

Enrico Baldini

IL COMMERCIO DELLA FRUTTA  
NEGLI SCRITTI  
DI GIORGIO GALLESIO



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2003

*Pubblicazione per il 250° Anniversario dei Georgofili*



*Con il contributo di*

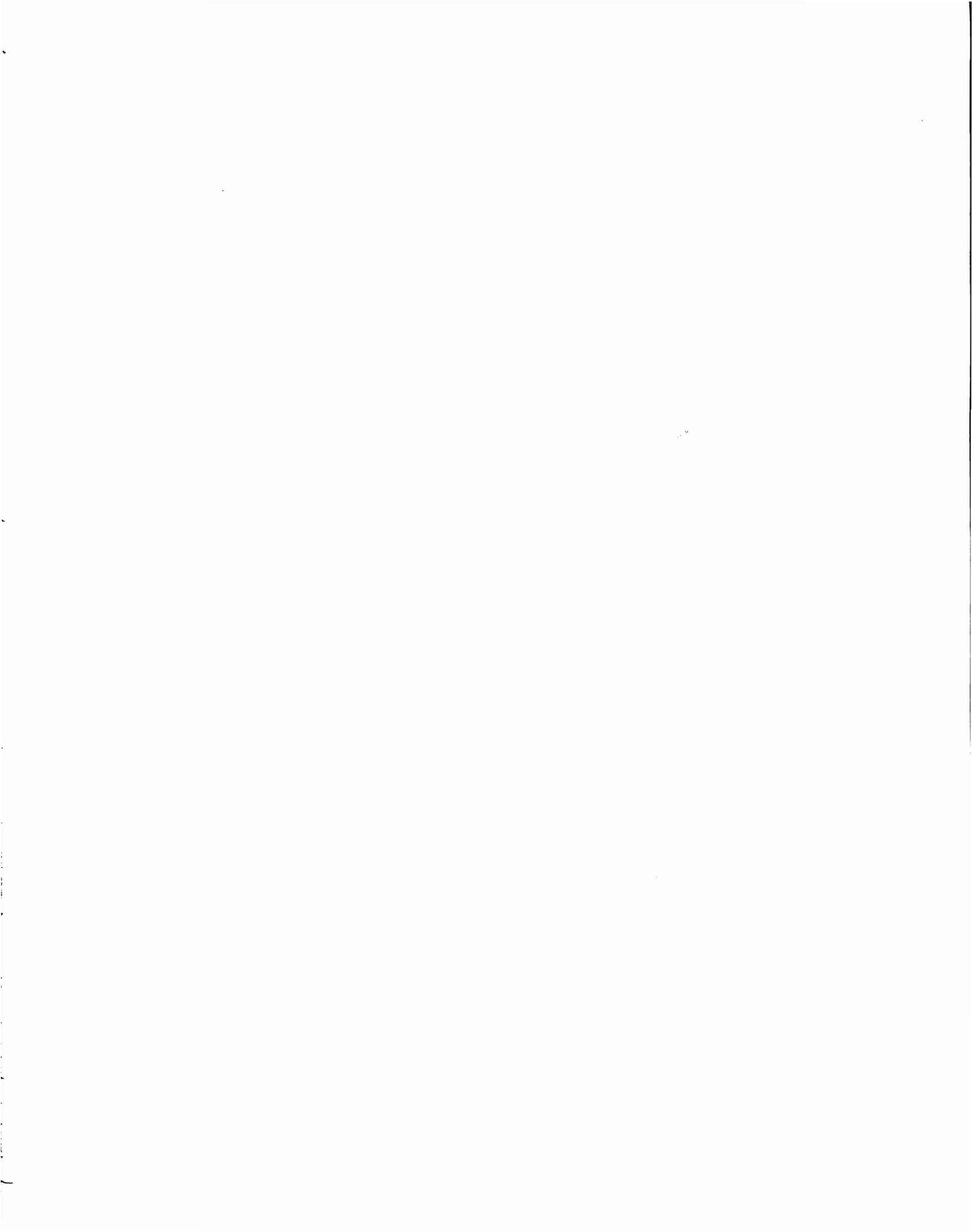


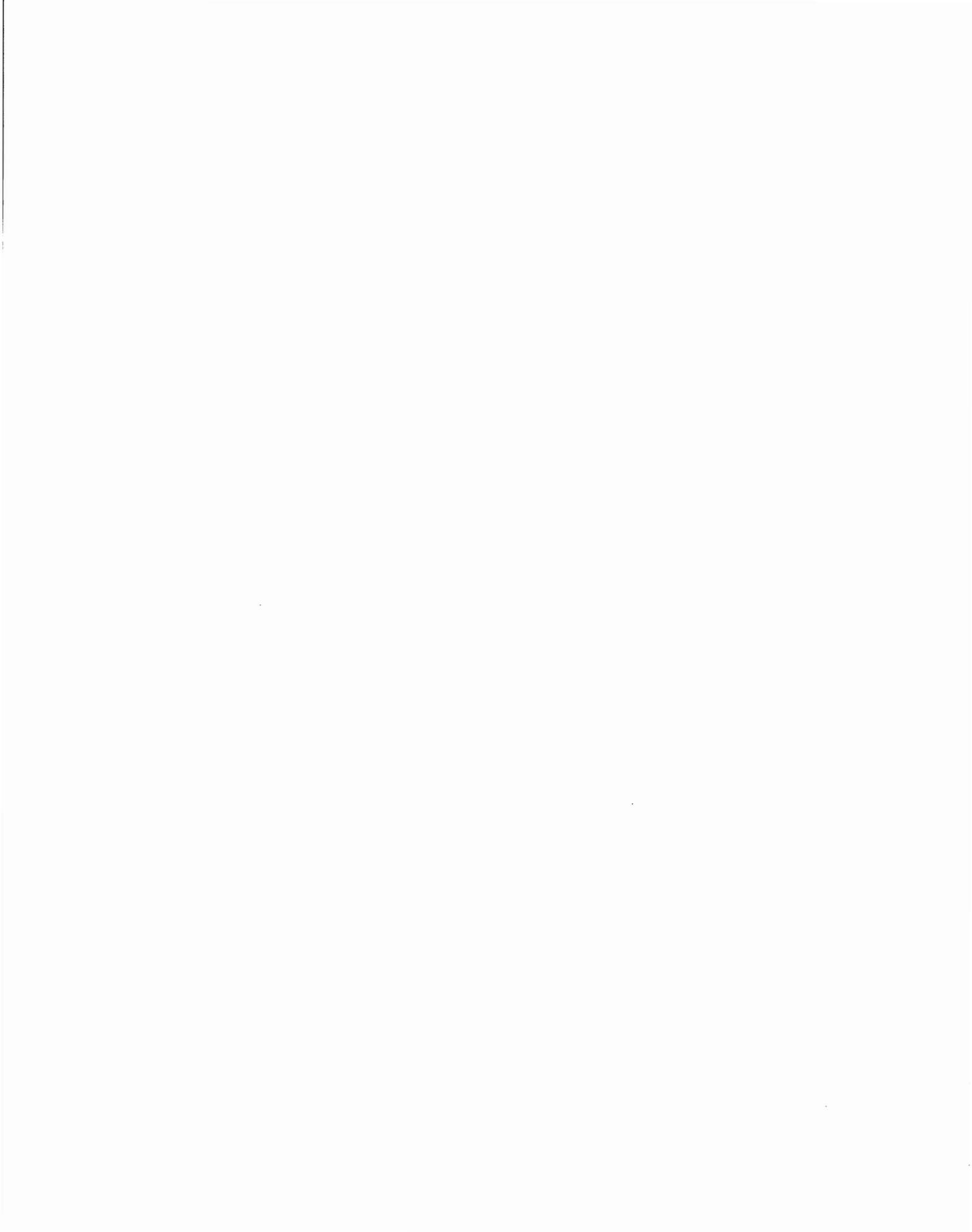
ENTE CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE

*Con il patrocinio del Centro per la promozione  
degli studi su Giorgio Gallesio. Prasco (AL)*

IL COMMERCIO DELLA FRUTTA NEGLI SCRITTI  
DI GIORGIO GALLESIO

Nelle tappe dei suoi numerosi viaggi scientifici Gallesio non mancò di visitare i mercati delle città in cui sostava, annotando nel suo diario preziose osservazioni sulle differenti varietà esposte sui banchi dei "fruttaròli". Elaborando la nutrita serie di queste osservazioni l'Autore ha ricostruito i lineamenti del commercio della frutta nella prima metà del XVIII secolo, completando la rassegna con considerazioni sul patrimonio frutticolo allora disponibile, sui luoghi di produzione, sui trasporti, sui prezzi, sui metodi di conservazione e sui gusti dei consumatori.





Enrico Baldini

IL COMMERCIO DELLA FRUTTA  
NEGLI SCRITTI  
DI GIORGIO GALLESIO



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2003

© Copyright 2003  
Accademia dei Georgofili  
Firenze  
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento a «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili», Anno 2003,  
Settima serie, Vol. L (179° dall'inizio)

Servizi redazionali, grafica e impaginazione:  
SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA  
Via G. Benivieni, 1 - 50132 Firenze  
tel.: 055 5532924  
fax: 055 5532085  
e-mail: [info@sefeditrice.it](mailto:info@sefeditrice.it)  
[www.sefeditrice.it](http://www.sefeditrice.it)

## PREMESSA

Nel corso dei viaggi descritti nel suo diario<sup>1</sup>, il conte Giorgio Gallesio studiò diligentemente le campagne che andava visitando alla ricerca dei frutti meritevoli di compariare nella sua monumentale opera pomologica (*tab. 1*)<sup>2</sup>, ma non mancò di rivolgere la sua attenzione anche ai mercati delle città in cui fece tappa tra un trasferimento e l'altro. Molte di queste soste furono occasionali e di breve durata, ma altre si ripeterono più volte nel corso degli anni, protraendosi ogni volta per periodi più o meno lunghi. Per ciascuna di esse Gallesio stilò una sorta di verbale, annotandovi le cose rimarchevoli che aveva osservato e, in particolare, i nomi e le caratteristiche dei frutti che vi aveva trovato.

Le cronache più estese riguardano i mercati di Bologna, Firenze, Genova, Milano, Pisa e Torino; quelle più brevi si riferiscono invece alle piazze di Alessandria, Ancona, Asti, Bergamo, Brescia, Cesena, Faenza, Fano, Ferrara, Forlì, Imola, Massa, Mentone, Modena, Napoli, Padova, Parma, Pavia, Pesaro, Piacenza, Reggio, Rimini, Senigaglia, Siena, Trieste, Venezia, Verona, Vicenza e Voghera. Tutte queste cronache sono state qui trascritte per ciascun sito in una sequenza cronologica virtuale, scandita dai mesi e dai giorni, dopo avere ordinato le città alle quali si riferiscono in base all'assetto politico che l'Italia aveva assunto all'indomani del Congresso di Vienna (*fig. 1*)<sup>3</sup>.

Il testo originale è stato emendato dai francesismi, dalle circonvoluzioni lessicali e dalle improprietà sintattiche e grammaticali tipiche dello stile gallesiano<sup>4</sup>.

Le misure dei frutti sono state trasformate nei corrispondenti valori del sistema metrico decimale<sup>5</sup>.

I prezzi della frutta sono stati convertiti in Euro (€) in base al peso e al titolo delle monete allora in uso nei vari Stati<sup>6</sup> e all'attuale quotazione dei metalli pregiati usati nel loro conio (oro: 10,7 €/g; argento: 0,15 €/g)<sup>7</sup>.

I disegni dei frutti (tavv. I-VIII, pp. 97-104), sono stati tratti dalla *Pomona Italiana*; quelli delle piazze (figg. 3-13) da fonti iconografiche varie.

<sup>1</sup> G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, trascrizione, note e commento di E. Baldini, Firenze, 1995 (in proseguo: *Giornali*). Gli otto tomi manoscritti di questo importante diario sono conservati in massima parte nella biblioteca dell'Accademia delle Scienze di Torino, alla quale erano stati destinati con disposizione testamentaria dallo stesso Gallesio; alcuni paragrafi sono stati rintracciati a Genova nell'Archivio Gallesio-Piuma e a Washington D.C. fra i *Gallesio's manuscripts* di Dumbarton Oaks.

<sup>2</sup> G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, Pisa, 1817-1839.

<sup>3</sup> A. BALBI, *Compendio di geografia*, Livorno, 1850. L'Italia del Congresso di Vienna era così composta: Regno di Sardegna, Regno lombardo-veneto, Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla, Ducato di Modena, Repubblica di San Marino, Ducato di Lucca, Granducato di Toscana, Stato Pontificio, Regno delle due Sicilie.

<sup>4</sup> E. BALDINI-A. TOSI, *Scienza e arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*, Firenze, 1994.

<sup>5</sup> M. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Torino, 1883.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> Per cui: 1 baiocco = 0,04 €; 1 crazia = 0,04 €; 1 franco francese = 0,74 €; 1 lira italiana = 0,85 €; 1 scudo = 3,73 €; 1 scudo pontificio = 4,03 €; 1 soldo pontificio = 0,04 €.



Fig. 1 Divisione politica dell'Italia dopo il Congresso di Vienna (1815)

Tab. 1 *I frutti della Pomona Italiana (1817-1839) di Giorgio Galesio*

Albicocca Alessandrina gialla precoce o Albicocca lucente (*D. Del Pino, 1820, disp. 11*)  
 Albicocca Alessandrina bianca a mandorla dolce o Alessandrina seconda (*R. Cioni, disp. 13*)  
 Albicocca Alessandrina bianca a mandorla amara (*D. Del Pino, 1820, disp. 12*)  
 Albicocca di Germania (*A. Serantoni, disp. 3*)  
 Albicocca-Susina (*A. Serantoni, disp. 4*)

Caprifico (*A. Serantoni, disp. 1*)

Carobba (*D. Del Pino, 1832, disp. 36*)

Castagna Marrone (*B. Milesi-Mojon, 1831, disp. 36*)

Ciliegia Acquaiòla o Tenerina (*D. Del Pino, 1831, disp. 30*)

Ciliegia Duracina gialla (*A. Serantoni, disp. 2*)

Ciliegia Duracina rossa (*A. Serantoni, disp. 7*)

Ciliegia Napoletana (*A. Serantoni, disp. 5*)

Ciliegia Progressiflora (*D. Del Pino, 1820, disp. 10*)

Ciliegia-Susina (*A. Serantoni, disp. 5*)

Ciliegia Visciola (*A. Serantoni, disp. 8*)

Ciliegia Visciolina (*A. Serantoni, disp. 3*)

Ciliegia Visciolona (*D. Del Pino, 1820, disp. 12*)

Fico Albo (*I. Bozzolini-Palmerini, disp. 15*)

Fico Brianzolo (*L. Bisi, 1831, disp. 32*)

Fico Brogiotto bianco o Genovese (*D. Del Pino, 1819, disp. 20*)

Fico Brogiotto nero o Fiorentino (*G. Bucherelli, disp. 7*)

Fico Dattero o Vezzoso (*D. Del Pino, 1822, disp. 17*)

Fico Datto piemontese (*S. Clerc-Giordani, 1823, disp. 31*)

Fico Dottato (*A. Serantoni, disp. 4*)

Fico Fetifero (*D. Del Pino, 1826, disp. 26*)

Fico Gentile (*A. Serantoni, disp. 6*)

Fico Melograno (*P. Piroma-Galesio, 1828, disp. 25*)

Fico Monaco (*D. Del Pino, disp. 28*)

Fico Paradiso (*D. Del Pino, 1831, disp. 35*)

Fico Portoghese (*A. Serantoni, disp. 9*)

Fico Pissalutto (*D. Del Pino, 1819, disp. 5*)

Fico Regina (*D. Del Pino, 1827, disp. 21*)

Fico Robado o fico Cuore (*D. Del Pino, 1819, disp. 8*)

Fico San Piero (*A. Serantoni, disp. 2*)

Fico Troiano (*F. Mori, 1824, disp. 16*)

Fico Verdeccio (*A. Basoli, 1820, disp. 14*)

Fico Verdone romano (*D. Del Pino, disp. 23*)

Fico Vezzoso (*D. Del Pino, 1822, disp. 17*)

Giuggiola a frutto oblungo (*D. Del Pino, 1822, disp. 23*)

Giuggiola a frutto tondo (*D. Del Pino, 1822, disp. 17*)

Lazeròla bianca o Moscadella (*D. Del Pino, 1827, disp. 20*)

Lazeròla rossa (*D. Del Pino, 1827, disp. 24*)

Mandorla a frutto tenero o premice (*C. Bozzolini, 1836, disp. 40*)

Mandorla del diavolo (*A. Serantoni, disp. 4*)

Mela Borda o Mela Ruggine (*I. Bozzolini-Palmerini, 1827, disp. 21*)

Mela Carla (*A. Serantoni, disp. 1*)

Mela Carpendola (*D. Del Pino, 1822, disp. 13*)

Mela d'Astracan o Mela trasparente (*D. Del Re, 1833, disp. 34*)

Mela Lazeròla (*I. Bozzolini, 1821, disp. 10*)

Mela Panaia o Flagellata (*D. Del Pino, 1820, disp. 17*)

Mela Pupina o Poppina (*D. Del Pino, 1827, disp. 23*)

(segue)

(Segue tab. 1)

Mela Renetta bianca (*D. Del Pino, 1825, disp. 18*)

Pera Allora (*A. Serantoni, disp. 6*)

Pera Angelica (*I. Bozzolini-Palmerini, 1820, disp. 9*)

Pera Bugiarda (*I. Bozzolini-Palmerini, 1823, disp. 14*)

Pera Buoncristiana vernina (*D. Del Pino, 1822, disp. 13*)

Pera Butirra d'autunno o Butirra grigia (*D. Del Pino, 1826, disp. 23*)

Pera Butirra d'inverno o Pera Luisa (*D. Del Pino, 1822, disp. 18*)

Pera Butirra estiva o Butirra bianca (*D. Del Pino, disp. 14*)

Pera Brutta e buona di Giavenna (*S. Clerc-Giordani, 1823, disp. 19*)

Pera Campana (*A. Serantoni, 1826, disp. 8*)

Pera Centodoppie o del Duca (*D. Del Pino, 1825, disp. 21*)

Pera Limone (*A. Basoli, 1820, disp. 19*)

Pera Martin-sec (*A. Venero, disp. 7*)

Pera Moscatellina (*D. Del Pino, disp. 12*)

Pera Passatutte (*D. Del Pino, 1821-1828, disp. 30*)

Pera Perla (*A. Serantoni, disp. 3*)

Pera Pistacchina (*D. Del Pino, 1822, disp. 17*)

Pera Reale (*D. Del Pino, 1820, disp. 11*)

Pera Spadona (*D. Del Pino, 1825, disp. 25*)

Pera Spadona vernina o Sangermana (*D. Del Pino, 1822, disp. 15*)

Pera Spina (*A. Serantoni, disp. 1*)

Pera Virgolata (*D. Del Pino, 1822, disp. 16*)

Pesca Alberges (*A. Serantoni, 1817, disp. 2*)

Pesca Carota (*A. Serantoni, 1817, disp. 3*)

Pesca-Ciliegia (*D. Del Pino, 1822, disp. 13*)

Pesca Cotogna massima o Giallona di Verona (*D. Del Pino, 1824, disp. 18*)

Pesca Cotogna duracina primaticcia o pesca Moscatella (*D. Del Pino, 1821, disp. 10*)

Pesca Duracina bianca estiva (*D. Del Pino, 1826, disp. 21*)

Pesca Duracina bianca serotina o Biancona di Verona (*D. Del Pino, 1822, disp. 15*)

Pesca Duracina gialla serotina o pesca Damaschina (*D. Del Pino, 1826, disp. 24*)

Pesca Ibrida (*L. Basoli, 1820, disp. 39*)

Pesca Maddalena bianca precoce (*A. Serantoni, 1817, disp. 2*)

Pesca Mandorla (*D. Del Pino, 1824, disp. 18*)

Pesca Mandorla a frutto gentile (*D. Del Pino, 1825, disp. 19*)

Pesca-Mela (*A. Serantoni, 1816, disp. 6*)

Pesca Natalina o Cotogna tardiva o Vernina di Napoli (*F. Mori, 1824, disp. 22*)

Pesca Nocciolina o Giugnolina (*D. Del Pino, 1829, disp. 25*)

Pesca Noce duracina bianca precoce (*D. Del Pino, 1831, disp. 2*)

Pesca Noce spiccagnola bianca (*D. Del Pino, 1822, disp. 12*)

Pesca Noce spiccagnola gialla a buccia paonazza (*D. Del Pino, 1822, disp. 11*)

Pesca Poppa di Venere (*A. Serantoni, 1817, disp. 5*)

Pesca Spiccagnola bianca agostenga o Burrone bianca (*D. Del Pino, 1825, disp. 22*)

Pesca Spiccagnola bianca serotina o Pesca reale (*D. Del Pino, 1832, disp. 28*)

Pesca Spiccagnola gialla precoce o Maddalenina gialla (*I. Bozzolini-Palmerini, disp. 16*)

Pesca Spiccagnola gialla a buccia paonazza (*D. Del Pino, 1826, disp. 14*)

Pesca Spiccagnola gialla precoce o Moscadella burrona (*D. Del Pino, disp. 24*)

Pesca Spiccagnola gialla serotina o Damaschina burrona (*D. Del Pino, 1826, disp. 14*)

Pesca Vagaloggia duracina (*A. Serantoni, 1822, disp. 1*)

Pesca Vagaloggia spiccagnola (*D. Del Pino, disp. 9*)

Pesca Violetta (*A. Serantoni, 1817, disp. 4*)

Pistacchio gentile o Pistacchio vero domestico (*D. Del Pino, 1824, disp. 29*)

Pistacchio spontaneo (*D. Del Pino, 1824, disp. 28*)

Susina Basaricatta o Collotorto (*D. Del Pino, 1822, disp. 15*)

Susina Buonboccone o Catalana gialla (*D. Del Pino, 1820, disp. 10*)

(segue)

(Segue tab. 1)

Susina Catalana o Verdacchia maggiore (A. Serantoni, disp. 8)  
Susina Catalana violacea o del Vecchietti (I. Bozzolini-Palmerini, disp. 11)  
Susina Claudia (A. Serantoni, disp. 7)  
Susina Damaschina estiva (D. Del Pino, disp. 9)  
Susina Damaschina settembrina (D. Del Pino, 1819, disp. 6)  
Susina Santa Caterina o Torlo d'uovo (D. Del Pino, 1827, disp. 27)  
Susina Scaudatella o Damaschina vernina di Napoli (F. Mori, 1824, disp. 19)  
Susina Verdacchia (D. Del Pino, 1822, disp. 16)

Uliva Gentile (C. Bozzolini, disp. 35)

Uva Albarola o Bianchetta del Genovesato (D. Del Re, disp. 38)  
Uva Barbera (F. Muletti, 1831, disp. 32)  
Uva Barbarossa (D. Del Pino, 1828, disp. 40)  
Uva Barzemina o Marzemina della terraferma veneta (Anonimo, disp. 41)  
Uva Brachetto (P. Piuma-Gallesio, 1830, disp. 36)  
Uva Canaiola (I. Bozzolini, 1828, disp. 34)  
Uva Claretta di Nizza (B. Milesi-Mojon, disp. 28)  
Uva Colorina (C. Bozzolini, 1833, disp. 34)  
Uva Crovina o Trinchera di Nizza (B. Milesi-Mojon, 1829, disp. 29)  
Uva del Friuli o Picolitto (L. Bisi, 1831, disp. 33)  
Uva di Bizzarria (A. Digerini, 1816, disp. 38)  
Uva di Canetto (L. Bisi, disp. 36)  
Uva Dolcetto del Monferrato (B. Milesi-Mojon, disp. 26)  
Uva Fuella (D. Del Re, disp. 38)  
Uva Lacrima dolce (I. Bozzolini-Palmerini, 1832, disp. 33)  
Uva Liatica o Aleatica (I. Bozzolini-Palmerini, 1832, disp. 31)  
Uva Moscadella nera (T. Sebastiani, 1816, disp. 32)  
Uva Nebbiolo canavesano o Uva Spana (G. Cominotti, 1832, disp. 34)  
Uva Pignola di San Colombano (M. Rusconi, 1831, disp. 31)  
Uva Rossana o Bianca di Nizza (disp. 37)  
Uva Rossese (D. Del Pino, 1826, disp. 30)  
Uva Salamanna o Moscatellona di Spagna (C. Bozzolini, disp. 39)  
Uva Sangiovetto (I. Bozzolini-Palmerini, 1831, disp. 33)  
Uva Trebbiana fiorentina (I. Bozzolini-Palmerini, 1829, disp. 29)  
Uva Trifera (I. Bozzolini-Palmerini, 1834, disp. 37)  
Uva Vermentina (D. Del Pino, 1827, disp. 35)

Nel novembre 1839 erano state pubblicate 41 dispense della *Pomona Italiana*. Ulteriori quattro (42-45) avrebbero dovuto contenere i seguenti «articoli»: Mela di San Giovanni, Nocciòlo, Noce, Pesca di Parigi e le Uve di Bertinoro, Duropeccio d'Orvieto, Erbaluss, Fresia, Cannonau, Negrau di Sardegna, Romanina.

L'esemplare della *Pomona Italiana* conservato nella biblioteca di Dumbarton Oaks, a Washington D.C., contiene anche due «articoli» e due disegni a colori dedicati alle uve napoletane Greca e Sanginella. I testi di tali articoli non sono composti in caratteri tipografici ma riprodotti dai rispettivi manoscritti con procedimento litografico.

Nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova sono infine custoditi gli originali dei seguenti disegni rimasti inediti: Albicocca di Sardegna e Pesca francese o Pesca di Parigi (D. Del Pino), Fragole di giardino e Fragoloni (P. Piuma-Gallesio), Uve Bianchella, Cannonau, Duropeccio d'Orvieto e Negrau (D. Del Re), Uve Erbaluss, Fresia e Nebbiolo grosso canavesano astigiano (L. D'Affry), Uve Pelaverga di Saluzzo e Puerperio (F. Muletti).

# POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

CONTENENTE LA DESCRIZIONE DELLE MIGLIORI VARIETÀ DEI FRUTTI  
COLTIVATI IN ITALIA, COLLA LORO CLASSIFICAZIONE, LA LORO  
SINONIMIA E LA LORO COLTURA, ACCOMPAGNATO DI FIGURE  
DISSEGNATE, E COLORITE SUL VERO, E PRECEDUTO DA UN  
TRATTATO ELEMENTARE DI POMOLOGIA.

OPERA

DI GIORGIO GALLESIO

AUTORE DEL TRATTATO SUL CITRUS, E DELLA TEORIA  
DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE

DISPENZA, 1<sup>a</sup>



P I S A

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

MDCGCXVII

Fig. 2 Frontespizio della prima dispensa della *Pomona Italiana* (1817)

I MERCATI DELLA FRUTTA  
NEI «GIORNALI DEI VIAGGI»  
E IN ALTRI SCRITTI DI GIORGIO GALLESIO

TRIESTE

*Dopo avere partecipato al Congresso di Vienna in qualità di segretario di legazione dell'effimera Repubblica Ligure, Gallezio si recò a Trieste, importante città portuale dell'Impero austriaco e base di intensi flussi commerciali verso i paesi del Centro-Europa.*

*Le notizie riportate nel diario galleziano sono concise ma sufficienti a indicare le principali correnti d'importazione della frutta fresca e secca e degli agrumi provenienti, per mare e per terra, dalle altre regioni italiane e da alcuni Paesi del Mediterraneo.*

8 febbraio 1815. In questa stagione la piazza di Trieste non presenta altri frutti che pere Buoncristiane da inverno, cioè le Succotte da inverno, mele di due qualità, nocciòle, noci, castagne, fichi secchi, uva passa, arance e limoni. A Trieste le pere Succotte si chiamano Spine Carpi (*tav. VII.3*) e sono portate da Verona: la piazza ne è abbondantissima. Le nocciòle e le noci vengono dai paesi vicini, le castagne da Gorizia, dalla Croazia e dal Bolognese. I fichi secchi arrivano dal Levante e dalla Puglia: nel primo caso sono rotondi e larghi e sembrano dei Prusciotti bianchi, nel secondo sono grossi e bislungi e paiono dei Dottati (*tav. VIII.1*). L'uva passa arriva dalle isole dell'Arcipelago<sup>8</sup> ed è in massima parte bianca, piccola, senza grani come quella di Corinto. Le arance e i limoni vengono da Messina e dalla Puglia. Ho veduto degli aranci sanguigni, detti Sanguinelli, provenienti da Palermo.

REGNO DI SARDEGNA

*Gallezio si recò in Piemonte negli anni 1815, 1818, 1822, 1823, 1826, 1828, 1831 e 1834 per seguire faccende burocratiche proprie o della comunità ligure, ma soprattutto per indagare di persona sulla frutticoltura e sulla viticoltura di questa regione. In Liguria Gallezio effettuò sopralluoghi pomologici e ampelografici negli anni 1818, 1819, 1822, 1829, 1836, 1837 e 1838. I mercati descritti sono quelli di Torino, Voghera, Asti, Alessandria, Genova e Mentone.*

Torino

5 aprile 1818. A Torino la coltura dei frutti è oggetto di grande speculazione.

I persici sono divisi in due specie: «lanugine» e «patanù» ossia «nudi» e questi sono chiamati anche Nuxpersici<sup>9</sup>. Pare che il persico più stimato sia un pasta<sup>10</sup> bianco detto Reale; ve ne sono di quelli piccolissimi che maturano per San Giovanni e sono det-

<sup>8</sup> Il nome di questo arcipelago non è precisato ma, riferendosi al commercio dell'uva passa, potrebbe corrispondere alle isole dell'Egeo.

<sup>9</sup> Peschi-noce.

<sup>10</sup> Il termine «pasta» indicava le pesche spiccagnole o staccalosso.

ti Nissolin, cioè Nocciolini; ve ne sono dei piccoli e nudi chiamati Cerasin<sup>11</sup>; ve ne sono poi di quelli a polpa rossa<sup>12</sup>.

Pare che vi si trovi l'albicocco di Savona a polpa bianca e con buccia lucente, conosciuto sotto il nome di albicocco di Sardegna; in generale, però, l'albicocco vi è a polpa gialla<sup>13</sup>.

In questa stagione i pomi e le pere sono in grande abbondanza, ma ho potuto vedere solo il gustoso Martin secco, a grana grossa, raramente suscettibile di maturazione, eccellente in composta.

Molte razze di pomi si trovano ancora sul mercato<sup>14</sup>. Le principali sono la Carpendola, che pare la Pupina, e la Renetta gialla. Le altre razze sono conosciute, ma non si trovano più: Calvilla rossa (la bianca è poco conosciuta in Piemonte); Appia, a frutto piccolo, giallognolo, colorito di rosso, con polpa fine ma poco gustosa; Ruggine. Vi sono altri pomi più ordinari che non hanno nome e fra questi ve ne sono di quelli che i fruttaioli chiamano Renetta dolce, Carpendu dolce, ecc.

Le uve da conserva che si vedono ancora sulle tavole sono la Barbarossa, che ho riconosciuto essere la stessa di Finale<sup>15</sup>, e un'uva grossa, dura e molle: queste due varietà rispondono alla Verdepaola di Finale, di cui, in effetti, conosciamo due sottovarietà. La prima uva (Barbarossa) è migliore.

8 aprile 1818. Sul mercato torinese si vedono le pere Martin sec e le Virgolose.

Le Martin sec sono pere abbastanza regolari, cucurbiformi, con buccia rugginosa, appena punteggiata, e con polpa granellosa, croccante e dolce; esse maturano difficilmente e sono più proprie a mangiarsi cotte piuttosto che crude, ma, se raggiungono la maturità, sono dolci e saporitissime; esse si vedono in quantità presso tutti i fruttivendoli. Le pere San Germane, sono più grosse delle Martin sec, verdastre, punteggiate di bruno, con polpa bianca, sugosissima, liquescente e acidotta: sono le vere San Germane dei Francesi e le Spadone vernine di Finale; ora sono rare e ho potuto averne appena qualcuna. Le pere Virgolose sono più grosse e più corte, giallognole, con polpa tenera e poco saporita; differiscono dalle Limonine di Finale che si credono le Virgolose dei Francesi e che sono invece le Virgolose dei Toscani.

Le mele dei Torinesi sono molto numerose. Le principali del mercato sono: Renetta bianca (*tav. VI.1*), Carpendola dolce, Carpendola brusca o acida. E ancora: Renetta grigia, Calvilla bianca, Calvilla rossa, che però non si trovano ormai più sul mercato. La Renetta bianca è la stessa conosciuta in Francia sotto lo stesso nome e in Toscana sotto quello di Renetta francese: essa è turbinata e più larga alla base che alla corona<sup>16</sup> ma con poca degradazione; la buccia è gialla, punteggiata di una quantità di piccole stelline brunastre quasi invisibili; la polpa è bianca, fine, gentile e gustosa, con un leggero acidetto che le dà grazia e ne rileva il sapore; non ha il croccante della Car-

<sup>11</sup> Pesche-ciliegia.

<sup>12</sup> Pesche Carota a polpa sanguigna e con buccia molto tomentosa (*tav. V.2*).

<sup>13</sup> Considerata l'epoca (5 aprile) le predette notizie erano evidentemente di seconda mano e non frutto di contingenti osservazioni di Galesio.

<sup>14</sup> È ancora la produzione residua dell'anno precedente, conservata nei fruttai.

<sup>15</sup> Frequenti sono i riferimenti alle varietà che Galesio coltivava nella sua «villa sperimentale» di Finale Ligure e che costituivano per lui un valido termine di confronto agronomico e tassonomico.

<sup>16</sup> Parte apicale del frutto contrassegnata dalla presenza, nelle pomacee, dei rudimenti calicini e, nei fichi, dell'ostiolo.

la semimatura né il butirroso della Carla matura (*tav. VI. 3*), ma si avvicina ad essa più di ogni altra mela e forse la supera in sapore. La Carpendola è una varietà di Renetta dalla quale si distingue perché è più appiattita e con la base più larga; la buccia è meno gialla; in certi stadi di maturità è giallo-verdastra velata di rosso da un lato e punteggiata, come la Renetta, da stellettes brunastre più grosse; in altri stadi è invece di colore verde-grigio quasi totale. Essa è più grezza, ossia più ruvida, della Renetta ed avvizzisce nella maturità ancor più di quella; la polpa è bianca, come nella Renetta, più carnosa e meno fine, ma ha un sapore ancora più rilevato e un acidulo meno vivo. La Calvilla Rossa è la terza varietà che ho veduto presso i fruttaioli; essa è turbinata, divisa in più solchi che la incavano un poco verso la corona; la buccia è liscia ma non lucente come nella Carla. La mela Dolce è un'altra varietà assai buona: la sua forma è per lo più turbinata, qualche volta orbicolare; la buccia è di colore verde-oliva talvolta totale, coperta in gran parte di macchie miste tra il bruno e il rosso, piuttosto liscia ma non lucente; la polpa non è croccante ma nemmeno butirrosa e morbida ed ha un dolce pronunziato senz'ombra di acidulo. Io sospetto che sia la Carpendola dolce di alcuni, perché sento nominare questa varietà e non la trovo. In mezzo alle Carpendole si vedono delle mele che si pretendono essere le stesse ma che hanno invece della somiglianza con le Pupine che si vedono a Genova e in Toscana: esse non hanno la buccia vizza e raggrinzata come le Carpendole ma l'hanno ruvida e giallognola-scura, sempre sfumata di un poco di rosso; la loro forma è piuttosto turbinata, qualche volta orbicolare; la polpa, meno carnosa, è dolce e somiglia a quella della Carpendola ma è meno saporita.

Avendo visitato il magazzino di un fruttaiolo chiamato Giovanni, sotto i portici di via Po<sup>17</sup>, ho trovato molti tipi di frutti che non sono comuni sui banchi della piazza. Il sig. Giovanni mi ha fatto vedere tre sorta di Carpendole che mi sembrano le mele conosciute nel Genovesato sotto il nome di Pupine. Queste tre varietà si trovano mischiate fra loro sotto l'unico nome di Carpendole e si pretende che vengano dalla medesima pianta ma io le credo varietà differenti.

8 maggio 1818. Il fruttaiolo Giovanni mi ha fatto venire da Milano delle vere Pupine (*tav. VI. 4*) al fine di confrontarle con le Carpendole viste l'8 aprile. Al loro aspetto esteriore esse sono perfettamente uguali alle Carpendole che molti chiamano dolci: sono turbinata, di forma irregolare, cioè protuberanti da un lato, con buccia ruvida, giallo-grigiasta, coperta da un lato da una macchia rosso-porporina viva, con peduncolo cortissimo e corona incavata. La polpa è però molto diversa: nelle vere Pupine è dura, carnosa, dolcissima, nelle Carpendole, invece, è più tenera e meno gustosa e non ha il dolce di quelle. Insomma, pare che le Pupine siano una terza varietà di Carpendole; la prima è quella delle grigio-verdastre, ovvero delle Carpendole brusche che hanno un leggero acidetto; la seconda è quella delle gialle macchiate di rosso, turbinata, con polpa meno gentile e meno saporita, ossia delle Carpendole dolci; la terza è quella delle giallo-grigiastre macchiate di rosso, ancora più turbinata, con buccia rugginosa, polpa dura, carnosa, dolcissima e senza acidità e queste sono le Pupine.

20 maggio 1818<sup>18</sup>. Da otto giorni presso alcuni fruttivendoli si vedono delle ciliegie

<sup>17</sup> Sig. Giovanni, sotto i portici di via Po, casa Piossasco n. 97. Questa importante strada fu terminata nel 1675 su disegni del conte di Castellamonte (Cfr. A. MILANESIO, *Cenni storici sulla città e cittadella di Torino dall'anno 1418 al 1826*, Torino, 1826).

<sup>18</sup> Cominciano a comparire sul mercato i frutti novelli dell'anno.

portate da Genova dove sono dette Pisciaròle. Da due giorni, però, se ne vedono in più abbondanza e mi assicurano che vengono dalle colline piemontesi. I fruttivendoli le chiamano «cerèse» ma il fruttaiòlo Giovanni dice che sono delle Cornaline. Oggi ne ho vedute di più grosse: sono le così dette Biancane di Finale e mi si dice che siano state portate da Genova. Osservo che le Acquaiole (*tav. I.2*), che sono le prime a maturare, sono tutte di forma più o meno cordata, cioè oblunghe, con buccia rossiccia e con polpa ora molle ora dura a seconda delle varietà.

26 giugno 1823. Sulla piazza ho trovato le seguenti ciliegie: 1. Grafioni rossi; 2. Grafioni neri; 3. Visciole rosse (*tav. I.3*); 4. Visciole nere; 5. Ciliegie di Spagna. E ancora: albicocche tonde bianche, albicocche un poco più grosse e meno tonde, albicocche gialle, piccole, e pere Taniers.

I Grafioni sono delle vere ciliegie duracine ma un poco più grosse dei nostri Grafioni e con un fondo bianco appena sfumato di rosso che lascia un grande effetto al bianco del fondo; essi sono meno dolci dei nostri. Le Visciole rosse, conosciute sotto il nome di Griotte, sono delle Amarene grossissime, di gusto grato, con pochissimo acido. Le Visciolone, dette qui Visciole nere, sono tonde, con picciòlo più o meno corto a seconda della varietà, più dolci delle Griotte e forse un poco più grosse. Le Ciliegie di Spagna sono eguali a quelle del genovesato e corrispondono alle Ciliegie Susine dei Toscani: la piazza di Torino ne è piena.

Anche le albicocche vi sono in un'abbondanza straordinaria. Le prime, portate dal genovesato, sono le Lucenti di Savona, seguite dalle Alessandrine a nòcciolo amaro. Da più di quindici giorni la piazza è piena di albicocche gialle di spalliera<sup>19</sup>, colorite di rosso e a mandorla amara e di albicocche bianche a mandorla dolce, di più forme e dimensioni. Mentre si mangiano queste albicocche la piazza è piena anche di albicocche che vengono dal genovesato, un poco più grosse, più oblunghe, con buccia gialla e con polpa giallissima, pastosa, priva di sugo e con un forte sapore caustico. A queste albicocche di marina<sup>20</sup> succedono le Armagnane e poi le Albicocche-pesca: le prime sono assai grosse, con buccia fra il bianco e il giallo punteggiata da macchiette rosso-sanguigne, con polpa gialla meno carica e con nòcciolo amaro. In Piemonte le Armagnane sono le più abbondanti e presentano un'infinità di gradazioni nella loro maturazione. Le Albicocche-pesca sono più grosse delle altre albicocche gialle comuni e sono chiamate così per la loro grossezza anche se delle persiche non hanno la minima apparenza. Le Armagnane e le Albicocche-pesca durano molto a lungo sui mercati.

Le pere sono abbondanti sulla piazza di Torino<sup>21</sup> dove arrivano dalle colline del Monferrato e specialmente da Giavenna<sup>22</sup>, Pinerolo e Saluzzo: per prime si vedono le Taniers (nome che è una corruzione di Printaniers), le Giappeu, le Sant'Anna, le Double fleur, le Moscatelle e varie altre peracce cattive che non meritano di essere descritte. Sotto il nome di Moscattin ho veduto ancora le vere Moscatelline (*tav. VII.4*) provenienti dalle colline di Moncalieri. Vi sono poi le Buoncristiane. Le più abbon-

<sup>19</sup> Cioè prodotte da alberi allevati contro pareti esposte a mezzogiorno.

<sup>20</sup> Regione marittima.

<sup>21</sup> Il commercio della frutta si svolgeva per la maggior parte nella Piazza delle Erbe, ristrutturata nella seconda metà del XVIII secolo su progetto del conte Alfieri (Cfr. A. MILANESIO, *Cenni storici sulla città e cittadella di Torino dall'anno 1418 al 1826*, cit.).

<sup>22</sup> Giaveno: località distante una cinquantina di chilometri da Torino.

danti e stimate sono le pere Camogline, cioè le pere Perla dei Toscani: la piazza ne rigurgita dai primi di luglio fino alla metà di agosto. Sul principio di questo mese compare un'altra pera detta Brutt'e buona di Giavenna, così chiamata per la rozzezza della sua buccia e la bontà della sua polpa; la buccia è grigio-verdastra, coperta di ruggine intorno alla corona e all'inserzione del peduncolo e spesso anche su tutta la superficie; la polpa è bianca, sugosissima, liquescente e con un gusto dolce e saporitissimo.

Le pere più abbondanti sulla piazza, dopo le Camogline, sono le Buoncristiane da state, le Brutt'e buone di Giavenna e le Double fleur che sono più grosse delle Reali, un poco più compresse alla corona, con buccia biancognola, non liscia, e con polpa sugosa, acida e di pasta mediocre. A Saluzzo sono chiamate pere Bruschette o Lardè.

*13 luglio 1823.* I fichi-fiore<sup>23</sup> più comuni sulla piazza di Torino sono quelli detti Rari, grossi, nero-rossicci e con coda sottilissima. I fioroni del fico Datto sono grossissimi, oblungi, con coda grossa e quasi nulla, al pari dei suoi fichi serotini che però sono più piccoli. I fioroni del fico della Maddalena sono verdognoli-chiari e passano per essere i migliori: hanno grande somiglianza con i Bitontoni dei Toscani, ossia con i fichi Bufali dei Genovesi. Il fico Averengo rosso è bifero, con buccia gialla, di forma tondeggiante e compresso alla corona.

*7 agosto 1823.* La piazza di Torino è piena di albicocche, di fichi e di qualche amarena.

Le albicocche sono a polpa gialla, ma non più così grosse né brinate di punti<sup>24</sup> come le Armagnane.

I fichi sono Dattili, grossi, a polpa bianchiccia, alcuni somiglianti agli Arbiconi, altri ai Moreni, altri ancora di un nero più chiaro e quasi rossignoli e rigati. Si vedono anche dei grossi fichi bianchi somiglianti ai Bitontoni o Bufali, che sono conosciuti sotto il nome di Maddalene, ed alcuni di quelli chiamati di Melicca, piccoli, allungati, bianco-verdognoli, somiglianti ai Binelletti ma un poco più grossi.

*12 agosto 1823.* Ho veduto in piazza delle Maddalene e degli altri fichi oblungi, un poco più verdi.

Le pesche cominciano a essere comuni e non sono più portate da Genova: la piazza ne è piena. La prima è la Maddalena, che ha la buccia rosso-paonazza viva e la polpa spiccagnola bianca, rossa intorno al nocciolo, delicata ma acidula: questa pesca è in grandissima abbondanza. La seconda, che comincia a comparire ora, è la pesca Reale che è una Maddalena bianca più grossa, con polpa più delicata, meno acida e meno rossa intorno al nocciolo; la sua buccia è bianca, appena sfumata di rosso. La terza è la Duracina bianca o pesca Carnè: è una pesca mediocre, con buccia bianca sfumata di rosso e con polpa bianca, acidula, senza la delicatezza delle pesche che ho assaggiato a Milano e nel genovesato. La quarta pesca è una Duracina gialla, che è la nostra Duracina precoce, piccola, con buccia gialla sfumata di rosso e con polpa gialla, soda, aderente al nocciolo, priva di gusto. La quinta è una Spiccagnola gialla detta Cotòn spacìon che, come la precedente, è piccola, gialla, delicata ma di poco sapore. La pesca Nox<sup>25</sup> è la sesta qualità

<sup>23</sup> Fioroni: ricettacoli che si formano in autunno e si sviluppano in primavera giungendo a maturazione all'inizio dell'estate. I fichi serotini (forniti) si formano invece in primavera, all'ascella delle foglie dei nuovi germogli e giungono a maturazione in agosto-settembre.

<sup>24</sup> Cosparsa di punti scuri.

<sup>25</sup> Pesca-noce.

che ho veduto, con buccia corallina-paonazza, e con polpa bianca, spiccagnola, delicata e acidula: ne ho vedute in piazza di assai grosse e con buccia nuda<sup>26</sup> e marmorata.

14 settembre 1818. La piazza di Torino è piena di frutti di ogni specie.

Fra le pere la più abbondante è la Buré bianca che vi è bella ed eccellente. Vi sono pure delle Buré grigie, con buccia di un verde più o meno grigiastro e con polpa bianco-verdastra, fine, sugosissima ma acidetta e molto meno saporita della Buré bianca. Si vedono pure, ma rare, delle Buoncristiane da state, e delle Spadone che ho trovato buone e sugose ma con buccia interamente verde, senza quella spruzzatura di rosso che le distingue in Liguria. Il fruttaiòlo Giovanni<sup>27</sup> mi ha pure mostrato delle pere verdi strusciate di bianco che egli conosce col nome di Culot de Suisse e delle pere grossissime, tonde, che chiama Buré grigie.

Le pesche abbondano pure in questa stagione. Le più comuni sono le spiccagnole bianche ordinarie a frutto acido e insipido che riempiono tutti i mercati. Vi sono molte duracine bianche e queste hanno la buccia bianca, spruzzata di una screziatura rossa e la polpa, rossissima presso il nocciolo, fina e sugosissima; queste pesche sono molto grosse ed eccellenti. Le spiccagnole bianche a frutto grosso e a polpa fine sono meno comuni ma ne ho vedute di bellissime conosciute sotto il nome di pesche Reali: la loro buccia è bianca, macchiata da un rosso-paonazzo graduato che si evidenzia sovente in un punto e lo colorisce in modo marcato; la polpa, bianchissima, si tinge di rosso-vivissimo presso il nocciolo che resta asciutto e distinto e contiene un sugo abbondante e gustoso; la loro grossezza varia ma ne ho viste di quelle che uguagliano le gialle più belle di Finale. Anche le pesche a polpa gialla compaiono su questi mercati ma quelle duracine sono rarissime e non ne ho vedute che piccole; rare vi sono pure le spiccagnole ma ne ho viste di assai belle. Le rosse a polpa gialla, che noi conosciamo col nome di Damaschine, sono più comuni. Molti chiamano le pesche gialle Pajie Limon.

Molte sono le varietà di fico. Il Nero comune fa fioroni un poco più grossi dei fichi serotini. Esso è campaniforme, di media grossezza, nero, con corona un poco depressa, con peduncolo corto, buccia sottile che si stacca facilmente ma si attacca alle dita; la polpa è rosso-rosata, carica di amaranto nel massimo della maturità. Il fico dall'Osso o Fetifero (*tav. VIII.2*) si avvicina molto al precedente ma è più grosso, meno depresso alla corona, cordato e con peduncolo cortissimo. Esso fa dei frutti regolari e ne fa anche dei doppi e dei proliferi, cioè portanti un secondo fico che sorte dal primo, ora più grosso, ora più piccolo<sup>28</sup>; al suo interno, però, non esiste alcuna separazione, essendo la polpa tutt'una e continua. Il fico Rossetto è piccolo, depresso alla corona, con buccia rossiccia e con corona molto aperta e a squame gialle; la polpa è gialla, leggermente rossiccia, con grani piccoli e molto dolce: questa varietà è la Lombardetta dei Genovesi. Il fico della Riviera è bianco, piuttosto grosso, senza coda ma assai pedunculato, con polpa giallo-chiara, simile a quella dei Coaschi: questo fico, che somiglia all'Albicello dei Toscani, si chiama così perché furono i Genovesi a introdurlo in quella regione insieme agli agrumi.

Poche sono le susine che ho trovato in questa stagione.

<sup>26</sup> Glabra.

<sup>27</sup> Cfr. *supra* nota 17.

<sup>28</sup> La dispensa 26 della *Pomona Italiana* conteneva un articolo dedicato a questa varietà insieme a una suggestiva tavola a colori eseguita nel 1826 da Domenico Del Pino e vagamente ispirata alle tempeste del pittore naturalista fiorentino Jacopo Ligozzi. In questo disegno è raffigurato anche un Beccafico (*Motacilla ficedula*).

15 ottobre 1828. Oggi ho veduto sulla piazza di Torino quattro sorta di pere: le Butirre d'autunno, le Martin sec, le Verdelonghe e le Luise. Le Verdelonghe sono quelle che io coltivo a Finale con il nome di San Germane d'autunno. Le Luise sono le Luise dei Toscani e le Butirre d'inverno di Finale.

Il raccolto dei fichi è ormai finito, ma a Torino ho trovato ancora una varietà senza pregio che matura in questa stagione ed è portata qui dalla collina sotto il nome di fico Milanese.

Le mele della piazza di Torino sono: 1. Renetta bianca, che però è ancora nei magazzini. 2. Renetta del Canada, distinta per la sua grossezza. 3. Carpendu. 4. Cotoigna. Vi sono altre mele grosse e bianche che somigliano alla Calvilla bianca ma che valgono poco.

### *Voghera*

23 settembre 1819. I fichi che ho trovato su questa piazza sono quattro ma ve ne sono altri di minore importanza. Il primo è il fico Genovese, il cui fiorone è piriforme, giallognolo, con polpa giallo-rossiccia, straordinariamente grosso: se ne trovano persino di nove oncie<sup>29</sup> [= g 235]; esso, però, allega difficilmente e per lo più cade prima di maturare; i suoi fichi hanno la forma dei fioroni, ma sono piccoli la metà, con polpa spugnosa, tenera e grassa, gustosa e delicata. Il secondo fico è il fico d'Oro (Fig d'or) che ha la forma e il colore giallo-verdognolo dell'Albicello toscano, con polpa tenera, mielosa e gentile. Il terzo fico è il Nostrale che è il più comune, piriforme, regolare, nero, simile al Batestasso, con polpa mielosa e grassa, di gusto vivo e caustico. Il quarto fico è il Lupo, cucurbiforme, simile al Pissalutto, con picciolo lungo mezz'oncia<sup>30</sup> [= mm 20], sottile e legnoso; la buccia è verdastra, poco spessa e molle, tinta a maturità da un giallognolo chiarissimo; la polpa è molto delicata, bianco-giallognola, gentile e senza caustico. Una quinta razza è il fico Monichia, tondeggiante, compresso dalla parte dell'occhio, con buccia giallo-livida e con polpa giallo-rossiccia, di gusto mediocre. Una sesta razza è il fico Nero, piccolo, oblungo, con buccia nera e polpa rossiccia, di gusto mediocre.

A Voghera la pesca Carota<sup>31</sup> è chiamata pesca Gnif; la pera Spina (*tav. VII.3*) è chiamata pera di Spagna, la pera Brutt'e buona pera Gnoc, il Buoncristiano pera Sucché, la Ciliegia-susina Mammola e l'albicocca a mandorla amara Magnaga.

Una singolarità della piazza di Voghera sono le fragole che si mangiano da maggio a ottobre e sono di una varietà chiamata «di tutti i mesi»<sup>32</sup>: prodotte negli orti che circondano la città, sono oblunghe, sottili e puntute.

### *Asti*

3 aprile 1818. Sulla piazza ho trovato le mele Carle, piccole e di poco gusto. I fruttivendoli mi hanno poi dato, sotto il nome di mele Dolci, due o tre varietà mediocri e

<sup>29</sup> Oncia piemontese: g 26.

<sup>30</sup> Oncia piemontese: cm 3,9.

<sup>31</sup> Pesca a polpa sanguigna.

<sup>32</sup> Fragole rifiorite, probabilmente quelle stesse dipinte dalla nuora di Gallezio, Pellina Piuma, pittrice dilettante, sotto il nome di «fragole di giardino» in una tavola rimasta inedita nell'archivio di Famiglia.

di poco prezzo. In tutto il Piemonte queste mele si vendono e si mangiano tenute in acqua rinforzata con graspi d'uva: così trattate divengono molli e di gusto un poco pungente. Non trovo però che meritino di essere mangiate.

### *Alessandria*

*2 aprile 1818.* La piazza di Alessandria non è molto ricca di frutti. Vi sono delle pere Spine che i fruttivendoli e il locandiere presso cui ho pernottato mi hanno detto chiamarsi pere di Spagna e venire dalle colline del vogherese dove sono conosciute con questo nome. Mi è stato pure detto che in inverno si vedono anche delle pere Martin sec e delle Virgolose.

### *Genova*

*25 giugno 1820.* Tre sono le varietà di fichi-fiori che si trovano, in questa stagione, sulla piazza di Genova. Il primo, chiamato Matteo o Mattaro, è un fico corto, grosso, aperto alla corona, con buccia violaceo-carica che lascia comparire da un lato un po' di giallo-verdastro. L'interno è formato da una quantità di pedicelli grossi, bianchi, impastati di un miele giallognolo che racchiude granelli grossi e rossicci. Questo fico è assai buono quando è ben maturo. Mischiati ad esso se ne vedono altri della stessa grossezza e della medesima forma ma verdastri. La seconda varietà, detta Pelledua (Pelle dura), produce un fiorone nero, oblungo, con buccia raggrinzita, simile al nostro Moreno.

*27 giugno 1819.* La piazza di Genova è piena di frutti. Le ciliegie che vi si vedono sono Grafioni rossi e neri, Amarene, Visciole, Ciliegie di Spagna, Grafioni biancastri di più qualità. I Grafioni rossi e neri sono bellissimi e in gran quantità. Anche le Amarene sono belle e abbondanti. Le Visciole, di più razze, più o meno grosse e più o meno nereggianti ma tutte a peduncolo piuttosto lungo, si trovano in piccole quantità dentro dei panierini. Le ciliegie gialle sono rare ma belle e di un bellissimo giallo come quelle toscane; la loro polpa molle le fa assomigliare alle Guignes piuttosto che alle Duracine (*tav. I. 1*). Le ciliegie di Spagna vi sono in piccole quantità e mi dicono che vengano da Cornigliano; esse somigliano alle Ciliegie-susine di Pisa, sono più grosse dei più grossi Grafioni, non rotonde, senza sutura, con peduncolo corto e sottile, impiantato in un incavo; la loro buccia è rossa come nelle ciliegie, piuttosto scura e si stacca facilmente dalla polpa che è gialla, molle e quasi filamentosa; il nocciolo è oblungo, schiacciato, appuntito come nelle susine e aderente alla polpa che vi resta attaccata.

Le albicocche abbondano sul mercato di Genova. Ve ne sono di bianche, quasi tutte (o forse tutte) a mandorla dolce, e ve ne sono di gialle, grossissime o piccole, e delle nere. Le bianche sono tutte piuttosto grosse, colorite di un rosso assai vivo: le più colorite sono le più grosse e ve ne sono di grossissime. Le gialle piccole, dette anche Mazza-cristiani, sono di color zafferano e quasi senza rosso. Le nere hanno una buccia rosso-scura con una peluria bianchissima e una polpa rosso-sanguigna, molle, filamentosa; il nocciolo è schiacciato, fortemente aderente alla polpa e contiene una mandorla leggermente amarognola.

Vi sono finalmente delle pesche piccolissime, non più grosse delle Pesche-ciliegie, con buccia verde-giallognolo da un lato e per la massima parte coperta di un paonazzo-cupo che cambia qua e là in scuro dalla parte del sole e che è rotta da una peluria

bianchiccia. La polpa, biancastra di natura, appare un poco verdastra, pastosa, un po' acidula; il nocciolo, che non aderisce affatto alla polpa, è di colore giallo-chiaro, solcato dalle solite screziature. Questa varietà è parente della peschina spiccagnola gialla primaticcia di Finale, che però è ancora più piccola e ancora più precoce.

Sulla piazza ci sono quattro sorta di fichi-fiori, cioè dei Pelledua (le nostre Morene) di grossezza mediocre, dei bianchi, chiamati Mattari bianchi, e dei bianchi grossi e lunghi, detti da alcuni fichi della Spezia e da altri fichi di San Giacomo.

*30 giugno 1820.* Rare sulla piazza di Genova sono le pere Moscatelline: sotto questo nome se ne vedono delle assai somiglianti, conosciute dai contadini sotto il nome di Verzelline: esse sono oblunghe, gialle, colorite di rosso, con polpa sugosa, senza torso, insipide e senza moscato. Le vere Moscatelline sono più tonde e più grosse, bruno-verdastre e poi gialle nella piena maturità; la loro polpa contiene dei granelli ma è sugosa, ha del sapore e un moscato grazioso. Credo che le prime corrispondano alle Giugnoline dei Toscani.

*1 luglio 1820.* La piazza di Genova è ricca di ogni sorta di frutti che si succedono gli uni agli altri senza interruzione. Ciliegie di tutte le razze vi si vedono contemporanee ed abbondanti. Acquaiòle, Grafioni, Amarene, Visciole, si trovano a Genova dal principio di maggio fin quasi alla fine di luglio. Le Amarene vi sono di più sorta: le più dolci vengono dai monti liguri e rivaleggiano con le Visciole che pure vi sono di più qualità, a picciolo lungo, medio o corto. La Visciola a peduncolo lungo è una varietà eccellente e abbondante sul mercato da circa un mese.

Le albicocche vi sono ancora in una abbondanza incredibile; il piccolo Alessandrino di Savona è però rarissimo.

*15 luglio 1818.* La piazza di Genova è abbondante di frutti. Vi si vedono ancora delle albicocche a polpa gialla ma poco buone. Vi sono delle ciliegie, alcune rosse, duracine o tenerine, altre nere, duracine o semi-duracine, grosse e dolcissime. Le nere vengono dai monti liguri, da Novi o da Ovada e si vendono sotto il nome di Grafioni neri: esse sono di una grossezza straordinaria, di bella forma tondeggiante, di un bel nero vellutato nella buccia e di un nero sanguigno nella polpa: sono le stesse delle ciliegie Napoletane di Firenze.

Le pere offrono un'infinità di varietà. Le dominanti sono le Camogline, le Gelsomine e le Reali. Ve ne sono poi molte altre senza nome o con un nome vago, tra le quali ho veduto quelle che i Francesi chiamano Culot de Suisse, le quali hanno poca acqua e poco gusto e si distinguono solo per la loro buccia giallognola listata di verde. Le Camogline sono le più comuni e le più stimate e corrispondono alle pere Perla di Firenze: la loro polpa è croccante, bianca, gentile, piena di un sugo gustoso; la loro buccia è bianco-giallognola, spruzzata da un lato di un poco di rosso che le rende graziose. Le pere Reali sono le stesse che si conoscono a Finale con lo stesso nome: esse sono tondeggianti, un poco codate verso il picciolo, con buccia verdastra che si carica di giallognolo nella maturità, picchiettata da una punteggiatura rosso-viva che le rende graziose e le distingue da tutte le altre pere; la loro polpa è croccante più che ogni altra, piena di sugo ma di sapore mediocre. Le pere Gelsomine sono simili alle Bianchette, oblunghe e come ovali; la loro buccia è bianco-giallognola, velata di un poco di rosso da un lato; la loro polpa è dura, mediocre e di pasta grossolana.

Le pesche sono già molto abbondanti. Le duracine gialle di Finale si trovano, ra-

rissime, presso qualche fruttaiuolo con il nome di pesche Moscadelle (*tav. V.3*). Le pasta gialle non si trovano ancora, sono rare e vengono un poco dopo le duracine. Le pesche che abbondano ora sulla piazza di Genova sono le Maddalene bianche della Toscana, conosciute a Genova sotto il nome di Spartilosso temporite.

22 luglio 1818. I fichi-fiori sono abbondanti. Il più comune è l'Arbicone, grosso, lungo, coperto di una buccia rossiccia prima della maturità, nera di un nero-lucido nella sua perfezione, screpolata su uno o due lati nei quali la screpolatura lascia intravedere una striscia bianca. L'Arbicone somiglia un poco al nostro Moreno ma se ne distingue per la coda che, nell'Arbicone, è grossa, corta e semisessile, mentre nel Moreno è sottile, lunga e pedunculata. L'Arbicone è conosciuto sotto questo nome da tutti i fruttivendoli, mentre le Morene sono conosciute a Genova col nome di Pelledue (cioè Pelle-dura). Queste due razze sono le più abbondanti. Dopo di esse viene il Mattaro o Matteo, un fiorone mediocre ma abbondante: è un fico meno lungo di quelli prima descritti, con buccia rosso-violacea, rotta da qualche lista verdastra, e con polpa rossiccia, di gusto mediocre: mi sembra il Portoghese dei Fiorentini.

Dopo il Mattaro, i fichi più comuni sono il Negretto e il Binellino: il primo è un fiorone piccolo, simile al fico Moreno, nero, oblungo, rosso all'interno e di gusto mediocre; il secondo è un fiorone bianco, piccolo, oblungo e di polpa mediocre. Vi si vedono dei fichi Gentili ma per ora rari: essi sono i veri Gentili toscani (*tav. VIII.3*). Il migliore fiorone che si mangia a Genova è un fico bianco di cui non ho potuto accertare bene il nome: alcuni lo chiamano Paradiso, altri Caranchino; è grosso come un Arbicone ma più allungato, meno degradante verso la coda e più sottile verso la testa; la sua buccia è verdastra e come spruzzata di un grigio-livido che si condensa verso la corona. Molti intelligenti<sup>33</sup> mi assicurano che è veramente il nostro Caranchino bianco e io pure trovo che abbia molta analogia con esso.

25 luglio 1818. Anche le susine sono ora in grande abbondanza sulla piazza. Vi ho veduto le Damaschine, i Buon-bocconi, le San Giacomo e le Pernicone. Le Damaschine (*tav. III.3*) sono le più abbondanti e, come quelle di Finale, sono piccole, gialle, ovali, piene di un succo gustoso che è loro particolare. I Buon-bocconi sono quelli di Finale e io credo che siano le Catalane di Firenze: a Genova, come a Firenze, essi vengono in piazza semimaturi e, di conseguenza, non hanno la sfumatura rossa che li colora così gentilmente quando si lasciano maturare bene; quindi presentano una buccia giallo-livida che è indice di una maturità imperfetta. Quando sono ben maturi la loro polpa è molle, piena di un sugo dolce e abbondante ma di gusto mediocre; nonostante ciò sono riguardati come le migliori delle susine locali e anche le più abbondanti. La San Giacomina è una susina rosso-nericcia, tonda, grossa e di gusto mediocre. Le Pernicone di Genova sono diverse varietà, rosso-violacee, tutte mediocri.

26 luglio 1820. Infiniti sono i frutti che si vedono sulla piazza di Genova. La prima pesca che vi ho mangiato a giugno era la piccola Spiccagnola bianca. Ai primi di luglio era comparsa la Maddalena che continua ancora in quantità prodigiosa: ha una buccia paonazza su fondo biancastro, polpa spiccagnola bianca, delicata ma acida.

<sup>33</sup> Esperti.

Ora si vedono: 1. La Moscatella duracina o Pesca di Savona, con buccia gialla, sfumata di rosso, polpa gialla, carnosa, dura ma gustosa e profumatissima. 2. La Moscatella spiccagnola, simile alla precedente ma un po' meno rossa. 3. Le Moscatelle moscine, duracine e spiccagnole, due varietà che si vedono ancora in grande abbondanza a settembre. 4. Un Mispersico con buccia gialla coperta di paonazzo e con polpa gialla, spiccagnola, tenera, delicata ma di gusto mediocre.

6 agosto 1819. Il mercato è pieno di frutti bellissimi. Le pere sono: 1. Succotte (Buoncristiane da state). 2. Brutt'e buone. 3. Certe pere di un colorito rosso-vivissimo, dette San Giacomo, che mi sembrano le pere di Santa Maria dei Pisani, bellissime ma di gusto mediocre.

Le susine si riducono a quattro varietà: 1. Buon-boccone bianco. 2. Buon-boccone nero, grossissimo oblungo, più bello che buono. 3. Damaschina bianca. 4. Perniconna nera.

I fichi serotini sono per principiare. Vi si vedono però ancora dei bellissimi fioroni di Arbibone che vengono dall'alta Polcevera, delle Agrette conosciute impropriamente sotto il nome di Bianchette o Binellette, e vi sono dei fichi lunghi come i Pissalutti ma più smilzi, verdi e di gusto discreto e questi sono chiamati Lombardette.

Il frutto di cui rigurgita di più il mercato di Genova è però la pesca. I banchi dei fruttaiòli sono coperti di Maddalene bianche, dette dai Genovesi Tempòrite: sono queste delle pesche spiccagnole a polpa bianca, fine, delicata ed acquosa ma con un po' di acidulo anche a maturità; la loro buccia è bianchiccia ma quasi interamente coperta da un rosso-paonazzo che la rende assai bella. La forma di queste pesche è piuttosto oblunga e un poco puntuta. La loro grossezza è mezzana. Queste pesche sono le Maddalene seconde che si vedono a Pisa e a Firenze in questa stagione e che sono completamente spiccagnole.

Il mercato di Genova abbonda anche di pesche-noci di due varietà: una spiccagnola, l'altra duracina, entrambe gialle di buccia e di polpa: la spiccagnola è più grossa, con polpa più gentile, con più sugo e con buccia gialla meno carica: mi dicono che venga da Sestri. Il mercato di Genova ha pure delle duracine giallo-rosse come quelle di Savona, ma anche delle duracine a polpa gialla e a buccia rosso-paonazza che somigliano alle nostre Damaschine. Vi sono pure dei pasta gialli ma rari.

1 settembre 1817. La piazza è piena di frutti. Due varietà di pesco coprono i banchi dei fruttaiòli e sono la Moscadella attaccalosso e la Moscadella spartilosso, conosciute in Finale come Damaschina tienalosso e Damaschina pasta. Queste due varietà sono abbondantissime a Genova dove ne ho vedute di grossissime, specialmente di quelle spicche. La piazza offre ancora delle bianche duracine e delle bianche spicche, ma le une e le altre sono piccole e di polpa mediocrissima. Vi ho trovato delle pesche-noci piccole e duracine, ma il giallo-carico di cui sono tinte me le fa credere di buona qualità.

Le susine della piazza, ora presenti su tutti i banchi dei fruttivendoli, sono delle Damaschine settembrine. Vi sono anche, ma rare, delle Claudie (*tav. III. 4*) e poche altre varietà assai mediocri.

Le pere che ho veduto sono la Succotta (Campana), la Brutt'e buona, la Spadona e la Buré d'autunno.

I fichi sono ancora rari: i migliori Prusciotti si vendono sino a un soldo [= € 0,04] l'uno. Ve ne sono però di quasi tutte le varietà settembrine, in massima parte maturati

con l'olio<sup>34</sup>. Il primo, e quello sinora più abbondante, è il Negretto, cioè il Bellone di Finale. Il secondo, che è pure abbondante, è il Binelletto: oblungo, ovato, piccolo, bianco-verdognolo, con polpa bianca. Ci sono pure i Pissalutti, gli stessi di Finale, i Caranchini bianchi (pochi) e i Rubadi, piccoli ma ben maturi, i Verdepassi, i Prusciotti bianchi (Brugiasotti); più rari sono i fichi Napoletani (Dottati) e i Binelloni di Spagna.

8 settembre 1819. La piazza di Genova è ora è piena di fichi e di pesche, meno di pere e di susine.

Il fico che vi abbonda di più è il Prusciotto bianco, conosciuto sotto il nome di Brugiasotto. Dopo di esso si vedono in quantità i Rubadi bianchi e neri, i Pissalutti e i Napoletani, da alcuni detti anche Calabresi. Vi sono dei Pissalutti neri che molti chiamano Cavagei, delle Binellette, delle Negrette, delle Arbicone, dei Pelledua (cioè le nostre Morene), e dei Dataesi bianchi e neri che corrispondono ai Datili. Tutte queste varietà, meno le prime cinque, sono però poco pregiate e poco conosciute, non avendo in piazza neppure un nome ben determinato.

Le pesche del Genovese in questa stagione si riducono a cinque: 1. Moscatella rossa attaccalosso; 2. Moscatella rossa spartilosso; 3. Gialla attaccalosso; 4. Gialla spartilosso; 5. Bianca attaccalosso. Le prime due sono le più abbondanti e quelle che a Genova sono anche chiamate Maascinne o Baascinne. Esse sono sia duracine sia spiccagnole e ve ne sono di bellissime: ne ho vedute di 11-12 once<sup>35</sup> [= g 285-310] l'una.

14 settembre 1817. La piazza di Genova è piena di pesche, massimamente Damaschine, ossia giallo-rosse a polpa gialla, rosseggiante presso il nocciolo. Ve ne sono delle duracine e delle spiccagnole, e per ambo le razze di grossissime. Vi sono pure delle pesche a polpa bianca, piccole, acide, a buccia verdastra colorita di rosso-paonazzo. Le duracine sono di polpa più gustosa e delicata, con buccia bianco-cerea, appena sfumata da un lato di un velo rosso. Queste sono migliori delle spiccagnole ma non sono così grosse né così acquose come le belle duracine bianche di Finale.

I fichi si riducono a poche razze: Rubadi bianchi e neri, Prusciotti bianchi, Pissalutti, Binelletti, Negretti. Presso un fruttaiolo ho trovato dei fichi nominati Cavagei che sarebbero i Cavalieri della Toscana, simili ai Pissalutti ma meno allungati. Si vedono in piazza degli Arbiconi ma pochi e dei Mattei, una razza che a Genova fa fioroni molto comuni e matura invece pochi fichi piccoli, verdastrati, sfumati di viola e mediocri. Rarissimi vi sono i Coaschi, detti a Genova Datili (Datai) o Datilesi. Oggi ho veduto anche i fichi che a Finale sono conosciuti con il nome di Stroncisi e a Genova con quello di Verdepassi: essi sono oblungi, campaniformi, con buccia verde sempre dura e tenace, resistente all'umidità e con polpa rossa, poco mielosa, di sapore forte e caustico. Raro vi è il Napoletano e rarissimo il Prusciotto nero.

Le pere che si vedono nella piazza di Genova sono ora di poche razze. Abbon-

<sup>34</sup> Antica pratica consistente nell'applicazione di una goccia d'olio nell'ostolo dei siconi: il trattamento anticipa di qualche giorno la maturazione. Un risultato analogo si ottiene praticando una piccola incisione in prossimità dell'ostolo fino a provocare la fuoruscita di un po' di lattice. Piero de Crescenzi, nel suo *Trattato dell'Agricoltura traslato nella favella fiorentina da B. Sorio* (Verona, 1719), scrive in proposito che «acciocché tosto maturi i suoi frutti, ungerà gli col sugo della cipolla lunga mischiata con olio e pepe allora che son grossi e incominciano ad arrossire».

<sup>35</sup> Oncia genovese: g 26.

danti e presenti su quasi tutti i banchi dei fruttaiòli sono le Buré bianche e le Spadone. Ve ne sono anche di un'altra qualità che alcuni chiamano Succotte, altri Bianchette e altri Colombine: queste sono oblunghe, di un giallo-carico totale, con polpa bianchissima e delicata quasi quanto quella dei Buré, rispetto ai quali sono inferiori quanto a sapore. Un'altra varietà preziosa è quella delle Angeliche (*tav. VII.1*), campaniformi, gialle, punteggiate, con polpa giallognola, meno fine di quella dei Buré ma più succosa, un po' granellosa vicino al torsolo: sono pere preziose per la loro bontà e per la stagione in cui maturano, poiché cominciano in settembre e durano fino a tutto ottobre. Quelle che ho veduto sul banco di una fruttaròla superavano le pere Succotte. La piazza presenta ancora una razza chiamata Camoglina della vendemmia e la Spadona tonda.

*23 settembre 1817.* I fichi-fiori genovesi pare che si riducano a tre: l'Arbicone; il Paradiso, che fa un fiorone bianco, grossissimo e un fico settembrino simile al Pisalutto, difficile da maturare, e il Mattaro che fa dei fioroni rosso-violacei, grossi, ma che matura raramente dei fichi serotini piccoli e schiacciati, di colore violaceo-rossiccio.

*1 novembre 1822.* Ho trovato due razze preziose di pero. Una è la Buré da inverno che ha tutta l'apparenza di una Buré ma è un poco più piccola e più rotonda; l'altra è la pera Camoglina da inverno, cioè la vera Pistacchina di Roma, che comincia ora a maturare e deve considerarsi come l'anello di congiunzione tra l'Angelica e la Spina e le altre pere vernine.

### *Mentone*

*30 agosto 1829.* Gli agrumi si restringono agli aranci amari per il fiore<sup>36</sup>, agli aranci dolci e ai limoni, il cui prodotto è limitato alla varietà Bugnetta che ha il vantaggio di avere una reputazione fatta nel commercio, sicché una cassa di frutti di altra forma non sarebbe riguardata come mercantile: infatti il limone che si manda in Francia e al nord deve essere liscio, di pelle lucida, eguale e sottile e pieno di sugo; se non ha queste qualità è riguardato in Parigi, in Amburgo e altrove come uno scarto. Il prodotto dei limoni è diviso in quattro classi conosciute sotto il nome di «primofiore» (quello di primavera), «secondo fiore» (quello di state), «graniti» (i fiori di luglio e di agosto), «verdami» (i fiori d'autunno). La Sicilia concorre con la costa di Genova per i «primi fiori» ma non può concorrere per i «secondi», i «graniti» e i «verdami», poiché queste tre produzioni non riescono bene in quel paese per l'eccesso di calore e restano con poco sugo e cattiva apparenza. Quindi, nella stagione calda, i limoni della costa ligure sono i soli che alimentano il commercio verso la Francia settentrionale e il nord dell'Europa. Il flagello dei limoni di Mentone è la morfea<sup>37</sup>, un insettino visibile a occhio nudo sotto l'involuppo di una schiuma bianca, mielosa e dolce che intristisce i frutti. Non si è ancora trovato un rimedio e per ora si rimedia lavando i singoli frutti con una spugna, ma il rimedio è dispendioso e conviene solo quando i prezzi sono molto alti.

<sup>36</sup> Per la preparazione dei profumi.

<sup>37</sup> Cocciniglia degli agrumi (*Pseudococcus citri*).

*In Lombardia e nel Veneto, che erano allora sotto la dominazione austriaca, Galesio si recò nel 1815, 1818, 1821, 1824, 1831. I mercati descritti sono quelli di Milano, Pavia, Bergamo, Brescia, Vicenza, Verona, Padova e Venezia.*

### *Milano*

15 luglio 1824. La piazza di Milano (fig. 3) non offre ora una grande varietà di frutti. Le pesche vi sono di tre sorta: la Maddalena bianca piccola o Sant'Anna, la Maddalena bianca grossa o San Giacomina, e la Duracina, ossia la Moscatella precoce dei Genovesi. Le prime due provengono dai giardini di Milano e dai dintorni, la terza dal Genovesato. La San Giacomina è una bellissima pesca spiccagnola bianca, rotonda, con buccia bianco-verdognola colorita di un bellissimo rosso-paonazzo e con polpa fine, gentile e gustosa. La Sant'Anna è anch'essa una spiccagnola bianca ma più piccola, più oblunga e con buccia meno colorita; anche la polpa è meno gustosa. La Duracina è la Duracina rossa precoce a polpa gialla di Savona, ma è così acerba e così contraffatta dal viaggio che non è molto stimata.

Le albicocche sono in quantità sul mercato dove si vedono: l'Albicocca-pesca a frutto grossissimo, con buccia giallo-chiara e con polpa di gusto grazioso; l'Albicocca bianca, la cui varietà che matura ora è grossa ma mediocre di gusto e di polpa. Di gialle ve ne sono molte varietà: gialle, giallo-biancognole, colorite di rosso, punteggiate da macchiette color carminio. La migliore albicocca è però la Magnaga il cui frutto è piuttosto piccolo, tondeggiante, con buccia giallo-oro, liscia, raramente punteggiata di rosso e con polpa gentile, butirrosa, liquescente, ma inferiore alle Alessandrine per il loro sugo.

La Lombardia non sembra abbondare di susine: il mercato di Milano ne offre tre varietà: le prime due sono pessime e non hanno nome, la terza, che si dice buona ed è abbondantissima e distinta per il suo colore giallo-chiaro, è la Scanarda dell'Oltrepò pavese: esaminata mi è venuto il sospetto che possa essere il Buon-boccone, ma in questo caso bisognerebbe dire che il suo gusto è veramente degenerato poiché si raccoglie in uno stato di acerbità tale da renderla irriconoscibile.

Per quanto riguarda le pere, sulla piazza si vede ora solo la Cavallara, di bellissima vista, un poco più grossa della Camoglina, con buccia verde-giallognola, coperta da un lato da un bel rosso-vivissimo ma bugiardo perché la polpa non corrisponde ed è asciutta, senza delicatezza, con poco sugo e pochissimo gusto: questa varietà copre la piazza di Milano e figura persino nella bottega del fruttaiòlo Martinez che è il primo in contrada San Clemente.

I fichi più conosciuti sulla piazza di Milano pare che si riducano ai seguenti: Nero, Rimes, Morchione o della Gotta, Madamin, Moscatello, della Dama, Verdès, di Rimini bianco, di Rimini nero. Tutti questi fichi, meno il Verdès e il della Dama, fanno fioroni più o meno buoni e più o meno abbondanti. I fioroni più stimati pare che siano quelli del Nero, del Morchione e del Madamin. Il fico Moscatello è stimato per la sua precocità. Il fico Nero è il vero fico di tutta la Lombardia, ma io l'ho trovato anche a Torino, a Voghera e a Pavia; nell'Oltrepò vi è tanto comune e tanto stimato da essere chiamato Nostrano. Il fico Morchione, detto da alcuni Verdolino e da altri fico della Gotta, è uno dei più abbondanti in fioroni e dei più stimati: pare che sia il fico della Brianza e del Bergamasco da dove è portato a Milano nelle cui piazze ne ho



Fig. 3 Milano: il «vecchio verziere» nella prima metà dell'800. Sullo sfondo la Basilica di S. Stefano. (Olio su tela di A. Inganni)

trovate delle gran ceste con frutti ben accomodati; essi resistono ai trasporti perché sono sottili, oblungi, di buccia forte e di polpa sostanziosa e concentrata. Insomma, è questa una delle varietà più abbondanti e più rimarchevoli del Milanese, da non confondere però con il Dottato (*tav. VIII.1*) che, nell'Appennino lombardo, va sotto il nome di fico della Gotta. Il fico Madama è la quarta varietà di fico del Milanese ed una delle più importanti per la sua bontà e per la sua diffusione nell'Italia settentrionale: io l'ho visto sotto nomi diversi anche a Saluzzo, a Pinerolo, nel Canavese, a Valperga e nella collina torinese, nel Vogherese e nel Bergamasco. Il fico Rimes è un fico

nero che si confonde col fico Nero propriamente detto. I fichi Verdès sono di tre sorta: due portano i fioroni e una non produce che fichi serotini. Il primo è quello chiamato anche fico della Gotta e fa una gran quantità di fioroni, sempre buoni, oblunghi, piuttosto sottili, con buccia resistente e con polpa biancognola, mielosa e saporita: poiché è portato dal Bergamasco, specialmente dalle valli Ceriana e Brembana, è anche chiamato fico Bergamasco. Il secondo è un fiorone verde, meno sottile, fatto a fiaschetto. Il terzo non fa fioroni ed è piccolo, lungo, sottilissimo, con buccia verde che appassisce alla maturità e con polpa densa, morbida, mielosa, saporita e gustosa. Il fico di Rimini bianco è il vero Dottato, ossia quello che i Piacentini e i Bolognesi conoscono come fico della Goccia.

*18 luglio 1824.* Il pero Gnocco è il vero Bugiardo. Anche qui hanno il cattivo pero Cavallaro e le due susine Scanarde, dette pure pruned Cervellate: la piccola, più regolare di forma, mi pare la Damaschina estiva dei Genovesi.

Anche a Milano ho trovato il fico Genovese sotto il nome di fico Madama, il Dorato dell'Oltrepò sotto il nome di fico Moscatello, il Verdolino o della Goccia sotto il nome di fico Morchione e, finalmente, il vero fico Dottato sotto il nome di fico di Rimini bianco, lo stesso che a Piacenza è chiamato fico della Goccia.

*15 settembre 1821.* La piazza di Milano non offre ormai una grande varietà di frutti. Dopo molti esami comincio a riconoscere che questa città è l'emporio dei frutti delle colline dell'Oltrepò, di quelle lodigiane, di quelle dei laghi e della Brianza.

I fichi che ho veduto sul mercato sono i seguenti: 1. L'Albicello, che abbonda nel Piacentino sotto il nome di fico d'Oro e che è qui portato, sotto il nome di Bianchetto, da San Colombano<sup>38</sup>: la sua forma tonda e schiacciata, il suo peduncolo legnoso e il bel colore giallo-canarino della buccia lo caratterizzano a sufficienza per poter dubitare dell'identità della varietà; la sua polpa, però, giallo-chiara, è qui acquosa e senza sapore. 2. Il fico della Goccia, che è il vero Dottato, è portato ugualmente dalle colline: la sua polpa è meno saporita che a Parma e a Bologna. 3. Il fico della Signora, detto anche, a Novi, a Genova e a Pavia, fico Rossetto, è quello che i Bolognesi chiamano fico Madama e i Piacentini e i Modenesi fico Vezzoso: esso è assai gustoso e la sua polpa, un poco acquosa, ha il gusto e la pasta del nostro Coasco, come ne ha il colore; la sua grossezza è la sola cosa che lo fa distinguere perché anche la buccia ha il biondo sfumato dei Coaschi. 4. Il fico Verdolino è molto stimato e mi dicono che si conosca in Brianza sotto il nome di Passetto, ossia di fico vizzo. 5. Il fico Brogiotto, oblungho, grosso come un fiorone, con buccia verde degradante nel bianco. 6. Il fico Verdès, comunissimo sulla piazza, oblungho, con buccia verde-carica, con testa compressa e con polpa rossa, abbondante, carnosa e, quando è matura, dolce e saporita. 7. Il Brogiotto fiorentino: anche qui ho trovato questa preziosissima varietà conosciuta in tutto il Milanese sino al Bresciano sotto il nome di Fico della Marca; si può mettere alla testa dei fichi del Milanese.

Le pere sono la Spadona, di cui sono pieni i mercati, le Buré bianche e le Buré grigie.

La piazza offre una quantità infinita di pesche, ma care, valendo, quelle belle, da cinque a sei soldi [= € 0,20-0,25] l'una. Le varietà che vi ho trovato sono le seguenti: 1. Pesche Spiccagnole bianche piccole, con buccia verde molto lanuginosa e con pol-

<sup>38</sup> San Colombano al Lambro, distante circa 40 km da Milano.

pa bianca, acida e cattiva. 2. Pesche Spiccagnole bianche grosse (*tav. IV.4*), con buccia bianca coperta di rosso-paonazzo e con polpa bianca, acida e insipida. 3. Pesche Duracine bianche grosse (*tav. V.1*), con buccia bianca, talora sfumata di un rosso-leggero, coperta da una lanugine quasi insensibile, e con polpa bianca, saporita e sugosissima, non tinta di rosso intorno al nòcciolo: questa razza corrisponde alle nostre Duracine bianche massime, ma non ha la grossezza di queste. 4. Pesche Duracine bianche grosse, con buccia bianca, coperta per quasi due terzi di rosso-paonazzo come le Damaschine, e con polpa bianca, tinta di rosso-vivissimo presso il nòcciolo, di gusto mediocre, carnosa e di poco sugo. 5. Pesche Duracine gialle, con buccia gialla coperta di rosso-paonazzo come le nostre Damaschine e con polpa gialla ma di poco sapore.

In questa stagione poche sono le susine. In piazza ne ho trovate delle gialle come le Damaschine, ma più grosse, più lunghe e di polpa grossolana e insipida, e delle rosse, acquose, senza gusto, entrambe senza nome. Ne ho mangiate poi delle assai dolci e di polpa delicata, che avvizzivano e parevano proprie alla seccagione: il loro nome è Prugne tedesche o Prugne della Svizzera.

*3 ottobre 1821.* I fichi della piazza di Milano sono i Verdès e i Neri: i primi vengono dal Comasco e dalla Brianza, i secondi dai giardini della città che ne sono pieni.

Le pesche Duracine bianche continuano a riempire il mercato: le più belle vengono dal Lago Maggiore e da Varese: esse sono più o meno sfumate di rosso e per la maggior parte con polpa rosso-viva presso al nòcciolo; la loro pasta, ben matura, è sugosa, delicata e saporita me è un po' acida se non è in perfezione; la buccia è invece sempre acida e bisogna levarla per gustare la bontà del frutto.

Sulla piazza si vedono ancora delle prugne, in massima parte nere ma di poco prezzo. L'uva è cattiva e acerba. Si vede però del Moscatellone e del Pizzutello che sono passabili. Ho veduto della bellissima uva dal fruttivendolo Clemente, nella piazza vescovile, ma era un'uva di San Colombano che è una collina vicino a Lodi.

Gli altri frutti del mercato sono: qualche pera Spadona, piccola e mezza passata; delle pere Buré bianche e grigie; delle pere Fico di Verona, cioè le Angeliche; delle mele di più qualità ma ordinarie; delle Lazeròle rosse, piccole; delle pesche duracine bianche e gialle; delle pesche Spiccagnole gialle e bianche.

Sulla piazza ho veduto molti vasi contenenti piantine di fico con frutti maturi e altri con tralci di vite con uva matura: sono margotte fatte in primavera su ramicelli fruttiferi che hanno radicato e che, nello stesso tempo, hanno prodotto e maturato i frutti; ora si tagliano e compaiono come piante nane col frutto maturo; mi è stato però detto che queste piante in vaso non continuano a fruttare e perciò sono solo piante nane di comparsa per una volta sola.

*8 dicembre 1821.* Le pere più comuni sul mercato sono: 1. La Spina Carpi, che vi è in una abbondanza prodigiosa, portata dalle colline dell'Oltrepò. Se ne vedono di due forme, cioè alcune compresse alla base e piramidali verso il picciòlo, con buccia verde, grigiastra o giallo-chiara, e queste hanno la polpa fine ma insipida; altre sono più tondeggianti e la loro buccia è liscia, di un verde più chiaro, volgente al giallastro e colorite di rosso da un lato, e queste hanno la polpa più sugosa, semicroccante e di gusto squisito. Io ho trovato queste differenze in quasi tutti i paesi; questi frutti sono però dovunque mescolati insieme e confusi dai fruttivendoli che li dicono della medesima razza. 2. La Virgolosa, abbondantissima sul mercato di Milano dove è portata dall'Oltrepò e dal Veronese; pare più bella di quella del Genovesato. In generale le

Virgolose sono grosse, con picciolo grosso e carnoso alla base, con buccia di un bel giallo-canarino e con polpa tenerissima, piena di sugo, saporita anche se un po' acidula. 3. La Spadona d'inverno, che compare sotto due forme diverse: la prima è la Spadona oblunga, cioè la Buré d'Angleterre dei Francesi, la seconda è una nuova varietà grossa, rigonfia nel mezzo, un poco decrescente verso la corona, con buccia verde anche a maturità. 4. La Sangermana, assai abbondante nel Milanese, bellissima e talora di una grossezza straordinaria. 5. La Buoncristiana d'inverno. 6. La Martin sec. 7. La Sementina: molte varietà ricevono questo nome e tutte sono destinate a essere mangiate cotte. La più comune viene dall'Oltrepò, piccola, tondeggiante, con buccia grigiastra e con polpa croccante, aspra e granellosa ma eccellente per cuocere.

*15 dicembre 1821.* Avendo consultato i fruttaioli più colti sulla differenza che si fa in Lombardia tra le Magnaghe e le Albicocche mi è stato risposto che le prime sono le albicocche a mandorla dolce e le seconde le albicocche a mandorla amara; si aggiunga che la Magnaga ha la polpa gialla, la buccia greggia e di colore zafferano coperto di rosso, mentre l'albicocca ha la polpa biancastra e la buccia, che è dello stesso colore, liscia e senza il rosso. Oltre ai suddetti caratteri la Magnaga si distingue per il sapore che è più forte di quello dell'albicocca che è insipida e poco stimata. Da queste notizie e da altre indagini fatte sono giunto alla conclusione che nel Milanese l'albicocca a polpa bianca non vi è che a mandorla amara e che quella a nocciolo dolce vi è sconosciuta. Ma quando si naturalizzano in questo paese le diverse varietà di albicocco e si riconosce che ve ne sono di quelle a mandorla dolce e di quelle a mandorla amara sia fra le bianche che fra le gialle, allora la definizione della Magnaga dovrà essere ristretta al carattere giallo della polpa e della buccia e resterà alle bianche il nome di albicocca.

#### *Pavia*

*14 luglio 1824.* La piazza di Pavia presenta quasi tutti i frutti dell'Oltrepò e della maggior parte di quelle colline. Io non vi ho trovato che le razze di fico che descriverò qui appresso. La prima è il fico Genovese che è il Datto dei Piemontesi: fa fioroni grossi, rossicci e facili ad annebbiare<sup>39</sup>; i suoi fichi serotini, pure rossicci, sono più piccoli e più gentili ma soggetti ad aprirsi con le piogge. La seconda è il fico Dorato: il suo fiorone è bianco, compresso alla corona e di grossezza media; il fico è piccolo, biancolino, con polpa gentile, bianco-rossignola ma molle e di sapore leggero. La terza è il Nostrano che è il fico Nero dei Piemontesi: il suo fiorone, che è il più abbondante e il più stimato, è oblungo, grosso, nero, con buccia raggrinzita e con polpa rossiccia, mielosa, grassa e gustosissima; il fico tardivo non differisce che per il volume che è più piccolo. La quarta razza è il Verdolino, detto da alcuni fico della Gotta: i suoi fioroni sono abbondanti, verdi, oblungi, sottili, con polpa rossa, densa e saporita; i fichi sono più piccoli, con buccia che si raggrinza e con un miele dolcissimo che, a maturità, esce in una goccia attraverso la corona. La quinta razza è il fico Lupo, primo per bontà: esso fa raramente fioroni che per lo più annebbiano; il fico, però, abbondante e squisito, è bianco, oblungo, ovato sulla corona, con polpa rossa, mielosa e

<sup>39</sup> Annebbiamento: termine generico usato da Gallesio per indicare l'arresto dello sviluppo dei frutti per cause patologiche o fisiologiche diverse, seguito generalmente dalla loro abscissione.

dolcissima: potrebbe essere il Dottato. Il sesto fico, infine, è il Meneghino, fatto a cipolla, rossiccio e con polpa bianco-rossiccia; il fico è uguale ma più piccolo.

Le pere che ho veduto a Pavia sono: la Cavallara, che è matura, la Buoncristiana d'estate, la Sangermana, la Buré bianca, la Buré grigia, la Gnocca (che ho riconosciuto essere la Brutt'e buona o Bugiarda), la Moscatellina, la Bianchetta, la San Giovanni, la pera di Spagna (Campana), la Limone (*tav. VII.2*), la Spadona, e la Spina-Carpi.

Le albicocche sono abbondanti: ve ne sono delle gialle e delle bianche che però non sono le nostre Alessandrine.

*13 settembre 1821.* La piazza di Pavia è piena di fichi, la maggior parte dei quali è portata dalle colline dell'Oltrepò, vicino a Stradella. La prima varietà è il fico Nero (Rubado nero), detto ancora dai Pavesi Nostrale o fico di Giardino: esso è lungo, campaniforme, nero, assai stimato. La seconda razza è il fico Genovese che è presente, sotto nomi diversi, anche a Piacenza, Parma, Modena, Bologna fino a Rimini. La terza razza è il fico della Gotta, cioè il Dottato o fico della Goccia dei Piacentini. La quarta razza è il fico Verdone (*tav. VIII.4*), oblungo, campaniforme e con buccia verde. La quinta razza è il fico Bianco, portato dall'Oltrepò: è il fico d'Oro dei Piacentini e l'Albo dei Toscani.

Le pesche sono abundantissime sulla piazza ma sono quasi tutte Spiccagnole bianche, alcune verdi e pelose, altre bianche, tutte mediocri. Ne ho vedute pure delle duracine di tutte le qualità ma nella massima parte con polpa e buccia bianche; poche sono le Duracine gialle, ma queste sono di grossezza e di gusto mediocri.

Le pere si riducono a tre varietà: Spadona, abundantissima e bellissima, Butirra bianca e Butirra grigia.

*15 settembre 1831.* Il fico più comune è il Nero che è lo stesso che ho veduto a Torino sotto lo stesso nome. Dopo di esso viene un fico che a Pavia è chiamato Genovese e che è il Datto di Torino, il Lardaro di Alessandria, il Rossetto di Voghera e il Madama di Piacenza. Il terzo fico è quello detto della Goccia, che è il Dottato dei Toscani. Un quarto fico che si trova ora sulla piazza è il Verdino, chiamato dai Milanesi fico Passin perché spesso appassisce per eccesso di umidità: è il più abbondante e il migliore fico di questo paese. Il fico Bianco di Pavia si trova pure su tutte le piazze di Milano dove è portato da San Colombano: è assai stimato, anche se per gli abitanti del mezzogiorno non sarebbe mangiabile.

### *Bergamo*

*7 ottobre 1821.* I fichi della piazza di Bergamo sono i seguenti: 1. Fico di Rimini, che fa solo fioroni bianchi, precocissimi: è il Gentile dei Toscani. 2. Fico Longhet, detto ancora fico della Gotta: insieme al precedente provvede con maggiore abbondanza i fioroni e, in autunno, la gran quantità di fichi che sono senza prezzo quando si trovano nel loro punto di maturità, dalla fine di agosto alla metà di settembre, epoca in cui sono ricercatissimi e mandati a Milano. 3. Fico Verdès: è il Verdès dei Milanesi, il più abbondante dei fichi autunnali, ma mediocre, di sapore forte, definito dai contadini «salato». 4. Fico della Madonna, detto anche fico Rosso, lo stesso che ho trovato dappertutto a Milano, a Bergamo e a Bologna: non fa fioroni o ne fa pochissimi, ma i fichi sono abbondanti e assai stimati. 5. Fico Butirro: è il Dottato. Ne ho veduti in piazza dei bellissimi come a Firenze e di gusto squisito: fa fioroni ma non abbondan-

ti. 6. Fico David: è il Brogiotto nero fiorentino al quale somiglia più di quello di Milano. 7. Fico della Maria, chiamato da alcuni Zucchetto: è il più grosso dei fichi, a forma campanulata, con buccia bianco-verdastra e con polpa rossiccia, fine, mielosa e morbida: mi dicono che faccia dei fioroni che pesano sino a una libbra<sup>40</sup> [= g 325] ciascuno. 8. Fico della Marca nero. Non ho veduto questo fico ma mi dicono che somigli a quello bianco, meno che per il colore, e che non faccia fioroni. 9. Fico Bianco: è un fico mediocre dal nome incertissimo, di forma campanulata, con buccia bianco-giallognola e con polpa rossiccia. 10. Fico Rosso: è un fico piccolo, tondeggiantissimo, compresso alla corona, con buccia rossiccia, talora tinta di scuro da un lato e con polpa rossa come quella del Brogiotto fiorentino: i contadini lo stimano molto.

Fichi a parte ho veduto sul mercato poca frutta. Le pesche si riducono a delle Damascine o Duracine gialle a buccia rossa e a delle Duracine bianche, entrambe piccole.

Ho veduto delle ciliegie, delle susine e delle pere ma, fra queste, ho distinto solo la Zuccotta da state, cioè la Campana.

### *Brescia*

*9 ottobre 1821.* La pera Butirra del Bresciano è un frutto autunnale di grossezza mezzana e di grande bontà: compressa alla corona e incavata alla base del picciolo, ha quasi la forma di una cipolla; la buccia è di un bel rosso impastato di giallo, cioè rugginoso-chiaro. La pera Ruggine è una perina piccola, tondeggiantissima, compressa alla corona e appena appuntita verso il picciolo; la sua buccia è rossiccia, punteggiata da una rete di stellette rugginose chiare che la rendono grigiastissima. La pera Imperiale è campanulata, compressa alla corona che è un poco incavata, degradante in punta, ottusa al picciolo e senza collo; la sua buccia, verdastra, non ingiallisce mai sensibilmente, ma si schiarisce un poco nel maturare e prende una tinta livida; la polpa contiene un sugo abbondante e abbastanza gradevole anche se privo di acido e non di rilievo. I fruttaioli confondono le pere Imperiali con le Allore ma chi è avvezzo a distinguere i frutti vede subito la differenza. La pera Cento-doppie è la pera del Duca del Genovesato: piccola, tondeggiantissima, un poco compressa alla corona e quasi senza collo, con peduncolo sottile, buccia verde-giallognola screziata di ruggine. La pera Limoncina è un'altra delle pere autunnali che ho trovato sulla piazza bresciana: è più piccola dell'Angelica e della Gnocca, oblunga, assai compressa alla corona e con la massima larghezza a metà della lunghezza per finire in un collo ritorto da cui esce un picciolo sottile e di lunghezza media; la buccia è verdognola prima della massima maturità, poi si colora di un canarino-chiaro che la distingue dalla maggior parte delle pere; la polpa è bianca e fine, poco sugosa, ciò che la rende mediocre come frutto da coltello mentre è squisita come frutto da cuocere o da seccare: per seccarla si sbuccia e poi si immerge un momento nell'acqua bollente, quindi si passa al forno: con questo trattamento si ottiene una pera secca per l'inverno morbidissima e saporita. La pera Verdelonga del Bresciano è la Virgolosa ma i fruttivendoli la confondono con la Sangermana che è la Spadona vernina. La pera Angelica è la stessa di quella toscana. La pera Gnocca d'autunno è di grossezza media, ovale alla corona e degradante in un collo per lo più rotondo fino al picciolo che è lungo e sottile; la buccia è verdastra, qualche volta sfumata da una leggerissima velatura rossa; la polpa è bianco-giallognola, mor-

<sup>40</sup> Libbra piccola bergamasca: g 325.

bida, gentile, piena di sugo e di sapore squisito: poche sono le pere che la eguagliano in gusto e in delicatezza e si può mangiare anche se è ancora verde e resistente al tatto. La pera Gnocca comincia sul finire di settembre e dura per tutto ottobre. La pera Butirra bianca del Bresciano è come quella del resto d'Italia e in questa stagione comincia a essere rara: non se ne vedono che delle piccole, miste ad altre pere. La pera Bissin è un pera vernina ma qualche volta la si comincia a mangiare in ottobre quando qualche accidente ne provoca la maturazione: il frutto è piccolo, tondeggiate, irregolare, con picciòlo corto, impiantato in una lieve cavità; la buccia è vardastra ma, maturando, diviene gialla e allora si tinge da un lato anche di un leggerissimo velo rosso; la polpa è bianca, gentile, piena di sugo e gratissima: in Toscana è chiamata Arancina. La piazza di Brescia è piena anche di pere Spine mature; tutti convengono però che queste sono delle pere vernine che durano sino a Pasqua. Io sono rimasto sorpreso da tanta precocità ma mi è stato fatto notare che i frutti che maturano adesso sono anticipati per qualche ragione straordinaria come l'azione di qualche insetto che si è sviluppato nel frutto.

*11 ottobre 1821.* La piazza presenta una grandissima quantità di fichi ma è difficile fissarne i nomi. Quelli che pare averne uno sono i seguenti: 1. Fico della Marca, specie di Brogiotto nero, grossissimo, verdastro, sfumato di rosso e con polpa grassa e saporita: sembra il Brogiotto nero di Milano ma differisce dal vero Brogiotto nero che è il fico David di Bergamo. 2. Fico della Gotta o Verdello: è il Lunghetto di Bergamo, verdognolo e molto stimato. 3. Fico Zucchello: campaniforme, grossissimo, verdastro; comunissimo, pare mediocre. 4. Fico Barattino rosso: campaniforme, a buccia vardastra sfumata di rosso, pare che sia il fico Madama. 5. Fico Barattino nero: campaniforme, con buccia nericcia, screpolata, polpa rossiccia, grassa, saporita, pare che sia il Coasco nero. 6. Fico Nero: oblungo, appuntito al picciòlo, ovato alla corona, con buccia nera, screpolata, e con polpa rossiccia. 7. Fico Colunghet (Collolungo): è un fico somigliante al Lunghetto di Bergamo ma un poco più grosso e con buccia nera-rossiccia come quella del Verdepasso di Finale del quale ha un poco la forma ma rispetto al quale è più grosso. 8. Fico Brogiotto nero. 9. Fico della Madonna grosso. 10. Fico della Madonna piccolo o Zucherino (Zucherin).

*12 ottobre 1821.* La piazza presenta i seguenti frutti.

Fichi: della Madonna grosso (della Pasta); della Madonna piccolo (Zucherin); della Marca; Brogiotto nero; Barattino nero; Barattino rosso; Nero; Zucchello (Zuchè); della Gotta; Lunghetto.

Pere: Gnocca d'autunno (Pistacchina di Roma); Bissin (Arancina toscana); Imperiale; Verdelonga (Virgolara); Sangermana; Butirra bianca; Butirra rossa (Butirra della Lombardia); Rusone; Norgal; Angelica.

Mele: Calimana (Pupina), Zucherina; Appiolona; Ruggine.

Lizzeròle rosse, melagrane, sorbe, mandorle dure, semidure e tenere (Ambrosine).

La pera Bissin è piccola, tonda, verde alla raccolta ma gialla quando è matura. Ha polpa liquescente, fine, dolce, gustosa, senza vena d'acido; è uno dei frutti vernini più squisiti. La pera Imperiale è grossa quasi quanto una pera Spina, di forma irregolare e cangiante, essendovene di oblunghe, di compresse e di tondeggianti, con buccia verde-sudicia e polpa gustosa, morbida ma senza molto gusto: è una pera di secondo ordine ma pregevole, essendo autunnale e buona.

Le mandorle dure si vendono a tre-quattro lire a rubbo<sup>41</sup> [= € 0,3-0,4/kg]; quelle tenere (*tav. II.2*) sono più care.

### Vicenza

17 ottobre 1821. I fichi della piazza vicentina variano da quelli dei paesi limitrofi: vi si trovano solo il fico Nero, il Zuchello, il Verdone di Verona e poi dei nuovi che sono i seguenti: 1. Fico della resta: è un fico verde, oblungo, a carne rosso-chiara, che appassisce alla pianta e che dà molto frutto facendo l'albero molto grande; somiglia al Longhetto ma è un poco più grosso e quando è ben passo quasi non si distingue. 2. Fico Madonna, piccolo, oblungo, campaniforme, rossiccio, a polpa bianchiccia. 3. Fico Albanero: somiglia molto al fico Madonna ma è più rosso; i fruttaròli lo dicono buono in settembre. 4. Fico Fiorentino bifero: è il vero Dottato, avendolo visto e mangiato, ed è stimato sopra tutti. Fico Fiorentino unifero: è forse il fico Gentile; fa molti fioroni oblungi, gialli e squisiti e pochissimi fichi che abortiscono quasi tutti. 6. Fico Zagarino: è un fico grosso come una Ambretta, di colore rossiccio che si oscura maturando. Pare un fico molto stimato che abbonda sui Colli Euganei. 7. Fico Biancone: simile al Brogiotto.

Abbondantissime vi sono le pere. Quelle che ho visto sono: Spina, detta Spina Carpi; Martinsecco o Cennellina; Virgolosa; Sangermana detta Verdelonga; pera Fico, ossia Angelica; Pistacchina o Cappuccina di Verona, detta Ambretta; Passatutto; Cannellona; Coastorta; Bora, Cedrina, Morosina. La Cannellona somiglia un poco al Martinsecco ma è molto più grossa; ha buccia ora rugginosa-chiara, ora rosseggiante-carminio. Il Coastorta è una pera lunga, sottile, gialla, grossa e con il collo un poco ritorto. La Cannellina pare di due razze: la piccola è più rossa, la grossa ha la fisionomia del Martinsecco e, come questo, dura tutto l'inverno ed è buona per le composte. La pera Bora è simile alla Spina ma è un po' meno grossa e meno larga alla base; la sua buccia è verde e pare che non ingiallisca molto anche a maturità; la polpa è verdognola, liquescente, fine e di gusto squisito. La pera Cedrina è la stessa della Limonzina veronese; è una pera della grossezza e della forma della Cannellina ma è un po' meno lunga e di colore giallo macchiato di verde; è abbondantissima e serve a provvedere le infinite pere cotte che si vendono sulle piazze perché non è di gran prezzo.

### Verona

14 ottobre 1821. I fichi di questa piazza (*fig. 4*) sono in parte quelli del Bresciano e in parte sono particolari di questo territorio. Il più comune e uno dei più stimati è il fico Nero che è sempre lo stesso: lungo, puntuto al picciòlo, un poco aperto alla corona, rigato da nervature rilevate che dal picciòlo scendono alla corona, con buccia nera, opaca e con polpa rossa. Io l'ho giudicato sinora il Rubado nero dei Genovesi, ma ora mi viene il dubbio che possa essere il Cavaliere dei Toscani. Il fico Zuccone è lo Zucchello di Brescia, grossissimo e, mi si dice, anche buono. Il fico Zentil mi sembra l'Albicello dei Toscani, ma ora è finito. Il fico Faraone, assai raro a Verona, domina nella Riviera di Salò dove è stimatissimo: è verdastro come il Verdone, ma la sua polpa è più granata e non fa fioroni. Il fico Cattano, anch'esso abbondante e pregiato

<sup>41</sup> Rubbo: kg 8,02.



Fig. 4 Verona: il mercato di frutta e verdura, ancora attivo, in Piazza delle Erbe. (Litografia di J.P. Pyne, 1838).

nella Riviera Gardesana, è un fico nero, lungo, che produce molti fioroni. In compagnia del fico Moscatello (Gentile) e del Negro, che è il dominante, si vedono i fichi Lazzeri, i fichi Ranzi e i Verdoni. I primi sono fichi oblungi, grossi, rosso-violacei, mediocri. I fichi Ranzi sono piccoli, un poco schiacciati, di colore rosso-chiaro e di gusto mediocre. I Verdoni sono quelli preferiti dai Veronesi e i più abbondanti sulla piazza: sono grossi, campaniformi-ovali, con buccia verde, screpolata e polpa rosso-vinosa, abbondante, pingue, mielosa e saporita; non fanno fioroni. Questi fichi hanno il pregio di durare a lungo poiché si trovano ancora in abbondanza sul mercato, mentre tutti gli altri fichi, compreso quello Nero, sono quasi finiti.

A Verona l'albicocca gialla è chiamata Armilla, mentre la pesca Cotogna è chiamata persega Armillada. Il pesco-noce è chiamato Nuspersego.

La susina Claudia è conosciuta sotto il nome di Amola di Francia.

Le ciliegie duracine si chiamano Marosticane (dal paese di Marostica), mentre le Amarene si dicono Maraschine. I Veronesi hanno anche l'Amarenone e la Visciola.

Le pere del Veronese diversificano anch'esse da quelle dei paesi limitrofi. Vi si trovano in grande abbondanza le pere Fighe (Angeliche), le Trentosse (Spine Carpi), le Limonzine, le Passatutte, le Virgolare, le San Germane e, mi dicono, pure le Buoncristiane d'inverno e qualche residuo di pere Botier (Buré bianche); mi assicurano esservi anche le Buré grigie, rosse e rugginose, le pere del Sangue, dette ancora Languriotte, verdi di fuori e sanguigne dentro. In piazza ho trovato le pere Martin sec, sotto i nomi di Canarine o Cannelline, delle pere da cuocere e le pere Nizze che sono mangiabili solo dopo che sono divenute mezze<sup>42</sup> come le nespole.

Le uve della piazza sono lo Zibibbo, l'uva Carne, o uva da composta, che è un'uva rossa, grossa, tonda che pare il Pergolone di Roma, l'uva Candiota che è il Moscatellone, il Moscatello e la Bigolona che è la Passeretta.

### *Venezia*

*12 febbraio 1815.* Venezia abbonda di tutto poiché la sua località la mette alla portata di ricevere i prodotti dei paesi più fertili. Ho veduto sul mercato (*fig. 5*) delle arance grosse e dolcissime portate dalla Puglia, dei fichi secchi infilati in ceste che vengono sempre dalla Puglia e da altri paesi del Regno di Napoli e che sembrano i Dottati dei Toscani ed altri tondi, grossi e pastosissimi che paiono dei Prusciotti bianchi, i quali vi sono portati da Corfù e dalle altre isole del Levante. Vi ho veduto delle pere Limonine conosciute sotto il nome di Virgolose, e delle Succotte conosciute, come in tutto il Veneto, col nome di Spina Carpi: le une e le altre vengono dal Veronese. L'uva fresca vi è portata dal Bolognese e pare la nostra Erbaluce. I pomi vi sono di tre razze: una specie di Pupino piuttosto piccolo, detto pomo Ducale; un'altra razza tinta di rosso-vivo, con polpa pastosa e asciutta, detta pomo di Modena, e la nostra Rugginosa detta pomo Ruggine.

Vi sono delle noci bianchissime, delle nocciòle e delle castagne.

*25 ottobre 1821.* Da quanto ho inteso Venezia si rifornisce di pere e di mele dal Veronese, ma anche dal Trevigiano, dal Bassanese, da Este e da Ferrara.

Le mele sono un oggetto molto importante in Venezia dove pare che vi se ne faccia un immenso consumo sia allo stato fresco, sia in composte. Tutte le piazze sono piene di mele e ne fanno gran mostra le botteghe dei fruttaiòli che le espongono a piramide, distinte in più qualità e con i loro nomi. Nel mercato dei frutti, poi, si vedono la mattina centinaia di ceste di mele portate da più parti. Le varietà più distinte sono: Morosina, Paradisa, del Ferro, del Filo, dell'Olio, Cardinale, Marzapane, Calimana. Il pomo Morosino è di una grossezza distinta, di forma orbicolare, con buccia verdastra, liscia, sfumata di rosso e con polpa tenera, un po' acidula, bianca.

I fichi sono specialmente il Genovese, detto a Padova Brogiotto nero, il Napoletano e il fico della Madonna.

<sup>42</sup> Mezza o ammezzita: dicesi della polpa, in particolare delle pomacee, sovrarmatura. Alcuni frutti, come le nespole e le sorbe, sono eduli solo quando hanno raggiunto questo stadio avanzato di senescenza.



Fig. 5 Venezia: il mercato della frutta nel campo di Santa Maria Formosa del Doge

### *Padova*

18 ottobre 1821<sup>43</sup>. Sulla piazza di Venezia ho trovato: 1. Il fico Zagarin verde, piccolissimo (ve ne sono non più grossi di una nocciola), fiaschiforme, un po' compresso alla corona, appuntato al picciolo che è lunghissimo e carnoso, con buccia verde, coperta da un polline<sup>44</sup> bianco che la rende grigiastria e con polpa fine, rossa, gentile, grassa e mielosa; molto simile al Verdecchio del Bolognese, è forse lo stesso. 2. Il fico Zagarin bianco, che viene dai Colli Euganei ed è detto anche Zagarin di monte. 3. Il fico Zagarin nero, che ha il picciolo più curvo, la buccia nera come quella del nostro Moreno o del fico Negro della Lombardia. 4. Il fico Verdone, simile al fico della Resta del Vicentino, molto stimato ma che non vale lo Zagarino. 5. Il fico Genovese che è il Brogiotto nero fiorentino senza dubbi sulla sua identità; il suo gusto non eguaglia

<sup>43</sup> Questi appunti, scritti a Padova, si riferiscono però in parte alla piazza di Venezia.

<sup>44</sup> Pruina.

quello dei paesi della costa del Mediterraneo, ma è riguardato ugualmente come il migliore dei fichi e come il più tardivo. 6. Il fico Napoletano che è il Dottato, anch'esso stimatissimo e il migliore dopo il Genovese. 7. Il fico della Madonna che mi pare il fico Madama dei Bolognesi e perciò il Coasco bianco dei Genovesi: è oblungo, campaniforme, con buccia irregolarmente bruna, e con polpa biancognola e dolce. Sul tardare della stagione la buccia diventa grossa e dura e si apre all'acqua. Non lascia però di essere apprezzato. 8. Il fico Negro, lo stesso di quello milanese. 9. Il fico Zucòn, che è lo Zuchèl (Zucchello) dei Veronesi e dei Bresciani, il più grosso tra i fichi ma non il migliore.

La pera Guerrina (o Alguerrina) è l'Ambretta dei Vicentini e la Pistacchina di Roma. La pera Bora è di forma irregolare, tondeggiante, con buccia verdognola e polpa liquescente e squisita; rara a Padova è comune a Vicenza. La pera Passatutta è piriforme regolare, con buccia fine, verde alla raccolta ma giallastra a maturità, coperta da un lato di rosso-vivo; la polpa è butirrosa, liquescente e squisita; dura fino a dicembre. La pera Cedrina è la Limonzina di Verona e la Bianchetta di Venezia: piriforme, compressa alla corona, appuntita al peduncolo, con buccia liscia, giallo-chiara, con qualche striscia verde, e con polpa carnosa, di poco sugo, dolcissima e grata anche cruda ma eccellente da cuocere; è in grande quantità sul mercato e in tutte le botteghe se ne vendono in abbondanza cotte. La pera Garzignòla ha la forma della pera Reale di Genova, più larga e più curva della Cedrina: la buccia è giallo-verdastra, grigiastra, sfumata di rosso da un lato. È una pera buona solo da cuocere: la piazza è piena di queste pere cotte all'acqua e che si mangiano dal popolo. La pera Bergamotta è tondeggiante irregolare, schiacciata alla corona e al picciòlo che è irto, lungo e impiantato sul frutto senza collo e senza incavo; la buccia è verdastra, la polpa sugosa, liquescente, graziosa. La pera Spina Carpi è sempre la Spina dei Toscani: i magazzini ne sono pieni ma è acerba perché si conserva per l'inverno. In piazza se ne vedono anche di mature, ma questo è dovuto al verme di cui sono tocche o a qualche contusione che ne ha accelerata la maturazione. La pera Virgolosa è la Virgoleuse dei Francesi e, come a Verona e a Vicenza, vi è in grande abbondanza; anche in questo caso nei magazzini si conservano i frutti acerbi per l'inverno e nella piazza si trovano quelli la cui maturità è anticipata da qualche accidente. Le pere Cannelline sono, qui come altrove, di più qualità che si pretende provengano dalla medesima pianta: ve ne sono delle piccole, colorite di un rosso più esteso che nelle Martin sec, e delle più grosse che hanno il rugginoso di quelle con qualche macchia rosso-carminio delle piccole. Un'altra pera singolare del mercato di Padova è quella detta del Corso che credo sia la pera Nizza di Verona: è una pera della grossezza di una mezza pera Reale, buona a mangiarsi solo dopo che è mezza: essa vi è portata dal Trevigiano.

Il pomo Morosino, che in Venezia è a buccia lucente, giallognola, sfumata di rosso, a Padova e a Vicenza ha la buccia opaca, giallo-cotogna, e la polpa carnosa e dolce. Il pomo Ducale è orbicolare-compresso, con buccia verde-giallognola e con polpa fine ma mediocre. Il pomo dall'Olio somiglia al pomo Ducale. Il pomo Ruggine è il nostro Ruggine. La mela Calimana è la Pupina dei Toscani.

*29 ottobre 1821.* Il fico Sigurino, ossia Seccarino, così detto perché secca sulla pianta, è più abbondante a Padova che a Venezia perché viene dai Colli Euganei. È un fichino campaniforme, con peduncolo assai lungo, buccia verde e polpa rosso-vinosa, dolce ma caustica e, a mio avviso, molto inferiore al Brogiotto nero e al Napoletano.

In questo paese vi sono molte Amarene chiamate Marinelle; vi sono Visciole di più razze, dette Marascone e Visciole. Le Grafione vi sono abbondanti e grosse e si chiamano Marostegane; le nere si dicono Negrone di Padova o Durone.

Quanto alle susine pare che ve ne siano di due razze: una di forma oblunga, che comprende le Zucchette bianche, le Zucchette imperiali e le Verdacchie (*tav. III.1*), l'altra, tonda, che comprende le Amole, che sono molte, bianche, rosse e nere, e credo che siano le nostre Pernicone. La Claudia è detta Amola di Francia. Ciò che vi è da rimarcare è che la Verdacchia non è verde né fuori né dentro e, sebbene abbia la forma della nostra Verdacchia, ne differisce essendo più grossa e giallognola e assai buona.

Le albicocche sono conosciute sotto il nome di Armille e pare che siano tutte a polpa gialla. Le nostre Alessandrine sembrano sconosciute.

La mela Morosina è qui piuttosto piccola, con buccia gialla e opaca e con polpa gialla, carnosa e dolce. Sulla piazza di Padova vi sono lazeròle bianche e rosse, giugiole e melograne.

## DUCATO DI PARMA, PIACENZA E GUASTALLA

### *Parma*

*26 settembre 1819.* I fichi di questa città sono tutti Vezzosi rossi e Dorè, ma i primi ricevono il nome di fichi Rossi e i secondi di fichi Bianchi, i soli che ho veduto sulla piazza.

Poche e cattive sono le pesche esposte. Ho però preso dei sorbetti di pesca che parevano del color di fragola e mi hanno detto essere fatti con la pesca Gnif, che è una pesca sanguigna<sup>45</sup>. Non ho però veduto le belle Duracine bianche e le Duracine gialle o Damaschine di Piacenza, ove raggiungono e superano il peso di otto oncie<sup>46</sup> [= g 215].

Le pere sono più abbondanti. Vi ho trovato le Butirre, ossia le Buré rosse autunnali e le Angeliche che qui si chiamano Zuccheromanne. Altre ne ho vedute in piazza chiamate Gnocche d'autunno, ma diverse dalle Gnocche di Piacenza. Le pere Succotte da state dei Genovesi, ossia le Buoncristiane dei Milanesi, sono qui chiamate Turche. Vi ho veduto le pere Succotte da inverno dei Genovesi, qui chiamate Turche da inverno o Crescentine.

### *Piacenza*

*24 settembre 1819.* Il primo frutto che mi è caduto sotto gli occhi a Piacenza è una pera oblunga, verdastra, con qualche macchia di ruggine e col picciòlo impiantato obliquamente: è visibilmente la pera di Francia, da me confusa per lungo tempo con la Sangermana a cui molto somiglia ma dalla quale differisce perché meno grossa, perché il suo verde è meno rugginoso e perché matura in autunno anziché in inverno. Io credo che sia quella che i Francesi chiamano Beurré d'Angleterre e che noi potremmo chiamare Spadona d'autunno; alcuni fruttivendoli della città me l'hanno battezzata Gnocca d'autunno, nome che qui è dato alla pera Buoncristiana.

<sup>45</sup> Verosimilmente la pesca Carota.

<sup>46</sup> Oncia piacentina (peso): g 27.

25 settembre 1819. Avendo scorso i giardini della città ho riconosciuto che il vero Gnocco d'autunno diversifica molto dalla predetta varietà per il liscio della buccia che è di un verde-chiarissimo e come lucente. Il Buoncristiano da inverno è un pero antico in questi paesi, molto grosso, con buccia aspra, verdastra quando si coglie e giallastra a maturità; la sua polpa è butirrosa e ha un poco di moscato. La Sangermana pare che non si conosca che con questo nome o come pera Francese. La Virgolosa è riguardata come pera Nostrale. La pera Bergamotta da inverno corrisponde alla pera di Francia che ho a Finale: fa frutti grossissimi che durano assai tardi nell'inverno, si mangia cruda e ha una polpa saporita ma grossolana e granellosa. In Piacenza vi sono molte pere Buré. Io ne ho vedute di tre qualità: la prima è la Buré bianca, chiamata pera Rodella; la seconda è la Buré rossa, chiamata pera Butirra, di colore rosso-carminio; la terza, che è la più grossa, è la Buré grigia, con buccia verde-grigia scura e con polpa verde-biancognola, acquosa e acidula.

La ciliegia Visciola autunnale, detta a Piacenza Visciola a ratafià, è una Agriotta che matura in settembre, più grossa della nostra Amarena.

I fichi del Piacentino sono in gran numero e buoni e per la maggior parte vengono dalle colline. Il primo è il Verde, oblungo, compresso alla corona e fatto come a campana, con buccia verde-bianchiccia, carne bianca che, nella massima maturità, è mielosa e prende un po' di rossiccio. Il secondo è il Verdolino, piccolo, sottile, simile alle nostre Lombardette: la sua buccia è verde-biancognola, la sua polpa è gialla, molle e sugosa. Il terzo è il Dorè, di media grossezza, tondeggiante, compresso dalla parte dell'occhio, con buccia canarina-chiara, finissima, e con polpa molle, giallo-chiara, gentile; il suo carattere peculiare è il peduncolo legnoso, lungo circa mezz'oncia<sup>47</sup> [= mm 15]: è questo senza dubbio l'Albicello dei Toscani. Il quarto fico è il Vezzoso che si divide in tre varietà: nero, biondo e rosso. Il nero ha la forma a campana ed è, senza dubbio, il Coasco nero finalese. Il biondo è il Coasco bianco finalese. Il rosso è più grosso, con buccia rossiccia mista a giallo e con polpa bianco-gialliccia, piena di miele che quasi sfugge tanto è abbondante. Il quinto fico è il Turco, oblungo, campaniforme, di media grossezza; la buccia è nero-violacea, la polpa giallo-chiara; anche questo ha un carattere particolare nel picciòlo che è legnoso e lungo come quello dell'Albicello: credo che sia il fico Cavaliere dei Fiorentini. Il sesto è il fico Nero, simile al Turco ma con buccia più scura. Il settimo e il più stimato di tutti è il fico della Goccia che è il Dottato toscano.

## DUCATO DI MODENA

### *Modena*

8 settembre 1820. La collina è il sito da cui vengono le diverse varietà di fico che si ritrovano sulla piazza di Modena. Le varietà che, in questa occasione, ho osservato sono: 1. Fico Fiorentino: tondo, compresso, piccolo, con buccia giallo-canarina e con polpa giallo-bianchiccia, gentile, mielosa ma poco zuccherata: è il fico Dorato (Dorè) dei Piacentini e io lo credo l'Albo dei Toscani. 2. Fico Verdeccio: è un ficolino più piccolo del fiorentino, con buccia meno gialla ma non verde, di forma meno tondeg-

<sup>47</sup> Oncia piacentina (lunghezza): mm 30.

giante, ossia meno compressa alla corona e un po' più allungata verso il peduncolo che è assai lungo; la polpa è gialla, più chiara di quella del Dorato ma più mielosa e più dolce: è il più stimato di tutti. 3. Fico della Goccia, conosciuto a Bologna come fico della Goccia d'oro, raro nel Modenese. 4. Fico Vezzoso, che è il Dottato dei Toscani. 5. Fico Nero, altra varietà che si trova abbondante a Modena, chiamata Turco a Piacenza. Io vi ho trovato la fisionomia del nostro Rubado nero: matura assai bene in questi paesi dove prende una polpa grassa, gustosa e gentile.

In questa stagione le pesche del Modenese sono le seguenti: 1. Spiccagnola bianca a buccia bianco-verdastra, di grossezza mediocre, un po' allungata, pennellata appena da qualche sfumatura rossa, molto lanuginosa, con polpa bianco-verdastra, rossa presso il nocciolo che vi resta dentro isolato come in un guscio: questa è la più abbondante. 2. Spiccagnola bianca a buccia bianca, di uguale grossezza ma di forma meno allungata, coperta di un bel rosso-vinoso, con polpa bianca, acidula, fine. 3. Duracina bianca, detta dai Modenesi Duràs bianca: il frutto è rotondeggiante, grosso come le altre ma qualche volta anche il doppio, con buccia bianco-giallognola, sempre sfumata da una velatura rossa assai gentile; la polpa è delicata, sugosa, acidula, grata e gentile e aderisce fortemente al nocciolo: anche questa pesca è abbondante. 4. Spiccagnola gialla o Spiccagnola cotogna: è una spiccagnola gialla di forma allungata, con buccia assai vellutata e con polpa meno sugosa: i Modenesi la chiamano Duràs gialla. È rara. 5. Duracina rossa, ossia Duracina a polpa gialla ma con buccia coperta di rosso-paonazzo: questa è la pesca più rara di tutte, è la Damascina dei Genovesi, ma in Modena non l'ho veduta che di grossezza mediocrissima. 7. Pesche-noci vi sono pure ma io non ne ho vedute: a Modena le chiamano Persic nux. Ho infine trovato una pesca che era per metà pesca-noce e per metà pesca a lanugine e a buccia giallognola: l'ho portata a Bologna e l'ho rimessa al sig. Basoli per farla dipingere<sup>48</sup>.

Il Modenese è ricco di pere; quelle che ho vedute in questa occasione sono le seguenti: 1. Pera Spadona, la più abbondante da Voghera a Modena e la stessa di quella di Genova. 2. Pera Butirra rossa: è la Buré d'autunno dei Francesi, con buccia rosso-giallognola e con polpa pastosa e raramente sugosa che passa facilmente di maturazione: è una pera comunissima. 3. Pera Butirra grigia che è la Beurré grise dei Francesi, con buccia verdastra, rotta da striscie di ruggine grigie, e con polpa bianca, liquescente ed acidula: è più rara delle altre. 4. Pera Salesiana: è la Beurré bianca dei Genovesi e assai abbondante. 5. Pera Acquarosa: è una pera che ha il colore della Beurré bianca quando è maturissima, cioè di un giallo-totale unito, ma è più piriforme di questa, avendo il collo allungato che finisce in un picciolo grosso e carnoso che pare avvolto dalla polpa. Non ha la delicatezza né il gusto delle pere Buré né delle Angeliche cui somiglia un poco nella forma. 6. Pera Ghiacciola: si vede anche a Modena, ma meno che a Piacenza e a Parma. 7. Pera Angelica, non è ancora matura.

<sup>48</sup> Questo frutto chimerico fu casualmente trovato da Galesio, insieme ad altre pesche normali, in un banco del mercato modenese. Galesio non si rese conto che esso derivava da una mutazione gemmaria e ritenne che si trattasse invece di un «mostro» di origine gamica. Galesio lo chiamò perciò pesco Ibrido e incaricò il pittore bolognese Luigi Basoli di rappresentarlo in una tavola a colori. Il disegno, inciso su rame da Luigi Garibbo e colorito da abili miniatori, fu inserito, insieme a una dettagliata descrizione, nella trentanovesima dispensa della *Pomona Italiana*.

*1 ottobre 1819.* Considerata la stagione la piazza di Modena abbonda di frutti. Vi ho veduto due razze di fichi: una è il fico Turco dei Piacentini, cioè il Succotto da state dei Genovesi, l'altra è il fico Verdecchio, cioè il Dorè dei Piacentini e l'Albicello dei Toscani.

A Modena ho veduto tre varietà di pesche: la Sanguigna, la Duracina gialla e la Duracina bianca, tutte di grossezza mediocre. La seconda vi è chiamata Magnaga: tutti questi nomi sono però incerti e cambiano spesso da un fruttivendolo all'altro.

Moltissime sono le pere: Angeliche dette Cedre, delle Spine dette Spinelle, delle Spinone o Spinole, delle Virgolose dette Virgolate, delle Buré grigie e rosse dette Buré, delle pere Bergamotte e delle pere Ducali. La pera Cedro l'ho trovata di polpa fine, gentile e succosa. La pera Spinona è la nostra Succotta, giallo-verdastra. La Virgolata, che è la nostra Limoncina, ha polpa gentile, sugosa, carnosa e acida. La pera Ducale è più grossa della Spina, verdastra, tinta di livido, con polpa morbida, sugosa, dolce e senza acido ma un po' granulosa. Un'altra pera che ho trovato sul mercato di Modena, chiamata da alcuni Gnocca d'autunno, è mediocre, con buccia liscia, verde-bianchiccia, polpa bianco-giallognola, delicata e dolce; il peduncolo, impiantato un poco di lato, comincia grosso e carnoso e termina poi, come gli altri, legnoso e verdastrò. La pera Bergamotta è invernale e di diverse forme.

### *Reggio*

*4 settembre 1820.* La piazza di Reggio è piena di frutti. Vi sono delle pere Buré che alcuni chiamano Salesiane, mentre altri chiamano Salesiane certe pere verdognole, piuttosto tondeggianti e con molta acqua ma con poco sapore. Le Butirre sono le stesse di Piacenza, Parma e Voghera, somigliano per il colore al Martin sec ma sono di polpa pastosa, con meno acqua e meno aspre.

Le pesche sono in quantità e tutte Spiccagnole-bianche, con buccia lanuginosa, verdastra, più o meno colorita di rosso e quasi tutte oblunghe. Ve ne sono di gialle, ma più rare, con la polpa gialla, colorita di rosso presso il nocciolo che è staccato.

Anche in Reggio ho veduto i fichi di Parma e Piacenza. I più abbondanti sono i Neri e i Dorati. I primi, chiamati Turchi dai Piacentini, sono passabilmente buoni, di polpa grassa, nero-rossiccia e gustosa; essi tendono ad essere schivati perché tingono le mani di un nero-scuro a cagione dell'epidermide nerissima che si stacca dal tessuto fibroso sottostante. Dopo i fichi Neri i più abbondanti sono i Dorati, portati in quantità dai contadini sulle piazze in grandi ceste dove sono deposti a strati divisi da foglie di fico. Il fico Dorato somiglia nella forma all'Albicello toscano, è compresso alla corona, con peduncolo legnoso; esso è di un bel giallo-canarino, simile al Pissalutto, con polpa giallo-chiara, delicata, gentile e grassa ma non saporitissima. Sul mercato di Reggio ho trovato un altro fico con tutti i caratteri del nostro Coasco: campaniforme-breve, senza coda, un po' screpolato, sessile, con polpa bianco-giallognola, dolce e grassa.

*23 settembre 1939.* I frutti del Reggiano sono gli stessi del Modenese e ricevono i medesimi nomi.

Vi ho veduto le pere Butirre sotto il nome di Salesiane, il fico della Goccia, che è il Dottato, il fico Corvo, che è il più comune di tutti, il Nero, che è lo stesso di Torino, il Rosso, che è il Datto di Torino e fa, come in Piemonte, dei fioroni grossissimi e campaniformi, il fico Verdino, il fico Lazzero, il fico Bocca di Dama e il fico di Santa Lucia.

Le pere del Reggiano sono le seguenti: Passatutte, Moscatelline, Zucchette rigate,

Gnoc o Brutt'e buone dei Genovesi, Spadone d'autunno, Spine, Salesiane, Virgolate, Spadone d'estate, Cedre o Bergamotte d'autunno (Angeliche), Butirre d'autunno.

Le ciliegie del Reggiano sono Marasche o Marene, Visciole, ciliegie Nere e Duroni rossi (*tav. I.4*).

*30 settembre 1819.* I frutti della piazza di Reggio sono: 1. Pere Limoncine, dette Virgolate. 2. Pere Angeliche, dette Zuccheromanne. 3. Pere Buré bianche. 4. Pere Buré grigie. 5. Pere Succotte da inverno, dette ora Gnocche ora Casentine. 6. Mele di più qualità ma tutte mediocri.

Ci sono anche lazeròle gialle e rosse, melagrane e giuggiole.

### *Massa*

*1 ottobre 1813.* Gli agrumi del territorio di Massa producono al commercio una quantità considerevole di limoni<sup>49</sup> che vanno tutti in Toscana. Gli aranci, agri e dolci<sup>50</sup>, sono assorbiti in gran parte dal consumo del paese, ma ne vanno moltissimi anche in Toscana<sup>51</sup>. Vi sono molti Cedri degli Ebrei, e questi si vendono ai mercanti che li comprano per le sinagoghe che se ne servono per la festa dei Tabernacoli<sup>52</sup>, poiché si preferiscono i cedri che hanno il pistillo conservato nella punta del frutto e questi sono chiamati Cedri del Piti, ciò che corrisponde al nome di «pitime» dato a questi pistilli nel Genovesato ponentino.

### GRANDUCATO DI TOSCANA

*Tra il 1815 e il 1839 Gallezio sostò ripetutamente a Firenze e a Pisa impegnato nella preparazione e nella stampa delle tavole e delle dispense della «Pomona Italiana». A Firenze risiedevano infatti il socio Nicolò Palmerini e alcuni collaboratori artistici, mentre a Pisa abitavano Giovanni Rosini e Gaetano Savi, rispettivamente editore e «revisore e assistente alla stampa» della predetta opera.*

*Nel settembre 1824, proveniente da Firenze e diretto a Roma, Gallezio sostò qualche giorno anche a Siena, ospite del conte Giovanni Pieri.*

### *Firenze*

*1 giugno 1839.* Le ciliegie sono in abbondanza sulla piazza (*fig. 6*); già alla metà di

<sup>49</sup> Nostrani (Scorzoni o del verno), a buccia spessa, maturi da novembre a marzo e buoni da candire e Sanremini, a buccia sottile, e molto succosi, maturi da maggio a settembre.

<sup>50</sup> Nostrani, Portoghesi, Sanguigni, Settembrini.

<sup>51</sup> A Massa gli agrumi venivano acquistati sulla spiaggia dai comandanti dei velieri liguri e toscani che poi li smerciavano a Livorno, Genova e Marsiglia; partite di agrumi erano acquistate anche dai mulattieri lombardi che rifornivano varie piazze dell'Italia settentrionale.

<sup>52</sup> Festa ebraica che cade alla fine di settembre. Anticamente veniva celebrata erigendo nelle piazze e sulle terrazze delle capanne di frasche a guisa di tabernacoli a ricordo della permanenza del popolo ebreo nel deserto. Il rito si concludeva nel Tempio dove i fedeli si recavano tenendo nella mano sinistra un fascetto di palme, mirto e salice e nella mano destra un cedro (etrog) che, per tradizione, doveva essere provvisto di stilo (pitima). Il governo austriaco impose una pesante tassa sui cedri rituali importati dalle comunità ebraiche.

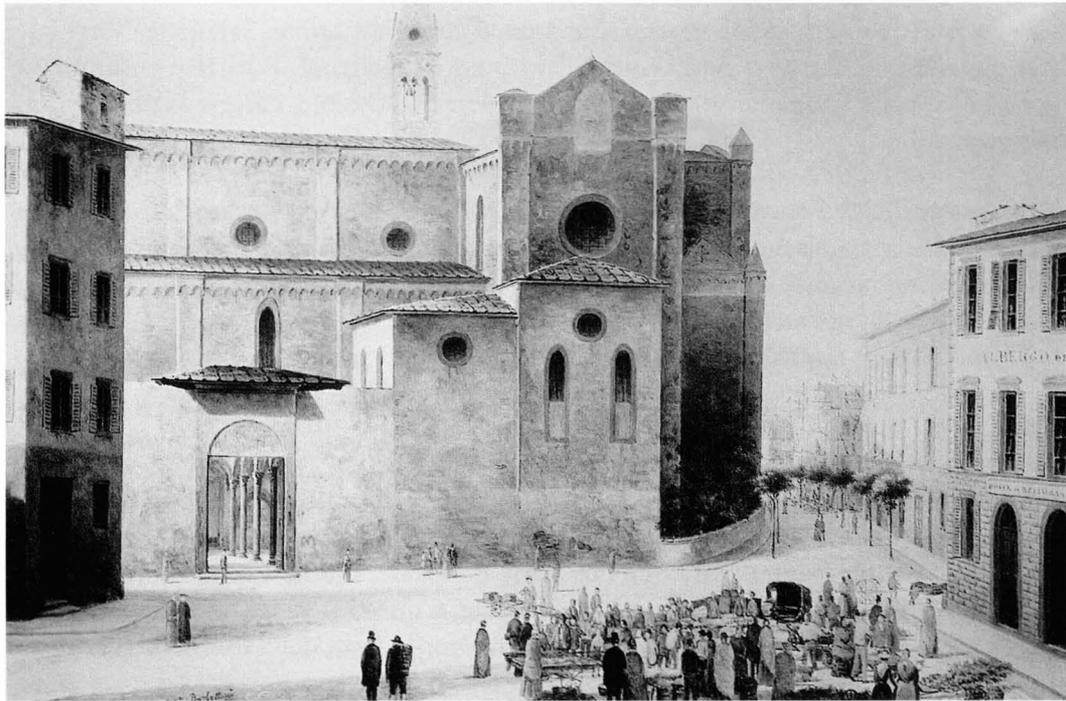


Fig. 6 Firenze: banchi di frutta nella vecchia Piazza di Santa Maria Novella, ora Piazza dell'Unità. (Disegno di F. Borbottoni)

maggio se ne vedeva qualche panierino, ma erano Grafioncini piccoli, selvatici, di pessima qualità. Sul finire del mese sono comparse le Acquaiòle rosse, poi le Acquaiòle nere, poi le Lustrine rosse ed infine le Turche o Tenerine nere. Ora vi sono i Grafioni rossi. I Grafioni neri, ossia le ciliegie Napoletane, non sono ancora mature. Le Acquaiòle sono di cento dimensioni, ma si vendono a poco prezzo rispetto alle nostre. Le Turche sono a polpa tenera, di colore nero-carico. I Grafioni rossi sono come i nostri. Le Amarene e le Visciole non compaiono ancora e mi dicono che siano rarissime: di fatto, nei caffè cittadini non si conoscono i gelati e le bibite di Amarena. Le ciliegie all'acquavite sono dei Grafioni.

15 giugno 1839. Le ciliegie continuano a coprire i mercati. Ve ne sono di molte gradazioni di forma e di colore, cominciando dalle gialle e dalle biancognole sfumate di rosso, fino alle nere che chiamano Turche. Non si vedono ancora le Amarene.

Cominciano le albicocche. Ve ne sono delle bianche primaticce a mandorla amara e delle bianche a mandorla dolce. Le prime sono più sucose. Le più abbondanti sono le Albicocche di Germania (*tav. II.4*), da alcuni dette Meliache, nome che corrisponde alle Magnaghe dei Lombardi. Ve ne sono di molte varietà, cominciando dalla Magnaghe ordinarie, ossia dalle albicocche a polpa gialla e a buccia punteggiata di rosso, sino a quelle ancora più gialle di polpa e di buccia ma senza rosso, ossia alle vere Meliache o Albicocche-pesche (Abricot-pêches) dei Francesi. Nella prima classe ci sono i nostri Giorgioni e gli Strozza-cristiani, ossia le gialle grosse a polpa asciutta e le piccole ordinarie, e vi sono le Magnaghe dei Lombardi, oblunghe e con polpa asciutta e caustica. Le seconde comprendono le albicocche con polpa e buccia gialla, con sugo non caustico e con gusto di melone, e sono le vere Abricot-pêches dei Francesi e le Albicocche di Germania dei Toscani. Sono questi i frutti del merca-

to ma le albicocche non compaiono in tanta abbondanza come le ciliegie e, in generale, sono immature.

La piazza offre pure molte fragole: le più abbondanti sono quelle grosse che somigliano alla fragola Ananassa<sup>53</sup>.

*1 luglio 1839.* Comincio a vedere sulla piazza qualche Marasca o Amarena detta Visciolina: ve ne sono delle piccole, assai acide, e delle più grosse con poco acido; non vi trovo però i Viscioloni che sono rari nel Fiorentino.

*8 luglio 1839.* La piazza comincia a farsi ricca di frutti.

Le ciliegie, prime e seconde, sono finite ma i Grafioni neri, cioè le ciliegie Turche, vi sono ancora in abbondanza.

Le albicocche bianche sono finite ma vi è una quantità di albicocche gialle di tutte le grossezze e con una grande gradazione di colorito, cominciando dal giallo-puro, che è quello delle Albicocche-pesche e delle Albicocche di Germania, al giallo picchiettato di rosso, che è quello delle Magnaghe dei Lombardi, per terminare con le gialle a grosse macchie rosse. I fruttaioli fiorentini le chiamano tutte Albicocche di Germania. Esse sono mediocri. Le grosse sono sugose, le altre più o meno a seconda della qualità, ma alcune hanno un gusto caustico, altre acquoso.

*16 luglio 1839.* Cominciano ad apparire le pere, tutte mediocri. Vi ho veduto delle Moscatelle piccole e di poco sugo, come molte altre di quelle che noi chiamiamo di San Giovanni, ma tutte cattive, con nomi diversissimi, vaghi e incerti, come pere Strette, pere Moscate, pere Pipe, ecc.

I fichi cominciano pure. Io non ho ancora veduto i cosiddetti Portoghesi che sono la stessa cosa dei Mattei del Genovesato ove sono abbondantissimi. Mi dicono che vi siano dei fichi grossissimi, detti Fioroni dell'Elba, ma sulla piazza non compaiono ancora.

*23 luglio 1839.* I frutti della piazza fiorentina sono:

Ciliegie Turche (Grafioni neri), bellissime e dolcissime, che da quasi un mese coprono il mercato.

Albicocche gialle ma piccole; quelle belle, dette di Germania, e le Magnaghe sono finite.

Fichi-fiori di più qualità e cioè: San Pieri, sottili, oblungi, di un nero-pieno, con polpa vinosa, delicata e gustosissima; Portoghesi, i più abbondanti di tutti, riempiono la piazza; Bitontoni, grossi, bianco-verdognoli, spesso volgenti al giallo; Dottati, bianchi, con polpa violacea, soggetti a ingiallire e a fallire, ma piuttosto abbondanti.

Vi sono molte pere, tutte mediocri e con nomi vaghi: le sole che meritano di essere rimarcate sono le Camogine, ma quelle che si trovano sul mercato sono piccole e acerbe.

Vi è una gran quantità di susine rotonde e oblunghe, colorite di un bellissimo violaceo e chiamate Semiane: sono di molte varietà e tutte mediocri.

*25 luglio 1817.* Il mercato di Firenze è pieno di ciliegie, in massima parte Turche, cioè Grafioni rossi, molto carichi di colore ma non neri. Ci sono le Ciliegie di mon-

<sup>53</sup> Nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova è conservata una tavola inedita di questi fragoloni eseguita dalla nuora di Gallesio, Pellina Piuma.

tagna, a polpa nero-sanguigna, non dura come nei Grafioni ma neppure molle come nelle Tonde nere del Pisano, gustose e delicate.

Le albicocche cominciano a essere rare: ne ho vedute solo delle gialle più o meno cariche, tutte mediocri più in grossezza che in gusto.

Quattro sorta di fichi si vedono sul mercato. Il primo è il San Piero che è il Piombinese dei Pisani e il vero Ardicone dei Genovesi, lungo-ovato, grosso, nero, screpolato longitudinalmente, con collo grosso e rossiccio. Il secondo è il Napoletano che è il Bitontone dei Pisani e che in Toscana viene raramente bene essendo spesso annebbiato: questo fiorone è grosso, molto compresso alla corona, con buccia verde-chiara, bianco-rossignolo all'interno; pare che nel Pistoiese, a Prato e a Bagni di Lucca sia chiamato Bordone. Il terzo fico è il Dottato: è questo un fiorone piuttosto piccolo, più giallo del Napoletano e del Gentile e con polpa violacea; nella maggioranza dei casi questi fioroni sono però annebbiati. Il quarto fico è il Portoghese, da alcuni chiamato Papale: è questo un fico grosso e oblungo, simile all'Ardicone, di colore violaceo su fondo verdastro: la polpa è grassa e gustosa ma meno dolce di quella del Gentile e meno caustica di quella del Piombinese. Sul mercato ho veduto una gran quantità di fioroni del fico Gentile.

Le susine sono in quantità. Ho veduto sulla piazza la San Piera nera, che è l'Asinaia di Pisa, la Susina del Cuore, che è una grossa susina violacea, oblunga, irregolare, con una costa rilevata che le dà come la forma di un cuore; ho veduto la Regina che è una grossa susina bianca, ovata, con un fiore<sup>54</sup> bianchissimo che la copre, piena di sugo e con polpa gentile e saporita; vi ho veduto ancora da pochi fruttaioli la Catalana gialla (Buon boccone del Genovesato), che pare molto rara. Molte però sono le susine che sul mercato di Firenze ricevono il nome di Catalane: in generale sono oblungo-ovate, verdastre-livide di buccia e giallognole di polpa, alcune puntute al picciolo, altre ottuse, alcune sfumate di rosso, tutte gustose e piene d'acqua. Ho trovato anche la Verdaccia che non è buona come la nostra ed è confusa sul mercato con le Catalane. Sulla piazza si vedono molti Pernigoni, tondi, violaceo-scuri, mediocri in grossezza. Le Claudie sono molto abbondanti e sono le vere, ma i fruttaioli danno questo nome anche a tutte le varietà che non conoscono per farle valere. La Claudia rossa è una susina che ha la forma della Claudia ma il colore della San Piera: è tonda, un poco più piccola della Claudia bianca, con polpa giallo-verdastro, acquosa e con nocciolo staccato dalla polpa; si trova sul mercato ma è rara. La Vecchietti è invece frequente sul mercato ma non con questo nome: c'è chi la chiama Semiana, chi Claudia, chi Sant'Iacopa: è una susina ovale, corta, quasi tonda, rossa, grossa, a polpa verdognola, dolce e con del sugo. La Mirabolana non si vede quasi sul mercato ma è comune nei giardini degli amatori e specialmente a Boboli: è una susinella piccola, tonda, gialla, gustosissima.

Le pere vi sono in grande quantità. Quella più abbondante, che si vende a grandissimi costi, è la Moscatella. Vi sono anche delle pere Pipe che ho vedute anche a Prato e a Pistoia dove pare si chiamino Collo d'oca. Vi sono delle Granaiòle del Pisano, dette Ghiacciòle a Lucca e Bianchette a Pescia. Vi ho vedute le Bugiarde ma non in abbondanza, forse perché non sono ancora nella loro stagione. Anche le pere Campane cominciano a comparire sulla piazza, ma sono ancora acerbe. Finalmente vi è una quantità di altre pere il cui nome varia a seconda dei fruttaioli. La pera Spada da

<sup>54</sup> Pruina.

state è così detta per distinguerla dalla Spadona che è considerata una pera autunnale: è più piccola, ha meno acqua ed è senza acidulo, ma è sugosa e dolce. C'è poi, abbondantissima, una pera Gentile o di seme, alla quale i fruttaioli danno cinque o sei nomi diversi: è una pera a pasta fine, delicata e dolce. Abbondante vi è la pera Perla che è la nostra Camogliana. La pera Zuccherina è piccola, appiattita alla corona, gialla e somigliante alla Granaiola con cui si confonderebbe se quella non fosse più verde e non avesse la polpa più dolce, meno cassante<sup>55</sup>, ma ammezza facilmente. La pera Rossellina è, secondo me, una pera mediocre: oblunga, un tantino più grossa della Camogliana, con il collo più sottile, gialla, colorita da un lato da un bel rosso-carico, con polpa dolce e pastosa ma senz'acqua. La pera Cipolla è una delle buone pere del Fiorentino: piccola, schiacciata, di un giallo tinto di rosso, croccante, acquosa e saporita ma meno dolce della Perla.

*29 luglio 1839.* Ho visitato il mercato dei frutti e vi ho trovato qualche paniere di cattive albicocche gialle, di ciliegie Turche e di Grafioni neri, una quantità di pere di diversa qualità, tutte mediocri e non mature e fra queste la Garofala di Finale o pera Rosa, e la Zucchella da state (qui Campana), una quantità di panieri di fichi San Pieri (Arbiconi dei Genovesi). I fichi Mori, che ho veduto nei giorni scorsi in poca quantità e confusi con i San Pieri, non si vedono più. Vi sono poche ceste di Portoghesi, di Dottati e di Gentili. Vi sono diverse varietà di susine, tutte violacee e tutte cattive meno le Claudie che vi sono in abbondanza ma acerbe. Vi è infine molta uva Lugliola o Lugliatica che è la stessa della nostra Luglienga.

*1 agosto 1824.* La Toscana abbonda di fioroni più del Genovesato, ma non ne ha tanta abbondanza né tanta varietà quanto la Lombardia. A Firenze non si vedono ora che fichi San Pieri neri e bianchi, Gentili, Portoghesi, Dottati, Verdini e Albi. Il fico Portoghese è sul finire: è un fiorone bellissimo, unifero, abbondantissimo. I fioroni del Dottato, che è il fico della Goccia del Bolognese, sono pochi sulla piazza, misti ai Gentili ma ben distinti dai fruttivendoli che ne conoscono la bontà sebbene non li vendano più cari. Il fico Gentile è il più comune e il principale dei fioroni del Fiorentino, ma non deve essere confuso col Gentile dei Bolognesi che è l'Albo dei Toscani. Il Verdino è ancora un fiorone del Fiorentino ma è raro e poco conosciuto, al pari del fico Albo. Il San Piero bianco, conosciuto in Mugello e a Pisa col nome di Bitontone, matura molti buoni fioroni e, negli anni asciutti, dà anche buoni fichi che però, quando piove, si guastano, essendo troppo gentili.

*3 agosto 1817.* Il mercato offre ancora poche albicocche piccole e a polpa gialla, poche ciliegie Duracine nere e grosse e alcune rosse e piccole che vengono dalle montagne, delle pere Zuccherine, delle Rosselline, delle Gentili, moltissime pere Campane e poche pere Perla.

Vi sono ancora molti fichi San Pieri che vengono dalle montagne<sup>56</sup> e sono ancora più piccoli dei giorni scorsi; i Portoghesi e i Napoletani non sono più così abbondanti, non più che i Dottati, ma continuano i Gentili che vi sono più copiosi di tutti.

<sup>55</sup> Croccante. Cfr. G. GALLESIO, *Dizionario dei termini*, in *Giornale intermedio della Pomona Toscana*, Pisa, 10 novembre-3 dicembre 1815. Ms. presso Accademia delle Scienze di Torino.

<sup>56</sup> Quindi più tardivi di quelli di pianura.

Le susine continuano abbondanti nel mercato. Ve ne sono ancora delle San Piere seconde, nere e oblunghe, delle Catalane di più razze e delle Regine, ma le più abbondanti sono le Claudie. Vi si vedono pure delle Claudie rosse, delle Mirabolane e delle Santa Monache che cominciano appena. La Catalana è la più abbondante ma presenta molte fisionomie che mi inducono a dividerla in varie razze: bianca, rossa, gialla e verde. Il carattere generale della Catalana è la forma ovale-bislunga, degradante verso il picciòlo e tendeggiante verso la cima. Ciò posto, la Catalana rossa somiglia al nostro Buonboccone<sup>57</sup> essendo di polpa acquosa, buccia sottile, giallo-verdognola nella prima maturità o nell'ombroso<sup>58</sup> e poi più o meno sfumata da una graziosa velatura rossa; la Catalana verde, che è la nostra Verdacchia, ha polpa verde e lo zuccherino della Verdacchia genovese; la Catalana gialla è la meno buona: ha una polpa ordinaria, buccia gialla, base più ottusa delle altre; la Catalana bianca pare la Catalana propriamente detta: è una susina sovente molto grossa, con buccia verde-livida e, quando è fresca e non maneggiata, coperta di un fiore bianco bellissimo; la polpa è tenera, succosa e si scioglie in bocca; il sugo è grato ma non è così dolce come nella Verdacchia né così abbondante come nella Catalana rossa.

4 agosto 1817. Le pesche sono state finora assai rare; negli ultimi giorni di luglio se ne vedevano poche sul mercato ed erano Maddalene bianche semispicche. Ora ve ne sono in abbondanza e sono Maddalene spicche. Queste due varietà si confondono spesso fra loro avendo ambedue la polpa bianca, la buccia bianco-giallognola colorita di rosso, ma la primaticcia semispicca ha la polpa fibrosa che si scioglie in sugo e la seconda, spicca, ha la polpa pastosa sebbene delicata e piena anch'essa di sugo e la buccia coperta di un rosso-vinoso carico che, nella maturità, la copre quasi per intero. La forma della primaticcia è oblungo-irregolare e puntuta, mentre quella spicca è tonda, con la sutura pronunciata da un lato e un tantino incavata nella punta. Pare che la prima sia rara in Firenze, mentre la seconda vi è abbondantissima.

5 agosto 1824. La piazza di Firenze ha ancora molti fioroni: San Piero (l'Arbicone dei Genovesi), Portoghese, Dottato, Gentile. Le susine sono in perfezione. Le buone sono: Claudia verde, tonda e squisita; Catalana bianca, ovale; Catalana verde, oblunga e verde. Le mediocri sono: Claudia rossa, Catalana rossa, Vecchietti (Catalana violacea), Pernicon. Le peggiori sono: Regina, Susina dell'Imperatore, Simiana, Santa Monaca, del Cuore, Asinaccia, Porcina e un'infinità di altre susinacce che non valgono nulla ma di cui è zeppo il mercato. Le pere della piazza sono: Sant'Iacopa, Moscadella, Pipa, Bugiarda, Rozza, San Lorenza, Rossellina o Ducale.

8 agosto 1824. Le pesche sono di due qualità che si suddividono in varie altre distinte tra loro per la loro grossezza o per il loro maggiore o minore colorito. La prima, che è quella che si vede su tutti i banchi dei fruttivendoli, è la Spiccagnola bianca; la seconda, più rara, non si trova che in piccoli panierini presso pochi fruttivendoli ed è la Duracina gialla precoce o Moscadella di Savona.

I fioroni vanno a finire. Sulla piazza non si vedono che dei Gentili, sempre abbon-

<sup>57</sup> Nell'articolo della *Pomona Italiana*, dispensa 10, la susina Buonboccone è invece identificata con la Catalana gialla.

<sup>58</sup> Sito molto ombreggiato.

danti e squisiti: essi corrispondono veramente ai Brogiotti da state. I Dottati sono ancora più saporiti, ma non sono abbondanti; ne ho veduti tutti i giorni sulla piazza ma in pochissime quantità e misti agli altri fichi. Il Portoghese è anch'esso in abbondanza ma è più insipido dei due sunnotati: somiglia al Mattaro di Genova ed è finito da quattro o cinque giorni. È finito anche il San Piero che ha press'a poco il gusto del Portoghese ma è più caustico ed è il nostro Arbicone. Il San Piero bianco è il Bitontone dei Pisani che io credo essere il Buffalo dei Genovesi e l'Inganna-villani dei Bolognesi: esso era finito al mio arrivo e appena ne ho veduti alcuni nei primi giorni; mi si dice che sia abbondante in Mugello. Il Rossellino è precoce e fa pochi fioroni; io non ne ho veduto che uno in piazza e ne ho avuto il nome dal contadino che ve l'aveva portato; esso è certamente il fico Madama dei Bolognesi e il Datto dei Torinesi.

*13 agosto 1824.* In piazza ho cominciato a vedere alcune pesche-noci comuni sotto il nome di Alberges.

*15 agosto 1824.* In piazza non si vedono più fioroni di sorta alcuna.

Le susine sono moltissime. Ne ho vedute in piazza da dieci a dodici qualità. Le migliori sono: la Claudia che è abbondantissima; la Catalana gialla che è il Buonboccone; la Catalana verde che è una vera Verdacchia ma grossa il doppio della Verdacchia genovese; la Catalana rossa che è la più bella e la più grossa di tutte, fiaschiforme, aggraziata, di un bel rosso impastato di violaceo ma di polpa mediocre; la Vecchietti che è una bella susina ovata, ottusa alla base e in punta, con sutura marcata, rosso-violacea, assai graziosa e velata di un fiore bianco che la rende più bella; la Santa Monaca che è una susina molto simile alla Vecchietti ma meno grossa, più ovata alle estremità e di un colore più rosso e meno velato: la sua polpa mi pare mediocrissima, ma mi assicurano che diventa squisita se il frutto è lasciato sulla pianta sino alla fine di settembre; la susina del Cuore, bianca, cordiforme e perciò puntuta; la susina Regina, bianca, grossissima, tondeggianti più della Vecchietti, con polpa croccante e mediocre; la susina dell'Imperatore che somiglia alla Regina ed è mediocre; molte altre varietà di diversa forma e colore, fra le quali non si distinguono che le Perniconcine e le Mirabolane, le prime violacee velate di bianco, le seconde gialle o nere.

*16 agosto 1824.* I fioroni vanno a finire e sulla piazza non si vedono più che fichi Gentili che però sono abbondanti e squisiti: sono veramente i Brogiotti da state. Il Dottato è ancora più saporito ma non è abbondante: ne ho veduto tutti i giorni sulla piazza in pochissima quantità e misto con gli altri fichi, mentre i Gentili sono abbondantissimi e ne danno da cinque a sei per una crazia [= € 0,01 l'uno]. Il Portoghese è più insipido dei due precedenti, somiglia al Mattaro dei Genovesi ed è finito da quattro o cinque giorni.

*20 agosto 1824.* In piazza le pesche Duracine gialle a buccia rossa sono rare e piccole e vengono chiamate Cotogne. Oggi ne ho vedute di assai belle e in una certa quantità. Ho trovato la Spiccagnola gialla precoce piccola che abbiamo in Finale, ma è poco apprezzata.

*23 agosto 1816.* Il mercato di Firenze offre poca frutta scelta. Vi sono degli Arbiconi, detti qui fichi San Pieri, dei fichi Gentili e dei fichi Albi che ho riconosciuto essere i fichi Albicelli del Pisano. Vi ho veduto delle pere Succotte da state, dette pere Campanane, delle Spadone e delle Brutte-buone dette Bugiarde.

Vi è una quantità di susine che sono di quattro qualità. La prima è la Santa Monaca che somiglia al nostro Buonboccone ma ne differisce nella forma e nella pasta: ha la buccia verde-livida che dà nel giallognolo ed è sfumata in gran parte da un velo rosa chiarissimo, rilevato da un fiore bianco che lo interrompe in più punti e in tutto questo somiglia al Buonboccone che però ha la forma di un uovo allungato mentre la Santa Monaca ha la forma di un uovo ottuso e schiacciato alla base e alla cima; la polpa del Buonboccone è delicata e acquosissima, mentre quella della Santa Monaca è giallognola, soda e sugosa ma non acquosa e con il gusto della Damaschina. La seconda varietà è la Perniconna che alcuni della piazza conoscono con il nome di Simiana: una susina che è un tantinello più stretta alla base che alla cima, con una sutura profonda e la cui buccia, giallognola di fondo, è coperta quasi totalmente da un velo rosso vivissimo. Molte altre varietà rosse e bianche di susino si vedono mescolate a queste ma tutte mediocri. I fruttaiòli chiamano Regina bianca un susinone con polpa giallo-carica, mediocre; chiamano Catalana una susina lunga, giallognola, a polpa asciutta e mediocrissima; chiamano Monaca o Simiana una susina rossa, più piccola della vera Santa Monaca e con polpa giallo-rossa carica, molto pastosa.

Ho veduto molte pesche sul mercato. Esse sono tutte pasta-bianche di più varietà, qualche attaccaticcia bianca, delle Cotogne attaccaticce gialle e delle Damaschine chiamate Moscatelle, di media grossezza, con buccia gialla, coperta di un bel rosso-vivissimo e con polpa gialla aderente al nocciolo.

*24 agosto 1824.* Da alcuni giorni si vedono sul mercato fiorentino dei fichi Albi che sono stati i primi a comparire e che oggi sono in grande abbondanza insieme ai Dottati, ai Corbolini, ai Rossellini e agli Asinacci. Il Corbolino è un fico campaniforme sessile, eccellente e di gusto un po' simile al Brogiotto nero, ciò che lo ha fatto chiamare da molti Brogiottino. Il Rossellino somiglia al Verdepasso di Finale: è anch'esso campaniforme e sessile come il Corbolino, ma è più piccolo e più allungato; la sua buccia è verdastra, velata di violaceo, per lo più irregolarmente screpolata; la sua polpa è composta da pedicelli sottilissimi, avvolti in un miele giallo-rossiccio, denso e saporitissimo, ciò che ne fa un fico morbido e facile da seccare. L'Asinaccio è un fico piatto, sessile, con buccia verdastra, velata di violaceo.

Le pesche offrono un cangiamento nel mercato. Si vedono ancora delle Spiccacchiole bianche di diverse qualità, ma si cominciano a vedere anche le Duracine gialle sotto il nome di Cotogne. Vi ho veduto anche delle Pesche-noci di più qualità, cioè delle Vagalogge, e delle Spiccagnole bianche di un rosso densissimo.

Le pere sono in abbondanza: ve ne sono cinque o sei varietà che non conosco ma che non meritano di essere studiate. La sola che si distingue è la Bugiarda, cioè la Brutt'e buona di Giavenna. La Bugiardina è una pera che somiglia alla Bugiarda nel colore ma è più piccola e meno buona.

*27 agosto 1816.* I fichi-fiori ora comuni sul mercato di Firenze sono tre: i Portoghesi, i San Pieri e i Gentili. I Portoghesi maturano solo il fico d'estate, campaniforme, grosso il doppio del San Piero, giallo-violetto al di fuori e biancheggianti all'interno: sono i primi a maturare e i più squisiti. I San Pieri sono gli Arbicconi del Genovesato e i Piombinesi del Pisano: sono i più abbondanti, in quanto cominciano sul finire di giugno e durano sino a tutto agosto, dopo di che maturano i settembrini<sup>59</sup>. I Gentili sono

<sup>59</sup> Cioè i fichi serotini (forniti).

i terzi a cominciare, comparendo sul principio di luglio, ma non durano che fino alla metà di agosto, mentre i settembrini cadono annebbiati. I Verdini sono essi pure dei fioroni ma rari: hanno la grossezza dei San Pieri, verdi fuori e rosso-carico all'interno; maturano in luglio ma per la maggior parte cadono anch'essi annebbiati. I Dottati e gli Albi fanno, come i Verdini, pochi frutti che per lo più cadono annebbiati.

Le pesche più conosciute sul mercato di Firenze sono: la Pesca-ciliegia che matura contemporaneamente alla Maddalena: è una pesca grossa come un'albicocca comune, con polpa bianca e con buccia bianca e spicca. La Maddalena primaticcia è un'attaccaticcia a polpa bianca e a buccia bianca velata di rosso. La Maddalena seconda è la Sant'Iacopa di Pisa, a polpa bianca e spicca e con buccia gialla, quasi interamente coperta di rosso-vinoso. La Cotogna moscatella è un'attaccaticcia bianca con buccia bianco-cerea, qualche volta sfumata di rosso e con polpa bianca, sugosa e acidula. La Cotogna gialla-rossa è la Moscatella gialla del Genovesato, cioè la Pesca di Savona: abbondantissima a Firenze, matura alla fine di agosto. La Poppa di Venere primaticcia è una pesca grossa, con polpa bianca, spicca e con buccia bianco-verde-giallognola, coperta da un rosso-vinoso carico: è la pesca di Montreuil. Il Pomo di Pavia è una pesca spicca, bianca, che matura ai primi di settembre. La Poppa di Venere tardiva è una spicca, bianca, a buccia verdastra, appena velata da una leggera sfumatura di rosso, gustosa e delicata: è molto comune. La Cotogna gialla matura alla metà di settembre: è un'attaccaticcia a polpa gialla, dura, sugosa e aderente al nocciolo; la buccia è totalmente gialla. La Giallo-rossa spicca, chiamata Moscatella tardiva, è una pesca tardiva che matura ai Santi<sup>60</sup>; è spicca, con buccia e polpa gialle, molto gustosa, pochissimo conosciuta. La pesca Carota è a polpa sanguigna, con buccia scura e coperta da molta lanugine. Le pesche-noci dei Fiorentini sono: la Noce, spicca, liscia, con buccia verdognola colorita di rosso da un lato, e con polpa bianca, acidula e poco gustosa; l'Alberges che è la Vagaloggia spicca del Pisano, gialla di polpa e di buccia, saporita e senz'acido, detta da alcuni Novellara; il Brugnion violetto, con polpa bianca spicca, e con buccia verdognola, coperta di rosso sfumato e più denso al centro.

*28 agosto 1839.* La piazza di Firenze è ricca di frutti ma tutti mediocri. Da otto a dieci giorni vi sono i fichi Albi e i fichi Dottati; oggi vi trovo anche il fico Castagnòlo, cioè il Batestasso di Finale.

Le pesche sono in profusione e si vendono da tre a quattro soldi la libbra<sup>61</sup> [= € 0,35-0,40/kg], ma sono quasi tutte Cotogne gialle seconde, ossia pesche Moscatelle, in genere piccole e con sugo mediocre. Le Duracine gialle agostenghe, così ricche di sugo, non compaiono ancora. Vi sono poche Spiccagnole e queste poche sono a polpa bianca e acidula. Vi sono delle Spiccagnole gialle a buccia paonazza ma colte acerbe e di grossezza mediocre.

*30 agosto 1824.* Finiscono appena i fioroni e cominciano i fichi. Il 20 agosto avevo veduto in piazza gli Albi e i Dottati; il 24 agosto vi erano i Dottati autunnali, i Brogiottini, i Rossellini e gli Asinacci. In seguito si sono veduti i Corbolini, i Verdini e finalmente i Brogiotti bianchi, cioè dei fichi tondeggianti, compressi alla corona e con una buccia tra il verde e il bianco che si avvicina un poco al Dottato quando è in luogo umido.

<sup>60</sup> Primi di novembre.

<sup>61</sup> Libbra fiorentina: g 340.

*4 settembre 1824.* La piazza è sempre piena di frutti.

Le principali susine sono le Claudie, le Regine bianche, le Vecchietti e la Santa Monaca: se ne vedono delle grossissime, specialmente delle Regine.

I fichi vanno aumentando: gli Albi vi sono in gran quantità e buoni; i Dottati sono pure abbondanti e squisiti. Con i predetti si vedono i Corbolini ma non in tanta abbondanza: io li avevo creduti dei Batestassi, ma ora mi paiono piuttosto dei Robadi neri.

Le pere Bugiarde cominciano ad essere meno abbondanti, ma si vedono invece molte Spadone e molte Buré.

Le pesche non sono più Spiccagnole bianche, o almeno lo sono in piccola quantità, mentre aumentano le Duracine gialle, fra le quali molte Cotogne a buccia gialla.

L'uva Galletta o Cornetta, ossia il Pizzutello dei Romani, è in abbondanza.

*6 settembre 1839.* Le pesche vengono in profusione e ve ne sono di quasi tutte le varietà. Le più abbondanti sono le Duracine gialle a buccia rossa e a polpa carnosa, ossia le Moscatelle, e le Duracine gialle agostenghe o di Verona, sugose ma raccolte immature. Le Spiccacciole sono rare e in generale bianche e mediocri. Poche ne ho vedute delle gialle agostenghe a buccia rossa e nessuna a buccia gialla. Così vi ho vedute poche pesche-noci, tutte mediocri.

Anche le susine abbondano ma, fra le migliori, non vi è che la Claudia; rarissime le Catalane, nessuna Verdaccia e simili. Quelle abbondanti sono la Santa Monaca e altre bianche, cattive, dette della Regina. Rara è la Simiana che si confonde con la Santa Monaca ma è più lunga, carnosa e meno sugosa.

Vi è una gran quantità di pere, tutte delle nostre, meno la Moscatellina e la Reale; rarissime le Perle, molte le Campane, le Bugiarde e le Spadone.

*9 ottobre 1819.* Il fico Verdino è il più stimato o almeno il rivale del Dottato e del Brogiotto nero: è un fico che ha la forma del Pissalutto, con buccia verde, coperta, prima di maturare, di un grigio-chiaro che si scioglie in un fiore biancognolo alla maturità; l'occhio è piccolo, verde-giallognolo; la buccia, nell'insieme, è forte e difficile da aprirsi ma, alla piena maturità, è screpolata e lascia intravedere il rosso della polpa; questa è abbondante, grassa e investita di un miele denso e abbondante che la colora di un rosso-vinoso tanto forte quanto quello del Robado e forse più di quello del Pissalutto; il suo sapore è vivo e con un po' del caustico dei fichi neri. Il fico di San Martino (detto anche Brogiotto bianco) è tutt'altra cosa del Brogiotto dei Genovesi, ma è un fico assai buono e pregiato, soprattutto per il fatto di essere molto tardivo; la sua forma è tondeggianti e compressa nella parte superiore. Il Brogiotto romano ha la forma di un grossissimo Pissalutto ma è più gonfio lateralmente e meno allungato; la sua buccia è nera come quella del Prusciotto fiorentino, ma non ha mai il rossiccio né il fiore bianchiccio di questo, è screpolata verso il picciolo in modo irregolare ed è liscia invece verso l'occhio dove avvizzisce difficilmente; la sua polpa ha il colore, la grossezza e il miele del Brogiotto di Firenze al quale somiglia anche nell'odore, mentre il gusto è più acquoso e meno saporito: è un fico bello a vedersi ma mediocre a mangiarsi. Il Brogiotto fiorentino è lo stesso di quello del Genovesato; è il migliore dei fichi ma a Firenze è secondo al Dottato. Il fico Cavaliere è uno dei fichi che riempiono il mercato in questa stagione: è un fico campaniforme, irregolare, nero, striato di rosso verso la coda e con polpa rossiccia; è un fico mediocre che matura bene e regge assai tardi. Il fico Cortecione è stimato nel Fiorentino: da lungi sembra avere una certa somiglianza col Dottato ma, esaminato da vicino, appare diversissimo, essendo

un frutto campaniforme come il Coasco ma meno allungato e perciò più tozzo e meno aggraziato; la buccia è verde-giallognola, ruvida; la polpa è rossa, a fioricelli sottili, piena di un miele abbondante e giallognolo che, presso l'occhio, assume una sfumatura rossa. Il suo gusto è leggero, non caustico, acquoso e insipido. Io lo riguardo come un fico mediocrissimo. Il Castagnòlo è un fico nero, piccolo, tondeggiantissimo alla cima, un poco allungato verso il picciolo ove si screpola un poco nel pieno della maturità; la sua buccia è nera, la sua polpa è rosso-carica, grassa, mielosa e di gusto dolce: è un fico di second'ordine che deve essere buono da seccare; ben esaminato somiglia in tutto alle nostre Batestasse ma è più tardivo. L'Asinaccio è un fico della grossezza di un mezzo Brogiotto fiorentino, piatto come questo, con buccia rosso-nericcia, polpa rossa, poco mielosa e di un gusto caustico, poco grato: è un fico cattivo, come cattivo è il fiorone che matura in estate.

*22 ottobre 1819.* La pera Angelica comincia ad essere rara ma si trova ancora nelle botteghe dei fruttaiòli di prima sfera<sup>62</sup>; è la stessa che ho trovato a Parma, Piacenza, Modena e Bologna, ora col nome di Angelica, ora di Zuccheromanna. Si distingue per la macchia rosso-viva che la copre da un lato e che è punteggiata di tanti punti cinerini che sul resto della buccia si riconoscono appena e che sulla macchia sono invece rilevati in modo straordinario. La pera Luisa è una pera oblunga, con la forma della Spadona ma più stretta e più allungata, con buccia verde-grigiastrea, somigliante a una Limoncina acerba, e con polpa bianchissima, molle e liquescente più di qualunque altra, ma senza sapore: è una pera autunnale che era nella sua abbondanza al mio arrivo a Firenze<sup>63</sup> ma che ora comincia a essere rara. La pera Spina è già abbondante sul mercato di Firenze ed è in piena maturità: ve ne sono di due forme che io sospetto possano formare due varietà, le une grosse, irregolari, verdastre, con una velatura di giallognolo, le altre più piccole, giallastre e con una macchia rossa. Le prime sono più acquose e più molli ma di meno sapore. Già in questa stagione il mercato e le tavole sono piene di questa pera in perfetta maturità; essa però continua lungo l'inverno e dura assai tardi. La pera Allora è una pera abbondantissima che non lascia di avere delle buone qualità; essa dura molto, matura bene ed è eccellente per cuocere. Quando viene grossa si confonde facilmente con la Virgolata all'aspetto esteriore, ma la polpa è meno sugosa e non ha l'acido di quella. La pera Virgolata è la Virgoleuse dei Francesi e la Limonina di Finale: essa è in abbondanza ed è conosciuta da tutti sotto il medesimo nome. Ne ho mangiate delle squisite.

Alcuni fruttaiòli hanno altre varietà che non sono generali: la pera Carbonetta, tonda, schiacciata come una mela, di un verdastro-giallognolo sfumato di una velatura rossa. La pera Garofana, simile alla Carbonella ma più grossa, più rossa e meno compressa, formando un frutto tondeggiantissimo, un poco piatto dalla parte della corona e codato verso il peduncolo. La pera Garofanella è una pera ancora rara in Toscana: il sig. Geri<sup>64</sup> ne ha nel Giardino di Boboli e la chiama Martin sec; io vi trovo una gran-

<sup>62</sup> Prima categoria.

<sup>63</sup> Alla fine di agosto.

<sup>64</sup> Giovanni Geri, giardiniere-capo del giardino di Boboli a Firenze, collaborò con Gallesio nella identificazione e nella classificazione dei frutti. Nel 1841 aveva proposto di istituire, presso i giardini granducali, un «istituto di cultura teorico-pratica e di naturalizzazione dei vegetabili a frutto edule», cioè una banca del germoplasma frutticolo.

de somiglianza col Martin secco del Piemonte, ma il suo colore mi pare più chiaro. Avendola nuovamente mangiata a Pisa vi ho trovato gli stessi caratteri del Martin secco: granellosa ma dolce e di un sugo gradevole.

Le mele del Fiorentino sono le seguenti: 1. Lazzeròla: bellissima, eccellente a mangiarsi, con polpa fine, semicroccante e gentile ma acidula e di sapore non grazioso. 2. Francesca, verdastra di buccia, di polpa molle ma ordinaria, né croccante né butirrosa, acidula e di gusto mediocre. 3. Borda, con buccia ruvida, grigia, spesso macchiata di rosso e con polpa carnosa ma delicata e di un dolce grazioso, senza punta d'acido. 4. Mora, con buccia verde-scura, macchiata di rosso e con polpa croccante ma dura, di gusto dolce ma non grazioso. 5. Regina o Renetta Francese: è la Renetta gialla. 6. Renetta pupina o Mora pupina o Pupina: è una mela turbinata, con buccia grigiastrea, macchiata di rosso, polpa dura, carnosa ma dolce e graziosa.

Le uve che si vedono sulla piazza di Firenze sono le seguenti: 1. Regina: bianca, grossa, oblunga, che noi chiamiamo Freggia bianca. 2. Salamanna: grossissima, oblunga, tinta di bruciato come il nostro Vermentino e di gusto squisito: è questo il nostro Moscatellone di Spagna. 3. Vi ho visto, ma rara, un'uva rossiccia somigliante un tantino alla Barbarossa ma meno colorita e a granelli più grossi e più allungati e questa è chiamata Zibibbo.

Il mercato di Firenze è pieno anche di melagrane di grossezza straordinaria. Vi sono pure delle sorbe che sembrano piccole mele, essendo almeno il doppio delle nostre. Vi sono delle olive da indolcire, grosse quasi quanto quelle di Siviglia. Finalmente vi sono le pesche in un'abbondanza e di una bellezza che mi hanno sorpreso, data la stagione in cui siamo. Eccone le varietà: 1. Duracina rossa: è la nostra Damaschina o Moscatella. 2. Spiccagnola moscadella: è la nostra Damaschina spartilosso. 3. Duracina bianca: è la nostra Bianca attaccalosso. 4. Spiccagnola bianca a buccia rossa: è la nostra pesca di San Martino che è spiccagnola, con buccia colorita di un rosso-vinoso che la distingue dalla Damaschine. 5. Spiccagnola verde: è la nostra Pasta-bianca selvatica.

*15 novembre 1825.* La piazza offre delle pesche Cotogne duracine di colore giallo-puro che però hanno poco sapore, dei fichi piccoli, nerici, di cui non saprei dire il nome e che forse sono dei Castagnoli, delle mele Lazzeròle, Borde, Francesche, More, Renette e Ruggini, delle pere Angeliche, Spine, Allore, Luise, Virgolate, Zuccherine, Garofane e Imperiali. Queste ultime, che sono le Butirre d'inverno di Finale, le ho trovate da un ortolano presso la chiesetta di via San Gallo<sup>65</sup>. Le Garofane sono pere mediocrissime che non meritano di essere coltivate. Le pere Zuccherine sembrano delle piccole Buoncristiane e maturano nell'inverno avanzato.

*11 dicembre 1820.* Sul mercato di Firenze si vedono le solite varietà. Fra queste vi è diffusa la mela Panaia (*tav. VI.2*), grossa, compressa, un poco coperta di rosso-vivo, rotto da qualche vena di giallo-verdastro. Vi ho trovato ancora la mela Carla, assai bella, giallognola, coperta di moltissime macchie rugginose chiare.

*25 gennaio 1820.* I frutti che si vedono ancora sul mercato fiorentino sono: pere Spine, Allore, Romane; Arancine, Buoncristiane e Carbonelle; mele Renette o Regine, Borde, Ruggini, Lazzeròle, More, Pupine, Panaie.

<sup>65</sup> In questa strada esistono tre chiese, una delle quali doveva essere quella cui Gallesio fa qui riferimento.

Le pere Romane, che si conoscono indifferentemente sotto il nome di Romane e di Pupine, sono tonde, un tantino più alte che larghe, piccole, con buccia appena colorita di giallo nel fondo ma coperta per la massima parte di ruggine e con polpa bianca, croccante, dolce, mediamente sugosa, senz'acido ma aspra e poco grata; sono frutti da cuocere più che da mangiare crudi.

Le pere Arancine sono forse le più piccole pere vernine che si conoscano; sono tondeggianti, con buccia ruvida, opaca, verdastra al tempo della raccolta e di un giallo-sparuto al tempo della maturità, con polpa bianca a grana finissima, delicata e gustosa, croccante come quella delle pere Spine ma più morbida; il sugo, che è abbondante a maturità, è dolce e gentile, ma, per trovarvi questa qualità, bisogna mangiarle nel punto giusto della loro maturazione. Le pere Buoncristiane da inverno sono grossissime, di forma irregolare, con buccia verde-giallognola e polpa grossolana e granellosa ma dolce e gustosa. Le pere Carbonelle sono tonde, compresse alla corona e senza collo verso il peduncolo, con buccia ruvida, giallognola, colorita di rosso e con polpa granellosa e grossolana ma dolce e gustosa.

### *Pisa*

*30 maggio 1816.* Le ciliegie cominciano a essere abbondanti nel mercato di questa città. Non si vedono però che delle ciliegie piccole, conosciute sotto il nome di Acquaiòle.

*15 giugno 1816.* Le albicocche a polpa bianca sono comuni sotto il nome di Primaticce e presentano due varietà, una a mandorla dolce e una a mandorla amara.

*16 giugno 1816.* La piazza di Pisa è ora piena di ciliegie di tutte le razze. Ve ne sono a polpa tenera (Mollette), di molte forme e di molte gradazioni di giallo e di rosso; ve ne sono delle nere sanguigne, a polpa dura e a polpa tenera, piccole e molto dolci, e vi sono anche dei Grafioni bellissimi, sia rossi che neri. Finalmente vi sono delle Amarene a picciòlo lungo, grosse e di un acido moderato, e delle Visciole a picciòlo lungo, meno grosse di quelle genovesi, ma gustose e dolci e poco diverse da quelle. Le Amarene sono chiamate Amarasche, le Visciole sono dette Visciole, nome che è comune anche alle razze intermedie. Le ciliegie nere sono generalmente conosciute col nome di Morelline. I grossi Grafioni, neri o rossi, sono chiamati Marchiane. Ve ne sono di quelli il cui colore è molto leggero e in cui perciò domina il fondo giallo, e questi sono chiamati Moscadelle.

*24 giugno 1816.* Ho trovato sulla piazza di Pisa una razza di susino che da alcuni è chiamata Ciliegia-susina e da altri Albicocca-susina (*tav. II.3*)<sup>66</sup>. È questa una susina di forma rotonda, appiattita al picciòlo come la ciliegia e tagliata da una parte da una sutura che va dal picciòlo sino al rudimento del pistillo e dalla parte opposta un tantino rilevata. Il suo diametro è uguale o forse maggiore della sua altezza. La polpa è gialla, un poco filamentosa, molle e acquosa. La buccia è liscia e lucente, di un fondo giallognolo sfumato di rosso e, nella maturità, di un rosso-vinoso

<sup>66</sup> Nella *Pomona Italiana* a questa susina corrispondono due varietà distinte (Albicocca-susina e Ciliegia-susina), inserite nelle dispense 4 e 5 insieme ai rispettivi disegni che Gallesio aveva fatto eseguire da Antonio Serantoni.

totale, punteggiato da qualche macchietta livida. Il nocciolo è oblungo e ha la forma di quello delle susine.

*26 giugno 1817.* Il mercato comincia ad aprire alle susine San Piere che somigliano molto alle nostre susine di San Giovanni e che, alla forma, ricordano le Claudie. Sono susine della grossezza di quelle e come quelle tondeggianti, lasciando appena conoscere la sutura che le taglia lateralmente dal picciolo alla punta un tantino incavata. La buccia è verde-giallognola, sfumata verso la punta da una leggera gradazione rosata, appena punteggiata di bianco e sparsa di un fiore bianchiccio che la vela quando queste susine sono cotte al forno. La polpa è acquosa e fine ma non ha gran sapore ed è attaccata al nocciolo.

*30 giugno 1816.* Già da alcuni giorni si vedono sul mercato di Pisa delle susine San Piere, il cui frutto è tondo, ben formato, grosso, con buccia verdastra e poi giallognola, e con polpa molle, acquosa e di mediocre qualità. Io trovo che, quando sono mature, queste susine non hanno l'acqua e il gusto delle nostre, ma può darsi che io non le abbia trovate perfette. Esse sono comunque in grande abbondanza.

*7 luglio 1817.* Continuano le ciliegie Duracine rosse e le Mollette bianchicce. Vi sono ancora delle Amarene e molte ciliegie Morelline, ossia Lustrine nere, e Grafioncini neri: queste due qualità sono ambedue piccole ma assai dolci.

Le albicocche bianche sono finite da molto tempo ma vi continuano quelle gialle di Germania e se ne vedono delle grossissime.

Le pere vi sono in grande quantità: vi sono delle pere di San Giovanni oblunghe come quelle di Finale, e altre mediocrissime, di più qualità. Vi sono delle Moscatelle della grossezza di una Camoglina. Vi sono delle Giugnoline che somigliano alle pere di San Giovanni provenienti dalla Francia e che ho in villa a Finale. Vi sono delle Moscatelline piccole, tonde, gialle, spruzzate di rosso e assai gustose. Ho veduto delle mele ma ordinarie come da noi.

Sulla piazza di Pisa vi sono delle nocciòle assai grosse ma sinora non ho veduto alcuna mandorla. Oggi finalmente ho veduto per la prima volta dei fioroni di Bitontone (Napoletano), molto grossi, campaniformi-tondi, compressi alla corona. La loro buccia è verde degradante in un giallo leggero verso il picciolo. La polpa è scarsa: i fioretti che vi sono impiantati sono grossi, bianchi nel gambo, rossicci-chiari nella testa che racchiude un piccolo granellino. Il centro è pieno di un miele rossiccio come la testa dei fioretti. Il gusto è grato e gentile, non avendo il caustico dei fioroni neri.

*10 luglio 1816.* Oggi ho trovato sul mercato di Pisa delle susine tondeggianti, con la sutura che le taglia da un lato, con buccia rosso-violacea e con polpa gialla, mediocrementemente gustosa: sono chiamate Asinare e sono le stesse delle prune di S. Giovanni rosse che ho a Finale nel giardino nuovo della villa Accame<sup>67</sup>. Il curato di Asciano mi ha detto che le susine Asinare sono dette anche Farinelle.

*16 luglio 1816.* In generale il mercato di Pisa offre le varie razze di ciliegio che si vedono negli altri paesi ma abbonda specialmente di quelle nere che si succedono le

<sup>67</sup> Una delle proprietà terriere di Gallezio.

une alle altre per lungo tempo in una serie di gradazioni molto numerosa: ve ne sono delle tenere e delle duracine, delle piccole, delle mediocri e delle grossissime. I fruttaiòli dicono che esse vengono «dal monte» e pare che vengano non solo dai colli pisani, ma ancora da quelli pesciatini e pistoiesi.

*18 luglio 1817.* Il mercato è pieno di frutti. Vi sono ancora delle ciliegie Amarene (Viscioline) e dei Grafioni rossi e neri e vi sono delle Morelline. Queste sono ciliegie nere, piccole, tonde come le Amarene, con polpa molle come queste ma del colore delle Lustrine nere e con un gusto dolce senza vena alcuna di acido, ciò che le differenzia dalle Amarene. Vi sono ancora delle albicocche grosse e gialle e delle pesche Maddalene bianche. Vi sono delle mandorle comuni, delle nocciòle tonde e grosse, delle mele, dei fioroni Bitontoni e qualche raro fico Gentile, delle susine Asinaie nere, qualche residuo di San Piere bianche e molte razze di pere quali: 1. Moscadelle rosse, cattive e di nessun conto. 2. Moscadelle veneziane, piccole, lunghette, di poca polpa ma con sugo grazioso e molto moscato. 3. Zuccherine, mediocri, tondeggianti-schiacciate, totalmente gialle e di pasta mediocre ma dolce. 4. Granaiole, simili alle Zuccherine tonde ma meno compresse, gialle ma meno cariche, di gusto meno dolce e più acquoso, e queste sono le pere più abbondanti. 5. Lardona, da molti dette Bugiardona, più grossa delle nostre Brutt'e buone ma più piccola della Spadona, con la forma di quest'ultima, buccia grigia, ruvida, sfumata da un lato di rosso e polpa fine, delicata, acquosa e gratissima; è una delle pere migliori del Pisano. 6. Perle, da alcuni dette anche pere Spennacchine che sono le nostre Camogine.

*20 luglio 1817.* Il mercato continua a spiegare una grande quantità di frutti. I due che vi ho rimarcato sono: la susina Simiana o Semiana, che è il Buon boccone di Finale, ovale, gialla di fondo, velata di un rosso-trasparente molto gentile che la punteggia solamente dalla parte del picciòlo e con polpa giallo-verdastra; pare che non sia molto conosciuta, ricevendo dagli stessi contadini molti nomi diversi quali: Moscina, Coscia di Monaca e, soprattutto, Catalana. L'altro frutto che vi ho rimarcato è la nostra pera Reale, chiamata pera Zuccherina; io non l'ho veduta in verun altro luogo e deve essere rarissima.

*24 luglio 1816.* Sul mercato di Pisa ho trovato nei giorni passati delle albicocche belle e buone, molte delle quali saranno in maturità fra circa otto giorni: le albicocche gialle sono più abbondanti e stimate. Pare che il pubblico non abbia un gusto molto fino e preferisca un sapore forte come quello dell'albicocca gialla ad un sapore gentile come quello dell'albicocca bianca. Le pesche gialle si dividono in tre varietà principali che, a loro volta, si dividono in moltissime varietà secondarie che si distinguono principalmente per l'epoca di maturazione che si protrae fino alla metà di agosto. Le varietà principali sono l'albicocca gialla a forma irregolare, che corrisponde alla nostra Ammazza-cristiani, ordinaria e cattiva; l'albicocca di Germania o albicocca Tedesca. Il fruttaiòlo Banchelli me ne ha trovate delle bellissime il cui peso era di cinque-sei oncie<sup>68</sup> [= g 130-155].

*26 luglio 1816.* Oggi ho veduto due varietà di pera che si pretendono eccellenti. Esse sono ancora acerbe, essendo state colte tali per venderle ai fruttaiòli di Pisa, i quali

<sup>68</sup> Oncia pisana: g 26.

hanno il cattivo uso di fare maturare i frutti in magazzino, ciò che non lascia loro acquistare in bontà.

La prima varietà è chiamata Arancina: è una pera mediocre, tondeggianti, schiacciata alla corona, senza collo verso il picciolo che è lungo, sottile e impiantato verticalmente; la buccia è verde, sfumata di un principio di rosso punteggiato, che forse si svilupperà di più alla maturità, cioè in agosto. La seconda pera è conosciuta sotto il nome di Zuccherina: è un frutto oblungo, campaniforme, ossia senza collo distinto degradante verso il picciolo, verde e coperta da un lato da una screziatura rosso-vinosa, rotta da una punteggiatura bianca come quella della pera Reale di Finale e che, maturando, deve prendere più vivacità. La pera Arancina ha un buon gusto e merita di essere coltivata; dell'altra ignoro i pregi. Ho visto anche una pera, detta Bernardina, che matura alla metà di luglio e che è la vera Camoglina dei Genovesi.

*31 luglio 1816.* Il mercato è sempre pieno di frutti. Vi sono dei fichi Bitontoni e una gran quantità di fichi Gentili e Piombinesi. Vi sono delle pere ordinarie in grande quantità e alcune di varietà fini come le Moscatelle veneziane, le Granaiòle, le Bugiardone, le Lardone, le Bugiarde e le Campane. Vi ho veduto ancora delle albicocche che sono state abbondanti e belle durante tutto il mese di luglio. Le susine sono più rare: dopo la San Piera e l'Asinaia io non ne ho vedute altre.

Oltre a questi frutti vi è anche una grandissima quantità di pesche: verso la metà del mese vi sono state le Maddalene bianche, mammellonate, a polpa attaccalosso. Da dieci giorni vi sono le Maddalene rosse, spicche e tonde. Vi comparisce, rara, qualche Vagaloggia spicca, bellissima ma non maturissima. Tutte però sono care: le pere si vendono a quattro crazie la libbra<sup>69</sup> [= € 0,60 al kg], le albicocche da otto a dieci crazie [= € 1,20-1,50 al kg]; le pesche mediocri da sei a sette crazie, [= € 0,9-1,10 al kg], quelle belle da otto a dieci [= € 1,20-1,50 al kg]. Le pesche comuni non pesano più di quattro oncie [= g 110] ciascuna, ma ne ho vedute di cinque a sette [= g 130-180] e mi dicono che ve ne sono persino di dodici a quattordici [= g 310-360]. Oltre alla frutta suddetta si vede sul mercato un'infinità di mele piccole e cattive, molte fragole di montagna, pochi lamponi, pochissimo ribes e pochissima uva spina, bianca e nera. Vi sono delle mandorle, delle nocciòle tonde e delle noci.

*3 agosto 1816.* La pesca Maddalena bianca è terminata. Da dieci giorni si mangiano le Maddalene spicche e si cominciano a vedere in piazza le Vagalogge: queste sono delle bellissime pesche-noci di mediocre grossezza ma di un bel giallo-cereo vivo, colorito da una parte da una pennellata di rosso vivissimo; la loro polpa è gialla come la buccia e tale da distinguersi da quella di qualunque Cotogna; essa è spicca ma il nocciolo, separato dalla polpa, è quasi totalmente nudo. Sono frutti gustosi e pieni di sugo e meritano di essere acquistati.

*10 agosto 1816.* Tre altre varietà di pesche-noci mi sono capitate alla vista sul mercato di Pisa: la prima è la Pesca-noce propria, la seconda è la Vagaloggia, la terza è una specie di Violetta (*tav. V.4*). La Vagaloggia è un frutto tondeggianti, piatto dalla parte del picciolo, arrotondato alla cima, con buccia liscia, colorata di un bel giallo-pagliarino, spruzzata lateralmente di un rosso-vivo che si raggruppa nel punto più bat-

<sup>69</sup> Libbra pisana: g 323.

tuto dal sole in una macchia che forma un contrasto gradevole col fondo. La pasta è fine, acquosa e gustosissima e, quando è ben matura, non ha l'acido delle pesche-noci. Questa preziosa varietà, comune in Toscana e specialmente negli orti e nei giardini di Pisa, non fa frutti grossissimi: quelli più belli pesano cinque oncie [= g 130].

La Vagaloggia propria è una attaccaticcia ma ve n'è anche una varietà spicca. Questa ha i caratteri di quella descritta sopra: buccia giallo-pagliata, macchiata di rosso-vivo, polpa giallo-pagliata eguale all'altra ma spicca; il gusto è meno rilevato e vi si sente un poco d'acidulo, ma la pasta è fine e delicata.

La Pesca-noce propria non viene mai così grossa come la Vagaloggia. La sua forma è regolare e uno dei lobi formati dalla sutura che taglia i frutti dal picciolo alla punta è più grosso e rilevato dell'altro. La sua buccia ha un fondo biancognolo o giallo-cereo ed è quasi interamente coperta di rosso-vivo addensato; in ciò somiglia alla Pesca-ciliegia. Per il resto la polpa è bianca e spicca, delicata ma di gusto mediocre e un poco acidula.

La terza varietà è la più singolare e nuova per me e credo che sia il Brugnion violet dei Francesi. È una Pesca-noce della grossezza delle Nucipesche proprie, quasi somigliante all'albicocca avendo uno dei due lobi formati dalla sutura un poco più rilevato verso la punta. Il fondo della buccia è verdastro-giallognolo ma è appena apprezzabile, essendo coperto da un paonazzo-carico scuro che, caricando gradualmente, lo vela da un lato e finisce per infoschirsi e divenire scuro e bruno. Non posso esprimere un giudizio sulla polpa perché è ancora acerba.

*18 agosto 1816.* La pesca Vagaloggia del mercato di Pisa è una Vagaloggia ordinaria, cioè una pesca-noce a polpa gialla, attaccaticcia, con buccia giallo-paglierina, in alcune totale, in altre marmorata di rosso-vinoso vivo, grossa come una pesca ordinaria, cioè di circa cinque oncie [= g 130] e molto profumata. La pesca-noce Violetta (Brugnone violetto) è una magnifica pesca-noce a buccia rosso-paonazza quasi totale e in molte totale, del peso di cinque a sei oncie [= g 130-155]; il fondo della buccia è giallo-verdognolo ma, maturando, si tinge di rosso come a fiocchetti in modo che, prima della maturità, è come marmorato; il rosso finisce poi per coprirlo per intero, lasciando solo una punteggiatura gialla dal lato dell'ombra e infoscandosi dal lato del sole sino a divenire rosso-sanguigno o come violaceo. La polpa è pastosa, giallognola, spicca e piena di sugo, ma il gusto non corrisponde alla bellezza e io la trovo insipida. Il nocciolo, grosso e rosso-violaceo, si spicca più di qualunque altro e resta nudo. La Poppa di Venere seconda è una magnifica pesca lanuginosa di grossezza straordinaria, modellata a lobi leggeri da una sutura che è pronunciata verso la cima ove forma come una mammella. La sua buccia, bianco-verdognola, è colorita di un rosso-paonazzo bellissimo che le dà il più gran risalto e la distingue in modo sensibile dalle nostre pesche a polpa gialla, il cui rosso è sempre sparuto e volgente al rosa. La polpa è bianca e spicca, di gusto gentile, rotta solo presso il nocciolo da fiocchetti rosso-vivi. Il nocciolo è grossissimo e, sebbene si stacchi dalla polpa, conserva qualche filetto attaccato alla cavità come tanti raggi.

La susina Regina Claudia è la nostra Claudia ma i suoi frutti sono grossi come grossissime Asinare. La susina Monaca, conosciuta a Firenze come Santa Monaca e confusa, per l'analogia del nome, con la Coscia di Monaca, ha la forma di un uovo sottile e allungato, con buccia giallo-livida, sfumata di una spruzzatura leggera di rosso, piena di sugo e saporitissima: è il Buon boccone di Finale. La Moscina è una susina mediocre, con polpa egualmente mediocre: io non la trovo di prezzo. La Serotina, finalmente, è una susinetta verdastra con la forma della Zuccherina di Finale: mi di-

cono che venga gialla e assai buona e che non maturi che tardissimo, sostenendosi fino a Natale.

Da qualche giorno il mercato non presenta più che frutti mediocri. Dopo le Maddalene attaccaticce prime, che sono durate per tutta la seconda metà di luglio, e dopo le Maddalene rosse spicche, che vi sono state dal 20 luglio al 10 agosto, non vi ho quasi veduto pesche buone. Vi si vede qualche pesca bianca attaccaticcia, detta Moscatella, e molte pesche bianche spicche. La prima è grossa, bella, acquosa e saporita, le altre, che noi conosciamo sotto il nome di pasta-bianche e che stimiamo poco, sono passabili ma non valgono le Maddalene né le gialle del Genovesato. Quelle che compaiono sul mercato con più vantaggio sono le pesche-noci di più qualità, le diverse razze di Vagaloggia, le Alberges, le Pesche-ciliegia e le Pesche-mela.

I fichi-fiori, che sono stati abbondantissimi, sono ora rari: essi sono cominciati verso la metà di luglio coi Bitontoni, hanno continuato poi con i Gentili e i Piombinesi. Ora non si vedono più che i Gentili che però sono rari e molto cari.

Le pere sono state abbondantissime per tutto il mese di luglio. Le migliori sono state le Lardone e le Bugiardone. Le Granaiòle e le Arancine sono venute anch'esse in abbondanza mentre si sono vedute poche e cattive Camogine. Le Bugiarde e le Campane (o Buoncristiane) vi sono state rarissime. Ora vi abbondano le pere di Santa Maria, simili alle Reali di Finale ma più grosse e più compresse alla corona. Non farò parola delle infinite pere cattive e senza nome che hanno riempito la piazza sino al presente.

Le fragole vi sono durate sino alla metà di agosto. Si sono veduti dei lamponi, del ribes e dell'uva spina, ma quest'ultima in poca quantità.

Le mele sono presentate in grandi ceste, ma sono tutte cattive e si vendono cotte piuttosto che crude.

Vi sono molti cocomeri, dei meloni di più specie, delle noci, delle nocciòle tonde e grosse e delle mandorle.

*23 agosto 1817.* Il mercato è pieno di frutta. Le susine sono poche e cattive, molte le pere, le pesche, l'uva, le mele e le noci.

Vi sono delle pere Bugiarde (Brutt'e buone), delle Spadone, delle Buré, delle pere di Santa Maria, abbondantissime e bellissime, più grosse e meno allungate delle Spadone di cui hanno la forma essendo fatte a zucchetta, regolari, degradanti verso il picciòlo, con buccia verde-giallognola, colorita da un lato di un bel rosso.

Le pesche, abbondanti, si riducono alla Maddalena seconda e alle pesche-noci. La Maddalena seconda è grossa, tonda, con buccia bianco-verdognola, colorita di un rosso-vinoso assai carico e con polpa bianca, spicca e delicata, sebbene un poco acidula. Le pesche-noci comuni sono verdognole, colorite di un rosso-vivissimo, con polpa dura, aspra e aderente al nocciòlo; le Vagalogge sono invece interamente gialle o appena tinte di una sfumatura rossa e il loro giallo è carico e molto più forte di quello delle Cotogne e hanno polpa duracina ma succosa, fine, semiacida e molto profumata. Ve ne sono pure delle spiccagnole e queste non si distinguono alla vista; la loro polpa è delicata e spicca, gialla come nelle prime ma tinta di rosso-carico vicino al nocciòlo. Tali sono le pesche del mercato di Pisa, ma nei giardini dei particolari si vedono molte altre varietà.

L'uva è pure abbondante sul mercato. La più frequente è un'uva grossa, bianca, somigliante all'uva della Regina, che i fruttaiòli chiamano uva Galletta o Salamanna, ma impropriamente perché in Toscana per Galletta si intende la Cornetta dei Genovesi e per Salamanna il nostro Moscatellone.

Quanto alle susine ve ne sono poche e mediocri. Le migliori sono le Verdacchie, che però sono rare, e alcune altre che somigliano a queste e sono conosciute come Verdacchie bastarde.

I fichi serotini sono ancora rari. Da dieci giorni si vedono in piazza i Rossellini; ora si vedono i Datilini e i Sanguinelli; ho anche veduto due o tre Dottati offerti separatamente come primizia, e qualche Albo.

*3 settembre 1816.* La maturazione dei fichi è avanzata. I primi che si sono veduti sulla piazza sono stati i Sanguinelli. Io credo che gli Albi (o Albiceri) siano ancora più precoci ma che ne vengano pochi sul mercato perché si coltivano solo in collina e perciò lontano dalla città. Il Sanguinello somiglia al Prusciotto bianco: fa dei fioroni simili a grossi Pissalutti, ma pochi perché cadono senza maturare. Il fico settembrino è esattamente come il nostro Prusciotto ma ha la buccia meno gialla e verdognola e la polpa violacea, ossia vinosa, come il fico Monaco al quale somiglia moltissimo. Dopo il Sanguinello matura il Rossellino: ho visto oggi i suoi fichi che somigliano un poco alle nostre Batestasse ma che non sono così neri ma piuttosto violacei e un poco più grossi; la loro buccia è irregolarmente screpolata e la loro polpa è di colore rosa-slavato. Dopo il Rossellino la piazza di Pisa offre il fico Dattilo (Datarino): finora avevo creduto che esso fosse il nostro Coasco, ma forse mi ero ingannato e quello che si vede sulla piazza di Pisa è un'altra varietà, simile piuttosto al Verdepasso di Finale: esso è fatto a zucchetta come i Pissalutti ma è più violaceo-scuro. Ben osservati i Dattili di Pisa hanno realmente i caratteri del Coasco ma sono più piccoli, campaniformi, un poco più assottigliati verso il picciòlo; la loro buccia è verde-livida, listata di paonazzo slavato e screpolata in diverse direzioni; la loro polpa è bianca, tendente al giallognolo, zuccherina e delicata: sono fra i fichi più dolci che io conosco. Il fico Corso comincia appena a maturare: è nero, della grossezza del Batestasso, di gusto mediocre. Comincia pure a maturare il Dottato, che però è ancora raro. Ho assaggiato pure dei Prusciootti neri che però sono ancora rari e vengono maturati coll'olio<sup>70</sup> come i Sanguinelli e i Dottati.

In piazza ho trovato un altro fico che mi è stato indicato col nome di Verdino ma che è tutt'altro che il Verdino di Firenze essendo come un grossissimo Pissalutto del quale ha la polpa e la delicatezza ma non la buccia che è verde-giallastra e la coda che è molto allungata, tanto da sembrare un peduncolo. Questo fico è raro e spesso è confuso in piazza col Sanguinello, al quale somiglia un poco.

*26 ottobre 1819.* Il mercato è ricco di fichi serotini. Io vi ho osservato i seguenti: 1. Dottato. 2. Brogiotto nero. 3. Donicale, che viene dalle colline, credo, della Lucchesia. 4. Lazzerò, che prima della maturità è costoluto, ossia come vergato da tante nervature longitudinali che lo tagliano dal fiore al peduncolo mentre nella maturità queste nervature spariscono e il fico diviene liscio; la sua forma è quella del Brogiotto bianco, ma il colore della buccia è verdastro, sfumato di violaceo; la sua polpa è rosso-vinosa. 5. Corso (Cavaliere dei Fiorentini), i cui frutti non si aprono all'acqua e continuano a maturare malgrado il freddo: sono neri, oblungi, della grandezza e della forma dei Pissalutti. 6. Sanguinello, che pare un Brogiotto bianco e i cui frutti sono dentro rosso-vinosi.

<sup>70</sup> Cfr. *supra* nota 34.

16 novembre 1815. La mela Lazzaròla è una mela più piccola della Renetta e più grossa della Finocchietta. Non è piatta come la prima né è alta come la Pupina. Il fondo della sua pelle, che è liscia e lucida, è giallo-cereo e come trasparente, quasi interamente coperto di rosso-vivo. La sua polpa è quasi cassante ed è fine, gentile e con molta acqua, ma ha un poco di acidulo. È forse la più bella delle mele.

La mela Appia o Appiola è piccolissima, rotonda, qualche volta un poco turbinata, con pelle interamente giallo-carica, punteggiata di bruno come nella Renetta. La polpa è molto dolce e gustosa, senza acido ma grossolana e coriacea, molto odorosa; ha cinque logge che si uniscono assieme per i loro fili in modo da formare come un asse bucato nel mezzo. La mela Panaia è un'altra razza dei fruttaioli di Pisa: essa, come le altre, vi viene per lo più dal Mugello che pare essere il paese che ne rifornisce i mercati toscani; è una delle mele più grosse di questa regione, molto piatta e più prominente da una parte che dall'altra; il fondo della pelle, che è giallo, è interamente coperto di rosso-vivo, rotto insensibilmente da leggeri punti brunastri che si distinguono appena; la sua polpa è ordinaria, acquosa, dolce, asprignola: molti la chiamano Lardaia. La mela Spannocchina è un frutto medio, piuttosto schiacciato, con pelle liscia, giallo-biancastra, coperta da un lato di rosso-vivo e con un lato sempre più rilevato dell'altro; la sua polpa è croccante, bianca, di un dolce smaccato, acquosa ma ordinaria: pare il pomo Dolce di Finale e il pomo Ducale che ho visto a Venezia.

Il mercato di Pisa non manca di frutti invernali, abbondanti e assai variati. Ecco la descrizione di quelli che ho potuto riconoscere.

Mele. 1. Renetta bianca che è la Renette blanche dei Francesi: è un frutto piuttosto grosso, ora turbinato, ora tondeggiante, con buccia giallo-lucida, punteggiata per tutta la sua superficie da macchiette scure piccolissime, qualche volta sfumata di rosso da un lato e avente un poco di verdognolo intorno al picciolo e un occhio di ruggine intorno alla rosetta; la sua polpa è bianca, fine e gentile, ma sempre un poco acidula; non v'è dubbio che questa mela sia la più distinta dopo la Carla. 2. Renetta Pupina: è la seconda fra le varietà pregevoli toscane e differisce dalla Renetta vera per il volume che è inferiore e per la pelle che ha un fondo giallognolo quasi coperto, specie verso il picciolo, da un leggero verdastro-rugineo, qualche volta sfumato di rosso. La polpa è d'un bianco meno puro di quello della Renetta vera e ha un sapore dolce più gustoso. In Pisa ne ho veduta di due fisionomie: una quasi completamente giallo-verdastra, e una che ha la medesima forma, la medesima pelle e il medesimo gusto, ma la buccia è tinta da un lato da un rosso assai vivo. È la Mora dolce o mela Carovella di Boboli. 3. Finocchiette: paiono, a prima vista, una varietà più piccola delle mele Ruggini del Piemonte e del Genovesato, ma quando si osservano bene e si gustano, si trova che ne differiscono totalmente: la mela Ruggine è un poco piatta, bruno-rugginosa, con polpa dura, coriacea, acidula e grossolana, mentre la mela Finocchietta è solo talvolta un poco piatta, talvolta più alta che larga e sempre piccola, con pelle verdolina, talora rugginosa, e con polpa molto dolce e gratissima. 4. Francesca è una varietà che ho trovato molto ordinaria: è un poco meno grossa della Renetta vera ed è regolarmente piatta; la sua pelle è verde-carica, qualche volta leggerissimamente sfumata di rosso da un lato; la sua polpa è pure verdolina, più fine di quella della Finocchietta ma meno pastosa di quella della Renetta vera che è insipida. 5. Lardona: è una mela più grossa ma più piatta della Renetta. La sua pelle è giallo-bianchiccia, coperta estesamente di rosso. La sua polpa è croccante, bianco-ghiacciata, ma di poco gusto quantunque abbia dell'acqua e un poco di acidulo: è una mela da scartare. 6. Mora dolce: differisce da tutte le altre con le quali viene confusa avendo una forma orbicolare, con base

molto larga e degradante verso la corona; la buccia è giallo-chiara, macchiata di ruggine intorno al peduncolo e alla corona e un poco di rosso su di un lato. 7. Paradisa: è una mela piuttosto grossa, tondeggiate, con pelle liscia e lucente, fine di fondo, giallo-verdicia, coperta di roseo-vivo da un lato, e con polpa fine, croccante, d'un bianco-nevoso, con dell'acqua, un acidulo molto leggero e un certo gusto di acerbo che la rende un tantino aspra: non è una mela da disprezzare ma non vale la Lazzaròla. 8. Rosa: è una mela piccola come la Lazzaròla e la Finocchietta, orbicolare e piatta, con pelle meno fine della Lazzaròla ma pure liscia, giallo-chiara, coperta per la massima parte di rosso. La polpa è bianca, fine, croccante, con dell'acqua e una vena di acidulo che sparisce a maturità. 9. Tedesca: è una mela tipica del mercato di Pisa, grossa come la Francesca ma, sul fondo verdognolo, ha un colore rosso-vivo come la Rosa e la Spannocchina, alla quale somiglia, meno che per il volume, essendo più grossa; è una mela con buccia liscia e polpa croccante.

Pere. 1. Luigia: è la Virgoleuse dei Francesi e perciò la Limonina di Finale; è un frutto campaniforme, stretto ed oblungo, con un picciolo lungo, grosso e carnoso, formante come una continuità con la polpa; la sua pelle è regolarmente giallognola e coperta da ampi strati bruno-rugginosi; molti, anche a Pisa, la chiamano Virgolosa. 2. Allora: è una pera verdastra-giallognola, punteggiata di minutissime macchie brunastre. Il picciolo, sottile e corto, è inserito di lato. 3. Centodoppie: è il nostro pero del Duca; sul mercato di Pisa l'ho trovato con entrambe le denominazioni. 4. Spina dei Toscani: è la Spinacarpì del Veneto e della Lombardia, la Passana dei Genovesi e la Succotta dei Finalini; forma il fondo dei fruttaioli toscani: è campaniforme, larga e corta, con un picciolo sottilissimo e lungo, con buccia intensamente colorata di giallo-carne, punteggiata di un'infinità di macchiette brunastre; la polpa è acquosa e gentile ma di gusto mediocre ed è meno pastosa della Virgolosa, di cui non ha l'acidulo.

### *Siena*

*16 settembre 1824.* La piazza di Siena è piena di frutti. Vi ho veduto delle pesche-noci di più qualità ma tutte piccole e a buccia corallina, delle pesche Spiccacciole bianche e Duracine gialle, tutte mediocri, delle pere Spadone, Butirre bianche e Butirre grigie, delle susine Massimiliane, ovate, rosse, con polpa gialla staccata del nocciolo, pastosa e di un dolce senza rilievo, che ho riconosciuto per le Monache di Firenze ove sono dette pure Semiane; vi ho infine veduto delle susine Verdacchie, simili alle nostre ma un poco più lunghe.

Il conte Giovanni Pieri<sup>71</sup> mi ha informato che a Siena è usanza tagliare dei rami di susini settembrini e appenderli come l'uva, in modo che i frutti appassiscano ma non marciscano e durino nella dispensa per quasi tutto l'inverno<sup>72</sup>.

I fichi vi sono in grande quantità, quasi tutti i medesimi che ho veduto a Firenze: il Biancuccio, che è l'Albo; il Neruccio o Rondanino, che mi pare il Verdepasso di Finale; il Brogiotto, che è quello vero fiorentino; il Brogiottino o Castagnolo, che è nero e somiglia al nostro Batestasso; il Dottato, grosso, bellissimo, con buccia cinerica; il Bassignano, bianchiccio, turbinato, con polpa bianchiccia e mediocre; il Verdino, che è quello dei Fiorentini, piccolo, fatto a fiaschetto, verde, con polpa rossa, sa-

<sup>71</sup> Nobile senese che ospitò Gallezio.

<sup>72</sup> *Giornali, Napoli, 12 ottobre 1824.*

porita ma caustica; il Cardinale, oblungo, rosso, della grossezza e della forma dell'Arbicone. Ci sono poi dei fichi estivi, uniferi e biferi, conosciuti con il nome di Bataloni come in Romagna: il più stimato è il Gentile che è lo stesso dell'Ammannato romagnolo. Dopo il Gentile viene il Panettino che pare il Bitontone dei Pisani, ossia il San Piero bianco dei Fiorentini. Il terzo è il San Piero che è decisamente il San Piero dei Fiorentini, ossia il nostro Arbicone. È singolare che nel Senese non si trovino più i nomi dei fichi che il Mattioli<sup>73</sup> aveva indicato come i più stimati ai suoi tempi, cioè Pisani, Brogiotti, Grasselli e Perugini.

In questa stagione gli altri frutti del Senese sono: la pesca Cotogna duracina, la Duracina bianca, la Cotogna spiccagnola, la Spiccagnola bianca; la pera Burrè, la Spadona, la Roggia (Burrè grigia), l'Angelica, la Zucchella (Campana). Vi ho veduto ancora dell'uva Salamanna (Moscatellone di Spagna) e dell'uva Cornetta o Galletta, cioè il Pizzutello bianco.

## STATO PONTIFICO

*Nel novembre 1821 Gallezio, proveniente da Padova e diretto a Ferrara, traghettò il Po dopo Rovigo e vide «vicino alla dogana austriaca e in faccia a quella pontificia, una grossa barca carica di mele Durelle che erano state comprate in quei contorni e venivano portate a Bari, nel Regno di Napoli»<sup>74</sup>.*

*Gallezio tornò nuovamente in Emilia, in Romagna, nelle Marche e nel Lazio nel 1824, nel 1833 e nel 1839. I mercati descritti sono quelli di Ferrara, Bologna, Imola, Faenza, Forlì, Cesena, Rimini, Pesaro, Senigaglia, Fano, Ancona e Roma.*

### Ferrara

*3 novembre 1821.* Infinite sono le qualità di mele che si trovano su questa piazza (fig. 7): io vi ho riconosciuto le Decie, le Durelle, le Ducali, le Accialine, quelle del Filo e molte altre. Difficilissimo è determinarne i nomi e più difficile ancora è classificarle: ad esempio la Morosina di Venezia e del Padovano pare ricevere a Ferrara il nome di Accialina. Per facilitare però la ricognizione di questi frutti si possono dividere in tre classi: la prima conterrà le mele a buccia liscia, di fondo verde più o meno chiaro e macchiata di rosso; in questo numero si troveranno le mele Decie, le Ducali, le Durelle. La seconda conterrà le mele a buccia opaca e a fondo giallo, rare volte sfumato di rosso; in questo numero si porranno le Renette bianche, le Appie, le Morosine, ossia le Accialine. La terza conterrà le mele Ruggini, ossia le mele a buccia grezza, coperte di un grigio più o meno carico, rare volte sfumato di rosso: in questo numero troviamo le Renette grigie, le Borde, le Ruggini di più razze, le Pupine e le Calimane. Le mele Decie comprendono molte varietà: La Decia gentile, la più stimata, quando è ancora verde somiglia un poco alla mela Carla, è cioè di forma orbicolare, appiattita al picciòlo, con buccia liscia, verdastra, sfumata di rosso e con polpa tenera, gentile, gustosa ma con un po' di acido: è una mela assai buona. La Decia durrella è un poco più piatta e meno regolare, con buccia meno liscia e più colorita di rosso, con polpa dura e carnosa e con meno sapore: regge bene ai trasporti.

<sup>73</sup> P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri di Dioscoride*, Venezia, 1568.

<sup>74</sup> *Giornali, Ferrara, 3 novembre 1821.*



Fig. 7 Ferrara: fruttaiòle nei pressi del Castello Estense. (Disegno di S. Prout, incisione di J. Godfrey)

Quanto alle pere, quelle che si trovano ora sul mercato di Ferrara sono: 1. Angelica gentile, che è la Spina toscana, ossia la Spina Carpi lombarda. 2. Spina d'Ercole, che è la vera Sangermana e che si trova sulla piazza sovente con la Virgolosa con cui spesso è confusa. 3. Biancarda, che è la pera Cedrina del Padovano, la Bianchetta di Venezia e la Limoncina di Verona dove è in grande abbondanza, mentre è rara sulla piazza di Ferrar-

ra. 4. Garofolina, che è la più abbondante delle pere di questa stagione e presenta molte forme e molte modificazioni di colore che mi fanno dubitare che sia una sola razza oppure molte e se veramente essa corrisponda al Martin sec che tanto gli somiglia. 5. Ruzzana, che pare il Buré grigio ma è più lunga e potrebbe essere una varietà distinta.

### *Bologna*

29 luglio 1824. Sono andato in piazza (*fig. 8*) che ho trovato più ricca di qualunque altra. Le varietà di fioroni che vi ho visto e i nomi che vi ho raccapezzato sono i seguenti: 1. Fiorone del fico della Goccia (fico Dottato). 2. Fiorone del fico Gentile, diverso dal Gentile toscano e invece corrispondente all'Albicello. 3. Fiorone del fico della Madonna, lo stesso del Datto dei Torinesi. 4. Fiorone del fico Inganna-villani: è un fiorone verde-biancognolo, grosso, compresso alla corona e con polpa biancognola, simile al Bitontone dei Toscani e quindi al Bufalo dei Genovesi che però non fa che dei cattivi fichi serotini cipolliformi, spesso annebbiati, mentre l'Inganna-villani pare che faccia fichi eccellenti anche se per lo più caduchi. 5. Fiorone del fico Faraone: è un fiorone grosso, cipolliforme o campaniforme, compresso, a buccia scura, striata di bianco; somiglia al fico Unico bastardo di Finale e ne ha le proprietà; è uno dei più abbondanti nel Bolognese, anche se uno dei meno stimati.

Ho riconosciuto altre razze di fico: 1. San Piero nero, così detto perché è il primo a maturare, simile al nostro fico Moro: fa fichi settembrini che somigliano agli estivi ma sono più piccoli. 2. San Piero bianco: fa un fiorone più grosso del nero, con buccia bianco-verdognola, molto sottile (cioè con poco parenchima), con polpa grassa immersa in un miele rossignolo. Il fico serotino ha la medesima forma ma è più piccolo. 3. Zucchello: è uno dei fioroni più grossi di questo paese, ha la grossezza e la forma del fico Madama ma il collo è più allungato e più sottile; la sua buccia è verdastria, sfumata di rosso-bruno più insensibile verso la corona; la polpa è rossiccia al centro, ma si tinge di un leggero violetto presso il parenchima; i filetti polposi che la compongono sono sottili e morbidi e come legati da un miele saporito. Il fico serotino di questa varietà si dice quasi uguale al fiorone, ma è più piccolo. 4. Verdecchio estivo: è un fiorone verde che somiglia un poco ai Verdolini del Milanese: è oblungo, coperto da una buccia verde che si avvizza ed è punteggiata da un'infinità di lineette biancastre; la sua polpa è composta da una massa di pedicelli sottilissimi, avvolti in un miele bianco-giallognolo, morbido e dolce. I fichi serotini tendono a cadere. 5. Verdecchio autunnale: è uno dei pochissimi fichi uniferi serotini.

Infinite sono le pere del Bolognese. Io vi ho riconosciute le seguenti: 1. Ghiacciòla maggiore. 2. Ghiacciòla minore. 3. Spadona estiva. 4. Zuccherina oblunga o Zuccheromanna. 5. Bianchina maggiore. 6. Bianchina minore. 7. Favarola. 8. Moscadella. 9. Sozzobona. 10. Sant'Jacopa. 11. Limone. La Zuccheromanna è la vera Brutt'e buona dei Genovesi, ossia la Bugiarda dei Toscani. La Bianchina è la vera Camoglina dei Genovesi ossia la Perla dei Toscani. La Ghiacciòla (Giazzòla), eccellente, con polpa croccante e con un'acqua che rinfresca la bocca, è simile alla Camoglina ma più campaniforme e meno allungata di collo. La Favarola è la Bianchetta dei Genovesi, piccola, oblunga, con buccia bianco-giallognola e con polpa carnosa, mediocrissima. Infine la Limone (*tav. VII.2*) è una delle pere più stimate del Bolognese, più grossa della Spadona autunnale, con un peduncolo lungo e sottile, con buccia giallognola, parzialmente velata di rosso e con polpa liquescente, acidula, gustosa: ammaccandola con le mani, si scioglie dentro la buccia e si beve come un sorbetto.



Fig. 8 Bologna: il «mercato delle erbe» in Piazza della Città, ora Piazza Maggiore. (Disegno di A. Basoli, 1829, incisione di L. e A. Basoli). Questo mercato fu soppresso nel 1877

Anche le pesche coprono il mercato di Bologna in una abbondanza prodigiosa, essendovene delle centinaia di ceste. Esse sono tutte spicagnole bianche di diverse qualità e si vendono sino a mezzo baiocco la libbra<sup>75</sup> [= 0,55 € al kg]. Le pesche comuni valgono un baiocco [1,10 € al kg], mentre le più belle raggiungono due-tre baiocchi la libbra [2,20-2,75 € al kg], sicché con un baiocco [0,55 €] si compra una bella pesca da sei-sette oncie<sup>76</sup> [= g 180-210]. Tutte queste varietà hanno però un nome particolare nella lingua dei fruttivendoli senza che ciò offra qualcosa di preciso e di significativo: vi sono le pesche della Madonna, quelle della Busa e quelle della Maria, tutte spicagnole bianche. Tutte queste pesche vengono da Treviso.

Le susine offrono meno varietà interessanti delle pesche: ve ne sono di bianche, di gialle, di nere, di violacee, ma tutte mediocri e non ne ho vista alcuna conosciuta da noi ad eccezione della Claudia che, qualche volta, compare sulla piazza bolognese ma senza distinzione ed è venduta come le altre a un baiocco la libbra [1,10 € al kg].

*9 settembre 1820.* Le mandorle sono abbondantissime, ve ne sono di amare e di dolci, generalmente a guscio duro; le Mollesche, chiamate Gusciaròle, non sono frequenti.

<sup>75</sup> Libbra bolognese: g 360.

<sup>76</sup> Oncia bolognese: g 31.

Il fico è abbondantissimo e via via di una grandezza sempre più distinta. Il più comune è il fico Madama, molto stimato a Bologna e simile al Coasco bianco del Genovesato. Dopo il fico Madama quello che si vede più comune e abbondantissimo sulla piazza è il San Piero bianco, chiamato anche Zucchello, assai dolce quando matura bene. Ho mangiato poi dei saporitissimi Verdecci. L'Inganna-villani, chiamato così per la sua facilità a cadere, è un bellissimo fico, molto buono. Il fico Agontano è un fico nero, più tondo che lungo, mediocre di grossezza, con polpa giallo-rossiccia; è però il primo fico a maturare e trovo che abbia una grandissima analogia col nostro Batesasso. Il fico Faraone è un fico violaceo, di mediocre grossezza e di gusto mediocre. Il Brogiotto nero è il vero Brogiotto fiorentino ma è rarissimo. I Verdecci sono i preferiti fra tutti i fichi; essi non somigliano affatto ai Verdini fiorentini, essendo più piccoli e più tondi. Il fico Lazzerò è come un mezzo Brogiotto ma più schiacciato, con buccia biondo-verdastra e con polpa a filetti grossi e di poco sapore. Le varietà di fichi che ho riconosciuto a Bologna presentano un fenomeno singolare: invece di essere più tardive rispetto ai paesi marittimi, sono più precoci: siamo appena ai primi di settembre e quasi non si vedono più fichi. Mi dicono che nel Bolognese il grosso del raccolto sia in agosto mentre nel Genovesato è in settembre.

*12 settembre 1820.* Infinite sono le pere che si trovano in questa stagione a Bologna, ma, in questo momento, la piazza non ne offre che tre o quattro, fra le quali primeggia, in qualità e in quantità, la Spadona da state. Un'altra varietà mi si è presentata sulla piazza senza che ne abbia potuto conoscere il nome: essa somiglia, nella forma e nella grossezza, alla Spadona ma è colorita di rosso dal lato del sole e il suo sugo è dolce e senza acido.

*6 ottobre 1819.* Ho veduto molte e bellissime pere Spadone d'autunno che sono le Buré d'Inghilterra dei Francesi e le San Germane primaticce di Finale: sono le stesse che si trovano abbondanti sulla piazza di Vienna in questa stagione<sup>77</sup>. La prima che vi ho riconosciuto è la Spadona da state, di grossezza distinta, di un bel verde-carico rotto da una macchia leggera di rosso che la vela da un lato e con polpa sugosissima. La seconda è la Spadona d'autunno che è il Buré d'Inghilterra dei Francesi e la Sangermana primaticcia di Finale: il frutto è oblungo, con polpa molle e sugosa ma insipida e senza fresco. Ho veduto anche la Spadona d'inverno che è la Sangermana dei Francesi, grossa, oblunga, irregolare, con buccia verde chiazzata di macchie rugginose e con picciolo grosso: quest'ultima pera è però ancora acerba e immangiabile.

Moltissime sono le varietà di fico che si vedono sulla piazza di Bologna. Il primo è il fico della Goccia d'oro, che è il Dottato dei Toscani; il secondo è il falso Verdecchio, che ha la forma del nostro Coasco, con buccia liscia, verde-bianchiccia punteggiata di bianco e con polpa grassa, mielosa, del colore del nostro Brogiotto bianco. Il terzo è il fico Faraone, largo, quasi sessile, appiattito, con buccia verdastra coperta di bruno-violaceo e con polpa carnosa, consistente, di colore rosso-vivo e di gusto mediocrissimo; avendo ben esaminato questo fico ritengo che sia l'Asinaccio dei Toscani. Il quarto fico è il Madama, rossiccio, a peduncolo corto, di forma irregolare, con buccia grossa, rosso-vinosa presso l'occhio e gialliccia presso il peduncolo; la polpa è rosso-rosata, discretamente grassa ma di poco gusto. Il quinto fico è il Castagnolo, nero

<sup>77</sup> «Chiamate a Vienna Span-Barth, cioè Bagna-barba» (*Giornali, Vienna, 22 settembre 1814*).

tondeggiante, sessile, schiacciato verso l'occhio, praticamente senza peduncolo, con polpa rosso-carica che, quando è matura, è dolce e gustosa, mentre nella media maturità è mediocre.

*3 novembre 1821.* Moltissime sono le mele del mercato di Bologna. Vi ho vedute le mele vergate di rosso, chiamate Garofale, che a me sembrano le Panaie dei Toscani. La mela Carota, molto più rossa della Calvilla rossa, è orbicolare e più piccola, con buccia liscia, tinta d'un rosso-vivo brillante che pare quello delle Pesche-noci. La mela Calimana grigia è la nostra Pupina. La Calimana bianca è una specie di Renetta di cui ha il colore e la forma, mentre la polpa non mi pare altrettanto delicata e fine.

### *Imola*

*14 settembre 1820.* La piazza di questa città è piena di frutti di ogni specie e di uve e, fra queste, la Passeretta nera, la Cornetta e la Moscatella. Le pere sono infinite; le principali sono: 1. Pera Butirra. 2. Pera Regina, settembrina. 3. Pera Angiola, chiamata pure pera Granella. 4. Pera Butirra settembrina, grossa, con buccia giallo-verdognola, leggermente colorita di rosso, e con polpa fine, acquosa, liquescente ma non gustosissima anche se rilevata da un poco di acidulo. Vi ho veduto una quantità di susine gialle, tonde, come la Santa Caterina.

I fichi vi sono abbondantissimi e più belli che a Bologna. Il primo e il più abbondante è il fico della Goccia, ossia il fico Dorato di Piacenza, localmente detto fico Giallo. Il fico che anche i Bolognesi chiamano Madama è qui di una grossezza straordinaria. Il fico Nero o Castagnolo è il fico Turco di Piacenza. Vi è poi un fico detto Lazzero o Faraone.

### *Faenza*

*14 settembre 1820.* I frutti che mi si sono presentati su questa piazza sono stati i fichi della Goccia (Dottati), l'uva Angiola (Regina), l'uva Galletta (Zibibbo o uva Cornetta), la susina Santa Caterina, la pera Bergamotta, la pera Spadona d'autunno e il fico Brogiotto (Brogiotto fiorentino).

I fichi della Goccia sono più piccoli dei Dottati toscani ma maturano alla perfezione e sono squisiti: ne ho veduti in piazza di quelli vizzi come se fossero stati sui graticci<sup>78</sup> ed erano canditi.

L'uva Angiola è bianca e grossa come la Triglia ma più tonda, carnosa e grata. L'uva Pergola è l'uva Triglia: ve n'è una varietà, detta Pergolona, che è più rossa e ha grani più grossi.

### *Forlì*

*15 settembre 1820.* Questa piazza è piena di frutti. In quanto ai fichi si comincia qui a vedere la vicinanza del mare poiché vi si trova una quantità di Brogiotti fiorentini, secondo alcuni sotto il nome di fichi Bertini, secondo altri di fichi Romani. Sotto il nome di fico della Goccia vi è ancora abbondante il Dottato.

<sup>78</sup> Allusione al metodo di essiccazione dei fichi che venivano esposti al sole su graticci.

Sulla piazza vi sono molte pesche, per la maggior parte spiccagnole bianche a buccia verde, delle belle duracine bianche e delle duracine a polpa bianca e a buccia colorata di vivissimo rosso ma di poco gusto. Finalmente vi sono delle Damaschine gialle a buccia rossa, ma rare e di grossezza mediocre.

In piazza ci sono delle susine Santa Caterina, chiamate Uovo di quaglia. Ci sono delle lazzèrde, delle giuggiòle e delle melagrane molto grosse.

### *Cesena*

*15 settembre 1820.* I fichi sono in abbondanza: 1. Fico Lazzero: è un fico a fiaschetto come il Pissalutto ma molto più grosso e meno regolare, con buccia verde-cinerea e polpa mielosa e gustosa; fa fioroni. 2. Fico Castagnolo: piccolo, tondeggiate, nero, a polpa rossiccia, mielosa e dolce. 3. Fico Gentile: è il Dottato. 4. Fico Piero: è un fico lungo, campaniforme, compresso alla corona, con buccia gialla e polpa rossiccia; fa fioroni. 5. Fico Lardaiòlo: piccolo, verdognolo, con polpa rosso-vinosa, molto gustosa e saporita. 6. Fico Bianchetto: è l'Albo dei Toscani e il Dorato dei Piacentini; fa fioroni. 7. Fico San Piero: somiglia al fico Madama dei Bolognesi ma è più grosso e più compresso, ha la buccia d'un bel rosso-vinoso carico e la polpa rossiccia, gustosa ma caustica; non fa fioroni.

### *Rimini*

*18 settembre 1820.* Avendo visitato la piazza vi ho trovato in grande abbondanza la pera Spadona, diversa però dalla nostra e ancora immatura. Vi ho trovato anche la pera Virgolosa sotto diversi nomi, la pera Angelica e moltissime altre pere autunnali e invernali a me sconosciute.

A Rimini i fioroni sono detti «mattaloni». Moltissimi sono i fichi portati in piazza dalle vicine colline; eccone i nomi: 1. Lazzero. 2. Panzerotto, giallo, fiaschiforme, è forse il nostro Pissalutto. 3. Ravegnano. 4. Brogiotto nero. 5. Castagnolo. 6. Fico della Goccia. 7. Un fico oblungo, campaniforme, a buccia violaceo-rossiccia, senza nome. 8. Un altro fico senza nome, simile al nostro Brogiotto bianco.

### *Pesaro*

*18 settembre 1820.* Il fico più stimato in questa piazza è il Biancolino, cioè il Pissalutto, conosciuto correntemente come «fico da seccare» perché è quello che fornisce i famosi fichi secchi di Sant'Angelo<sup>79</sup>. Lo segue il fico Agontano verde, che si trova in quantità sulla piazza, fiaschiforme, più grosso e meno regolare del Dottato, con buccia verde-cinerea, polpa grassa, morbida e abbondante, di colore rosso-carico. Dopo di questi il fico che si apprezza di più sulla piazza è l'Agontano violetto che è verde anche a maturità ma tinto da varie striature violacee più o meno cariche. Il fico Romano, da alcuni chiamato Gentile o Bianchello, somiglia un poco al Brogiotto bianco genovese: è grosso, compresso, con buccia verdastra che, con la maturità, cambia in giallo e si screpola come nel Brogiotto e con polpa rosso-chiara, piena di miele, di gusto delicato e gentile. Il fico Nero somiglia al Brogiotto fiorentino ma non è lo stesso. Esso presen-

<sup>79</sup> Sant'Angelo in Lizzola, distante una quindicina di chilometri da Pesaro.

ta due varietà, una unifera e l'altra bifera: questa è detta anche fico San Piero. Il fico di Santa Maria è campaniforme e non è molto saporito. Il Dottato è lo stesso di quello toscano ma non è abbondante e non è apprezzato come il Biancolino. Il fico Ammannato lo credo il Gentile dei Fiorentini. Il Ravegnano è un fico di poco conto, essendo piccolo e mediocre. Il Verdolino è il Verdino dei Toscani ma non è molto comune e più che altro è un fico da amatore. Il fico Striato<sup>80</sup> è il più singolare dei fichi di questo paese, avendo la buccia gialla-canarino carica, striata longitudinalmente di verde-oliva come nelle arance variegata<sup>81</sup>; la sua polpa è rosso-chiara, poco mielosa.

Le pere sono abbondanti: ho veduto la Buré bianca e la Buré rugginosa d'autunno, la Spadona e l'Angelica, ma la Spadona che si vede ora sulla piazza non è la vera Spadona del Genovesato e della Toscana ma una varietà che soltanto le somiglia.

Le pesche sono ormai quasi tutte finite ma ho riconosciuto le seguenti: 1. Duracine gialle a buccia rossa, tardive come le nostre Damaschine. 2. Spiccagnole bianche a buccia verdognola. 3. Duracine gialle a buccia gialla (Cotogne). 4. Duracine bianche a buccia bianca.

Oltre ai frutti suddetti il mercato di Pesaro abbonda di lazzerole rosse, di cui è piena la piazza, e di lazzerole bianche, più rare; vi sono delle melagrane grossissime di due razze, una dolce e l'altra brusca. Le uve da tavola sono abbondantissime: vi è la Pergola o uva Triglia, la Cornetta, la Moscatellona e molte Moscatelle bianche.

### *Fano*

20 settembre 1820. I fichi di questa piazza sono i seguenti: Agontano (Lazzero), Panzone (Pissalutto), Brogiotto nero (Brogiotto di Firenze), Santa Maria, della Mannata (Gentile).

Il fico Agontano è lo stesso che abbonda nel Pesarese e pare lo stesso del Lazzero del Faentino: è un fico eccellente per mangiare ma non lo credo adatto per seccare essendo troppo grasso. Il fico Panzone, detto anche Panzerotto, è il nostro Pissalutto. Il fico di Santa Maria è lo stesso di quello di Pesaro: è un fico mediocre, dalla forma variabilissima, ora campaniforme, ora fiaschiforme, ora lungo, ora corto.

Le pere della piazza sono le Angeliche e le Spadone autunnali. Le prime sono quelle che si vedono in tutta la Lombardia e la Romagna, ma in Fano vi vengono bellissime e di un'abbondanza straordinaria. Le Spadone, poi, sono quelle che ho veduto, da Bologna in qua, in grande abbondanza sul mercato: guardandole bene riconosco che non sono le stesse delle nostre Spadone e che non sono ancora mature.

### *Senigaglia*

21 settembre 1820. Le mandorle costituiscono uno dei rami di commercio più attivi di questo paese. Il conte Gabrielli mi ha assicurato che vi sono dei particolari<sup>82</sup> che

<sup>80</sup> È il «Ficomelone» (*Ficus figura melonis colore luteo et viridi*) dell'*Iconographia Plantarum* (III, 193 e VI, 142) di Ulisse Aldrovandi (in Biblioteca Universitaria di Bologna) e il «*Ficus virgato fructu*» della *Dendrologia* di Ovidio Montalbani (Bologna, 1648).

<sup>81</sup> «Arancio bianco» e «Arancio Turco» (*Giornali, 24 gennaio 1820*); «*Aurantium striatum*» (J.B. FER-RARI, *Hesperides*, Roma, 1646).

<sup>82</sup> Privati.

hanno un reddito in mandorle di duemila scudi [*oltre 8.000 €*]. Ciò che è certo è che non si vede altro per la città che donne che sgusciano mandorle rompendole con il martello, essendo la loro buccia durissima.

### Ancona

22 settembre 1820. I fichi del mercato di Ancona sono: 1. Fico a cuore, unifero, verde, campaniforme, a polpa rossa. 2. Fico Rubado, abbondante e stimato. 3. Fico Verdone, unifero, fiaschiforme, grossissimo, con buccia verde-cinerea, polpa rossiccia, grassa, mielosa: è l'Agontano di Pesaro. 4. Brogiotto nero: unifero serotino, compresso, con buccia nero-cinerea e con polpa rosso-vinosa o granata, gustosissima: è il vero Brogiotto fiorentino. 5. Pesarese bianco: è il nostro Pissalutto. 6. Pesarese verde: è il Verdino toscano. 7. Ammannato: unifero precoce, bianco, oviforme, dolcissimo: è il nostro Gentile. 8. Nero, bifero, chiamato anche Romano o di San Giovanni: è il nostro Arbicone.

Le pere che ho veduto in Ancona sono le Spine, le Angeliche, le Fiorentine, le Spadone d'autunno, le Martin sec, ecc.

Ho veduto le mele Lazzèròle, che qui chiamano mele Cardinali, le Appiolone e le Appioline, le stesse conosciute in Toscana con questi nomi.

Ho veduto anche le susine Damaschine rosse, quelle bianche, che vengono a maturare alla fine di agosto fino a settembre, le Catalane che somigliano ai nostri Buonbocconi.

Dalle relazioni avute in Ancona ho appreso che vi si conoscono anche le ciliegie Viscioline dette Amarasche, le Visciolone dette Visciole della Palombina, le ciliegie Acquaiòle dette Maggiaiòle, le duracine dette Garagnane, che sono rosse e nere.

La massima parte degli agrumi che si producono in queste zone sono arance brusche che si vendono per condire al posto dei limoni e che si sogliono valere da cinque a sei scudi [20-25 €] ogni mille; le arance dolci che si spediscono a Venezia, a Ravenna, a Ferrara e a Trieste valgono ordinariamente da cinque a sei scudi [20-25 €] il migliaio; i limoni si vendono persino a otto-nove scudi [= € 32-36] ogni mille.

### Roma

24 settembre 1824. Che abbondanza di ogni genere!<sup>83</sup>

Sulla piazza (*fig. 9*) le pere Spadone sono in profusione e di una grossezza rarissima fra noi; le Angeliche sono meno abbondanti ma di una grossezza doppia dell'Angelica che figura nella *Pomona Italiana*<sup>84</sup>. Ancora non si vedono le pere Pistacchine.

Vi sono melagrane in profusione. Così anche le pesche di ogni razza: la Duracina bianca grossa quasi come quella di Verona ed egualmente sugosa; la Duracina gialla grossa come da noi; la Duracina rossa, ossia la Damaschina duracina, di un volume straordinario. Rare e piccole ho veduto le spiccagnole<sup>85</sup>.

<sup>83</sup> A Roma i mercati della frutta si tenevano in piazza Navona (*fig. 9*), in piazza della Rotonda, al Campo dei Fiori, presso il portico d'Ottavia, ecc.

<sup>84</sup> Tavola disegnata nel 1820 da Isabella Bozzolini e inserita nella nona dispensa dell'opera.

<sup>85</sup> Nell'inedito *Trattato del Pesco* Gallesio annotò che «in nessun altro paese d'Italia si vedono la quantità e la diversità di pesche scelte come in piazza Navona» e che «i giardini stessi di Roma danno molti di



Fig. 9 Roma: il mercato della frutta in Piazza Navona. (Olio su tela di B. Bellotto)

Abbondanti e grosse le lazzèròle bianche, abbondantissime ma un po' meno grosse quelle rosse.

Il Pizzutello, ossia la nostra uva Cornetta o Galletta dei Fiorentini, è in profusione e di una bellezza e di un gusto particolari; il Moscatello bianco è in quantità.

I fichi vi sono in grande abbondanza ma si riducono a quattro razze: il Dottato che è quello toscano, il Brogiotto nero che è quello fiorentino, il Matalone che somiglia al nostro Brogiotto e un quarto fico che non conosco e di cui ignoro il nome.

*29 settembre 1824.* Ho veduto sulla piazza il fico Verdone e ho verificato che è diverso dal fico Regina che pure è verde ma più grosso e più lungo.

*3 ottobre 1820.* I frutti che ho riconosciuto nella piazza di Roma sono i seguenti: 1. Pera Spina. 2. Pera Angelica. 3. Pera Pistacchina. 4. Pera Riccarda. 5. Pera Butirra da inverno (Butirra grigia). 6. Pera Virgolosa 7. Mele Cotogne. 8. Melagrane dette Granate. 9. Lazzèròle rosse. 10. Lazzèròle bianche. 11. Sorbe. 12. Fichi Brogiotti neri (veri Brogiotti fiorentini). 13. Fichi Brogiotti bastardi. 14. Fichi Brogiotti bianchi: sono fichi che vi somigliano ma che sono più verdi e più piccoli. 15. Fichi Dottati. 16. Uva Pizzutella bianca (Cornetta bianca). 17. Uva Pizzutella rossa (Cornetta rossa). 18. Uva Occhio di bue (Vermentino). 19. Uva Bella.

---

questi frutti, ma la maggior parte vi sono portati da Albano, Frascati, Tivoli, Velletri, Terni, Rieti e da tante altre valli deliziose che si trovano nei ripieghi dei contrafforti dell'Appennino che riuniscono all'abbondanza delle acque un clima temperato» (Cfr. E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio. Complementi scientifici della «Pomona Italiana» di Giorgio Gallesio*, Firenze, 2003).

10 ottobre 1820. Il fico Brogiotto nero è il vero Brogiotto fiorentino, compresso alla corona e appuntato in un collo corto e aggraziato presso il peduncolo. Prima della maturità è verde-cinericcio, quasi bianco, rigato da piccole rilevature che vanno dal picciòlo alla corona; a maturità queste coste si distinguono per una leggera differenza di colore dal resto della buccia che diviene nera-violacea. La polpa è rossa, di gusto zuccherino e grazioso. Il Brogiotto bianco è diverso dal Brogiotto di Genova pur avendo con esso qualche analogia nella forma e nel gusto. Prima della maturità questo fico ha la forma e il colore del Brogiotto fiorentino, è compresso alla corona, degradante verso il peduncolo con una coda regolare e striato da un giro di linee rilevate dalla corona al peduncolo; il suo colore è verde-bianchiccio. Questo fico, nel maturare, si allarga senza allungarsi perdendo la coda che lo distingueva nell'acerbità e diventando quasi interamente piatto. Il suo colore si volge in un verde-chiaro che pare cinericcio e la buccia perde le costolature che la rigavano e si alliscia. La polpa è fine, composta da pedicelli sottilissimi che nuotano in un miele grasso e colorito di un bel rosso-rosato, di gusto gentile e zuccherino. Il fico Papale è molto grosso, lungo, quasi fiaschiforme ma con poca coda, con buccia violacea, striata lungitudinalmente e qualche volta screpolata. La polpa è formata da una gran quantità di filetti grassi e carnosì che nuotano in un miele denso e abbondante di colore granato-carico, delicato e gustoso. Il fico Regina o Pagnottaro è fra i fichi più grossi che io conosca: è tondeggiante, piuttosto appiattito verso la corona, senza coda e con picciòlo quasi nullo; la buccia è verdognola-chiara, punteggiata da minutissime macchiette bianche che appena si distinguono; la polpa è di una abbondanza straordinaria, composta da filetti grossi e carnosì che nuotano in un miele denso e abbondante e di un colore rosso-granato assai vivo; il gusto è dolce e grazioso. Il fico Verdone è fatto a fiaschetta ed è grosso come due o tre Pissalutti ai quali somiglia nella forma; la polpa è rossa, grassa, abbondante e gustosa; la buccia è verde e sottile; credo che sia il fico Lazzerò di Faenza. L'Ottato è il Dottato dei Fiorentini. Il fico Gentile è lo stesso di quello dei Toscani: è uniferio precoce, con frutto campaniforme, talvolta fiaschiforme, con buccia giallo-verdognola, screpolata e sottile e con polpa fine e mielosa, dolcissima; i fichi autunnali annebbiano e cadono senza maturare. Il Matalone è una varietà bifera: il nome, che in Romagna significa «fico-fiore»<sup>86</sup>, è qui il nome della varietà, servendo per indicare sia i fichi primaticci che quelli serotini. Io ho veduto solo questi ultimi che sono molto grossi, quasi tondi, senza coda, con buccia violaceo-rossiccia, striata da linee violacee che muoiono prima di arrivare al peduncolo; la polpa è composta da filetti piuttosto grossi, rosso-vivi; il miele non è abbondante e neppure gustoso. Ho infine veduto un fico detto Ravello che però non è molto pregiato, bianchiccio, fiaschiforme, con polpa rosso-granata.

Le melagrane, chiamate Granati, sono abbondanti a Roma ed io sono rimasto sorpreso di vederne coperte le piazze dove se ne vedono di grossissime, bellissime, colorate di un rosso-vivissimo: ne ho pesate alcune di due libbre<sup>87</sup> e mezza [= g 850]. Ciò che mi ha sorpreso è l'intendere che questi frutti così belli non sono quelli preferiti, mentre lo sono certe melagrane più piccole, con buccia verde-giallognola leggermente sfumata di rosso, che appartengono alla razza domestica.

Sulla piazza si trovano, oltre alla pera Spina e alla pera Vigolosa che sono in matu-

<sup>86</sup> *Giornali, Rimini, 18 settembre 1820.*

<sup>87</sup> Libbra romana: g 340.



Fig. 10 Napoli: banchi di frutta al mercato del Carmine. (Olio su tela di A. Pratella)

rità, la pera Angelica che è la più comune, la Pistacchina, abbondantissima e molto serbevole nella piena maturità, la Spadona da inverno, la Butirra grigia, diversa da quella del Genovesato, pure essa abbondantissima sulla piazza, e la pera del Duca.

#### REGNO DELLE DUE SICILIE

*Gallesio non si spinse più a sud di Napoli, da lui visitata nel 1824, e non raggiunse quindi mai la Calabria, la Basilicata, la Puglia e soprattutto la Sicilia. Il diario del suo soggiorno napoletano non è conservato presso l'Accademia delle Scienze di Torino, bensì a Genova, nell'Archivio Gallesio-Piuma.*

#### *Napoli*

*5 ottobre 1824.* La città di Napoli non presenta la quantità di frutti che avrei supposto, o almeno non ne vedo una gran quantità sul mercato. La piazza (figg. 10 e 12) è povera di pesche e io che vengo da Roma, dove ne ho vedute tante e belle, sono sorpreso di trovarvi solo una Cotogna duracina detta Persica dai Napoletani, che però presenta qualcosa di particolare che merita di essere notata, cioè una forma che si allunga in punta come un capezzolo; è questo un accidente di poca importanza perché questa varietà è esattamente la stessa della nostra Cotogna agostana.

I fichi che si vedono in città sono solo di quattro varietà: il Troiano, l'Ottato, il Pruciasotto (nero) e un quarto di colore rosso-violaceo di cui non ho potuto sapere il nome. Il primo si può dire che sia il solo fico di Napoli nel mese corrente: esso si trova ovunque, accomodato con arte in cesti grandissimi che girano per la città, siccome presso i fruttivendoli. Gli altri tre vi sono in piccolissima quantità e rari. L'ultimo è un fico cattivo e poco stimato. I due secondi sono gli stessi che noi conosciamo con

quei nomi e non so perché non siano più abbondanti. Il primo, che pare il prediletto dei Napoletani, è un fico gentile, più delicato che saporito, ma che matura bene sino ad appassire ed allora è dolce e gustoso; esso somiglia in gusto al nostro Pissalutto, ne ha la gentilezza e la leggerezza, ma mi pare che abbia un po' meno sapore; il suo aspetto me l'ha fatto prendere per il fico Albo dei Toscani: la buccia è bianca, molle, coperta da un'epidermide leggerissima che si attacca alle mani come quella dell'Albo; la forma gli si avvicina molto ma è un tantinello più allungata e quasi fiaschiforme. È possibile che nei giardini napoletani si coltivino altre varietà e che queste non compaiano sui mercati. Pare che, a Napoli, anche i fioroni si limitino a una sola varietà che vi esercita la primizia esclusiva, così come il fico Troiano l'esercita in autunno: è questo il fico Paradiso che io non ho veduto ma che risponde alla seguente descrizione fattami da alcuni amici: fico unifero, precoce, di forma oblunga e sottile, con buccia verdastra, polpa rosso-violacea piena di miele e gustosa. Il fico Paradiso è forse lo stesso dei Genovesi. Un altro fico che si vede ora sul mercato di Napoli è il Lardaro, descritto anche dal Porta<sup>88</sup> che lo chiama anche Pallaro dicendolo «di sapore insipido, magnitudine stolidi ac multa pinguedine». Il Porta parla anche dell'Ottato e del Troiano che dice «serotina, sapore iocundo ad siccandum inter cetera aptissima»; il Porta cita, fra i fioroni, il Gentile, il Ficazzano dei Siciliani, il fico Melongena e il Migliaròlo, mentre non parla del Paradiso; fra i fichi serotini cita il Digitello, il Lardaro, il fico della Stella, l'Imperiale, l'Albanero, il Corbo, il Bianchetto, e dà come tardivi, insieme al Troiano, l'Asprinia, il Cotinarolo, mentre non fa motto del Brogiotto.

8 ottobre 1824. Ho veduto e gustato il fico Albanero: è un fico a buccia nera e a polpa bianca, fiaschiforme, con collo appuntito, grosso come un Coasco; è il fico più bianco di polpa che si conosca, dolce ma senza rilievo e dovrebbe essere buono a seccarsi.

Le pere che si vedono ancora sulla piazza di Napoli sono la Spadona, l'Angelica, la Butirra e la Spina Carpi. Non ho veduto la Pistacchina dei Romani né la Buré grigia. La Spadona e l'Angelica sono le più abbondanti. La Butirra è rara, la Spina Carpi in mediocre quantità ma matura.

Sulle piazze napoletane si vedono delle lazzerole bianche ma non così belle né così abbondanti come a Roma. Non ho ancora veduto le rosse. Poche, finora, le giuggiole.

A Napoli le mele sono di tre qualità: 1. Mela di Norcia, simile alla Panaia. 2. Ghiacciòla, detta anche mela Genovese, che è la mela Ogliata dell'Appennino ligure: è un frutto singolare, di grossezza media, piuttosto turbinato, con buccia giallo-verdastra, variata da macchie di un verde più carico che la rendono trasparente e che somigliano a delle macchie d'olio. Ciò che è singolare è che queste macchie non sono puramente esterne ma penetrano nella polpa e le danno una certa trasparenza e un colore verde-oliva così vivo che contrasta col bianco della restante polpa, senza però cambiarne il sapore. 3. Mela Collonina, di media grossezza, appiattita, con buccia giallo-bianchiccia coperta da vivissime macchie rosso-rosate; pare le mela Lazzaròla dei Toscani ma la sua polpa è meno ghiacciòla e più morbida e ha un bianco più tirante al giallo e il suo sugo non ha punto dell'acido di quella ma è dolce e saporito. Alcuni danno questa mela sotto il nome di Appia. Mi si vanta molto la mela Limoncella che però non si vede ancora sulle piazze.

<sup>88</sup> J.B. PORTA, *Villae Pomarium*, Napoli, 1583.

10 ottobre 1824. A Napoli ho trovato ancora due razze di susine: una è la nostra Verdacchia e l'altra somiglia alla nostra Damaschina. Le Verdacchie sono un poco più piccole delle nostre e di un verde meno carico.

12 ottobre 1824. Ho fatto disegnare<sup>89</sup> tre ciocche di prune Scaudatelle o, come le chiamano i fruttivendoli, Scauratelle. Esse mi sembrano delle vere settembrine come le nostre che, nel clima di Napoli, maturano e durano più tardi, si raccolgono in ottobre e si conservano in casa sulla paglia o appese come l'uva<sup>90</sup>. Ho saputo che a Napoli si coltivano anche i nostri Buonbocconi sotto il nome di Pappacode o Pappacone.

15 ottobre 1824. Già da otto giorni i fichi sono rari sul mercato ma se ne vedono ancora e le tavole cominciano sempre con un piatto di fichi Troiani.

20 ottobre 1824. Si vedono in piazza le prime susine Scauratelle in abbondanza. Sulla piazza si trovano in abbondanza anche meloni e i cocomeri, grossi come a Firenze e a Roma dove tutte le piazze ne sono piene e dove si vendono a fette al popolo che le ama molto nei calori dell'estate (*fig. 13*). In Napoli, poi, si vedono appesi alle finestre e imbracati con delle cordicelle, i meloni vernini che in questo modo si prosciugano e durano tutto l'inverno.

30 ottobre 1824. Abbiamo già osservato che la piazza di Napoli non presenta un gran numero di varietà di frutti ma che molti amatori ne coltivano nei loro giardini altre che non si vedono sul mercato. Le pere, per esempio, che si vedono presso i fruttaioli si riducono a poche varietà. Le pere Spine, che sono le nostre Brutt'e buone, erano già terminate al nostro arrivo ma vi erano in abbondanza le Spadone e cominciavano le Angeliche che sono durate tutto il mese in grande abbondanza e se ne vedono ancora in quantità, mentre le Spadone si vedono solo in piccola quantità presso qualche bottega. Sono invece comparse altre varietà: la pera Spina del Carpio è stata la prima a mostrarsi verso la fine del mese e ora già copre tutte le botteghe dei fruttivendoli. La varietà più abbondante è la Spadona d'inverno, cioè la Buré inglese o la Luisa dei Fiorentini; vi è la Virgolata che i fruttaioli confondono spesso con la Sangermana dandole nomi diversi a caso; la Sangermana, che pure è rara, vi è chiamata da alcuni Virgolosa, da altri Verdelonga, da altri ancora Spadona e finalmente Gentile di Francia; vi ho trovato pure la pera del Duca e spesso, con questo stesso nome, la Butirra grigia e diverse altre pere sconosciute. La più abbondante, però, dopo la pera Spina, è la pera Mezza, una perina tonda, piccola, compressa alla corona, con buccia rugginosa e con polpa molle, dolcigna, che si mangia in stato di ammezzimento<sup>91</sup> come le nespole. Questa pera si vende a prezzo vilissimo.

2 novembre 1824. Ho assaggiato ancora i fichi Albaneri trovandoli mediocri.

<sup>89</sup> Queste susine furono affidate al pittore Ferdinando Mori, autore anche delle tavole del fico Troiano e della pesca Natalina.

<sup>90</sup> *Giornali, Siena, 16 settembre 1824.*

<sup>91</sup> Cfr. nota 42. La polpa ammezzita è di colore bruno, liquescente e, di solito, ha sapore sgradevole.

*14 novembre 1824.* In piazza si comincia a vedere l'uva Rosa, cioè la Pergolese dei Romani, con acini grossi, tondi, di colore rosso-opaco e di sapore dolce.

*15 novembre 1824.* Il mercato di Napoli continua a presentare ancora una certa abbondanza di pere Angeliche che però sono meno delicate di quelle che abbiamo mangiato sinora. Ci sono in abbondanza: 1. Le Spine del Carpio di due forme: le grosse, più larghe alla base, e le piccole, più tondeggianti, tutte riunite nei medesimi panieri. 2. Le pere Spadone da inverno, che si trovano pure presso i rivendaròli dei mercati ma in minore abbondanza. 3. Le pere Virgolate, più rare sulla piazza ma molte sulle tavole dei particolari dove ne ho gustate delle eccellenti. 4. La pera che ho trovato più interessante è però la Carmosina d'inverno: si tratta di un frutto di forma particolare che si avvicina a quello delle Bergamotte, compresso alla corona che è situata in un piccolo incavo; il peduncolo è impiantato su di un collo cortissimo; la buccia è verde-oliva carica, coperta da una sorta di larga macchia rosso-bruna che la prende dalla corona al picciòlo.

*19 novembre 1824.* Ho mangiato oggi la pera Gentile di Francia e l'ho trovata con polpa fine, gentile, piuttosto butirrosa, piena di un sugo dolce e saporito. È una pera comune nei paesi che circondano il lago del Fucino e specialmente a Tagliacozzo che, in inverno, rifornisce di frutti la città di Roma: in questi paesi la pera Gentile è conosciuta sotto il nome di Buré d'inverno.

*22 novembre 1824.* La piazza di Napoli è abbondantissima di mele. Le più comuni che si vedono da tutte le parti e si vendono a vilissimo prezzo, sono le mele di Norcia, piatte, grosse come delle Carle mediocri ma meno turbinata, con buccia strisciata di verde e con polpa tenerissima ma non butirrosa né croccante; il loro gusto è un poco acidetto ma non disgustoso. La mela Callamella (o Canamella) è una razza che somiglia assai alla precedente e si prenderebbe per la stessa se non si distinguesse per la piccolezza, la forma più piatta e il colore rosso un poco più vivo; la sua polpa è dolce, fine, meno tenera della mela di Norcia ma più morbida. La mela Collonina è già stata descritta in ottobre<sup>92</sup>, quando compariva sulla piazza dove ora comincia ad essere abbondante: ha la forma della mela Lazzèròla ma è più grossa e un poco turbinata; la sua buccia è di un bel giallo-liscio ma denso e non trasparente come nella Lazzèròla; la sua polpa è fine ma di gusto mediocre. La mela Limoncella è turbinata, sottile, con buccia gialla punteggiata di bruno come le Renette a cui somiglia; la sua polpa è delicata ma non ha la morbidezza e l'acidulo delle Renette. La mela Genovese è verdognola, con polpa dolce e carnosa. La mela Ghiacciòla è verdastra e macchiata come di olio; anche la sua polpa è macchiata sotto la macchia della buccia, ma il gusto è sempre il medesimo. Le susine Scaudatelle continuano a vedersi sulla piazza e sono identiche alle nostre Damaschine settembrine.

*29 novembre 1824.* Avendo esaminato i principali fruttivendoli di Napoli ecco le notizie che ho raccolto: 1. La frutta più particolare che si mangia in città viene da Somma, località dove si fa un'industria di questi prodotti: è da là che vengono le prugne Scaudatelle e le belle pesche vernine che si mangiano ora e che i Napoletani chiama-

<sup>92</sup> *Giornali, Napoli, 8 ottobre 1824.*

no Nataline (*tav. IV.2*). 2. Le prugne si raccolgono alle fine di ottobre e si conservano, come le pesche, in panieri nelle grotte o nelle cantine. 3. I magazzini di frutta non sono in città ma nelle campagne e soprattutto a Somma e a Salerno.

Sulla piazza si vedono le mele Limoncelle e le mele Muse: le prime, abbondantissime, sono le preferite dai Napoletani che le considerano una specie di Renette; le seconde sono le Muse dei Toscani e non sono abbondanti.

Le uve della piazza di Napoli sono di diversa qualità. La più abbondante è la Catalanesca, grossa, oblunga, dorata e spesso abbrustolita dal sole come il nostro Vermentino; al vederla si prenderebbe per un Moscatellone di Spagna piuttosto piccolo, ma poi, mangiandola, si trova senza il gusto di moscato, con buccia dura e con carne compatta, dolce e saporita: pare l'uva Regina dei Toscani o la Triglia bianca. È un'uva da tavola che si mangia in tutte le mense e vi compare gialla, liscia e fresca. A Napoli si mangia anche la Triglia nera. La Cornetta (Galletta dei Toscani, Pizzutello dei Romani) compare a Napoli sotto il nome di Corniccina. Un'altra uva si vende sulla piazza e somiglia un poco al nostro Vermentino ma il grano è un poco più piccolo e non è così dolce. Il Moscadellone vi è pure, anche se io non l'ho veduto.

*Durante il suo soggiorno napoletano Galesio partecipò a feste e a banchetti offerti da alcune Famiglie della locale «società di prima sfera»<sup>93</sup> e dallo stesso sovrano. Egli approfittò di queste circostanze per osservare i frutti che erano presentati sulle auliche mense e che erano presumibilmente migliori di quelli che si trovavano sulle piazze. Nel suo diario Galesio trascrisse puntualmente le sue osservazioni a riguardo.*

Il buffet del conte Diomede presentava i frutti più ricercati di Napoli. Io vi ho distinto le pere Spine del Carpio e le Angeliche, le prune Scaudatelle, l'uva Catalanesca, le sorbe, le lazzèròle bianche<sup>94</sup> e delle bellissime pesche che mi hanno particolarmente interessato e che, all'aspetto, avevano tutti i caratteri della nostra Duracina gialla precoce a buccia velata di rosso o Primaticcia di Savona: l'odore che esse emanavano annunciava una polpa saporita e io non so se fossero state conservate nelle cantine, come mi hanno assicurato, oppure sulla pianta: io credo che fossero state colte da tempo e conservate nelle dispense, anche se, a vederle, sembravano appena raccolte.

Ho esaminato i frutti che componevano il dessert del banchetto offerto dal Re<sup>95</sup> in onore della principessa di Partanna<sup>96</sup> e ho riscontrato che essi erano: 1. Susine Scaudatelle, lisce, sane e senza raggrinziture o macchie. 2. Lazzèròle gialle assai fresche ma un poco raggrinzite. 3. Uva Catalanesca, sana, bella, liscia, d'un bel giallo ora puro ora bruno. 4. Mele Bergamotte, Norcie, Panaie, Calville rosse e Limoncelle. 5. Pesche duracine gialle assai belle, a buccia gialla e fresca, dolci, senza acido e saporite come le precoci.

<sup>93</sup> Lettera di Giorgio Galesio al cugino Tommaso Littardi, in F. BARIOLA, *Otto lettere di Giorgio Galesio, autore della Pomona Italiana (v)*, Firenze, 1893.

<sup>94</sup> «Il Regno di Napoli è, in Italia, il regno delle lazzèròle e specialmente delle bianche» (G. GALESSIO, *Trattato del Lazerolo*, trascrizione, commento e note di E. Baldini, Firenze, 1998).

<sup>95</sup> Ferdinando I di Borbone.

<sup>96</sup> Lucia Migliaccio, duchessa di Florida, sposata nel 1814 da Ferdinando I di Borbone.

PANORAMA POMOLOGICO  
DEI MERCATI DI GIORGIO GALLESIO

Le descrizioni delle varietà che Gallesio incontrò sui mercati italiani rispecchiano solo in parte la fisionomia del germoplasma frutticolo del suo tempo. Il carattere saltuario e occasionale delle visite effettuate a molte piazze rende infatti parziali ed estemporanee le catalogazioni, senza considerare che molte varietà incontrate da Gallesio nelle campagne non erano presenti sui banchi dei fruttivendoli cittadini e la loro produzione si esauriva spesso nell'autoconsumo. Il carporama frutticolo italiano era comunque straordinariamente ricco di specie e di varietà che maturavano scalarmente da una primavera all'altra, con una maggiore concentrazione in estate e in autunno.

Ogni anno, alla metà di maggio, le ciliegie (*tab. 2*) aprivano la stagione dei frutti novelli con le Acquaiòle, le Biancare, le Cornaline, le Maggiaiòle, le Mollette, le Morelline, le Pisciaròle e le Turche, cioè con una serie di varietà-popolazioni che Gallesio aveva classificato in un unico raggruppamento tassonomico, quello delle Ciliegie tenerine o lustrine, caratterizzate dalla consistenza molle e acquosa della loro polpa e dal loro colore chiaro (es. Biancara) o scuro (Turca)<sup>97</sup>. Seguivano, per tutto luglio, le Ciliegie duracine<sup>98</sup>, a polpa consistente, che comprendevano le Grafione rosse e nere (= Napoletane), le Garagnane, le Marostegane, le Moscadelle, le Negrone, ecc.

Più tardive e indubbiamente più importanti di quanto non lo siano attualmente, erano le Visciole «di più razze»<sup>99</sup>, con drupe «più o meno grosse e più o meno neregianti», a polpa molle e a peduncolo piuttosto lungo, comprese fra le Viscioline (Amarene, Amarasche, Marasche), di sapore acido, e le Visciolone, di sapore più o

Tab. 2 *Varietà di ciliegio e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Gallesio)*

TORINO: Acquaiòla, Amarena, Ciliegia di Spagna (*Ciliegia-susina*), Grafiona rossa, Grafiona nera, Pisciaròla (*Cornalina*), Visciola nera (*Visciolona*), Visciola rossa (*Griotta*).

VOGHERA: Mammola (*Ciliegia-susina*).

GENOVA: Acquaiòla, Amarena, Ciliegia di Spagna (*Ciliegia-susina*), Grafiona bianca, Grafiona nera (*Napoletana fiorentina*), Visciola a picciòlo corto, Visciola a picciòlo lungo.

PADOVA: Amarena (*Marinella*), Grafiona bianca (*Marostegana*), Grafiona nera (*Durona o Negrone di Padova*), Grafiona rossa, Visciola (*Marascona*).

ANCONA: Acquaiòla (*Maggiaiòla*), Duracina (*Garagnana*), Visciolina, Visciolona (*Visciola della Palombina*).

PIACENZA: Visciola autunnale (*Visciola a ratafià*).

REGGIO: Ciliegia nera, Durona rossa, Marasca (*Marena*), Visciola.

FIRENZE: Acquaiòla nera, Acquaiòla rossa, Amarena (*Visciolina*), di Montagna, Grafiona nera (*Napoletana*), Grafiona rossa (*Turca*), Lustrina rossa, Tenerina nera.

PISA: Acquaiòla, Amarena a picciòlo lungo (*Amarasca, Visciolina*), Duracina rossa, Grafiona gialla (*Moscadella*), Lustrina nera (*Morellina*), Marchiana, Molletta bianchiccia, Visciola.

<sup>97</sup> E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio*, cit.

<sup>98</sup> «Fructu maiori, medio, cordato, precoci, estivo, serotino, epicarpo rubente, luteo, sapidissimo», ivi.

<sup>99</sup> «Fructu sferico, magno, estivo, epicarpo obscure rubente, sarcocarpo tenero rubescente, succo subacido, gustu aromatico», ivi.

meno dolce<sup>100</sup>. In mancanza di una vera industria conserviera le ciliegie acide venivano allora utilizzate nell'ambito familiare o a livello artigianale per preparare sorbetti<sup>101</sup>, confetture e distillati (es. ratafià). I Grafioni venivano anche conservati «sotto spirito», un trattamento che, oltre a preservarli, conferiva consistenza alla loro polpa<sup>102</sup>.

Nella seconda metà di giugno anche le albicocche facevano la loro comparsa sulle piazze italiane e vi rimanevano per circa un mese, tutte apparentemente destinate al consumo diretto. Le prime erano alcune varietà a polpa chiara («bianca»), piuttosto mediocri: ultime venivano le varietà a polpa gialla, dominate per il suo pregio, dalla grossa e gustosa albicocca di Germania, nota anche come Tedesca, Meliaca e, in ragione della sua pezzatura, Albicocca-pesca.

Il germoplasma dell'albicocco era comunque piuttosto limitato (*tab. 3*) e anche poco caratterizzato sotto il profilo tassonomico, nonostante i tentativi di Galesio di definire, con l'aiuto di esperti, le differenze fra Albicocche e Magnaghe e di distinguere le diverse varietà oltre che in base all'aspetto e al colore della buccia e della polpa, anche in base al sapore della mandorla (es. Alessandrina bianca a mandorla dolce, Alessandrina bianca a mandorla amara) che probabilmente aveva allora anche una destinazione alimentare<sup>103</sup>.

Tab. 3 *Varietà di albicocco e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Galesio)*

TORINO: Albicocca-pesca, Alessandrina a mandorla amara, Armagnana, Bianca a mandorla dolce, Lucente di Savona (*di Malta o di Sardegna*).

VOGHERA: Magnaga (*Albicocca a mandorla amara*)

GENOVA: Mazza-cristiani.

MILANO: Albicocca-pesca, Bianca, Magnaga.

PADOVA: Armilla.

FIRENZE: di Germania (*Albicocca-pesca, Meliaca*), Giorgione, Magnaga.

PISA: Albicocca-susina, Ammazza-cristiani, Primaticcia a mandorla amara, Primaticcia a mandorla dolce, di Germania (*Tedesca*).

Poco numerose erano anche le varietà di susino incontrate da Galesio sulle piazze italiane (*tab. 4*), spesso mediocri e quasi sempre disponibili in limitate quantità e talvolta senza un nome preciso<sup>104</sup>. La loro stagione cominciava alla fine di giugno e terminava alla fine di ottobre. In agosto esse erano relativamente abbondanti sul mercato fiorentino<sup>105</sup>, in particolare con le Simiane e le Catalane, peraltro caratterizzate da una notevole eterogeneità, al punto da legittimare il sospetto che, in realtà, potessero «comprendere ognuna più razze».

Il costo delle susine era peraltro modesto: sul mercato di Bologna, ad esempio, esse erano quotate un baiocco la libbra, cioè circa 0,5 € al chilo<sup>106</sup>.

<sup>100</sup> *Ibidem*.

<sup>101</sup> *Giornali, Firenze, 1 giugno 1839*.

<sup>102</sup> *Ibidem*. Nel manoscritto del *Trattato del Ciliegio*, rimasto inedito alla morte di Galesio Cfr. E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio*, cit., manca purtroppo il preannunciato capitolo dedicato all'«utilizzazione del prodotto».

<sup>103</sup> *Ivi, Milano, 15 dicembre 1821*.

<sup>104</sup> *Ivi, Milano, 15 settembre 1821; 15 luglio 1824; Bologna, 29 luglio 1824*.

<sup>105</sup> *Ivi, Firenze, 29 luglio 1839, 3 agosto 1817*.

<sup>106</sup> *Ivi, Bologna, 29 luglio 1824*.

Tab. 4 *Varietà di susino e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Galesio)*

GENOVA: Buonboccone bianco (*Catalana fiorentina bianca ?*), Buonboccone nero (*Catalana fiorentina nera ?*), Claudia, Damaschina, Pernicon, S. Giacomina.

MILANO: Damaschina, Scanarda (*Cervellata, Buonboccone ?*), Tedesca (*di Svizzera*).

VERONA: Claudia (*Amola di Francia*).

PADOVA: Claudia (*Amola di Francia*), Zucchetta bianca, Zucchetta imperiale, Verdacchia.

FIRENZE: Asinaccia, Catalana gialla (*Buonboccone ?*), Catalana verde, (*Verdacchia genovese* o *Verdacchia maggiore*), Claudia bianca, Claudia rossa, del Cuore, dell'Imperatore, Mirabolana, Pernicon, Porcina, Regina bianca, Santa Monaca (*Monaca*), S. Piera nera (*Asinaia pisana*), Simiana (*Monaca*), Verdacchia, Vecchietti (*Sant'Iacopa*).

PISA: Asinaia (*Farinella*), Catalana, di S. Giovanni, Coscia di Monaca, Monaca (*Santa Monaca fiorentina*), Moscina, S. Piera, Regina Claudia (*Claudia*), Serotina, Simiana (*Buonboccone*), Verdacchia, Verdacchia bastarda.

SIENA: Massimiliana (*Simiana fiorentina*), Verdacchia.

BOLOGNA: Claudia.

IMOLA: S. Caterina.

FORLÌ: S. Caterina (*Uovo di quaglia, Torlo d'uovo*).

ANCONA: Catalana, Damaschina rossa.

NAPOLI: Damaschina, Pappacona (*Pappacoda, Buonboccone*), Scaudatella, Verdacchia.

Molto numerose erano le varietà di pesco trovate da Galesio sui mercati italiani (tab. 5), riferibili sia al gruppo delle pesche a epicarpo tomentoso sia a quello delle pesche-noci e ulteriormente distinte, con i criteri tassonomici indicati nel suo inedito *Trattato del pesco*<sup>107</sup>, in duracine (Cotogne, attaccalosso) e spiccagnole (spartilosso, pasta) e in pesche a polpa bianca e pesche a polpa gialla. Molte varietà prive di uno specifico nome imposto loro dai coltivatori o dai fruttaiòli furono descritte da Galesio con una generica terminologia di comodo (es. Pesca spiccagnola bianca, Pesca spiccagnola gialla, ecc.), ispirata ai criteri tassonomici sopra esposti.

Tab. 5 *Varietà di pesco e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Galesio)*

TORINO: Carota, Cerasin (*Pesca-ciliegia*), Pajie Limon, (*Damaschina*), Duracina bianca (*Carnè*), Duracina gialla (*Duracina precoce*), Maddalena, Nissolin (*Nocciolina*), Nox (*Nuxpersica*), Reale (*Maddalena bianca, Spiccagnola bianca*), Cotòn spaciòn (*Spiccagnola gialla*).

VOGHERA: Gnif (*Carota*).

GENOVA: Bianca attaccalosso, Damaschina, Gialla attaccalosso, Gialla spartilosso, Mispersica, Moscadella (*Duracina gialla di Finale, Pesca di Savona*), Moscatella moscina, Moscatella rossa attaccalosso (*Maascinna*), Moscatella rossa spartilosso (*Baascinna*), Moscatella spiccagnola, Pasta gialla, Pesca-noce duracina, Pesca-noce spiccagnola, Spartilosso temporita (*Maddalena bianca toscana, Temporita*), Spiccagnola bianca, Spiccagnola gialla primaticcia.

MILANO: Duracina rossa precoce a polpa gialla di Savona, Moscatella precoce (*Pesca di Savona*), Duracina bianca grossa, Maddalena bianca grossa (*San Giacomina*), Maddalena bianca piccola (*Sant'Anna*), Spiccagnola bianca grossa, Spiccagnola bianca piccola, Sementina.

PAVIA: Duracina bianca, Duracina gialla, Spiccagnola bianca.

(Segue)

<sup>107</sup> E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio di Giorgio Galesio*, cit.

(Segue tab. 5: *pesco*)

BERGAMO: Damaschina, Duracina bianca, Duracina gialla a buccia rossa.

VERONA: Biancona, Giallona.

PARMA: Duracina bianca, Duracina gialla (Damaschina), Gnif (Carota).

MODENA: Duracina bianca (*Duràs bianca*), Duracina rossa (*Duracina a polpa gialla, Damaschina*), Persic nux, Pesca ibrida, Sanguigna, Spiccagnola bianca a buccia bianca, Spiccagnola bianca a buccia bianco-verdastra, Spiccagnola gialla (*Spiccagnola cotogna, Duràs gialla*).

REGGIO: Spiccagnola bianca, Spiccagnola gialla.

FIRENZE: Alberges (*Novellara*), Brugnion violetta, Carota, Cotogna (*Cotogna attaccaticcia*) Cotogna gialla seconda, Cotogna giallo-rossa (*Cotogna moscatella, Moscatella gialla genovese*), Damaschina (*Moscatella*), Duracina bianca, Duracina bianca attaccalosso, Duracina gialla, Duracina gialla a buccia rossa (*Duracina rossa, Moscatella*), Duracina gialla agostenga, Duracina gialla precoce (*Moscadella di Savona*), Maddalena bianca semispicca, Maddalena bianca spicca, Maddalena primaticcia, Maddalena seconda (*Sant'Isacopa*), Pesca ciliegia, Poppa di Venere, Spiccagnola bianca, Spiccagnola bianca a buccia rossa (*di San Martino*), Spiccagnola moscatella (*Damaschina spartilosso*), Spiccagnola verde (*Pasta bianca selvatica*), Vagaloggia duracina, Vagaloggia spiccagnola.

PISA: Alberges, Maddalena attaccaticcia prima, Maddalena bianca, Maddalena rossa, Maddalena seconda spicca, Moscatella, Pesca-noce propria, Pesca ciliegia, Pesca mela, Vagaloggia, Violetta (*Brugnion violetta*).

SIENA: Cotogna duracina, Cotogna spiccagnola, Duracina bianca, Spiccagnola bianca.

BOLOGNA: della Busa, della Maria, della Madonna.

FORLÌ: Damaschina gialla a buccia rossa, Duracina bianca, Spiccagnola bianca a buccia verde.

PESARO: Damaschina, Duracina bianca a buccia bianca, Cotogna (*Duracina gialla a buccia gialla*), Duracina gialla a buccia rossa.

ROMA: Duracina bianca, Duracina rossa (*Damaschina duracina*).

NAPOLI: Duracina gialla, Natalina (*Cotogna tardiva*).

Il calendario di maturazione delle pesche si estendeva da luglio a settembre, con una forte concentrazione nel mese di agosto; a Napoli Galesio vide però delle pesche molto tardive, dette Nataline, che «venivano conservate nelle grotte e nelle cantine» fino al mese di dicembre. Singolare era la pesca detta Carota, caratterizzata da una polpa uniformemente colorata di rosso-sanguigno ma purtroppo notevolmente tomentosa.

Le mele (*tab. 6*), molto richieste sulla piazza di Venezia, non erano molto numerose dal punto di vista varietale e quasi tutte riferibili al vecchio assortimento di cui oggi restano solo sporadici relitti nelle banche del germoplasma e nelle collezioni di appassionati pomologi, mentre la grande produzione è attualmente composta da un ristretto numero di nuove varietà (Golden Delicious, Delicious rosse, Imperatore, Gala, ecc.) di origine forestiera.

Anche all'epoca di Galesio le mele maturavano prevalentemente in autunno e in inverno; raccolte in settembre-ottobre esse venivano conservate nei fruttai e comparivano via via sui mercati fino alla primavera successiva.

Molto numerose erano le pere (*tab. 7*), presenti in molti mercati cittadini già alla fine di giugno con le varietà precocissime (es. Moscatella, Moscatellina, Sant'Anna, Tanager), molto abbondanti in luglio, agosto e settembre grazie a un ampio assortimento

Tab. 6 *Varietà di melo e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Gallesio)*

TORINO: Appia, Calvillà bianca, Calvillà rossa, Carpendola dolce, Carpendola giallo-grigiastro (*Pupina*), Dolce, Renetta bianca (*Renetta gialla*), Renetta del Canada, Renetta dolce, Renetta grigia, Ruggine.

ASTI: Carla, Dolce.

BRESCIA: Appiolona, Calimana (*Pupina*), Ruggine, Zuccherina.

VENEZIA: Calimana, del Ferro, del Filo, dell'Olio (*Ducale ?*), Marzapane, Paradisa.

PADOVA: Morosina.

FIRENZE: Francesca, Lazzaròla, Mora, Regina (*Renetta francese, Renetta gialla*), Renetta pupina (*Mora pupina, Pupina*).

PISA: Appia (*Appiola*), Finocchietta (*Ruggine*), Francesca, Lardona, Panaia (*Lardaia*), Paradisa, Renetta bianca, Renetta pupina (*Mora dolce, Carovella*), Rosa, Spannocchina (*Dolce ?, Ducale ?*), Tedesca.

FERRARA: Accialina (*Morosina*), Appia, Borda, Calimana, Decia, del Filo, Durella, Ducale, Pupina, Renetta bianca, Ruggine.

BOLOGNA: Calimana bianca, Calimana grigia (*Pupina*), Carota, Garofala (*Panaia ?*).

NAPOLI: di Norcia (*Panaia ?*), Callamella (*Canamella*), Collonina (*Appia, Lazzaròla ?*), Genovese, Ghiacciòla, Limoncella, Musa.

varietale, e ancora disponibili in inverno con le varietà più tardive conservate in fruttaio (es. Luisa, Martin sec, Spina Carpi, San Germana, Spadona, ecc.)

Al tempo di Gallesio altre Pomacee importanti erano le Lazeròle, con due varietà, rossa e bianca, descritte nella *Pomona Italiana* (dispense 20 e 24) e nello specifico Trattato<sup>108</sup>.

Tab. 7 *Varietà di pero e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Gallesio)*

TORINO: Brutt'e buona di Giavenna, Buoncristiana da state, Buré bianca, Buré grigia, Butirra d'autunno, Camogliana (*Perla toscana, Spennacchina*), Culot de Suisse, Double fleur (*Bruschetta, Lardè*), Giap-pu, Luisa (*Spadona d'inverno di Finale*), Martin sec, Moscatella, Moscattin (*Moscattellina*), Sant'Anna, Tanier (*Printanier*), Verdelonga (*Sangermana d'autunno o Spadona di Finale*), Virgolosa (*Virgolata*).

VOGHERA: di Spagna (*Spina*), Gnoc (*Brutt'e buona di Giavenna*), Succhè (*Buoncristiano*).

ALESSANDRIA: di Spagna (*Spina*), Martin sec, Virgolosa.

GENOVA: Brutt'e buona di Giavenna, Buré bianca, Buré d'autunno, Buré da inverno, Camogliana (*Perla toscana*), Camogliana da inverno (*Pistacchina romana*), Culot de Suisse, Gelsomina, Moscatellina (*Giu-gnolina toscana*), Reale, Succotta (*Bianchetta, Colombina, Campana*), Spadona, Verzellina.

MILANO: Angelica (*Figo veronese*), Buoncristiana d'inverno, Buré bianca, Buré grigia, Cavallara, Gnocca (*Bugiarda*), Martin sec, Sangermana, Sementina, Spadona d'inverno, Spina Carpi, Virgolosa.

PAVIA: Bianchetta, Buoncristiana da state, Buré bianca, Buré grigia, Cavallara, di Spagna (*Campana*), Gnocca (*Bugiarda, Brutt'e buona di Giavenna*), Limone, Moscatellina, San Giovanni, Spadona, Spina Carpi.

BERGAMO: Zuccotta da state (*Campana*).

BRESCIA: Allora (*Imperiale*), Angelica, Bissin (*Arancina toscana*), Butirra bianca, Butirra rossa, Cento-doppie (*del Duca*), Gnocca d'autunno (*Pistacchina romana*), Limoncina, Norgal, Ruggine (*Rusone*), Sangermana, Virgolosa (*Verdelunga bresciana*).

(Segue)

<sup>108</sup> G. GALLESIO, *Trattato del Lazerolo*, cit.

(Segue tab. 7: pero)

VICENZA: Bora, Cannellona, Cedrina (*Limoncina veronese*), Coatorta, Figo (*Angelica*), Martinsecco (*Cannellina di Verona*), Morosina, Passatutta, Pistacchina (*Ambretta, Cappuccina veronese*), Sangermana, Spina Carpi.

VERONA: Botier (*Buré bianca*), Buoncristiana da inverno, Buré grigia, Buré rossa, del Sanguè (*Languriotta*), Figo (*Angelica*), Limoncina (*Cedrina padovana*), Martin sec (*Canarina, Cannellina*), Nizza, Passatutte, Sangermana, Trentosso (*Spina Carpi*), Virgolata.

VENEZIA: Bianchetta (*Cedrina padovana, Limoncina veronese*), Nizza, Succotta (*Spina Carpi*)

PADOVA: Bergamotta, Cedrina (*Bianchetta veneziana, Limoncina veronese*), del Corso (*Nizza veronese ?*), Garzignòla, Guerrina (*Alguerrina, Ambretta vicentina, Pistacchina romana*), Morosina, Spina Carpi, Virgolosa.

PARMA: Angelica (*Zuccheromanna*), Butirra rossa autunnale, Gnocca d'autunno, Succotta da inverno, Turca da inverno (*Crescentina, Buoncristiana milanese*).

PIACENZA: Bergamotta da inverno, Buoncristiana da inverno, Buré bianca (*Butirra bianca, Rodella*), Buré grigia (*Butirra grigia*), Buré rossa (*Butirra rossa*), Gnocca d'autunno (*Buoncristiana*), Sangermana (*Francese*), Spadona d'autunno.

MODENA: Angelica (*Cedra*), Acquarosa, Bergamotta, Butirra grigia, Butirra rossa (*Buré d'autunno*), Ducale, Ghiacciòla, Gnocca d'autunno, Salesiana (*Buré bianca*), Spina (*Spinella, Spinona, Spinola, Succotta genovese*), Virgolosa (*Virgolata*).

REGGIO: Angelica (*Zuccheromanna*), Buré grigia, Cedra (*Bergamotta d'autunno*), Gnoc (*Brutt'e buona di Giavenna*), Limonina (*Virgolata*), Moscatellina, Passatutte, Salesiana (*Buré bianca*), Spadona da state, Spadona d'autunno, Spina, Succotta da inverno (*Gnocca, Casentina*). Virgolata, Zucchetta rigata.

FIRENZE: Allora, Angelica, Arancina, Bugiarda (*Brutt'e buona*), Bugiardina, Carbonella, Granaìola, Campana (*Succotta da state*), Cipolla, Garofana, Garofanella, Imperiale, Luisa, Moscata, Moscatella, Perla (*Camogliana*), Pipa (*Collo d'oca*), Reale, Romana (*Pupina*), Rossellina (*Ducale*), Rozza (*Verdenizza genovese*), San Lorenza, Sant'Iacopa, Spada da state, Spadona, Spina, Stretta, Virgolata (*Limonina di Finale*), Zuccherina.

PISA: Allora, Arancina, Bernardina (*Camusina*), Bugiarda (*Brutt'e buona di Giavenna*), Buré, Butirra bianca, Butirra grigia, Campana (*Buoncristiana*), Centodoppie (*del Duca*), Giugnolina, Granaìola, Lardona (*Bugiardona*), Luigia (*Limonina di Finale*), Moscadella rossa, Moscadella veneziana, Moscatella, Moscatellina, Perla (*Spennacchina, Camogliana*), San Giovanni, Santa Maria, Spadona, Spina (*Spina Carpi*), Zuccherina.

FERRARA: Angelica gentile (*Spina*), Biancarda (*Cedrina padovana, Bianchetta veneziana, Limoncina veronese*), Garofolina, Ruzzana (*Buré grigio*), Spina d'Ercole (*Sangermana*), Virgolosa.

BOLOGNA: Bianchina (*Camogliana genovese, Perla toscana*), Favarola (*Bianchetta genovese*) Ghiacciòla maggiore, Ghiacciòla minore, Limone, Moscadella, Sant'Jacopa, Sozzobona, Spadona d'autunno (*Buré d'Angleterre*), Spadona d'inverno (*Sangermana*), Zuccheromanna (*Brutt'e buona, Bugiarda*).

IMOLA: Angiola (*Granella*), Butirra, Butirra settembrina, Regina settembrina.

FAENZA: Bergamotta, Spadona d'autunno.

RIMINI: Angelica, Spadona, Virgolosa.

PESARO: Angelica, Buré bianca, Buré rugginosa d'autunno, Spadona.

FANO: Angelica, Spadona d'autunno.

ANCONA: Angelica, Fiorentina, Martin sec, Spadona d'autunno, Spina.

ROMA: Angelica, Butirra d'inverno (*Butirra grigia*), del Duca, Pistacchina, Riccarda, Spina, Virgolosa.

NAPOLI: Angelica, Butirra, Carmosina d'inverno, del Duca, Gentile di Francia, Mezza, Spadona, Spadona d'inverno, Sangermana, Spina Carpi, Virgolata.

Tab. 8 *Uve da mensa e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Galesio)*

TORINO: Barbarossa.

VERONA: Bigolona (*Passeretta*), Carne (*Uva da composta, Pergolona romana ?*), Candiota (*Moscatellona*), Moscatella bianca, Moscatella nera, Zibibbo.

FIRENZE: Cornetta (*Galletta, Pizzutella romana*).

PISA: Galletta (*Cornetta genovese*), Regina primaticcia, Salamanna (*Moscatellona*).

IMOLA: Cornetta, Moscatella, Passeretta nera.

FAENZA: Angiola (*Regina*), Galletta (*Zibibbo*), Pergola (*Triglia*), Pergolona.

PESARO: Cornetta, Pergola (*Triglia*), Moscatella bianca, Moscatellona.

ROMA: Bella, Occhio di Bue (*Vermentina*), Pizzutella bianca (*Cornetta bianca*), Pizzutella rossa (*Cornetta rossa*).

NAPOLI: Catalanesca (*Moscatellona di Spagna ?*), Corniccina (*Cornetta, Galletta toscana, Pizzutella romana*), Moscatellone, Rosa, Sanginella, Triglia nera.

Poco numerose erano le uve da mensa (*tab. 8*), alcune delle quali a duplice attitudine (da vino e da consumo diretto), prevalentemente tardive (di terza o quarta epoca) e principalmente rappresentate da vari tipi di Moscato, dalla Pergolona, dalla Galletta (Cornetta; Pizzutella; Regina) e dalla Pergola o Triglia.

La posizione che le uve da tavola occupano nei diari di Galesio e nella stessa *Pomona Italiana* in confronto alle uve da vino sembrerebbe deporre a favore dell'ipotesi che il loro interesse fosse piuttosto marginale e concentrato soprattutto nei mesi in cui scarseggiavano gli altri frutti di maggiore consumo. Presenti sul mercato erano anche le uve essiccate, per lo più importate dall'Oriente, ma anche prodotte in alcune zone climaticamente idonee del nostro paese.

I fichi erano invece presenti su tutte le piazze d'Italia (*tab. 9*) per un lungo periodo (da luglio a ottobre), in grande abbondanza e a buon prezzo, con una sequenza pressoché continua di fioroni e di fichi serotini verdi, gialli, giallo-rossastri o violaceoscuri, appiattiti, sferoidali, cucurbiformi o campaniformi, con polpa succulenta e mielosa ovvero asciutta, granellosa e di sapore pungente.

Di fronte a una così grande biodiversità Galesio si cimentò nell'arduo tentativo di riordinare la nomenclatura varietale pronunciandosi in termini ora cauti ora categorici sui presunti casi di sinonimia e di omonimia.

La maggior parte della produzione di fichi era assorbita dal consumo fresco; non trascurabile era però la produzione di fichi secchi, tipica di alcune zone centro-meridionali (es. Pesarese, Ascolano, Puglia, Napoletano), dove erano coltivate varietà (es. Biancolino, Dottato, Melle, Prusciotto, ecc.) particolarmente adatte a questo tipo di conservazione ed elaborazione.

Completavano il germoplasma frutticolo del tempo altri frutti «minori», quali giuggiole e sorbe, uva spina, noci, nocciòle, pistacchi e castagne, meloni, cocomeri, fragole riforenti e grossi fragoloni riferibili alla *Fragaria ananassa*.

Tab. 9 *Varietà di fico e loro sinonimi su alcune piazze italiane (secondo G. Galesio)*

TORINO: Averengo rosso, Datto (*Dattilo*), della Maddalena, della Riviera, dell'Osso (*Fetifero*), di Melica, Milanese, Nero comune, Raro, Rossetto (*Lombardetta genovese*).

VOGHERA: Fig d'or (*Albicello toscano ?*), Genovese, Lupo, Monichia, Nero, Nostrale.

GENOVA: Agretto (*Bianchetto, Binelletto*), Arbicone, Binellone di Spagna, Brugiasotto (*Prusciotto bianco*), Caranchino bianco (*Paradiso*), Dataese bianco (*Datilese, Dattilo, Coasco bianco*), Dataese nero (*Coasco nero*), della Spezia, di San Giacomo, Gentile (*Gentile toscano*), Lombardetta, Matteo (*Mattaro*), Moreno, Napoletano (*Dottato toscano, Calabrese*), Negretto (*Bellone di Finale*), Pelledua, Pissalutto bianco, Pissalutto nero (*Cavageo*), Rubado bianco, Rubado nero, Verdepasso (*Stronciso di Finale*).

MILANO: Albicello (*Bianchetto, fig d'Or piacentino*), Brogiotto, della Gotta (*Dottato toscano*), della Marca (*Brogiotto fiorentino*), della Signora (*Rossetto pavese, Madama bolognese, Vezzoso modenese e piacentino*), di Rimini bianco (*Dottato toscano, della Goccia piacentino*), di Rimini nero, Dorato (*Moscatello*), Madama (*Genovese*), Madamin, Morchione (*Verdolino, della Gotta*), Moscatello (*Dorato dell'Oltrepò*), Nero (*Nostrano dell'Oltrepò*), Rimes, Verdès (*della Gotta, Bergamasco*), Verdolino (*Passetto brianzolo*).

PAVIA: Bianco (*Albo fiorentino, Bianchetto milanese, fig d'Or piacentino*), Dorato, Genovese (*Datto torinese, Lardaro alessandrino, Madama piacentino, Rossetto vogherese*), Nero (*Nostrano, di Giardino, Rubado nero*), Lupo (*Dottato ?*), Meneghino, Verdino (*Passetto o Passin milanese*), Verdolino (*Della Gotta*), Verdone.

BERGAMO: Bianco, Butirro (*Dottato toscano*), David (*Brogiotto nero fiorentino*), della Madonna, della Marca nero, della Maria (*Zucchetto*), di Rimini (*Gentile toscano*), Longhet (*della Gotta*), Rosso, Verdès (*Verdès milanese*).

BRESCIA: Barattino nero (*Coasco ?*), Barattino rosso (*Madama ?*), Brogiotto nero, Colunghet, della Gotta (*Lunghetto bergamasco, Verdello*), della Madonna grosso (*della Pasta*), della Madonna piccolo (*Zucherin*), della Marca (*Brogiotto nero milanese ?*), Nero, Zucchello (*Zuchèò*).

VICENZA: Albano, Biancone, Della resta, Fiorentino bifero (*Dottato*), Fiorentino unifero (*Gentile toscano ?*), Madonna, Nero, Verdone, Zucchello.

VERONA: Cattano, Faraone, Lazzero, Moscatello (*Gentile*), Nero (*Negro, Rubado nero ?, Cavaliere toscano ?*), Ranzo, Verdone, Zentil (*Albicello toscano ?*), Zuccone (*Zuchèò bresciano, Zuchèl*).

VENEZIA: della Madonna (*Coasco bianco genovese, della Madama bolognese*), Genovese (*Brogiotto nero fiorentino*), Napoletano (*Dottato toscano*), Sigurino (*Seccarino*), Verdone, Zagarin bianco (*Zagarin di monte*), Zagarin nero, Zagarin verde (*Verdeccio bolognese ?*).

PADOVA: Sigurino (*Seccarino*).

PARMA: Dorè (*Bianco*), Vezzoso rosso (*Rosso*).

PIACENZA: Dorè (*Albicello toscano*), della Goccia (*Dottato*), Nero, Rossetto, Turco (*Cavaliere toscano*), Verde, Verdolino, Vezzoso biondo (*Coasco bianco genovese*), Vezzoso nero (*Coasco nero genovese*), Vezzoso rosso.

REGGIO: Bocca di dama, Corvo, Dorato (*Albicello toscano ?*), Nero (*Turco piacentino*), Santa Lucia.

MODENA: Turco (*Turco piacentino*), Verdeccio (*Albicello toscano, Dorè piacentino*).

FIRENZE: Albo (*Gentile bolognese, Albicello pisano*), Asinaccio, Bitontone, Bordone, Brogiottino (*Corbolino*), Brogiotto bianco (*S. Martino*), Brogiotto fiorentino, Brogiotto romano, Castagnolo (*Batestaso, Rubado nero*), Cavaliere, Corbolino (*Rubado nero ?*), Corteccione, Dottato (*della Goccia bolognese*), Fiorone dell'Elba, Gentile (*Ammannato, Brogiotto da state*), Moro, Napoletano (*Bitontone*), Portoghesse (*Papale, Matteo genovese*), Rossellino (*Madama bolognese, Datto torinese*), San Piero (*Piombinese pisano, Arbicone genovese*), San Piero bianco (*Bitontone, Buffalo, Inganna-villani bolognese*), Verdino.

PISA: Bitontone (*Napoletano*), Corso (*Cavaliere fiorentino*), Dattilo (*Datarino*), Donicale, Dottato, Gentile, Lazzero, Piombinese (*San Piero fiorentino*), Prusciotto nero, Rossellino, Sanguinello (*Albo fiorentino*), Verdino.

SIENA: Basignano, Batalone (*Batalone romagnolo*), Biancuccio (*Albo fiorentino*), Brogiottino (*Castagnolo*), Brogiotto (*Brogiotto fiorentino*), Cardinale, Dottato, Gentile (*Ammannato romagnolo*), Neruccio (*Rondanino*), Panettino (*Bitontone pisano ?*), Pisano, San Piero (*Arbicone di Finale, San Piero fiorentino*), Verdino (*Verdino fiorentino*).

(Segue)

(Segue tab. 9: fico)

BOLOGNA: Agontano, della Goccia (*Dottato toscano*), della Madonna (*Datto torinese*), Faraone (*Asinaccio toscano*), Gentile (*Albicello toscano*), Inganna-villani, Lazzero, Madama, San Piero bianco (*Zucchello*), San Piero nero (*Moro genovese*), Verdecchio autunnale, Verdecchio estivo, falso Verdecchio.

IMOLA: Bianco (*Dorato piacentino*), Castagnolo (*Nero, Turco piacentino*), Giallo (*della Goccia, Dorato piacentino, Gentile bolognese*), Faraone (*Lazzero*), Madama.

FAENZA: Brogiotto (*Brogiotto fiorentino*), della Gotta (*Dottato toscano*).

FORLÌ: Bertino (*Brogiotto fiorentino, Romano*), della Goccia (*Dottato toscano*).

CESENA: Bianchetto (*Albo toscano, Dorato piacentino*), Castagnolo, Gentile (*Dottato toscano*), Lardaiòlo, Lazzero, San Piero.

RIMINI: Brogiotto nero, Castagnolo, della Goccia, Lazzero, Panzerotto giallo (*Pissalutto ?*), Ravegnano.

PESARO: Agontano verde (*Contano verde*), Agontano violetto (*Contano violetto*), Ammannato (*Gentile fiorentino*), Romano (*Bianchello, Gentile*), Biancolino (*Pissalutto*), di Santa Maria, Dottato (*Dottato toscano*), Nero (*S. Piero*), Ravegnano, San Piero, Verdolino (*Verdino toscano*), Striato.

FANO: Agontano, Brogiotto nero (*Brogiotto fiorentino*), della Mannata (*Gentile fiorentino*), di Santa Maria, Panzone (*Pissalutto*).

ANCONA: Ammannato, Brogiotto nero (*Brogiotto fiorentino*), Cuore, Nero (*Arbicone genovese, Romano, di San Giovanni*), Pesarese bianco (*Pissalutto*), Pesarese verde (*Verdino toscano*), Rubado, Verdone (*Agontano verde pesarese*).

ASCOLI PICENO: Melle.

ROMA: Brogiotto bianco, Brogiotto nero (*Brogiotto fiorentino*), Brogiotto bastardo, Dottato (*Ottato, Dottato toscano*), Gentile (*Gentile toscano*), Matalone, Pagnottaro (*Regina*), Papale, Ravello, Verdone (*Lazzero fiorentino ?*).

NAPOLI: Albanero, Asprinia, Corbo, Cotinarolo, Digitello, Ficazzano, Lardaro, Ottato (*Dottato*), Pallaro, Paradiso, Pruciasotto nero, Troiano (*Albo toscano ?*).

## IL COMMERCIO DELLA FRUTTA NEGLI SCRITTI DI GIORGIO GALLESIO

Secondo la nomenclatura urbanistica corrente il termine «piazza» definisce un'area circondata da edifici, adibita a luogo d'incontro e allo svolgimento di attività sociali e commerciali. Per Gallesio la «piazza» era invece il «mercato della frutta» per antonomasia, con i suoi banchi protetti da ampi tendaggi, ma includeva anche le botteghe dei fruttaiòli affacciate sulle vie della città (*fig. 11*)<sup>109</sup>.

«Il mercato è ora pieno di frutti bellissimi...» oppure «la piazza non offre più una grande varietà di frutti...»<sup>110</sup>: con questi contrapposti preamboli Gallesio soleva in-

<sup>109</sup> A Torino il «fruttaiòlo Giovanni, sotto i portici di via Po», a Milano il «fruttaiòlo Martinez, il primo in contrada San Clemente» e il «fruttaiòlo Clemente, nella piazza vescovile», a Firenze «un orto-lano presso la chiesetta di via San Gallo», a Pisa il «fruttaiòlo Banchelli» (*Giornali, Torino, 8 aprile 1818; Milano, 15 luglio 1824 e 3 ottobre 1821; Firenze, 15 novembre 1825; Pisa, 24 luglio 1816*).

<sup>110</sup> *Giornali, Genova, 1 luglio 1820; Milano, 15 luglio 1924*.



Fig. 11 Bologna: botteghe di fruttaioli affacciate sulla via cittadina. (Disegno di A. Basoli, 1832, incisione di L. e A. Basoli)

trodurre le cronache dei sopralluoghi che egli andava effettuando alla ricerca delle varietà meritevoli di essere descritte e illustrate nella sua grande opera pomologica<sup>111</sup>.

Al tempo di Galesio i mercati erano caratterizzati da un assortimento di frutti (albicocche e magnaghe, ciliegie, visciole e amarene, pesche bianche e gialle, duracine e spiccagnole, pesche noci, susine, fichi, mele, pere e cotogne, uve da mensa, mandorle, noci, nocciòle, e ancora lazeròle bianche e rosse, giuggiole, sorbe, melagrane e fragole) ampio e variato più di quello odierno, nell'intento di fronteggiare, con un'ampia biodiversità specifica e varietale, la richiesta dei consumatori durante la maggior parte dell'anno. Sicuramente mancavano i diospiri, i kiwi, le fragole, le mele e le tante pesche straniere di introduzione assai posteriore. Dai *Giornali dei viaggi* sembrerebbe poi che, sui mercati, Galesio non avesse incontrato gli agrumi, ma le omissioni a riguardo sono però verosimilmente imputabili al fatto che aranci, cedri e limoni non erano previsti dal progetto editoriale della *Pomona Italiana*, bensì destinati a comparire nell'*Atlante citrografico* che avrebbe dovuto completare il *Traité du Citrus* edito nel 1811<sup>112</sup>. I diari galesiani accennano solo e fuggacemente alle «arance brusche», cioè alle melangole marchigiane, utilizzate al posto dei limoni per condire le vivande, alle arance dolci destinate alle piazze di Ravenna, Ferrara, Venezia e Trieste<sup>113</sup>; alle arance e ai limoni siciliani e pugliesi che, giunti via mare a Genova, a Venezia e a Trieste, proseguivano poi, via terra, insieme a quelli liguri (loro validi concorrenti)<sup>114</sup>, verso la Francia e il centro-Europa<sup>115</sup>, ed infine alle arance e ai limoni del circondario di Massa, oggetto di un fiorente anche se circoscritto commercio verso le principali piazze toscane, mentre i cedri di questa stessa zona erano richiesti, come quelli liguri, dai mercanti specializzati nel rifornire le comunità ebraiche in occasione dell'annuale festa dei Tabernacoli<sup>116</sup>.

Di solito, sui mercati cittadini la frutta era presentata in panieri di varie dimensioni. A Napoli, e probabilmente anche in altre città, essa era «accomodata in cesti grandissimi» e commercializzata anche dai venditori ambulanti (*fig. 12*)<sup>117</sup>.

Come ai nostri giorni, «nei calori dell'estate» meloni e cocomeri erano offerti, tagliati a fette, nelle piazze di Firenze, Roma (*fig. 13*) e Napoli, per essere consumati direttamente sul posto<sup>118</sup>.

I frutti di alcune varietà di pero, di melo, di pesco o di susino, poco apprezzati per il consumo fresco, erano venduti dagli stessi fruttaiòli cotti al forno o trasformati in composte, ovvero essiccati per essere poi utilizzati durante l'inverno<sup>119</sup>. Ad Asti certe mele scadenti chiamate Dolci, venivano conservate dagli stessi fruttivendoli in grossi

<sup>111</sup> G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, 1817-1839, cit. (cfr. *tab. 1*).

<sup>112</sup> Alla descrizione degli agrumi Galesio aveva dedicato, nel 1811, il *Traité du Citrus* (Paris, 1811) seguito, nel 1839, da un secondo saggio citrografico intitolato *Gli agrumi dei giardini botanico-agrari di Firenze* (Firenze, 1839), dedicato alle varietà coltivate in alcuni giardini storici, orti botanici e vivai fiorentini.

<sup>113</sup> *Giornali, Ancona, 22 settembre 1820*.

<sup>114</sup> Ivi, *Mentone, 30 agosto 1829*.

<sup>115</sup> Ivi, *Trieste, 8 febbraio 1815; Venezia, 28 ottobre 1821*.

<sup>116</sup> Ivi, *Massa, 1 ottobre 1813*. (Cfr. anche *supra* nota 52).

<sup>117</sup> Ivi, *Napoli, 5 ottobre 1824*.

<sup>118</sup> Ivi, *Napoli 20 ottobre 1824*.

<sup>119</sup> Ivi, *Brescia, 9 ottobre 1821; Vicenza, 21 ottobre 1821; Padova, 18 ottobre 1821; Firenze, 22 ottobre 1819*; E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio*, cit.



Fig. 12 Napoli: venditore ambulante di pesche



Fig. 13 Roma: cocomeraio nei pressi della fontana di Trevi. (Disegno e incisione di B. Pinelli, 1830)

recipienti di legno contenenti acqua e raspi d'uva: un trattamento inteso a rendere più molli questi frutti, altrimenti giudicati da Galesio «mediocri e di poco prezzo», e a rafforzarne il gusto, anche se – sempre a parere di Galesio – con scarso successo<sup>120</sup>. A Parma Galesio ebbe l'opportunità di degustare dei sorbetti di pesca Gnif (Carota) che «parevano del color di fragola»<sup>121</sup>. A Bologna Galesio scoprì la pera Limone «dotata di una polpa liquescente, acidula, gustosa, che, ammaccandola con le mani, si scioglieva dentro la buccia e si beveva come un sorbetto»<sup>122</sup>.

Di solito i «fruttaioli di prima sfera» disponevano di un assortimento di frutti più variato e migliore di quelli della piazza<sup>123</sup> e ne curavano la presentazione sistemandoli con arte su vassoi in attraenti composizioni piramidali o dentro ceste impreziosite dall'aggiunta di foglie a guisa di ornamento<sup>124</sup>. Ma presso la maggior parte dei fruttaioli le mostre erano modeste e poco curate; varietà differenti vi si trovavano spesso mischiate, talora anonime o contraddistinte da una nomenclatura inesatta o errata<sup>125</sup>.

I frutti deperibili, estivi e autunnali, prodotti in località vicine ai mercati e destinati al consumo fresco, venivano lasciati quanto più a lungo possibile «sulla pianta» in modo da essere staccati «nel giusto punto di maturità»; quelli invernali, invece, erano raccolti in autunno ancora acerbi e poi conservati su graticci o su strati di paglia sparsa al suolo<sup>126</sup> nei «fruttai» ricavati in soffitte, grotte e cantine. A Siena e a Napoli si usava anche recidere e appendere (come i grappoli delle uve da serbo) al soffitto delle dispense, branche di susino cariche di frutti in modo da consentire il loro consumo durante l'inverno<sup>127</sup>. Sempre a Napoli vigeva la consuetudine di conservare i meloni vernini «imbracati con cordicelle» fuori delle finestre delle abitazioni<sup>128</sup>. In Toscana e nel Genovesato, per ottenere fichi maturi fuori stagione, cioè come primizie, si faceva ricorso alla diffusa tecnica dell'inolizione<sup>129</sup>.

I frutti afferivano al mercato non solo dagli orti e dai giardini posti all'interno delle città o dalle campagne limitrofe<sup>130</sup>, ma anche da località assai lontane. Gli scritti di Galesio danno notizia di partite di frutta portate a Venezia da Verona, da Treviso, da Bassano del Grappa, o da Ferrara<sup>131</sup>, a Torino da Savona, oppure a Milano dal Comasco, dal Bergamasco, dalla Brianza, dalle colline lodigiane, dall'Oltrepò pavese, dalla val Brembana o addirittura dalla Riviera Ligure<sup>132</sup>. Per fronteggiare le conseguenze dei lunghi viaggi su strade difficili e accidentate i frutti più deperibili venivano generalmente raccolti con molto anticipo sulla maturazione di consumo e giungevano quindi

<sup>120</sup> *Giornali, Asti, 3 aprile 1818.*

<sup>121</sup> Ivi, *Parma, 26 settembre 1819.*

<sup>122</sup> Ivi, *Bologna, 29 luglio 1824.*

<sup>123</sup> Ivi, *Torino, 8 aprile 1818.*

<sup>124</sup> Ivi, *Milano, 15 luglio 1824; Reggio, 4 settembre 1820.*

<sup>125</sup> Ivi, *Brescia, 9 ottobre 1821.*

<sup>126</sup> Ivi, *Padova, 29 ottobre 1821; Napoli, 29 novembre 1824.*

<sup>127</sup> Ivi, *Siena, 16 settembre 1824; Napoli, 12 ottobre 1824.*

<sup>128</sup> Ivi, *Napoli, 20 ottobre 1824.*

<sup>129</sup> Ivi, *Genova, 1 settembre 1817; Pisa, 3 settembre 1816.*

<sup>130</sup> Ivi, *Modena, 8 settembre 1820.*

<sup>131</sup> Ivi, *Venezia, 25 ottobre 1821.*

<sup>132</sup> Ivi, *Bergamo, 7 ottobre 1821; Milano: 15 luglio 1824; 15 settembre 1821; 3 ottobre 1821.* E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio*, cit.

sui mercati molto acerbi. Una speciale confezione era usata per le lazeròle bianche del Napoletano, del Lazio e della Liguria destinate alle «tavole di lusso» di Milano, Torino, Parigi o Vienna: prima della loro spedizione questi frutti venivano avvolti, uno per uno, in carta morbida e sottile, o meglio immersi in cera fusa così da esserne ricoperti e protetti durante il trasporto e la successiva conservazione<sup>133</sup>.

Il trasferimento della frutta a breve o a media distanza veniva effettuato con carri e carretti o anche a dorso di mulo. Per raggiungere le località molto lontane era invece preferita la via marittima o quella fluviale, come nel caso degli agrumi siciliani e pugliesi destinati a Genova, a Venezia o a Trieste e di quelle mele Durelle che Gallezio, traghettando il Po tra Rovigo e Ferrara, aveva casualmente incontrato «stivate su di una grossa barca diretta in Puglia, nel Regno di Napoli»<sup>134</sup>.

Distanze considerevoli erano ovviamente superate senza problemi dalle noci e dalle nocciòle, dalle castagne della Croazia e del Bolognese, dalle mandorle di Senigaglia, dall'uva passa delle «isole dell'Arcipelago»<sup>135</sup>, dai fichi secchi del Levante, della Puglia<sup>136</sup>, di Sant'Angelo<sup>137</sup> o di Ascoli Piceno<sup>138</sup>, e, come già è stato detto, anche dagli agrumi, per il cui trasporto si utilizzavano apposite casse di legno.

Spesso le condizioni sanitarie dei frutti esposti sul mercato erano lungi dall'essere soddisfacenti, per eccesso o difetto di maturazione o per attacchi di fitofagi o di crittogame: ne sono testimoni le stesse tavole della *Pomona Italiana*, eseguite dai collaboratori di Gallezio con tanta accuratezza e fedeltà da non omettere gli inequivocabili segni patologici. Prima di essere esportati in Francia i limoni liguri, endemicamente infestati dalle cocciniglie e dalla fumaggine, venivano lavati, uno per uno, con una spugna in modo da liberare il loro epicarpo dalle deturpanti incrostazioni e presentarsi così ai consumatori d'oltralpe in condizioni accettabili<sup>139</sup>. Giustamente Gallezio attribuì la maturazione precoce di certe mele e di certe pere osservate fuori tempo sui

<sup>133</sup> «In regola la lazeròla non è frutto da serbo. Essa matura sulla pianta da settembre a ottobre e si serve via via che sta maturando. Tenuta in dispensa non acquista la maturità, vi si mantiene buona per alcuni giorni e poi avvizzisce o si corrompe. Il lusso è riuscito però a vincere la natura e a prolungarne la vita fino all'inverno. Il metodo più semplice e più efficace è quello di involgere le lazeròle entro della carta morbida e fina e poi tenerle ben chiuse: con questo metodo durano dei mesi ma si avvizzano e perdono molto della loro bontà. Un altro metodo, più complicato ma di miglior riuscita, è quello di passarle nella cera liquefatta e coprirle con questa sostanza impermeabile all'aria. Con questa precauzione le lazeròle si conservano liscie e intatte e la loro polpa non perde di consistenza né di morbidezza ma il palato non vi trova più la stessa freschezza né lo stesso sapore. Le lazeròle si mettono in carta o in cera per spedirle in paesi lontani ove non alligna la pianta e dove non si potrebbero quindi avere altrimenti. Io ne ho mangiate a Vienna ove arrivavano dal Veronese e ne ho mandate a Parigi da Finale. Non sono sessant'anni che un mio zio ne spediva da Finale a Cadice dove si trovavano eccellenti» (G. GALLESIO, *Trattato del Lazerolo*, cit.).

<sup>134</sup> *Giornali, Tra Rovigo e Ferrara, 3 novembre 1821.*

<sup>135</sup> *Ivi, Trieste, 8 febbraio 1815.*

<sup>136</sup> *Ivi, Venezia, 12 febbraio 1815.*

<sup>137</sup> *Ivi, Pesaro, 18 settembre 1820.*

<sup>138</sup> «Il fico Melle, abbondantissimo nell'Ascolitano, serve a fare i famosi salami di fico di quel paese: sbucciato, seccato, e pesto con mandorle, aranci canditi e aromi è ridotto in pasta e ristretto in certe forme che danno tavolette come quelle di cioccolato» (*ivi, 24 settembre 1820*).

<sup>139</sup> *Ivi, Mentone, 30 agosto 1829*; G. GALLESIO, *Les insectes des agrumes*, m.s. s.d., in Archivio Gallezio-Pioma, Genova.

banchi dei fruttaiòli alle lesioni provocate da insetti o da «altri accidenti» che avevano così attivato e accelerato la senescenza<sup>140</sup>, così come ebbe più volte a lamentare l'ammezzimento della polpa<sup>141</sup> di diverse varietà di pero<sup>142</sup>.

Le caratteristiche dei frutti identificati sul mercato furono coscenziosamente annotate da Gallesio nei *Giornali dei viaggi*, così da tentare poi un'oggettiva valutazione della loro «qualità». Gallesio pose una particolare attenzione nel giudicare la consistenza e la finezza della polpa, la sua «acquosità», il suo colore, il suo sapore, il suo eventuale aroma, la sua eventuale aderenza all'endocarpo (nelle Drupacee), la sua attitudine alla trasformazione piuttosto che al consumo diretto.

Dal punto di vista mercantile la pezzatura dei frutti era anche allora un parametro assai importante ma non come ai nostri giorni, tant'è che erano considerate commerciabili persino le piccolissime pesche Noccioline, le piccolissime Pesche-ciliegie<sup>143</sup> e le piccole pere Moscatelline presenti sul mercato accanto alle altre pere e pesche di dimensioni medie (110-180 g) o grosse, come ad esempio le Biancone di Verona e le Giallone agostane (200-350 g)<sup>144</sup>. Molto apprezzati erano certi fioroni di fico bergamaschi del peso di oltre 300 g ciascuno, a differenza di certe monumentali (850 g) melagrane del mercato di Roma, alle quali si preferivano le melagrane più piccole della «varietà domestica»<sup>145</sup>.

Per quanto è possibile giudicare dai dati che compaiono occasionalmente negli scritti gallesiani, sembrerebbe che i prezzi della frutta non si discostassero molto da quelli attuali: le buone pere costavano il corrispettivo di 0,60 € al kg, le albicocche quello di 1,2 a 1,5 € al kg, le pesche comuni quello di 0,35-0,55 € al kg, quelle scelte l'equivalente di 1,2-1,5 € al kg;<sup>146</sup> le susine 0,5 € al kg<sup>147</sup>, le mandorle a guscio duro quello di 0,3-0,4 € al kg<sup>148</sup>. In virtù della loro grande abbondanza i fichi erano indubbiamente i frutti più economici, potendo costare appena il corrispettivo di 0,1-0,4 € la dozzina<sup>149</sup>. I frutti più preziosi erano invece gli agrumi che, a Ravenna, a Ferrara, a Venezia o a Trieste, potevano anche raggiungere un prezzo equivalente a 20-25 € ogni mille e addirittura 30-35 € nel caso dei limoni, riservati alle «tavole di lusso» o all'esportazione e surrogati invece dagli aranci amari nel condimento delle pietanze destinate alle «tavole correnti». Peraltro gli elementi disponibili non consentono di valutare in quale misura i vari frutti partecipassero alla sobria spesa quotidiana della popolazione meno abbiente e quanto il loro approvvigionamento incidesse sui bilanci familiari in rapporto alle altre, più essenziali derrate alimentari.

<sup>140</sup> *Giornali, Brescia, 9 ottobre 1821; Padova, 18 ottobre 1821.*

<sup>141</sup> Cfr. *supra* note 42 e 91.

<sup>142</sup> *Giornali, Firenze, 25 luglio 1817.*

<sup>143</sup> Ivi, *Torino, 5 aprile 1818*; E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio*, cit.

<sup>144</sup> *Giornali, Pisa, 24 luglio 1816; Piacenza, 24 settembre 1819; Bologna, 29 luglio 1824.*

<sup>145</sup> Ivi, *Roma, 10 ottobre 1820; Bergamo, 7 ottobre 1821.*

<sup>146</sup> Ivi, *Pisa, 31 luglio 1816; Bologna, 3 novembre 1821; Firenze, 28 agosto 1839.*

<sup>147</sup> Ivi, *Bologna, 20 luglio 1824.*

<sup>148</sup> Ivi, *Brescia, 12 ottobre 1821.*

<sup>149</sup> Ivi, *Genova, 1 settembre 1817.*

LE TAVOLE DELLA «POMONA ITALIANA»



*Questa selezione di disegni è tratta dalla Pomona Italiana di Giorgio Gallesio. Le singole tavole misurano 47 x 34 cm. Dipinte a tempera e incise da vari artisti furono stampate a mezzotinto, ritoccate a mano da abili miniatori e quindi cilindrate per conferire loro la freschezza degli originali. Alcune tavole, rimaste inedite, sono conservate nell'archivio Gallesio-Piuma di Genova.*

- Tav. I.      1. Ciliegia Duracina Gialla  
              2. Ciliegia Acquaiola  
              3. Ciliegia Visciola Rossa  
              4. Ciliegia Duracina Rossa
- Tav. II.     1. Mandorla del Diavolo  
              2. Mandorla premice  
              3. Albicocca susina  
              4. Albicocca di Germania
- Tav. III.    1. Susina Verdacchia  
              2. Susina Basaricatta  
              3. Susina Damaschina d'estate  
              4. Susina Claudia
- Tav. IV.    1. Pesca Spiccagnola Gialla Agostenga o Burrone Massima di Savona  
              2. Pesca Natalina o Vernina di Napoli  
              3. Pesca Mandorla a frutto gentile  
              4. Pesca Spiccagnola Bianca Agostenga o Biancona di Verona
- Tav. V.     1. Pesca Duracina Bianca Tardiva  
              2. Pesca Carota  
              3. Pesca Moscatella  
              4. Pesca Violetta
- Tav. VI.    1. Mela Renetta  
              2. Mela Panaia  
              3. Mela Carla o Finalina  
              4. Mela Pupina
- Tav. VII.   1. Pera Angelica  
              2. Pera Limone  
              3. Pera Spina  
              4. Pera Moscatellina
- Tav. VIII.  1. Fico Dottato  
              2. Fico Fetifero o dall'Osso  
              3. Fico Gentile  
              4. Fico Verdone





1.



2.



3.



4.



1.



2.



3.



4.



1.



2.



3.



4.





1.



2.



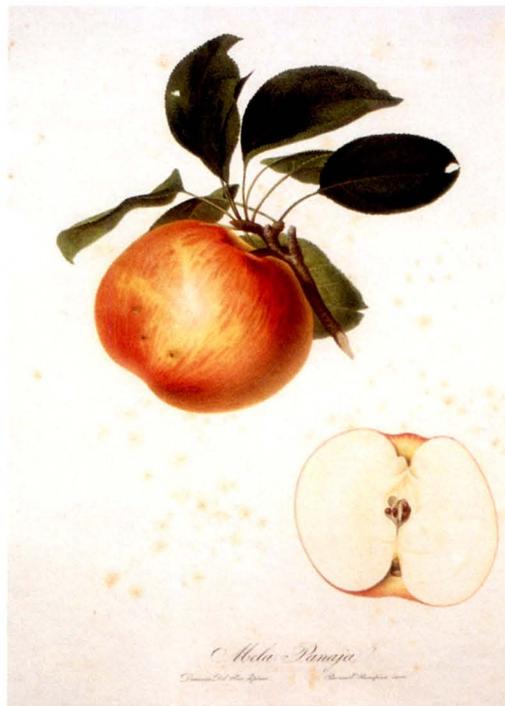
3.



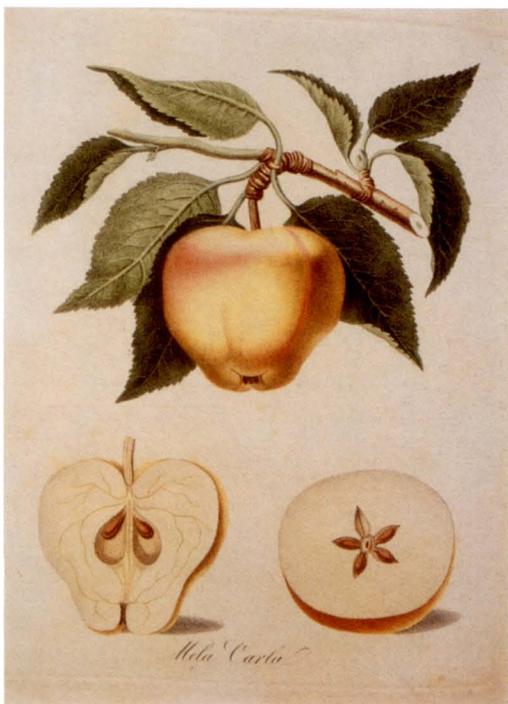
4.



1.



2.



3.



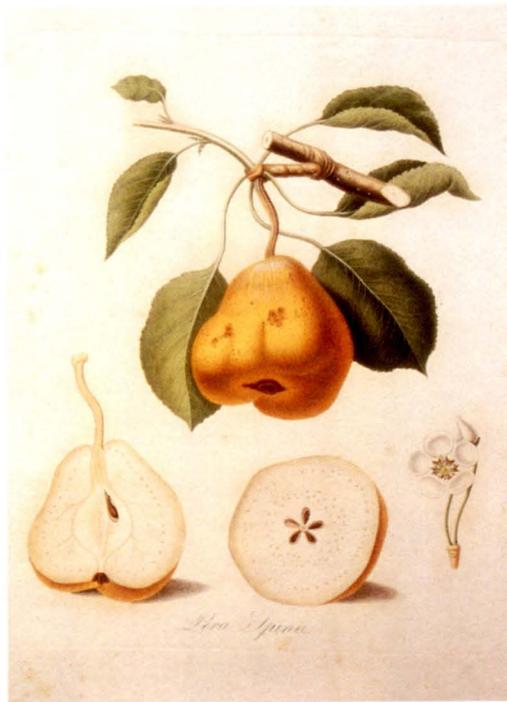
4.



1.



2.



3.



4.



1.



2.



3.



4.

## INDICE DEI FRUTTI

### ALBICOCCHIE

Alessandrina, 7, 14, 19, 79  
Armagnana, 14, 79  
Armillà, 34  
Germania (di), 7, 42, 43, 54, 55, 79, 91, 98  
Giorgione, 42, 79  
Lucente, 14, 79  
Magnaga, 24, 28, 42, 43, 79  
Malta (di), 14, 79  
Mazza-cristiani, 18, 42, 79  
Meliaca, 42, 79  
Pesca, 14, 42, 79  
Sardegna, (di) 12, 79  
Savona (di), 12, 79  
Strozza-cristiani, 18, 42, 79  
Susina, 7, 53, 79, 95, 98  
Tedesca, 55, 79

### CILIBGIE

Acquaiola, 7, 14, 19, 42, 53, 70, 78, 95, 97  
Agriotta, 38  
Amarasca, 53, 70, 78  
Amarena, 14, 18, 19, 34, 37, 43, 53, 55, 78  
Amarenona, 34  
Biancana, 14, 78  
Cornalina, 14, 78  
Duracina gialla, 7, 95, 97  
Duracina rossa, 7, 54, 78, 95, 97  
Durona, 37  
Garagnana, 70, 78  
Grafioncina, 42, 54, 78  
Grafiona, 18, 19, 78  
Grafiona bianca, 18, 78  
Grafiona nera, 14, 18, 19, 42, 43, 53, 55, 78  
Grafiona rossa, 14, 18, 19, 42, 43, 53, 55, 78  
Griotta, 14, 78  
Giugne, 18  
Lustrina, 42, 54, 55, 78  
Maggiaidola, 70, 78  
Mammola, 18, 78  
Marasca, 43, 78  
Maraschina, 34, 78  
Marascona, 37, 78  
Marchiana, 53, 78  
Marinella, 17, 78  
Marostegana, 34, 37, 78  
Montagna (di), 43, 78  
Morellina, 53, 78

Moscadella, 53, 78  
Napoletana, 19, 42, 78  
Negrona, 37, 78  
Nera, 37, 41, 78  
Pisciardola, 14, 78  
Spagna (di), 14, 18, 78  
Susina, 7, 14, 17, 18, 53, 78  
Tenerina nera, 42  
Tonda nera, 44  
Turca, 42, 43, 45, 78  
Visciola, 7, 37, 42, 53, 70, 78  
Visciola a ratafià, 38, 78  
Visciola della Palombina, 70, 78  
Visciola nera, 14, 18, 19, 34, 78  
Visciola rossa, 14, 18, 19, 78, 95, 97  
Visciolina, 7, 78  
Visciolona, 7, 70, 78

### FICHI

Agontano, 68, 69, 70, 86  
Agetto, 21, 84  
Albanero, 32, 74, 75, 85, 86  
Albicello, 16, 26, 32, 38, 40, 47, 64, 85, 86  
Albicero, 59, 85  
Albo, 7, 29, 45, 47, 49, 59, 61, 68, 74, 85, 86  
Ammannato, 62, 70, 85, 86  
Arbicone, 15, 20, 21, 22, 23, 46, 47, 62, 70, 85, 86  
Asinaccio, 48, 51, 66, 75, 86  
Asprinia, 74, 86  
Averengo rosso, 15, 85  
Barattino, 31, 85  
Basignano, 61, 85  
Batalone, 62, 85  
Batestasso, 17, 49, 51, 61, 85  
Bellone, 22, 85  
Bertino, 67, 86  
Bianchetto, 21, 26, 68, 74, 85, 86  
Bianchino, 69, 84, 86  
Bianco, 29, 85, 86  
Biancone, 32, 85  
Biancuccio, 61, 85  
Binelletto, 15, 21, 22, 85  
Binellino, 20, 85  
Binellone, 22, 85  
Bitontone, 15, 43, 55, 56, 58, 62, 64, 81  
Bocca di dama, 40, 85  
Bordone, 44, 85  
Brianzolo, 7  
Brogiottino, 48, 61, 85

Brogiotto, 26, 85, 86  
 Brogiotto bianco, 7, 49, 50, 59, 66, 68, 71, 72, 85, 86  
 Brogiotto da state, 47, 85  
 Brogiotto fiorentino, 26, 50, 51, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 85, 86  
 Brogiotto nero, 7, 30, 31, 34, 36, 59, 66, 71, 72, 85, 86  
 Brogiotto romano, 50, 85, 86  
 Brugiasotto, 22, 85  
 Buffalo, 15, 47, 64, 85  
 Butirro, 29, 85  
 Calabrese, 22, 85  
 Caranchino, 20, 22, 85  
 Cardinale, 62, 85  
 Castagnolo, 51, 61, 66, 67, 85, 86  
 Cattano, 32, 85  
 Cavageo, 22, 85  
 Cavaliere, 22, 32, 38, 50, 59, 85  
 Coasco, 16, 22, 26, 31, 36, 38, 40, 51, 59, 66, 85  
 Collolungo, 31, 32, 85  
 Colunghet, 31, 32, 85  
 Corbo, 74, 86  
 Corbolino, 48, 49, 85  
 Corso, 59, 85  
 Corteccione, 50, 85  
 Corvo, 40, 85  
 Cotinarolo, 74, 86  
 Cuore, 7, 86  
 Dama (della), 24  
 Dataese, 22, 85  
 Datarino, 59, 85  
 Datilese, 22, 85  
 Datilo, 15, 22, 59, 85  
 Datto, 7, 15, 28, 47, 64, 85, 86  
 David, 30, 31, 85  
 Digitello, 74, 86  
 Donicale, 59, 85  
 Dorato, 28, 40, 67, 85, 86  
 Dorè, 37, 38, 40, 85  
 Dottato, 7, 11, 22, 25, 26, 29, 32, 34, 38, 39, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 59, 61, 64, 66, 67, 68, 71, 72, 84, 85, 86, 95, 104  
 Faraone, 32, 64, 66, 67, 85, 86  
 Fetifero, 7, 16, 95, 104  
 Ficazzano, 74, 86  
 Fiorentino, 7, 38, 85  
 Fiorone dell'Elba, 43, 85  
 Genovese, 7, 17, 28, 34, 35, 85  
 Gentile, 7, 20, 29, 32, 33, 45, 46, 47, 48, 56, 58, 62, 64, 68, 72, 74, 85, 86, 95, 104  
 Giallo, 67, 86  
 Giardino (di), 29, 85  
 Goccia (della), 26, 29, 38, 39, 45, 64, 67, 68, 85, 86  
 Goccia d'oro (della), 39, 66, 86  
 Gotta (della), 24, 25, 26, 28, 29, 31, 85, 86  
 Grassello, 62  
 Imperiale, 74  
 Inganna-villani, 47, 64, 66, 85, 86  
 Lardaiòlo, 68, 86  
 Lardaro, 29, 74, 85, 86  
 Lazzerò, 33, 40, 67, 68, 69, 85, 86  
 Lombardetta, 16, 38, 85  
 Longhet, 29, 85  
 Lupo, 17, 28, 85  
 Madama, 25, 26, 36, 47, 64, 66, 67, 68, 85, 86  
 Madamin, 24, 85  
 Maddalena (della), 15, 85  
 Madonna (della), 29, 31, 32, 34, 36, 64, 85, 86  
 Mannata (della), 69, 86  
 Marca (della), 25, 30, 31, 85  
 Maria (della), 30, 85  
 Matalone, 71, 72, 86  
 Mattaro, 18, 19, 20, 23, 47, 85  
 Matteo, 18, 20, 22, 43, 85  
 Melograno, 7  
 Melicca (della), 15, 85  
 Melle, 84, 86  
 Meneghino, 29, 85  
 Monaco, 7, 59  
 Monichia, 17, 85  
 Morchione, 24, 85  
 Moreno, 15, 18, 19, 20, 22, 35, 85  
 Moro, 64, 85  
 Moscatello, 24, 26, 33, 85  
 Napoletano, 22, 34, 36, 45, 54, 85  
 Negretto, 20, 22, 85  
 Nero, 16, 17, 24, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 35, 36, 38, 39, 40, 67, 70, 85, 96  
 Neruccio, 61, 85  
 Nostrale, 17, 85  
 Nostrano, 28, 85  
 Oro (d'), 17, 26, 29, 85  
 Osso (dell'), 16, 95, 104  
 Ottato, 72, 73, 74, 86  
 Pagnottaro, 72, 86  
 Pallaro, 74, 86  
 Panettino, 62, 85  
 Panzerotto giallo, 68, 86  
 Panzone, 69, 86  
 Papale, 72, 85, 86  
 Paradiso, 7, 20, 74, 85, 86  
 Passin, 29, 85  
 Pelledua, 18, 19, 20, 22, 85  
 Perugino, 62  
 Pesarese, 70, 86  
 Piombinese, 44, 56, 58, 85  
 Pisano, 62, 85  
 Pissalutto, 7, 21, 22, 40, 50, 68, 69, 70, 74, 85, 86  
 Portoghese, 7, 20, 43, 44, 45, 47, 48, 85  
 Prusciotto, 21, 22, 50, 84, 85  
 Prusciotto fiorentino, 50, 84  
 Prusciotto nero, 59, 85, 86

Ranzo, 33, 85  
Raro, 15, 85  
Ravennano, 69, 86  
Ravello, 72, 86  
Regina (della), 7, 72, 86  
Resta (della), 32, 35, 85  
Rimes, 24, 25, 85  
Rimini (di), 26, 85  
Riviera (della), 16, 85  
Robado, 7, 22, 70, 85  
Robado nero, 20, 50, 85, 86  
Romano, 8, 70, 86  
Rondanino, 61, 85  
Rossellino, 47, 48, 59, 85  
Rossetto, 16, 26, 29, 85  
Rosso, 30, 37, 85  
San Giacomo (di), 19, 85  
San Piero, 7, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 62, 64, 66,  
68, 95, 86  
Sanguinello, 59, 85  
Santa Lucia, 40, 85  
Santa Maria, 69, 86  
Signora (della), 26, 85  
Sèpezia (della), 19, 85  
Striato, 69, 85  
Troiano, 73, 74, 86  
Turco, 38, 39, 40, 85, 86  
Verde, 38, 85  
Verdecchio, 7, 35, 38, 40, 64, 66, 85, 86  
Verdello, 31, 85  
Verdepasso, 22, 31, 48, 59, 61, 85  
Verdès, 24, 27, 29, 85  
Verdino, 29, 40, 45, 49, 61, 69, 70, 85, 86  
Verdolino, 24, 26, 28, 38, 69, 85, 86  
Verdone, 7, 29, 32, 33, 35, 70, 85, 86, 95, 104  
Vezzoso, 7, 26, 37, 38, 39, 85  
Zagarin, 32, 35, 85  
Zentil, 32, 85  
Zucchello, 30, 31, 32, 64, 66, 85  
Zuccone, 32, 36, 85

#### FRAGOLE

Ananassa, 43, 84  
Mesi (di tutti i), 17  
Montagna (di), 56

#### MELE

Acccialina, 62, 82  
Appia, 12, 60, 62, 77, 82, 84  
Appiolina, 70  
Appiolona, 31, 70, 82  
Astrakan (d'), 7

Bergamotta, 77  
Borda, 7, 52, 62, 82  
Calimana, 31, 34, 36, 62, 67, 82  
Calvilla bianca, 12, 17, 82  
Callamella, 76, 82  
Cardinale, 34, 70  
Carla, 7, 13, 17, 52, 60, 82, 95, 102  
Carota, 67, 82  
Carovella, 60, 82  
Carpandola, 7, 12, 13, 17, 82  
Carpendu dolce, 12, 17, 82  
Collonina, 74, 76, 82  
Decia, 62, 82  
Dolce, 13, 17, 82, 88  
Ducale, 62, 82  
Durella, 62, 82, 91  
Ferro (del), 34, 82  
Filo (del), 34, 82  
Finocchietta, 60, 61, 82  
Flagellata, 7  
Francesca, 52, 60, 82  
Garofalaq, 67, 82  
Genovese, 76, 82  
Ghiacciòla, 74, 76, 82  
Lardona, 60, 82  
Lazzeròla, 7, 52, 60, 61, 70, 77, 82  
Marzapane, 34, 82  
Mora, 52, 60, 82  
Morosina, 34, 36, 37, 82  
Musa, 77, 82  
Norcia (di), 74, 76, 77, 82  
Ogliata, 74, 82  
Olio (dell'), 36, 82  
Panaia, 7, 52, 60, 77, 82, 95, 102  
Paradisa, 34, 82  
Pupina, 7, 12, 13, 31, 36, 52, 60, 62, 82, 95, 102  
Regina, 52, 82  
Renetta, 60, 95, 102  
Renetta bianca, 8, 17, 60, 82  
Renetta del Canadà, 17  
Renetta dolce, 12  
Renetta francese, 52  
Renetta gialla, 52, 82  
Renetta grigia, 62, 82  
Renetta pupina, 52, 60, 82  
Rosa, 61, 82  
Ruggine, 7, 12, 31, 36, 60, 62, 82  
Spannocchina, 60, 61, 82  
Tedesca, 61, 82  
Zuccherina, 31, 82

#### PERE

Acquarosa, 39, 83  
Alguerrina, 36, 83

Allora, 8, 30, 51, 52, 61, 82  
 Ambretta, 32, 36, 83  
 Angelica, 23, 27, 30, 31, 32, 34, 37, 39, 40, 41, 52,  
 63, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 76, 77, 82, 83, 95, 103  
 Arancina, 31, 53, 56, 82  
 Bergamotta, 36, 40, 83  
 Bianchetta, 23, 29, 44, 63, 64, 82, 83  
 Biancarda, 63, 83  
 Bianchina, 64, 83  
 Bissin, 31, 82  
 Bora, 32, 36, 83  
 Botier, 34, 83  
 Bruschetta, 15, 82  
 Brutt'e buona di Giavenna, 8, 15, 17, 21, 29, 41,  
 47, 48, 55, 58, 64, 82, 83  
 Bugiarda, 26, 29, 44, 46, 48, 50, 58, 82, 83  
 Bugiardona, 58, 83  
 Buoncristiana, 14, 17, 37, 38, 83  
 Buoncristiana da inverno, 28, 38, 53, 82, 83  
 Buoncristiana da state, 16, 82  
 Burè, 37, 38, 50, 58, 62, 76, 83  
 Burè d'Agleterre, 28, 66, 83  
 Butirra, 8, 30, 37, 66, 74, 83  
 Butirra bianca, 8, 16, 23, 26, 27, 29, 31, 34, 39, 61,  
 82, 83  
 Butirra d'autunno, 8, 17, 21, 39, 41, 82, 83  
 Butirra grigia, 8, 16, 26, 27, 29, 34, 39, 40, 41, 61,  
 62, 71, 73, 74, 82, 83  
 Butirra rossa, 31, 34, 38, 39, 40, 82, 83  
 Camogina, 43, 54, 55, 56, 58, 83  
 Camogliana, 15, 19, 23, 24, 45, 64, 82, 83  
 Campana, 8, 21, 29, 44, 50, 58, 62, 82, 83  
 Cannellina, 32, 34, 36, 83  
 Cappuccina, 32, 83  
 Carbonella, 51, 53, 83  
 Carmosina, 76, 83  
 Casentina, 41, 83  
 Cavallara, 24, 29, 82  
 Cedrina, 32, 36, 63, 83  
 Cipolla, 45, 83  
 Coatorra, 32, 83  
 Collo d'oca, 44, 83  
 Colombina, 22, 82  
 Corso (del), 36, 83  
 Crescentina, 37, 83  
 Culot de Suisse, 16, 19, 82  
 Double fleur, 14, 15, 82  
 Duca (del), 8, 30, 61, 73, 75, 82, 83  
 Favara, 64, 83  
 Figlo, 27, 32, 34, 82, 83  
 Garofana, 45, 51, 52, 83  
 Garofanella, 51, 83  
 Garofolina, 64, 83  
 Garzignola, 36, 83  
 Gelsomina, 19, 82  
 Gentile, 45, 76, 83  
 Ghiacciola, 39, 44, 64, 83  
 Giappeu, 14, 82  
 Giazzola, 64, 83  
 Giugnolina, 19, 54, 82, 83  
 Gnocca, 17, 26, 29, 30, 31, 37, 38, 40, 41, 82, 83  
 Granaidola, 44, 45, 55, 58, 83  
 Guerrina, 36, 83  
 Imperiale, 30, 31, 52, 82, 83  
 Languriotta, 36, 83  
 Lardè, 15, 82  
 Lardona, 55, 58, 83  
 Limoncina, 32, 34, 40, 41, 51, 63, 82, 83  
 Limone, 8, 29, 64, 82, 83, 90, 95, 103  
 Luisa, 17, 52, 61, 75, 82, 83  
 Martin secco, 8, 17, 28, 32, 34, 36, 40, 51, 52, 64,  
 70, 82, 83  
 Mezza, 75, 83  
 Morosina, 32, 83  
 Moscatella, 14, 43, 44, 54, 55, 81, 82, 83, 95, 103  
 Moscatellina, 8, 14, 19, 29, 40, 54, 81, 82, 83, 95,  
 103  
 Moscattin, 14, 82  
 Nizza, 34, 36, 83  
 Norgal, 31, 82  
 Passana, 61  
 Passatutte, 8, 32, 34, 36, 40, 83  
 Perla, 8, 15, 45, 50, 55, 64, 82, 83  
 Pipa, 46, 83  
 Pistacchina, 8, 23, 32, 36, 70, 71, 73, 74, 82, 83  
 Printanier, 14, 82  
 Pupina, 53, 82, 83  
 Reale, 8, 55, 56, 82, 83  
 Regina, 67, 83  
 Riccarda, 71, 83  
 Rodella, 38, 83  
 Romana, 53, 83  
 Rossellina, 45, 46, 83  
 Rozza, 46, 83  
 Ruggine, 30, 82  
 Rusone, 31, 82  
 Ruzzana, 64, 83  
 Salesiana, 39, 40, 41, 83  
 Sangermana, 8, 29, 30, 31, 34, 37, 38, 66, 75, 82,  
 83  
 Sangermana d'autunno, 17, 82  
 San Giovanni (di), 43, 54, 82, 83  
 San Lorenzo (di), 46, 83  
 Sangue (del), 34, 83  
 Sant'Anna, 14, 81, 82  
 Sant'Iacopa, 46, 83  
 Santa Maria, 58, 83  
 Sementina, 28, 82  
 Sozzobona, 64, 83  
 Spadona, 8, 16, 21, 23, 26, 27, 28, 29, 39, 50, 55,  
 58, 61, 69, 75, 82, 83  
 Spadona d'autunno, 41, 64, 66, 67, 68, 70, 83

Spadona da inverno, 8, 66, 73, 75, 82  
 Spadona da state, 41, 44, 64, 66, 83  
 Spagna (di), 18, 29, 82  
 Span-Barth, 66  
 Spennacchina, 55, 82, 83  
 Spina, 8, 17, 18, 23, 29, 31, 32, 34, 36, 40, 41,  
 51, 52, 53, 61, 63, 70, 71, 72, 75, 82, 83, 95,  
 103  
 Spina Carpi, 22, 34, 61, 74, 77, 82, 83  
 Spina d'Ercole, 63, 83  
 Spinella, 40, 83  
 Spinola, 40, 83  
 Spinona, 40, 83  
 Succhè, 17, 82  
 Succotta, 21, 23, 82, 83  
 Succotta da inverno, 37, 41, 83  
 Succotta da state, 37, 47, 61, 83  
 Tanier, 14, 81, 82  
 Trentosso, 34, 83  
 Turca, 37, 83  
 Verdelonga, 17, 30, 31, 82  
 Verzellina, 19, 82  
 Virgolata, 8, 31, 34, 36, 40, 41, 51, 52, 75, 76, 82,  
 83  
 Virgolosa, 18, 27, 30, 36, 40, 61, 71, 72, 82, 83  
 Zucherina, 45, 52, 55, 56, 83  
 Zuccheromanna, 37, 64, 83  
 Zucchetta, 40, 62, 83  
 Zuccotta da state, 45, 82

#### PESCHE

Alberges, 8, 49, 58, 81  
 Baascinna, 22, 80  
 Bianca attaccallosso, 22, 80  
 Brugnon violetta, 49, 57, 81  
 Busa (della), 65, 81  
 Carnè, 15, 80  
 Carota, 8, 12, 17, 37, 49, 80, 81, 95, 101  
 Cerasin, 12, 81  
 Ciliegia, 8, 18, 49, 58, 80, 81  
 Cotogna, 8, 47, 48, 49, 52, 56, 58, 62, 69, 73,  
 81  
 Coton spaciòn, 15, 80  
 Damaschina, 8, 16, 20, 21, 22, 27, 30, 37, 39, 48,  
 52, 69, 70, 80, 81, 95, 101  
 Duracina bianca, 8, 15, 27, 30, 37, 39, 40, 52, 69,  
 70, 80, 81, 95, 101  
 Duracina gialla, 8, 15, 19, 27, 29, 30, 37, 39, 40,  
 47, 48, 50, 61, 69, 70, 80, 81  
 Duracina precoce, 15, 80  
 Duracina rossa, 24, 39, 52, 70, 81  
 Gialla attaccallosso, 22, 80  
 Gialla spartilosso, 22, 80  
 Gnif, 17, 37, 80, 81, 90

Ibrida, 39, 81  
 Maddalena (della), 15, 80, 81  
 Maddalena bianca, 8, 15, 20, 21, 24, 46, 49, 56,  
 58, 80, 81  
 Maddalena rossa, 15, 56, 58, 81  
 Madonna (della), 65  
 Mandorla, 8, 94, 98  
 Maria (della), 65  
 Maascinna, 22, 80  
 Mela, 8, 58  
 Mispersica, 21, 80  
 Montreuil (di), 49  
 Moscatella, 20, 48, 49, 52, 80, 81, 95, 101  
 Moscatella attaccallosso, 21, 22, 80  
 Moscatella duracina, 21  
 Moscatella prececo, 24, 80  
 Moscatella spartilosso, 21, 22, 80  
 Natalina, 8, 77, 81, 95, 100  
 Nissolin, 8, 12, 80  
 Novellara, 49, 81  
 Nox, 15, 80, 81  
 Nuxpersica, 11, 34, 80  
 Paje limòn, 16, 80  
 Pasta-bianca selvaica, 52  
 Persic nux, 39  
 Poppa di Venere, 8, 49, 57, 81  
 Reale, 11, 15, 16, 80  
 San Giacomina, 24, 80  
 San Martino (di), 52, 81  
 Sanguigna, 40, 81  
 Sant'Anna, 24  
 Sant'Iacopa, 49, 81  
 Savona (di), 21, 49, 80, 81  
 Spartilosso temporite, 20, 21, 80  
 Spiccagnola bianca, 8, 16, 20, 26, 27, 29, 40, 50,  
 52, 61, 62, 80, 81, 95, 100  
 Spiccagnola bianca a buccia bianca, 8, 39  
 Spiccagnola bianca a buccia verdastra, 8, 39  
 Spiccagnola cotogna, 39, 81  
 Spiggagnola gialla, 8, 39, 47, 80, 81, 95, 100  
 Spiccagnola moscatella, 8, 52, 81  
 Temporite, 21  
 Vagaloggia, 8, 48, 49, 56, 57, 58, 81  
 Violetta, 8, 56, 57, 95, 101

#### SUSINE

Amola di Francia, 34, 37, 80  
 Asinaccia, 46, 80  
 Asinara, 44, 54, 57, 80  
 Buon-boccone, 8, 20, 21, 24, 80  
 Catalana, 9, 20, 44, 46, 47, 48, 80  
 Catalana bianca, 46, 80  
 Catalana gialla, 46, 47, 80  
 Catalana rossa, 46, 47, 80  
 Catalana verde, 9, 46, 47, 80

Cervellata, 26, 80  
Claudia, 9, 34, 44, 95, 99  
Claudia rossa, 44, 46, 80  
Coscia di Monaca, 55, 57, 80  
Cuore (del), 46, 47, 80  
Damaschina, 20, 21, 26, 80, 95, 99  
Imperatore (dell'), 46, 80  
Massimiliana, 61, 80  
Mirabolana, 44, 46, 47, 80  
Moscina, 55, 57, 80  
Pernicon, 20, 21, 80  
Porcina, 46, 80  
Regina, 50, 80  
San Giacomo (di), 20, 80  
San Giovanni (di), 54, 80  
San Piera, 44, 46, 54, 80  
Sant'Iacopa, 44, 80  
Santa Caterina (di), 9, 67, 68, 80  
Santa Monaca, 46, 47, 48, 50, 80  
Scanarda, 9, 24, 26, 80  
Scaudatella, 75, 76, 77, 80,  
Serotina, 57, 80  
Simiana, 44, 46, 48, 50, 55, 79, 80  
Svizzer, 27, 80  
Tedesca, 27, 80  
Uovo di quaglia, 68, 80  
Vecchietti (del), 44, 50, 80  
Verdaccia, 44, 46, 47, 50, 75, 80, 95, 99

## Uve

Angiola, 67, 84  
Barbarossa, 9, 12, 52, 84  
Bella, 71, 84  
Bigolona, 34, 84  
Candiota, 34, 84  
Carne, 34, 84  
Catalanesca, 77, 84  
Cornetta, 50, 58, 62, 71, 77, 84  
Corniccina, 77, 84  
Erbaluce, 34  
Freggia bianca, 52, 84  
Galletta, 50, 58, 62, 77, 84  
Moscatella, 9, 34, 84  
Moscatellona, 9, 27, 34, 52, 58, 62, 77, 84  
Moscato, 84  
Passeretta, 34, 84  
Pergola, 84  
Pergolese, 76  
Pergolona, 34, 67, 84  
Pizzutello, 27, 50, 62, 71, 77, 84  
Regina, 52, 58, 77, 84  
Rosa, 76, 84  
Salamanna, 9, 52, 58, 62, 84  
Triglia, 67, 77, 84  
Vermentino, 9, 71, 77, 84  
Zibibbo, 34, 52, 84

## INDICE

Premessa .....	p. 5
I mercati della frutta nei «Giornali dei viaggi» e in altri scritti di Giorgio Gallesio .....	II
<i>Trieste</i> .....	II
<i>Regno di Sardegna</i> .....	II
<i>Regno lombardo-veneto</i> .....	24
<i>Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla</i> .....	37
<i>Ducato di Modena</i> .....	38
<i>Granducato di Toscana</i> .....	41
<i>Stato Pontificio</i> .....	62
<i>Regno delle due Sicilie</i> .....	73
 Panorama pomologico dei mercati di Giorgio Gallesio .....	 78
 Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio .....	 86
 Le tavole della «Pomona Italiana» .....	 93
 Indice dei frutti .....	 105

Finito di stampare  
nel mese di settembre 2003  
da Stabilimento Poligrafico Fiorentino  
Calenzano - Firenze

## “Saggi gallesiani” dell'Accademia dei Georgofili

BALDINI E., TOSI A., *Scienza e Arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, XLI, 1994 (esaurito).

GALLESIO G., *I giornali dei viaggi*, Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLII, 1995 (Premio Giardini Botanici Hanbury, 1996).

FERRARO C., *Giorgio Gallesio (1772-1839): vita, opere, scritti e documenti inediti*, Suppl. a “I Georgofili”, XLIII, 1996.

BALDINI E., *L'Atlante citrografico di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, XLIII, 1996.

GALLESIO G., *Trattato del Lazerolo*. (Manoscritto inedito). Trascrizione, commento e note di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLV, 1998.

GALLESIO G., *Dell'influenza dell'innesto. Memoria inedita presentata all'Accademia dei Georgofili nel luglio 1829*. Trascrizione, commento e note di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLVII, 2000.

GALLESIO G., *Scritti inediti sulla circolazione della linfa nelle piante*. Trascrizione, commento e note di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLVII, 2000.

VIACAVA L., *Le Palme negli scritti di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, XLVIII, 2001.

BALDINI E., *Gli inediti trattati del pesco e del ciliegio. Complementi scientifici della «Pomona Italiana» di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, L, 2003.

BALDINI E., *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, L, 2003.

