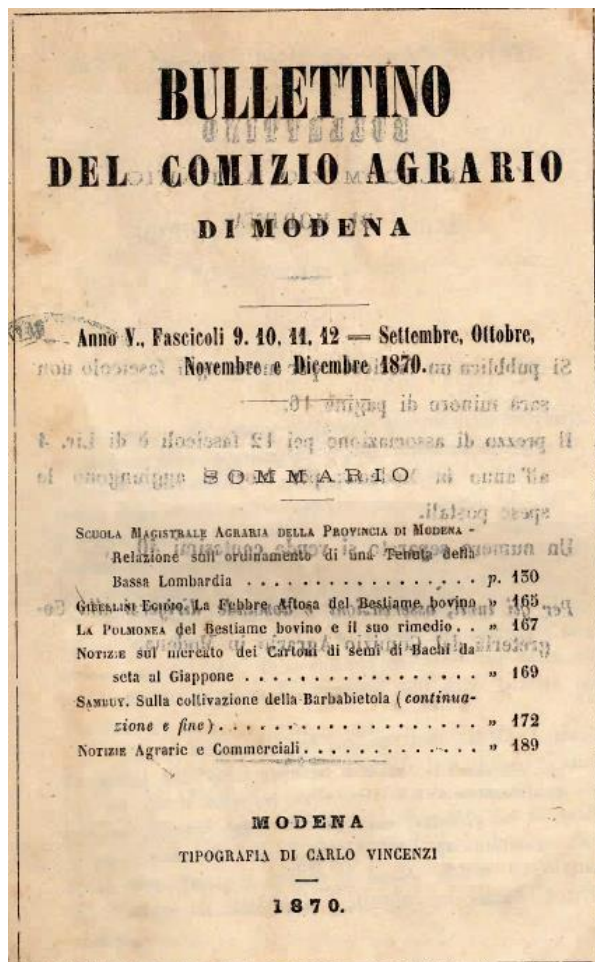


**Curiosando nella biblioteca storica agraria
uomini, scienza, tecnica, insegnamento e divulgazione**

Rubrica a cura di Giovanni Ferrari

E.C. 1870 ORDINAMENTO DI UNA TENUTA LOMBARDA E PRINCIPALI INDUSTRIE CHE VI SI RIFERISCONO. - BULLETTINO DEL COMIZIO AGRARIO DI MODENA (ANNO V, FASCICOLI 9 - 12 – SETTEMBRE - DICEMBRE 1870)



L'articolo che proponiamo è una descrizione tecnico-economica di un'azienda agricola milanese di notevole interesse per chi si occupa di agricoltura, specialmente per gli studiosi della struttura e della gestione delle classiche cascine di questo territorio.

Il corso della Scuola Magistrale Agraria della Provincia di Modena, in conformità al proprio regolamento, organizzava ogni anno un viaggio di studio per completare la preparazione degli allievi. Nel 1869 (vale a dire oltre 150 anni fa) fu la volta di visitare compiutamente una cascina lombarda per conoscere direttamente l'organizzazione e la composizione del capitale agrario investito, nonché le industrie agrarie praticate. La

scelta cadde sulla tenuta di Cologno nel Comune di Melegnano condotta dai fratelli Secondi¹, famiglia molto nota e considerata dal paese come benemerita, esercitava un'attività agricola industriosa, diligente e ragionata. In modo particolare il Dott. Giovanni Secondi² si prodigava in modo specifico alla selezione e al miglioramento di una mandria di bovine da latte per elevate capacità produttive. Nell'allegato resoconto sull'ordinamento aziendali sono presenti alcune inesattezze ortografiche, come il fiume Mazza al posto del canale Muzza, comprensibili per il semplice fatto della non perfetta conoscenza geografica dei luoghi ed altresì qualche imprecisione numerica che tuttavia non pregiudica il valore del rapporto sulla visita.

Nel testo sono presenti delle notizie molto importanti come la composizione del bestiame in cui emerge una numerosità degli animali da tiro³ necessari per i trasporti e per l'esecuzione della lavorazione del terreno. È pure presente una minuziosa ed accurata descrizione della raccolta e conservazione dei letami e dei colaticci, nonché la preparazione dei terricciati con lo scopo di tesaurizzare i preziosissimi fertilizzanti presenti in azienda ed evitare al massimo le perdite. La mano d'opera impiegata è notevole e costituita da 100 unità lavorative fisse ed i comuni lavoranti cioè i paesani percepivano 25 centesimi al giorno più la casa, l'orto, il porcile, una certa quantità di legna ed altre piccole quantità di frumento, mais e risone. Dal confronto tra la paga giornaliera ed il prezzo di un litro di latte⁴ percepito dal conduttore, quando venduto al lattaiolo, emerge uno stato di povertà assoluta per la popolazione contadina e la gente non abbiente. Il paesano in una giornata lavoro portava a casa l'equivalente di poco più di due litri di latte non al prezzo di vendita al dettaglio ma al prezzo pagato al produttore. Contesti economici in cui hanno vissuto le generazioni passate veramente miserevoli ed assolutamente privi una prospettiva per una vita migliore.

Le marcite fino alla Seconda Guerra Mondiale del Novecento furono il fiore all'occhiello dei fondi rustici milanesi, atte ad incrementare considerevolmente la produzione di latte delle vacche per la disponibilità di foraggio verde anche per una buona parte della stagione invernale. Viene descritta dettagliatamente la sistemazione del terreno e la costituzione del prato marcitoio ad ali doppie.

Le rese delle colture per ettaro sono mediamente di 20 ettolitri per il frumento, di 45 ettolitri per il mais, di ettolitri 66 per il riso e di 45 quintali di fieno più un abbondante pascolo. Detti valori⁵ evidenziano il grande balzo produttivo compiuto dall'agricoltura nel tempo realizzato con le applicazioni scientifiche e tecniche. La produzione della bergamina da latte si attesta sui 32 ettolitri per capo e per anno e si prevede un

1 I discendenti o un discendente di questa rinomata famiglia sono/è, molto probabilmente, ancora oggi conduttori/e e proprietari/io dei fondi Taietta di Lodivecchio LO e Bracca di Lodi.

2 Il Dott. Giovanni Secondi (1814-1902) era medico, laureatosi all'Università di Pavia, fu Sindaco di Casalmaiocco (dal 1876 al 1887) e Parlamentare nonché Senatore e pure fu combattente nella prima e nella seconda guerra d'indipendenza. In famiglia erano 10 figli (7 maschi e 3 femmine). Un suo fratello Vincenzo ebbe un figlio Riccardo (1832-1903), laureato in Medicina e Chirurgia a Pavia (come lo zio), fu Docente Universitario in Oftalmoiatria a Genova e fu pure Rettore della medesima Università e Preside della Facoltà di Medicina. Fu altresì Senatore per diverse Legislature oltre a rivestire incarichi di tutto rilievo sul piano nazionale.

3 Buoi e cavalli, sono quasi pari alla consistenza delle vacche da latte.

4 Centesimi 11,5.

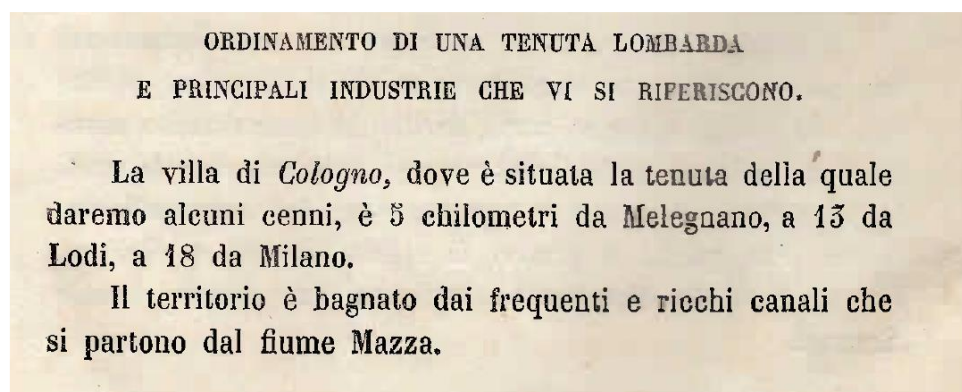
5 I valori sono stati lasciati nell'unità di misura originaria in quanto non si conoscono i pesi ettolitrici delle varietà coltivate in quell'epoca. Ciascuno può farsi un'idea, anche se approssimativa, utilizzando i pesi ettolitrici delle varietà attualmente presenti nei nostri ordinamenti colturali.

incremento di alcuni ettolitri nei prossimi anni. Non va sottaciuto che siamo in presenza di un'azienda di punta dell'agricoltura milanese, cioè all'avanguardia e condotta con un'imprenditorialità del tutto straordinaria per quell'epoca.

Oltre alla minuziosa descrizione del caseificio (casone) e della procedura da seguire per produrre formaggi, nonché di un conto economico atto a dimostrare il vantaggio a lavorare in proprio il latte invece di conferirlo in lavorazione (affittarlo), è prodotto in calce un modello di contratto di conferimento del latte ad un lattaio. L'aspetto più rilevante e storicamente importante di questo contratto si trova al punto 9 ove il lattaio ogni venerdì è obbligato a dare ai coloni gratuitamente il fiorito⁶ ad eccezione del periodo in cui il latte è destinato alla fabbricazione degli stracchini. Il fiorito rappresentava un prezioso alimento, anche se povero, per quei lavoratori e per i loro familiari.

Una relazione che rappresenta fedelmente l'attività agricola dell'epoca svolta nelle nostre cascine: centri produttivi e di comunità sociale, autonomi economicamente, costituenti per la gran parte della popolazione rurale gli unici centri di aggregazione. Non solo, ma traccia in sintesi implicitamente anche le miserrime condizioni di vita e di lavoro⁷ di chi ci ha preceduto.

Dell'autore si conoscono solo le iniziali E. C. e che era molto amico di Giovanni.



[Continua a leggere](#)

6 Ottenuto dal riscaldamento del siero del grana (in dialetto lodigiano *meniss*). Da un primo riscaldamento a temperatura elevata (85°C e più) del siero di grana viene raccolto in superficie della caldaia un prodotto chiamato Fiorito o Mascarpa dolce o Ricotta o Puina se il liquido rimanente dopo aver levato il Fiorito viene sottoposto, con l'aggiunta di una piccola quantità di agra (siero inacidito), ad una temperatura ancora maggiore sulla superficie del liquido nella caldaia affiorerà un prodotto chiamato mascarpa acida (in dialetto lodigiano *Mascherpa*). Nel dialetto lodigiano esiste un proverbio che dice: "*quan le vacche i van ben con la mascherpa se paga el fen*" tradotto in lingua "Quando le vacche non si ammalano e danno il loro vitello ogni anno con il ricavato dalla vendita dell'ultimo sottoprodotto della lavorazione del latte ossia la mascarpa acida si acquista l'intera razione alimentare per il bestiame vaccino.

7 A quell'epoca non esisteva l'orario di lavoro ma si partiva all'alba o anche prima e dopo una breve sosta a mezzogiorno per trangugiare un po' di brodaglia fornita dal datore di lavoro e unitamente ad una pausa al mattino e ad una pausa nel pomeriggio si tornava a casa dopo il tramonto: stanchi morti ed affamati.