

Enrico Baldini

LE VARIETÀ TOSCANE DI OLIVO
IN TRE MEMORIE DEI GEORGOFILI
DEL PRIMO OTTOCENTO



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2000

LE VARIETÀ TOSCANE DI OLIVO IN TRE MEMORIE
DEI GEORGOFILII DEL PRIMO OTTOCENTO

Nell'Archivio Storico dell'Accademia dei Georgofili sono conservate tre Memorie presentate a due successivi concorsi banditi dall'Accademia stessa, rispettivamente nel 1802 e nel 1803, per "la migliore descrizione delle diverse specie e varietà degli ulivi coltivati in Toscana, con la dimostrazione delle differenze che le distinguono e con l'aggiunta delle figure in disegno e dei nomi che hanno nei vari paesi." Di queste Memorie una sola fu premiata: quella di Giuseppe Tavanti (alias Domenico De' Vecchi), stampata dall'Accademia nel 1805. Le altre due Memorie furono archiviate anonime.

Al recupero di queste ultime due Memorie, alla identificazione del loro autore (dott. Fortunato Raffaelli di Seravezza) e al loro raffronto con i saggi del Micheli, del Tavanti e degli altri Studiosi che, nel corso degli ultimi due secoli, si sono occupati delle varietà toscane di olivo, è dedicato il presente studio di Enrico Baldini, Professore Emerito di Arboricoltura Generale nell'Università di Bologna e autore di numerose indagini elaiografiche e pomologiche.

Lo studio presenta una originale panoramica del germoplasma olivicolo toscano del primo '800 e, al tempo stesso, fornisce un significativo esempio dell'impegno dei Georgofili nell'affrontare, via via, i più importanti problemi dell'agricoltura del loro tempo.



Il presente saggio è stato pubblicato con il contributo finanziario della Carapelli S.p.A.

Enrico Baldini

LE VARIETÀ TOSCANE DI OLIVO
IN TRE MEMORIE DEI GEORGOFILI
DEL PRIMO OTTOCENTO



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2000

© Copyright 2000
Accademia dei Georgofili
Firenze
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento a «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili»
Anno 1999 - Settima Serie - Vol. XLVI (175° dall'inizio)

STUDIO EDITORIALE FIORENTINO
via Santa Reparata, 22r
50129 Firenze
tel.: 055 481460
fax: 055 4626769
e-mail: stedifi@tin.it

INTRODUZIONE

Circa settant'anni dopo che Pietro Antonio Micheli aveva descritto e illustrato in una inedita Memoria¹ le varietà di olivo coltivate nell'agro fiorentino, l'Accademia dei Georgofili prese l'iniziativa di promuovere un'indagine elaiografica estesa a tutta la Toscana² e, con questo intento, il 6 luglio 1802, bandì un concorso per "la migliore descrizione delle diverse specie e varietà degli ulivi coltivati, con la dimostrazione delle differenze che le distinguono e con l'aggiunta delle figure in disegno e dei nomi che hanno nei vari paesi."³

Il 27 luglio 1803 all'Accademia pervenne un manoscritto corredato da settantacinque disegni a inchiostro⁴; sottoposto sollecitamente all'esame dei 'deputati' Accademici Marco Lastri, Giovanni Corsi, Gaetano Palloni e Paolo Mascagni, tale manoscritto non fu ritenuto conforme alle aspettative e, il 7 settembre 1803, fu archiviato con il seguente giudizio (fig. 1)⁵: "Ai fini di soddisfare a tutte le condizioni del Problema l'Autore ha diviso il suo lavoro in tre parti. Nella prima, di men che sei pagine, comprendesi il testo della Memoria; la seconda è un libretto che abbraccia settantacinque figure di ramoscelli d'ulivi disegnate in inchiostro, mentre l'oggetto della terza è quello della spiegazione delle figure medesime [...]. Dopo aver detto che le amene colline toscane abbondano d'ulivi, che la temperatura del nostro cielo è molto propizia alla vegetazione loro e che quelli della Grecia si trasportarono nell'Italia passato l'anno CLXXXIII dalla fondazione di Roma, scende a indicare le varie specie in cui gli divisero i Romani e i Sabini, aggiungendo i pochi nomi delle medesime che ci hanno conservato Columella e Catone. [...] Viene in ultimo a dire che, sebbene il botanico celebre Pier Antonio Micheli enumerasse sole XXXII specie d'ulivi nel territorio fiorentino⁶, egli n'abbia incontrate in tutto l'agro toscano non meno di LXXV sostanzialmente diverse [...]. I disegni non sono che punte di sottilissimi rami d'ulivi, alcune coi frutti, altre coi fiori mal distinti e tutte con le loro foglie per lo più disegnate in stato di siccità e non poche piegate all'ingiù e variamente contorte. Se da queste caratteristiche sole non può mai rilevarsi il giudizio sicuro, non che delle specie, nemmeno delle varietà come l'Accademia esigea, [...] minor lume s'acquista leggendo la nomenclatura volgare dei nostri campagnoli, aggiunta dall'Autore a ogni figura e riportata nell'elenco alla latina, alla greca di Teofrasto, ad alcune voci francesi ed ai nomi locali delle specie dell'immortale Micheli. Difatti, da questo abbozzo di denominazione comparativa si

RAPPORTO
DELLA MEMORIA SOPRA GLI ULIVI
CONCORSA AL PREMIO PROPOSTO
NEL M. DCCC. II.

La Memoria unica sopra il Quadro proposto è approvata nell' Adunanza del 7. Luglio 1802. di questa R. Accademia Economica e in data del 15 dell' stesso Mese dell' Anno corrente, ne fu rimessa che nel dì 27. al Segretario degli Atti. Essa è stata letta ed esaminata nel caduto Luglio ed Agosto dai cinque Deputati attuali, che tutti uniformi di sentimento convergono nel seguente Parere.

*Letto il dì 7. Luglio
D'incroci*

Essa così concepito il Programma, fatto pubblico colla stessa per il concorso al Premio ordinario dell' Anno corrente — „Descr. vera le diverse specie e varietà degli Ulivi coltivati in Toscana col- la dimostrazione delle differenze, che gli distinguono, e coll' aggiuntura della Figura in disegno, e dei nomi che hanno nei varj Paesi, e presso gli Autori „ —.

A fine di soddisfare a tutte le condizioni del Problema, l' Autore ha diviso il suo lavoro in tre Parti. Nella prima di men che 6. pagine comprende il Testo della Memoria; la seconda è un Libretto, che abbraccia 75. Figure di ramoscelli d' Ulivi disegnate in chiaro, mentre l' oggetto della terza si è quello della spiegazione della Figura medesima per mezzo d' un Elenco o Catalogo di corrispondenze numerate coi nominati Disegni.

Dopo aver detto nel Testo che le amene Colline Toscane abbondano d' Ulivi, che la temperanza del nostro Cielo è molto propizia alla vegetazione loro e cultura, e che quelli della Grecia si trasportarono nell' Italia passato l' Anno CLXXXIII della Fondazione di Roma, non si indica le varie specie, in cui gli divideo i Romani e Sabini, aggiungendo i pochi nomi delle medesime, che si han conservato Columella e Casone. Non manca esordio d' accennare che Plinio il Naturale sta di tutte gli Ulivi segnando i tempi dell' antevire o postevire maturo del lor frutto. Viene in ultimo a dire, che all'ora il Botanico ca- labre Pier Antonio Micheli enumerasse nel 1787. specie d' Ulivi nel Territorio Fiorentino, egl' n' abbia enumerate non meno di LXXX in tutto l' Agro Toscano variosamente diverse, mettendole a profitto le vedute da lui nel Viaggio di Pietrasanta, e le notizie somministrateagli da molti Agronomi della Lunigiana, delle Colline Pisane, d' Empoli, Fucechio, San Miniato, Valdarnova, San Donato, Calenzano, Montemorello della Valle Mugellana, dell' Arezino, del Senese, del Volterran, del Valdarno di sopra, ed in fine del Boxigiano e della Romagna.

I LXXX. Disegni illustrati dal Catalogo annesso non sono che cinque o punta di sottilissimi rami d' Ulivi, alcuni coi frutti, altri con fiori mal distinti, e tutte colle lor foglie perlopiù disegnate in stato

Fig. 1 “Rapporto della Memoria sopra gli Ulivi concorsa al Premio proposto nel MDCCCII”. Relazione dei Deputati sull' unica Memoria presentata all' Accademia (A.A.G., busta 109, ins. 31:C, ms.).

di sicurtà, e non poche pregiate all'ingui e vocazioni contese. Se
 da queste cose si richiama che non può mai rilevarsi il giudizio vero
 non che della specie, nemmeno delle varietà degli Ulivi come l'Acia,
 donia eripora (al qual effetto sarebbe stato a proposito delineare i
 nomi specifici quando sono in fiore, e le ulive a parte nella vera loro
 decora), invece come s'acquista leggendo la nomenclatura volgare
 dei nostri Compagni aggiunta dall'Autore ad ogni Figura, e riportata
 così nell'Eleno alla latina, alla greca di Teofrasto, ad alcune voci fran-
 cesi, ed ai nomi locali delle specie, descritte dall'immortale Micheli.
 Difatti da questo abbozzo di denominazione comparativa risulta più
 sotto mancanza di parecchi nomi che si danno agli Ulivi nei differenti
 di Paesi ove son coltivati in Liguria, come una delle contrazioni esse-
 gnate nel Programma Accademico. Apparece di più una ripetizione
 frequente dell'istesso vocabolo, o poco diverso ma con la differenza della
 pronuncia, per lo medesimo specie o varietà di essa via: di modo che
 secondo ai nomi dell'Autore, e riducendoli come conviene, le LXXXV. pe-
 cce di Ulivi da esso supposte diventerebbero forse meno delle XXXII.
 di Micheli; ciò specialmente verificandosi del con detto Grandinone
 o Grandinojo, del Quercasone, del Minutojo o Minuto, del Crostinojo,
 dell'Ulivatojo, del Razzolo, dell'Infanzolojo, del Coraggiojo, del Mero-
 jo, del Marinello, del Puntacolojo, del Taito, e del Mannillano. Tra le
 LXXXV. specie o varietà dell'Autore non si trovano tampoco le molte
 e svariate diversità delle Ulive da indicarle, le quali non per necessarie
 o proprie per la serie ed istoria degli Ulivi coltivati in Toscana. Né fi-
 nalmente lo scritto adempire l'altissima contrazione invariabile del Pro-
 gramma, qual è quello di indicare i nomi degli Ulivi designati dall'Autore
 come si trovano presso gli altri scrittori; giacché senza di questo
 anonimato perfetto, stabilito in oggi dai più accreditati Botanici, non
 si può far mai passo accertato per promuovere l'Agricoltura.

Ma non perchè l'unico Concorsione alla soluzione del Problema
 dell'Anno decimo ha mancato di rivolgerlo pienamente a voto dei Depu-
 tati, essi son di parere che l'Accademia abborroni questo utilissimo incomin-
 ciamento della cognizione pratica degli Ulivi, che prosperano nella varia
 Provincia della Toscana. Anzi non solamente per il motivo che suona l'

economia agraria e in assenza una scienza di fatti, ma per incresag-
 gione al loro lo scrittore del primo saggio, da cui per ora hanno detto in-
 ruciano l'analisi, e per invitar altri al Concorsione, propongono all'Ac-
 cademia di ripubblicare in quest'Anno l'istesso Quercione con qualche ag-
 giunta di molto rilievo, la quale importando per tutti favori maggiore
 sistema e fatica, meriterebbe designar distribuzione di Premio doppio
 all'Autore della Memoria, che fosse per circa un'ora.

I termini del Problema da riproporre, sarebbe da serbarli dei
 Deputati i seguenti.

„ Descrivete le diverse specie e varietà degli Ulivi coltivati nei
 luoghi più floridi della Toscana, colla aggiunta della figura d'un ramo in

„ fiori di caducifloro e del frutto a parte designato e colorito come in na-
 „ tura, e coi nomi rispettivi che hanno nei vari Paesi ove sono, e presso
 „ i più riputati Autori Botanici, e colla designazione di quelle specie
 „ e varietà, che anticipano o partecipano la loro fioritura e fruttifica-
 „ zione rispetto ad altre specie per termine di procreazione „

O piuttosto
 „ Descrivete le diverse specie e le varietà più essenziali degli U-
 „ livi coltivati in Toscana, colla giunta della figura delle stesse piante o ra-
 „ mi in stato di fioritura, e colorito col frutto staccato ed apposto nella
 „ medesima Tavola; il tutto designato e colorito come in natura; e finalmen-
 „ te coi nomi usati nelle diverse nostre Provincie, e quelli dati dai Natura-
 „ listi di maggiore credito sì antichi come moderni; non lasciando di notare
 „ altresì il rispettivo loro alligamento nei varj Climi d'Italia, e la più
 „ propria loro situazione „

Passerebbe in ultimo luogo opposizione assegnare per il Concorsione
 questo l'Anno futuro 1804, affinché i Concorsionti avessero più co-
 modo e tempo di maturare la loro ricerca, e profittassero di quelle, che
 vorrebbero ad essi somministrare da due consecutive Raccolte.

però dal Corpo Accademico, al quale ho anzi oggi l'onore di parlare il
 Voto motivato dei Deputati, li approvazione di ciò, che brevemente si
 stato esposto di sopra; rimettendomi sempre come semplice Relatore
 ai sapienti lumi di questo illustre Adunanza, che detto per tutti i di-
 stoli rispettosamente.

Prop. Marco Castri
 Dott. Jacq. Palloni
 Paolo Mareschi
 Pietro Ferrini Dep. e Relatore

rileva proprio la mancanza di parecchi nomi che si danno agli ulivi nei paesi ove sono coltivati in Etruria, contr'una delle condizioni assegnate nel programma accademico. Apparisce di più una ripetizione frequente dell'istesso vocabolo, o poco diverso mercè la differenza della pronuncia, per la medesima specie o varietà ch'ella sia, di modo che, stando ai nomi dell'Autore e riducendoli come conviene, le LXXV specie d'ulivi da esso supposte diventerebbero forse meno delle XXXII di Micheli [...]. Né finalmente lo scritto adempisce l'altra condizione rimarcabile del programma qual'è quella d'indicare i nomi degli ulivi disegnati dall'Autore che si trovano presso gli altri scrittori; giacchè, senza di questa sinonimia perfetta, [...] non si può fare mai passo accertato per promuovere l'agricoltura."

Nella stessa adunanza del 7 settembre 1803 i Deputati proposero che l'Accademia reiterasse il concorso raddoppiandone il premio e riformulandone il bando come segue⁷: "Descrivere le diverse specie e varietà degli ulivi coltivati nei luoghi più floridi della Toscana, coll'aggiunta delle figure d'un ramo in fiori di ciascheduna e del frutto a parte, disegnatte e colorite come in natura e coi nomi rispettivi che hanno nei vari paesi ove sono e presso i più reputati Autori botanici, e colla determinazione di quelle specie e varietà che anticipano o posticipano la loro fioritura e fruttificazione rispetto ad altre prese per termine di paragone." Oppure: "Descrivere le diverse specie e le varietà più essenziali degli ulivi coltivati in Toscana, colla giunta delle figure delle stesse piante o rami in stato di fioritura e oltrediciò col frutto staccato ed apposto nella medesima tavola; il tutto disegnato e colorito come in natura; e finalmente coi nomi usati nelle diverse nostre Provincie e con quelli dati dai Naturalisti di maggiore credito, sì antichi come moderni, non lasciando di notare altresì il rispettivo loro allignamento nei varij climi d'Etruria e la loro più prospera riuscita."

I Georgofili optarono per la seconda versione che fu adottata nella formulazione del bando del nuovo concorso⁸.

Questa volta l'Accademia ricevette due Memorie: la prima, contrassegnata dal motto *Sed neque quam multae species, nec nomina quae sint est numerus: neque enim numero comprehendere refert*, integrata da quattro tavole a colori e da una capsula sigillata contenente campioni di nòccioli⁹; la seconda, identificata dal motto *Omni aetate ob pulchritudinem et perpetuum virore frondis fructusque insigne utilitate honorata*¹⁰, corredata da ottanta disegni a tempera che raffiguravano rametti con foglie e infiorescenze e, a parte, frutti acerbi e maturi di altrettante varietà di olivo.

La prima memoria incontrò l'unanime consenso dell'Accademia che, nell'adunanza del 3 Aprile 1805, fece proprie le seguenti argomentazioni dei 'Deputati' (fig. 2)¹¹: "[...] Consistono i pregi singolari della Memoria non

solamente nel corrispondere in tutte le parti al quesito, ma nel presentare eziandio un nuovo sistema botanico per la classificazione metodica di tutte le specie o varietà degli ulivi. Si deve dunque dire con ragione che l'Autore [...] ha oltrepassato le mire dell'Accademia [...]. Difatti avea l'Accademia proposta la descrizione delle diverse specie e varietà più essenziali degli ulivi coltivati in Toscana: il nostro Scrittore, dopo una breve, filosofica introduzione [...], risponde appieno a siffatta domanda nell'Articolo IV e nella lunga Tavola I della Divisione Topografica dell'Etruria [...]. L'Accademia esigeva disegnate a colori naturali le rispettive, differenti figure dei rami di questi ulivi in istato di fioritura e dei loro frutti: l'Autore ha soddisfatto ampiamente all'inchiesta con eleganti e ben coloriti disegni per mezzo di quattro tavole apposte in calce della memoria [...]. Aggiungevasi dall'Accademia la circostanza di notare l'alligamento e il grado di maggiore o minore prosperità delle differenti specie d'ulivi nei vari climi del Regno, ed il paragrafo VI ed ultimo della memoria niente lascia a desiderare su questo importante argomento d'Agronomia. Né qui tampoco finiva il pubblicato programma accademico. Conciossiacosachè ingiungeva anco il peso di scrivere i nomi di tutte le rimembrate varietà degli ulivi conforme al linguaggio volgare e vernacolo delle diverse provincie d'Etruria e come sono d'usanza presso i Naturalisti di maggior credito antichi e moderni; alla qual condizione s'applica l'Articolo V insieme colla Tavola II di comparazione, ove ai Naturalisti s'accoppiano i principali Scrittori d'Agricoltura. Oltre all'erudizione non ordinaria che campeggia in tutto lo scritto ed abbellisce il soggetto eziandio in quelle parti che di lor natura sarebbero sterili e disadorne, l'Autore ha spinto più avanti le sue ricerche col presentare, nel Paragrafo I, dietro le tracce di Rozier, Amoureux e Linneo, la descrizione botanica dell'Ulivo, per quindi determinare, nel II Articolo [...], cosa mai debba intendersi per *varietà* in genere delle piante e dell'ulivo in ispecie, e come, secondo lui, dal solo e primitivo *Oleaster*, ossia l'Ulivo Selvatico, passando per tutti i gradi di coltivazione, temperatura, industria agraria, trapiantazioni ed innesti, quest'albero esotico abbia potuto in Toscana rivestirsi di quelle forme ed acquistare quei caratteri che lo distinguono per la diversità delle foglie e dei frutti, ora in un sito ora nell'altro, colla perpetua tendenza di ritornare, se l'industriosa mano dell'agricoltore mancasse, al primiero stato selvaggio. Ma dove più si sublima l'Autore egli è quando imprende a gettare, nel Paragrafo III, i fondamenti di un metodo per classificare le varietà degli ulivi: qui esso lueggia siffattamente [...] un 'Sistema dalla varia conformazione dei nuclei o noccioli delle ulive' ridotti a VII speciali figure [...], racchiuse in un ben ordinato Prospetto, e poste ancora sott'occhio per mezzo dei noccioli delineati e colorati nelle tavole già rammentate e mediante altresì gli stessi noccioli naturali contenuti in una capsula che accompagna il Ms. spedito al concorso."

Sciolta la riserva dell'anonimato la Memoria risultò presentata da Giuseppe

VOTO DEI V. DEPUTATI
 SULLE MEMORIE CONCERNENTI GLI ULIVI
 DISTESO E LETTO DAL MATEMATICO R. PIETRO FERRONI
 NELL'ADUNANZA DE' 3. APRILE MDCCCCV.



Due sole Memorie intorno il Problema agguato contenente gli Ulivi, stabilito spopozioni con doppio

Premio nell'Adunanza Accademica de' 7. Settembre M. DCCC. III., sono state spedite al segretario degli Atti dentro il termine di Concorrenza prescritto dal Regolamento non poco. Lette entrambe ed esaminate separatamente dai Deputati, non è stato loro difficile la decisione a favore di quella che ha per epigrafe un passo tratto dalle Georgiche di Virgilio, escludendo l'altra che porta in fronte un'autorità di Mucrocy. Non v'è forse mai stato Giudizio Accademico nei tempi andati, di allora acquistato l'animo dei Giudici suoi i più scorgolosi con tanta prontezza, quando l'hanno unanimemente i Deputati sperimentato, nel pronunciare il Voto concorde dell'assegnazione della Corona alla seconda Memoria. Considerano i pregi singolari della medesima non solamente nel contemperare in tutte le parti al Questo, ma nel presentarsi esordito un nuovo Sistema Botanico per la classificazione metodica di tutte le specie o varietà degli Ulivi. Di ben dunque ben con ragione, che l'Autore qualunque sia, o associò detto nella Finta de' Vegetabili, o inventato da un venturoso per aver la Filosofia della Botanica, ha oltrepassato la mira dell'Accademia, e se mi sia permesso esprimerlo, ha decretato co' suoi propri lumi, e venduto di maggiore inaccessibilità il Problema. Difatti, aver l'Accademia proposta la descrizione della diversa specie o varietà più essenziali degli Ulivi coltivati in Toscana, ed il nostro Scrittore dopo una breve filosofia introduttiva promessa alla sua Memoria, si getta appieno a ci fosse demorato nell'Articolo IV.° e nella lunga Tavola I.° della Divisione Topografica dell'Etruria, divisa in 4. Colonne con non meno di 496. suddivisioni relative agli Ulivi della diversa Valli e Bacini del Territorio Toscano. L'Accademia esige, designa a colori naturali le varietà, e le differenti Figure dei tronchi di questi Ulivi in stato di fruttificazione, e dei loro frutti: l'Autore ha soddisfatte queste condizioni con eleganza e ben coloriti. Disegni per mezzo di IV. Tavole, e di un'Allegoria della Memoria, di cui è nostro avviso bene la più completa ed esatta costanza. Aggiungersi dall'Accademia la circostanza di non fare l'allegorizzazione ed il tratto di maggiore o minore prosperità delle differenti specie d'Ulivi nei varj Climi del Regno, ed il Paragrafo VI.° ed ultimo della Memoria, non lascia a desiderare su questo importante argomento d'Agonomica. Nel più tempo finiva il pubblicato Programma Accademico, e temerario che giungessero verso il fine di avere i nomi di di esse varietà o specie degli Ulivi, conforma al linguaggio volgare e vernacolo della diversa Provincia d'Etruria, e come sono di nuova presso i Naturalisti di maggior credito antichi e moderni, e alla qual condizione s'esplica l'Articolo V.° di prima colla Tavola II.° di sinonimia o comparazione, cui ai Naturalisti s'aggiungono i principali Scrittori d'Agonomica. Oltre all'ordinazione non ordinaria, che compete già in tutte le Scritture ed abbrevia il soggetto esordito in quelle parti che di loro natura sarebbero sterili e disordinate, l'Autore ha spinto più avanti la sua ricerca, col proporre nel Paragrafo I.° di dire le tracce di Rozier, Amoureux, e Linnè la descrizione botanica dell'Ulivo, per quindi determinare nel II.° Articolo successivo con filosofico raffinemento e supponimento, e gli esempi molteplici ricavati dall'intero, e dalle variazioni nominali contenute nell'Enciclopedia metodica di Jussieu, Tournefort, Micheli, Ray, Cuvier, Gagn, Baugeois, Taxoni, ed altri suoi più eccellenti Naturalisti, come mai debba intendersi per varietà in genere delle Piante e dell'Ulivo in specie, e come secondo lui del solo e primitivo Oleaster ossia Ulivo. mirabile passando per tutti i gradi di coltivazione, temperatura, influenza organica, e propagazione di innesti, quasi "Altera exilis ad ha. potuit in Toscana rivestirsi di quella forma ed aqua, quez. caxabos, che lo ha bisogno per la diversità della foglia e dei frutti, ma in un caso ed ora, nell'altro, alla perpetua identità di riconoscere, se l'individuazione delle Agriole non manasse al primitivo stato selvaggio. Ma dove più è nell'Alma l'Autore, egli è quanto imperando, gestiva nel Paragrafo III.° i fondamenti di un Metodo per classare le varietà degli Ulivi. Qui esso lusinga di fondamento il soggetto, di e viene alla fine, mediante il suo spirito filosofico, di riconoscere in di prima della variazione conformazione dei frutti o nocciuoli della Ulivo, ridotti a VII. specie di figura cioè fusiformi, ovaliformi, reniformi, triangolari, cordiformi, ellissoidali, e maggioriformi, e queste, o atten la base irregolare, irregolare, rotonda, estraneità, o in var-

Fig. 2 "Voto dei Deputati sulle Memorie concernenti gli Ulivi, disteso e letto dal matematico R° Pietro Ferroni nell'adunanza del 3 Aprile MDCCCCV" (A.A.G., busta 109, ins. 32:C, ms.).

della spiro, retto, nelbato, acuto, rombeggianti, o a misura delle due valve eguali, in qua-
 li o della loro natura diversa, oblique, o ritorta in guisa di corni, subbidamente in altre differ-
 ze minori, portano a caricare, come a XXI. in l'ultima la varietà degli Ulivi. In seguito suo
 ad ora questo carattere derivante dalla diversità dei molti specie di borse di Ulive, e racchiuse
 in un ben ordinato *Repertorio*, e posto avanti, nel taglio per mezzo dei nocelli detentati e colati
 e della Tavola di già rammentata, e medesimo altrove i nocelli medesimi tenuti in un co-
 piale che accompagna il MS. spedito al Conoscio, non ha dubbio di sì non ricordi il gono
 sempre celsa della Natura, e non in ogni passo di qui onde perfezionare l' Istoria ed
 Economia della Toscana. Tanto non avremo caso di luminari della Botanica, fra i quali, e
 fra ai già prelati, giova rammentare i nomi illustri dei *Dionisio, Bauhine, Mar-
 gnol, Tavernier, Cigiani, Grandoli, Goum, Vettori, Duhamel*, e per la storia, *Sinclair*,
 no di questo metodo affatto nuovo rispetto agli Ulivi, nella grande Opera del *Plinio, S. edes.* —
 A paragone della prima Memoria, perche molto di meno la seconda, lavoro non magistero
 la magra meccanica che filosofica, senza di ciò a sorprendente di Tavolo. Osservando
 quasi ultime e la seconda al primo aspetto voluminosa. In ciascuna delle Tavole è di a
 gnato ed accurato o minuzioso a colui un rammento d' Ulivo fornito di foglie e di fiori,
 ed frutto a parte, straziato quando è verde e maturo. La delineazione, ebbro assai labo-
 riosa, di tali e tante Figure non è a suo vero, spedita, né imitazione esatta della Natu-
 ra; ed anzi senza poche di parecchie ripetizioni che vi s'incontrano, in poche a riu-
 nire la somiglianza d' Ulive; alcuna le meritano traviate, perche mancanti di
 proporzione nelle sue parti; altre in istato maturo, malaffetto di segno, e sviluppo.
 Quelle però che più s' allontanano dalle vedute dell' Accademia, non tenute nel silenzio
 lo man dell' Autore, perche addestanto al Disegno in confronto di *Tavernier, Linnio,
 Cramer, e Scopoli*, ma sopra tutto nella falsa credenza che affaccia di poco meno che
 LXXX. specie d' Ulivi, sostanzialmente diverse, in Estonia. Questo libretto os-
 servazione, di cui parte che si compiacia nel brevissimo *Societo*, il quale preside la
 vole, quasi per avveggere di aver cercato aumentato e colle sue indesse ricerche il
 numero delle XXXII. varietà che nel solo Territorio Fiorentino cento *Dieci Antonio
 Micheli*, e la loro e inesatta nomenclatura che si legge nel Catalogo e spiegazione
 delle Figure, ripetute altre al suo d' *estulisti* in alcune Carte volanti, non credeva che
 lo scrittore sia quello stesso, che nell' anno decoro 1803. era per tempo e venne esclu-
 so dal Premio. *Polissimo* ha in oggi egli aggiunto al suo primo lavoro, qualche cosa
 il medesimo Autore; imperciò che comunque è stato studiato e cognoscere le molti-
 rami d' Ulivo, il breve *Dizionario* premesso ai copiosi *Disegni*, non lo rappresenta né Agri-
 coltura addestanto né Filosofia medesima, né molto meno vultiva Botanica. Esso non
 ha corrisposto in sostanza alla demenza dell' Accademia, ed è specialmente per si presta
 ragione che i *Deputati* d' intanto veramente concludono

1° Dovetti escludere dalla partecipazione del Premio, eppio, per qualunque
 sua preciosa pretazione di esso, e dell' onore dell' *Accademia* la Memoria del *Motto*

= *Omni certata est pulchritudinem et perfectam virtutem formis, fructusque omni-
 gnem utilitatem honorata* =

2° Ed essere unicamente ed esclusivamente mai svelata di questo il Premio propo-
 sto l' altro Memoria o Dissertazione consegnata colto *Dizionario*

= *Sed nequaquam multae, species nec nominis quae sunt
 Est numerus: nequa enim numero comprehendere potest* =

S'ia sia sempre vero, con egli è indubitato, che tutto lo *Societo* Letterario debbono prin-
 cipalmente somministrare ai nobili l' esempio di valutare, per il più, non solo nelle Scienze
 speculative e nelle Arti d' ogni maniera che ne dipendono, i nobili e non volgari *Cato,
 logia*, le fatiche impiegate ma non contraccanti all' avanzamento dell' umano sapere, o in sem-
 ma i *Calipni* parlanti, e di volgar vita non solamente lo loro mira al progresso dei loro
 ed ai filosofici viziamenti, i *Deputati* non lasciano d' augurar la conforma di, questo *Ve-
 to* spedito o imperiale delle variazioni della *R. Accademia Economica* - *Aggravia* della *Cap-
 tala* d' Estonia, cui volentieri lo restituiscono, come quella che deve essere conosciuta colla mat-
 ma architettura l' onore d' essere stato la prima a dar il salto all' Agricoltura in Europa.

Tavanti, alias Domenico De' Vecchi¹², al quale fu conferito l'intero premio. La Memoria fu pubblicata nello stesso anno (fig. 3) separatamente dagli Atti accademici per dare ad essa la massima evidenza e diffusione¹³.

La seconda memoria riportò invece il seguente, sfavorevole giudizio¹⁴: “Lavoro non magistrale, più meccanico che filosofico, scarso di cose e soprabbondante di tavole. Ottanta sono quest'ultime, e la rendono al primo aspetto voluminosa. In ciascheduna è disegnato ed acquerellato o miniato a colori un ramoscello d'ulivo fornito di foglie e di fiori, col frutto a parte staccato quand'è acerbo e maturo. La delineazione, sebbene assai laboriosa, di tali e tante figure non è, a vero dire, forbita nè imitatrice esatta della Natura; ed anzi, senza parlare di parecchie ripetizioni che vi s'incontrano, in poche si riconosce la familiare sembianza d'ulive. [...] Quello però che più s'allontana dalle vedute dell'Accademia consiste sopra tutto nella falsa credenza che di poco meno che LXXX siano le specie d'ulivi sostanzialmente diverse in Etruria. Di questa letterale asserzione pare che l'autore si compiaccia [...], quasi pavoneggiandosi d'aver cotanto aumentato colle sue indefesse ricerche il numero delle varietà che, nel solo territorio fiorentino, contò Pier Antonio Micheli.”

La Memoria, “esclusa dalla partecipazione del premio doppio, da qualunque picciola porzione di esso e dall'onore dell'*accessit*”, fu archiviata senza che venisse rivelato il nome del suo autore.

LA MEMORIA DI GIUSEPPE TAVANTI

Nel redigere il suo saggio Giuseppe Tavanti seppe abilmente eludere le molte insidie e difficoltà insite nel tentativo di dare una puntuale risposta ai vari quesiti posti dall'Accademia¹⁵. In esso manca tuttavia la sistematica descrizione 'fisionomica' delle varietà identificate, così come manca una loro altrettanto sistematica raffigurazione: le tavole III-VI (figg. 4-7) rappresentano infatti ventuno emblematiche tipologie tassonomiche e non specifiche varietà. Come ebbe poi a osservare il pomologo Giorgio Gallesio in un suo scritto inedito¹⁶, il Tavanti limitò a pochi casi la ricerca delle sinonimie e delle omonimie. Se infatti si considera la lunga serie dei nomi delle presunte varietà rintracciate dallo stesso Tavanti nei diversi circondari della Toscana, “percorrendoli espressamente o col soccorso di varj possidenti e coloni”¹⁷, appare evidente che le notevoli similitudini che è possibile notare fra molti di essi (Allore-Allorine-Laurine; Bastarde-Bastardotte; Bucine-Bugiole; Coreggie-Coreggiòle-Coreggiòle a pendoloni; Da indolcire-Dolciane-Indolcitoje; Fecciaje-Felciaje; Frantoje-Frattoje-Frantojane-Infrantoje; Grossaje-Grosse-Grossinaje; Lazzere-Lazzere grosse;

M E M O R I A
DEL SIG. GIUSEPPE TAVANTI
DI BIBBIENA IN CASENTINO
IN RISPOSTA AL PROGRAMMA
PROPOSTO SOTTO IL DI' 7. SETTEMBRE 1803.
DALLA R. SOCIETA' ECONOMICA FIORENTINA
DETTA
DE' GEORGOFILI
PREMIATA
NELL' ADUNANZA DEL DI' 1. GIUGNO 1805.



I N F I R E N Z E M D C C C V .
Nella Stamperia del Giglio) *Con Approvazione.*

Fig. 3 Il frontespizio della Memoria di Giuseppe Tavanti, stampata a Firenze nel 1805 a cura dell'Accademia dei Georgofili.

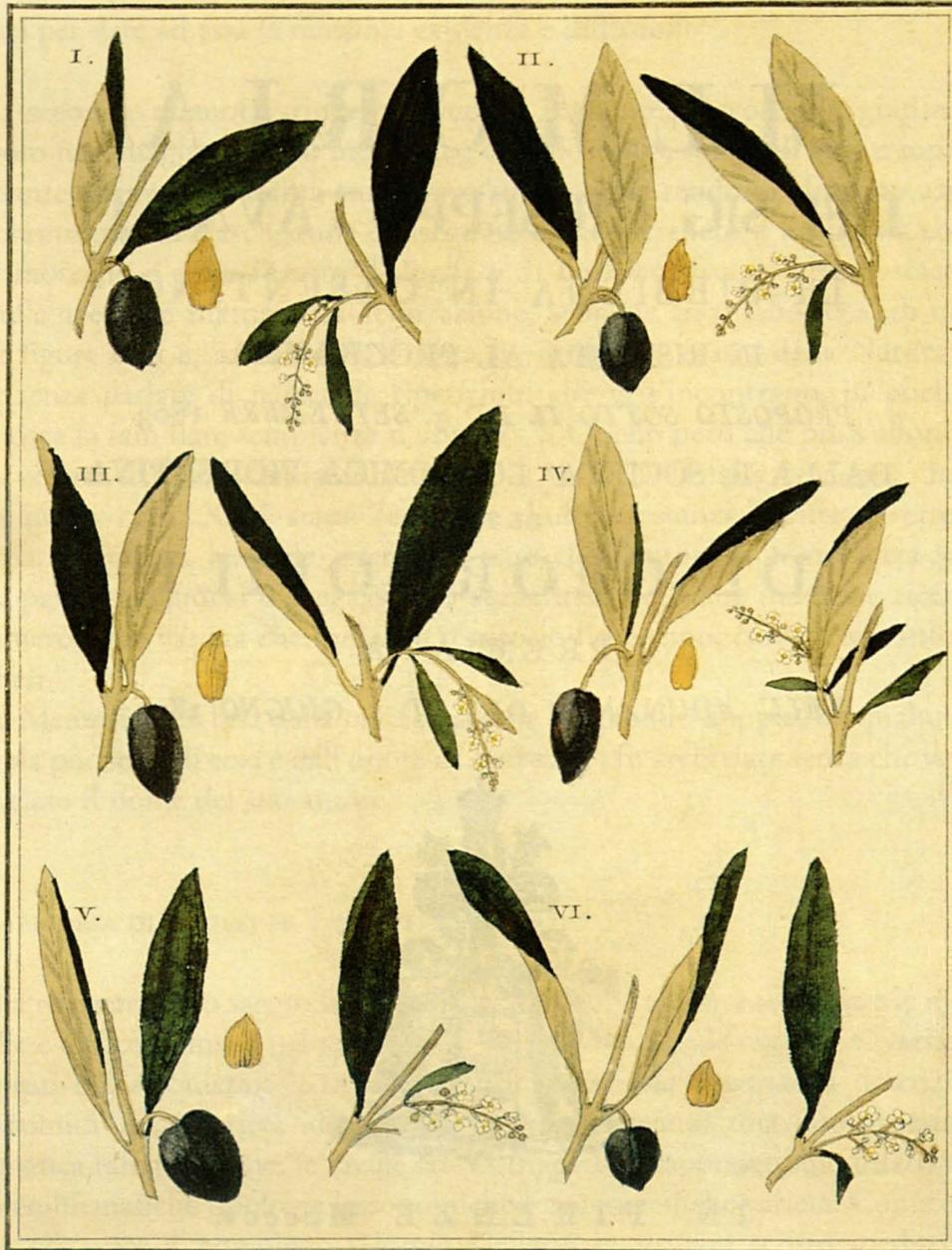


Fig. 4 I. Frutto piccolo, bislungo; foglie acute, fiori molteplici sopra le stesse ascelle del pedungolo comune. II. Frutto più piccolo del precedente e bislungo anch'esso; foglie più ottuse, fiori con il comune peduncolo più breve e molteplici. III. Frutto a corno; foglie acute, verdi-pallide; rami pendenti, con inserzione ad un angolo presocchè semiretto; fiori molteplici. IV. Frutto bislungo; foglie ottuse, verdi-scure; fiori molteplici sulle medesime ascelle. V. Frutto rotondato massimo e verdastro anche nella sua maturità; foglie acute, verdi-scure. VI. Frutto rotondato minimo; foglie acute di un verde meno cupo delle superiori; fiori molteplici nel modo solito (TAVANTI G., *Memoria...*, cit., Tav. III).

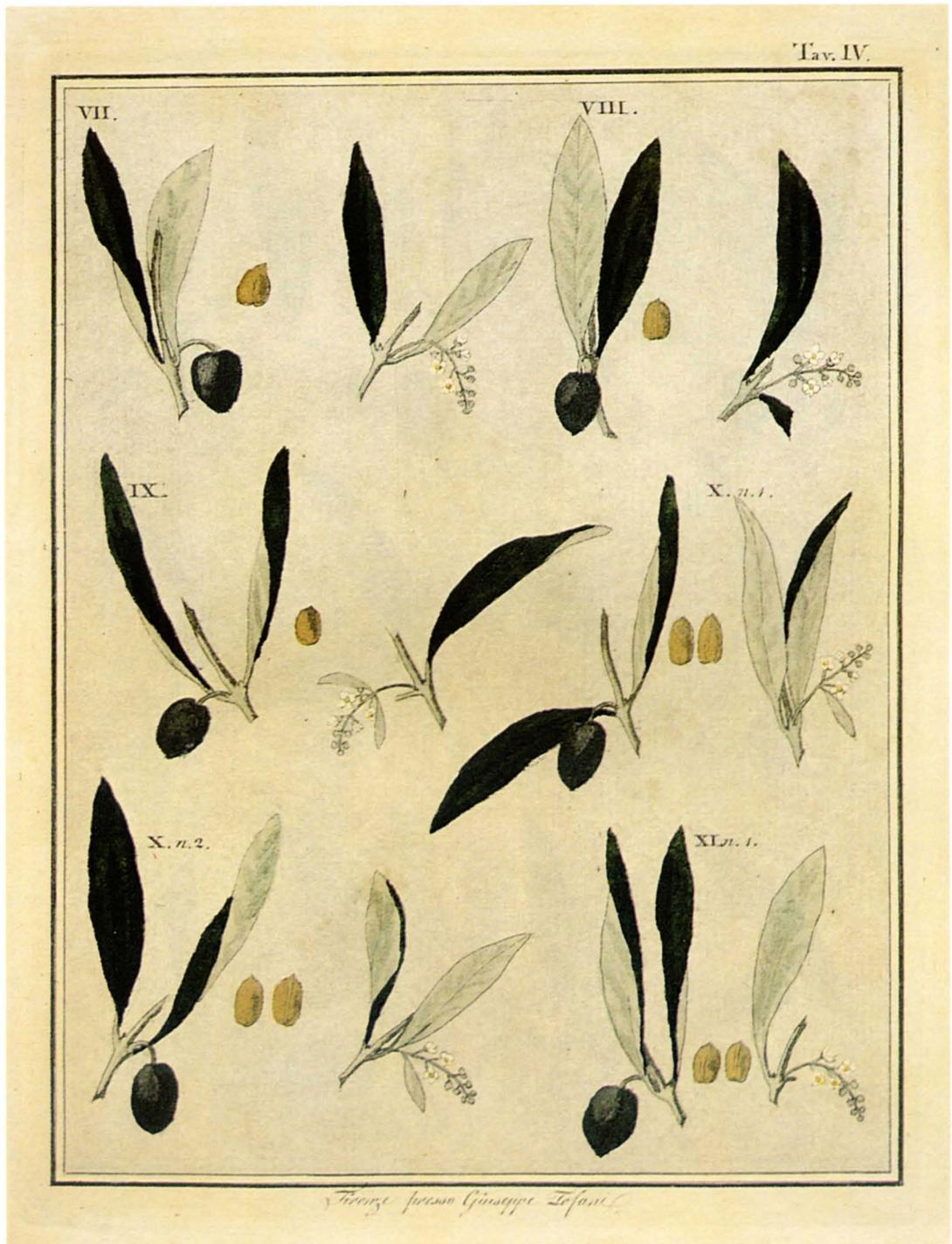
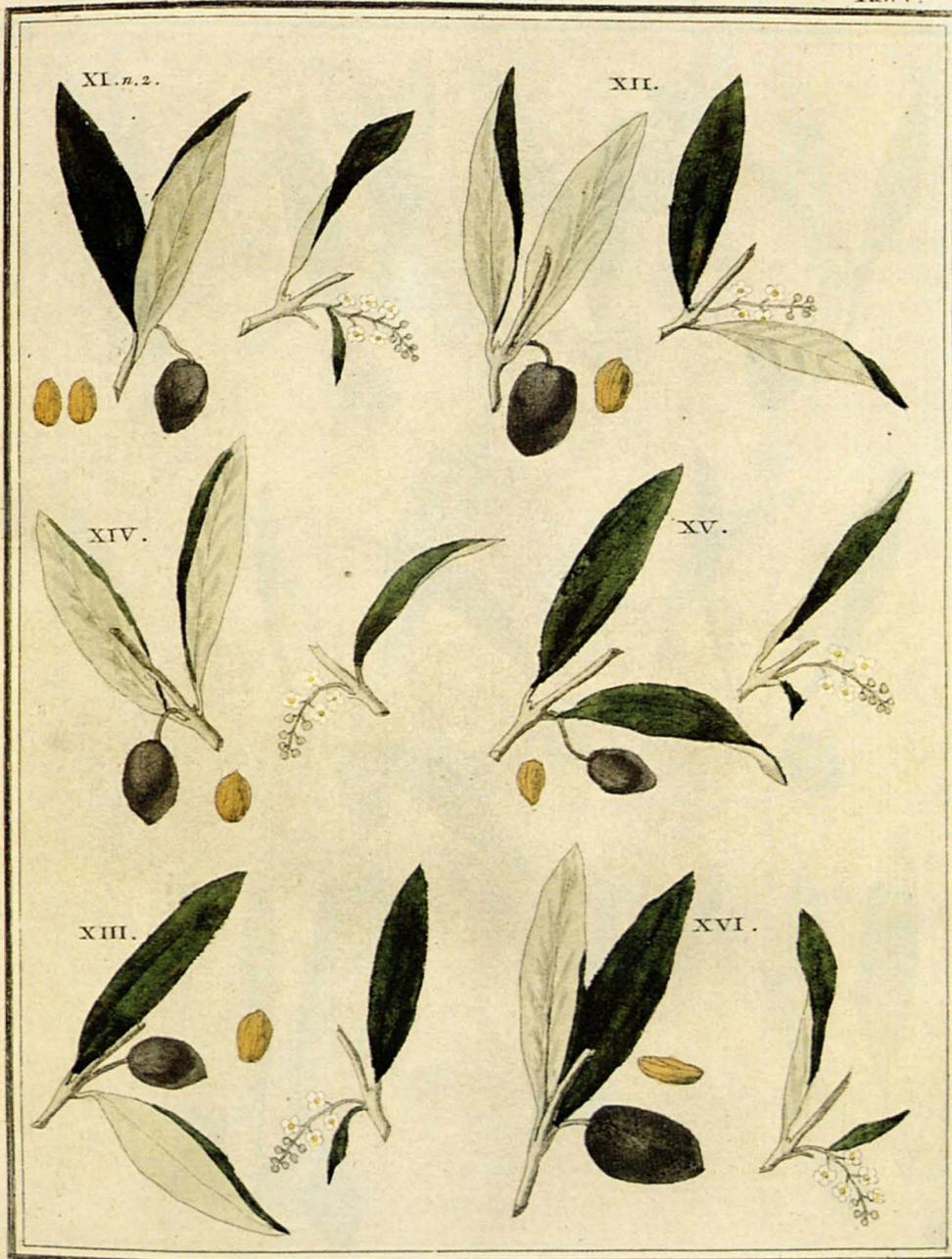
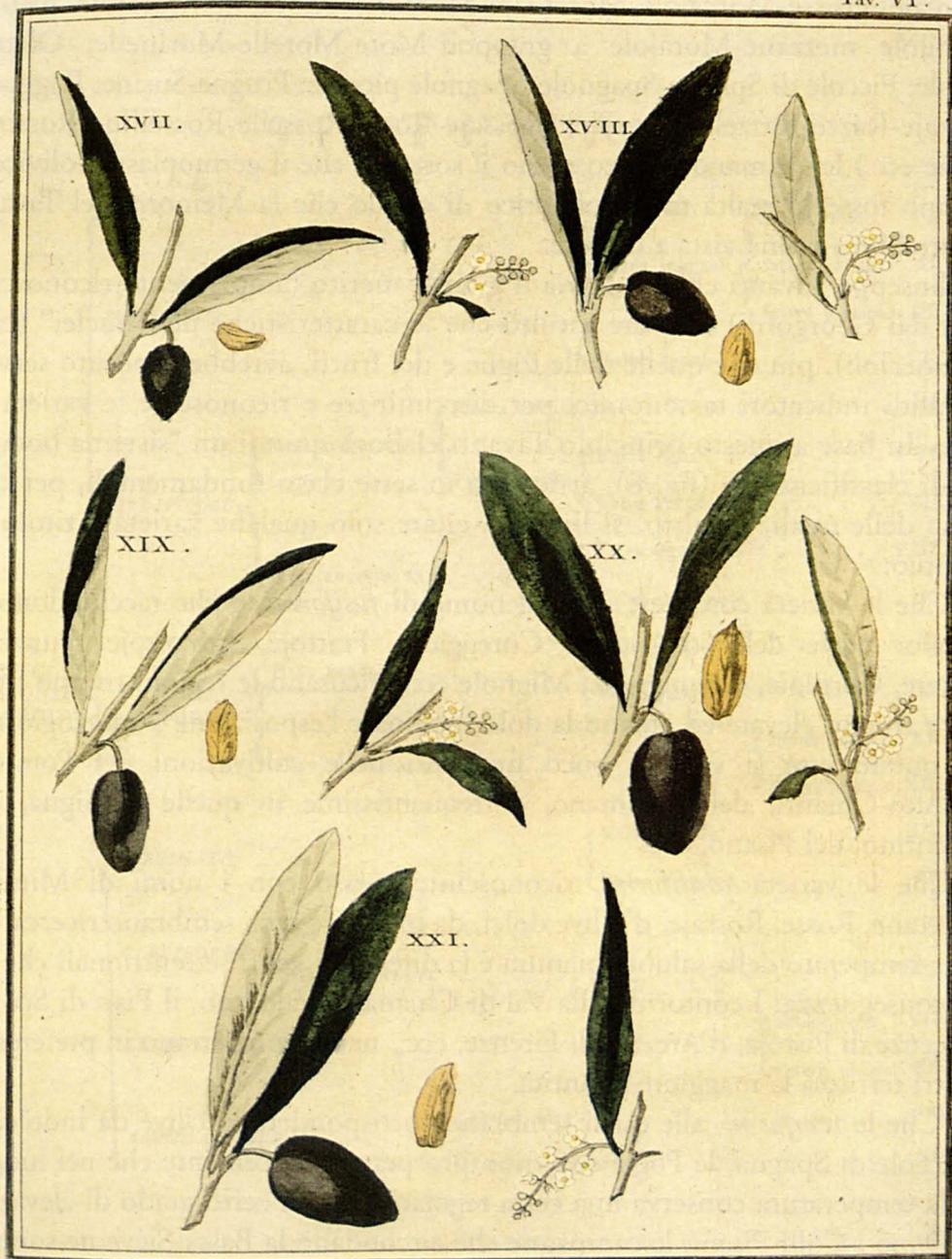


Fig. 5 VII. Frutto rotondato medio; foglie verdi-scure, divise inegualmente dal loro nervo. VIII. Frutto rotondato nella base, acuto nella cima; foglie mediocremente acute; fiori molteplici sopra breve peduncolo. IX. Frutto leggermente allungato, qualche volta ritorto in cima; foglie piccole, dritte, verdi-scure; fiori solitarj nelle varie ascelle del comune peduncolo. X.1. e X.2. Frutto come il superiore, terminato da una punta glandulosa; foglie anguste, acute, frequenti; fiori molteplici. XI.1. Frutto come il precedente; foglie ora meno, ora più acute; fiori molteplici (TAVANTI G., *Memoria...*, cit., Tav. IV).



Ferrezze presso Giuseppe Defanti

Fig. 6 XI. 2. Frutto come il precedente; foglie ora meno, ora più acute; fiori molteplici. XII. Frutto crasso, completamente nero, pressochè rotondo; foglie larghe, come asperse da una polvere finissima, inserite sotto un angolo tenuissimo. XIII. Frutto meno rotondo del precedente; foglie meno estese e più acute; fiori al solito molteplici. XIV. Frutto regolare, ristretto alla base ed esteso alla cima, verdastro, scabro; foglie un poco estese ma molto acute. XV. Frutto piccolo, irregolare; foglie acute, verdi-scure, dirette per la lunghezza del fusto e quasi apparentemente aderenti al medesimo. XVI. Frutto grosso, irregolare, rossastro; foglie acute, fiori ora solitarij ora molteplici sulle varie ascelle del comune peduncolo (TAVANTI G., *Memoria...*, cit., Tav. V).



Disegnato presso Giuseppe Tofani

Fig. 7 XVII. Frutto piccolo, irregolare; foglie estese, un poco ottuse; fiori molteplici. XVIII. Frutto regolare, con base rotondata e punta un poco acuta, rossastro; foglie parimenti acute, estese e verdi-giallastre. XIX. Frutto meno rossastro del precedente, regolare, con base un poco acuta; foglie strettissime ed acutissime. XX. Frutto massimo, rilucente, angoloso, con punta e base rotondata; foglie estese, acute; fiori solitarij per ciascuna ascella. XXI. Frutto come sopra con punta allungata; foglie molto estese ma acute; fiori solitari (TAVANTI G., *Memoria...*, cit., Tav. VI).

Melajole-Melajole a grappoli; Minutaje-Minute-Minutine; Molchiaje-Morcaje-Morcaje grosse-Morcajòle-Morchiaje-Morcole; Morajòle-Morajòle grosse-Morajòle mezzane-Morajole a grappoli-More-Morelle-Morinelle; Oleole-Oriole; Piccole di Spagna-Spagnole-Spagnole piccole; Prugne-Susine; Raggiaje-Razzaje-Razze-Razzelle-Razzòle; Rossaje-Rosse-Rosselle-Rosselline-Rossine-Rozze ecc.) legittimano quanto meno il sospetto che il germoplasma olivicolo toscano fosse in realtà meno pletorico di quello che la Memoria del Tavanti indurrebbe a prima vista a credere.

Giuseppe Tavanti ebbe tuttavia il grande merito (ampiamente riconosciuto dai Georgofili) di avere intuito che le caratteristiche dei "nuclei" (cioè dei noccioli), più che quelle delle foglie e dei frutti, avrebbero potuto servire da validi indicatori tassonomici per discriminare e riconoscere le varietà di olivo. In base a questo principio Tavanti elaborò quindi un "sistema botanico" di classificazione (fig. 8), articolato in sette classi fondamentali, per ciascuna delle quali, peraltro, si limitò a citare solo qualche varietà a titolo di esempio:

I. Che le varietà comprese sotto il nome di *fusiformi*, e che racchiudono la maggior parte delle così dette Coreggiolate, Frattoje, Infrantoje, Punzine, Pinzute, Corniole, Gremignole, Mignole ecc., ricsano le regioni troppo rigiose e troppo elevate ed amano la dolce collina e l'esposizione a mezzogiorno. Per questo esse si vedono poco frequenti nelle coltivazioni del Pomino, dell'Alto-Chianti, del Dicomano, e frequentissime in quelle di Signa, del Fiorentino, del Pisano, ecc.

II. Che le varietà *cordiformi*, riconosciute spesso con i nomi di Minute, Cerretane, Rosse, Rossaje, d'Ulivo dolci, da indolcire ecc., sembrano ricercare il clima temperato della salubre pianura e la difesa dei venti settentrionali che ne è la conseguenza. I contorni della Val di Chiana, il Valdarno, il Pian di Scò, le adiacenze di Pistoja, d'Arezzo, di Firenze, ecc., ne somministrano in preferenza di altri territori la maggiore quantità.

III. Che le *reniformi*, alle quali sembrano corrispondere le Ulive da indolcire, le Piccole di Spagna, le Pogio ecc., non prosperano felicemente che nei luoghi ove la temperatura conserva una certa regolarità ed un certo grado di elevazione. Dopo i Colli Pisani, le campagne che circondano la Bassa-Sieve ne sono le più abbondanti, ritrovandosene non meno qualche quantità nel Valdarno, nella Val di Chiana, ecc.

IV. Che le *turbinate* sono le meno frequenti in Toscana; se ne trovano a Cerreto, qualcuna nel Chiantigiano, nel Volterrano, nel Barghigiano ecc. Io congetturavo da questa circostanza che per quest'individuo qualunque clima della Toscana è indifferente, o piuttosto, che non gliene conviene alcuno.

V. Che le varietà a nucleo ovoidale *cimbiforme*, ove sono compresi molti Olivastri, le Olive Bastarde, le Grossinaje, alcune Molchiaje, ecc., non vi dimo-

S I S T E M A

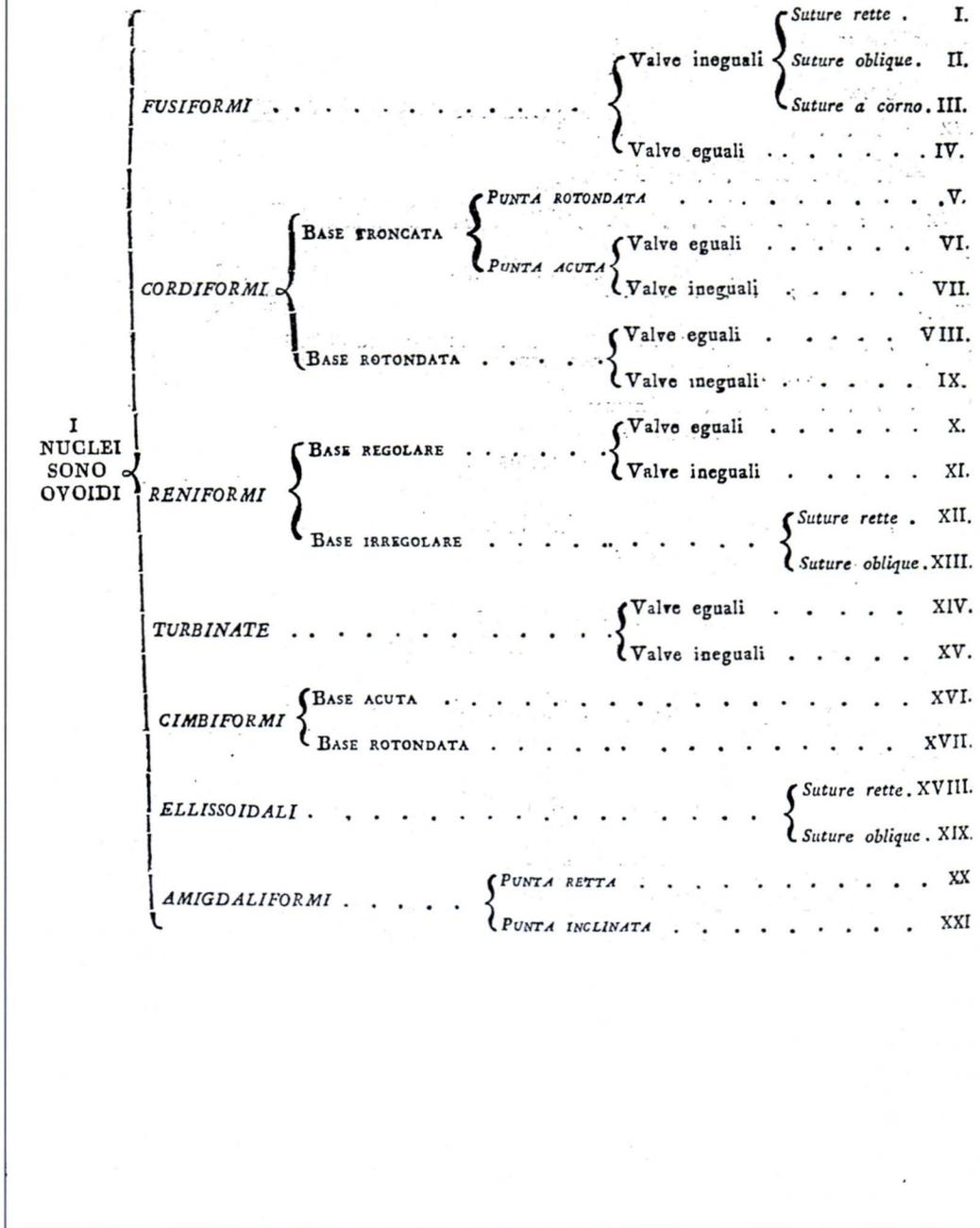


Fig. 8. Il "sistema botanico" proposto da Giuseppe Tavanti per la classificazione delle varietà di olivo in base alle caratteristiche dei loro noccioli (TAVANTI G., *Memoria...*, cit.)

strano alcun successo, abbenchè se ne ritrovino in Valdarno, nella Val d'Elsa, nel Senese superiore, nel Pisano, nel Cortonese, nel Fiorentino e pressochè dovunque. Sembra perciò che per i rapporti del clima esse non differiscano dalle turbiniate.

VI. Che la classe delle ulive dominanti in Toscana è quella delle ulive a nucleo *ellissoidale*, ove possono rapportarsi generalmente le Morine, le Morinelle, le Morajole, le Grosse, ecc., con altre molte. Questa classe sembra la più resistente agli eccessi dei climi atti alla vegetazione della loro specie, e però se ne vedono ricoperte egualmente le più elevate colline e le più basse pianure. Tutte le parti della Toscana, a tenue differenza ed a condizioni d'altronde eguali, sono idonee alla sua vegetazione.

VII. Che alle *amigdaliformi* sembrano riserbate le esposizioni le più favorite. Queste, riconosciute con i nomi di Grosse di Spagna, d'Ulivo da indolcirsi, di Reali, di Cucche, ecc., sono raccolte nelle Colline Pisane ed in qualche tratto del Fiorentino, del Valdarno inferiore, della Val di Nievole, ed in pochi altri luoghi.”¹⁸

La Memoria del Tavanti fu quindi, soprattutto, un originale e innovativo contributo metodologico alla tassonomia olivicola, così come del resto lo stesso autore non mancò di evidenziare nelle conclusioni del suo scritto sottolineando il carattere del tutto preliminare del sistema di classificazione proposto che, “se piacerà all'Accademia di adottarlo, i risultati delle nuove ricerche [...] compariranno forse più decisivi e più comparabili di quelli che si sono ottenuti finora.”¹⁹

LE DUE INEDITE MEMORIE DELL'ARCHIVIO DEI GEORGOFILI

Nel catalogo dell'Archivio storico dei Georgofili queste due Memorie risultano anonime. Vari indizi concorrono peraltro ad attribuirle entrambe al medesimo autore: la seconda è infatti una palese rielaborazione della prima e, se la scrittura dei rispettivi paragrafi introduttivi appare diversa, quella delle didascalie delle figure è invece senza dubbio la stessa; è poi sintomatica la dichiarazione che compare nella seconda Memoria, là dove lo stesso suo estensore afferma che “visto che l'unico concorrente alla soluzione del quesito dell'anno scorso non aveva potuto riportare la palma [...], indotto non d'amor proprio ma da un non so quale trasporto per la Scienza Agraria, ne intraprendo la soluzione.”²⁰ Il contesto della prima Memoria lascia invece chiaramente intendere che il suo autore coltivasse la Medicina come sua primaria occupazione²¹.

Ulteriori ricerche compiute nell'Archivio storico dei Georgofili hanno peral-

tro permesso di rintracciare due lettere²² dalle quali emerge in modo incontestabile che il dottor Fortunato Raffaelli, medico condotto di Seravezza, era stato l'autore delle due memorie in questione.

Il dottor Raffaelli, come il Tavanti, aveva svolto le sue indagini "per mezzo di reciproche corrispondenze e di osservazioni personali fatte su gli ulivi in alcune provincie d'Etruria"²³, ma, a differenza del Tavanti, si era poi attenuto al tradizionale metodo 'fisionomico' per descrivere un'ottantina di varietà, disegnando (o facendo disegnare) per ciascuna di esse un rametto con foglie, infiorescenze e frutti.

I paragrafi introduttivi di entrambe le Memorie contengono generiche quanto pretestuose divagazioni sulla storia dell'olivo, sulla sua introduzione in Italia e sulle varietà menzionate dai Georgici, per cui appropriate appaiono le considerazioni negative formulate a riguardo dai Deputati dell'Accademia.

Interessanti sotto il profilo tassonomico, e quindi meritevoli di recupero e di attenzione, appaiono invece le descrizioni delle varietà e la relativa, superstita iconografia, ancorché limitata a una parte soltanto dei disegni della prima Memoria (31:B). Tali descrizioni sono state perciò riordinate e qui di seguito trascritte in successione alfabetica, ciascuna con il rispettivo riferimento bibliografico e iconografico (tra parentesi quadre), mentre i disegni superstiti della prima Memoria sono stati riprodotti in appendice rispettando il loro originario ordinamento numerico.

Bastardotto

Specie d'ulivo, figlia delle Grossinaje e Colombine. Si trova di frequente nel monte di Pietrasanta o in quella parte del monte che prende la vallata del paese cosiddetto di Valdicastello. Uliva piuttosto longa, appuntata e crassa. [32:B, fig. 61]

Olea sativa ramulis rectis. Detto ancora da alcuni Stringajo o Morchiajo. Si trova parimente questa specie nel vicariato di Pietrasanta. [32:B, fig. 31]

Cerretano

Rami piegati. Foglie larghe, piuttosto corte. Frutto piccolo, tondastro. Produce molto olio. Si trova nell'Empolese, Fucecchio, San Miniato. A me sembra l'Algiana degli antichi, la Quercetana della pianura di Seravezza e la Querciola di Fivizzano. [31:B, fig. 42]

È una specie d'ulivo che popola nel circondario di Empoli e si trova frequente nel loco detto Querceta. Fa molt'olio e di buona qualità, onde gli Empolesi la coltivano a meraviglia. Se ne servono ancora da indolcire²⁴. [32:B, fig. 68]

Colombino o Colombaro

Ramo diritto. Foglia liscia, alquanto concava. Frutto bello, rotondastro e carnoso. Dà un olio eccellente, che eguaglia quello di Lucca nel colore e nel sapore ed in finezza. Abbonda nel monte di Pietrasanta e nelle sue colline e ne contano quei coloni di altre due razze. Sembrano le Nevie degli antichi. Hanno qualche analogia con le Morcòle di Micheli, con i Trilli delle Colline di Pisa²⁵, con le Grossinaje di Pietrasanta che tutte e due producono un olio buonissimo. [31:B, fig. 16]

Olea sativa major, Olive de Lucques dei Francesi, Nevia degli antichi. Rami ritti. Foglie a due per volta²⁶, rare e piegate in varie parti. Frutto bello, grosso, carnoso. Produce molt'olio e di buona qualità, fine e di buon colore. Questa specie si trova nel piano di Seravezza ma in poca quantità, amando più il monte e le colline di Pietrasanta. [32:B, fig. 11]

Olea sativa angustifoliis, Nevia degli antichi. Foglia biancastra. Produce un olio fine, di ottimo colore, che gareggia con quello di Lucca. Quei coloni se ne servono ancora per indolcire. Ama un terreno argilloso, cretaceo, pastoso ed un clima temperato e dolce. Lo si trova nel monte e nelle adiacenti colline di Pietrasanta. [32:B, fig. 22]

Cornetto

Ramo bistorto. Foglia stretta, lunga, sparuzzata²⁷, appuntata. Frutto carnoso da una parte, alquanto bislungo. Dà molto olio. Assomiglia al Morchiajo del Micheli della 4^a specie. Si trova nella piana di Seravezza. [31:B, fig. 29]

Olea sativa fructu parvo, subrotundo, in fine intorto, Micheli. Questa specie d'ulivo produce un olio buono e piuttosto abbondante. Si trova in terreno crasso, pastoso e umido del piano di Seravezza. [32:B, fig. 25]

Correggiolo

Rami sparuzzati. Foglia piuttosto piccola, pallida-verdastra. Frutto bislungo, grosso. Produce un olio di ottima qualità ed abbondante. Si trova nelle vicinanze di Firenze. [31:B, fig. 48]

Foglia più larga, diritta, acuta. Produce olio ottimo. Si trova nel Valdarno di sopra. [31:B, fig. 49]

Ramo diritto. Foglia stretta e lunga, acuta. Si trova nell'Arretino. [31:B, fig. 50]

Si trova nella provincia d'Arezzo ed è simile a quello dei numeri 48, 49 e 50. [31:B, fig. 75]

Gli ulivi di questa specie popolano varie provincie d'Etruria. L'albero è bello. Le foglie sono in varie parti contorte. Il frutto è bislungo ma polposo. Produce molt'olio e di buona qualità. È dominante delle adiacenze di Firenze, Volterra, Siena, dell'Arretino e del Valdarno di sopra e persino della provincia di Romagna, nelle vicinanze di Faenza. [32:B, fig. 72]

Cucco (Cuccolo, di Spagna o della Regina)

Rami alquanto obliqui. Foglia larga, con pochissima punta, di colore verde-cupo. Frutto rotondastro, bello, di nocciolo piccolo. Dà poco olio ma buono e sottile. [31:B, fig. 14]

Rami come il primo. Foglia più stretta e piegata. Frutto bello, carnoso, con nocciolo più grosso. Si trovano nel vicariato di Pietrasanta, innestate per la maggior parte sulle Grossinaje o Colombine come quelle che sono più facili a cambiare natura. Sono le Pausie di Teofrasto. [31:B, fig. 15]

Olea sativa L. *foliis latioribus, viridibus, brevioribus. Oliva Hispanica, Oliva Regia* Cesalpin., Olive d'Espagne, Olivier Royal dei Francesi, Pausie di Teofrasto. Frutto grosso quasi come una buona noce. È molto carnoso ma fa poc'olio. Se ne servono per indolcire. Si trova spesso nel vicariato di Pietrasanta ed è innestato sulle Grossinaje. [32:B, fig. 16]

Cuore (a)

Ramo tortuoso. Foglia corta, stretta, appuntata. Frutto grossotto, appuntato, quasi a forma di cuore. Si trova nel piano di Asciano. [31:B, fig. 68]

Ramo tortuoso. Foglia larga, appuntata. Frutto più piccolo, appuntato, in forma di cuore. Si trova in Agnano e nelle Colline Pisane. [31:B, fig. 69]

Rami e foglie tortuosi. Frutto fatto a foggia di cuore. Si trova nelle Colline di Pisa, ama quel clima e prova molto bene a olio e di buona qualità. [32:B, figg. 40-41]

Ellerino

Rami alquanto piegati. Foglie corte, strette e appuntatelle. Frutto piccolo, rotondetto a guisa delle bacche di alloro. Si trova in Valdimarina²⁸ e come fosse il Morinello. Quest'ulivo è considerato quasi salvatico. Si coltiva come gli ulivi da indolcire. [31:B, fig. 59]

Olea sativa, folia angusta. Ramo scabroso. Frutto piccolo, rotondastro. Ama un clima temperato ma si trova spesso anche nelle colline più fredde del vicariato di Pietrasanta. [32:B, fig. 5]

Felciajo

Ramo nodoso. Foglie lunghette, corte e piegate, piuttosto rare e disposte a guisa di felce. Produce molt'olio. Si trova nel Senese. [31:B, fig. 47]

Olea silvestris. Foglie stentate, verdi, con punta. Frutto ovato, non molto grosso ma piuttosto carnoso. Si trova nelle adiacenze di Siena. [32:B, fig. 71]

Femmina

Rami dritti. Foglie piuttosto lunghe e piuttosto appuntate. Frutto piccoletto. Riesce buono a olio. Si trova nel vicariato di Fivizzano, nei poderi del sig. dott. Grandetti. [31:B, fig. 36]

Olea sativa angustifoliis. È una specie d'ulivo che si coltiva molto bene nel Fivizzanese. Alligna nel clima di quel vicariato e prova molto bene a produrre dell'olio e di ottima qualità. [32:B, fig. 66]

Ferainello

Ramo sottile. Foglia alquanto appuntata, corta, sbandata²⁹. Frutto macro, bislungo. Sembra molto analogo alle Culminie degli antichi, alle Gremignole del Micheli e alle Minutaje di Pietrasanta. Si coltiva nel Pontremolese anche col nome di Farinello. [31:B, fig. 76]

Olea sativa, Licinia degli antichi. Foglie strette, appuntate, macre. Frutto ovato, bislungo. Resiste al freddo e si trova nel circondario di Pontremoli dove se ne servono per indolcire. [32:B, fig. 24]

Frantoiano

Foglie larghe e rare. Frutto piuttosto grosso, tendente all'ovato. Questa pianta si trova in Valdimarina e anche nelle colline di Firenze. Sono poco coltivate facendo poco frutto. Produce un olio di inferiore bontà. Ne troviamo di due razze. [31:B, fig. 44]

Molto somigliante alle Frantojane di Pietrasanta. Sembra d'istessa specie, ma assai vario nella foglia e nel frutto. Fa molto bene nella Valdinievole. [32:B, fig. 79]

Gentile

Ramo bistorto. Foglia piuttosto larga e lunga. Frutto grosso, ovale. Produce dell'olio. Si trova nel Fivizzanese. Sembra simile alle Licinie degli antichi, al Razzòlo gentile di detto loco e al Morchiajo della 26^a specie del Micheli. [31:B, fig. 39]

Olea folia angustiora. Produce sufficientemente dell'olio e se ne servono ancora per indolcire. Cura il terreno ed il clima di Fivizzano ove si trova con ottima coltivazione. [32:B, fig. 64]

Grandinone o Grendinone 1

Detto volgarmente Cucco. Rami folti, alquanto piegati all'ingiù. Foglie strette. Frutto rotondastro, prima rosso poi nero. Dà olio buono. Si trova e si coltiva nel monte di Pietrasanta e nella pianura di Seravezza. [31:B, fig. 1]

Olea sativa foliis lanceolatis G.B., *Olea Europaea* L. Quest'è una specie d'ulivo di bella figura. Foglie strette, di colore verde-cupo, lunghe, appuntate. Frutto bislungo, piuttosto grosso, carnoso. Produce molt'olio e di ottima qualità. Ama un clima temperato dolce ed un terreno pastoso. Prova molto bene nelle colline del vicariato di Pietrasanta più che in pianura. [32:B, fig. 1]

Grandinone 2

Foglie larghe, alquanto acute. Frutto bislungo, appuntato e carnoso. Produce un olio buono e sottile ma fa pochi frutti. Si trova nella pianura di Seravezza e a Querceta, nel monte di Pietrasanta e nelle sue colline. [31:B, fig. 2]

Olea Europaea L., *Olea Sarcina* C.B., Purpurea degli antichi, Stringhettaja dei Pietrasantini. È un ulivo di ottima figura, di legno alquanto scabroso. Rami e

foglie piegati all'ingiù. Foglie alquanto acute e lunghe. Frutto bislungo, mediocre, non molto carnoso. Produce un olio sufficientemente buono, in poca quantità ma di buon colore. Ama un terreno argilloso e pastoso e il clima dolce. Si trova frequentemente nelle colline del vicariato di Pietrasanta e nella pianura di Seravezza. [32:B, fig. 2]

Grandinone 3

Detto anche Stringhettajo. Rami ritti. Foglia verde-cupa. Frutto rotondo, carnoso. Olio buono ma in poca quantità. Si trova parimente nel monte di Pietrasanta e in Querceta. [31:B, fig. 3]

Olivo Grandinone della 3^a specie di Seravezza. *Olea sativa*. Rami alquanto piegati all'ingiù. Foglie verdi, acute, strette, appuntate. Frutto rotondastro, piuttosto carnoso. Produce sufficientemente olio ma non molto abbondante e di colore piuttosto cupo. Ama un terreno argilloso, pastoso, ghiaioso, il clima dolce e si trova nelle colline del vicariato di Pietrasanta e nella pianura di Seravezza. [32:B, fig. 3]

Grandinone 4

Detto anche Grandinajo. Rami molto piegati all'ingiù quasi fino a terra, a capanna. Foglia stretta, appuntata, verde-biancastra fino all'estremità dei rami. Frutto rotondastro e carnoso, prima rosso poi nero-morato. Produce molto olio e buono. Si trova più frequentemente nel monte e nelle colline di Pietrasanta e nella pianura di Seravezza. A me sembra che questa specie corrisponda alle Pausie e alle Purpuree degli antichi. Si chiamano ancora Rosselline. [31:B, fig. 4]

Olea sativa ramulis propendentibus. Filandra degli antichi, Frantoiano dei contadini. È questa una pianta d'ulivo assai particolare, con rami piegati fino quasi a terra a guisa di capanna, detto perciò da molti Capannone³⁰. Termina il ramo con tre sole foglie all'estremità. Foglie lunghe, strette, verdi-cupe, assai rare. Frutto rotondastro, grosso, carnoso, diviene prima rosso poi nero-morato. Fa molt'olio e di buona qualità. Cura il clima dolce di Pietrasanta e si trova nel suo monte e nelle sue colline. [32:B, fig. 4]

Grossajo

Rami piegati. Foglia allungata. Frutto rotondo, bello, carnoso, dà ottimo olio. Sembra la Licinia degli antichi e i Salvatici della 7^a specie del Micheli. Si trova verso Calci, a Buti e nelle Colline Pisane. [31:B, fig. 18]

Olea sativa angustifoliis. Sergia o Licinia degli antichi. Questa è una specie di ulivo di frutto bello e polputo. Ogni due anni fa regolarmente il frutto e di questo se ne servono molto per indolcire. Regge al freddo e si alligna molto bene nel clima di Barga. [32:B, fig. 27]

Grossinajo

Rami ritti. Foglia larga, biancastra e rara. Frutto rotondo, grosso e carnoso. Olio fine e abbondante. Sembra analogo alle Licinie degli antichi, al Morcajo di Micheli, alle Grossaje di Pisa. Si trova nel monte di Pietrasanta e sulle sue colline, poche piante in Querceta e nel piano di Seravezza. [31:B, fig. 17]

Olea sativa major, Gallettona da alcuni. Rami dritti e nodosi. Foglie larghe, con punta acuta, spalzzate. Frutto ovato, carnoso, grosso, moro. Dà un olio fino e di ottima qualità. Ama un clima dolce temperato e si trova nella Querceta. [32:B, fig. 10]

Olea sativa major. Gallettona da alcuni. Questa è una specie d'ulivo che è quasi la dominante nel vicariato di Pietrasanta. Produce molt'olio e di ottima qualità. È una vera Pausia degli antichi. Serve per indolcire. Trovasi frequente nel monte e ancora nelle colline di Pietrasanta. [32:B, fig. 26]

Ulivo Grossinajo spurio dell'autore. Rami ritti, levigati e gentili. Foglie spalzzate, verdi, con punta. Frutto rotondo, ovato. Produce molt'olio di buona qualità. Si trova nel circondario di Fabbiano, piccolo paese del contado di Seravezza. Vegeta in terra calcarea e in clima temperato esposto a mezzogiorno. [32:B, fig. 9]

Grosso

Rami piuttosto dritti. Foglia corta, accartocciata o piegata. Frutto tondastro. Fa ogni due anni regolarmente il suo frutto. A me sembra della specie dei Grossaj e Grossinaj. Si trova nel vicariato di Barga. [31:B, fig. 19]

Grugnolo

Ramo piuttosto ritto, nodoso. Foglia rara, piuttosto larga, piegata. Frutto ovale. Produce molt'olio e buono. Mi sembra l'Orchite degli antichi e l'olivo Cornetto della pianura di Seravezza. Si trova nel Senese. [31:B, fig. 52]

Olea silvestris latifoliis viridibus. Specie d'ulivo con rami tortuosi, alquanto nodosi. Frutto ovale, piuttosto carnoso. Produce dell'olio. Resiste al freddo e si alligna molto bene nel terreno e nel clima del circondario di Siena. [32:B, figg. 43 e 55]

Indolcitojo

Ramo piuttosto retto. Foglia largotta e dritta, stretta, acuta, densa e folta. A me sembra l'Orchite degli antichi e l'8ª specie di Micheli con il nome "da indolcire". Si trova nel circondario di Empoli e serve da indolcire. [31:B, fig. 46]

Olea sativa. Questa specie d'ulivo si trova nel monte di Ceràgiola³¹ sotto questo nome, ma alcuni lo chiamano Bastardotto di Colombino. Fa un bel frutto polputo, un olio buono, copioso e fine. Ama la terra argillosa in pietra calcarea ed il clima dolce e temperato di Pietrasanta. [32:B, fig. 18]

Ulivo così detto Indolcitojo di Empoli, analogo molto a quello del vicariato di Pietrasanta e come si vede alla figura 18. [32:B, fig. 69]

Olea folia angustiora perviridi. Foglie accartocciate e piegate. Frutto bello, carnoso e nero. Fa poc'olio e se ne servono per indolcire. Si trova anche nelle adiacenze di Firenze. [32:B, fig. 70]

Infrantojo

Rami, foglie e frutti come quelli che si coltivano nelle colline adiacenti di Firenze e di Empoli. Trovati nel Valdarno di sopra e ad Arezzo. [31:B, fig. 74]

Leccino

Rami bistorti. Foglia corta, larghetta, alquanto acuta e piegate. Frutto piccoletto e tondo. Dà molt'olio ma alquanto grassetto. A me sembra l'Allorino di Micheli ed è fra le Algiane o le Culminie degli antichi. Si trova nella pianura di Seravezza. [31:B, fig. 28]

Leccione

Ramo nodoso. Foglia larga, alquanto liscia e piegate. Frutto tondo, carnoso. Produce buon olio e copioso. È simile quasi alle Pausie degli antichi, al Morchiajo della 4ª specie di Micheli, alle Groscinaje di Pietrasanta e alle Grossaje delle Colline Pisane. Si coltiva nel Pistoiese e nella Valdinievole. [31:B, fig. 79]

Olea sativa latifolia. Frutto rotondo, macro, di nocciolo piccolo. È una specie d'uliva che fa molto olio nel circondario di Pistoja. Resiste al freddo. [32:B, fig. 75]

Limone (Rossajo)

Ramo diritto, nodoso. Foglia lunga, piuttosto larga verso la punta. Frutto grosso, carnoso, che assottiglia a guisa di limone. Resta un poco dopo nella sua maturità. Produce il frutto ogni anno e regge al freddo. A me sembra la Culminia degli antichi e il Razzajo di Micheli. Si trova nel vicariato di Barga. [31:B, fig. 63]

Olea sativa latifoliis. Foglie larghe, lunghe e appuntate. Frutto bello, con leggera punta, resta rosso anche fino a maturità. Fa ogni anno il suo frutto e dà un olio buono. Regge otttimamente al freddo. Si trova nelle colline di Barga esposte a mezzogiorno. [32:B, figg. 51 e 59]

Mammillano di foglia stretta

Ramo piuttosto tortuoso. Foglie lunghe, strette, acute. Frutto grossetto, tendente al rotondo, con poca punta. Si trova ad Agnano e in pian d'Asciano. [31:B, fig. 70]

Olea sativa angustifolia et longa. Frutto piuttosto grosso, carnoso, rotondetto, ad uso di mammella con piccolissima punta. Fa un olio eccellente e copioso. Ama un clima temperato e si trova frequente nelle Colline Pisane. [32:B, fig. 52]

Mammillano di foglia larga

Ramo tortuoso. Foglia larga, lunga, appuntata. Frutto più piccolo, a guisa di mammella, con la punta a foggia di capezzolo. Si trova in pian d'Asciano e nelle Colline Pisane. [31:B, fig. 71]

Maschio

Ramo sottile e liscio. Foglie acute, biancastre. Frutto rotondastro. Ha grande analogia colle Pausie degli antichi, col Morajolo della 6^a specie di Micheli e coi Salvatici di Pietrasanta. Si trova nel Pontremolese. [31:B, fig. 78]

Olea silvestris foliis acutis. Foglie verdi-biancastre, appuntate. Frutto alquanto rotondo che potrebbe chiamarsi Orchites o Testicularis. Si coltiva nel Pontremolese e prova assai bene sotto quel rigido clima. [32:B, fig. 54]

Mignolo

Ramo aspro, nero. Foglia lunga, accartocciata, stretta, acuta. Frutto rotondastro, non molto grosso. È simile alle Algiane degli antichi, alle Morajole della 12^a specie di Micheli, alle Mortelline di Valdimarina e alle Quercetane di Seravezza. Si trova nel Pistoiese, nel Pratese ed è frequente a Calci e in Agnano. [31:B, fig. 80]

Olea sativa folia angustiori virida. Ramo tortuoso, molto nodoso. Foglia vagamente accartocciata e piegata. Frutto rotondastro, carnoso. Produce molt'olio di buona qualità. Resiste un poco al freddo. Si coltiva in vari luoghi, nel circondario di Pistoja e segnatamente in Calci, Asciano e Buti. [32:B, fig. 46]

Minutajo 1

Rami obliqui. Foglie spesse, folte, piuttosto corte. Frutto tondo, piccolo. Dà molto olio. [31:B, fig. 9]

Foglie lunghe, strette, appuntate, piegate in varie parti. Frutto bislungo, alquanto ovato e crasso. Questa specie d'ulivo si trova nel monte di Ceràgiola e di Pietrasanta di cui ama il clima dolce. [32:B, fig. 19]

Minutajo 2

Detto anche Quercetano. Foglia larga, sparuzzata, piuttosto appuntata. Frutto bislunghetto, minuto. Produce molto olio. Sembra la Cominia degli antichi. Ha molta analogia con l'olivo Bastardo del Micheli della 14^a specie. [31:B, fig. 10]

Olea sativa, Quercetano impropriamente detto da alcuni. Rami ritti, alquanto nodosi. Foglie lunghe, strette, molto piegate, piuttosto crasse e spesse. Frutto mezzano, rotondastro, carnoso. Produce un olio abbondante, non molto bello. Si trova in Querceta ed ama il clima caldo. [32:B, fig. 12]

Olea silvestris, specie di Salvatico. Si vede in vari luoghi montuosi del vicariato di Seravezza. Si alligna nei terreni aridi e sassosi e nel clima freddo. [32:B, fig. 32]

Minuto

Rami alquanto ritti. Foglia mediocre. Frutto tondo e minuto. Frutta ogni

anno e dà olio buono. Si trova e si coltiva nel vicariato di Barga ed è così chiamato dai Barghigiani. A me sembra uno dei Minutaj di Pietrasanta. [31:B, fig. 11]

Morajolo

Rami bistorti. Foglia verde-cupa, stretta, acuta. Frutto morato, molto allungato³². Dà molto olio. Si trova nel Senese e nel Volterrano sotto il nome di Rappaggiolo. [31:B, fig. 53]

Ramo piuttosto dritto. Foglia stretta, lunga, acuta. Frutto nero, morato. Specie delle Pausie degli antichi e di Morajolo di Micheli. Si trova nel Valdarno di sopra e nell'Arretino. [31:B, fig. 54]

Olea sativa foliis angustis viridibus. Frutto ovato, piccolo e carnoso. Fa dell'olio e di buona qualità. Di questa specie se ne coltiva in Pietrasanta, nel Volterrano, nell'Arretino ed in Valdimarina. [32:B, fig. 48]

Altra specie di Morajòlo. Foglia verde-cupa come l'altra specie al n. 48 di figura. [32:B, fig. 56]

Morcajo

Ramo bistorto e nodoso. Foglia rara e spaluzzata, non molto larga. Frutto ovato, carnoso, con piccola punta. Dà molto olio. A me sembra l'uliva Nevia degli antichi e il Morchiaio del Micheli. [31:B, fig. 51]

Ramo nodoso e vario. Foglie dritte, spaluzzate, piegate. Questa specie d'ulivo si trova nell'Empolese e nel Pietrasantino. [32:B, fig. 42]

Morchiajo

Rami piegati. Foglie piuttosto larghette e corte. Frutto tondastro, grosso e carnoso. Murciana degli antichi, Morchiajo secondo Micheli. Si trova nei poderi del sig. Conte Luigi Fantoni di Fivizzano. [31:B, fig. 37]

Olea sativa. Murciana degli antichi, Infrantojo di alcuni. Rami piuttosto piegati. Foglia alquanto longa, alquanto stretta, verde-biancastra. Frutto ovato, grossetto, carnoso. Fa dell'olio buono. Regge al freddo. Si alligna nel clima di Siena. [32:B, fig. 37]

Morcolo

Rami alquanto piegati. Foglia lunga e largotta. Frutto grosso, nero-morato. Produce molt'olio. A me sembra l'uliva Licinia degli antichi. Si trova e si coltiva nel vicariato di Empoli e suoi circondari. [31:B, fig. 41]

Olea sativa. Rami molto nodosi. Frutto bello, carnoso e prova bene in olio. Licinia e Pausia degli antichi, Morcajo di Micheli. Si alligna nel circondario di Empoli e ama quel clima e quel terreno. [32:B, fig. 67]

Morinello

Foglia larghetta e corta. Frutto piccolo ma carnoso. Produce molt'olio. Si coltiva e si trova nel vicariato di Fivizzano, in Valdimarina e anche nelle adiacenze di Firenze, essendo quello che produce molto olio e buono. [31:B, fig. 35]

Morinello selvatico

Ramo tortuoso. Foglia stretta, appuntata. Frutto bislungo. Si trova in Valdimarina, Calenzano e San Donato. Sono considerati come ulivi salvatici. [31:B, fig. 58]

Olea silvestris, ramis et foliis angustis, sparsis, fructus oblongus. Di questa specie ve ne sono di più sorta. Si trovano in Valdimarina e nel circondario fiorentino. Sono detti da alcuni agronomi Marinelli salvatici. Amano un clima temperato ma provano bene anche in climi dolci. Producono buon olio e in quantità. [32:B, figg. 45 e 65]

Mortellino

Ramo dritto. Si solleva più degli altri. Foglia piuttosto corta e larghetta. Frutto minuto, copioso, dà ottimo olio, copioso e buono, appartenendo forse agli Olivastri. È la Mirtea degli antichi. Si trova in Valdimarina e anche nelle vicinanze di Firenze e nel capitanato di Pietrasanta. [31:B, fig. 64]

Olea sativa. Foglia piuttosto corta e larghetta. Frutto minuto, copioso, della figura delle bacche di Mortella. Dà ottimo olio e prova molto bene in Valdimarina, ma si trova ancora nella pianura di Seravezza. [32:B, fig. 39]

Ogliolo

Olea sativa latifolia angustiora. Frutto bello, rotondastro e carnoso, alquanto

bislungo. Ama il clima di Pescia ove si coltiva e prova molto bene a dare dell'olio e di ottima qualità. Può chiamarsi, o almeno assomiglia, all'Ogliola di Gio. Presta³³ che lo ha trovato nell'Isola Salentina. [32:B, fig. 78]

Oleastro

Foglie verdi-cupe, piuttosto appuntate, vagamente piegate. Frutto particolare, lungo, appuntato, poco carnoso. Si trova nel monte di Ceràgiola, collina del vicariato di Pietrasanta, in vicinanza di Seravezza. [32:B, fig. 13]

*Olivagno*³⁴

Olea silvestris di Mathioli, *Olea Boemica* sive Oleagno, come nel Lib. I, *Discorsi...*, cap. 117³⁵. Si trova pure nel monte di Pietrasanta, sebbene difficilmente, sotto il nome di Olivagno o Ulivo selvatico. [32:B, fig. 15]

Orbachello

Ramo piuttosto nodoso. Foglia corta, mediocrementemente larga. Frutto simile alle bacche dell'Orbaco³⁶. Produce il frutto regolarmente ogni due anni. Regge al freddo. Si trova e si coltiva nel Barghigiano sotto questo stesso nome. [31:B, fig. 72]

Olea sativa folio angusto, atrovirenti. Foglia piuttosto appuntata. Frutto rotondetto, con leggera punta, simile alle bacche di alloro. Così detto dai Barghigiani. Licinia degli antichi. Il Micheli può chiamarlo Allorino. Questa specie di ulivo regge il freddo e produce il frutto regolarmente ogni anno. Prova molto bene nel clima piuttosto freddo ove si trova. [32:B, fig. 53]

Pallottolajo

Detto da alcuni Frantojano. Rami diritti. Foglia stretta, verde-cupa. Frutto rotondo, piccolo. Produce un olio abbondante e chiaro. Assomiglia alla Licinia degli antichi e all'olivo Morchiajo o Infrantojo della 4^a specie di Micheli. Si trova in Querceta, nella pianura di Seravezza e nel monte di Pietrasanta. [31:B, fig. 8]

Olea sativa angustifoliis. Pausia di Catone, Orchites antiq. Foglie strette, spaluzate, piegate in più parti. Frutto rotondo, piccolo, carnoso. Produce un olio assai buono e copioso. Ama un terreno crasso, pastoso ed un clima dolce e caldo. Si trova nel piano di Seravezza. [32:B, fig. 23]

Pinzuto

Detto anche Pignajolo. Ramo piuttosto dritto. Foglie larghe, lunghe, appuntate e spesse. Frutto morato e termina a punta. Matura molto tardi. Orchite degli antichi, Pesciatino secondo Micheli. È molto sensibile al freddo, tanto il frutto che la pianta. Si trova e si coltiva nel vicariato di Barga. [31:B, fig. 60]

Foglia larga e lunga, alquanto appuntata, intralciata di molti rami. Frutto bislungo che termina in punta. Fa bene nel Barghigiano e per lo più se ne servono per indolcire. [32:B, fig. 80]

Pippolajo

Ramo irregolare. Foglia stretta e piuttosto corta. Frutto piccolino, appuntato ma copioso. Produce dell'olio buono. Detto forse dal Micheli Topino o Passerino. Si trova nella pianura di Seravezza, vicariato di Pietrasanta. [31:B, fig. 30]

Specie d'ulivo di foglie strette e lunghe, appuntate, verdi, abbondante di rami teneri in forma di cima o punta, di colore verde-cupo. Frutto piccolo, bislungo, con punta. Ama un clima caldo e si trova in vicinanza di Porta, ossia Salto della Cervia³⁷, in terreno pantanoso e arenoso. [32:B, fig. 14]

Propolo

Ramo liscio, bistorito. Foglia stretta, corta, accartocciata, con molte pieghe e alquanto appuntata. Frutto rotondo, produce molto olio e sufficientemente buono. Ha molta analogia con le Algiane degli antichi e col Gremignolo del Micheli; dal Micheli sembra ancora che si chiami anche Pesciatino. Si coltiva molto bene nel circondario di Pistoja e di Pescia. [31:B, fig. 82]

Olea silvestris angustifoliis. Propolo di Pistoja. Specie di ulivo salvatico. Produce a sufficienza dell'olio. È alignato nel circondario di Pistoja. [32:B, fig. 76]

Punterolo di foglia grossa detto Grossajo

Detto anche Grossajo. Rami nodosi e dritti. Foglia piuttosto larga e lunghetta, accartocciata. Frutto bislungo. Gli ulivi Punteroli fanno olio buono, sottile e copioso, bianco-chiaro. Si trovano nelle Colline Pisane. [31:B, fig. 61]

Olea silvestris latifolia, foliis viridibus, Nevia degli antichi, Bastardo di Cuccolo da molti. Di questa specie ve ne sono due sorti. Frutto bello, con leggera punta,

molto polputo e carnoso. Fa molt'olio, fine, di buon colore ed ottima qualità. Prova molto bene in Asciano e nelle Colline Pisane. [32:B, fig. 50]

Punterolo di foglia stretta

Frutto a punta. [31:B, fig. 62]

Quercetano 1

Rami obliqui. Foglie distratte, parte in sù, parte in giù, spesso accartocciate. Frutto bislungo, ovale, non molto grosso. Olio copioso, densastro, di colore verde-cupo. Assomiglia alle Algiane degli antichi, alla specie di Micheli detta Bastarda e alle Cerretane di Empoli. [31:B, fig. 5]

Olea silvestris, *Olea Aethiopica* degli antichi. Rami nodosi e scabrosi. Foglie lunghe, largotte, appuntate, alquanto carnose, presentemente ricoperte di ruggine³⁸. Frutto bislungo, ovato. Produce un olio crasso e in abbondanza. Ama un terreno crasso ed il clima dolce e caldo. Fa molto bene nella pianura di Seravezza detta Querceta. [32:B, fig. 6]

Quercetano 2

Della migliore qualità. Rami e foglie quasi come il primo. Frutto alquanto più piccolo, olio come il primo. [31:B, fig. 6]

Ramo nodoso, ricoperto di muschio. Foglie spaluzzate, strette, con punta, verdi ma ora ricoperte di ruggine. Frutto lungo, appuntato, carnoso, grosso, un pò morato. Si trova in Querceta ed è detto Minutajo da quei contadini. [32:B, fig. 7]

Quercetano 3

Rami ritti. Foglie più larghe, alquanto appuntate. Frutto rotondastro e carnoso. Olio più abbondante. [31:B, fig. 7]

Olea silvestris. È una specie di olivo che si vede nel monte di Solajo³⁹ assai di rado. Non prova molto bene nel monte ma ama il piano. [32:B, fig. 28]

Le Quercetane suddette, chiamate ancora Minutaje dai Seravezzini, sono frequenti in Querceta, pianura di Seravezza, da dove prendono il nome e si allevano molto bene. Pare se ne vedano nel monte di Pietrasanta. A me sembrano

la 6^a specie del Micheli detta olivo Bastardo, le Cerretane di Empoli e le Querciole di Fivizzano.

Querciolo

Ramo bistorto. Foglia piuttosto stretta. Frutto grosso, ovale. Dà molto olio e buono. Si trova in Fivizzano. Assomiglia alle Sergie degli antichi, alle Morchiaje di Micheli e alle Groscinaje di Pietrasanta. [31:B, fig. 40]

Questa è una razza di ulivo che è frequente nel Fivizzanese. Ha un frutto quasi fatto a cuore e fa molto olio di ottima qualità. Regge ottimamente al freddo e ama il clima di Fivizzano. [32:B, fig. 73]

Raggio

Rami tortuosi. Foglia corta, larghetta, appuntata. Frutto ovale. Si coltiva nel Volterrano con i nomi di Raggio, Rajo o Lazzero, ma vi si trovano in poca quantità. È forse l'olivo Razzajo del Micheli. [31:B, fig. 55]

Detto anche Razzo e Lazzero. Rami lunghi e lisci. Foglie verdi, appuntate e rare. Frutto ovato, longastro. Di questa specie i Volterrani ne hanno pochi; ama peraltro quel clima piuttosto rigido ed il terreno cretoso. Produce sufficientemente dell'olio e di buona qualità, servendosi ancora per indolcire. [32:B, figg. 49 e 57]

Rappaggiolo

Detto anche Allorino. È fra le specie dei Morajoli. Foglia stretta, diseguale, tortuosa. Frutto mezzano, bislungo. Si trova e si coltiva nel Volterrano. [31:B, fig. 56]

Olea sativa. Detto anche Allorino. Rami tortuosi e nodosi. Foglie verdi-cupe, accartocciate e piegate in diverse parti. Frutto di mezzana figura, ovato, alquanto polputo. Di questa specie se ne vede poca nel circondario di Volterra. È peraltro allignato in quel terreno cretoso e sotto quel clima alquanto rigido. [32:B, figg. 44 e 58]

Razzarolo

Ramo liscio, bistorto. Foglia bianco-verdastra, appuntata. Frutto rotondo, piuttosto bislungo. Produce molto olio e buono. Si trova e si coltiva nel circonda-

rio di Pistoja, di Prato, nel Fiorentino e nel Fivizzanese, chiamato Razzolo. [31:B, fig. 83]

Razzello

Ramo liscio, piuttosto sottile. Foglia largotta. Frutto tondo. Assomiglia ai Razzoli del Fiorentino e del Fivizzanese. Si trova nel circondario di Pontremoli. [31:B, fig. 77]

Razzolo

Rami retti. Foglia larga, corta, piegata. Frutto nero, rotondastro. Somigliano alle Algiane degli antichi e alle Morchiaje del Micheli. Si trova nel vicariato di Fivizzano, nel Fiorentino e nelle Colline Pisane. [31:B, figg. 31, 32, 33]

Olea sativa folia angusta, erecta. Radius degli antichi. È una specie che assomiglia molto ai Raggi di Volterra, al Razzòlo o Razzo di Firenze, alla Solciara dei Pisani, alla Razzòla gentile di Fivizzano e di Empoli. Frutto di figura bislonga e crassa. Produce molt'olio e buono e nel Fiorentino serve per indolcire. Ama un terreno sassoso, fondo e crasso. Fiorisce prima delle altre. [32:B, fig. 36]

Rimagnolo

Specie di ulivo che nasce nella costa di Rimagno di Seravezza in terra sterile, abbondante di pietra nera. Rami lisci e sottili. Foglie verdi-biancastre, spaluzate per diverse parti. Frutto piccolo, subrotondo. Produce dell'olio e di buona qualità. [32:B, fig. 8]

Rosellino o Rossellino

Ramo bistorto, liscio. Foglia larga, bianca-cupa⁴⁰, con piccola punta. Frutto tondo, carnoso, produce ottimo olio e copioso. Ha molta analogia alle Purpuree degli antichi, alle Rosselline dei Fiorentini, al Rossellino della 31^a specie di Micheli, alle Stringaje di Pietrasanta e di Seravezza. Si trova e si coltiva particolarmente nel circondario di Pistoja. [31:B, fig. 81]

È una specie d'ulivo che si trova frequentemente nel Pistojesse. Ama quel clima alquanto rigido e quel terreno cretoso. Resiste al freddo. È annaiòlo⁴¹ e nel primo anno fa dell'olio. Se ne servono anche per indolcire, essendo di frutto mezzano. [32:B, fig. 47]

Salvatico

Ulivo vero Salvatico. Foglia piegata, piuttosto stretta. Frutto tondo, piccolo. Dà molto olio e buono. Si trova in Ceràgiola, collina di Pietrasanta, sotto questo stesso nome. [31:B, fig. 27]

Ulivo Salvatico di frutto minuto. Foglia stretta. Dà molto olio e buono. Abbonda nelle colline di Pietrasanta. [31:B, fig. 22]

Ulivo quasi Salvatico. Ramo piuttosto dritto. Foglia corta, piuttosto acuta. Frutto grosso, bislungo. Produce buon olio e in quantità. [31:B, fig. 67]

Olea silvestris. Ulivo Salvatico di Pietrasanta. Foglie verdi, copiose, piccole, con poca punta. È una specie di ulivo che si trova nel monte di Solajo. Frutto ovato, alquanto schiacciato. Fa un olio buono, di buon colore e copioso. Ama un clima temperato dolce. [32:B, fig. 20]

Ulivo Silvestre di Pietrasanta. È un ulivo selvatico che vegeta spontaneamente nel monte di Ceràgiola e quei coloni lo trascurano. Fa peraltro un frutto bello e grosso ma è molto annajòlo. [32:B, fig. 21]

Altra specie di ulivo Salvatico di Pietrasanta. Si trova nel luogo cosiddetto di Fornetto⁴². Climi freddi e terreni d'argilla e pietra di marmo. [32:B, fig. 33]

Ulivo Salvatico di Asciano, di foglia stretta e frutto ovale, carnoso. Produce molto olio e buono. [31:B, fig. 26]

Ulivo salvatico che si trova nel paese di Giustagnana, in terra argillosa, sassosa e di pietra calcarea e di marmo. Produce dell'olio e di ottima qualità. [32:B, fig. 34]

Stringajo (Stringhettajo)

Rami all'ingiù, spaluzzati. Foglie sparuzzate, biancastre, piegate all'ingiù, alquanto acute. Frutto bislungo, carnoso. Produce un olio chiaro e buono ma poco frutto. [31:B, fig. 12]

Rami ritti, spaluzzati e rari. Foglie verdi-biancastre, spaluzzate, vagamente piegate. Frutto piccolo, con punta piccola. Produce poco olio ma di buona qualità. Si trova nel piano della Querceta e spesso nel monte del vicariato di Pietrasanta. [32:B, fig. 29]

Ulivo Stringajo, detto Nostrato. Rami ritti. Foglia stretta, ritta. Frutto più rotondo. Dà un olio fine ma poco assai. [31:B, fig. 13]

Altra specie di Stringhettaio, con foglie diverse, accartocciate. Frutto bislungo. Si trova più spesso nel monte di Pietrasanta e produce un olio buono e in quantità. [32:B, fig. 30]

Tagliasco

Specie d'olivo che si trova frequente nel monte di Pietrasanta verso Capezzano e Capriglia. Frutto piuttosto bello, molto analogo alle Grossinaje ma diverso assai. L'autore lo chiama Tagliasca. Fa molt'olio e di ottima qualità. [32:B, fig. 62]

Trillo

Ramo tortuoso. Foglia stretta e liscia. Frutto quasi rotondo, grossotto. Produce molt'olio e buono. Si trova nelle Colline Pisane, particolarmente verso Agnano, Asciano, Buti e Calci. In quei paesi si dicono Mignole. [31:B, fig. 65]

Foglia larga e corta, piuttosto acuta. Frutto molto bislungo, senza punta. Produce molto olio. Si trova nelle Colline Pisane. [31:B, fig. 66]

La specie dei Trilli è di varia sorte. Si chiamano in questa maniera e sono dominanti nelle Colline di Pisa e particolarmente a Calci e a Buti e in quelle adiacenze. Fanno un olio fine e di buona qualità. Hanno molta analogia con le Colombine di Pietrasanta e alcuni pensano che siano i veri Colombini. [32:B, fig. 38]

Ulivastro di Fivizzano

Ulivastro salvatico. Rami dritti, nodosi. Foglia largotta, senza punta. Frutto tendente al rotondo, difficile da maturare. Si trova nel vicariato di Fivizzano. [31:B, fig. 25]

Ulivastro di frutto bello, non tanto grosso ma nero. Foglia larga. Dà olio buono e abbondante. Si coltiva nel Fivizzanese. [31:B, fig. 23]

Ulivastro a frutto tondeggiantissimo, piccolo. Rami bistorti. Foglia piegata. Si trova nel Fivizzanese. [31:B, fig. 24]

Ulivastro maremmano

Rami piuttosto dritti. Foglie strette, acute, sparpagliate. Si veda la figura in fiore. Si trova frequente e si coltiva nel Senese e suo circondario. [31:B, fig. 20]

Ulivo di Bagnone

Ramo bistorco. Foglie lunghe, strette e appuntate. Frutto bello e grosso. Si coltiva nel vicariato di Bagnone e, da notizie avute, i Bagnonesi non conoscono altri ulivi che come Uliva o Olivone. [31:B, fig. 38]

Olea silvestris. I Bagnonesi non conoscono che questa sola specie. Foglie verdi-biancastre, strette. Frutto rotondastro. Mancante di coltivazione non produce molt'olio. Prova peraltro molto bene nel rigido vicariato di Bagnone. Sembra la Licinia degli antichi e la Gallettona di Micheli. [32:B, fig. 63]

Ulivo di Montignoso

Così detto dai Pietrasantini che si servono molto dei piantoni di Montignoso. Si trova nella Querceta e spesso nel monte di Palatina⁴³. [32:B, fig. 35]

Ulivone

Rami irregolari. Foglia lunga e piegata. Frutto grosso, ovato, alquanto appuntito. Da indolcire. Si trova e si coltiva nel vicariato di Fivizzano. [31:B, fig. 34]

Specie d'ulivo che molto si coltiva nel circondario di Fivizzano. È buono per olio ed ancorchè per indolcire. [32:B, fig. 74]

Olea magna sativa sec. Teofrasto. Specie d'ulivo particolare che si trova nel piano di Seravezza, in terra limacciosa e fangosa. Foglia larghissima e carnosa. Frutto alquanto rotondo, con piccola punta, quasi simile alla ciliegia e perciò da alcuni coloni è detto anche Ceragiòlo. [32:B, fig. 17]

In entrambe le Memorie le singole varietà sono descritte con uno stile conciso che sembra modellato su quello del Micheli⁴⁴. Le descrizioni della seconda Memoria integrano e completano quelle più affrettate e disordinate della prima e, pur ostentando una nomenclatura non sempre corretta, forniscono maggiori dettagli sulle caratteristiche dei rami, sulla forma e sul colore delle foglie e delle drupe, sull'entità e sulla regolarità della fruttificazione, sulla destinazione del prodotto, sulle rese e sulle caratteristiche dell'olio, sulle esigenze climatiche e pedologiche delle varietà e sulle aree della loro prevalente diffusione (tab. 1).

Tab. 1. *Distribuzione delle varietà di olivo nel territorio toscano (1803-1805)*

ARETINO:	Correggiolo, Infrantoio
BARGHIGIANO:	Grosso, Limone, Minuto, Orbachello, Pinzuto
COLLINE PISANE:	A cuore, Grossajo, Mammillano, Mignolo, Punteruolo, Razzolo, Salvatico, Trillo
EMPOLESE:	Cerretano, Indolcitoio, Morcajo, Morcolo
FIORENTINO:	Correggiolo, Frantoiano, Morcolo, Morajolo salvatico, Mortellino, Razzarolo, Razzolo
FIVIZZANESE:	Gentile, Femmina, Morchiajo, Morcolo, Querciolo, Razzarolo, Razzolo, Ulivastro, Ulivone
PIETRASANTINO:	Bastardotto, Colombino, Grandinone, Frantoiano, Gremignolo, Minutajo, Morcajo, Oleastro, Pallottolajo, Pippolajo, Quercetano, Stringajo, Tagliasco, Ulivo di Montignoso
PISTOIESE:	Leccione, Mignolo, Propolo, Razzaròlo, Rossellino
PONTREMOLESE:	Ferainello, Maschio, Ulivo di Bagnone
SENESE:	Correggiolo, Felciajo, Gremignolo, Morchiajo, Ulivastro maremmano
SERAVEZZINO:	Cornetto, Grandinone, Grossinajo, Leccino, Minutajo, Mortellino, Pallottolajo, Pippolajo, Quercetano, Stringajo, Ulivone
VALDIMARINA:	Ellerino, Frantoiano, Morcolo, Marinello selvatico, Mortellino
VALDINIEVOLE:	Correggiolo, Infrantojo
VOLTERRANO:	Correggiolo, Raggio, Rappaggiolo
ROMAGNA TOSCANA:	Correggiolo

(Fonte: A.A.G., busta 109, inserti 31:B e 32:B, cit.)

Dalle descrizioni si evince che la produzione delle maggior parte delle varietà era prevalentemente destinata all'estrazione dell'olio (valutato generalmente abbondante e di buona od ottima qualità), ma che relativamente numerose erano anche le varietà 'da mensa', da quelle tipiche a frutto grosso e povere di olio (Cucco, Grosso di Spagna, Della Regina), che venivano raccolte verdi e opportunamente 'indolcite', a quelle a duplice attitudine o semplicemente 'da olio' (Cerretano, Colombino, Gentile, Grossajo, Rossellino, Pinzuto, Raggio, Razzolo, Ulivone), che venivano però utilizzate anche per il consumo diretto.

Importanti sono i riferimenti al comportamento agronomico di alcune varietà descritte ora come molto produttive (Coreggiolo, Gentile), ora come poco alternanti (Limone, Minutajo, Orbachello), ora come molto resistenti al freddo (Ferainello, Leccione, Limone, Morchiajo, Grugnolo, Orbachello, Querciolo, Rossellino, Ulivo di Bagnone) o, all'opposto, come molto sensibili alle basse temperature (Mignolo, Pinzuto o Pignajolo, Pippolajo).

Alcune varietà (Grandinone, Mammillano, Minutajo, Punteruolo,

Quercetano, Salvatico) comprendevano tipi diversi, cioè possibili cloni o casi di omonimia. Ma nelle due Memorie sono anche indicate, sulla scorta delle notizie fornite dagli esperti locali o delle valutazioni dello stesso autore, numerose varietà coltivate sotto nomi diversi: Bastardotto-Indolcitojo-Morchiajo-Stringajo; Cerretano-Quercetano-Querciolo; Colombino-Colombaro; Cucco-Cuccolo-Grandinone 1-Ulivo di Spagna-Ulivo della Regina; Ferainello-Farinello-Minutajo di Pietrasanta; Grandinone 2-Stringettajo; Grandinone 3-Stringhettajo; Grandinone 4-Grandinajo; Grossajo-Grosso; Grossinajo-Gallettone; Grugnolo-Cornetto; Leccione-Grossajo; Maschio-Salvatico di Pietrasanta; Mignolo-Mortellino di Valdimarina; Rappaggiolo-Allorino; Querciolo-Grossinajo; Raggio-Rajo-Lazzero-Razzarolo-Razzello-Razzo-Razzolo; Rossellino-Stringajo; Trillo-Mignolo-Colombino ecc.

Con l'opera del Tavanti⁴⁵ le due Memorie del dottor Raffaelli condividono numerose varietà contraddistinte dallo stesso nome: Bastardotto, Cerretano, Colombino, Correggiolo, Cornetto, Cucco, Felciajo, Femmina, Ferainello, Frantojano, Gentile, Grossajo, Grosso, Grossinajo, Indolcitojo, Infrantojo, Limone, Lazzero, Leccione, Mammillano, Maschio, Mignolo, Minutajo, Minuto, Morajolo, Morcajo, Morchiajo, Morcolo, Morinello, Mortellino, Stringajo (Nostrato), Ogliolo, Oleastro, Orbachello, Pallottolajo, Pinzuto, Propolo, Punteruolo, Quercetano, Querciolo, Razzo, Rappaggiolo, Razzero, Razzolo, Rossellino, Salvatico, Stringajo, Trillo, Ulivo di Bagnone, Ulivo di Fivizzano, Ulivone. In esse mancano invece alcune delle varietà menzionate dal Tavanti: A grappoli, Alloro, Anerino, Bucino, Bugiolo, Caprino, Cocolino, Di tre volte, Gambettone, Giogliajo, Gremignolo, Lastrellino, Laurino, Melajolo, Mezzano, Montanino, Moro, Morello, Oleolo, Oriolo, Peperino, Pesciatino, Piloro, Pippolajo, Prugno, Reale, Silvestre, Susino, Tondorino, e viceversa: Ellerino, Grandinone, Grugnolo, Leccino, Ogliolo, Taggiasco, Ulivastro Maremmano, Ulivo di frutto bello, Ulivo di Montignoso.

Anche con le varietà descritte dal Micheli⁴⁶ le due Memorie ipotizzano numerose, possibili concordanze: Colombino-Morcolo; Cornetto-Morchiajo; Ferainello-Gremignolo; Gentile-Morchiajo; Grossinajo-Morcajo; Leccino-Allorino; Limone-Razzajo; Maschio-Morajolo; Minutajo 2-Bastardo; Morajolo-Morajolo; Morchiajo-Morchiajo; Morcolo-Morcajo; Orbachello-Allorino; Pallottolajo-Infrantojo; Pinzuto-Pesciatino; Pippolajo-Passerino o Topino; Propolo-Gremignolo; Quercetani 1 e 3-Bastardi; Querciolo-Morchiajo; Raggio-Razzajo; Rossellino-Rossellino; Ulivo di Bagnone-Gallettone.

In definitiva, anche se tutti i predetti, supposti casi di omonimia e di sinonimia potessero essere chiariti e confermati, il germoplasma olivicolo toscano del primo '800 resterebbe comunque costituito da un gran numero di varietà, alcune di larga diffusione, altre invece secondarie e tipicamente locali.

CONCLUSIONI

I successivi studi elaiografici hanno per lungo tempo attribuito all'olivicoltura toscana un patrimonio varietale relativamente limitato.

Nei diari dei viaggi compiuti in Toscana da Giorgio Gallesio negli anni 1813, 1816, 1817, 1819 e 1833 compaiono i nomi, e talora anche brevi descrizioni, delle varietà incontrate: a Massa la Filandra (simile alla Taggiasca della Liguria), la Premice (simile alla Colombara di Pietrasanta), il Rossellino, la Solciara, il Tondolone e l'Ulivo comune; a Pietrasanta il Quercetano; nella Lucchesia l'Olivo comune; nelle Colline Pisane la Colombina, la Colombina bastarda (simile alla Filandra), il Cucco, il Frantoiano, il Quercetano di Pietrasanta, il Razzo o Tagliasco, il Razzolo, il Punteruolo o Trillo; nel Fiorentino il Correggiolo, il Frantoiano, il Gremignolo, il Moraiolo, il Morinello, il Morchiaio e l'Ogliolo; nel Senese, infine, il Correggiolo e il Morellino⁴⁷.

Nel 1858 Ottaviano Targioni Tozzetti⁴⁸, rifacendosi al Micheli, enumerò le seguenti varietà toscane di olivo: Alloro o Allorino, Arancino, Bastardo, Bianco, Boemico (Straniero)⁴⁹, Chiomoso (A cuore, Da indolcire), Coreggiolo (vari tipi), Da indolcire (vari tipi), Della Madonna, Di Gaeta, Di tre volte, Domestico, Frantojo, Galletto, Gallettone, Gremignolo, Infrantojo, Laurino, Morajolo, Marchiajo (tre tipi), Odroso⁵⁰, Passerino, Pesciatino, Peperino, Propolo o Morchiaio, Razzaio, Rossellino, Salvatico (vari tipi), Topino o Topo.

Nel 1882 Girolamo Caruso⁵¹ indicò, per la Toscana, le seguenti varietà: Moraiolo o Morinello, Leccio o Leccino, Frantoio o Grossajo, Correggiolo, Infrantojo, Oriolo e Razzolo (per tutte le provincie); Razzo e Frantojano, Mignolo o Gremignolo, Punteruolo e Trillo (Lucca e Pisa); Morchiaccio o Olivastro (Seravezza).

Nel 1891 Raffaello Pecori⁵² segnalò, come "varietà le più conosciute in Toscana", il Correggiolo, il Razzo o Frantoiano, il Frantoio, il Grossaio, il Morinello o Moraiolo, il Mignolo o Gremignolo e il Leccino o Leccio, evidenziando l'elevata resistenza al freddo di quest'ultima varietà; tuttavia, nelle numerose litografie a colori che corredano l'opera, egli rappresentò anche il Morchiaio, il Piangente, il Mortellino, l'Olivo di Spagna, il Punteruolo, il Rossellino ed il Trillo. Nel 1883 lo stesso studioso fece poi dipingere un singolare quadro (fig. 9) nel quale, sullo sfondo di un inconfondibile paesaggio toscano, si staglia un giovane olivo Leccino dai cui rami pendono i frutti delle varietà Correggiolo, Giogliano, Gremignolo, Grossaio, Leccio, Mignolo, Morinello, Olivastro, Piangente, Razzo, Selvatico e Santa Caterina⁵³.

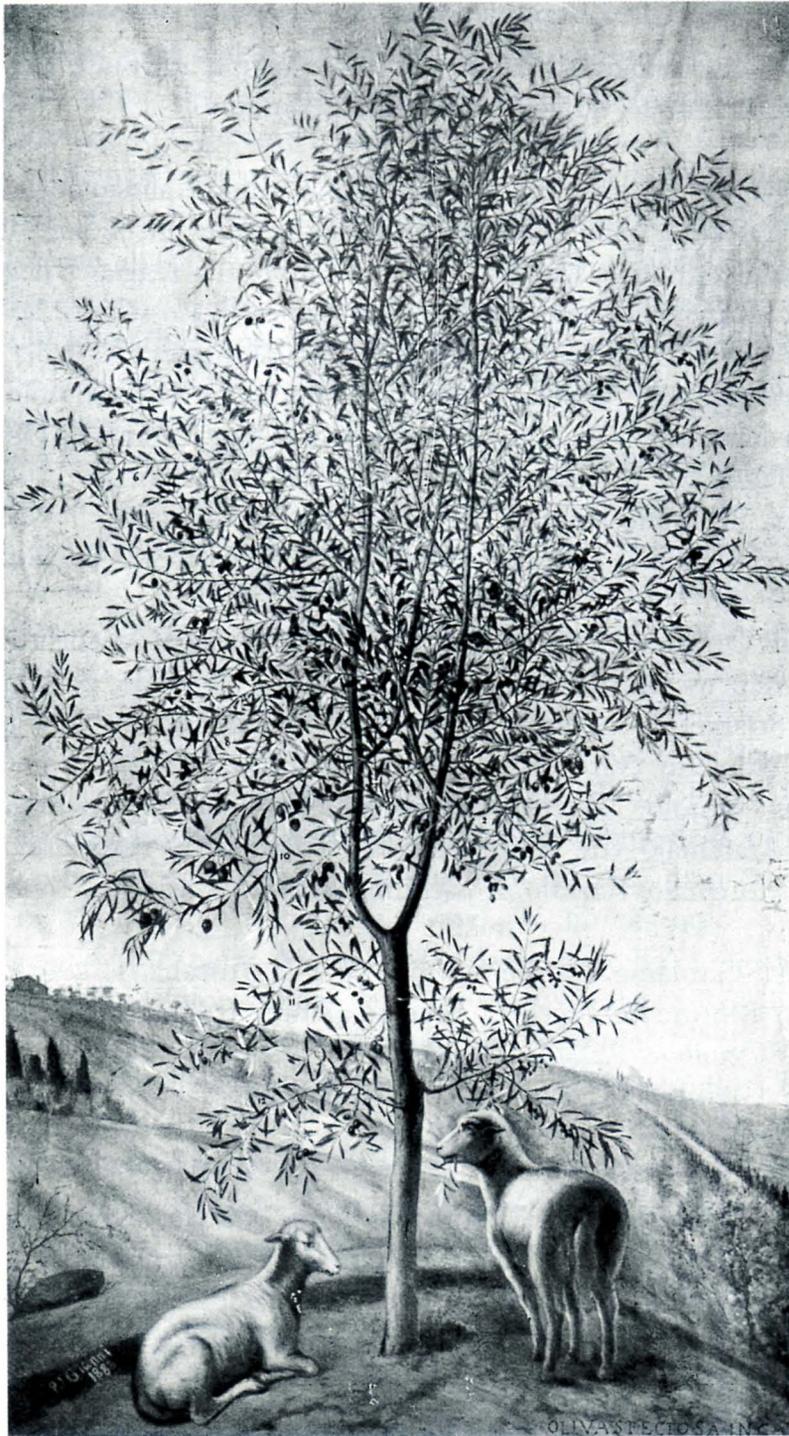


Fig 9 Il quadro fatto dipingere nel 1883 da Raffaello Pecori e ora conservato presso l'Istituto Sperimentale Agronomico di Bari. Dai rami di un olivo Leccino pendono i frutti di dodici varietà toscane: Selvatico; Correggiolo; Leccio; Mignolo; Olivastro; Morinello; Razzo; Giogiaio; Grossaio; Piangente; Gremignolo; Santa Caterina

Nel 1937 Flaminio Bracci⁵⁴ così puntualizzò l'assortimento olivicolo delle varie province toscane: Colombino (Lucca); Correggiolo o Pendagliolo (Grosseto, Siena); Frantoio (Arezzo, Firenze, Lucca, Massa Carrara, Pistoia); Leccio o Leccino (Arezzo, Firenze, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Siena); Marinello o Morellino (Firenze, Grosseto, Livorno, Siena); Maurino (Livorno, Lucca); Mignolo (Arezzo, Livorno, Lucca, Pisa, Siena); Moraiolo (Arezzo, Massa Carrara, Pisa, Pistoia); Morchiaio (Firenze, Siena); Mortellino (Lucca); Olivastri (Grosseto, Massa Carrara, Pistoia, Siena); Piangente (Arezzo); Punteruolo o Trillo (Arezzo, Pisa); Quercetano (Lucca); Razzo, Razzolo o Frantoiano (Livorno, Pisa); Seggianese (Grosseto).

Un anno dopo, nel Convegno Nazionale di Olivicoltura⁵⁵ venne configurato per la Toscana il seguente panorama varietale: Bufalo (Siena); Caprino (Siena); Colombino (Lucca); Correggiolo (Firenze, Grosseto, Pisa, Siena); Cucco (Siena); Fecciaio (Siena); Frantoiano, Morcaio o Nostrato (Grosseto, Livorno, Lucca, Lunigiana); Frantoio (Firenze, Lucca, Pistoia); Gremignolo (Livorno, Pisa); Leccino o Leccio (Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Lunigiana, Pistoia, Siena); Maremmano o Americano (Siena); Maschion (Lunigiana); Maurino (Lucca, Livorno, Pistoia); Mignolo (Firenze, Livorno, Lucca, Pisa, Pistoia, Siena); Moraiolo (Carrara, Grosseto, Livorno, Lunigiana, Massa, Pistoia); Morchiaio (Firenze) Morinello (Firenze, Livorno); Mortellino (Lucca); Olivastro (Lunigiana); Piangente (Firenze, Pistoia); Premice (Carrara, Massa); Punteruolo (Pisa); Quercetano (Lucca); Razzo (Pisa); Razzolo o Olivo femmina (Carrara, Lunigiana, Massa); Seggianese (Grosseto); Solciaro (Carrara, Massa); Trillo (Pisa, Pistoia).

Nel 1940 Breviglieri e Fregola⁵⁶ indicarono, per la provincia di Siena, le seguenti sei varietà: Correggiolo o Pendagliolo, Moraiolo o Morinello, Morello o Oriolo, Olivastro, Leccino, Morchiaio o Fecciaio, Piangente.

Nelle più recenti indagini elaiografiche le segnalazioni delle varietà toscane di olivo⁵⁷ sono tornate ad essere assai più numerose. Per la provincia di Firenze: Americano, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Madonna dell'Impruneta, Maremmano, Mignolo e Mignolo cerretano, Moraiolo, Morchiaio, Morchione, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Razzaio, Rossellino e Rossellino cerretano⁵⁸. Per la provincia di Livorno e l'alta valle del Cecina: Canino o Olivo di Montignoso, Correggiolo, Cuoricino o Mignolo, Frantoio o Gentile, Gremignolo, Grossolano, Lastrino, Lazzerò, Leccino o Leccio, Leccione, Madremignolo, Maurino fiorentino o Pendolino, Mignolo o Maurino lucchese, Moraiolo, Morchiaio, Morcone, Olivo grosso, Olivastri, Ottobratico, Punteruolo, Razzo (Frantoiano o Pendaglio), Rosciolo, Rosino, Rossello, Rossellino, Tondello⁵⁹. Per la provincia di Pistoia: A grappolo, Arancino,

Cerretano o Mignolo cerretano, Ciliegino, Ciliegio, Correggiolo, Frantoio o Larcianese, Gremignolo, Leccino, Leccino pesciatino, Leccione, Maurino, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Pendolino, Piangente, Pignolo, Racemo, Rama pendula, Razaio, Razzo, Rossello o Rossellino⁶⁰. Per le Colline Pisane: Frantoiano, Grossaio o Razzo, Leccino, Leccione, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Mortellino, Olivo della Madonna, Punteruolo, Trillo⁶¹. Infine, nelle ulteriori indagini condotte dall'Istituto per la propagazione delle specie legnose del C.N.R.⁶² figurano le seguenti varietà: A grappolo (Colline Fiorentine e Pistoia); Alloro o Allorino (Firenze, Lucca, Pistoia); Americano (Arezzo e zone interne); Arancino o Pignolo (Pistoia); Ciliegino (Pistoia); Colombino, sin. Felciaio o Olivastro colombino (Lucca); Correggiolo o Fiorentino, Frantoiano, Gentile, Grossaio, Pignatello, Pendagliolo (in tutta la Toscana); Cuoricino (sporadico nella Maremma livornese); Cucco o Cuccolo, Da cuccare, od Olivo di Segromigno (Lucca); Frantoiano di Montemurlo o Barilaio (sporadico nel Pisano): Frantoio o Correggiolo, Frantoiano, Comune, Solciaro, Nostrato, Raggio, Rajo, Razzo, Raggiolo, Razzolo, Gentile, Infrantoio, Laurino, Pendaglio, Pignatello, Stringone (in tutta la Toscana); Gremigno tondo (Pisano); Gremignolo o Mignolo (Firenze, Livorno e Pistoia): Grossaio (Colline Fiorentine); Grossolano (Livorno); Larcianese (Pistoia); Lastrino (Pisa); Lazzero grosso (Livorno e Pisa); Lazzero di Prata (Grosseto); Leccino o Leccio, Premice, Silvestrone (Firenze, Pistoia); Leccio del Corno (Firenze); Leccione (Pistoia); Madonna dell'Impruneta (Firenze); Madremignolo (Firenze e Livorno); Manzino (Colline Fiorentine); Maremmano o Leccio maremmano, Olivastro maremmano (Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena); Marzio (Pistoia); Maurino o Maurino lucchese, Razzolo (in tutta la Toscana); Melaiolo (Pisa e Pistoia); Mignolo o Minuto, Prugnolo (in quasi tutta la Toscana); Mignolo cerretano o Cerretano o Mignolo domestico (Firenze e Pistoia); Moraiolo o Ruzzolino, Morinello, Morellino, Morello, Oriolo, Corniolo, Cimignolo, Anerino, Bucino, Morello, Morino, Ogliolo, Tondello, Tondolino (in tutta la Toscana); Morcaio (Livorno e Pisa); Morchiaio o Bozzolo, Fecciaio, Maschio, Morcaio, Morchiaccio, Propolo, Colombino (sporadici in tutta la Toscana); Morchione (Arezzo); Morcone (Maremma livornese); Mortellino od Olivastro maschio (Colline Pisane Lucca e Massa); Olivastri (in varie zone della Toscana); Pendagliolo (Volterrano); Pendolino o Piangente (in tutta la Toscana); Pesciatino (Pistoia, Pignolo (Pistoia); Piturzello (Siena); Punteruolo od Occhino, Trillo (Monti Pisani, Lucca e Massa); Quercetano o Minutaio, Trillo (Versilia); Rama pendula (Pistoia); Razaio (Firenze e Pistoia); Razzo (Arezzo, Livorno, Pisa e Pistoia); Rosino (Maremma livornese); Rossellino (Firenze); Rossellino cerretano (Firenze e Pistoia); Rossello (Pistoia); San Francesco (Firenze e Pistoia); Santa Caterina o Lucchese, Oliva di S. Biagio, Oliva di S. Giacomo (Firenze, Grosseto e Lucca); Seggianese (Monte Amiata); Salvatici (in varie parti della Toscana); Tondello (Livorno); Trillo (Monti Pisani).

Le predette indagini sembrerebbero dunque indicare che il germoplasma olivicolo toscano avesse recuperato una consistenza e una composizione analoghe a quelle rappresentate, due secoli fa, dalle Memorie dei Georgofili, ancorché in esse figurassero alcune varietà (es. A cuore, Cornetto, Ellerino, Femmina, Ferainello, Grandinone, Grugnolo, Limone, Mammillano, Maschio, Minutaio, Montanino, Morcolo, Orbachello, Pallottolajo, Pinzuto, Querciolo, Rappaggiolo, Razzello, Rimagnolo, Rossaio, Tagliasco, Olivo di Bagnone, Olivo di Fivizzano) che oggi non sembrerebbero essere più coltivate, almeno con il nome di un tempo.

In realtà è invece assai verosimile che l'assortimento varietale dell'olivicoltura toscana si sia tramandato, come nelle altre regioni, senza subire grandi modifiche, nonostante le reiterate falcidie del gelo e i cambiamenti occorsi nelle condizioni socio-economiche e agronomiche del territorio.

D'altra parte, anche negli scenari della moderna olivicoltura un'accentuata biodiversità è condizione pregiudiziale per assicurare un'efficiente eteroimpollinazione delle varietà autoincompatibili, per adattare gli alberi alle condizioni pedoclimatiche delle varie zone e per assicurare infine al prodotto quella specificità e quella tipicità che discendono dall'interazione fra ambiente di coltura e caratteristiche genetiche delle varietà⁶³.

NOTE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI*

¹ MICHELI P.A., *Descrizione e figure delle varietà d'ulive coltivate nell'agro fiorentino*. Ms. 23, s.d., cc. 68. ill. 46, in: Biblioteca Dipartimentale Botanica dell'Università di Firenze. Questo manoscritto, commentato da Baldini E. e Ragazzini S., è stato pubblicato dall'Accademia dei Georgofili (BALDINI E., RAGAZZINI S., *Le varietà di ulivo dell'agro fiorentino*, Firenze, Accademia dei Georgofili, 1998).

² Dal 1801 al 1814 la Toscana, aggregata all'Impero Francese come Regno d'Etruria, comprendeva la Lunigiana, i circondari di Pietrasanta e di Seravezza, il Barghigiano, i Colli Pisani, il Valdarno inferiore, la Valdinievole, il Pistoiese, il Mugello, la Val di Sieve, il Fiorentino, il Valdarno superiore, la Val Tiberina, la Val di Chiana, il Senese, il Chianti, la Val d'Elsa, la Val di Pesa, il Volterrano, la Maremma Pisana e la Romagna Toscana (Bagno, Dovadola, Galeata, Modigliana, Premilcuore, Rocca S. Casciano, Santa Sofia, Sorbano, Tredozio, Terra del Sole, Verghereto), poi scorporata nel 1923 e aggregata alla provincia di Forlì.

³ Verbale della riunione in cui il tema fu proposto, sottoscritto dagli Accademici deputati Pietro Ferroni, Paolo Mascagni, Gaetano Palloni e Giovanni Corsi e dal Segretario degli Atti, dott. Giuseppe Sarchiani (A.A.G., busta 109, ins. 31:A, c. 1). Questa iniziativa dei Georgofili fu coerente con quella presa qualche anno prima dall'Accademia che, nel 1788, aveva bandito un altro concorso a premi per promuovere la piantagione di nuovi oliveti in tutta la Toscana (cfr. A.A.G., *Formare a regola d'arte uno o più vivai di ulivi purché il numero delle piante non sia minore di 2000*. Concorsi, filza 2, anno 1788). È evidente che, in un siffatto programma, era essenziale una approfondita conoscenza delle varietà.

⁴ *Soluzione al quesito proposto nell'adunanza del 7 luglio 1802 dalla R. Società di Firenze* (A.A.G., busta 109, ins. 31:B, ms., cc. 24, ill. 57). Le illustrazioni originariamente allegate alla Memoria erano 75, ma il 22 settembre 1803 l'Accademia ricevette per posta un supplemento di otto figure con le relative descrizioni (Ulivo Ferainello, Ulivo Razzello, Ulivo Maschio, Ulivo Leccione, Ulivo Mignolo, Ulivo Rosellino, Ulivo Propolo, Ulivo Razzarolo) che non poterono però essere prese in considerazione dai Deputati dato che il loro giudizio sulla Memoria era già stato espresso e pubblicato due settimane prima.

⁵ Giudizio formulato il 7 settembre 1803 dai Deputati sull'unica Memoria presentata all'Accademia (A.A.G., busta 109, ins. 31:C, ms., cc. 2).

⁶ In realtà il Micheli descrisse quarantasei varietà (cfr. BALDINI E. e RAGAZZINI S., *Le varietà di ulivo...*, cit.).

⁷ Giudizio formulato il 7 settembre 1803 dai Deputati sull'unica Memoria presentata all'Accademia (A.A.G., busta 109, ins. 31:C, ms., cc. 2).

⁸ Accademia dei Georgofili, Atti, 1804, vol. V, p. 111 e vol. VI, p. 109.

⁹ A.A.G., busta 109, ins. 32:A, ms., cc. 50, ill. 4. Della capsula "chiusa col sigillo dell'autore" e contenente noccioli di ulivo non resta traccia. Nell'attentato dinamitaro subito dall'Accademia nel 1993 sono andate inoltre irrimediabilmente distrutti gli originali di tre dei quattro disegni che corredevano questo manoscritto.

¹⁰ A.A.G., busta 109, ins. 32:B, ms., cc. 16. Gli ottanta disegni a colori che corredevano questa Memoria sono purtroppo scomparsi.

¹¹ Verbale della riunione del 27 marzo 1805 in cui furono espressi i giudizi dei Deputati sulle Memorie presentate. Parere del dott. Palloni. Relazione sul voto espresso dai Deputati sulle Memorie (A.A.G., busta 109, ins. 32:C, cc. 5).

¹² Giuseppe Tavanti è in realtà lo pseudonimo assunto dall'Accademico casertinese prof. Domenico De' Vecchi per eludere la disposizione che vietava ai Georgofili di concorrere ai premi banditi dalla loro Accademia. Il prof. De' Vecchi era docente di Fisica teorica e sperimentale nell'Università di Siena (cfr.

* Abbreviazione: A.A.G. = Archivio storico dell'Accademia dei Georgofili, Firenze.

RIDOLFI L., *Sulla vita e le opere del prof. Ab. Domenico de' Vecchi*. Continuazione degli Atti dei Georgofili, 1853, vol. XXXI, p. 23). Sul retro della copertina dell'esemplare a stampa di questa Memoria, conservato presso la Biblioteca Nazionale di Firenze, il bibliotecario palatino Innocenzo Giampieri appose il 3 settembre 1839 la seguente nota: "Il vero autore di questa Memoria è il professor Domenico De-Vecchi di Bibbiena, che per alcuni riguardi si nascose sotto il nome di Giuseppe Tavanti. Tale notizia la ritengo pur vera perché comunicatami dal De-Vecchi medesimo la sera del dì 2 settembre 1839."

¹³ TAVANTI G., *Memoria del Sig. Giuseppe Tavanti di Bibbiena in Casentino in risposta al programma proposto sotto il dì 7 settembre 1803 dalla Società Economica Fiorentina detta de' Georgofili premiata nell'adunanza del dì 1 giugno 1805*, Firenze, Stamperia del Giglio, p. 36, ill. 4, 1805. Il contenuto di questa Memoria fu poi integrato dallo stesso Tavanti nel primo tomo del suo più ampio *Trattato teorico-pratico completo sull'olivo*, edito nel 1819 dalla Stamperia Piatti di Firenze.

¹⁴ A.A.G., busta 109, ins. 32:C, cit.

¹⁵ "L'impresa che Voi domandate non è di quella facilità di cui sembra aver l'apparenza. Trattasi di raccogliere dei dati estremamente numerosi, estremamente varj, spesso dubbiosi e qualche volta fra loro contraddittorj; trattasi di percorrere delle lontane coltivazioni e di ottenervi il soccorso di persone talvolta dotate più di buon senso che d'istruzione; trattasi di esaminare degli oggetti che le cagioni le più leggere alterano sensibilmente nei loro attributi o di riconoscere infine dei caratteri distinti dove sovente sembra regnare l'uniformità." (TAVANTI G., *Memoria...*, cit., pp. 6-7).

¹⁶ Nei confronti dell'incondizionato, lusinghiero giudizio espresso dai Georgofili sulla Memoria di Tavanti il pomologo ligure Giorgio Gallesio assunse una posizione assai critica. Egli affermò infatti che il Tavanti non conosceva "la vera teoria della varietà e i veri principi della riproduzione" e che "avrebbe potuto ridurre le duecento varietà inesistenti alle quindici o venti realmente esistenti in Toscana." Cfr. GALLESIO G., *Appunti inediti sull'olivo*. In: Archivio Gallesio-Piuma, Genova. Cfr. anche SAPPÀ O., *Lulivo gentile: attualità delle osservazioni e delle intuizioni di Giorgio Gallesio in tema olivicolo*. Atti del convegno "Prasco onora Giorgio Gallesio", Prasco, 13 settembre 1998. In realtà il Tavanti usò indifferentemente i termini 'specie' e 'varietà' e, nella Tavola II, indicò con quest'ultimo termine le ventuno articolazioni del suo "sistema botanico" di classificazione.

¹⁷ A grappoli, Allore, Allorine, Anerine, Bastarde (Peperine, Topine), Bastardotte, Bucine, Bugiole, Caprine, Cerretane, Coccoline, Colombine, Coreggie, Coreggiole (Fiorentine, Penzoline), Coreggiole a penzolini, Cornette, Cucche (Santa Caterina), Da indolcire (Dolciane, Indolcitoje, Gallette, Pogie), Da olio, Di tre volte, Fecciaje, Felòciaje (Frantoje), Femmine, Ferainelle, Fiorentine, Frantoje, Frantoje a grappoli, Frattoje, Gambettono, Gentili, Giogliaje, Grandinone, Grappoli, Gremignole, Grossaje, Grosse, Grosse di Spagna, Grossinaje, Indolcitoje, Infrantoje, Lastrelline, Laurine, Lazzere, Lazzere grosse, Leccione, Limone, Mammillane, Maremmane, Maschie, Melajole, Melajole a grappoli, Mezzane da indolcire, Mignole, Minutaje, Minute (Mignole), Minutine, Morajole, Morajole a grappoli, Morajole grosse, Morajole mezzane, Morcaje, Morcaje grosse, Morcaje salvatiche, Morcajole, Morchiaje (Molchiaje, Mezzolane), Montanine, Morcole, More, Morelle, Morinelle, Mortelline, Nostrate, Oleole, Olivastre, Orbachelle, Oriole, Pallottolaje, Peperine (Bastarde), Pesciatine, Piccole di Spagna, Pilore, Pinzute, Pippolaje, Pogie (Da indolcire), Propole, Prugne, Punzine, Quercetane, Querciole, Raggiaje (Razzaje), Raggie (Razze), Rappaggiole, Razzaje, Razzarole, Razze, Razze mezzane, Razzelle (Razze), Razzole, Reali, Reali piccole, Rossaje, Rosse, Rosse piccole, Rosselle, Rosselline, Rossine, Rossoline, Rozze, Salvatiche, Silvestri, Spagnole, Spagnole piccole, Stringhettaje, Susine, Tondorine, Trille, Ulive di Bagnone, Ulive di Fivizzano, Ulive di frutto bello, Olivone (rielaborazione della Tavola I di TAVANTI G., *Memoria...*, cit.).

¹⁸ TAVANTI G., *Memoria...*, cit., pp. 34-36.

¹⁹ *Ivi*, p. 35.

²⁰ A.A.G., busta 109, ins. 32:B, cit.

²¹ "Ond'io sottopongo al pertinente vostro giudizio questo mio lavoro abbozzato in mezzo alla folla delle mediche mie occupazioni" (A.A.G., busta 109, ins. 31:B, cit.). Lo stesso riferimento alla primaria attività

professionale del dott. Raffaelli si trova in una sua lettera spedita il 15 Novembre 1801 al Segretario del carteggio dei Georgofili, avv.to Alessandro Rivani, per accompagnare un saggio sulla 'ruggine' dell'olivo nel circondario di Seravezza e Pietrasanta (A.A.G., busta 24, ins. 322, cc. 2).

²² A.A.G., Lettera del dott. Fortunato Raffaelli all'avv.to Alessandro Rivani (Seravezza, 21 Gennaio 1805), busta 24, ins. 368, cc. 2 e lettera del dott. Fortunato Raffaelli al dott. Giuseppe Sarchiani (Seravezza, 2 Giugno 1805), busta 109, ins. 33, cc. 2. In particolare, nella seconda lettera il dott. Raffaelli, che era socio corrispondente dell'Accademia dei Georgofili, dopo avere scritto di avere appreso dall'avv.to Rivani "il nome della Memoria concorsa al premio e coronata dalla R. Società" (cioè quella del Tavanti) e dopo avere osservato che "tanto la prima [sua] soluzione quanto la seconda avevano avuto il medesimo effetto", ossia il giudizio negativo dei 'Deputati' definiti "sprovvisti di buona logica", chiese al dott. Sarchiani la restituzione "dei suoi fogli", probabilmente per destinarli altrove, incoraggiato dai lusinghieri giudizi formulati da "uomini celebri, periti nell'arte botanica ed ascritti in altre accademie". Il dott. Raffaelli ebbe ulteriori rapporti con l'Accademia dei Georgofili che, nel suo Archivio storico, conserva anche un'altro suo saggio del 2 Marzo 1814 sulla olivicoltura nella "comune di Seravezza" (A.A.G., busta 64, ins. 465, cc. 4). In tale saggio, destinato al Sottoprefetto di Pisa, il dott. Raffaelli elencò le seguenti varietà seravezzine: Quercetano, detto anche Minutajo; Minutajo molto distinto dal Quercetano; Stringajo o Stringettaio della prima specie; Stringhettajo della seconda specie, da alcuni chiamato Grandinone della terza specie; Grossinajo o Nostrato; Morajolo; Frantojano o Morcajio; Allorino; Pallottolajo; Cornetto; Laurino; Mortellino o Morinello; Cucco o Cuccolo di Spagna; Olivastri o Olivi bastardi; Olivi Salvatici (Cfr. BALDINI E., *Notizie inedite sull'olivicoltura seravezzina del primo Ottocento*. Studi Versiliesi, in *litteris*). Il dott. Raffaelli fu anche autore di tre comunicazioni sulla 'ruggine' dell'olivo, cioè sulla fumaggine (A.A.G., busta 24, ins. 322, 15 Novembre 1801, cc. 2), A.A.G., busta 91, ins. 58, 12 Dicembre 1801, cc. 2, A.A.G., busta 24, ins. 310, cc. 2, poi riprese e commentate da Ottaviano Targioni Tozzetti nel tomo VII, p. 405 degli Atti dei Georgofili, e di un ulteriore saggio, rimasto inedito perché non ammesso alla stampa, su alcuni insetti (fleotribo, cocciniglie ecc.) nocivi all'olivo (A.A.G., busta 92, ins. 123, 27 Luglio 1819, cc. 4).

²³ A.A.G., busta 109, ins. 32:B, cit.

²⁴ Il termine si riferisce al trattamento di demarizzazione (concia) cui vengono sottoposte le olive verdi per conservarle e renderle commestibili: "S'indolciscono, ovvero s'acconcano per via di ranno di calcina viva, allorchè sono verdi, verso la fine di settembre, e si serbano in acqua salata fino alla primavera." (LASTRI M., *Lezioni di agricoltura*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1801, t. I, p. 220).

²⁵ Le Colline Pisane comprendono i comuni di Buti, Calci e Vicopisano, con le frazioni di Asciano, Agnana, Cucigliana, Uliveto, Lugnano, San Giovanni alla Vena, ecc.

²⁶ Osservazione pleonastica in quanto le foglie dell'olivo sono opposte.

²⁷ 'Sparuzzato' o 'spaluzzato': termini assimilabili a 'sparugliato' o 'sparnazzato', entrambi sinonimi di 'sparpagliato' o 'sparso disordinatamente' (cfr.: *Dizionario degli Accademici della Crusca* e NIERI I., *Vocabolario lucchese*, Lucca, Tip. Giusti, 1901).

²⁸ Valletta del circondario fiorentino percorsa dal torrente Marina che, scendendo da Monte alle Croci fra Monte Morello e la Calvana, raggiunge la piana di Sesto e si immette nel Bisenzio presso Campi (cfr. REPETTI E., *Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana*, V, p. 628, Firenze, presso l'Autore e l'Editore coi tipi Allegrini & Mazzoni, 1839).

²⁹ 'Sbandata' = 'piegata', 'dispersa' (cfr.: *Dizionario degli Accademici della Crusca*, cit.).

³⁰ Per il portamento caratteristico della chioma potrebbe trattarsi del Pendolino o del Piangente.

³¹ Altura posta sulla sponda sinistra del fiume Versilia, di fronte all'abitato di Corvaia, frazione di Seravezza.

³² Questa forma delle drupe non corrisponde a quella del tipico Moraiolo.

³³ PRESTA G., *Degli ulivi, delle olive e della maniera di cavar l'olio...*, Napoli, Stamperia Reale, 1794.

³⁴ In realtà non si tratta di olivo (*Olea Europaea* L., fam. *Oleaceae*) ma dell'Olivo di Boemia o Oleagno (*Elaeagnus* (Tourn.) *angustifolia* L., fam. *Elaeagnaceae*), un albero talora spinescente, con foglie ovali-lanceolate o bislunghe, argentee per la presenza di peli squamosi, con frutto rosso, medio-piccolo, succoso, dolce.

³⁵ MATTIOLI P.A., *Discorsi nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venetia, apud V. Valgrisii, 1568.

³⁶ Alloro.

³⁷ Sito della pianura versiliese al confine tra Forte dei Marmi, Seravezza e Montignoso. Un tempo paludoso, vi aveva sede un lago, oggi quasi del tutto prosciugato, detto 'di Perotto' o 'di Porta Beltrame' o più semplicemente 'Porta', alimentato da un ramo del fiume Seravezza (Versilia), dal canale di Montignoso e da alcune sorgenti locali. Il toponimo "Salto della Cervia" si riferisce a una rupe, a sud di Montignoso e prossima al lago Porta, dalla quale, secondo una leggenda, si sarebbe gettata una cerva inseguita dai cacciatori rimanendo miracolosamente incolume (cfr. ZUCCAGNI A., *Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole*, Firenze, presso gli Editori, 1845).

³⁸ Lo stesso dott. Fortunato Raffaelli aveva per primo segnalato all'Accademia dei Georgofili che, nell'autunno del 1801, gli olivi della zona tra Pietrasanta e Seravezza erano stati fortemente colpiti dalla 'ruggine', cioè dalla 'fumaggine', descritta come una "nera materia che si configura in granellini a guisa di fuligine", sparsa sui rami e sulle foglie (Cfr. nota 23 e TARGIONI TOZZETTI O., *Rapporto sopra la così detta Ruggine degli ulivi*, Atti Accademia dei Georgofili, 1802, tomo VII, 1802, cit., p. 407).

³⁹ Frazione di Pietrasanta.

⁴⁰ Sic! L'Autore intendeva forse dire verde-cupa.

⁴¹ Cioè a produzione alternante.

⁴² Toponimo oggi in disuso; un tempo designava una parte del paese di Ponte Stazzamese, a est di Seravezza.

⁴³ Modesto rilievo montuoso posto nella frazione di Strettoia (Pietrasanta) e degradante verso il mare fino al Salto della Cervia e all'ex-lago Porta.

⁴⁴ MICHELI P.A., *Descrizione...*, cit.

⁴⁵ TAVANTI G., *Memoria...*, cit.

⁴⁶ MICHELI P.A., *Descrizione...*, cit.

⁴⁷ GALLESIO G., *Giornali dei viaggi*. Trascrizione e note a cura di E. Baldini. Suppl. agli Atti dell'Accademia dei Georgofili, 1995. Cfr. anche SAPPÀ O., *L'Olivo gentile...*, cit.

⁴⁸ TARGIONI TOZZETTI O., *Dizionario botanico italiano*, Firenze, a spese dell'Editore, 1858.

⁴⁹ *Elaeagnus*. Cfr. nota 35.

⁵⁰ *Olea fragrans* L.

⁵¹ CARUSO G., *Monografia dell'olivo*. In: *Enciclopedia Agraria*, vol. III, parte V, Torino, U.T.E.T., 1882, pp. 501-680.

⁵² PECORI R., *La coltura dell'olivo in Italia*, Firenze, Tip. Mariano Ricci, 1891.

⁵³ Questo quadro, dipinto dal pittore P. Gianni nel 1883, è oggi conservato presso l'Istituto Sperimentale Agronomico di Bari. Due pecore ai piedi dell'albero evocano emblematicamente la committenza del quadro.

⁵⁴ BRACCI F., *Le varietà di olivo coltivate in Toscana*. In: "Le varietà di olivo coltivate in Italia". Roma, R.E.D.A., 1937.

⁵⁵ AUTORI VARI, *Monografie provinciali*, Atti Convegno Nazionale di Olivicoltura, Bari, 21-22 settembre 1938, vol. III, parte I.

⁵⁶ BREVIGLIERI N., FREGOLA C., *Studi e ricerche sulle varietà di olivo coltivate nel Senese*, L'Olivicoltore, 4, 1940, pp. 9-19.

⁵⁷ Nel suo assetto attuale la Toscana comprende le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.

⁵⁸ BALDINI E., *Contributo allo studio delle razze di olivo coltivate in Toscana: indagini condotte nella provincia di Firenze*, Ann. Sper. Agr., n.s., VII, 1953.

⁵⁹ SCARAMUZZI F., CANCELLIERI M.B., *Contributo allo studio delle varietà toscane di olivo: indagini in provincia di Livorno e media Valle del Cecina*, Ann. Sper. Agr., n.s., IX, 1955.

⁶⁰ BALDINI E., *Contributo allo studio delle cultivar toscane di olivo: indagini condotte in provincia di Pistoia*, Ann. Sper. Agr., n.s., X, 1956.

⁶¹ BASSO M., *Contributo allo studio delle cultivar toscane di olivo: indagini condotte in provincia di Pisa*, Ann. Sper. Agr., n.s., XII, 1958.

⁶² CIMATO A., *Il germoplasma dell'olivo in Toscana*. Ed. Regione Toscana e Istituto Propagazione Specie Legnose del C.N.R., Firenze, 1993.

⁶³ CIMATO A., *Tutela del germoplasma come mezzo per ottimizzare la produzione toscana*. In: "Vecchi problemi della nuova olivicoltura". Accademia Nazionale dell'Olivo, Spoleto, 1997.

APPENDICE: I DISEGNI INEDITI DELLA MEMORIA 'BUSTA 109, INS. 31:B'
DELL'ARCHIVIO STORICO DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI*

1. Ulivo Grendinone detto volgarmente Cucco	Tav. I
2. Ulivo Grandinone d'ottima qualità.....	II
3. Ulivo Grandinajo con i rami dritti	III
4. Ulivo Grandinone con i rami in giù, verde fino nell'estremità	IV
5. Ulivo Quercetano	V
6. Ulivo Quercetano della miglior qualità.....	VI
7. Ulivo Quercetano della 3 ^a qualità	VII
8. Ulivo Pallottolajo	VIII
9. Ulivo Minutajo frutto piccolo	IX
10. Ulivo Minutajo.....	X
11. Ulivo Minuto	XI
12. Ulivo Stringhettajo con i rami all'ingiù.....	XII
13. Ulivo Stringajo Nostrato.....	XIII
14. Ulivo Cuccolo	XIV
15. Ulivo detto di Spagna o Cucca, di frutto lungo, grosso, foglia larga appuntata	XV
16. Ulivo Colombino	XVI
17. Ulivo Grossinajo.....	XVII
18. Ulivo Grossajo delle Colline di Pisa, di Buti e Calci....	XVIII
19. Ulivo Grosso.....	XIX
46. Uliva Indolcitoja.....	XX
47. Ulivo Felciajo	XXI
48. Ulivo Correggiolo.....	XXII
49. Ulivo Correggiolo.....	XXIII
50. Ulivo Correggiolo.....	XXIV
51. Ulivo Morcajo	XXV
52. Ulivo Grugnolo	XXVI
53. Ulivo Morajolo.....	XXVII
54. Ulivo Morajolo.....	XXVIII
55. Ulivo Raggio.....	XXIX
56. Ulivo Rappaggiolo	XXX
57. Ulivo Morinello	XXXI
58. Morinello Salvatico.....	XXXII
59. Ulivo Ellerino	XXXIII
60. Ulivo Pinzuto	XXXIV

* Mancano i disegni da 20 a 45

61. Ulivo Puntarolo di foglia crassa detto Grossaja	Tav. XXXV
62. Altro Ulivo Puntarolo foglia stretta, riccia, frutto a punta.....	XXXVI
63. Ulivo Limone o Rossajo	XXXVII
64. Ulivo Mortellino.....	XXXVIII
65. Ulivo Trillo di foglia riccia 1	XXXIX
66. Ulivo Trillo di foglia larga 2	XL
67. Ulivo Trillo Salvatico 3	XLI
68. Ulivo di foglia stretta a frutto quasi a cuore 1.....	XLII
69. Ulivo di frutto appuntato in forma di cuore 2	XLIII
70. Ulivo Mammillano di foglia stretta 1	XLIV
71. Ulivo Mammillano di foglia larga 2	XLV
72. Ulivo Orbachello	XLVI
73. Ulivo Morajolo di Monte Varchi	XLVII
74. Ulivo Infrantojo del Val d'Arno di sopra e d'Arezzo	XLVIII
75. Ulivo Correggiolo del Aretino	XLIX
76. Ulivo Ferainello di Pontremoli	L
77. Ulivo Razzello di Pontremoli	LI
78. Ulivo Maschio di Pontremoli	LII
79. Ulivo Leccione	LIII
80. Ulivo Mignolo	LIV
81. Ulivo Rosellino.....	LV
82. Ulivo Propolo	LVI
83. Ulivo Razzarolo	LVII

I disegni sono riprodotti con una scala di riduzione di circa il 10% della loro grandezza reale

Fig. 1.



Olevo Grandinone detta volgarmente Cecco. 1.



Fig: 3.



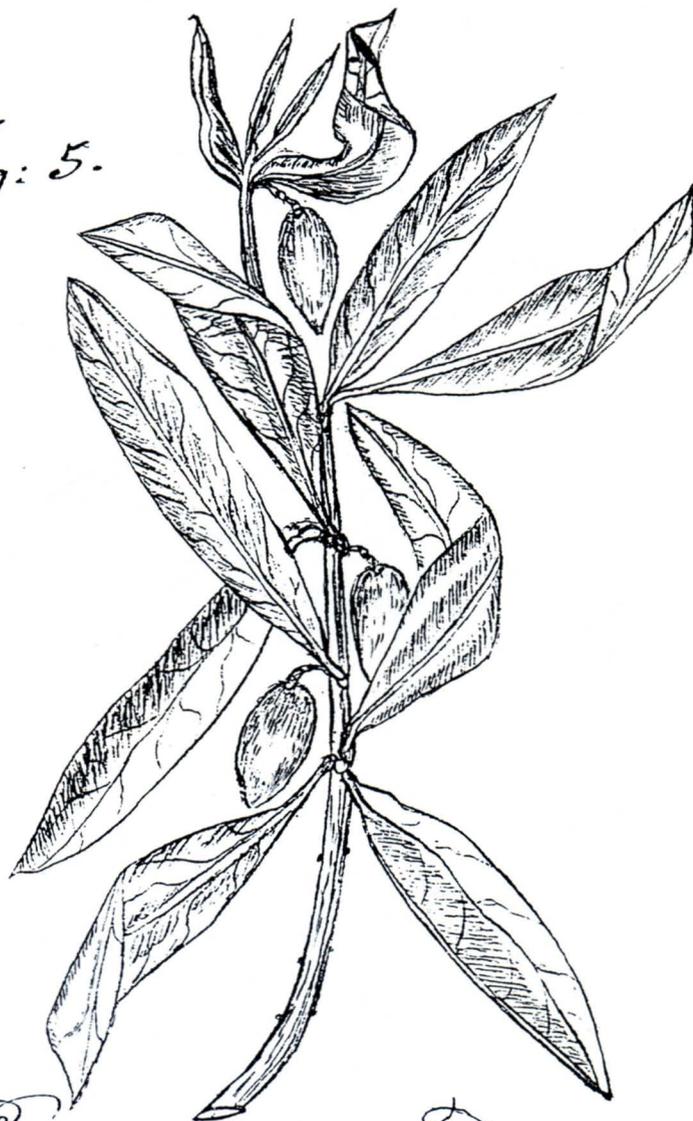
Uliuo Grendinajp con i Paru dritti 3

Fig. 4



Ullivo Grensinajo con i semi ingiù, verde
fino nell' estremità

Fig: 5.



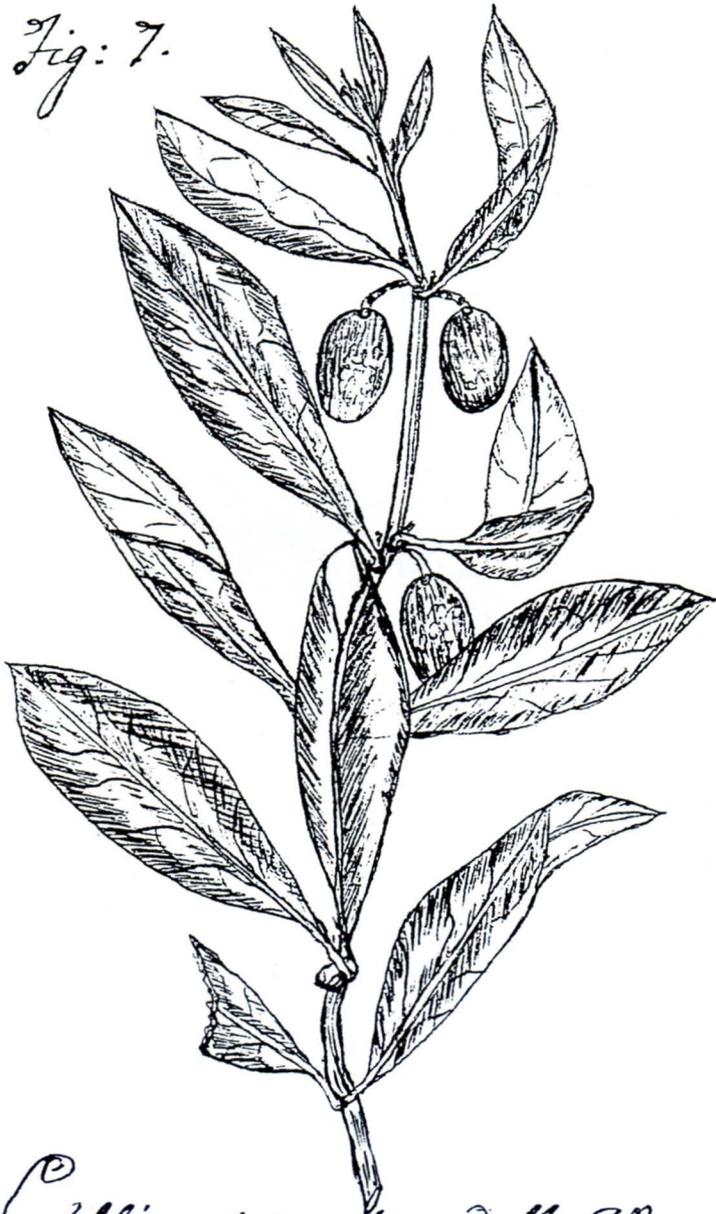
Ullivo quercetano

Fig. 6.



*Ulivio quercetano della migliore
qualità.*

Fig: 7.



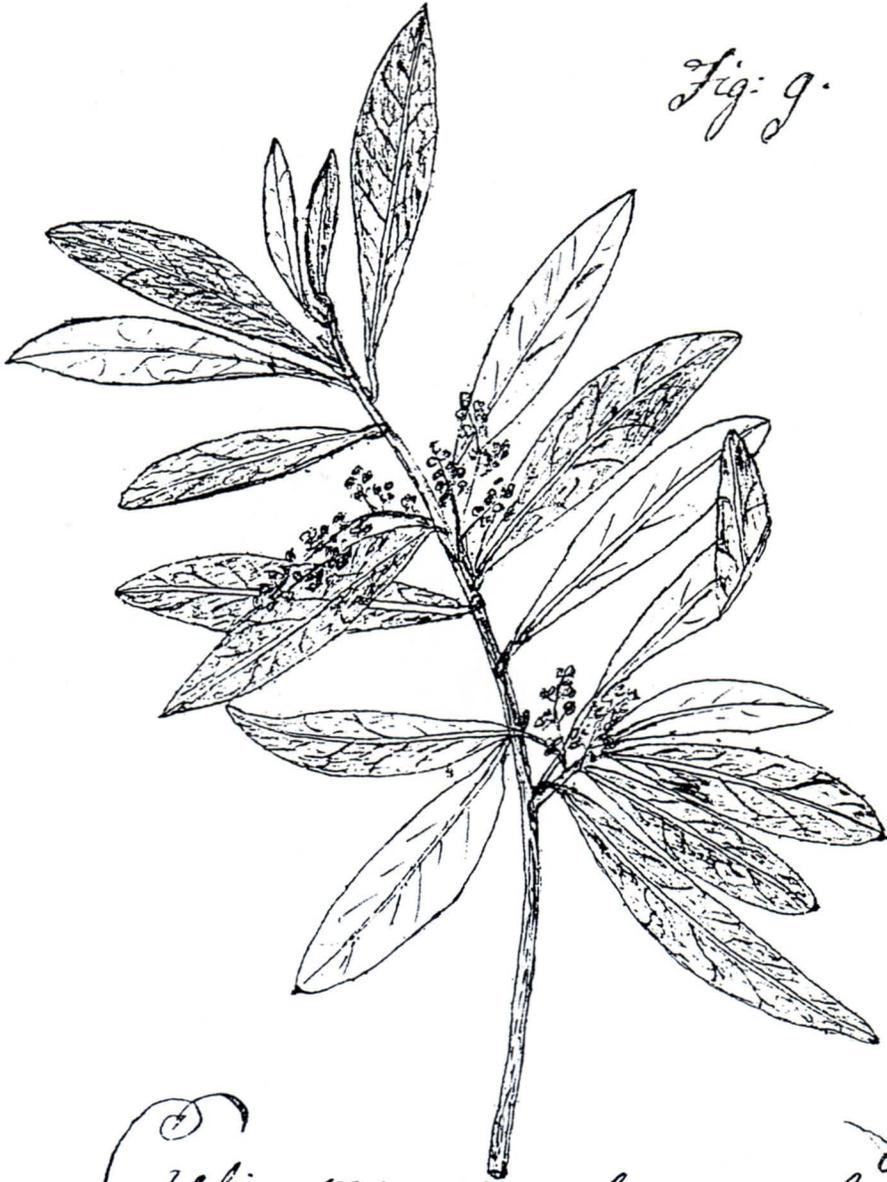
Ullivo quercetano della 3^o qualità



Fig: 6.

Ullivo Galloholajo

Fig. 9.



Ullivo minuta a frutto piccolo

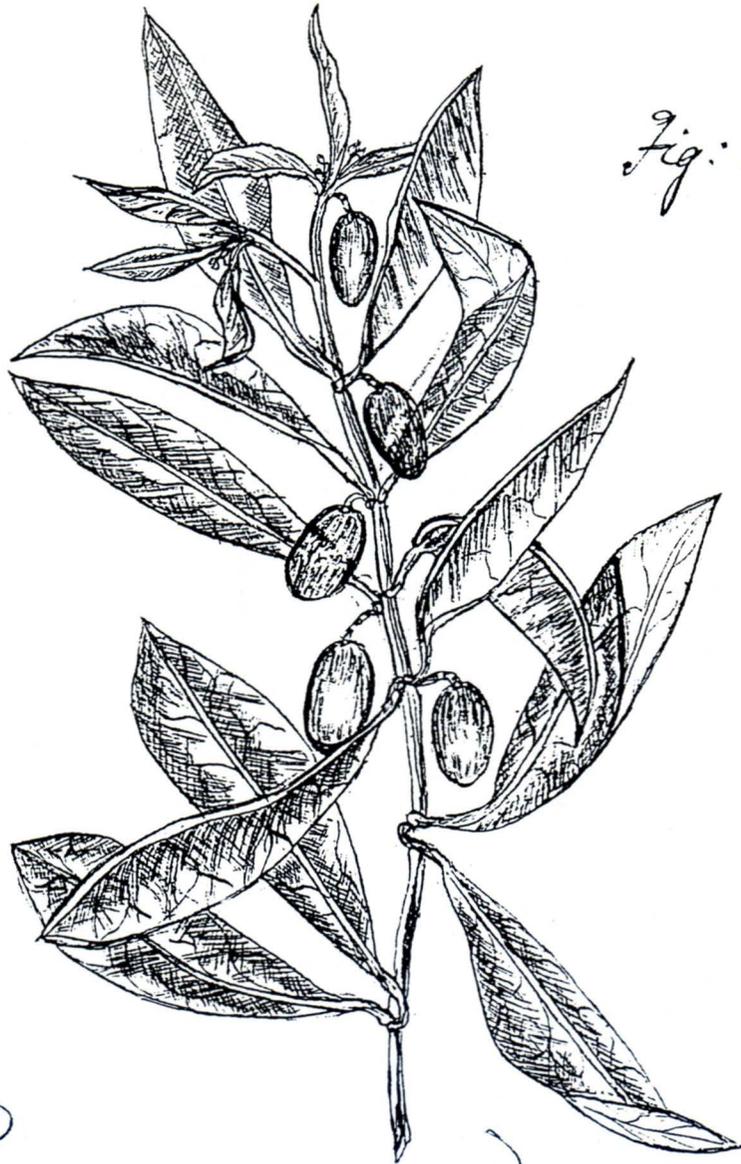


Fig: 101

Ullivo Minutajo



Fig: 12.



Uovo Stringhettojo con i fami all'ingie

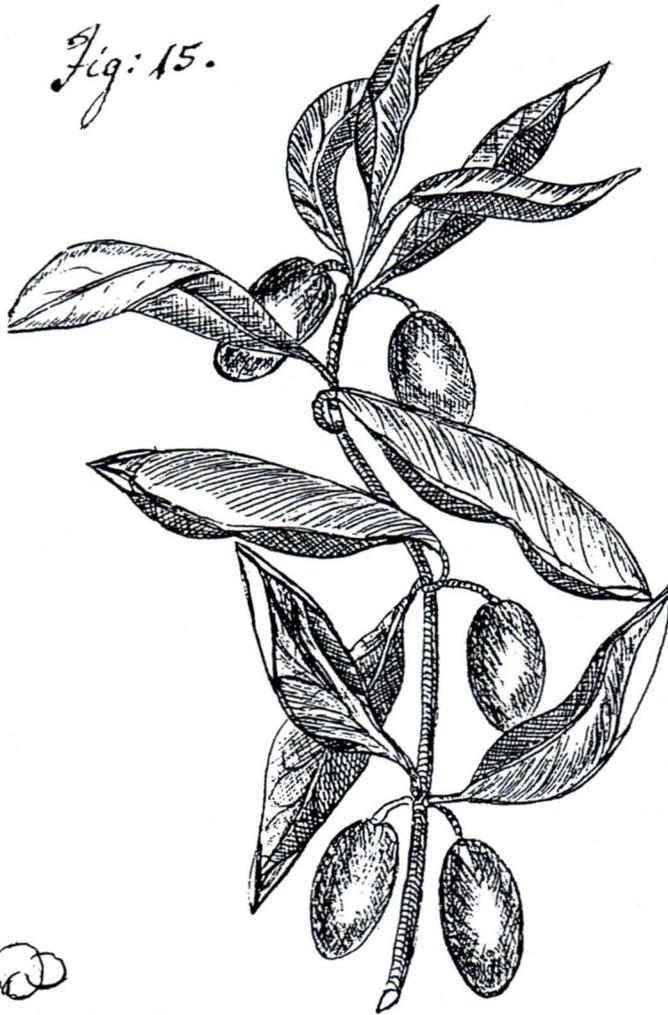
Fig: 13.



Clevo Stringajo Nostrato



Fig: 15.



Ullivo detto di Spagna, o cucca di frutto
Lungo grosso, foglia larga appuntata

Fig: 16.

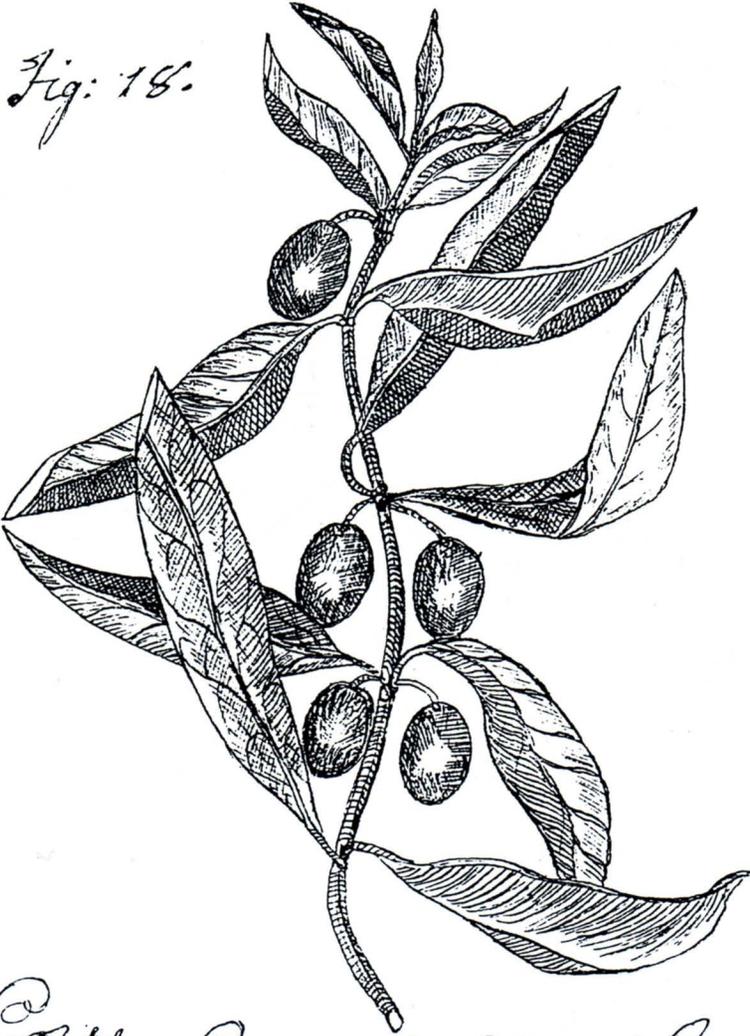


Ullivo Colombino

Fig: 17.



Ullio Gossinajo



Ullivo Grosajo delle Colline di Lifa,
Di Buti e Calci

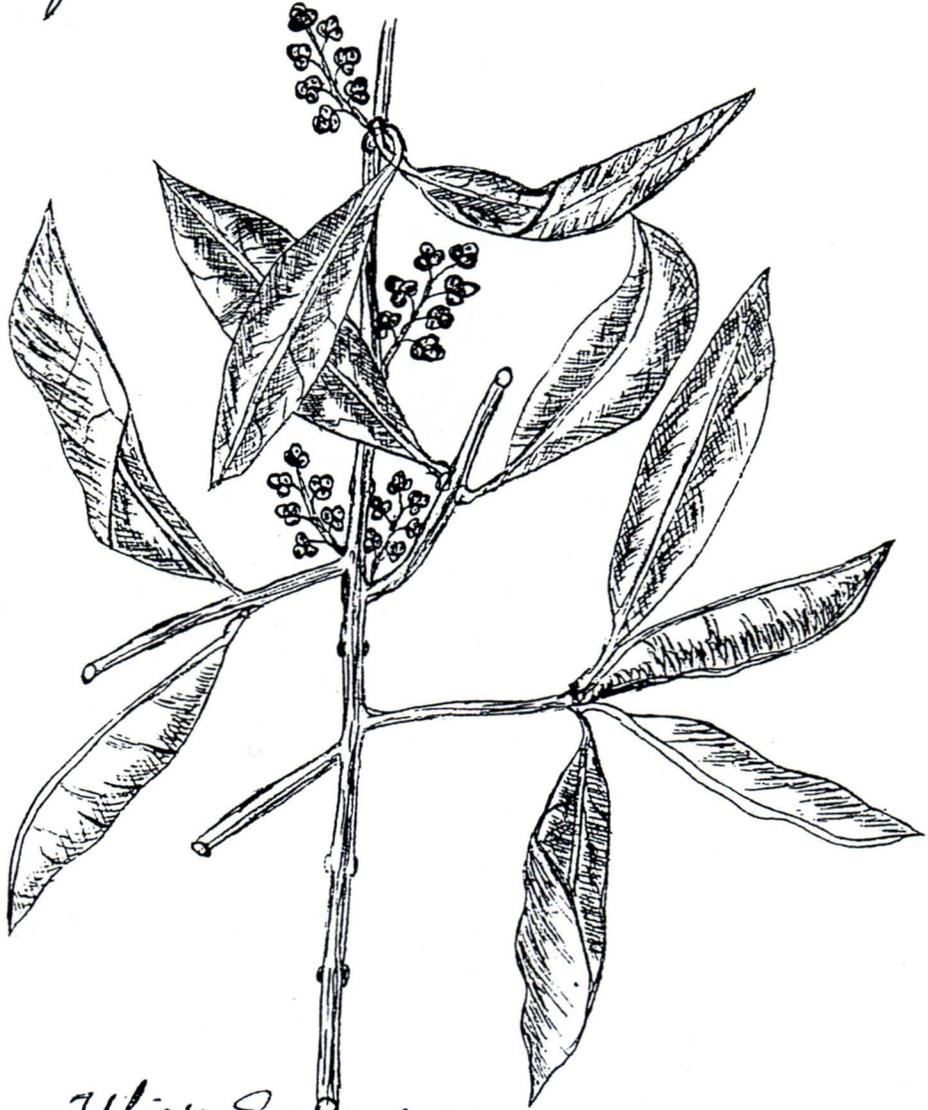


Fig: 46.



Ulliva Indolcitorja

Fig: 47.



Ulex Felciae

Fig: 448:



Olivio Corcegiolo

Fig: 49.



Ullivo Correggiolo

Fig: 50.



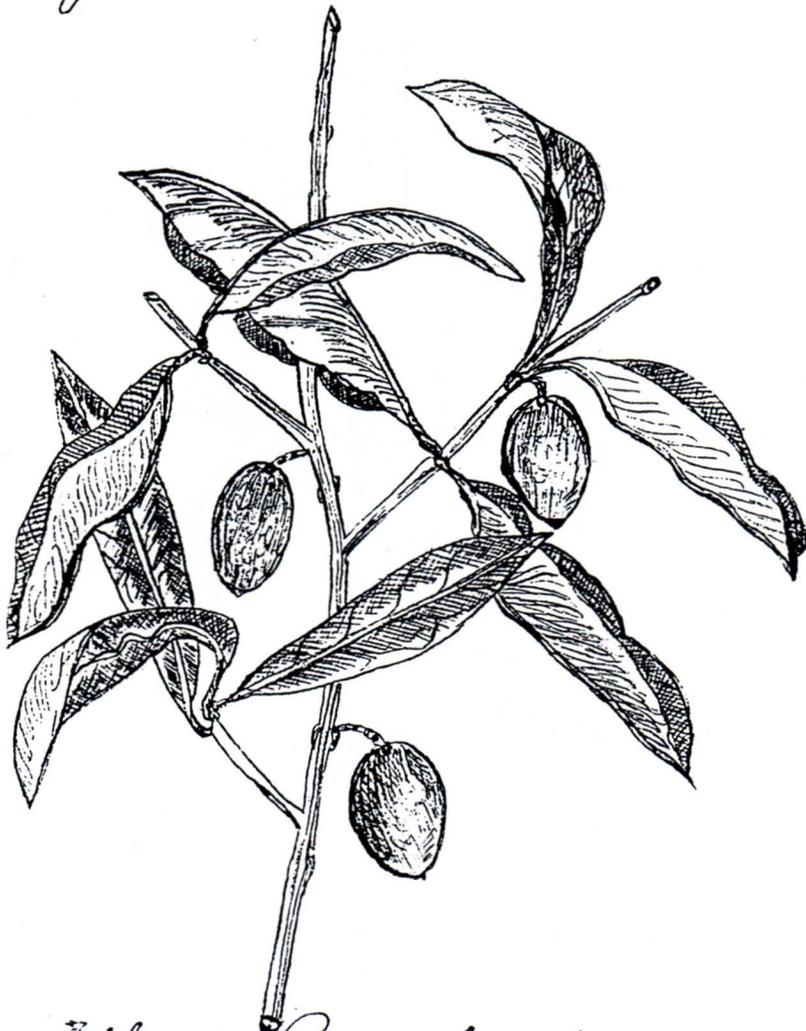
Collivo Correggiolo

Fig: 51-



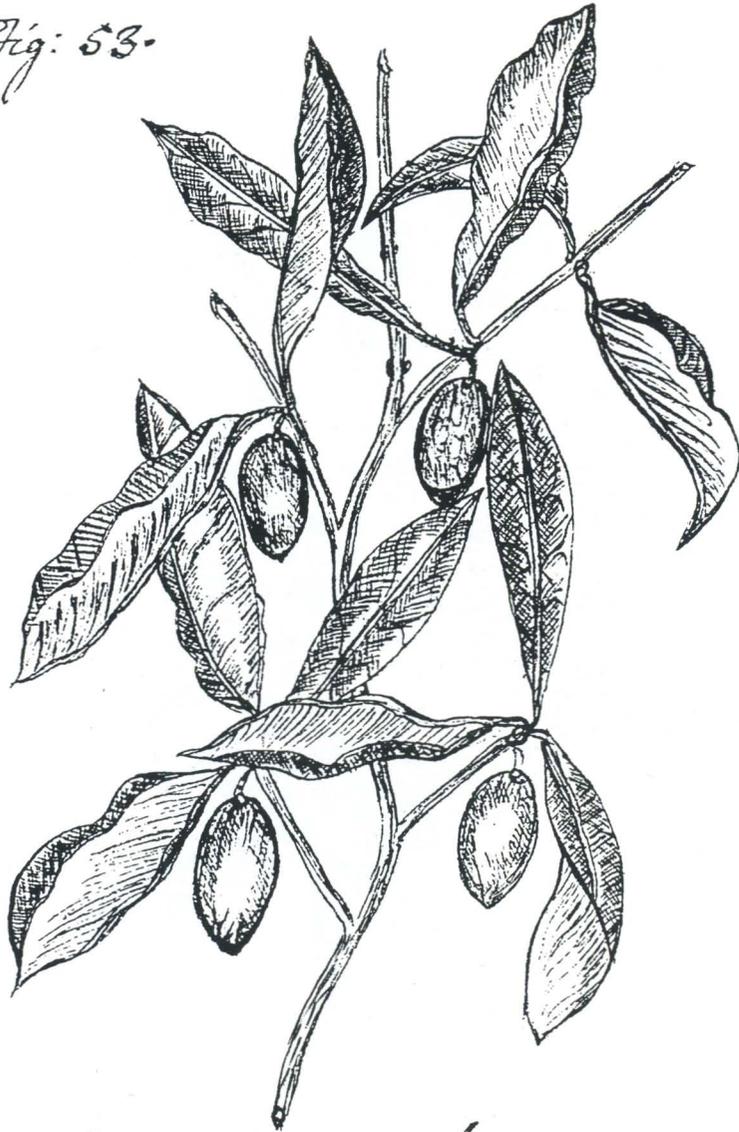
Olivo Morcajo

Figi 52.



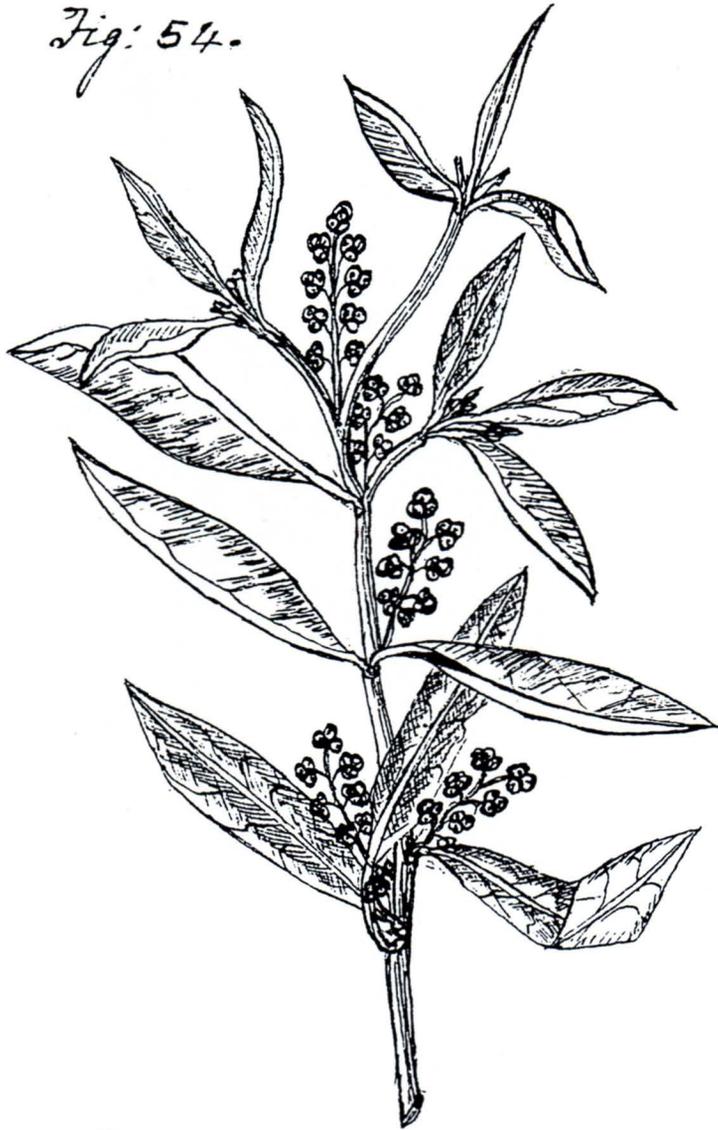
Ullivo Frugnolo

Fig: 53.



Ullivo Morajolo

Fig: 54.



Ullivo Morajolo

Fig: 55.



Ullivo Faggio

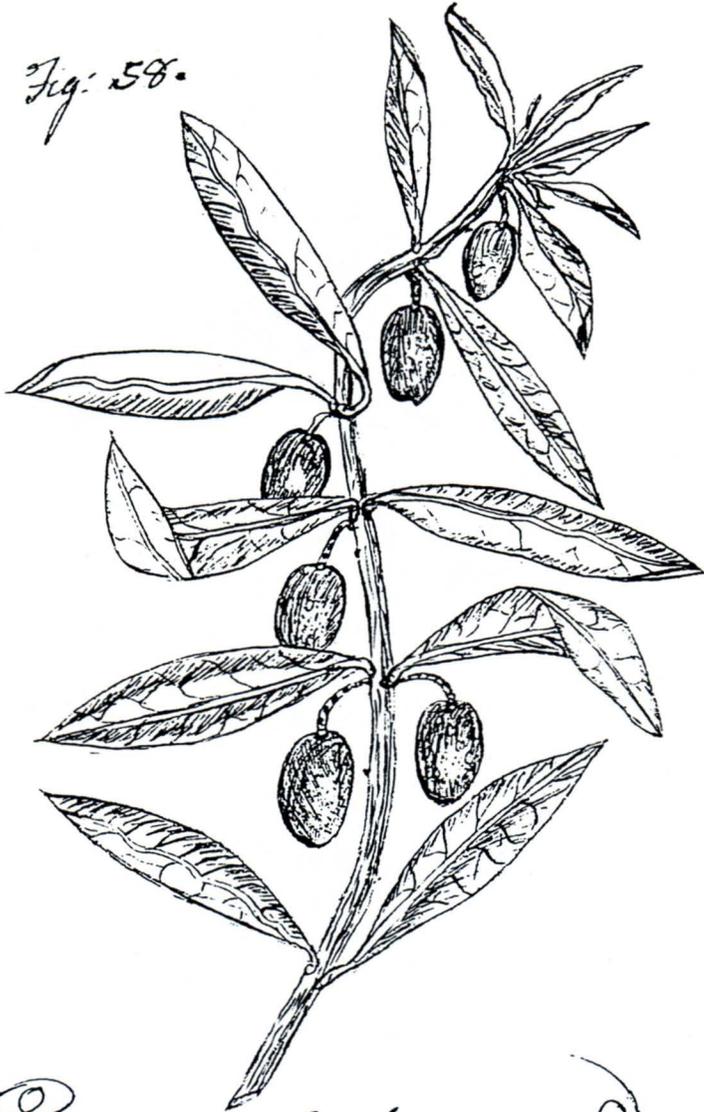


Fig: 57.



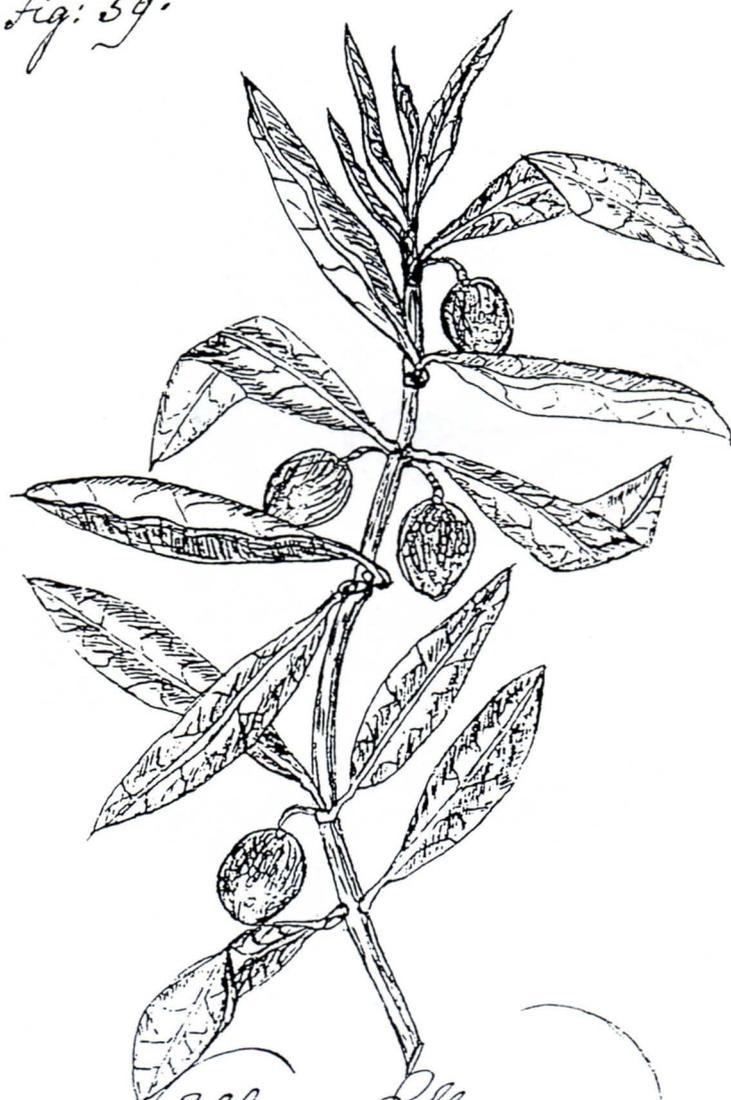
Ullivo Morinello

Fig. 58.



Morinello Salvatico

Fig: 59.



Ullivo Ellerino

Fig: 60.



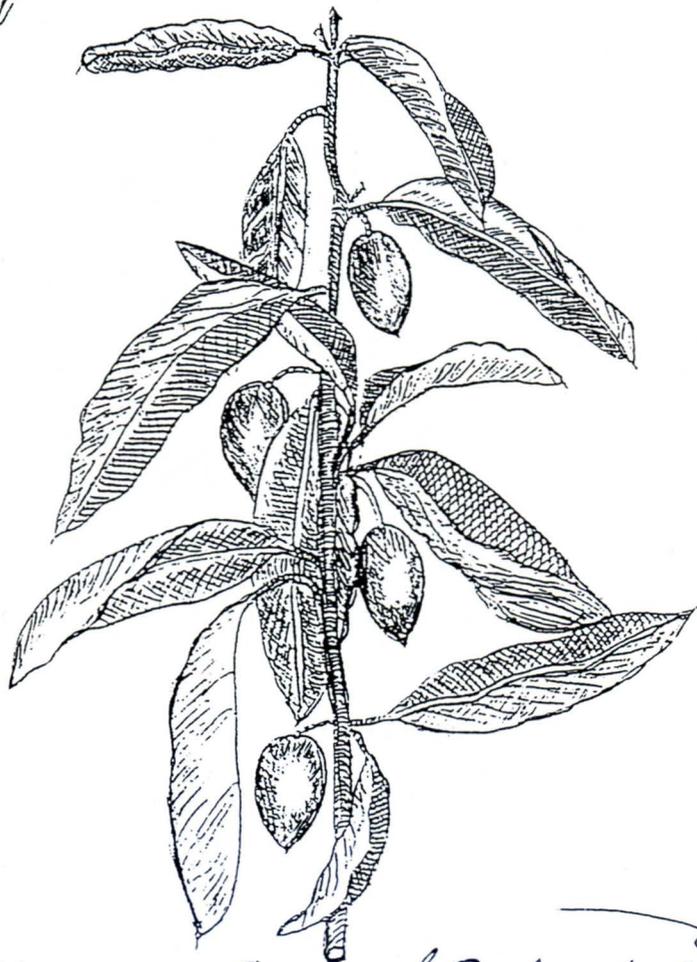
Uivo Pinquito

Fig: 61.



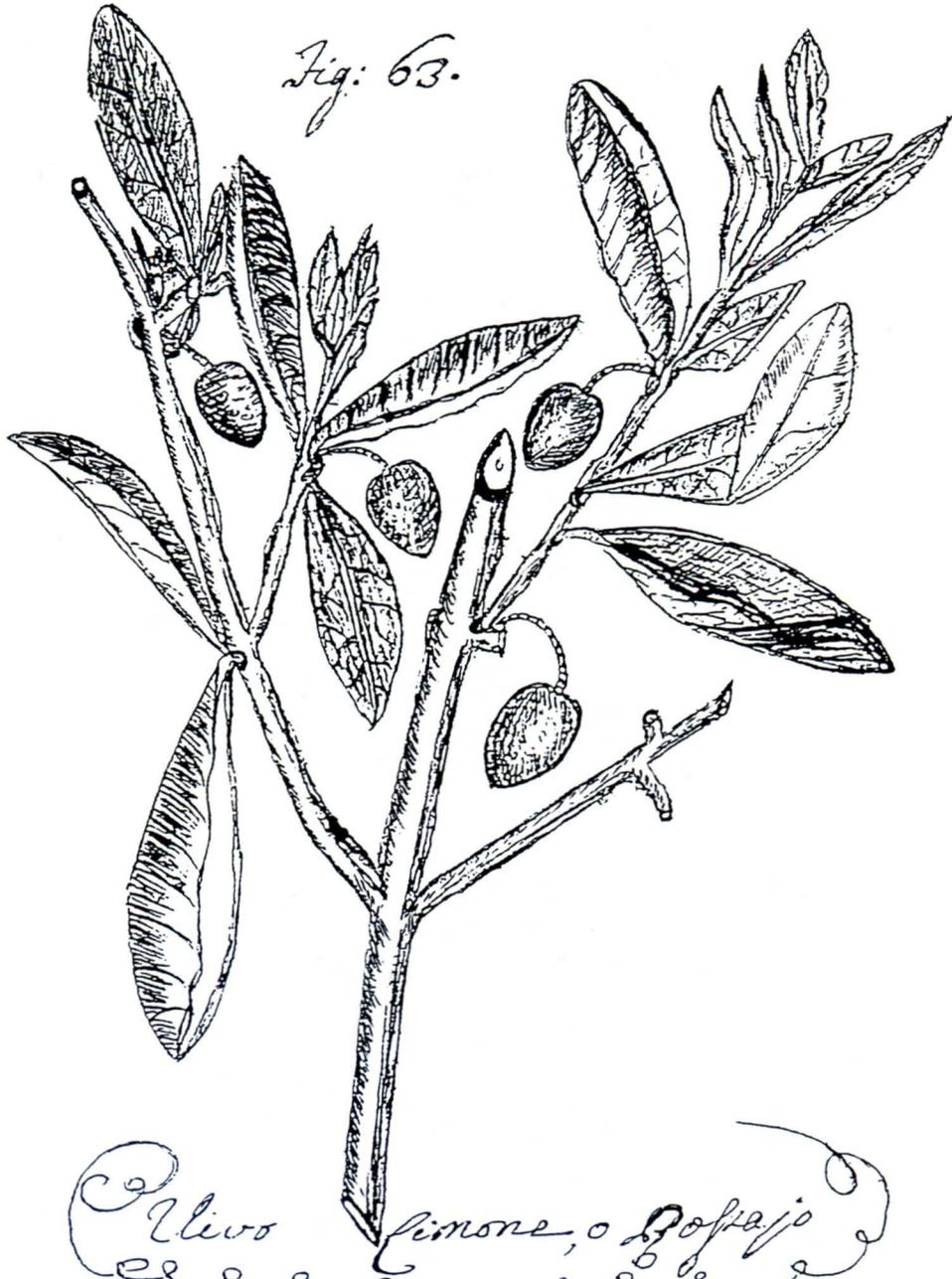
Uivo Quabolo di Foglia crappa
Zotto Gropajz

Fig: 62.



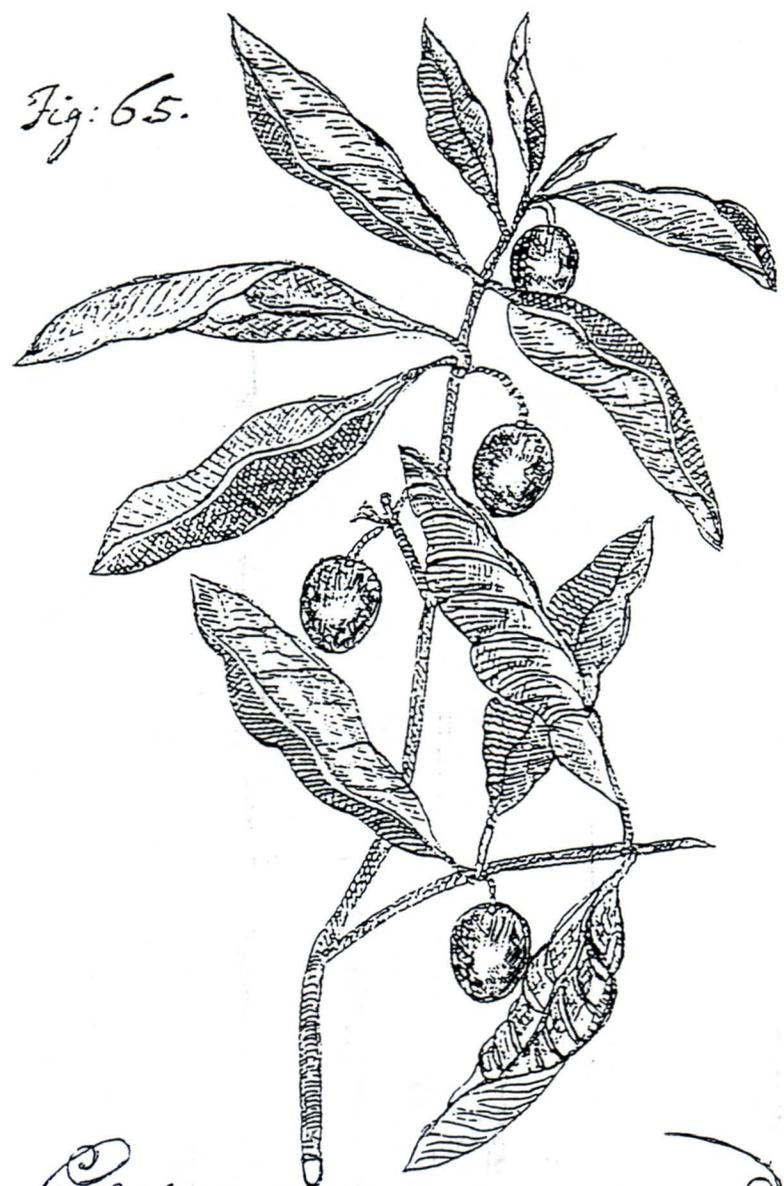
Altro Ulivo Punterolo foglia stretta
piccia frutto a guscia

Fig. 63.



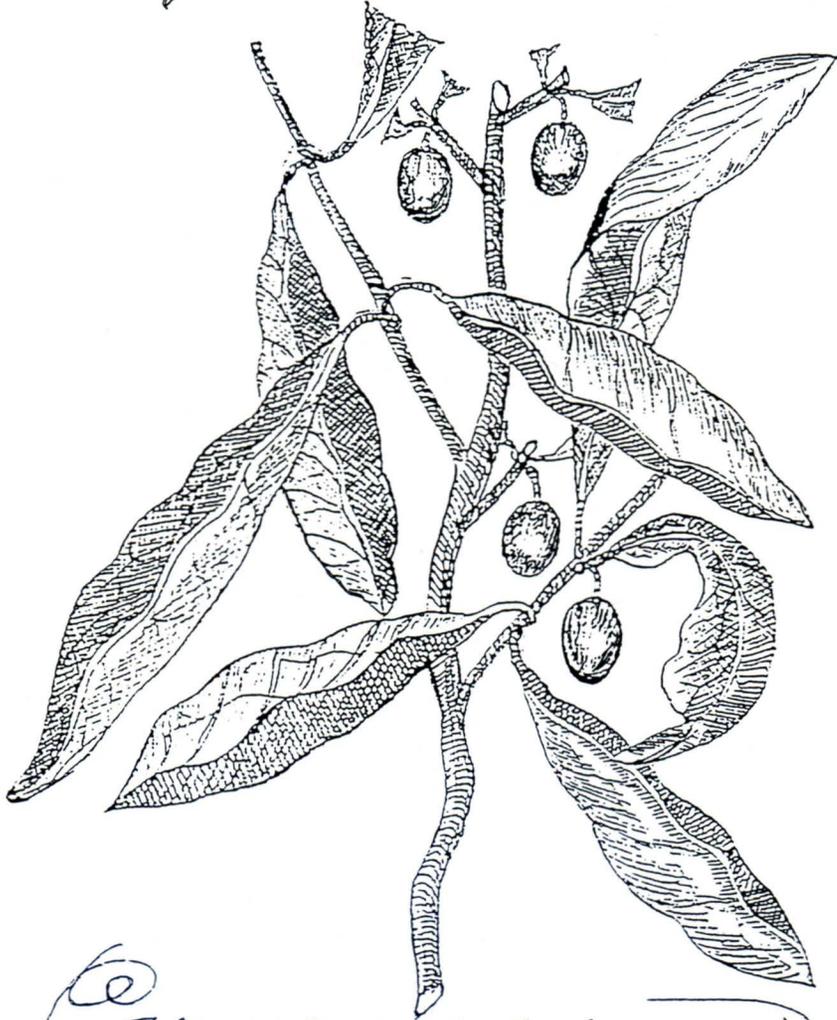
Olivio limone, o Gofrajo

Fig: 65.



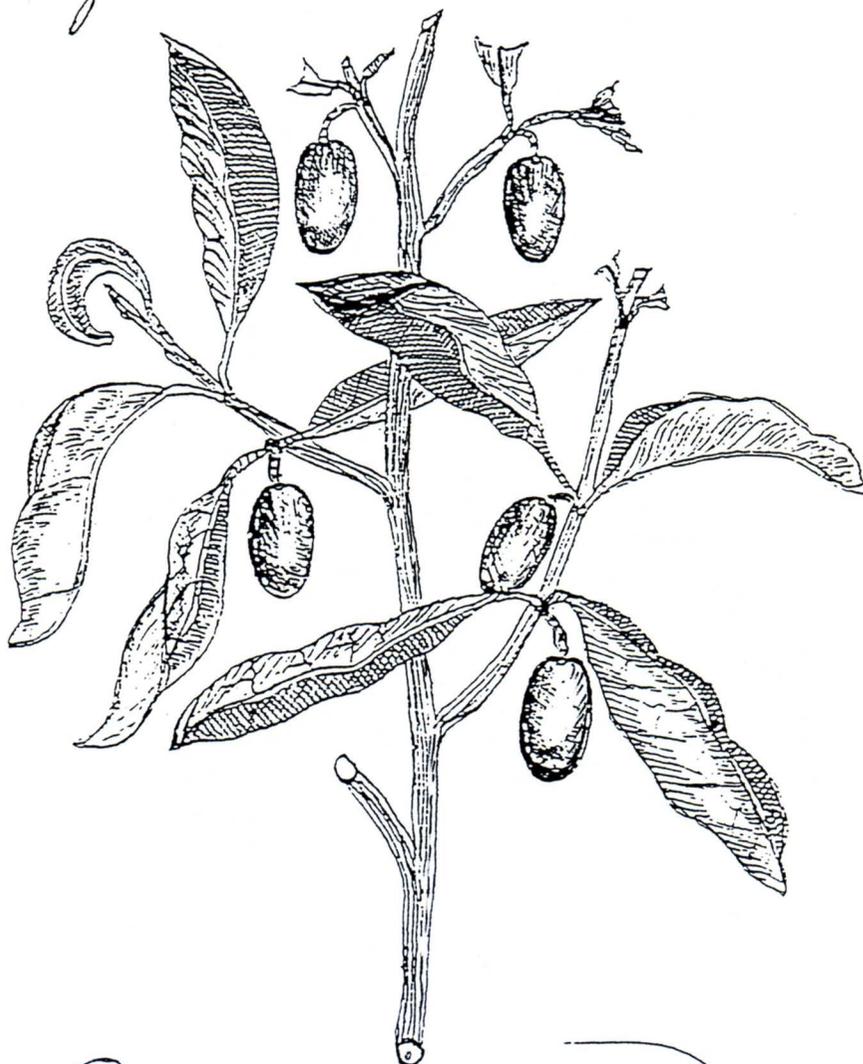
Ullivo Frillo di Foglia giccia

Fig: 66.



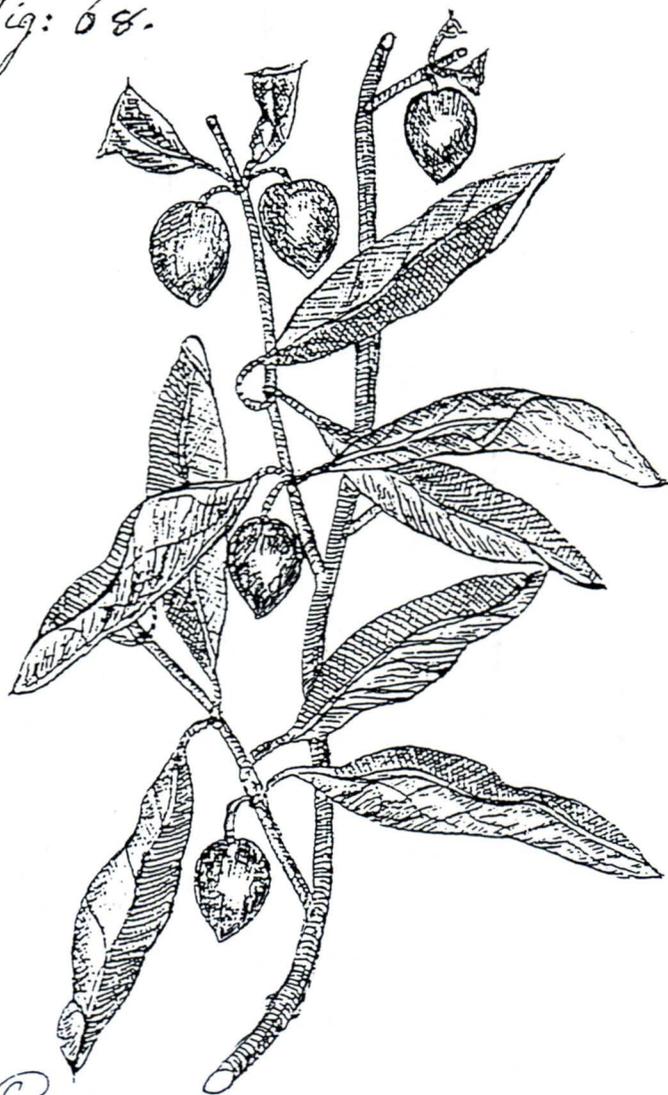
Ullivo Fritto di Foglia secca

Fig: 67



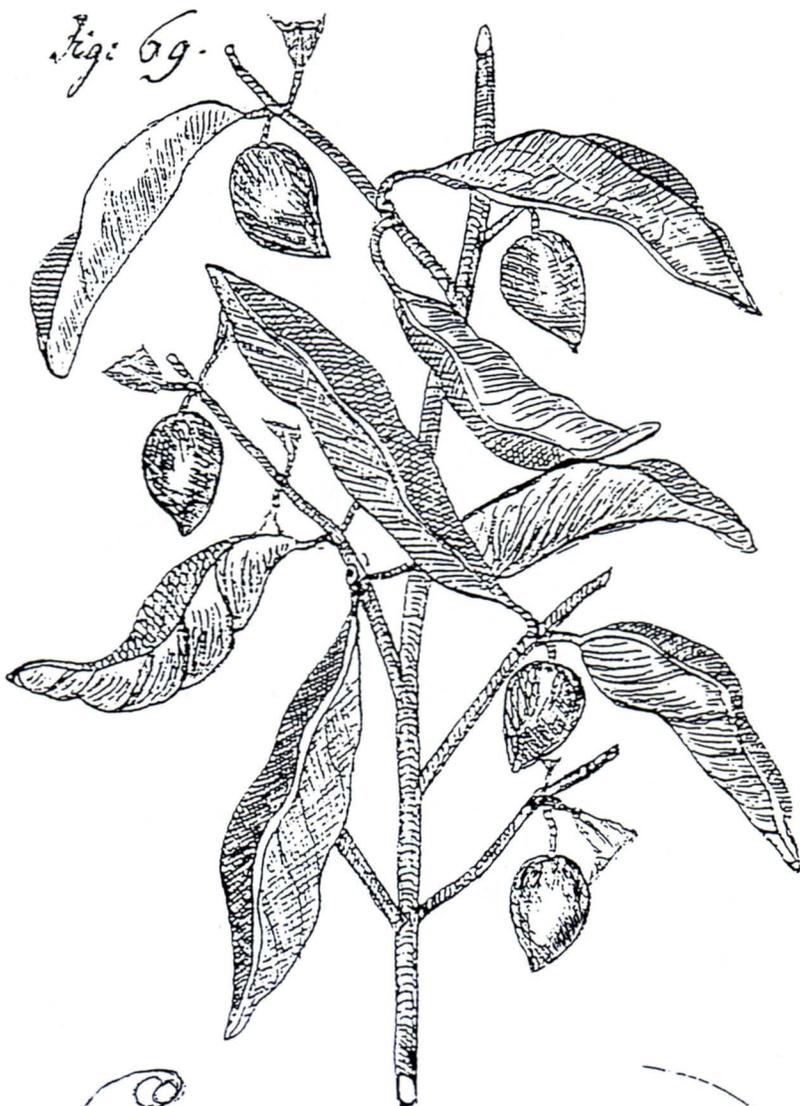
Ollivo Trillo Salvatico 3.

Fig: 68.



Uivo di foglia stretta e frutto
quasi di cuore 1.

Fig. 69.



Ullivo di frutto appuntato
in forma di *cedale* 2

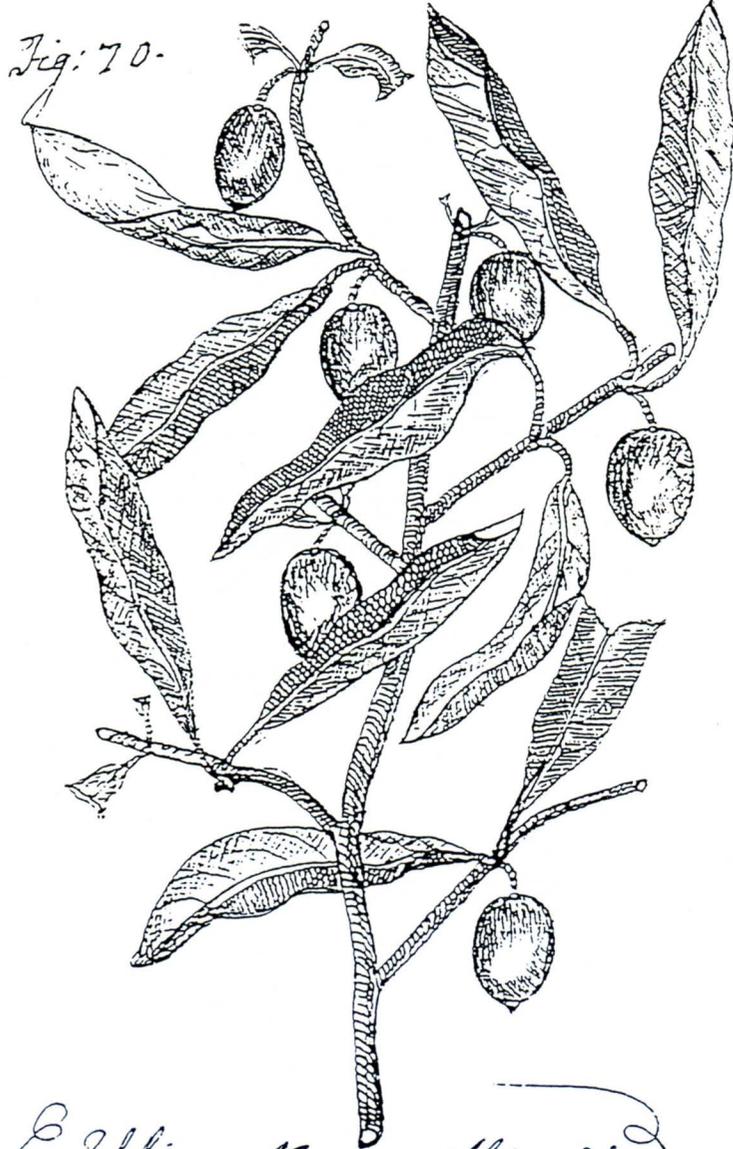


Fig: 70.

*Ullivo Mammillano di
Foschia Ischia* 1.

Fig. 71.



Ullivo mammillano di
Foglia larga 2

Fig: 72.



Ulmus orbiculatus



Fig. 7/3;

Ullivo Morajolo di Monte Varchi
Cecce

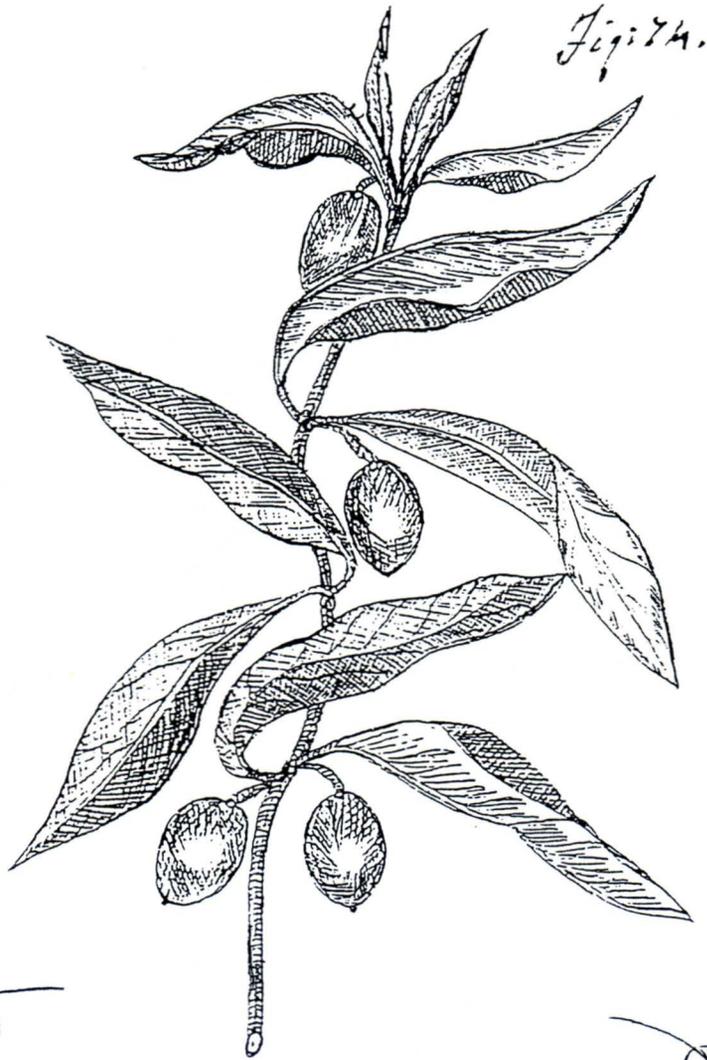


Fig. 24.

*Ullivo Infrantajo del val d'arno di sopra,
ed'arezzo*

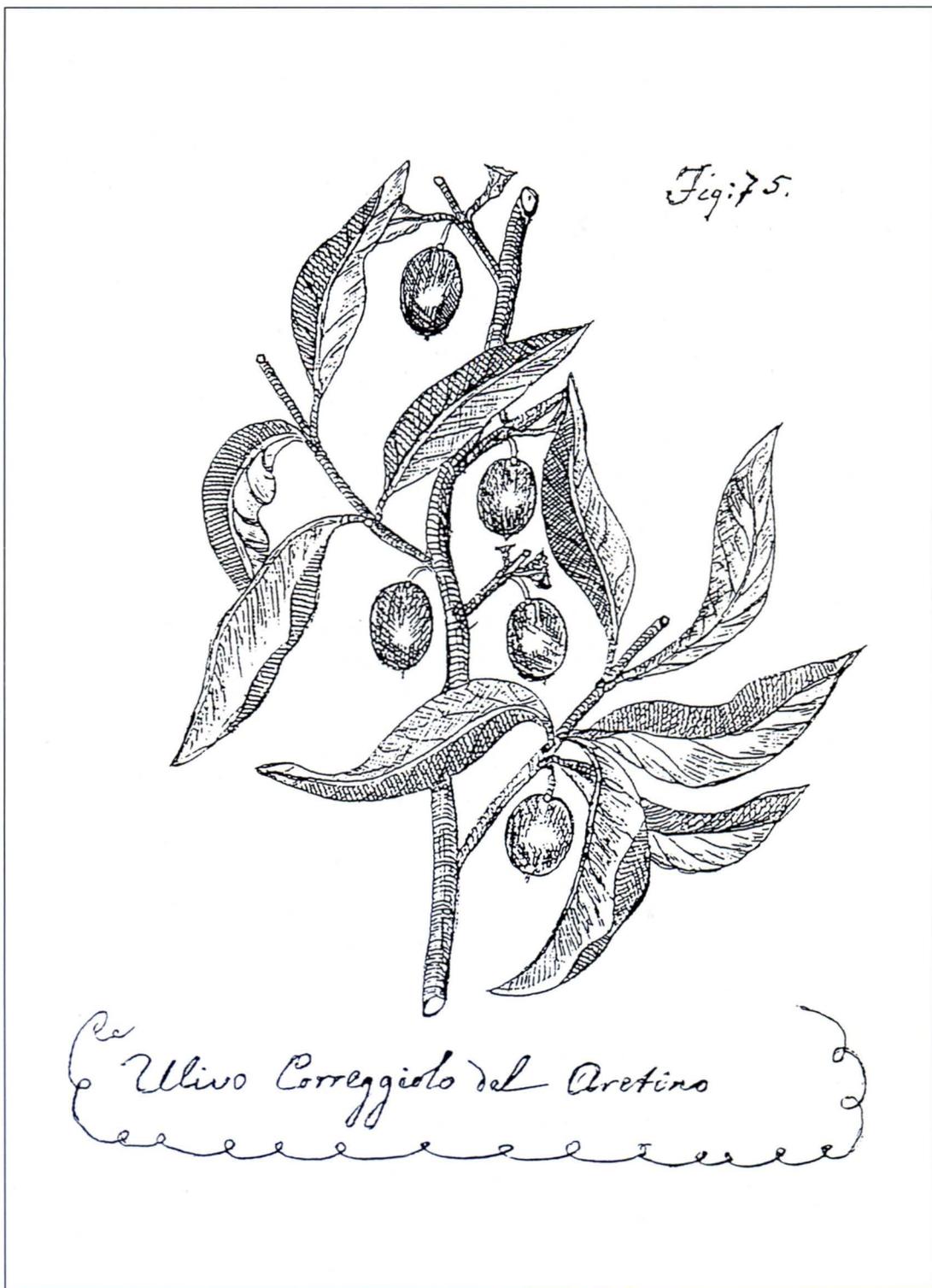
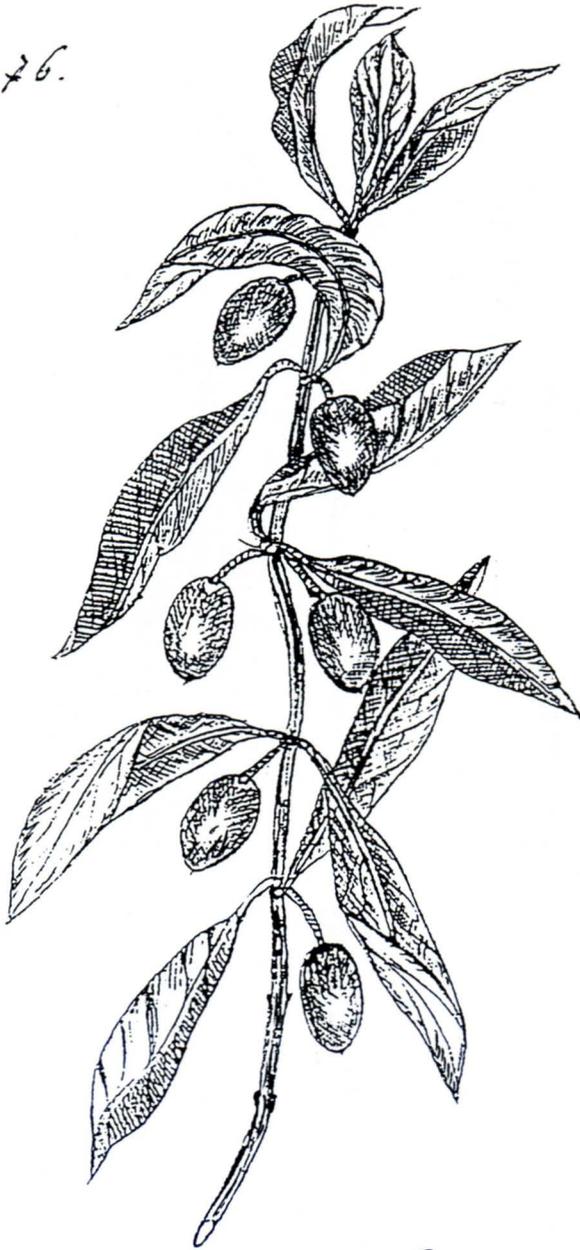


Fig: 76.



Ullivo Ferainello di Pontremoli

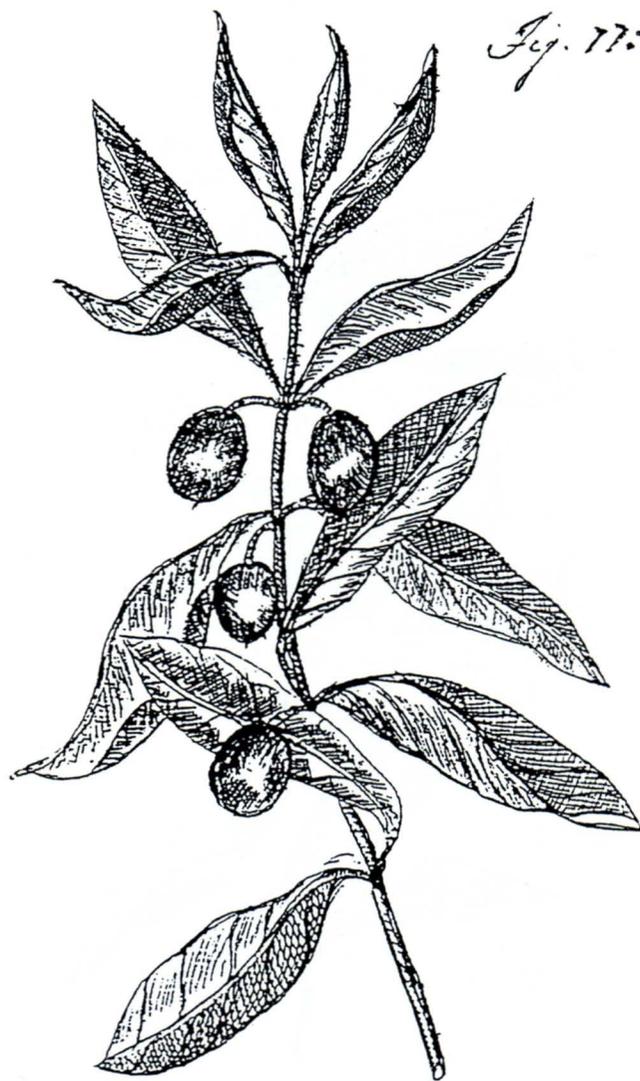


Fig. 77.

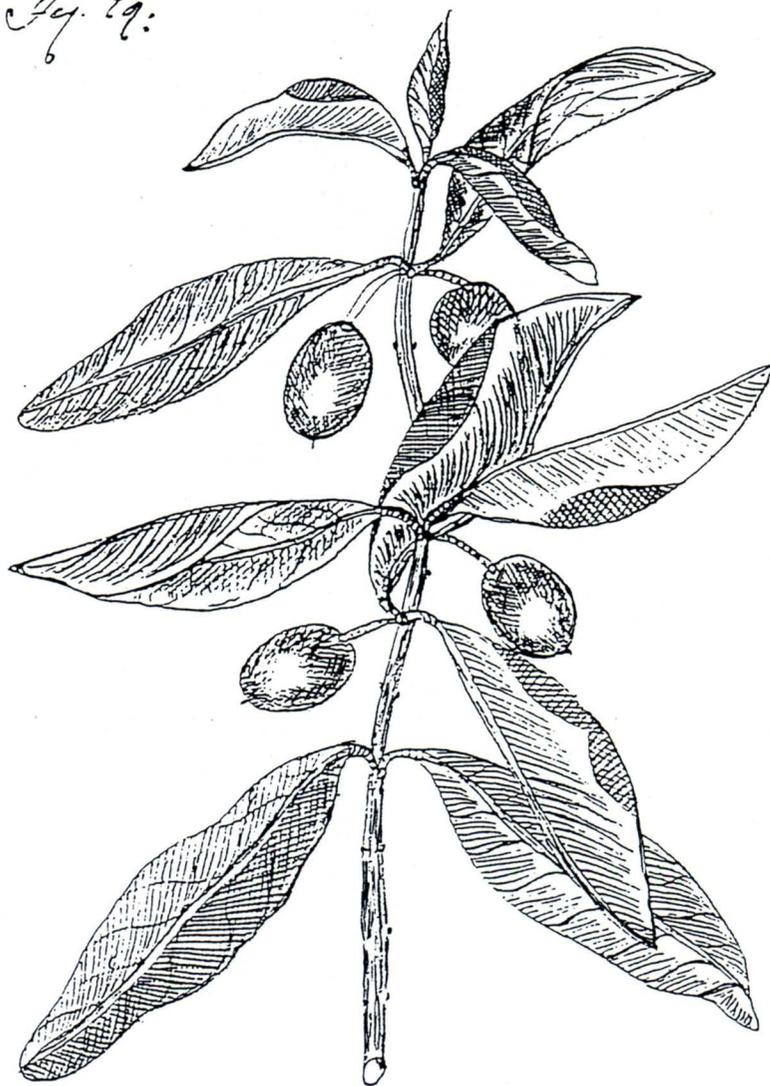
Oliivo Gazzello di Pontremoli

Fig. 78.



Ullivo Maschio di Pontremoli

Fig. 29:



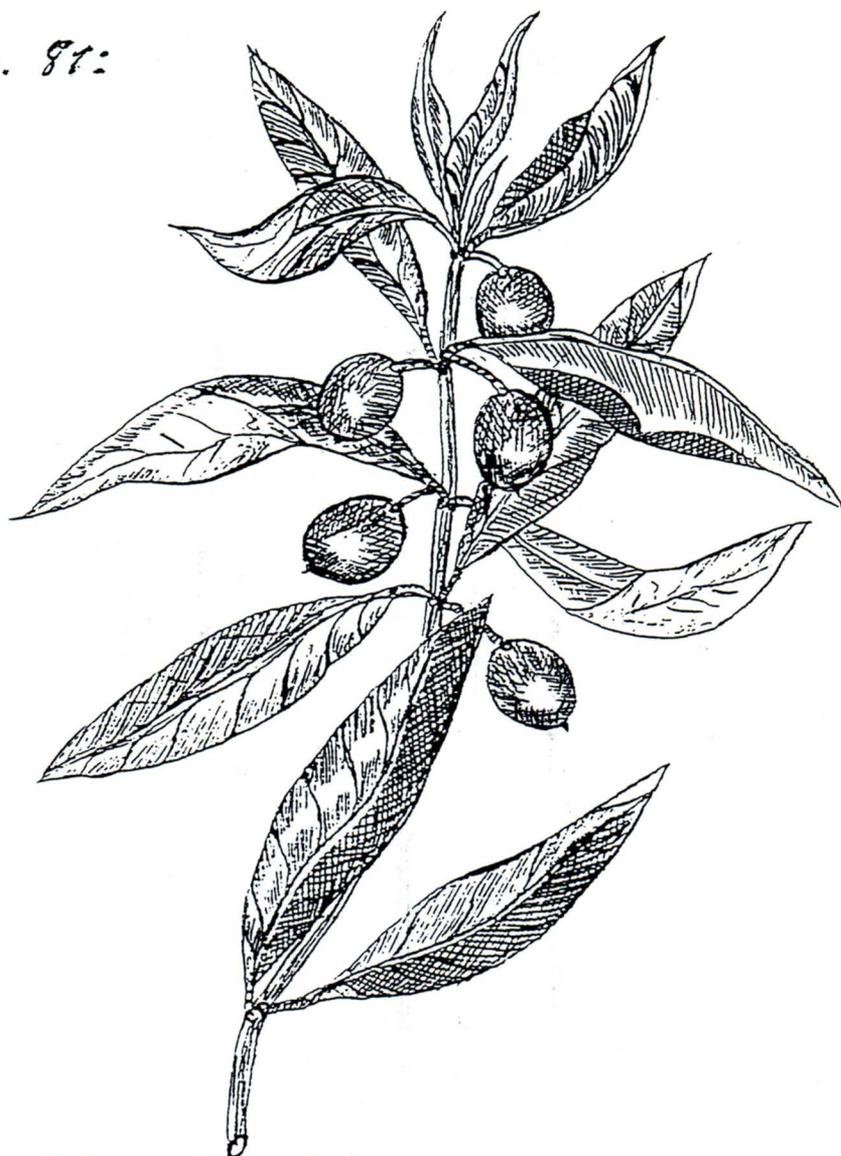
Ulivo Lecione

Fig. 80:



Ulivo mignolo

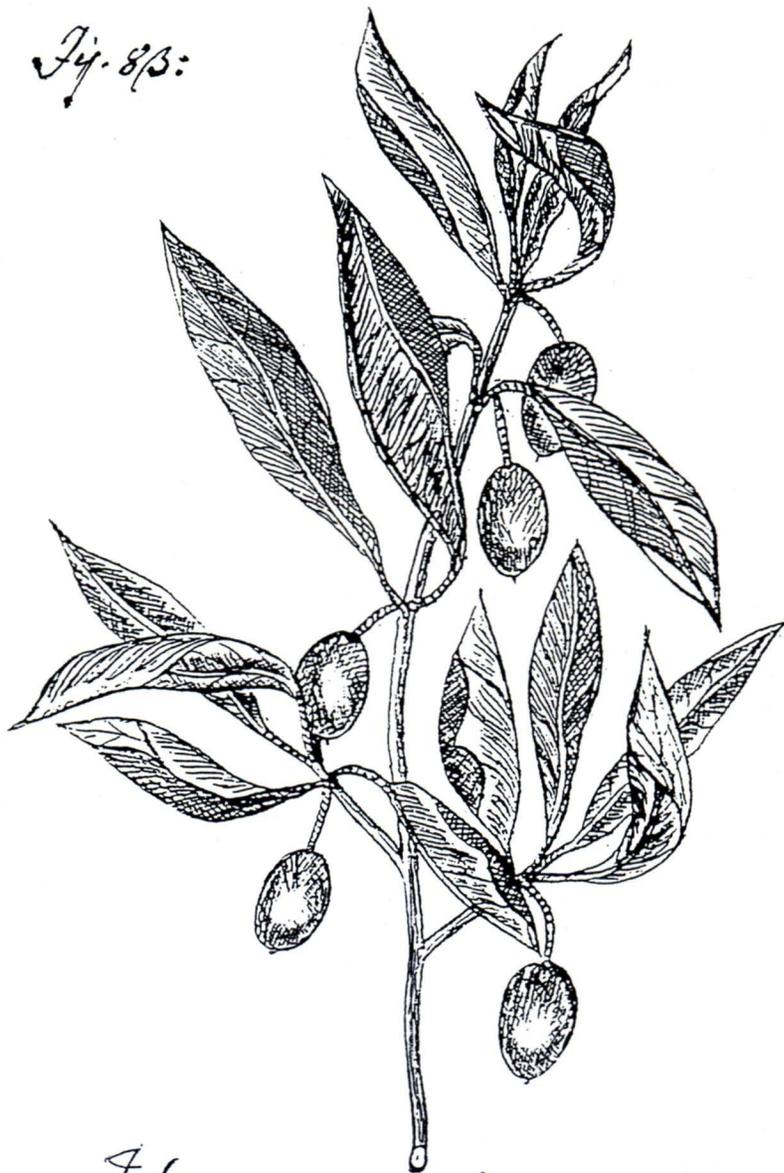
Fig. 81:



Ulvio Gosellino



Fig. 83:



Ullivo Paganolo

INDICE

Introduzione	p. 3
La Memoria di Giuseppe Tavanti	10
Le due inedite Memorie dell'Archivio dei Georgofili	18
Conclusioni	41
Note e riferimenti bibliografici	46
Appendice. I disegni inediti della Memoria 'busta 109, ins. 31:B' dell'Archivio Storico dell'Accademia dei Georgofili	51

Finito di stampare
nel mese di febbraio 2000
dallo Stabilimento Poligrafico Fiorentino
Calenzano - Firenze

ENRICO BALDINI è Professore Emerito nell'Università di Bologna dove ha insegnato Arboricoltura Generale dal 1959 al 1997. È membro dell'Accademia dei Georgofili, dell'Accademia delle Scienze di Bologna, dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia Nazionale dell'Olivo. È stato insignito di medaglia d'oro dei benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte. Ha pubblicato oltre duecento memorie scientifiche di Arboricoltura e ha collaborato alla compilazione di varie opere monografiche di Pomologia. È autore di saggi sulla storia della fisiologia delle piante arboree, sulla museologia scientifica e sulla tassonomia degli agrumi, dei fruttiferi e dell'olivo con particolare riferimento ai secoli XVI-XIX.

Monografie pomologiche ed elaiografiche editate dall'Accademia dei Georgofili:

BALDINI E., TOSI A., *Scienza e arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*. 1994

GALLESIO G., *I giornali dei viaggi*.
(a cura di E. Baldini). 1995

BALDINI E., *L'atlante citrografico di Giorgio Gallesio*. 1996

FERRARO C., *Giorgio Gallesio. Vita, opere, scritti e documenti inediti*. 1996

BALDINI E., RAGAZZINI S., *Le varietà di ulivo dell'agro fiorentino. Manoscritto inedito di Pietro Antonio Micheli*. 1998

GALLESIO G., *Trattato del Lazzeròlo*. (a cura di E. Baldini). 1998

