

Luigi Fantoni

# DELL'ULIVI E DELL'OLIO

manoscritti inediti ordinati da  
Enrico Baldini



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2006

*Con il contributo di*



**Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Carrara**

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE

ACCADEMIA DEGLI IMPERFETTI  
FIVIZZANO

Luigi Fantoni

# DELL'ULIVI E DELL'OLIO

manoscritti inediti ordinati da  
Enrico Baldini



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2006

Copyright © 2006  
Accademia dei Georgofili  
Firenze  
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento a «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili»  
Anno 2005 - Serie VIII - Vol. II (181° dall'inizio)

Servizi redazionali, grafica e impaginazione  
SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA  
Via G. Benivieni 1 - Firenze  
Tel. 055 5532924  
Fax: 055 5532085  
e-mail: [info@sefeditrice.it](mailto:info@sefeditrice.it)  
[www.sefeditrice.it](http://www.sefeditrice.it)



## PREFAZIONE

Ringrazio l'Accademia dei Georgofili e il prof. Enrico Baldini per aver voluto evidenziare a stampa la qualità del manoscritto *Dell'ulivi e dell'olio* di Luigi Fantoni, illustre mio concittadino e attivo mio predecessore alla guida dell'Accademia Letteraria di Fivizzano. Il figlio di Luigi, conte Agostino, scrivendo nel 1841 a Vincenzo Salvagnoli, affermò che suo padre e lui stesso ebbero modo di osservare numerosissime varietà di ulivi, e di disegnarne molte, e «che l'improba, e forse vana fatica» li spaventò (A. S. Massa. A. Fantoni B 300).

Fui informato dell'esistenza di questo manoscritto nel giugno 2003, e volli assicurare i miei informatori che l'inedito fascicolo non proveniva dalla mia biblioteca, come sarebbe stato facile ipotizzare, e per non futili ragioni.

Vedere ora quell'improba fatica presentata, commentata ed elegantemente stampata mi colma di gioia, sia per aver dedicato anni allo studio della Famiglia fiorentina dei Fantoni della Corona, residente in Fivizzano fin dalla prima metà del XVI secolo, sia per avere, insieme a mio fratello prof. Eugenio Bononi, condotto un enorme lavoro di consolidamento, ripristino e restauro dell'imponente palazzo dove vissero sette generazioni dei Fantoni, e dove nel 1781 proprio Luigi Fantoni, coi suoi fratelli e con altri Amici, vollero dare nuova vita e nuova sede all'Accademia Letteraria di Fivizzano.

Luigi Fantoni, eletto Presidente della *Società Letteraria Lunese*, si prefiggeva di proseguire l'opera della Cinquecentesca Letteraria Accademia degli Imperfetti, che molto aveva contribuito a sostanziare la definizione di Fivizzano quale "Atene di Lunigiana" (L. J. BONONI, *Libri & Destini. La cultura del libro in Lunigiana nel Secondo Millennio*, Lucca, Maria Pacini Fazzi Editore, 2000).

La vita di Luigi Fantoni risulta interessante sia per quel suo obbligo a un nobiliare riserbo, sia perché lascia intravedere una sensibilità di non comune riscontro.

Educato nei migliori collegi del suo tempo, insieme ai fratelli Odoardo e Giovanni (il futuro Arcade *Labindo Arsinoetico*), Luigi accolse serenamente l'obbligazione, che gli derivava dalla figura di un padre conservatore, ad una proiezione futura di antico "patriziato fiorentino" del quale si sentiva giustamente depositario e campione.

Il triste, e tristo, periodo della rivoluzione francese a Fivizzano, poveramente "tracimata", si espresse attraverso una politica locale, nutrita d'invidia e di povertà mentale che incisero profondamente su Luigi.

«Io desidero a voi, e a' figli ogni bene [scriveva da Firenze il conte Luigi il 17 dicembre 1799, alla consorte Maria Maddalena Morelli Adimari Fantoni]», e ancora, in data 22 gennaio 1800: «Sono state quattro settimane di stretto arresto. Dio abbia misericordia di noi, e mandi a terminar bene i colpi degli astuti, e mascherati nostri nemici...» (A. Fantoni Bononi, Fivizzano).

Nello stesso giorno mese e anno, mentre il conte Luigi da Firenze scriveva questa lettera alla consorte, «il popolaccio» si era portato «alla casa Fantoni per atterrare le porte del palazzo» (S. ANDREANI, *I Francesi a Fivizzano*, Treviso, Tipografia dei Segretari Comunali, 1911).

Il Presidente dell'Accademia dei Georgofili, prof. Franco Scaramuzzi, cordialmente acconsente che sul frontespizio della presente monografia compaia anche l'Accademia degli Imperfetti di Fivizzano. Gli siamo grati, per più ragioni:

- la prima, perché dopo i restauri sopra ricordati del palazzo che fu di Luigi Fantoni, all'Accademia degli Imperfetti è stato dato un intero quartiere di notevole rappresentanza affinché potesse disporre senza spese di una sua sede permanente, riconfermando in tal modo l'ospitalità già offerta nel 1781 da Luigi Fantoni;
- la seconda, perché all'Accademia dei Georgofili fu iscritto fin dal 5 gennaio 1834, quel Girolamo Gargioli di Fivizzano (Fivizzano, 1796-Firenze, 1869), forte sostenitore della necessità che in quella località si continuasse a dare forza a un'accademia letteraria, intimo amico e collaboratore instancabile di Agostino Fantoni, che



Fivizzano: la Piazza Medicea oggi





Fivizzano: uno scorcio del palazzo Fantoni, in via Labindo 6

a Firenze «riuscì (...) ad attirare l'attenzione di uomini di merito, come Raffaello Lambruschini, Francesco Forti e Giampietro Vieusseux, con la pubblicazione di un *Calendario Lunese*», che fu oggetto di elogio scritto da parte di «uomini competenti» (G. BARBÈRA, *Memorie di un Editore*, Firenze, Barbèra, 1930, p. 363), e che volle curare il primo e il secondo *Saggio del parlare degli Artigiani in Firenze* (Firenze, Tofani, 1861, 1862, e 1876), il *Dialogo sui colori che si danno alle sete* (Firenze, Galileiana, 1862), e il trattato quattrocentesco *L'arte della seta in Firenze* (Firenze, Barbèra, 1868), opere ristampate anche recentemente;

– la terza, perché l'Accademia degli Imperfetti è stata partecipe dello sdegno universale per l'attentato dinamitardo che il 27 maggio 1993 ha ucciso persone e recato gravissimo danno all'Accademia dei Georgofili in Firenze.

Come modesto contributo, l'Accademia degli Imperfetti pubblicò allora alcuni inediti del fivizzanese Girolamo Gargioli a Leopoldo Pelli Fabbroni, «che esprimono una comunione d'interessi tra Fivizzano e Firenze in materia di innovazione agraria» (*Accademia dei Georgofili. Corrispondenza Accademica e altri scritti di G. Gargioli*, a cura di L. J. Bononi, Firenze, 27 maggio 1993).

Luigi Fantoni fu nominato Accademico Corrispondente dei Georgofili l'8 maggio 1776 (Accademia dei Georgofili, Archivio Storico, busta 137). Nella Sua iscrizione sepolcrale si legge: «Fra i Georgofili accademico operoso».

Loris Jacopo Bononi  
Priore dell'Accademia degli Imperfetti di Fivizzano





## I. PREMESSA

Nel corso del Settecento si sviluppò in Toscana un crescente interesse per l'olivicoltura e la tecnica olearia e si intensificarono le iniziative per meglio conoscere la storia dell'olivo, il suo patrimonio varietale, i metodi di propagazione e di "governo" e quelli di estrazione dell'olio.

Le premesse a questi studi erano maturate fino dagli inizi del XVIII secolo grazie a Pietro Antonio Micheli, professore di botanica e prefetto del Giardino dei Semplici di Firenze, il quale aveva iniziato a raccogliere notizie sulle varietà di olivo coltivate nel circondario fiorentino, traducendole in un saggio illustrato<sup>1</sup> conservato (ms. 23) nell'omonimo "fondo" presso la Biblioteca Botanica Dipartimentale dell'Università di Firenze<sup>2</sup>.

Un decisivo impulso allo studio dell'olivicoltura toscana ebbe luogo verso la metà del predetto secolo in seguito alla fondazione dell'Accademia dei Georgofili, promotrice di importanti indagini naturalistiche, agronomiche, sociali ed economiche.

In particolare, per quanto concerne l'olivo, significativi sono i vari saggi manoscritti conservati nell'archivio storico di detta Accademia e le comunicazioni pubblicate nei suoi «Atti» (dal 1793) e successivamente nel «Giornale Agrario Toscano» (dal 1827)<sup>3</sup>, al fine di migliorare i metodi di propagazione e i criteri di potatura<sup>4</sup>, le tecniche di estrazione dell'olio<sup>5</sup>, il controllo di fitopatie quali la rogna, la carie e la ruggine<sup>6</sup>.

Il 6 luglio 1802 i Georgofili bandirono un concorso intitolato: «*Quesito per la migliore descrizione delle diverse specie e varietà di olivi 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*»<sup>7</sup>.

In riscontro a questo bando l'Accademia ricevette un solo manoscritto<sup>8</sup> corredato da ottantatre disegni, di cui otto pervenuti dopo che la Commissione giudicatrice aveva concluso i suoi lavori esprimendo su detto saggio un parere negativo<sup>9</sup>.

L'Accademia ribandì allora il concorso mettendo in palio un premio di 50 zecchini d'oro per una memoria da presentare entro il 31 dicembre 1804 per «*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 provincie, e quelli dati dai Naturalisti di maggior credito, sì antichi come moderni, non lasciando di notare altresì il rispettivo loro allignamento nei varj climi d'Etruria, e la loro più prospera riuscita»<sup>10</sup>.*

A fronte di questo nuovo bando vennero prodotte due memorie: una da parte del casentinese Domenico De Vecchi (alias Domenico Tavanti)<sup>11</sup>, approvata, premiata e pubblicata nel 1805; l'altra del medico seravezzino Fortunato Raffaelli, giudicata invece negativamente e relegata inedita nell'archivio dell'Accademia stessa<sup>12</sup>.

## 2. INEDITI DOCUMENTI DEL CONTE LUIGI FANTONI SULLE VARIETÀ D'ULIVO E SU ALCUNI LORO FITOFAGI

Nel 2004 un riferimento a questi inediti documenti, attribuiti al conte Luigi Fantoni di Fivizzano<sup>13</sup>, che alle arti letterarie in cui si era distinto fino dagli anni giovanili del Collegio Nazareno di Roma aveva affiancato anche studi agronomici, è comparso sul «Natural History and Travel Catalogue» 182, pp. 34-42 della libreria antiquaria Junk P.V., History Booksellers, di Amsterdam, gestita da Allard Schierenberg. In questo catalogo il carteggio in questione, racchiuso in un unico fascicolo (fig. 1), è stato illustrato dal dr. Federico Tognoni di Pisa, il quale si è anche adoperato affinché fosse prestato per breve tempo all'Accademia dei Georgofili di Firenze. Nel marzo 2005 lo stesso documento è stato anche esposto a Milano alla XVI Mostra del Libro Antico.

Alla stregua dei naturalisti, quali Giovanni Targioni Tozzetti<sup>14</sup> e Giovanni Mariti<sup>15</sup>, che nel corso del Settecento avevano eletto la Toscana a mèta privilegiata dei loro viaggi di studio<sup>16</sup>, il conte Fantoni aveva raccolto un gran numero di notizie in parte utilizzate per redigere le «*Efemeridi Biennali di Aronte Lunese o sia Doppio Lunario Storico, Economico e Letterario della Lunigiana per gli anni 1779 e 1780*»: un'ampia e dettagliata dissertazione sull'economia, sulla politica, sui commerci e sull'agricoltura della Lunigiana<sup>17</sup>, con particolare riguardo (cap. V) al castagno, alla vite e all'olivo, tipiche coltivazioni locali<sup>18</sup>.

All'interno del fascicolo (fig. 1) sono incollati i bandi dei due ricordati concorsi elaiografici dei Georgofili sottoscritti dal Segretario dell'Accademia dott. Giuseppe Sarchiani<sup>19</sup>. La loro presenza nel fascicolo lascia con ragione presumere che il conte Fantoni, nominato l'8 maggio 1776 socio corrispondente dell'Accademia fiorentina<sup>20</sup> e forse da questa sollecitato, avesse considerato la possibilità di partecipare



Fig. 1. *Sopra*: Il fascicolo contenente i manoscritti del conte Luigi Fantoni dal titolo *Dell'ulivi e dell'olio. Agricoltura. Conte Luigi*. *Sotto*: pagine del manoscritto Fantoni con incollati i due bandi ("Quesiti") dei Georgofili (1802 e 1803) per una memoria sulle varietà di ulivo coltivate in Toscana.

ai suddetti concorsi, senza peraltro concludere l'operazione. Questa aspettativa è confermata da una pagina successiva che riporta tre possibili titoli: il primo («*Specie diverse delli Ulivi che si trovano sulle costiere de monti del litorale solcato dall'Arno sino alla Magra*»), molto conciso e cassato con tratti di penna; più ampi, circostanziati e anche più coerenti (specialmente il terzo) con i bandi dei Georgofili, gli altri due («*Delle Specie diverse d'Ulivi che si trovano ne Monti d'Agnano, territorio pisano, spettanti a S.A.S. la S.<sup>ra</sup> Duchessa di Massa e Modena, con osservazioni sopra quelle che influiscono gli Ulivi di Lucca, Pietrassanta, Montignoso, Massa, Sarzana, Lunigiana,*



*e Riviere di Genova» e «Delle Specie diverse d'Ulivi che si trovano nei Monti della Fattoria d'Agnano<sup>21</sup>, Territorio Pisano, spettante a S.A.S.<sup>ma</sup>, con osservazioni sopra le specie degli ulivi ancora di Lucca, Pietrassanta, Montignoso, Massa, Sarzana, Lunigiana e nelle due Riviere di Genova, ad effetto di rilevare quali siano quelle specie che servono a produrre l'olio fino e quali quelle che corrispondono alle specie degli Antichi».*

Il fascicolo proposto dalla libreria antiquaria olandese contiene un centinaio di tavole *in folio* che, in realtà, risultano appartenere a due diversi saggi: uno tassonomico e uno entomologico.

Sui novantadue fogli del primo saggio, irregolarmente inframezzati da pagine bianche, compaiono rametti fruttiferi di numerose varietà di olivo individuate nel vasto territorio compreso tra i Monti Pisani (fig. 2)<sup>22</sup> e la Lunigiana (fig. 3), disegnati da Agostino Fantoni, figlio del conte Luigi<sup>23</sup>.

In questo contesto compaiono riferimenti cronologici agli anni fra il 1772 e il 1784.

Dieci tavole sono numerate per mano dello stesso autore ma irregolarmente inserite nel fascicolo che è invece ordinato soprattutto in funzione delle località in cui gli ulivi erano stati individuati ed osservati: Agnano pisano, Piandasciano, Calci, Lucca, Montignoso, Massa, Carrara, Castelnuovo Magra e Fivizzano. Un disegno molto approssimativo (tav. 36) si riferisce ad un anonimo olivo individuato "nel cortile di Casa Cicci, in Pisa".

I disegni sono per la maggior parte dei semplici profili di rametti fruttiferi tracciati a inchiostro e generalmente accompagnati da sommarie osservazioni<sup>23</sup>. In alcuni il soggetto è delineato molto sommariamente, mentre in altri<sup>24</sup> è ben rifinito con chiaroscuri che conferiscono dettaglio e rilievo alle immagini e attestano la completezza del lavoro figurativo.

Le tavole 93-102 del fascicolo rappresentano infine, con molti dettagli e a grandezza naturale o "ingranditi col Microscopio" [x 3,7 volte], alcuni Insetti relativi all'olivo. La loro minuziosa fattura e la precisione "scientifica" delle didascalie legittimano il sospetto che questi disegni possano essere stati eseguiti da persona diversa dall'autore delle tavole elaiografiche, poi riunite nel medesimo fascicolo.

## 2.1. *Le varietà d'olivo*

*Tav. 1* - Num:° 4. Oliva Cucca di frutto tondo, e di nòcciolo piccolo.

*Tav 2* - Num. 8. Olivo Razzuòlo d'Agnano, grosso. Si trova sotto le Caselline, sopra una fossetta fra Poggi e Ciardelli. Questa specie d'Ulivi fa olio fine, è di



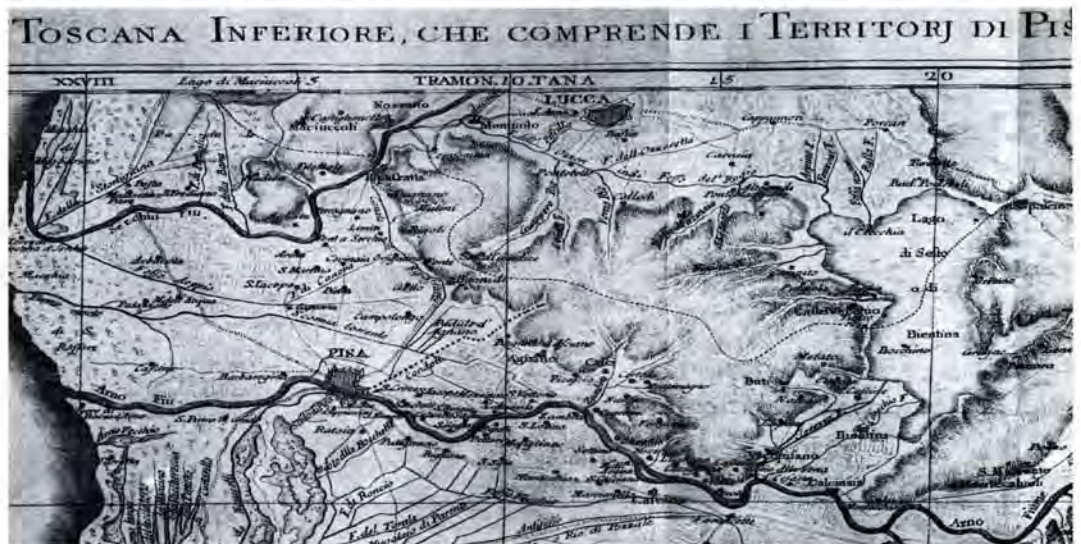


Fig. 2. Corografia della Toscana Inferiore con i circondari di Pisa e di Lucca (da G. TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni di alcuni viaggi... 1768-1779*)

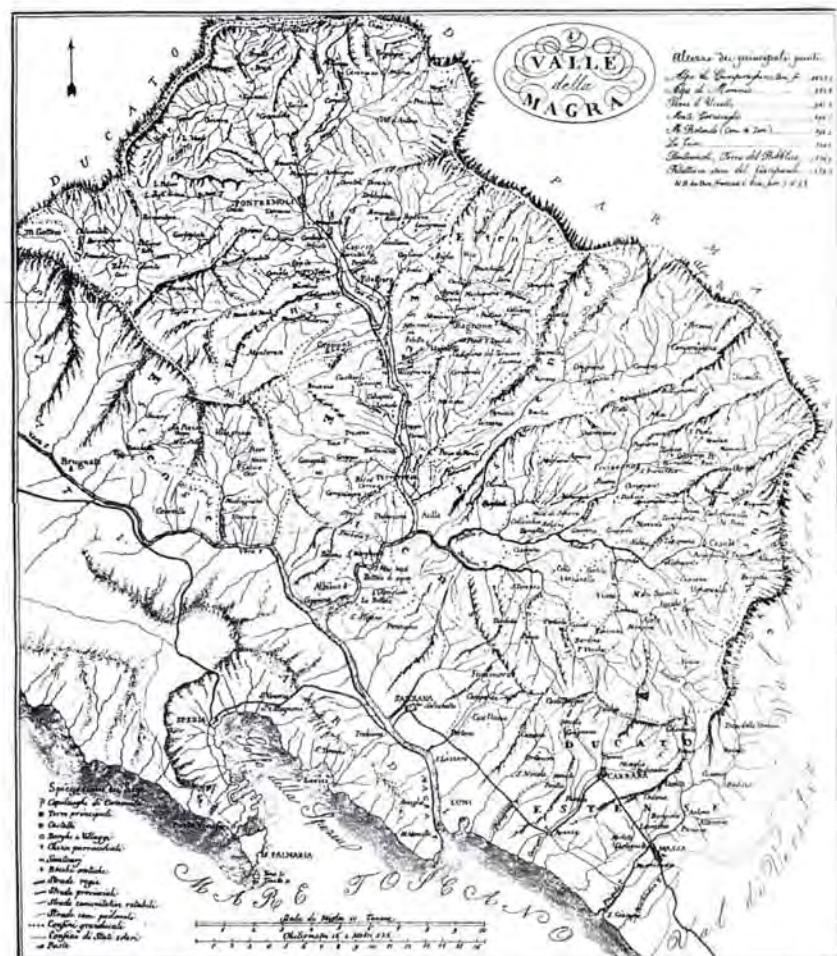


Fig. 3. Corografia della Lunigiana disegnata da Michele Angeli a complemento del saggio del conte Luigi Fantoni (Aronte Lunense) sulla Lunigiana. (*Ristampa postuma, a cura della Tipografia Prosperi di Livorno, 1835*)



legno più gentile, e la più domestica di tutte. Esce prima delle altre specie. Il suo frutto cade facilmente per le nebbie. Il legno è soggetto a guastarsi e a marcire. Sono più soggette al Baco<sup>25</sup> delle altre: «*morbi plures eveniunt ut vermiculatio, sideratio, radication*»<sup>26</sup>.

Inoltre la Razzòla converrebbe dirsi che fosse veramente l'oliva domestica per la gentilezza del suo legno, meno resistente al freddo, per cui ne' Paesi lontani dal mare e per conseguenza più elevati e più freddi, non regge. Similmente non ama i caldissimi. E se in qualche paese troppo freddo, come sul Lago di Garda, nel Mugello, in Casentino e nella Lunigiana, o troppo caldo, come nella Puglia, nell'Africa e nella Spagna, ancora vegetano, convien dire che siano specie diverse e più resistenti alle ingiurie dell'aria, alle nebbie et ai vermi, cosa che caratterizza appunto la loro specie più accostante al Salvatico, ed eccone la ragione conosciuta fino dai tempi del grande osservatore Teofrasto, il quale osserva che gli alberi domestici soggetti sono ai mali più frequentemente.

L'oliva Razzòla, conosciuta dagli Antichi sotto questo nome, era una oliva di figura bislunga, di foglie non fisse<sup>27</sup>, che a Firenze detta è Razzo, a Pisa Razzòla e nel Massese Solciara<sup>28</sup>. La credevano in antico propria più per mangiare che per dare olio, il che non si combina con le Olive Razzòle moderne, le quali danno l'olio fine, cioè quello che non prende di rancido in capo all'anno e che non è grasso messo in bocca, ma serba per più lungo tempo dell'altro olio una certa fluidità propria dell'acqua, aggradevole al palato, laddove dispiace al gusto quella fluidità che comincia ad esser tenace, grassa e viscosa. L'olio delle altre olive, serbato più d'un anno, perde le sua qualità per quanto pregevoli siano queste olive.

Amava la Razzòla antica un terreno pastoso, fondo e grasso ma caldo e per conseguenza non soggetto all'umidità giacché ogni terreno quanto più è umido tanto più è frigido e quanto più svapora per il sole tale umidità, tanto più diviene caldo. Ottimo dunque per gli olivi è quel grado d'umidità che è tenuissimo, e nel quale morirebbero molte altre piante.

Rende tale oliva meno olio della Frantoiana, ma più fino e di colore più chiaro, e di color di paglia, che è il suo vero colore. Inoltre depone meno feccia o morca delle altre.

Eccone l'esperienza fatta nel 1774 nella Fattoria d'Agnano<sup>29</sup>.

Il dì 14 aprile 1774 si fransero olive Razzòle colte di due giorni e tenute stese sottili sul solajo di mattoni ben cotti che attraggono l'umidità<sup>30</sup>.

	Razzòle	Frantoiane	Puntarole
Olive (staja pisane)	18	18	18
Reddito dell'olio 3 giorni dopo frante (libbre)	104,4	117,4	85,4
Reddito dell'olio dopo 5 giorni (libbre)	101,4	108,8	84,0
Colore dell'olio	pagliato chiaro	pagl. scuro	pagl. bianco



*Tav. 3* - Oliva Razzòla a pera. Si trova in faccia alla porta del Magazzino dell'Ospitale<sup>31</sup>. Questa uliva pare Razzòla, ma in realtà non è e sarebbe più fosse salvatica.

*Tav. 4* - Ulivo con le foglie tutte accartocciate e frutto grosso. Si trova nelle Grotte di Piandasciano, passata la Buca del Giannetti; è l'olivo a ceppaja grosso verso Asciano, su la via Vicarese<sup>32</sup>.

*Tav. 5* - Ulivo nelle Grotte di Piandasciano, situato sopra l'ulivo a ceppaja grosso (tav. 4), per la via Vicarese.

*Tav. 6* - Olivo Salvatico sopra la via Vicarese in Piandasciano, passata la Buca del Giannetti, l'ultimo vicino alle viti di detto luogo.

*Tav. 7* - Num.° 6. Uliva salvatica, di frutto ovale e foglia stretta. Si trova nel quadro primo, sopra S. Saverio, in una pietraja, vicino alla via del Monistero<sup>33</sup>.

*Tav. 8* - Num.° 7. Ulivo di frutto ovale e foglia larga. Nell'uliveto lungo il muro dell'Orto, in luogo detto la Balza, vicino della via. Vedi al Num. 8 (tav. 9).

*Tav. 9* - Num.° 8. Olivo in Asciano, nell'uliveto Gualandi<sup>34</sup>, sopra il Bottino<sup>35</sup>, di cima a quattro file d'ulivi. Le foglie sono crasse e dure et il frutto è grande. Pare simile a quella Num.° 7. (tav. 8).

*Tav. 10* - Olivo salvatico nella scassata nuova<sup>36</sup> Gualandi, poco sopra la Casa di Belvedere. Piantone giovine.

*Tav. 11* - Num. ... Ulivo salvatico, di foglia stretta, e frutto grande, ovale, che diviene prima rosso e poi nero. Si trova sulla via che va alla Marginetta<sup>37</sup> del Monastero, sotto l'ulivo grande, sul pendio del Poggio.

*Tav. 12* - Ulivo di foglia larga e frutto ovale, mediocre. Si trova sulla via che dalla Fattoria scende al Barsanti, sul prato sotto l'Orto del Giuntini, et uno nella balza dell'Uliveto Simonini.

*Tav. 13* - Num.° 9. Ulivo di foglia larga, polputa e forte, di [colore] verde cupo. Fa i frutti a guisa di Razzòlo. Si trova sulla via che monta al Monastero a ponente. Matura che è, ha il sugo color di sangue. Resta sotto i Trilloni<sup>38</sup>, una pianta isolata, piena di Rogna<sup>39</sup>.

*Tav. 14* - Num. ... Pianta mediocre, in cima ad Agnano, di foglia varia, frutti ovali a grappoli, vicino alla Balza. Non è soggetta al Baco<sup>40</sup>.



Fig. 4. Gli oliveti dei Monti Pisani osservati dalla strada che collega Agnano ad Asciano, presso il Cimitero

*Tav. 15* - Ulivo che porta moltissimo frutto, e che si mantiene bianco acerbo per tutto Gennajo, diventa rosso cremesi in Febbrajo, e diventò nero morato in Marzo 1776. Si trova albero isolato sopra un Poggetto, sulla via che dalle Caselline scende al Fabro, poco sopra lo stradone di Gelsi d'Agnano.

*Tav. 16* - Ulivo di frutto ovale, e foglia verde cupa, e forte. Si trova al Bagnetto d'acqua acidula<sup>41</sup>, verso Ponente, a sinistra della via che va al Monticello del Rossi, s'una grotta.

*Tav. 17* - Num. ... Ulivo sotto gli Ortacci, sopra l'altro segnato Num. ... Ne fa ogni anno. Questo albero ha tre piante al calcio<sup>42</sup>.

*Tav. 18* - Num. ... Ulivo Trillo di foglia stretta, e frutto grande. È l'albero più grande di Fattoria. Si trova in Pian d'Asciano (fig.4), appiè del Monticello, poco sopra la via Vicarese.

*Tav. 19* - Num. ... Ulivo Trillo, che fa una ceppaja grande, sopra rottami di muro vecchio, in faccia alle Caselline.



Tav. 20 - Num. ...Ulivo ... Pianta grande, sopra la via Vicarese, di là dalla Buca del Giannetti.

Tav. 21 - Num... Ulivo Trillo sotto gli Ortacci, vicino all'ulivo grosso, sul viottolo che va al Monastero, di foglia nera, e sono tre piante insieme.

Tav. 22 - Num. 20. Ulivo Trillo di foglia verde cupa, e frutto mediocre a grappoli. Si trova nella Piaggia del Rognini, ed è l'albero più grande.

Tav. 23 - Num. ...Ulivo Trillo di foglia mediocre, e frutto piccolo. È un albero grande assai. Si trova sul viottolo che va al Monistero.

Tav. 24 - Ulivo salvatico alla punta di Montebianco<sup>43</sup>, poco sopra la via Vicarese, che frutta ogni anno.

Tav. 25 - Ulivo a foglia larga, e frutto piccolo, quasi ovale. Si trova nelle piagge del Barsanti, sul viottolo che conduce al Podere.

Tav. 26 - Num. ... Ulivo Frantoiano. Si trova sopra il Bottino, appiè della scala della Compagnia d'Agnano<sup>44</sup>. Fiorisce una settimana più tardi delle Razzòle, cioè verso il fine d'Aprile-primi di Maggio. "*Copiosa fructificatio prima species silvestrium*"<sup>45</sup>.

Tav. 27 - Ulivo Frantojano Minore. Si trova in cima ad Agnano, nell'Uliveto Malerbi, e altrove.

Tav. 28 - Uliva Cucca tonda, o della Regina. Si trova nel Monte della Croce, sopra la Casa del Contadino. In monte è sterile e d'asciuttore sono i frutti, e le foglie come le seguenti, ma in altri luoghi sono come al Num° 4. (tav. 1).

La predetta uliva, che in annate buone diventa grossa assai, porta seco i caratteri dell'antiche Phaulie, così dette per esser vili e viziose: "*Phaulias a Phaulos vilis vitiosus*". Erano dette ancora Regie, nome che si uniforma benissimo a quello della Regina con cui sono oggi chiamate. Le antiche avevano molta carne, nocciolo piccolo, di figura grandissime, rendevano poco olio e questo bianco, frante che fossero acerbe, e belle da vedersi. Le chiamavano ancora Majorine "*idest omnium maxime. Genus olivarum quod Egiptium appellamus, ubertate ac magnitudine fructus excellit. Reliquum abunde oleum fert*"<sup>46</sup>. "*Corpore grandissime, pusillo nucleo*"<sup>47</sup>. "*Paucissime prestant oleum ceu Phaulie. Priusquam nigrescant habere oleum constat. In Aegypto carnosissimis minimo succo, olei exiguum*"<sup>48</sup>. "*Bacca speciosissima olivae Regiae*"<sup>49</sup>.

Amano un suolo pingue e caldo, a motivo dell'alimento maggiore che richiedono, come le Pausie, le quali, dice Columella, avevano molta polpa e perciò



Plinio dice che sono buone, o verdi o stacciate, ad esser salate: “*Condi olivas optime Orchites et Pausias, vel virides in muria, vel fractas in lentisco*”<sup>50</sup>, onde queste ancora, per detto motivo, sono ottime da salare e mangiarsi verdi.

*Tav. 29* - Num. 5. Uliva Cucca di frutto tondo più piccolo, salvatica. Si trova tra le macchie sopra la Buca del Giannetti in Pian d’Asciano.

Della suddetta oliva avevano gli Antichi cognizione, come si rileva da Columella (*Circites*)<sup>51</sup>. Furono dette ancora Cirolì, e forse saranno quelle dette Orbole a Firenze.

*Tav. 30* - Num. ... Ulivo Trillo di foglia riccia, concava, e frutto tondo. Cominciano i rami con le foglie più piccole e terminano nelle più grandi. Si trova in Pian d’Asciano, vicino al secondo albero grande, lungo il Monticello, verso Tramontana.

*Tav. 31* - Num.º... Ulivo di frutto dolce, maturo che sia. Si trova nell’Uliveto del Rettore<sup>52</sup>, in faccia al Cimitero, s’un Poggetto vicino al viottolo, in retta linea della cantonata verso Calci<sup>53</sup>, cinto da una mezzaluna<sup>54</sup>.

*Tav. 32* - Ulivo Mortellino. Si trova in Pian d’Asciano, nel viottolo fra il coltivato, e le macchie a Levante.

*Tav. 33* - Num. ... Ulivo Trillo selvatico di foglia piccola, stretta, e frutto grosso, che comincia a diventar nero di Marzo. Si trova nelle Grotte di Pian d’Asciano, sopra il viottolo.

*Tav. 34* - Num. ... Ulivo salvatico, detto Trillo.

*Tav. 35* - Num. ... Ulivo Trillo, detto Mortellino, di foglia larga, e frutto piccolo. Si trova nelle Macchie di Agnano.

*Tav. 36* - Olivo nel cortile di Casa Cicci, in Pisa.

*Tav. 37* - Num. ...Ulivo Puntaròlo, di foglia larga, e frutto grande a grappoli, che diviene prima rossiccio e di poi nero, di superficie polverosa<sup>55</sup>. Frutta ogni anno; fruttò il 1772, 1773, 1774, 1775. Si trova sotto gli Ortacci, due piante in fila, s’un poggio.

*Tav. 38* - Num. ... Ulivo Puntaròlo a foglia larga, e frutto tondo, ovale, che prima di maturare diviene rosso, e poi nero. La foglia è crassa, et il frutto ha una piccola punta. Si trova sopra l’Aja del Giuntini.

*Tav. 39* - Ulivo Puntaròlo col frutto a punta. Si trova nell'uliveto del Monastero d'Agnano, tenuto da Meniconi.

*Tav. 40* - Num. ... Olivo Puntaròlo a foglia verde cupa di sopra e bianca di sotto, e frutto grande. I rami cadono giù sottili. I frutti maturano tardi e restano di color rossiccio. Si trova in fondo all'Orto del Buchignani. Ne fa ogni anno.

*Tav. 41* - Num. ... Ulivo Trillo, di foglia stretta, di color d'erba, e frutto ovale. Si trova sul viottolo che va al Monastero, sopra l'altra Trilla.

*Tav. 42* - Num. ... Ulivo Puntaròlo, di foglia stretta e frutto mezzano, ovato. Quest'albero ha la scorza simile al Leccio; il legno, sanissimo, diviene tondo e di bella figura. Frutta ogni anno e fiorisce più tardi. Si trova sotto S. Saverio, e due sopra la Piazza.

*Tav. 43* - Num. ... Ulivo Puntaròlo o Trillo, di frutto piccolo ovale, a grappoli, e foglia in parte lunga, e in parte corta. Si trova nell'uliveto sotto il Monastero, sul canto d'un viottolo che conduce a detto luogo.

*Tav. 44* - Num. ... Ulivo di foglia stretta, riccia, e frutto grande come il Puntaròlo. Si trova in Pian d'Asciano, vicino al secondo albero grande lungo Monte, verso Tramontana.

*Tav. 45* - Num. ... Ulivo a foglia riccia piccola, frutto piccolo, ovale. Puntaròlo. Si trova di fianco all'Ulivo grosso sotto S. Saverio.

*Tav. 46* - Ulivo che rifiorisce sul proprio frutto, osservato il primo Luglio 1777. Si trova nell'Oliveto Scorzi a Calci, in faccia ad una bottega, sotto la strada della Villa<sup>56</sup>, e Podere del Ponte.

*Tav. 47* - Num. ... Ulivo detto Puntaròlo. Fa l'ulive alcune grosse e l'altre come grani di Pepe, d'acini d'uva e miglio<sup>57</sup>. Si trova nell'uliveto sotto S. Saverio, sopra l'ulivo grosso, e verso i Santi Vecchi<sup>58</sup>. Questo proviene perché rifiorisce dopo aver fatto il frutto, come si è osservato a Calci. Si nota che l'oliva nata prima, attirando maggiore umore, non permette che le olive nate dopo creschino come qui si è osservato nel mese di Xbre. La freschezza dell'aria ancora ha impedito che i fiori venissero avanti. Ve ne sono due piante sul poggio sopra la strada di S. Saverio.

*Tav. 48* - Num. 3. Ulivo a frutto lungo appuntato, a cuore. Si trova nel Quadro sopra S. Saverio, appiè del secondo Poggio. L'albero è tutto pieno di rogn<sup>59</sup>.



*Tav. 49* - Uliva fatta a punta, nell'uliveto di Ansano Benvenuti, vicino al Mulino. Num°...

*Tav. 50* - Num. ... Ulivo di foglia larga, e frutto che matura tardi, ritrovato bianco acerbo ancora nel mese di Marzo 1774. Si trova nelle grotte, sopra la via d'Asciano, passata la Buca della Grotta del Giannetti.

*Tav. 51* - Num. 2. Ulivo di frutto lungo appuntato. Si trova in Piandasciano, poco sotto l'Aja, e vicino alla strada verso Agnano. Frutta ogni anno.

*Tav. 52* - Uliva a cuore. Si trova in faccia alla porta del magazzino dell'Ospitale<sup>60</sup>.

*Tav. 53* - Ulivo di foglia stretta, e frutto quasi a cuore, nero morato di Marzo. Si trova sotto le Caselline, fra la strada e Canale, sul Poggio.

*Tav. 54* - Uliva detta Spagnola. Si trova nell'uliveto Benvenuti sopra il Monistero, vicino all'entrata nell'istesso, accanto al muro, verso Levante. Convien dire che tanto questa oliva quanto la successiva sia imbastardita in Agnano, mentre a Massa le abbiamo più belle.

*Tav. 55* - Num. 1. Uliva detta di Spagna e nel Pisano Cucca, di frutto lungo.

*Tav. 56* - Num. ... Uliva con la punta a capezzolo di mammella. Si trova in faccia alla Chiesa della Comp.a., in drittura alla finestra di mezzo, la terza pianta di foglia stretta e frutto grande. Si ponno con termine pliniano chiamare Mamillane, come ei chiama certi Fichi<sup>61</sup>.

*Tav. 57* - Num. ... Oliva più piccola, con la punta a capezzolo di mammella, e con foglia più larga, e frutto piccolo. Si trova tra le grotte in Pian d'Asciano.

*Tav. 58* - Num. ... Uliva Mamillana. Si trova sopra al Bagnetto, in luogo detto la Romita, nell'uliveto dell'Oste.

*Tav. 59* - Oliva quasi Mamillana. Si trova al Molino secondo, sopra il Monistero, presso la casa.

*Tav. 60* - Uliva Razzola Lucchese di Mammoli<sup>62</sup>, per olio fino.

[*Tav. 61*] - Ulivo Leccino di Colognole<sup>63</sup> nel Lucchese. Regge ai freddi, ne fa ogni anno caricandosi assai.



Tav. 62 - Ulivo Puntarolo Lucchese di Mammoli.

Tav. 63 - Olivo Corniolo di Montignoso<sup>64</sup>. Maturano le olive da Febrajo a Marzo. Sono amare di tal tempo; la pelle dal frutto, levata con l'unghia, tinge di rosso; la pasta è bianca. Fa l'olio bianco, gustoso. Fa in Monte e in Piano. Regge l'albero al terreno basso, umido, ghiazzòlo. Le foglie sono verdi-cupe. Nel freddo del 17 Febr.<sup>o</sup> 1782 patirono i rami più degli altri.

Tav. 64 - Num.<sup>o</sup> ... Uliva Premice Massese<sup>65</sup>.

Tav. 65 - Num.<sup>o</sup> ... Oliva di Spagna. Si trova in Massa, nell'Uliveto Andreozzi. Gli Antichi chiamavano questa razza d'ulive Egizie, perché venivano d'Egitto e chiamate erano ancora Phaulie «*Genus olearum quod Egiptium appellamus, ubertate, ac magnitudine fructus excellit. Reliquum abunde oleum fert*»<sup>66</sup>. Di due specie pare che siano: queste sono di molta carne, dette di Spagna, perché di colà saranno venute.

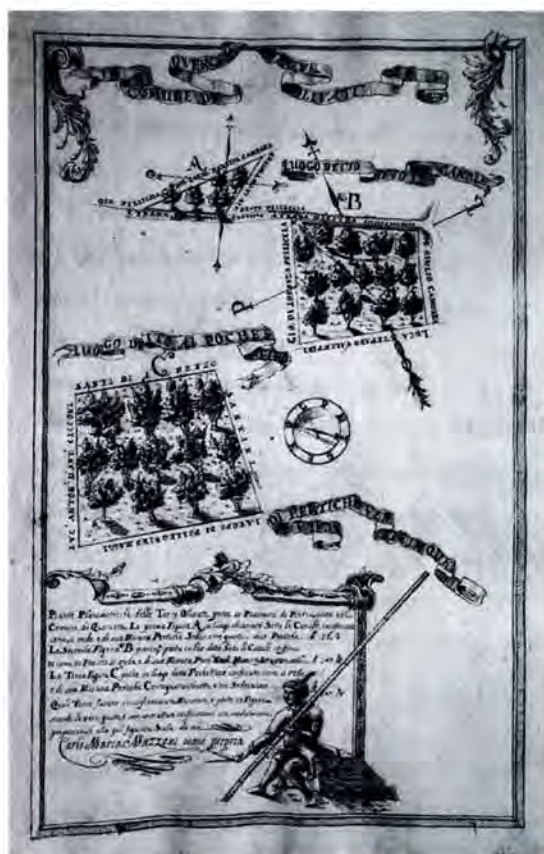


Fig. 5. "Chiudenda" nella proprietà della Famiglia Rossetti nel vicariato di Pietrasanta. Disegno a penna di C.M. Mazzoni, seconda metà del XVIII secolo. ( Archivio storico del Comune di Pietrasanta).

Le olive, di sapor dolce, sono ottime, quando sono ben mature, a seccarsi, e da mangiare. Era questa specie cognita alli Antichi ancora, onde Plinio dice: «*Sunt et predulces per se, tantum siccatae, uvisque passis dulciores, admodum rare in Africa et circa Emerita in Lusitaniae*»<sup>67</sup>. Mature che sono hanno il colore di dentro sanguigno come le Pausie, con questa differenza, però, che Virgilio fa la Pausia amara («*est amara Pausia bacca*»)<sup>68</sup>, sicché questa sarebbe una Pausia dolce, et a questa forse volle riferirsi Columella chiamandola «*gratiosissima: ex quibus bacca iucundissima est Pausia*»<sup>69</sup>.

L'antica Pausia richiedeva un terreno grasso, fondo e caldo, era la prima a maturare d'autunno, aveva molta polpa, ma non tanto quanta la Phaulia, che ora è detta «*grandissima*»<sup>70</sup>, ora «*ubertosa et magnitudine fructus excellit*»<sup>71</sup>.

*Tav. 66* - Uliva detta dai Massesi Piccolèra perché il frutto ha il gambo lungo, e Tondolona, perché il frutto è tondo. È dolce a mangiarsi e matura tardi. Sono di colore nero morato, lustro di fuori e color di sangue di dentro.

*Tav. 67* - Olive dette Piccolère dal lungo picciolo, o picciòlo, a cui sono attaccate sino di Gennajo, e Febbr.<sup>o</sup>, avendone in un tempo di mature e di mezzo mature. Ben mature che sono, son dolci. Si trovano a Massa.

*Tav. 68* - Olive dette dai Massesi<sup>72</sup>. Si trovano nell'uliveto di Gialante<sup>73</sup> in luogo detto "al Colonello". Maturano di Xbre.

*Tav. 69* - Num.<sup>o</sup> ... Olivo detto ..., si trova nell'uliveto di Gialante, in luogo detto "al Colonnello", nel Massese, sopra al Manetti.

*Tav. 70* - Olivo di là dal Ponte sul Frigido<sup>74</sup>, sotto la Casa Salvioni. Ne fa molte, si chiamano Cornette. L'albero cresce assai.

*Tav. 71* - Ulivo sulla strada vicino alla Chiesa di S. Leonardo<sup>75</sup>, verso Carrara. Ne fa ogni anno. Sta nell'Oliveto Ricci.

*Tav. 72* - Ulivo detto Tondolone dai Massesi. Matura le olive dopo Natale, e reggono sull'albero sino ad Aprile.

*Tav. 73* - Num. ... Olivo di foglia stretta e frutti tondi a grappoli. Si trova nel Massese, sulla via che dai Saracini va a Remola<sup>76</sup>, dietro la casa del S.<sup>r</sup> Andrei.

*Tav. 74* - Olivastro così detto dai Carraresi. Matura le olive nel mese di Gennajo. L'olio è grasso ma dolce. Frutta un anno sì et uno no. Questo ulivo nel freddo del 1782 non patì niente. Nel vento impetuoso del dì 3 Febbr. [1784] non



sofferse niente e ritenne tutti i frutti, laddove le altre olive caddero tutte secche. Le olive mature sono dolci a mangiare.

*Tav. 75* - Num. ... Ulivo detto Rossolino dai Massesi, di foglia stretta, e verde pallida, e frutto di color rosso; è sterile in terre di poco fondo. Ama i campi e l'aria aperta.

*Tav. 76* - Num. ... Ulivo dai Massesi detto Rossolino, che fa i frutti a grappoli, e di color rosso. È chiamato ancora Grendinone, perché i rami cadono lunghi e sottili verso terra, a guisa di grendini<sup>77</sup>. Si trova sulla via maestra che va da Massa a Sarzana, vicino ad un'Immagine della Madonna, in un campo del Fini. Frutta ogni anno qualche cosa. Un altro si trova nel luogo detto "alla Nara", in un campo di S. Giacomo, tenuto a livello<sup>78</sup> da Farina.

*Tav. 77* - Num...]. Altro ulivo Rossolino Grendinone, che si trova nel Massese. Ne fa quasi ogni anno in terre fonde.

*Tav. 78* - Uliva Razzòla di Castelnovo di Sarzana<sup>79</sup>. Fa l'olio migliore e più abbondante.

*Tav. 79* - Ulivastro, così detto a Castelnovo di Sarzana. È fallace, ma fa un'olio bianco, e dolce.

*Tav. 80* - Uliva Lantesca, così detta a Castelnovo di Sarzana. Fa meno olio, lo fa bianco.

*Tav. 81* - Olivo detto Perpice a Castelnovo di Sarzana. Fa l'olio come l'Olivastro.

*Tav. 82* - Uliva di Taggia nella Riviera di Ponente di Genova, fra Albenga e Ventimiglia, detta Tagliasca, ottima per l'olio fino<sup>80</sup>.

*Tav. 83* - *Disegno senza testo.*

*Tav. 84* - *Disegno senza testo.*

*Tav. 85* - N. III. Ulivo Morchiajo di bacca grossa, e carnosà. Resiste più degli altri a climi freddi, ma fa meno olio di tutti gli altri, e le sue ulive riescono buone per indolcirsi.

*Tav. 86* - Olivo Gentile di Fivizzano: per olio fine.



*Tav. 87* - N. II. Ulivo Morinello di uliva più tonda. Va più in alto di tutti gli altri, e fra gli olj produce l'ottimo.

*Tav. 88* - Qualità di olive che fioriscono due volte l'anno, cioè dal mese di Aprile, e in Settembre; sono di nòcciolo grosso.

*Tav. 89* - Uliva Razzòla di Fivizzano, che frutta in abbondanza e regge alli venti freddi et al Tramontano.

*Tav. 90* - Uliva Querciòla di Fivizzano, di foglia crassa.

*Tav. 91* - Olivastro di Fivizzano, di frutto e d'olio dolce, che nasce in Monte.

*Tav. 92* - Olivastro d'uliva piccola, difficile da maturare, di Fivizzano.

## 2.2. *Gli Insetti dell'Ulivo*

*Tav. 93* - [1] Baco<sup>81</sup> che rode l'anima del legno dei rami d'olivo.

- *Il detto baco al naturale.*

- *Il detto Baco ingrandito al microscopio.*

*Tav. 94* - [2] Insetto<sup>82</sup> che divora il midollo dei rami sottili degli Olivi, osservato il dì 10 luglio 1774.

- *Insetto nella sua grandezza naturale, che divora l'anima dei rametti minimi degli Ulivi.*

- *Il detto insetto nella grandezza veduta col Microscopio.*

- *Altro simile veduto col Microscopio in situazione diversa.*

*Tav. 95* - [3] Insetto<sup>83</sup> che cagiona la Rogna nella scorza del tronco, e de rami giovani degli Olivi.

- *Baco nella sua grandezza naturale, che rode la scorza de rami giovani d'Ulivi, e vi cagiona quell'escrescenza che si chiama Rogna delli Ulivi.*

- *Il detto Baco ingrandito col Microscopio.*

- *Crisalide del detto Baco nella sua grandezza naturale.*

- *Crisalide ingrandita col Microscopio e involta in certa lanugine, osservata nel 5 Giugno 1774. Questo Baco è soggetto al male del calcinaccio<sup>84</sup> come quello da seta.*

- *Detta crisalide spogliata di lanugine.*

*Tav. 96* - [4] Insetto<sup>85</sup> che fa il nido sopra i rami, e foglie degli Ulivi.

- *Ramo d'Ulivo che ha sopra de' Pidocchi come il Fico.*

- Il Pidocchio ingrandito col Microscopio. Questi Pidocchi cominciano doppo Giugno a gettar fuori dalla schiena certa lanugine bianca, che copre alla fine interamente detto Pidocchio che diventa così un volume di colore bianco con un forame o punta scura da un lato, da cui escono in gran numero gli insetti del N° ....
- Ramo con detti volumi bianchi nella loro grandezza naturale che contengono moltissime ova, ricercate dalle Formiche e dall'Insetto N.° 5 che immobile le va tutte divorando.
- Detti volumi bianchi ingranditi col Microscopio.
- Residuo dell'Insetto nella sua grandezza naturale, che mostra la punta nera o scura suddetta.
- Il detto residuo ingrandito col Microscopio.

Tav. 97 - [5] Insetto<sup>86</sup> che distrugge le ova rinchiusse negli antecedenti bozzoletti già depositati su le foglie, e altro Insetto parassitico che giace sulla schiena di quello che distrugge le ova. Altro insetto che sta su i rami e sulle foglie degli Ulivi.

- Insetto nella sua grandezza naturale, che ingrandendosi dentro i volumi o bozzoli bianchi, vi divora tutte le ova, osservato nel mese di Luglio.
- Il detto Insetto ingrandito col Microscopio.
- Altro Insetto piccolissimo, bianco pallido trasparente, che dimora sulla schiena di quello suddetto N°. ... che è uscito dalle ova racchiuse ne' bozzoli N°. e che, cresciuto alla grandezza d'una puntura d'ago, diventa scuro.
- Detto Insetto ingrandito col Microscopio.
- Il detto Insetto N... incrisalidato e apertosi per la schiena naturalmente. Figura che esce di dentro dalla suddetta N...
- Pidocchio ingrandito col Microscopio, e già osservato al N... del foglio. Insetto che esce dal bozzolo bianco N... nella sua grandezza naturale.
- Il detto ingrandito col Microscopio.

Tav. 98 - [6] Insetto<sup>87</sup> che danneggia i fiori con certa lanugine bianca con cui li ravvolge.

- Ramo con fiori involti in certa lanugine o cotone bianco, nel quale stanno rinchiusse delle ova diafane e trasparenti che, stacciate con le dita, restano glutinose e attaccaticce, per cui secca il fiore.
- Insetto che esce da detta lanugine e, verso la fine di Giugno, mette le ali come al N°. ...
- Il detto Insetto ingrandito col Microscopio.
- Il detto Insetto che ha messo le ali nella sua grandezza naturale e che spicca salti grandissimi.
- Il detto Insetto con le ali, ingrandito col Microscopio; questo Insetto fu osservato nel 24 Giugno, onde in questo mese fa il suo corso.
- Ovo suddetto involto nella sua Lanugine.

Tav. 99 - [7] Insetto<sup>88</sup> che cagiona la retatura de' fiori degli Ulivi.

- *Ramo d'Ulivo, co' suoi fiori, e ulivine che spuntano.*
- *Baco che cagiona la retatura intorno ai fiori, involgendoli nella sua tela.*
- *Il detto ingrandito dal Microscopio.*
- *Crisalide del detto Baco nella sua grandezza naturale.*
- *La detta ingrandita dal Microscopio.*
- *Farfalla di color cinerino uscita da detta crisalide, nella sua grandezza naturale.*
- *La medesima ingrandita dal Microscopio.*

Tav. 100 - [8] Insetto<sup>89</sup> che rode la pelle della tenera Uliva.

- *Olive che hanno la pelle rosicata dal verme.*
- *Olive in un rametto, che hanno rimarginate le ferite fatte dal Baco.*
- *Insetto che rosica la pelle dell'Ulivina nel mese di Luglio, nella sua grandezza naturale.*
- *Insetto suddetto ingrandito dal Microscopio.*
- *Farfalla procedente dal detto Insetto nella sua grandezza naturale.*
- *La detta Farfalla ingrandita col Microscopio.*

Tav. 101 - [9] Insetto<sup>90</sup> che rode la polpa dell'Uliva matura.

- *Baco che rode la polpa dell'Uliva nella sua grandezza naturale.*
- *Il detto Baco ingrandito col Microscopio.*
- *Crisalide del Baco, che resta dentro la polpa dell'uliva nella sua grandezza naturale.*
- *La crisalide<sup>91</sup> ingrandita col Microscopio.*
- *Mosca che esce dalla detta Crisalide nella sua grandezza naturale.*
- *La detta mosca ingrandita col Microscopio*

Tav. 102 - Baco<sup>92</sup> che rode le foglie e cime tenere de' rami degli Ulivi

- *Ramo d'Ulivo rosicato dal Baco nei primi di Novembre 1779 (1).*
- *Baco nella sua grandezza naturale (2).*
- *Detto Baco ingrandito col Microscopio (3).*
- *(4 e 5).....<sup>93</sup>.*

### 3. CONSIDERAZIONI

Nelle prime novantadue tavole, intese a rispondere ai "Quesiti" tassonomici dei Georgofili, non tutti gli olivi raffigurati hanno un nome. È invece precisata la loro ubicazione per mezzo di dettagliati riferimenti toponomastici (es. «in Pian-dasciano, passata la buca del Giannetti, sopra la via Vicarese» o «in Agnano,



sopra il Monastero, nell'uliveto Benvenuti», «tra Massa e Carrara, vicino la chiesa di San Leonardo», ecc.), spesso accompagnati dai nomi degli agricoltori (es. Andreozzi, Barsanti, Buchignani, Farina, Fini, Gialante, Giannetti, Giuntini, Gualandi, Malerbi, Meniconi, Salvioni, Sgarzi, Simonini, ecc.) che gestivano gli oliveti in cui gli alberi erano stati individuati.

I disegni rappresentano a grandezza naturale dei rametti con foglie e frutti, per la maggior parte sommariamente delineati a penna, in alcuni casi appena abbozzati (tavv. 4, 36, 63), in altri invece accuratamente rifiniti (tavv. 14, 26, 30, 45, 83, 84). In essi è possibile riconoscere varietà ancora coltivate come l'Uliva Cucca tonda o della Regina<sup>94</sup> ovvero l'Ulivo Punteròlo di foglia larga e frutto grande a grappoli.

Nelle brevi descrizioni che corredano i disegni, in gran parte dedicate a indicare l'ubicazione degli alberi, sono puntualizzate le peculiarità delle foglie (strette, larghe, arricciate, concave, mediocri, dure, verdi-chiare, verdi-scure, verdi-erba), e delle olive (piccole, grandi, carnose, sferoidali, ovali, cuoriformi, mammellonate, appuntite). In tre casi (tavv. 1, 28 e 88) vengono presi in considerazione i noccioli (piccoli, grandi), nonostante l'importanza tassonomica riconosciuta loro dal Tournefort<sup>95</sup> agli inizi del '700 e poi dal Tavanti<sup>96</sup> che li aveva anzi posti alla base del suo sistema di classificazione. Per alcune varietà si fa anche cenno al portamento dei rami (es. Rossolino Grendinone dei Massesi, «i cui rami cadono lunghi, sottili, verso terra», tavv. 76 e 77), all'epoca di fioritura e di maturazione, all'habitus di fruttificazione «a grappolo» (tavv. 14, 37, 43, 73, 74 e 76), alla resistenza degli alberi alle avversità climatiche (tavv. 2, 61, 63, 74, 89), e alle fitopatie (tavv. 2, 14), all'entità e alla costanza o all'alternanza della produzione (tavv. 17, 37, 42, 51, 77), alla resa e alla qualità dell'olio (tavv. 2, 60, 63, 79, 82, 91). A questo riguardo significativi sono i risultati di una indagine tecnologica effettuata nel 1774 presso la Fattoria d'Agnano sull'olio estratto dalle olive Frantoiane, Punteruole e Razzòle (tav. 2). Puntuali osservazioni riguardano la biologia florale, con particolare riguardo alla rifioritura e alla pseudopartenocarpia (tav. 47).

Con la ricordata memoria del dr. Raffaelli<sup>97</sup> le annotazioni elaiografiche del conte Fantoni condividono la ubiquitaria oliva da mensa Cucca o Spagnola (tavv. 28, 29), e altre a duplice attitudine o soltanto da olio: Cornette, Frantoiane, Gentili, Grendinone, Leccine, Mamillane<sup>98</sup>, Morcaie, Mortelline, Querciòle, Razzòle, Rosselline, vari tipi di Trilli o Punteruòli (tavv. 30, 33, 37, 33-45) e numerosi Selvatici la cui elevata frequenza nella zona dei Monti Pisani e nel Massese era già stata segnalata da Giovanni Targioni Tozzetti che, a riguardo, si era così espresso: «in queste pendici, rasente al piano, s'incontrano molti ulivi salvatici, sterpagnoli, alcuni dei quali oggi si rilevano e si coltivano. Credo che si dicano Salvatici perché producono frutti molto minori degli ulivi che si coltivano o che sopra di loro s'innestano<sup>99</sup>, ed il loro olio non è tanto buono per-



ché l'ulive hanno troppa buccia e troppo nòcciolo ma in compenso si caricano d'ulive e non richieggono coltura alcuna»<sup>100</sup>. Non compaiono invece le olive Bastardotte, Colombine, Femmine, Grossinaje, Minutaje, Pallottolaje, Pippolaje, Quercetane, Stringaje, Tondolone e Ulivone, descritte dal Raffaelli, mentre vi figurano le olive Corniòle, Lantesche, Perpici, Piccolère e Premici, proprie del germoplasma del territorio olivicolo considerato. Compaiono anche vari riferimenti alle «antiche varietà», in ottemperanza a quanto espressamente richiesto dal secondo “Quesito” dei Georgofili, e in coerenza con la cultura umanistica dell'autore.

È indubbio che tra Luigi Fantoni e Fortunato Raffaelli dovettero intercorrere scambi di notizie in merito alle varietà di olivo del territorio che entrambi avevano esplorato. Tra l'inedito manoscritto del primo e la memoria presentata dal secondo all'Accademia dei Georgofili<sup>101</sup> sussistono infatti palesi analogie strutturali, oltre che di competenza territoriale. In entrambi i casi l'iconografia raffigura rametti fruttiferi delle varietà individuate; in entrambi le descrizioni sono strutturalmente analoghe. Più dettagliate sono però le indicazioni del conte Fantoni sui siti dei “suoi” olivi, quasi nell'aspettativa di poterli in seguito rintracciare per completare i rilievi tassonomici o per attingere materiale di propagazione da utilizzare nell'impianto di nuovi oliveti. Sintomatico è poi il riferimento del dr. Raffaelli all'olivo Morchiajo, indicato come presente proprio «nei poderi del sig. Conte Luigi Fantoni di Fivizzano»<sup>102</sup>.

Nelle tavole 93-102 dell'inedito manoscritto di Luigi Fantoni sono raffigurati alcuni fitofagi dell'olivo: le larve del “rodilegno giallo” o *Zeuzera pyrina* L. (tav. 93), e del “punteruolo” (fleotribo) o *Phloeotribus scarabaeoides* Bern. (tav. 94), che scava gallerie nei rami; le larve e le crisalidi della “tignola” o *Prays oleae* Bern., che con le sue tre generazioni cagiona “la rogna nella scorza del tronco e dei rami” (tav. 95) e “la retatura delle infiorescenze” (tav. 99); la “cocciniglia cotonosa” o *Philippia follicularis* Targioni (tav. 96), le cui femmine si fissano sulla pagina inferiore delle foglie “coprendosi con un bozzolo ceroso bianco entro il quale vengono deposte alcune centinaia di uova”; il “liotripide” (“pidocchio nero”) o *Liothrips oleae* Costa (tav. 100), una psilla responsabile della deformazione delle foglie e dei frutticini; la “bombacella” *Euphyllura olivina* Costa (tav. 98), un tisanottero le cui neanidi di seconda età e le cui ninfe secernono, all'epoca dell'antesi, masse cerosi che avvolgono le infiorescenze provocando l'aborto dei fiori; le larve, le pupe e gli adulti della “mosca” o *Bactrocera oleae* Gmelin (tav. 101), che depone le uova nei frutti con gravi conseguenze per la quantità e la qualità della produzione. La tavola 97 raffigura invece un coleottero coccinellide (*Chilocorus bipustulatus* L. o *Exochuomus quadripustulatus* L.), correttamente descritto come predatore della *Philippia follicularis*<sup>103</sup>.

I soggetti delle tavole 93-102, numerati e incorniciati, sono raffigurati con grande precisione, ricorrendo anche all'ausilio del microscopio che ne consentiva un provvidenziale ingrandimento (x 3,5). Ogni soggetto è poi minuziosamente descritto nei vari stadi della sua evoluzione. Emblematica è infine la tavola 96, dedicata alla Cocciniglia cotonosa, là dove è detto che «questi Pidocchi cominciano dopo Giugno a gettar fuori dalla schiena certa lanugine bianca che copre alla fine interamente il Pidocchio. E diventa così un volume di colore bianco con un forame, o punta scura da un lato, da cui escono in gran numero gli Insetti». La medesima tavola costituisce anche una significativa anticipazione del ruolo svolto dagli insetti predatori che si nutrono a spese dei fitofagi controllandone la moltiplicazione e la diffusione.

Anche per quanto riguarda il saggio entomologico del conte Fantoni si deve osservare che pure il dr. Raffaelli si era occupato delle infermità dell'olivo, descrivendo, nel 1801, in tre comunicazioni poi riprese da Targioni Tozzetti (cit.), la "Ruggine" (Fumaggine)<sup>104</sup>, e, nel 1819, alcuni fitofagi<sup>105</sup>.

Il recupero dell'inedito fascicolo *Dell'ulivi e dell'olio. Agricoltura. C. te Luigi* da parte dell'Antiquariaat Junk di Amsterdam avvalora ulteriormente l'iniziativa presa dai Georgofili ai primi del XIX secolo per censire e caratterizzare il patrimonio olivicolo toscano. Accanto al trattato del Tavanti<sup>106</sup> e alla manoscritta memoria del Raffaelli<sup>107</sup>, il saggio elaiografico di Luigi Fantoni – pur essendo poco più di un semplice inventario illustrato, frutto di ricognizioni nel vasto territorio tra i Monti Pisani e la Lunigiana – evidenzia l'esistenza di varietà sfuggite all'attenzione degli altri Autori e ne puntualizza pregi e difetti con lapidarie annotazioni.

Le originali figure dei fitofagi che concludono il fascicolo si distinguono dai predetti disegni elaiografici per la loro qualità artistica e scientifica avvantaggiate dall'ausilio del microscopio, e per l'accuratezza delle descrizioni, dimostrando un originale corredo di conoscenze entomologiche la cui presenza all'interno del fascicolo non autorizza ad attribuirne la paternità a Luigi Fantoni ma che, in ogni caso, arricchisce il patrimonio naturalistico della Toscana del primo '800.

#### RINGRAZIAMENTI

*Un vivo ringraziamento al Sig. Allard Schierenberg, titolare dell'Antiquariaat Junk di Amsterdam, per avere messo a disposizione dell'Accademia il manoscritto di Luigi Fantoni, autorizzandone la pubblicazione; al prof. Loris Jacopo Bononi, per le notizie inerenti la vita e le opere di Luigi Fantoni; al Prof. Stefano Maini, entomologo nell'Università di Bologna, per i suoi preziosi suggerimenti tassonomici; alla prof. Maura Quartero, dell'Istituto Comprensivo Dante Alighieri di Aulla e al Sig. Davide Fiorino, valente collaboratore dei Georgofili, per la loro solerte disponibilità.*



## NOTE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

<sup>1</sup> E. BALDINI, S. RAGAZZINI, *Le varietà d'olivo dell'agro fiorentino. Manoscritto inedito di Pietro Antonio Micheli*. Firenze, A.A.G., 1988.

<sup>2</sup> S. RAGAZZINI, *I manoscritti di Pier Antonio Micheli conservati nella Biblioteca Botanica dell'Università di Firenze*. Firenze, 1993.

<sup>3</sup> L. BIGLIAZZI, *L'olivo e l'olio negli studi dei Georgofili*. Firenze, Accademia dei Georgofili, 1992. F. SCARAMUZZI, P. NANNI, *Elenco bibliografico degli studi dei Georgofili sull'olio e l'olivo (1753-1950)*, in *La Toscana nella storia dell'olivo e dell'olio*, Firenze, 2002.

<sup>4</sup> G. BARDI, *Sulla più vantaggiosa forma da darsi nella potatura agli ulivi*, «Atti dei Georgofili», 6, 1802; G. BIGAZZI, *Metodo per moltiplicare facilmente gli ulivi*, «Atti dei Georgofili», 2, 1978.

<sup>5</sup> G. ORLANDINI DEL BECCUTO, *Ragionamento di un Accademico Georgofilo sopra la maniera di far l'olio in Toscana per averlo di migliore qualità e in maggiore quantità*, AAG, Letture, memorie, rapporti e discussioni pubbliche, 6 giugno 1770, 56.20.

<sup>6</sup> L. TANCIANI, *Come si possa riparare dalla rogna gli ulivi*, «Atti dei Georgofili», 3, 1795; F. RAFFAELLI, *Lettera che serve di continuazione alla precedente comunicazione sulla ruggine degli ulivi dell'8 novembre 1801*, AAG, Comunicazioni e relazioni inviate all'Accademia, del 13 gennaio 1802, 91.58; O. TARGIONI TOZZETTI, *Rapporto sopra la così detta ruggine degli ulivi*, «Atti dei Georgofili», 7, 1802.

<sup>7</sup> AAG., busta 109, ins. 31:A.

<sup>8</sup> AAG., busta 109, ins. 31:B. Questa memoria fu presentata anonima dal dr. Fortunato Raffaelli, medico di Seravezza, successivamente riconosciuto come suo autore attraverso il carteggio intrattenuto con l'Accademia (cfr. E. BALDINI, *Le varietà toscane di olivo in tre memorie dei Georgofili del primo Ottocento*, Firenze, 2000).

<sup>9</sup> AAG. busta 109, ins. 31:C.

<sup>10</sup> ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, «Atti», 1804 e vol. VI, p. 109.

<sup>11</sup> ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, *Memoria del Sig. Giuseppe Tavanti di Bibbiena in Casentino in risposta al programma proposto sotto il dì 7 settembre 1803 dalla R. Società Economica Fiorentina detta de' Georgofili*. Firenze, 1805. Il testo di questo saggio confluisce poi nel *Trattato teorico-pratico completo sull'olivo* dello stesso Tavanti, edito nel 1819 a Firenze presso la Stamperia Piatti. Domenico De Vecchi, docente di fisica teorica e sperimentale nell'Università di Siena, aveva sottoposto la sua memoria ai Georgofili sotto falso nome per eludere la disposizione dell'Accademia che vietava ai Soci di concorrere ai premi da essa messi in palio.

<sup>12</sup> E. BALDINI, *Le varietà toscane di olivo*..., cit.

<sup>13</sup> Nato a Fivizzano (Massa Carrara) nel 1749 da Ludovico Antonio Fantoni e da Anna de Silva y Pinto della Banditella, Luigi Fantoni morì nel 1808 a Noletta, dopo aver trascorso molti anni a Firenze. A Fivizzano dimorò nel palazzo di via Labindo 6, oggi sede del "Museo della Stampa" intestato a Jacopo da Fivizzano. Latinista ed epigrafista insigne, Luigi Fantoni scrisse poesie e, in particolari ricorrenze, dettò anche iscrizioni e composizioni celebrative quali il «Sonetto all'onoratissimo sposo, del conte Luigi Fantoni fra gli Arcadi di Roma» e l'«Epigramma eiusdem Aloysii comitis Fantoni» (in: «Poesie nelle faustissime nozze de' nobili signori Bartolomeo Giacomini di Porrata e Anna Eleonora Sproni di Livorno», [Livorno], 1792; «Il Baciamento, ode del conte Luigi Fantoni», s.d. [1771]; «Iscrizioni latine in onore del Granduca di Toscana Pietro Leopoldo quando fu eletto imperatore» (in: supplemento alla «Gazzetta Toscana», n. 2, 8.1.1791); «Dieci iscrizioni latine per festeggiare la salita al trono del Granduca Ferdinando III» (le prime due riportate in «Novelle letterarie». Firenze, MDCCXCI, colonne 245-248). Sue sono le *Efemeridi Biennali, o sia, doppio lunario storico, economico e letterario della Lunigiana per gli anni 1779 e 1780*, pubblicate a Livorno sotto lo pseudonimo Aronte Lunese; scritti inediti di Luigi Fantoni sono conservati nell'archivio Fantoni Bononi di Fivizzano. Nella Biblioteca del Castello di Castiglione del Terziere, nell'Archivio della Civica Comunità di Fivizzano («Memoria Economico-Finanziaria relativa al migliore e più facile mezzo di trasportare i Sali e i Tabacchi dal Litorale Toscano nella Lunigiana Granducale, nonché al modo di regolarne l'Azienda nella stessa Provincia»), nell'Archivio di Stato di Massa e in quello di Firenze (filza 1053, n. 12: «Memoria dei Fivizzanesi con cui si fanno sentire i danni e l'incomodo che ne vengono loro per esser stata fatta Pontremoli capoluogo del Governo

della Lunigiana e residenza del Vescovado nuovamente istituito, e adducono le ragioni e i titoli che militano a loro favore per meritare questa distinzione»). Luigi Fantoni fu Presidente della cinquecentesca Accademia Letteraria degli Imperfetti di Fivizzano, con sede nello storico Palazzo Fantoni Bononi, oggi Museo della Stampa. A Luigi Fantoni è intestato l'Istituto di Studi Agrari di Soliera di Fivizzano.

<sup>14</sup> G. TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni di alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali e gli antichi monumenti di essa*, Firenze, 1768-1779, 12 vv.

<sup>15</sup> G. MARITI, *Odeporico, ossia itinerario per le Colline Pisane*, Ms. 3512, in Biblioteca Riccardiana, Firenze.

<sup>16</sup> F. RODOLICO, *La Toscana descritta dai naturalisti del Settecento*, Firenze, 1945; L. TONGIORGI TOMASI, A. TOSI e F. TONGIORGI, *La Toscana descritta. Incisori e viaggiatori del Settecento*, Pisa, 1990.

<sup>17</sup> Regione storica tra Liguria e Toscana corrispondente al bacino superiore del fiume Magra. Essa appartiene per la maggior parte alla provincia di Massa e in piccola parte a quella di La Spezia. (cfr. Fig. 3). Pontremoli ne è il capoluogo.

<sup>18</sup> *Efemeridi Biennali di Aronte Lunese, o sia, doppio lunario storico, economico e letterario della Lunigiana per gli anni 1779 e 1780, con molte notizie utili e dilettevoli per ogni ceto di persone e specialmente per tutti i capi di famiglia*. Livorno, nella stamperia di Gio. Falorni, 1779. In questo stesso anno Giovanni Targioni Tozzetti, nelle sue *Relazioni d'alcuni viaggi...*cit., ricordò quest'opera con le seguenti parole: «Nel leggere questo bel libretto ho provato il piacere di veder tanto ben supplite le mie mancanze e desidererei sinceramente che, in tutti i principali luoghi abitati dei quali ho trattato in questa mia meschina opera, si trovassero Persone benestanti, culte ed amanti della Patria, che si prendessero la pena di porre in vista i pregi naturali e morali di essa». Le *Efemeridi* del Fantoni furono ristampate nel 1835, con ampio commento, in "Aronte Lunese illustrato da Michele Angeli di Mazzola, dottore in medicina". Pisa, 1835, e, nel 1989, in edizione anastatica, dall'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura Luigi Fantoni di Soliera Apuana (Massa). Fino dalla sua prima comparsa quest'opera ottenne il consenso di molti commentatori: cfr. "Novelle Letterarie", Firenze, MDCCXXIX, cc. 428-30 e C. ZOLFANELLI, *La Lunigiana e le Alpi Apuane*, Firenze, 1870.

<sup>19</sup> Il bando del 1803 reca a penna la scritta: "All'Ill.mo Sig. Conte Luigi Fantoni-Firenze".

<sup>20</sup> AAG, *Catalogo dei Socj della R. Accademia dei Georgofili di Firenze*, Estratto dai Registri. Ruolo dei Soci, AAG., busta 137, c. 23v.

<sup>21</sup> Nel XV secolo questa Fattoria, che apparteneva alle proprietà di Lorenzo dei Medici, fu ereditata dalla di lui figlia Maddalena, andata sposa a Franceschetto Cybo Malaspina, poi a Beatrice d'Este, Duchessa di Modena e consorte di Ferdinando d'Austria. Alcune carte inedite conservate nell'Archivio Fantoni Bononi di Castiglione del Terziere indicano che questa Fattoria, "appartenente alla Casa Ser.ma di Massa", cioè ai Cybo Malaspina, era "posseduta" dai conti Lodovico e Lodovico Antonio Fantoni in qualità di "salvanisti" in ragione dei loro crediti. "La Fattoria" figura ancora oggi nella toponomastica del comune di Agnano (Via della Fattoria).

<sup>22</sup> I Monti Pisani, rinomati fin dall'antichità per i loro uliveti, si estendono da S/E a N/O alla destra dell'Arno per una lunghezza di circa venti km e una larghezza di dieci, interessando i comuni di San Giuliano Terme, Lucca, Capannori, Calci, Buti e Vicopisano. Nel gruppo si distinguono i monti Faeta, Spuntone di S. Allago, Serra, Pruno e Verruca. Nella descrizione redatta dal naturalista A. COCCHI (*Dei Bagni di Pisa*, Firenze, 1750) è detto che «in basso, ove la loro inclinazione è più soave, sono amene e coltivate colline, massime d'abbondanti e famosi uliveti». Nella zona scaturiscono numerose sorgenti di acque termali, le più note delle quali sono quelle acidule dei Bagni di San Giuliano in provincia di Pisa.

<sup>23</sup> In una lettera inviata il 24 aprile 1841 a Vincenzo Salvagnoli Agostino Fantoni <1777-1848> che aveva collaborato con lo zio Giovanni all'iconografia di un "teatro di storia naturale", così scriveva: "... In quanto alla qualità degli ulivi, dopo averne, sotto la direzione di mio Padre nella prima gioventù, osservate circa 72 varietà e disegnate parecchie, quando si fu a voler trovare le corrispondenti nei diversi Regni, Provincie e Distretti, e confrontarle con gli antichi, ci trovammo tanto imbarazzati che l'improbabile e forse vana fatica ci spaventò..." (*Archivio di Stato di Massa A. Fantoni, B300*).

<sup>24</sup> Tavv. 14, 26, 30, 45, 83, 84, 92.

<sup>25</sup> Mosca delle olive (*Bactrocera oleae* Gmelin, già *Dacus oleae* Rossi).

<sup>26</sup> Trad. da THEOPHR., *De Hist. Plant.*, Lib. IV, cap. 16.



- <sup>27</sup> Cioè inserite disordinatamente lungo il ramo.
- <sup>28</sup> Secondo G. GALLESIO (*I giornali dei viaggi, 13 settembre 1813*, Accademia dei Georgofili, 1995), questa varietà diffusa nel territorio massese corrisponderebbe alla Taggiasca ligure.
- <sup>29</sup> Cfr. nota 21.
- <sup>30</sup> Usanza («giacitura per il calo») un tempo diffusa di non frangere le olive appena raccolte ma di lasciarle per qualche giorno stese in un sottile strato nei magazzini dove andavano soggette a disidratazione, cosicché la loro resa in olio registrava un apparente aumento (Cfr. E. BALDINI, *Notizie inedite sull'olivicoltura seravezzina del primo ottocento*, Studi Versiliesi, XI, 1999).
- <sup>31</sup> Infermeria del Monastero di Agnano (cfr. nota 33).
- <sup>32</sup> Lungomonte nei pressi del Cimitero di Asciano, ora via S. Rocco.
- <sup>33</sup> Monastero dei Frati Olivetani, fondato in Agnano alla metà del XIV secolo da Giovanni Scarlatti, arcivescovo di Pisa.
- <sup>34</sup> Nobile Famiglia proprietaria di vasti terreni nella zona (Cfr. G. TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni di alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali e gli antichi monumenti di essa*, cit.).
- <sup>35</sup> Ampia cavità del monte, delimitata da dirupi e da vaste pendici.
- <sup>36</sup> Oliveto di recente impianto previa un'adeguata preparazione del terreno.
- <sup>37</sup> Edicola votiva. In questa tavola il rametto fruttifero è affiancato da due rametti vegetativi, uno dei quali con evidenti caratteri giovanili.
- <sup>38</sup> Grossi olivi della varietà Trillo.
- <sup>39</sup> Malattia di origine batterica (*Pseudomonas Savastanoi* Smith.) la cui vera eziologia fu descritta per la prima volta alla fine del XIX secolo. In precedenza si riteneva che essa fosse «causata dai vermi nati dentro la sostanza del legno, i quali, col continuo rodere che fanno, lacerano i canali e i pori dei rami e viziano il moto dei liquidi» (G. TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni di alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali e gli antichi monumenti di essa*, cit.).
- <sup>40</sup> Cfr. nota 25.
- <sup>41</sup> Nella zona dei Monti Pisani vi sono frequenti sorgenti termali con acque calde e ricche di acido carbonico.
- <sup>42</sup> Tre polloni emergenti alla base del tronco.
- <sup>43</sup> Propaggine del Monte dei Bagni detto anche Monte delle Fate.
- <sup>44</sup> Consorteria avente finalità religiose, umanitarie e sociali.
- <sup>45</sup> Trad. da THEOPHR. *De Hist. Plant.*, Lib. III, cap. 3.
- <sup>46</sup> Trad. da THEOPHR. *De Hist. Plant.*, Lib. VI, cap. 2.
- <sup>47</sup> Trad. da THEOPHR., *De Hist. Plant.*, Lib. VI, cap. 2.
- <sup>48</sup> PLINIO, *Hist. Mundi*, Lib. XV, cap. 4.
- <sup>49</sup> COLUM., *De re rustica*, Lib. V, cap. 8.
- <sup>50</sup> PLINIO, *Hist. Mundi*, Lib. XV, cap. VI.5. La preparazione dell'olio aromatizzato con il lentisco ("Lentiscinum oleum"); è descritta nel Lib. II, par. XX del *De Agricoltura* di PALLADIO.
- <sup>51</sup> COLUM., *De re rustica*, Lib. V, cap. 8.
- <sup>52</sup> Rettore del Monastero.
- <sup>53</sup> Località del Valdarno pisano, sede della celebre Certosa. La sua ricchezza era dovuta ai vastissimi oliveti che coprivano la vallata circostante. (Cfr. E. REPETTI, *Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana*, Firenze, 1846).



- <sup>54</sup> Muretto a secco per trattenere la terra al piede di olivi piantati in terreno declive.
- <sup>55</sup> Pruinosa.
- <sup>56</sup> Villa Scorzi presso Calci.
- <sup>57</sup> Piccolissime olive pseudopartenocarpiche, dette volgarmente "passerine", che solitamente indicano una deficiente impollinazione o fecondazione dei fiori. Esse divengono scure ma restano piccole e prive di polpa.
- <sup>58</sup> Strada sottomonte tra Agnano e Asciano.
- <sup>59</sup> Il rametto fruttifero è affiancato, alla sua sinistra, da un altro, più corto, senza frutti e con caratteristiche giovanili.
- <sup>60</sup> Infermeria del Monastero di Agnano (cfr. nota 31).
- <sup>61</sup> PLINIO, *Hist. Mundi*, Lib. XV, cap. XIX.
- <sup>62</sup> Via di Mammoli, presso Lucca.
- <sup>63</sup> Frazione di San Giuliano Terme.
- <sup>64</sup> Paese della Versilia tra Querceta e Massa, alle spalle del lago di Porta Beltrami, sovrastato dal castello Aghinolfi. In questa zona gli olivi occupano spesso interi appezzamenti detti "chiudende" (fig. 5).
- <sup>65</sup> Secondo G. GALLESIO (*Il giornale dei viaggi*, cit.) questa varietà era assimilabile alla Colombara di Pietrasanta e alla Pietrasantina di Carrara.
- <sup>66</sup> Trad. da THEOPHR. *De Hist. Plant.*, Lib. VI, cap. 12.
- <sup>67</sup> PLINIO, *Hist. Mundi*, Lib. XV, cap. 4.
- <sup>68</sup> VIRG., *Georg.*, Lib. II, v. 86.
- <sup>69</sup> COLUM., *De Re Rustica*, Lib. V, cap. 8.
- <sup>70</sup> Trad. da THEOPHR. *De Hist. Plant.*, Lib. VI, cap. 2.
- <sup>71</sup> PLINIO, *Hist. Mundi*, Lib. XV, cap. 4.
- <sup>72</sup> *Cancellato*.
- <sup>73</sup> Barone de Gialanti
- <sup>74</sup> Corso d'acqua che attraversa la città di Massa dal lato di Carrara.
- <sup>75</sup> Chiesetta romanica di Massa.
- <sup>76</sup> Sobborgo di Massa.
- <sup>77</sup> Il portamento di questo olivo è simile a quello dello Stringhettaio descritto dal dr. Raffaelli nel 1803 (cfr. E. BALDINI, *Le varietà toscane di olivo in tre memorie dei Georgofili del primo Ottocento*, cit.) e della Filandra descritta da Gallezio nel 1813 (cfr. G. GALLESIO, *Il giornale dei viaggi*, cit.).
- <sup>78</sup> Antico contratto enfiteutico.
- <sup>79</sup> Castelnuovo Magra.
- <sup>80</sup> Insieme alla Lavagnina è la più importante varietà della Liguria.
- <sup>81</sup> *Zeuzera pyrina* L. (Rodilegno giallo). Di questo disegno esiste un duplicato del tutto identico.
- <sup>82</sup> *Phloeotribus scarabaeoides* Bern., vulgo Punteruolo.
- <sup>83</sup> *Prays oleae* Bern.: larve e crisalidi.

<sup>84</sup> Malattia prodotta dalla *Botrytis bassiana*, fungo che penetra nelle larve e vegeta nei loro organi trasformandoli in una massa calcinosa bianca, dura e friabile.

<sup>85</sup> *Philippia follicularis* Targ., già *Philippia oleae* Costa, vulgo Cocciniglia cotonosa.

<sup>86</sup> *Chilocorus bipustulatus* L. o *Exochomus quadripustulatus* L. Coccinellide parassita della *Philippia follicularis*.

<sup>87</sup> *Euphyllura olivina* Costa., Emittoro volgarmente chiamato Bombacella.

<sup>88</sup> *Prays oleae* Bern. (Prima generazione antofaga).

<sup>89</sup> *Liothrips oleae* Costa. Nel testo è detto "farfalla" ma è verosimile che si tratti del tripide.

<sup>90</sup> *Bactrocera oleae* Gmelin, già *Dacus oleae* Rossi. Nel 1786-87 questo insetto fu descritto con grande precisione da PENCHIENATI in *Acta Taurinensis*, ma, agli inizi del XIX secolo, G. BAYLE-BARELLE (*Saggio intorno agli insetti nocivi ai vegetabili economici*, Milano, 1809) aveva rilevato che di quest'insetto «mancava ancora la figura presso gli entomologi».

<sup>91</sup> Pupa o pupario.

<sup>92</sup> *Prays oleae* Bern. (Terza generazione fillofaga).

<sup>93</sup> Crisalide di *Prays* a grandezza naturale (4) e ingrandita col Microscopio (5).

<sup>94</sup> Tavola 35: «Uliva Cucca Tonda o della Regina. Si trova nel Monte della Croce, sopra la casa del Contadino. In monte è sterile e d'asciuttore sono i frutti, e le foglie come le seguenti, ma in altri casi sono come al n. 4».

<sup>95</sup> J. P. TOURNEFORT, *Institutiones rei herbariae*, Paris, 1700.

<sup>96</sup> Cfr. nota 11.

<sup>97</sup> Cfr. nota 12.

<sup>98</sup> A questa denominazione corrispondono biotipi diversi, aventi in comune l'apice umbonato ("a forma di capezzolo") delle drupe.

<sup>99</sup> Non sempre i Selvatici producevano drupe molto piccole.

<sup>100</sup> TARGIONI TOZZETTI G., cit.

<sup>101</sup> Cfr. nota 12.

<sup>102</sup> Cfr. nota 12.

<sup>103</sup> F. SILVESTRI, *Un piccolo insetto amico degli olivicoltori*, Olearia, 1, 1949.

<sup>104</sup> AAG, busta 24, ins. 310 e 322, 1801; busta 91, ins. 58, 1801.

<sup>105</sup> AAG, busta 92, ins. 123 (27 luglio 1819). In questa memoria, rimasta inedita perché non ammessa alla stampa, furono descritti (ma non disegnati) un «insetto che rode i ramoscelli degli olivi, specialmente Minutai e Quercetani» e «certi corpi informi lanuginosi» dei quali, «osservati con la lente, si ammira la bella metamorfosi».

<sup>106</sup> Cfr. nota 11.

<sup>107</sup> Cfr. nota 12.

## 4. ICONOGRAFIA

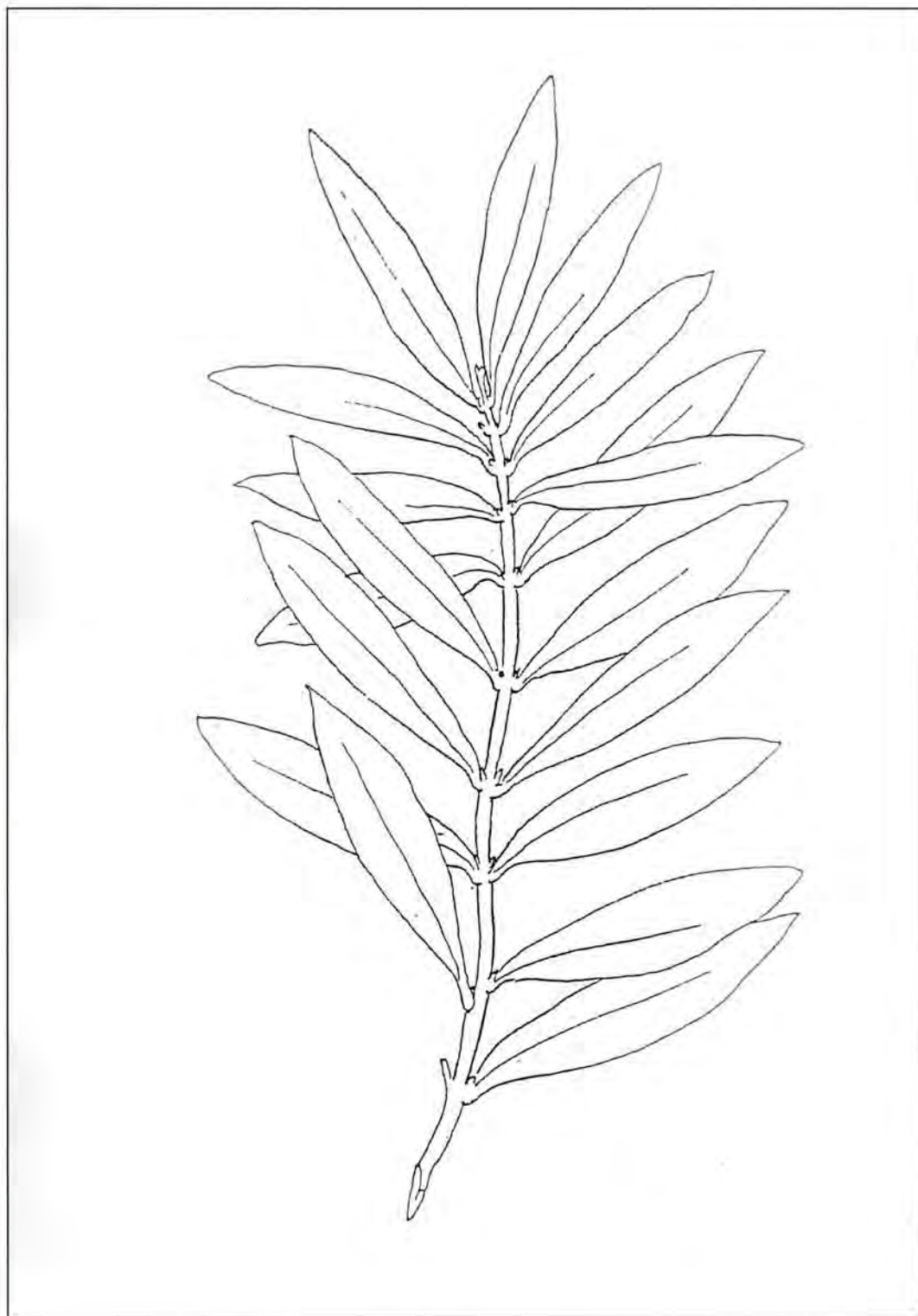


I disegni delle Tavv. 1-92 sono ridotti del 55%,  
quelli delle Tavv. 93-102 sono ridotti con percentuali diverse l'uno dall'altro

#### 4.1. Le varietà d'Olivo

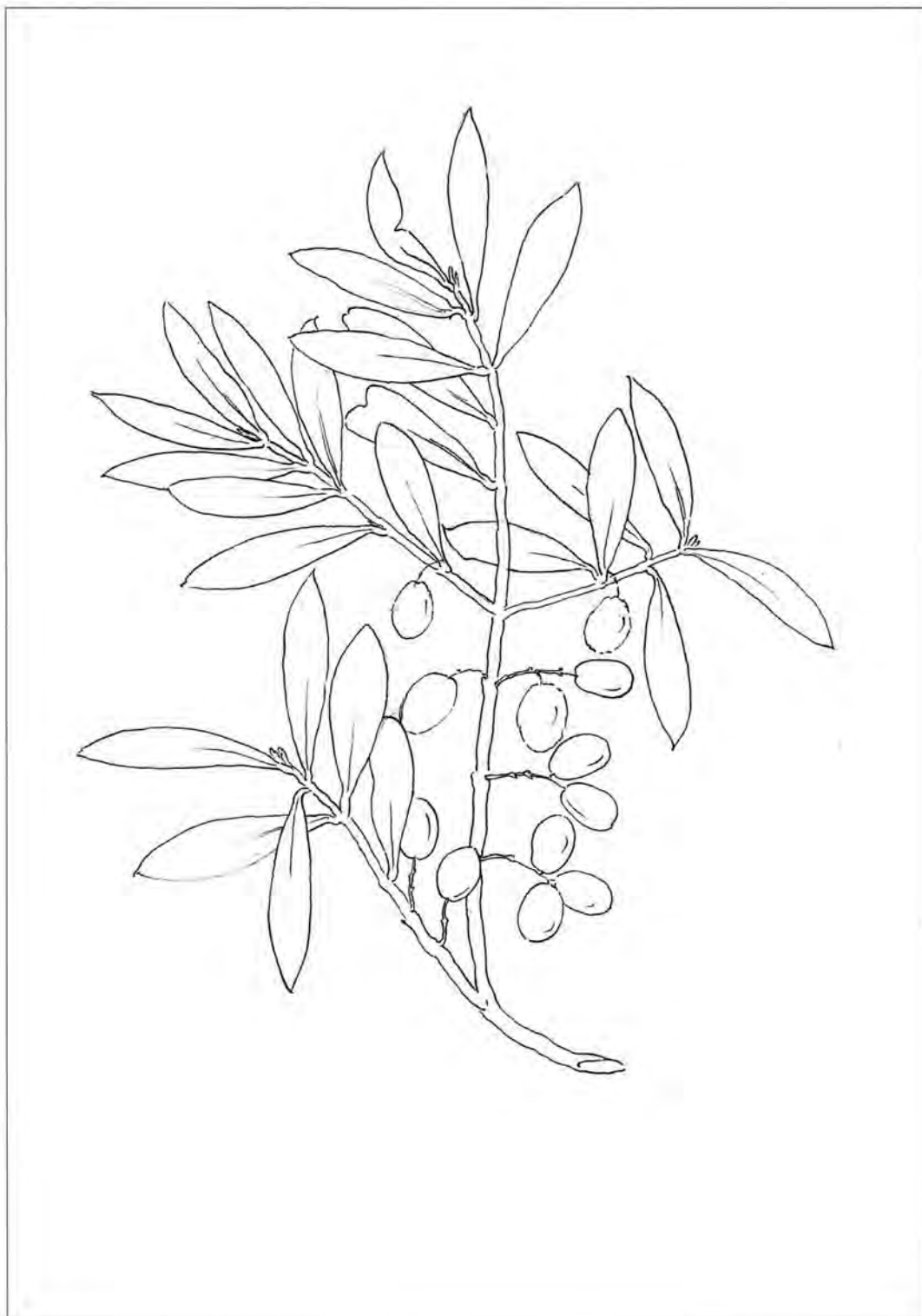




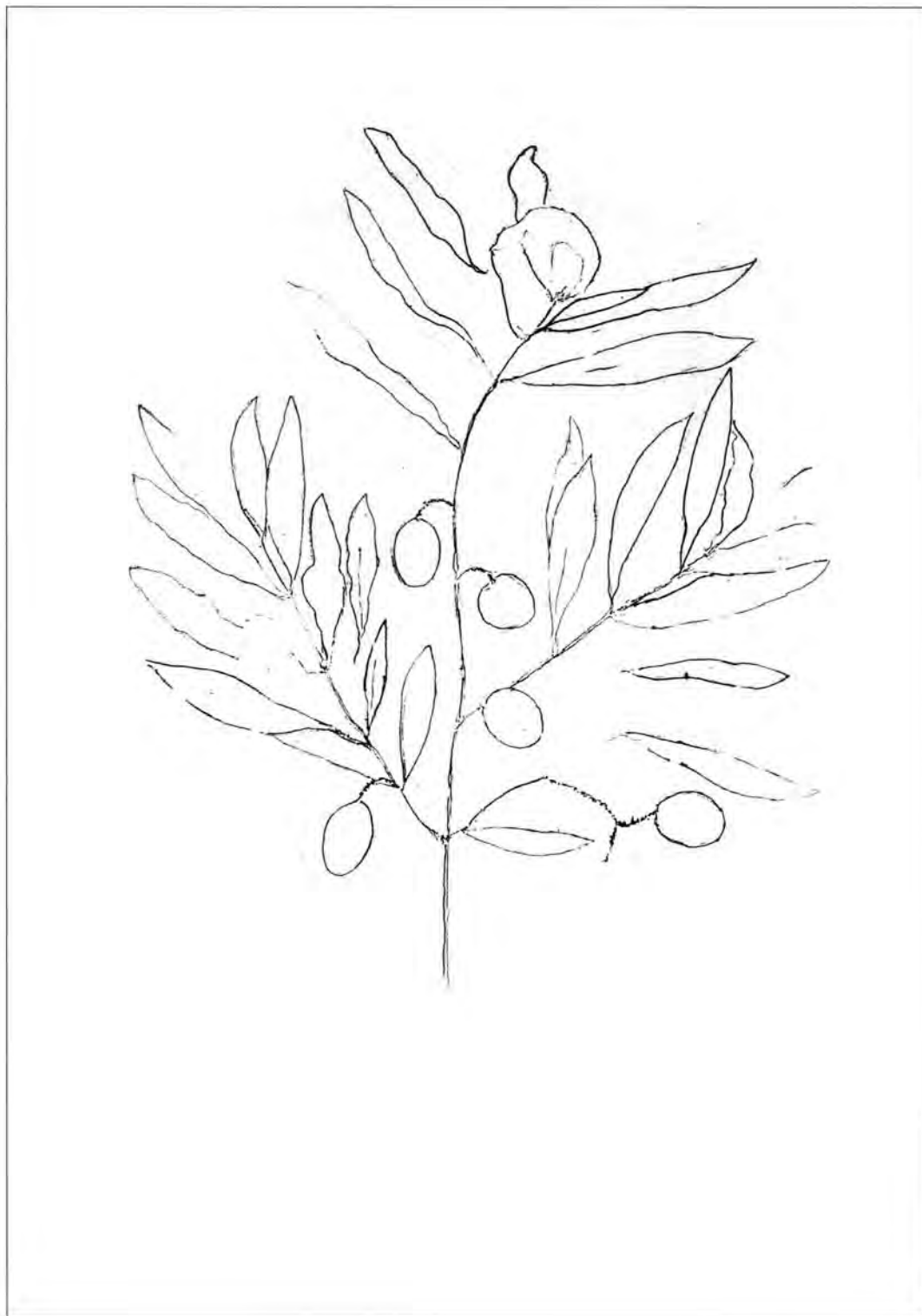




Tav. 2

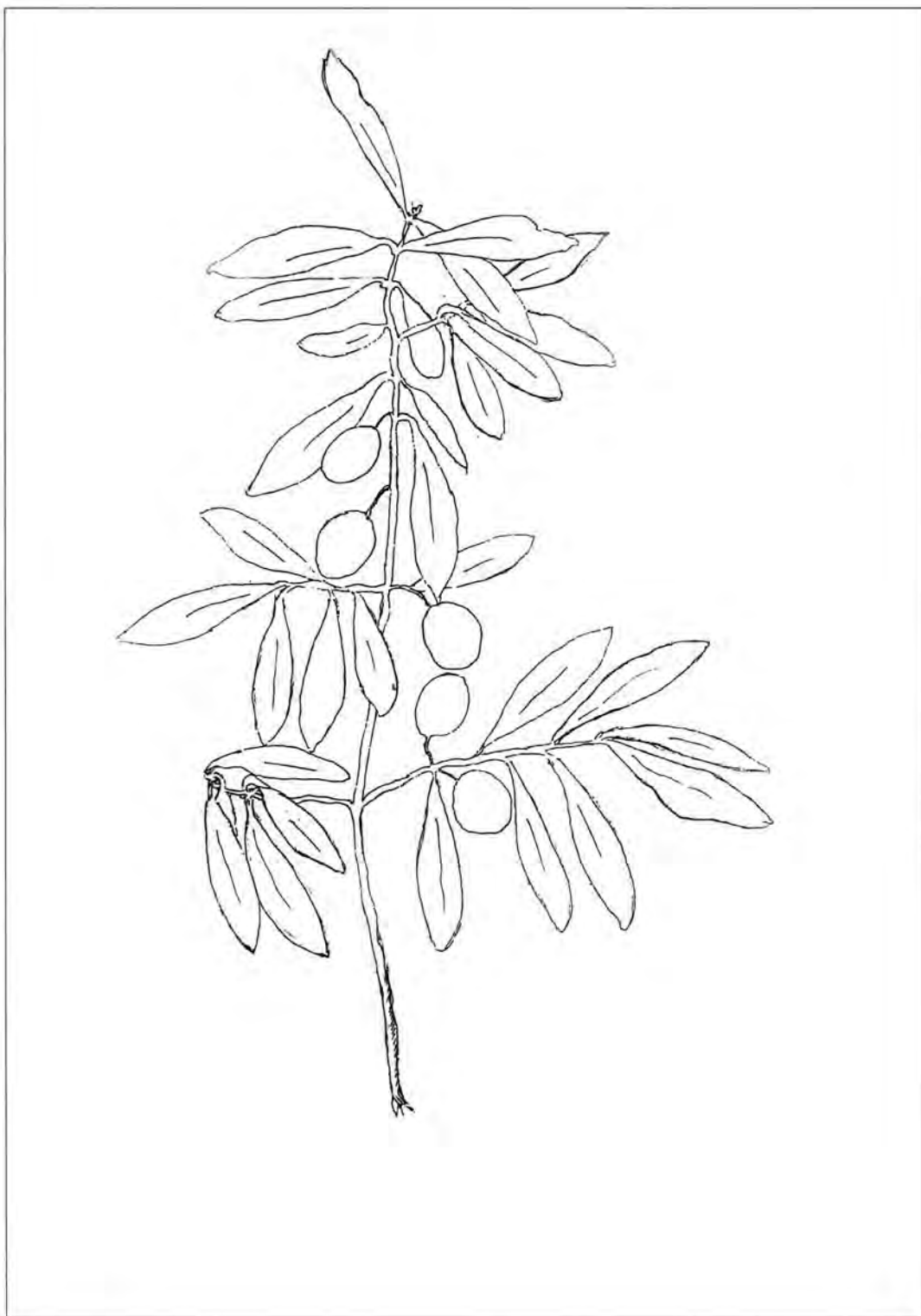


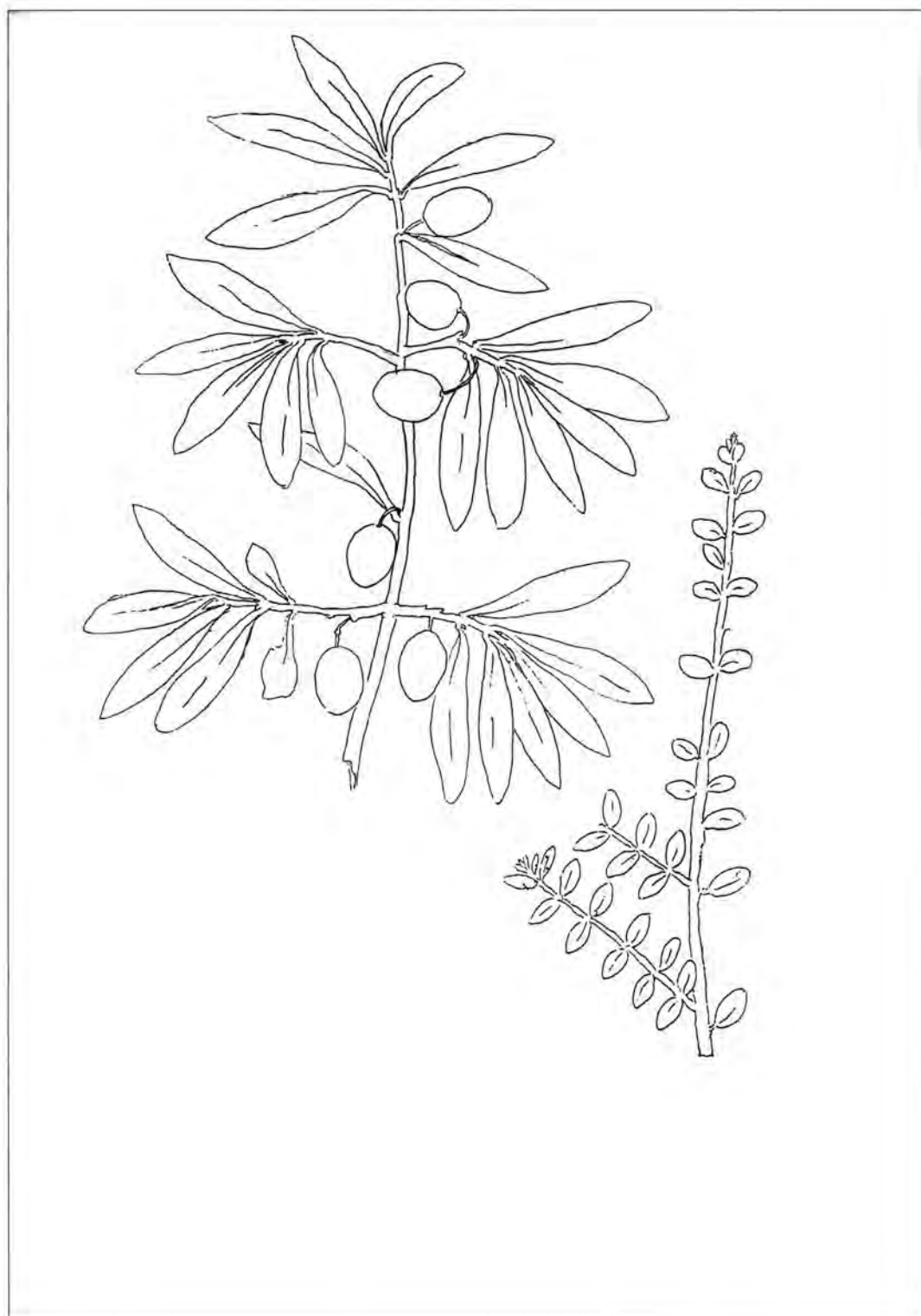




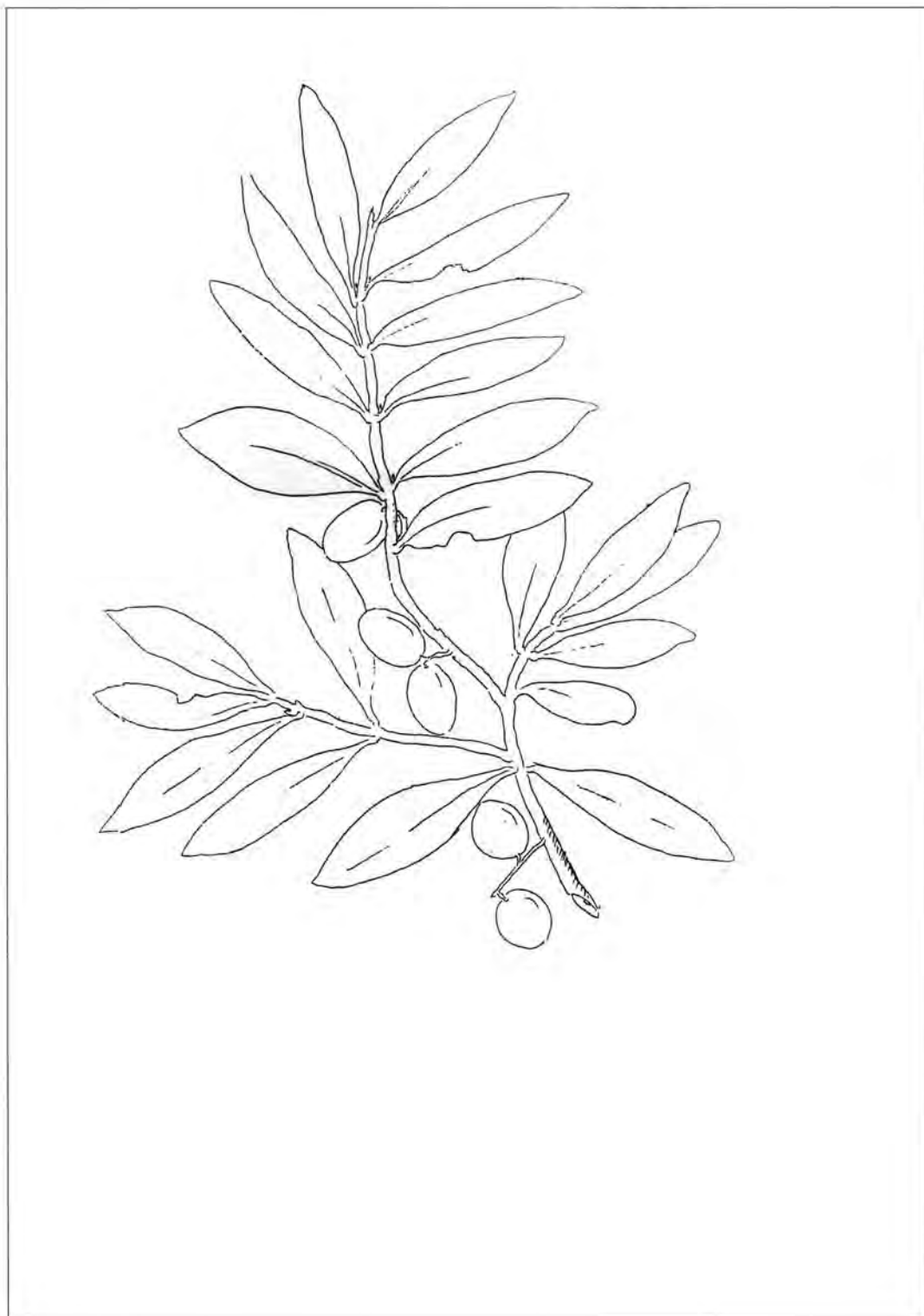


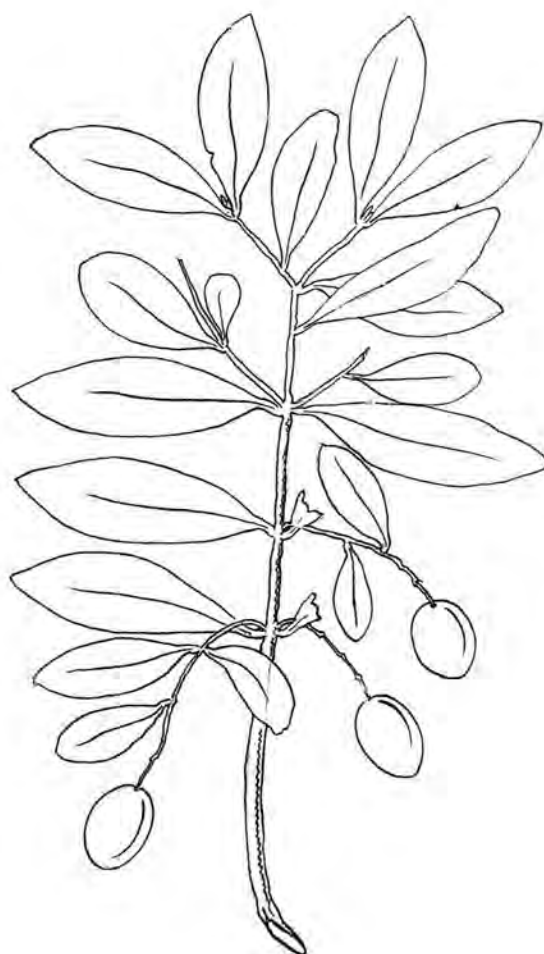


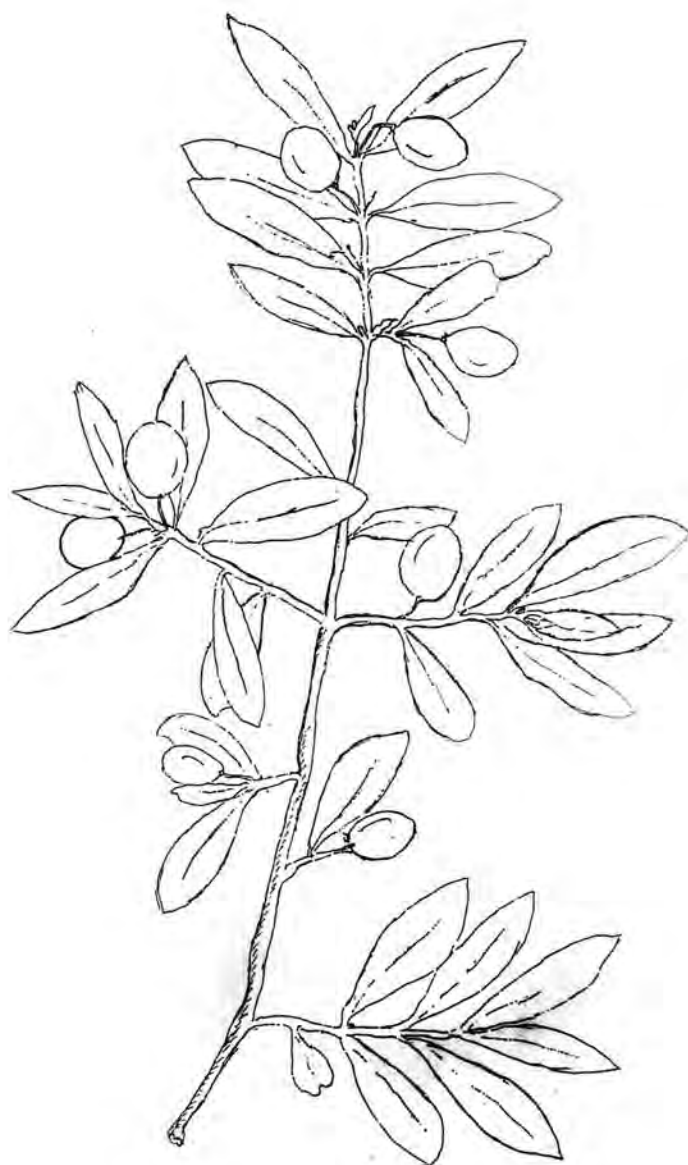




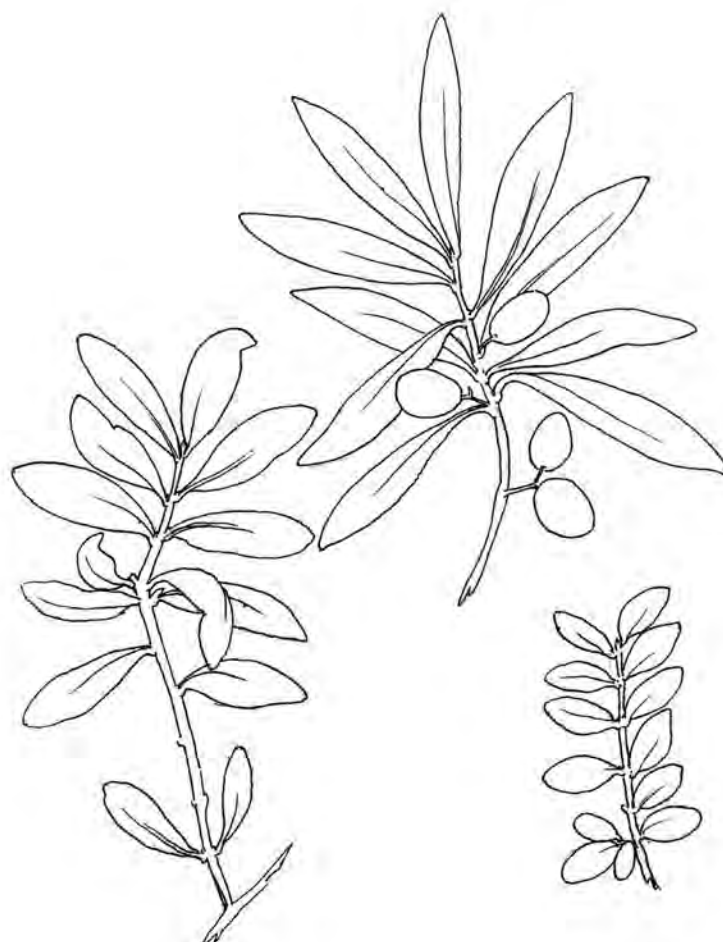


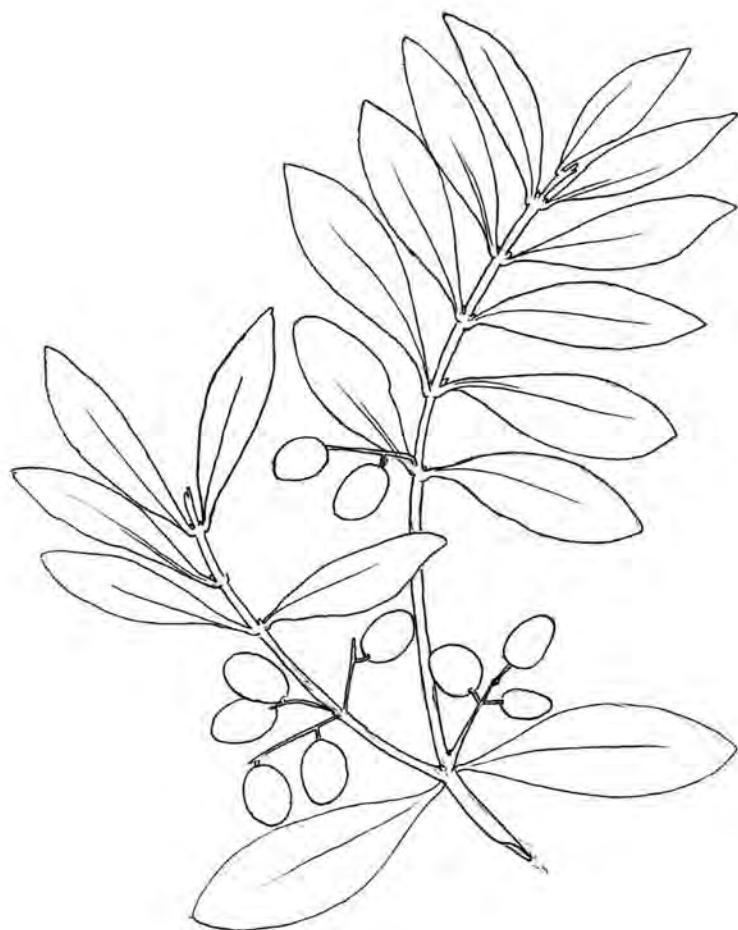
















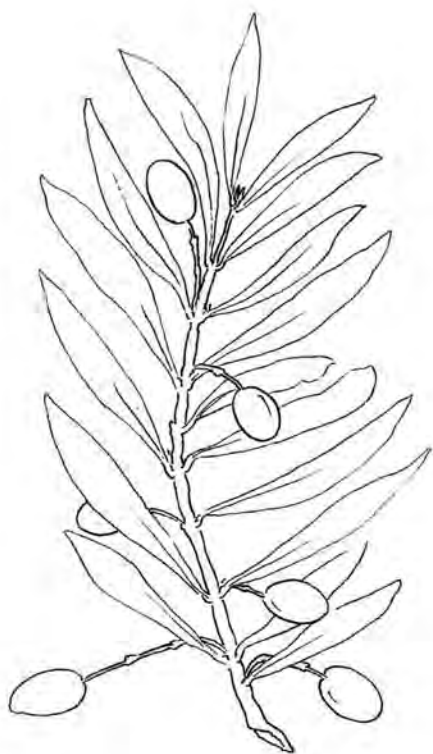


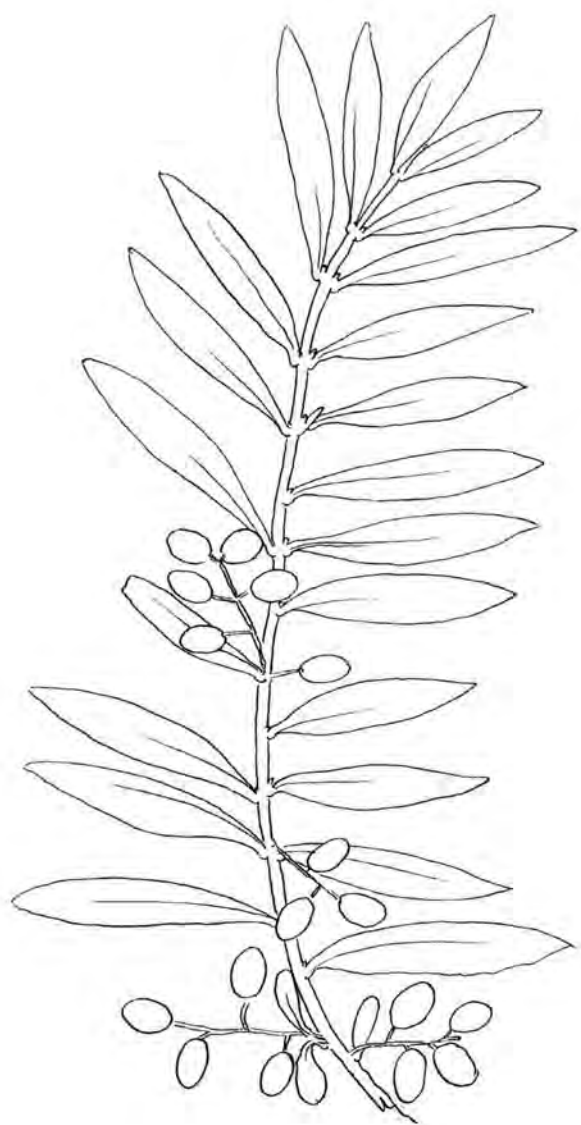


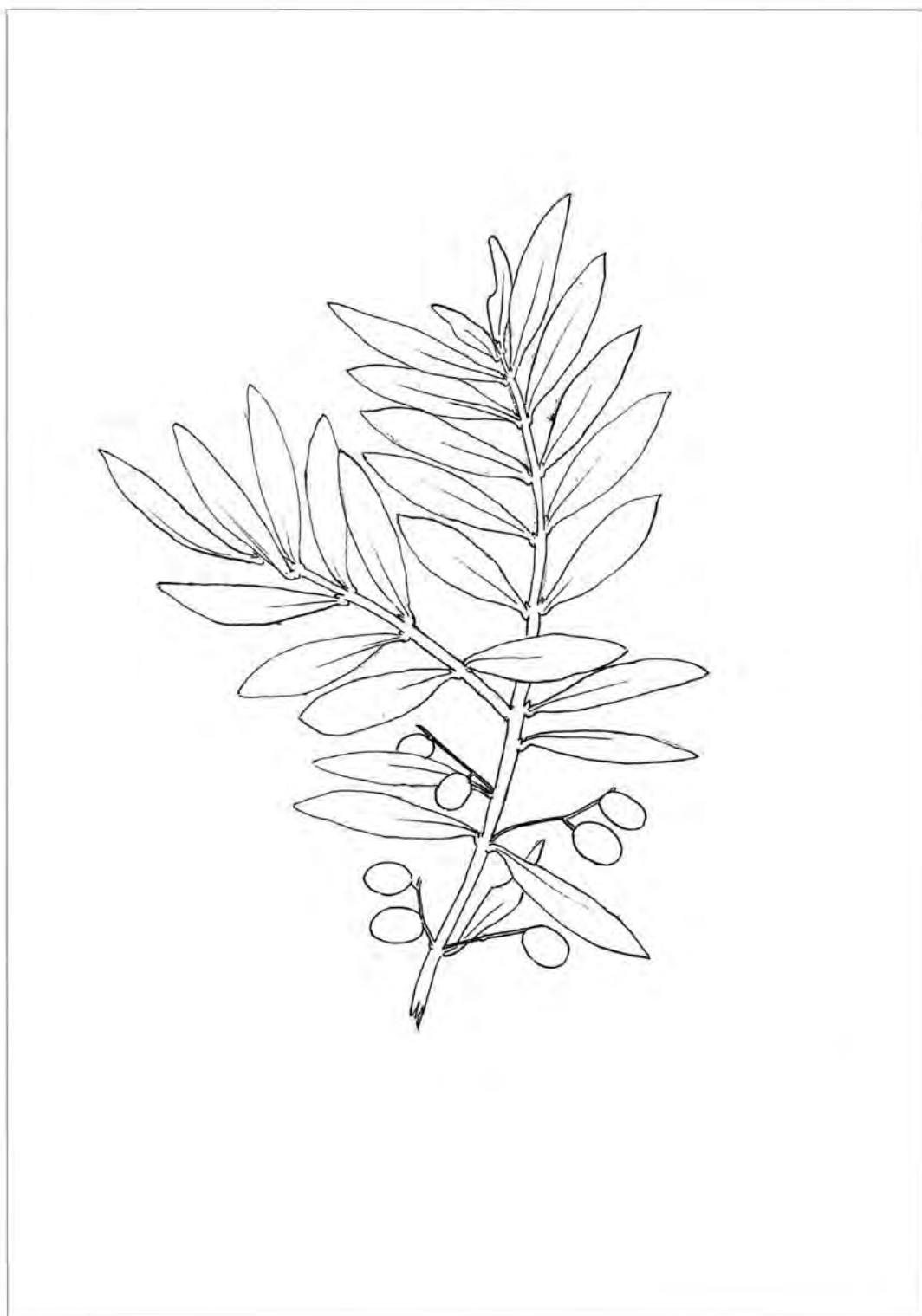




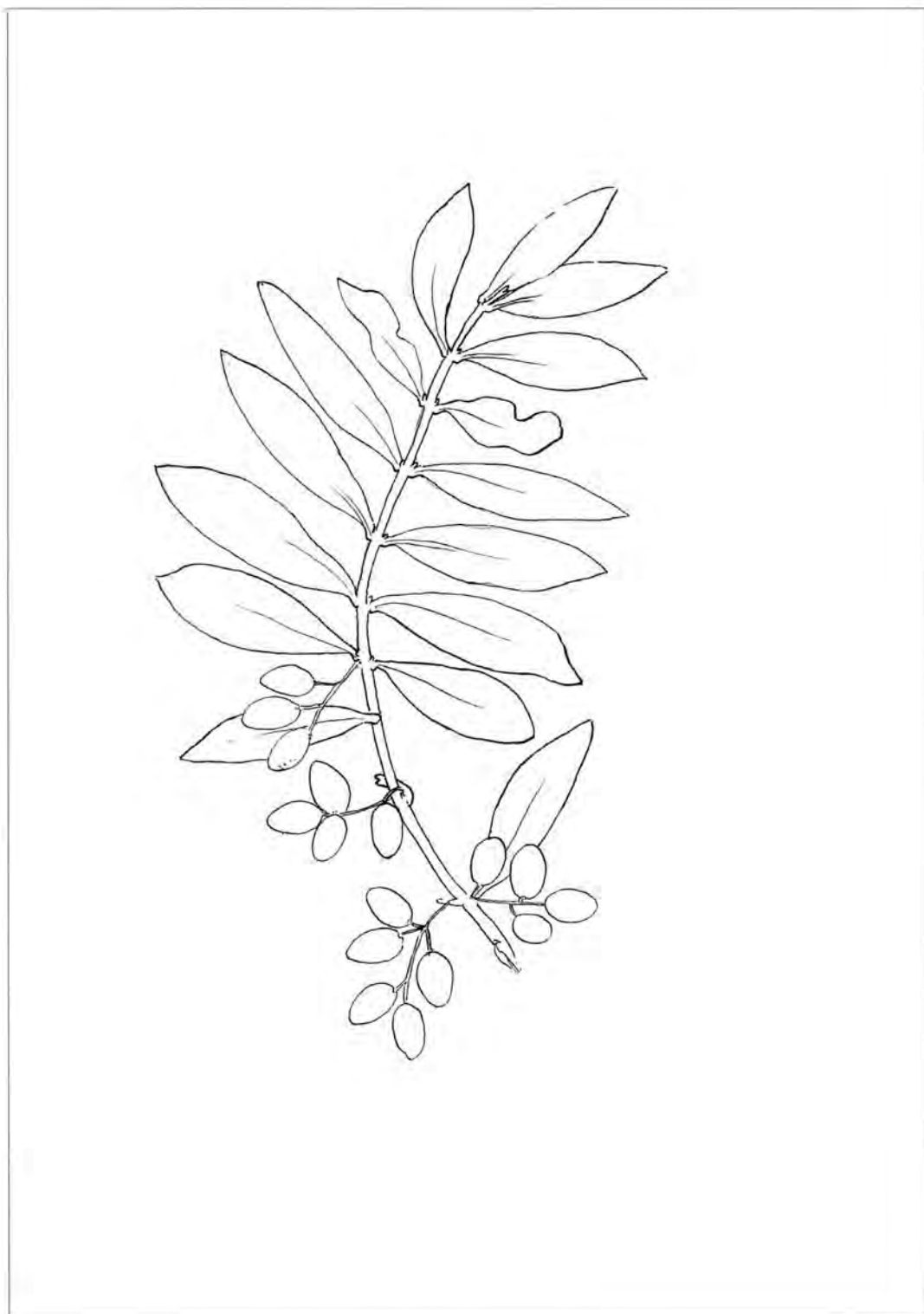


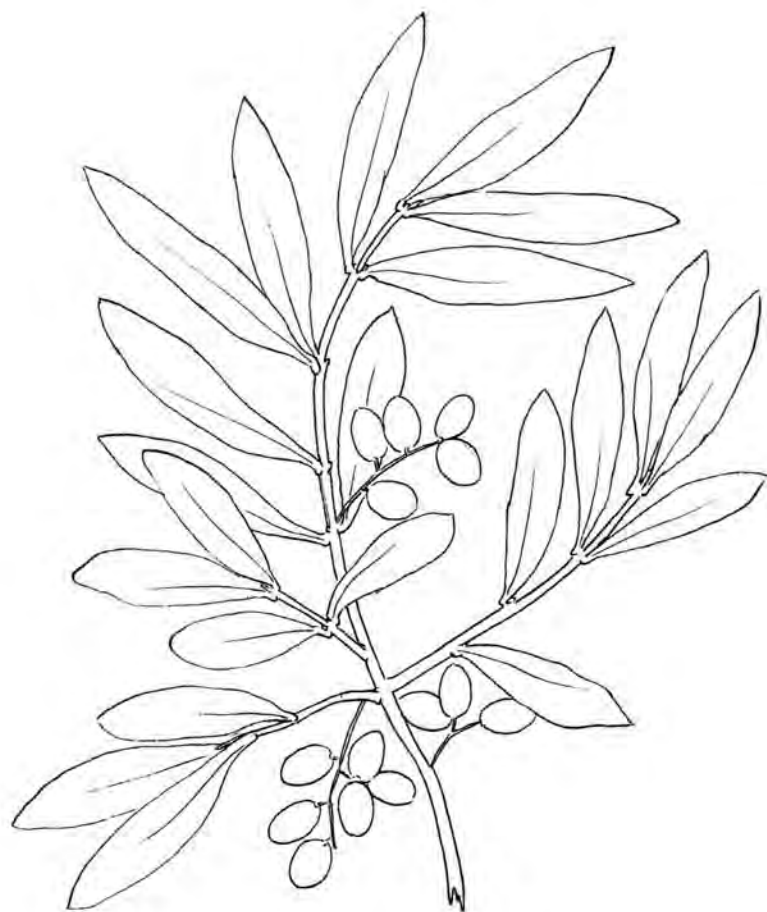


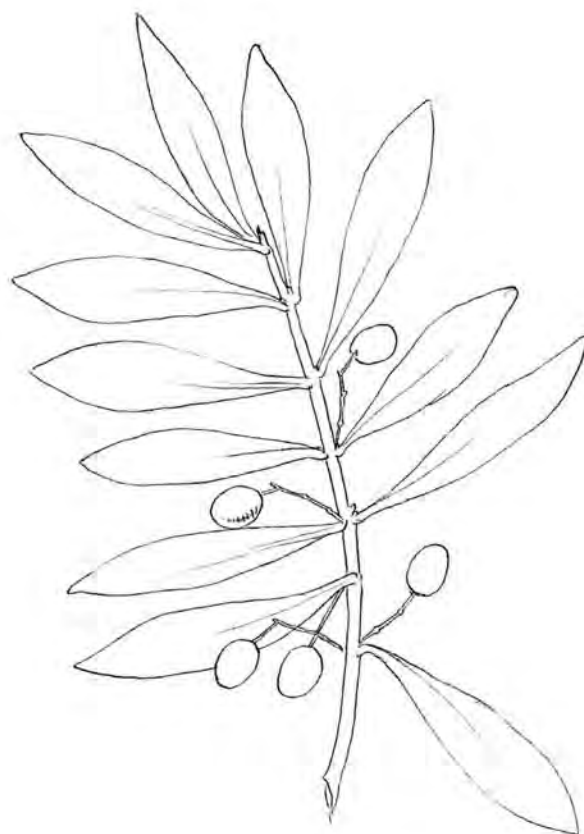
















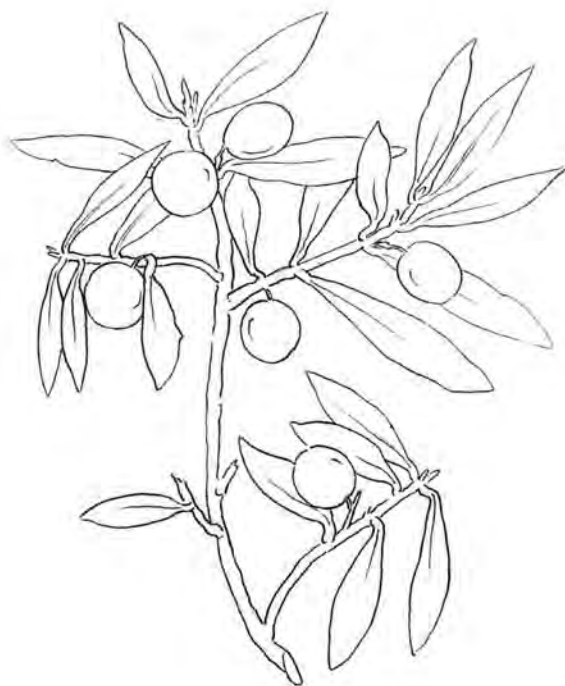




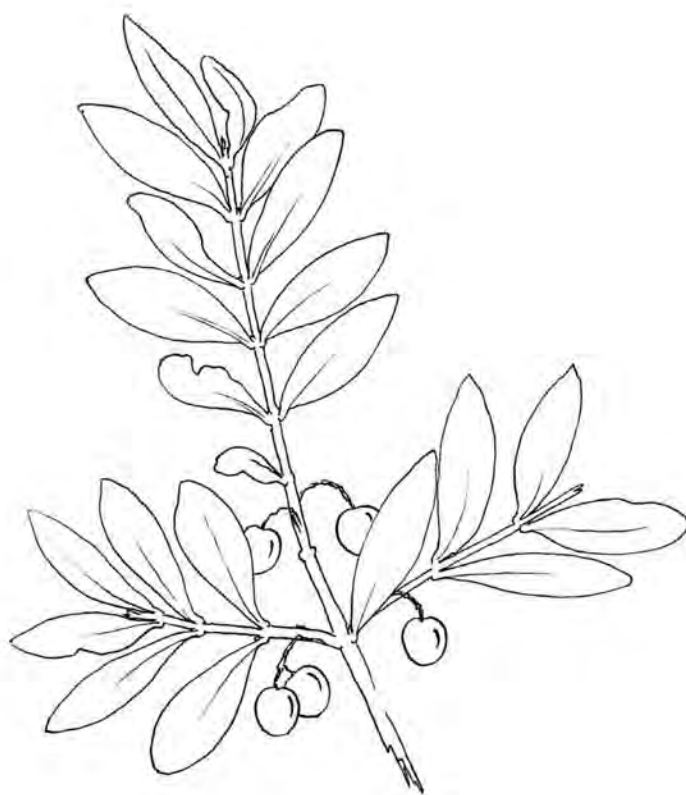






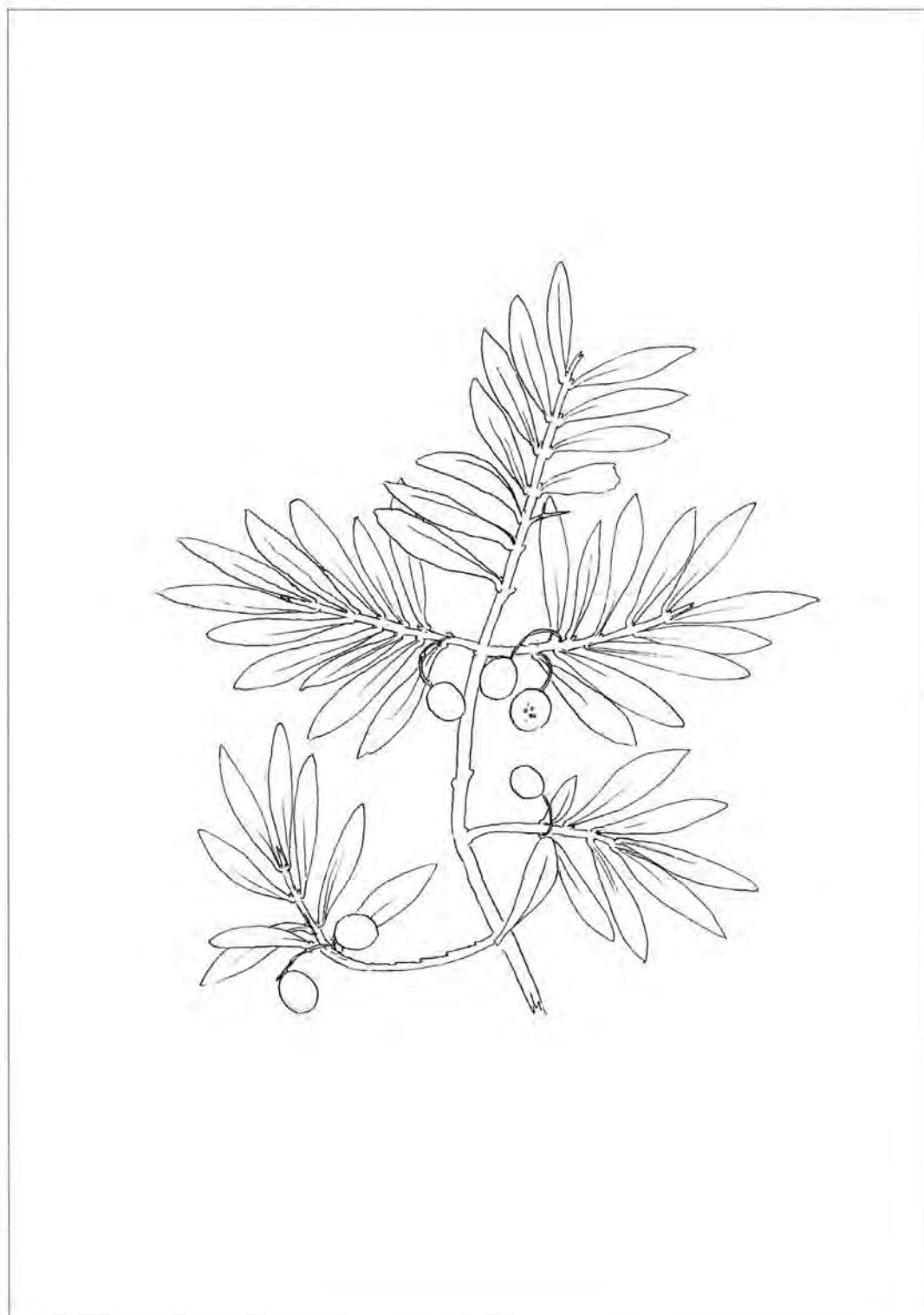




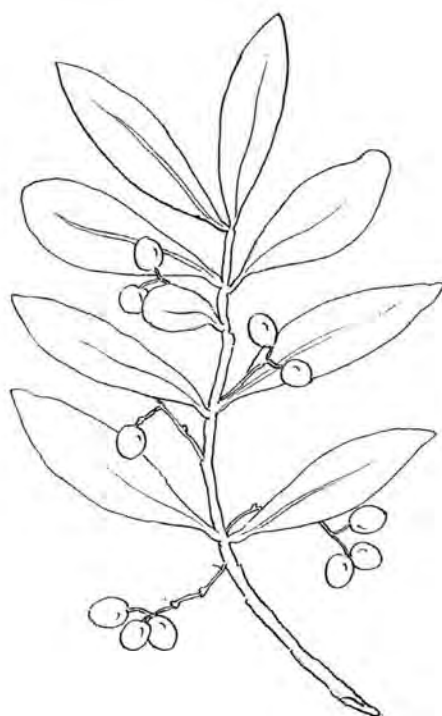


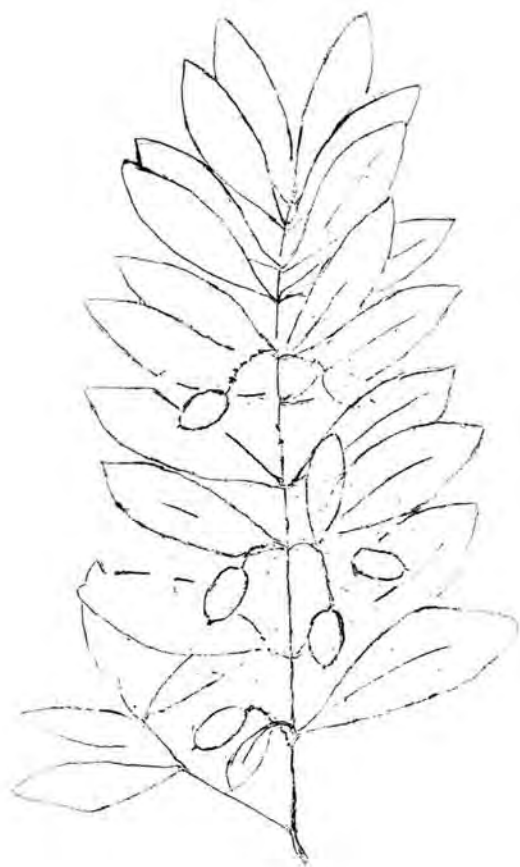




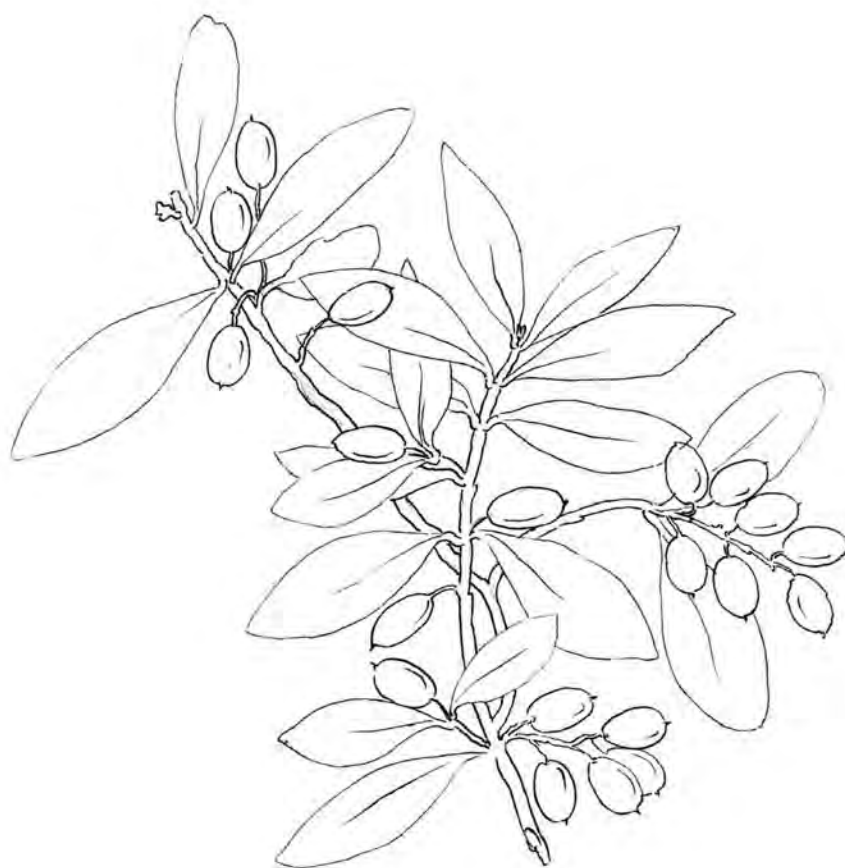


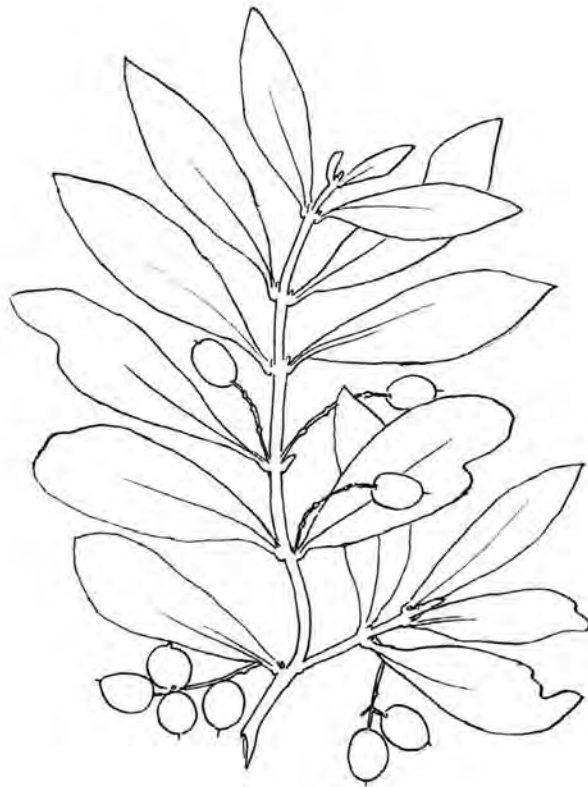


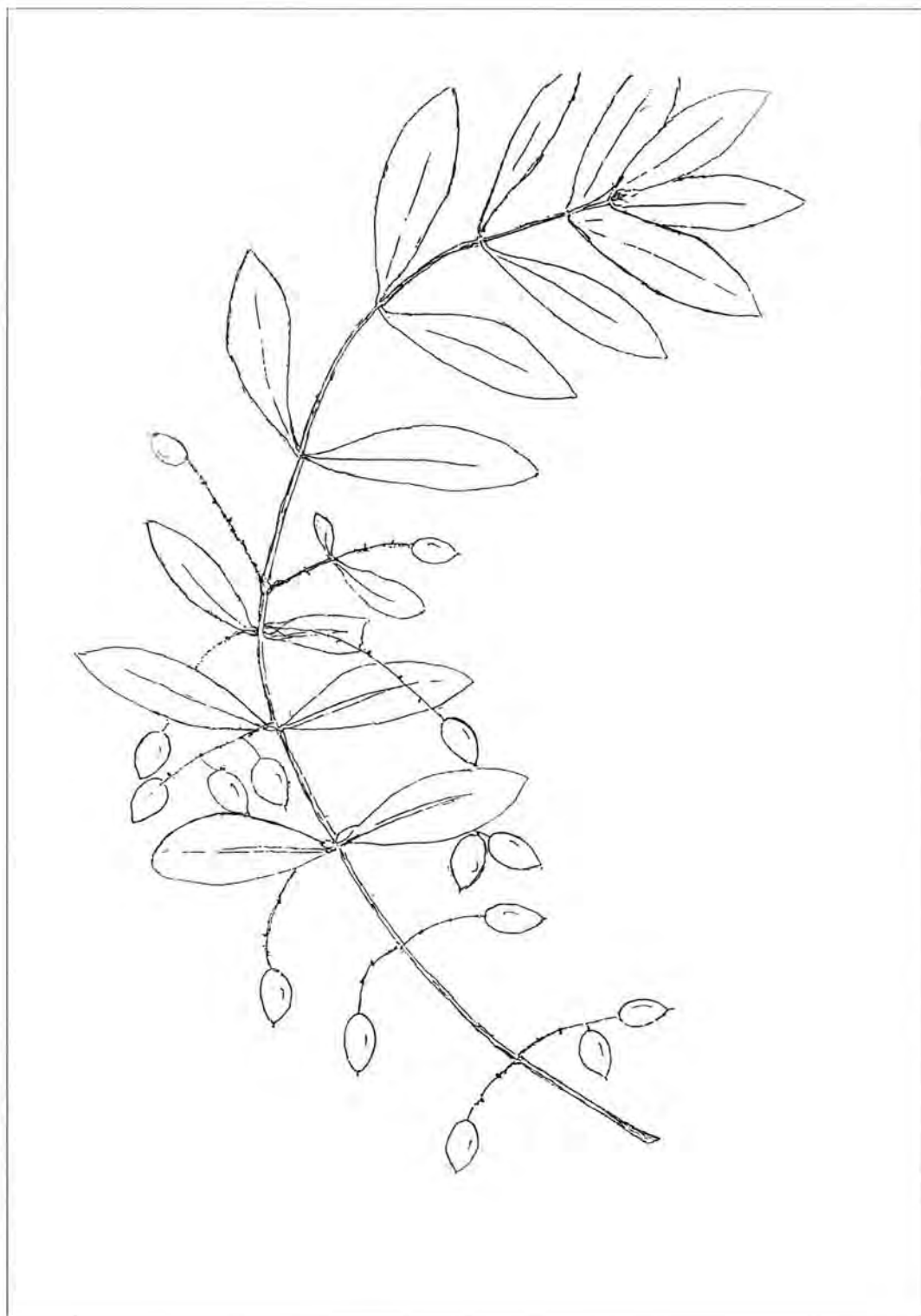






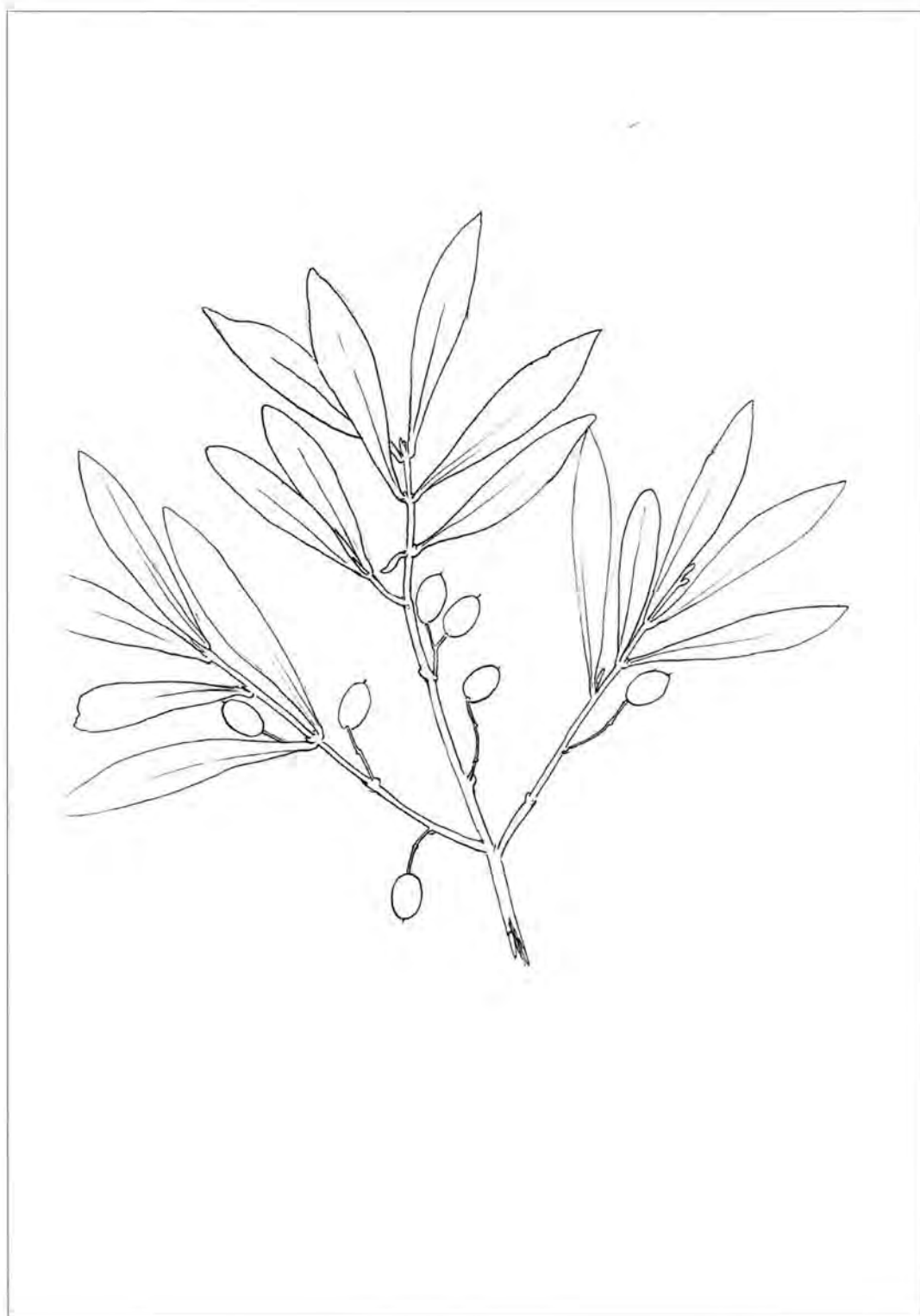




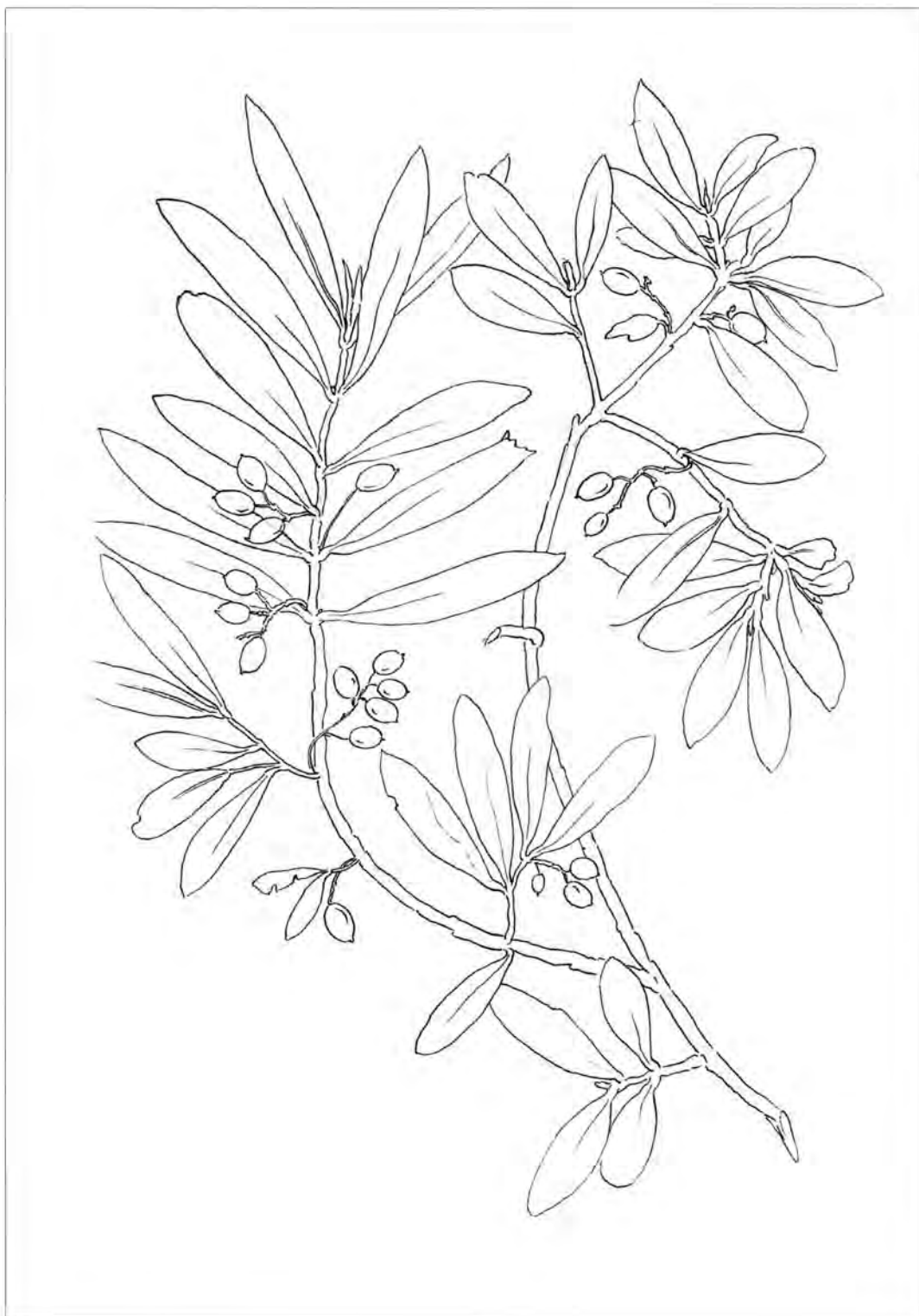








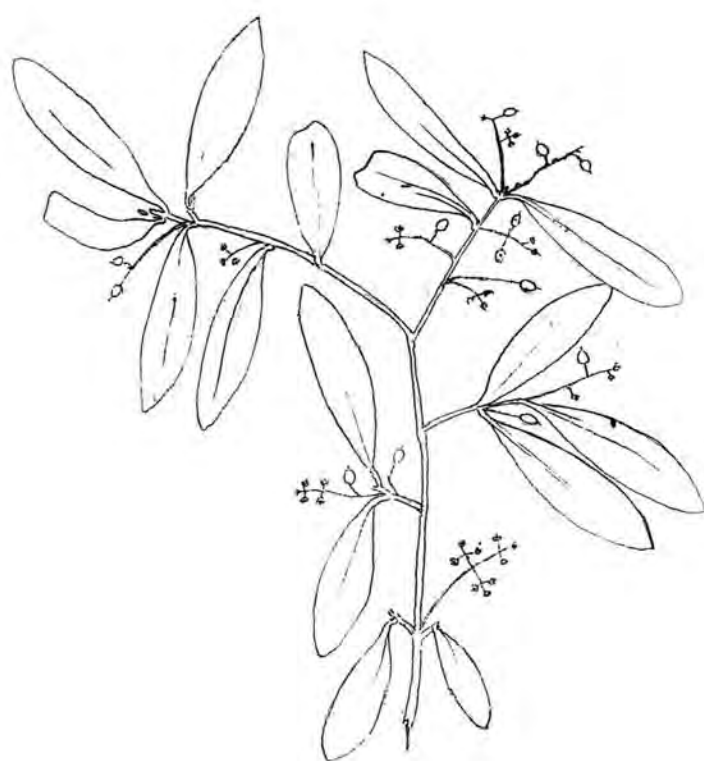


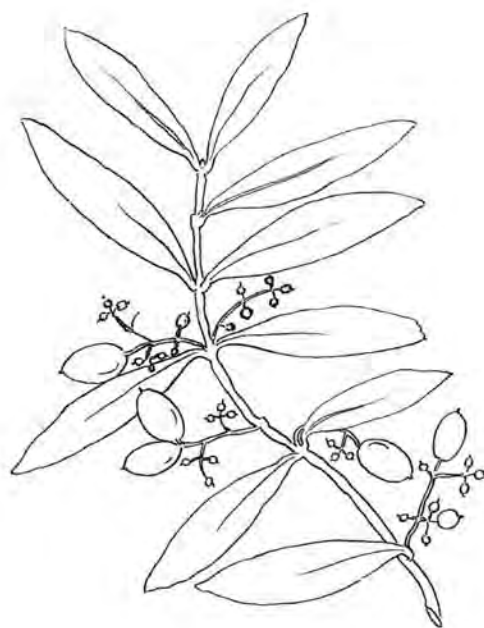




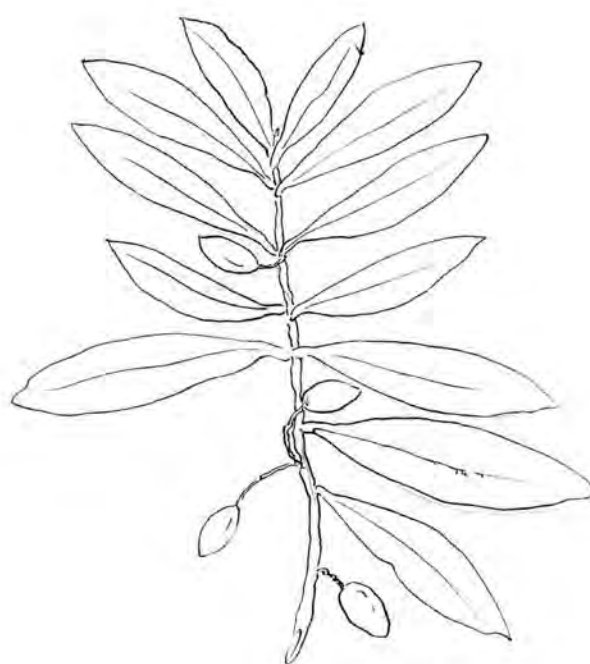


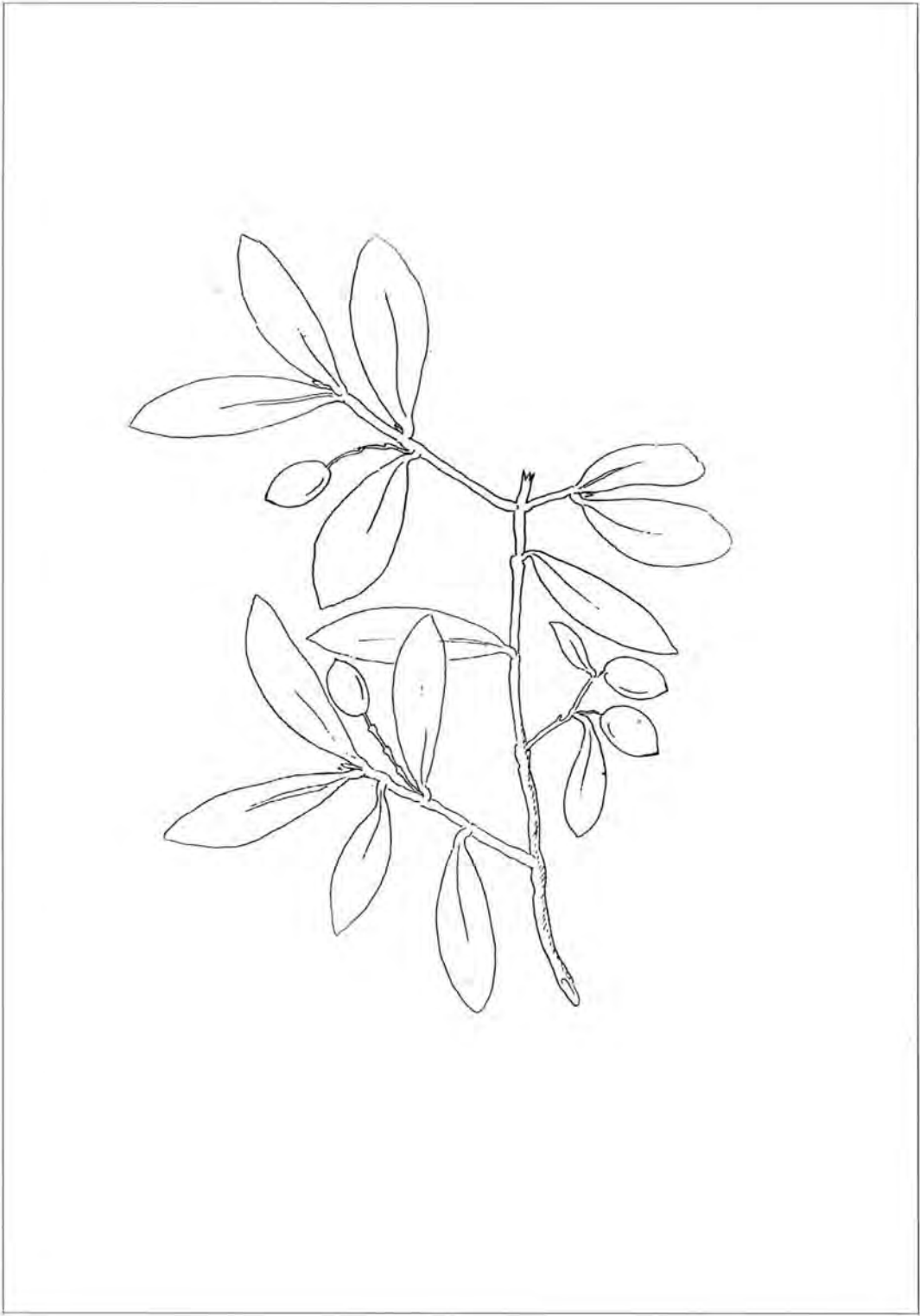






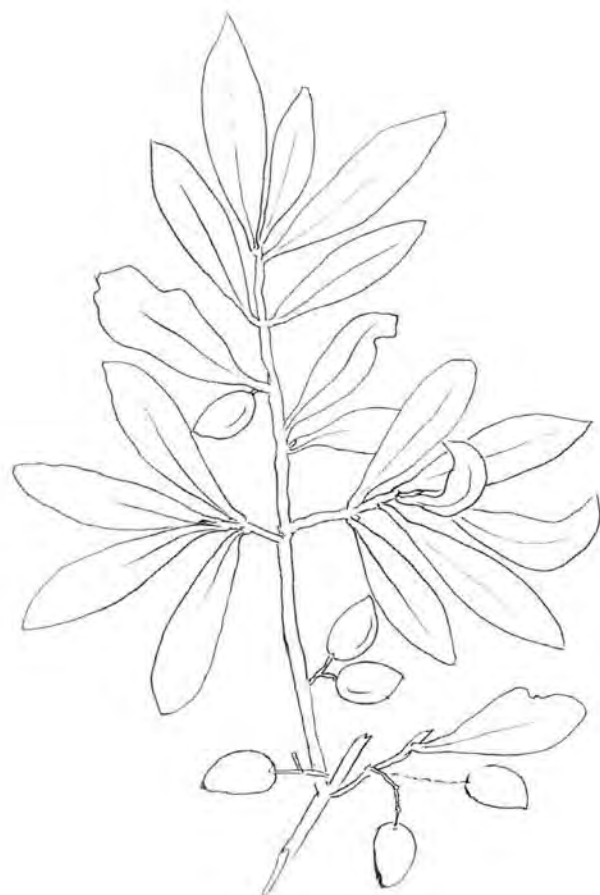




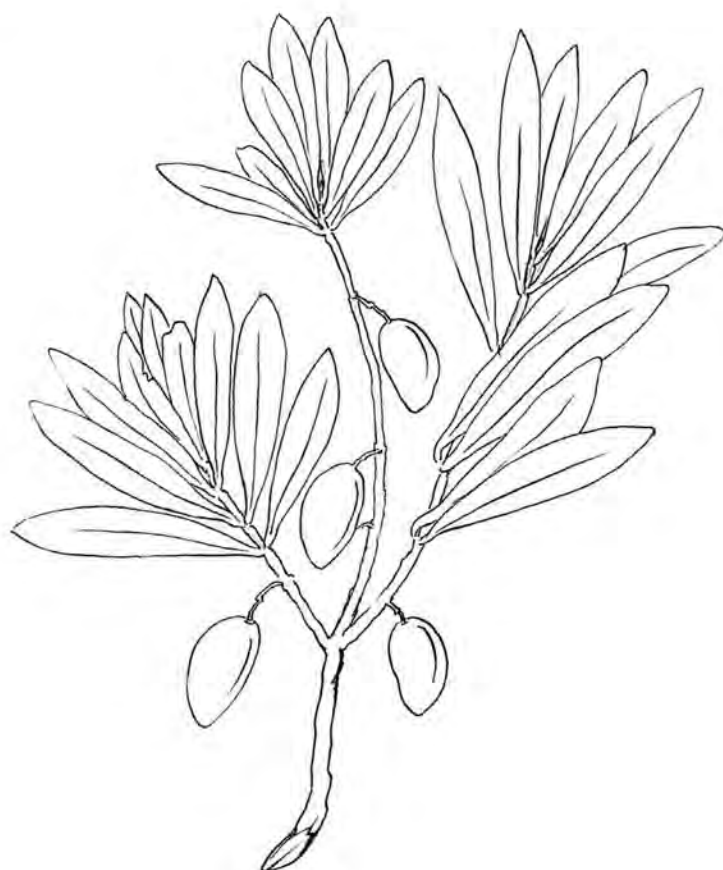










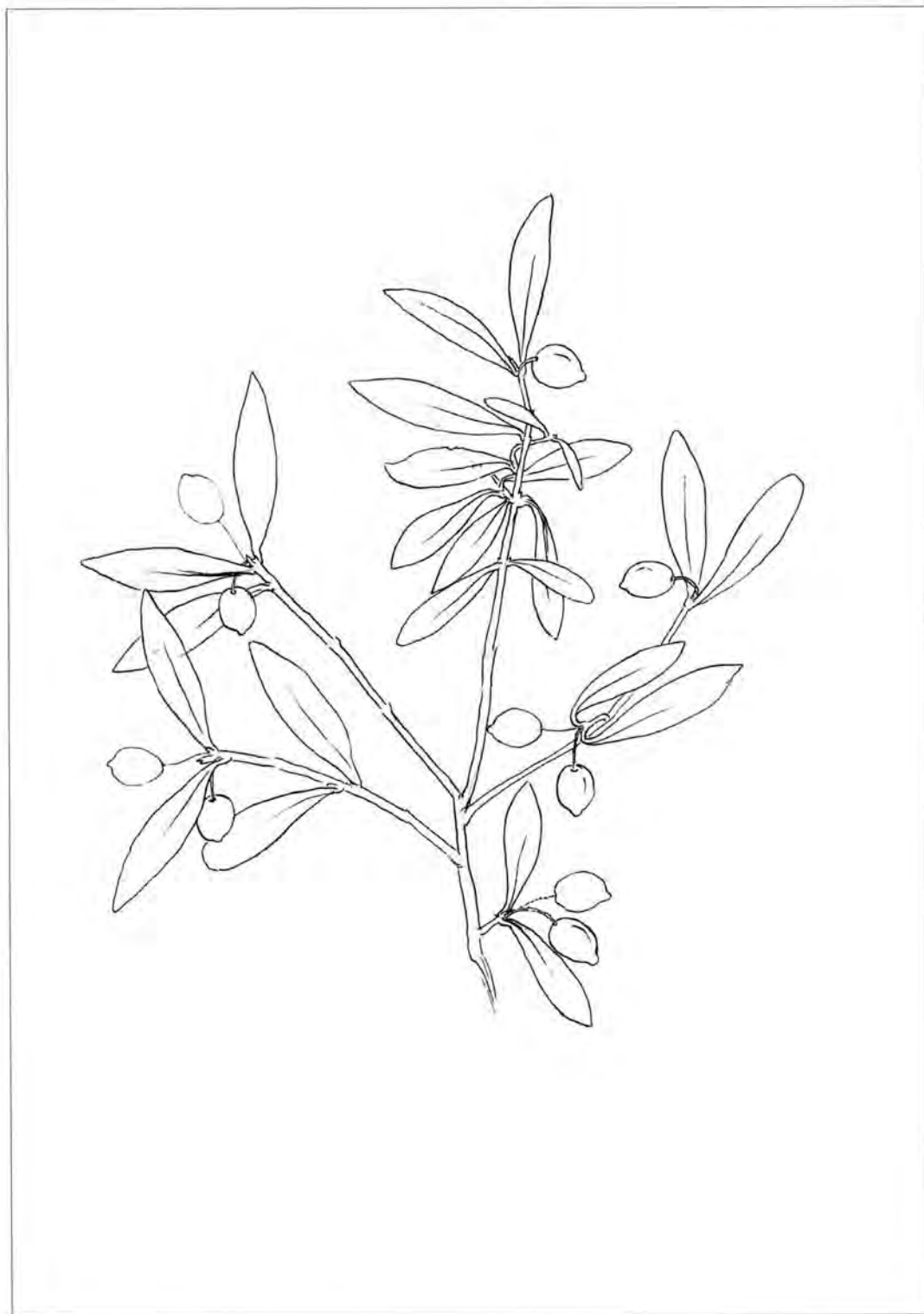




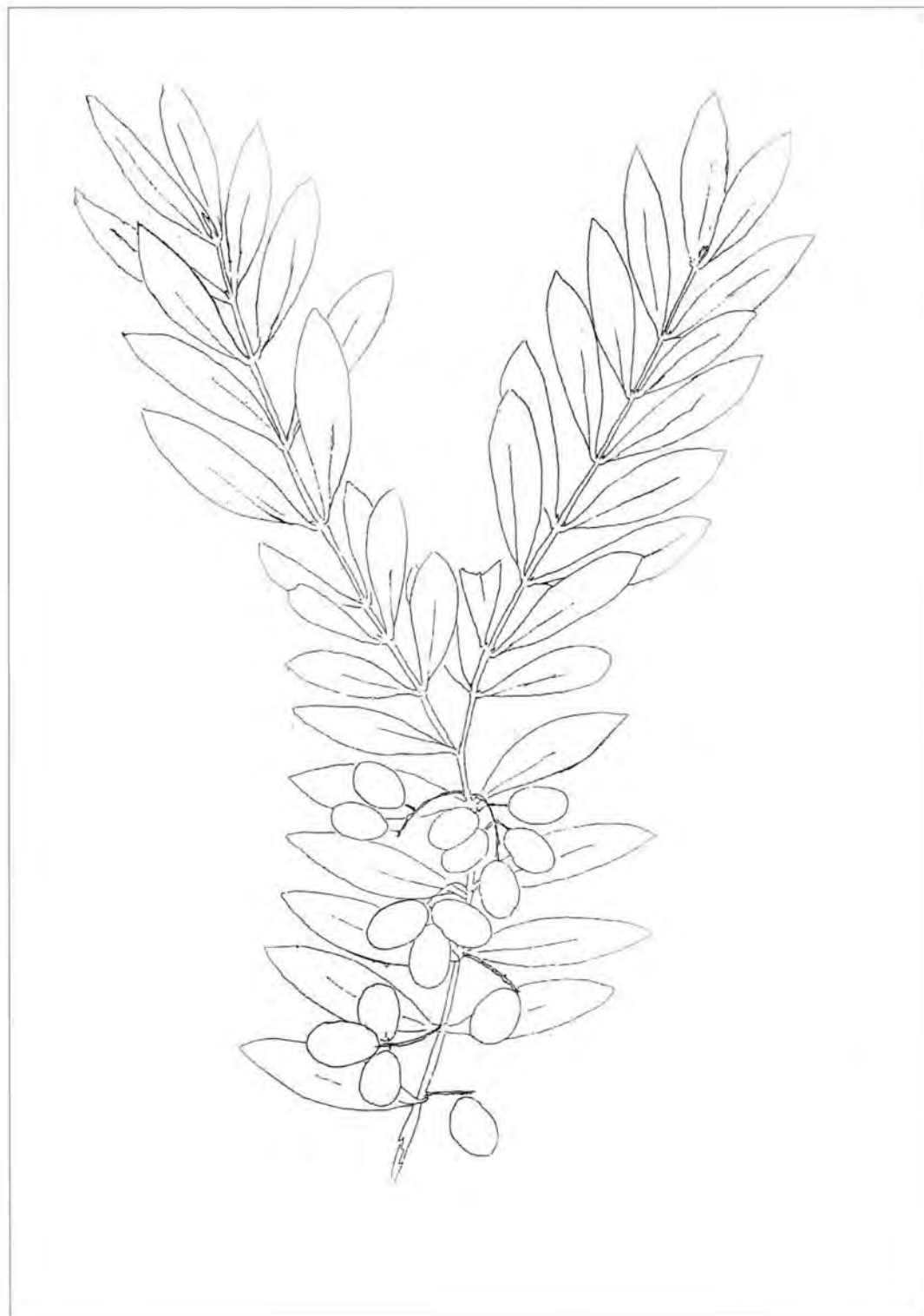






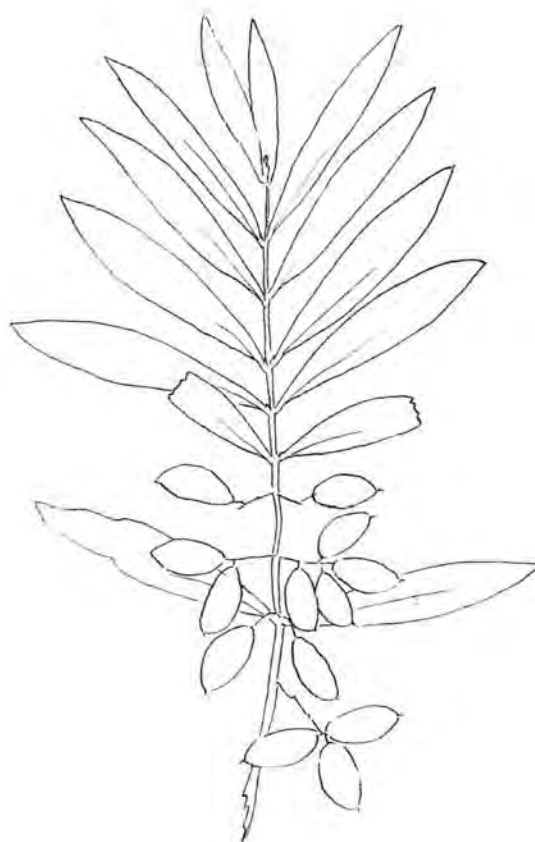


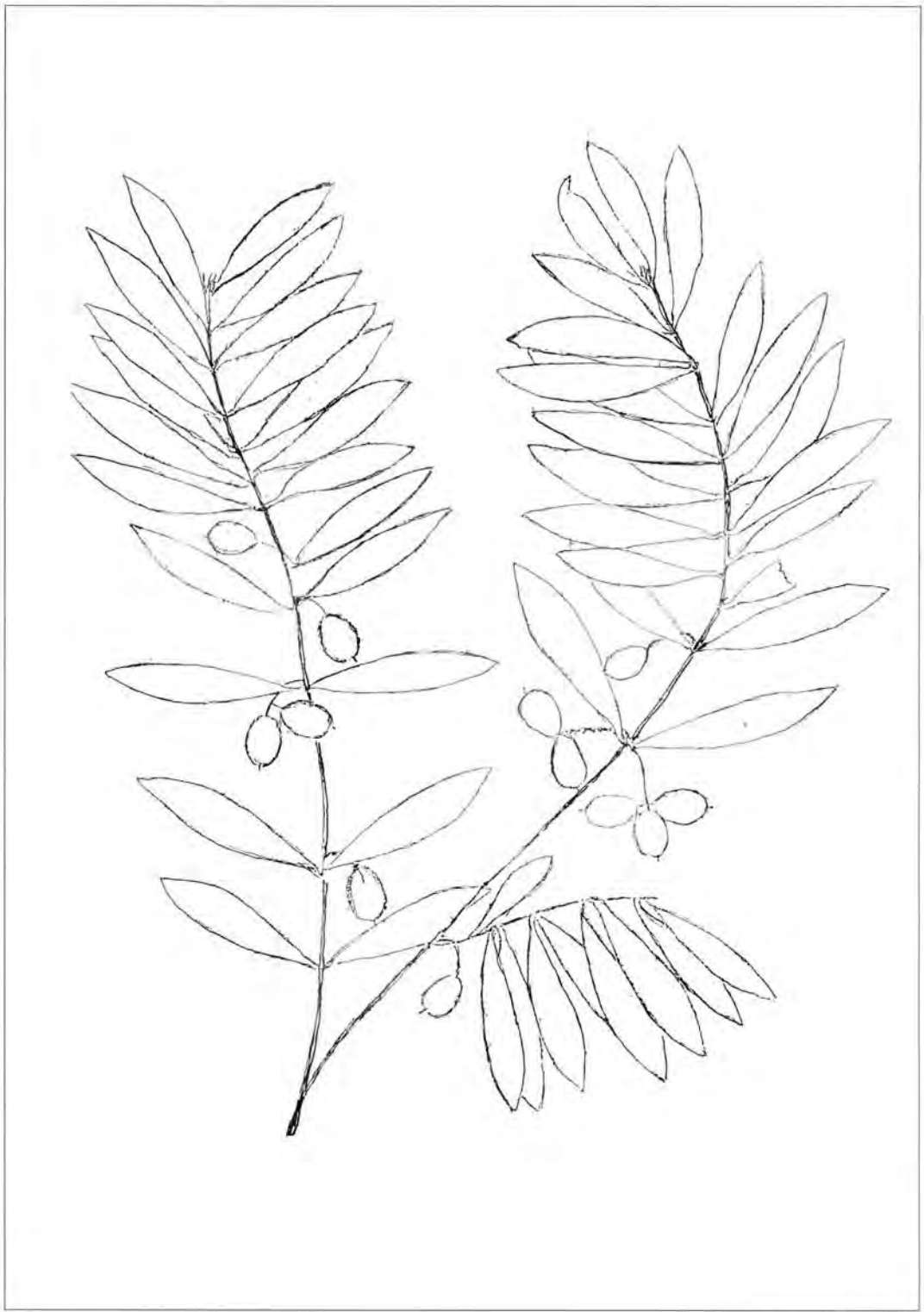










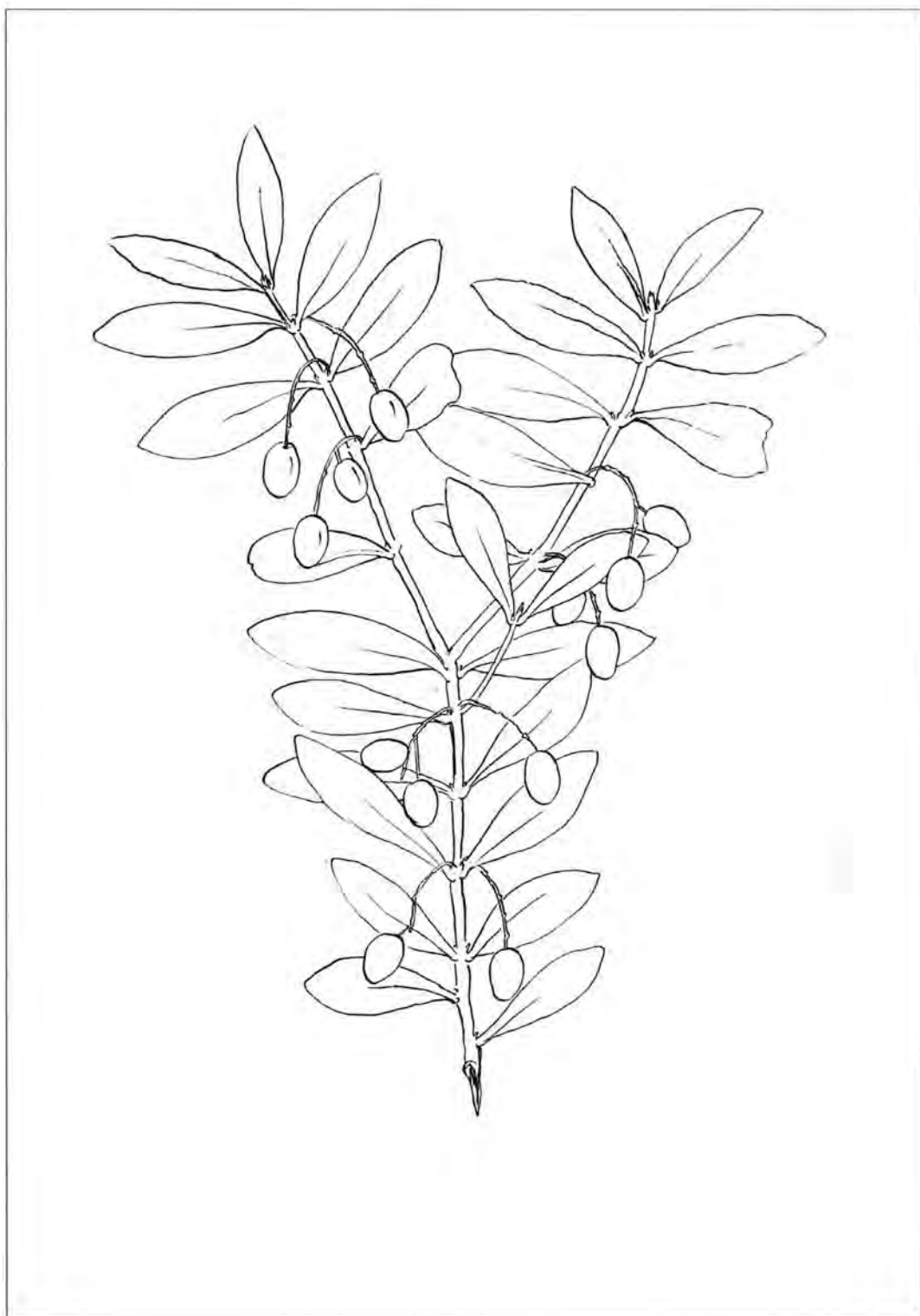




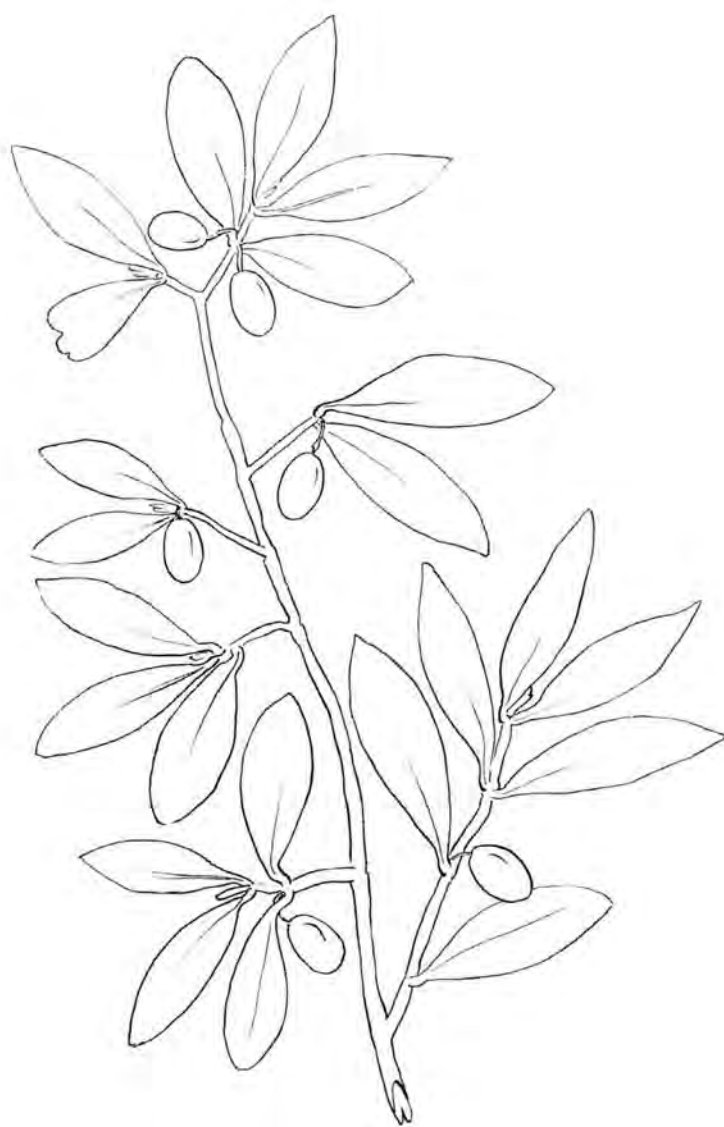






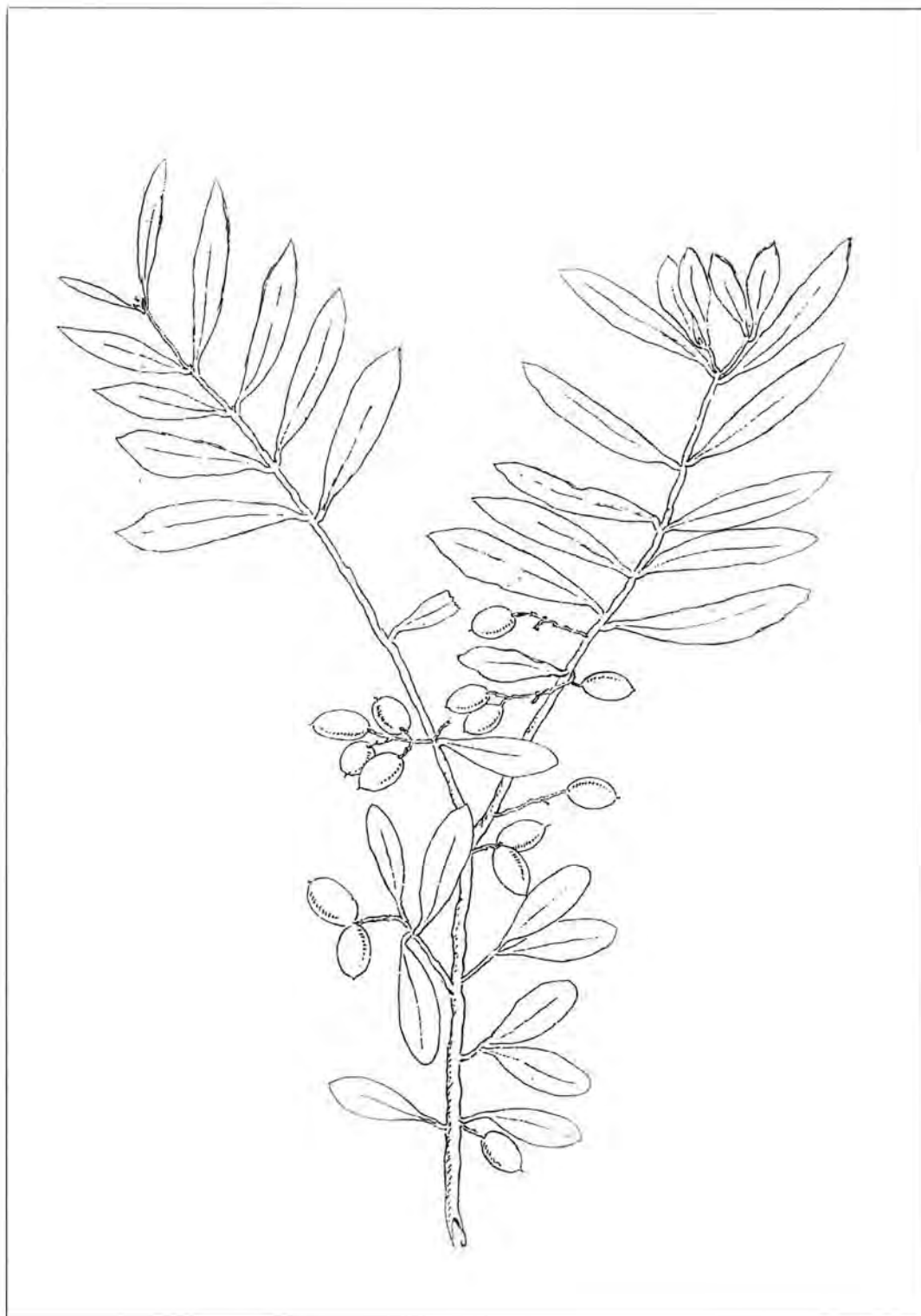




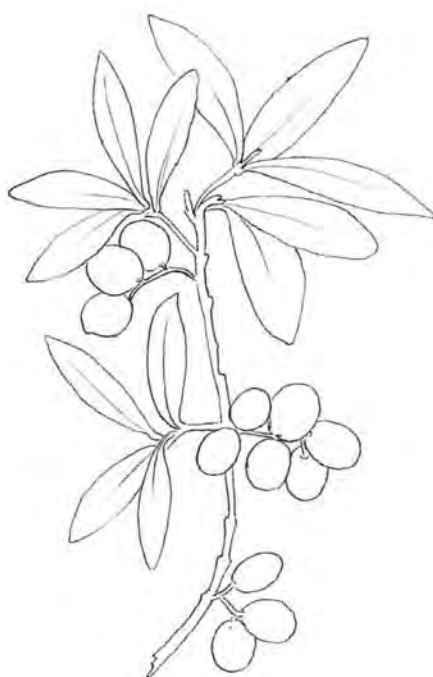




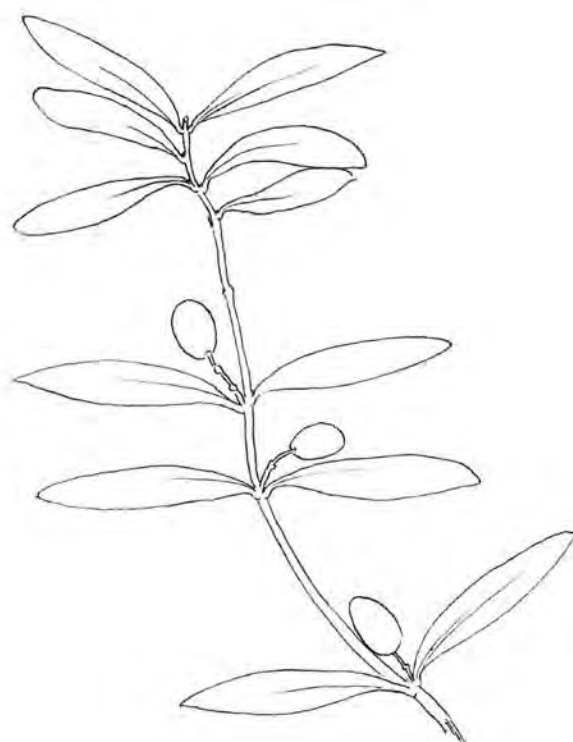




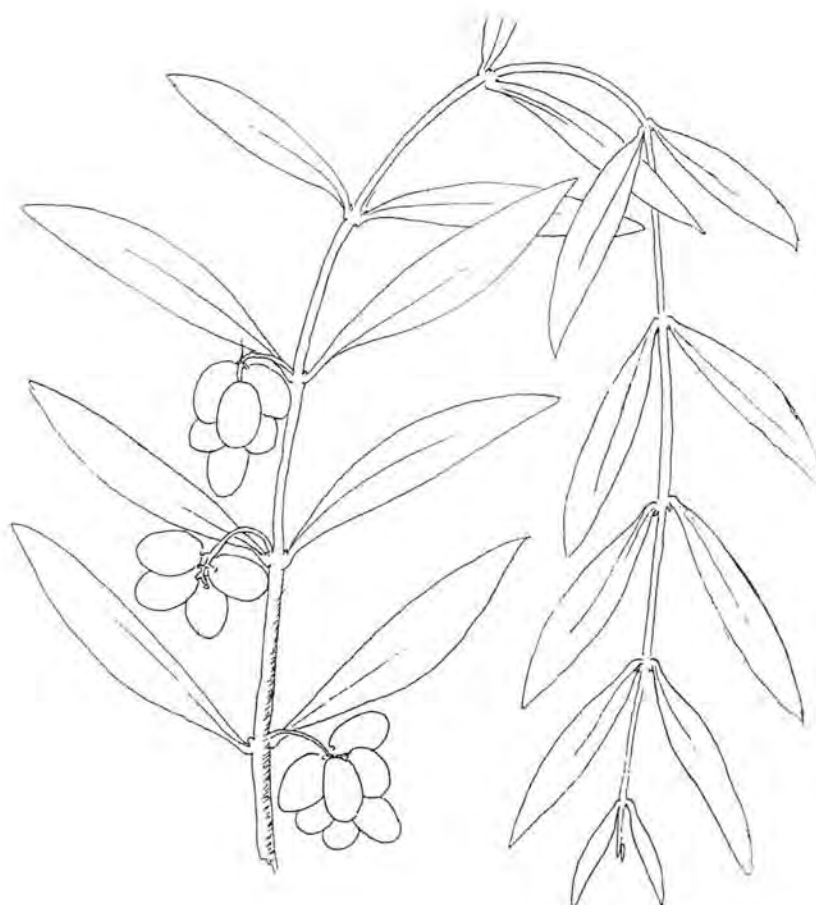














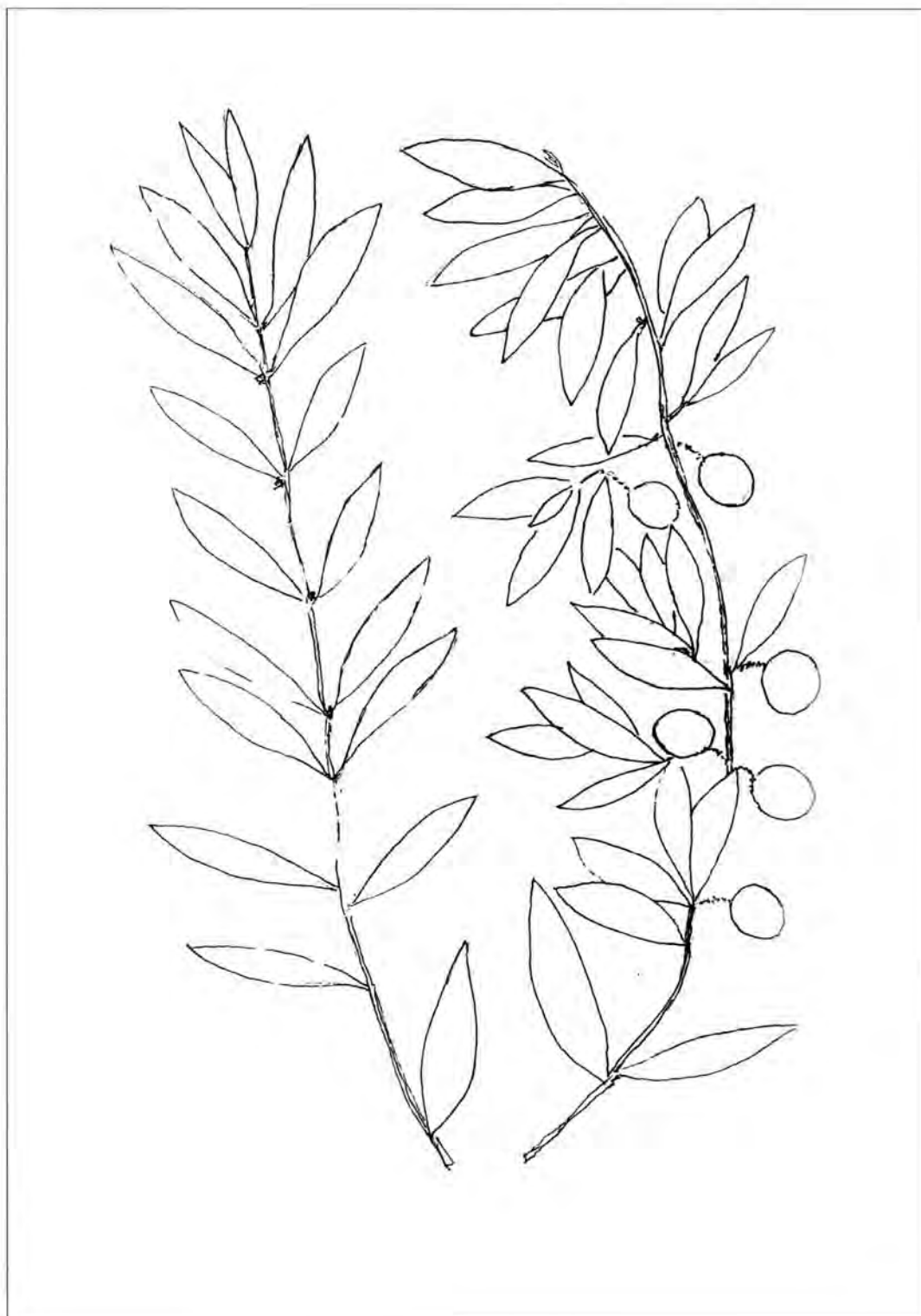
















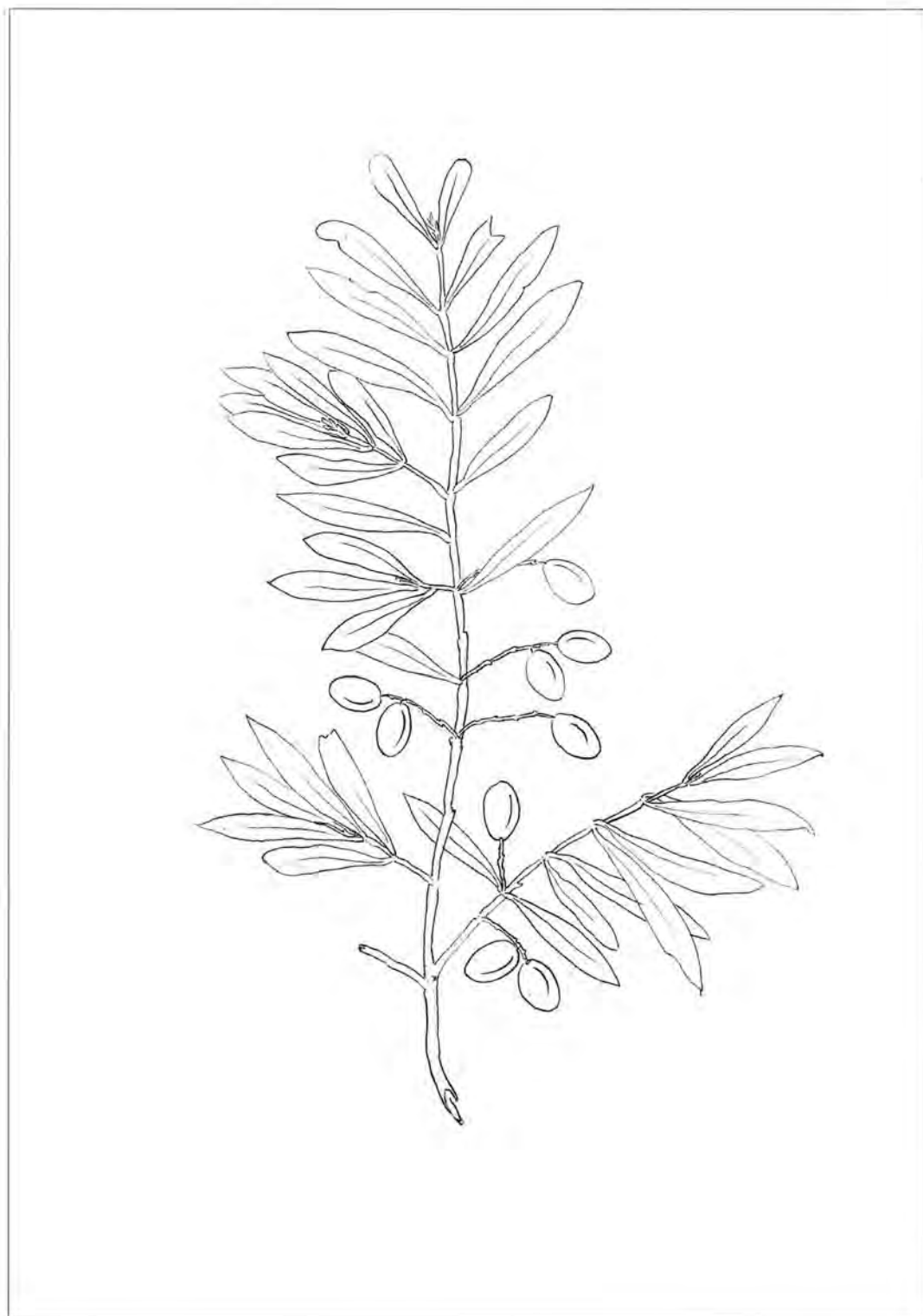


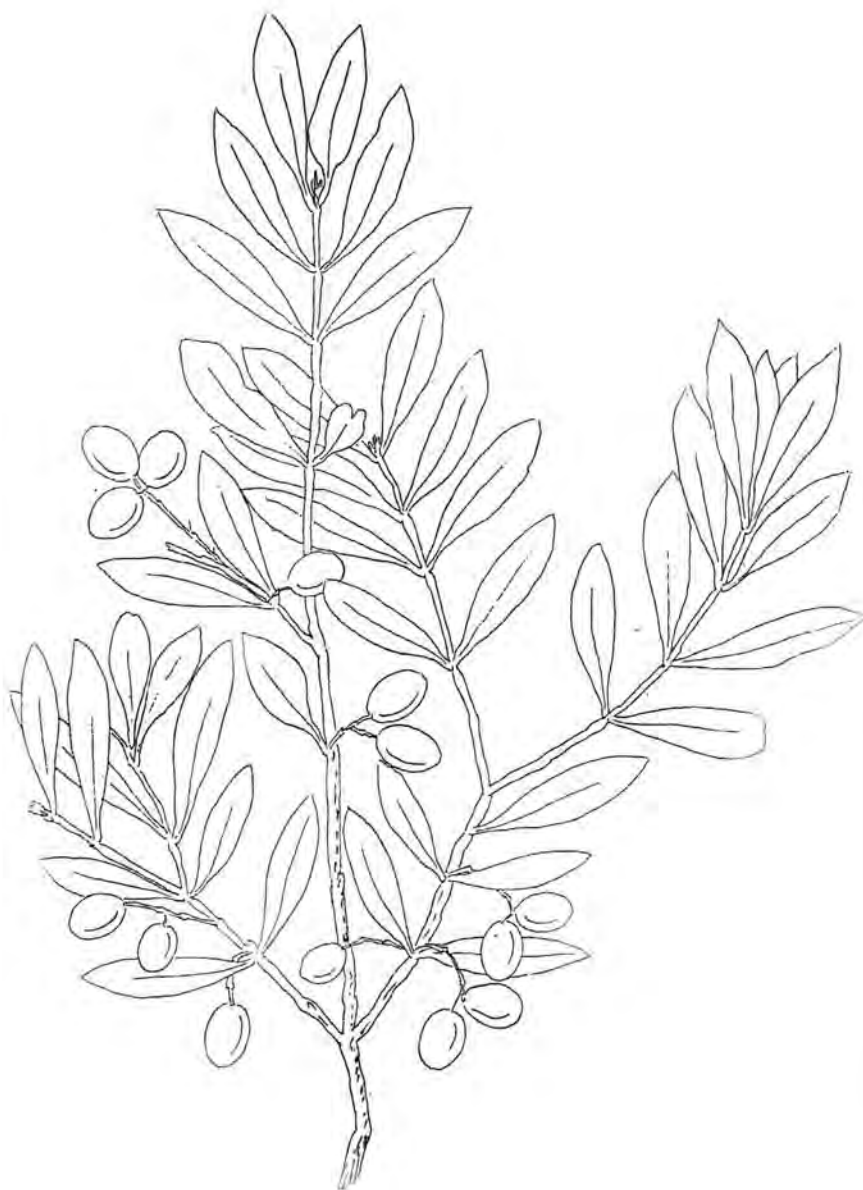




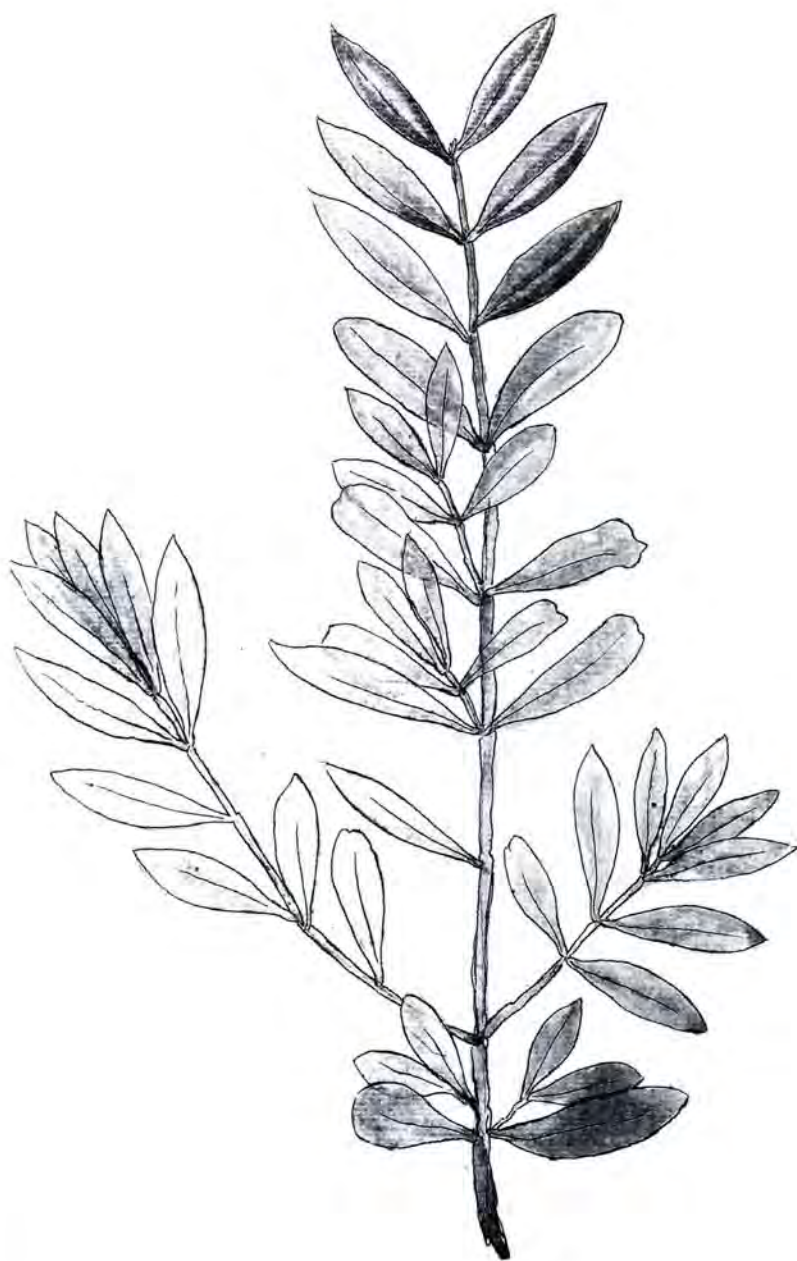








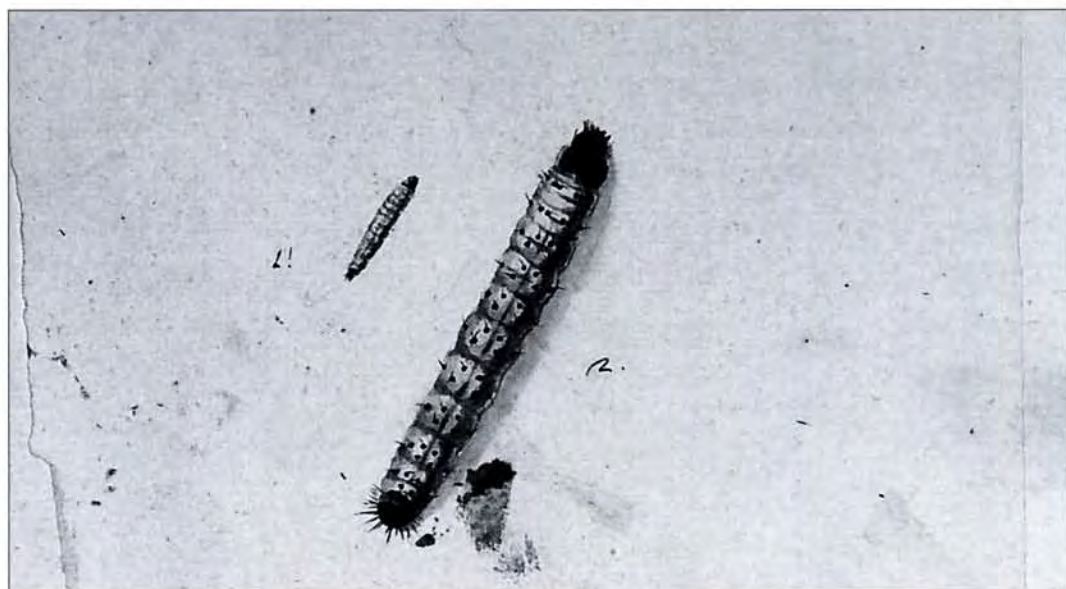


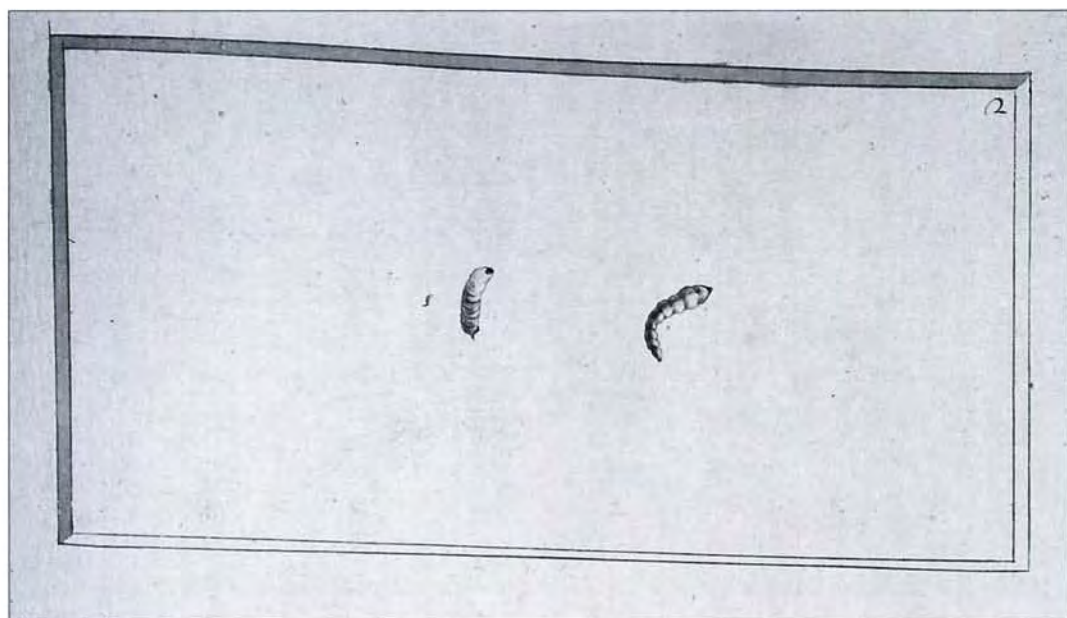




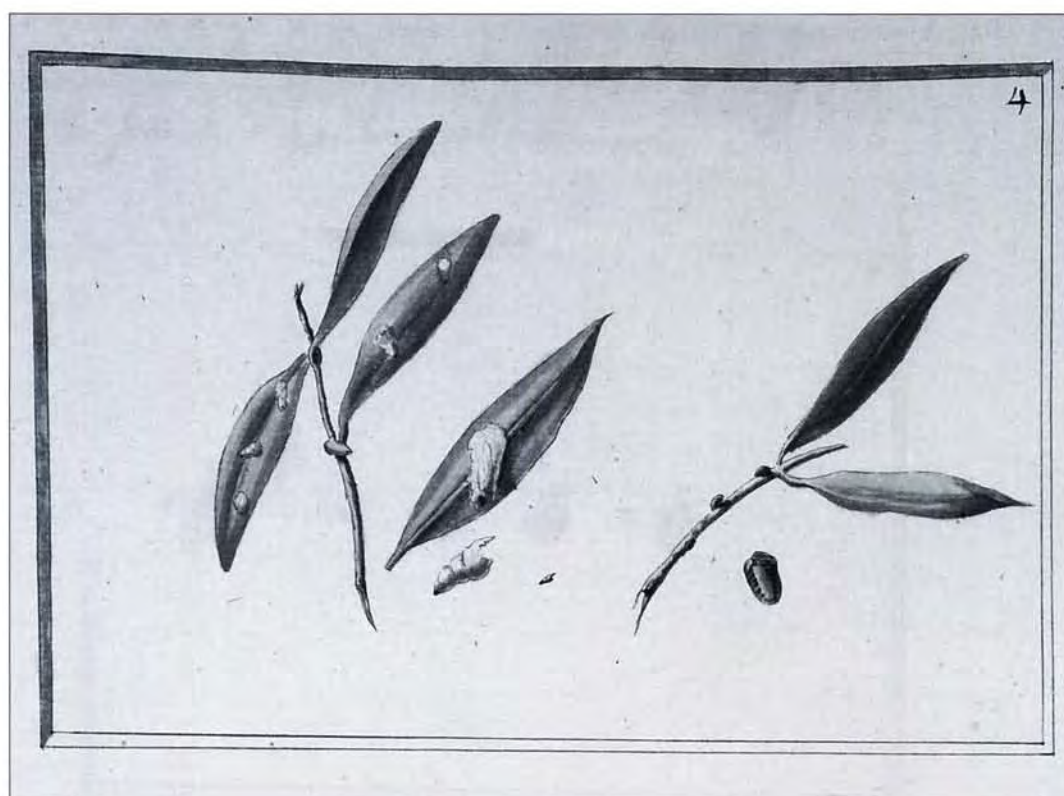
## 4.2. Gli Insetti dell'Ulivo



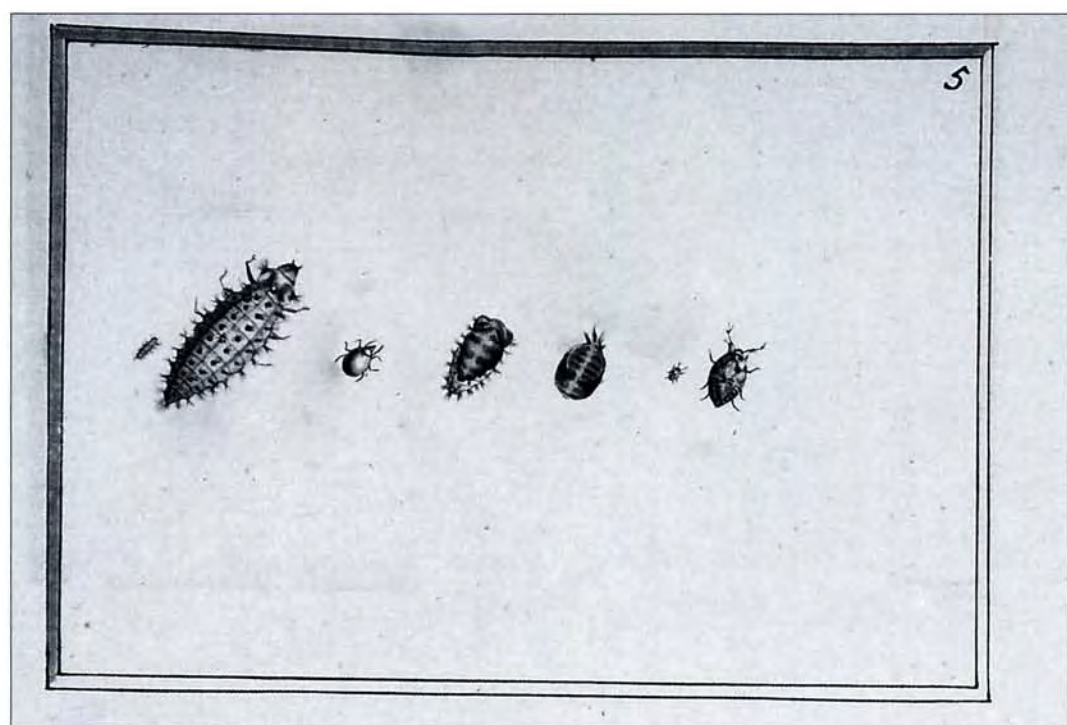


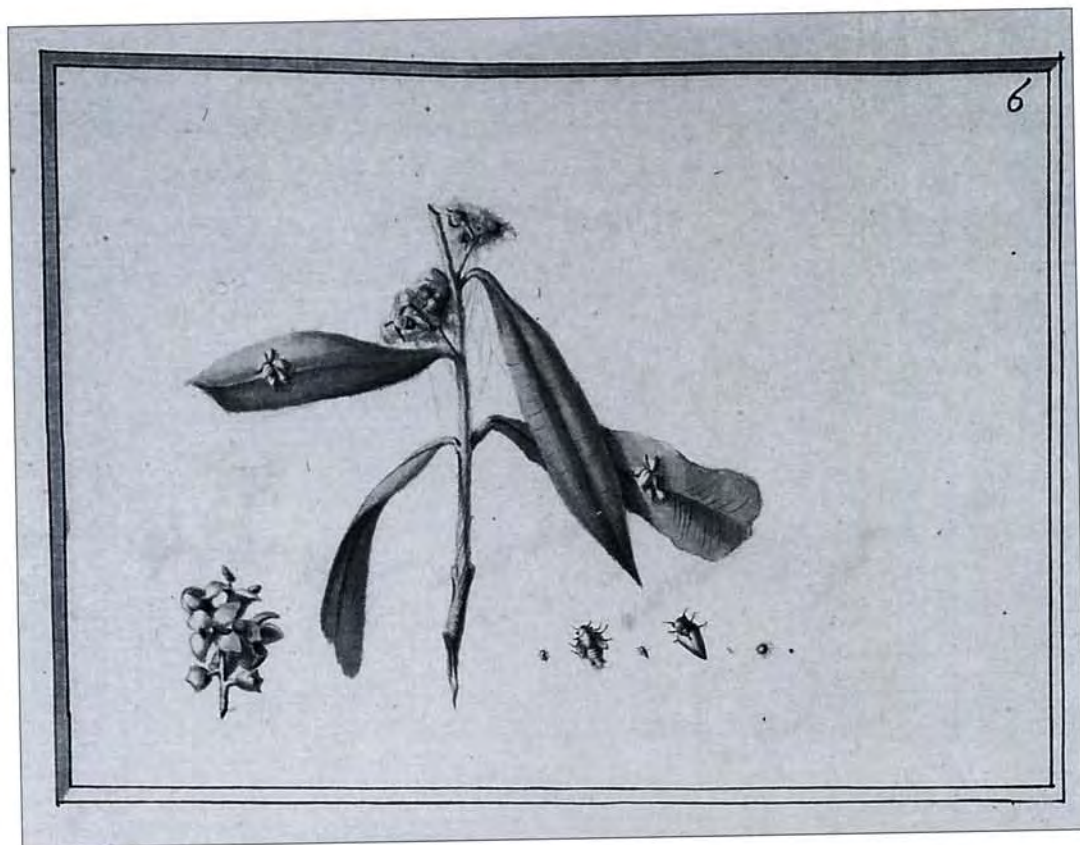


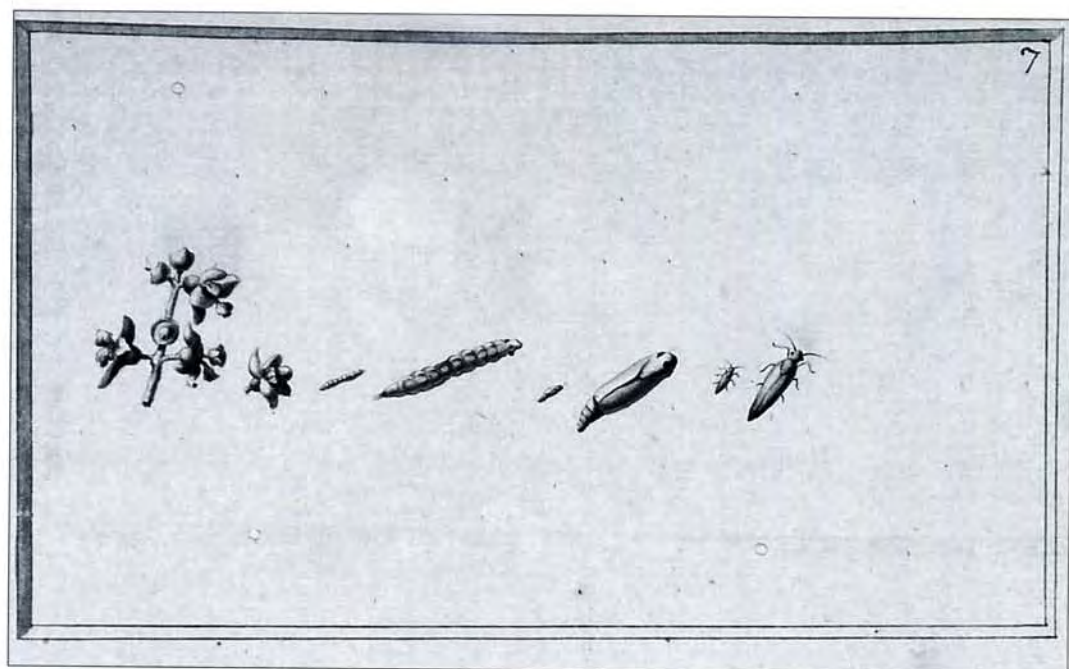




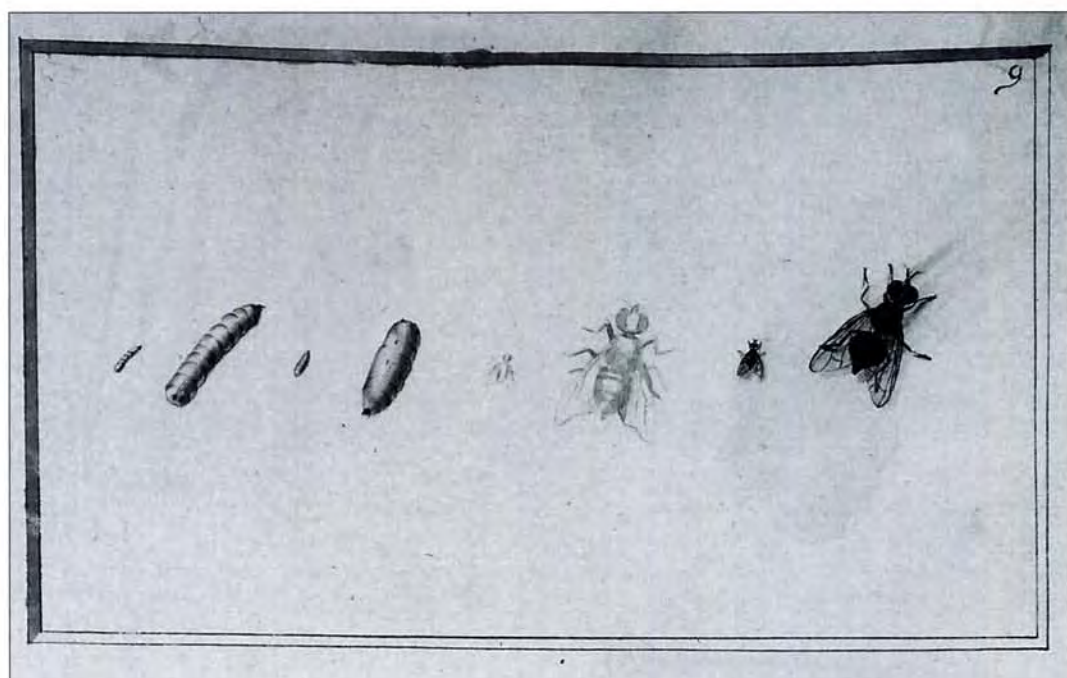




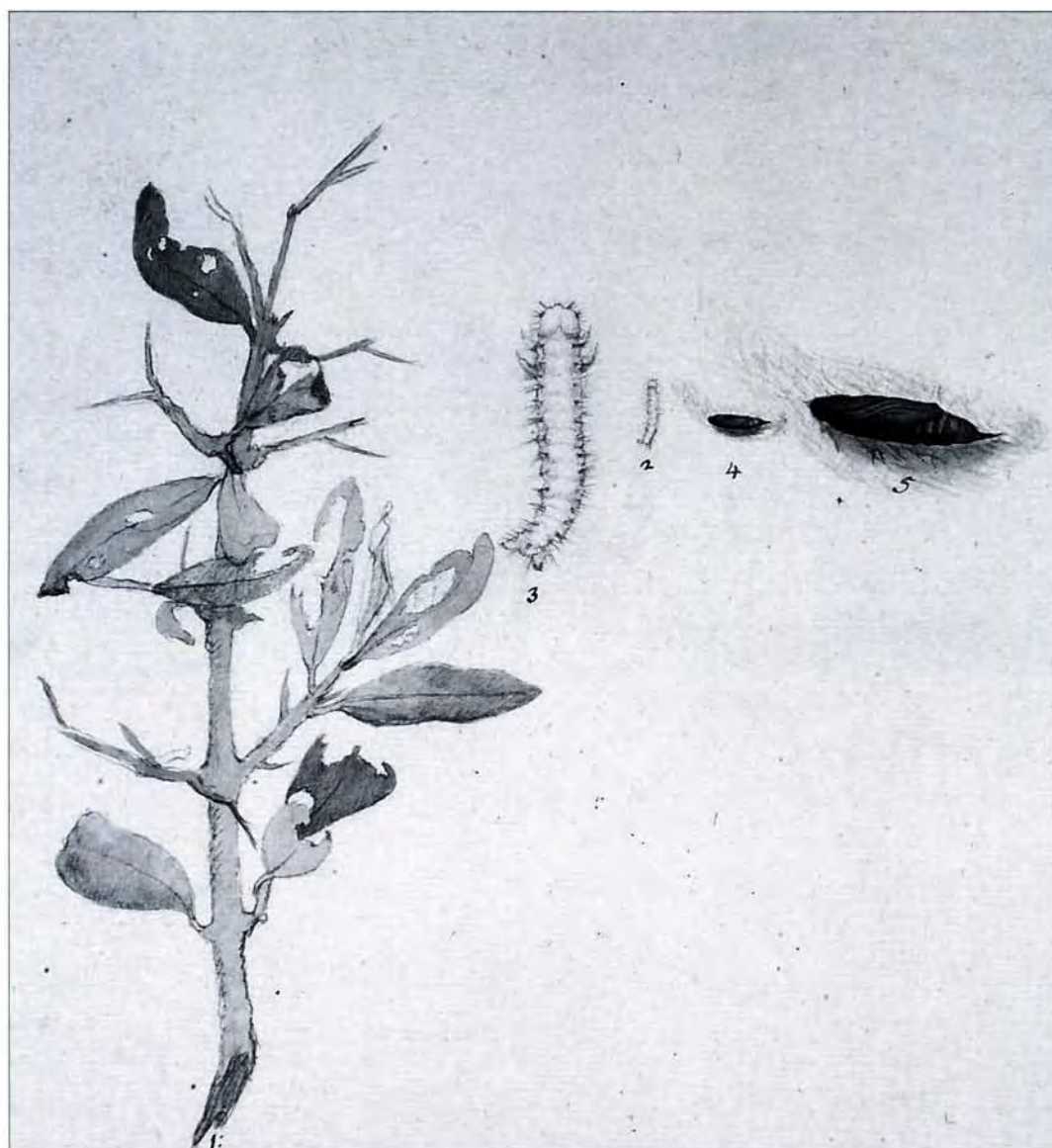














## INDICE

Prefazione.....	p. 3
1. Premessa .....	7
2. Inediti documenti del conte Luigi Fantoni sulle varietà d'ulivo e su alcuni loro fitofagi.....	8
2.1 Le varietà d'olivo.....	10
2.2 Gli Insetti dell'Ulivo .....	22
3. Considerazioni.....	24
4. Iconografia .....	33
4.1 Le varietà d'Olivo .....	35
4.2 Gli Insetti dell'Ulivo.....	129



Finito di stampare  
nel mese di marzo 2006  
da Stabilimento Poligrafico Fiorentino  
Calenzano - Firenze



ENRICO BALDINI è Professore emerito di Arboricoltura generale nell'Università di Bologna, Dottore honoris causa nell'Università di Bucarest, Medaglia d'oro dei Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte, emerito dell'Accademia dei Georgofili, Vice-presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, socio dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio.

Ha al suo attivo una lunga e impegnata carriera didattica e scientifica nel corso della quale ha pubblicato quasi trecento memorie, un trattato di Arboricoltura Generale e varie monografie pomologiche, elaiografiche e citrografiche. È anche autore di numerosi saggi sulla museografia scientifica e sulla storia della Pomologia, dell'Elaiografia e della Citrologia, con particolare riferimento ai naturalisti attivi tra il XVI e il XIX secolo, quali Ulisse Aldrovandi e Giorgio Gallesio.

MONOGRAFIE ELAIOGRAFICHE EDITE DALL'ACCADEMIA DEI  
GEORGOFILI (1990-2006):

BIGLIAZZI L., *L'olivo e l'olio negli studi dei Georgofili*, 1992

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

BALDINI E., *Le varietà toscane di olivo in tre memorie dei Georgofili del primo Ottocento*, 2000

FANTONI L., *Dell'ulivi e dell'olio. Manoscritti inediti ordinati da E. Baldini*, 2006

