



Giorgio Gallesio

I GIORNALI DEI VIAGGI

Trascrizione, note e commento.

di

Enrico Baldini

Firenze, 1995

Un vivo ringraziamento all'Accademia delle Scienze di Torino, alla Famiglia Gallesio-Piuma Ferraro di Genova e alla Garden Library di Dumbarton Oaks (Washington D.C.) per avere consentito di utilizzare i manoscritti in loro possesso. Un sincero grazie anche al dr. A. Saltini, storico dell'agricoltura, per il suo incitamento a curare la trascrizione dei «Giornali di viaggio» di G. Gallesio.

Giorgio Gallesio

I GIORNALI DEI VIAGGI

Trascrizione, note e commento

di

Enrico Baldini

Firenze, 1995

Volume edito dall'Accademia dei Georgofili e dall'Istituto Internazionale di Studi Liguri con il concorso finanziario del Consiglio Nazionale delle Ricerche, del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica, del Comune di Finale Ligure, e della Provincia di Savona.



Supplemento a «I Georgofili». Atti dell'Accademia dei Georgofili. Anno 1995 - Settima serie - Vol. XLII (171° dall'inizio).

Sommaro

Premessa	pag.	5
Introduzione	»	7
I viaggi di Giorgio Gallesio	»	17
1. <i>Parigi (1810-1811)</i>	»	19
2. <i>Nervi (1812)</i>	»	33
3. <i>Pontremoli (1813-1814)</i>	»	39
4. <i>Vienna (1814-1815)</i>	»	69
5. <i>Toscana (1815)</i>	»	89
6. <i>Toscana (1816)</i>	»	95
7. <i>Toscana (1817)</i>	»	131
8. <i>Piemonte e Liguria (1818)</i>	»	149
9. <i>Liguria, Lombardia, Stato Pontificio, Toscana (1819-1820)</i> .	»	157
10. <i>Lombardo-Veneto (1821)</i>	»	225
11. <i>Liguria, Piemonte (1822-1823)</i>	»	261
12. <i>Lombardo-Veneto, Toscana, Stato Pontificio, Napoli (1824)</i> .	»	273
13. <i>Toscana (1825-1826)</i>	»	305
14. <i>Piemonte (1826 e 1828)</i>	»	307
15. <i>Liguria di Ponente (1829-1830)</i>	»	309
16. <i>Piemonte e Lombardia (1831)</i>	»	323
17. <i>Toscana e Stato Pontificio (1833)</i>	»	351
18. <i>Piemonte (1834)</i>	»	367
19. <i>Liguria di Ponente (1836, 1837 e 1838)</i>	»	391
20. <i>Toscana e Stato Pontificio (1839)</i>	»	397
21. <i>Cronologia, itinerari e tappe dei viaggi</i>	»	419
I frutti di Giorgio Gallesio	»	425
I disegni dell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova	»	427
Indici	»	451
1. <i>Luoghi</i>	»	453
2. <i>Monumenti</i>	»	456
3. <i>Persone</i>	»	456
4. <i>Frutti</i>	»	460



CONTE G. CALLESIO

Naturalista Italiano

Premessa

Nel 1839 il conte Giorgio Gallesio¹ affidò con disposizione testamentaria all'Accademia delle Scienze di Torino² un voluminoso manoscritto, intitolato *Giornale di Agricoltura e di Viaggi*, nel presumibile intento di garantire il recupero totale dell'impegno conoscitivo e del contributo scientifico da esso rappresentato³.

Per ragioni ignote, parte di questo diario rimase però nell'archivio privato della Famiglia Gallesio-Piuma Ferraro di Genova⁴, mentre una terza parte raggiunse gli Stati Uniti e si trova nella Garden Library di Dumbarton Oaks a Washington D.C., genericamente schedata come *Gallesio's Manuscripts*.

Gli otto grossi tomi del documento torinese e i loro complementi genovese e americano coprono, in un ordine cronologico non sempre rigoroso e continuo, un arco di quasi quarant'anni (dal 1800 al 1839), durante i quali Gallesio annotò quasi quotidianamente gli eventi climatici del litorale ligustico, le vicende economiche e colturali delle sue proprietà terriere e le esperienze dei suoi numerosi viaggi: a Parigi nel 1810-1811, a Pontremoli nel 1813-1814, a Vienna nel 1814-1815 e poi nell'Italia settentrionale e centrale sino a Napoli, in una sequenza di ricognizioni scientifiche per campagne e mercati mirate alla formazione di una solida cultura pomologica al servizio dell'opera monumentale che egli andava creando.

Due distinti diari — il *Giornale di Agricoltura* e i *Giornali dei Viaggi* — si alternano inframezzati da estemporanei inserti quali il *Giornale intermedio della Pomona*⁵, note che riguardano l'«ameliorazione della viabilità del circondario di Savona» (dove Gallesio era stato per breve periodo sottoprefetto), eventi familiari, riferimenti bibliografici, bozze di note tecnico-scientifiche, minute di lettere e pratiche per ottenere il riconoscimento di diritti o la concessione di privilegi⁶.

Una scelta antologica del *corpus* torinese di questi diari è stata curata da Maria Carla Lamberti⁷ in un'edizione volutamente alleggerita dai documenti contabili, dalle osservazioni meteorologiche, dagli esperimenti agronomici e soprattutto dalla descrizione dei frutti il cui interesse è evidentemente circoscritto a una ristretta cerchia di cultori e di specialisti.

In un contesto scientifico, però, anche le pagine rimaste inedite assumono rilievo e utilità, potendo esse servire, oltre che a comprendere come Gallesio abbia concepito e attuato la sua grande opera, anche a ricostruire i lineamenti della frutticoltura del primo Ottocento e a definire infine le caratteristiche di un patrimonio varietale in cui, attraverso l'esperienza dello stesso Gallesio, possono essere identificate entità tassonomiche superstiti, depositarie di utili codici genetici e quindi meritevoli di attenzione. Ci è parso così opportuno trascrivere e divulgare il diario dei viaggi⁸ in una versione pressoché integrale, comprendendovi anche i pertinenti manoscritti di Genova e di Washington, così da colmare, per quanto possibile, le lacune del monumentale documento di Torino. Abbiamo poi ripercorso molti degli itinerari seguiti da Gallesio alla ricerca di panorami, di monumenti e di assetti colturali che le pagine del diario avevano così efficacemente rappresentato.

Nel lavoro di trascrizione del testo le varie parti del diario sono state ricomposte in ordine cronologico; le imperfezioni ortografiche, tipiche della penna di Galesio, sono state conservate; interventi correttivi sono stati apportati alla punteggiatura per una migliore comprensione del discorso.

Il corredo iconografico, assente nel manoscritto originale di Galesio, è stato introdotto per rappresentare siti e personaggi che egli ebbe a conoscere nel corso delle sue peregrinazioni.

Note

¹ Giorgio Galesio nacque a Finalborgo il 23 maggio 1772. Coniugato con Giovanna Ferri, nel 1806 ebbe da lei un figlio cui fu imposto il nome di Giovanni Battista e che, nel 1828, sposò la contessina Pellina Piuma di Prasco. Le opere scientifiche a stampa di Giorgio Galesio sono la monumentale *Pomona Italiana* (Pisa, N. Capurro, 1817-1839, 2 VV. in folio con tavole a colori); *Fécondation et hybrides* (Annales de l'Agriculture Française, XVIII, 1812); *Traité du Citrus* (Paris, P. Didot, 1811); *Theorie der vegetabilischen Reproduktion* (Wien, F. Stockholzer v. Hirschfeld, 1814); *Trattato del Fico* (Pisa, N. Capurro, 1820); *Memoria sulla canapa* (Torino, Tip. Chirio e Mina, 1829); *Delle uve e dei vini italiani e più specialmente della Toscana* (Atti R. Accademia dei Georgofili, 1839, XVII, p. 136); *Gli agrumi dei giardini botanico-agrari di Firenze* (Firenze, P. Fumagalli, 1839); *Teoria degli innesti e della loro classificazione* (Pisa, N. Capurro, 1839).

² L'otto marzo 1840 l'Accademia delle Scienze di Torino prese atto della disposizione testamentaria con cui Galesio le destinava il manoscritto del suo diario, due ceppi di arancio e un ceppo di palma di straordinarie dimensioni, quasi certamente identificabile con quello di cui Galesio parla nel diario del suo «viaggio alla Bordighera», 1836 (cfr. cap. 19).

³ Lamberti M. C., *Il diario agronomico di Giorgio Galesio*. Quaderni Storici, 48: III, 1981, 1035-1071.

⁴ In proseguo: Archivio Galesio-Piuma, Genova.

⁵ *Il Giornale intermedio della Pomona* fornisce una dettagliata ed efficace testimonianza dei travagliati eventi della complessa iniziativa editoriale cui Galesio si era votato: debiti e crediti, bilanci, commesse a pittori e incisori, rapporti con le librerie commissionarie e con i sottoscrittori dell'opera (cfr. anche: Baldini E., Tosi A., *Scienza e arte nella Pomona Italiana di Giorgio Galesio*. Suppl. Atti Acc. dei Georgofili, Firenze, 1994).

⁶ Documenti per l'assegnazione di una pensione, per il riconoscimento di titoli nobiliari e per il rilascio di una onorificenza; descrizione degli effetti del vaccino antivaioloso somministrato al figlio Giovanni Battista; presentazione del medesimo alla corte granducale di Toscana; una epidemia di colera in Liguria, ecc.

⁷ Galesio G., *Dai giornali d'agricoltura e di viaggi* (a cura di M. C. Lamberti). Genova, SAGEP, 1985.

⁸ In proseguo: *Giornale...*

Introduzione

Giorgio Gallesio iniziò il diario dei viaggi nel febbraio del 1810 quando, insieme ad altri delegati liguri, si recò a Parigi per rappresentare il Dipartimento di Montenotte¹ alle cerimonie delle nozze di Napoleone Bonaparte con Maria Luisa d'Austria².

Dei viaggi anteriori al 1810 non si è trovata traccia; si sa tuttavia con certezza che Gallesio si recò in Spagna nel 1799 e che, in tale circostanza, profitto per approvvigionarsi di alberi ornamentali e da frutto da introdurre nelle sue proprietà di Finale³. Per altri viaggi, e in particolare per quelli verosimilmente effettuati negli anni 1825, 1827, 1832 e 1837, sussiste invece il dubbio che le attinenti pagine del diario siano andate disperse.

I due viaggi a Parigi e a Vienna e il lungo soggiorno a Pontremoli appartengono al periodo in cui Gallesio fu «uomo pubblico», cioè diplomatico e sottoprefetto, e hanno quindi carattere ufficiale. I viaggi successivi ebbero invece tutti carattere privato, essendo finalizzati solo allo studio degli alberi da frutto coltivati nelle varie regioni visitate. Stupisce quindi che Gallesio, che tra il 1816 e il 1823 era commissario di leva a Savona, abbia potuto allontanarsi dalla sua sede di servizio così a lungo e con tanta frequenza: ma il reclutamento militare era certamente l'ultima delle sue preoccupazioni in confronto all'interesse primario nutrito per la Pomologia; a questa realtà dovettero verosimilmente adattarsi anche i suoi Superiori che gli furono prodighi di permessi⁴ prima ancora di accordargli, con sorprendente sollecitudine e benevolenza, un ambito congedo (in pratica un pensionamento) per motivi di salute e di studio⁵.

Come accadeva in quell'epoca gli spostamenti di Gallesio avvennero a piccole tappe, per mezzo delle diligenze postali o di carrozze appositamente noleggate. Di gravi disavventure di viaggio, peraltro allora frequenti quando si percorrevano strade solitarie e insidiate dai malandrini, Gallesio non fa menzione, mentre gli inevitabili disagi imposti dalle condizioni climatiche, dallo stato delle strade e dai veicoli poco confortevoli sono minimizzati e solo occasionalmente annotati nelle pagine del diario. I tempi di trasferimento erano, in ogni caso, interminabili (un'intera notte per valicare l'Appennino e coprire, con nove «poste»⁶, il tratto Bologna-Firenze e ben sette giorni per raggiungere poi Roma passando per Montevarchi, Arezzo, Perugia, Foligno, Spoleto, Terni, Otricoli e Civita Castellana). I trasferimenti erano poi rallentati dalle pratiche burocratiche che dovevano essere ripetutamente espletate presso i confini di stato e le dogane⁷. Tutto questo, però, non costituì un problema per Gallesio che anzi si avvalse proprio del lento procedere dei cavalli e delle pause nelle squallide stazioni di posta per osservare le campagne, interrogare i locandieri, i giardinieri e i contadini, visitare i fruttivendoli e i mercati cittadini e godere della vista di paesaggi non ancora contaminati dall'espansione edilizia, dai manufatti autostradali, dagli elettrodotti e dagli insediamenti industriali.

Grazie a una perfetta organizzazione logistica e forte di una nutrita scorta di lettere di presentazione⁸ Gallesio poté quasi sempre beneficiare di ospitalità

Illmo Signore.

Memor della lusinga che
la S. M. si è degnata di darmi
colla sua lettera del passato
agosto di prolungarmi il
congedo per mese di ottobre
quando il R. servizio non lo
impedisse, prendo la libertà
di diriggere la presente da
Padova per pregarlo di questa
grazia.

Io mi trovo a Padova, da
dove mi renderò a Modena
per Bologna, onde esser in
misura di portarmi a Genova
se così mi ordinerà, o di
continuare il mio viaggio
La V. S. ha la bontà di per-
mettermelo.

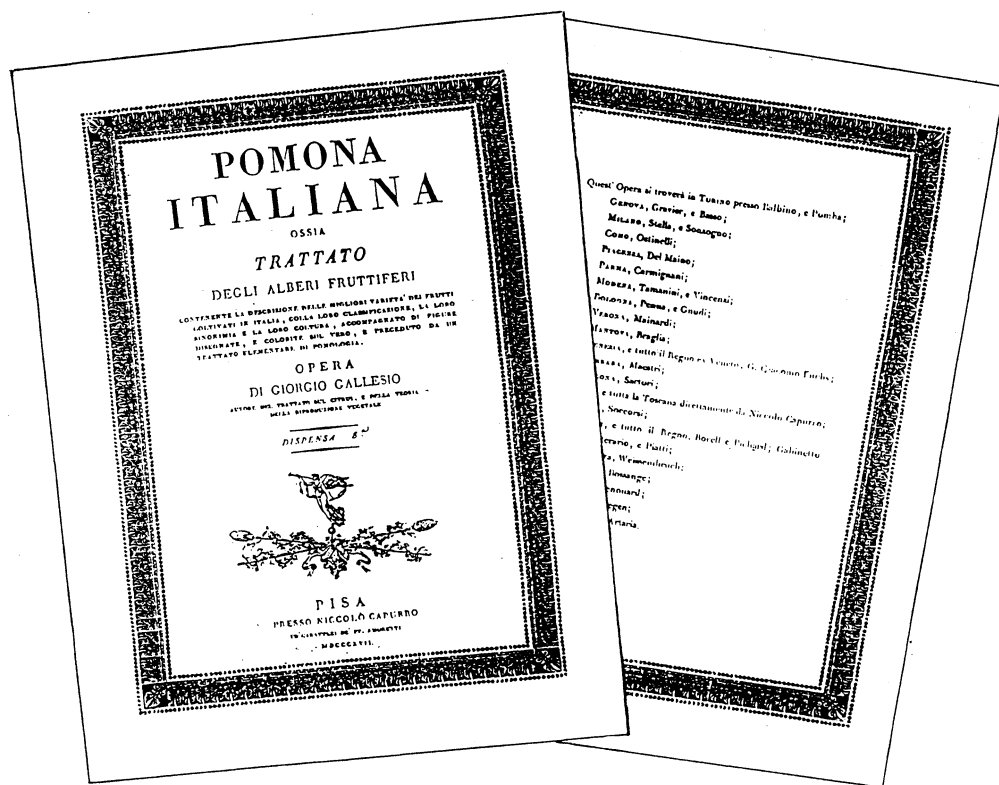
Lo prego dunque a volermi
dirigere a Modena la diletta
risposta, e se sia che spieghi
favorevole, e che sarà per
me di una somma importanza
avendo il pi. dipendendo da ciò
questo degli interessi di
molto rilievo.

Gratifica intanto l'anti-
cipazione dei miei ringrazi.
e l'espressione profonda di
rispetto e di devoti.

Gallesio.

che gli valsero conforti di gran lunga superiori a quelli delle locande e delle trattorie dell'epoca, minori spese e, soprattutto, maggiori opportunità per documentarsi sulla frutticoltura e sulla viticoltura delle zone attraversate, ma anche per svolgere di persona una capillare opera promozionale della *Pomona* in corso di pubblicazione e per accrescere così il numero degli Associati spesso citati nelle pagine del diario⁹.

La stampa delle dispense della *Pomona Italiana* ebbe, come è noto, inizio nel 1817 ma certamente Gallesio aveva già da qualche tempo maturato il proposito di pubblicare, sull'esempio dei Naturalisti d'Olttralpe, un'opera che ponesse l'Italia al pari degli altri paesi, in particolare della Francia dove il celebre trattato di Henri Duhamel du Monceau¹⁰ aveva riscosso uno straordinario successo editoriale «facilitando ai Pomologi il mezzo di distinguere le varietà più squisite e di riunirle nei loro frutteti»¹¹. Nel maturare questo intento Gallesio si era peraltro reso conto di partire svantaggiato rispetto agli altri studiosi. Egli osservava infatti che in Italia «le ricchezze pomologiche, sparse qua e là nelle provincie, non erano mai state riunite in un punto come quelle d'Oltremonti»¹², per cui, per superare questa grave difficoltà, altra soluzione non v'era che quella di effettuare una sistematica ricognizione del patrimonio pomologico disperso nel territorio nazionale, in modo da poterlo descrivere con competenza e con cognizione di causa.



Una delle quarantuno cartelle (cm 55x33) utilizzate per contenere e distribuire gli «articoli» della *Pomona Italiana* agli Associati. Nella quarta pagina (a destra) della cartella sono elencate le librerie commissionarie che collaboravano alla distribuzione dell'opera

Sequenza dei viaggi di Giorgio Gallesio dal 1810 al 1839

- Parigi (1810-1811)
- Nervi (1812)
- Pontremoli (1813-1814)
- Vienna (1814-1815)
- Toscana (1815)
- Toscana (1816)
- Toscana (1817)
- Piemonte e Liguria (1818)
- Liguria, Lombardia, Stato Pontificio e Toscana (1819-1820)
- Lombardo-Veneto (1821)
- Liguria e Piemonte (1822-1823)
- Lombardo-Veneto, Toscana, Roma e Napoli (1824)
- Toscana (1825-1826)
- Piemonte (1826 e 1828)
- Liguria di Ponente (1829-1830)
- Piemonte e Lombardia (1831)
- Toscana e Stato Pontificio (1833)
- Piemonte (1834)
- Liguria di Ponente (1836, 1837 e 1838)
- Toscana e Stato Pontificio (1839)

Gallesio intraprese così una lunga serie di viaggi scientifici grazie ai quali poté effettivamente acquisire una straordinaria competenza pomologica e descrivere, su originali basi documentarie, i fruttiferi, gli olivi, le viti e gli agrumi di un territorio esteso dal Piemonte al Veneto e da Milano a Napoli¹³.

Aspirando a documentarsi nel modo più ampio possibile, Gallesio ripercorse più volte e in tempi diversi i medesimi itinerari, così da verificare di persona, nelle varie regioni e nelle varie stagioni, i calendari di raccolta e le caratteristiche delle diverse specie e cultivar.

Sotto il profilo metodologico Gallesio non si preoccupò di compilare, come sarebbe stato logico e opportuno, delle schede varietali su cui trasferire, di volta in volta, le sue osservazioni; preferì invece affidarsi piuttosto alla memoria cronologica del diario e limitarsi a stilare poi, *una tantum*, le descrizioni definitive delle sole cultivar da pubblicare nella *Pomona*. Gli stessi fichi o le stesse uve, le stesse pere o le stesse pesche si trovano così descritte più volte nelle pagine del *Giornale...*, spesso con commenti che esprimono, a seconda dei casi, dubbi o certezze, contraddizioni o conferme, ma che, in ogni caso, consentono di apprezzare l'eccezionale impegno posto da Gallesio nella creazione della sua professionalità pomologica.

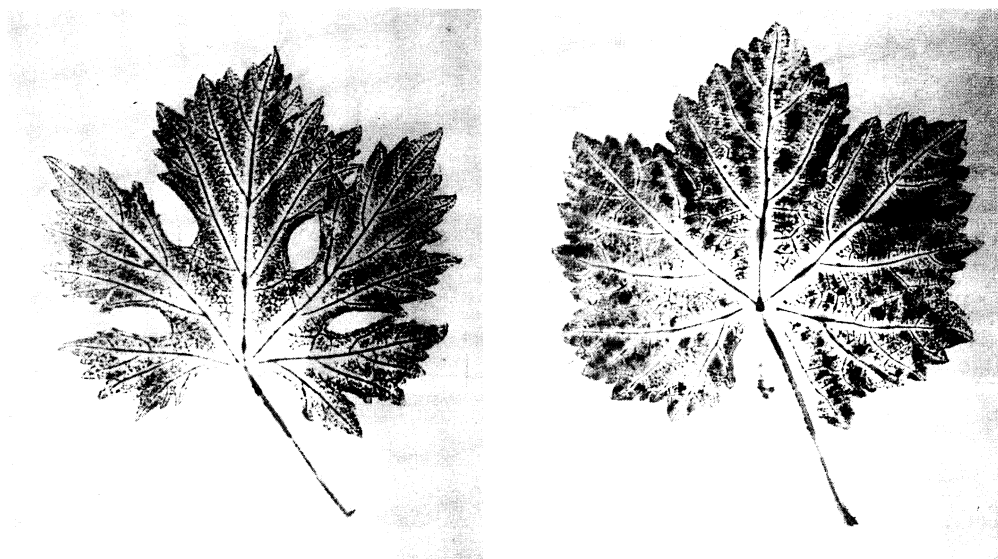
Con il passare del tempo l'interesse del diario si spostò da alcune colture ad altre: i primi viaggi hanno infatti per oggetto soprattutto gli agrumi, i fichi, le pere, le mele, le pesche, le ciliegie, le albicocche, le susine, mentre gli ultimi, cioè dal 1834 in poi, quando ormai le dispense della *Pomona Italiana* avevano già illustrato gran parte dei fruttiferi, furono dedicati quasi esclusivamente allo studio delle uve da mensa e da vino.

Le descrizioni sono sempre brevi, quasi lapidarie, ma singolarmente efficaci; i caratteri tassonomici presi in considerazione sono quasi gli stessi del moderno sistema pomologico e ampelografico (i cosiddetti «descrittori») e le poche frasi dedicate alle varie cultivar appaiono sufficienti a descriverle con eccezionale efficacia e talvolta anche con felici, poetiche espressioni¹⁴.

Le pagine del diario hanno l'immediatezza degli appunti scritti di getto; di conseguenza le annotazioni sono spesso ripetitive e, qualche volta, risultano anche in contrasto fra loro. Appare inoltre evidente la preoccupazione di Galesio di annotare non solo quanto andava direttamente osservando, ma anche quanto poteva attingere colloquiando con occasionali interlocutori o attraverso i rapporti epistolari.

Due dubbi ricorrono con frequenza quasi ossessiva nelle pagine del *Giornale...*: il primo riguarda il valore tassonomico delle dimensioni dei frutti che, a parità di altri caratteri, sono spesso assunte come discriminanti varietali senza tenere conto della loro possibile dipendenza dall'entità della produzione o dalla diversità delle condizioni di cultura e quindi espressione solo di una variabilità fenotipica; il secondo riguarda invece il complesso problema del riassetto varietale: nelle pagine del diario ricorrono infatti continui riferimenti a possibili casi di omonimia e di sinonimia¹⁵, il cui accertamento è affidato da Galesio alla sua raffinata sensibilità tassonomica, al parere degli «intelligenti»¹⁶ e ai confronti che si potevano più correttamente istituire nelle poche collezioni varietali allora disponibili, quali quelle di Boboli o di alcune proprietà terriere visitate nel corso dei viaggi, ma soprattutto in quella personale di Finale dove Galesio aveva raccolto una vera e propria «banca del germoplasma frutticolo».

Per quanto riguarda la raffigurazione dei frutti, Galesio ricorse in modo del tutto occasionale al semplice e sbrigativo accorgimento, poi largamente adottato dai pomologi, di tracciare direttamente il profilo dei campioni più rappresentativi tagliati nel senso della loro lunghezza¹⁷; né risulta che egli conservasse, come avrebbe peraltro potuto, le foglie essiccate in appositi erbari, anche se certamente egli aveva contemplato la possibilità di eseguire una loro raffigurazione «per impressione al naturale», cioè con l'apposita procedura illustrata in un ma-



Galesio sperimentò un metodo per raffigurare le foglie «per impressione naturale», cioè per impronta. Le due prove qui rappresentate si riferiscono alla vite e sono conservate, insieme alla descrizione manoscritta del procedimento, nell'Archivio Galesio-Piuma di Genova

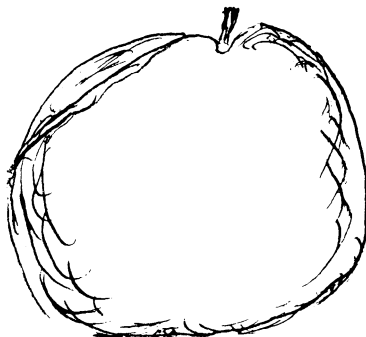
19. gbre

Ho mangiata oggi la vera Gentile di Francia del Marchese Guoti, avendo acquistato un mediocre grado di maturità, e l'ho trovata di una polpa fina, gentile, piuttosto butirra che croccante, piena di un sugo dolce e saporito: la sua buccia è restata sempre verde e pare che non cangi per la maturità.

Il Baron Durini, che l'ha veduta, mi dice che è una pera comune nei paesi che circondano il lago di Lucino, e specialmente in quella parte dove si provvede di frutta da inverno la Città di Roma: in quei paesi è conosciuta sotto il nome di Mura d'inverno, e di fatti è fra tutti le pere varietali quella che si raccoglie più alla Mura per la morbidezza della sua polpa, che non ha nulla di croccante, ma che è tenera, delicata, sugosa e saporita. La sua forma somiglia un poco a quella delle Buen Crispiane di Inverno, ma è meno larga alla corona, e più tondeggianti, e di una grossezza un poco minore.

21. gbre. Oggi ho mangiate delle vere Gentili di Francia alla tavola del Principe della Sorella. Vere che sono conosciute generalmente in Napoli sotto il nome suddetto. Esse erano eguali a quelle avute dal M.^{se} Guoti tanto alla forma che al gusto, ma la buccia cominciava a prendere una velatura di giallo. Ho inteso da tutti che sono molto rinomate in questi paesi, e lo meritano.

Ho mangiate delle vere Virgoulutz (Virgoulutz de France) in Casa del Principe Gerace, e il sign. Gerard, e il sign. Hère di Capri le chiamavano Gentili di Francia. Vere che molti vi hanno gustate a Roma, che il M.^{se} Guoti invece dà alla Butirra d'inverno descritta qui sopra.



noscritto dell'Archivio Galesio-Piuma di Genova¹⁸. In generale Galesio preferì invece affidare immediatamente ai suoi collaboratori artistici¹⁹ i rami, i frutti, le foglie e talora anche i fiori delle cultivar da pubblicare sulla *Pomona Italiana* perché li rappresentassero in grandezza naturale e a colori; di queste commesse il diario dei viaggi riporta occasionali testimonianze, peraltro preziose ai fini della datazione dei dipinti e della valutazione dell'impegno posto nella cura del corredo iconografico della predetta opera.

I diari di viaggio di Giorgio Galesio, oltre a documentare, passo passo, le tappe della genesi della *Pomona Italiana*, finiscono per fornire anche un panorama assai più ampio ed esaustivo del patrimonio frutticolo e ampelografico delle regioni esplorate. Risultano così evidenziate l'importanza di alcuni prodotti, come ad esempio i fichi, oggi considerevolmente ridimensionati nella coltura e nei mercati, e la grande ricchezza degli assortimenti varietali intesi ad assicurare, attraverso l'eterogeneità genetica in difetto di idonee tecnologie di conservazione, la continuità dell'approvvigionamento dei consumatori. Risultano altresì evidenziate l'abbondanza dei prodotti presenti sui mercati ma, al tempo stesso, il loro scarso livello qualitativo, peraltro a fronte di un regime dei prezzi solitamente sostenuto.

Al di là del suo primario interesse pomologico il diario dei viaggi di Giorgio Galesio è anche fonte di innumerevoli informazioni su città, monumenti, strade, campagne, paesaggi, persone, commerci, eventi, usi e costumi. La sistemazione dei terreni, le bonifiche, gli allevamenti zootecnici, le tecnologie enologiche e olearie, le attività commerciali ricorrono così nel diario dove compaiono anche i riferimenti a quelle attività sociali alle quali Galesio poté partecipare, stando in alcune città, grazie alle sue credenziali e alla sua privilegiata posizione gentilizia: il ricevimento alla corte del Granduca di Toscana (*Giornale...*, 1 gennaio 1826) o i banchetti in onore della Regina di Napoli, una preziosa occasione, questa, per esaminare con occhio professionale le fruttiere disposte sulle fastose mense reali (*Giornale...* novembre 1824). E sullo sfondo dei quotidiani, consueti rendiconti del diario, è talvolta possibile cogliere anche i riferimenti alle travagliate vicende politiche e militari dell'Italia del tempo: l'arrivo delle truppe austriache a Pontremoli e la conseguente, precipitosa fuga del sottoprefetto Galesio, che però non dimenticò di portare con sé alcune preziose piante da frutto (*Giornale...*, 17 marzo 1814); il Congresso di Vienna, seguito con grande distacco dal segretario di legazione Giorgio Galesio, interessato piuttosto al commercio della frutta sulle rive della Wien o ai peschi e agli ananassi in serra del parco di Schönbrunn (*Giornale...*, settembre 1814-febbraio 1815); i devastanti esiti della rioccupazione di Venezia da parte delle truppe austriache (*Giornale...* febbraio 1815); il rovinoso stato delle finanze del Regno delle Due Sicilie (*Giornale...* 5 ottobre 1824)²⁰.

Nel concludere, non si può non far cenno agli errori e alle imprecisioni della sintassi e dell'ortografia, già criticate dalla *Biblioteca Italiana*²¹ a proposito delle prime dispense della *Pomona*, ma certamente più numerose e consistenti in un diario scritto di getto, senza preoccupazioni stilistiche e senza ripensamenti, nel quale abbondano i francesismi, gli errori ortografici, sintattici e grammaticali, i fantasiosi neologismi e una punteggiatura alquanto arbitraria. Si deve tuttavia osservare che lo stile e l'ortografia di Galesio andarono progressivamente migliorando con l'esercizio dello scrivere e, soprattutto, con la frequentazione dei circoli eruditi toscani²². In ogni caso le improprietà di linguaggio che potevano forse disturbare l'intransigente recensione di un'opera a stampa di grande prestigio editoriale quale la *Pomona Italiana*, conferiscono invece al manoscritto del diario di Galesio un carattere di genuina spontaneità che non spiace e comunque non menomano l'accessibilità e l'intrinseco valore scientifico e documentario di questo importante, nuovo documento della cultura pomologica italiana.

Note

¹ Prima del 1815 la Liguria era annessa all'impero napoleonico e divisa in quattro dipartimenti: Alpi marittime, Appennini, Genova e Montenotte.

² Le nozze tra Napoleone I e Maria Luisa d'Austria furono celebrate il 2 aprile 1810.

³ A Finale Galesio aveva proprietà agricole assai importanti per la zona, in parte ricevute in eredità o come dote della moglie e in parte acquistate. Il centro aziendale del complesso fondiario, situato a Monticello, era articolato in cinque «ville», con diramazioni a Finale, Pia, Gorra, Magnone, Calvisio e Calizzano. Il panorama delle coltivazioni era quello tipico della Liguria del tempo: fasce terrazzate a oliveto, vigneto e frutteto, appezzamenti irrigui occupati da agrumi, seminativi, castagneti, boschi e qualche terreno incolto. Gli oliveti e i vigneti erano condotti a compartecipazione; gli agrumi direttamente con salariati, al pari dei frutteti, alcuni dei quali erano però affittati (cfr. M.C. Lamberti, *Il diario agronomico di Giorgio Galesio*, o.c.). Nel corso dei suoi viaggi Galesio non mancò di procurarsi nuove piante da coltivare a Finale. La prima di queste introduzioni sembra risalire al dicembre 1799 quando Galesio, trovandosi a Montpellier di ritorno dalla Spagna, «comprò 42 piante da frutto, 3 di Lilas e 3 di acacia-rosa per il prezzo il tutto, compresa l'imballatura e il porto, di franchi 53 di Francia»; spedite a Cette queste piante furono imbarcate su di un bastimento diretto a Porto Maurizio dove arrivarono venti giorni dopo e dove furono conservate in tagliola fino agli ultimi di gennaio quando, a dorso di mulo, furono trasportate a Finale e finalmente poste a dimora (*Giornale...* 16 aprile 1811). Durante il suo ritorno da Parigi Galesio raccolse i frutti di vari agrumi, portandoli con sé a Finale per farne un semenzaio (*Giornale...* 16 aprile 1811). Si veda, infine, la cronaca della fuga di Galesio da Pontremoli occupata dalle truppe austriache (*Giornale...* 17 marzo 1814) e vari altri riferimenti posteriori.

⁴ «Ill.mo Signore, memore della lusinga che la S. Ill.ma si è degnata di darmi colla Sua lettera del pasato agosto di prolungarmi il congedo pel mese di novembre, quando il R. Servizio non lo impedisse, prendo la libertà di diriggerLe la presente per pregarLo di questa grazia. Io mi trovo a Padova, da dove mi renderò a Modena per Bologna, onde essere in misura di portarmi a Genova se così mi ordinerà, o di continuare il mio viaggio se la V.S. avrà la bontà di permettermelo. La prego dunque a volermi diriggere a Modena la di Lei risposta che spero favorevole e che sarà per me di una somma importanza, dipendendo da ciò degli interessi di molto rilievo. Gradisca intanto l'anticipazione dei miei ringraziamenti e l'espressione profonda di rispetto e di devoz.ne. Galesio» (minuta di lettera inviata da Padova a un anonimo Superiore, in *Giornale...* 26 ottobre 1821). Galesio era piuttosto insofferente di doversi occupare delle sue pubbliche mansioni. Nell'Archivio Galesio-Piuma di Genova è conservata la bozza di una sua lettera al prof. Moretti di Pavia, nella quale si legge appunto che: «Per mia disgrazia sono Commissario delle Leve nella provincia di Savona ed essendo giunto apunto al momento in cui erano state ordinate le operazioni della leva, ho dovuto lasciare la mia famiglia e correre la provincia per compiere questa disgustosa commissione che da alcuni anni avevo schivata mediante i lunghi congedi che ottenevo allora facilmente dal Ministero, ove avevo degli amici...».

⁵ «In Torino. La seconda operazione del mio viaggio è stata quella di sollecitare una pensione di ritiro dal S. Ministro della Guerra e Marina, colla libertà di lasciare l'impiego di commissario di leva in Savona. A quest'oggetto ho presentato a S.E. una domanda fondata sullo stato della mia salute, ed accompagnata da uno stato de miei servizi nei Governi passati. [...] Questa mia domanda è stata appoggiata dal Sig. Cav.re Maurizio De Geneys, Coll. Com.te il Corpo dei Carab. in Torino, fratello di S.E. il Ministro della Guerra e a cui sono stato raccomandato da S.E. il sig. Generale conte De Geneys, Capo dell'Ammiragliato in Genova, per interposizione del Sig. Cav.re Maurizio Martini suo nipote» (*Giornale...*, Torino, luglio 1823). Galesio ebbe la dispensa dal servizio il giorno 15 dello stesso mese con una pensione annua di lire 250 «avuto riguardo alla maniera lodevole con cui aveva fino ad allora assolto i compiti affidatigli».

⁶ La «posta», parametro dei viaggi in diligenza, corrispondeva a una distanza di otto chilometri. Il costo del biglietto dipendeva dal numero delle poste che intercorrevano fra una stazione e l'altra, dal tipo di veicolo utilizzato, dal numero dei cavalli e dalle difficoltà della strada.

⁷ Cambio delle monete, controllo dei passaporti, rilascio delle bolle doganali, pagamento dei pedaggi, ecc.

⁸ «A Verona ho fatto conoscenza col sig. Ciro Pollini che mi ha data una lettera per i conti Luigi e Camillo Valle di Vicenza, possessori di una pepiniera; il c.te Scopoli mi ha data una lettera

per la contessa Marina Mosconi e pel conte Giobatta Persico, podestà di Verona, il quale mi ha accolto assai gentilmente e mi ha dato una lettera per il c.te Ignazio Bevilacqua Lazise di Vicenza...» (*Giornale...*, 14 ottobre 1821). «Partendo da Venezia per Padova si sono avute le seguenti lettere di raccomandazione: al Dolo, per il sig. Carlo Maupoil pepinierista francese, lettera di S.E. il sig. Generale marchese Di Chateler, gov.re militare di Venezia; a Rovigo, al nobile signore c.te Fr.co d'Arz, ciambellano di S.M. e vicedelegato della provincia, lettera del barone Tordorò; a Ferrara, per la marchesa Maria Zavagli nata Calcognini, lettera del cav. Rangoni; a Mantova, per il sig. Negri, vice bibliotecario, lettera dell'abate Batiò, ecc.» (*Giornale...*, 25 ottobre 1821).

⁹ «Il sig. Savi, bibliotecario della Libreria comunale di Vicenza e il c.te Lodovico Carcano Volpè, podestà di Vicenza, hanno associata la Biblioteca della città...» (*Giornale...*, 16 ottobre 1821).

¹⁰ Duhamel du Monceau H., *Traité des arbres fruitiers*, Paris, Saillant et Desaint, 1768.

¹¹ Manifesto della *Pomona Italiana*, 1916.

¹² «La mia posizione era diversa da quella dei Pomologi che mi hanno preceduto; abitanti tutti di città metropoli, essi potevano conoscere anticipatamente il numero delle varietà che avevano a descrivere e figurare, perché si trovavano già per la maggior parte raccolte dai pepinieristi e dai giardinieri...; io invece mancava di tutto questo: l'Italia non ha una città centrale ove si riconoscano tante risorse; le sue ricchezze pomologiche, sparse qua e là nelle provincie, non erano mai state riunite in un punto come quelle d'Oltremonti; insomma io entrava in un campo tutto nuovo, senza precedenza e privo delle risorse delle arti indispensabili alla sua esecuzione» (Gallesio G., *Ai Signori Associati l'Autore*, 2 settembre 1839, in *Pomona Italiana*, II, o.c.). In realtà collezioni varietali esistevano anche in Italia: a Firenze, presso il giardino di Boboli, nelle Isole Borromee, a Monza, presso il Parco Reale, nell'Orto Agrario di Bologna e presso i «giardinieri» (vivaisti) dell'epoca. A queste collezioni lo stesso Gallesio fece più volte riferimento nel suo diario.

¹³ Gli itinerari dei viaggi di Gallesio corrispondono per la maggior parte a quelli tracciati nella *Guida per il viaggio d'Italia in posta*, edito nel 1793 dal libraio genovese J. Gravier; anche in questa guida Napoli figura come l'ultima tappa dei viaggi verso il sud. Gallesio non visitò né la Sicilia, dove pure avrebbe potuto acquisire importanti notizie sugli agrumi, né la Sardegna. Da quest'ultima isola ricevette però, per la cortesia del direttore della dogana di Cagliari, alcuni campioni di uve.

¹⁴ Ad esempio, nella descrizione del fico Corteccione (16 novembre 1813) l'epicarpo è definito, con una espressione particolarmente felice, «di color d'aria».

¹⁵ «I giardinieri di Nervi possiedono una gran quantità di varietà. Io ho avuta molta pena a riconoscere tutte le varietà che si possiedono da quei negozianti di piante. Non le ho trovate che sparse in qua e là e distinte con dei nomi diversi, in modo che la sola ispezione materiale delle piante mi ha messo in istato di formarne la sinonimia...» (*Giornale...* 10 gennaio 1812). «La sinonimia delle uve è la più difficile e la più complicata. Una lunga osservazione mi ha convinto che le varietà di questa specie di frutto sono infinite e che ogni paese ne ha delle sue proprie. Questa grande molteplicità rende quasi impossibile una sinonimia completa. [...] Quindi ci limiteremo a farla per le varietà più generalizzate e descriveremo rapidamente le altre in ogni paese, sotto il medesimo nome che hanno nel luogo». (*Giornale...* 1 novembre 1813). «Molte varietà di vite che figurano presso gli eneologi come vitigni distinti sono identiche e alcune altre con lo stesso nome sono distinte». (Manifesto del *Trattato della Vite*, 1833, ms. in Archivio Gallesio-Piuma, Genova).

¹⁶ Intelligenti: esperti.

¹⁷ *Giornale...*, 24 e 29 luglio 1823; 19 novembre 1824.

¹⁸ Cfr. Baldini-Tosi, o.c. p. 65. Questo procedimento era già stato illustrato da Leonardo da Vinci nel *Codice Atlantico*, c. 72 V e da Ulisse Aldrovandi nel ms. 136, XXXI, c. 182, presso la Biblioteca Universitaria di Bologna.

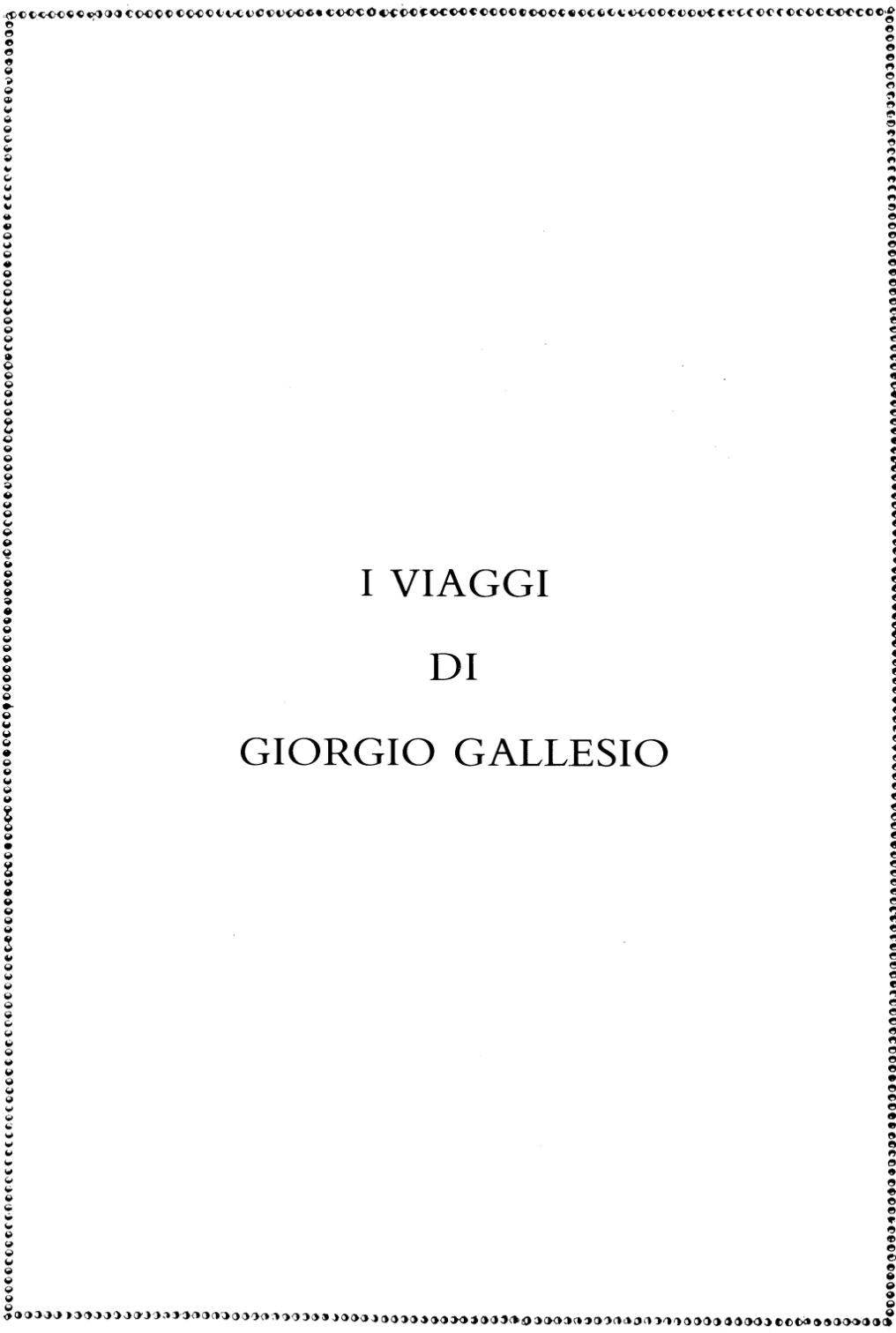
¹⁹ Cfr. Baldini-Tosi, o.c., p. 73-90.

²⁰ Il *Giornale...* contiene anche notizie su: bonifica e sistemazione dei terreni (pp. 110, 127, 219, 224, 291-292, 356, 403); colture foraggere (pp. 27, 110, 206, 319, 335, 356, 371, 384, 385);

colture ortive (pp. 20, 23, 117, 163, 178, 237, 242, 296, 381); colture protette (pp. 20, 23, 26, 31, 50, 73-75, 77-78, 101, 123, 176, 178, 179, 204, 210, 220, 246); vivaismo (pp. 30, 31, 33-38, 252); allevamento della vite (pp. 40, 51, 78, 110, 139, 149, 190, 193, 201, 208, 218, 219, 231, 315-316, 325, 335, 337, 338, 342, 345, 360, 371, 372, 373, 374, 379, 382, 383); commercio degli agrumi (pp. 38, 57, 80, 81, 313); commercio dei palmizi dalla Riviera di Ponente (pp. 393, 394); allevamenti zootecnici (pp. 206, 385); esperimenti enologici di Cosimo Ridolfi (p. 354); tecnologie agrarie (pp. 23, 25, 51-52, 78-79, 95, 128, 174, 289, 330, 336, 345-346, 406, 408, 409, 411-412, 414); due attrezzi per raccogliere i frutti (*cuioira*) e i fichi (*brocca*) (p. 382); alcuni alberi monumentali quali il cipresso di Somma (p. 231), l'arancio di San Domenico a Roma (p. 218), il mandorlo della chiesa di San Francesco a Brescia (p. 246) e la palma di Ceriale (pp. 391-392); alcune varietà nane di pesco (p. 329), di melo (p. 399) e di fico (p. 399); l'introduzione e la coltura dell'*Ulmus latifolia* (p. 403); il gelso delle Filippine (p. 381); la maturazione dei fichi mediante l'*untura* (pp. 124-125); la conservazione delle pesche (p. 299), delle susine (p. 289) e dei meloni vernini (p. 286); l'essiccazione delle pere (p. 243). Contiene ancora notizie su: il caffè prodotto nelle serre di Schönbrunn (p. 77); l'iconografia micologica del m.se Pietro Petrucci di Pesaro (p. 108); la sottoscrizione di un prestito pubblico per conto della nuora Pellina e del consuocero Piuma di Prasco (p. 346); uno strumento musicale (Clavicylinder) di F. Chladni (p. 370); una macchina per calibrare la paglia da cappelli (pp. 400-401); le tecniche pittoriche di Jacopo Ligozzi (pp. 140, 141, 142, 287) e della sig.ra Fanny Pieri (p. 287); la leggenda dell'Est Est Est di Montefiascone (p. 361-364); un artificio usato per sollevare la guglia di San Pietro in Roma (p. 392); una cava di marna e alcuni reperti archeologici della tenuta Salimbeni a Nonantola (pp. 412-413); alcune pitture pompeiane di frutti (p. 296); la degustazione delle pere Limone (p. 281); la preparazione dei sorbetti di pesca Sanguigna (pp. 165-166); la confezione dei «salami» di fico nel Pesarese (p. 205); i «buffet» del conte Diomede (p. 299), di Milady Drumond (p. 300) e della principessa di Partanna (p. 300); la presentazione alla Società Agraria di Torino di vini della Fraschetta sottoposti a un viaggio di oltre 32.000 miglia (p. 389); il commercio di «piantini» di fico e di vite con frutti maturi sul mercato di Milano (p. 241).

²¹ «Con sì bella carta, con sì bei caratteri, con sì esatta esecuzione tipografica s'infilzano spropositi grammaticali che, nel paese natio della lingua scritta, dovrebbero venire corretti non dai protti ma da' torcolieri e dai rimestatori dei mazzi. [...] L'opera del sig. Gallesio è tanto bella nelle altre sue parti che merita questa critica. Sappiamo che il sig. Gallesio non è toscano, ed appunto per questo noi siamo con lui più rigorosi, perché un forestiero dovrebbe in Toscana cogliere le grazie della lingua ma non imitarne le negligenze e i difetti». (*Biblioteca Italiana*, Milano, XVIII, 1820, pp. 876-88).

²² L'impegno posto da Gallesio nell'ovviare alle proprie carenze linguistiche è significativamente dimostrato, oltre che dall'evidenza dei fatti, anche da alcuni suoi inediti saggi, quali: *Dizionario pomologico*; *Raccolta di parole toscane poco conosciute, col corrispondente in genovese...*; *Saggio di un dizionario ragionato in lingua italiana*; *Sistema da seguirsi nell'ortografia della Pomona* (in Archivio Gallesio-Piuma, Genova).



I VIAGGI
DI
GIORGIO GALLESIO

1. Viaggio a Parigi (1810-1811)

Giorgio Gallesio, membro della delegazione incaricata di portare l'omaggio della Liguria a Napoleone Bonaparte e alla sua consorte in occasione delle loro nozze, partì da Genova nel febbraio del 1810 e raggiunse la capitale francese presumibilmente senza soste e per la via più breve visto che nel diario niente è scritto in merito a questa prima tratta del viaggio.

Intendendo pubblicare un saggio scientifico sugli agrumi, il cui manoscritto era stato in precedenza inviato a Parigi tramite il prefetto conte Chabrol, Gallesio prolungò il suo soggiorno nella capitale francese oltre il tempo strettamente necessario per l'espletamento della sua missione ufficiale e vi si trattenne per quasi un anno. Nel frattempo era uscito un decreto imperiale che istituiva il corpo degli Uditori presso il Consiglio di Stato; su invito del prefetto Chabrol, che lo aveva munito di autorevoli raccomandazioni, Gallesio presentò «le sue petizioni», fu accolto nella lista degli idonei e, dopo avere sostenuto con esito positivo le prove «al burò del Gran Giudice», ebbe la nomina e prestò giuramento nelle mani di Sua Maestà; subito dopo, però, si candidò per il posto di sottoprefetto a Savona e, sempre grazie all'interessamento del conte Chabrol, ottenne anche questa carica. Intanto il saggio sugli agrumi era stato pubblicato dall'editore parigino P. Didot¹.

Degli eventi pubblici che avevano portato Gallesio a Parigi non esiste cenno nel diario le cui annotazioni riguardano essenzialmente la pomologia, le coltivazioni e i mercati di frutta e verdura che Gallesio non mancò di visitare durante il suo soggiorno con grande assiduità e diligenza:

«Nel mio soggiorno in Parigi ho osservato ciò che segue:

La cerasa vi è abbondante: non vi ho veduto di quelle che noi chiamiamo Mollette; pare che questa razza di cerasa cordata a polpa molle o manchi o non vi sia coltivata. Vi ho veduto una grande quantità di Visciole, chiamate Courte Queue di Montmorency, e una specie di Visciole inferiori, dette Cerises, che però non hanno l'agro e l'amaro delle nostre Amarene. La Cerise Anglaise è come un misto della Visciola e della Biancara: pare la stessa che quella dell'albero da me portato da Montpellier nel mio ritorno di Spagna in 1799². La Bigaraud è il nostro Grafione rosso e la Guigne è il nostro Grafione nero; essi pure sono abundantissimi. Vi ho veduto delle Cerase gialle ma sono aspre e cative; non so se siano uguali a quelle che si coltivano in Albissola e a Valeggio.

L'albicocco segue la cerasa. Vi sono degli Alessandrini, non però dei fini e piccoli di Savona; sono però assai delicati e sono rari e carissimi. Gli Alberges, che sono riguardati come specie-tipo, sono i nostri Ammazza-cristiani; essi sono ordinari e si conoscono al colore che non è così bianchiccio come negli Alessandrini, ma giallo-carrico. Hanno una polpa pastosa e senz'aqua. Gli Abricots-pêche sono i nostri Giorgioni, ma sono più fini e più delicati che da noi e maturano perfettamente senza cadere: si distinguono per un buco che è nella costa dell'osso³ per il quale si può passare un grosso spillo.

Il fico a Parigi non è che un fico-fiore: fa dei fichi che maturano rarissimamente e che hanno pochissimo gusto. Io non saprei paragonarli ad alcune delle nostre specie. Il fico-fiore non si mangia in città che è cativo: può darsi che sia

migliori quando si curi e si stacchi di perfezione; non viene però mai in questo stato sulle piazze.

Il persico è pure una pianta esotica in questo clima. Il primo che vi ho visto è un persico piccolo, somigliante al nostro Pasta-gialla piccolo primaticcio⁴ di cui ho una pianta nel labirinto; è detto Petite Mignone e non ne ho veduto che al Palazzo Reale. Tutti gli altri persici che ho veduti a Parigi sono a pasta bianca: nell'esteriore sono coloriti di un bellissimo rosso, come i nostri Damaschini, ma internamente la pasta non è gialla come i nostri Pasta di state, ma bianca come i nostri Pasta d'autunno; essi sono però delicati e gustosi e di una grossezza marcata, avendoli visti sovente di più di un palmo di circonferenza. Bisogna però osservare che sono coltivati con una cura grandissima, specialmente a Montreuil dove si tengono tutti in spalliera a dei muri esposti al mezzogiorno e dove vi si fa una cura grandissima⁵. Si vedono dei Nux-persici⁶ pasta che poco differiscono dai nostri ma che pure sono rari.

Il pero è in Parigi un frutto abbondante, vario e squisito: vi sono, ma rari, i Moscatellini (Petit-Muscat); vi sono i Camogini, sotto il nome di Gros Blanc-quet; non si conoscono né i Brutti-e-buoni, né i peri Reali, né gli Spadoni, né i Limonini. Vi è però una grandissima abbondanza di Burés di più varietà, di Bon Crétiens (Sucotte) di state e d'inverno, e di S. Germain (Limone della Pieve); queste ultime, però, si vendevano nel 1810 sino a quattro franchi l'una. La massima parte di queste piante si tengono a spalliera. Infinite sono poi le altre specie che non conosciamo e che, per la maggior parte, sono pere a compotte, cioè buone solo da cuocere. Uno dei migliori da mangiare crudi è il pero Crassane che somiglia moltissimo al nostro Pero del Duca.

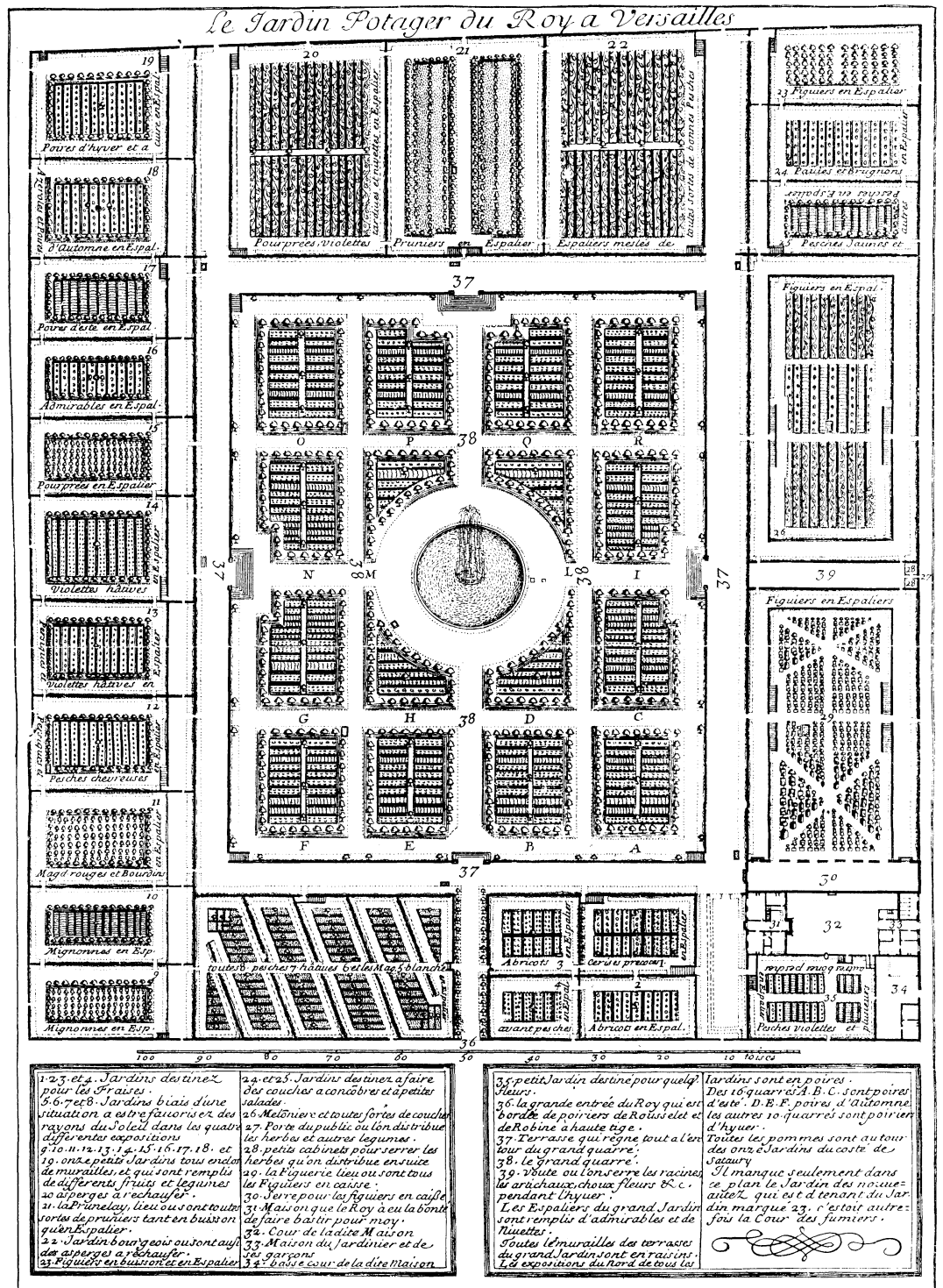
Il pomo è indigeno in Parigi, ve ne è una immensa quantità e delle specie buone. Le migliori sono le Renettes e le Calvilles. Mi hanno vantato il Pisonet, ma non l'ho potuto saggiare. Pare, da quanto ho potuto conoscere, che nella provincia si conoscano molte altre specie di frutti e che ciascuna abbia il suo particolare. In nessun luogo, però, si coltiva il nostro Pomo Carlo che, fatto venire da me e fatto gustare a molti a Parigi, è stato riconosciuto e dichiarato il primo dei pomi.

Le nazzarole⁷ a Parigi non sono stimate a ragione perché non si conosce che la Nazarola rossa. Non vi ho mai mangiato né sorbe né nespole ma ve ne possono essere.

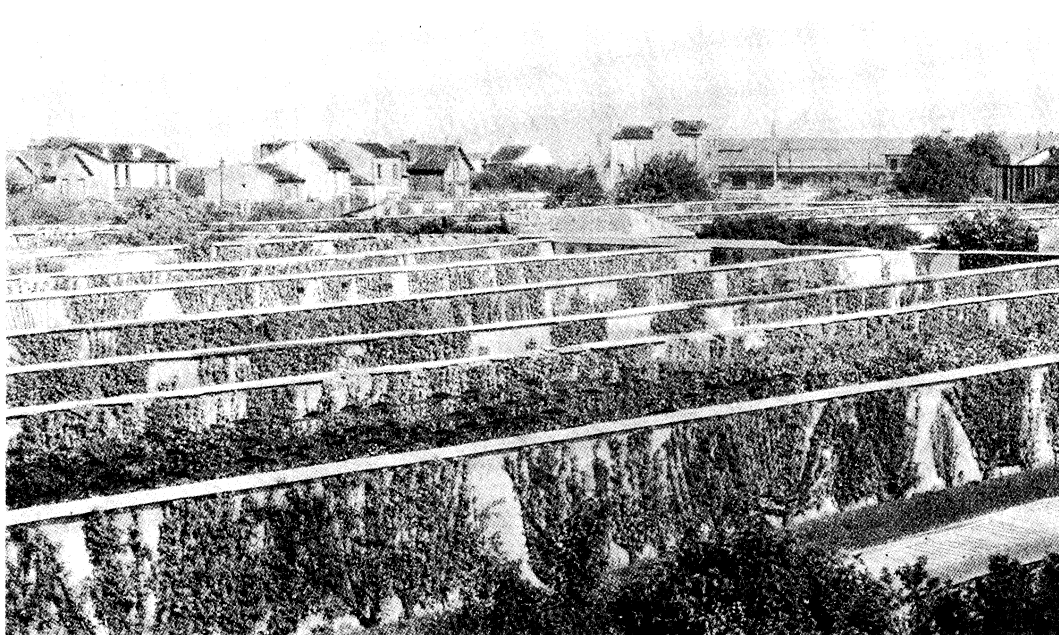
Le fragole vi sono abundantissime. Non ve ne ho mai vedute delle bianche quantunque al Giardino delle Piante ve se ne coltivino dieci a dodici varietà.

I meloni vi sono eccellenti: i nostri meloni reticolati sono i meno stimati. Le nostre romagnatte, dette cantaloux⁸, sono migliori: si vendono, negli mesi di abbondanza, tre a quattro franchi l'una; le primaticcie vanno fino a un Luiggi.

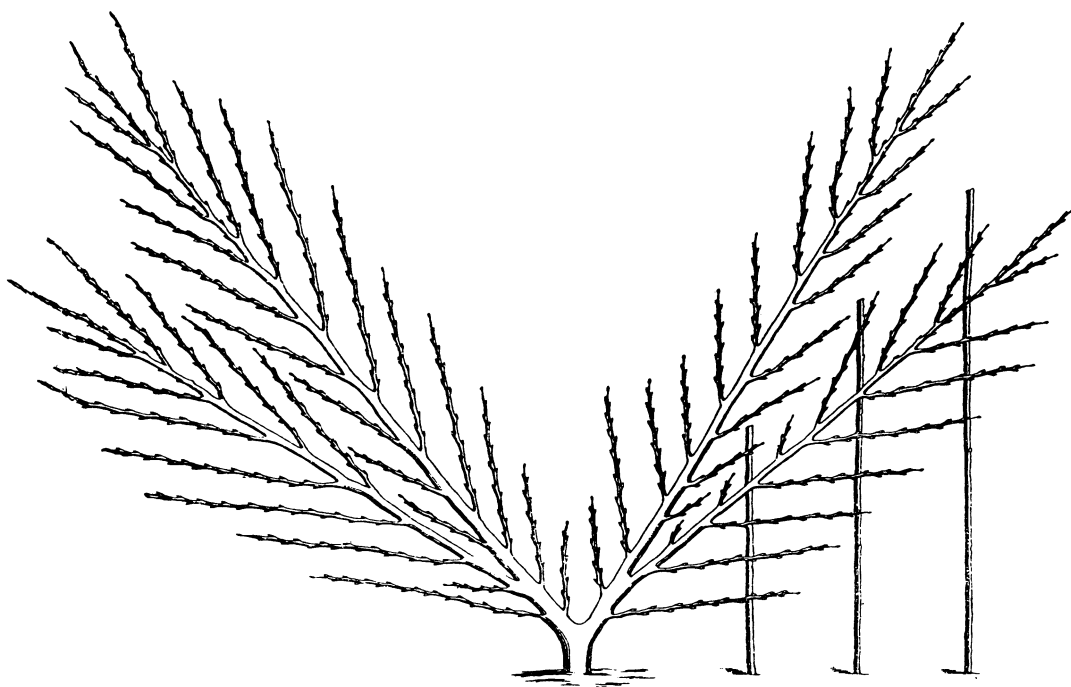
I legumi sono abbondanti. Le fave des Marées, che sono stimatissime, mi sono parse dei nostri bacilli nella maggior tenerezza. Vi sono moltissimi piselli e ceci. Vi sono dei carcioffi in grande abbondanza, ma senza spina, molti sparagi, molti cavoli-fiori, molti capucci (Choux frise; ou Choux pomes), molti cavoli milanesi (Choux Milan) ma non vi ho visti né i cavoli neri né i broccoli. Vi sono dei navets⁹ squisiti, delle pastinache domestiche¹⁰ assai buone, e di tutt'altra specie di ortaglia, comprese delle tomate sempre un pò acerbe. Ho veduto in Parigi una specie di cavolo molto singolare¹¹. Quegli è il cavolo di Bruxelles che si vende in tutti i mercati e che viene da quella città. I choux di Bruxelles sono piccoli cavoletti pomati come i nostri capucci ma non sono più grossi di una nocciola rotonda. Mi dicono che ogni pianta ne faccia molti poichè se ne vedono in tavola delle centinaia in un piatto e la loro piccolezza non lascia luogo a credere possano



Il «giardino del Re» a Versailles: gli alberi da frutto vi erano allevati prevalentemente a spalliera contro i muri e a controstalliera nei vari appezzamenti in cui la vasta superficie era suddivisa; i fichi e gli agrumi, allevati in casse, erano ricoverati in serra durante l'inverno. (Quintinye (de la) J., *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers*, Paris, 1700)



Superstiti spalliere di alberi da frutto addossate a muri nella zona di Montreuil



Rappresentazione schematica di un albero di pesco allevato a spalliera

essere il fiore di una sola pianta. Essi sono formati, come i capucci, di un'infinità di foglie concentriche che formano un globo duro e serrato; sono assai delicati a mangiarsi e molto stimati.

Pariggi è il paese dei fiori. In nessun luogo del mondo si conosce la coltura dei giardini e delle serre come in questo paese. In nessun luogo ho vedute riuscire le margotte le più difficili come fra i giardinieri di Pariggi. I loro vasi sono piccolissimi, ma sono tenuti sotterrati nel letame ammucchiato a couches e, in questa maniera, oltre al calore, vi si procura l'umidità continua che facilita la vegetazione. Questa è poi favorita anche dentro delle serre col mezzo delle campane di vetro che si alzano e si abbassano in proporzione dei bisogni della pianta e della natura dell'atmosfera. Fuori delle serre si coltiva tutto ciò che è delicato mediante le couches o le fausses couches. Questi sono mucchj di letame (couches) ben arrangiato in liste lunghe, sui quali si pone due dita di terra dove si semina o si pianta. Le fausses couches sono fosse fatte nel terreno ed empite di letame con sopra mezzo palmo di terra. In questo modo si mantiene il calore colla fermentazione e si facilita prodigiosamente la vegetazione. D'altronde il clima di Pariggi somiglia a una primavera che si attacca da due lati all'inverno, quindi è propriissimo ai fiori che vi sono continui in una abbondanza prodigiosa».

Nel febbraio del 1811 Gallesio lasciò Parigi per rientrare in Italia transitando per Lione, il Delfinato¹² fino a Marsiglia, Tolone e Hyères. Per questa tratta di oltre 1000 chilometri il diario riporta le seguenti osservazioni agronomiche:

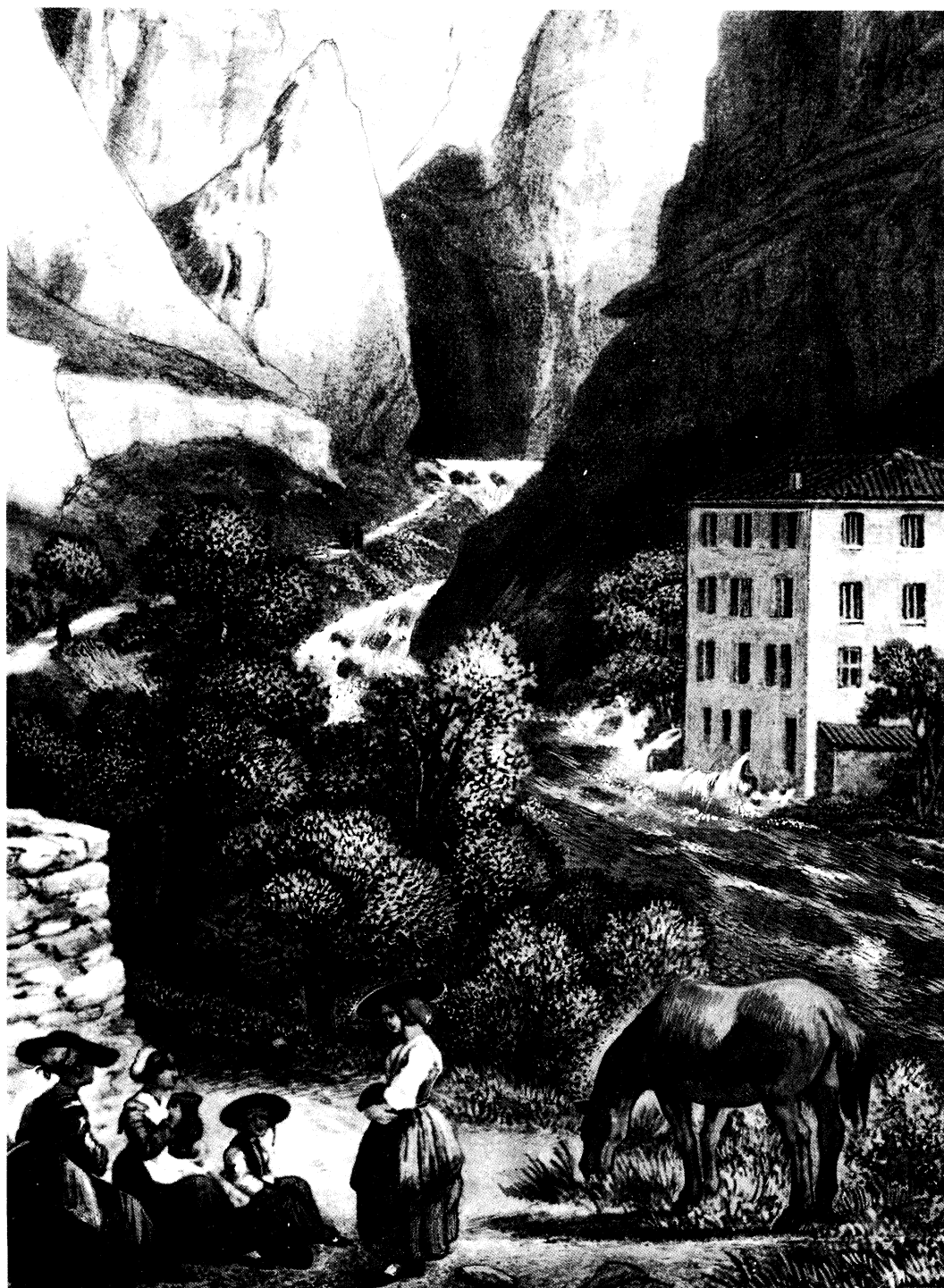
«Prima di arrivare a Aix ho cominciato a trovare degli ulivi che mi sono sembrati Colombare; a Aix sono abbondanti e di una specie fra la Colombara e la Mortegna, detta Cajanne.

A Marsiglia ve ne sono di molte qualità: la Cajanne, che è quella coltivata a Aix, la Aglandau che è la nostra Colombara. La coltura degli ulivi è in tutti questi paesi molto semplice. Non gli ingrassano con la cura con cui si ingrassano da noi. Le tengono basse, ciò che è dovuto principalmente al clima e alla poca coltura e ai geli che le sottomettono a dei tagli frequenti. Le raccolgono primaticcie e le rappano colle mani¹³. Ho veduto però che si servono dell'acqua calda per trarvi l'oglio e che i loro molini (a Marsiglia) mancano della cassola di ferro e di quella di legno che abbiamo nei nostri¹⁴.

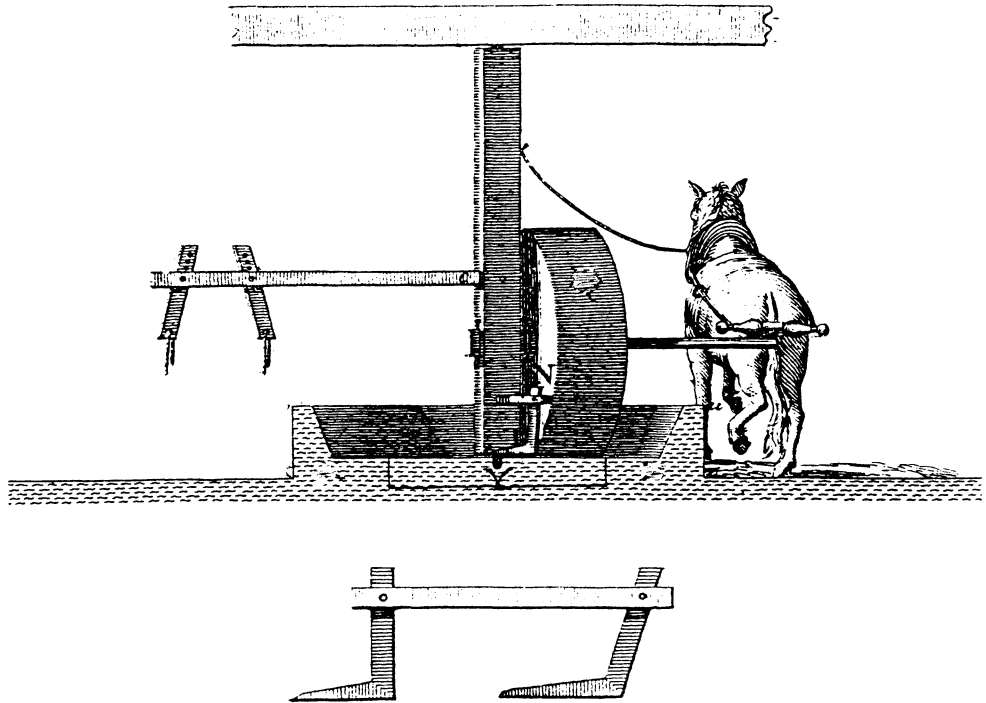
Arrivati a Tolone l'ulivo cangia natura: in questo bel territorio esso giganteggia quasi come a Porto Maurizio. Io non ho saputo vedervi né Tagliasche né Colombare ma vi ho osservato delle specie molto somiglianti alla Tagliasca e vestite della fronda più vigorosa, formanti un globo magnifico della più grande elevazione e d'un grandissimo circuito. Esse sono conosciute sotto nomi diversi.

A Hières¹⁵, dove si coltivano le medesime specie, ne ho prese ...¹⁶ piantine che ho portato meco e ho fatto piantare nella fascia grande della villa Accame. Dietro ciò che ho potuto osservare la bellezza di queste piante e la loro prosperità è dovuta alla natura del piede che è generalmente selvatico inestato delle specie domestiche. In questo paese non si usa la moltiplicazione per mezzo di bosse¹⁷; si cercano i sauvageons, o ulivi di grano, nei boschi e, trasportati nei luoghi coltivati, si inestano delle specie del paese. In questo modo prosperano moltissimo e vengono piante superbe.

Gli agrumi non sono ancora naturalizzati a Marsiglia. Forse non è possibile di ottenere un tal risultato perché questa parte della Provenza non è diffusa al nord da alte montagne ma è invece situata quasi all'imboccatura della valle che apre il corso del Rodano e che lascia perciò un passaggio libero ai venti del nord;



La strada percorsa da Galesio fra Marsiglia e la «bella valle di Tolone» passava per una stretta gola serrata da alte montagne. (Disegno a tempera del primo Ottocento)



Frantoio ad azionamento animale. Sotto, la *cassòla* utilizzata per portare le olive sotto la mola ruotante nella vasca di frangitura

sono difatto questi venti che vengono forse dalle più lontane montagne delle Alpi che sono conosciuti sotto il nome di Maestrali¹⁸: essi sono freddissimi e violenti e forse sono la causa del rigore del clima di Marsiglia dove l'agrume non è coltivato che come una pianta esotica che si tiene nei vasi e che si chiude negli app.ti d'inverno¹⁹.

Differente assai è la situazione a Tolone. Il territorio di questa città, situato in uno dei punti più meridionali della Provenza, è circondato da tutte le parti da una catena di alte montagne che lo dovrebbero diffendere perfettamente dai venti del nord. Difatto il clima di questo paese è molto più dolce e vi si vedono gli ulivi giganteschi in paragone di quelli di Marsiglia. Malgrado questo, però, io non so come gli agrumi non vi siano in verun luogo coltivati in piena terra, eccetto nel villaggio di ...²⁰ situato nello stretto della valle, ossia della gola che dà il passaggio da Marsiglia a Tolone. In questo villaggio, situato fra due catene di alte montagne, avente a nord-ovest la valle, ossia il taglio strettissimo dove passa la strada di Marsiglia, e al sud la bella valle di Tolone, io ho osservato alcune piantazioni di agrumi e mi hanno assicurato coltivarvisi moltissimi fiori di cui si fa gran commercio. Le piantazioni di agrumi di questo paese non offrono però niente di vegetazione felice e gli alberi che ne sono meschini anziano di essere assai esposti ai geli.

Passato questo villaggio, che è il luogo dove si cominciano a vedere gli ulivi magnifici sia per la grossezza che per la regolarità e il rotondo delle loro forme, sia finalmente per il vigore della loro vegetazione e il pieno della loro fronda, non si trova in piena terra un solo arancio. Ne ho ben veduto uno, nel Giardino delle Piante, chiamato Pomo d'Adamo, che in sostanza non è che un arancio

forte (Bigaradier) che fa i frutti più grossi degli ordinarij, ma questa pianta, che mostrava di aver sofferto spessissimo il gelo, si cuopriva in inverno per garantirnela, come si cuoprono dagli amatori, che sono molti, tutte le piante di questo genere. Pare però che questi amatori si dilettono assai delle varietà singolari di agrumi: in più luoghi ho osservato l'arancio di Bizzaria²¹, e nelle serre del Giardino delle Pianta ne ho veduto uno bellissimo che aveva dei frutti superbi, uno dei quali era misto in un modo assai marcato. Ne ho veduto un altro nel giardino di M. ...²², dove mi fu regalato un frutto che ho meco portato a Finale.

Da Tolone a Hières si trova una campagna superba, piena di ulivi magnifici, ma non si vede più un arancio; appena si arriva a questa città se ne trovano dei giardini vastissimi. Io gli ho scorsi la massima parte e, fra gli altri, quello di M. Till che è il più vasto e il più ornato. Ho osservato un vasto piano pieno di piante di arancio messe a bosco. La massima parte sono inestate e piccole; ve ne sono di quelle di grano²³, ma novelle. I coltivatori mi hanno assicurato che da molto tempo si conosceva quel metodo di moltiplicare gli aranci. Non ne ho veduto però un solo che anonziasse un'età avanzata. Ho veduto bene dei ceppi che indicavano gli alberi di due a tre milla frutti, ma è difficile il determinare se fossero inestati o no. Mi è stato assicurato che era esistito un albero che aveva dato 16 milla frutti; fra tutti quelli che ho veduto, però, non ne ho trovato uno capace di più di 2000. Può essere che si sia coltivato l'arancio di grana; bisogna convenire, però, che quelli che vi sono al presente sono condotti con pochissima intelligenza e non anonziano un'antichità di coltura di questa specie. Nesuno è spogliato delle spine²⁴; nesuno è vuotato al di dentro e liberato dai rami ghiottoni²⁵ che ne guastano la forma e ne usurpano il sugo. Sono tutti abbandonati alla natura e impossibilitati a sviluppare la vegetazione ricca e lussuosa²⁶ di quelli di Finale; sono tutti esposti al grande inconveniente che gli fa ancora proscrivere in Liguria nei luoghi ventosi, quello cioè di perdere la massima parte dei suoi frutti punti dalle spine. Gli aranci inestati sono in più gran numero; in generale sono tutti rigetti di alberi antichi. Il giardino di M. Till si dice gli renda 40 milla franchi all'anno; non ho potuto sapere il numero delle piante che vi sono né conoscerne l'estensione».

Nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova è conservata l'ultima parte del diario di questo viaggio; il manoscritto è in parte in francese:

«**Marnas, 18 février 1811.** On commence à voir ici quelques oliviers. Ce sont des très petits arbres qui sont sur les rochers et qui ont la phisionomie de nos Colombare. Leur port, la couleur de leur écorce, la direction droite et roide de leurs branches anoncent absolument cette espece (variété). Il sont plus petits que les Colombares ordinaires, mais il faut observer que celles-ci dans la Ligurie ne forment pas non plus des arbres plus gros toutes les fois qu'ils viennent dand des terrains secs et pierreux comm'elles se trouvent ici. On m'a dit que cette espece est appellé ici Olive noire et qu'il y en a d'autres appellées Olive pomme, parcequ'elles ne viennent jamais noires. D'autres sont appellés «roses» parcequ'elles sont rouges. Je ne crois pas que ces denominations soient bien exactes, et je pense que cette difference de couleur n'existe parmi ces variétés que au moment de la recolte qui, étant dans ce pays très precoc, les saisit dans de differents etats de maturité.

Je n'ai pas pu verifier la difference qui existe dans le port, dans leurs feuilles et dans leurs phisionomies exterieures parceque je n'ai pu en voir nulle part long le chemin d'autre espece de celle que j'ai examiné a Marnas. Elle est constamment

la même depuis ce village jusqu'à Avignon et principalement près d'Orange on en trouve en plus grande quantité sur les costeaux.

Aix, 19 febbraio 1811. Gli ulivi di Aix sono tutti piccoli perché sono tagliati in maniera da non elevarsi gran cosa; a un palmo dal terreno cominciano a ramificarsi e così non hanno di fusto; d'altronde sono soggetti ai geli e tagliati spessissimo sino al ceppo, quindi non sono mai tronchi di molti anni, ma rigetti giovani che formano dei piccioli alberi²⁷.

Le specie che regnano a Aix sono molte; la più comune mi è parsa la nostra Colombara, qui conosciuta sotto il nome di Aglandau, ossia di ulivo a ghianda: è bella e vigorosa come le più belle Colombare dei nostri luoghi marini. A Marsiglia la Colombara è pure la più comune e vi è conosciuta sotto il medesimo nome di Aglandau; essa però è mischia con un'infinità di altre specie difficili a fissarsi: le principali sono la Cajane rouge, una varietà che somiglia un poco alla Colombara selvatica dei nostri luoghi magri e montagnosi.

La Cajane est peut-être la variété la plus répandue dans les environs d'Aix. On prétend qu'elle donne la meilleure huile; elle forme un arbre petit, arrondi, dont les pousses sont droites, garnies et s'approchantes celle de la Mortegna. On l'écrit aussi Callojne; on m'a assuré que les olives qu'elle porte sont petites et rondes. Cette variété est mêlée avec l'olivier commun à Toulon et à Hières, et est dominante à Frejus. Dans tout ce territoire elle est cultivée de préférence pour en tirer une huile fine que l'on porte à Aix ou on le vend pour huile d'Aix pour l'intérieur.

La vallée qui ouvre la route de Marseille à Toulon n'est pas la plus propre aux oliviers. Ainsi on y en voit très peu. Elle est au contraire agréable par des belles prairies dont la verdure est en contraste avec les montagnes escarpées, formées de rochers nus qui la bordent. Telle est la route de Marseille à Toulon, mais, en approchant de cette ville, on rencontre le village d'Olioul²⁸, dont les campagnes offrent le spectacle le plus riant; il est aussi dans la gorge de la vallée ou elle s'ouvre sur la belle plaine de Toulon. A l'approche de ce village on commence à voir les pieds des rochers qui forment le défilé qui y conduit couverts de beaux oliviers: ces arbres s'annoncent en grand nombre autour du village ou l'on voit aussi en grand nombre de petits jardins remplis de fleurs dont on fait un commerce, et d'orangers. Ces derniers n'y sont cependant ni en grand nombre ni bien beaux; ce sont des plantes très médiocres et qui m'ont paru greffées. Elles étoient à moitié dépouillées de leurs feuilles par le vent froid qui avait soufflé au commencement de l'année.

La vallée de Toulon est vaste et bien cultivée. La plaine, aussi que le pied des montagnes, sont couvertes de champs de blaid, de vignes et d'oliviers; le haut des montagnes est un rocher nud qui offre l'aspect la plus affreux et qui fait un beau contraste avec le restant.

L'olivier que l'on cultive généralement dans ce territoire est le même que j'ai remarqué à Olioul: c'est un arbre touffu, dont les rameaux sont très garnis, vigoureux et un peu pendants; la feuille en est large et bien brune: on les appelle olivier ordinaire. Cette variété est mêlée avec la Cajane, dont l'arbre est plus petit, les rameaux droits et les feuilles plus minces. Cette variété est plus estimée pour la finesse de son huile.

En partant de Toulon on entre dans la belle vallée de la Valetta: c'est une vallée formée au nord par la grande chaîne qui forme le grand bassin de Toulon, et au midi par un group de montagnes qui bordent la mer. Cette vallée est très riante et couverte de maisonnettes assez gayer qui interrompent la verdure foncée

des oliviers qui remplissent la plaine et le pied des montagnes. Des ciprès qui s'élèvent presque partout au côté de ces maisons y donnent un aspect assez pittoresque. Les oliviers sont plantés assez rares dans les champs et dans les vignes, mais ils y sont d'une beauté surprenante. C'est presque généralement la même espèce que j'ai remarqué à Olieul et à Toulon: elle est mêlée cependant avec des Caganes²⁹, des Pignoles et des Mortines dont je n'ai pas pu savoir les noms du pays. Il y a quelque oranger près des maisons, mais rarement et d'une grosseur assez médiocre.

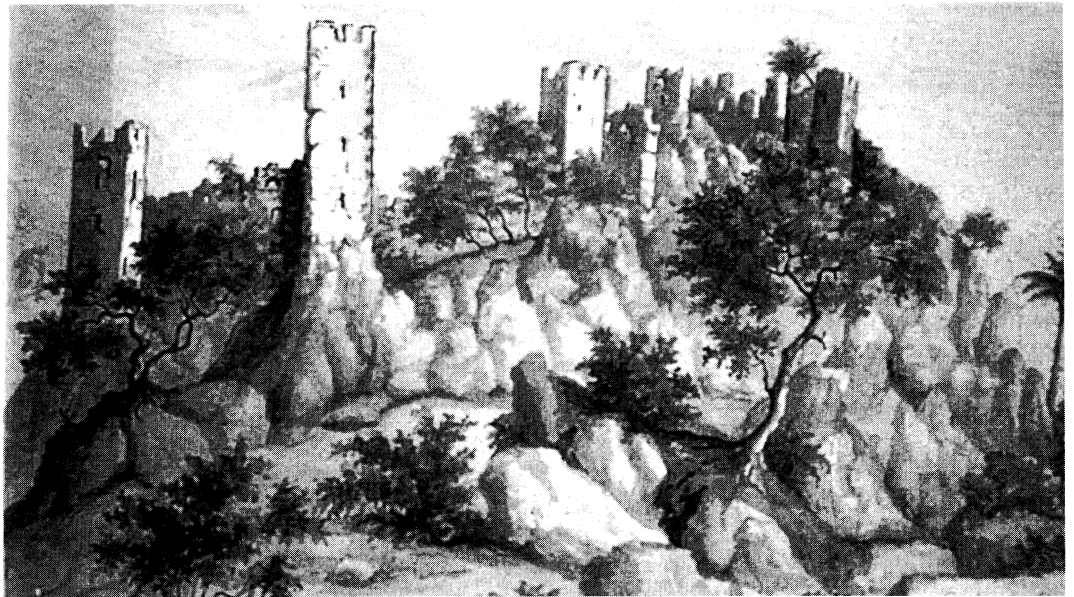
L'arrivée d'Hières offre un spectacle très beaux. Cette ville est située au pied d'une colline dans un cercle de montagnes très hautes qui l'abritent du nord et du nord-est. La belle plaine qui la sépare de la mer est, près de celle-ci, couverte d'oliviers et finalement d'orangers. Les jardins y sont très nombreux et couverts de ces arbres de manière à ne permettre pas aucune autre culture. En général les orangers y sont petits: la plupart sont des rejets des anciens arbres coupés dans les gelées. Les nouveaux sont le plus grand nombre greffés; il y en a cependant ...³⁰.

Roquebrune, 6 mars 1811. Près de Roccabruna les oliviers sont d'une grosseur considérable. Ce sont d'une espèce à écorce comme celle du liège; les feuilles, larges et courtes, sont d'un noir foncé, les branches pliantes et le fruit extrêmement petit. On les appelle en patois Pigneux (Pignole). On y cultive aussi d'autres espèces et, entre autres, des Tagliasche que l'on appelle Airane.

J'ai vu des beaux jardins de limoniers. C'est une culture qui est extrêmement étendue: on en voit des enclos entiers qui en sont entièrement remplis et on voit une quantité par les oliviers. Tous ces arbres sont greffés sur bigaradier; ils sont très mal entretenus, mal taillés, pleins de branches gourmandes et de branches malades ou trépassées que l'on devrait couper; en général ils sont pleins de blessures. Il paraît qu'ils aient souffert souvent le froid ayant souvent la peau percée et même ouverte; sous cette peau sèche on y voit quelque fois une nouvelle peau qui s'y est formée.

Le limonier est connu pour le nom de Limounier: la Bugnetta, appelée Bignetta, est la plus commune. La récolte annuelle est de 40 à 50 millions de fruits que l'on vendait anciennement dans le nord. Il y a peu de bigaradiers: on les appelle Citrons. Il y a aussi des orangers doux que l'on appelle Portogalli; on en récolte près de 2 millions.

Dans le jardin de M. Mazza plusieurs de ces espèces: 1). Le Bergamoutier. 2). Des Cedratiers de Florence: on les appelle Cedrati. 3). Des Limettes douces: ce sont des petits limons un peu aplatis avec un mamelon qui paraît placé dans un enfoncement; ils ont la couleur du limon et l'écorce très fine; la feuille est égale à celle du limonier; on les appelle Limette. 4). Un limon très gros de la forme du Bergamotte et d'une couleur presque orangée; quelquefois il y en a des aplatis comme l'orange; l'intérieur est aigre et l'écorce est épaisse; la feuille est plus cartilagineuse et plus foncée que dans le limon. 5). La Pomme d'Adam: c'est vraiment cette espèce connue dans ce pays sous le nom de Pompelmous. 6). Le Citron d'Espagne (savoir Bigarade d'Espagne, puisque la Bigarade est appelée Citron): cet arbre est très singulier; il a le port du Bigaradier; la feuille est très grande, extrêmement pointue, tachetée de jaunâtre comme le Bigaradier; le fruit est régulièrement du double d'un orange et approchant la Pomme d'Adam; son écorce est percée, granuleuse et ne jaunit que tard; elle est épaisse et a le goût et l'arôme de la Bigarade; la pulpe est contenue dans un parenchyme amer mais elle est douce, sans avoir le piquant du jus de l'orange; je suis tenté de croire



Hyères: ruderi dell'antico castello (acquerello di Anne de l'Epinois, presso l'Istituto Int.le di Studi Liguri, Bordighera)

que c'est une des variétés de Pompelmous dont parle Rumphius dans sa *Flora Amboinica*³¹; peut être aussi qu'elle est l'Orange citrée de Ferraris³²; il faut en vérifier les descriptions.

La position de Nice est la plus favorable pour la culture des arbres delicats: une chaîne de hautes montagnes s'élève ici comme une barrière et forme un vaste demicercle au bord de la mer. C'est à l'embauchure de cette belle vallée couverte de petits coteaux assez riants qui est la ville de Nice; son territoire, defendu de toute cotés des vents septentrionaux, est couvert d'oliviers magnifiques et d'orangers. Les oliviers sont presque en totalité des Tagliasche, apellées Nostrales.

Les orangers y sont en un nombre prodigieux: je n'ai presque vu de campagne sans en remarquer; ils se trouvent, en general, dans les plaines et au pied des coteaux ou on a les facilités de les arroser avec des canaux abondants. En general les arbres en sont petits; il y en a cependant des assez beaux et j'en ai vu de ceux de 6 metres de hauteur portant de 3 a 4 mille fruits; ils m'ont parus tous greffés. J'en ai remarqué quelque jeune plante de semence mais en petit nombre. Il y a beaucoup de bigaradier et peu de limonier. Le bigaradier est connu sous le nom de citron; l'oranger à fruit doux est apellé Portugal. Le bigaradier présente plusieurs varietes; la principale est le bigaradier commun: ses feuilles sont longues, étroites et un peu recoquillées; même elles ont regulierement des taches jaunatres, tandis que l'oranger à fruit doux a les feuilles plus larges et d'un vert plus foncé. J' ai vu un bigaradier qui portait des très gros fruits et dont les feuilles aprochent celles de l'orange à fruit doux; les fruits de cette sous-varieté sont plus boiselés ou ont l'écorce moins lisse et granoleuse mais ils ont la meme amertume à l'exterieur et à l'interieur qui est aussi acide; je crois que c'est la varieté que les jardiniers de Paris apellent Pomme d'Adam: la plante en a toute la ressemblance. Une autre espece est le bigaradier à fruit doux: a Nice on en connait deux varietes: le Citron doux de Nice et le Citron doux d'Espagne. La première a la phisionomie des bigaradiers ordinaires et il n'a d'autre difference que son jus n'est point aigre sens etre doux; le second est un arbre dont la feuille

*Catalogue des variétés que
l'on cultive à Nizza chez le
Représenté -*

11-1. Pomme d'Adam -	reconnu pour tel
2. Boirata - - - - -	variété peu conséquente dont j'ai porté.
3. Limoncelli - - - - -	limoncello de Naples. reconnu pour tel.
4. Cédrot de Florence	Reconnu pour tel.
5. Culotta de Chien (Pompe de can)	arancio turco.
6. Mellarosa - - - - -	Reconnu pour tel, et décrit.
7. Limon Bignetta:	Bignetta.
8. Cédrot	Cedro degli Ebrei; da alcuni in Nizza detto Romire.
9. Limon de S. Vincent.	Je n'ai pas pu le voir.
10. Bergamotte - - - - -	Bergamotto.
11. Gommesire - - - - -	Je n'ai pas pu le voir.
12. Limon cedrat - - - - -	Je n'ai pas pu le voir.
13. Oranger blanc. - - - - -	Orange ordinaire, appelée blanc par opposition du rouge.
14. Bouquetier - - - - -	Reconnu pour tel.
15. Limon Sultan - - - - -	Je n'ai pas pu le voir.
16. Orange rouge - - - - -	Oranger à fruit sanguin. reconnu.
17. Limon doux - - - - -	Je n'ai pas pu le voir.
18. Citron d'Espagne. - - - - -	Bigaradier à fruit doux, et ag feuille.
19. Citron doux du pays - - - - -	Bigaradier ordinaire à fruit doux.
20. Chinois - - - - -	Grand chinois. reconnu.
21. Bigaradier. - - - - -	reconnu pour tel.
22. Seriotou - - - - -	Je n'ai pas pu savoir ce que c'est.
23. Limon orange - - - - -	Je n'ai pu en voir qu'un petit plant greffe que j'ai acheté. Je crois que ce soit la Bizzonia.
24. Cedrin - - - - -	S'ignore ce que c'est.
25. Limette:	Lima dolce: piccolo limone rotondo senza acido.

Elenco degli agrumi del vivaio Lascaris di Nizza (Giornale..., 6 marzo 1811)

ressamble à celle de la Pomme d'Adam, mais elle en est plus longue et plus pointue; elle a, dans le reste, un petiole avec un coeur³³ très prononcé et est très grande et jaunâtre; le fruit ressamble à celui du bigaradier Pomme d'Adam mais est doux à l'intérieur; j'en ai vu une grosse plante dans le jardin de la Charité mais je n'ai pu en avoir que des fruits qui n'étaient pas mûres. L'oranger à fruit doux, connu sous le nom de Portugal, y est de trois espèces: le Portugal ordinaire, l'orange de Malte et l'orange rouge. Le Portugal ordinaire est un fruit à peau inégale et épaisse et c'est la plus commun; celui de Malte a la peau lisse et mince et est très rare. L'orange rouge n'est pas fréquent: on a observé qu'il mûrit plus tard que les autres et qu'il n'en est plus meilleur.

Dans le jardin de M. Guide, hors la porte de Turin, j'ai vu un très bel arbre de Mella-rosa qui avait beaucoup de fruits et qui s'élevait à l'hauteur d'un gros

limonier. C'est la vrai Mella-rosa mais elle diffère de celle que j'ai décrit de la nature des feuilles: c'est la Mella-rosa que Ceruti a dessiné verte dans le jardin de M. Durazzo; le fruit est de la grosseur d'une petite orange, régulièrement aplatie, quelquefois ronde, tantot mamellonnée tantot unie et toujours formée d'un grand nombre de côtes relevées qu'en forment le principal caractère; sa peau, jaune comme dans le limon, est épaisse pour la grosseur du fruit et renferme une moille acide; la feuille est ovoïde et presque ronde tant elle est obtuse et sans pointe et ne peut pas s'étendre sans coquiller.

Dans le jardin de M ...³⁴ j'ai vu un oranger Turc; cette variété est connue dans ce pays sous le nom de Culotte de chien (Braghe da can); c'est un arbre mediocre dont les feuilles sont le plus grand nombre petites et alongées presque comme dans celui connu sous le nom de *Salicifolium*; cette forme cependant est inconstante y en étant souvent des aussi longues que dans l'oranger naturel. Le fruit en est rond un peu alongé; il a la couleur et la forme d'un orange ordinaire. Dans le jardin de M. Lascaris j'ai remarqué plusieurs plantes très belles de Citron des Juifs que l'on appelle Cedrat; j'ai vu aussi des très belles plantes de Citronier de Florence en buisson. Une autre variété se voit dans ce jardin que l'on appelle Poirette: c'est un petit arbre dont les feuilles ressemblent à l'oranger, étant ailées et lanceolées; le fruit a la forme d'une orange oblongue, mais il a la couleur du limon ainsi que la pulpe. J'ai vu aussi des Bouquetiers, des Orangers à fruit rouge et des Limette qui sont des limons qui s'approchent un peu du Mella-rosa».

Il paragrafo si conclude con un elenco degli agrumi disponibili presso il vivaista Lascaris di Nizza.

Note

¹ Gallesio G., *Traité du Citrus*. Paris, Impr. P. Didot, 1811, pp. 364.

² Gallesio G., *Giornale...*, febbraio 1800 e aprile 1811.

³ Osso: nocciolo (endocarpo delle drupe).

⁴ Pasta: questo termine indica le pesche spiccagnole (cioè con polpa non aderente all'endocarpo), chiamate anche da Gallesio *stacc'all'osso*, in contrapposizione alle pesche duracine, dette anche *tien'all'osso* o *attacc'all'osso*.

⁵ Fino dal XVI secolo il circondario di Montreuil-sous-bois (dipartimento della Senna), alle porte di Parigi, contribuì a rifornire questa città con le pesche prodotte dagli alberi allevati in forma obbligatoria (a palmetta, a ventaglio, ecc.), addossati alla parete sud di muri appositamente costruiti per sfruttare al massimo l'irraggiamento solare. Fino agli anni '50 a Montreuil esistevano ancora più di mille chilometri di frutteto a spalliera. La descrizione delle celebri pesche coltivate in questa località si trova nel *Gallesio's ms. 4* di Dumbarton Oaks: «La Pesca di Parigi è, dopo la Madalena bianca, la migliore e la più bella fra le pesche spiccagnole a polpa bianca. Colorita di un paonazzo vivissimo, che lascia travedere da un lato, come sotto un velo, il bianco del fondo, essa si mostra alla vista in un aspetto il più seducente. La sua polpa è bianca, morbida, sugosa, di un sapore gentile e rilevato da un leggerissimo acidolo. È questa la varietà la più pregiata in Francia ove è conosciuta sotto i nomi di Pesca di Parigi o Pesca di Montreuil. Sotto questo nome si conoscono insieme diverse varietà quasi uguali, le quali non differiscono fra loro che nell'epoca di maturità e in piccole differenze di colore e di grossezza».

⁶ Nux-persico: pesco-noce o mispersico (a epicarpo glabro).

⁷ Nazarola: azzeruola (*Crataegus azarolus* L.), in francese azerolier.

⁸ Cantaloux: cantaloup, sorta di popone (*Cucumis Melo* L., *β culta* Kurz.).

⁹ Navet: navone (*Brassica napo* L.).

¹⁰ *Pastinaca sativa* L.

¹¹ È evidente che Gallesio non conosceva il cavolo di Bruxelles (*Brassica gemmifera* DC.).

¹² Delfinato: vecchia provincia francese corrispondente all'alto Rodano.

¹³ Rappano con le mani: raccolgono le olive con le mani; questa operazione è detta comunemente brucatura.

¹⁴ La cassòla (o servitore) è un attrezzo di metallo o di legno a forma di doppia L destinato a convogliare sotto la mola delle macine le olive versate nelle vasche dei frantoi.

¹⁵ Hières: Hyères, piccolo centro a pochi chilometri da Tolone.

¹⁶ Numero non specificato nel diario.

¹⁷ Bossa: piantone.

¹⁸ Maestrale: mistral.

¹⁹ Apartamenti d'inverno: si tratta dei locali vetrati, detti anche aranciere, nei quali venivano ricoverati durante l'inverno gli agrumi e gli altri alberi sempreverdi in vaso per difenderli dalle basse temperature.

²⁰ Il nome di questo paese non è indicato nel diario ma potrebbe trattarsi del villaggio di Olioul (Ollioules) ricordato più oltre.

²¹ Bizzarria: agrume composito, originato da una chimera sintetica (d'innesto) tra arancio e cedro. La più celebre Bizzarria fu descritta da Pietro Nati nel 1667 (*Florentina phytologica observatio de Malolimonia citrata-aurantia, vulgo Bizzarria*).

²² Nome non indicato nel diario.

²³ Di grano: di seme.

²⁴ La lamentata spinescenza di queste piante dimostra che esse erano state propagate per seme (aranci di grana) e che si trovavano ancora nello stadio giovanile, tipico dei semenzali giovani di agrumi e di altre specie arboree.

²⁵ Rami ghiottoni: questo termine, derivato dalla espressione francese *rameaux gourmands*, sta per succhioni a indicare rami molto vigorosi e talora spinescenti, originati per lo più da gemme latenti o avventizie del fusto o delle branche.

²⁶ Lussuriosa: lussureggiante.

²⁷ La tecnica di rinnovamento degli olivi danneggiati dal gelo mediante il taglio degli alberi al piede sfrutta l'attitudine pollonifera delle masse ovulari che costituiscono il ciocco ed è oggi raccomandata per risanare, con questo drastico intervento cesorio, anche gli olivi affetti da carie o comunque deperiti. Gli olivi succisi formano alberi policauli (vasi cespugliati) che entrano assai precocemente in produzione.

²⁸ Olioul: Ollioules.

²⁹ Caganes: Cajanes.

³⁰ Il testo è qui interrotto e prosegue il 6 marzo 1811.

³¹ Rumph G. E., *Herbarium Amboinense*, Amsterdam, apud Minardum Uytwerf et viduam ac filium S. Schouten, 1745-1750

³² Ferrari J. B., *Hesperides, sive de malorum aureorum historia et usu libri quator*, Romae, ex Typographia Vitalis Mascardi, 1664.

³³ Coeur: il termine sta qui per significare probabilmente le appendici (ali) del picciolo fogliare.

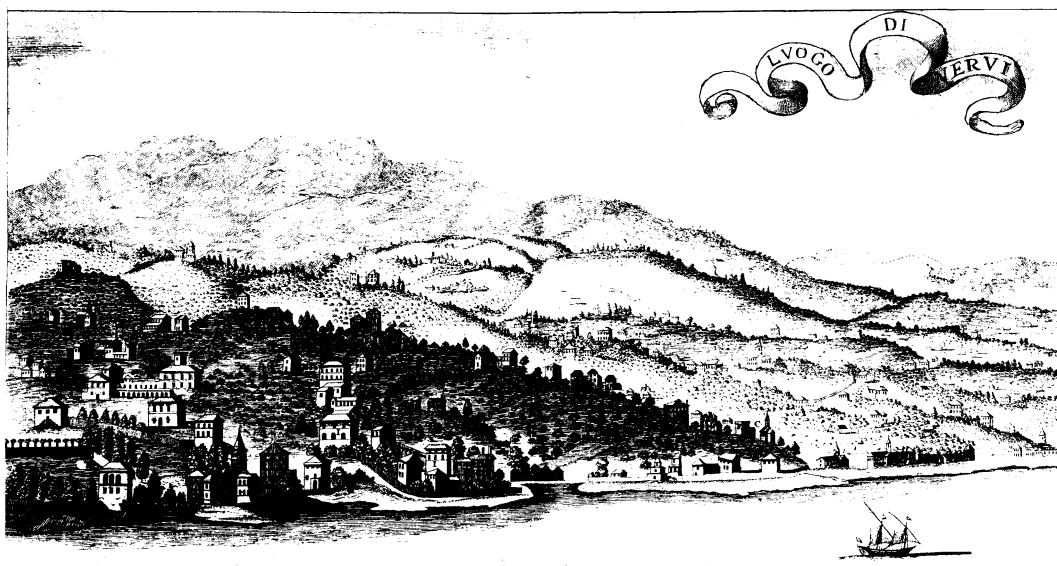
³⁴ Questo nome non compare nel manoscritto.

2. Viaggio a Nervi (1812)

Ai primi di gennaio del 1812 Gallezio, che già si trovava a Genova, raggiunse Nervi, distante una decina di chilometri dal capoluogo ligure, per visitarvi i vivai di agrumi. Ecco le sue osservazioni:

«Nervi è situato in maniera che gode nel pieno inverno una temperatura dolcissima. Un'alta montagna che sovrasta il mare e che si stende dall'est all'ovest le serve come di un muro che lo difende dal nord; quindi le sue campagne sono piene di agrumi che vi prosperano molto. Questa coltura, però, non è in questo paese portata al grado di perfezione che si vede a Finale, a Savona e a Nizza. I giardini a frutta contengono molti alberi inestati, piccoli e mal tenuti; le pepiniere¹ contengono un'infinita quantità di piantine che servono al commercio, ma queste sono quasi tutte arance forti (Margheritini) e sono allevate in un terreno argilloso dove invecchiano presto; quindi, trasportate nei paesi ad agrumi, prosperano poco e presentano sempre delle piante che ingrossano lentamente e che non sono proprie che per i vasi.

Difatto i giardinieri di Nervi fanno un gran commercio di queste piante in tutta Europa e specialmente in Francia dove ne fanno ogni anno delle spedizioni considerabili. Ho osservato però a Parigi che i piantini di Nervi, che vi arrivano in gran quantità e che vi si vendono a buonissimo prezzo non valendo all'ingrosso che 30 a 40 soldi² l'uno, non vi prosperano che mediante una grandissima cura e vi periscono la maggior parte. Io credo dover attribuire ciò alla poca cura dei giardinieri nel preparare queste piante al viaggio e alle poche radici che forse maliziosamente vi lasciano.



Veduta di Nervi in una acquaforte di C. F. Krieger

NOTE

DES PLANTES D'ORANGES QUI SE TROUVENT CHEZ

JOSEPH BOTTARO

A NERVI

prés G

Année 1812

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Americanus multiplex | 24. Limon a suc rouge |
| 2. Bergamotte | 25. Idem grosse qualité |
| 3. Bigarade | 26. Idem Tipain |
| 4. Bouquetier | 27. Idem a Poiretton |
| 5. Cedrat | 28. Merveille d'Espagne |
| 6. Cédre, ou Poucire | 29. Orange au.erc de graine |
| 7. Cedrino | 30. Idem commun |
| 8. Chinois | 31. Idem douce blanche |
| 9. Cinois mirthe | 32. Idem de la Chine |
| 10. Hermaphrodite | 33. Idem de graine |
| 11. Idem double | 34. Idem Grenadier |
| 12. Lime douce | 35. Idem de Malte |
| 13. Lestrix | 36. Idem a suc rouge |
| 14. Limon Cocòmaro | 37. Idem Tangerin |
| 15. Limon blanc | 38. Idem Ohaite |
| 16. Idem cardinalesque | 39. Poirette des. Domingue |
| 17. Idem cedrat | 40. Idem double |
| 18. Idem commun | 41. Pomme d'Adam |
| 19. Idem doux | 42. Pommerose |
| 20. Idem Portugal | 43. Pompolyamine |
| 21. Idem de la Chine | 44. Idem double |
| 22. Idem de graine | 45. Saule-feuille |
| 23. Idem de Naples | 46. Yuie |

Catalogo degli agrumi disponibili presso il vivaio Bottaro di Nervi (la pagina è allegata al manoscritto del *Giornale...* 1812). L'elenco, presumibilmente destinato alla committenza d'Olttralpe, è redatto in francese

I giardinieri di Nervi possiedono una gran quantità di varietà; nessuno però ne ha la collezione e nessuno le coltiva per il frutto. Quasi tutti le tengono per farne degli inesti nei loro semensaj, che servono al loro commercio.

Io ho avuto molta pena a riconoscere tutte le varietà che si possiedono da quei negozianti di piante; non le ho trovate che sparse in qua e in là e distinte con nomi diversi, in modo che la sola ispezione materiale delle piante mi ha messo in istato di formarne la sinonimia³. Ecco quanto ho potuto raccogliere:

1. Arancio del Portogallo: si dà questo nome all'arancio a frutto dolce (Oranger à fruit doux, n. 30)⁴.

2. Arancio di sugo rosso: questo è l'arancio conosciuto in Finale sotto il nome di Sanguigno (Oranger à fruit rouge, n. 32).

3. Arancio turco: è questo un arancio a foglia sottile e longa e a frutto agro e amaro. È lo stesso che l'arancio a foglia di salice, il di cui frutto non si distingue dai Margaritini (Bigaradiers) ordinarij (Oranger turc, n. 19).

4. Arancio a foglie variegata: questo è conosciuto pure sotto il nome di Arancio bianco: le sue foglie sono strisciate di un giallo bianchiccio che forma pure il colore del frutto (Oranger à fruit blanc, n. 39).

5. Limone a foglie variegata o Limone bianco: questa varietà, che risponde, nel limone, a quella precedente nell'arancio, è nuova per me e non l'ho trovata che nel giardino di Travega a Nervi.

6. Pomo d'Adamo o Pamplosa: è il Pomo d'Adamo il cui frutto, grosso, liscio e amaro, non è buono che per candire (Lumie d'Espagne, Pomme d'Adam, n. 26).

7. Bergamotto: questo è il Bergamotto comune, che non è altro che un ibrido dell'arancio e del limone (Lime bergamotte, n. 15).

8. Arancio della China o Chinotto: è l'arancio nano a frutto amaro (Oranger nain ou Petit Chinois, n. 21).

9. Arancio della China a foglia di mirto: questo non è che la varietà di chinotto a foglie sottili che somigliano al mirto (Oranger nain à feuille de mirte, n. 22).

10. Arancio riccio: questo è il Bouquetier, cioè un arancio forte che è fra il Margaritino e il Chinotto e le cui foglie riccie sono disposte a mazzetto come quelle del Chinotto (Bouquetier, n. 17).

11. Arancio Margaritino o Bigarada: è la Bigarade dei Francesi e l'arancio forte degli Italiani (Bigaradier, n. 17).

12. Limone di Genova: è il Limone comune di cui vi sono più varietà (Limonier de Gênes, n. 8).

13. Limone a fior doppio: questo mi è stato indicato, ma non ne ho veduto il fiore perché fuori di stagione (Limonier à fruit double, n. 11).

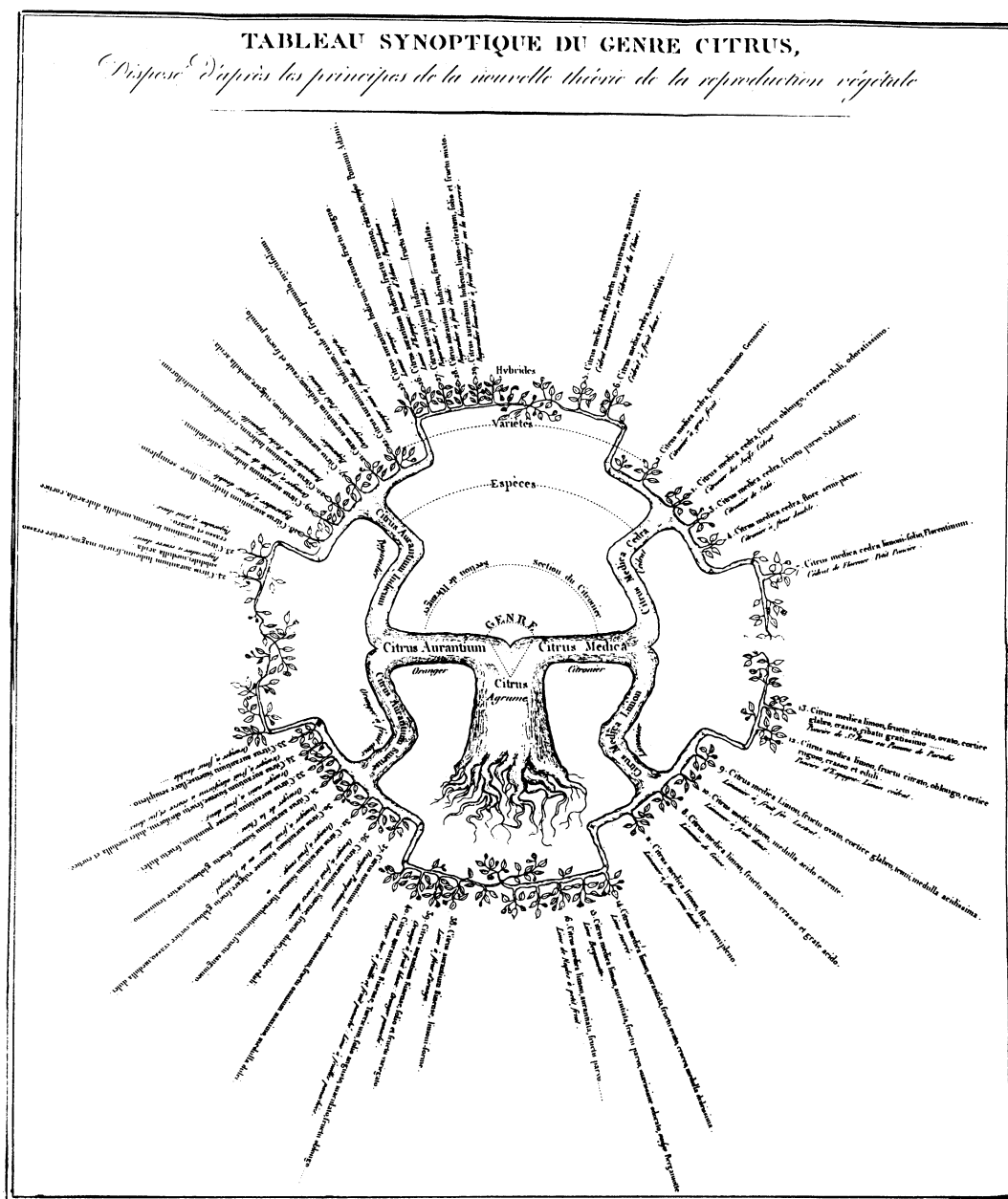
14. Napolino: è quello che a Nizza chiamano Melarosa; le sue foglie tengono un poco del Cedro della China, essendo ottuse e forti come quelle, ma sono più piccole; il suo frutto, di un odore forte e soave, ha il colore del limone ed è più piccolo e semirotondo e spesso mamelonato. La fisionomia della pianta lo farebbe credere la specie di cui ho visto due belle piante nel Giardino delle Piante a Parigi, dove è conosciuto sotto il nome di Balottino.

15. Limoncello di Napoli: questo è conosciuto dappertutto sotto questo nome. Ha le foglie somiglianti all'Arancio cedrato e il frutto piccolo, giallo e ovato-rotondo; ha una pelle finissima e un agro abbondante e odoroso (Lime de Naples, n. 16).

16. Cedro: questo è il Cedro degli Ebrei o Pitima. Ne ho vedute varie piante assai belle con dei frutti che penso essere autnali (Citronier des Juifs, n. 1).



Bozze di quattro disegni di agrumi eseguiti nel 1811 da A. Poiteau per conto di Gallezio (in Archivio Gallezio-Piuma, Genova)



Quadro sinottico del genere *Citrus* allegato al *Traité du Citrus* di G. Galesio

17. Cedrato: questo è il Cedrato di Firenze, detto pure Cedrino. Esso è conosciuto dappertutto sotto il medesimo nome (Cedrat de Florence, n. 7).

18. *Limia grossa*: non ho veduto questa pianta, ma dalla descrizione che me ne è stata fatta giudico possa essere il nostro Cedro della China (Cedrat monstrueux, n. 5).

19. Limia dolce: è la nostra Lumia. È un limone grosso, liscio, del colore dell'arancio e del gusto del Margaritino; le sue foglie sono un poco riccie (Lime à fleur d'orange, n. 38).

20. Melarosa: è una pianta le cui foglie somigliano a quelle dell'arancio e il cui frutto ha la forma di un limone schiacciato al picciolo e a punta ottusa del pistillo, di colore giallo e di un odore forte e soave; è una varietà del Napolino n. 14. (Bigaradier à fruit étoilé, n. 28).

21. Peretta di S. Domingo; è un agrume che non ho mai veduto che in Liguria e che manca nel mio quadro⁵ del trattato del Citrus.

22. Peretta di Spagna: non ho potuto vedere questa pianta e ne ignoro le qualità».

Il diario di questo breve viaggio si conclude con la cronaca delle visite ad alcuni giardini di Genova e dintorni e a un magazzino dove erano selezionati i cedri provenienti da Napoli; quelli sani venivano spediti «in Germania» mentre quelli avariati erano destinati alla preparazione dei canditi o dell'acqua di cedro. Galesio terminò infine questa descrizione identificando il Cedro di Sicilia e quello di Napoli rispettivamente con il Cedro degli Ebrei e con quello di Taggia e specificando che il prezzo di questi frutti, che pesavano ciascuno dalle due alle quattro libbre, era di dieci lire al rubbo⁶.

Note

¹ Pepiniera: vivaio.

² Soldo: antica moneta il cui valore corrispondeva a circa 0,05 lire italiane (Martini A., *Manuale di metrologia*, Torino, Loescher, 1883).

³ È questa la prima volta che Galesio si cimenta in modo sistematico nel difficile compito di identificare le sinonimie e le omonimie ricorrenti nella caotica frutticoltura del tempo.

⁴ Fra parentesi i nomi che figurano nel *Traité du Citrus* (o.c.)

⁵ Si tratta del quadro sinottico che correde il *Traité du Citrus* (o.c.). La Peretta di S. Domingo fu poi inserita nel secondo e più aggiornato quadro sinottico riportato nell'opuscolo: *Gli agrumi dei Giardini Botanico-agrarii di Firenze* (o.c.).

⁶ Rubbo: antica unità di peso delle province di Alessandria, Brescia, Genova, Milano e Torino. Il rubbo genovese corrispondeva a 25 libbre, cioè a 7,9 kg; pertanto una libbra equivaleva a 316 grammi. (Martini, o.c.)

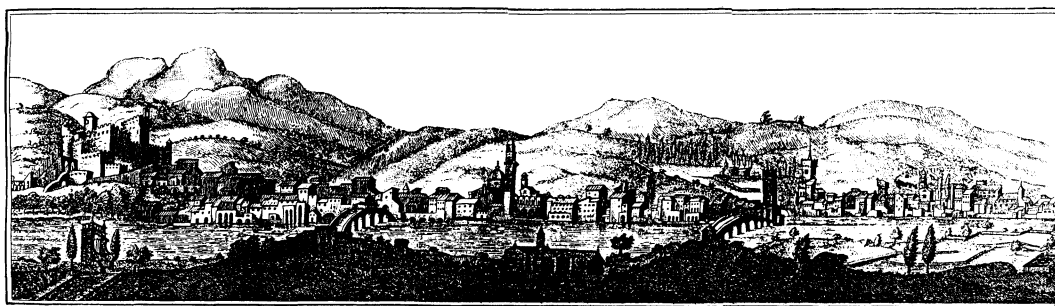
3. Soggiorno a Pontremoli (1813-1814)

Nel 1813 Gallesio, sottoprefetto a Savona, fu trasferito a Pontremoli. Insediatosi in questa città, alternò la cura dei compiti amministrativi a un attento studio dell'agricoltura locale, con particolare riguardo agli olivi, agli alberi da frutto, alle viti e agli agrumi:

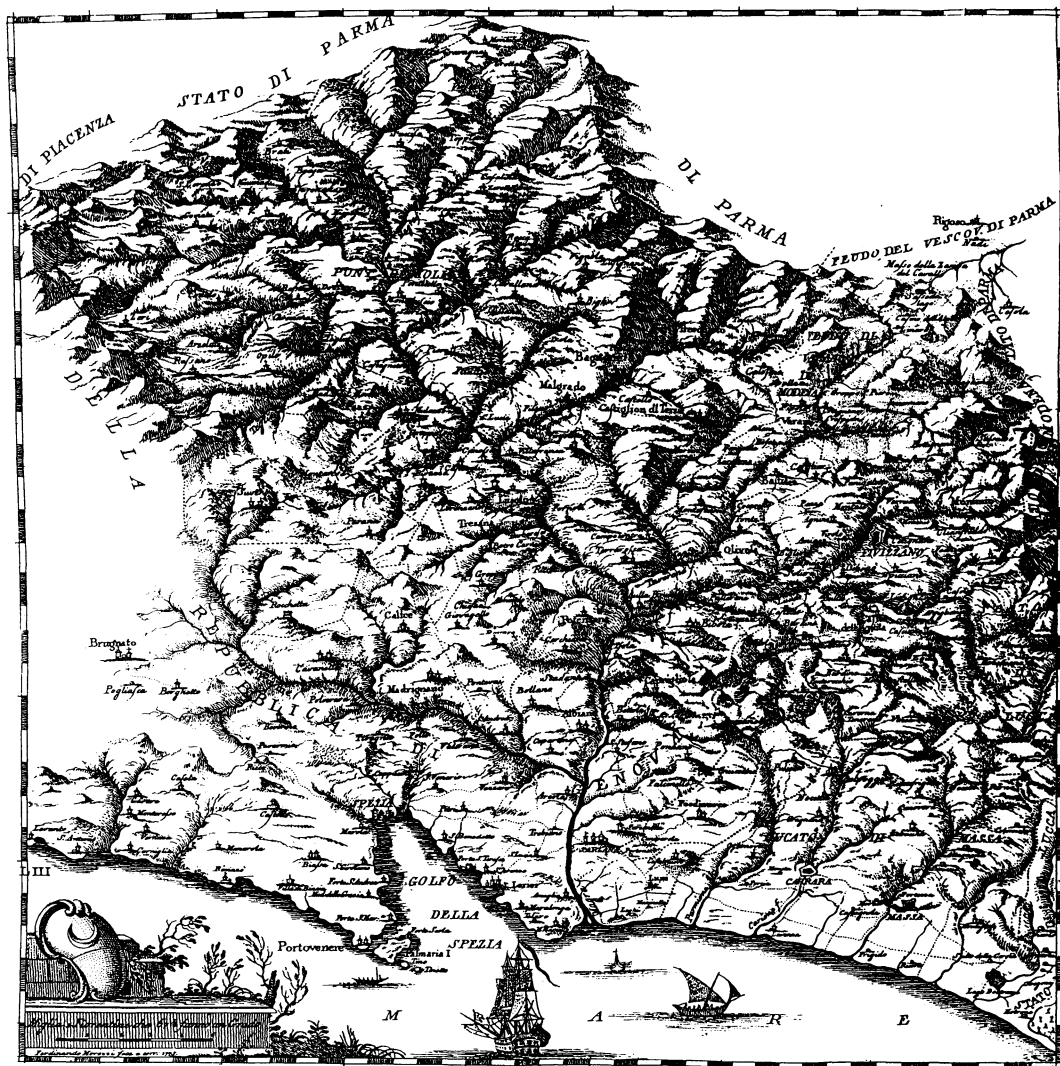
«La città di Pontremoli è situata nel fondo della valle formata dal torrente Magra, ai piedi dell'Apennino; essa è circondata da due lati dagli altissimi e alpestri contreforti che la separano al Ponente dalla Liguria e al Levante dalla Lombardia e dalla Toscana e che rendono le strade laterali di questa valle quasi inaccessibili; i due soli punti di comunicazione che restino a questo paese sono quello a mezzogiorno e quello a nord: dalla parte del sud si scende fino a Sarzana lungo la Magra, per una valle ora larga ed amena, ora stretta ed alpestre e formata sempre da un grande contraforte, a diritta composto di più valli secondarie secondo l'ordinario delle montagne, ed a sinistra dalla catena principale dell'Apennino che pare piegare da questa parte verso il sud e chiudere con un semicerchio il Pontremolese. Dalla parte del nord si sale per i diversi contraforti dell'Apennino per una strada nuovamente aperta dalli ingegneri francesi sino ad una gola, detta La Cisa, da dove si passa al di là della catena e si scende lentamente sino a Fornovo, ove comincia la pianura del Parmiggiano¹.

Il Pontremolese è un paese molto abbondante di frutti. Il suo clima, reso dolce dall'aria marina che vi entra lungo la valle della Magra e garantito dai freddi del nord dalle alte montagne dell'Apennino, si presta a tutti i prodotti dei paesi marini. La sua posizione, però, internata in fondo a una valle di dodici miglia in linea retta, circondata da due fiumi² e da alte montagne, riunita alle piogge frequenti che vi sono determinate dalle montagne medesime, rende il suo clima più freddo e più umido di quello dei paesi marini; quindi vi si osserva una certa differenza nella qualità dei suoi prodotti che rende interessante la storia agricola del suo territorio.

Una osservazione esatta e minuta del paese mi ha fatto rimarcare che tutte le facce di montagna che guardano il nord o il Levante sono in generale coperte di castagni; quelle che guardano il Ponente sono piene di vigne e di frutti e quelle



Veduta di Pontremoli (acquaforte di F. Allegrini, in G. Targioni Tozzetti, *Relazioni di alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, V. XI, Firenze, 1777)



Carta della provincia della Lunigiana (in G. Targioni Tozzetti, o.c.)

che mirano il sud uniscono alle vigne e ai frutti anche gli ulivi. Le pianure sono nella massima parte coperte di vigne poste sugli aceri o sui frascini³ e seminate a grani o a formentoni⁴; vi sono pure dei prati, ma non sono frequenti. In questo modo il Pontremolese riunisce nel suo suolo tutti i prodotti della costa marittima e quelli della Lombardia. Bisogna però osservare che quelli che sono più naturali al clima marino vi sono meno belli e meno prosperosi e che, pel contrario, vi vengono bellissimi quelli che sono propri ai climi più freddi. Quindi l'ulivo vi è in uno stato di mediocrità, mentre i castagni ed il grano vi vengono bellissimi. La vigna vi è pure prosperosissima e forse vi rivaleggia coi climi più dolci, ma i frutti vi sono abbondanti e squisiti.

Il fico è nel Pontremolese una pianta forzata a vivere in un clima non suo; la posizione del Pontremolese non appare quindi, a prima vista, la più favorevole. Questo frutto, proprio dei paesi caldi, non dovrebbe trovare un clima adattato alla sua vegetazione in un paese così lontano dal mare e di un'aria un poco rigida. Malgrado però l'apparente giustezza di questo principio, l'esperienza ci prova che i fichi sono, in questo paese, floridissimi e squisiti. Il fico vi trova tutte le

risorse necessarie per la sua vegetazione vigorosa e vivace e per la sua fruttificazione abundantissima perché vi trova dell'umido e del sole lungo tutta la state; ma all'epoca della maturazione il caldo viene meno e le piogge soverchie ostruiscono i vasi nutritivi e offendono i frutti; quindi le varietà setembrine e le proprie dei paesi caldi vi prosperano poco e solo vi trionfano le varietà a fiorone. Vi sono alcune specie più proprie al clima che vi vengono assai bene, meglio che i fichi preziosi del litorale; ma queste ancora esigono la stagione felice e sovente abortiscono anch'esse: tali sono il Mattaro e il Santa Lucia che probabilmente sono i migliori fichi del Pontremolese.

Questo stato di violenza rende il fico un frutto solo da tavola; pochi se ne possono dissecare. Apena la maturazione di questo frutto comincia a determinarsi, le piogge vengono a distruggerlo e a interrompere i processi della disseccazione; si potrebbe però eseguire questa operazione coi fioroni, abundantissimi nel Pontremolese, e potrebbe questo ancora di più se si volesse: il Monaco e il Mattaro ne forniscono una quantità prodigiosa a maturazione a perfezione.

Le varietà del Pontremolese sono quasi tutte differenti da quelle della Liguria e degli altri paesi marittimi; esse sembrano tutte proprie a questo territorio e così adattate al suo clima che vi si crederebbero indigene. In generale esse abbondano in fioroni; i fichi offrono meno varietà e vi sono meno coltivati, quantunque non lascino di essere delicati e gentili. Le varietà più dominanti sono il Dottato, il Bezoso, il Monaco, il Mattaro, il Castellanello, il Prusciotto bastardo, il Prusciotto legittimo e il Santa Lucia; quest'ultimo è quasi esclusivo al Pontremolese e al Bagnonese. Il Prusciotto bianco e il Pissalutto si coltivano pure a Pontremoli ma vi maturano raramente e male.

Il primo fiorone (nome che si dà in Pontremoli al fico-fiore) che matura in Pontremoli è il Brusciotto bastardo. Questa varietà mi pare la stessa conosciuta in Finale sotto il nome di fico Unico: comincia a maturare in Pontremoli verso la fine di giugno, ma alla metà di luglio solamente se ne mangiano dei ben maturi; il suo fico, portato dalle gemme del getto dell'anno, matura in ottobre, ma non mi pare che somigli al fico Unico come vi somiglia il suo fiorone.

Dopo il Brusciotto bastardo il primo fiorone che matura è il Mattaro, il cui frutto, oblungo e a forma di campana, pende da un picciolo cortissimo; il colore della sua pelle è di un bel giallo-paglierino; quando è maturo è dolce e delicato e può stare al confronto dei nostri buoni fioroni. In settembre il Mattaro comincia a maturare un fico piuttosto piccolo, di un color bianco al difuori e al didentro. Verso Scorsetoli il Mattaro è conosciuto sotto il nome di San Piero.

Dopo il Mattaro matura un fico-fiore chiamato propriamente Fiorone e dai paesani più sovente Naturale. Il getto novello porta qualche fico ancor esso, ma questi non prosperano e cadono senza maturare. Il frutto-fiore è grosso, schiacciato, di un verde leggero che diventa bianchiccio quando giunge alla maturità; anche la polpa è bianchiccia e sfumata di rosso. Il gusto è pasabile ma meno dolce del Monaco, del Mattaro e del Brogiotto bastardo. Questa varietà somiglia a quella conosciuta in Finale sotto il nome di fico Buffalo.

Un'altra varietà se ne vede nel circondario: essi sono verdissimi anche quando sono maturi e molto rossi all'interno; sono assai buoni e gustosi ma molto inferiori ai Monaci ed ai Mattari.

Il fico d'Oro è una razza di fiorone che matura contemporaneamente al Monaco. Il suo albero fa molti fioroni e pochi fichi. I primi maturano bene e sono dolci e delicati e all'esterno somigliano ai fichi Dottati; il loro interno è bianchiccio, pieno di miele e molto dolce. Il fico, invece, è un frutto caduco che mai matura, viene a una certa grossezza, indi ingiallisce un poco e poi cade.

Il Gentile segue il Fiorone propriamente detto o il Naturale. Questo si coltiva verso Groppoli e il sig. Galeotto Galli ne ha in un suo podere a ...⁵. Il sig. Cortesi di Bagnone ne ha pure di questa razza: io non l'ho potuta esaminare, ma credo di averne veduti in piazza: sono verdi e screpolati come i Rubiconi e li credo una varietà del Naturale.

Il Rubicone è fra gli ultimi a maturare. Esso è contemporaneo al Monaco e comincia molto dopo di questo con cui continua in seguito di compagnia. Il Rubicone è precipuamente il fico chiamato in Finale Arbicone: i fioroni sono nerissimi all'esteriore, la loro polpa è grassa, mielata e rossiccia, assai gustosa ma inferiore a quella dei Monaci e niente migliore di quella dei Mattari e dei Prusciotti bastardi. I fichi somigliano molto ai fioroni e, alla fine di luglio, sono già assai sviluppati e si anonziano per la forma longa e quasi uguale in grossezza alla cima quanto alla coda, nel che somigliano un poco al Coasco; pare che sia il fico che in Firenze chiamano Cavaliere.

Il Monaco è contemporaneo al Gentile e al Naturale e comincia a maturare alla metà di luglio. Il Monaco si carica di fichi-fiori e fa ugualmente molti fichi. I fichi-fiori sono lunghi, piuttosto grossi e a forma di campana; la loro pelle è formata da un' epidermide saligginosa trasparente, che copre la parte fibrosa e verdastra, ponteggiata, come negli altri fichi, da alcune tracce di giallignolo più chiaro che quasi si può dire bianchiccio; la polpa, fibrosa e meno spessa che nel Bastardo, è verde-rossiccia e, verso la gemma, violetta. L'interno del frutto, quando è nella sua maturità, racchiude un miele denso e rossiccio che è dolcissimo come la polpa e che la rende più delicata. Questo fiorone è il più dolce fra le varietà che ho descritto e si può dire veramente squisito; esso, a mio credere, è più dolce che i migliori fioroni della Liguria.

Il Prusciotto bastardo è nero di fuori e giallo-chiaro o bianchiccio all'interno; il Mattaro è giallo al difuori e giallo-chiaro o bianchiccio all'interno; il Naturale è bianchiccio di fuori e bianco al di dentro; il Gentile è verdissimo al di fuori, aperto spesso in più setole ai lati e di un rosso-vivo al di dentro; il Monaco è verdastro-bruno al difuori e di un rosso-chiaro al didentro. Tutti questi colori sono però così graduati e misti che è difficilissimo il determinarli con esattezza; quindi la descrizione che se ne dà deve essere riguardata come approssimativa.

Il Lucchese è un fiorone che succede al Mattaro ed è quasi contemporaneo al Monaco. Il suo fiorone, di tutti il più grosso, è molto longo e come un pò ritorto verso la coda che posa sopra un picciolo piuttosto largo. Il suo colore è giallignolo, sfumato di una tinta leggera di rosso-violetto. Il suo interno è bianco-rossignolo e dolce al gusto, ma non vale il Monaco né il Mattaro ed è anche inferiore al Prusciotto bastardo; non è molto abbondante e in qualche annata nulla. Il fico ha la forma del fiorone e quando comincia a maturare già si distingue per la sua grossezza e lunghezza che qualche volta è di un'oncia⁶; somiglia al Coasco bianco ma è più grosso. Questa varietà è solo nel Pontremolese, non l'ho mai veduta in alcun altro posto della Lunigiana né altrove.

Il Dottato passa per uno dei fichi più squisiti del Pontremolese. Il suo fiorone è piuttosto piccolo, oltrepassa però la grossezza ordinaria di numerosi fichi; la sua forma è bislonga e ha molto del fico Pissalutto; il colore della pelle è verdino degradante in giallo e si distingue per una specie di liscio che lo rende lucente; il suo interno è pieno di fiori bianco-giallignoli sommamente polputi, aderenti a uno strato di materia membranosa di colore violetto-carrico e investiti di un miele abbondante e giallignolo; il gusto è dolce e delicato ma inferiore al Monaco. Il fico è bislongo e si distingue specialmente pel liscio e, direi così, pel lucente della sua pelle, ma bisogna aspettare la sua piena maturità per bene digerirlo.

Ho mangiato dei Dottati mandatimi da Sarzana dove maturano più primiticci, e ho riconosciuto in questi il fico da noi conosciuto sotto il nome di Datarese o Fico di Napoli. In Sarzana è conosciuto sotto i nomi di Dottato, di Binello di Napoli o anche di Calabrese; forse questo nome⁷ è dovuto a una specie di cerchio che si rimarca sovente in questi frutti e che dà l'apparenza di due fichi riuniti in uno. Il Datarese in Finale non è considerato come fiorone: mi è stato assicurato, però, che in qualche anno ne fa qualcuno. In Pontremoli ne fa pure raramente, ma pare che ciò sia più frequente che non in Finale. Il Dottato è il vero Fico di Napoli del Genovesato: è frequentissimo in tutta la Lunigiana, a Massa e a Carrara dove forma il primo oggetto della dissecazione dei fichi. Sono assicurato che è frequente anche in Corsica dove è conosciuto sotto il nome di fico Napoletano. Pare che non sia il vero Dottato dei Fiorentini che, secondo che mi assicura il sig. Bertolini, è più piccolo, con la buccia più tenera e più fina e fa dei fioroni. Il Dottato della Lunigiana è chiamato, in Massa, fico d'Oro; in Carrara, a Lavenza, a Sarzana e in tutta la Liguria di Levante è conosciuto sotto il nome di Calabrese.

Dietro le ricerche che ho fatto per constatare tutte le varietà di fichi di questo paese ho avuto dal sig. Giovanni Ferdiani, arcidiacono della Cattedrale, una nota che contiene tutte le varietà di fichi conosciute nel Pontremolese col loro nome del luogo e col nome toscano. Per ora la portiamo tal quale, riservandoci in seguito a purificarla e ad arricchirla delle osservazioni che avremo luogo di fare coll'ispezione materiale che andiamo maturando».

Elenco dei fichi coltivati nel Pontremolese, secondo l'arcidiacono Giovanni Ferdiani

1. Brugiotto bastardo: Brogiotto bastardo (Toscana). Brigiasotto bastardo (Genova).
2. Naturale o Naturevole.
3. Mattaro: Bianchetto, Albo (Toscana).
4. Luchese: Lucchese (Toscana).
5. Monaco: Monaco (Toscana).
6. Rubicone: Turco (Toscana), Arbicone (Genova).
7. Dottato: Dotato (Toscana), Datarese, Calabrese, Fico di Napoli (Genova).
8. Brugiotto legittimo: Brugiotto legittimo (Toscana), Brugiotto nero di Firenze (Genova).
9. Brugiotto Gentile: Brogiotto gentile (Toscana), Brogiotto bianco (Genova).
10. Fico d'Oro.
11. Fico Negretto: fico Nero (Toscana).
12. Bezoso bianco: Datilo bianco (Toscana), Coasco b.co (Genova).
13. Bezoso nero: Datilo nero (Toscana), Coasco nero (Genova).
14. Castellanello: Castellanello (Toscana).
15. Piattolo.
16. Grassello.
17. Natalino.
18. Moscatellino: pare il Verdepasso (Finale).
19. Bresciano.
20. Cortesano.
21. Carne: Carega (Genova).
22. Verde primaticcio fiorone.
23. S, Lucia.
24. Zuchello, Pizzalucca, fico Gesuita.
25. Verdino.
26. Papale, Bordone.
27. Fico della tosse.
28. Cavaliere.
29. Borsa di miele.

Il primo agosto 1813 Gallesio annotò nel suo diario che, in quella data, sul mercato di Pontremoli i Fioroni e i Monaci continuavano a essere abbondanti, mentre erano scomparsi i Prusciotti bastardi e rari ormai i Dottati, i Mattari, i Lucchesi e i Naturevoli. I Rubiconi cominciavano invece a essere abbondanti, mentre i fichi settembrini, ingrossando, cominciavano a evidenziare le loro specifiche differenze varietali:

«Il Dottato mostra già il suo fico lucente ed oblungo che gialleggia. Il Santa Lucia, il di cui albero grosso e fosco somiglia al Prusciotto, inganna specialmente col suo fico schiacciato, ancora verde ma già grosso, che si prenderebbe assolutamente per un Prusciotto di Firenze. Il Castellanello, che non fa fioroni ma è carichissimo di fichi che paiono di più età essendo di varia grossezza, si distingue per la sua foglia assai larga e per i fichi a lungo e sottile picciolo che si anonziano quasi come i Pissalutti. Il Bezoso, che si scopre pel Coasco del Genovesato, ha una fisionomia sparuta per le foglie piccole, profondamente tagliate a tre lati e spesso a cinque; i suoi fichi, tozzi di forma e quasi tanto grossi alla coda quanto verso la gemma, sono in mediocre quantità come nel Coasco. Tutto insomma lo assomiglia per questa varietà».

Due settimane dopo Gallesio cominciò a trovare sempre più rari i Naturevoli, i Monaci e i Rubiconi delle zone più elevate, mentre a Pontremoli erano ormai completamente scomparsi, sostituiti dai primi fichi settembrini quali i Castellanelli, piccoli, bianco-giallognoli, di gusto amarognolo e mediocrissimo, che cominciavano a essere abbondanti ai primi di settembre, quando anche i Mattari avevano cominciato a maturare nei luoghi primaticci, seguiti dai Rosselli e dai Negretti e quindi dal fico Carne, chiamato, a La Spezia, fico Francese e descritto da Gallesio come grosso, schiacciato, di colore verde-rossiccio-violetto, internamente rosso e ritenuto simile al fico Carega della Liguria. Il 10 settembre Gallesio stilò la descrizione dei seguenti fichi:

«Il fico d'Oro fa un fico che sembra selvatico, grossissimo, oblungo, di un colore bruno-rossiccio, grosso e schiacciato dalla parte della corona, sottile e ritorto verso il picciolo che è piuttosto lungo. Esso è come listato da più file di coste molto rilevate che dal picciolo vanno fino alla corona che è grossissima. Il suo interno è pieno di una quantità di pistilli a gambo grosso e non ha il miele degli altri fichi. Questo frutto perisce e cade senza maturare e non è mangiabile.

Il Lucchese è un fico tardivo che comincia a maturare solo alla fine di settembre. È grosso, oblungo, con pelle verdiccia, sfumata di una legerissima tinta di bruno-rossiccio, a picciolo corto e grosso e che chiude all'interno una polpa rosicciachiara come il Prusciotto bianco, assai delicata, mielosa e dolce. In Pontremoli deve riguardarsi come un frutto mediocre, da coltivarsi più pel fiorone che pel fico.

Il Moscatellino ha la forma del Pissalutto ma è più piccolo. La pelle è di un colore bruno-rossiccio, sottile nella maturità ma forte e tenace. I fiori, bianchicci e polposi, chiudono nell'ovaio un granellino giallignolo coperto di un miele rossiccio e abbondante che dà questo colore all'insieme della polpa che è delicata e saporita. Questo fico è lo stesso chiamato in Finale Verdepasso.

Il Pissalutto è raro e vi matura male; ne ho veduti dei buoni a Sarzana.

Il Zuchello è un fico che somiglia al Pissalutto ma è più grosso e ha come un lungo picciolo che altro non è che la coda estremamente alongata, la quale tiene a un picciolo cortissimo. Il suo interno è rosso-carrico: esso pare il fico che in Sarzana alcuni chiamano Pissalutto e altri Ribaldo. In quel clima vi viene molto più grosso ed è più buono. Questo fico è chiamato generalmente Zuchello; a

Caprio esso è conosciuto ancora sotto il nome di Pizzalucca e pare lo stesso che altri chiamano Pizzalutto. Qualunque sia il suo nome è un fico eccellente, ha molta somiglianza al Pissalutto nella forma e nel colore sia esterno che interno, ma ha una coda estremamente alongata e così sottile che pare un picciolo. Anche nel gusto rivaleggia col Pissalutto essendo, come questo, sommamente gentile e gustoso. È una razza a naturalizzarsi in Liguria».

Il diario del 19 settembre 1813 riporta ulteriori notizie sui fichi pontremolesi:

«Ho osservato che il primo fico a Pontremoli è il Castellanello; esso è piccolo e di un gusto amarignolo e mediocrissimo, quindi non merita di essere coltivato.

Il Mattaro è il secondo a comparire. Si è cominciato a mangiarne sui primi del mese, ora è nell'abondanza. È un fico che ha la forma del Carronchino ma è più grosso e la pelle, che è verdastra nel Carronchino, è in questo d'un bel giallo-albino come e più che nel Pissalutto ed è finissima. La polpa, estremamente gentile, è fina come quella del Pissalutto e direi quasi somiglia molto, alla vista ed al gusto, al Prusciotto bianco; certamente è un fico da coltivarsi con cura: io lo metto in quarto rango dopo i due Prusciotti e il Pissalutto; egli, d'altronde, ha il vantaggio di fare dei fichi-fiori e di maturare i fichi primaticci e di maturarli quasi tutti. Io lo vedo molto proprio a seccarsi quando si segua il metodo di questi paesi di passarli al forno prima di metterli al sole. Ho osservato che nei Dottati si comincia per spellarli prima di passarli al forno. Il Mataro è troppo gentile per sostenere questa operazione, ma credo che un poco di scottatura anche con la pelle faciliterebbe molto la sua disseccazione. Pare che in Toscana sia chiamato fico Albo; in qualche luoghi della Lunigiana è detto San Piero.

Dopo il Mattaro si vede il Bezoso: questo è il vero Coasco bianco; è oblungo, campaniforme, piccolo, verdastro, listato a macchie di un giallo-bruno che si carica vicino alla corona; è bianco nell'interno e assai gustoso e uno dei dominanti a Pontremoli.

Il Dotato matura dopo il Bezoso; è il fico Calabrese o Datarese di Finale, grosso, verdastro, oblungo, a pelle dura e carne bianca, grassa e dolce. È frequentissimo in Pontremoli e in tutta la Lunigiana.

Il Natalino segue il Dotato: è piccolo, oblungo, bianco al difuori e biancorosiccio al didentro; è un fico mediocre, che somiglia un poco al Castellanello.

Il Cortesano è un fichetto un poco più piccolo del Natalino, biancastro al difuori, rosso-vivo al didentro, dolce e delicato.

Il Prusciotto bastardo matura pure in settembre: è un fico che ha la forma del Prusciotto nero ma è più grosso; il suo colore è piuttosto brunastro che nero; la polpa è rossa, grassa ed insipida. È un fico mediocrissimo.

Il Rubicone è lo stesso che l'Arbicone di Finale. Il suo nero-carrico vivo e le spaccature che lo listano lo distinguono da tutte le altre specie.

Il fico d'Oro, che fa i fioroni somiglianti al Dotato, fa dei fichi verdastrati tinti di un poco di bruno che non maturano e cadono acerbi.

Il Papale, detto da alcuni Verdone, è un fico verdastro, lungo, grosso, a polpa rosso-chiara; è un fico mediocrissimo.

Il Naturevole non fa che dei fioroni, mentre i fichi sono caduchi come nel fico d'Oro.

Il Brusciotto nero legittima il nostro Brusciotto di Firenze: è squisito quando matura, ma è raro che ciò avvenga a Pontremoli; esso però si trova frequentissimo specialmente negli orti e presso le case.

Il Brusciotto gentile è il nostro Prusciotto bianco; è rarissimo nel Pontremolese e non vi matura quasi mai.

Il Grassello è un fico assai gentile e pieno di una polpa gustosa. È un tantino più piccolo del Pissalutto ed ha il suo colore e la sua forma.

Il Santa Lucia è uno dei migliori fra i fichi del Pontremolese, dove è molto coltivato, mentre è sconosciuto nel Sarzanese e nel paese di Massa e Carrara, come pure nel Genovesato. Comincia dopo la metà di settembre. Il frutto è grosso e schiacciato come il Prusciotto e, quando è ancora verde, si confonde con questo; maturo si diversifica molto: la sua pelle è verdastra, strisciata di un bruno-paonazzo e si può dire di un colore di livido. La sua polpa è sanguigna, grassa e mielosa e formata da dei pistilli più grossi che in qualsiasi altro fico, interamente bianchi nella parte superiore o ovaia, piantati sopra una membrana violacea che divide il ripiano dei fiori dalla pelle che lo racchiude.

Il Monaco è l'ultimo dei fichi del Pontremolese. Il suo fico somiglia al Prusciotto bianco, è però più verdastro, spesso più grosso e di forma meno regolare. Il suo interno ha una polpa di un rosso più carico e somiglia al Pissalutto; è dolce e gustoso, ma non vale il Prusciotto bianco. È frequentissimo in tutta la Lunigiana e comunissimo a Pontremoli, ma non vi matura che tardissimo, cioè in ottobre, e per conseguenza resta spesso sull'albero. Trasportato nei paesi di mare è più delicato e fruttifero.

Il Borsa di Miele è un fico verdastro, listato di qualche lieve sfumatura bruna, oblungo, con una coda allungata e sottile che si attacca al ramo per un picciolo cortissimo; ha una pelle molto sottile ma forte e che chiude una polpa abbondante di un rosso-vivo ma non violetta e piena di miele. Matura anch'esso in ottobre ed è conosciuto anche come Fico Gesuita».

Per quanto riguarda gli altri alberi da frutto del Pontremolese il diario riporta le seguenti notizie:

«Fra i frutti che ho avuto ad osservare in Pontremoli le prime sono le cerase. Vi ho rimarcato molti Graffioni bianchi e neri, ai quali si danno varj nomi che non ho potuti ben constatare. Vi ho trovate delle Amarene, delle Marasche e delle Visciole eccellenti. Queste sono però migliori e più abbondanti a Borgo Taro, da dove ne vengono moltissime al mercato di Pontremoli e che ho comprate per secare a scudi quattro di Parma⁸ la libra. Vi ho rimarcato poi una cerasa, detta cerasa Bianca, che è abbondante e stimatissima e che mi dicono essere venuta qui di Toscana: questa è di un bianco-cereo, di una grossezza mediocre e di un gusto squisito. Pretendono che il primo ad introdurla nel Pontremolese sia stato il marchese Giacinto Malaspina di Mulazzo.

La pruna è un frutto abbondante molto nel Pontremolese; ve ne è un'infinità di varietà. Le più rimarchevoli sono le seguenti:

Catalana: matura sul principio di luglio e viene di pianta naturale senza inesto. Questa è una pruna gialla, bislonga, grossa come le così dette, in Finale, Damaschine rosse, di un gusto mediocre. La Catalana è chiamata a Pontremoli anche Coscia di Monaca.

Catalana rossa, detta in Pontremoli susina Imperiale: è una pruna che somiglia intieramente al nostro Buon-bocone bislongo; essa però non ne ha che la fisionomia, perché nell'interno è pastosa, asciutta e senza gusto, mentre il Buon-bocone è fino, sugosissimo e di un gusto squisito; il suo esterno però fa illusione al segno che io ho tardato moltissimo a persuadermi che non è la medesima:

è bislonga, quasi ugualmente grossa dal picciolo che dalla punta, grossa, di un fondo giallo sfumato di un rosso come punteggiato che non si carica che da una parte. Questa varietà non merita di essere moltiplicata.

Imperiale propriamente detta: è una bellissima pruna bislonga, grossa e di un rosso vivissimo che cuopre tutta la sua pelle. È un poco più grossa della Catalana e ne è forse più gustosa; ha almeno un pò più d'aqua ed è meno pastosa. Il sig. Zangrandi che me l'ha fatta gustare mi dice che da alcuni è conosciuta sotto il nome di Coscia di Venere. Questa varietà merita di essere coltivata per la sua bellezza.

Susina di S. Giovanni: è una varietà assai gustosa che merita di essere coltivata. È una pruna longhetta, sotile e giallo-verdastra, ha del sugo e un poco del gusto della Damaschina ma è più primaticcia.

Damaschina: in questo paese, come nel Genovesato, è una pruna che si moltiplica di barbatelle e che fa una grandissima quantità di prune piccole, ovali, giallignole e aventi un gusto proprio. Ne ho vedute in molte campagne a Pontremoli. Si seccano come nel Genovesato.

Mirabolano bianco: è una pruna gentile, piccola, rotonda, gialla e molto gustosa. Io la credo la stessa che il Mirabolano giallo di Finale.

Claudia o Reine Claude: assai frequente in Pontremoli, vi è veramente squisita. Questa varietà che ama i luoghi frescosi e grassi non poteva che prosperare in questo paese di un terreno fertile e di un clima sempre piovoso; pare però che non sia molti anni che vi sia stata introdotta poiché non vi è ancora conosciuta che da qualche amatore. Essa è grossa, rotonda, verdastra, con una lieve sfumatura di rosso da un lato, verde nell'intiere e piena di un aqua abbondante e dolcissima. In Finale si conosce sotto il nome di Verdaccia rotonda.

Molte altre varietà di susini ho vedute in Pontremoli ma tutte mediocri e che non meritano di essere descritte. Non vi ho veduto però molte delle nostre buone varietà e cioè la Moscatellata, la Basaricatta, il Buonbocone nero rotondo, la cosiddetta in Finale, ma impropriamente, Damaschina nera, il Pernigone vero, avendone vedute delle varietà che molto somigliano, e che forse lo sono, alla Verdaccia. Quest'ultima specialmente riuscirebbe moltissimo in questo clima.

Le pere di Pontremoli vi sono in una quantità straordinaria e vi presentano un gran numero di varietà. Sulla metà di giugno ho cominciato a vederne di varie razze chiamate, come dai Genovesi, Pere di San Giovanni. Queste però sono in tutti i paesi mediocrissime e non meritano di essere coltivate che perché sono primaticce.

Dopo vi ho mangiate molte Bianchette più o meno mediocri e aprossimanti molto alle nostre Bianchette di Finale. Ho rimarcato che la massima parte di queste razze selvatiche hanno tutte il moscato, ma la loro polpa è molto mediocre.

Le Bianchette sono seguite dalle Moscatelle grosse che sono, in Savona, le cosiddette Moscatelle e, in Finale, le Pere Moscate o Pere Rose.

Il Moscatellino non è conosciuto a Pontremoli ma in sua vece ve ne è coltivato un altro che ha la stessa forma, lo stesso rosso-vivo e lo stesso gusto moscato ma che è quattro volte più grosso. Questa razza merita di essere coltivata avendo tutte le proprietà del Moscatellino, compresa la precocità, e di più il vantaggio di essere più grosso e di avere più polpa.

Il pero Becco d'Oca è squisito e matura dopo o quasi contemporaneo al Moscatello, cioè alla metà di luglio. È grosso quanto uno Spadone, verde-grigio sfumato di rosso. Ha molta aqua e un gusto squisito, ma vien mezzo⁹ molto facilmente, e allora perde il gusto e l'aqua.

Il pero Gnocco è il Brutto-e-buono: dicono che in Toscana sia conosciuto sotto il nome di pero Bugiardo perché, sotto un aspetto rozzo, chiude una polpa aquosa e saporita.

Il pero Cavagliere è una razza assai gustosa e piena di acqua: è mediocre, piatto, rotondo e bianchiccio.

Moltissime altre pere mi sono state presentate sotto nomi speciosi. Ho riconosciuto però, fra la grande molteplicità di questi, quasi tutte le nostre razze e cioè: il Sucotto da state, conosciuto qui sotto il nome di Buoncristiano; il Camugino, molto raro e poco conosciuto ma esistente in qualche campagna e con questo nome; lo Spadone, conosciuto con il medesimo nome; il Burè, conosciuto sotto il nome di Pero Butirro, poco coltivato e meno bello che in Liguria; il pero Reale, poco conosciuto, mediocre in questo paese e di una produzione eccessiva. Fra quelle che non sono da noi si può far caso del Pero Sanguinolento, frutto prezziabile per la curiosità ma non per il gusto: ha la forma del Pero Reale, il colore esterno di un griggio oscuro e l'interno di un sanguigno molto carico¹⁰.

Il Pero Spagnolo (fine agosto), è un frutto della grossezza del Brutto-e-buono, verdastro all'esteriore e molto abbondante d'acqua e di una pasta gustosa, ma non equivale il Brutto-e-buono, il Camugino e lo Spadone, quindi non merita di essere curato. Un pero squisito si trova presso il sig. Ripoli: esso è bello di vista e buono di gusto, ha la forma dello Spadone ma è più grosso e ha la coda più alongata; ha il suo colore ma è più tinto di rosso; la sua polpa è meno aquosa, ma è più gustosa e non lascia di essere distinta: si chiama Pero Spada. Migliore è il Burè griggio: è un frutto grosso, rotondo, scuriccio, a pasta aquosa e verdiccia, molto delicata ma meno gustosa del Burè bianco».

La descrizione delle cultivar autunnali di pero così prosegue in data 20 settembre 1813:

«Il Gnocco d'Autunno è un pero dei più squisiti: la sua forma è un poco tozza: è grosso verso la corona e poi si impiccolisce senza gradazione verso il picciolo. Il colore della pelle è chiaro e liscio. La polpa è di un giallo unico che la distingue da tutte le altre varietà. Il gusto è squisito e la pasta assai gentile.

Il pero Angelico è pure gustoso: ha la forma del Limonino e ne ha anche un poco il colore; da una parte è sfumato di un rosso-giallignolo punteggiato. Matura in autunno ed ha dell'acqua e del gusto.

Il pero Cento-doppie è il pero del Duca del Genovesato.

Il pero Spino è il pero Passano di Genova, ossia il Sucotto di Finale. È grosso, un poco schiacciato, di una pasta cassante¹¹ e di un sugo abbondante e gustoso. Ve ne è un'altra specie che è chiamata da alcuni pero Casentino: è una specie di pero Passano, ne ha la forma e il gusto, ma è più piccolo, è rosiccio da una parte e matura meglio dell'altro avendo più acqua e più gusto.

Il pero di Gerusalemme¹² somiglia interamente al Saint Germain, ossia al pero Limone della Pieve: ne ha la forma grossa e oblonga, la pelle verdastra, la polpa sugosa, delicata e saporita, ma non vi ho trovato l'acidolo di quello e ho rimarcato che matura in ottobre e novembre mentre quello dura tutto l'inverno.

Il Bergamotto è pure un pero eccellente, detto a Pontremoli Bergamotto di Piacenza. Il 16 ottobre erano ancora acerbi ma, provatone uno che cominciava a maturare, l'ho trovato saporitissimo.

Un altro pero di cui non ho potuto fissare il nome e che alcuni chiamano Limone, altri Gerusalemme, è il pero conosciuto in Francia sotto il nome di Burè

d'Inghilterra: è oblungo e verdastrò come il pero St. Germain ma un poco meno grosso; matura in autunno. Ha una pasta butirosa e aquosa ma poco saporita.

Il pero Cento-doppie è lo stesso che il pero del Duca.

Il pero Castelvetro è un pero assai bello: ha una forma che si arondisce presso la corona e s'impicciolisce presso il picciolo, ma è piatto, non si allunga come il Burè d'Inghilterra e non tende al rotondo come i due Burè bianco e grigio. La sua pelle, scuriccia e d'un ruginoso leggero, è tinta da un lato da un poco di rosso assai chiaro; la polpa è gustosa ma un poco asciutta e pastosa.

Il pero Luigia Buona è pure un pero squisito, piccolo e rotondo, e ha la forma e la grossezza del pero del Duca. La sua pelle è giallo-verdastra, la sua polpa è fina, sugosa e saporitissima».

Per il pesce il diario inizia ai primi di agosto del 1813 con la constatazione che nell'ultima decade di luglio avevano cominciato a maturare i frutti, assai piccoli e scadenti, di una cultivar locale, oltre alle pesche duracine gialle primaticce provenienti da Sarzana e simili alle pesche Moscatelle di Savona. Il diario così prosegue:

«I primi persici veramente del paese si mangiano appena da pochi giorni e sono i mispersici grossi e piccoli detti, in Lombardia, persici-noce. La prima varietà è dei mispersici comuni, mediocri come i nostri; la seconda varietà è di certi mispersici così piccioli che non oltrepassano una grossa cerasa e questi sono conosciuti col nome di persico Cerasa: essi sono pasta, ma acidotti, poco gustosi e senz'acqua. Non hanno altro prezzo che la bellezza, essendo di un rosso-vivissimo e facendo il più bell'effetto possibile nell'albero che per lo più se ne carica. Vengono di seme e rare volte imbastardiscono.

20 agosto 1813. Una bella specie di mispersici è detta Vaga-loggia perché la prima pianta si è avuta in Pontremoli dal Giardino di Vaga-Loggia del Granduca di Toscana presso Firenze. Questo frutto è un vero mispersico attaccall'osso, ma ha il vantaggio sui mispersici di questa specie conosciuti in Liguria di essere un poco più grosso e di non avere niente di quell'acidotto che sempre caratterizza questa qualità; esso è invece assai gustoso e ha una grandissima fragranza, qualità che principalmente la distingue dai mispersici ordinarij. Il suo colore è di un giallo-livido, leggermente spruzzato di rosso e non ha mai i colori vivi del mispersico ordinario. La sua pasta, quando è matura, è tenera, delicata e anche aquosa. È inerente fortemente all'osso come tutti i persici attaccall'osso. La grossezza è rimarchevole per la specie. Insomma, questa varietà merita di essere coltivata con cura e di essere nella collezione degli amatori. Un'altra specie di mispersico non meno preziosa della sudescritta mi è stata favorita dal sig. Giacomo Caimi di Pontremoli; egli dice di doverla ad un nocciolo di Brugnons-Pêches portato da Dijon in Borgogna. Questo frutto è un vero mispersico tieniall'osso un poco meno grosso del Vaga-loggia, ma i suoi colori sono molto più belli e superano in vivacità i nostri mispersici liguri. Un giallo-carrico forma il fondo del colore, con delle sfumature laterali di un vivissimo rosso. La polpa è forse meno delicata che quella della Vaga-Loggia ma è più gustosa e più gradevole. In caso di scelta io non saprei a quale appigliarmi, e ho creduto di doverne conservare con cura i noccioli e spedirli in Finale per moltiplicarli.

Tutte le restanti specie di persici che si vedono negli orti e nelle campagne di Pontremoli sono mediocrissime. Sin ora non ho potuto vedervi che dei pastabianchi mediocri, aventi all'esteriore un fondo bianco, coperto di grosse macchie di un rosso-vivo e all'interno una pasta bianca, tinta di un rosso-vivo presso

del nòcciolo. Credo che vi siano degli attaccall'osso Damaschini che non si possono ancora bene determinare perché immaturi. Il solo conte Simonacci in Caprio ha qualche pianta di pasta-gialli. Ne ho mangiati alcuni che ho trovati squisiti: sono piuttosto piccoli in paragone dei bei pasta-gialli di Finale; il loro esteriore è di un giallo quasi interamente coperto di rosso e il loro interno ha una polpa giallo-carrica gustosissima, avente presso all'osso una tintura di rosso.

4 settembre 1813. Il medico Giuliani di Filattiera mi ha fatto gustare dei persici assai buoni. Essi sono della razza dei tienall'osso-bianchi-grossi di Finale: sono bianchi, con una sfumatura di rosso; hanno la pasta bianca pure e attaccata all'osso, ma fina, aquosa e saporita. Sono meno grossi dei nostri, ma ciò non è dovuto che alla poca coltura. Non hanno nome fisso perché conosciuti per azardo dall'uno più che dall'altro. Il medico Giuliani li chiamava Vagaloggia perché questo, essendo il nome di un persico noto per la sua bontà, quindi si applica facilmente il suo nome alle specie che si trovano buone. Anche dalla Spezia portano in Pontremoli dei persici attaccall'osso-bianchi assai buoni; sono più piccoli dei nostri bianchi maggiori di Finale, ma sono, come quelli, aquosi, delicati e saporiti.

Molti Damaschini, attaccall'osso e pasta, ho veduto in Ponticello, Scorcetoli e altri vilaggi vicini a Pontremoli: essi sono conosciuti sotto il nome di Moscatelli attaccatici e Moscatelli spiccatoj e non diferiscono da quelli del Genovesato.

15 settembre 1813. A Bagnone ho veduto molti Damaschini conosciuti sotto il nome di Moscatelli e certe varietà più rosse dette Corona. Vi ho mangiato delle pesche attacc'all'osso gialle chiamate Tondoni. Vi ho trovato pure dei peschi attaccall'osso bianchi assai belli e questi gli chiamano pesche Cotogne. Mi assicurano che questi sono i nomi usati in Toscana. Il sig. Ricci ha dei grossi pasta-bianchi ma sono insipidi. Il sig. Ristori ha dei grossi bianchi attaccall'osso e sono aquosi e saporiti. Vi sono delle pesche dette Nere, ma non sono molto gustose, al difuori scure, con una lanugine bianchiccia e spessa; il loro interno è come sanguigno e somiglia a quello delle albicocche Nere¹³. In generale però o non vi danno in questo paese un nome proprio, o ve ne danno dei vaghi e diversi da un podere all'altro. Per lo più sono piante di semente, poco curate, che ne fanno molti piccioli».

Concludono la rassegna sulla frutticoltura pontremolese alcune osservazioni relative agli agrumi, all'olivo e alla vite:

«L'agrumo in Pontremoli è tenuto in vaso. Ho veduto nell'orto dei Capucini e in un altro atiguo qualche arancio forte in piena terra, ma non vi resistono lungo tempo ai freddi che mediante delle coperture. La specie la più coltivata è il limone. Vi si moltiplica per margotta come il Cedro degli Ebrei. Il Limoncello cedrato di Firenze e l'arancio vi si moltiplicano per inesto. Le varietà del Pontremolese sono coltivate, ma rare, negli altri paesi lungo la Magra: Filattiera, Villafranca, Aulla presentano qualche vaso di limoni presso qualche amatore. A Capriogliola si comincia a trovarne in piena terra ma solo in qualche casa di campagna; sono però coperti d'inverno con delle stuoie; lo stesso si dica di S.to Stefano dove si vede la varietà detta Bizzaria coltivata in vaso.

L'ulivo nel Pontremolese è quasi esclusivamente Tagliasca, conosciuta sotto il nome di Uliva comune. Vi si vedono alcuni ulivi a ramo dritto che somigliano totalmente alla Mortegna e che gli abitanti chiamano Maschione e danno il nome di Femina alla Tagliasca¹⁴. Continua lo stesso lungo la valle, a Villafranca, la

Culla, Caprigliola, S.to Stefano: anche in questi paesi è detta *Uliva* comune. Essa prende il nome di *Razzola* a Ponzano, dove è la dominante, e lo conserva nel Sarzanese dove è quasi esclusiva, mentre a Fosdinovo, a Lavenza e Carrara si mischia con altre varietà.

Il Pontremolese non pare, a prima vista, un territorio proprio per le uve. Ciononostante esse vi fanno del vino buono e vi maturano. La state è, in questo paese, piovosa come l'autunno e l'uva vi è molto tardiva, eppure essa perviene alla maturità. Pare che questa si determini più tardi, ma che poi sia più rapida. Le uve, del resto, devono essere più forti perché, malgrado le piogge, non marciscono.

La vigna nel Pontremolese è tenuta sui pioppi, sui frascini e sugli opoli¹⁵. Vi lasciano una o più braccia secondo la forza e l'età della vite; una di queste braccia è potata lunghissima ed è passata poi all'ascella di un ramo: due occhi restano fuori della forca del ramo e questi sono destinati a gettare la cova per l'anno venturo; gli altri restano al di là della forca del ramo e son divisi dai primi da una rottura, ossia da una torcitura forzata che si fa al braccio, sotto i due occhi primi. Questo braccio è intrecciato al braccio dell'albero vicino a cui è anche legato con una ginestra e forma con quello un festone pendente fra le due piante. Questo festone si cuopre sempre di grapoli che escono uno per occhio e che pendono in una maniera graziosa. Nella state si spoglia la vite di tutti i rami inabili e ghiottoni e si spoglia pure del fogliame l'albero che la sostiene. Quando si vendemia si taglia il ramo che forma il festone. Gli altri anteriori, destinati a farlo l'anno venturo, sono tagliati alla primavera.

Il Pontremolese non lascia d'avere dell' uva assai buona. Non vi ho trovato però, di quella del Finalese, che la *Barbarossa*. Il *Monferato* mi pare il *Dolcetto* del Finalese che è il vitigno del *Monferato*. Le altre hanno qualche analogia con le nostre ma non mi paiono le stesse.

Una delle migliori fra le uve nere è il *Barzemino*: è un'uva a grapolo molto sparso, a grani tondi, piccoli, nerissimi, a buccia dura e gusto vivo e dolce; non somiglia ad alcuna delle nostre e pretendono che faccia un vino assai buono ma non ha gran forza.

Il *Morone di Spagna*, detto della *Pieve*, è un'uva nera a grapolo sparso, grani tondi, duri, mediocri, buccia dura e gusto aspro. Dicono che faccia un vino assai vigoroso ma vuole essere misto all'uva bianca perché solo resta troppo denso. Il *Morone di ...*¹⁶ è un'uva nera a grapolo piuttosto stretto, grani un poco oblonghi, grosetti e neri: somiglia alla nostra *Porporina*. Ha la buccia meno nera del *Morone di Spagna* ed è meno aspro; fa il vino più dolce e meno vigoroso dell'altro *Morone*.

La *B ...*¹⁷ è un'uva nera a grapolo sparso, grano grosso, ovato e raro, a buccia dura e gusto gentile. Fa un vino buono e asciutto; è un'uva da conservarsi.

Il *Marinello* è un'uva a grapolo stretto, a grano piccolo, tondo, spesso e nero. Ha una buccia dura e un gusto dolce; somiglia al nostro *Croino*. Fa un vino debole ma, mischiato collo *Schiavo*, fa un vino eccellente.

Lo *Schiavo dal gambo rosso* è un'uva a grapolo mediocre, grano grosso, ovale, raro e sostenuto da un picciolo rosso come nel *Croino*; la sua buccia è meno dura che nelle sopradette, ma è forte; il gusto ne è dolce e forte e fa un vino sommamente vigoroso.

Il *Carano Moscatello* è un'uva di un nero chiaro, a grapolo raro, grani rotondi, grossetti, a buccia forte. Io non vi trovo niente gusto di moscato né altro distinto. Essa però ha la riputazione di un'uva buona, ma situata in terreno secco,

dove prende un aroma che dà del bouquet al vino; posta nella pianura resta invece debole.

Fra le uve bianche una di quelle che danno più forza al vino è la Verdarella che è il Trebiano di Toscana.

La Bernardesca fa un vino dolce e vigoroso, ma grosso e che stenta a schiarirsi; quindi vuole essere mischiata col Morone e col Marinello.

La Durella fa un vino gentile; si mischia col Morone e col Marinello.

La Pizzamosche fa un vino gentile e serve per dare del bouquet all'altro; ha un gusto di Moscatello.

La Pollera ha la qualità della Bernardesca, fa vino forte ma denso.

La Braciòla ha le qualità del Trebiano, ma il suo vino è meno forte.

La Barbarossa si coltiva ancora in qualche paese; essa è perfettamente la stessa che la Barbarossa di Finale a grano rotondo, interamente rosso e saporito, ma è rara e non è oggetto di vino. Poca pure se ne vede per mangiare non essendo molto curata e, dirò così, non conoscendosene il preggio.

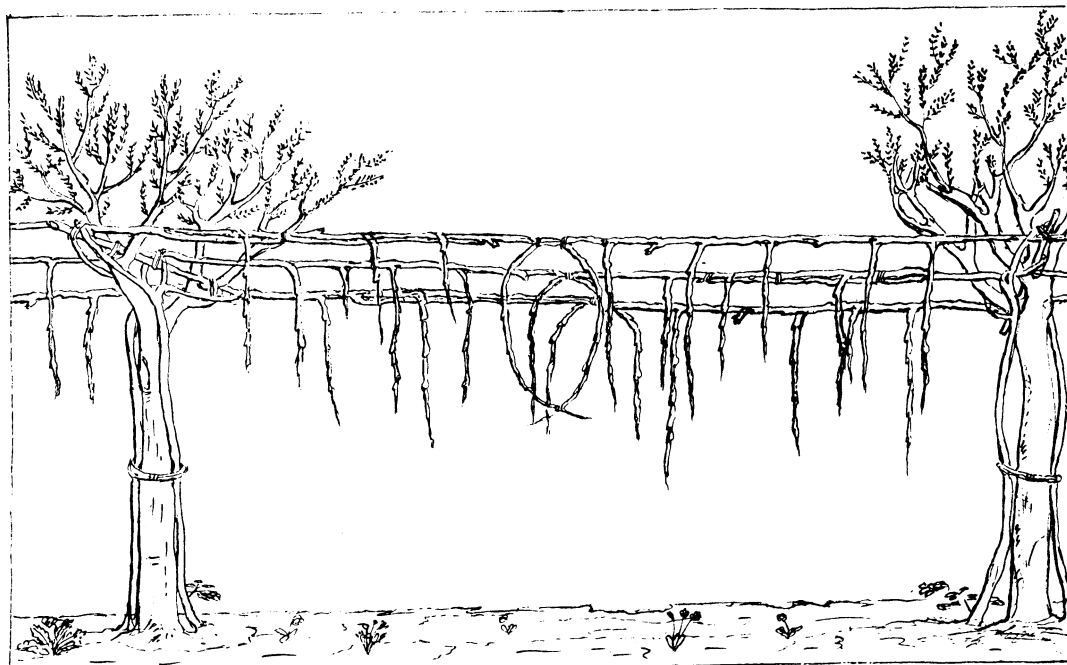
Il Monferrato, che in Pontremoli è un'uva di coltura assai estesa, è il nostro Dolcetto.

Con questi vitigni si fa qui un vino assai buono. Essi, a dir vero, non presentano al gusto quelle qualità preziose che distinguono le vigne dei paesi di mare. Non ho trovato, nelle uve di questo paese, la dolcezza e il zucherino del nostro Vermentino, del Rossese, del Dolcetto e di tutte le altre uve della Liguria e non si fa difatto in questo paese di quei vini dolci e mielosi che si trovano nei paesi marittimi».

A questo punto il diario apre un'ampia disquisizione enologica e in particolare sulle differenze che sussistono fra gusto e grado zucherino delle uve e sulle cause del sapore aspro di certi vini. Descrive poi come avveniva la preparazione del «vino santo» a Pontremoli partendo da uve appassite in casa, ed evidenzia più volte la buona qualità dei vini prodotti in questa zona nonostante il clima freddo e umido che ritarda la vendemmia fino alla metà di ottobre ma che non influisce negativamente sulla bontà del prodotto che non marcisce forse «per la natura del terreno, o la maniera di tenere l'uva negli alberi, oppure per la natura del vitigno più forte e resistente». In base a quest'ultimo presupposto Gallezio considerò l'opportunità di sperimentare i vitigni pontremolesi a Finale dove, presumibilmente, avrebbero potuto maturare ancor meglio e produrre quindi «vini preziosi». Il diario prosegue quindi con l'elenco dei vitigni coltivati nella bassa Val di Magra, e cioè a Santo Stefano e Caprigliola, due zone che «come più vicine al mare, presentano già delle uve più dolci e più perfezionate». Viene fatto riferimento al Barbarossa, chiamato pure con questo nome; Gallezio osserva poi di non avere potuto vedere il Vermentino e che «molte varietà si prenderebbero pel Croino, e queste sono la Braciòla nera, il Pignolo, la Caloria o Foscara e il Canajolo; altri paiono il Rossese e sono la Mostosella, la Trebiana, la Braciòla bianca e la Pizzolana. La Durella somiglia al nostro Sardesco, la Pizzolana somiglia all'Erbaluss, il Greco somiglia al Croino bianco. Vi è la Verdepaola, detta, in Caprigliola, Brumesta».

Il primo ottobre 1813 Gallezio compì una esplorazione agronomica a Massa, a Carrara e nella Lunigiana che «comprende la valle della Magra e le belle pianure che restano sul mare dove si sbocca fra le due grandi diramazioni dell'Apenino, la Montagna della Spezia e l'Alpe Apuana».

«L' Apenino non ha che delle praterie e dei campi; più basso dei castagni, dei campi e delle viti; presso al piano vi si vedono in colina degli ulivi, delle viti e dei frutti e in pianura dei grani, meleghe¹⁸, miglio o campi a verdura.



Viti allevate a festone su sostegni «vivi» (in Bottari G., *L'accoppiamento delle viti ai gelsi*, Alvisopoli, N. & G. Bettoni, 1810)

A Massa l'uliva Comune comincia a essere bilanciata da quattro altre razze che si vedono isolate e diffuse in molti luoghi o mischiate e intercalari con questa: esse sono la Premice, la Filandra, il Tondolone e la Rossellina.

La Tagliasca, che è la quinta varietà, vi è denominata Solciara e si distingue fra tutte per la grandezza del suo porto, per la vigoria della sua vegetazione e per la larghezza delle sue foglie; vi è stimata difatto come la migliore e coltivata di preferenza alle altre.

La Premice è la più estesa dopo la Solciara: essa è la Merletta della Liguria ponentina. Il suo albero è grande, i suoi rami, vigorosi e semi-pendenti, si dividono in più ramoscelli corti che formano come un gruppo e che hanno una direzione quasi ricurva. Le sue foglie, piuttosto larghe e di un bruno-vivo come nella Tagliasca, sono pure come ritorte e concorrono a dare a questa varietà una fisionomia che la fa comparire fosca e come ricciuta. Il suo frutto è molto più piccolo di quello della Tagliasca, di un verde carico che dal verde passa al rossiccio e poi al nero senza passare per la gradazione del giallignolo come la Tagliasca e la Colombara. A Massa la Colombara si chiama Premice, a Carrara Pietrasantina.

La Filandra è pure frequente nel territorio di Massa. Poche varietà portano un nome più appropriato come questa: il suo albero è grande e vigoroso, ha rami lunghissimi e pendenti come nel salice piangente. Le sue olive sono più grosse di quelle della Premice e si mantengono molto tempo verdissime e s'avvicinano a quelle della Tagliasca. Questa varietà comprova il suo nome a Lavenza e a Carrara dove ne ho vedute molte.

Il Tondolone è il solo ulivo a ramo dritto che abbia veduto nella Lunigiana. Esso pare la nostra Mortellina; ha rami vigorosi, foglie larghe e rare; le olive sono mediocri, piuttosto tonde e puntute e somigliano perfettamente a quelle della nostra Mortegna; l'albero però ne differisce essendo più vigoroso e a foglia più rara e più larga. È una varietà la meno frequente nel Massese, rara nel Carrarese e in Lavenza e rarissima nel resto della valle di Magra.



Carta del Ducato di Massa secondo F. Morozzi, 1775

La Rossellina è una varietà molto estesa nel Massese quantunque poco stimata; essa ha un poco la forma della Tagliasca ma non ne ha né la vigoria né la bellezza. I suoi rami sono pendoli ma meschini e giallignoli; al solo vederla se ne giudica sinistramente e io la riguardo come la più cativa delle varietà di questi paesi. Altre varietà esisteranno nella valle di Magra e nella Lunigiana, ma siccome non vi formano alcuna massa di coltura e vi sono sparse e isolate fra le altre e raramente, quindi non credo di doverne far caso. Rimarcherò solo che in nessun luogo ho potuto vedere la Colombara che pare sia relegata nei paesi che si trovano fra Savona e Cervo, i soli dove si trova in massa di coltura.

In tutta la Lunigiana l'ulivo è moltiplicato col mezzo degli ovoli¹⁹. Si fanno con questi delle aiòle e quando sono della grossezza di una canna si trasportano togliendoli con un pane di terra. Questo metodo è eccellente per la Tagliasca che cresce rapidamente. A Lucca s'è introdotto l'uso di coltivarle di seme.

Tutto il Sarzanese è pieno di uve preziose. Nella pianura, però, il vino è debole e cativo, ma è squisito e vigoroso nella collina: in questa ho veduto una quantità grandissima di uve, e mi è parso di trovarvi la massima parte delle nostre ma non sono riuscito a mettere d'accordo fra loro quei campagnoli nella nomenclatura del paese. Nessuno però dei nomi finalini ho potuto trovare in Sarzana dove non si conosce che il nome di Rossese, e mi pare che sia dato alla stessa uva che è così chiamata da noi.

Il Vermentino mi pare che sia l'uva che qui si chiama Erbarola.

Ho creduto di vedere il Croino nella loro Balsamina, ma è difficile il poter determinare con sicurezza questi rapporti. Le sole che ho veramente constatate sono il Moscatellone di Spagna e l'Aleatico: il primo è detto qui Salamanna e il secondo Aleatico; questo si trova in tutti i paesi della Lunigiana e vi si trova

in più varietà: il migliore che abbia gustato l' ho trovato a Caniparola, in una colinetta vicino al podere del marchese Malaspina dove vi è una delle collezioni più preziose delle uve di questi paesi.

La stessa difficoltà nel fissare la nomenclatura e la fisonomia mi si è presentata a Massa. In questo paese ho trovato pure la Barbarossa, conosciuta col medesimo nome; essa però vi è rara come in tutta la Lunigiana dove non è coltivata che per tavola.

Il Trebiano mi è parso il nostro Rossese: è un'uva bianco-cerea, a grapolo serrato, grano tondo e mediocre, buccia piuttosto forte e gusto sgradevole. Il Canajolo mi è sembrato il nostro Crovino: è un'uva nera, a grapolo serrato, grano tondo e mediocre, buccia forte e aspra e gusto dolce.

L'uva Canonica mi è sembrata la nostra Porporina. Anche la Brumesta vi ha molta analogia.

L'uva Fantina, a Carrara detta Passera, è la Passeretta del Monferrato, ossia il Corinto.

L'uva Zibibbo è un'uva dura, carnosa, bianca, a grapolo sparso e a grano oblungo; se fosse torta sarebbe lo stesso che la nostra Cornetta, mentre ne ha tutte le proprietà.

L'uva Turca è la nostra uva Triglia e la Duragina è la nostra Verdepaola che in Toscana mi dicono conosciuta sotto il nome di uva Colombana.

Finalmente in Massa ho trovato il Vermentino conosciuto sotto questo nome; ne ho gustato in casa del sig. Antonio Giorgieri e ho riconosciuto che veramente è il vero Vermentino; è il solo luogo dove possa veramente assicurare di averlo constatato tale con certezza.

Un'altra uva ho mangiato in casa Giorgieri che somiglia al Vermentino ed è detta uva Livornese: il suo grapolo è sparso, il grano grosso, bianco, a buccia forte, ma non ha il colore bruciato del Vermentino né è così dolce; pare piuttosto lo Chasselas di Fontainbleau.

Il Pizzamosche è anch'essa in Massa e in Carrara; è sempre una delle uve più preziose della Lunigiana e che manca nel Genovesato ponentino.

Pochi fichi e cativi si vedono lungo la sponda est della Magra sino a Capriogliola e Santo Stefano. Qui il clima comincia a essere più propizio al fico: vi si vedono quindi dei Pissalutti e dei Prusciotti neri che vi maturano bene, ma sono rari. I primi si conoscono sotto il nome di Pisani. Ve ne è una varietà che chiamano Pissolutti neri: sono più grossi dei bianchi e della medesima forma ma il loro colore è paonazzo. I fichi dominanti però sono il Bezoso o Coasco bianco, che vi viene prodigioso, e il Dottato. In questo paese vi ho veduti poi dei bellissimi Arbiconi, ma non ho trovato né la Santa Lucia né il Prusciotto bianco e pochi e rari i Mattari. Il Pissalutto, conosciuto a Capriogliola sotto il nome di Pisano, è incognito a Santo Stefano e si trova frequente a Ponzano, dove è conosciuto sotto il nome di Stornese.

Il Sarzanese presenta una maggiore quantità di varietà. Il Prusciotto bianco vi è frequente, non vi viene così bello come nel Genovesato e pare non vi maturi egualmente bene. Frequentissimi vi sono i Prusciotti neri di Firenze, i Bezosi, i Napoletani o Dottati, conosciuti sotto il nome di Fichi di Napoli o Calabresi, i Rubiconi e i Monaci. Vi ho rimarcati molti Robadi, detti Ribaldi, e varie altre varietà particolari che non ho vedute altrove. Il più rimarchevole è un fico grossissimo, impropriamente chiamato Pissalutto perché ne ha la forma: è oblungo, ossia a zuchetta, con picciolo lungo e colore verde-giallignolo, strisciato di qualche tinta di un bruno-giallo come il Coasco, a polpa grassa, rosiccia e gustosa.

Da Sarzana a Lavenza la campagna, coperta di vigne, di melica, di miglio e di verdura, di frutti e di ulivi, presenta press'a poco le medesime varietà di fichi: a Lavenza ho ancora veduto il Prusciotto bianco e ho osservato che il dominante è il Dottato, conosciuto sotto il nome di Fico di Napoli o Calabrese, e il Bezoso.

A Carrara non si conoscono che i fichi seguenti: Prusciotto bianco (Monaco); Prusciotto nero (Prusciotto di Firenze); Orbicone (Arbicone); Calabrese o fico d'Oro (Fico di Napoli); Corvino (Coasco); Albicero (Mattaro); Polentone; Sanguinello; Zuchetto; Castagnaro; Fiorone. Queste ultime varietà sono di poco prezzo e non rispondono ad alcuna di quelle da me conosciute.

Massa ha un territorio ricco e fertilissimo di fichi. Essa però non ne presenta neppure la scelta varietà che pure potrebbe avere. Non vi ho potuto trovare né il Santa Lucia né il Pissalutto e vi ho trovato appena un Prusciotto bianco, relegato in una campagna a due miglia dalla città e sconosciuto agli abitanti che credono di possedere questa razza preziosa nel Monaco che vi è abundantissimo e che chiamano col nome di Prusciotto bianco e qualcheduni di fico Datilo.

Dopo il Monaco, che vi viene grossissimo e che vi fa dei fichi squisiti e abbondanti, il più generalizzato è il Napoletano o Dottato, conosciuto sotto il nome di fico d'Oro, che vi fa dei fichi grossi e dolcissimi; essi sono dissecati di preferenza a tutti gli altri e vengono sulle tavole, come nel resto della Lunigiana, come fichi preziosi.

Il Prusciotto di Firenze, detto qui Prusciotto nero, vi è frequente e squisito, vi viene grossissimo e vi matura asai bene i suoi frutti che sono così belli come in Finale.

Il Coasco bianco, ossia il Bezoso della Lunigiana, prende qui il nome di fico Grosso, che vi è frequentissimo e vi matura dei fichi eccellenti.

Il Coasco nero non mi si è mai presentato dinanzi agli occhi; ne ho veduto a S.to Stefano dove è detto Crovino.

L'Arbicone dei Genovesi è conosciuto in Massa sotto il nome di fico Nero: mi dicono che a Pescia si chiami fico Corvo.

Il Mattaro, ossia l'Albo dei Toscani, è detto a Massa Albicero, quasi albocereo: è un fico frequente nel Massese e delicatissimo ed il solo che rivaleggi col Pissalutto per la finezza della sua polpa e la delicatezza del gusto.

Il Robado vi è pure ma non frequente; vi è conosciuto sotto il nome di Ribaldo.

Il fico San Martino, chiamato Ribaldello, ha la forma del Pissalutto ma è un poco meno lungo, verdastro al difuori e sfumato di un bruno-giallignolo che si estende in tutta la sua superficie; è listato da molte crepature come il Rubicone e la sua polpa, rosso-carrica come nel Pissalutto, è gentile ma non molto saporita.

Il fico Turco, che pare unico a Massa se non è lo stesso che il Pissalutto di Sarzana, è un fico grossissimo e molto buono; la sua polpa è bianco-rosiccia, piena e molto gustosa; mi dicono che fa dei fioroni grossissimi e primaticci.

A Massa l'agrume è nel suo clima naturale²⁰. Questo territorio forma un bellissimo seno al mare, coperto dalla parte del nord da un cerchio di due alte montagne che hanno la direzione dall'est all'ovest e che si incrociano insieme in maniera da chiudere persino il canale che le distacca e che si aprirebbe un poco al nord. Questo canale, dove scorre un torrente chiamato Frigido, s'interna dietro questi due monti in una direzione tortuosa che rompe la forza dei venti ed è chiuso poi al fondo da un'altra montagna di calcare che si eleva moltissimo dietro le due con un aspetto orrido e nudo e che è il ramo dell'Appennino chiamato Alpe Apuana²¹. In una posizione così riparata Massa dovrebbe essere l'emporio degli agrumi; il suo territorio ne dovrebbe essere coperto almeno per un

raggio di un mezzo miglio ai piedi della montagna, Tutto invita a questa coltivazione che sarebbe molto lucrosa; ciò nonostante essa vi è limitata. Io non ho veduto un giardino dove l'agrumi vi sia coltivato in grande; ogni casa ha il suo giardincello e questo è pieno di agrumi ma, in generale, non si tratta che di 25 a 30 piante di limoni, qualche Cedro degli Ebrei, sei a otto aranci per ogni giardino; ve ne saranno otto a dieci più considerevoli, e fra questi ho rimarcato la villa Giorgieri e il giardino della concia Felici. In questi vi è una grande quantità di limoni, moltissimi Cedri degli Ebrei, e qualche belli aranci, avandone rimarcati nella prima alcune piante capaci di tre a quattro milla frutti; ma in generale esse ne vedono pochissimi. Esse sono però quasi tutte belle e di grana, ossia venute di seme. Nessuna pare più antica di 30 a 60 anni, ma ve ne sono delle grossissime di 30 a 40. La più bella è quella che si vede presso il frantoio del sig. Giorgieri: questa pianta, di circa 60 anni, ha una vigoria e una floridezza che è straordinaria. È situata nella pianura di Massa lungo il torrente Frigido, sotto la protezione delle case e della vicina montagna. Mi assicurano che non si zappa che una volta l'anno e che non si letama che principalmente col gettarvi il rifiuto di casa. Essa è alta 39 palmi²². Il giro delle sue frondi, che sono verdissime, piene e rigogliose da tutte le parti e che pendono fino a mezzo palmo da terra, ha un diametro di palmi 35. Il suo tronco, dritto e sanissimo, non dirama le sue braccia che all'altezza di palmi sei e, a raso di terra, ha una circonferenza di palmi 6 e onces 2. Si assicura dal proprietario che questa pianta ha già dato 14 milla frutti; certo io la credo capace almeno di 12 milla.

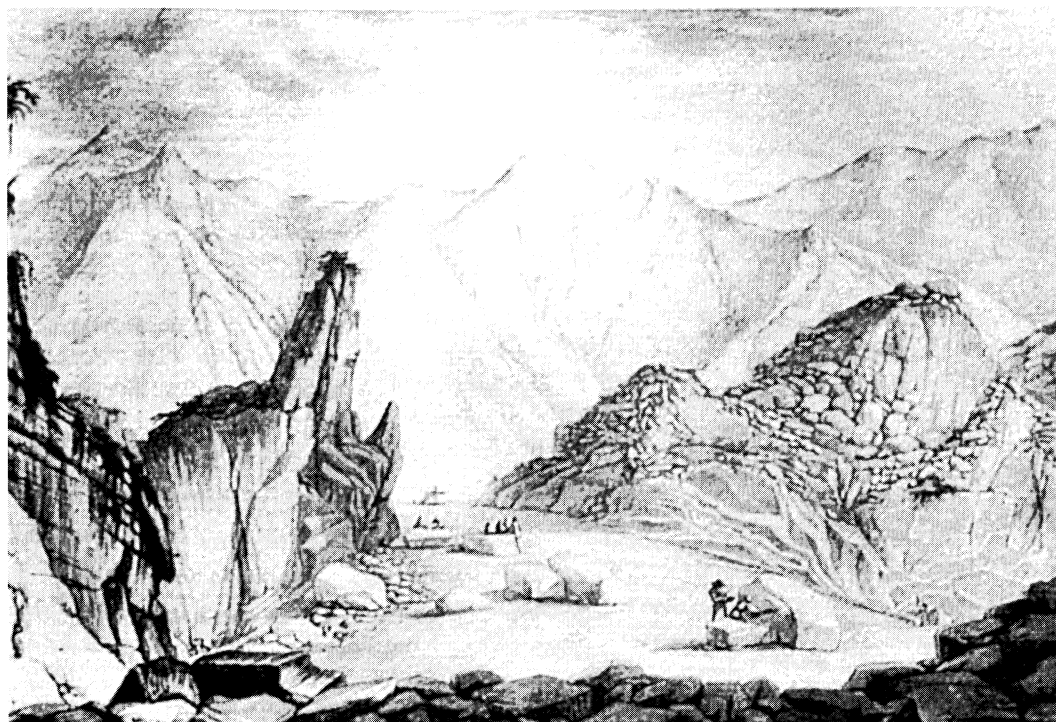
Tale è lo stato degli agrumi nel territorio di Massa. Esso produce al commercio una quantità considerevole di limoni che tutti vanno in Toscana; gli aranci sono asorbiti in gran parte dal consumo del paese, ne vanno però moltissimi pure in Toscana. Vi sono molti Cedri degli Ebrei, e questi si vendono ai mercanti che li comprano per le sinagoghe che se ne servono per la festa dei Tabernacoli²³, poiché qui 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.

Queste tre specie di agrumi sono quelle che formano l'oggetto del commercio dei Massesi in questo genere. Gli amatori però ve ne coltivano delle altre varietà. Per quanto abbia girato, però, non vi ho trovato che le seguenti, comprese le tre sudette qualità: Arancio di Portogallo (*Traité du Citrus*, n. 30 e 31); Arancio putta (*T. d. C.*, n. 17; putta in dialetto vuol dire piccante); Limone Ponzino, ossia Limone cedrato (*T. d. C.*, n. 12); Limoncello di Napoli (*T. d. C.*, n. 16); Bergamotto (*T. d. C.*, n. 15); Arancio sanguigno (*T. d. C.*, n. 32); Cedro degli Ebrei (*T. d. C.*, n. 1); Pomo d' Adamo, che altro non è che il Cedro della China (*T. d. C.*, n. 5); Cedrato di Firenze, detto pure Cedrino (*T. d. C.*, n. 7). Tutte le altre vi sono incognite, compreso il Chinotto, così frequente in Liguria.

Ho osservato che il Cedro degli Ebrei si moltiplica di margotta nel Genovesato ponentino, ossia col sotterrare dei ramicelli che prendono colla più grande facilità. Esso fa piciola pianta e vi produce assai bene come a Taggia. Nesuno ha fatto finora la prova di allevarlo di seme che sono abundantissimi.

L'arancio forte non è qui coltivato che per caso in pochissimi luoghi; esso però è allevato di semente per servire di soggetto all'innesto dei limoni e delle altre varietà, come sarebbe il Cedro della China, il Limoncello, il Bergamotto, l'Arancio Sanguigno. Si pretende che sia più resistente al gelo e perciò si preferisce per piede di tutte le varietà.

Il limone di seme non è conosciuto che pochissimo. Tutti quelli che ho veduto sono inestati sull'arancio forte; essi sono in ispaliera in tutti i luoghi dove



Veduta delle Alpi Apuane e delle cave di marmo. (Disegno a tempera e china di Saverio Salvioni, 1755-1833, presso Archivio di Stato di Massa)

ciò è praticabile, ma in tutti i giardini ve ne sono moltissimi in piena terra tenuti a bosco; si pretende che producano di più e credo che ciò sia vero. In ogni modo è certo che sono meno dispendiosi, non esigendo altra spesa che un poco di sfronatura, trascurata in Massa, e dell'adaquatura con dell'ingrasso²⁴.

Le razze dei limoni sono varie in questo paese come in tutti gli altri, ma in generale sono tutti a buccia erta e a frutto grosso; non vi ho veduto Bugnette, varietà dominante in tutto il Genovesato ponentino da S. Remo a Nizza. Il limone cedrato si trova spesso nei giardini dove è conosciuto sotto il nome di Spongino: come non porta seme vi è moltiplicato d'inesto sopra dell' arancio forte. Lo stesso si fa all'Arancio sanguigno e a tutte le altre varietà che vi si conoscono. Il solo arancio dolce vi è moltiplicato di seme. Ve ne sono molti inestati, ma pare che, da qualche anno, si sia cominciato a conoscere il vantaggio di quelli di seme. Quest'uso non deve però essere antico, mentre, meno cinque a sei piante, le altre di questa razza sono tutte giovani. Vi ho veduto qualche Cedro della China: essi però vi sono rari e non si conoscono che sotto il nome di Pomi d'Adamo, sono riguardati come frutti meravigliosi e mandati in regalo in Toscana come cosa di prezzo.

I geli non pare debbano essere frequenti in questo paese; come però è molto riparato, quindi deve essere esposto ai geli di primavera. Io non ho potuto sapere le epoche in cui si è sofferto questo flagello in Massa; esse però non devono essere molto antiche, mentre non vi sono che pochi alberi che anonziano essere anteriori al gelo dell' 82, e, fra questi, ve ne sono di quelli che ne portano ancora la piaga».

Ai primi di novembre del 1813 Gallezio ricevette dal marchese Gaetano Ollandini di Sarzana un «canestrino con una mostra delle diverse varietà di fichi che si coltivano in quel territorio» e ne approfittò per arricchire le sue note pomologiche a riguardo:



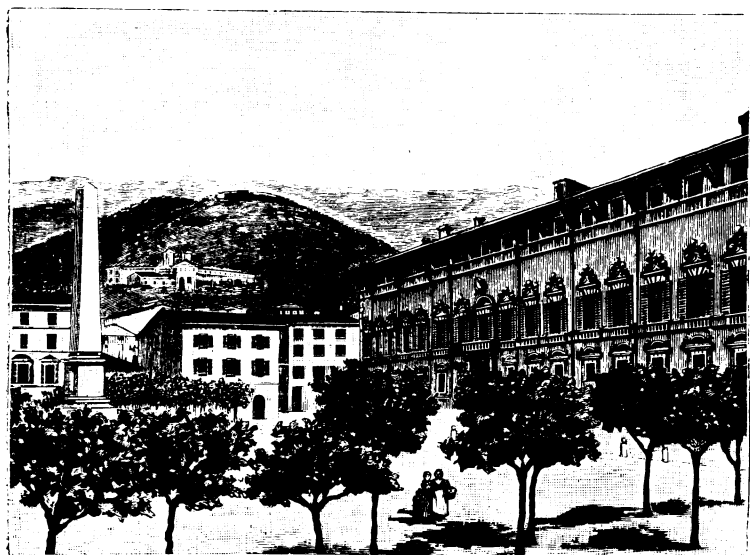
Massa: attuale ingresso del Pomario Granducale di Camporimaldo, oggi incolto e irrimediabilmente compromesso dall'espansione edilizia della città

«La prima varietà di fico è il Prusciotto bianco: è il vero Prusciotto del Genovesato; il suo ramo è grosso e nudrito, la sua foglia larga e fronzuta e finalmente il suo frutto, che è assolutamente lo stesso di quelli del Genovesato, non lascia luogo a esitare a riconoscerlo.

La seconda è il Binello: è un fico piccolo, bianco, poco schiacciato; l'interno, di un rosso-chiaro, è formato di una quantità di fioretti minutissimi e così sparsi che quasi non se ne distinguono i pedicelli; essi riempiono tutto il ricettacolo che è formato da una pelle sottile e quasi sprovvista della membrana interiore che nella maggior parte dei fichi è così spessa.

La terza è il Cavaronchino: è un fico verdastro, oblongo, di una grandezza mediocre. Pare di pelle dura e sottile e pieno all'interno di una polpa rosso-rosa,

Massa.
Villa della Rinchiostra:
superstiti aranci amari
addossati al muro di cinta



Massa.
Piazza Aranci
e, a destra,
il Palazzo Ducale

formata di una quantità di fioretti fitti e sotili che paiono impiantati immediatamente sull'interno della pelle, senza intermedio della membrana che si distingue nei Prusciotti e in altri.

La quarta è il Fico Genovese: è un fico grosso, lungo, a forma di zucca, avente una coda sotile e della lunghezza di un pollice e un picciolo legnoso di poche linee²⁵; la sua pelle è verdastra e come listata, dal picciolo alla corona, da molte coste o nervature leggere che l'occhio però distingue a prima vista; l'interno del frutto è composto dalla solita quantità di fioretti portanti il granellino che è vuoto; questi fioretti sono grossi, carnosì, fitti e di un colore rosso carrico. L'analisi di questo fico mi fa credere che sia lo stesso che il fico che, in Caprio, è chiamato Borsa di Miele.

La quinta varietà è il Verdolino o Verde-passo: il frutto è oblungo, senza coda, verdastro, attaccato a un picciolo cortissimo ed avente una polpa grossa e di un rosso-rosa».

Il 16 novembre 1813 Gallezio ricevette dal cav. Bertolini di Firenze una scatola con i campioni di venti fichi di quel territorio, accompagnati da un «catalogo», cioè da un elenco, con brevi note descrittive alle quali Gallezio aggiunse le sue osservazioni trascrivendo le une e le altre nel suo diario:

«N. 1. Fico Brogiotto: frutto grosso, buccia paonazza, polpa rossa, gusto agradevole. Questo è il vero Brogiotto nero di Firenze.

N. 2. Brogiotto romano: frutto grosso, buccia nera, polpa rossa, sapore mediocre. Questo è un fico che non saprei riconoscere; non è Brogiotto né pare dei cosiddetti Brogiotti da aqua; non ha neppure alcuna somiglianza ai fichi conosciuti in Pontremoli sotto il nome di Brugiotti bastardi, né col fico Unico di Finale che ha tanta analogia con questi. Il Brogiotto romano è piuttosto oblungo e, verso il picciolo, il suo prolungamento forma come una coda.

N. 3. Brogiotto bianco: buccia bianca, polpa di colore canarino; forma grossa, sapore mediocrissimo. Questo è tutt'altro che il vero Brogiotto bianco del Genovesato: è un fico piccolo, non oblungo, ma non avente la forma schiacciata dei Prusciotti e con un picciolo lungo com'è quello del Mattaro, circostanza che lo definisce principalmente dal nostro Brugiotto e dalle altre specie dei nostri fichi scelti. Il suo colore esteriore è bianco-giallignolo e l'interno, detto canarino forse per isbaglio nel catalogo, è rosso-rosa come la più parte dei fichi.

N. 4. Fico Dottato: colore di nociola nella sua maturità; sapore eccellente. Questo è il vero Dottato del Pontremolese e il Fico Napoletano del Genovesato. Il frutto è oblungo, verde-giallignolo, liscio e lucente; la sua polpa è biancastra.

N. 5. Fico Verdino: buccia verde, polpa rossa, sapore eccellente. Il Verdino è una specie assolutamente nuova per me. È un fico piccolo, campaniforme; la sua buccia è di un verde-vivo e carrico, liscia e lucente come quella del Dottato.

N. 6. Fico Cordaio: frutto grosso, buccia gialla, polpa giallo-bianchiccia. Si secca intero ed è di un sapore finissimo. Il Cordaio non somiglia ad alcuno dei fichi del Genovesato, ha la grossezza di un grosso Pissalutto e ne ha un po' la forma e il colore; la polpa pare bianchiccia.

N. 7. Fico Casino: buccia verde, polpa color di mogogano, sapore mediocrissimo. Il colore esteriore è verdastro; all'apparenza pare di poca importanza.

N. 8. Fico Atto: buccia gialla, polpa gialla, gusto dolce e mediocre.

L'individuo mandatomi non è conoscibile, ma non pare somigliare ad alcuno dei fichi liguri.

N. 9. Fico Castagnolo: buccia nera, sapore mediocre. È un fico grosso, schiacciato, che somiglia nella forma al nostro Prusciotto da aqua; non ha coda e pende a un picciolo piuttosto pronunciato; la sua buccia è di un scuro-rosiccio.

N. 10. Fico Sanpiero: frutto grosso, a buccia nera, polpa vinata, gusto eccellente. Il Sanpiero si riconosce per il nostro Arbicone. L'individuo mandatomi ha la forma un poco alterata, ma in mezzo a questo si lascia distinguere per tale; ha una forma campaniforme, colore nero e grossezza uguale agli Arbiconi.

N. 11. Fico Corbolino: buccia nera, polpa vinata, grosso e di sapore grato. L'individuo mandatomi non è riconoscibile ma non pare corrispondere ad alcuno dei fichi liguri.

N. 12. Fico Cavaliere: frutto grosso, buccia nera, gusto eccellente. Il Cavaliere è un fico che non somiglia non più ai fichi della Liguria; ha la forma del Brusciotto bianco, cioè un poco schiacciata, ma meno del Nero; la buccia è di un nero-vinoso.

N. 13. Fico Asinaccio: colore marrone, polpa vinata, grossissimo, primaticcio ma poco buono. Questo è il Prusciotto bastrardo del Pontremolese. È grosso, schiacciato anche più del Prusciotto di Firenze, ha picciolo curto, buccia di un nero-lucido, verdastra verso il picciolo.

N. 14. Fico Corteccione: forma oblonga, buccia verdastra, sapore mediocre. È anche questa una varietà che non riconosco. Il frutto è oblungo e campaniforme. Il colore esteriore è di un giallignolo-verdastro che è chiamato nel catalogo «color d'aria». L'interno è biancastro come nei Dottati.

N. 15. Fico di Santa Maria: è un fico nuovo egualmente per me; la buccia è verde, la polpa vinata, il gusto mediocre.

N. 16. Fico Casino: la buccia è di colore nocciola, la polpa giallo-slavato: l'individuo mandatomi non mi pare somigli ad alcuno di quelli del Genovesato.

N. 17. Fico di Portogallo: fico lugliengo, a buccia nera, polpa vinata, gusto eccellente, grossissimo e di forma oblonga. Dalla descrizione pare un fico fiorone che non faccia fichi.

N. 18. Fico Gentile: fico lugliengo, giallignolo all'esteriore e nell'interiore; forma grossissima, sapore eccellente. Anche questo è un fiorone.

N. 19. Fico Napoletano: fico lugliengo, buccia verde, del peso di cinque a sei oncie, gusto mediocrissimo.

N. 20. Fico Rossellino: color di marone all'esteriore, molto grosso e saporito. Nepure questo ha rapporto con i fichi della Liguria.

Ecco i fichi del Fiorentino; fra questi se ne marciano tre come luglienghi, quantunque vi sia il San Piero, che è il nostro Arbicone, il quale fa pure fioroni; i tre caratterizzati per tali, cioè n. 17, 18 e 19, sono fioroni che non fanno fichi o non maturano fichi settembrini. In tutti però io non riconosco che il Prusciotto nero, il Dottato o Calabrese e il Fico Asinaccio che è il Prusciotto bastardo del Pontremolese. Tutti gli altri mi sono nuovi. Il cosiddetto Prusciotto bianco non somiglia in niente al Prusciotto genovese e comincio a dubitare che sia ignoto in Toscana poichè, passata Lavenza, più non l'ho potuto riconoscere o in Massa non si dà questo nome che al Monaco del Pontremolese».

Dieci giorni dopo lo stesso cav. Bertolini portò a Gallezio anche un agrume conosciuto dai giardinieri fiorentini sotto il nome di Pompa o di Lumia²⁶. Il diario ne riporta la de-

scrizione insieme alla testimonianza del volenteroso quanto vano tentativo del Gallesio di dare a questo agrume un esatto inquadramento tassonomico:

«Questo frutto, che ha l'apparenza di un Cedro degli Ebrei, ne differisce un poco nella forma. Il cedro è oblungo e un poco puntuto, questo è invece ben poco alongato ma è schiacciato ossia piatto tanto dalla parte del picciolo che dalla punta. Io, a prima vista, l'ho giudicato assolutamente un Cedro degli Ebrei: ne ha tutta l'apparenza, la corteccia è precisamente la stessa, gialla, liscia e lucente, leggermente punteggiata come tutti gli agrumi e ha tutto l'aroma del cedro. La forma è quasi tonda, non come l'arancio che è tondo afatto o è, come la terra, schiacciato ai poli e rilevato tutt'intorno nel corpo, ma come certi limoni cedrati che hanno un tondo alongato ma che sono quasi piatti alle due estremità. Questa forma, che non è l'ordinaria del cedro, mi pare però di averla qualche volta osservata in qualche individuo; ho quindi pensato che potrebbe essere uno di questi. Il sig. Bertolini mi ha però osservato che la pianta che lo ha prodotto afetta sempre questa forma in tutti i suoi frutti e mi dice che vengono di una grossezza straordinaria. Questo è assai bello e, pesato, si trova avere un peso di libbre due e oncie otto. Quello che mandai a Parigi da Savona nel 1811 pesava da sette a otto libbre e mi assicurano i coltivatori di Taggia che i frutti che si lasciano alla pianta sino alla primavera vengono sino a dodici libbre. I frutti ordinari, però, non sono più di due a tre libbre e molti sono di meno. Dietro tutto questo io non ardisco ancora decidermi sulla natura di questo frutto che potrebbe riportarsi al n. 2 (*Citrus medica Cedra fructu maximo Genuensi*) cioè al *Citrum Genuense magni incrementi... viginta librarum* di Ferrari²⁷. Io, a dir vero, nel portare questa varietà nel mio trattato²⁸, ho inteso parlare del Cedro degli Ebrei che non ha mai questo peso di 20 libbre e che forse non è altro che il vero Cedro degli Ebrei poiché io non ne ho mai trovato un altro nel Genovesato. Ma credo che il *Citrium Genuense* si potrebbe riportare più agevolmente a questo avuto da Firenze che a qualunque altro dei nostri.

28 novembre 1813. Oggi ho aperto il Cedro di Firenze mandatomi dal cavaglier Bertolini e ho aperto contemporaneamente un limone cedrato che il cav. Pizzati di Pontremoli mi ha portato da Castelnuovo di Sarzana dove ha i suoi poderi. Il Cedro di Firenze aveva la corteccia esteriore di una sottigliezza tale che appena si poteva distinguere: essa non è che un'epidermide cartilaginea formata da un tessuto sommamente compatto e contenente una infinità di vescichette rotonde e diafane che compariscono come tanti punti e che contengono l'aroma della corteccia. Questo epiderma, sommamente liscio e senza ineguaglianze, ha un colore giallo che, nella maturità, dà nel rossiccio; esso aderisce fortemente a una polpa bianchissima che è compatta, carnosa e agreevole al gusto: essa era, in quest'individuo, dello spessore di quasi la metà del diametro fra le due parti. Il centro del frutto è composto di tredici spicchi divisi da una membrana cotonosa e convergenti come tanti raggi ad un centro, ossia ad un asse formato da un filo della stessa natura e materia della membrana al quale si attaccano ordinatamente le estremità degli spicchi, ma che in quest'individuo troppo maturo era come aperto e diviso in più parti che lasciavano un vuoto nel centro. Questi spicchi contenevano la sostanza acida del cedro chiusa come negli altri in un'infinità di vescichette oblunghe, disposte longitudinalmente dal centro alla periferia, ma non chiudevano, come nel Cedro degli Ebrei, i molti grani che contengono il seme; appena cinque ne ho trovati e piccolissimi, asciutti e contenenti un'amandola sommamente piccola e ornata di due o tre cotiledoni

che difficilmente potrebbero svilupparsi e germinare. Questa è la circostanza per la quale questo frutto differisce soprattutto dal cedro-tipo, da quel cedro che si coltiva a Taggia, a San Remo e a Massa e che serve alla cerimonia religiosa degli Ebrei. Questo ha la medesima corteccia, il medesimo aroma, la medesima polpa bianca e spessa e regolarmente il medesimo pieno contenente, come nel disopra, un acido debole e leggero, ma non ha mai la forma semitonda del disopra e porta più di 50 grani grossi, pieni e vigorosi che vegetano facilissimamente. Questa osservazione mi ha determinato a pensare che il Cedro-Lumia (tale è il nome che le è dato a Firenze) altro non è che una varietà del Cedro degli Ebrei, a forma più grossa e semi-mulo: dico a forma più grossa perché l'individuo che mi è stato regalato per uno dei frutti ordinarij è più grosso dei frutti comuni del Cedro degli Ebrei che non sogliono essere da noi più di due a due libbre e mezza; dico semi-mulo perché ha pochissimi grani, smilzi e imperfetti: esso è dovuto sicuramente ad una fecondazione straordinaria il di cui risultato è precisamente un aumento di polpa e una diminuzione di semi. Io credo che si possa riportare al *Citrum Genuense magni incrementi* di Ferraris; non credo che in questo momento esso esista in Liguria né credo sia mai esistito di 20 libbre; è forse un'esagerazione dei giardinieri di quel tempo che Ferrari avrà creduto come molte altre e inserita troppo leggermente nella sua opera. Nel resto, dopo di aver fatta la anatomia di questo frutto, ne ho fatta la comparazione con un limone cedrato come ho detto sopra.

Per poco che si abbia l'abitudine dei giardini di agrumi si distingue facilmente e a prima vista il limone cedrato dal cedro: pure, nella società, queste due razze sono spesso confuse e vi sono moltissimi che chiamano il limone cedrato col nome di cedro. La loro fisionomia è però assai diferente: la forma, a dir vero, varia molto nelle razze diverse e si confonde mentre ho veduto molti limoni cedrati affettare la forma più comune del cedro che è grosso al picciolo e puntuto verso la somità; ma per l'ordinario il limone cedrato è piuttosto ovale come il limone. Tale appunto era l'individuo che ho esaminato. Il limone cedrato, d'altronde, ha la corteccia esteriore di un giallo più chiaro, meno eguale e meno fine; le vescichette diafane che contengono l'aroma sono più grosse e come internate in tante fossette che rendono la corteccia esteriore del limone cedrato più ineguale di quella del cedro. Il suo interno ha moltissima somiglianza con il cedro di cui è un ibrido: ha una polpa bianca e fina come nel cedro e di una spessezza comparativamente maggiore; il diametro del bianco del limone cedrato era maggiore di quella degli spicchi, ciò che non si osserva nel cedro. Gli spicchi erano in numero di dieci e non contenevano un solo grano. L'acido della loro polpa era più forte di quello del cedro e aveva un principio d'amaro, ma la polpa bianca era più tenera, più delicata e più sugosa.

Si sono gustate in società e per comparazione²⁹ le due polpe e tutti hanno mangiato con piacere quella del limone cedrato che hanno trovato gustosa e gentile anche senza zucchero; quella del cedro è stata giudicata dura, asciutta e senza gusto. Io dichiaro che non avevo mai mangiato una corteccia di agrume così delicata e gustosa come quella di questo limone cedrato.

Tutte queste osservazioni combinano con la mia teoria: il cedro è un semi-mulo e, come tale, ha una forma monstuosa, ossia diversa da quella che affetta ordinariamente il cedro-tipo e ne è più grosso. Il limone cedrato è un mulo perfetto e, come tale, porta in sé la qualità delle due specie a cui è dovuto e la sua polpa proporzionalmente più pingue ha pure più di delicatezza e di gusto. Io non saprei ben giudicare se questa varietà sia perfettamente la stessa che la varietà di Finale detta di mendari o una di quelle dette di cesio. So che vi somiglia moltis-

simo e che, se non viene dal medesimo seme per mezzo d'inesto, viene però da un seme concepito in circostanze molto analoghe. La sola cosa che mi pare di trovare in questa è una delicatezza di polpa, ossia di corteccia, che non ricordo di aver mai trovato in quelle. Ma ciò può essere dovuto al grado di maturità dell'individuo o anche alle circostanze di località dell'albero che lo ha prodotto».

Il 17 marzo 1814 le truppe austriache invasero Pontremoli. Quattro giorni dopo Gallezio dovette abbandonare la città senza però tralasciare di portare con sé «...un fascio di piante di fichi, cioè Mattari, Monaci e Santa Lucia, presi in Pontremoli colle loro radici, e varie piantine di fichi Gentili mandatimi da Bagnone dal sig. Cortesi». Arrivato a Chiavari il 24 marzo, Gallezio affidò queste piante al giardiniere di palazzo Grimaldi, sede della Prefettura, con l'incarico di conservarle in tagliola.

Il 26 marzo Gallezio lasciò Chiavari diretto, via Moneglia e Levante, a La Spezia e quindi, il 28 marzo, a Borgo Taro, dopo avere spedito a Chiavari «per un mulatiere, un pacchetto di piantine di fichi Monaci, Mattari e Santa Lucia e un pacchetto di maglioli di vigna da sistemare nel giardino Grimaldi insieme alle piante ivi portate qualche giorno prima e ad altre ancora dei fichi Mattaro e Paradiso delle campagne circostanti la città». A Chiavari Gallezio tornò il 30 marzo 1814 e vi sostò alcuni giorni, il tempo necessario per visitare le campagne e trascrivere nel diario le seguenti osservazioni:

«Il territorio di Chiavari è senza dubbio uno dei più belli della Liguria. Esso è coltivato a cereali, a legumi, a giardinaggio e a vigna nella pianura e, nella montagna, a ulivi misti di poche vigne. Le varietà che vi ho riconosciute sono la Tagliasca, la Mortegna e qualche Pignola.

La Tagliasca, che comincia al di qua del monte di Portofino e che forma il fondo degli uliveti di Chiavari, di Lavagna e di Sestri, è conosciuta sotto il nome di Lavagnina.

La Mortegna, che vi è rara e che non si coltiva che alla montagna, vi è detta Olivastro.

La Pignola è la stessa che la Pignola della Liguria ponentina e questa è molto rara e non si trova che nei luoghi dove si coltiva la Mortegna. Queste tre specie formano dunque tutti gli uliveti del Chiavarese e dei paesi contigui (Lavagna, Sestri); essi cuoprono le belle colline di questo territorio e anche la montagna. Sono piantate come nel Ponente in piano (fascie) o gradini praticati nel pendio della montagna e sostenuti da dei muri di pietra coperti di zolle o anche da dei ciglj fatti di terra, ossia di zolle ben unite che presentano una certa consistenza e che hanno il doppio vantaggio di sostenere il terreno e di fornire del fieno. Le piane sono quasi sempre pendenti e devono perciò essere soggette alla siccità. Esse non contengono regolarmente che ulivi. La vigna è per lo più coltivata a parte, ma sotto gli ulivi si semina quasi generalmente il grano o le fave. Le piante di ulivo sono regolarmente molto piccole; non vi è un solo piede, anche tra le Taglische, che sia capace di mezzo quarto d'olio. La vigna cuopre pure qualche parte della collina, ma la maggiore quantità è nelle valli. In queste essa è piantata ai piedi di un pioppo, di un salice o di un albero, a gruppi di due o tre viti per albero, ed è abbandonata per questo a una vegetazione sommamente lussuosa e che produce moltissimo: sono stato assicurato che un albero può fornire uno o più barili di vino.

La valle più bella è quella dell'Entella: questo fiume, che viene dal fondo della vallata di Fontanabuona, è sempre fiancheggiato da una sufficiente pianura finita da colline e da montagne. Questa pianura, tutta coperta di vigne e adacqua-

bile in estate, produce pure del grano, dei legumi, del fieno e una quantità di medica e di granturco.

Il fico è una delle piante che prosperano in questo bel clima. Io non l'ho potuto esaminare nella stagione dei frutti, ma dai rapporti dei contadini ne induco che le varietà che vi dominano sono le stesse che si coltivano nel resto della Liguria. La prima è il Prusciotto bianco il quale è frequente e vi prospera molto; non ne ho veduti però gli alberi giganteschi che ne abbiamo in Finale. Il Prusciotto nero di Firenze vi è coltivato anch'esso, ma è molto più raro. Il Pissalutto vi è molto abbondante ed è lo stesso che quello del Ponentino. I Rubadi bianchi e neri vi sono stimati pure e sono frequenti. Vi è poi il Binello di Napoli, che è il Napoletano di Finale e il Dottato della Lunigiana e il Binelletto, di cui però non saprei precisare le proprietà. Oltre al Pissalutto bianco se ne coltiva a Lavagna uno detto Pissalutto biondo. Il fico Datarese ha qui ancora della riputazione: io non so a cosa corrisponda dei nostri, ma dalla descrizione ho luogo di pensare che sia il nostro Coasco, ossia il Bezoso della Lunigiana.

Fra i fichi-fiori ne ho inteso celebrare di tre specie: la prima è l'Arbicone, e questa è la stessa che l'Arbicone di Finale e il Rubicone di Pontremoli. Il Mattaro e il Paradiso sono due altre varietà che non ho potuto riportare alle nostre e che mi sono state molto vantate: quindi ne ho fatto mettere a radicare varj rami nel giardino Grimaldi vicino ad un pozzo dove il giardiniere mi ha promesso di curarle per farcele passare in Genova nel venturo novembre».

Note

¹ La strada della Cisa fu iniziata nel 1781 con il riattamento delle vecchia mulattiera che collegava Pontremoli con Parma. Nel 1809 l'amministrazione napoleonica avviò l'ammodernamento di questa importante via di comunicazione ma i lavori vennero presto sospesi per l'opposizione del duca di Modena Francesco IV; ripresi dopo la restaurazione del granduca di Toscana, Ferdinando III, terminarono nel 1859 sotto il governo di Pietro Leopoldo II.

² Pontremoli è situata alla confluenza del torrente Verde con il fiume Magra.

³ Si tratta di viti «maritate» ad alberi di acero (*Acer campestre* L.) o di frassino (*Fraxinus* sp.).

⁴ Formentone: granturco.

⁵ Il nome di questa località non è indicato nel manoscritto del diario.

⁶ Oncia: unità di peso usata in Italia prima dell'adozione del sistema metrico decimale, con valori diversi da città a città ma per lo più aggirantesi sui 30 grammi (Martini, o.c.).

⁷ Binello.

⁸ Scudo: antica moneta del valore di circa 5 lire italiane (Martini, o.c.).

⁹ Mezzo: sovrammatturo. Il termine ammezzimento è usato per indicare una fisiopatia delle pere, soprattutto precoci, le quali, una volta superato lo stadio ottimale della maturità di consumo, imbruniscono, divengono liquescenti e sgradevoli al gusto.

¹⁰ L'eccezionale colore purpureo della polpa caratterizzava una cultivar di pero di cui purtroppo si è persa traccia e la cui conservazione sarebbe stata invece auspicabile per potere utilizzare l'inconsueto codice genetico della pigmentazione rossa della polpa.

¹¹ Cassante: croccante. (Cfr. Galesio G., *Dizionario dei termini*, in *Giornale intermedio della Pomona Toscana*, Pisa, 16 novembre-3 dicembre 1815).

¹² Nel novembre 1813 Gallesio aggiunse nel diario la seguente annotazione: «Il Gerusalemme è uno dei peri più preziosi che mi conosca. È più piccolo del Limonino ed è verdastro come il Limone della Pieve ma è oblungo come lo Spadone ed ha una polpa tutt'acqua che si disfa in bocca come e più che lo Spadone. Non ha il gusto del Casentino, né l'acidotto del Limone (St. Germain) ma è gentile e finissimo. Ho trovato in Pontremoli dei veri peri Limoni, però sono diversi dal Gerusalemme: il Limone è d'un verde carrico, il Gerusalemme viene giallignolo; il Limone è campaniforme, il Gerusalemme è più ovale; il Limone matura in dicembre-genaro e il Gerusalemme matura in ottobre-novembre; il Limone è acquoso e acidolo, il Gerusalemme non ha acido ma ha un'acqua che pare un sorbetto e supera sotto questo punto tutti gli altri peri». Il Pero di Gerusalemme fu dipinto nel 1720 da Bartolomeo Bimbi in un piccolo quadro (olio su tela, cm 50x63), conservato presso il Museo Botanico dell'Università di Firenze.

¹³ Dalla descrizione sembra trattarsi della pesca Carota.

¹⁴ È probabile che queste denominazioni siano state ispirate dalla funzione impollinatrice esercitata, nei confronti dell'Uliva comune, denominata femmina, dalle piante sparse dell'altra cultivar presente nella zona.

¹⁵ Opolo: *Acer opalus* L.

¹⁶ Il nome di questa località non figura nel manoscritto.

¹⁷ Il nome di questo vitigno non figura nel manoscritto.

¹⁸ Melega: sorgo, volg. saggina (*Sorghum vulgare* L.).

¹⁹ Gli ovoli sono iperplasie normalmente presenti nella zona del colletto degli alberi adulti di olivo; esse contengono primordi radicali e caulinari, capaci di originare radici e germogli. Staccati dalla ceppaia e posti in solchi praticati nel terreno, gli ovoli danno origine a nuove piante.

²⁰ Sulla storia e sull'economia dell'agrumicoltura massese si veda anche il saggio di Stefano Giampaoli, *Appunti sulla coltivazione degli agrumi a Massa*, Annuario della Biblioteca Civica, 1976, 7-58. Nel XVII secolo il pomario ducale di Camporimaldo e i giardini di molte ville erano impresiositi da spalliere e boschetti di agrumi che, nel secolo successivo, divennero anche una redditizia coltura, purtroppo gravemente danneggiata dal gelo nel 1782. All'epoca della visita di Gallesio la ricostituzione degli agrumeti era ancora in atto con i limoni Nostrani, a buccia spessa, e i Sanremini, a buccia sottile, con i cedri, gli aranci dolci (Nostrani, Portoghesi, Sanguigni, della China, Settembrini) e i melangoli; nel 1819 questi ultimi furono anche piantati nella piazza antistante il palazzo ducale, oggi denominata appunto «Piazza Aranci». Attualmente gli agrumi (soprattutto cedri e limoni) sono ancora presenti negli orti delle zone più riparate a ovest di Massa, in destra della cosiddetta «strada della foce», e alimentano l'autoconsumo e un modesto commercio locale. Nel paesetto di Castagnetola si celebra ogni anno una «sagra degli agrumi». La passata presenza di una fiorente coltivazione degli agrumi a Massa trova frequente riscontro anche nella toponomastica cittadina (Piazza Aranci, Via dei Cedri, Via dei Limoni). Nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova sono conservati due documenti di mano del Gallesio relativi agli agrumi della zona di Massa; il primo è un elenco di domande da porre agli esperti locali sulle condizioni della coltura; il secondo è l'elenco delle specie e varietà riscontrate e cioè: Arancio agro, Arancio dolce, Limone comune, Limoncello di Napoli, Limone cedrato, Bergamotto, Melarosa, Cedro degli Ebrei, Cedro della China detto Pomo d'Adamo, Cedrato di Firenze detto Cedrino.

²¹ Si tratta dei monti Corchio e Pasquilio e dei monti della Brugiana; il tratto delle Alpi Apuane che chiude l'alveo del torrente Frigido, comprende i monti Pisanino, Rasore, Sagro, Spallone e Cavallo.

²² Palmo: antica unità di misura delle lunghezze, variabile da località a località: quello genovese corrispondeva a 12 once, cioè a 25 cm (Martini, o.c.).

²³ La festa dei Tabernacoli (Sukkoth) cade tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Anticamente era celebrata erigendo, sulle piazze e sulle terrazze, delle capanne di frasche a guisa di tabernacoli (sukkà) a ricordo della permanenza degli Ebrei nel deserto. La popolazione si recava poi al Tempio tenendo nella mano sinistra un fascetto di palma (lulàv), di mirto (hadas) e di salice (aravà) e nella destra un cedro (etrog) che, per rispettare la tradizione, doveva essere a stilo persistente (pitima).

²⁴ Questo intervento può essere assimilato a un'empirica pratica di fertirrigazione.

²⁵ Linea: misura di lunghezza corrispondente a 1,7 mm (Martini, o.c.).

²⁶ Nel Museo Botanico dell'Università di Firenze si trova un preparato ceroplastico (inv. 7405 bis) che rappresenta al naturale un rametto con foglie e due frutti di un agrume denominato *Citrus Decumana*, Linn. variet., varietà detta *Pompa di Genova*. Questo preparato, che misura cm 43x43 e rappresenta il pummelo [*Citrus grandis* (L.) Osb.], fu realizzato da Luigi Calamai nell'officina ceroplastica annessa al Museo di Storia Naturale di Firenze, utilizzando come modello i frutti degli alberi classificati nell'inventario dei giardini granducali come *Citrus Pompelmos vulgaris*, *Pompa di Genova* (cfr. Baldini E., *I frutti in cera della carpologia italiana dimostrativa di Luigi Calamai*, Webbia, 48, 1993, 145-159).

²⁷ *Huic alterum magni quoque incrementi Genuense citreum iungunt. dulcius illud quidem, at odoratu gustuque postferendum.* (p. 58), in: Ferrari J.B., o.c.).

²⁸ Gallesio G., *Traité du Citrus*. (o.c.).

²⁹ Nella circostanza Gallesio organizzò un vero e proprio panel-test rispettando il criterio della pluralità e della comparazione dei giudizi espressi dagli assaggiatori.

4. Viaggio e soggiorno a Vienna (1814-1815)

Dopo la sconfitta e la caduta di Napoleone Bonaparte i rappresentanti delle diverse Potenze si riunirono a Vienna, sul finire del 1814, per dare un nuovo assetto all'Europa. La Repubblica Ligure, da pochi mesi precariamente ricostituita, inviò al tavolo dei negoziati il ministro plenipotenziario marchese Antonio Brignole e il conte Giorgio Gallezio in qualità di segretario di legazione con una gratifica di millecinquecento lire e una indennità di trasferta di duecento lire mensili, oltre alle spese di viaggio che però erano a carico del marchese Brignole.

I due delegati lasciarono Genova alla fine di agosto del 1814 e arrivarono a Vienna il 2 settembre. I lavori del Congresso, avrebbero dovuto iniziare il primo ottobre ma furono rinviati al primo novembre e, per quanto riguarda la Repubblica Ligure, si conclusero dopo appena dodici giorni con l'annessione di questa regione al Piemonte. Gallezio rimase però nella capitale austriaca fino al febbraio del 1815.

Sulla missione politica e diplomatica della delegazione ligure il diario di Gallezio non fa alcun cenno¹; è invece dedicato quasi esclusivamente ai frutti indigeni ed esotici, alla loro coltivazione e ai mercati della città. In pratica esso inizia il 3 settembre 1814 con le seguenti considerazioni sul clima:

«Il clima di questa città non si presta molto per la coltura dei frutti; quindi essi vi sono scarsi e cattivi. Ma lo sono ancora più perché l'arte vien poco in aiuto della natura né si vede nei contorni di Vienna alcuna di quelle campagne dove i frutti vi sono coltivati colla cura con cui lo sono a Parigi.

Il mercato di Vienna è una cosa, per ciò che riguarda i frutti, veramente meschina; essi si vendono in piccole quantità sopra dei banchi di rivendaroli che gli presentano in piccioli muchietti o in panierini che ispirano la miseria. Siamo ai primi di settembre e vi ho veduti dei cattivi albicocchi, dei persici a carne bianca, piccoli, acidi e di pochissimo gusto, delle pere Buoncristiane, grosse e sane ma verdi e acerbe, delle pere di altre due razze somiglianti all'esteriore al pero Reale ma asciutte e senza gusto, delle prune nere come i nostri Ambrosini, delle bianche grosse come le nostre Porcare, ambo senza gusto, e delle Claudie poco mature e mediocrissime, degli ananas piccolissimi, non eccedendo la grossezza di un persico comune, e che si vendono sei fiorini. Ve ne sono pure dei grossi come altrove e questi sono presso dei ghiacciisti e dei confeturierei e si vendono da 8 a 15 fiorini; dei pomi grossi, ma mediocrissimi in gusto e in pasta; degli aranci portati da Trieste e che probabilmente sono di Sicilia, dei limoni che vengono dal medesimo canale; dei fichi di una mediocre apparenza ma di poco gusto e che si vendono 36 carantani² la pezza. Si vedono sopra la Vienna³ molte barche sopraccariche di frutti. Avendoli esaminati ho riconosciuto dei gran mucchi di pere di tre qualità ma piccole e di poco prezzo, e dei barili, ossia specie di gavozzi di legno, contenenti i frutti più fini e sono dei Buoncristiani grossissimi ma verdi, delle prune che somigliano alle nostre Damaschine nere, dei pomi grossi molto e bianchicci e dei persici che somigliano un poco ai nostri Damaschini. Questi frutti, arrivati di sera, entreranno domattina in città e forniranno il mercato. Ecco tutti i frutti che ho veduti a Vienna.

*Stratto dei Decreti de' Serenissimi Collegi
de' 28 e 30 Luglio e 1. Agosto 1814.*

I Collegi della Serenissima Repubblica di Genova

Decretano

*Il Signor Antonio Brignole e' eletto alla carica di
Deputato presso l'Imperial Corte di Vienna, e di Ministro Plenipotenziario
ed Inviato straordinario alle conferenze che si terranno in quella Capitale.*

*E' assegnata al suddetto Sig. Antonio Brignole la
somma di Lire Cinemila per il suo viaggio a Vienna ed altrettanto per
il suo ritorno, di Lire Duemila al mese fino a che durerà la
sua missione.*

*Il Governo esprime al Sig. Antonio Brignole Sale
il suo gradimento per l'accettata incumbenza e per i sacrifici personali;
ch' Egli si propone di fare a favore della Patria.*

*Il Sig. Giorgio Gallezio e' eletto Segretario di Legazione
presso il Ministro suddetto.*

*Gli e' assegnata una gratificazione di Lire Millecinquecento
per una volta tanto, ed una pensione di Lire Duecento mensuali.
Sara' speso dal Ministro anche per il viaggio di andata e ritorno.*



*Il Presidente del Governo
sebastiano Serra*

*Per Estratto conforme
Il Segretario di Stato
G. M. M.*

Credenziale di Giorgio Gallezio segretario di legazione della Serenissima Repubblica di Genova al Congresso di Vienna

Esaminiamo il fico. Il fico in questo paese non viene che nei giardini, coltivato a spaliera e tenuto con cura. Esso non dà che un raccolto e pare che sia il fico di state sebene maturi in agosto o settembre. A quanto mi si asicura non se ne conosce che una sola razza, e questa fa un frutto della grossezza di un fiorone

Moreno, ma colla forma più elegante e fatta a zuchetta come il Pissalutto; il colore è scuro come il Lombardetto, cioè di un verde brunastro come è quello dei fichi neri quando sono a mezza maturità. La polpa è di un colore rosso sommamente chiaro e di un gusto mediocre, ma sente sempre l'acerbo e non ha mai la dolcezza dei nostri fichi. In Vienna si chiama Feige».

Il diario riprende il 22 settembre. Gallesio tradisce un certo disappunto perché:

«...da venti giorni che esamino il mercato di Vienna e tutti i fruttaroli più scelti e non ho potuto trovare che: 1. una pruna gialla, ovata, molto grossa, che somiglia alla cosiddetta Porcara; in Vienna è conosciuta sotto il nome di Kaiser Zwetschen, ossia Imperatore-Pruna. 2. Una pruna gialla, rotonda, piccolissima, che somiglia ai nostri Mirabolani o prune selvatiche ed è la vera Mirabella dei Francesi. 3. Una pruna violetta ovata di una grossezza mediocre e somigliante alle nostre prune nere selvatiche: si chiama Pflaume Grieche, ossia pruna Greca⁴, mentre Pflaume è come un sinonimo di Zwetsche. 4. Una pruna verde, rotonda, della grossezza degli albicocchi piccoli di Savona, e che è precisamente la nostra Claudia. 5. Una pruna ovato-oblunga, di un bel rosso-rosa e della forma dell'ovo, ma un poco più oblunga e la metà più piccola; questa è precisamente il nostro Buon-bocone, così abbondante nei contorni e nel mercato di Genova nel mese di agosto e coltivata anche in Finale. A Vienna è conosciuta nel commercio sotto il nome di Griechen, ossia Pruna greca. 6. Un'altra razza abundantissima è la cosiddetta Feigen Zwetschen = fico-pruna che è la nostra Damaschina nera ma è meno zuccherina. La più abbondante di tutte è però la n. 3, ossia la pruna nera d'autunno che si vede nei mercati di Vienna fino a tutto novembre: essa è così abbondante nell'Austria e nell'Ungheria che si secca in gran quantità e se ne fa un commercio grandissimo. Ciò che è strano è che questa razza si veda alle piante per più di un mese continuo e non è come i frutti d'Italia guastata dalla pioggia e cadauca; essa resiste lungo tempo alle intemperie e pare maturi a poco a poco.

I Tedeschi vantano le loro prune. Io ne ho vedute molte dal mese di agosto fino a tutto il novembre. Ho già notate che vi ho trovato molte prune gialle, oblunghe, da una misura mediocre a una poco maggiore delle grossissime nostre Porcare, ma niente migliori di queste, pastose e di poco sapore. Vi ho pure trovato la Mirabella, piccola, rotonda, a pasta lucida, gialla, sfumata a macchiette di rosso. Questa vi è squisita. Eccellente pure vi ho trovata la Claudia bianca, quantunque inferiore in grossezza e in gusto alle nostre e a quelle di Parigi. Vi ho veduta la Buonboccone, così preziosa da noi e sconosciuta ai Francesi, ma l'ho trovata insipida e con poco sugo.

Da venti giorni che sono a Vienna ho sempre osservato dei persici in tutti i mercati ma non vi ho saputo vedere che dei persici a polpa bianca staccata dall'osso e colla pelle ora di un bianco fino, ora di un fondo bianco coperto d'un bel rosso-paonazzo come le pesche di Parigi, ed ora verdastri e a lanugine più prononziata. La loro polpa è, nei primi, fina e delicata ma ha sempre un principio di acidolo proprio anche da noi a questa razza. La grossezza di questi persici non passa mai, nei più belli, quella dei nostri persici i più mediocri. Ve ne sono ancora degli ataccallosso e hanno i caratteri dei nostri aquosi bianchi, ma hanno meno sapore e un poco di acidolo: si vendono da 15 a 35 carantani l'uno. Oggi ho veduto al mercato dei mispersici a pasta bianchissima; essi però sono rari poiché appena due ne ho trovati misti cogli altri tra i trenta e più fruttaroli che visito tutte le matine. La loro grossezza è quella di un persico comune o di uno dei bei mispersici del Genovesato. La pelle è liscia e di un giallo chiarissimo o

livido. La carne ha lo stesso colore della pelle, è carnosa e aquosa ma ha un principio di acidità più sensibile ancora che negli altri persici. L'osso che si stacca non lascia nella polpa la traccia di rosso che lasciano i persici a polpa bianca.

Oggi finalmente ho trovato nei mercati di Vienna dei persici attaccall'osso a carne gialla e che mi sono sembrati della razza dei nostri Damaschini, ossia Moscatelli. Essi ne hanno interamente la forma, presentando il taglio che dalla punta va al picciolo molto pronanziato e una piccola mamella o punta in cima che gli corona. Il loro colore di fondo giallo sfumato di un rosso paonazzo e la loro polpa gialla e carnosa, tutto veramente li caratterizza per Damaschini come i nostri, ai quali somigliano ancora nella grossezza. Si vendono 30 a 40 carantani l'uno. Non ne ho però potuto vedere uno solo a polpa-pasta, ossia stacc'all'osso. In Vienna il persico-pasta si chiama col nome generico di Pfirsche.

Infinite sono le razze di pere d'autunno che ho trovato nei giardini e nel mercato di Vienna.

La più abbondante è il nostro Buon Cristiano da state; in Vienna è conosciuto sotto il nome di Plutzer Piern⁵, ossia pera-boccale perché Plutzer è il nome della bottiglia di terracotta in cui si mette la birra. Esso è, in questo paese, bellissimo, grosso come i nostri più scelti, delle medesime forme, ma di un colore verdastro tinto di rosso come sono i nostri a mezza maturità. Osservo che non acquista in questo paese il grado di maturità che prende in Liguria e che perciò la sua polpa è più sugosa e forse più fina, ma non ha quel gustoso che ha fra di noi. Il nostro Burè bianco, ossia da state, è pure qui abundantissimo non solo nei giardini, ma se ne vede dappertutto presso i fruttisti del mercato. Pare che in questo paese esso sia conosciuto sotto il nome di Kaiser Piern ossia pero Imperiale. La sua forma, il suo colore, la sua pasta, tutto è uguale ai nostri Burè; esso però è già più propriamente il Burè d'autunno che quello da state. È, come il nostro autunnale, più oblungo e più piccolo che l'agostengo e di molta durata. Si vende da 6 a 12 carantani. È spesso sfumato un poco di rosso ma il suo fondo è proprio d'un giallo-chiaro e la sua pasta è fina ed aquosa.

Il Burè d'Inghilterra, pero comunissimo in Francia e poco conosciuto da noi, è pure qui abbondante: esso è un pero verde-pallido come il Virgoleuse al quale somiglia moltissimo in forma, pasta e grossezza. È un pero più grosso della Spadona e che ne imita la forma; è verde-chiaro e matura in autunno. La sua pasta è fine, delicata ed aquosa ma ha poco gusto. È una specie di Spadona d'autunno, ma più insipido e meno acidolo. Tale pure è qui in Vienna dove è chiamato Span-barth o pero Bagna-barba⁶.

Un pero che ho trovato eccellente e che abonda sui mercati di Vienna è una razza di Moscato giallignolo, tinto o sfumato di rosso, d'una grossezza mediocre e un poco schiacciato. Esso è chiamato a Vienna Limoni-Piern, ossia pero-Limone, probabilmente dal suo colore perché nella forma non vi somiglia punto. Questo è un frutto eccellente e forse uno dei più gustosi che mi abbia trovato in Vienna. Esso somiglia al nostro pero Moscato di state, da altri detto Garofalo: ha una polpa cassante e aquosa come il pero sudetto e il pero Reale ed ha un moscato forte e gustoso quasi come il picciolo Moscatellino. Io ho trovato, in quelli che ho mangiato, che il torzo è quasi nullo e che non porta che uno a due grani molto piccioli. Questa proprietà la caratterizza per un mulo vegetale, ossia per un semimulo nel quale la finezza del pericarpo compensa la mancanza degli organi della riproduzione⁷.

Il pero Bergamotto da state è pure comune nei mercati di Vienna. Esso somiglia perfettamente ai Bergamotti della Liguria: è tozzo, schiacciato, con un picciolo lungo, di un colore giallo-verdastro e con una polpa cassante, aquosa ma di poco gusto. Anche in tedesco si chiama Bergamotta (Bergamot Piern).

Il pero che chiamano in Vienna Frauern Piern o Pero-Donna, deve essere una varietà elvetica di poco conto: è un frutto della forma e grossezza del pero Reale, di un colore di limone e di una polpa pietrosa, aspra, senza sugo, e avente un gusto di moscato, qualità comune alla massima parte delle varietà elvetiche.

Infinite sono in Vienna le razze di pomi che si vedono presso i pomologi⁸ e nel mercato. Essi, per quanto mi è parso sin'ora, non sono punto differenti da quelli che si vedono in Piemonte e specialmente nelle vicinanze di Novi.

Il primo che ho avuto ad osservare è una specie di pomo Carlo bastardo: mi pare di averne veduti spesso a Novi, nelle Langhe e anche in Savona. È di grandezza mediocre, schiacciato ai due poli, di un bel giallo, colorito di un vivissimo rosso, e avente un pò della fragranza del Carlo; la sua polpa è fina e cassante, ma ha un poco di acidolo e non ha la delicatezza di quella del Carlo.

L'albicocco è il frutto che ho potuto meno conoscere in questo paese ma, per quanto ho potuto raccogliere dai pomologi, mi pare che non si conosca che l'albicocco a polpa gialla che vi è ad osso dolce e ad osso amaro».

Il diario prosegue con una sintesi dell'assortimento varietale della frutticoltura austriaca e con la descrizione della coltura protetta dei peschi, dei susini, degli albicocchi, degli ananas, degli agrumi e di altre frutta esotiche:

«Vi sono dei pomologi che possiedono un numero grande di varietà. Io non saprei se veramente abbiano nei loro giardini tutte quelle che portano nei loro cataloghi; so però che ne hanno molte e che da molti anni si travaglia a farne delle collezioni tirandone specialmente dalle Fiandre o di Francia. Quelle che ho potuto riconoscere sono le seguenti: molti persici pasta a polpa bianca, e questi formano la specie favorita dai giardinieri perché pare la più adatta a questo clima. Ve ne sono di quelli a polpa gialla ma rari. Vi sono pure dei gialli atacallosso tardivi o Damaschini e degli attacc'allosso bianchi, ma poco curati. Vi sono pure dei mispersici ma pure poco considerati e rari. Di tutte queste razze però non vi è che il pasta bianco a pelle paonazza che venga perfetto, perché la sua principale proprietà è la delicatezza. Gli altri hanno poco gusto e non sono paragonabili ai persici dell'Italia né in bellezza né in bontà. Il persico deve essere stato portato in Germania dall'Italia. Esso è conosciuto dagli agricoltori con dei nomi volgari che variano a seconda le provincie e i paesi. La coltura di questa pianta è in questo paese appress'a poco quello che è in Francia⁹; bisogna però convenire che il clima di Montreuil è molto più favorevole al persico di quello di Vienna e che a Parigi si mangiano dei persici più belli, più delicati e più gustosi che non in Austria. Ma è vero ancora che in Vienna la coltura di lusso è stata ancora più raffinata che non a Parigi. In questo paese, infatti, il persico non avrebbe in natura altra epoca che la state e l'autunno, ma l'arte lo procura alle tavole dai primi di aprile fino a tutto novembre.

Gli innesti sono fatti sopra individui posti in vaso e tenuti in serra e sono operati a spacco. Come la temperatura di questi locali vi è graduata, quindi essi non mancano mai quantunque si facciano nel cuore dell'inverno. Questo metodo ha in vantaggio che non è necessario aspettare che la gemma, ossia il ramo domestico, sia in movimento per inestare, né è necessario che il movimento dell'innesto sia contemporaneo a quello del selvatico. Le piante inestate si pongono in terra dentro certe aie oblunghe, sprofondate a quatro in cinque palmi entro la terra. Questa fossa è riparata al nord da un muretto in tavola che sostiene per i quatro a cinque palmi la terra e sorte per altri cinque a sei palmi fuori dal suolo. A questo muro vi è impalcato il persico. Un muro anteriore sostiene una fossa di

letame che monta fino a livello del suolo. Dei gran mucchi di letame cuoprono alle spalle il restante del muro di dietro e lo riscaldano e un finestrone lo copre di sopra cadendo a pendio sino al muro anteriore e che è coperto al bisogno da dei pagliaccioni di paglia. Una stuffa al didentro aiuta questi ripari e supplisce al calore del letame quando non è assai forte per far gettare le piante chiuse in questa specie di serra e vi gradua la temperatura in maniera che il persico bottoneggia¹⁰ in dicembre e sboccia i suoi fiori in genaro che maturano i frutti sul fine di aprile. Dalle serre più tardive comincia la vegetazione artificiale di genaro e i frutti di queste si mangiano in maggio e così gradatamente si misura e si dispone il corso della vita vegetale di questi frutti da averne progressivamente dei maturi fino a tutto novembre. La stessa cosa si fa alle pruned e agli albicocchi.

Queste cure sono certo dispendiose ma non tanto quanto lo compariscono a prima vista. Esse d'altronde sono ben pagate dal frutto che producono, mentre questi persici si vendono uno a tre fiorini al pezzo e ho veduto un giardiniere che in un terreno di pochissima estensione vi ha raccolto fino a 2000 frutti. Queste piante sono piantate in terra entro delle fosse descritte. Ma pare che si servino di piante in vaso quando vogliono accelerare maggiormente la vegetazione. Allora seguono il metodo usato per gli ananas e le chiudono nelle stufie o serre sepolendo i vasi nella concia di pelli dove le radici restano scaldate e la vegetazione avanzata.

L'ananas è il frutto il più coltivato nei giardini di Vienna. Non solo la Corte a Schönbrunn, e in altri luoghi e i gran signori nelle loro magnifiche serre, ma i giardinieri del commercio possiedono tutta un'infinita quantità di ananas. Tutti i soborghi di Vienna, e fra gli altri il Landstraz¹¹, sono pieni di orti consacrati alla coltura del giardinaggio e di giardini dove si coltivano frutti e fiori: ogni giardiniere ha la sua serra per i fiori e per gli ananas.

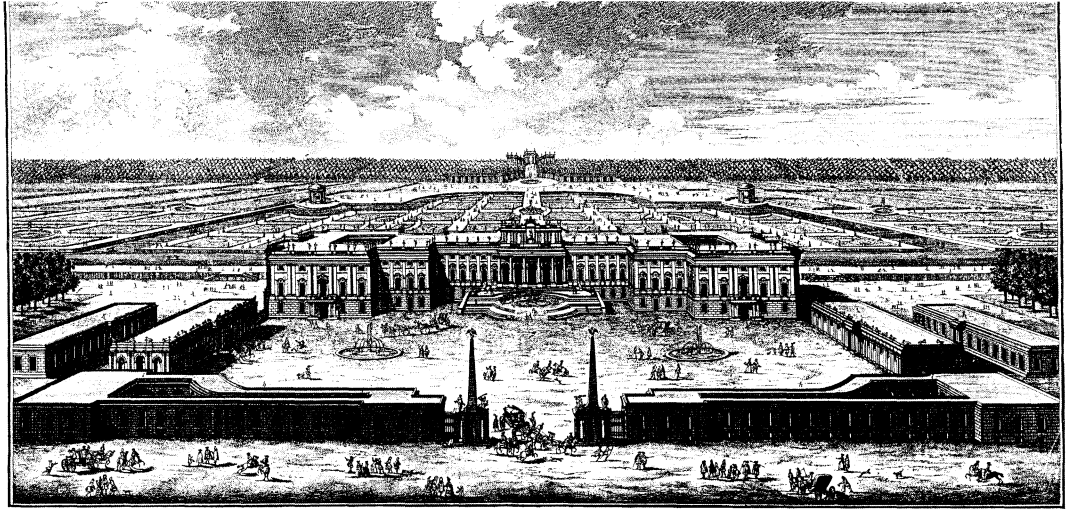
La serra degli ananas è semplicissima. Essa consiste in un corridore basso e stretto coperto dinanzi da una invetriata cadente a declive e che posa la base sopra di un orticello che si alza a due palmi da terra. Il didietro del corridoio offre un passaggio e delle fila di vasi di fiori aplicati come in scanzie al muro. Nel mezzo vi è un orticello che si alza a due o tre palmi dal suolo e che, sopra uno strato di letame, contiene un secondo strato di concia. Egli è in questa concia che sono interrati i vasetti di ananas, uno presso l'altro, in modo che un picciolo sito ne contiene delle centinaia. La concia ha la proprietà di acquistare, così riunita e un poco umettata, un calore dolce che dura fino a due mesi e che scalda la parete del vaso e quindi le radiche ed eccita la vegetazione dell'ananas e lo porta facilmente alla maturità. Una stuffa fa circolare, col mezzo di un condotto coperto, il calore in tutta la serra e difende le piante contro i freddi rigorosi di questo clima. In questo modo l'ananas vi viene squisito.

Due sono le varietà che si coltivano: una a gambo corto, ed è la più dolce; un'altra a gambo più lungo, e ha un poco di agro.

Quando si raccoglie il frutto si conserva la corona che sta dei mesi staccata senza mettersi in terra e non perde perciò la forza vegetativa; essa serve a riprodurre la pianta.

Un bell'ananas è venduto 15 a 20 fiorini, ma ve ne sono da cinque e da otto. Essi si misurano dagli ordini dei nodi.

Prima di Maria Teresa questa pianta era quasi sconosciuta in Vienna. Quest'imperatrice è stata la prima a farla coltivare nelle sue serre, e fece venire a quest'oggetto un giardiniere olandese. Dopo di allora la coltura è così cresciuta che ora le serre contano molte migliaia. Si pretende che essa sia ancora più estesa a Barlino, dove l'arte dei giardini d'inverno è portata a l'ultimo punto di perfe-



Vienna: veduta panoramica del parco e della residenza imperiale di Schönbrunn in una incisione di J. A. Delksebach

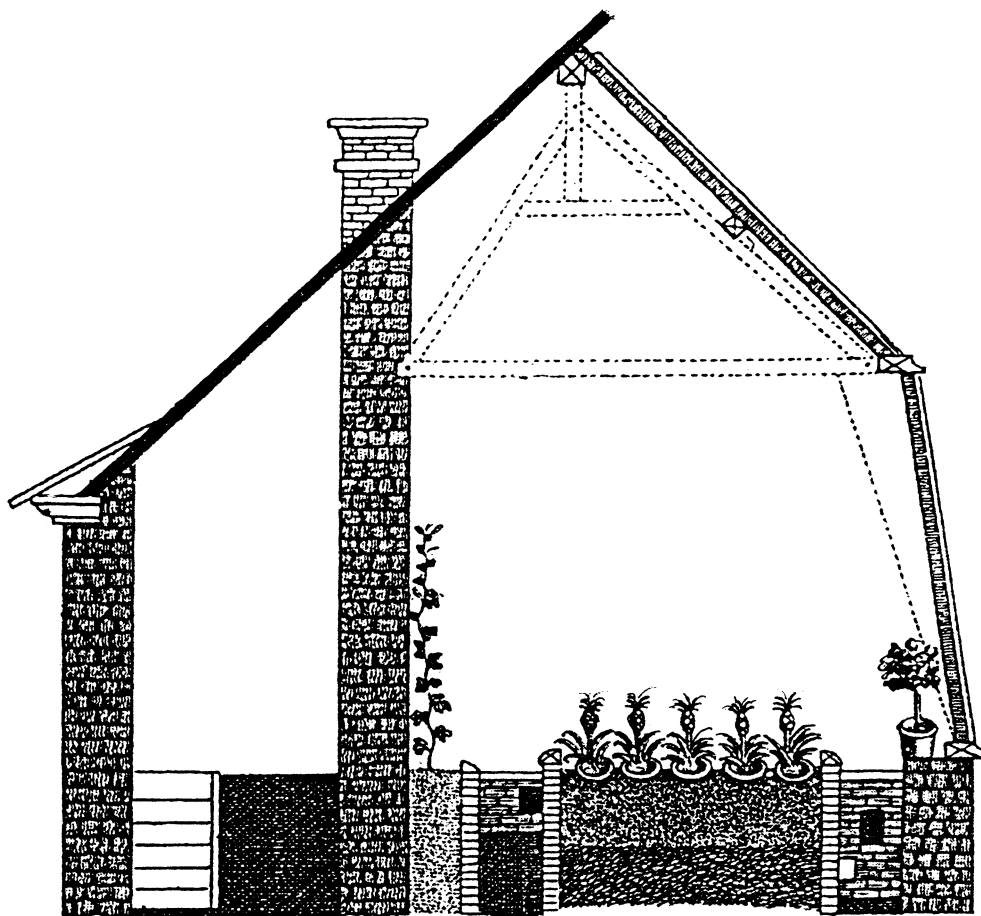
zione. Essa è pure in gran voga in tutta l'Alemagna dove l'ananas è comune, non essendovi città che non ne abbia in abbondanza né castello di signori dove non ne sia qualcheduno».

Nell'Archivio Gallezio-Pioma di Genova si trovano cinque pagine del diario dedicate alla descrizione delle aranciere e degli agrumi del castello di Schönbrunn e del giardino del principe Schwarzenberg:

«**Vienna, 25 ottobre 1814.** Oggi ho visitato l'Orangerie di Schoenbrunn. Essa forma un immenso edificio a pianterreno del giardino, ossia una magnifica galleria con soffitto voltato. Il suo esteriore è tutto coperto con finestrioni arcati a cristalli. Non ha la vastità né la spessezza dei muri di quella di Versailles, ma è più chiara, più alta, più larga e più agiata, mentre quella di Versailles è cupa e pare un sotterraneo. L'orangeria di Schoenbrunn contiene vasi o casse di aranci a frutto dolce e di aranci forti, di limoni e di altre varietà. Vi ho riconosciuto: 1. Arancio a frutto dolce, 2. Arancio forte, 3. Cedro degli Ebrei, 4. Limone, 5. Cedrato di Firenze, 6. Cedro della China, 7. Limone tondo o lustrato, 8. Limoncello di Napoli, 9. Limon dolce, ossia Limetta, 10. Pomo d'Adamo, 11. Lumia, 12. Limone Mellarosa, 13. Limone Bergamotto, 14. Chinotto.

La maggior parte di queste piante era nell'aranciera grande e con poca cura; quelle che portavano i frutti i più belli (Cedro degli Ebrei, Cedratello di Firenze, qualche Limone fino, Lumia), da servire al lusso della Corte, erano invece nell'aranciera degli ananas, luogo più piccolo e riscaldato col fuoco. In generale queste piante sono più piccole di quelle di Parigi, ciò nonostante ve ne sono di assai belle. La più grande è quella che si dice di Ferdinando II: essa è in una cassa quadra di palmi sei brutta e cinque di vuoto e della profondità brutta di palmi quattro e di palmi tre di terreno; ha un tronco nero antico, alto dal suolo alle branche p.mi 9. L'altezza totale è di 18 palmi e come i rami formano un globo, questo ha un diametro di palmi 9. La grossezza del tronco a livello del terreno è della circonferenza di p.mi 4 e mezzo.

Oltre ai giardini di lusso e di ornamento vi sono i giardini di istruzione e questi si trovano in un angolo della gran clausura di Schoenbrunn e sono cono-



Particolare della struttura di una serra riscaldata per l'allevamento degli ananassi

sciuti sotto il nome di Giardino Botanico. M. Boos, che ne è il direttore, mi ha fatto vedere in essi due specie rare di *Citrus*, cioè il *Citrus trifogliata* e il *Citrus hispida*. Il primo altro non è che la pianta che si coltiva nelle serre del Giardino delle Pianta di Parigi sotto questo nome ed è di fatto da Parigi che ha tirato M. Boos questo individuo, ma io ho già osservato nel mio *Traité du Citrus* che essa non è esattamente un *Citrus*; essa ha infatti il ramo perfettamente arrotondato, mentre l'agrume lo ha sempre un poco angolare e non ha niente dell'aroma che è proprio di questo genere; non parlo poi del fiore e del frutto perchè mai ne ha portato né questa né quella di Parigi¹².

Il *Citrus inermis*¹³ è invece un vero agrume, ne ha tutti i caratteri, solo le sue foglie sono sommamente cordate in modo che paiono doppie; questa è la sola singolarità che lo distingue dai nostri agrumi ordinarj, poichè per le spine che le hanno meritato il nome di *hispida* non hanno niente di differente da quello degli altri agrumi».

Il 23 dicembre 1814 Gallezio, visitò le serre del principe Schwarzenberg e così descrisse

la coltivazione degli agrumi, degli ananas e quella dei peschi secondo la tecnica delle cosiddette «casse olandesi»:

«Ho visitato il giardino del principe di Schwarzenberg, fuori le porte di Vienna presso la chiesa di San Carlo nel soborgo del Landstraz. Vi ho veduto un centinaio di vasi di agrumi in legno, rotondi. La maggior parte sono o Limoni o Aranci forti. Poche altre varietà si mischiano a questi, ma gli Aranci forti sono rimarcabili per la loro antichità e la loro grossezza; uno di essi, misurato da me, l'ho trovato delle dimensioni seguenti: circonferenza del tronco al livello del ceppo, palmi 4; tronco a palmi sei di altezza, circonferenza 3 palmi; altezza totale dell'albero dalla terra alla punta dei rami che formano un globo, palmi 20.

Nella serra del principe Schwarzenberg ho osservato tre varietà di ananas: la prima è la razza comune; essa è dell'altezza di circa due a tre palmi e porta un frutto a pigna tonda più o meno grosso, giallo alla maturità sia fuori che dentro, dolce e fragrante; la sua foglia è spinosa. La seconda è una varietà anch'essa a foglia spinosa ma molto più grande e sensibilmente più alta; il suo frutto, che posa sopra di un gambo lunghissimo, è più grosso, più oblungo e meno giallo dell'altro e sormontato da una corona più grande, ma la sua polpa è meno fine, meno gialla e ha un poco di acido. Questo è coltivato per la bellezza e l'altro per la bontà. La terza varietà è l'ananas senza spine: esso si distingue per la sua foglia priva di questi denti acuti che rendono pungenti quelle delle altre razze. Il suo frutto è, come quello della prima, tondo, giallissimo fuori e dentro e d'una delicatezza e di un gusto dolcissimo e squisito. Questa razza è rimarchevole per le sue qualità che sono quelle che ho sempre osservato nei muli vegetali: la privazione delle spine è compensata dalla bontà del frutto.

Nel resto le serre dove si coltivano gli ananas chiudono ancora dei persici che cominciavano già a germogliare. Esse sono conosciute sotto il nome di «casse all'olandese» e consistono in una gran cassa di legno oblunga, posta entro una fossa praticata nel terreno e molto più larga in modo che vi si potrebbe girare tutt' intorno. Ma questo corridoio è empiuto di letame caldo che porta un calore dolce alle pareti della cassa e assicura nel suo interno una temperatura dolcissima. La cassa sorte dal di dietro della fossa per uno o due palmi, ma il letame la cinge fino alla sommità; essa è poi coperta da una invetriata e su di questa, al bisogno, vi si pongono dei pagliaccioni per difenderla dalle intemperie. Egli è in queste casse che si hanno tutte le primizie e che si raccolgono in dicembre e genaro fragole, carcioffi, sparagi, e in maggio persici, prune e albicocchi.

Nelle serre del principe Schwarzenberg ho trovato ancora due olivi che mi hanno sorpreso: uno pareva una Mortegna, l'altra un olivo Mortino ed era carico di fiori e di frutti. La sua altezza totale era di palmi 18 e mezzo».

Il 15 gennaio 1815 Gallezio visitò le serre del castello di Schönbrunn e così le descrisse nel suo diario:

«Le serre di Schönbrunn sono le più magnifiche che mi abbia vedute. Esse sono in numero di otto grandi oltre le piciole. In queste si vedono migliaia di piante esotiche in una vegetazione amirabile, la massima parte in vaso, alcune in terra. Vi è la palma datilifera della grossezza di quelle del Genovesato e alta più di 30 palmi; vi è la banana (Musa) di un'altezza uguale alla palma e portante dei datili che maturano¹⁴; vi è il caffè che porta frutti bellissimi e mi assicura il signor Boos che l'imperatore Giuseppe¹⁵ ha fatto servire del caffè di frutti ivi raccolti e venuti in maturità che era squisito; il bambù vi viene grossissimo, come

molte altre piante. Le serre degli ananas non sono al Giardino Botanico ma al Giardino degli aranci. Esse non sono grandiose ma contengono, oltre agli ananas, una quantità di agrumi portanti un frutto bellissimo e fra questi il Cedro degli Ebrei, il Cedrato di Firenze, la Limetta dolce, la Mellarosa e una razza particolare che chiamano Cedro e che mi è parsa invece una Lumia. Il suo frutto è grosso come un grossissimo limone cedrato, ossia come un mediocre cedro.

Oltre a questi agrumi queste serre contengono una quantità di frutti forzati dall'arte a cangiare il corso della vita vegetale. Vi ho veduta delle prune e dei persici in piena fioritura (15 genaro) e delle prune mature. Esse sono in vaso. Il caldo della serra era di 14 gradi. Il signor Bredemayer, giardiniere, mi dice che queste ultime (le Mirabelle) sono state nell'estate ritirate in una ghiacciaia dove non hanno potuto vegetare e che, portate all'aria, hanno autunneggiato e portato dei frutti che sono ora in maturità. Vi si vedono poi fragole ed altre piante leguminose in quantità».

Il diario del soggiorno viennese di Gallesio volge al termine e si conclude con una serie di osservazioni sui vini e sui vigneti austriaci:

«I vini che si bevono in questa città sono prodotti dell'alta Austria o dell'Ungheria¹⁶. I primi sono più ordinari, quelli di Ungheria sono i più fini; essi sono però di molte qualità e di bontà diverse. I vini di Austria io li trovo eccellenti. Il vino comune, che vale un fiorino la bottiglia, è bianco, asciutto, sano, spiritoso e somiglia un poco ad un Grave ordinario. Esso ha del fare del buon vino bianco di Albisola, ma è più secco, più sano e non ha il principio di acidolo di tutti i vini della Liguria. Ho voluto vedere le vigne che producono questo vino ed ho trovato che sono dei ceppi bassi¹⁷, della grossezza di un braccio, facienti un grumo alla cima, all'altezza di un palmo da terra, dal quale partono due a cinque tralci sottili e smilzi e non più lunghi di quattro a cinque palmi e portanti cinque o sei grappoli. Questi ceppi sono piantati alla distanza di due a tre palmi fra loro, e i tralci legati ad un picciolo palo. L'uva non matura che difficilmente. Essa però non è vendemiata che nella metà o alla fine di ottobre quando ha già presa la brina d'autunno e ciò perché in questo clima non si conoscono le piogge di S. Michele e si ha ordinariamente un ottobre assai bello e più perché, essendo meno grassa e meno florida, l'uva è più vegetante e non marcisce, cosa che, a mio vedere, è dovuta ancora al clima meno caldo e dove tutto il movimento vegetale è meno vivo e più lento. Detto questo, l'uva, malgrado il rigore del clima, perviene a un certo grado di maturità. Ma non è alla maturità, sempre minore che in Liguria, che si deve la bontà e la durata del vino: molte ragioni concorrono a questo risultato. Il vino in Liguria è vino dell'anno; rare volte dura di più e ciò perché è fatto in un modo che acquista subito la sua perfezione ed è tenuto in cantine soggette a molta variazione di temperatura, variazione che agisce moltissimo sopra il movimento dei vini. I vini dell'Austria, invece, si fanno diversamente, e non si bevono che dopo molti anni, non essendo potabili il primo e acquistando sempre con la vecchiaia. Le uve raccolte in ottobre si pestano prima e poi si premono sotto del torchio. Il mosto che ne sorte è messo subito in una botte in cantine profondissime dove la temperatura calda d'inverno e fresca in estate si mantiene con pochissima variazione. Poi fa una fermentazione lenta che dura sino alla metà di novembre, avendo cura però di non riempire del tutto la botte acciò che il vino non sorta, ma lasciando aperto il buco e senza turacciolo. Alla metà di novembre si riempie la botte e si chiude. La fermentazione non è più così viva ma continua sino al mese di marzo e in tutto questo tempo si

va d'intanto intanto compiendo con dell'altro vino per supplire al consumo della fermentazione. Venuta la state la fermentazione non cresce e forse diminuisce giacché la località della cantina assicura una temperatura eguale a quella dell'inverno. Questa eguaglianza di temperatura è quella che conserva i vini, che dà loro una fermentazione lenta, graduale e lunga che gli matura senza guastarli e che gli fa perdere l'acerbo e l'aspro lasciandogli l'asciutto.

Ho gustato molti vini scelti da dessert, tanto di Austria che di Ungheria. Ho trovato che i bianchi sono assai buoni, specialmente il Toccai¹⁸, che però non è sempre eccellente, essendovene di moltissime qualità, e molto anche di adulterato. Ma i vini neri somigliano tutti ai nostri vini santi; essi hanno, come i nostri, il siroppato e il mosto, caratteri di un vino che non si è formato e che ha mancato di fermentazione e hanno di più un poco di aspro. Io attribuisco ciò a che questi vini, più densi e più forti, esigono una temperatura più calda per la loro fermentazione e che perciò essa non si faccia bene nelle loro cantine».

L'otto febbraio 1815 Gallesio lasciò Vienna diretto a Trieste per la «strada la più longa per andar in Italia senza essere la più bella». La descrizione del viaggio e del territorio attraversato è quasi telegrafica ma assai efficace:

«Le prime poste si fanno nell'Austria, e queste sono in una pianura finita a dritta dalle colline che cadono a Vienna e a sinistra estesa al di là della vista. Prima di arrivare a Schottwien si trovano le montagne che si stringono intorno a questa piccola città e che appartengono a una ramificazione delle Alpi che divide l'Austria dalla Stiria; questa provincia comincia a Moersaschlag¹⁹, piccolo paese situato al di là della montagna del Semmering, sulla cui punta, al piovì-aqua²⁰, sono i confini indicati da un monumento di pietra con iscrizione.

L'Austria è un paese di pianura coperto di seminativi; non vi ho veduti che pochi prati, e senza irrigazioni regolari. Gli alberi vi sono rari, ma vi si trovano a gruppi dei parchi assai grandi, specialmente nelle campagne di piacere, dove il bosco è consacrato alla caccia. In essi si conservano in quantità delle lepri, dei cervi e dei faggiani che sono riservati ai Signori, i quali tengono dei cacciatori per guardarli e per cacciare per loro conto, e che formano un ramo di reddito.

Il territorio di Trieste è montuoso e quasi incolto; si vede solo un cominciamento di coltura nelle colline che sovrastano la città, dove vi sono delle belle campagne con dei casini assai graziosi, ma tutto questo è moderno e non si estende molto al di là di un certo raggio fuori di Trieste. Il terreno generalmente vi è argilloso e misto di pietre calcari che ne alternano a strati e che, nello sfondare, si decompongono facilmente e rendono il terreno più leggero e più proprio alla coltura.

I prodotti sono le vigne che coprono la massima parte delle campagne, qualche ulivo, e dei frutti presso le case. Il vino di queste vigne è nero, ma ha un principio di acido che lo rende disgustoso per i palati fini; esso somiglia al vino mediocre della Liguria.

Gli ulivi sono tutti Colombare. Mi assicurano che quelli di Capo d'Istria sieno a rami pendoli, e allora potrebbero suporsi Tagliasche. Io non le ho vedute, però ho ben esaminate le triestine che hanno tutti i caratteri della Colombara.

Vi sono molti fichi e hanno l'apparenza di essere di razze vigorose; vi ho distinto il Prusciotto nero di Firenze, o almeno ho creduto di riconoscerlo.

Il mandorlo è frequente nelle vicinanze della città; vi ho pure trovato dei peri, dei persici e molte prune. Rare vi sono le castagne e quasi nulla l'ortaglia che vi è portata dalle coste d'Italia. L'oglio che si usa in Trieste è detestabile.

I casini di campagna sono in generale assai semplici: se ne distinguono però tre in quattro che hanno qualche magnificenza. Ho veduto in molti delle serre anche grandiose, di otto a dieci finestre, fatte sul modello di quelle di Vienna; in esse però non si tengono che degli agrumi e dei fiori; nesuno vi coltiva l'ananas, né vi si usa il fuoco; è piuttosto un asilo delle piante delicate contro i venti che le abbruciano, che contro il freddo. Il vento più fatale per esse è il sirocco: esso è così malefico che ho veduto degli agrumi spogli affatto di foglie perché bruciate da questo vento; quindi essi non vivono che in vaso e si ritirano nella serra sulla fine di settembre, prima cioè che nei paesi freddi. Non ho veduto fra questi che qualche arancio, qualche limoncello e molti limoni.

La piazza di Trieste non presenta altri frutti in questa stagione che delle pere Buoncristiane d'inverno (Zucotte d'inverno), dei pomi di due qualità, dei noccioli, noci, castagne, fichi secchi, uva passa, aranci e limoni. Le pere Zucotte si chiamano in Trieste Spina-Carpi; esse ci sono portate da Verona, e la piazza ne è abundantissima.

I pomi sono specie di Pipini di polpa pastosa ed asciutta: sono chiamati Pomi di Modena e mi assicurano che vi sono portati difatto dal Modenese.

Le nocciòle e le noci sono dei paesi vicini, le castagne vi vengono o da Gorizia, o dalla Croazia, o dal Bolognese.

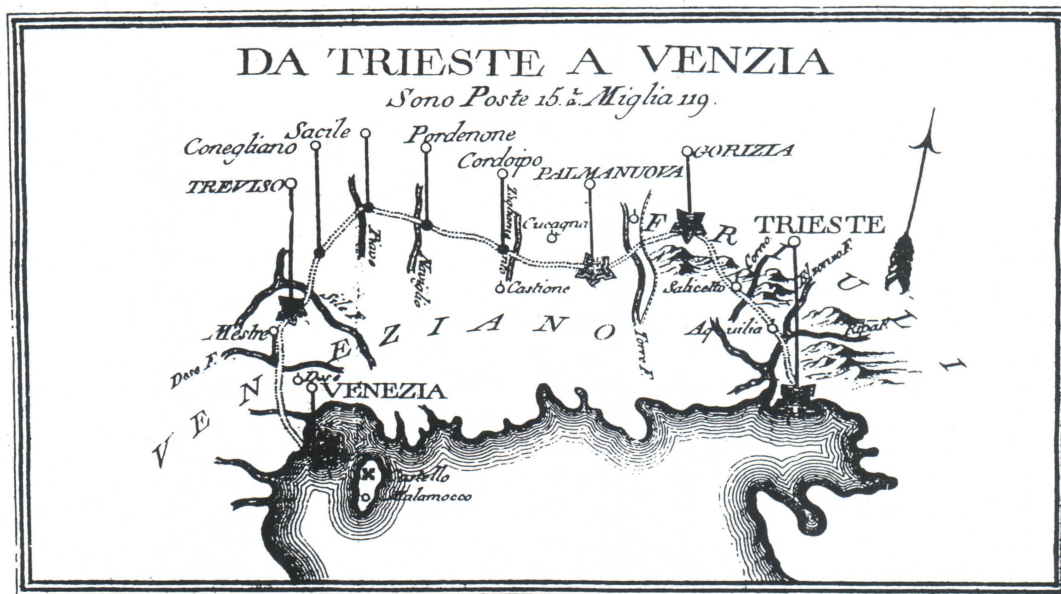
I fichi secchi vi vengono portati dal Levante o dalla Puglia; i primi sono rotondi e larghi e sembrano Prusciotti bianchi; i secondi sono grossi e bislonghi e paiono Dottati.

L'uva passa vi è portata dalle isole dell'Arcipelago; la massima parte è bianca, piccola e senza grani come quella di Corinto.

Gli aranci e i limoni vengono da Messina e dalla Puglia; ne ho veduto dei Sanguigni, detti qui Sanguinelle, e questi vengono da Palermo».

Da Trieste Gallezio raggiunse Treviso²¹ da dove ripartì il 17 febbraio alla volta di Mestre e di Venezia percorrendo, in meno di due ore, «una strada magnifica praticata in una pianura superba e fiancheggiata da bellissime campagne, coperte di alberi a viti nella foggia toscana²², e di seminativi di grano e di melica. Grandi canali d'acqua scendono verso Mestre lungo la strada, ma non pare che servano all'agricoltura essendo molto più bassi delle campagne che non ofrono che dei campi seminativi e pochi prati non irrigati». La descrizione del paesaggio, per quanto concisa, è assai suggestiva:

«Tutto questo tratto di strada è coperto di case di agricoltura che formano una quasi successione di abitato e vi si vedono molti casini di delizia appartenenti ai Signori veneziani: essi ofrono delle belle fabbriche isolate e regolari, ordinariamente di due piani o anche di uno solo, ma assai magnifiche e fiancheggiate da delle fabbriche secondarie destinate all'agricoltura, ma disposte in simetria; un parterre a scompartimenti di verdura o un gran prato forma il loro dinanzi; vi sono tutt'intorno dei viali di verdura a disegno, che si estendono dietro il casino e che vi formano delle alee²³, dei passaggi ed altri ornamenti. Ordinariamente vi sono molte statue sparse nel parterre, ma di pietra e di cattivissimo gusto. I casini sono assai regolari e qualche volta hanno un ordine di architettura, ma non hanno la solidità e il massiccio delle fabbriche genovesi; le loro porte, i loro colonnati, i loro portici sono per lo più piccoli e non ofrono il grandioso dei palazzi della Liguria. Il loro insieme è però grandioso e amenissimo. La strada è quasi tutta nuova, elevata, a dorso di cavallo, e fiancheggiata da fossi; qualche resto che se ne trova d'antica è basso, irregolare, fangoso e di cattivissima costruzione: è sorprendente come sotto la Repubblica essa fosse in uno stato così cattivo».



Il classico itinerario da Trieste a Venezia secondo la Guida per il viaggio d'Italia in posta (o.c.)

A Mestre Gallesio, munito di numerose credenziali del conte Daniele Renier deputato a Vienna, si imbarcò su una gondola che, per quattro lire venete, lo trasportò a Venezia percorrendo in due ore il canale tortuoso aperto dai Francesi al posto di quello diritto, e quindi più corto, costeggiato da una infinità di deliziosi casini andati distrutti durante l'assedio della città²⁴. A Venezia Gallesio divise il suo tempo tra le visite ai monumenti e le ricognizioni nei mercati. Il diario veneziano è comunque assai conciso:

«Arrivati al fine del canale si entra nella laguna e si vede in faccia la città e a sinistra più isole tutte fabbricate. L'entrata della città per la parte di San Giorgio è magnifica: si entra come in un porto, tutto circondato da fabbriche; a sinistra l'isola di San Giorgio, che contiene una Chiesa magnifica con un bel monastero ridotto però a caserma e la dogana nuova, dove, mediante un molo circolare che vi ha fatto costruire il Governo italiano, vi resta un piccolo porto a fondo sufficiente per ricevervi i bastimenti a contatto del quai²⁵, ossia della ghiazza dei magazzini. A dritta un'altra isola contenente la dogana vecchia e la Chiesa della Salute, la più bella di Venezia e somigliante a quella di Carignano e il principio del Canal Grande. In faccia, come a cerchio, il cuore della città e la facciata della piazzetta di San Marco e di tutto il bel gruppo di fabbriche che l'accompagna.

Venezia abonda di tutto, poiché la sua località la mette a portata di ricevere i prodotti dei paesi più fertili. Vi ho veduto degli aranci grossi e dolcissimi che vi sono portati dalla Puglia, dei fichi secchi infilati in ceste che vi vengono dalla Puglia pure e da altri paesi del Regno di Napoli e che sembrano i Dottati dei Toscani, ed altri rotondi, grossi e pastosissimi che paiono Prosciotti bianchi, i quali vi sono portati da Corfù e dalle altre isole o dal Levante. Vi ho veduto delle pere Limonine, conosciute sotto il nome di Virgolose, e delle Succotte conosciute, come in tutto lo Stato veneto, col nome di Spina Carpi. Le une e le altre vi 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 Pipino piuttosto piccolo, detto pomo Ducale, un'altra razza a polpa pastosa e asciutta e tinto d'un rosso vivo,

detto pomo di Modena, e il nostro Ruginoso, detto pomo Rugin. Vi sono noci bianchissime, nocciòle, castagne, ecc.».

Nell'itinerario di ritorno da Venezia Gallesio fece tappa a Monza dove visitò per la prima volta le collezioni di frutta e agrumi annesse al parco della Villa Reale, allora gestito dai fratelli Villoresi²⁶. Ecco la cronaca di questa visita:

«Il giardino di Monza è uno dei più ricchi di agrumi e in piante fruttifere. I signori fratelli Villoresi che ne hanno la direzione hanno dato a questi due rami dell'agricoltura il più grande avanzamento. Quello degli agrumi contiene una collezione di ...²⁷ varietà e quello dei frutti ne contiene un numero grandissimo che ancora non si può determinare ma che sorpassa certo qualunque altra collezione d'Italia.

Gli agrumi di Monza sono la massima parte in vasi. Essi consistono principalmente in limoni, pochi aranci e due a tre individui delle varietà più singolari.

La moltiplicazione dei limoni si praticava in questo paese col mezzo della provana (margotta) ma da qualche tempo il signor Villoresi ha adottato il mezzo dell'inesto. Ha quindi abbandonata la varietà comune del Lago di Garda, a spina, e si è procurato le varietà più gentili senza spine che ha tirate dalle Isole Borromee, dal Genovesato e da altri luoghi. Esse ora formano il fondo della sua collezione dove si vedono bei limoni a più forme che si coltivano nel Genovesato.

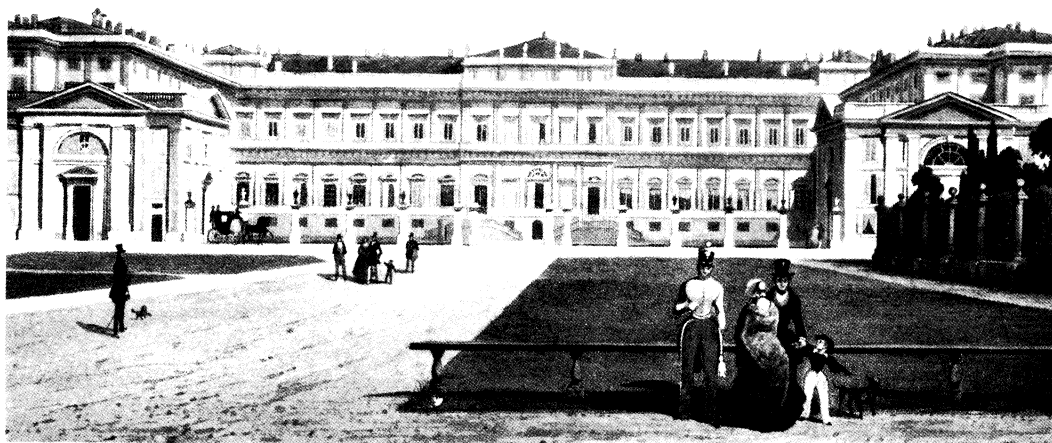
Le varietà che vi ho riconosciuto sono le seguenti:

1. Il Portogallo, conosciuto col nome di Arancio dolce a sugo giallo.
2. L'Arancio sanguigno: arancio dolce a sugo rosso.
3. L'Arancio forte.
4. L' Arancio variegato o Arancio a foglia variegata: l'ho veduto col frutto, come in Liguria, listato di verde e di biancastro.
5. Il Bergamotto.

6. Il Cedro degli Ebrei o Cedrone (a Desio): a Monza coltivano più piante che alla foglia somigliano a questa razza e che pretendono formare più varietà. La prima la chiamano Cedrone longo: i suoi rami irti e la sua foglia laurina lo anonziano per un Cedro degli Ebrei; il giardiniere asicura che i suoi frutti vengono della lunghezza di mezzo braccio milanese. La seconda è detto Cedrone tondo. Essa alla foglia somiglia quasi interamente al primo; il Giardiniere dice che è tondo e grossissimo; io lo credo il cedrone che il cav. Bertolini mi mandò da Firenze a Pontremoli²⁸. Un terzo cedro è il cedro d'Italia: l'individuo che ho veduto rassomiglia alla Melarosa di Nizza, ossia al Napolino di Durazzo. Un quarto che ho veduto a Desio è il cedro del Lago: esso somiglia molto a quello di Firenze ma il suo ramo irto e grosso è senza spine; la sua foglia è più stretta e lunghetta; il frutto, che non ho veduto, lo dicono oblungo e puntuto, più piccolo del cedrato e di corteccia più liscia. Potrebbe essere il Cedrino di Salò di Volcamerio²⁹. Un quinto, chiamato Cedro, mi pare il cedro ignoto di Durazzo: ha i rami irti, la foglia cedrina ma ottusa come l'Arancio di Portoricco e un poco contratta. Esso somiglia a quello che qui chiamano limone Imperiale. Nella stessa categoria si può mettere il Cedro-in-cedro, un vero mostro, costante come quello di Strà, i di cui frutti sono tutti mostruosi e come composti di più frutti schiacciati e impastati insieme tanto al di fuori che al didentro; questa specie è una specie di cedro che ne chiude un secondo il quale risorte alla cima dove il primo pare aperto³⁰. Il sesto è il Cedro della Pitima: esso è decisamente il Cedro della China. Una ottava razza è il limone a testa di Drago: io non ne ho veduto che la pianta, la quale somiglia quasi interamente al Cedro della China; la sola differenza che



Venezia: vedute del Canal Grande, del Palazzo Ducale e della Basilica di San Marco



Veduta prospettica della Villa Reale di Monza (olio su tela del primo Ottocento)

vi ho rimarcata è nel picciolo della foglia che nel Cedro della Pitima è cordato e in questo è nudo, ossia con un semplice rudimento di ala, come nel limone. Mi dicono di averlo avuto da Ferrara.

Molte razze di limoni si trovano nel suo catalogo e si mostrano nell'aranciera, ma ho constatato che molte non sono che sottovarietà da non calcolarsi. Altre poi non sono che quelle che noi conosciamo sotto il nome di limoni cedrati, meno il Lustrato, il Limoncello, la Limetta, la Lumia, il Limone variegato e la Bugnetta.

I cedrati sono: 1. Lima tonda acida. 2. Limone di San Remo. 3. Limone imperiale. 4. Limone spongino.



La cascina detta «il frutteto» nel Parco di Monza all'epoca della raccolta (olio su tela del primo Ottocento)

Il Lustrato è conosciuto in questi giardini sotto il medesimo nome ma non l'ho trovato così fino come è in Genova.

Il Limoncello è qui conosciuto sotto il nome di Calabrese. Ne distinguono due varietà: una a frutto più grosso e l'altra a frutto più piccolo, che dicono Calabresella. Esse però hanno gli stessi caratteri e non diferiscono che in una piccola differenza di grossezza.

La Limetta è qui conosciuta sotto il nome di limone del Carletto. Ha le foglie arancine e cordate e il frutto piccolo, tondo, mamellonato, con il sugo dolce come le Limette della Liguria.

La Lumia è qui conosciuta sotto il nome di Lima longa dolce; ha i rami come il Cedrato di Firenze, ma senza spina, foglia semi-cedrina a picciolo lungo e seminudo, frutto oblungo mamellonato, a parenchima amaro, a sugo dolce giallo-arancino.

Il limone Variegato, conosciuto con questo stesso nome, presenta lo stesso fenomeno che l'arancio Variegato. Ha le foglie listate di giallo-chiaro e il frutto rigato di giallo e di verde.

La Bugnetta pare il limone che dipingono col nome di limone di S.ta Margherita: il suo frutto ha tutti i caratteri della nostra Bugnetta, ma pare che si distingua da quella per la quantità di frutti che porta come a brocche.

Il Limon dolce è una varietà che non si distingue dal Limone ordinario che gustandone il sugo. Tale è pure in questi giardini dove è dipinta col medesimo nome.

La Melarosa è pure la stessa che la Mellarosa della Liguria.

Il Bergamotto è lo stesso che il Bergamotto della Liguria.

Il Cedrato di Firenze è lo stesso conosciuto in Liguria sotto questo nome. Esso è molto coltivato e a Desio ne ho veduto un gran numero carrichi di bellissimi frutti».

Nell'aprile del 1815 Gallezio è a Torino, ultima tappa del suo ritorno dalla lunga e infausta missione diplomatica a Vienna³¹. Di questo soggiorno il diario riporta solo che il professor Giobatta Balbis, l'avvocato Luigi Colla e il Marchese di Spigno, appassionati botanici, «avevano giardini assai ricchi di piante», e fornisce anche alcune notizie sulla frutticoltura locale nei termini che vengono qui di seguito riportati:

«A Torino la coltura dei frutti è assai estesa ma non forma un ogetto di studio; essa non è che un ogetto di speculazione. Ogni cascina un poco importante ha il suo fruttajo, ossia un recinto murato pieno di piante fruttifere. Queste sono sparse fra la vigna, nella bella collina che è in faccia a Torino, e vi sono in grandissima quantità. Io vi ho osservati molti fichi, che mi dicono essere assai buoni e maturano bene, molti pruni, persici, peri, cerase, albicocchi. Il persico vi è regolarmente inestato sul pruno, in autunno a occhio dormiente o in primavera a spacco. Il pero si inesta sul franco e viene grandissimo, o sul pomo paradiso o sul cotogno, e resta piccolo ma molto fecondo. I persici sono divisi in due specie: «lanugine» e «patan'ù» o «nudi» e questi si chiamano anche nuxpersici. Pare che il persico più stimato sia un pasta-bianco detto persico Reale; ve ne sono dei picciolissimi maturanti a S. Giovanni e detti Nociolini (Nissolin); ve ne sono dei piccioli nudi, e questi si chiamano Cerasin; ve ne sono di quelli a polpa rossa. Pare che si coltivi l' albicocco a polpa bianca di Savona, a pelle lucente, e questo vi è conosciuto sotto il nome di albicocco di Sardegna. In generale però l'albicocco vi è a polpa gialla. I pomi e le pere vi sono in grande abbondanza; in questa stagione però non ho più potuto vedere che il Martin secco, frutto gustoso ma di grano grosso e raramente sucettibile di maturazione ma eccellente in com-

posta. Il pero Sucotto non vi è conosciuto. Molte razze di pomi si trovano ancora sul mercato. Le principali sono: 1. Il Carpendolo, che pare lo stesso che il Pepino. 2. La Renetta gialla. Le altre razze sono conosciute, ma più non se ne trova. 3. Calvilla rossa; il bianco è poco conosciuto in Piemonte. 4. Il pomo Appio, a frutto piccolo, giallognolo, colorito di rosso, a polpa fina e cassante ma poco gustosa. 5. Il pomo Rugine. Ve ne sono degli altri più ordinari che non hanno nome; fra questi ve ne sono di quelli che i fruttajoli chiamano Renetta dolce, Carpendu dolce, ecc.

Le uve da conserva che si vedono ancora sulle tavole sono quattro: 1. La Barbarossa, che ho riconosciuto per essere la stessa che quella di Finale. 2. L'uva grossa dura. 3. L'uva grossa molle (queste due varietà rispondono alla Verdepaola di Finale, di cui noi pure conosciamo due sotto-varietà). 4. Un'uva nera che si conserva assai bene ma che è molto inferiore alle sudescritte. La migliore è la Barbarossa».

Note

¹ Sui drammatici eventi dell'effimera Repubblica di Genova e sulle vicissitudini della delegazione ligure al Congresso di Vienna Gallezio ha lasciato un'ampia testimonianza nel suo manoscritto *Saggio storico della caduta della Repubblica di Genova e sua riunione col Piemonte*, consultabile in extenso, nella trascrizione di W. Piastra, in: La Berio, XIV, 2, 1974, 5. Altri importanti documenti inediti si trovano conservati nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova: *Alla Giunta degli Affari Esteri* (lettera del 24 dicembre 1814); *Mémoire pour servir à démontrer la nécessité de conserver la République de Gênes et l'intégrité de son territoire pour l'intérêt général de l'Europe* (ms., 1814); *Conditions qui doivent servir de base à la réunion de l'Etat de Gênes à ceux de Sa Majesté Sarde* (ms., 1814).

² Carantano (Kreuzer): moneta austriaca d'argento del valore di un sessantesimo di fiorino (detto Gulden). (Martini, o.c.).

³ La Vienna (Wien) è un modesto corso d'acqua che ha dato il nome alla città. Esso proviene dal Wienerwald, costeggia la parte settentrionale di Schönbrunn, attraversa la città oggi in gran parte coperto, poi lo Stadpark per gettarsi infine nel Donaukanal (braccio secondario del Danubio) presso l'Aspern-Brücke.

⁴ Attirato dall'aspetto di questa prugna Gallezio comprò una ventina di frutti pagandoli ciascuno sei carantani; ma benché questi frutti fossero in uno stadio perfetto di maturazione, tanto da potere essere assimilati per il loro aspetto a quelli del Genovesato, in realtà non risultarono possedere né la delicatezza, né la succosità, né il gusto di questi.

⁵ Piern: Birne (pera).

⁶ Gallezio ebbe un ripensamento in merito a questa cultivar e il 5 novembre 1814 annotò nel suo diario che il pero Bagnabarba (Span-barth Piern) non corrispondeva al Burè d'Inghilterra ma al Burè Grigio d'Autunno, aggiungendo che «è abbondantissimo nei mercati di Vienna, dove compare sui primi di settembre, insieme al Burè Bianco d'Autunno e vi continua sino ai primi di novembre e si vende da 9 a 10 carantani il pezzo. Il Burè d'Inghilterra compare nei mercati di Vienna ai primi di novembre. Le pere che seguono il Burè sopra descritto sono tre: il Bergamotto Svizzero, il St. Germain e l'Echappery, sconosciuto in Liguria e coltivato a Pontremoli sotto il nome di Luigia Buona».

⁷ Secondo la *Teoria della Riproduzione Vegetale* di Gallezio (o.c.), i frutti partenocarpici, in quanto espressione di sterilità, indicherebbero la natura «mula» delle cultivar corrispondenti.

⁸ Pomologi: il termine sembra qui indicare i vivaisti.

⁹ Cfr. viaggio a Parigi. Peschi a contropalliera.

¹⁰ Con l'espressione «il pesco bottoneggia» Gallezio intende indicare lo stadio fenologico in cui le gemme a fiore cominciano a ingrossare e a mostrare il colore dei petali ancora chiusi.

¹¹ L'attuale quartiere viennese di Landstrasse corrisponde al sobborgo di Landstraz dei tempi di Gallesio; la zona ospita il famoso Belvedere del principe Eugenio di Savoia e il Giardino Botanico dell'Università.

¹² Resta inspiegabile il fatto che Gallesio non abbia notato il carattere più saliente del *Citrus trifoliata* che è una specie a foglia caduca.

¹³ Gallesio intendeva evidentemente *Citrus hispida*, cioè il *Citrus hystrix*, poi incontrato nuovamente a Torino.

¹⁴ I frutti del banano (*Musa* sp.) non sono «datili», cioè drupe, ma bacche allungate apirene.

¹⁵ Giuseppe II d'Austria, figlio di Maria Teresa.

¹⁶ «È il vino del Tokay che tiene la preminenza su tutti; e la cosiddetta di lui essenza li supera anche, e in modo molto rimarchevole; esso è gialliccio-bianco, denso, dolce e molto spiritoso al palato. Dopo questo ne viene il Massschlach ed il Nischkozz. Questi vini sono molto spiritosi. Molti vini di simil sorta sono contrafatti, segnatamente con lo zucchero, il quale col noto mezzo del ghiaccio si condensa e si priva in questo modo delle sue parti acquose» (in Chaptal, Rozier, Parmentier & Dussieux, *Compendio del trattato teorico e pratico sopra la coltivazione della vite*, Milano, Tip. Fr.co Sonzogno di Gio. Batt., 1808).

¹⁷ Si tratta dell'allevamento ad alberello, tipico delle regioni viticole settentrionali dove i ceppi hanno uno sviluppo limitato.

¹⁸ Toccai: Tokay.

¹⁹ Il villaggio di Moerzaschlag (oggi Mürrzuschlag), situato a sud-ovest del Semmering lungo il fiume Mürz, trae il suo nome dal fatto che tutti coloro che lo attraversavano percorrendo obbligatoriamente la strada del Semmering, erano soggetti al pagamento di un pedaggio (Zuschlag).

²⁰ Piovi-aqua: spartiacque.

²¹ «Da Trieste, città della Germania, a Gorizia; da Gorizia a Palmanova; da Palmanova a Codroipo; si passa il fiume Taglimento; da Codroipo a Pordenone; da Pordenone a Sacile; da Sacile a Conegliano; si passa la Piave fiume in barca e si paga; da Conegliano a Treviso. Sono 15 Poste e 119 Miglia» (*Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.).

²² Si tratta di viti «maritate» a piante arboree (gelsi, aceri, pioppi), usate appunto per sostenere, quali tutori vivi, i loro ceppi e i loro tralci.

²³ Alea: viale.

²⁴ Tra il 1805 e il 1814 Venezia fece parte del Regno d'Italia retto da Eugenio Beauharnais, figlio adottivo di Napoleone Bonaparte. Nel 1814, difesa dai Francesi, la città fu sottoposta a un duro assedio da parte degli Austriaci che la riconquistarono alla Monarchia Austroungarica.

²⁵ Quai: banchina.

²⁶ Luigi e Antonio Villoresi attesero, nel primo Ottocento, alle miglurie e all'ampliamento dei giardini e del Parco Reale di Monza. Qui, nella cascina «Frutteto», erano raccolte numerose cultivar di ogni sorta di alberi da frutto (mandorli, noccioli, fichi, cachi, nespole, ulivi, ciliegi, peri, meli, melograni, noci, ecc.), mentre nei tepidari del giardino antistante la Villa Reale trovavano ricetto, durante l'inverno, le collezioni di agrumi cui Gallesio fa riferimento nel suo diario. Purtroppo di queste collezioni non resta oggi praticamente più traccia (cfr. Rosa M., *I Villoresi a Monza*, Rivista di Monza, 5-6. 1938, 17 e Cormio R., *Il regio parco di Monza*, Natura, 4, 1940, 3).

²⁷ Il numero non è indicato nel manoscritto.

²⁸ Cfr. Pontremoli, 25 novembre 1813: si tratta del grosso agrume portato a Gallesio dal cav. Bertolini sotto il nome di Pompa o Lumia.

²⁹ Volkamer J. C., *Nürberghische Hesperides, oder Gründliche Beschreibung der edlen Citronat-Citronen und Pomarantzen-Früchte*, Nürnberg, stampato in proprio, 1708-1714.

³⁰ È questo un caso teratologico di «superfetazione», dovuto a deviazioni ontogenetiche nel corso della organogenesi fiorale, con il risultato che numerosi stami si sviluppano concresciuti

con l'ovario. Il caso ha vari riscontri storici: il *Citrium Praegnans* di Ulisse Aldrovandi (Ms. Aldrov. 88, B.U.B. Bologna); il *Limon Citratus alterum includens* di G. B. Ferrari (o.c.); l'*Aranzo femina ò fetifero* di J. C. Volkamer (o.c.); la *Bizzarria* descritta da F. Redi in una lettera del 1665 al Cardinale Leopoldo de' Medici (Ms. Redi, filza 7, 106 (54) da Castello, Bibl. Magliabech., Firenze). A questa stessa casistica si possono riferire anche i frutti di quelle cultivar di arancio (es. Washington Navel) che includono un altro piccolo frutto abortito, generalmente visibile dall'esterno attraverso un'apertura circolare più o meno ampia che ricorda un ombelico (navel).

³¹ Il *Giornale*... 12 giugno 1815 riporta testualmente che «il mese di marzo e di aprile io gli ho passati viaggiando da Venezia a Torino». Secondo G. A. Silla, *La casata dei Galesio di Finale*, in: *Rivista Ingauna e Intemelia*, IV: 275, 1938, Galesio fu ricevuto da Vittorio Emanuele I che, dopo avere dichiarato: «Voi avete servito bene il vostro governo e vi stimo; sono certo che servirete anche me con eguale zelo», si impegnò ad affidargli un prestigioso pubblico impiego. Galesio fu invece nominato soltanto commissario di leva per la circoscrizione di Savona.

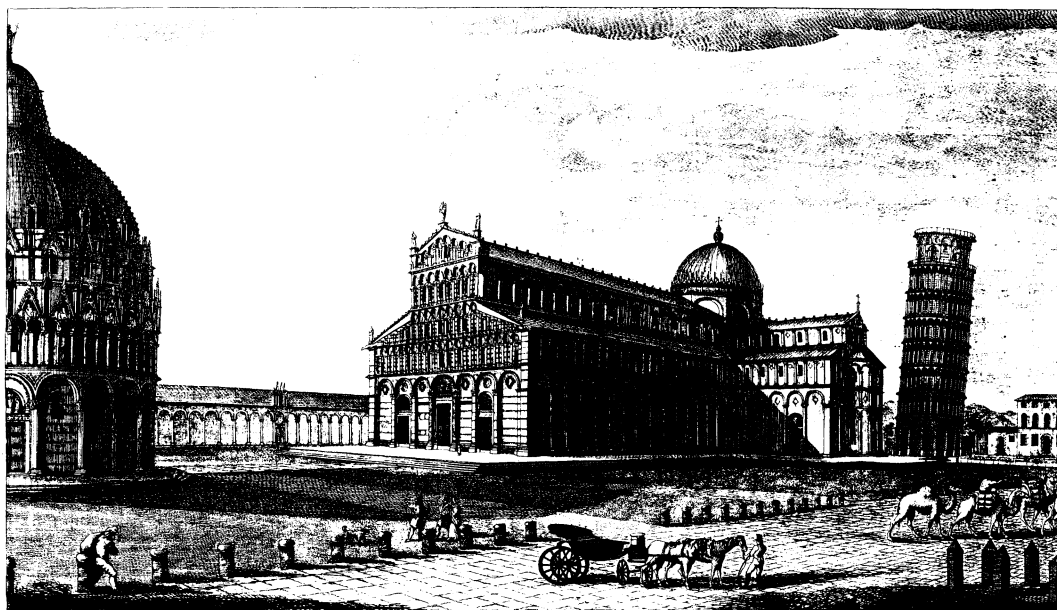
5. Viaggio in Toscana (1815)

Nel novembre 1815 Gallesio soggiornò a Pisa per quasi due mesi allo scopo di documentarsi sulla frutticoltura toscana e, in particolare, sulle cultivar locali. Le osservazioni condotte nel mercato cittadino e sui campioni di frutta ricevuti in quel periodo da Firenze sono trascritte nell'inserito dedicato alla «Pomona Toscana» che segue il Giornale... n. 8-bis e nel quale sono dettagliatamente descritte alcune mele e pere di stagione:

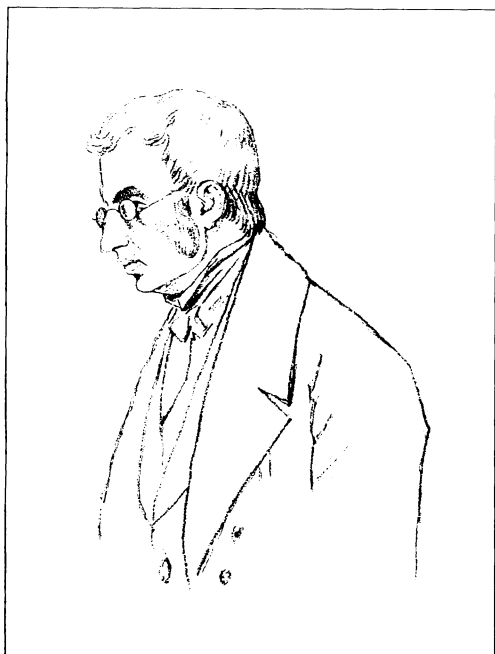
«La mela Lazzarola è una mela di una grossezza comune, più piccola della Renetta e più grossa della Finocchietta. Non è piatta come la prima né è alta come la Pupina; il fondo della sua pelle, che è liscia e lucida, è giallo ma quasi interamente coperto di un rosso-vivo; la sua polpa è quasi cassante ed è fina, gentile e con molta acqua, ma ha un poco di acidolo. È forse la più bella delle mele alla vista perché la sua buccia, di un giallo-cereo finissimo, è come trasparente ed è rilevata d'un rosso così fino che la distingue fra tutte.

La mela Appia o Apiola è un frutto piccolissimo, rotondo, qualche volta un poco turbinato, colla pelle intieramente di un giallo-carrico e punteggiata di bruno come la Renetta; la polpa è molto dolce e gustosa, senza acido ma grossolana e coriacea, molto odorosa; ha cinque logge che si uniscono insieme per i loro fili in modo che formano come un asse bucato nel mezzo.

Le mele Panaie sono un'altra delle razze dei fruttaioli di Pisa: esse, come le altre, vi vengono per lo più dal Mugello che pare il paese che ne provvede i mercati della Toscana. La mela Panaia è una delle mele più grosse della Toscana;



La Piazza dei Miracoli a Pisa in una incisione ottocentesca di R. Grassi



Antonio Targioni Tozzetti

è molto piatta e più elevata da una parte che dall'altra; il fondo della pelle, che deve esser giallo, è interamente coperto di un rosso-vivo, rotto insensibilmente da leggere punte brunastre che appena si distinguono; la sua polpa è ordinaria, aquosa, dolce ma asprignola. Molti la chiamano Lardaia. Il sig. Targioni¹ mi ha mandato da Firenze la Panaia bianca, una mela grossissima, tondeggiante, di un giallo-verdastro tinto di rosso dalla parte del sole, la cui polpa è pastosa, di un tessuto ordinario, con acqua e dolcignola ma asprignola.

La mela Spenacchina è un frutto medio, piuttosto schiacciato, colla pelle liscia, di un giallo-biancastro coperto da un lato di rosso-vivo, con un lato sempre più rilevato dell'altro; la polpa è croccante, bianca, di un dolce smaccato, aquosa ma ordinaria. Pare il pomo Dolce di Finale, il pomo Ducale che ho visto a Venezia e la mela Rosa che però è più schiacciata e più rossa e con polpa più asciutta e meno dolce.

Il mercato di Pisa non manca di frutti da inverno che pare vi siano portati dal Fiorentino, ma vi sono abbondanti e assai variati. Ecco la descrizione di quelli che vi ho potuto riconoscere.

La prima è la Renetta bianca: essa è precisamente la Renette blanche dei Francesi; è un frutto piuttosto grosso, ora turbinato ora tondeggiante, colla cortecchia di un giallo-lucido, punteggiata in tutta la sua superficie da piccolissime macchiette scure, qualche volta leggermente sfumata di rosso da un lato e avente un poco di verdignolo intorno al picciolo e un occhio di ruggine intorno alla rosetta; la sua polpa è bianca, fina e gentile ma ha sempre un poco di acidolo che talvolta si trova grazioso. Non vi è dubbio che questa mela è la più distinta dopo la Carla che sola è più fina; essa ha ancora una certa fragranza che però non è così grata né così forte come quella del melo Carlo.

La Renetta Pupina è la seconda fra le varietà apprezzabili della Toscana; essa differisce dalla Renetta vera pel volume, che è più piccolo, e per la pelle che ha un fondo giallignolo ma quasi coperto, specialmente verso il picciolo, da un leggero

verdastrorugineo, qualche volta sfumato di rosso; la sua polpa è di un bianco meno puro che quello della Renetta vera e ha un sapore dolce più gustoso. In Pisa ne ho veduto di due fisionomie, una quasi completamente gialla-verdastra, e questa somiglia a quella del Monferrato, e un'altra che è la Mora dolce o la Mora Carovella di Boboli e che ha la medesima forma, la medesima pelle e il medesimo gusto, ma la buccia è tinta da una parte d'un rosso assai vivo; anche il sig. Targioni la chiama Renetta Puppina.

La terza varietà è quella delle mele Finocchiette che sono le stesse che le mele Nespole di Pontremoli: a prima vista paiono una varietà piccola delle mele Rugini del Piemonte e del Genovesato e che sono anche in Toscana, ma quando si osservano bene e si gustano si trova che ne differiscono totalmente: il melo Rugine è della grossezza di un melo comune, un poco piatto, di un colore brunoruginoso che cuopre in totalità la sua pelle, di una polpa dura, coriacea, acidola e grossolana, mentre il melo Finocchietto è talvolta un pò piatto e talvolta più alto che largo e sempre piccolo, circostanza che, unita al colore della pelle, le ha fatto dare a Pontremoli ancora il nome di melo Nespole. La sua pelle è ruginea-verdolina, qualche volta ruginea; la sua polpa è meno gentile di quella della Renetta vera e somiglia molto a quella del Pupino ma è ancora più dolce e di un sapore gratissimo. Si pretende che la vera Finocchietta sia quella a pelle grigio-rosiccia e che quella a pelle rosso-carrico sia la Borda, nome che vi dà Targioni nell'esemplare speditomi.

La mela 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 d'un verdocarrico, qualche volta legerissimamente sfumata di rosso da un lato; la sua polpa è pure verdolina, più fina di quella del Finocchietto ma meno pastosa di quella della Renetta vera che supera in acqua che però è insipida e senza picante alcuno.

La mela Lardona è una mela più grossa che la Renetta ma egualmente più piatta; la sua pelle è di un giallo-bianchiccio coperto in gran parte di rosso; la sua polpa è croccante e di un bianco-ghiacciato, ma è di poco gusto quantunque abbia dell'acqua e un poco di acidolo. È una mela da scartarsi.

La mela Mora dolce differisce da tutte le altre colle quali si è confusa sotto il nome di Mora, cioè dalla Mora Pupina e dalla Mora Testa o Carovella, come pure dalla Roggia o Rugine. La mela Mora dolce ha una forma orbicolata ma colla base molto larga e degradante verso la corona; essa ha una umbilicatura quasi nulla alla cima ov'è la corona; il colore della buccia è giallo-chiaro, macchiato di rugineo intorno al peduncolo e intorno alla corona e di un poco di rosso da un lato.

La mela Paradisa è un frutto piuttosto grosso, tondeggiante; la pelle è liscia e lucente, fina di fondo, giallo-verdiccia, coperta di un roseo-vivo da un lato e nel totale somigliante un poco al Carlo; la polpa è fina, quasi come il Carlo ma meno delicata, croccante, di un bianco-nevoso, con dell'acqua, un acidolo molto leggero e un certo gusto d'acerbo che la rende un tantino aspra. Non è razza da disprezzarsi ma non vale la Lazzarola; differisce dalla Paradisa di Lucca che però non è molto migliore.

La mela Rosa è un frutto piccolo come la Lazzarola e la Finocchietta, orbicolato-piatto, a pelle meno fina che la Lazzarola o la Paradisa ma pure liscia, di fondo giallo-chiaro, coperto nella massima parte di rosso; la polpa è bianca, fina, croccante, con dell'acqua e una vena di acidolo che sparisce nella maturità.

La mela Tedesca è una mela del mercato di Pisa; è grossa come la Francesca ma sul fondo verdignolo ha un colore rosso-vivo come nella Rosa e nella Spannocchina, alle quali somiglia molto meno che nel volume, essendo più grossa; è mela a buccia liscia e polpa croccante.

La Renetta, detta in Pisa Renetta Francesa, è un frutto grosso, leggermente turbinato, odoroso; la buccia è ruvida, a fondo giallo-carrico, punteggiato di macchiette brunastre lineate o stellate e senza alcun colorito; la polpa è pastosa e dilicata, senz'aqua e con un acidolo grato e gustoso.

La pera Luigia è il Virgoleuse dei Francesi e perciò il Limonino del Finalese. È un frutto campaniforme, stretto ed oblungo, tenente un picciolo lungo, grosso, carnoso e formante come una continuità della polpa; la sua pelle è regolarmente giallignola e coperta ora a legere sfumature ora ad ampj strati di un bruno-ruginoso che la copre più o meno. Molti, anche in Pisa, la chiamano Vergolosa.

La pera Allora è una pera verdastra-giallignola, campaniforme-acuta o piuttosto cucurbiforme, più piccola della Virgulosa, colla scorza punteggiata di minutissime macchie brunastre; il picciolo, sottile e curto, ha un'inserzione laterale.

Il pero Centodoppie è il nostro Pero del Duca: io l'ho trovato nel mercato di Pisa conosciuto sotto ambedue questi nomi.

La pera Spina della Toscana è la Spinacarpì del Veneto e della Lombardia, la Passana dei Genovesi e la Sucotta d'inverno dei Finalini: essa forma il fondo dei fruttaioli della Toscana come lo forma di tutti i paesi sudetti nei quali è la più abbondante di tutte le pere. La pera Spina è un frutto campaniforme, largo e curto, tenente a un picciolo sottilissimo e lungo e avente una corteccia intensamente di un giallo-carneo, punteggiato di una infinità di macchiette brunastre; la sua polpa è aquosa e gentile ma il gusto è mediocre e ha meno di pastoso che la Virgoleuse e la S. Germain, delle quali non ha l'acidolo».

Il 3 dicembre 1815 Gallezio ricevette da Antonio Targioni Tozzetti un campionario di pere e di mele raccolte nel Giardino di Boboli a Firenze. Ecco la descrizione che Gallezio fece di questi frutti:

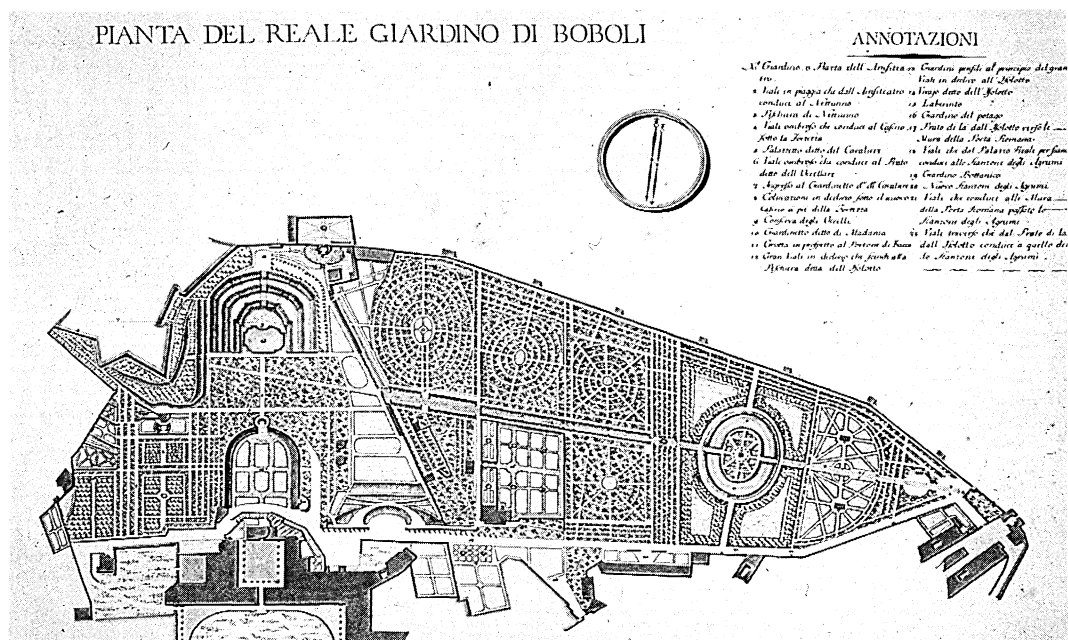
«Pera Carbonetta: frutto schiacciato ossia tondo, senza collo e aperto verso la corona; pelle ruvida, giallignola, coperta per metà di un rosso-vivo; picciolo curto, grossiccio, con inserzione incavata e come laterale: polpa gustosa e granulosa, con pochissima aqua e gusto mediocre. Non vale la Colmar alla quale somiglia solo nel colore.

Pera Vergolosa: frutto cucurbiforme oblungo; picciolo grosso, curvo, formante una continuazione della polpa e perciò senza incavatura; pelle fina, gialla, coperta verso la corona di macchie ruginee-chiare e sfumata da un lato di un rosso-leggero che si confonde col giallo che ha il fondo del colorito. È il vero Limonino di Finale, a Pisa conosciuto da qualche fruttaiolo sotto il nome di Virgolosa e da altri sotto quello di Luisa.

Pera San Germano: frutto campaniforme oblungo; pelle ruvida, verdastra, macchiata di ruggine specialmente intorno alla corona e punteggiato generalmente di bruno.

Pera Centodoppie, da alcuni Pera del Duca: frutto piriforme non allungato; picciolo mediocre, con inserzione senza incavatura e formante quasi una continuazione della polpa; pelle piuttosto ruvida, di fondo giallignolo, screziata di macchie ruginee che si uniscono intorno alla corona.

Pera Colmar: frutto campaniforme, di volume mediocre, di colore verde-giallignolo, livido; polpa croccante, granulosa, con dell'aqua e un gusto assai rilevato. Somiglia alla pera del Duca, ma forse è più piccante, ha più aqua e un gusto più vivo ed è preferibile alla pera Arancia e forse anche alla pera Allora, ma non so se alla pera Angelica che ha una pasta fine ma è senz'aqua.



Firenze: pianta del Reale Giardino di Boboli. I pomari si trovavano all'estrema sinistra del parco, sotto il Forte del Belvedere (presso Bibl. Naz.le Centrale di Firenze, nuove accessioni, cart. 4, n. 78)

Pero Buoncristiano: frutto piriforme, stretto nel collo e verso la corona e largo nel mezzo; pelle grigia, verde-giallignola; picciolo lungo; polpa grossolana e granellosa ma gustosa. Non ha l'acqua della Pera del Duca ma non ne manca, somiglia alla Crasanne dei Francesi ed è una pera mediocre.

Pera Spina: frutto campaniforme, regolare; picciolo lungo, con inserzione laterale; colore di fondo giallo punteggiato di bruno. È il vero Sucotto di Finale, lo Spino di Pisa, la Spinacarpì della Lombardia, il Casentino di Pontremoli, la Passana di Genova.

Pera Allora: è questo un pero oblungo fatto a zuchetta, di pelle liscia, verdastria, leggermente giallignola nella maturità, senza colore che rompa il fondo. Ha tutta la forma e l'apparenza dell'Angelica d'inverno di Finale, ha però la polpa più fina, butirrosa, con un poco più d'acqua ma di poco gusto. Nel resto si confonderebbero insieme, ma l'Angelico è preferibile specialmente per composta, essendo di uno zucherino non ordinario.

Mela Silia o Musa: frutto turbinato, assai puntuto alla corona; fondo verde-giallignolo, coperto per metà di un rosso- lievissimo; polpa liscia e fina, odore leggero.

Mela Francesca: frutto piatto, piuttosto grosso, di colore verde, rare volte con una sfumatura leggera di rosso, punteggiata di macchiette bianche; polpa molle, pastosa, quasi liquescente ma grossolana e di gusto insipido ed acidolo. Questa mela si può mettere fra le crocanti avendo la pelle liscia e la polpa non vitrosa ma neppure carnosa; è però una mela mediocre. Essa è detta Lazzarola a Firenze, S.ta Caterina a Castelfiorentino, mela Tenera nel Pisano, Zucherina a Pietrasanta e in qualche luogo del Pisano, Paradisa in altre parti della Toscana e a Lucca.

Mela Renetta: Targioni dice che le pare l'Appiola ed è veramente l'Appiola se confrontata colle Appiole del mercato. La forma non è né piatta né turbinata;

volume piccolo; colore di fondo giallo, più chiaro che nella Renetta, parte punteggiato e parte tinto di bruno; pelle fra liscia e ruvida; polpa carnosa, dura, coriacea, senz' acqua, dolciastra ma di poco gusto».

Note

¹ Antonio Targioni Tozzetti (Firenze 1785-1856), medico e naturalista, fu nominato nel 1811 professore di Chimica applicata nell'Accademia di Belle Arti della sua città; nel 1829 successe al padre Ottaviano nell'insegnamento di Botanica e Materia Medica presso l'Arcispedale di Santa Maria Nuova; nel 1830 fu nominato professore di Agraria e direttore del Giardino Botanico. Fu autore di due importanti opere: *Raccolta di fiori, frutti e agrumi più ricercati per l'adornamento dei giardini, disegnati al naturale da vari artisti* (Firenze, G. Molini, 1822-1825) e *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana* (Firenze, Tip. Galileiana, 1853); la prima opera, corredata da numerose tavole a colori incise da Giuseppe Pera, Bernardino Rosaspina e Demetrio Serantoni su disegni di Giorgio Angiolini, Giovanni Geri, Francesco Mariti, Paolo Morini, Ottavio Muzzi e P. Tofani, pur senza uguagliare la *Pomona Italiana* di Gallesio che chiaramente imita, costituisce un significativo contributo alla conoscenza del patrimonio varietale florofrutticolo della Toscana del tempo.

6. Viaggio in Toscana (1816)

Dopo pochi mesi trascorsi a Finale Gallezio tornò nuovamente in Toscana e vi soggiornò a lungo. Le sue esplorazioni pomologiche si fecero più ampie interessando non solo il territorio pisano ma anche quello lucchese e pistoiese. A questo periodo risalgono pure i primi passi dell'impresa editoriale della «Pomona Italiana»: troviamo infatti Gallezio anche a Firenze per fare disegnare e stampare le prime tavole dell'opera.

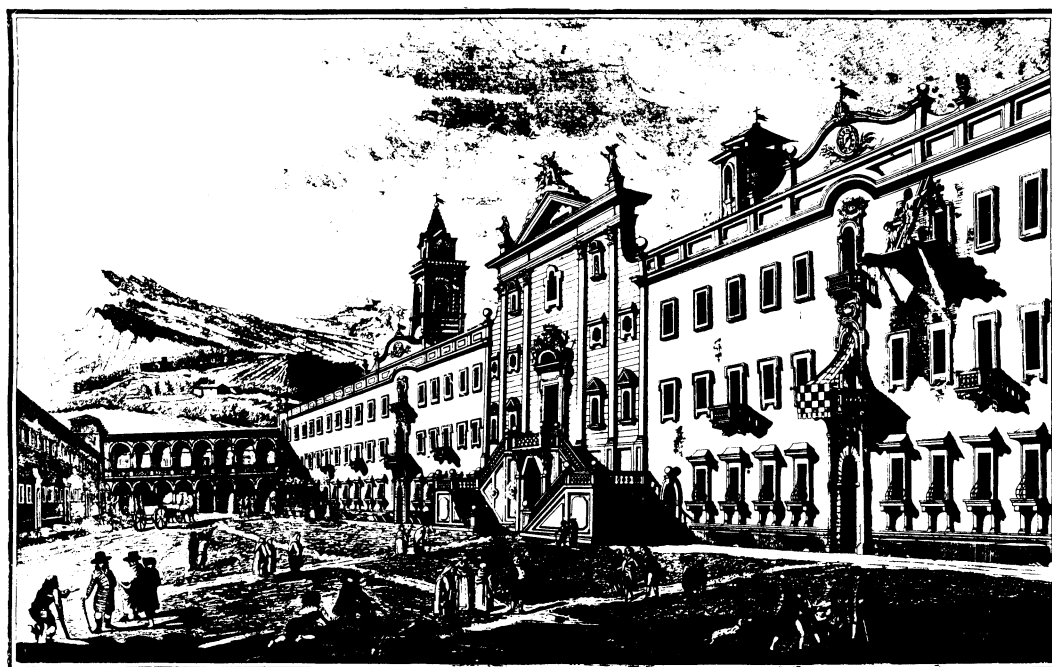
Il diario riprese il 4 febbraio 1816. Proveniente da Lucca e dopo avere superato il paese di Vorno, Gallezio affrontò la pendice settentrionale del Monte Pisano attraversando, nella prima mezz'ora del tragitto, campi, vigneti e oliveti e quindi castagneti e pinete fino alla vetta, in prossimità della quale si imbattè in una grande ghiacciaia¹ che riforniva la città di Livorno. Superata la vetta Gallezio iniziò la discesa, dapprima lungo una pendice nuda e fortemente degradata sotto il profilo idrogeologico in seguito ai disboscamenti consentiti dal granduca Pietro Leopoldo², poi attraverso una fascia densamente olivetata con poche vigne e pochi seminativi, fino al paese di Calci, celebre per la sua Certosa, ma ricco anche di botteghe e di frantoi. Le notizie del diario riguardano le cultivar di olivo e le attrezzature olearie della zona:

«L'uliva che domina in tutto questo territorio è la Razza, ossia la Tagliasca. Egli è qui, partendo dal Lucchese dove è sola, che comincia a prendere questo nome che in qualche luogo è modificato in quello di Razza. Vi è pure qualche Frantoiano, ossia Pignole di Camogli, ma non ve ne è una fra mille, meno Crespignano dove sono più abbondanti ma si stimano poco. Vi sono delle Trille o Punterole che sono specie di Mortine a frutto puntuto e portante un resto di pistillo in cima, ma sono rarissime. Vi sono le Cucche, ossia le Spagnole o Olive da indolcire, e sono rarissime. Sono asicurato che in quasi tutta la Toscana la Razzola è la dominante ma che vi riceve nomi diversi; dopo la Razzola la più abbondante è la Frantoiana; vi sono pure delle Quercetane o Pietrasantine.

Il frantoio della Certosa, magnifica fabrica fondata nel 1366 da un negoziante armeno, è una gran sala a pilastri con due macine e due strettai; le macine si fanno girare da un mulo mediante una gran ruota. La pila ha il fondo stretto e i lati assai dilatati; la macina è della grossezza di un palmo e mezzo e della larghezza di cinque palmi, non ha servitori e schiaccia e macina in mezz'ora una pilata di dodici staia a lire 50 in su ciascuno; gli strettai sono a viti di noce; gli spadoni sono di pietra coi tiranti di ferro e la madre vite è d'olmo o di noce; la lucerna è di pietra e ha un tondino assai largo su cui si posano le gabbie o bascule fatte di gionco che si raccoglie nelle paludi pisane. Nel mese di maggio si ottiene qualche volta più di due barili d'olio con 12 stara³ di ulive. Il barile pesa 88 libbre fiorentine».

Alcuni appunti da servire per futura memoria:

«Si moltiplicano gli ulivi per piantoni (bozze); puppe (ovoli). Sofrono due vermi: il bacco dell'uliva e il bacco delle foglie⁴. Sono sogetti al vento di Le-



La Certosa di Calci presso Pisa (acquaforte di A. Niccolini e F. Fambrini)

vante che è freddo e rompe gli alberi, e al vento di mare che deposita una specie di sale sulle foglie le quali arossiscono e cadono e si pretende che, gustate, sentano il salino. Anche le nebbie le fanno spesso cadere. Mignole sono le zermine. Il fiore si dice bacoli.

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

Firenze, 3 giugno 1816. La piazza di Firenze è piena di ciliegie di molte varietà ma nella massima parte a polpa tenera. Ve ne sono delle rosse, delle scure e delle nere e in generale si comprano sotto il nome di Lustrine. Le nere sono chiamate da alcuni col nome di Napoletane o di Turchie. Non vi ho veduto però le belle Biancare del Genovesato.

Pisa, 15 giugno 1816. Le albicocche a polpa bianca sono comuni nel Pisano; esse vi sono conosciute sotto il nome di Albicocche primaticce e vi presentano le due varietà a mandorla dolce e a mandorla amara. Tutti gli orti situati entro Pisa e fuori delle mura ne sono pieni e le tengono nella massima parte in ispalliera. La sola varietà che non ho saputo rinvenire è l'albicocca Lucente di Savona: questa razza, da alcuni chiamata albicocca di Malta e da altri albicocca di Sardegna, pare sconosciuta in Toscana, mentre è frequente in Savona, ove è coltivata a spalliera e ove è chiamata Alesandrina lucente. In Sardegna, ove è in grandissima abbondanza, è chiamata pure albicocca Lucente. In Toscana pare che il nome Alesandrino sia sconosciuto.

Pisa, 16 giugno 1816. La piazza di Pisa è piena di ciliegie di tutte le razze. Vi sono delle ciliegie a polpa tenera, o Mollette, di molte forme e di molte grada-



Pisa: veduta pittoresca della torre pendente e del Duomo da fuori mura, nel luogo detto «la ghiacciaia» (disegno di F. Giulianini, incisione di R. Grassi)

zioni di giallo e di rosso. Ve ne sono delle nere sanguigne e a polpa dura e a polpa tenera, ma piccole e molto dolci e vi sono dei Graffioni bellissimi sia rossi che bruni. Finalmente vi sono delle Amarene, delle Visciole e delle razze intermedie a queste, cioè delle Amarene a picciolo lungo, grosse e di un acido moderato, e delle Visciole meno grosse di quelle genovesi ma gustose e dolci e poco da quelle distanti ma a picciolo lungo. Le Amarene sono chiamate col nome di Amarasche, le Visciole con quello di Visciole, nome comune colle razze intermedie. Le ciliegie nere sono conosciute generalmente sotto il nome di Morelline; i grossi Graffioni, sieno neri sieno rossi, col nome di Marchiane. Ve ne sono di quelle nelle quali il colore è molto leggero e in cui perciò domina il fondo giallo e quelle son chiamate Moscadelle. Non ho veduto però le vere Gialle che ho veduto a Pontremoli e che sono a Firenze e Pistoia e anche nel Pisano».

Il 20 giugno 1816 Gallesio ricevette a Pisa, da parte del cav. Uberto de Nobili di Firenze, una scatoletta contenente i campioni di alcune ciliegie e di una pera. Ciascun campione fu così diligentemente descritto nel «Giornale della Pomona Toscana»:

- «1. Visciole buone e gustose, piccole e a gambo lungo (cilieggia Bisciolona).
2. dei bellissimi Graffioni rossi della grossezza massima di quelli che si conoscono nel Genovesato e come quelli a carne bianca e a buccia più o meno rossa secondo la maturità (ciliegia Poponcina).
3. degli altri Graffioni ugualissimi ai sopradetti ma forse un pò più grossi (ciliegia Cocomerina).
4. Una terza varietà di Graffioni poco differente dai primi essendo solo un pò meno grossi, di un rosso un pò più chiaro e di una forma un poco meno alongata (ciliegia Moscadella).
5. Una quarta varietà di Graffioni a frutto nero, ossia di un rosso scuro

carrico tanto la buccia quanto la polpa (ciliegia Corniola); è questo il nostro Grafione scuro, frequente in Liguria.

6. Una razza di picciolo pero che io riconosco per la nostra Moscatellina (pera Giugnolina).

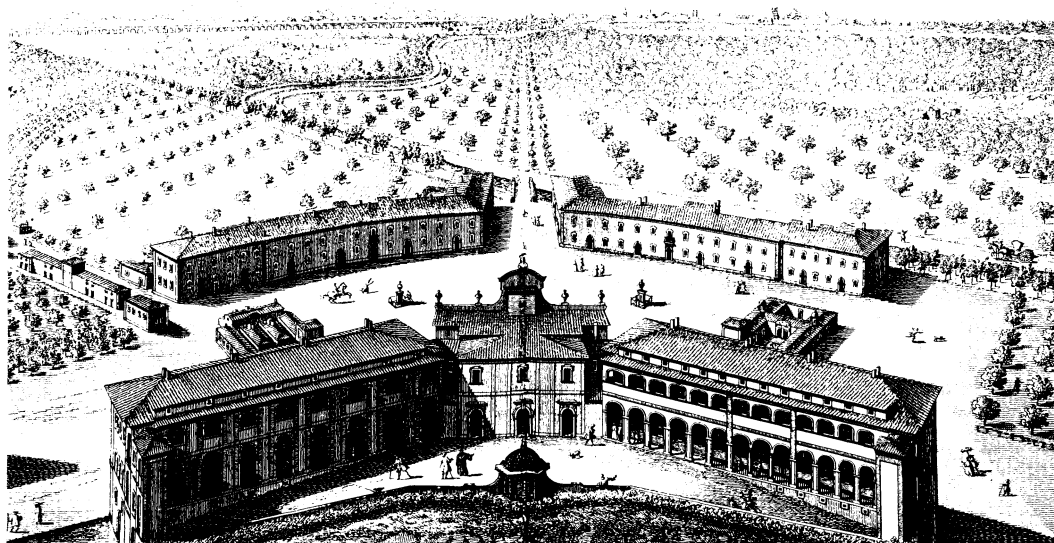
Pisa, 24 giugno 1816. Ho trovato sulla piazza di Pisa una razza di susine che da alcuni è stata chiamata Susina-cilieggia e da altri Susina-albicocca: è questa una susina che ha la forma tonda, appiattita dal picciolo come la ciliegia e tagliata da una parte da una sutura che va dal picciolo sino al rudimento del pistillo e dalla parte opposta un tantino rilevata. Il suo diametro è uguale o forse maggiore della sua altezza; è un poco più grossa dei piu' grossi Graffioni. La polpa è gialla, un poco filamentosa, molle e aquosa; la buccia è liscia e lucente, di un fondo giallignolo sfumato di rosso e, nella maturità, di un rosso-vinoso totale, punteggiata da qualche machietta di livido. Il nòciolo è oblungo e a forma di nòciolo di susina.

Pisa, 30 giugno 1816. Sono già alcuni giorni che si vedono sul mercato di Pisa delle susine sotto il nome di San Piere che somigliano alle nostre Prune di San Giobatta e forse sono le stesse: il frutto è tondo, ben formato, grosso, di una buccia prima verdastra poi giallignola, di una polpa molle, aquosa e di mediocre qualità. Io trovo che non hanno l'aqua e il gusto delle nostre quando sono mature, ma può darsi che non ne abbia avuto qui di quelle perfette. Esse sono in grande abbondanza.

Ho gustato in un orto situato dietro l'Orto Botanico una razza di perini assai gentili detti qui Moscatelli: sono questi gli stessi che i perini di Francia che ho a Finale, grossi due volte i Moscatellini gialli macchiati di rosso, con una polpa croccante e sugosa e con un moscato assai forte: possono passare per peri di prezzo, specialmente in questa stagione.

Oggi il curato di Agnano mi ha portato le due varietà singolari di susino di cui mi ha parlato il sig. Uberto de Nobili. La prima, da lui chiamata Susina-albicocca, altro non è che il nostro albicocco Nero di Finale⁵: è un'albicocca a buccia scura, a polpa sanguigna, molle, acidola e filamentosa e di un gusto molto mediocre; le sue foglie hanno un poco fra l'albicocca e la susina e pare veramente che sia un'ibrida di queste due specie. La seconda, da lui chiamata Susina-cilieggia, è una susina che somiglia molto alla ciliegia e nella forma e nella natura della buccia; la polpa poi e il nòciolo sono affatto di susina. È questa la stessa che ho descritta il 24 giugno passato sopra alcuni individui che ne avevo trovati sul mercato di Pisa; aggiungerò ora che la pianta è perfettamente susina sia nella forma, colore e natura del ramo che in quella delle foglie. Il sig. curato di Agnano mi dice che non si propaga che coll'inesto; osservo però che ho veduto in Genova una razza di frutti molto simili, e forse i medesimi, la quale si moltiplicava di pollone, cosa comune nelle susine.

Bagni di S. Giuliano (Pisa), 8 luglio 1816. Oggi ho avuto due assaggi di ciliegie bianche provenienti uno da Agnano e l'altro da Pisa dal sig. Fabrini. Questa ciliegia è del genere delle cordate; la sutura che distingue alcune di queste non vi è prononziata, ma la forma è precisamente la stessa; il picciolo è di una grossezza e lunghezza ordinaria; la buccia è di un giallo-cereo totale, senza indizio di colore e, nella somma maturità, ha un poco di livido; la polpa è gialla come la buccia ed è tenera e aquosa; il nòciolo non ha nulla che lo distingua dalle altre ciliegie; il gusto di quelle di Agnano era mediocre, ma quelle di Pisa erano di una dolcezza sconosciuta nelle altre ciliegie. Non so se si debba attribuire a una differenza di varietà o alla località in cui sono venute, ma inclino a credere



Veduta dei Bagni di San Giuliano presso Pisa (acquaforte di G. Zocchi e B.S. Sgrilli)

che ciò dipenda dalla maturità delle une e dall'acerbità delle altre. La loro grossezza, che era uguale, equivale quasi a quella delle nostre Biancare, ma non le gionge. Il sig. Fabrini mi previene che le ha avute da Calci ove si trovano sotto il nome di ciliegie Bianche. Il sig. Targioni ne ha una pianta a Firenze nell'orto agrario sotto il nome di ciliegie Gialle e mi avisa avermene fatto fare il disegno dal sig. Serantoni⁶: a Firenze sono conosciute sotto il nome di ciliegie Moscatelle; così a Pistoia dove sono comuni e dove mi dicono se ne potrà trovare dei piantini.

Pisa, 10 luglio 1816. Oggi ho avuto dall'orto del sig. Furlati, sito a Bagni di San Giuliano, una razza di pera che non conoscevo e che si coltiva qui sotto il nome di pera Lardona: è un frutto oblungo, della grossezza del più grosso Bruttebuono, verde-bianchiccio, con una sfumatura di rosso a fiocchetti da un lato; la sua polpa è piuttosto aquosa ma non ha niente di particolare. È però una pera da prezzarsi perché primaticcia. Differisce dalla pera Lardara di Savona o pera di San Giovanni di Finale, mentre quella è verdastra, meno oblunga e più piccola. Per la polpa non vi è una gran differenza, ma sono decisamente due varietà. La pera Lardona viene in albero molto grande, a foglia larga e di un verde-carrico, a rami sotili e lunghi quasi come la Sucotta da state. Essa è molto comune nel Pisano e abundantissima. Il sig. de Nobili me l'ha mandata da Firenze sotto il nome di pera Pipa di prima qualità.

Bagni di S. Giuliano, 10 luglio 1816. Oggi ho avuto dal mercato di Pisa delle susine di una forma tondeggiante che non sono più alte che larghe ma che hanno una dimensione uguale, colla sutura che le taglia da un lato, colla buccia di un rosso-violaceo che credo si carichi nella maturità e colla polpa gialla, mediocrementemente gustosa: esse sono chiamate Asinare e sono le stesse che le prune di S. Giovanni rosse che ho alla villa nel giardino nuovo e alla villa Accame.

Il sig. Cortesini, curato di Asciano, mi ha detto che le susine Asinare sono dette ancora susine Farinelle.

Bagni di S. Giuliano, 11 luglio 1816. Oggi sono andato in Asciano, lontano tre miglia e, presentatomi dal sig. D. Baldassarre Cortesini, curato del luogo, ho avuto il piacere di visitare il suo giardino e di riconoscervi molte razze di frutti. I più singolari sono stati l'albicocca Nera e la Susina-ciliegia. Indi ho veduta la susina Asinara e poi sono passato ai fichi.

Il primo à stato il fico di Gerusalemme, ove ho raccolti dei bei fioroni: è questa una pianta vegeta, a rami piccoli, a foglia piccola ma spesso intera e sempre a lobi poco prununciati, di un bel verde carrico; il frutto è, a quanto dice il sig. Cortesini, un fiorone puro, non producendo dei fichi settembrini, o producendone pochi e di raro abboniti. È esso violaceo, oblongo, somigliante alle nostre Morene ma meno nero, un poco più grosso e con un collo molto prolungato. La buccia però è piuttosto violacea e non ha il nero delle Morene e meno ancora quello delle Arbicone alle quali somiglia assai nella forma e nella grossezza ma di cui non ha spaccature longitudinali che lo distinguono. La sua polpa è piuttosto grassa e mielosa, formata di una quantità di fiori femine bianchi, molto grossi e pingui, rossicci nel picciolo, bianchi nel corpo del fiore e nuovamente rossicci sulla punta che sormonta il granellino che chiudono, il quale, come al solito, è vuoto. Questo fiorone è riguardato come il più primaticcio di tutti i fioroni essendo nella sua maturità per S. Pietro negli anni ordinarj ed essendo già sul finire in quest'anno a quest'epoca in cui non ci sono altri fioroni. La sua polpa è delicata e mielosa e il gusto è gentile ma non dolcissimo. Io lo reputo un fico da coltivarsi.

Dopo il Gerusalemme matura in questo paese il Bitontone: le piante sono piuttosto grandi, a foglia larga, spesso intiera, sempre poco lobata e di un verde-carrico; i suoi frutti, che ancora non sono maturi, sono grossissimi, bianco-verdastri per ora, e somigliano alle nostre Buffale. Mi osservano che anebiano⁷ facilmente e spesso non maturano bene; è un fiorone puro, facendo pochi fichi settembrini e raro aboniti. Pare il fiorone conosciuto a Genova sotto il nome di Mattaro o Matteo.

Segue il fico Gentile: è questa una pianta che somiglia molto al Bitontone ma che ha la foglia un poco meno grande; fa un bell'albero, con una testa tonda e fosca come un arancio. Esso è fiorone-puro, facendo pochi fichi settembrini e abbonindoli raramente; fa invece una gran quantità di fioroni che si dicono squisiti, di colore bianco e di bella forma. In Genova è raro ma vi è conosciuto; molti lo chiamano fico Paradiso.

Un quarto fico fattomi vedere dal sig. Cortesini è il Piombinese che è il vero Arbicone del Genovesato: è grosso, oblongo, tinto di rosso specialmente al picciolo quando comincia a prendere la prima maturità, poi nero-carrico e screpolato, a spaccature longitudinali quando è maturo. Esso non è abbondante in questa parte del Pisano ma è comunissimo nelle colline.

Bagni di San Giuliano, 13 luglio 1816. Oggi ricevo un panierino di frutti che mi manda il sig. Uberto de Nobili da Firenze con sua letera dell' undici. Eccone l'analisi.

Primieramente quattro varietà di susine: la prima è la susina del Fiore rossa, la seconda è la Magnianese, la terza è la susina del Fiore bianca e la quarta è la susina San Piera.

La Susina del Fiore rossa è una susina che somiglia molto alla nostra Buon

Boccone nero avendo come quella una buccia violacea-carrica con una polvere bianchiccia⁸ che la macchia e che i giardinieri chiamano fiore (in genovese «rasia»), ma ne differisce perché quella è più tardiva e mi pare abbia la polpa verdastria, mentre la fiorentina è contemporanea alla San Piero e ha la polpa gialla come la San Piera rossa. Io la crederei piuttosto una varietà di questa, da cui non differisce che pel colore un poco più carrico e per la rasìa che la ricuopre. Pel gusto lo trovo quasi lo stesso nelle due, ma negli individui mandatimi pare che la susina del Fiore sia un poco più dolce e l'altra un poco più acidotta.

La susina Magnianese ha tutta la fisionomia della susina Asinara del Pisano a cui è contemporanea, ossia della susina GioBatta rossa di Finale: è una susina grossa, tondeggiante, ma più alta che larga almeno all'aspetto, a buccia rosso-violacea, a polpa gialla, a nocciolo oblungo attaccato alla polpa e di un sapore eguale alla Asinara. Essa non ne differisce, almeno negli individui che ho sotto gli occhi, che nella gradazione del colore che in questa è di un rosso meno carrico e che non ha, come la susina del Fiore, la rasìa che l'ondeggia. In somma, io riguardo la San Giovanni rossa di Finale, la Asinara del Pisano e la Magnianese del Fiorentino come la varietà medesima e non so decidermi a farne una varietà separata neppure dalla susina del Fiore perché la polvere bianca che la ondeggia (solo carattere che la distingue) potrebbe essere l'effetto del grado di maturità e della località in cui è maturato.

La susina del Fiore bianca è una susina tonda, un poco più piccola della San Piero (S. GioBatta dei Genovesi), di un bel giallo velato di una punteggiatura leggera di rosso e ondato di un poco di quella polvere bianca che i fruttisti chiamano fiore; la sua polpa è gialla, asciutta e di poco gusto. Essa somiglia alle susine Porcare di Finale che maturano dopo la San Giovanni e sono più belle essendo di un bel giallo velato di rosso ma che non hanno né l'aqua né il gusto di quelle.

La susina San-Piera che mi ha spedito l'amico de Nobili si prenderebbe a prima vista per una varietà diversa dalla San Piera di Pisa (S. Gio-Batta di Finale): è quella di un bel giallo-verde bianchiccio, sfumata legerissimamente di rosso e per lo più molto grossa; è questa più piccola, di un giallo molto carrico, velato da una punteggiatura di rosso. Può essere che questa differenza sia dovuta al grado di maturità e alla località in cui sono coltivate, ma può essere ancora che queste siano una varietà come lo sono quelle di Finale su nominate, mentre al gusto questa è molto inferiore alla San Piero.

Oltre le susine sudescritte l'amico de Nobili mi ha mandato cinque albicocche, tutte a polpa gialla e perciò ordinarie.

L'Albicocco di seme è una albicocca piccola, a polpa gialla mediocre, con poca aqua e staccata dal nocciolo che resta asciutto e isolato e che chiude una mandorla amara; è questa una varietà mediocre.

L'albicocca di Sarzana primaticcia è nello stesso genere di quella sopra descritta, di mediocre grossezza, a polpa gialla, con poca aqua, a nocciolo staccato e di mandorla amara. È anche questa una varietà mediocre.

L'albicocca di Germania di campo è nello stesso genere delle sopra descritte, ma è più grossa e ha una forma un poco più oblunga; la sua polpa è gialla, mediocrementemente sugosa, staccata dal nocciolo che è amaro. È questa il nostro Giorgione, ossia l'Abricot-Pêche dei Francesi; non ha però il buco nella costa del nocciolo come gli Abricot-Pêche e come gli altri albicocchi di Germania che ho mangiato a Pisa. L'albicocca di Germania di spaliera è poco diversa da quella di campo; è certo un poco più grossa, ma è come questa oblunga, col taglio o sutura che

la marca da un lato molto pronunciata e colla polpa gialla, asciutta, staccata dal nòciolo che ha il buco nella sutura ma che non vi passa lo spillo come negli Abricot-Pêche; il mandorlo è amaro.

L'albicocco di Sardegna si anonzia la più fina di tutte; la sua forma è più tondeggiante ed è molto piccola ma la sua buccia non è bianca come le nostre Alesandrine ed ha invece il giallo-carrico macchiato di rosso delle albicocche gialle; la sua polpa è gialla-pura ed è asciutta e separata dal nòciolo; il mandorlo è amaro. Questa albicocca è quindi tutt'altro che un'albicocca fina come quella di Sardegna, detta da noi Alesandrina lucente di Savona. È un'albicocca ordinarissima.

Finalmente l'amico de Nobili mi ha mandato otto varietà di pere e cioè:

La pera di seme che è una cativa pera, di polpa dura, aspra e senz'acqua e di una forma piriforme corta, a buccia verdastra.

La pera Pipa di prima qualità che è la Lardona del Pisano; è un frutto verdastro, sfumato di rosso, di polpa fina e aquosa. Io lo riguardo come un buon frutto.

La pera Pipa seconda che è una specie di Moscadella: ha la polpa tenera e aquosa come la Pipa prima, ma ha di più un moscato assai forte. Nel resto è più piccola, bislonga, colla buccia di un verde-giallignolo sfumato di rosso. Somiglia molto al Camogino.

La Moscatellona che è una pera oblonga, giallignola, della grossezza della Camogina ma più allongata e sottile. La sua polpa è mediocre e vi ho trovato poco moscato. Il sig. de Nobili pretende che sia la stessa che la Moscadella Veneziana che ho trovato a Bagni e che ho mandato a Firenze.

La pera Veneziana che è assai buona; è piccola, non giungendo alla metà di una Camogina di cui ha la forma e il gusto. La sua polpa non è fina ma è saporita; la buccia è verde-giallignola, sfumata di un rosso-leggero verso la corona.

La Popina di state era già mezza e non ho potuto ben giudicarne ma mi pare mediocre.

L'Allorina di state, infine, è una pera molto piacevole; è piccola, di forma tondeggiante, un poco più grossa della Moscatella di Francia ed avente la stessa forma; la sua buccia è verde totale; la polpa è crocante, fina, piena di acqua e zucherata. Essa pare somigli alla Granaiola di Pisa, ma è il doppio più grossa e di una forma più tozza, non graduando verso il picciolo come la Granaiola; io la trovo anche migliore pel gusto e per la polpa».

Il 15 luglio 1816 Gallesio compì una ricognizione nella zona collinare prossima a San Giuliano Bagni: in tre quarti d'ora raggiunse Rigoli e quindi, in un'altra mezz'ora, Putignano. La descrizione del paesaggio è assai suggestiva:

«Tutto questo tratto di colli è delizioso e pieno di bellissime ville situate sul piano, ai piedi della collina, e consistenti in un'alea di cipressi o in un giardino a frutti e aranci che si presenta a fianco della gran strada di Lucca. In fondo a quest'alea o giardino sorge una palazzina isolata senza ornato di architettura ma per lo più regolare ed estesa. In faccia o a lato dell'alea del giardino vi sono delle case di contadini adetti ai poderi; a lato e dietro la palazzina vi sono dei giardini, dei parterre, dei frutteti più o meno deliziosi, più o meno ornati e tutti aventi più o meno dei begli agrumi o in vaso o in spaliera che si cuopre all'inverno con delle coperture artificiali. Vi sono spesso delle prospettive finite da qualche grottesco e da qualche fonte e, in alcune ville, vi è una specie di bosco semi-inglese formato da gruppi di piante d'ornamento come elci, allori, tini, cerasi, arbuti⁹ od altri simili, i quali però sono disposti simetricamente con arte

e, invece di presentare viottoli irregolari, coperti da piante disposte senza disegno come in natura, ofrono delle alee regolari formate da delle file di piante messe e tenute con ordine e aventi tutte delle prospettive che si riuniscono poi in qualche cataeux, ossia in qualche rotonda che resta in cima del bosco. Sotto questi boschetti vi sono le cantine le quali hanno l'entrata per un grottesco che resta in fondo al giardino e sono coperte di tutto il terreno ove è disposto il boschetto. Esse hanno nel mezzo una piccola casa che sorte entro del bosco e che serve a dar loro della luce e ad ariarle e ventilarle. In faccia a queste ville si stende una magnifica pianura piantata di vigne a festoni e coperta di grani e di meligai. Essa è formata dalla valle del Serchio che la scorre ed è finita da una parte dall'alta catena di colli che vengono dalla valle di Lucca e dall'altro lato essa si stende fino al mare nelle Maremme pisane. Sopra le ville i Colli Pisani ofrono un'infinità di seni, di poggi, di valli, che gli rendono sommamente campestri ed agradevoli. Questi colli sono piantati di vigne e di frutti, e poi di ulivi e di castagni, finalmente sulla somità di elci ed altro selvatico.

Le varietà di ulivi che vi ho osservato sono poche: la dominante è la Tagliasca che vi è conosciuta sotto il nome di Colombina.

Dopo la Colombina viene la Frantoiana che è una razza che risponde alla nostra Merlina: essa è un albero alto, a corteccia ruvida e rugosa, a rami irti ma flessibili, dritti e raccolti nella gioventù e nell'adolescenza e formanti dei gruppi di ramoscelli curti quasi come le Pignòle, dalle quali differiscono per le foglie che in quelle sono piccole e nere e in questa sono larghe e chiare.

La Ciuccia è la terza varietà e pare sia la Spagnola: essa fa degli ulivi grossi, usati solo per la concia.

La Quercetana è la quarta varietà e questa pare la nostra Pignola; molte volte, però, essa si confonde colla Frantoiana e pare che questi due nomi siano dati promiscuamente e senza sicurezza ora all'una ora all'altra. La Colombina bastarda o Selvatica è la Filandra del Massese; è una varietà equivoca perché non se ne conosce bene il nome.

Tutta la parte bassa del Colle Pisano in questa regione è coperta di vigne e di frutti; questi si estendono ancora nell'alto e si trova, d'intanto intanto nei seni di quelle colline, delle vallette con dei frutteti presso le case abbondanti di susine, di fichi, di pere e di ciliegie, le quali poi continuano nei reconditi più alti di quelle montagne ove vi vengono molto tardive. In questa stagione (15 luglio) vi erano ancora dei buoni Graffioni rossi e dei neri grossi e saporitissimi.

Le susine sono principalmente al basso, vicino alle ville: vi ho veduto delle San-Piere (S. GioBatta bianche), delle Asinare (S. Giovanni rosse), delle Claudie, delle Zucherine (che mi sembrano i Buon-boconi di Finale), delle Coscie di Monaca, ovali e di una grossezza straordinaria ma ancora acerbe.

I fichi vi sono in più quantità e molto belli. Vi sono delle razze di primaticci detti San Pieri o Fioroni, e ve ne sono dei settembrini detti serotini.

Il primo fra i fioroni è il Bitontone: è un fiorone bianco-verde, grosso, schiacciato, livido verso la corona, che spesso annebbia ma che non è cativo quando matura bene. Mi pare questo il nostro Bufalo di Finale. In molte ville vicino ai Bagni lo chiamano fico San-Piero.

Dopo il Bitontone matura il Piombinese: è questo un fiorone lungo, grosso poco meno dell'Arbicone, rosseggiante a mezza maturità, nero-carrico nella maturità completa. Il suo interno, quando è maturo, è composto da una quantità di fioretti sotili, bianchicci, avvolti in un miele giallignante che è abbondante ma che ha poco sapore e che punge di acerbo. Ha qualche somiglianza colla nostra Morena.

Dopo il Piombinese matura il fico Gentile: è questa una razza che fa un albero grandissimo, fosco, a foglia larga e carica, testa rotonda; questo fico si carica di fioroni che maturano in luglio: essi sono ovali, piuttosto grossi che lunghi, verde-bianchicci al difuori e al didentro, pieni di una polpa fina, gentile e bianchiccia, avvolta in una materia mielosa saporita ma non dolcissima né forte. I suoi fichi non maturano mai, ma ne getta molti e somigliano assai al Dottato.

Dopo il fico Gentile matura l'Albicello o Orbicello: è questo il Mattaro di Pontremoli e l'Albicero di Massa; mi dicono che abondi nelle colline che scendono verso Livorno, dove pare abbia lo stesso nome di Albicello, fa dei fichi bianchi, piatti e gentili e dei fioroni grossi, oblonghi, di buccia giallo-dorato e di polpa bianco-giallignola, mediocre, che abortiscono per lo più e rare volte aboniscono.

Le altre varietà sono tutte a frutto serotino, ossia fichi settembrini.

Il Prusciotto nero, e questo è lo stesso che il Prusciotto di Firenze del Finalese.

Il Dottato, e questo è lo stesso che il fico Napoletano, ossia il Calabrese del Genovesato.

Il fico Sanguinello, e questo è una razza che non ho saputo riconoscere: ha l'apparenza del nostro Prusciotto bianco, di cui ha il porto, le foglie larghe, unite e giallignole, ma che nell'insieme ne differisce e fa dei fichi-fiori: questi sono simili a un grosso Pissalutto col quale si confonderebbero, avendone la forma tondeggiante e il collo allungato e quasi il colore, essendo di un verde-giallignante e venendo la polpa di un paonazzo-carrico più vivo di molto di quello del Pissalutto. I contadini dicono che i fioroni cadono annessi ma la verità è che non aboniscono e che vengono a una falsa maturità e poi cadono. In questa stagione il Sanguinello ha poi i fichi più grossi del Pissalutto.

Il fico Corso è un fico non conosciuto nel Genovesato: fa una pianta grossissima che rare volte si vede da noi fuorché nei Prusciotti e che fa fioroni. Le sue foglie sono lobate profondamente e meno cariche di colore dei fichi a foglia larga. Io non ho veduto il frutto, ma dalle descrizioni e dalla fisionomia della pianta mi pare un fico diverso da tutti gli altri.

Il fico Botaccio, da altri detto fico Castagnaro o anche Popone per la sua grossezza, è un fiorone che fa ancora dei fichi settembrini: è questo un fico conosciuto in Finale col nome di Prusciotto bastardo e da alcuni di fico Unico falso. È un cativo fico e più cativo fiorone. Il fiorone è grosso, schiacciato e della forma del Bitontone ma di colore livido, ossia violetto-scuro e grigio. Il fico è di un bianco-verdastro, quasi della grossezza di un Prusciotto ma molto cativo».

Il 15 e il 16 luglio 1816 Gallezio fu impegnato a ispezionare il mercato di Pisa e a descrivere una susina proveniente da Chambéry:

«In generale il mercato di Pisa offre tutte le varie razze di ciliegie che si vedono negli altri paesi ma abonda specialmente nelle varietà nere che si succedono le une alle altre per lungo tempo in una serie di gradazioni molto numerosa: ve ne sono delle tenere e delle duracine, delle piciole, delle mediocri e delle grossissime. Esse vengono dal monte, dicono i fruttaioli, e pare vi vengano non solo dai Colli Pisani sull'alto del monte, ma ancora dai Monti Pesciatini e Pistojesi. Esse sono ancora in abbondanza il 15 luglio.

Oggi il sig. Vaccà mi ha regalato una bellissima susina proveniente da Chambéry sotto il nome di Susina-pesca: è questa una susina grossissima che pare più alta che larga ma che in fatto ha un diametro uguale all'altezza; ha una linea di sutura che dal picciolo la taglia da un lato fino alla punta; il suo colore è rossiccio

sopra un fondo giallo che non comparisce che velato del rosso che lo sfuma. La sua polpa, giallognola, è gustosa e ha del sugo. Il suo nòciolo è di susina e si stacca dalla polpa come nella massima parte di queste ma non facilmente. La circonferenza di questa susina è straordinaria e le ha fatto dare il nome di Susina-pesca, mentre in sostanza non ha nulla del pesco».

Il 21 luglio 1816 Gallesio, recatosi ad Asciano, ricevette in dono dal curato del posto delle belle pesche chiamate Poppe di Venere, conosciute a San Giuliano Bagni e a Pisa anche come pesche Maddalene. Eccone la minuziosa descrizione:

«È questa una pesca di una grossezza mediocre, ordinariamente di quattro a cinque oncie di peso, spesso di sei a otto e qualche volta, a quanto mi dicono, anche di una libra. È la prima pesca del Pisano, maturando regolarmente prima della metà di luglio, ed è la sola che abbia veduto sin ora non solo negli orti ma anche nel mercato; la sua buccia è bianchignola, velata dai lati di un rosso-vinoso sfumato ma carrico; la sua polpa è bianca, fina, gentile e spicca; essa è attaccaticcia e il nòciolo, che è quasi sempre aperto, col mandorlo abortito e così fragile che si rompe a pezzetti nello staccarvi la polpa, ritiene la polpa che non si stacca intera come negli spicca ma che aderisce al nòciolo non però come negli attaccaticci, ossia nei duracini. È la sola varietà in cui si trovi questo carattere unito a tutte le qualità degli spicca, perché la sua polpa si disfa in bocca e la sua aqua è deliziosa. Anche la buccia, che nei duracini aderisce fortemente alla polpa, è in questi così fina che si distacca senza una grande difficoltà; non si riesce però a sbucciare una di queste pesche come si fa con gli spicca comuni. Nel resto questa pesca ha il carattere delle pesche a polpa bianca, cioè ha un poco di acidetto che non sparisce totalmente neppure nella massima maturità.

Un'altra pesca che somiglia a questa mi è stata venduta da un contadino di Agnano. Essa è, come la Madalena sudetta, a polpa bianca, tenera, aquosa, acidetta e aderente al nòciolo, ma questo è duro e non si rompe come in quello. Di più la buccia, di fondo bianchignolo, è quasi interamente coperta da un rosso-vinoso e quasi paonazzo come le Pesche di Francia. Queste due varietà non solo sono le più preziose per la bontà della pasta ma per la loro bellezza e precocità.

Ho veduto più oltre altre varietà nell'orto del rettore di Agnano ma non ancora mature. Fra queste vi ho rimarcato la Pesca-ciliegia che comincia a rosseggiare e che altro non è che la pesca-noce a frutto piccolissimo che ho già trovata abundantissima a Pontremoli e che pare si moltiplichi di nòciolo. L'altra che ho rimarcata è la pesca Carota, lanuginosa, la di cui polpa è di un rosso di carota.

Tutte le altre annonziano di essere tardive molto, essendo ancora piccolissime e verdi. Da quanto ho potuto rilevare la pesca del curato di Agniano è detta da molti Poppa di Venere perché ha in cima come una mamella che la finisce. L'altra invece tondeggia in cima. La prima è bianchiccia e il rosso che la vela da un lato è così leggero che pare sempre immatura, mentre che la seconda è coperta quasi totalmente da un rosso-vinoso che la fa parire matura prima di esserlo. Hanno però ambedue la stessa polpa e lo stesso gusto ma diferiscono dal nòciolo che nella Poppa di Venere è fragile e quasi sempre aperto e vuoto e che, nell'altra, è più duro, chiuso e per lo più pieno.

Agnano, 24 luglio 1816. In più poderi della Molina e di Agnano ho trovato una razza di pero che merita di essere coltivata e per la bontà e per la bellezza: sono chiamate in questi contorni Moscadelle Veneziane o, nelle colline pisane, semplicemente Moscadelle. È un perino oblungo, giallignolo, velato di un rosso

punteggiato di colore sanguigno come quello del pero Reale; la polpa è sugosa, gentile e ha un moscato agradevole. È ora il solo pero buono che si trovi alla piazza mentre le Lardone o Bugiardone sono finite e le altre varietà che si vedono al mercato sotto più nomi sono tutte cative e non meritano di essere conosciute.

Il sig. Vaccà mi ha favorito delle bellissime albicocche delle colline pisane e dei fioroni di Albicello. Le albicocche sono molto grosse, a buccia gialla, tinta di un leggero rosso, a polpa gialla e pastosa ma piena di sugo. Il gusto è, come in tutte le albicocche gialle, forte e picante e non ha il gentile delle bianche come non ne ha l'aqua né la finezza ma non lascia di essere agradevole.

Anche in Agnano e in Asciano, come pure nel mercato di Pisa, ho trovato nei giorni passati delle belle e buone albicocche, molte delle quali non saranno in maturità che fra otto giorni. Ho osservato in punto a questa specie che la Toscana ne è abundantissima. Il piano ha molte albicocche bianche, che però non vi sono gustosissime perché coltivate in orti umidi e raccolte mature: così non vi sono le più pregiate. Le albicocche gialle vi sono più stimate e più abbondanti; esse vengono nei giardini di campagna e in colina, e perciò vi sono più saporite e come più tardive, più abbondanti e meno falaci. D'altronde pare che il pubblico non abbia il gusto ben fino e preferisca un sapore forte, come quello dell'albicocca gialla ad un sapore più gentile come è quello della bianca. Del resto bisogna convenire che se la Toscana è meno ricca del Genovesato di albicocche a pasta bianca, ne è infinitamente più ricca di quelle a pasta gialla. Nella Liguria queste si riducono a tre varietà: Mazzacristiani, albicocche comuni e Giorgioni¹⁰. Nel Pisano le gialle si dividono in tre varietà principali che si suddividono, a loro volta, in moltissime varietà secondarie, distinte principalmente dall'epoca della maturità. Nella Liguria l'albicocca non va al di là della metà di luglio; in Toscana ve ne è una successione continua sino alla metà di agosto.

Le tre varietà principali sono: l'albicocca gialla a forma irregolare, che equivale alle nostre Mazzacristiani; l'albicocca tondeggiante comune e l'albicocca di Germania. La prima è ordinaria e cativa; la seconda si divide in moltissime varietà che si succedono sino alla fine; la terza è pure molto variata ed è conosciuta sempre sotto il nome di albicocca di Germania o albicocco Tedesco: è più grossa e più tondeggiante del nostro Giorgione, matura con facilità ed è più tenace alla pianta. Pare che queste diverse razze siano state tirate dalla Germania dove in fatto vi sono abbondanti e delicate e dove vi vengono grossissime. Alcuni amatori mi osservano che in Firenze non si vedono delle albicocche così grosse che si trovano nel Pisano e specialmente negli orti di Pisa. Il fruttaiolo Banchelli me ne ha provisto delle bellissime, conosciute sotto il nome di albicocche Tedesche o di Germania, il di cui peso era di cinque a sei oncie.

Bagni di San Giuliano, 26 luglio 1816. Oggi ho veduto due varietà di pere che non conoscevo e che si pretendono eccellenti. Esse sono ancora acerbe e sono state colte tali per vendersi ai fruttaioli di Pisa che hanno questo cativo sistema di far maturare i frutti nel magazzino, ciò che non li lascia acquistare la loro bontà.

La prima varietà è chiamata Arancina: è una pera mediocre, tondeggiante, schiacciata dalla corona, senza collo verso il picciolo che è lungo, sotile e impiantato verticalmente. È verde, sfumata di un principio di rosso punteggiato che forse si svilupperà di più nella maturità, cioè in agosto.

La seconda sono stato assicurato da molti intelligenti¹¹ che nel Pisano è conosciuta sotto il nome di Zucherina: è una pera oblonga, campaniforme, ossia senza collo distinto, gradante sino al picciolo come le Campanie. È verde e coperta da un lato da una screziatura di rosso-vinoso, rotta da una punteggiatura bianca come quella

del pero Reale di Finale e che deve prendere più di vivacità maturando. La pera Arancina ha un buon gusto e si può coltivare; dell'altra ignoro il preggio.

Ho visto anche una pera detta Bernardina; essa matura nella metà di luglio e ne ho visto al mercato di Bagni, presso i fruttaioli lucchesi che le chiamano Camoghine; essa è la vera Camusina dei Genovesi.

Oggi, accompagnato da un contadino di Bagni chiamato Costantino Toccafondi, sono stato visitando i diversi poderi che sono lungo il canale del Baglio che dal Serchio conduce a Pisa passano per i Bagni, e vi ho trovato una quantità di piante di pesco ma per la massima parte delle medesime varietà. Tre sono le varietà primaticce che vi ho trovate.

La prima è la Poppa di Venere del piovano di Asciano, comune in Gello, Orzignano, La Molina, Pugnano e conosciuta in quei luoghi come Madalena.

La seconda è la vera Madalena, comune, ma meno della prima, nei villaggi suddetti e confusa con quella perché avente la stessa polpa e solo diferendo per la mancanza della mamella che finisce la prima e per il colore che in quella è bianchiccio, sfumato di rosso e in questa copero quasi interamente di un rosso-vinoso o paonazzo-carrico.

La terza è la Madalena spicca di cui ho trovato moltissime piante a Orzignano, presso Bagni: questa varietà somiglia all'esteriore alla nostra Damaschina pasta. È coperta quasi interamente di un rosa-paonazzo assai carrico ed è tondeggiante, circostanze che la diversificano dalla Madalena che è bianca, sfumata leggermente di rosso, oblonga e divisa in due lobi finiti da una mamelletta puntuta; la Madalena spicca è di più di una polpa più pastosa e meno fina, quantunque piena di sugo e che si spicca dal nocciolo. La polpa però è bianca come nella Madalena; rapporto al gusto trovo che quello della Madalena bianca di Agnano supera le altre».

Il 31 luglio 1816 Gallezio tornò a occuparsi del mercato di Pisa dove le pesche erano vendute a un prezzo assai elevato essendo stata scarsa la loro produzione in seguito a una brinata che, verso Pasqua, aveva gravemente danneggiato le piante a fioritura precoce:

«Malgrado questa scarsità di raccolti il mercato è sempre pieno di frutti. Vi sono ora qualche Bitontone e una grande quantità di fichi Gentili e di Piombinesi; vi sono delle pere di varietà ordinaria in quantità grande e alcune ancora di varietà fine come Moscadelle Veneziane, Granaiole, Bugiardone, Lardone, Bugiarde e Campane. Vi si vedono ancora delle albicocche che vi sono state abbondanti e belle lungo tutto il mese. Le susine sono le più rare: dopo la San Piera e l'Asinara io non ne ho più vedute e ne ho vedute poche anche nei giardini e nei poderi. Oltre questi frutti secondari vi sono in grandissima quantità anche le pesche: sulla metà del mese vi sono state le Madalene bianche mamellate, a polpa attaccaticcia; ora vi sono da dieci giorni le Madalene rosse spicche tonde; vi comparisce, rara, qualche Vagaloggia spicca bellissima, ma rare e non maturissime. Tutto però vi è caro: le pere si vendono quattro crazie¹² la libra; le albicocche otto a dieci crazie; le pesche mediocri sei a sette crazie e le belle sino a otto a dieci. Le pesche comuni non pesano più di quattro oncie l'una; ne ho vedute di cinque, di sei o di sette ma non di più; mi dicono però che ve ne sieno anche di 12 e 14. Oltre le frutta sudette si vede al mercato una infinità di mele piccole e cative, molte fragole di montagna, qualche pochi lamponi e pochissimo ribes e uva spina bianca e nera. Vi è pure dell'uva luglienga che alcuni dicono Sant'Iacopa. Vi sono delle mandorle, delle nociòle tonde grezze e delle noci.

Oggi ho ricevuto una scatoletta mandatami dal sig. Calamandrei, disegna-

tore e stampatore a colori in Firenze e contenente due pesche Madalene che sono le compagne di quelle ch'egli ha preso a disegnare per mio conto¹³; sono queste della medesima razza delle Madalene che il piovano di Asciano chiama Poppe di Venere ma gli individui mandatimi sono un poco più piccoli. È una pesca irregolare (non tonda), più alta che larga, formante come due lobi che finiscono in una mamelletta puntuta; la buccia, lanuginosa, è bianchignola, machiata da un lato di un rosso più o meno vivo ma sempre leggero; la polpa è bianca, aquosa, gentile e gustosissima; essa non si spicca ma adera leggermente al nòciolo per dei filetti che restano incarnati nelle incavature dello stesso e non pienamente come le duracine. Osservo che questa pesca ha il nòciolo aperto e vano come quelle di Asciano.

Una seconda scatola mi è mandata dal sig. Uberto de Nobili da Firenze e contiene i frutti seguenti:

Pera Roggia: è una pera della forma della Bruttebuona ma un poco più corta e della metà più piccola. È grigia; mangiata prima della maturità è gustosa e dolce ma se si tarda un poco amezzeisce. A Pisa è chiamata pera Sozza.

Pera Perla: è una pera mediocre, più piccola che la nostra Reale, avente la stessa forma, di buccia verdastra, coperta per metà di un rosso-carrico fortissimo ma non vivo. Essa non mi pare molto buona ma non ardisco giudicarla perché non è matura¹⁴.

Pera Ananassa: è questa una pera un poco più grossa e della forma della Moscatella di Francia. È verde-giallignola, leggermente velata di un rosso fugitivo da un lato. La sua polpa non ha niente di particolare ma non si può farsene un'idea ben giusta sopra l'individuo mandatomi perché poco maturo.

Pera Bugiarda: è la Bruttebuona del Genovesato; riceve questo nome anche nel Lucchese e in altri luoghi della Toscana.

Pera Moscatella Veneziana: è la stessa che la Moscadella Veneziana dei Bagni e di Pugnano; è oblonga, piccola, e non più del doppio della Moscatellina, a testa irregolare, degradante sulla metà della lunghezza in un collo che continua eguale sino al picciolo; la buccia è giallignola, machiata di un rosso-vivo come quello del Moscatellino; la polpa è tenera, fina, succhiosa, dolce e moscata. È una pera assai gentile.

Susina Claudia: è la vera Claudia dei Francesi e la Verdaccia tonda di Finale, verdastra, con una sutura profonda, a polpa tenera, succhiosa e dolcissima.

Maddalena primaticcia: è una pesca di buccia bianchignola, coperta di un rosso-paonazzo, facile a staccarsi dalla polpa come quella delle nostre pasta. La forma è tondeggiante; la polpa è bianca, gentile e sugosa; non è rigorosamente né spicca né attacciccia: se si cerca di spicarne la metà essa non viene e la polpa si scioglie in sugo e impasta le mani; tagliata o mangiata si trova il nòciolo in parte nudo e colle incurvature asciutte e senza polpa e in parte coperto dai filamenti polposi che si incastrano entro le sue incavature; come però il nòciolo non è mai interamente immedesimato colla polpa come nei duracini, quindi meterei questa razza piuttosto nelle spicche che nelle duracine. Questa pesca è precisamente la stessa che la Madalena seconda che ho visto a Pisa e non difere dalla Madalena di Asciano che per un poco più di colore, una forma più tonda e un nòciolo chiuso, cosa che si trova rara in quelli di Asciano i quali però sono più fini, più grossi e più gentili.

Pesca Venere primaticcia: è una pesca che somiglia un poco alla Poppa di Venere di Asciano e che forse è la stessa. L'individuo mandatomi è piccolo, a buccia bianchiccia velata di qualche sfumatura di rosso leggero e vivo.

Pesca Lucchese: è questa la Madalena tondeggiante a buccia rosso-vinosa

del Pisano; è di una grossezza ordinaria, tonda, colla buccia di fondo giallignolo, coperta da un lato di un rosso-vivo, ma non così esteso né così vinoso come quello della Madalena pisana sunominata; la polpa è spicca, bianca, pastosa, e piena di sugo, ma ha sempre un poco di acidolo come tutte le pesche a polpa bianca; il nòciolo è molto grosso e resta nudo e libero dalla polpa.

Pesca di seme: è questa una spicca a polpa bianca e buccia bianca sfumata di rosso e staccall'osso. È un selvatico mediocre, venuto da una Madalena bianca e perciò si deve riportare a quella varietà di cui però non ha né la grossezza né il gusto.

Susina Regina bianca: è una susina di un tondo-ovato più grossa della Claudia, colla sutura laterale appena indicata e quasi insensibile; la buccia è giallignola e liscia; la polpa è dilicata, succiosa e piena di gusto; essa adere fortemente al nòciolo il quale è oblongo e sotile. Pare che questa susina sia conosciuta nel Pisano come Claudia bianca. Essa è certo una varietà preziosa per il gusto e per l'aqua che contiene. Il fruttaiolo Banchelli la giudica un'Imperiale e mi presenta una mostra di quelle conosciute a Pisa con questo nome: essa è un poco più piccola della fiorentina, ne ha la forma tondeggiante-ovata e il colore giallignolo. La polpa non mi pare la stessa, è più pastosa e non ha né il gusto né l'aqua della susina Regina.

Oggi ho ricevuto dal signor Vaccà una amandola straordinariamente grossa e una bella pesca avuta dalla sig.ra Scotti di Pisa.

La pesca è molto grossa, conformata come a due lobi come la Madalena di Asciano mediante una sutura ben pronunciata che la gira intorno; non ha però la mamella della Madalena di Asciano; la buccia è di un bianco-cereo finissimo, velata legerissimamente da un lato di una sfumatura rossa vivissima o per meglio dire punteggiata perché vi è disposto a tanti punti finissimi e legeri. La polpa è butirrosa, fina, bianca e dilicata; essa si spicca dal nòciolo che resta nudo perfettamente e anche in ciò differisce dalla Madalena di Asciano. In più, nella Madalena di Asciano la polpa è meno pastosa ma più gentile e sugosa e con un poco di acidolo; in questa ha il pastoso del burro ed è senza acido. Quella di Asciano è però più saporita: è questa la vera Madalena gentile, spicca a frutto grosso e dolce».

Ai primi di agosto del 1816 le pesche Maddalene bianche duracine erano ormai terminate mentre, da una decina di giorni, avevano cominciato a maturare le Maddalene spicche e le Vaghe-logge, «bellissime pesche-noci di una grossezza mediocre ma di un bel giallo di cera gregia ma più chiaro e più vivo e colorito da una parte di una penellata di rosso vivissimo». Gallezio ne descrisse anche la polpa, gialla e spicca, e il nòciolo il cui colore giallo è «così diverso dalle cotogne che si distingue chiaramente».

Il 3 agosto 1816, il giardiniere dell'orto del cav. Schibis di Pisa, richiamò l'attenzione di Gallezio su di un fico, detto Rossellino, capace di dare tre produzioni all'anno: la prima di fioroni rossicci, ovali, precocissimi e assai gustosi; la seconda di fichi piccoli, rossicci, molto gustosi, maturi verso la metà di agosto; la terza di fichi ancora più piccoli ma sempre assai buoni e maturi in settembre. Lo stesso giardiniere mostrò a Gallezio un altro fico, chiamato Corso bianco, praticamente unifero per l'aborto dei fioroni, molte piante di albicocco di Germania, e altre di pesco Maddalena e di Vagaloggia non ancora mature, pretendendo di sapere riconoscere questa pesca-noce dalle pesche a buccia tomentosa «colla sola ispezione della foglia, che dice essere nelle pesche-noci più liscia, più puntuta o lanceolata e per dir meglio più amandolata o somigliante a quella del mandorlo». Nello stesso giorno Gallezio descrisse anche due campioni di susine appena ricevuti da Pugnano, uno sotto il nome di Lardona e l'altra di Agostana rossa: «La susina Lardona è una susina grossa, di un verde

giallignolo con del fiore bianco dalla parte della sutura che la taglia dal picciolo alla cima. La sua polpa, croccante e gentile, è piena di acqua e molto gustosa. È una eccellente varietà e probabilmente la stessa che la Pernigona bianca di Boboli. La susina Agostana è grossa, rossa, oblonga senza essere ovale, con un picciolo curto, con una sutura leggera da un lato. La polpa che non adere al nocciolo è suchiosa e saporita. Io credo sia la stessa che la Simiana del Pisano».

Il 6 e il 7 agosto 1816 Gallezio, accompagnato dall'agronomo Vaccà, visitò la zona collinare di Montefoscoli. Le osservazioni ivi fatte riguardano le colture foraggiere introdotte dallo stesso sig. Vaccà (lupinella, erba medica e sulla), un loro confronto economico con quella del grano, e le cultivar di olivo che vengono sommariamente descritte nel diario: Razzo o Frantoiano (Tagliasca), Cucco, simile alla Filandra del Massese, Gremignolo, conosciuto a Buti come Correggiolo e Moraiolo, uguale a quello delle colline di Firenze, che sono dominanti nel territorio volterrano e nel senese. Gallezio descrisse anche il paesaggio agrario di questa zona nei termini che seguono.

«Questa bella collina si trova situata nella catena dei colli che dal Fiorentino scendono sino al mare nel Pisano, dividendosi in più braccia. Essa è piantata di ulivi e vigne e di qualche resto di boschi di rovere. Le vigne sono framiste di campi coltivati a cereali e a fave e di prati artificiali di lupinella senza irrigazione; le case dei contadini, che vi sono frequenti, sono circondate di piante fruttifere. Vi sono, verso il Volterrano, molte colline incolte o seminate raramente a cereali e di poco prodotto, attesa la ripidità del loro pendio e la natura del terreno che è un tufo arenoso e siliceo, facile a coltivarsi ma sogetto ai danni dell'acqua e alla siccità. Il sig. Vaccà però è pervenuto a portare la coltura anche in questa, mediante il sistema dei ripiani, ossia delle fasce alla Genovese che sostiene con degli argini che fa aprativi con la lupinella e che sono stabilissimi; con questo metodo egli vi ottiene la vegetazione la più vigorosa. Come il terreno è della profondità della collina ed è tutto arenaceo, quindi le radici degli alberi lo penetrano facilmente nel tempo dell'umidità anche senza scassi, ed io ho veduto degli ulivi che le avevano gettate a una profondità considerabile. Il sistema dei ripiani introdotto dal sig. Vaccà nelle colline pisane va a cangiare l'aspetto di queste campagne, riparando alla ripidità del pendio dei poggi e moltiplicando il foraggio mediante l'impratimento degli argini che sostengono questi ripiani. Ciò che però è di un'utilità più rimarcabile, e che è nuovo, è il metodo delle buche, o fossi, e dei solchi, o condotti, con cui dirrige le acque delle colture. Questi si praticano sotto degli argini e s'interrompono spesso con degli arginelli o trattengoli, per togliere all'acqua della velocità e trattenere del terreno, e con delle buche profonde e larghe, ove si deposita il terreno che l'acqua scioglie e porta seco. Essi si fanno scendere da un ripiano all'altro, disponendo le buche sotto la caduta, e si fanno scorrere così tutti i ripiani, a zig e zag, sino in fondo¹⁵.

La campagna del m.se Nicolini di Firenze a Camugliano è una delle più belle della Toscana.

Quattro sono i sistemi della condotta della vite nella Toscana. Il primo è quello del Pisano: si piantano due viti ai due lati di un albero, e portate sino al suo imbranchimento, si piega il tralcio fruttifero fra le braccia dello stesso e si fa pendere e legare al tralcio dell'albero vicino, con cui fa festone. Il secondo è il sistema della pianura fiorentina, ove le viti, portate sull'albero, gettano i loro tralci fruttiferi pendenti tutt'attorno allo stesso. Il terzo è quello delle colline toscane dove la vite, attaccata ad un palo, stende il suo tralcio pendente al di là dello stesso, ove è attaccato ad una canna, che si incrocia colla canna a cui è attaccato il tralcio della vite vicina. Il quarto è quello dei paesi d'oltremonte, ove la vite, tenuta bassa, forma un arbusto che si regge da sé senza pali.



La villa di Camugliano fatta costruire dal duca Alessandro dei Medici. Ferdinando II la vendette, insieme a una vasta tenuta, per 5000 scudi a Filippo Niccolini che acquistò così il titolo di marchese di Camugliano

Pisa, 8 agosto 1816. Oggi ricevo da Firenze una scatola di frutti del Giardino di Boboli che mi manda l'amico de Nobili. Eccone l'analisi:

Piccola Mirabella: è una susina della grossezza di una mediocre ciliegia, tondo-ovale, con una sutura insensibile, di un giallo-oro e con una polpa tenera, gialla, poco suchiosa e di un gusto mediocre. Il nocciolo è asciutto e spicca meno dalla costa ove si attacca ai filamenti della polpa.

Susina Simiana: è una Catalana seconda? La Simiana bianca è la Verdaccia di Finale: è ovato-longa, con picciolo dritto e sottile, buccia verde-pistacchio, polpa verde aderente al nocciolo, non suchiosa ma dolce.

Claudia rossa: è una susina tonda come la Claudia ma più piccola e nereggiante. Come aveva sofferto, non l'ho potuta gustare in punto di maturazione.

Catalana rossa grossa: è una susina oblonga ma non degradante al picciolo e ingrassante alla testa come la Catalana bianca. È invece uguale nelle due parti, di buccia giallo-carrico, senza rosso. La polpa è gialla, suchiosa, molto dolce, adera al nocciolo. È un'eccellente susina.

Susina Regina bianca reale.

Susina Regina bianca di Boboli: ha la fisionomia di una delle nostre susine cordate selvatiche. È mediocre di volume, di un ovato puntuto, colla sutura leggera che la taglia dal picciolo alla punta. La faccia è gialla, la polpa, giallo-bianchiccia, è molto suchiosa e gustosa; essa adere molto al nocciolo. Pare una susina assai buona.

Catalana bianco-rossa: è una susina che ha la forma dei nostri Buon-boconi, ma che pare un tantino più grossa. È ovale-oblonga, con un piccolo collo, ottusa alla punta, di un colore giallo-verdignolo, sfumato da una parte di un velo di rosso-punteggiato vivissimo. La polpa è aderente al nocciolo, delicata e gustosa; nell'individuo mandatomi ha poca acqua e perciò non pare la stessa che il Buon-bocone nostro.

Simiana rossa e susina Vecchietti: queste due susine si somigliano tanto che sono portato a crederle la medesima varietà; esse differiscono poco anche dalla

susina Agostana rossa del sig. Roncioni la quale ha la medesima forma e il medesimo colore e matura nel medesimo tempo e solo ha un peziolo cortissimo. La Simiana rossa è ovale, colla sutura ben prononziata da un lato, grossa più che le Asinare alle quali somiglia essendo, come esse, rossiccia-chiara da una parte e carica dall'altra. Ha un picciolo lunghetto. La polpa, giallignola, è succhiosa e gradita e non ha il pastoso asciutto dell'Asinara e adere al nòciolo; finalmente né l'una né l'altra vagliono al gusto la Vecchietti se pure ciò non dipende dal grado di maturità dell'individuo mandatomi. La Vecchietti, coll'esteriore della Simiana, ha una polpa gialla più gustosa e piena di acqua dolcissima. Essa adere fortemente al nòciolo.

Susina Pernicon: è una delle più grosse susine che mi abbia vedute. È quasi uguale alla Susina-pesca del sig. Vaccà, alla quale somiglia pure per la forma e pel colore. La sua polpa è graziosa e sugosa.

Pera Ducale da state: somiglia un poco alla Brutt-e-buona, ne ha il colore che però è di un verde più chiaro, ne ha un poco la forma che nella Ducale è un poco meno oblonga; per la polpa, poi, è gustosa ed ha una vena di moscato; nella perfetta maturità deve esser buona. Il sig. de Nobili mi asicura che risponde all'Epine d'Eté speditami dal sig. Geri¹⁶ e da me non ricevuta.

Pero Arancio da state: questo frutto era degradato nella scatola e quindi non l'ho potuto gustare. Alla forma pare però l'Arancino del Pisano, il quale è un pero mediocre, di polpa ordinaria e con del sugo e un gusto di moscato che lo rileva.

Pera Moscadella tardiva: è la Moscadella Veneziana veduta a Bagni e già mandatami dal sig. de Nobili.

La signora Torreggiani mi manda un panierino di susine delle sue campagne di Pescia che sono veramente magnifiche. Il loro gusto non è cativo neppure, ed hanno una polpa dilicata e gentile sebbene non suchiosissima, ma sono così belle che meritano di essere coltivate con tutta la cura. La loro forma è ovale-oblonga, più grossa verso la testa e degradante verso il picciuolo, sicché rappresentano una zuchetta, ossia una goccia o pendente da orecchino. La dimensione è maggiore di ogni altra susina che io conosca. La buccia è colorita di un rosso graziosissimo e la polpa è gialla, assai gustosa quando è ben matura e ha come un gusto di melone e quando non passa ha ancora un'aqua assai gradevole. È una delle buone e la più bella delle susine.

Il sig. cav. Puccinelli di Pescia, a cui mi sono diretto per avere il nome di queste belle prugne, mi scrive che a Pescia si chiamano susine di Pistoia ma che il loro vero nome è susina S. Claud. Alcuni in Pisa chiamano le susine sudette col nome di Fiaschette. La sig.ra Mastiani mi dice che a Pistoia portano il nome di Simiane. Il sig. de Nobili mi scrive che in quel paese è chiamata susina dell'Imperatore e che viene anche più grossa».

L'otto agosto 1816, recatosi in un orto presso la Porta Fiorentina di Pisa, Gallezio trovò «una ficaia interessantissima» che emergeva da un muro e che era presumibilmente nata da seme. Esaminandone i siconi egli poté accertare che si trattava di un Caprifico poiché «dentro dei granolini dei fiori femmine si trovava un insettino nero avente quasi la forma di una piccolissima formica alata», e da ciò dedusse che questi frutti erano gli «orni», ripromettendosi di controllare poi se questa pianta avrebbe emesso in agosto i forniti dai quali, in ottobre-novembre, sarebbero schiusi «i piccoli moscini destinati a pungere le cratitiri che sogliono spuntare sulla fine di settembre per poi servire a pungere gli orni»¹⁷. Queste osservazioni stimolarono Gallezio a rintracciare un certo fico domestico che, secondo la signora Vaccà, era stato portato dalla Grecia e piantato fuori delle mura di Pisa dove aveva poi

*prodotto fichi grossissimi ma soggetti a cadere senza giungere a maturazione. Gallesio adombrò che il comportamento di questo albero potesse dipendere dalla mancanza di caprificazione*¹⁸.

*Il 10 Agosto 1816, dovendo spedire dei Caprifichi a Firenze per farli disegnare dal Serantoni e non trovandone più sull'albero fuori Porta Fiorentina, Gallesio si rivolse al curato di Agnano che sollecitamente gli inviò dei rami con «i fioroni contenenti i fiori maschi e i fiori femine coi moscini già formati entro dei granolini e le messe novelle lunghe e vegete le cui gemme all'ascella delle foglie sbocciavano tutte due bottoncini uniti, o per meglio dire un bottoncino binato avente due teste puntute, una delle quali si annunziava per un fichino*¹⁹ *e l'altra per una messa».*

Nello stesso giorno Gallesio ricevette da Firenze, da parte del sig. de Nobili e per conto del Geri, i seguenti campioni di frutti:

«Pesca Madalena tardiva: questa pesca ha la forma e il colore della Madalena primaticcia, ossia della Poppa di Venere del curato di Agnano. È tagliata da un lato da una sutura che la conforma in due lobi da quella parte, ma non ha la mamella sulla punta come quella di Asciano e ne differisce ancora in che quella ha la sutura dalle due parti in modo che forma come due lobi applicati l'uno all'altro. Oltre di ciò la Madalena primaticcia ha un fondo giallo-cereo, velato dalla parte del sole di un vago rosso leggero e sfumato nella degradazione come in trasparente; questa, invece, ha il rosso più carico e un poco più disteso ma nel resto è come quella; la sua polpa, però, differisce interamente dalla Madalena Poppa di Venere o primaticcia: in quella essa è fina, aquosa, attaccaticcia e con un gusto assai rilevato; in questa è delicata ma pastosa, spicca e meno gustosa. È questa la Madalena spicca che matura più tardi dell'attaccaticcia.

Susina dell'Imperatore: somiglia ai nostri Pernigoni ma è più grossa e meno tonda, ha la sutura più marcata da un lato e la buccia gialla, colorita in parte di un violaceo gradeggiante che la vela quasi tutta colle sue sfumature. La sua polpa è verdastra, sugosa, croccante e piena di gusto. È una susina molto preziosa e bella; il nocciolo è attaccato alla polpa. È però molto diversa dalla susina di Pescia mandatami dalla signora Torreggiani.

Susina Santa Monaca: a prima vista essa ha un pò di aparenza del nostro Buon-bocone: ne ha la forma e il colore ma negli individui mandatimi è più corta e più carica di rosso. Essa è ovata, con un picciolo sotilissimo, colla buccia di fondo gialligno coperto di un bel rosso-vinoso; la sua polpa non è cativa e ha un gusto di Damaschina, ma non ha l'aqua né la delicatezza del nostro Buon-bocone; è però una susina assai buona e merita di essere coltivata di preferenza molto.

Essendo andato nell'orto Scotti di Pisa, quel giardiniere mi ha presentato una susina nominata Coscia di Monaca che ho trovata eguale al nostro Buon-bocone. Quando però ho esaminato con degli intelligenti la cosa ho riconosciuto che il nostro Buon-bocone riceve il nome di Santa Monaca e che quella che è detta Coscia di Monaca è un'altra susina molto più grossa, lunga e fatta a fiaschetto e più gialla di questa.

Susina Pescaccia: è una susina bianca, grossa, tondeggiante, con una sutura quasi insensibile. La sua buccia è verdastro-bianchignola; la sua polpa, fina, succosa e gentile, è attaccaticcia al nocciolo. È una susina eccellente».

Sempre in data 10 agosto 1816 Gallesio ricevette dal curato di Agnano una dozzina di Pesche-ciliegie per le quali egli riportò nel suo diario la seguente nota:

«La Pesca-ciliegia è una pesca-noce piccolissima e niente più grossa di una

bella ciliegia. Ha la buccia di fondo giallo-bianca ma coperta quasi in totalità di un rosso vivissimo che si unisce alla grossezza per dargli l'apparenza di una ciliegia. La polpa è delicata, gustosa e spicca. Il nocciolo è proporzionato, cioè piccolo. Si pretende che si moltiplichi per seme.

Tre altre varietà di pesche-noci mi sono capitate alla vista nel mercato di Pisa: la prima è la Pesca-noce propria, la seconda è la Vagaloggia, la terza è una specie di Violetta.

La Vagaloggia è un frutto tondeggiente, piatto dalla parte del picciuolo, tondeggiente sulla cima, di una buccia liscia, colorita di un bel giallo macchiato da un lato e spruzzato pel resto di un rosso vivissimo che si raggruppa nel punto il più battuto dal sole in una macchia adensata che forma un contrasto gradevole col fondo della buccia. Questo frutto, il di cui giallo-pagliato lo distingue dalle altre pesche-noci, è tagliato tutt'intorno ma legerissimamente dalla sutura che dal picciuolo va fino alla cima; la sua pasta è fina, aquosa e gustosissima e non ha l'acido delle pesche-noci quando è ben maturo, stato che è indicato da un principio di avvizzimento. Questa preziosa varietà, comune in Toscana e specialmente negli orti e giardini di Pisa, non fa il frutto grossissimo ma ne fa dei belli quando è ben coltivata. Le più belle pesano oncie cinque. La Vagaloggia propria è attaccaticcia o duracina, ma ve ne è ancora una varietà di spicca e ne ho avute delle eccellenti da un orto fuori di Porta Piaggia in Pisa. Questa varietà ha i caratteri della sudescritta: buccia giallo-pagliato macchiata di un rosso-vivo, polpa giallo-pagliata eguale all'altra ma spicca; il gusto ne è meno rilevato e vi si sente un pochino l'acidotto ma la pasta ne è fina e delicata. Si moltiplica d'inesto ma si pretende che venga anche di nocciolo. Il sig. de Nobili, a cui ho spedito un campione di Vagaloggia da Pisa perché la confronti, mi scrive che questa è l'Alberges di Duhamel e pare che a Firenze, ove non si conosce il nome di Vagaloggia, sia chiamata con quello di Alberges o anche di Pesca-noce.

La Pesca-noce propria non viene mai così grossa come la Vagaloggia. Nella sua forma è regolare e uno dei lobi formati dalla sutura che la taglia dal picciolo alla punta è più rilevato dell'altro; la sua buccia è di un fondo bianchignolo o giallo-cereo ed è coperta quasi interamente dal rosso-vivo e adensato che la rileva. Essa in ciò somiglia alla Pesca-ciliegia che ha lo stesso fondo cereo e il suo colorito. Nel resto la polpa è bianca e spicca, delicata ma di gusto mediocre e un poco acidola. Il sig. de Nobili, a cui ne ho inviato un campione per confrontarlo, mi scrive che a Firenze essa è conosciuta sotto il medesimo nome di Pesca-noce.

La terza varietà è la più singolare ed è nuova per me: è una Noce-pesca della grossezza delle nocipesche proprie, colle forme più irregolari e quasi somiglianti all'albicocca avendo uno dei due lobi formati dalla sutura insensibile che la taglia, un poco rilevata sulla punta. Il fondo della buccia è di un verdastro-giallignolo ma è appena sensibile essendo coperto di un paonazzo carico scuro che lo vela da un lato e che, caricando gradevolmente, finisce per infoschirsi e divenire oscuro e bruno. La polpa è spicca. Io la credo una Brugnon Violetta dei Francesi. Il sig. de Nobili la giudica anch'esso per una Brugnon Violetta».

Il 14 agosto 1816 Gallezio visitò a Pisa, in via San Martino, il giardino del sig. Mazzei²⁰, trovandovi cinque cultivar di pesco-noce e cioè due Vagalogge (una spicca e l'altra duracina), l'Alberges, il Brugnone Violetto e la Pesca-mela. Eccone le descrizioni sul diario:

«Le due Vagalogge non hanno quasi alcuna differenza all'esteriore che le distingui: sono ambedue di una buccia d'un giallo-pagliato carico, che qualche

volta è appena spruzzata di qualche striscia sfumata di rosso e che qualche volta ne è macchiata dal lato del sole in un modo vivissimo. Esse vengono ambedue assai grosse; la loro polpa è gialla, delicata, sugosa e saporita e nella maturità non ha l'acidolo delle noci-pesche; la duracina è però più gustosa della spicca. Il nòciolo è anch'esso giallignolo.

L'Alberges è una noce-pesca piccolissima, nulla più del doppio della Pesca-ciliegia, di pasta spicca e bianchiccia, e colla buccia di un bianchignolo-cereo, velato di una sfumatura gentile di rosa; la polpa è gentile e gustosa, bianca e spicca. Il colore della buccia somiglia a quello delle albicocche bianche colle quali quasi si confonderebbe.

Il Brugnone Violetto è una pesca-noce che viene della grossezza di una Vagaloggia. La sua polpa mi è parsa giallignola e solo un poco venata di rosso-violaceo presso al nòciolo che è grosso e che si spicca asciutto e ha un colore rosso-violetto; la buccia, che ha il fondo giallignolo, è coperta nella massima parte di un rosso-violaceo carico che la distingue dalle Vaghelogge; la polpa è delicata e gustosa e, nella maturità, è senza acidolo. È una pesca preziosa.

La Pesca-mela è un'altra pesca alla quale si è dato il nome di mela perché la sua buccia resta sempre verdognola. Io difatto l'ho vista tale, ma non era ancora matura. La sua polpa, che si dice pure verdognola, è delicata, gustosa e senza acido; essa spicca dal nòciolo, che è grosso e violaceo.

Ecco le cinque razze di pesche-noci di Pisa che, unite alla Pesca-noce comune e alla Pesca-ciliegia, fanno sette varietà ben distinte e tutte pregevoli. Si pretende che si moltiplichino facilmente di seme senza degenerare ed io ne ho serbati molti per farne la prova. Tra queste ve ne sono tre a polpa gialla (le due Vaghelogge e il Brugnone); la Ciliegia e l'Alberges sono a polpa bianca».

Gallesio descrisse anche due uve da mensa estive del circondario pisano:

«La S. Jacopa è la nostra Luglienga. Essa viene a grapoli fitti, ad acini tondi e matura per San Giacomo, cioè verso la fine di luglio. Ne ho mangiato della matura il giorno di S. Anna (26 luglio) al pranzo della duchessa di Chablay e già della semimatura ne avevo veduta alla piazza da più giorni.

La Galletta è la seconda: questa comparisce alla piazza sui primi di agosto e vi è conosciuta ancora sotto il nome di S. Jacopa o di S. Jacopa Moscadella. Alcuni però la chiamano Uva della Regina, poiché il nome di Galetta pare consacrato alla nostra Cornetta che ho veduta a Montefoscolo e altrove e che non matura che in settembre. È vero che vi è un'uva settembrina che si serba per l'inverno e che porta il nome di Uva della Regina, ma, come essa, ha la forma eguale a questa, cioè è ovale e longa, e solo che è un poco più grossa, quindi può darsi che l'una sia Regina estiva e l'altra Regina vernina. Il sig. Vincenzo Carmignani mi assicura che la S. Jacopa ad acini grossi e ovali si chiama Premice».

Il diario del 15 agosto 1816 descrive alcuni campioni pomologici spediti dal cav. Vincenzo Puccinelli di Pescia, fra cui delle noci nostrali, delle mele Rose e Calimane, delle pere Bugiarde piccole e acerbe, delle pesche Moscatelle e Spiccagine e dei fichi Corbi. Il diario prosegue con una breve descrizione di tre cultivar di pesco e di quattro cultivar di susino osservate il 18 agosto nel giardino Scotti e con un aggiornamento sul mercato pisano della frutta:

«La pesca Vagaloggia è una Vagaloggia ordinaria, cioè una pesca-noce a polpa gialla, attaccaticcia, a buccia giallo-pagliata totale in alcune e in altre marmorata di un rosso-vinoso vivo, grossa come una pesca ordinaria, cioè di circa cinque oncie, e di molto profumo.

La pesca-noce Violetta è una magnifica pesca-noce a buccia rosso-paonazza quasi totale e in molte totale, del peso di cinque a sei oncie. Il fondo del colore della buccia è giallo-verdognolo ma, maturando, si tinge di rosso come a fiocchetti in modo che prima della intera maturità è come marmorata; il rosso finisce poi per coprirla per intero lasciando solo una punteggiatura di giallo dal lato dell'ombra e infoscandosi dal lato del sole sino a renderlo di un rosso sanguigno o come violaceo. La pianta si carica moltissimo e come è vigorosa perché in buon terreno ed in ispaliera, quindi offre l'aspetto il più magnifico per la grande quantità di questi frutti che spiccano tanto per il loro colorito. La polpa è pastosa, giallignola, spicca e piena di sugo, ma il gusto non risponde alla bellezza ed io la trovo insipida. Il nòciolo, grosso, è rosso-violaceo, si spicca più di qualunque altro e resta nudo. È il Brugnone violetto.

La Poppa di Venere seconda è una magnifica pesca a lanugine, di una grossezza straordinaria, modellata a lobi legeri da una sutura che è pronunciata verso la cima ove forma una mamella. La sua buccia, di un bianco-verdognolo, è colorita di un rosso-paonazzo bellissimo che le dà il più gran risalto e che la distingue in un modo sensibile dalle nostre pesche a polpa gialla il di cui rosso è sempre sparuto inclinando al rosa. La polpa è bianca e spicca, a gusto gentile, solo rotta presso del nòciolo da dei fiocchetti di rosso-vivo. Il nòciolo è grossissimo e, sebene si stacchi dalla polpa, ne conserva però qualche filetto attaccato alla cavità come tanti raggi.

La Regina Claudia è la nostra Claudia ma i suoi frutti sono grossi come grossissime susine Asinare; ciò è dovuto ancora alla località, essendo piantate in un orto umido e grasso e in ispaliera a un muro.

La Monaca, conosciuta a Firenze sotto il nome di Santa Monaca e confusa per l'analogia del nome con la cosiddetta Coscia di Monaca, è una susina che ha la forma di un ovo sotile e alongato, di bucca giallo-livida, sfumata di una spruzzatura legera di rosso, piena di sugo e saporitissima. Essa non è il nostro Buonbocone di Finale.

La Moscina è una susina mediocre, di polpa egualmente mediocre: io non la trovo di prezzo.

La Serotina, finalmente, è una susinella verdastra e della forma delle Zuchérine di Finale. Mi dicono che venga gialla e che sia assai buona e che non maturi che tardissimo sostenendosi sino al Natale. Il giardiniere di Scotti dice che è chiamata in Pisa col nome di Bianchetta e in Firenze di Mirabolana tardiva.

Il mercato di Pisa non presenta più da qualche giorno che dei frutti mediocri. Dopo le Madalene attaccaticce prime, che vi sono durate tutta la metà seconda di luglio, e dopo le Madalene spicche rosse, che vi sono state dal 20 luglio al 10 agosto, non vi ho quasi vedute pesche buone. Vi si vedono qualche pesche bianche a polpa attaccaticcia dette Moscatelle, e molte bianche-spicca. Le prime sono grosse, belle, aquose e saporite e quali più tardive si conoscono da noi. Le seconde, che noi conosciamo sotto il nome di pasta-bianche e che noi stimiamo poco, sono passabili ma non vagliono le Madalene né le gialle del Genovesato. Quelle che compariscono al mercato con più vantaggio sono le peschenoci di più qualità, le diverse razze di Vagaloggia, spicca e cotogna, le Alberges, le Pesche-ciliegie e le Pesche-mele.

I fichi-fiori, che vi sono stati abundantissimi sino al presente, ora sono rari; essi hanno cominciato sulla metà di luglio coi Bitontoni, e poi hanno continuato coi fichi Gentili che si trovano dappertutto e specialmente negli orti dell'agro pisano, coi Piombinesi che vi vengono dalle colline in grand'abondanza; ora però non si vedono più questi secondi e solo vi restano alcuni Gentili che però sono rari e molto cari.

Le pere vi sono state abundantissime in tutto il mese di luglio. Le migliori sono state le Lardone e le Bugiardone. Le Granaiole e le Arancine sono venute con quelle in abbondanza e vi si sono vedute poche e cative Camogine. Le Bugiarde e le Campane, o Buoncristiane, vi sono state rarissime. Ora vi abbondano le pere Santa Maria: questa è una delle più abbondanti del Pisano, somiglia un poco alla Reale di Finale ma è più grossa e più compressa alla corona. Nel resto ha come quella la buccia verde-giallignola, punteggiata da un lato di un rosso che spesso si stende come una macchia. La polpa è crocante, bianca, un tantino granellosa, piena di sugo e gustosa. Questa pera è sconosciuta in Firenze.

Un'altra pera che ho gustata a Pisa, ma è del Lucchese da dove l'ha portata il sig. Vaccà, è oblonga, verdognola, di polpa bianca, sugosa e moscata. A Lucca è detta Pistacchia se bene differisca dalla Pistacchina vera. Il sig. Geri asicura che è la Gnocchina d'autunno di Boboli.

Non farò parola delle infinite razze di pera cative e senza nome che hanno riempita la piazza sino al presente.

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

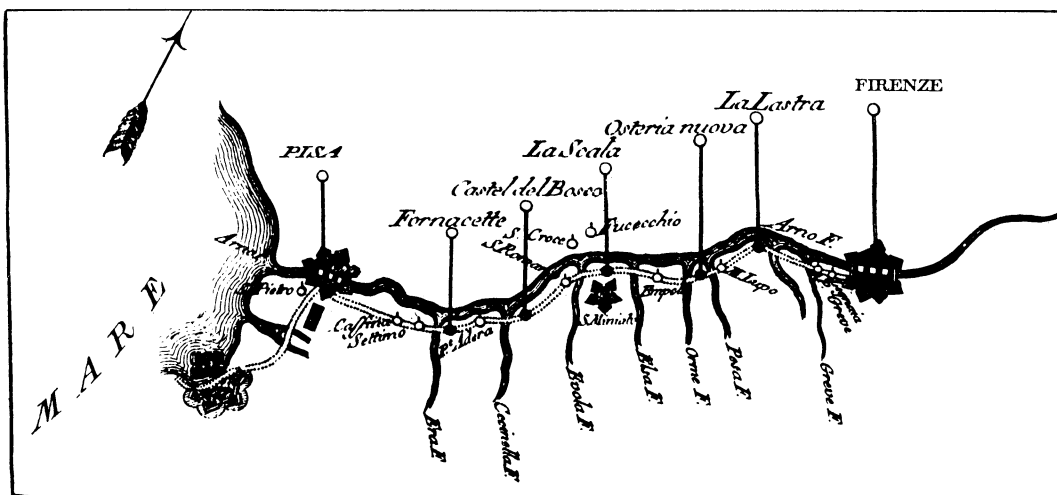
Le mele vi sono a grandi cesti ma tutte cative e vi si mangiano e vendono cotte più che crude.

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

Il 22 agosto 1816 Gallesio lasciò Pisa alla volta di Firenze percorrendo la strada che ancora oggi corre nella valle dell'Arno e spesso costeggia questo fiume²¹. A Firenze Gallesio si trattenne sino alla fine del mese. Il trasferimento fu occasione per annotare sul diario le seguenti osservazioni:

«Le belle pianure pisane offrono per lungo tempo l'aspetto il più ridente. Esse sono divise in grandi quadrati oblonghi formati da filari di olmi o di ontani. Questi quadrati sono coperti di grani e di fave e presso alle case dei contadini si vendono molte ficaie e qualche altri frutti.

Gli olmi e gli ontani sostengono dei gruppi di quattro a cinque viti ciascuno, che passano i loro tralci attraverso i loro rami e che vanno ad attaccarsi gli uni agli altri pendendo a partour. Questa simetrica disposizione cangia a poco a poco



Itinerario della strada da Pisa a Firenze lungo il corso dell'Arno (in: *Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.)

nell'entrare nel Fiorentino: qui le pianure sono coperte di alberi a filari vicini i quali sostengono la vigna che non si appoggia nei loro rami aperti e pende da quelli ma senza legarsi a festone.

L'ulivo comincia a trovarsi nell'entrare nel Fiorentino, ma assai raro e in piante meschine. Esso è della stessa specie di quello del Pisano e del Lucchese, ossia Tagliasca. In proporzione che si avvicina a Firenze se ne vedono in più quantità ma tutti della medesima razza. Ne ho vedute delle bellissime all' Ambroggiana, vicino a Montelupo, e ho saputo che vi sono conosciute sotto il nome di Frantoiane. I contadini mi hanno detto che vi è ancora qualche Moraiola ma non ho potuto constatare cosa intendano sotto questo nome».

A Firenze Gallezio si incontrò, il 23 agosto 1816, con Antonio Serantoni che gli mostrò alcuni disegni che gli erano stati commissionati per la Pomona Italiana e «finalmente finiti alla perfezione»: ciliegia Bianca (da un esemplare raccolto nel giardino dei Semplici e fornito dal Targioni Tozzetti); mela Carla (da campioni raccolti in Finale); pera Spina; Caprifico (da campioni raccolti in Pisa nel giardino Scotti e in Asciano presso il parroco del luogo). Assai soddisfatto della qualità di questi primi disegni Gallezio commissionò al Serantoni i seguenti altri, pattuendo per ciascuno di essi un compenso di 36 paoli²²: pera Carbonetta o Arancia, pera Allora, pesca Carota, pesca Violetta, pesca Poppa di Venere, pesca Amandolona (Pesco-mandorlo), pesca Vagaloggia attaccaticcia, pesca Alberges e Pesca-mela. Il Serantoni fu poi incaricato di incidere le lastre in rame del Caprifico, del ciliegio Giallo, della mela Carla e della pera Spina. Nello stesso tempo Gallezio affidò al Calamandrei, o meglio al suo collaboratore Giuseppe Bucherelli, il compito di disegnare la pesca Maddalena primaticcia, il fico San Piero e una pesca Reale fornita dal Geri che l'aveva raccolta nel giardino di Boboli.

Naturalmente Gallezio non mancò di visitare il mercato annotando sul diario le seguenti osservazioni:

«Il mercato di Firenze presenta poca frutta scelta: vi sono degli Arbiconi, detti qui fichi San Pieri, dei fichi Gentili e dei fichi Albi che ho riconosciuti essere lo stesso che i Matari di Pontremoli e gli Albicelli del Pisano. Vi ho vedute delle pere Sucotte da state, dette pere Campane, delle Spadone, dette Spada, e delle Bruttebuone, dette Bugiarde. Vi è una quantità di susine che sono di quattro qualità.

La prima è la Santa Monaca che somiglia al nostro Buon Bocone ma che ne differisce nella forma e nella pasta. La S.ta Monaca ha la buccia d'un verde-livido che dà nel giallognolo ed è sfumata in gran parte d'un velo di rosa chiarissimo che è rilevato dal fiore bianco che lo interrompe in più luoghi, e in tutto questo somiglia al Buon Bocone; ma questo ha la forma di un uovo allungato mentre la S.ta Monaca ha la forma di un uovo ottuso e schiacciato nella base e nella cima; la polpa del Buon-Bocone è delicata e aquosissima, disfacendosi in bocca più della Claudia, e la S.ta Monaca ha una polpa giallognola soda insieme e sugosa ma non aquosa e di un gusto di Damaschina. Il suo nòciolo è perfettamente spicco. Il picciolo è curto e sotile. Questa susina è confusa sul mercato con la Simiana. Esse si somigliano un poco ma la Monaca ha un color di rosa slavato e trasparente e la Simiana è di un rosso denso e carrico; la Monaca è più aquosa e più saporita.

La seconda è il Pernicone che alcuni nella piazza medesima conoscono sotto il nome di Simiana: è questa una susina che è un tantinello più stretta alla base, ossia al picciolo, che alla cima, che ha una sutura profonda che va dalla base alla cima da un lato e la di cui buccia, di fondo giallignolo, è coperta quasi in totalità da un velo di rosso vivissimo; la sua polpa è verdignola e gustosa ma meno buona della Monaca



L'Arno tra Pisa e Firenze nei pressi di Grumaggio (incisione di G. Benedetti)

non avendo il damaschino di quella; è spicca ma ha dell'aqua. Diferisce dal nostro Pernigone in che quello è più tondo e senza sutura e questo è più grosso, un poco codato verso il picciolo e ha una sutura. Io riguardo questo come migliore.

Molte altre varietà, rosse e bianche, si vedono unite con queste ma tutte mediocri: i fruttaioli chiamano Regina bianca un susinone bianco, a polpa giallo-carrico e mediocre; chiamano Catalana una susina longa, giallignola ma asciutta e mediocrissima e Monaca o Simiana una susina rossa, un poco più piccola della vera Monaca e a polpa giallo-rossa carica e molto pastosa.

Molte pesche ho vedute sul mercato. Esse sono delle pasta bianche di più varietà, qualche attaccaticcia bianca, delle Cotogne attaccaticcie gialle e delle Damaschine chiamate qui Moscatelle: queste sono, precisamente come a Finale, di una grossezza media, di buccia gialla, coperta di un rosso vivissimo e bello, di polpa gialla aderente al nòcciolo.

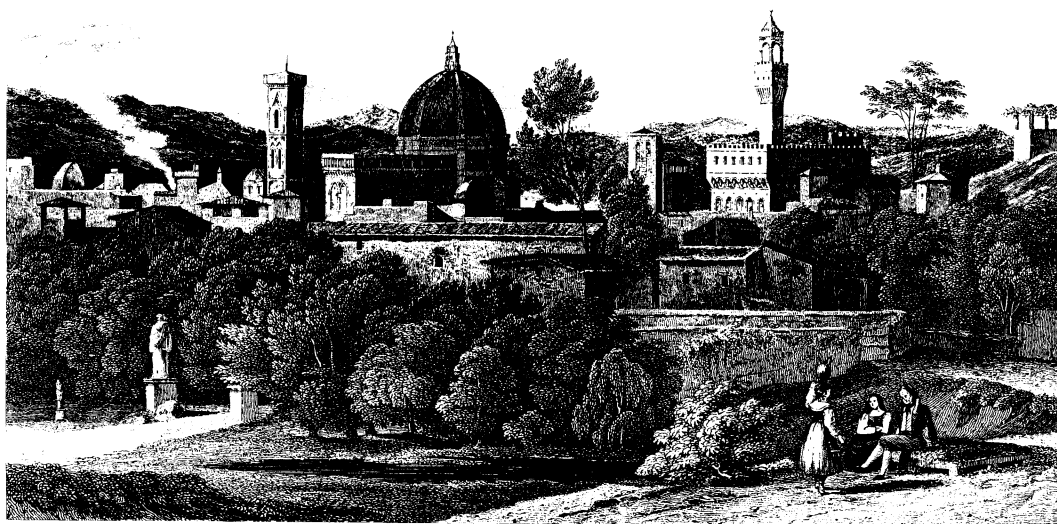
Firenze, 27 agosto 1816. I fichi-fiori comuni a Firenze sono tre: Portoghesi, San Pieri e Gentili. Vi si trovano ancora dei Verdini, dei Dottati e degli Albi ma questi ultimi sono rari.

I Portoghesi non maturano che il fico da state e periscono come anebbiati; i fichi da state sono campaniformi, il doppio grossi del fico San Piero, di un violetto-giallo al difuori e biancheggianti all' interno; sono i primi a maturare e più squisiti: si preferiscono ai Gentili, almeno per il sapore. Io non gli ho veduti né si conoscono nel Pisano.

I San Pieri sono gli Arbiconi del Genovesesato e i Piombinesi del Pisano: sono i più abbondanti, cominciano sulla fine di giugno e durano sino a tutto agosto, indi maturano i settembrini.

I Gentili sono i terzi a cominciare, vedendosi sul principio di luglio, ma non durano che alla metà di agosto; i settembrini cadono anebbiati.

I Verdini sono essi pure dei fioroni ma rari; vengono della grossezza dei fioroni San Pieri, ma verdi fuori e rossi-carrichi all'interno, maturano in luglio ma per la maggior parte cadono anebbiati.



Firenze: veduta pittoresca della città da Oltrarno

I Dottati e gli Albi fanno, come i Verdini, pochi frutti e per lo più annebbiati.

Il Verdino settembrino è piccolo come due volte l'Agretta, compresso alla corona come il Prusciotto nero ma sempre verde-giallignolo e nell'interno rosso. È uno dei più saporiti tra i fichi.

Le pesche più conosciute a Firenze sono:

La Pesca-ciliegia di Boboli, che non è la Pesca-ciliegia del Pisano, è una delle primaticcie maturando contemporaneamente alla Madalena: è una pesca della grossezza di un'albicocca comune, a polpa bianca, a buccia bianca e spicca. Pare poco conosciuta a Firenze e incognita nel Pisano.

La Maddalena primaticcia è una attaccaticcia a polpa bianca e buccia bianca velata di rosso; è la Maddalena del Pisano.

La Maddalena seconda: è la Sant'Iacopa di Pisa. È una spicca a polpa bianca, a buccia gialla, quasi interamente coperta di un rosso-vinoso. È comune nel Pisano e assai conosciuta anche a Firenze.

La Cotogna Moscatella è una attaccaticcia bianca, a buccia bianco-cerea, qualche volta sfumata di rosso, a polpa bianca, sugosa, acidola. È la Moscadella del Pisano e la Bianca aquosa di Finale. È comune in Toscana.

La Cotogna gialla-rossa è la Moscadella gialla e la Pesca gialla-rossa attaccaticcia del Genovesato, ossia la Pesca di Savona: è rarissima nel Pisano, abundantissima a Firenze ove ha un rosso più vivo e più vinoso che in Savona e forse lo stesso che la nostra Damaschina alla quale molto somiglia. La buccia è giallo-pagliato, coperta nella massima parte di un rosso-vinoso carrico; la polpa è soda, aderente al nocciolo e giallo-pagliata. Matura sul finire di agosto. Io credo che non sia la Giallo-rossa di Savona ma la vera Damaschina di cui ha il colore rosso-vivo che non è mai così forte nella Primaticcia di Savona.

La Poppa di Venere primaticcia è una pesca grossa, a polpa bianca, spicca, a buccia bianco-verde giallignola, coperta da un rosso-vivo spesso vinoso. È la Pêche de Montreuil di Parigi, la Poppa di Venere del Pisano e non è conosciuta nella Liguria, mentre è molto comune a Firenze e Pisa. Essa è di forma appuntata e terminante come a mamella; la buccia è di un colore bianco-verde giallignolo, coperta di un rosso-vinoso vivo che si adensa e si carica in un punto; la polpa è dilicata, aquosa e saporita. Matura alla fine di agosto.

Il Pomo di Pavia è una spicca bianca che non differisce dalla Reale che per la maggiore profondità della sutura che le dà un lobo più rilevato dell'altro e col capezzolo come la Poppa di Venere. Matura ai primi di settembre.

La Poppa di Venere tardiva è una bianca spicca, a buccia verdastra appena velata di una legerissima sfumatura di rosso, gustosa e delicata. Matura sul principio di settembre ed è molto comune.

La Cotogna gialla, che matura a metà di settembre, è una ataccaticcia a polpa gialla, dura, sugosa e aderente al nocciolo: la buccia è totalmente gialla e rare volte sfumata di un soffio di rosso. È molto comune in Firenze e nella Toscana.

La Giallo-rossa spicca è una pesca tardiva che matura ai Santi. Essa è chiamata Moscadella tardiva, è spicca, a polpa gialla, a buccia gialla, nella più gran parte coperta di rosso-vinoso. È molto gustosa (io non ho potuto gustarla perché ancora acerba). Essa è rara e pochissimo conosciuta.

L'Amirabile è una spicca bianca, a buccia giallo-verdognola come la Poppa di Venere. La sua forma, un poco alongata, la distingue solo dalle sopra notate che sorpassa in delicatezza e sapore.

La pesca Carota è una pesca a polpa sanguigna, con buccia oscura, coperta di molta lanugine. Il sig. Targioni mi ha fatto vedere e gustare all'orto agrario delle belle pesche Carote: sono queste di una grossezza ordinaria; la loro buccia, oscura e pelosa, non è bella, anzi il bianco della lanugine, rilevato dal rosso sanguigno della buccia, forma un composto niente grazioso alla vista. L'interno, però, è bellissimo, essendo precisamente la stessa cosa che la barbabietola, cioè di un rosso-sanguigno vivissimo. La polpa è spicca, delicata e gustosa. Io riguardo questa varietà come preziosa per la bellezza e pregevole per la bontà.

Le pesche-noci del Fiorentini sono:

La Noce è una spicca liscia a polpa bianca, a buccia verdognola, con una coloritura di rosso da un lato; è acidola e poco gustosa.

L'Alberges è la Vagaloggia spicca del Pisano; è gialla di polpa e di buccia, saporita e senza acido. Alcuni la chiamano Novellara.

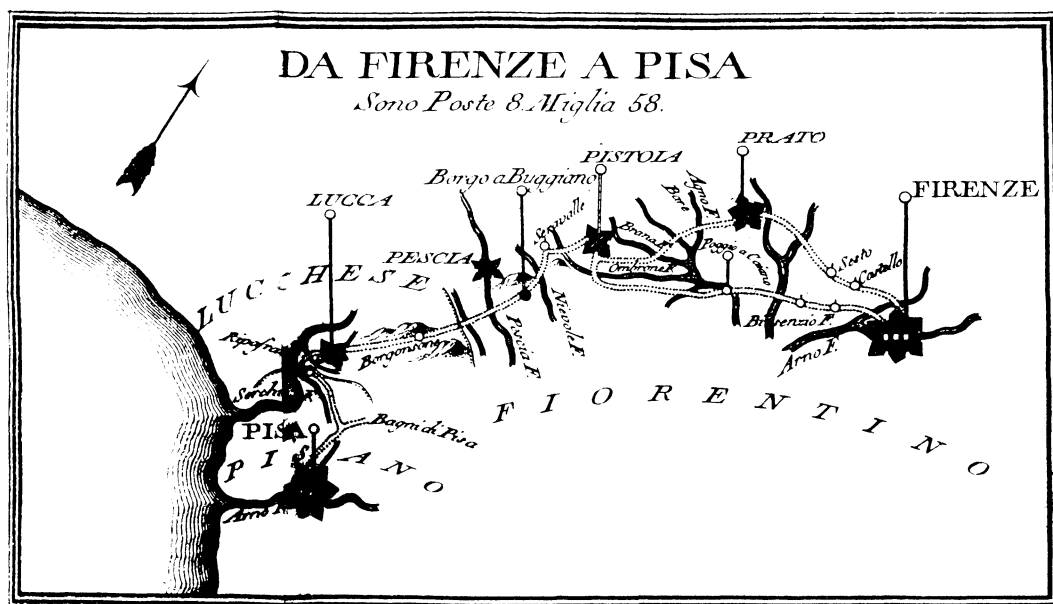
Brugnon violetta è una pesca-noce spicca, a polpa bianca, a buccia verdognola, coperta di un rosso sfumato nella sua gradazione e denso nel centro. È questa la Pesca-mela di Mazzei di Pisa e differisce dalla Violetta di Pisa che ha la buccia interamente violacea e la polpa gialla.

La Pesca-ciliegia di Pisa, l'Alberges di Mazzei e la Vagaloggia ataccaticcia di Pisa sono sconosciute o rare in Firenze, ove però il nome di Vagaloggia è conosciuto come di una pesca, ora rara, anticamente coltivata nel giardino del Granduca, detto la Vagaloggia, sito fuori della mura dalla Porta del Porticciolo presso Porta al Prato».

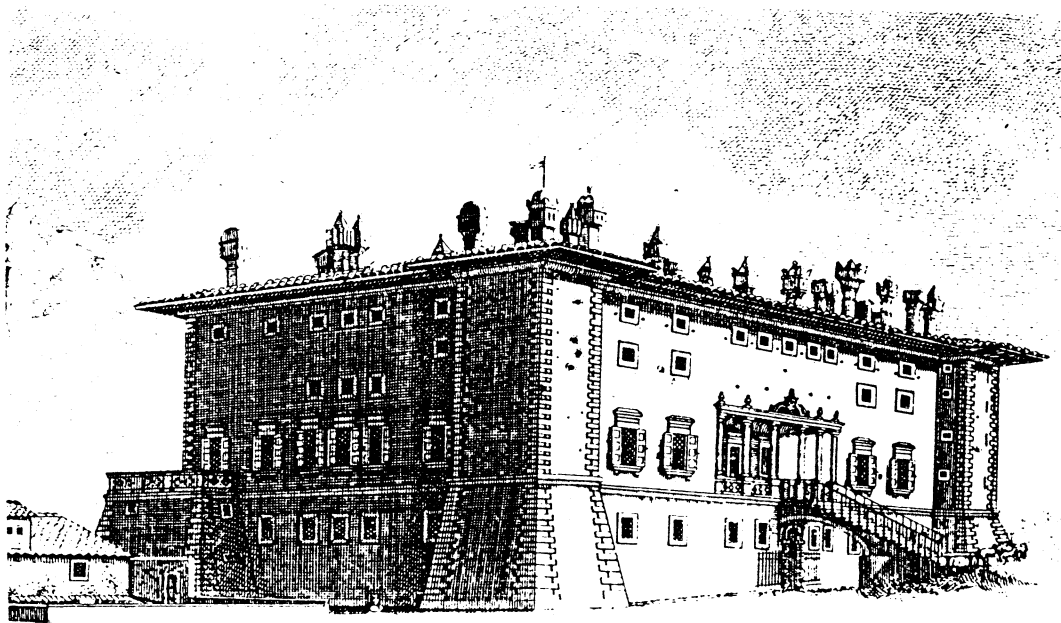
Alla fine di agosto 1816 Gallezio fece ritorno a Pisa passando per Pistoia, Pescia e Lucca²³. Il diario riporta la seguente descrizione del paesaggio e delle colture delle zone percorse:

«Il Pistoiese è formato da una bella pianura chiusa da una cerchia di colline che scendono dall'Appennino e vanno a finire nella valle dell'Arno. Il piano, coltivato a grani, granturchi, legumi e vigne, offre dei frutti negli orti che avvicinano la città e presso le case dei poderi: questi sono pere, mele, pesche, susine, albicocche, noci e fichi. I fichi che vi ho osservato sono quasi tutti Brugiotti neri, Dottati e Verdini; nelle colline ve ne sono di altre varietà e specialmente dei bianchi che sono gli Albi del Fiorentino.

Le ulive sono esse pure nelle colline: ne ho vedute in quelle di Artimino



Itinerario del viaggio da Firenze a Pisa via Pistoia, Pescia e Lucca (in *Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o. c.)



La villa medicea di Artimino nei pressi di Firenze

e in tutto il resto della collina; la massima parte sono Tagliasche, conosciute sotto il nome di Frantoie e, in qualche luoghi, di Correggiòle. Dopo le Frantoie vengono le Oglìole che sono le Moraiole del Fiorentino, ossia le Pignole del Genovese. Le Gremignole, che i Fiorentini dicono Mignole, sono la terza varietà che ho veduta nel Pistoiese ma che vi è molto rara: è una pianta mediocre, i cui rami sono brancuti e le cui foglie sono piccole, sotili e curte.

Il Pesciatino è il paese che resta al Ponente dei colli che formano a Levante la valle dell'Ombrone, ossia il piano di Pistoia e di Prato; egli occupa la massima

parte della Valle di Nievole ed è un paese delizioso per le acque che lo bagnano e per la fertilità dei suoi terreni. Qui si trovano gli agrumi in piena terra: è vero che si ricoprono in inverno con delle stuoie, come si fa a Pistoia e a Firenze, ma ho veduti degli aranci forti assai grossi che mi assicurano resistere agli inverni ordinari di questo paese e non soffrire che i geli straordinari come quello del 1813. Nel resto i giardini di agrumi sono frequenti in tutta la Toscana. La massima parte sono in vasi, ma ve ne sono in spaliera e moltissimi in ceppo, ossia a arbusto per lunghe aie, bassi da potersi cuoprire. Gli aranci forti sono perlopiù a albero nei cortili, tanto a Firenze come a Pistoia e Pescia. Gli aranci dolci sono in vaso. I limoni sono in vaso, in spaliera e a filagni bassi a foggia di arbusto. I cedri (Cedratì Fiorentini) sono quasi tutti a lunghi filagni di due braccia d'altezza ed altrettante di larghezza: questi sono abundantissimi e quasi tanto comuni quanto i limoni che formano il primo oggetto della coltura degli agrumi della Toscana. Le altre varietà sono rare e non si trovano che in qualche giardino di amatori. In quest'anno 1816 i limoni si sono venduti in Lucca a lire 10 il cento; essi sono carissimi sempre. Il Pesciatino è abundantissimo di ogni sorta di frutti e vi sono dei giardinieri che fanno un certo commercio di piantini²⁴.

I fichi più comuni in questo territorio sono gli Albi che vi vengono bellissimi e che sono i primi a maturare (20 agosto). Il Prusciotto nero, il Dottato e il Verdino sono i più stimati, ma quest'ultimo non vi è così abundante come nel Pistoiese. Il fico Corbo è il Piombinese di Pisa. Il Sementino mi pare il fico Corso di Pisa. Vi sono poi altre varietà che credo mediocri. Ho gustato il Verdone e il Zuchetto che è un Verdone più grosso e che dicono faccia fioroni. Non ho potuto constatare altre varietà che mi sono state nominate e sono il Datilo, che mi pare diverso dal Datilo delle coline pisane, ossia il Coasco del Finalese, e il Castagnolo; ho però riconosciuto nel Rafacone il Brusciotto bastardo di Pontremoli, ossia il fico Unico che fa, come il Rafacone, fioroni e fichi».

Rientrato a Pisa il 3 settembre 1816 Gallesio spedì a Serantoni nuovi esemplari delle pesche Alberges e delle Pesche-mela «favorite» dalla signora Mazzei; dedicò quindi la sua attenzione ai frutti che nel frattempo erano diventati maturi e si trovavano quindi sul mercato cittadino. Eccone la descrizione:

«Il Sanguinello è un fico che somiglia al Prusciotto bianco e per la pianta e per il frutto; l'albero non viene troppo grosso né tanto fosco, ma ha le foglie del Prusciotto che hanno il giallignolo dei Prusciotti che invecchiano. Fa dei fioroni ma pochi perché cadono senza maturare e somigliano a un grosso Pissalutto. Il fico settembrino è esattamente come il nostro Prusciotto ma ha la buccia meno gialla e verdignola; la polpa è violacea, ossia vinosa, come il fico Monaco a cui somiglia moltissimo ma che fa la pianta più grossa, le foglie più verdi e come lanuginose e dei fioroni squisiti e in quantità e che maturano bene.

Dopo del Sanguinello matura il Rossellino di cui ho scritto già il 3 agosto e che ho veduto in quell'epoca nell'orto del cav.re Schibis a Pisa. La pianta viene grossissima. Il giardiniere mi assicura che fa dei fioroni grossi come il Gentile ma violacei (io non li ho veduti). Ho visti oggi i 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 screpolata irregolarmente; la polpa è di un colore rosa-slavato.

Dopo del Sanguinello e del Rossellino la piazza di Pisa offre il fico Datilo. Io ho creduto sinora che il Datilo dei Toscani fosse il nostro Coasco o Bezoso della Lunigiana. Le piante che con il nome di Datilo ho veduto a Montefoscolo

ne avevano tutta l'apparenza; ma, o che io mi sia ingannato o che quelli che si vedono sulla piazza di Pisa siano altra varietà, essi differiscono affatto dai nostri Coaschi e piuttosto somigliano ai cosiddetti Verdepassi di Finale: sono fatti a zuchetta come i Pissalutti ma più piccoli, di uno scuro-violaceo. Ben osservati i Datarini di Pisa trovo che hanno realmente i caratteri del Coasco, ma sono come Coaschi di una razza più piccola: sono campaniformi, come quelli, ma paiono un poco più asottigliati verso il picciolo; la loro buccia è di un verde-livido, listato di un paonazzo slavato e screpolata in diverse direzioni; la polpa, di un bianco tendente al giallino, è zucherina e delicata. Essi sono fra i più dolci fichi che mi conosca. Non sono veri Coaschi ma ne sono una varietà e credo che siano gli stessi che quelli di Montefoscolo che somigliano ai Coaschi anche alla foglia.

Il fico Corso comincia appena a maturare: è un fico nero, della grossezza del Batestasso, di un gusto mediocre ma fa una pianta grossissima, a foglie lobate profondamente e che si carica di fichi che maturano molto tardivi.

Il Dottato comincia pure a comparire, ma è ancora raro: è dopo il nostro fico Calabrese o fico di Napoli.

Ho mangiato pure dei Prusciotti neri, ma sono ancora rari e maturati coll'oglio²⁵ come i Sanguigni e i Dottati.

Ho trovato in piazza un altro fico che mi è stato dato col nome di Verdino e di cui non ho potuto vedere la pianta; esso è tutt'altro che il Verdino di Firenze essendo come un grossissimo Pissalutto; ne ha la polpa e la delicatezza, ma la sua buccia è verdastro-gialla e ha la coda molto alongata, che sembra un picciolo. Esso è raro e confuso in piazza sovente col Sanguinello a cui somiglia un poco. Mi pare di averne veduto altre volte a Sarzana dei simili sotto il nome di Gavaronchini».

Sempre alla data del 3 settembre 1816 il diario riporta alcune osservazioni sulle pesche inviate a Serantoni e, due giorni dopo, su alcune pesche Poppa di Venere tardive e su certe susine Verdacchie raccolte nel giardino Rosini²⁶:

«La Pesca-mela che ho esaminata ben matura è una pesca liscia a pasta bianco-verdognola, spicca perfettamente, a buccia verdognola, leggermente velata da una sfumatura di rosso da un lato e di forma irregolare quasi come le albicocche di Germania, cioè colla sutura prononziata e un lobo più elevato alla punta dell'altro; la polpa è gentile e aquosissima e somiglia alla Maddalena semispicca primaticcia; il gusto è grato e senza acidolo.

La pesca Alberges è una pesca liscia, a polpa bianca, perfettamente spicca, a buccia giallo-bianchiccia come le albicocche bianche, con una velatura di un roseo-leggero che la rileva; la polpa è gentile e ha un sapore grato. È una pesca piccola, che sorpassa di poco la Pesca-ciliegia, ma è graziosa pel suo colorito bianco-cereo, rilevato da un roseo-slavato gentile. Io la credo una pesca da coltivarci.

Le pesche Poppa di Venere tardive sono bellissime, spicche, a polpa bianca e vengono grossissime.

Le susine del giardino Rosini sono chiamate Verdacchie e, di fatto, somigliano assai alle Verdacchie nostre sia nella forma ovale degradante al picciolo e tondeggianti alla cima e nelle screpolature longitudinali che aprono la sua buccia che è di un verde più slavato e non così di uliva come la nostra Verdaccia. Nel resto i rami sono più dritti e non hanno il pendolo e sottile dei rami della Verdaccia genovese».

Il 10 settembre 1816 Gallesio concluse il suo lungo soggiorno toscano e si accinse a tornare a Finale passando per Pietrasanta, Massa, Sarzana e le Cinque Terre²⁷:



Giovanni Rosini, professore nell'Università di Pisa e editore della *Pomona Italiana*

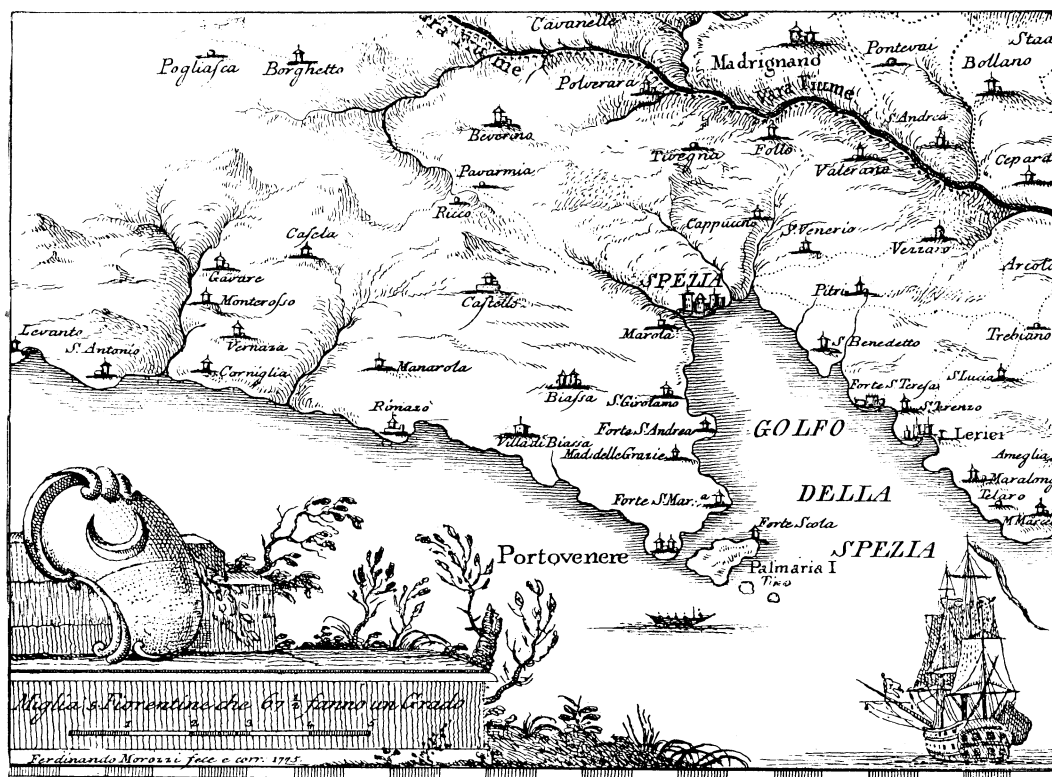


Itinerario del viaggio da Pisa a Genova (in *Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.)

«Oggi siamo partiti da Pisa; arrivati a Pietrasanta ho osservati gli ulivi di quel territorio e ho riconosciuto che ve ne sono due varietà dominanti, spesso mischiate e talora isolate a masse di coltura. La prima e la più considerabile è la nostra Tagliasca, detta nel Pietrasantino ...²⁸. Essa domina al monte e l'ho veduta intercalata alla Mortina in un piano che resta, prima di entrare nella città, dalla parte di Ponente. La seconda è la Pignola della costa di Recco e Camogli, conosciuta qui sotto il nome di Quercetana: essa è dominante nel piano, specialmente lungo la strada.



La piazza principale di Pietrasanta in un quadro a olio di Antonio Digerini, ora presso il palazzo comunale della città



Il golfo della Spezia, Portovenere e le Cinque Terre nella cartografia di F. Morozzi (1775)



I ripidi vigneti terrazzati delle Cinque Terre

Arrivati a Massa abbiamo trovati molti fichi Monaci conosciuti sotto il nome di Prusciotti bianchi e molti Dottati. Gli ulivi che vi ho osservati lungo la strada sono la massima parte Tagliasche, conosciute sotto il nome di Solciare e Filandre. Questa seconda razza, che vi è frequente, fa ilusione a chi non è ben pratico di questa pianta e si prende facilmente per Tagliasca, ma chi l'osserva bene riconosce in questa, ossia nella Filandra, dei rami più sotili, più lunghi e più pendoli e una foglia più piccola che nella Tagliasca o Solciara. Il frutto somiglia molto a quello di quest'ultima, ma mi pare più piccolo. Anche nel Sarzanese si vedono delle Filandre di cui ignoro la denominazione, ma vi sono frequenti, e la domi-

nante è la Tagliasca definita col nome di Razzòla; essa forma pure il fondo degli uliveti di Lerici e di quasi tutto il Golfo della Spezia.

Il fico che ho trovato dominante nel Sarzanese è il nostro Coasco bianco, chiamato in tutta la Lunigiana col nome di Bezoso. Vi sono però ancora dei Prusciotti bianchi, dei neri e molte altre varietà genovesi, ma appena cominciano a maturare. Nel viaggio che vi feci nel 1813 vi mangiai pure certi fichi che mi pare chiamassero Gavaronchini, i quali somigliano molto ai cosiddetti Verdini in Pisa, ma più verdi di buccia e col picciuolo più alongato; nel resto sono di polpa paonazza, gustosa e gentile.

Le vigne delle Cinque Terre sono l'ultima cosa che ho rimarcato in questo viaggio: esse sono piantate sul pendio di monti alpestrissimi che scendono in mare con una ripidità straordinaria. Sono come ad alberelli sostenuti da un piccolissimo paletto e coi tralci striscianti per terra. Si dice che sia quasi tutto Rossese e che il vino vi sia squisito²⁹».

Note

¹ Le ghiacciaie consistevano in grandi e profonde buche circolari scavate nel terreno e ricoperte da un tetto conico generalmente di paglia; in queste buche veniva accumulata la neve caduta durante l'inverno per essere poi recuperata, sotto forma di ghiaccio, in base alle esigenze del consumo. Sorprende il fatto che questa ghiacciaia rifornisse Livorno e non città più vicine come Lucca o Pisa.

² Ai grandi meriti del granduca Pietro Leopoldo si contrappongono alcune sue delibere (1769; 1780) sulla libertà del taglio dei boschi nell' Appennino toscano. Gli effetti di questa permissiva politica forestale, che era stata peraltro confortata dai pareri favorevoli di G. Fabbroni e di M. Lastri, furono così gravi da indurre l'Accademia dei Georgofili a bandire, nel 1787 prima e nel 1790 poi, un concorso volto a restaurare il patrimonio boschivo toscano: *Bramando l'Accademia di richiamare la cura ed attenzione dei Possessori Toscani alla coltivazione dei Boschi, oggetto troppo importante, e che sembra non poco trascurato, specialmente nelle vicinanze della Capitale, accorderà la solita medaglia di 25 zecchini in premio a quel Possessore che a tutto il 1790, nelle tre Diocesi di Firenze, Fiesole, Prato e Pistoia, avrà eseguita la maggior piantata di Bosco, o avrà rivestito la maggiore estensione di terreno a regola d'arte con utili piante boschive, purché tale estensione non sia minore di cinque quadrati* (in Atti dell'Accademia dei Georgofili, I, 1791, p. 43). Il premio fu diviso in quattro medaglie d'argento di diverso peso, che furono assegnate ai seguenti concorrenti: Dott. Giuseppe Carlesi di Pistoia; Sig. Luigi Minghetti, Agente del Principe Rospigliosi di Serravalle; Abate Clemente Comparini di San Martino in Campo; Sig. Gio. Batista Goretti Flamini di Stia.

³ Staio: antica misura di capacità. Lo staio toscano equivaleva a 24,3 litri (Martini, o.c.).

⁴ Il «bacco delle ulive» e il «bacco delle foglie» sono rispettivamente il *Dacus oleae* Rossi (mosca) e il *Prays oleaellus* F. (tignola).

⁵ In una nota dell'undici luglio 1816 Gallesio aggiunse di essersi recato ad Agnano e di avervi visitato le due piante che avevano fornito al curato di quel paese gli innesti delle due varietà descritte. In questa circostanza egli apprese pure che la Susina-albicocca era conosciuta nella zona anche con il nome di albicocca Nera e che la Susina-ciliegia era stata ottenuta da un pollone sviluppatosi al piede di una pianta eccezionalmente vigorosa, probabilmente di seme.

⁶ Il pittore e incisore Antonio Serantoni, milanese di nascita, si trasferì a Firenze dove frequentò l'Accademia di Belle Arti distinguendosi per la sua abilità nel campo dell'architettura, dell'ornato e della ceroplastica. Collaborò alla *Pomona Italiana* di Gallesio e alla *Flora Italiana* di G. Savi con tavole a colori di elevata qualità artistica. I suoi rapporti con Gallesio si interruppero presto, sembra per dissapori amministrativi.

⁷ Anebiano: il termine «annebbiamento» ricorre più volte nel manoscritto per indicare un arresto nello sviluppo dei frutti per cause diverse, (attacchi di patogeni, mancata fecondazione, fattori climatici avversi), generalmente seguito dalla loro abscissione.

⁸ Polvere bianchiccia: pruina.

⁹ *Quercus ilex*, *Laurus nobilis*, *Laburnum tinus*, *Cerasus* sp., *Arbutus unedo*.

¹⁰ «I Mangiacristiani sono albicocche di forma oblonga e irregolare, di buccia di giallo-zafferano, di polpa eguale, pastosa, grossolana, asciutta, staccata dal nocciolo che resta secco e asciutto. Hanno gusto forte e poco grato. Le Albicocche comuni sono più tondeggianti, di un giallo meno carico nella buccia e nella polpa che è pastosa, spicca e ha un gusto forte ma poca acqua. Le albicocche Giorgioni sono tondeggianti, grossissime, ma non tengono al ramo essendo facilmente caduche e rare volte giungono alla maturità; la loro buccia è giallo-chiara e la loro polpa è gialla ugualmente, si spicca ed è pastosa ma ha probabilmente del sugo quando sono mature» (*Giornale...*, 24 luglio 1816).

¹¹ Intelligente: esperto.

¹² Crazia: moneta toscana coniata da Cosimo I dei Medici; il suo valore era di cinque quattrini e di 0,07 lire italiane (Martini, o.c.).

¹³ Il Calamandrei ebbe un importante rapporto di collaborazione con il Galesio per la stampa di molte tavole a colori della *Pomona Italiana*.

¹⁴ Il 20 luglio del 1817 Galesio manifestò il convincimento che la pera Perla del Fiorentino e del Pisano fosse la Camogina dei Genovesi.

¹⁵ È questo un esempio delle sistemazioni collinari propugnate da vari agronomi del primo Ottocento; Galesio puntualizzò molto efficacemente gli interventi idraulici per regimare le acque e per evitare l'erosione del suolo.

¹⁶ Giovanni Geri, capo-giardiniere del parco granducale di Boboli, collaborò con Galesio fornendogli ripetutamente campioni di frutti provenienti dal giardino di Boboli. Nel 1841 il Geri propose di istituire presso i giardini granducali un «istituto di cultura teorico-pratica e di naturalizzazione dei vegetabili a frutto edule», ossia una vera e propria banca del germoplasma.

¹⁷ Si tratta della *Blastophaga psenes* L., (secondo Galesio *Cinips psenes*), imenottero pronubo del fico, la cui complessa biologia fu trattata dallo stesso Galesio negli articoli della *Pomona Italiana* dedicati a questa specie e, soprattutto, nel *Trattato del Fico* (o. c.). Nel Caprifico si succedono durante l'anno tre tipi diversi di infiorescenze: i fioroni, detti anche orni, che si sviluppano in primavera e maturano in estate; i forniti, detti anche volgarmente mammoni, che si sviluppano in estate e maturano in autunno, e i cratiri, detti anche mamme, che si sviluppano in autunno e maturano nella primavera successiva. I cratiri (fichi d'inverno) contengono solo fiori brevistili mentre i fioroni e i forniti contengono anche fiori maschili in prossimità dell'ostiolo. La *Blastophaga*, deponendo le uova nei fiori femminili di queste tre infiorescenze, ne trasforma l'ovario in galle. (Cfr. Grandi G., *Studio morfologico e biologico della Blastophaga psenes* (L.), Bologna, Soc. Tip. Compositori, 1929).

¹⁸ L'antichissima pratica della caprificazione consiste nell'utilizzare i fioroni del Caprifico per assicurare l'impollinazione di quelle cultivar di fico domestico (*Ficus carica* L.) che necessitano dell'intervento della *Blastofaga* per portare a maturazione i loro frutti. Ciò si ottiene portando rami di Caprifico con orni maturi all'interno dei ficheti da impollinare.

¹⁹ Cioè un mammoni.

²⁰ Nel 1816 morì a Pisa il dottor Filippo Mazzei, chirurgo e viaggiatore, che, stabilitosi nel 1773 in Virginia nella Shenandoah Valley vi aveva impiantato alcuni frutteti sull'esempio dei quali lo stesso Presidente degli Stati Uniti Thomas Jefferson si era dedicato alla coltivazione delle piante da frutto, coadiuvato da maestranze italiane e dallo stesso Mazzei. Questi, rientrato in Italia nel 1792, si stabilì a Pisa continuando a inviare all'illustre amico americano «piante di buoni frutti, specialmente pesche e uve da tavola», fra cui la Pesca-mela, la Maddalena, la Poppa di Venere e l'Alberges. Nella *Pomona Italiana* Galesio fa riferimento all'«interessante e rara collezione di alberi drupiferi e pomiferi» messa insieme dal Mazzei e che Galesio aveva ripetutamente visitato durante i suoi soggiorni pisani (cfr. Mazzei F., Stanton L., *Le pesche di Jefferson*, Italy Americana, VII, 25, 1993).

²¹ «Da Pisa alle Fornacette; dalle Fornacette a Castel del Bosco; da Castel del Bosco alla Scala; dalla Scala a Osteria Nuova; da Osteria Nuova alla Lastra; dalla Lastra a Firenze. Sono Poste 6 e Miglia 51» (*Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.).

²² Paolo: moneta corrente in Firenze prima del 1836; valeva 8 crazie, cioè 0,56 lire italiane (Martini, o.c.).

²³ «Da Firenze a Prato; da Prato a Pistoia; da Pistoia a Borgo a Buggiano; da Borgo a Buggiano a Lucca; da Lucca a Pisa. Sono Poste 8 e Miglia 58» (*Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.).

²⁴ Pescia è oggi un importante centro vivaistico, specializzato soprattutto nella produzione di piante di olivo.

²⁵ Si tratta della antica, empirica pratica della «untura», che consiste nell'applicare con un batuffolo di cotone una goccia di olio nell'ostiolo dei siconi. Il trattamento anticipa di qualche giorno la maturazione; un analogo effetto si ottiene eseguendo una piccola incisione in prossimità dell'ostiolo, fino a determinare la fuoruscita di una goccia di lattice. Piero De Crescenzi, nel suo *Trattato dell'Agricoltura traslato nella favella fiorentina* da B. Sorio, Verona, Tip. Vicentini e Franchini, 1851, II, p. 438-39, scriveva in proposito che «acciocché tosto maturi i suoi frutti, ungerà gli col sugo della cipolla lunga mischiata con olio e pepe e allora che son grossi e incominciano ad arrossire».

²⁶ Si tratta probabilmente del giardino di Giovanni Rosini, professore nell'Università di Pisa e editore di molte importanti opere del primo '800. Erudito di grande spessore culturale, celebre letterato e appassionato storico dell'arte, stampò la *Flora Italiana* di Gaetano Savi e la *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio.

²⁷ «Da Pisa alla Torretta; dalla Torretta a Viareggio; da Viareggio a Pietra Santa; da Pietra Santa a Massa; da Massa a Lavenza; da Lavenza a Sarzana; si passa il fiume Magra e quando questo fiume è gonfio si vada da Sarzana alla Spezia città e vi sono poste una e dalla Spezia a Borghetto e sono poste due; da Borghetto a Materana; da Materana a Bracco; da Bracco a Sestri Levante; da Sestri Levante a Rapallo; da Rapallo a Recco; da Recco a Genova. Sono Poste 18 e Miglia 121. Questo viaggio si può fare da Lerici a Genova in barca quando il mare è buono per evitare la gran Montagna, essendo un viaggio lungo». (*Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.). È probabile che Gallesio, giunto a Lerici o alla Spezia, abbia optato per la via del mare, passando quindi in vista delle Cinque Terre.

²⁸ Il nome di questa cultivar non compare nel manoscritto.

²⁹ Una più ampia descrizione di questi vigneti ai primi dell'800 si trova nella *Memoria sulla vite ed i vini delle Cinque Terre* di Gerolamo Guidoni, pubblicata nel 1825 presso lo stampatore e libraio Yves Gravier di Genova. In tale memoria si descrivono l'ardita sistemazione delle sconcesse pendici, le forme di allevamento ad alberello con tralci striscianti sul terreno o a pergola bassa, gli acrobatici interventi colturali, e, soprattutto, i molti vitigni locali: Terron, Cappellon, Ruspara, Bessara, Giancorotta (Bianchetta) Verdesca (Verdea), Albarola (Trebbiano), Rossese (Rossese), Razzese, Vernaccia, Piccabon (Pizzamosca), Brusgiapaglia (Pignolo bianco), Vjou de Vincenso (Vitore di Vincenzo), Gundarina, Mostosa (Mostaia), Gorgonese, Barbarossa, Rossara, Foscara, Pisciarà, Ruin, Pollera e Frappelao (Tondorese), oltre ai vitigni «forestieri» come Malaga, Moscatello, Aleatico, Paradisa, Brumesta, Corvana, Lugliatica, ecc.; infine si fa cenno alle tecniche enologiche e alle caratteristiche dei vini prodotti, in particolare dell'Amabile, del Rossese e della Vernaccia. Nella *Pomona Italiana* Gallesio riportò le schede ampelografiche dell'Albarola, della Rossese e del Vermentino.

Un contributo alla conoscenza della viticoltura e dell'enologia della zona fu recato nel 1891 da Luigi Beretta con uno studio su: *I vigneti ed i vini delle Cinque Terre nella provincia di Genova*, edito a Giarre dalla tipografia dei F.lli Cristaldi. Sulla storia della viticoltura e dell'enologia delle Cinque Terre esiste anche la pregevole monografia dell'Amministrazione Provinciale della Spezia, pubblicata nel 1983 dall'editore Stringa di Genova.

7. Viaggio in Toscana (1817)

Nel 1817 Galesio tornò nuovamente in Toscana per migliorare le sue conoscenze della frutticoltura locale, ricca di tradizioni pomologiche, e per intrattenere rapporti con gli artisti fiorentini incaricati di raffigurare i frutti delle cultivar ritenute meritevoli di comparire nella Pomona Italiana. Il diario di questo viaggio¹ inizia l'undici giugno 1817 con la partenza da Genova alla volta di Pisa. A Rapallo Galesio ebbe modo di osservare un fico, detto Crovo, del tutto simile al Coasco bianco di Finale e a Sarzana le sgorbie lucchesi che si fabbricavano in questa città per praticare la «slupatura» degli olivi².

Il 20 giugno 1817, giunto a Pisa, Galesio compì una delle sue periodiche ricognizioni nel mercato trovandolo pieno di ciliegie duracine rosse (dette Marchiane), bianche (dette Moscadelle) e nere (dette Moraiole) e di albicocche bianche (dette Primaticce) a mandorla sia dolce che amara. Il giorno successivo Galesio ricevette dal Geri una scatolina contenente tre campioni di ciliegie raccolte nel giardino di Boboli: una duracina rossa, detta Poponcina, indicata come «una degenerazione della Napoletana», una duracina nera, chiamata Corniola o Turca, e una Visciolina grossa di Spagna, con caratteristiche intermedie fra la Marasca e la Visciola.

Il 24 giugno 1817 Galesio, stabilito ai Bagni di San Giuliano, cominciò le sue visite nelle campagne circostanti. Il diario prosegue con le seguenti note:

«Cominciano le pere. Le prime che ho vedute sono state le Giugnoline nell'orto Turbati ai Bagni; esse sono piccole, un poco meno delle Moscatelline, più tondeggianti, di un verde-giallignolo, di polpa fina e sugosa ma di poco gusto. Io le trovo le stesse che le Perette di Francia che, a Finale, maturano per S. Giovanni.

Il piovano di Asciano mi ha regalato delle Susine-ciliegie che ho spedito a Firenze per farle disegnare: esse sono tonde e somiglianti a una ciliegia un poco più grossa delle più grosse Visciole; il picciolo è sottilissimo e curto come nelle susine; la buccia è liscia, di un fondo giallignolo che si copre nella maturità di un rosso-slavato; la polpa è molle, fibrosa, di un gusto mediocre.

Lo stesso piovano mi ha regalato una bella albicocca a polpa gialla: essa è di una grossezza straordinaria essendo del peso di oncie cinque; la sua forma non tondeggia come quella dell'albicocca Bianca che è irregolare, aparendo oblonga e puntuta ed allargandosi in mezzo, ma da un lato presentando come due lobi schiacciati; la buccia è di un giallo-verdastro, sfumata legerissimamente di rosso; la polpa, di un giallo zaferano, è ordinaria e pastosa.

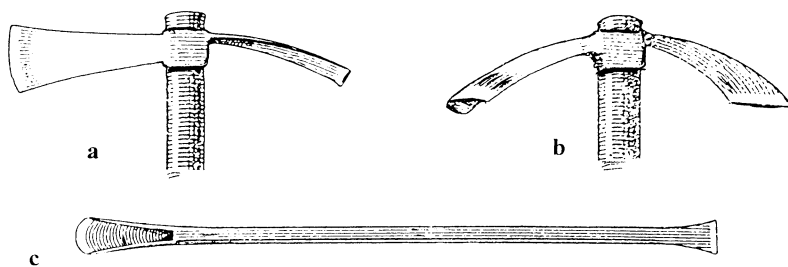
Ad Asciano ho osservato una grande quantità di fichi e alcuni Caprifichi.

I fichi sono: il Gerusalemme, carico di fioroni che ancora verdeggiano ma che non devono tardare a maturare; la loro forma è campaniforme, essendo un poco più schiacciati sulla corona, in che differiscono dai Gentili e Dottati che sono piriformi e con la cima arrondita; la buccia dei Gerusalemme è ruvida e quella dei Gentili e dei Dottati è liscia e lucente; la foglia dei primi è meno larga e meno verdiccia di quella dei secondi e i loro rami meno raccolti.

Il Bitontone somiglia molto al Gentile: la sua testa³ è meno fosca e meno



Olivo sottoposto a drastici interventi di slupatura



Alcuni attrezzi usati per slupare gli olivi: a) malimpeggio, b) sgorbia, c) paletto

raccolta di quella del Gentile e la foglia meno carica in colore e meno unita; i fioroni sono pure meno lisci e meno arronditi alla cima.

Il Dottato porta pochi fioroni e non li matura che raramente: essi somigliano, quando sono verdi, a quei del Gentile sia nella forma arrondita che nel liscio della buccia, ma la sua foglia ne differisce moltissimo essendo grande, spesso intera, quasi mai quinquelobata, per lo più trilobata ma a lobi larghi ed ottusi; d'altronde la foglia del Dottato è al disopra più ruvida, di un verde-carrico e al disotto bianchiccia, mentre quella del Gentile è al disopra verde-giallignola ed al disotto di un bianco meno chiaro e traente al gialliccio.

Il Verdino non porta fioroni: esso forma una pianta che si distingue a colpo d'occhio dalle altre ficaie per il suo porto che non è grande e per i suoi rami allungati e sotili più di qualunque altro fico; le foglie sono piccole, trilobate e a lobi otusissimi e curti.

I Caprifichi che vi ho osservati sono tutti coperti di fioroni⁴: quelli che sono nelle gemme più indietro paiono anebbiati e vanno cadendo; gli altri, delle gemme terminali, si conservano verdi e duri e, avendoli aperti, ho riconosciuto che i primi avevano i fiori oblitterati o in totalità o almeno nelle femine; quelli che si conservano sono pieni di fiori perfetti, due terzi femine e un terzo maschi.

Pisa, 26 giugno 1817. Il mercato comincia ad aprire alle susine. Sono le San Piere già descritte l'anno passato; esse somigliano molto alle nostre susine di S. Giovanni ma alla forma hanno qualche idea della Claudia. Sono della grossezza di quelle e come quelle tondeggianti, lasciano appena conoscere la sutura insensibile che le taglia da un lato dal picciuolo alla punta che è un tantino incavata. La loro buccia è di un verde-giallignolo, sfumata verso la punta di una leggera gradazione di un rosso di rosa, punteggiata leggermente di bianco e sparsa di un fiore bianchiccio che la vela quando son cotte al forno. La loro polpa è aquosa e fina, ma non ha gran sapore ed è attaccata al nocciolo. È questa una varietà che si può acquistare, tanto più che pare più precoce delle nostre».

Il 30 giugno 1817 Gallesio si recò a Santa Maria del Giudice, vicino a Lucca, in una zona piena di ulivi, di castagni, di viti e di frutti:

«Gli ulivi sono quasi tutti delle Tagliasche dette Olive comuni. Le viti vi sono tenute a piante di cinque a sei palmi, isolate, appoggiate ad un palo e coi tralci fruttiferi attaccati a due canne o pali laterali che formano un angolo alla metà del palo principale; esse non si alongano mai, perché vi si lasciano degli occhi⁵ che, al secondo anno, rimpiazzano il tralcio principale il quale si mozza.

Le fascie vi sono dette prode; esse sono sostenute da rive erbose e seminate in giugno-luglio di rape e in settembre di lupini che nell'inverno si tagliano e, misti colla paglia, si danno a mangiare ai bestiami e poi, quando hanno rigettato e son cresciuti, si sovesciano a ingrassare il terreno. Anche le rape servono per nutrimento del bestiame.

I fichi vi sono in quantità: vi è il Prusciotto nero, il Sanguinello (id. in Pisa), il Dottato (id. in Pisa), il Castagnolo (che non conosco), l'Albigello (Albo in Pisa) e il Pesciatino. Pare questi ultimi siano i due soli fioroni comuni nel Lucchese. Pare che il Piombinese di Pisa si conosca nel Lucchese sotto il nome di Corbo.

Vi sono molte ciliegie: la Nera o Morettina, la Visciola e la Duracina».

Il 7 luglio 1817, in Bagni di San Giuliano, Gallesio si dedicò all'esame di due incisioni (Caprifico e Vagaloggia duracina) e di diciassette disegni originali già commissionati a Se-

rantoni, a Bucherelli e a Uguccioni per la Pomona Italiana e ora speditigli in visione da Firenze (mela Carla, pera Spina, pesca-noce Violetta, Poppa di Venere, Pesca-mela, Mandorlone, pera Allora, ciliegia Lustrina gentile, albicocca di Germania, Ciliegia-susina, pesca Carota, pesca Reale, fico Brusciotto nero, fico Dottato, fico Verdino, uva Canaiola). Per ogni tavola Gallesio riportò nel diario un breve giudizio⁶ e i suggerimenti, propri e altrui, per una più fedele ed efficace raffigurazione dei vari soggetti.

Il giorno successivo Gallesio riprese le sue ricognizioni nel mercato e nelle campagne di Pisa iniziando il diario con l'abituale espressione: «Il mercato di Pisa è pieno di frutti...» e proseguendo poi come segue:

«Vi continuano le ciliegie Duracine rosse e le Mollette bianchiccie; vi sono ancora delle Amarene e molte ciliegie Morelline, ossia Lustrine nere e Grafioncini neri. Queste due qualità, però, sono ambedue piccole ma assai dolci.

Le Albicocche bianche sono finite da lungo tempo, ma vi continuano le Albicocche gialle di Germania e se ne vedono delle grossissime: esse sono molto abbondanti in tutto il Pisano e ne ho vedute negli orti di Pisa, in albero e in spalliera, egualmente che in Asciano e ai Bagni.

Le pere vi sono in grande quantità: vi sono delle San Giovanni oblonghe come quelle di Finale, e delle San Giovanni mediocrissime di più qualità; vi sono delle Moscatelle della grossezza di una Camogina; vi sono delle Giugnoline che somigliano alla San Giovanni di Francia che ho in villa a Finale; vi sono delle Moscatelline piccole, tonde, gialle, spruzzate di rosso e assai gustose.

Vi sono delle noci assai grosse ma sin'ora non ho veduto di mandorle. Vi ho veduto delle mele ma ordinarie come da noi.

Finalmente oggi per la prima volta vi ho veduto dei Bitontoni: sono fioroni molto grossi, campaniformi, tondi e compressi alla corona. La buccia è verde, degradante in un giallo leggero verso il picciuolo. La polpa è sottile; i fioretti che vi sono impiantati sono grossi, bianchi nel gambo, rossicci-chiari nella testa che chiude un granolino piccolo e poco sensibile. Il centro è pieno di un miele rosiccio come la testa dei fioretti. Il gusto ne è grato e gentile, non avendo il caustico dei fioroni neri ma meno saporiti che quei del Gentile. Le foglie sono piuttosto larghe, trilobate, a lobi ottusi poco profondi. Il colore della parte superiore è verde-carrico e quello della parte inferiore è di un verde-chiaro, rotto dal bianco delle nervature. Ne ho vedute delle piante nei monti di San Giuliano ove sono chiamati fichi San Pieri: essi cominciano appena e non sono ancora nella vera maturità; sono però i più precoci di tutti, meno i Gerusalemme.

Ho osservato quest'ultima razza [il Gerusalemme] nel giardino del piovano di Asciano che me ne ha mandata oggi una mostra per spedire a Firenze. È un albero mediocre che fa dei fioroni in abbondanza e getta dei fichi serotini che però abortiscono tutti senza maturare. La sua foglia è media, trilobata, a lobi grandi e ottusi, nella parte superiore di un verde-cupo più ancora del Bitontone e nella inferiore di un verde-chiaro. Il fico fiorone è regolarmente oblungo, qualche volta campaniforme, verde quando è acerbo, di un livido giallasto sfumato di violaceo nella mezza maturità e violaceo nella maturità compita; il suo picciolo è cortissimo, ma ha una coda grossa e lunga che pare un picciolo ed è giallignola; la polpa è rossa, più chiara che nell'Arbicone, gustosa e senza il caustico dei fioroni neri.

Ho esaminato il fico Albicello che non fa fioroni o ne fa pochi e rarissimi. È una pianta piuttosto piccola; le sue foglie, non grandi, sono trilobate, a lobi ottusi, ma si distinguono pel loro colore che è di un verde-giallignolo che disotto carica moltissimo al giallo.

Un'altra ficaia si vede in questi monti e si chiama fico Biancarello: è una pianta a foglia piuttosto piccola e bianchignola, che non fa fioroni e i di cui fichi sono più sotili degli Albicelli e, mi dicono, più dolci.

Andando poi verso il Lucchese se ne trovano delle altre varietà. Mi è stato parlato di un fico nominato Prusciotto bianco, di cui si trovano le piante a Cerasomma, nella strada di Lucca. Mi dicono di un altro che chiamano Inganna Brugiotto ed è panicato⁷: è nero, tondo, compresso come il Prusciotto nero che però non è panicato. È importante il riconoscerlo. Matura in settembre e perciò non fa che dei fichi vernieri, come dicono i Lucchesi che chiamano invece i fioroni in genere con il nome di San Pieri».

Il 16 luglio 1817, in San Giuliano Bagni, Gallezio si dedicò all'esame di diciannove disegni di agrumi, parte dei quali già terminati, speditigli da Parigi da Poiteau al quale erano stati commissionati «per servire alla Pomona»⁸; per ogni disegno Gallezio riportò nel diario un dettagliato commento da servire alla correzione delle tavole⁹. Tre giorni dopo Gallezio ricevette da Firenze un panierino contenente otto campioni di frutti speditigli dal Geri con le relative descrizioni che Gallezio trascrisse nel diario del 19 luglio 1817 aggiungendovi un personale commento, particolarmente importante per i raffronti e i tentativi di identificazione varietale:

«1. Pera Perla, che egli¹⁰ dice buonissima e molto stimata. È questa la nostra pera Camogina, conosciuta anche a Pisa al mercato come pera Perla e a Bagni come pera Bernardina che si cambia nel Lucchese in Camolina.

2. Pera Zucherina di Germania, che dice buona pure: essa somiglia molto alla Camogina o Perla, ma non ha il lato rosso ed è totalmente gialla; la sua polpa è dolce e zucherosa e ha un poco di moscato. Non mi pare che vaglia la pera Perla.

3. La pera Colmar di state, che è assai buona ma che io trovo mediocre e che mi pare la pera Rosa o la Moscadella maggiore di Finale: è più grossa della Camogina e più ovata, ha una buccia giallo-bianchignola, una polpa molle senza essere butirosa e un poco di moscato.

4. La pera Pipa, da alcuni detta Collo d'Oca, è la Lardona o Bugiardona del Pisano: una pera che egli dice mediocre e che io ho trovato assai buona in Pisa ove l'ho mangiata in maturità. È una pera oblonga, a collo degradante e ritorto e come fatta a zuchetta, di buccia verdastra, pichiotata di un poco di rosso; la polpa, gentile e aquosissima, non lascia di avere sapore.

5. Pera Bianchella: piccola, bianca, somigliante un poco alla nostra Bianchetta nel colore e nella grandezza, ma più ovata verso la corona; è pera mediocre.

6. Albicocca di Germania: è un'albicocca grossa, a buccia gialla e a polpa gialla, saporita ma un poco caustica; è la stessa che le albicocche Tedesche di Pisa.

7. Susina San Piero bianco: è la stessa che la San Piero di Pisa.

8. Susina San Piero violacea: è l'Asinara del Pisano e la nostra San Giovanni nera di Finale. Geri le dice mediocri e lo sono difatto.

Pisa, 18 luglio 1817: Essendo andato a Pisa ho voluto riconoscere le ficaie dell'orto Schibis già osservate l'anno passato.

Ho veduto il fico Rossellino i cui fioroni primaticci mi erano stati vantati dal giardiniere; ho trovato che cominciano ora a maturare e che sono mediocri, colla buccia di un colore rosso-violetto. L'albero ha pochissimi fioroni e un'infinità di fichi.

La ficaia che il giardiniere mi aveva battezzata per Corso bianco è in fatto

un fico Datilino; così me lo batezza un contadino che lavora da molti anni in questo giardino: è un albero vegeto, fosco, a foglie larghe, ottuse, verdi-carriche quasi come il Dottato; non produce fioroni e i suoi fichi mi dicono che siano piccoli, oblonghi, di un verde-livido e di una polpa dolcissima.

Il mercato di Pisa è pieno di frutti. Vi sono ancora delle ciliegie Amarene (Viscioline) e dei Graffioni rossi e neri e vi sono delle Morelline: è questa una ciliegia nera, piccola, tonda come le amarene, colla polpa molle come quelle, ma del colore delle Lustrine nere e di un gusto dolce senza vena alcuna di acido, ciò che la differisce dall'Amarena.

Vi sono ancora delle albicocche grosse e gialle ma rare e delle pesche Madalene bianche.

Vi sono delle mandorle comuni, delle nociòle tonde e grosse, delle mele, dei fioroni Bitontoni e qualche raro Gentile, delle susine Asinare nere e qualche avanzo delle San Piere bianche e molte razze di pere, cioè: la Moscadella rossa, qualità cattiva e di nessun conto; la Moscadella veneziana, pera piccola, longhetta, di poca polpa ma con del sugo grazioso e molto moscato; la Zucherina, pera mediocre, tondeggiante, schiacciata, totalmente gialla e di pasta mediocre ma dolce; la Granaiola, che somiglia alla Zucherina tonda ma meno compressa, gialla ma meno carrica, di gusto meno dolce ma più aquosa, e questa è la più abbondante; la Lardona, da molti detta Bugiardona, pera più grossa della nostra Brutt'e buona ma più piccola della Spadona, della forma di quest'ultima, colla buccia grigia, ruvida, sfumata da un lato di rosso e di polpa fina, delicata, aquosa e gratissima, una delle pere migliori del Pisano; la pera Perla, da alcuni detta anche pera Spenacchina, che è la pera Bernardina dell'orto Turbati ai Bagni e la nostra pera Camogina; essa non si era veduta nel mercato di Pisa l'anno passato, ma quest'anno vi è abundantissima.

Pisa, 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: è questa il nostro Buonboccone di Finale; è ovale, gialla di fondo, velata di un rosso-trasparente molto gentile che la punteggia solamente dalla parte del picciuolo, di polpa giallo-verdastra e col picciuolo attaccato alla polpa. Pare che non sia molto conosciuta, ricevendo nel mercato stesso e dai contadini molti nomi quali Moscina, Coscia di Monaca, ma soprattutto Catalana. Essa pare la stessa speditami l'anno scorso dal sig. Geri e de Nobili in data 8 agosto 1816 sotto il nome di Catalana bianco-rossa.

L'altro frutto che vi ho rimarcato è il nostro pero Reale di Finale, al mercato chiamato pera Zucherina: io non l'ho veduta in veruno altro luogo e deve essere rarissima, sconosciuta al commercio e propria solo a qualche giardino particolare».

Il 21 luglio 1817 Gallezio ricevette a San Giuliano Bagni una cartella speditagli da Firenze con due nuovi disegni del Serantoni: l'albicocca Nera e il fico Gentile, anzi fico Portoghese, come Gallezio poté poi riscontrare andando a Firenze e accertandosi che il Serantoni non aveva ancora visto i frutti del fico Gentile e che quindi non aveva potuto disegnarli. Il 23 luglio Gallezio lasciò Pisa alla volta di Firenze dove il diario riprende, in data 25 luglio, riportando i risultati delle osservazioni compiute nel mercato locale:

«**Firenze, 25 luglio 1817.** Quattro sorta di fichi si vedono sul mercato: Il primo è il San Piero e questo è decisamente il vero Arbicone dei Genovesi (Piombinese dei Pisani): è longo-ovato, grosso, screpolato longitudinalmente, nero, col collo grosso e rossiccio che lo distingue dal Moreno e dagli altri fioroni neri.

Il secondo è il Napoletano: è questo il Bitontone dei Pisani e io lo credo il Buffalo dei Finalini (Borgotto di Nervi?); è un fico che in Toscana viene raramente bene, essendo spesso annebiato, difetto che consiste in una secchezza di polpa alla parte che avvicina la corona che si distingue anche al difuori per una specie di livido bianco che afetta la cima del frutto. Questo fiorone è grosso, molto compresso sulla corona, circostanza che lo distingue dal Gentile che è ovale, verde-chiaro, bianco-rossignolo nell'interno, a fiori di grossezza mediocre. Pare che nel Pistoiese e a Prato sia chiamato Bordone, come a Bagni di Pisa.

Il terzo fico è il Dottato: è questo un fiorone piuttosto piccolo, di un verde più giallo del Napoletano (Bitontone) e del Gentile, di una polpa fortemente violacea e con pedicelli giallignoli. Non tutti questi fioroni hanno però il violaceo interno che caratterizza questo fiorone che è rarissimo nel Genovesato ma pare abbondante nel Fiorentino. Ho osservato però che nella maggioranza questi fichi sono annebiati presso la corona, e credo che non siano anche qui che rari. Ho veduto dei fioroni di Dottato anche a Pistoia e pare che in quel paese gli conoscano sotto il nome di Brogiotti bianchi.

Il quarto fico è il Portoghese che alcuni mi hanno chiamato Papale: è questo un fico grosso e oblungo, che nella forma somiglia un poco all' Arbicone; ne differisce però nel collo che, in questo, è più allungato, e nel corpo che è meno uguale e più rigonfio, formando come una zuchetta. Il suo colore, poi, è un violaceo-allungato sopra un fondo verdastro. La polpa, grassa e gustosa, ma meno dolce di quella del Gentile e meno caustica di quella del Piombinese (Arbicone), si distingue da tutti per la grossezza dei suoi fiori che sono pedicelli grossi e crassi, bianchi e tinti di rosso sulla punta del calice.

Ho veduti quantità di fioroni Gentili al mercato, nel giardino Strozzi e nell'orto delle Monache detto Spirito Santo; pare che sia una varietà conosciutissima a Firenze.

Le susine vi sono in quantità; vi ho veduto:

1. La San Piera nera, che è l'Asinara di Pisa.
2. La susina del Cuore, che è una grossa susina violacea, di un tondo-oblungo irregolare e con una costa rilevata che le dà come un poco di forma di cuore.
3. La Regina: è una grossa susina bianca, ovata ma non oblunga come le ova, con un fiore bianchissimo che la cuopre. Essa è piuttosto tonda-allungata ma non degradante in punta né al picciolo né sulla cima; è piena di sugo e di polpa gentile e saporita.
4. La Catalana è il Buonboccone del Genovesato: io l'ho vista da pochi fruttaioli e pare molto rara; anche a Pisa si vede e vi è portata dalla Molina e da Pugnano ove non ha un nome ben determinato e dove alcuni la chiamano Simiana, altri Coscia di Monaca. 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 di polpa giallignola, piena d'acqua e molto più grosse del nostro Buon-bocone, ovate come quello ma verdastro-giallignole e livide. Ve ne sono di quelle puntute al picciolo e fatte come a zuchetta e altre ottuse al picciolo; alcune hanno una sfumatura di rosso come il Buon-bocone. Tutte sono gustose e piene di acqua, ma la vera Buon-bocone è la migliore.

Ho trovato anche la Verdaccia ma non così buona come la nostra; essa mi pare una varietà distinta e nel mercato è confusa colle altre Catalane e venduta sotto questo nome. Geri la chiama Catalana gialla.

Molti Pernigoni si vedono alla piazza: essi paiono la stessa cosa che quelli del Genovesato: sono tondi, violacei-neri, mediocri in grossezza.

La Claudia vi è molto abbondante ed è la vera, ma i fruttaioli danno ancora questo nome a tutte le susine che non conoscono per farle valere.

La Claudia rossa è una susina che ha la forma della Claudia ma ha il colore della San Piera: è tonda, un poco più piccola della Claudia bianca, di polpa giallo-verdastra, aquosa, quasi dolce come la bianca, col nòciolo staccato dalla polpa. Si trova al mercato ma è rara; il sig. Geri ne ha al giardino di Boboli.

La Vecchietti è frequente al mercato ma non vi riceve questo nome: chi la chiama Semiana, chi Claudia, chi Sant'Iacopa. È una susina ovato-curta e quasi tonda, rossa, grossa, di polpa verdognola, di gusto dolce e con del sugo. Il sig. Geri la chiama susina Vecchietti ed è frequente nei giardini delle vicinanze ove prende sempre il nome di Vecchietti.

La Mirabolana non si vede quasi al mercato ma è comune nei giardini degli amatori e specialmente a Boboli: è una susinella piccola, tonda, gialla, gustosissima.

Le pere vi sono in gran quantità. La più abbondante, e che si vende a grandissimi costi, è la Moscatella che nei monti di Bagni di Pisa è chiamata Moscatella Veneziana. Vi sono delle pere Pipe che ho veduto anche a Pistoia e a Prato dove pare si chiamino con un altro nome e cioè Collo d'Oca. Vi sono delle Granaiole del Pisano di cui non ho potuto ben fissare il nome a Firenze; esse si vedono in abbondanza a Lucca dove sono dette Ghiacciòle e a Pescia ove le chiamano Bianchette. Vi ho vedute le Bugiarde, ma non abbondanti; esse forse non sono ancora nella loro staggione, avendone vedute molte alla pianta nelle campagne da Lucca a Firenze. Anche le pere Campane cominciano a comparire sulla piazza, ma sono acerbe; esse però si anonziano bene, essendo lisce e nudrite e non avendo traccia di annebbiamento come hanno sovente da noi. Finalmente vi è una quantità di altre pere il di cui nome è variato secondo i diversi fruttaioli o di cui non ho potuto ben constatare la qualità essendo per la maggior parte poco mature.

La pera Spada da state è così detta per distinguerla dalla Spadona che è considerata pera d'autunno: è più piccola, ha meno aqua ed è senza acidolo, ma è sugosa e dolce.

C'è poi una pera abundantissima sul mercato, che si dà dai fruttaioli cinque a sei nomi diversi: alcuni la chiamano pera Gentile, altri Pera di seme: è pera di pasta fina, delicata e dolce, della grossezza della pera Virgoleuse.

Abbondanti vi sono le pere Perla che sono le nostre Camoggine: ne ho comprate alcune per farle dissegnare.

La pera Zucherina è la stessa che la Zucherina che ho trovato presso Bagni di Pisa: è piccola, apiattita dalla corona, gialla e somigliante alla Granaiola colla quale si confonderebbe se quella non fosse più verde; la polpa ne è più dolce ma meno cassante e amezza facilmente.

La pera Rossellina è, secondo me, una pera mediocre: è oblonga, un tantino più grossa della Camogina e col collo più sottile, gialla, colorita da un lato di un bel rosso-carrico. La sua polpa è pastosa e dolce, ma è senza aqua.

La pera Cipolla è una delle buone pere del Fiorentino: è piccola, schiacciata, di un giallo tinto di rosso ma di una polpa croccante, aquosa e saporita ma non così dolce come la Perla. È un tantino più grossa della Granaiola del Pisano.

Il mercato di Firenze è pieno di ciliegie, la massima parte Grafioni rossi, molto carrichi in colore ma non neri, e queste si chiamano ciliegie Turchie: sono grossissime e cordate, essendo di forma irregolare e tagliate da una sutura profonda. Vi sono le Ciliegie di Montagna, con polpa nero-sanguigna, non dura come i Grafioni ma non molle come le Tonde Nere del Pisano, gustose e delicate; a Pistoia le chiamano Duracine nere.

Le albicocche cominciano a esservi rare, ma vi sono esse ancora: non ne ho vedute però che delle gialle più o meno carriche e tutte mediocri più in grossezza che in gusto.

Firenze, 3 agosto 1817. Le colline che restano al nord di Firenze e che da Fiesole continuano verso Prato sono veramente le più deliziose. Io sono stato a Careggi in una villa del cav.re Bertolini. Poi ho osservato due varietà di ulivi: la Frantoiana, altrimenti detta Correggiola, e la Moraiola; la prima è reputata la migliore ed è la Tagliasca, la seconda, a rami dritti, è meno feconda. Sono tenute a vaso e potate per terzo ogni tre anni.

La vite è tenuta con pali a viti isolate e piegate sopra il primo o secondo occhio. La messa novella è quella che si attacca al palo e si curva in arco sulla cima dello stesso e si porta ad attaccarsi al palo vicino.

I fichi che regnano in questa collina sono i Dottati. Vi sono pure molti Verdini, qualche San Piero, qualche Albo, qualche Prusciotto e pochi Castagnoli: ho riconosciuto che questi ultimi sono i fichi Corsi del Pisano. I fichi si potano anch'essi in questo paese; i Dottati, specialmente, sono tutti formati di messe novelle.

Il mercato presenta ancora poche albicocche a polpa gialla e piccole, poche ciliegie duracine nere e grosse e alcune rosse piccole che vengono dalle montagne, delle pere Zucherine, delle Rosselline, delle Gentili o di seme, moltissime pere Campane e poche pere Perla.

Vi sono ancora molti fichi San Pieri che vengono dalle montagne e che sono più piccoli dei giorni scorsi; i Portoghesi e i Napoletani non vi sono più così abbondanti, non più che i Dottati, ma continuano i Gentili che sono i più di tutti. Nell'orto delle monache di Santo Spirito ho trovato dei fioroni di Verdino, oblonghi, a polpa rossignola e dolcissimi: questa varietà ne fa però pochissimi ed è rarissimo che se ne vedino in piazza.

Le susine continuano abbondanti nel mercato: vi sono ancora delle San Piero seconde, che sono nere e oblonghe, delle Catalane di più razze e delle Regine, ma le più abbondanti sono le Claudie. Vi si vedono pure delle Claudie rosse, dei Mirabolani e delle Monache che cominciano appena e che si confondono spesso coi nostri Pernigoni e colla nostra susina Nera.

La Catalana è la più abbondante ma vi presenta molte fisionomie che mi determinano a dividerla in varie razze: bianca, rossa, gialla e verde. Il carattere generale della Catalana è la forma ovale-bislonga, degradante verso il picciolo e tondeggiante verso la cima. Questa circostanza del picciolo è quella che specialmente la distingue da un'infinità di altre susine comuni le quali, per la massima parte, hanno il picciolo impiantato in una base compressa e della grossezza della cima. Ciò posto si osservi che la Catalana rossa somiglia al nostro Buon-boccone essendo di polpa aquosa, buccia sotile, giallo-verdognola nella prima maturità o nell'ombroso, e poi sfumata più o meno di una velatura graziosa di rosso. La Catalana verde, che non è la nostra Verdacchia, è detta da taluni Verdacchia; la polpa è verde ma non vi si trova il zucherino della Verdacchia genovese. La Catalana gialla è la meno buona: ha una polpa ordinaria, la buccia gialla e la base più ottusa e meno allungata delle altre. La Catalana bianca pare la Catalana propriamente detta: è una susina della grossezza e forma del Buon-boccone ma sovente molto grossa e forse un tantino più allungata alla base; la buccia è di un verde-livido che lo distingue dalla Verdacchia che ha un verde di ulivo carrico e, quando è fresca e non maneggiata, è coperta di un fiore bianco bellissimo; la polpa è tenera, succiosa e si scioglie in bocca; il sugo è grato ma non è così dolce come nella Verdacchia né così abbondante e gentile come nella Catalana rossa.

Firenze, 4 agosto 1817. Le pesche di Firenze sono state sin'ora assai rare; negli ultimi giorni di luglio se ne vedevano assai poche al mercato ed erano Madalene semispicche. Ora ve ne sono in abbondanza e sono Madalene spicche. Que-

ste 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 ha la polpa pastosa sebbene delicata e piena ancora di sugo; finalmente la spicca è coperta di un rosso-vinoso carico che, nella maturità, la cuopre per due terzi e quasi in intero mentre la primaticcia conserva sempre la sua buccia bianco-giallignola punteggiata solo e maculata di un rosso meno carico. Si aggiunga a ciò la forma che nella primaticcia è oblonga-irregolare e puntuta, mentre nella spicca è tonda, colla sutura pronunciata da un lato e un tantino incavata sulla punta. Pare che la prima sia rara in Firenze nel mentre che la seconda vi è abundantissima. Se ne è avute delle belle dal giardino di Casa Bondi Cerretani, sito sulla piazza vecchia di Santa Maria Novella e queste sono servite pel disegno che ne ho fatto fare.

Contemporanea alla Madalena seconda si vedono due altre razze di pesche in Firenze ma così rare che una volta appena ne ho trovato al mercato: la prima è la Cotogna gialla duracina e questa, che è la Duracina gialla di Savona o la nostra Madonna del Carmine, è qui piccola e rara. La seconda è una duracina a polpa bianca e a buccia interamente coperta di un rosso-vinoso molto carico che la somiglia alle Damaschine tardive ma che è anche più cupo e più totale; la sua polpa è bianca, sfumata qualche volta, ma raramente, da una raggiatura di rosso sotto la buccia, fortemente aderente al nocciolo che è coperto di un rosso-vinoso che risponde a quello della buccia. La polpa è gustosa e senza acido, ma non ha il sapore delle gialle né è così succiosa, sebbene abbia assai acqua, quando è ben formata e ben matura. Io l'ho trovata nel giardino di Casa Salviati, in via Chiara, ove il giardiniere Pietro Piccioli me ne ha dati i campioni da far disegnare e che l'ha nominata Pesca Martin Sec, nome che le è dato pure dal Geri, sebbene impropriamente».

Il 4 agosto 1817 Gallezio consegnò a Serantoni nove disegni (Caprifico, mela Carla, pera Spina, ciliegia Gialla, pesca Vagaloggia, pesca Alberges, Visciolina, fico San Piero) oltre a cinque stampe inglesi (pero Saint Germain, pero Chaumontel, melo Pipino grosso, pesca nettarina Violetta, mela Pipina piccola), da servire presumibilmente come modelli, e i disegni da correggere del fico Portoghese e della pesca Violetta.

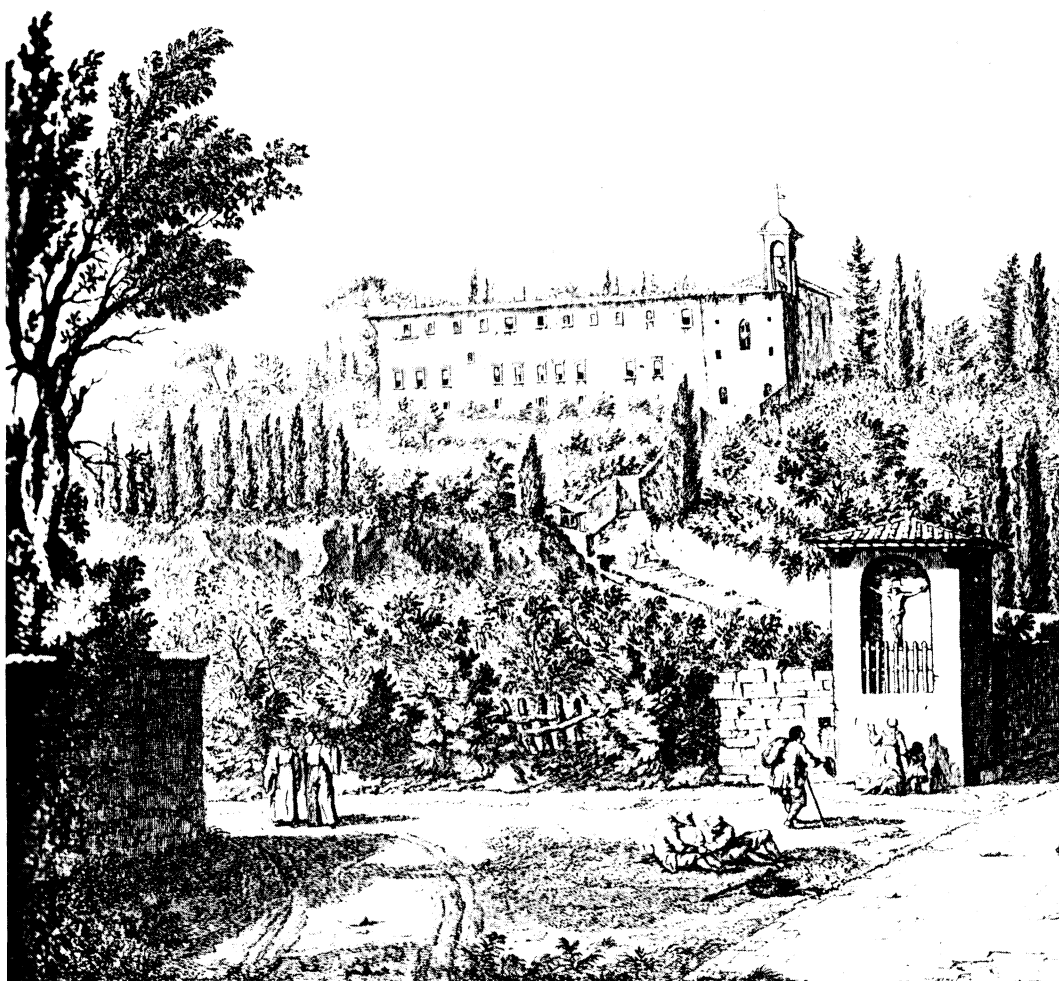
Due giorni dopo Gallezio si recò in esplorazione al Boschetto Strozzi presso Monte Oliveto e a Bellosguardo.

«Le campagne sono piene di ulivi, di viti, di fichi e di altri frutti.

Gli ulivi sono Frantoiani o Correggiòli, e Moraioli; vi sono anche delle Gremignole, ma rare, e pure ulive a ramo dritto e foglia piccola somiglianti un poco alle Rosselline di Savona, ma vi sono rare mentre il fondo degli uliveti è di Frantoiano e di Moraiolo. Si scapezzano ogni quattro a cinque anni¹¹ e sempre le messe novelle sono cariche di frutti.

I fichi sono di più specie. I più abbondanti sono i Dottati; dopo di questi vengono i Prusciotti neri, i Verdini, gli Albi e i Portoghesi; vi ho veduti dei Prusciotti romani, ma questi sono tutt'altro che Prusciotti: sono infatti fichi oblonghi, grossi come i San Pieri secondi o Arbiconi, scuri e tardivi».

Di questo fico, che per il suo stadio di maturazione arretrato non si prestava a un valido riconoscimento, Gallezio tentò la identificazione per confronto con due disegni di Jacopo Ligozzi¹² contenuti, insieme a molti altri di soggetto naturalistico, in una raccolta del Gabinetto dei disegni e stampe presso la Galleria degli Uffizi di Firenze:



Veduta pittoresca di Monte Oliveto nei pressi di Firenze

«Il primo è un ramo di fichi che mi dicono Prusciotti romani, ma che io non credo, perché i frutti maturi sono fioroni essendo attaccati sul vecchio e i fichi serotini sono piccoli e ve ne sono di quelli sfumati di rosso come gli ho osservati nel Portoghese quando son vicini a cadere immaturi. I maturi, che sono due, somigliano al San Piero, essendovene uno squarciato un poco da una parte e come stracciato da un ucello; io però li credo Portoghesi perché nel insieme li somigliano, avendone le foglie, i fichini serotini, la forma del fiorone e quasi il colore, non essendo veramente neri come il San Piero ma piuttosto rossicci come il Portoghese. Questa tavola, che è grande, è intitolata *Ficus carica* e *Embariza Paradisea* n° 81. L'*Embariza Paradisea* è un ucello che vi è dipinto sopra una branca del ramo, che è bellissimo.

L'altra tavola del Ligozzi è una susina paonazza oblonga che somiglia alla nostra Damaschina nera ma che è resa più chiara dal fiore che vi è ben espresso e che è quella polvere bianchiccia che cuopre le susine. Essa è intitolata, sotto il n° 82, *Prunus domestica* e *Psittacus Alexandri*. È questo un ucello che posa sopra il ramo, bellissimo e molto naturale.

Partendo da Firenze ho lasciate quasi finite le susine Catalane, nel loro forte

la Claudia, la Susina della Regina e quella dell'Imperatore e sul cominciare la Santa Monaca, la Vecchietti, la Simiana e il Pernigone. La susina della Regina e quella dell'Imperatore quando sono mature sono eccellenti: sono grosse, tondeggianti, bianche e sugose; esse si somigliano molto e si trovano ambedue nel giardino di Boboli. La prima è comune anche in piazza, la seconda vi è rarissima. La Santa Monaca è rossa e oblonga, la Simiana vi assomiglia molto. La Vecchietti è più grossa e più tonda ed è rossa ugualmente. Il Pernigone è più piccolo e più nero. Queste

Ramo di fico con tre uccelli del Paradiso (a destra) e ramo di susino con perrocchetto dal collare (sotto). Le due tempere, conservate presso il Gabinetto dei Disegni e Stampe della Galleria degli Uffizi di Firenze, sono di Jacopo Ligozzi.



Ramo di fico con tre uccelli del Paradiso

varietà si confondono spesso dai contadini e dai fruttaioli. La più conosciuta e la più abbondante è la Santa Monaca, la migliore e più rara la Vecchietti.

Le pere Campane sono in grandissima quantità sul mercato. Vi ho vedute pure delle Bugiarde ma non ancora delle Spadone.

Ho veduto a Pescia la bella susina procuratami l'anno scorso dalla Torreggiani: ne ho veduta una pianta in un orto fuori della città, al di là dal ponte; ivi è detta Coscia di Monaca. È razza oblonga, fatta a pendente, grossissima e di gusto mediocre.

Il Pesciattino è abundantissimo di frutti e specialmente di fichi: vi ho riconosciuto il fico Corbo di Pisa che si chiama fico Sementino e che mi pare lo stesso del Castagnolo di Firenze. Vi

sono dei Brugiotti neri, degli Albi, dei Verdini e altre varietà che non ho potuto ben constatare».

Il 7 agosto 1817 Gallezio, rientrato a Pisa, raccolse e spedì a Serantoni, perché migliorasse il disegno già eseguito l'anno precedente, alcune belle pesche-noci Violette spicche provenienti dal giardino Scotti fuori mura e compì ulteriori osservazioni su altre cultivar di pesco già individuate nel 1816. Nel diario compare poi una nota sul fico «greco», osservato nel 1816 in Barbaracina e allora ritenuto incapace di fruttificare per difetto di caprificazione (cfr. *Giornale...*, 8 agosto 1816, pag. 112). In base alle nuove informazioni questa pianta risultò



Ramo di susino con perrocchetto dal collare

sicuramente introdotta a Pisa da Smirne intorno al 1790; essa poteva quindi appartenere effettivamente al gruppo delle cultivar che, per fruttificare, richiedono la caprificazione.

«**Pisa, 16 agosto 1817.** A Firenze, il 7 c.te, ho lasciata la raccolta dei fioroni nel suo forte. Già i San Pieri, i Dottati, i Napoletani e i Portoghesi cominciavano a essere rari ma i fichi Gentili erano nel loro cominciare, essendo comparsi in piazza solo il 3 di agosto. In Pisa, invece, i fioroni di ogni specie sono terminati da molto tempo. Quando ne partij, cioè il 23 del passato, i Gentili cominciavano a comparire nella piazza in mezzo ai Bitontoni (Napoletani) ed ai Piombinesi (San Pieri) mentre, arrivando a Firenze, non se ne vedeva ancora uno. Ciò prova quanto il Pisano è più primaticcio. I fichi non compariscono ancora in verun luogo. Mi è avvenuto però di trovarne una varietà di così primaticci che già sono nella loro massima maturità. Sono questi i Rossellini dell'orto Schibis di Pisa, i quali sono da altri conosciuti sotto il nome di fichi Pisani e da altri di Castagnoli. Il Rossellino fa una pianta grandissima a foglie larghe e carriche. Nel mese di luglio getta nel vecchio dei fioroni che sorpassano tutti gli altri in precocità e che non sono in gran quantità né molto graziosi, ma la messa nuova presenta una successione di fichi che sbocciano.

Pisa, 23 agosto 1817. Il mercato di Pisa è pieno di frutta. Poche e cative vi sono ora le susine. Molte le pere, le pesche, l'uva, le mele e le noci.

Le pere si riducono a ...¹³ varietà: vi sono delle Bugiarde (Brutt'e buone), delle Spada (Spadone), delle Burè, delle pere di Santa Maria; queste ultime, che sono abundantissime in tutto il Pisano, sono un frutto bellissimo: più grosse delle Spadone e meno allungate, ne hanno però la forma essendo fatte a zuchetta, regolari, degradanti verso il picciolo; la buccia è verde-giallignola, colorita da un lato di un bel rosso.

Le pesche abbondanti si riducono a due varietà: Madalena seconda e pesche-noci. La Madalena seconda offre delle varietà belle, grosse, tonde, a buccia bianco-verdognola, colorita di un rosso-vinoso assai carico e di polpa bianca, spicca e delicata sebbene con un poco d'acidolo; ma nella massima parte sono delle spiccabianche, piccole, ordinarie, a polpa acidola e impastata.

Le pesche-noci o sono Noci-comuni, e allora sono verdognole, colorite di un vivissimo rosso ma di polpa dura, aspra e aderente al nocciolo, o sono Vaghe-loggie, e allora sono gialle intere o tinte appena di una sfumatura di rosso e il loro giallo è carico e più forte molto di quello delle pesche Cotogne e queste hanno una polpa duracina ma succiosa, fina, semiacida e molto odorosa. 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, vicino al nocciolo, si tinge di un rosso-carico. Tali sono le pesche del mercato, ma nei giardini dei particolari se ne vedono di molte altre varietà.

L'uva è pure abbondante nel mercato. La più frequente è una grossa bianca somigliante all'uva della Regina e che gli amatori chiamano Regina primaticcia e i fruttaioli Galletta o Salamanna ma impropriamente perché per Galletta si intende in Toscana la Cornetta dei Genovesi e per Salamanna il nostro Moscatellone.

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

I fichi sono ancora rari: da dieci giorni si vedono in piazza i Rossellini, ora si vedono i Datilini e dei Sanguinelli; vi ho veduti due o tre Dottati che si vendevano a parte come una primizia e qualche Albo».

Con queste note si conclude il diario del terzo soggiorno di Gallezio in Toscana. Il Giornale... riporta quindi alcune osservazioni compiute durante il viaggio da Pisa a Genova dove Gallezio arrivò alla fine di agosto:

«La Riviera del Levante è abbondantissima di fichi. Apena da Massa si giunge a Sarzana che si cominciano a trovare le razze genovesi: vi si vedono dei Prosciotti bianchi, ma rari. Il Pissalutto non ve l'ho potuto vedere non più che il Robado, ma vi deve essere conosciuto. Vi ho trovati però in quantità i Coaschi sotto il nome di Bezosi e i Napoletani sotto quello di Dottati. Apena passati alla Spezia si vedono i Pissalutti e una razza che è chiamata Pissalutto nero e che li produce squisitissimi; vi sono in grand'abondanza i Coaschi bianchi sotto il nome di fichi Cortesi; i Pissalutti bianchi vi sono rarissimi. Giunti a Sestri si incominciano a trovare in quantità i Prosciotti bianchi ma non vi ho veduti di neri. Vi sono pure dei Coaschi che alcuni nominano Crovi. Chiavari è pure abbondante di Prusciotti bianchi ma non di neri che non ne ho veduti. Mi dicono che vi siano dei Pissalutti e vi ho visti dei Coaschi che vi si chiamano Crovi. Da Ruta sino a Genova i fichi che vi ho rimarcati sono i seguenti: 1. Prusciotto bianco, 2. Crovo (o Coasco tardivo) bianco e nero; 3. Binellone o Binello di Napoli (Dottato); 4. Binelletto (piccolo Dottato); 5. Amaretto; 6. Negretto; 7. Robado bianco; 8. Robado nero; 9. Arbicone; 10. Pissalutto.

Genova, 1 settembre 1817: Giunto a Genova vi ho trovato la piazza piena di frutti. Due varietà di pesche cuoprono tutti i banchi dei fruttaioli; esse sono la Moscadella attaccalosso e la Moscadella spartilosso, cioè a dire la Giallo-rossa duracina e la Giallo-rossa spicca, conosciute in Finale con il nome di Damaschina tienialosso e Damaschina pasta. Queste due varietà sono abundantissime a Genova e ve ne ho vedute delle grossissime, specialmente della spicca; sono di polpa gialla, colorita presso il nòciolo di un rosso-vinoso carrico. La buccia è gialla, lanuginosa e colorita di un rosso-carrico tendente un poco al violaceo; sono saporitissime, ma le duracine sono meno delicate di polpa. La piazza offre ancora delle bianche duracine e delle bianche spicche ma le une e le altre sono piccole e di polpa mediocrissima: non ne ho veduta una varietà un poco distinta. Vi ho trovato delle pesche-noci piccole e duracine, ma il giallo-carrico di cui sono tinte me le fa credere di buona qualità.

Nel visitare la piazza di Genova mi si è aperta una singolarità importante a rimarcare: una pesca spicca a polpa gialla stava mischiata a una gran quantità di Damaschine spicche e duracine. Essa si distingueva da tutte le altre per una macchia di rosso-vinoso carrico dal picciolo alla punta, degradando nel giallo del resto della buccia che era liscia come nelle pesche-noci. Avendola aperta per osservare se la polpa presentava la stessa differenza non ve l'ho potuta distinguere: era questa di colore giallo, di pasta gentile e saporita ma era tale in tutta la sua totalità, Il nòciolo, rossiccio, si spiccava dalla polpa.

Le susine della piazza sono le Damaschine settembrine: esse sono in tutti i banchi dei fruttivendoli. Vi ho veduto pure delle Claudie ma rare e poche altre varietà di susine assai mediocri.

I peri che vi ho veduti sono il pero Campana, detto pero Succotto, il Brutt-e-buono, lo Spadone e il Burè.

I fichi vi sono ancora rari e vi si vendono i migliori sino a un soldo l'uno (i Prusciotti) ma ve ne sono però di quasi tutte le varietà settembrine maturati la massima parte coll'oglio. Il primo e il più abbondante sin'ora è il Negretto e questo è il Bellone dei Finalini. Il secondo che è pure abbondante è il Binelletto:

è questo un fico oblungo, ovato, bianco-verdognolo, di polpa bianca e piccolo; è più piccolo del Pissalutto di molto, più lungo del Negretto né più grosso. La sua pianta ha i caratteri del Dottato di cui pare una sottovarietà; esso prende infatti il nome del Dottato (Binello) in diminutivo (Binelletto). Ci sono pure i Pissalutti che sono gli stessi dei Finalini. Vi ho veduti dei Caranchini bianchi ma pochi e dei Robadi, piccoli ma ben maturi, dei Verdepassi che mi paiono gli Stroncisi del Finalese. Vi sono dei Prusciotti bianchi che sono gli stessi dei nostri ma che, maturati coll'oglio, restano piccoli e mal conformati. Vi ho veduti, ma più rari di tutti, i fichi Napoletani (Dottati) e i Binelloni di Spagna, questi ultimi meno grossi dell'ordinario probabilmente perché maturati forzatamente. Finalmente, in casa Grondona ho mangiato de fichi che non ho trovato in piazza; sono fatti a zuchetta come i Pissalutti, ma sono meno allungati; la loro buccia è verde, sfumata da un lato e verso il picciolo da una tinta di violaceo: sono screpolati longitudinalmente ma, siccome sono di buccia sottile, così traspare dalle screpolature il rosso della polpa e non, come in altri, il bianco della prima polpa. Questa è di un rosso-vinoso, più carico che nel Pissalutto di cui hanno la grossezza e la forma meno un poco di tondo verso l'occhio.

Voltri, 7 settembre 1817. Oggi ho visitato la bella villa del sig. Ipolito Durazzo¹⁴ e i suoi ricchi pometi. Vi ho osservati i seguenti fichi: Gentile o Napoletano (Napoletano in Finale, Dottato in Toscana); Prusciotto bianco; Pissalutto; Negretto: questo pare il Bellone di Finale ma vi è diverso perché fa dei fioroni eccellenti e in abbondanza. Mi è poi stato vantato il Mattaro e il Paradiso come fioroni eccellenti.

Ho mangiato delle bellissime pesche di una grossezza più che ordinaria, dette Damaschine; esse sono a buccia gialla colorita di rosso e a polpa gialla e spicca.

Ho mangiato delle susine che il sig. Ipolito chiama Santa Caterina; pare si tratti di una razza locale ottenuta dal seme: esse sono tonde ma meno schiacciate delle Claudie e un pò meno grosse e di un giallo-zaferano come le Damaschine; la loro polpa è da principio dura ed aspra ma quando strapassano in maturità e divengono vize, allora essa si amolisce e diviene delicata e dolcissima e sono preziose per la stagione. Ho mangiato delle settembrine che però sono come le nostre e due altre razze di susine nere che non vanno la pena di coltivarli.

Il pometo Durazzo è più ricco in peri. Vi ho veduto: il pero Angelico che matura pel fine settembre e in ottobre; il pero Allora, che il sig. Ipolito ha fatto venir di Toscana; il pero Passano, che è il Sucotto da inverno de' Finalini e lo Spino dei Toscani; il pero Del Duca, che è lo stesso del Duca dei Finalini e il Cento-doppie dei Toscani; il pero Virgoloso o Limonino dei Finalini; il pero San Germano; il pero Bergamotto da inverno. A tavola ho mangiato delle pere Burè da state bianche, oblunghe e grosse, delle Burè grigie che sono un pò più grosse delle bianche, delle Bergamotte d'autunno, grossissime, di forma meno oblunga delle Burè ma aventi la buccia quasi uguale, di polpa pastosa ma meno fina e meno gustosa del Burè bianco».

Il 14 settembre 1817 l'attenzione di Gallezio tornò a rivolgersi al mercato di Genova «pieno di pesche, la massima parte Damaschine, ossia giallo-rosse a polpa gialla, rosseggianti presso al nòcciolo». Accanto a queste Gallezio trovò anche delle pesche a polpa bianca, duracine e spiccagnole, le prime migliori delle seconde. Il diario si occupa poi dei fichi e delle pere presenti sul mercato:

«I fichi si riducono a poche razze: Robadi bianchi e neri, Prusciotti bianchi, Pissalutti, Binelletti e Negretti. Ho trovato presso un fruttaiolo dei fichi nominati Cavagei, che sarebbero i fichi Cavaglieri della Toscana: somigliano al Pissalutto alla forma ma sono meno allungati e la loro buccia è di un giallo-verdastro velato di violaceo dal picciolo a mezzo fico; la polpa è rosso-vinosa, mielosa e gustosa. I fichi qui descritti cominciano ad abbondare sulla piazza e vi sono conosciuti sotto il nome di Pissalutti di Fiorenza, chiamati a Santa Margherita Pissalutti neri. Io li credo i Pissalutti neri tanto vantati dai Spezzini e in quel paese molto abbondanti, e gli credo i Cavaglieri della Toscana: sono fatti a zuchetta, come i Pissalutti, ma col collo meno allungato. Si vedono in piazza delle Arbicone ma poche e delle Mattee. Questa è la razza che fa i fioroni così comuni in Genova e che matura pochi fichi, piccoli, verdastri e sfumati di violaceo, mediocri. Rarissimi e quasi nulli vi sono i Coaschi, comuni a Rapallo dove sono chiamati fichi Crovi; in Genova si dicono fichi Datili (Datai) o Datilesi (Dataesi), nome che ricevono pure a Chiavari. Oggi ho veduto anche i fichi che, in Finale, sono conosciuti sotto il nome di Stroncisi e a Genova portano il nome di Verdepassi: sono oblonghi, a campana, più piccoli dei Coaschi, di buccia verde sempre dura e tenace alla polpa che apassisce facilmente e che qualche volta prende il livido della buccia secca al sole; la polpa è rossa, poco mielosa, di un sapore forte e caustico. Essendo forte alla buccia regge all'umidità senza marcire. Il Napoletano vi è raro e rarissimo il Prusciotto nero. Il Binellotto, che è il più abbondante, deve essere eccellente a seccarsi poiché lo trovo pastoso e saporito e, quel che è più, assai primaticcio.

Le pere che si vedono nella piazza di Genova sono di poche razze. Le abbondanti e quasi generali a tutti i banchi di fruttaioli sono le Burè bianche e le Spadone. Ve ne sono anche di un'altra qualità che alcuni chiamano Sucotte, altri Bianchette ed altri ancora Colombine: queste sono oblonghe, di un giallo-bianco totale, più sotili delle Spadone e di polpa bianchissima e delicata quasi quanto le Burè alle quali sono inferiori in sapore. Un'altra varietà preziosa è quella delle pere Angeliche, le stesse che ho vedute a Voltri nella villa del sig. Ipolito Durazzo, ma più grosse. Il pero Angelico è campaniforme, di buccia gialla, spesso tinta di rosso da un lato e punteggiata come le pere Reali. La sua polpa è bianco-giallignola, meno fina di quella dei Burè ma più succiosa, un pò granellosa vicino al torsolo. La sua forma è irregolare, a protuberanze irregolari come il pero Sucotto da state (pero Campana), dal quale differisce molto essendo l'Angelico molto più piccolo. È un pero prezioso per la sua bontà e per la stagione in cui matura, cominciando appena in settembre e durando, a quanto mi dicono, tutto ottobre. La piazza presenta ancora una razza chiamata Camogina della vendemmia e la Spadona rotonda.

Genova, 23 settembre 1817. Ho trovato nella villa Giustiniani il Prusciotto nero di Firenze e il Caranchino nero che in luglio fa dei fioroni molto stimati. I fichi settembrini sono della grossezza delle Bellone ma un poco meno oblonghe di quelle; la loro polpa è rosso-carrica e molto saporita. Io lo riguardo come un fico eccellente da seccare.

Nel giardino del sig. Pippo de Franchi ho trovato in albero l'arancio della Bizzarria; ne ho colto un frutto assai grosso che era arancio da un lato e per due terzi cedrato. La parte del cedrato era molto rilevata e come bernoccoluta. Aperto ho riconosciuto che la buccia arancina era sottile come nelle arance forti comuni e la buccia cedrata era della spessezza di una grossa oncia nel punto il più bernoccoluto e di mezz'oncia nel restante. Gli spicchi, in numero di cinque, non si distinguevano alla vista gli uni dagli altri.

Genova, 23 settembre 1817. Pare che si riducano a tre i fichi-fiori del Genovese: l'Arbicone, che è lo stesso di Finale e non pare abbondante; il Paradiso, che si dice un fiorone bianco, grossissimo e i fichi che fa in settembre somigliano un poco al Pissalutto ma non maturano o maturano di rado; il Mattaro, che fa dei fioroni violacei-rossicci e grossi e non matura che raramente i suoi fichi che sono piccoli e schiacciati come le Lombardette e di un colore che somiglia a queste ma di un violaceo più rossiccio».

Il 27 settembre 1817 Gallezio rientrò a Finale; il diario continua con il «Giornale di Agricoltura» dove si descrivono gli eventi meteorologici e agronomici della zona e le vicende dei raccolti nelle proprietà di famiglia.

Note

¹ *Giornale della Pomona Toscana*, Pisa, dal giugno al settembre 1817.

² La slupatura è un intervento che in passato veniva periodicamente eseguito negli oliveti ben curati per eliminare dai fusti il legno affetto da carie (detta anche «lupa») e invaso da numerosi funghi saprofiti e patogeni (*Fomes*, *Stereum*, *Irpex*, ecc.). Questa alterazione del legno colpisce soprattutto gli olivi adulti delle regioni centro-settentrionali italiane provocandone un progressivo deperimento. La slupatura, detta anche «smarcatura», si esegue con gli speciali strumenti descritti da Gallezio, e cioè: sgorbie lucchesi a martello ricurvo (con testa a scalpello o ad ascia) e verghe di ferro lunghe circa un metro e terminanti con una punta a scalpello «per travagliare la Luppa all'interno delle piante».

³ Testa: chioma.

⁴ Il termine fiorone è qui impropriamente usato trattandosi di caprifichi; quello corretto per indicare questo tipo di infiorescenza è profico.

⁵ Occhio: gemma.

⁶ A titolo di esempio si riportano due dei diciassette giudizi trascritti da Gallezio nel diario: «L'albicocca di Germania è un pezzo divino: non si può desiderare di più né nel disegno né nel colorito. La sua polpa specialmente è verissima. Ma ciò che sorpassa tutto è il nocciolo che è dell'ultima perfezione. Non manca in questo disegno che il fiore». E invece: «La pesca Reale è un disegno mediocre: le sue foglie sono più di mandorlo che di pesco e la polpa dello spaccato non è vera; la buccia manca di morbidezza. Il legno del ramo e il fiore sono le parti meglio dissegnate e più vere».

⁷ Panicato: granuloso. Termine usato in Lucchesia per indicare un fico la cui polpa è molto ricca di acheni.

⁸ Questa affermazione, insieme ad altri elementi, indica la chiara volontà di Gallezio di dare seguito al suo *Traité du Citrus* (o. c.), in ciò incoraggiato anche dal marchese di Bristol. Purtroppo questa iniziativa non fu portata a termine e le superstiti, splendide tavole a colori di Poiteau e Turpin e di Domenico Del Pino, rimaste inedite, si trovano ora nell'archivio Gallezio-Piuma di Genova. I disegni esaminati da Gallezio il 16 luglio 1817 riguardavano i seguenti soggetti: 1. Peretta di S. Domingo; 2. Limoncello di Napoli; 3. Arancio violetto; 4. Cedro della China; 5. Pomo d'Adam; 6. Arancio Turco; 7. Limone dolce; 8. Arancio riccio; 9. Limone cedrato (*disegni finiti*); 10. Arancio bergamotto; 11. Cedrato di Firenze; 12. Cedro degli Ebrei; 13. Mela Rosa a foglia di cedro; 14. Bizzarria; 15. Pomo di Paradiso; 16. Chinotto mirtifoglio; 17. Limone cedrato n. 12; 18. Limone digitato; 19. Mela Rosa a foglia di limone (*disegni non finiti*).

⁹ Si riporta, a titolo di esempio, il commento alla tavola del Cedro degli Ebrei: «Questo disegno manca del nome dell'autore, ma lo credo di Poiteau. Esso è quasi finito. Consiste in un ramo con una foglia intera e due mezze, dissegnate assai bene e aventi i caratteri che distinguono le foglie di questa specie, ossia la somiglianza all'alloro. Un bel frutto pende dal ramo, ed è finito, ma secondo me vorrebbe essere più caricato di colore giallo. Sotto del frutto vi è la sua sezione che si può dire finita. Non vi manca che il fiore coi suoi dettagli».

¹⁰ Egli: G. Geri.

¹¹ Scapezzatura: il termine sta per «capitozzatura», drastico intervento di potatura che veniva eseguito in anni successivi sulle diverse branche degli stessi olivi per rinnovare la loro vegetazione e stimolare la loro potenzialità produttiva.

¹² Il veronese Jacopo Ligozzi (1547-1627) fu valente pittore e miniaturista. Giunto a Firenze verso il 1577, fu tenuto in gran conto dal granduca Francesco I di Toscana che lo nominò prefetto della Regia Galleria Medicea. Gallezio considerò giustamente Ligozzi come termine di riferimento per gli artisti suoi collaboratori. Nei due disegni richiamati nel diario, ora conservati presso il Gabinetto dei disegni e stampe della Galleria degli Uffizi (inv. 1952 Orn. e 1958 Orn.) Gallezio non riuscì a riconoscere con sicurezza alcuna delle cultivar di fico e di susino da lui osservate in Toscana. Lo *Psittacus Alexandri* della tavola delle susine è un *Paleorni torquatus*; nella tavola dei fichi gli uccelli sono tre (*Vidua macroura*, *Steganura paradisea* e *Hypochera chalybeata*) e non uno (*Embariza Paradisea*), come è indicato nel diario di Gallezio. (Cfr. Tongiorgi Tomasi L., Tosi A., *L'orticoltura nei disegni e nelle incisioni dei secoli XVI-XIX*, Firenze, L. Olschki Ed., 1990).

¹³ Numero non specificato nel manoscritto.

¹⁴ Si tratta di una delle ville della Famiglia Durazzo e precisamente quella detta «dei Colli». Altri giardini si trovavano sul bastione di S. Caterina (da cui il nome della susina richiamata nel diario), allo Zerbino, in via Balbi e a Pegli dove aveva sede un prestigioso Orto Botanico. Cfr. Mazzino G., *I giardini botanici dei Durazzo*, in: «Il giardino nella storia, nella scienza e nella natura», Atti convegno, Torino, 21 aprile 1994.

8. Viaggi in Piemonte e in Liguria (1818)

Il primo aprile 1818 Gallezio partì da Genova alla volta di Torino e, dopo avere attraversato sotto un cielo soleggiato la Polcevera «bella per la fioritura dei frutti»¹ e, valicato l'Appennino al passo dei Giovi², trovò il versante settentrionale della catena montuosa «coperto di grani bellissimi con la vegetazione sul primo movimento». L'itinerario percorso fu quello di Ronco Scrivia - Novi Ligure - Alessandria - Asti - Villafranca - Villanova - Poirino - Moncalieri - Torino. Come di consueto Gallezio non mancò di annotare le sue impressioni sul paesaggio e sulle colture delle zone attraversate:

«La strada da Novi in Alesandria è stata ridente per la dolcezza della temperatura e per i superbi campi di grano che la bordeggiano. Il terreno è giallo e di natura argillosa e quindi proprio al grano che vi è folto, verdissimo e alto un palmo. Le viti, già disotterrate³ e puotate, si vanno legando ai loro pali con un metodo un poco artificioso ma semplice. Vicino alla città vi sono dei prati di erba medica chiamata trifoglio cavallino, ma pochi folti e la più gran parte radi, essendo questa pianta soggetta a perdersi.

La piazza di Alesandria non è molto ricca di frutti. Non vi sono altre pere che le Spine che i fruttivendoli e il locandiere ed altri mi hanno dichiarate pere di Spagna, portate dalle colline del Vogherese dove sono conosciute sotto questo nome; mi è stato detto però che in inverno vi si vedono ancora delle pere Martin Sec e delle Virgoleuse.

Le altre frutta che ho vedute sulla piazza di Alesandria erano tutte mele Pepine, che rispondono alle Pupine della Toscana e del Genovesato e sono mediocri, giallignole-scure, macchiate di rosso vivo da un lato, di polpa carnosa, dolcissima e senza acido; Carpendole, più grosse, verdignole, a polpa più sugosa e più tenera ma acidola e meno gustosa; Renette (di cattiva qualità e piccole), gialle, turbinete, punteggiate di bruno, a polpa tenera e gentile, gustosa e con un leggero acidetto; Rose, rosse, di polpa ordinaria, offrono più varietà, tutte cative, che i fruttivendoli confondono tutte insieme con questo nome.

Asti, 3 aprile 1818. Le frutta dell'Astiggiano sono a press'a poco le stesse che nell'Alesandrino. In Asti solamente non vi ho trovato le pere Spine e vi ho invece trovato le mele Carle che però sono piccole e di poco gusto. I fruttivendoli mi hanno poi dato, sotto il nome di mele Dolci, due o tre varietà mediocri, altre verdastre, altre scure e semiruginee, tutte di poco prezzo.

In questo paese, siccome in tutto il Piemonte, si mangiano le mele di queste diverse razze tenute in acqua rinforzata coi graspi dell'uva e si vendono in tale stato; esse divengono molli, di gusto un poco pungente ma non trovo che meritino di essere mangiate.

Le colline dell'Astiggiano sono piene di grani e di viti tutte basse e produttrici di vini squisiti.

A Poirino le colline si cangiano in una bella pianura che dura sino a Torino costeggiando, presso Moncalieri, belle colline piene di amene ville e di bei casini.



Fiori di pesco della *Pomona Italiana*: magnipetali a corolla porporina (*a sinistra*) e brevipetali a corolla porporina (*a destra*)

Partendo da Alesandria in sull'alba alle quattro del matino, ho sofferto un poco di freddo e ho veduti i campi coperti di una leggera brina che biancheggiava sui grani; ma nella giornata il sole era così caldo che entro della carrozza ne ho avuto a soffrire. Così il giorno dopo, da Asti a Torino. Giunto vicino a questa città ho trovato che i frutti erano in fiore siccome nell'Alesandrino e quasi come nel Genovesato. La collina comparisce piena di peri, di susini e di molti peschi, la massima parte a fiore grande⁴; vi si vedono pure dei ciliegi ma pochi albicocchi.

Torino, 8 aprile, 1818. I frutti che si vedono sul mercato di Torino sono i seguenti: pere Martin Sec, S. Germane, Virgoleuse: le prime sono abbondanti e si vedono in quantità presso tutti i fruttivendoli; le seconde sono rare e appena ne ho potute avere alcune poche essendo esse finite.

La Martin Sec è una pera abbastanza regolare, cucurbiforme, di buccia rugginosa appena punteggiata, di polpa granellosa, croccante e dolce; essa matura difficilmente ed è più propria a mangiarsi cotta che cruda, ma quando giunge alla maturità è dolce e saporitissima.

La S. Germana, più grossa che la Martin Sec, è verdastra, punteggiata di bruno e di polpa bianca, sugosissima, liquescente ed acidotta: è la vera San Germana dei Francesi, la Limona della Pieve e la Spadona di Finale.

La Virgouleuse è più grossa, più curta e più aperta verso il fiore; è giallignola

ed ha una polpa tenera e poco saporita; differisce dalla Limonina di Finale che si crede la Virgouleuse dei Francesi e che è la Virgolosa dei Toscani.

Le mele dei Torinesi sono molto più numerose. Le principali che offre il mercato sono le seguenti: Renetta bianca, Carpendola dolce, Carpendola brusca o acida; e ancora: Renetta grigia, Calvilla bianca, Calvilla rossa, ma queste sono finite e più non si trovano sul mercato. La mela Popina delle Langhe, frequente sul mercato di Genova e che ho trovato sul mercato di Alesandria e di Asti, pare sconosciuta a Torino dove questo nome è ignoto.

Avendo visitato il magazzino di un fruttaiolo chiamato Giovanni sotto i portici di Po, ho trovato molte razze di frutta che non sono comuni sui banchi della piazza.

La prima è la Martinsec che ho gustata e ho trovato gustosa e piena di sugo; la sua pasta è sì granellosa e non fina, ma questo piccolo difetto è compensato dall'aqua gustosa che contiene e dalla sua proprietà di durare sì lungo tempo; esso d'altronde è prezioso per cuocere, prendendo un bel colore rosso e un zucchero assai gradito.

La seconda è la S. Germana che è la stessa che quella di Francia e del resto d'Italia. Queste sono le sole pere che abbia vedute in questa stagione. Le mele poi sono moltissime; le principali sono le seguenti: la Renetta gialla e la Carpendola, che sono le migliori e le più abbondanti.

La Renetta gialla è la stessa conosciuta in Francia sotto questo nome e in Toscana sotto quello di Renetta Francese; è più turbinata e più larga alla base che alla corona ma con poca degradazione; la sua buccia è gialla, punteggiata di una quantità di piccole stellette brunastre quasi insensibili; la polpa è bianca, fina, gentile e gustosa, con un leggero acidetto che le dà della grazia e ne rileva il sapore. Non ha il croccante della Carla semimatura né il butirroso della Carla matura, ma lo avvicina più di ogni altra mela e forse la supera in sapore.

La Carpendola è una varietà della Renetta: la sua forma si distingue da quella perché è più apiattita, colla base più larga e la cima meno alta e non turbinata; la buccia è meno gialla, in certi stadi di maturità di un giallo-verdastro sfumato di una velatura di rosso da un lato e punteggiata, come la Renetta, di stellette brunastre più grosse; in altri stadi è di un verde-grigio quasi totale. Essa è più gregia, ossia più ruvida che quella della Renetta ed avizzisce nella maturità ancor più di quella; la polpa è bianca come nella Renetta, più carnosa e meno fina, ma ha un sapore ancora più rilevato che quella e ha un acidolo meno vivo.

La Calvilla Rossa è la terza varietà che ho veduto presso i fruttaioli e da Giovanni; essa è turbinata, divisa in più coste che la incavano un poco nella punta; la buccia è liscia ma non lucente come la Carla ed è di un rosso ...⁵.

La mela Dolce è un'altra varietà assai buona: la sua forma, per lo più turbinata, è qualche volta orbicolare; la buccia è d'un verde di uliva talvolta totale, coperto in gran parte di macchie di un impasto di bruno e di rosso, piuttosto liscia ma non lucente; la polpa non è croccante ma non butirrosa e morbida ma meno della Renetta ed ha un dolce pronunziato senz'ombra di acidolo. Io sospetto che sia la Carpendola dolce di alcuni, perché sento nominare questa varietà e non la trovo.

In mezzo alle Carpendole, e miste ad esse, si vedono delle mele che sono confuse e che si pretendono le stesse ma che hanno della somiglianza con le Pupine delle Langhe che si vedono a Novi, a Genova e in Toscana: esse non hanno la buccia vizza e raggrinzata come le Carpendole ma hanno una buccia bensì ruvida ma giallognola-scura, sfumata sempre di un poco di rosso, ma la loro forma è piuttosto turbinata o qualche volta orbicolare; la polpa, meno carnosa, è dolce e somiglia alla Carpendola ma è meno saporita.

Il fruttaiolo Giovanni mi ha fatto vedere tre sorta di Carpendole che diversificano e che mi sembrano tutte conosciute nel Genovesato sotto il nome di mele Pupine. Queste tre varietà si trovano miste sotto il nome comune di Carpendole; si pretende che vengano dalla medesima pianta ma io le credo varietà differenti.

Torino, 8 maggio 1818. Il fruttaiolo Giovanni mi ha fatto venire da Milano dei veri Pupini per confrontarli coi Carpendoli. Al loro esteriore essi sono perfettamente uguali a quei Carpendoli che molti chiamano Carpendoli dolci: sono turbinati di forma irregolare, cioè protuberanti da un lato, di buccia ruvida, giallo-grigia, coperta da un lato da una macchia di rosso porporino vivo, col peduncolo curtissimo e la corona incavata. La polpa è però molto diversa: nei Pupini è dura, carnosa, dolcissima, nei Carpendoli è invece più tenera e meno gustosa e non vi trovo il dolce dei Pupini. Insomma, pare che i Pupini siano una terza varietà di Carpendoli; la prima è dei grigio-verdastri ovvero Carpendoli bruschi perché hanno un leggero acidetto; la seconda è dei gialli machiati di rosso, turbinati, di polpa meno gentile e meno saporita, o Carpendoli dolci; la terza è dei giallo-grigi machiati di rosso, ancora più turbinati, di buccia ruginosa, con polpa dura, carnosa e dolcissima, senza acidità: e questi sono i Pupini.

Torino, 20 maggio 1818. Da otto giorni si vedono delle ciliegie presso alcuni fruttivendoli e sono quelle dette dai Genovesi Pisciaròle; esse vi sono portate da Genova. Da due giorni però se ne vedono in più abbondanza e mi assicurano essere delle coline del Piemonte. I fruttivendoli le chiamano «cerese» ma il Giovanni mi dice che sono delle Cornaline. Oggi ne ho vedute di più grosse: sono le così dette Biancane dei Finalini e mi si dice portate da Genova. Osservo che le Aquarole, che sono le prime, sono tutte a forma più o meno cordata, cioè oblonghe, a buccia rossiccia e a polpa ora molle ora dura secondo le varietà».

Il Giornale... riprende il 15 luglio 1818 a Genova dopo uno dei periodici sopralluoghi nel mercato dove Gallezio aveva trovato: albicocche a polpa gialla ma poco buone; ciliegie duracine, semiduracine o tenerine, alcune grosse e dolcissime provenienti dai monti liguri e vendute sotto il nome di Graffioni neri, corrispondenti alle ciliegie Napoletane di Firenze; numerosissime pere, fra cui soprattutto Camogine (le più comuni e stimate), Gelsomine «oblonghe, a buccia bianco-giallignola, velata da un lato da un poco di rosso, a polpa dura, di sapore mediocre e di tessitura grossolana» e Reali, identiche a quelle che erano coltivate in Finale, «tondeggianti, verdastre, picchiettate di rosso-vivo, con polpa croccante e piena di sugo ma di sapore mediocre»; pesche, soprattutto Maddalene bianche di Toscana e altre, a buccia bianco-giallastra più o meno intensamente macchiata di rosso, spiccagnole e conosciute sotto il nome di Spartiloso tempore. La rassegna del mercato genovese prosegue con la identificazione e la caratterizzazione di altri frutti a cominciare dai fichi:

«**Genova, 22 luglio 1818.** I fichi-fiori sono abbondanti. Il più comune è l'Arbicone: questo è un fico grosso, lungo, coperto di una buccia rossiccia prima della maturità, nera nella sua perfezione e di un nero lucido, screpolata da uno o due lati nei quali la screpolatura lascia vedere una striscia di bianco. L'Arbicone somiglia un poco al nostro Moreno ma se ne distingue dalla coda, grossa, curta e semisessile nell'Arbicone, sottile, longa e pedunculata nel Mureno. L'Arbicone è conosciuto da tutti i fruttaroli sotto questo nome; le Morene sono conosciute a Genova col nome di Pelledue (cioè Pelle dura) e in Polcevera con quello di Morenghe. Queste due razze sono le più abbondanti. Dopo di esse viene il Mattaro (Matteo), fiorone mediocre e riguardato come tale ma abbondante perché non pro-

duce che dei fioroni; è un fico meno lungo dei sopradescritti, di buccia rosso-violacea, rotta da qualche lista di verdastro, di buccia⁶ rossiccia e di gusto mediocre; mi sembrano i Portoghesi del Fiorentino.

Dopo il Mattaro i più comuni sono il Negretto e il Binelletto: il primo è un fiorone piccolo che somiglia a un fico Moreno, nero, oblungo, rosso nell'interno e di gusto mediocre; il secondo è un fiorone bianco, piccolo, oblungo e di polpa mediocre.

Vi si vedono dei fichi Gentili ma finora sono rari; essi sono i veri Gentili della Toscana.

Il migliore dei fichi-fiori che si mangiano in Genova è un fico bianco di cui non ho potuto ben constatare il nome: alcuni lo chiamano Paradiso, altri Caranchino, è grosso come un Arbicone ma più alongato, meno decrescente verso la coda e più sottile verso la testa; la buccia è verdastra e come spruzzata di un livido-grigio che si condensa verso la corona. Molti intelligenti mi assicurano che è veramente il nostro Caranchino bianco ed io pure vi trovo molta analogia con esso.

Genova, 25 luglio 1818. Le susine sono pure in grande abbondanza sulla piazza. Vi ho vedute le Damaschine, i Buon-boconi, le San Giacomo e i Pernigoni.

Le Damaschine, le più abbondanti di tutte, sono come quelle di Finale, piccole, gialle, ovali, piene di un sugo gustoso e di un sapore che è loro particolare; sono fecondissime, non si inestano ma si moltiplicano per pollone.

I Buon-boconi sono i Buonbocconi di Finale e le credo le Catalane rosse di Firenze. Essi vengono in piazza, a Genova come in Firenze, in mezza maturità e per conseguenza non hanno la sfumatura di rosso che le colora così gentilmente in Finale dove le lasciamo maturare bene; quindi esse presentano una buccia di un giallo-livido che anonzia una maturità imperfetta; la loro polpa, che quando son fatte è molle e piena di un sugo dolce e abbondante, è in Genova di un gusto mediocre e molto meno sugosa. Esse sono però riguardate come le migliori fra le nostre susine e sono le più abbondanti.

La San Giacomina è una susina rosso-nericcia, tonda, grossa e di un gusto mediocre. Le Pernicone di Genova sono susine violaceo-rosse di diverse varietà, tutte mediocri».

Il diario si interrompe qui e riprende, dopo un mese e mezzo circa il 14 settembre 1818, a Torino:

«La piazza di Torino è piena di frutti di tutte le specie.

Fra le pere la più abbondante è la Burè bianca che vi è bella ed eccellente. Vi sono pure delle Burè grigie, di un verde più o meno grigiastro nella buccia, di un bianco-verdastro nella polpa che è fina e sugosissima ma acidetta e molto meno saporita di quella del Burè bianco. Si vedono pure delle Buoncristiane da state, ma rare e sotto il nome di Buon Cristiane o delle Spadone che ho trovate buone e sugose ma che hanno la buccia interamente verde e prive di quella spruzzatura di rosso che le distingue in Liguria. Il fruttista Giovanni mi ha pure fatto vedere delle pere strisciate di bianco sul verde che conosce col nome di Culotta de Suisse e delle pere grossissime e tonde che chiama col nome di Burè grigie.

Le pesche abbondano pure in questa stagione. Le più generali sono le spicagnole bianche ordinarie a frutto acido e insipido, che riempiono tutte le vigne e i mercati. Vi sono molte duracine bianche e queste hanno la buccia bianca spruzzata di una screziatura di rosso e la loro polpa, rossissima presso del nòciolo

e a due oncie⁷ di spessezza, è fina e sugosissima; esse vengono anche di una bella grossezza e sono eccellenti. Le spiccagnole bianche a frutto grosso e a polpa fina sono meno comuni ma ne ho vedute delle bellissime: esse sono conosciute sotto il nome di pesche Reali. La loro buccia è bianca, macchiata di un rosso-paonazzo graduato che si evidenzia sovente in un punto e lo colorisce in un modo marcato; la polpa, bianchissima, si tinge di un rosso vivissimo presso del nòcciolo 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 nostre più belle gialle di Finale.

Anche le pesche a polpa gialla compariscono in questi mercati; le duracine, però, vi sono rarissime e non ne ho vedute che delle piccole; rare vi sono pure le spiccagnole ma ne ho viste di assai belle.

Le rosse a polpa gialla, che noi conosciamo sotto il nome di Damaschine, vi sono più comuni. Molti chiamano le Pesche gialle «Pajie Limon», così i Limon-staccall'osso «Limon-carné».

Molte sono le qualità di fichi delle colline torinesi confinanti al Monferrato lungo il Po.

Il fico Nero comune fa fioroni in estate, un poco più grossi dei fichi; il fico è campaniforme, di grossezza media, nero, a corona piuttosto depressa, con un curto peduncolo, a buccia sotile che si stacca facilmente e si attacca alle dita. La polpa è di un rosso-rosato che dicesi caricarsi in amaranto nella maturità massima; grani grossi.

Fico dall'Osso: è una varietà che avvicina molto al precedente ma più grossa, meno depressa alla corona, molto codata e con un peduncolo curtissimo: esso fa dei frutti regolari e ne fa dei doppij o proliferi, portanti un secondo fico che sorte dal primo, ora più grosso e ora più piccolo; l'interno, però, non presenta alcuna separazione, la polpa essendo una tutta e continuata. La polpa ha grani grossi, è rossa assai e nella maturità si carica molto.

Rossetto: è un fico che fa la pianta piccola; il fico è piccolo, depresso alla corona, a buccia come rossiccia e colla corona assai aperta, a squamme gialle; la polpa è gialla, leggermente rossiccia, a grani piccoli e molto dolce; questo è la Lombardetta dei Genovesi.

Fico di Riviera: è un fico bianco, piuttosto grosso, senza coda ma assai pedoncolato e con un peduncolo che si forma in squamme; la polpa, giallo-chiara, somiglia a quella delle nostre Coasche; si chiama Fico di Riviera perché sono i Genovesi che ne portarono qui le piante cogli agrumi; somiglia all' Albicello dei Toscani.

Poche susine ho trovato in Piemonte in questa stagione».

Il 16 settembre 1818 Gallesio si recò a San Sebastiano in visita al giardino del marchese di Spigno per osservarvi le pesche e le pere importate da Chambéry. In base ai rilievi e alle notizie raccolte, Gallesio giunse a identificare alcune di esse con altre già osservate in varie regioni d'Italia e cioè:

«Pavie Jaune = Damaschina duracina di Finale, Moscadella tienall'osso di Genova.

Pesca Poppa di Venere = Pesca reale di Firenze e di Torino.

Brougnon violette = Pesca-noce dei Piemontesi, Pesca-noce ordinaria dei Genovesi e dei Toscani.

Pera Verte-longue panachée = Culotte de Suisse di Torino.

Pera Ambretta = Pera Arancina di Toscana, Pera Luigia di Pontremoli».

Il diario si conclude con una tabella riepilogativa dei frutti della campagna torinese:

Persico:	Reali rossi spiccagnoli bianchi coperti di un bel rosso paonazzo. Reali spiccagnoli bianchi con una larga sfumatura di rosso. Smberge spaccarole- Spiccagnolo giallo damaschino. Smberge carné- Duracino giallo Persico di vigna- Spiccagnolo giallo. Persica rossa- Pesca Carota.
Pero:	Spadone- Spadone. Burè bianco- Burè bianco Burè grigio- Burè griggio. Culot de Suisse Buon Cristiano- Sucotto da state.
Pruno:	Regina Claudia- Claudia Pruna nera Pruna bianca- Specie di pruna oblonga bianca
Uva:	Favorita- Vermentino Barbarossa o Rossetta- Barbarossa Balao- Uva nera somigliante al Crovino Ulivano- Uva nera somigliante al Balao
Fico:	Nero- Pare il Robado nero Bianchi grossi- Paiono gli Albicelli di Toscana Bianchi piccoli- Paiono le Agrette Fichi di Melicca- Specie di fichi alti, allongati, verdastri.

Note

¹ «La Polcevera, fiumana ben nota agli antichi che Procebor la nominarono, perde le sue acque nel mare poco oltre il ponte Durazzo a Cornigliano. La sua corrente nel calor della state si riduce ad un filo d'acqua che azzurreggiando si devolve in un angolo del vastissimo letto biancheggiante di ciottoli; ma se all'improvviso grossi nugoli si disciolgono in rovesci di pioggia, questo fiume tutto in un tratto si disavalla con orribil onda, torbido, inaspettato, indomito e sonante» (in Bertolotti D., *Viaggio nella Liguria Marittima*, Torino, Tip. Eredi Botta, 1834). La Polcevera nasce nei monti di Nostra Signora della Cafferla sopra Sestri Ponente e, dopo avere raccolto le acque di molti affluenti (Zecca, Acquamarica, Torbella, Riccò), raggiunge la città e il mare. Al tempo di Gallesio, nella valle della Polcevera si alternano vigneti, giardini e boschetti «con indicibile studio tenuti».

² «Da Genova a campo Marrone per la strada Cambiasa; qui si passa una catena e si paga due paoli per ogni sedia a due ruote; da Campo Marrone a Volteggio; da Volteggio a Novi; da Novi ad Alessandria; da Alessandria a Felizzano; da Felizzano a Annone; da Annone ad Asti; da Asti alla Gambetta; dalla Gambetta a San Michele; da S. Michele a Poirino; da Poirino a Trufarello; da Trufarello a Torino. Sono Poste 14 e mezza» (*Guida per il viaggio d'Italia in posta o.c.*). Da Genova a Novi Ligure Gallesio percorse la nuova strada de' Giovi descritta nell'inserto *Memorie pubbliche del Giornale...* 1823. Secondo Gallesio questa strada, che seguiva all'incirca il tracciato dell'antica via Postumia ed era alternativa a quella vecchia più breve ma più disagiata della Bocchetta, recò danno alla città di Novi che «formava il luogo di entrepot delle mercanzie che venivano o andavano a Genova e che ora vanno dritto in Alessandria o a Milano o a Torino, facendo notata nelle diverse, magnifiche locande di Ronco o di altri luoghi intermedi ove trovano il fieno

molto a miglior prezzo poiché prodotto nei luoghi, e tutti i comodi; e non avendo bisogno, mediante la facilità del passaggio dei carri, del carico e discarico che si faceva dai muli ai carri e dai carri ai muli quando, passando per la Bocchetta, non si potevano usare i grossi carri per la difficoltà della strada, non hanno neppure bisogno di luogo di deposito né di negozianti di intermedio». Lo stesso itinerario venne così descritto, pochi anni dopo, da D. Bertolotti (o.c.) che, nel mettere in evidenza l'inadeguatezza di questa strada, auspicò la realizzazione di un alternativo collegamento ferroviario transappenninico: «La strada che dal porto di Genova mette nella gran conca tra le Alpi e l'Apennino, esce di città a Ponente, passa lungo il mare in San Pier d'Arena, torce a norte e defilasi a Pontedecimo correndo nove mila metri. Un disviluppamento di 2500 metri in erta e di 1400 in china, fa valicare alla strada i gioghi dell'Apennino e per la valle del torrente Migliarese lo conduce a Buzalla, dove le si fa incontro la Scrivia, fiumana spesso impetuosa e superba. Rasentando a destra dall'alto il precipitoso letto della Scrivia, scende la strada alla pittoresca terra di Serravalle donde bel bello si riduce a Novi, piccola ma industrie e trafficante città che, ultima a tramontana, serba negli edifizj il carattere della ligure magnificenza. Benché larga otto metri in tutto, questa strada non è spaziosa abbastanza per essere il veicolo di tutto il commercio di Genova sull'alta Italia, colla Svizzera, colla Germania centrale. Gli sterminati carri, detti per figura le navi di terra, ne occupano il mezzo quasi con fila continua ad ogni ora del giorno. Quando le nevi la ingombrano sulle pendici settentrionali, il passaggio dei carri che vanno e che vengono s'opera con molto disagio: una via di ferro per i grandi trasporti è ormai lo scopo di tutti i voti...».

³ In autunno i tralci delle viti, allevate a alberello basso, venivano sotterrati per proteggerli dalle basse temperature invernali e quindi dissotterrati e potati prima della ripresa vegetativa.

⁴ Il Gallesio aveva posto molta attenzione al tipo di fiore (rosaceo-campanulaceo) delle differenti cultivar dedicando a questo argomento un articolo e quattro tavole della *Pomona Italiana* e anticipando di quasi un secolo la classificazione proposta da C. Campbell (*Sulla biologia florale del pesco*, Rend. Accad. Lincei, Cl. Sci. Fis. Mat. & Nat., V, t. XXIV, 1915, p. 68) per le cultivar di questa specie.

⁵ Nel diario manca la descrizione dell'epicarpo di questa cultivar.

⁶ Il termine è errato, dovendosi intendere per polpa.

⁷ Oncia: in questo caso è unità di misura di lunghezza; l'oncia genovese, divisa in 12 linee, corrispondeva a 2 cm (Martini, o.c.).

9. Viaggi in Liguria, Lombardia, Stato Pontificio e Toscana (1819-1820)

Il 22 giugno 1819 Gallezio partì da Finale per Genova: il viaggio fu occasione favorevole per studiare, lungo la strada, i fichi di Savona, di Arenzano e della stessa Genova:

«Il Savonese è pieno principalmente di Caranchine, sia nere che bianche. Pare che questo fico ami il clima marino e il terreno umido e il territorio di Savona, che ha queste due qualità, ne alligna moltissime e le ha molto prodotto.

Dopo la Caranchine il Savonese abonda di fichi Buffali e sono gli stessi che i Buffali di Finale, cioè bianchi, grossissimi e gentili.

Le More sono le nostre Morene: vi sono abbondanti e buone; a Noli si conoscono sotto il nome di Fichi della Pietra.

Le Arbicone succedono alle More e vi sono abbondanti.

Le Morelle sono le Mattare dei Genovesi; esse non vi sono abbondanti ma vi sono conosciute.

Le ultime sono le Napoletane, ma non ho potuto farmene un'idea perché ancora immature.

Quanto ai fichi vi ho riconosciuti i Napoletani che in Savona ricevono il nome di Cagacani, i Prusciotti bianchi, i Pissalutti e le Lombardette; non vi ho veduto le Coasche, le Verdepasse, le Batestasse, ecc., ma ne ho trovate di altre razze.

Arenzano è meno ricco di fichi del Savonese, ma ne ho trovato uno che è conosciuto a Savona e che riguardo come un fico prezioso: è questo il fico di San Gerolamo che, nelle vicinanze di Genova, è conosciuto sotto il nome di fico della Spezia. L'albero è alto, frondoso, pieno, a foglie larghe, pubescenti, spesso intere, sempre a lobi otusi e poco pronunziati. È una razza bifera. I fioroni sono di una grossezza straordinaria, oblonghi e della forma e grossezza degli Arbiconi i più belli, ma la loro buccia è verdastra, resa grigia da una punteggiatura cinerica che cuopre il suo epidermide; la buccia è divisa dalla polpa da una sostanza cotonosa bianca da cui si distacca con facilità e che cuopre l'ultima membrana in cui sono impiantati i pedicelli dei fiori; la polpa consiste in questo strato interno di membrana e nei pedicelli polposi che vi sono impiantati, i quali, riuniti dalla sostanza mielosa che gli inviluppa, formano quel bel frutto delizioso che si chiama polpa del fico; questa polpa è giallignola, sfumata di un poco di rosso. Il nome di fico della Spezia mi ha fatto sospettare che possa essere lo stesso che il fico Monaco della Lunigiana, ossia il Prusciotto bianco del Massese. Merita di essere coltivato per l'abondanza, la bellezza e la bontà dei suoi frutti.

Gli altri fichi di questo territorio sono i seguenti: fico Moro, o Moreno, il cui fico serotino prende il nome di Pelledura. Il Robado nero che è il fico di Spagna di Finale, un poco più tardivo dei precedenti. Pare che in Arenzano non si conoscano le Mattare che pure sono le più abbondanti in Genova e le prime a comparirvi. Finora pochi ho visti di fichi della Spezia che vi sono portati da Sestri e vicinanze.

Genova, 27 giugno 1819. La piazza di Genova è piena di frutti. Le ciliegie che vi si vedono ora sono: 1. Graffioni rossi; 2. Graffioni neri; 3. Amarene;

4. Visciole; 5. Ciliegie di Spagna; 6. Ciliegie gialle; 7. Ciliegie Graffioni biancastri o rosseggianti di più qualità. I Graffioni rossi e neri vi sono bellissimi e in gran quantità. Le Amarene vi sono pure belle e abbondanti. Le Visciole, in piccola quantità e a panierini, vi sono di più razze, più o meno grosse e più o meno nereggianti ma tutte a peduncolo piuttosto lungo. Le ciliegie gialle vi sono rare anch'esse ma belle e di un bellissimo giallo siccome quelle di Toscana; esse hanno una polpa molle che le assomiglia piuttosto alle Guignes che alle duracine. Le ciliegie di Spagna vi sono in piccola quantità e mi dicono venire da Cornigliano; esse somigliano esattamente, a quanto mi pare, alla Ciliegia-susina di Pisa e mi paiono le stesse che quelle che ho veduto a Torino ancora acerbe, anche colà col nome di ciliegie di Spagna; essa è più grossa dei più grossi Graffioni, non è tonda, senza sutura, con peduncolo impiantato alla base in un'incavatura ma curto e sottile; la buccia è rossa come nelle ciliegie, piuttosto cupa, si stacca facilmente dalla polpa che è gialla come nelle ciliegie ma molle come nelle Lustrine o più ancora e quasi filamentosa; il nocciolo è oblungo, schiacciato, puntuto come nelle susine e adere alla polpa che vi resta attaccata.

Le albicocche abbondano in Genova: vi sono delle albicocche bianche, quasi tutte e forse tutte a mandorla dolce, delle albicocche gialle, grossissime e piccole, e delle nere. Le bianche sono tutte piuttosto grosse, di un giallo-bianco colorito di un rosso assai vivo; le più colorite sono le più grosse e ve ne sono di quelle grossissime. Le gialle piccole o Mazzacristiani sono senza quasi di rosso e di un giallo di zaferano. Le nere sono come quelle di Finale, con buccia di colore rosso-scuro, rotto da una peluria bianchissima e con polpa di un colore rosso-sanguigno, molle, filamentosa; il nocciolo è schiacciato e fortemente aderente alla polpa, con mandorla leggermente amarognola.

Vi sono finalmente delle pesche piccolissime, non più grosse del mispersico, della Pesca-ciliegia, con buccia verde-giallignola da un lato e nella massima parte coperta di un paonazzo-cupo che si cambia qua e là in scuro dalla parte del sole e che è rotto da una peluria bianchiccia che la veluta; la polpa, biancastra di natura, appare un poco verdastra, pastosa, con del sugo ma così smilza, chiudendo un nocciolo grosso in proporzione del frutto. Il gusto della polpa è un pò acidolo e non molto forte. Il nocciolo, che non adere punto alla polpa e ne resta asciutto e libero, è di un giallo-chiaro, solcato dalle solite screziature e molto rilevato. È questa il parente della peschina spiccagnola gialla primaticcia di Finale, ma questa è più piccola ancora e più primaticcia e quella di polpa più pingue e più saporita.

Vi sono in piazza quattro sorte di fichi-fiori, cioè dei Pelledua (le nostre Morene), mediocri in grossezza, dei bianchi, che nella piazza chiamano Mattare bianche e dei bianchi grossi e lunghi, detti fichi della Spezia e da altri fichi di San Giacomo».

Dopo circa un mese trascorso a Finale, ai primi di agosto del 1819 Gallesio fece una puntata a Genova per osservare il mercato «pieno di frutti bellissimi»:

«**Genova, 6 agosto 1819.** Le pere sono: la Sucotta (Buoncristiana da state), le Brutte e buone e certe pere di un colorito rosso-vivissimo, dette San Giacomo, che mi sembrano le pere di Santa Maria di Pisa, mediocri di gusto ma bellissime di vista.

Le susine si riducono a quattro varietà: 1. Il Buon-bocone bianco, pruna squisita e il nostro Buon-bocone di Finale; 2. Il Buon-bocone nero, susina grossissima, oblunga e nera ma mediocre di gusto e più bella che buona; 3. Damascine bianche; 4. Pernigoni neri.

I fichi sono nel principiare; vi si vedono ancora dei fioroni di Arbicone bellissimi che vengono dall'alta Polcevera; vi sono delle Agrette conosciute sotto i nomi di Bianchette o Binellette, ma abusivamente, essendovene altre di questo nome; vi sono poi dei fichi lunghi come i Pissalutti ma più smilzi, verdi come gli Stroncisi e di gusto discreto e questi sono chiamati Lombardette.

Il frutto di cui poi rigurgita il mercato di Genova sono le pesche.

Le più abbondanti e che cuoprono tutti i banchi dei fruttaroli sono le Madalene bianche, dette dai Genovesi Persiche temporite: è questa una pesca spiccagnola a polpa bianca, fina, delicata ed aquosa ma con un poco di acidolo anche nella maturità; la buccia è bianchiccia ma quasi coperta da un rosso-paonazzo vivissimo che la rende assai bella; la sua forma è piuttosto oblonga e come un poco puntuta; la grossezza è mezzana e non se ne vedono mai che la sorpassino. Questa pesca non è la Madalena bianca del Pisano che abbiamo descritto nella *Pomona*, ma la Madalena seconda dei Toscani che si vede in Pisa e in Firenze in questa stagione e che differisce dalla prima in che questa è perfettamente spiccagnola, lasciando il nocciolo asciutto, e di una polpa un poco acidola, mentre la Madalena primaticcia, sebbene spiccagnola, lascia però un poco di polpa negli incavi del nocciolo ed è più ricca di sugo e meno acida.

Un'altra razza di cui abonda il mercato di Genova sono le noci-pesche: di due varietà principali mi è venuto di vederne una spiccagnola, l'altra duracina; ambo sono gialle di buccia e di polpa ma la spiccagnola ha un giallo un pò meno carico della buccia e il rosso-vinoso che la colora è un poco più paonazzo; la spiccagnola, poi, è più grossa, di una polpa più gentile e di più sugo. Mi dicono che vengono da Sestri; non mi sembrano le Vaghe-Logge toscane che sono meno colorite e di un giallo più intero, ma il gusto e la polpa sono quasi le stesse, siccome il profumo e la grossezza che è assai marcata.

Il mercato di Genova ha pure delle duracine giallo-rosse come quelle di Savona ma, oltre di queste, vi si trovano pure delle duracine a polpa gialla la cui buccia ha il colorito paonazzo delle spiccagnole bianche: esse somigliano alle nostre Damaschine e ne hanno il gusto, ma la loro buccia ha un rosso-paonazzo che le distingue dalle nostre. Le pasta-gialle vi sono pure ma rare. In Finale invece manchiamo delle belle pesche-noci di Genova e delle spiccagnole bianche primaticcie, ma siamo ricchissimi di pesche a polpa gialla».

Dopo un'altra breve sosta a Finale, l'otto settembre 1819 Gallezio tornò nuovamente a Genova trovandovi il mercato pieno di fichi e di pesche, nonché di pere e di susine:

«Il fico che vi abbonda di più è il Prusciotto bianco, conosciuto sotto il nome di Brugiasotto. Dopo di questo si vedono in quantità dei Robadi bianchi e neri, dei Pissalutti e dei Napoletani, da alcuni detti ancora Calabresi. Vi sono dei Pissalutti neri che molti chiamano Cavagei, delle Binellette, delle Negrette (che paiono le nostre Bellone), delle Arbicone, delle Pelledua (che sono le nostre Morene) e delle Dataesi bianche e nere (che sono le nostre Coasche, ossia le Cortesi della Spezia, le Bezose della Lunigiana che in Corsica chiamano col nome di Vezzose), ciò che risponde ai fichi Datili. Tutte queste varietà però sono poco preggiate, meno le cinque prime, e poco conosciute, non avendo in piazza neppure un nome ben determinato.

Ho ricevuto un ramo di fichi da una villa di San Fruttuoso, chiamati fichi Paradisi: sono gli stessi che i Paradisi di Noli e gli Albicelli toscani; fanno fioroni. Essi non sono ancora in perfetta maturità.

Le pesche del Genovese in questa stagione si riducono a cinque: 1. Mosca-

tella rossa attaccall'osso; 2. Moscatella rossa spartilosso; 3. Gialla attaccall'osso; 4. Gialla spartilosso; 5. Bianca attaccall'osso. Le prime due sono le più abbondanti e sono quelle che a Finale si conoscono sotto il nome di pesche Damaschine e che in Genova sono chiamate da molti Maascine o Baascine; esse sono sia duracine sia spiccagnole e ve ne sono delle bellissime: ne ho vedute di 11 a 12 oncie di peso in casa del sig. Carbonara, presidente del Senato, che le ha avute da Sestri, luogo ove si coltivano i più bei frutti dei contorni.

Arenzano, 12 settembre 1819. Partito da Genova ho profittato della fermata che le carrozze fanno in Arenzano per andare a visitare il fico San Gerolamo di cui ho riconosciuto i fioroni il 3 luglio. Io avevo sospettato allora che questi fichi fossero i Monaci del Pontremolese, ma, riconosciuti i fichi settembrini, trovo che ne sono diversi e mi sembrano piuttosto i fichi chiamati in San Fruttuoso Bocca d'oro: sono fichi piccoli, somiglianti alla forma e al colore delle Agrette ma un poco più grossi, di buccia bianco-verdastra che illividisce e si tinge di cotto nella maturità; la polpa è rossiccia, saporita e mielosa. Devono essere eccellenti per seccare; in ogni modo sono fichi assai buoni e i fioroni sono fra i più squisiti che abbia gustato.

Noli, 12 settembre 1819. Avendo visitato il fico Paradiso del sig. Bucelli di Noli ho riconosciuto che esso è lo stesso che il Paradiso di San Fruttuoso. Questo fico fa dei fioroni che si dicono squisiti, con la grossezza di un Pissalutto piccolo e la forma di un Dotato, un poco oblungo ma non codato; la sua buccia è bianca e di un bianco più albeggiante che il Pissalutto che è più canarino; la polpa poi è di un rosa-chiaro che mi ha fatto sospettare che fosse l'Albicello toscano ma che io riconosco esserne diverso.

Ho osservato che i fichi del Savonese e Nolese sono: 1. Brogiotti bianchi; 2. Pissalutti; 3. Caranchini bianchi e neri; 4. Arbiconi; 5. Verdepassi, detti Calamandrini; 6. Stroncisi, detti Verdepassi; 7. Recondini».

Nella seconda metà del settembre 1819 Gallezio si rimise in viaggio alla volta di Firenze e di Pisa, passando per Voghera, Tortona, Piacenza, Parma e Bologna. Il 22 settembre lo troviamo a Novi Ligure dove era già stato nell'aprile dell'anno precedente e dove ebbe ora la possibilità di identificare, sotto il nome di Gentil-Napoli, i fichi Dottati in piena maturazione; il giorno successivo, giunto a Voghera, con l'aiuto del farmacista Baronghi, del dottor Gallini, del vice-intendente Giannotti e del sig. Panigardi, poté raccogliere numerose informazioni sull'agricoltura e sulla frutticoltura della zona:

«**Voghera, 23 settembre 1819.** Il territorio di Voghera è diviso in pianure e in colline. Le pianure presentano dei campi a grano, dei prati e delle vigne divise in filari di gelsi, di noci, di salici e di altre piante per legno o per pali. Le colline sono piene di olmi, di campi a grano e di frutti. Le uve dominanti sono il Vermiglio, che è nero, il Nebiòlo, che è il nostro Dolcetto, il Cortese, che è il nostro Vermentino, il Moscatello e il Trebiano.

I frutti sono in colina o nei giardini presso le case. Vi si vedono molte pere Spadone di cui rigurgita la piazza e che sono grosse e bellissime. Vi sono delle pere che somigliano e alla forma e al gusto alle nostre Sucotte da inverno (pere Spine), ma che sono più piccole e di un verde più bianchiccio, e queste maturano in autunno; io ne ho mangiate e hanno il gusto delle nostre Sucotte ma più insipido. Sono chiamate qui pere di Spagna, nome che è dato ugualmente alle vere Sucotte da inverno, dette pere di Spagna da inverno. Gli abitanti mi assicurano

essere queste due varietà differenti. Vi ho mangiato un'altra pera molto stimata nel paese e detta pera Cipolla; è un frutto piuttosto tondeggiente, più piccolo della pera Spina, di buccia aspra, verde-giallognola, machiata di un rosso-vivo da un lato; la sua polpa è aspra ma sugosa e dolce. Il vero uso di questa pera è di mangiarla cotta come il Martinsec.

L'Oltrepò ha i suoi fichi, i quali non somigliano punto a quelli dei paesi meridionali. Quelli che ho osservato nel Vogherese sono di quattro razze, molte altre ve ne sono però di minore importanza. Ecco la descrizione delle quattro osservate.

Il primo è il fico Genovese: è pianta vigorosa, con rami sottilissimi e lunghi, a nodi molto distanti uno dall'altro come i nostri Caranchini; essi fanno dei fichi-fiori (in Voghera «fioròn») che sono piriformi, giallignoli nella buccia, giallo-rosicci nella polpa e di una grossezza straordinaria, trovandone persino di nove oncie di peso; non allegano però facilmente e la maggior parte cadono prima di maturare e come annebbiati. I fichi somigliano perfettamente ai fioroni nella forma ma sono più piccoli della metà e di un colorito rosso-violaceo che si carica vicino all'occhio; la buccia si screpola un poco longitudinalmente; la polpa è composta da un tessuto di filamenti bianchi e polposi, legati da una sostanza spongiosa ma tenera e crassa, gustosa e delicata a mangiarsi che dà alla polpa una colorazione rosa come nel Prusciotto bianco; le foglie, sotili e oblunghe, sono per lo più quinquelobate e qualche volta di sette lobi, formati da un taglio profondissimo che giunge quasi ai due terzi della pagina.

Il secondo è il fico d'Oro («fig d'Or»): i rami di questo fico sono sotili ma curti e con nodi rapprossimati assai; le foglie sono meno sotili, più aspre e più larghe, intere o quinquelobate ma la massima parte trilobate, con lobi larghi, curti e formati da un taglio curtissimo. Il fico ha la forma e il colore dell'Albicello toscano, ma ne è più grosso e, essendo piatto e screpolato, dà un poco di aria al Brugiotto bianco ma non ne ha il collo ed è come sessile; la sua buccia è del giallignolo-verde dei Brogiotti; la polpa è tenera, mielosa e gentile, saporita nella massima maturità e simile all'Albicello dei Toscani.

Il terzo è il fico Nostrale, che è il più comune: è un fico a rami sotili, meno allungati che nel Dorato; la foglia è piccola, tri- o quinquelobata, a lobi medij e di tessuto sottile. Il fico è piriforme, regolarissimo, graduandosi il suo rimpicciolimento verso il picciolo con una bella proporzione; somiglia al Balestrasso nel colore e nella forma al ...'; l'occhio è piccolo e con le squame piccole e rapprossimate e di un rossiccio che si distingue dal nero della buccia che è formata da un'epidermide tenera e di colore nericcio, velato da un fiore bianchiccio; la polpa è mielosa e crassa e il bianco dei pedicelli carnosì di cui è composta è velato da un rosso un poco più carico che negli altri fichi; il gusto è vivo, caustico come nella maggior parte dei fichi neri; esso pare il fico di Torino. Questo fico fa i fioroni.

Un quarto fico è il fico Lupo, cucurbiforme, che molto somiglia ai Pissalutti, tondeggando dalla parte dell'occhio ove è un tantino compresso, ed allargandosi verso il picciolo con molta grazia; il picciolo è longo mezz'oncia, sottile e legnoso; l'epidermide, sottile e molle, è verdastra e si tinge nella maturità di un giallignolo chiarissimo. La polpa è molto delicata, bianco-giallognola, tinta verso l'ovaio di un rosso chiaro; essa è gentile e delicata e di un gusto grazioso e senza caustico.

Una quinta razza è il fico Monichia, tondeggiente, compresso dalla parte dell'occhio, del colore del Coasco bianco, cioè giallo-livido e della forma di un Lombardetto ma più grosso; la polpa è giallo-rossiccia e mediocre.

Una sesta razza è il fico Nero, piccolo, oblungo, di buccia nera e di polpa rossiccia, di gusto mediocre.

Il più pregiato di tutti questi fichi è il Genovese che è il più grosso e dopo il fico d'Oro che, con il fico Lupo, è il più gustoso.

Il più abbondante e il più comune è il Nostrale.

Restano ancora una varietà molto abbondante ma di poco prezzo che si conoscono come Brusaròli, bianchi e neri, il cui nome deriva dal caustico che lasciano sulla lingua mangiandoli.

Io mi sono convinto che il fico settembrino è di poca importanza in tutte le colline dell'Apenino che cadono nella Lombardia ove non acquistano mai quel grado di elaborazione che ricevono nei paesi meridionali e dove perciò vi sono sempre assai mediocri, ma che vi tengono un luogo distinto i fioroni. Dalle relazioni degli abitanti pare che quasi tutte queste varietà producano dei fichi precoci e ne producano in abbondanza; essi mi sono rappresentati come di una grossezza straordinaria e di una delicatezza squisita; né peno a persuadermene poichè, nella stagione in cui maturano, il suolo e il clima si prestano a dar loro tutta la perfezione. Difatto io ho osservato che i fichi estivi si trovano generalmente migliori e più abbondanti nei paesi interni che nei luoghi marini, ciò che si osserva a Pontremoli, a Pisa e a Firenze ove i fioroni abbondano più che a Genova e a Livorno. I più belli fra i fioroni delle colline da Voghera a Piacenza sono quelli del fico Genovese, la cui grossezza giunge sino a 14 oncie di peso; essi sono bianchi. Da quanto ho potuto raccapezzare dalle relazioni degli abitanti anche i Napoletani devono abbondare in fioroni, poichè in Novi mi assicurano che ne producono molti.

Le uve principali del Vogherese che ho osservate nella vigna del sig. Piero Paniccardi sono le seguenti.

La prima è il Vermiglio: è questa di più qualità: la prima è il Vermiglio gentile, uva nera a grani rari, piccoli e tondi, pendenti da un picciolo sottile e rosseggiante presso il calice; il suo colore è di un nero-carrico, velato da un leggerissimo fiore bianco che si stacca sfregandolo e lascia un nero lucente; essa è dolce al gusto e fa un vino eccellente.

La seconda è il Vermiglio comune, il quale è più abbondante ed è più produttivo: è un'uva nera a grappolo serrato, a picciolo più grosso, più curto e di un verdastro-bianchiccio; gli acini sono un poco più grossi e di un gusto meno dolce ma del colore dell'altro. Essa pure fa un vino eccellente. Queste due varietà sembrano rispondere al Crovino del Genovesato. La seconda è il Cortese: essa è visibilmente il Vermentino dei Genovesi ed io la credo il Chasselas dei Francesi; è un'uva bianca, a grano raro, di grossezza varia, di forma tonda, di buccia gentile, bianco-giallignola, colorita da un lato da una macchia di sole che ne annunzia la maturità massima. Il suo gusto è dolce e gentile, non ha il dolce forte del Vermentino del Genovesato, circostanza che pare dovuta alla differenza del clima. È molto pregiata per l'uso di tavola ma serve ancora a fare del vino bianco scelto mischiandola però col Moscatello o col Trebiano gentile e colla Malvasia.

Il Moscatello bianco è lo stesso che in tutti gli altri paesi: vi è abbondante e serve a far vino unito alle precedenti; si conosce anche il nero ma vi è in poca quantità. La Malvasia è la seconda uva che si unisce alla Cortese: è un'uva bianca a grano piccolo, più verde del Moscato, a buccia dura che però si lacera nel spicciolarla avendo un sugo molto fluido ed abbondante. È dolce ed ha un poco di moscato. Questa vi è abundantissima e somiglia al Pignolo bianco del Genovesato.

Il Trebiano gentile è un'uva bianca a grani piccoli ed ineguali, a grappolo straordinariamente serato, a picciolo curto e sottile, a buccia dura ed aspra e a sugo dolce. Ciò che la distingue di più è una certa macchietta o punto bruno che si

oserva sulla cima del grano e che pare un resto del pistillo caduto. Vi è il Trebbiano comune che è più grosso e meno pregiato: non saprei se corrisponda al Trebbiano de' Toscani.

La sesta è il Nebiolo: non è questo il vero Nebiolo dell'Astiggiano ma piuttosto il Dolcetto delle Langhe; è un'uva nera, a grappolo raro, a grano medio, piuttosto piccolo che grosso, tondo, d'un nero-carrico, velato dal solito fiore bianco e pendente da un picciolo rosso sino al picciolo comune che forma il grappolo, il quale si tinge nella maturità anch'esso di rosso nelle estremità e spesso fino alla metà del grappolo. Questi grani avvizziscono facilmente e cadono nella maturità che è più precoce che nelle altre uve a vino.

Vi sono pure delle altre varietà meno pregiate e, fra queste, il Barbesino che si può mischiare col Vermiglio per diluirlo.

A Voghera la pesca Carota è chiamata «Persic Gnif»; la pera Spina «pera di Spagna»; la pera Brutt'e buona «pera Gnoc»; il Camogino «Camoino»; il Buoncristiano «pera Sucché»; l'albicocco di mandorla amara «Magnaga»; la Ciliegiasusina «Mammola».

Una delle singolarità della piazza di Voghera sono le fragole che si vedono ancora in certa abbondanza e sono asicurato che dal maggio all'ottobre sempre se ne mangiano in questo paese: sono esse di una varietà chiamata «di tutti i mesi»² e coltivate negli orti che circondano la città dove producono continuamente sino ai freddi. Sono oblunghe, sotili e puntute e somigliano a quelle che coltiviamo anche noi in piccolo nei vasi come fragole di tutto l'anno.

Piacenza, 24 settembre 1819. Il primo frutto che mi è caduto sotto gli occhi a Piacenza è una pera oblonga, verdastra, con qualche machia di ruggine e col picciolo impiantato obliquamente: essa è visibilmente la pera di Francia che ho in Finale. Essa è stata da me confusa per lungo tempo col San Germano a cui molto somiglia ma, ben esaminata, essa ne differisce, primo perché meno grossa, secondo perché il suo verde è meno ruggineo, terzo perché matura in autunno e quello in inverno. Io la credo quella che i Francesi a Parigi chiamano *Buré d'Angleterre* e che si mangia in settembre egualmente che a Vienna. Noi potessimo chiamarla Spadona d'autunno, poiché somiglia assai alla Spadona nella forma, che in questa è più regolare, siccome la buccia è in questa più liscia e colorita da un lato di rosso, cosa che mai succede in quella. La polpa poi è, in questa, aquosa ma più insipida. Alcuni fruttivendoli di Piacenza me l'hanno battezzata per pera Gnocca d'autunno: si noti che il nome di «pero Gnoc» è dato in questo paese al pero Bruttebuono.

Piacenza, 25 settembre 1819. Oggi, avendo scorso i giardini della città col sig. Fontana, giardiniere di casa Anguissola, ho riconosciuto il vero Gnocco d'autunno, il quale diversifica molto dalla sovradescritta: è una pera molto più grossa della Spadona e più piccola della Buoncristiana; la sua forma somiglia però un poco a quest'ultima, essendo rilevata nel mezzo, decrescente verso il peduncolo e un poco ancora verso la corona. Il carattere però che la diversifica è il liscio della buccia che è di un verde-bianco chiarissimo e come lucente. Matura in autunno.

Il Buon Cristiano da inverno è un pero antico in questi paesi, molto grosso, con buccia aspra, verdastra quando si coglie e che ingiallisce nella maturità; la polpa è butirrosa e ha un poco di moscato.

Il San Germano pare non si conosca che con questo nome e come pero Francese.

Il Virgoloso è riguardato come pero Nostrale.

Il pero Bergamotto da inverno è egualmente un pero italiano: esso corrisponde al pero di Francia che ho in Finale; fa dei frutti grossissimi, che durano assai tardi nell'inverno, si mangia crudo ed ha una polpa saporita ma grossolana e granosa.

Il pero Spadone da inverno che ho veduto nel giardino del sig. Pavesi è il pero Alloro dei Toscani. Pare che questo signore lo abbia avuto dalle pepiniere di Monza sotto il nome di Spadone da inverno.

La ciliegia Visciola autunnale, detta in Piacenza Visciola a ratafià, di cui ho veduta una pianta nel giardino del palazzo Costa, è una Agriotta che matura in settembre: io ne ho mangiate alcune che sono più grosse delle nostre Amarene ma non tanto quanto le nostre Visciole, non sono così tonde come le altre di questa specie ma hanno eguale la polpa che è aquosa, molle e acida quasi come le Amarene a cui somiglia la foglia.

In Piacenza vi sono molte pere Burè; io ne ho vedute di tre qualità: il primo è il Burè bianco che i Piacentini contadini chiamano col nome di pera Rodella; il secondo è il Burè rosso che i contadini e gli amatori stessi chiamano col nome di pero Butirro, di colore rosso-carminio, somigliante un pò al Martin-sec; il terzo, che è il più grosso, con buccia verde-grigia scura e polpa verde-biancognola, aquosa ma acida, è il Burè grigio, il quale riceve anche qui questo nome.

I fichi del Piacentino sono in gran numero e buoni; la maggior parte vengono dalle colline.

Il primo è il Verde: è un fico che non saprei riconoscere in alcuno di quelli del Genovesato e della Toscana; è oblungo, compresso sulla corona e come fatto a campana; la buccia è di un verde-bianchiccio; la carne è bianca e, nella massima maturità, è mielosa e prende un pò di rossiccio.

Il secondo è il Verdolino: è un fico piccolo, sottile, schiacciato come le nostre Lombardette alle quali somiglia; la buccia è di un verde-biancognolo; la polpa di un giallo meno bianco che nel Dorato e nel Vezzoso bianco ma che non ha quasi punto di rosso; è molle e mieloso.

Il terzo è il Dorè: è un fico medio, tondeggianti e compresso dalla parte dell'occhio, di una buccia canarina-chiara, molle e finissima, di polpa molle, di un giallo-chiaro e gentile; il suo carattere è un peduncolo legnoso, lungo mezz'uncia circa, pel quale si attacca al ramo. È questo senza dubbio l'Albicello dei Toscani e il Mattaro dei Pontremolesi.

Il quarto fico è il Vezzoso: si divide in tre varietà: nero, biondo e rosso. Il nero ha una forma a campana ed è, senza contrasto, il Coasco nero del Finalese e il Bezoso di Pontremoli. Il Vezzoso biondo ha la stessa forma e la medesima grossezza ed è il Coasco bianco del Finalese. Il rosso è il più grosso e ha una forma più irregolare, essendo largo verso l'occhio e sottile verso il picciolo; la buccia è di un rossiccio misto di giallo e si screpola anche di un rosso-violaceo; la polpa è bianco-gialliccia, piena di un miele che quasi ne sfugge tanto è abbondante. Questo non è rapportabile ad alcuno dei fichi che si conoscono nel Genovesato; qui si pretende da alcuno che sia lo stesso che il Vezzoso biondo, ma non ardisco decidermi ancora su di ciò.

Il quinto è il fico Turco: è un fico oblungo, fatto a campana e di grossezza mezzana; la buccia è nero-violacea; la polpa è giallo-chiara, senza sfumature di roseo e somigliante a quella del Coasco bianco: anche questo ha un carattere nel picciuolo che è lungo come quello dell'Albicello e legnoso. Questo pare il Rubado nero dei Genovesi; io però lo credo il fico Cavaliere dei Fiorentini.

Il sesto è il fico Nero: è un fico della forma del Turco ma di buccia più nera.

Il setimo, e il più stimato di tutti, è il fico della Goccia: io ne ho vedute

le piante nel giardino di casa Anguissola, frondose, a foglia larga e pubescente e a messa corta e vigorosa. I fichi nell'acerbità sono verdi e si cangiano poi in un bianchiccio-verdastro che si carica in giallignolo nella maturità piena; essi si distinguono per un corpo liscio che ha la buccia, specialmente nella mezza maturità, e per la forma fatta a ovo, ma meno alongata verso l'occhio dal quale, nella massima maturità, sorte una goccia di miele che le ha dato il nome che porta; la polpa, sempre di un bianco-roseo, è grassa, piena di miele e dolcissima; preso mezzo maturo serve per candire³. È questo lo stesso che il Dottato dei Toscani ed ha qui gli stessi caratteri ma vi viene più piccolo e, sebene dolce e saporito, lo è un poco meno che nei paesi marini».

Dopo avere descritto brevemente alcuni frutti ricevuti da Milano⁴ e dopo avere annotato i nomi di vari Associati e Associandi alla Pomona Italiana, il 26 settembre 1819 Gallezio si trasferì a Parma, riportando sul diario le osservazioni relative a questo tratto del viaggio:

«La strada da Piacenza a Parma è fiancheggiata di bellissimi campi e praterie superbe. I primi sono circondati o anche divisi da lunghi filari di viti tenute alte alla foggia di Pisa, ossia apoggiate ad un albero in cui si stendono i tralci riproduttori e da cui scendono i tralci produttori⁵ a festone, la di cui punta è fissata ad un palo più basso.

In questo tragitto ho incontrato alcune case di campagna ed alcuni antichi castelli aventi tutti il loro frutteto da un lato, piantato di peri, di meli, di peschi, di fichi e di altri frutti. Ho osservato che i peri vi sono di una grossezza non ordinaria, e mi è parso di distinguervi, fra gli altri, dei Butirri di una bellezza e in una quantità straordinarie (si noti che in Piacenza si chiama col nome di Butirro una razza di Burè rossiccio che noi confondiamo col Burè grigio ma che è più tardivo e più delicato).

I fichi che ho veduti sono tutti dei Vezzosi rossi di Piacenza, conosciuti a Parma sotto il nome di fichi Rossi o fichi Madama. Tali sono tutti quelli che ho veduti a Fiorenzuola, a Borgo S. Donino e in tutta la strada di Parma.

Parma, 26 settembre 1819. I fichi di questo paese sono tutti Vezzosi rossi e fichi Dorè, ma non vi ricevono questi nomi: i primi si chiamano fichi Rossi e i secondi fichi Bianchi. I Rossi gli ho veduti in tutte le corti dei palazzi e in tutti i giardini, i Bianchi gli ho veduti in piazza. Gli abitanti mi assicurano che ambe queste varietà fanno fioroni.

Nell'Orto Botanico, oltre ai Rossi sudetti, vi ho veduto dei Verdini, piccoli, più lunghi che tondi, verdastri e con un picciolo legnoso come i Bianchi o i Dorè. Non ho potuto sentirne il gusto non essendo maturi.

Ho avuto somma difficoltà a precisare i nomi di queste varietà; in generale gli abitanti si contentano del nome di fichi e tutt'al più li distinguono in bianchi e neri. Tutti però mi rimandano alla collina dove, mi dicono, vengono i buoni fichi e dove ne conoscono i nomi. Da quanto posso però giudicare, il fico in questo paese non è un frutto importante che per i suoi fioroni; i fichi vi si pregiano poco perché è raro che vi acquistino una maturità perfetta, meno che nella collina ove vengono buoni, ma i fioroni vi sono eccellenti. Il fico Rosso è uno di quelli che ne fanno di più e che gli fanno più grossi: esso è il dominante in tutti questi paesi, avendolo veduto in tutti i giardini e nelle corti.

Poche pesche ho vedute nella piazza di Parma e cative. Ho però presi dei

sorbetti di pesca che parevano al color di fragola e mi hanno detto essere di pesca Gnif, ossia di pesca Sanguigna, di cui ve ne sono molte. Non vi ho però veduto le belle duracine bianche e le gialle duracine o Damaschine di Piacenza, ove vengono di una grossezza che giudico di otto oncie e più.

Le pere vi sono più abbondanti. Vi ho trovate le Butirre, ossia le Burè rosse autunnali e le nostre Angeliche che qui chiamano col nome di Zuchero-manne. Altre ne ho vedute in piazza chiamate Gnocche di autunno, ma queste differiscono dalle Gnocche di autunno di Piacenza. Finalmente mi sono assicurato che le pere Sucotte da state dei Genovesi, ossia le Buoncristiane dei Milanesi, sono qui chiamate pere Turchie. Vi ho vedute le pere Pappane, ossia le Sucotte da inverno dei Genovesi, ma in istato di maturità e somiglianti in tutto alla varietà autunnale già osservata a Voghera; né ho potuto constatarne il nome: chi le chiama pere Turchie da inverno, chi Crescentine, chi con altri nomi; nessuno però le conosce come Spine Carpi. Esse sono della forma delle nostre Sucotte, verdastro-giallignole, e di una pasta fina, succosissima ma insipida e con un sapore d'erba come talvolta l'ho trovata da noi. Ne ho però mangiate anche di molto gustose.

Una cosa singolare è il vedere in questi paesi dei bellissimi melagrani. Ne ho veduti sulla piazza di Piacenza dei spettacolosi, essendo il doppio dei belli melagrani del Genovesato. Vi ho veduto pure delle nazaròle bianche e rosse e delle giugiole. Quanto alle pesche, passata Piacenza, non ne ho più vedute una mangiabile. Nel Parmiggiano non se ne vedono più di quelle a polpa bianca, a buccia bianco-verdognola coperta di pelo, acide e senza sapore».

Il 30 settembre 1819 Gallezio arrivò a Modena, dopo aver toccato Reggio e attraversato «campagne ubertose e ridenti», con viti maritate ad alberi diversi all'uso fiorentino, o a festoni all'uso pisano, e con alberi da frutto negli orti e nei giardini.

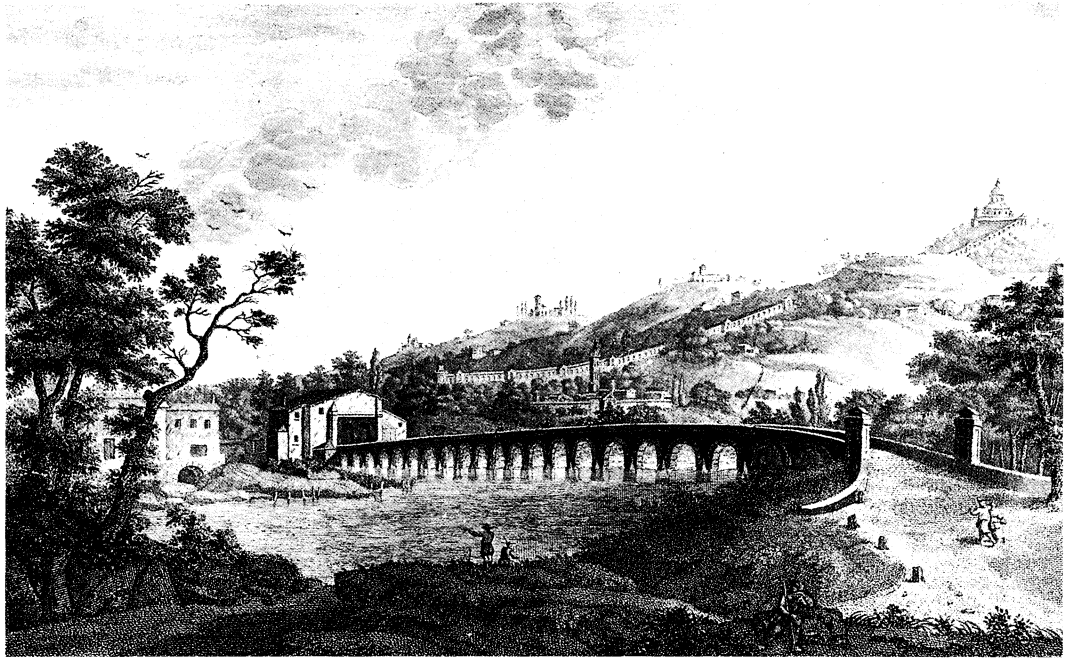
Sul mercato di Reggio Gallezio poté esaminare delle pere Limonine, Virgolate, Angeliche (dette Zucheromanne), Burè bianche, Burè grigie, Sucotte da inverno (dette ora Zucheromanne, ora Gnocche, ora Casentine), delle mele di differenti qualità ma tutte mediocri, delle azeruole gialle e rosse, delle melagrane e delle giuggiole. Più dettagliata è la rassegna del mercato modenese:

«Modena, 1 ottobre 1819. La piazza di Modena è abbondante in frutti per la stagione.

Vi ho vedute due razze di fichi: una è il fico Turco dei Piacentini, detto qui fico Nero, ed è il Robado dei Genovesi. L'altra è il fico Verdiccio, cioè il Dorè dei Piacentini e l'Albicello dei Toscani.

Vi ho vedute tre varietà di pesche: la pesca Sanguigna, la Duracina gialla e la Duracina bianca, tutte di una grossezza mediocre. La prima vi è chiamata Sanguigna, la seconda pesca Magnaga e la terza Duracina bianca; bisogna però osservare che tutti questi nomi vi sono incerti e indeterminati e spesso cangianti da un fruttivendolo all'altro.

Vi sono poi moltissimi peri e cioè la pera Angelica, detta pera Cedro, la pera Spina, detta pera Spinella, Spinone o Spinola, la Virgoleuse, detta Virgolata, le Burè grigia e rossa, dette Burè, una pera detta Bergamotta e una detta Ducale. La pera Cedro l'ho trovata di polpa fine, gentile e succosa. La pera Spinone è la nostra Sucotta, di un giallo-verdastro come le nostre quando maturano primaticcie; ne ho mangiate alcune che erano insipide ma ne ho trovate delle squisite, la di cui polpa, piena di un sugo dolce e gentile, si scioglieva in bocca come la San Germana. La Virgolata, che è il nostro Limonino, è precisamente la stessa



Veduta pittoresca delle colline di Bologna dal ponte sul fiume Reno: sulla destra il Santuario di San Luca e il Colle dell'Osservanza (acquaforte di L. e F. Basoli, 1833)

e ha una polpa gentile e sugosa ma carnosa e acida. La pera Ducale è più grossa della pera Spina, di un colore verdastro tinto di livido e di una polpa morbida, sugosa, dolce e senza acido ma un pò granita. Il suo nome è però equivoco poiché molti la chiamano pera Colmar e perché il nome Ducale è dato pure a molte altre varietà. Un'altra pera che ho trovato nella piazza di Modena, chiamata da alcuno Gnocca d'autunno, è una pera mediocre, della lunghezza del Camogino ma più rilevata nel ventre e fatta a campana, di buccia liscia, verde-bianchiccia; la polpa, di un bianco-giallignolo, è delicata e dolce; il peduncolo, impiantato un poco da un lato, comincia per esser grosso e carnoso e finisce poi come gli altri in un legnoso verdastro. La pera Bergamotta è invernale e ve ne sono diverse forme; pare però che quella conosciuta più generalmente sotto questo nome sia la stessa che ho in Finale sotto il nome di pera di Francia.

È bene il notare che a Reggio ho trovata la piazza piena di un'uva eccellente, a grani piuttosto radi, tondi, di un nero liscio e lucente e somigliante al Vermiglio di Voghera: essa è chiamata Barzemina, nome che si dà in Pontremoli ad un'uva stimatissima per far vino e che mi pare essere la stessa.

Bologna, 6 ottobre 1819. I frutti del Bolognese sono appress'a poco gli stessi che quelli del Modenese e del Parmiggiano, ma vi ho trovato meno difficoltà a saperne i nomi.

Il primo che vi ho osservato è lo Spadone da state che vi è conosciuto sotto questo medesimo nome. Ve n'ho veduti molti e dei bellissimi, di una grossezza distinta, di un bel verde-carico, rotto da una macchia leggera di rosso che lo vela da un lato e di una polpa sugosissima.

Il secondo è lo Spadone d'autunno: è questo il Burè d'Inghilterra dei Francesi e il Sangermano primaticcio che ho in Finale. È questo lo stesso che si trova abbondante nella piazza di Vienna in questa stagione, e di cui ho vedute molte

piante a Colorno. È un frutto oblungo, di forma somigliante al San Germano, ma diverso per la rugine che non ha come questo e per il picciolo che non è così grosso né impiantato da un lato come nel S. Germano e, di più, per essere meno grosso e di forma oblunga. La polpa poi è morbida e sugosa ma insipida e senza fresco.

Il terzo è lo Spadone da inverno e questo è il san Germano dei Francesi: frutto grosso, oblungo, irregolare, a buccia verde, chiazzata di qualche macchia di rugineo e col picciolo grosso ed impiantato da un lato nella coda del frutto.

Queste tre varietà erano tutte e tre sulla piazza, ma la terza era 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: è questo il fico della Goccia del Piacentino e del Parmigiano e il Dottato dei Toscani. Vi è in quei paesi più piccolo assai, ma vi conserva la medesima forma, il medesimo colore e il medesimo gusto; non vi è però così dolce come nei paesi meridionali.

Il secondo è il falso Verdecchio, un fico della grossezza del fico della Goccia e che ha la forma del nostro Coasco; la sua buccia è liscia, di un verde-bianchiccio che non assomiglia ad alcuno dei nostri, essendo meno verde o più bianco del fico della Goccia e non avente il giallignolo dei nostri Pissalutti né dei fichi Albi o Dorè del Piacentino; la sua polpa è grassa, mielosa e del colore di quella del nostro Brugiotto bianco. Ciò che specialmente distingue questo fico è una punteggiatura bianca che cuopre la buccia e le dà un carattere tutto suo.

Il terzo è il fico Faraone: è un fico largo, quasi sessile, apiattito come la Lombardetta, il doppio più grosso di quella e di un colore che la somiglia ma che è più carrico; la buccia è verdastra, coperta di un violaceo-bruno che lo somiglia un poco al Brugiotto nero; la polpa è carnosa, consistente, di un rosso-vivo e carrico e coi fiori a pedicello sottilissimo; essa è mediocrissima al gusto e, sebene questo fico acquisti la maturità dell'avizzimento, non è però mai della dolcezza del fico della Goccia o neppure del Dorè; avendo ben esaminato questo fico, trovo che è il medesimo dell'Asinaccio dei Toscani che fa dei fioroni grossissimi ma mediocri; esso si trova in Finale con nome incerto.

Il quarto è il fico Madama: è questo un fico rossiccio, a peduncolo curto, a forma ora tondeggiente, ora oblunga e sempre irregolare, elevandosi da un lato in modo che il peduncolo non resta mai nel centro. La buccia è grossa, di un rosso-vinoso sull'occhio, il quale si schiarisce in proporzione che si accosta al peduncolo presso del quale è giallignolo; la polpa è di un rosso-roseo assai sfumato, discretamente grassa ma di poco gusto. Esso matura difficilmente e non ne ho mai veduti né vizzi né solamente in quello stato di tenerezza e di ammolimento che caratterizza la maturità nei fichi. Questo fico mi pare lo stesso che il fico Rosso del Parmigiano e il Vezzoso rosso del Piacentino.

Il quinto fico è un fico nero, tondeggiente, sessile, della stessa grossezza o quasi delle nostre Batestasse, cioè tondeggiente ma schiacciato verso l'occhio, senza degradazione alla coda che s'impianta al ramo senza peduncolo; la buccia è del colore nero del Batestasso; la polpa è di un rosso piuttosto carrico ma non vinoso come nel Pissalutto e Robado; essa somiglia all'Arbicone e, quando è ben matura e comincia ad avizzire, è dolce e gustosa mentre nella media maturità è mediocre.

Nell'Orto Agrario di Bologna, diretto dal sig. professore Contri⁶, ho vedute tre altre varietà di fichi.

La prima è il Brugiotto nero che ho riconosciuto essere lo stesso del Fiorentino, sia dalla pianta, sia dalla foglia e dal frutto che vi conserva, sotto un volume minore, la medesima forma, il medesimo gusto, il medesimo colore della buccia e della polpa che nel Genovesato e in Toscana.

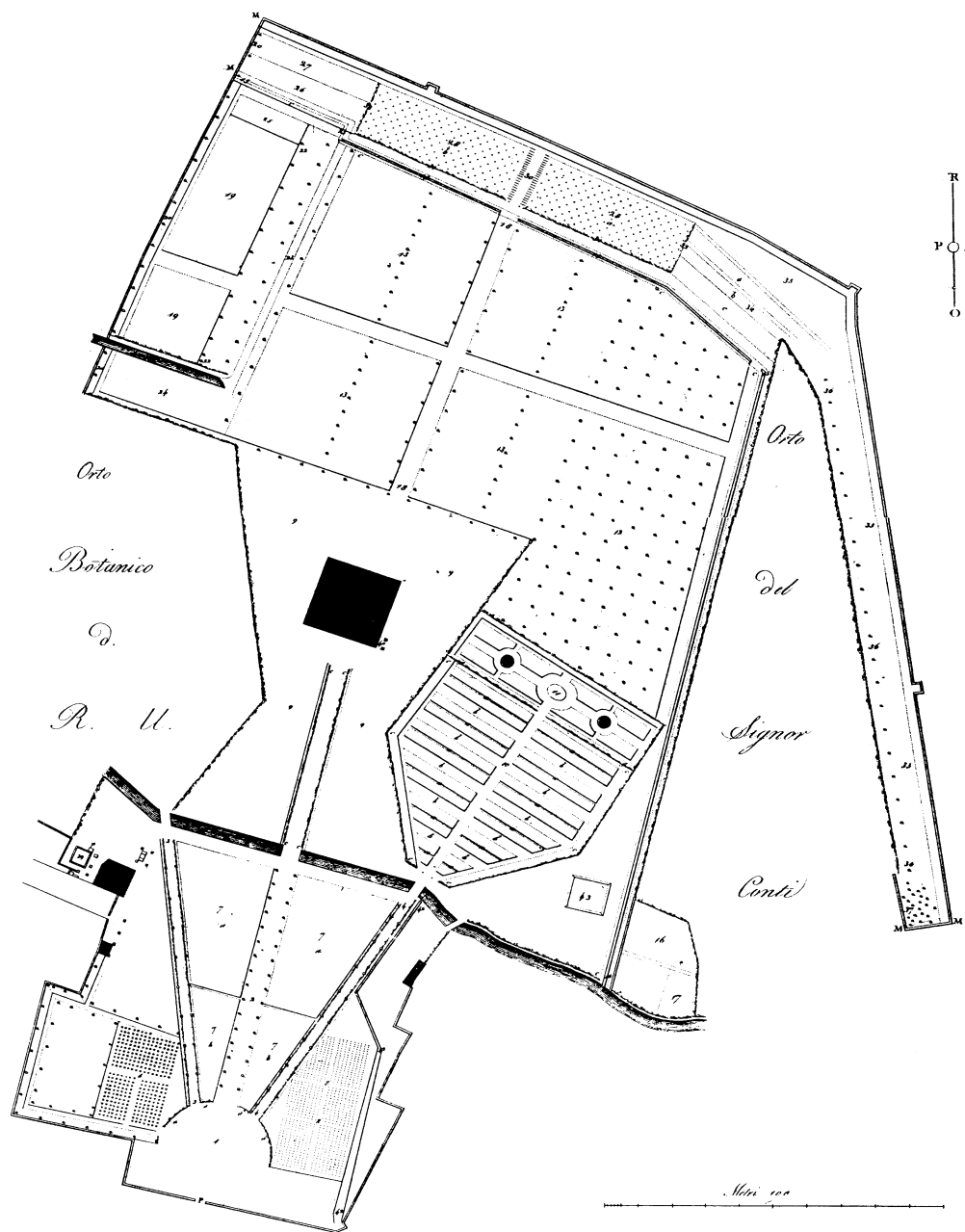


Bologna: la palazzina della Viola, attuale sede della presidenza della Facoltà di Agraria dell'Università

La seconda varietà veduta nell'Orto Agrario è quella del fico San Piero, una razza questa tutta diversa dal San Piero toscano: fa dei fioroni che sono bianchi; i fichi settembrini sono oblonghi, di forma un poco somiglianti ai Dottati ma più decrescente verso il picciolo ove si restringe in una coda sotile e di un volume più piccolo dei Dottati toscani e più grosso dei bolognesi (fico della Goccia). La buccia è di un bianco-verdiccio, meno gialla dei Pissalutti e meno alba degli Albicelli; la polpa è rossa e di un roseo carico non concentrato come nel Pissalutto e nel Robado ma non chiara come nel Prusciotto bianco; essa è grassa, morbida e piena di miele. Io credo che questo sia un fico assai gentile che riescirebbe eccellente nei paesi caldi.

La terza varietà è quella del fico Inganna-villano: è questo un frutto grossissimo che nella prima vista si prenderebbe per un Dottato dei più grossi che si vedono nel Genovesato; il colore della sua buccia vi somiglia assai e si avvicina nella forma; ma, ben esaminato, si riconosce che il Dottato è come ovale, arrotondandosi nell'occhio, il quale, in questo, è invece un poco compresso e che, nel Dottato, la coda è meno pronanziata. Del resto il Dottato ha una buccia liscia e come lucente, mentre questo ha una superficie come solcata, essendo marcato da delle scanellature longitudinali leggere che lo distinguono. Oltre di ciò l'Inganna-villano ha un occhio grande e bianchiccio che non si apre ma che presenta un foro assai largo onde potervi introdurre il dito minimo di un ragazzo, mentre il Dottato ha un occhio picciolo, pieno di miele denso che ne gocciola fuori; la polpa dell'Inganna-villano è bianchissima sino al granellino dei fiori che è di un giallo livido e carico. Sono asicurato che questo fico è uno dei più stimati e che intanto porta il nome di Inganna-villani perché produce poco e abbandona facilmente i frutti.

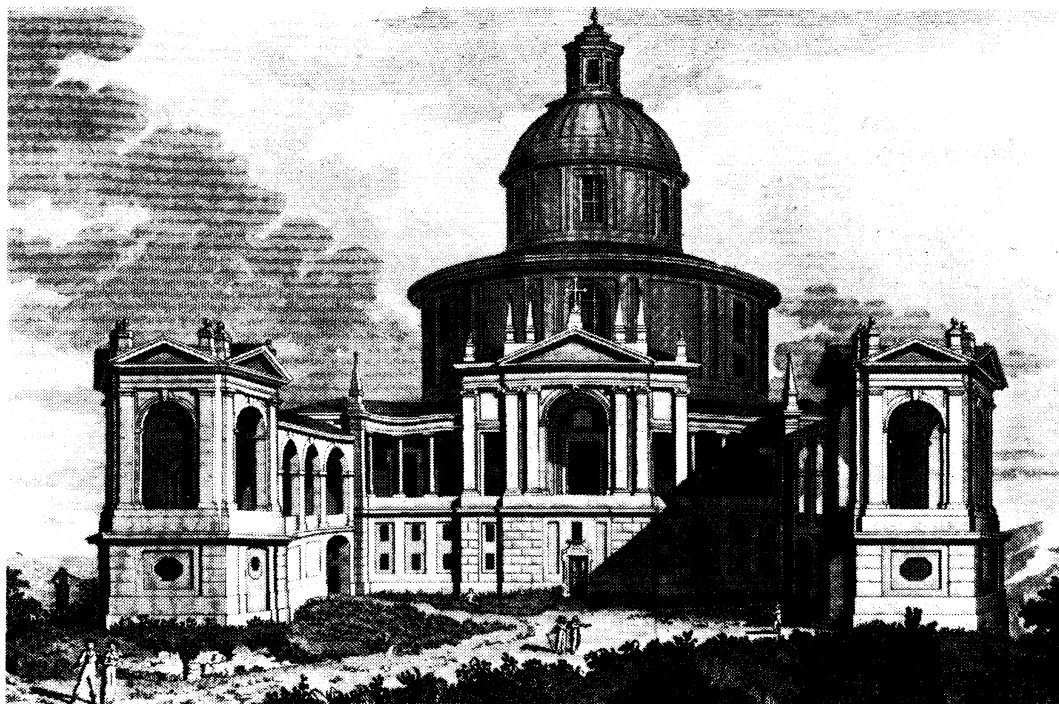
Bologna, 17 ottobre 1819. Andato oggi alla Madonna di San Luca ho avuto modo di osservare le seguenti varietà di fichi:



Bologna: planimetria dell'Orto Botanico e dell'Orto Agrario secondo la ristrutturazione predisposta da Filippo Re. Al centro la palazzina della Viola

1. Verdino: è pianta mediocre, con rami sotili e foglie veggete; essa aveva già pochissimi fichi e molti ne aveva per terra caduti apassiti e diseccati che ho mangiati e trovati morbidi e dolcissimi. Il frutto è picciolo come le nostre Agrette, ma non così apiattito, anzi degradante verso il peduncolo che è legnoso, lungo come quello dell'Albicello; la buccia è verdastra e la polpa giallignola, mielosa, dolcissima.

2. Faraone: è un fico piatto, di colore grigiastro-scuro come quello già descritto qui sopra; fa fioroni grossissimi ma mediocri. È l'Asinaccio dei Toscani.



Il Santuario della Madonna di San Luca sul colle della Guardia nei dintorni di Bologna (acquaforte di L. e F. Basoli, 1833)

3. Inganna: è un fico bianco, grosso assai, che somiglia alla vista al Dottato ma che è meno arrondito verso l'occhio e di buccia meno liscia. È fico stimato, non fa fioroni ed è lo stesso che quello dell'Orto Agrario.

4. Madama: è un fico rossiccio, campaniforme irregolare, duro di corteccia. Fa dei fioroni bianchi, grossi e squisiti che somigliano alla forma del Dottato; di rado matura i fichi settembrini, il che lo rende analogo al Gentile dei Toscani».

Gallesio proseguì il diario di questo viaggio a Firenze, che aveva raggiunto passando per Loiano e Cafaggiolo⁷, con alcune osservazioni relative alle cultivar di olivo e di fico della villa Bertolini presso Careggi:

«Gli ulivi sono di tre razze diverse. La prima e la più stimata è la Coreggiola e questa è, senza questione, la Tagliasca del Genovesato; la seconda è la Morinella, e questa è una delle diverse Pignòle del Genovesato, non già la Pignòla di Savona ma piuttosto quella di Recco; la terza è la Morchiaia, e questa pare la Mortegna del Finalese: ha i rami dritti, egualmente che le messe, le foglie piccole e il frutto oblungo, con una punta in cima come una mammella e piuttosto grosso.

I fichi i più frequenti sono: il Brugiotto romano, fatto come un grossissimo Pissalutto ma meno ovato alla cima e meno allungato al picciuolo; esso non è il nostro Brugiotto d' acqua, e lo credo migliore poiché ha la polpa come il Brugiotto fiorentino sebbene meno gustosa; la sua buccia è nera ma più liscia. Il Cavagliere è un fico che somiglia al Rubado nero ma non lo credo lo stesso, tanto più che mi dicono che non faccia fioroni; la sua forma è quasi quella di un Pissalutto, specialmente quando è ben maturo, ma è meno allungato sulla cima e meno codato; quando è nella mezza maturità ha la forma del Robado: la buccia è allora rossiccia ma velata di nero in modo che pare quasi nero strisciato di rosso; essa

è, di più, un poco costata, ossia lineata; quando poi è matura essa cambia fisonomia, la sua cima si arrotondisce e prende la forma di un Pissalutto, la buccia diventa nera e coperta dal fiore bianco che è proprio dei fichi, meno sulla cima; la polpa è rosiccia e mielosa. Questo fico è stimato come un fico tardivo e difatto è ora uno dei più abbondanti sulla piazza e uno di cui se ne trova di più sull'albero; i contadini lo seccano e ne sono contenti. Il San Martino, che alcuni chiamano ancora Brugiotto bianco, è un fico piuttosto picciolo, senza coda e un poco apiattito ma meno del Brugiotto; la sua buccia è verde come quella del Verdepasso, dura e tenace ed appassisce sulla pianta; la polpa è rossiccia ma meno carica ancora del Verdepasso, saporita e un poco caustica: io sospetto che possa essere il Caranchino ma è da verificarlo».

Il 9 ottobre 1819 Gallezio, dopo aver confrontato i fichi visti sul mercato di Firenze con quelli dipinti da Bartolomeo Bimbi in un quadro destinato alla villa di Castello⁸, stilò un prospetto e redasse poi una più dettagliata descrizione delle varie cultivar.

Confronto fra i fichi del mercato di Firenze e quelli raffigurati nel quadro (Castello 614) di B. Bimbi

<i>Mercato di Firenze</i>	<i>Quadro di Castello</i>	
	<i>F. primaticci</i>	<i>F. settembrini</i>
Verdino	n. 11	n. 13
Brogiotto fiorentino	n. 14	n. 21
Brogiotto romano	n. 18	n. 10
Corteccone	—	n. 29
San Martino	—	n. 6
Brugiotto di S. Maria	n. 14	n. 9
Cavagliere	—	n. 16
San Piero	n. 8	n. 11
Albo	n. 5	n. 1
Dottato	n. 6	n. 20
Gentile	n. 10	—
Portoghese	n. 17	—
Castagnolo	—	n. 12
Asinaccio	n. 4	n. 33

«Il fico Verdino è il più stimato o almeno il rivale del Dottato e del Brugiotto nero fiorentino: è un fico che ha la forma del Pissalutto e ne ha la grossezza quando è dei più belli, ma ordinariamente è assai più piccolo e sull'occhio tondeggia un pochino meno che il Pissalutto; la sua buccia è verde, coperta, prima di maturare, di un grigio-chiaro, che si scioglie in un fiore o pulviscolo biancognolo nella maturità; l'occhio è picciolo, verde-giallognolo; la buccia nell'insieme è forte e difficile ad aprirsi ma è screpolata alla massima maturità e lascia travedere, fra il bianco dello strato sottoposto, il rosso della polpa; la polpa è abbondante, grassa e investita di un miele denso ed abbondante che la colora in un rosso-vinoso quasi tanto forte quanto quel del Robado e più forse di quello del Pissalutto. Il suo sapore è vivo e ha un poco del caustico dei fichi Neri. La pianta viene grande, ma ha i rami brancuti ma sotili; le foglie sono quasi intere. Il Verdino dei Toscani non è lo stesso che il Verdecchio dell'Appennino lombardo ma vi ha dell'analogia.

Il fico di San Martino (Brugiotto bianco dei Fiorentini) è tutt'altra cosa che il Brugiotto dei Genovesi; è però un fico assai buono e pregiato, soprattutto per essere molto tardivo. La sua forma è tondeggiante e compressa nella parte



Fichi primaticci e fichi settembrini (Bartolomeo Bimbi: olio su tela, Firenze, Galleria Palatina, inv. Castello 614)

superiore; ha la grossezza e la forma del nostro Verdepasso ma la sua buccia e la sua polpa somigliano a quelle del Robado bianco.

Il Brugiotto romano è un fico sconosciuto da noi, ha la forma di un grosissimo Pissalutto ma più gonfio dai lati e meno allungato; la sua buccia è nera come quella del Prusciozzo fiorentino, ma non ha mai il rossiccio che traspare in questo né il fiore bianchiccio; è screpolata verso il picciolo in modo irregolare e liscia invece verso l'occhio, parte nella quale, all'opposto di molti altri fichi, avvizza difficilmente; la sua polpa ha il colore, la grossezza e il miele di quella del Brugiotto di Firenze a cui somiglia anche nell'odore, mentre il gusto è più acquoso e meno saporito. È un fico bello a vedersi e anche mediocre a mangiarsi; dovrebbe essere buono a seccarsi.

Il Brogiotto fiorentino è lo stesso di quello che porta questo nome nel Genovesato: esso è, in sostanza, il migliore dei fichi: bisogna convenire che in questo clima esso non vi prende lo sviluppo che riceve nella Liguria ponentina.

Il fico Cavagliere è uno dei fichi che riempiono il mercato in questa stagione: è un fico campaniforme, irregolare, nero, striato di rossiccio nella coda e di polpa rossiccia. Esso pare il nostro Robado nero ma, ben esaminato sulla pianta, trovo che non è il medesimo. È un fico mediocre che matura bene e regge assai tardi.

Il Corteccione è un fico stimato nel Fiorentino: da lungi pare avere una somiglianza col Dottato perché il frutto ha lo stesso colore e si avvicina in grossezza ed in forma, ma esaminato da vicino è diversissimo. È un frutto campaniforme come il Coasco, ma meno allungato e perciò più tozzo e meno aggraziato. La buccia è verde-giallognola, ossia di un giallo-verdastro, ma ruvida; la polpa è rossa, a fioricelli sotili, piena di un miele abbondante e giallignolo che, verso l'occhio, prende una sfumatura di rosso. Il gusto è leggero, senza caustico, ma acquoso ed insipido. Io lo riguardo come un fico mediocrissimo.

Il Castagnolo è un fico nero, piccolo, tondeggianti alla cima, un poco allungato verso il picciolo ove si screpola un poco nella grande maturità; somiglia alla nostra Reondina ma è un pochino più picciolo ed è più mieloso, più morbido e più dolce; la sua buccia è nera come nella Reondina; la polpa, di un rosso-carico come nelle Batestasse, è grassa e mielosa e di gusto dolce. È un fico di secondo ordine, ma non lascia di avere del fresco e deve essere buono a seccare. Egli, ben esaminato, somiglia in tutto alle nostre Batestasse sia in forma che in colore e sapore, ma è più tardivo.

Il fico Asinaccio è un fico della grossezza di un mezzo Brogiotto fiorentino, piatto come quello, di buccia rosso-nericcia, di polpa rossa, poco mielosa e di gusto caustico e poco grato. È un cativo fico, come cativo è il fiorone che porta in estate.

Il Brugiotto di Santa Maria è un fico cativo che ho veduto nell'orto dell'Accademia di Belle Arti: è piatto, verdastro, un poco più piccolo del nostro Brugiotto; la polpa è rossa ma insipida; non vale la pena di essere descritto.

Firenze, 22 ottobre 1819. Gli ulivi dominanti in Firenze sono due varietà: il Correggiolo, che alcuni chiamano anche Frantoiano e che altri dicono oliva Gentile ed il Marinello. Il Correggiolo è la nostra Tagliasca e il Marinello è la Pignola di Recco che, nella Riviera di Ponente, si chiama ora Pignola ora Merletta. La differenza che passa fra queste due varietà è la seguente: la Correggiola ha i rami pendoli e lunghi, i nodi distanti, le foglie larghe, il frutto ovale, grosso e gentile, di colore verde in estate, bianco in autunno e rosso in primavera e poi nero. La Marinella ha i rami dritti e lunghi, sempre in istato di messa e fatti a palmiere, poi pendenti, brancuti, ossia a ciocche composte di branche curte che si ripiegano in su come a gruppetti. I nodi sono rapprossimati e le foglie sono perfettamente alterne in modo che formano come un palmiere guernito da queste foglie ben disposte che lo affoltiscono; queste foglie sono curte ma piuttosto larghe; il frutto è mediocre, ovale e passante dal verde al nero nel primo autunno.

I molini⁹ del Fiorentino sono ancora imperfettissimi: ne ho veduti molti da Careggi a Castello e ho riconosciuto che sono tutti in locali cativi, con un torchio mal fatto e colla macina all'antica, cioè a mola spessissima, a bacino concavo e senza contorno e privo delle due cassòle o servitori. Oltre di ciò ho inteso che in generale si usa l'acqua calda e non si fanno le olive fresche.

Il frullino¹⁰ del signor Moreno, passato la villa di Castello, è meglio inteso: è un lavatoio a sansa in cui tutte le fosse sono al coperto e in cui il torchio è di bronzo.

I frutti che si vedono nel mercato di Firenze sono i seguenti:

1. La pera Angelica: essa comincia ad essere rara ma si trova ancora nelle botteghe dei fruttaroli di prima sfera e vi è conosciuta sotto il nome di Angelica; è la stessa che ho trovato a Parma, Piacenza, Modena e Bologna, ora col nome di Angelica, ora di Zuchero-manna. Nel Modenese ne ho visto delle grossissime. Tutte però si distinguono per la macchia di rosso-vivo che le cuopre da un lato e che è punteggiata di tante punte cinericcie che sul resto della buccia appena si riconoscono e che sulla macchia sono invece rilevate in modo straordinario.

2. Pera Luisa: è questa una pera oblonga, dalla forma della Spadona ma più stretta e più allungata, di buccia verde-griggiastria, somigliante a una Limonina acerba, di polpa bianchissima, molle e liquescente più che qualunque altra, ma senza sapore. È una pera autunnale che comincia a essere rara e che era nella sua abbondanza al mio arrivo a Firenze.

3. La pera Spina: è questa già abbondante sul mercato di Firenze e in piena maturità. Ve ne sono di due forme che io sospetto possano formare due varietà: le une sono grosse, irregolari, verdastre, con una velatura di giallognolo; le altre sono più piccole, giallastre e con una macchia rossa. Le prime sono più acquose e più molli ma di meno sapore. Ciò che debbo osservare intanto si è che in questo paese la pera Spina anebbia meno che nel Genovesato e matura meglio. 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. Queste differenze sono esse dovute al clima o alla diversità di razza? Per sciogliere il problema bisogna far venire delle piante dalla Toscana nel Genovesato.

4. La pera Allora: è questa una pera abbondantissima e 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'esteriore, ma la polpa è meno sugosa e non ha l'acido di quella.

5. La pera Virgolata: è questa la Virgoleuse dei Francesi e la Limonina di Finale. Essa vi è in abbondanza e vi è conosciuta da tutti sotto il medesimo nome. Ne ho mangiate delle squisite.

Alcuni fruttaioli qua e là hanno delle altre varietà che non sono generali; queste sono le seguenti:

1. Pera Carbonetta: è una pera tonda, schiacciata come una mela, di un verdastro-giallognolo sfumato di una velatura di rosso. Ne ho trovato all'Orto Agrario e a Boboli.

2. Pera Garofana: somiglia alla Carbonetta ma più grossa, più rossa e meno compressa, formando un frutto tondeggiente, un poco piatto dalla corona e codato verso il peduncolo. Ne ho vedute alla Villa Reale di Castello e nella villa Bertolini a Careggi.

3. Pera Garofanella: è una pera ancora rara in Toscana. Ne ha il sig. Geri nel Giardino di Boboli, e la chiama pera Martinsec; ne ha il sig. Targioni nei suoi poderi ove l'ha tirata da Ferrara e la chiama col nome ferrarese di pera Garofana. Io vi trovo una grande somiglianza col Martinsecco del Piemonte, ma il suo colore mi pare più chiaro. Avendola rimangiata a Pisa vi trovo gli stessi caratteri del Martinsecco: è granellosa ma dolce e di un sugo sgradevole.

4. Pera Centodoppie, ossia pera del Duca: è meno rara delle sopradette e di nome più certo, ma non si vede che presso i particolari. Il sig. Geri la coltiva nel Giardino di Boboli e l'ho riconosciuta per la pera del Duca di Finale.

5. Pera Arancina: ho veduta questa pera in Toscana nel 1815; non ho potuto rivederla questa volta.

Le mele del Fiorentino sono le seguenti:

1. Mela Lazzerola: bellissima, eccellente a mangiarsi e comune in tutto il territorio: ha la polpa fine, semicrocante e gentile, ma è acidola e il suo sapore non è grazioso.

2. Mela Francesca: verdastra di buccia, di polpa molle ma ordinaria, né crocante né butirrosa, acidola e di gusto mediocre.

3. Mela Borda: buccia ruvida, grigia, macchiata spesso di rosso; polpa carnosa ma delicata e di un dolce grazioso senza punta d'acido.

4. Mela Mora: buccia verde-scura, macchiata di rosso; polpa crocante ma dura, gusto dolce ma non grazioso.

5. Mela Regina o Renetta Francese: è la Renetta gialla.

6. Mela Renetta pupina o Mora pupina o Puppina: di forma turbinata, con buccia grigiastra, macchiata di rosso; polpa dura, carnosa, ma dolce e graziosa.

Le uve che si vedono sulla piazza di Firenze sono le seguenti:

1. Canaiolo: uva nera che somiglia al nostro Croino.
2. Trebiano: uva bianca che somiglia al nostro Rossese.
3. Regina: uva bianca, grossa, oblonga, che noi chiamiamo Freggia bianca.
4. Salamanna: uva grossissima, oblonga, tinta di bruciato come il nostro Vermentino e di un gusto squisito: è questo il nostro Moscatellone di Spagna.

Non vi ho veduto né il Vermentino né la nostra Barbarossa. Vi ho visto, ma raro, 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 melagrani di una grossezza straordinaria. Vi sono pure delle sorbe che sembrano piccole mele, essendo almeno il doppio delle nostre. Vi sono delle olive da indolcire, le quali sono quasi grosse come quelle di Siviglia.

Finalmente vi sono le pesche in un'abbondanza e di una bellezza che mi ha sorpreso nella 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 ataccall'osso.
4. Spiccagnola-bianca a buccia rossa: è la nostra pesca di San Martino che è spiccagnola a buccia colorita di un certo rosso-vinoso che la distingue dalla Damaschine.
5. Spiccagnola verde: è la nostra Pasta-bianca selvatica».

Il diario del 22 ottobre 1819 contiene un inserto di una pagina che riporta, senza fare riferimento al testo, un elenco e una breve descrizione dei trentuno agrumi che compaiono in un quadro (inv. Castello 612) dipinto da Bartolomeo Bimbi per conto di Cosimo III dei Medici e ora conservato nei depositi della Galleria Palatina di Firenze. Il diario prosegue, due giorni dopo, a Pistoia:

«Partito da Firenze sono andato a dormire a Pistoia ove ho soggiornato il giorno successivo pranzando in casa del canonico Taioli.

I fichi del Pistoiese che ho trovato al mercato sono i seguenti:

1. Brogiotto fiorentino, chiamato Brogiotto nero.
2. Fico Dottato, chiamato Brogiotto bianco.
3. Coasco bianco di Finale, chiamato fico Donicale.
4. Fico Cavagliere, chiamato col medesimo nome.
5. Castagnolo, chiamato nel medesimo modo.
6. Fico San Piero.

Ho veduto sulla piazza le pere Spine, Allore e Virgolose.

Pescia, 25 ottobre 1819. Passato da Pistoia a Pescia vi ho trovato i medesimi fichi che nel Fiorentino e cioè: Brogiotto nero; Dottato; Cavagliere, col nome di fico Sementino; Donicale o Coasco dei Finalesi.

Il sig. Bernardino Orsi mi ha dato la seguente lista dei fichi del Pesciatino: Zuchetto bianco estivo (o fiorone), squisito; Gentile; Albo; Inganna brugiotti o Brugiotto bugiardo; San Martino; Castagnolo; Verdone; Corvo (San Piero dei Fiorentini); San Piero bianco (Bitontone); Datili, bianchi-verdastri; Rafaoni, grigi e biferi (Asinacci del Fiorentino).

Il sig. Orsi mi ha fatto vedere delle pere di nuova forma per me, grosse come le Spine ma meno aperte verso la cima e meno degradanti verso il peduncolo e di buccia verde: egli le chiama pere Cento-doppie e le dice tirate anticamente dal Giardino di Boboli.



Cedri, lime, limoni e lumie (Bartolomeo Bimbi: olio su tela, Firenze, Galleria Palatina, Inv. Castello 612)

Lucca, 25 ottobre 1819. Il Lucchese ha le stesse varietà di fichi del Pesciatino ma i nomi cominciano a variare: il fico Cavaliere, che in Pescia si chiama Sementino, prende qui il nome di fico Corvo; esso vi è abundantissimo.

Pisa, 26 ottobre 1819. Il Pisano è ricco di fichi. Io vi ho osservato i seguenti: Dottato; Brogiotto nero; Donicale, il quale viene dalle colline, credo della Lucchesia; Lazzero, che pare il fico di Santa Lucia del Pontremolese ed è un albero mediocre, con foglie trilobate e mezzane. Il fico, prima della maturità, è costuto, ossia come vergato di tante nervature longitudinali che lo tagliano dal fiore al peduncolo; nella maturità queste nervature spariscono e il fico diviene liscio. La sua forma è quella del Brogiotto bianco, ma il colore della buccia è di un verdastro sfumato di violaceo. La polpa è rosso-vinosa.

Un altro fico è il Corso (Cavagliere dei Fiorentini), che fa un albero grandissimo, a rami lunghi con foglie quinquelobate a lobi pronunziati; fa moltissimi fichi che non si aprono all'aqua e continuano a maturare malgrado il freddo. Sono neri, oblonghi e della grandezza e forma dei Pissalutti.

Altro fico ancora è il Sanguinello che è ora senza foglie ma conserva molti fichi semimaturi; pare un Brogiotto bianco, non solo all'albero ma anche ai frutti che dentro sono di un rosso-vinoso.

Pisa, 16 novembre 1819. Le pere Garofane che ho portato meco da Firenze, avute dalla villa Bertolini e dalla villa di Castello, sono maturate in questi giorni. Già abbiamo osservato che la forma di questa pera è tonda, compressa alla corona e al peduncolo; la buccia è ora divenuta giallastra, ma il suo rosso si è conservato lo stesso; la polpa è bianca, granellosa, grossolana e croccante ma sugosa, senza acido e dolce. Il sig. Vaccà le chiama pere Bergamotte.

Le pesche vi sono ancora in certa abbondanza e di una bontà che non si trova nelle pesche del Genovesato in questa stagione. Ne ho mangiate delle eccellenti spiccagnole a buccia gialla e polpa gialla come le nostre Spiccagnole gialle d'agosto. Le verdi poi sono cative come da noi».

Il diario pisano di Gallesio riprende il 10 gennaio 1820 con alcune allarmate notizie meteorologiche riportate dalla «Gazzetta di Genova» del 12 gennaio sui gravissimi danni da freddo subiti dagli ortaggi e dagli agrumi «anche nei luoghi più riparati come Nervi, Pegli e San Remo» e dalla «Gazzetta di Firenze» del 23 gennaio, che aveva informato i suoi lettori del gelo inconsueto che a Venezia aveva addirittura imprigionato nel ghiaccio le barche della Laguna destinate a collegare la città con la terraferma. Il 24 gennaio Gallesio si recò a Firenze dove, visitati gli agrumi delle aranciere granducali nel Giardino di Boboli, descrisse le seguenti varietà:

«1. Arancio di Napoli: è questa una pianta vigorosa (in vaso) che è carica di frutti. Questi sono di una grossezza sconosciuta negli aranci e quasi uguale a quella dei Pomi d'Adamo. La forma però ne è diversa, poiché i Pomi d'Adamo sono schiacciati ai due punti del peduncolo e del fiore e questi invece sono tondi alla cima, cioè dalla parte del pistillo, e formano come un poco di collo verso il peduncolo. Questo è il carattere dei più, ma ve ne sono di quelli che hanno la forma dell'arancio comune e che perciò sono più rilevati nel ventre che nei due punti del picciolo e del fiore. Anche la buccia esteriore diversifica da quelli, essendo meno liscia in generale e perfettamente eguale a quello delle arancie ordinarie. Il suo colore è ora di un giallo che volge al rancio, ma pallido come i nostri aranci di seme; non ha perciò né il giallo-bianco del Pomo d'Adamo, né il giallo-chiaro del Limone: insomma, è questo un vero arancio ed io lo credo una delle varietà del Pompelmousse. L'interno di questo frutto è singolarissimo: la prima buccia è un tessuto di cellulette piene di un aroma amaro e pungente e involuppato di una sostanza membranosa e giallignola che forma una superficie ineguale; questa prima buccia è sottilissima. Sotto di questa si trova una sostanza bianca spongiosa, quasi senza gusto, e che forma la massima parte dell'interno del frutto, avendo la densità di un pollice e mezzo: essa non ha il carnoso del bianco del cedro e del limone ma somiglia al bianco del Pomo d'Adamo che è floscio, spongoso e cedente alla pressione del dito come una spugna. Nel centro, poi, si ritrovano gli spicchi in numero di dieci, di grandezza ineguale ma piccoli in proporzione del frutto e pieni di un sugo che non ha di acido senza essere dolce. Il loro colore, meno chiaro di quello del limone, non ha però il rancio dell'arancia. Questo frutto chiude semi grossi ed abboniti e la di cui buccia è gialla e ragrinzata. Cosa è mai questo frutto? Un Pomo d'Adamo? Ne può essere una varietà, avendo il bianco eguale del tutto a quella razza. Un Pompelmoes? Ne potrebbe essere una delle varietà, avendone la forma all'esteriore e somigliandovi specialmente per quella specie di allungamento che fa dalla parte del peduncolo, siccome la fa il Pompelmoes che ho osservato a Parigi al museo del Giardino delle Pianta nell'acquavite.

2. Lima di Spagna di Boboli: è l'altra varietà singolare che ho trovato nelle aranciere di Boboli. È questa la Lumia che abbiamo in Finale dove la pianta viene della grossezza di un arancio forte o forse un poco meno. In Boboli è in vaso ed è assai bella ma meno alta. I rami sono sotili e pendoli come quelli dell'arancio; le gemme, spinose; le foglie, semplici, articolate come quelle del limone, aventi una specie di peduncolo senza ali come i limoni. Queste foglie, picciole, oblunghe e della forma di quelle dell'arancio, sono però un poco contratte, ma molto meno



Le aranciere del giardino di Boboli in Firenze

di quelle dell'arancio Riccio. I loro fiori sono bianchi come quelli dell'arancio. Il frutto, quando è verde, è liscio, ovato di forma e di un verde limone; quando matura la sua buccia è meno eguale senza essere tubercolata, e prende una tinta che partecipa del giallo del limone e del rancio dell'arancia che vi è forse dominante; la sua forma, poi, conserva l'ovato, ma porta sulla cima una punta come i limoni che è assai pronunziata.

3. Arancio Bianco: molto somiglia all'arancio Turco col quale si confonde sovente ma che però ne differisce moltissimo. L'arancio Bianco ha i ramoscelli sottilissimi, le foglie contratte e sempre listate di bianco (*panachées*) a grandissime liste in modo da risultare molto più che il verde. Il frutto è della grossezza di un'arancia comune piuttosto piccola e della medesima forma; è compressa nei due poli e incavata nel ventre; il colore della buccia è di un giallo-bianchiccio listato di linee verdi e credo che queste divengano rancie nella maturità.

4. L'arancio Turco fa la foglia longa e sottile e somiglia in ciò al *Salicifolio*; essa però è verde e, in generale, senza macchie. Il suo frutto poi è un poco più piccolo dell'arancia Bianca e più alto che largo: la buccia, prima della maturità, è intercalata di liste verdi e gialle della forma degli spicchi esattamente e per lo più della loro larghezza. Qualche volta se ne vedono di quelle che sono gialle in fondo e sono listate irregolarmente di striscie verdognole più o meno strette e più o meno prolungate e che terminano, e si confondono tallora, colla metà dello spicchio senza tagliarlo da un punto all'altro; sovente ancora lo spicchio giallo è punteggiato di verde senz'ordine e in modo capriccioso. Le liste gialle sembrano appartenere al limone e le verdi all'arancio. Questa bizzarra alternativa di colore rende questo frutto di un aspetto singolare comparando come stellato per l'effetto delle striscie alterne di verde e di giallo che abutiscono tutte alla cima come a un centro comune».

Il 25 gennaio 1820, Gallezio effettuò un rapido sopralluogo nel mercato di Firenze dove erano offerte pere Spine, Allore e Romane e mele Renette, Borde, Lazzarole, More, Pupine e Panaie; descrisse poi le pere Romane, le pere Arancine favoritegli dal cav. de Nobili e affidate poi a Isabella Bozzolini perché ne facesse un disegno e ancora due pere (Buon-cristiana d'inverno e Carbonetta) avute dal Geri. Ecco, in sintesi, queste descrizioni:

«Le pere Romane, che si conoscono promiscuamente sotto il nome di Romane e di Pupine, sono tonde, un tantino più alte che larghe, piccole, di buccia appena gialla nel fondo ma coperta nella massima parte di rugine, di polpa bianca, croccante, dolce, mediocrementemente sugosa e senza acido ma aspra e poco grata. Esse sono piuttosto un frutto da cuocere che da mangiarsi crudo. Alcuni le chiamano anche Arancine.

La pera Arancina è un frutto picciolo, tondeggianti, rilevato un pochino ai due assi; è forse la più piccola delle pere vernine che si conosca, non essendo più grossa di una bella albicocca. La buccia è ruvida, opaca, verdastra al tempo della raccolta e nella maturità di un giallo sparuto che dalla parte del sole è velato da una legerissima sfumatura di rosso. La corona è grossa e non si concentra, come nelle altre pere, in una cavità ma è rilevata. Il peduncolo è grosso, duro e di due polici di lunghezza. La polpa è bianca, di grana finissima, delicata e gustosa; essa non è liquescente come nel Sangermano bensì croccante come nella pera Spina ma più morbida; il sugo, che è abbondante nella piena maturità, è dolce e gentile e non ha vena di acido: per trovarvi queste qualità bisogna però mangiarla, come la Spina, nel punto di sua maturità; pare che duri molto nell'inverno perché se ne trovano ancora in questa stagione. Il sig. Geri dice di averla a Boboli sotto il nome di Bergamotta da inverno; somiglia molto, e forse è la stessa, che la pera Luigia di Pontremoli, avuta dal sig. Alberico Costa.

La pera Buon-cristiana da inverno è la pera che conosciamo a Finale come pera di Francia: è grossissima, di forma irregolare, di buccia verde-giallognola, di polpa grossolana e granellosa ma dolce e saporita. Il de Nobili me ne ha dato un esemplare sotto il nome di pera Campana da inverno.

La pera Carbonetta è una pera tonda ma compressa alla corona e senza collo verso il peduncolo, di buccia ruvida, giallognola colorita di rosso, di polpa granellosa e grossolana ma dolce e gustosa. Il Geri la crede la Crassanne ma io vi trovo della differenza».

Il 26 febbraio 1820 Gallezio lasciò Pisa alla volta di Genova e quindi di Finale. Durante il tragitto ebbe modo di rendersi conto della vastità e della gravità dei danni da gelo subiti dagli agrumi nelle diverse località attraversate. A Finale Gallezio arrivò il 13 marzo e qui si trattenne sino alla fine di giugno quando si recò nuovamente a Genova per circa un mese allo scopo di seguire il calendario di maturazione dei frutti sul mercato cittadino:

«**Genova, 25 giugno 1820.** Tre sono le varietà di fichi che si trovano in questa stagione nella piazza di Genova.

Il primo, chiamato Matteo, è un fico curto come il Caranchino ma più grosso e aperto alla corona, con una buccia violaceo-carrica che lascia comparire da un lato un poco di giallignolo-verdastro. Il suo interno è formato da una quantità di pedicelli grossi, bianchi, impastati di un miele giallignolo e che chiudono un granello grosso e rossiccio che risalta molto sul bianco-latteo del perigonio. Essi sono assai buoni quando sono bene maturi. Mischiati con questi se ne vedono altri aventi la medesima grossezza, la medesima forma di fuori e di dentro, ma verdastri. In effetti ho verificato che vi sono degli alberi di Mattei a frutto violaceo e degli altri a frutto verde.

La seconda varietà è un fiorone nero, oblungo, a buccia ragrinzata e somigliante al nostro Moreno, il quale è conosciuto qui sotto il nome di Pelledua.

Genova, 30 giugno 1820. Rare sono nella piazza di Genova le pere Moscatelline; sotto questo nome se ne vedono delle somiglianti assai, conosciute dai contadini sotto il nome di pere Verzeline. Esse sono oblunghe, gialle, colorite di rosso, colla polpa sugosa, senza torzo, ma insipide e senza moscato. Le vere, invece, sono più tonde e più grosse, di un verdastro-bruno che, nella massima maturità, si cangia in giallo e che è colorito di un bel rosso da un lato. Queste hanno dei granelli, ma la polpa, che è sugosa, ha del sapore e un moscato grazioso. Credo che le prime corrispondano alle Giugnoline dei Toscani.

Genova 1 luglio 1820. Il territorio di Genova presenta una fertilità superiore a quello della Riviera. Le sue colline, formate di un terreno rosso, argilloso, sono meno soggette alla siccità e forse questa disposizione della terra è favorita dalle piogge più frequenti e dalle rugiade che vi sono abbondanti¹¹.

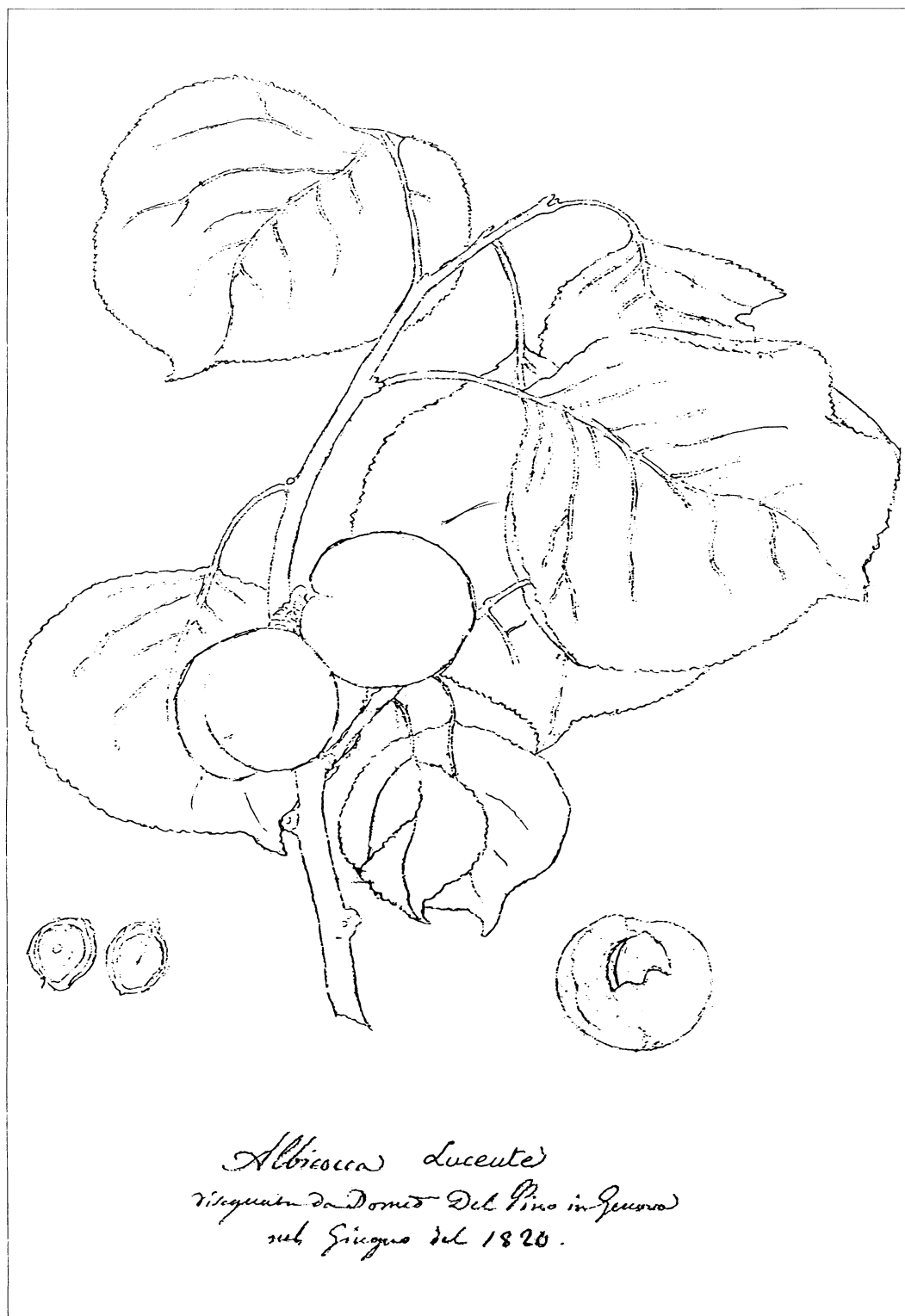
Qualunque ne sia la cagione, è certo che la campagna di Genova è in questo momento più vegeta che quella della Riviera. L'erba cresce e verdeggia in tutti i terreni e dove sono in riposo e dove è tagliato il grano, e un'immensa quantità di alberi da frutto offre i suoi rami carichi di frutti bellissimi e dalla fronda la più vegeta. Egli è perciò che la piazza di Genova si vede ricca di ogni sorta di frutti che si succedono gli uni agli altri senza interruzione.

Le ciliegie di tutte le razze vi si vedono contemporanee ed abbondanti: Aquaiole, Graffioni, Amarene, Visciole, tutte si trovano in Genova dal principio di maggio e vi continuano fin quasi alla fine di luglio. Le Amarene vi sono di più sorti: le più dolci vengono dai monti liguri e rivaleggiano colle Visciole che pure vi sono di più qualità, a picciolo longo, curto o mediocre. La Visciola a peduncolo longo è una razza eccellente, di un nero-lucente che la diversifica dai Graffioni neri che hanno un nero-opaco, e colla punta tondeggiante, cosa che la distingue da quelle a peduncolo curto che l'hanno più compressa. È questa abbondante sul mercato da circa un mese, ma non si trova più nella villa di Albaro e di Polcevera: conviene credere quindi che venga dalla montagna.

L'albicocco vi è ancora in una abbondanza incredibile. Rarissimo si trova il picciolo Alesandrino di Savona.

Genova, 2 luglio 1820. Avendo visitato le campagne del villaggio di Fegino in Polcevera, ho riconosciuto i frutti seguenti coi nomi corrispondenti:

Brogiotto bianco	fico	id.
Pissalutto bianco	fico	id.
Rubado bianco	fico	id.
Rubado nero	fico e fiorone	id.
Caranchino nero	fico e fiorone	id.
Mattee bianche	fiorone	ignoto
Mattee nere	fiorone	ignoto
Negrette	fico e raro fiorone	Bellane
Napoletane	fico e raro fiorone	id.
Verdepasse	fico	Stroncise
Binelette	fico	ignoto
Bianchette	fico	ignoto
Paradise	fiorone e fico	ignoto
Buffale	fiorone	Buffale
Du Mezzè	fico	Coasche nere



Bozza del disegno dell'Albicocca Lucente (Alessandrina gialla precoce) eseguita da Domenico Del Pino nel 1820 (Archivio Gallezio-Piuma, Genova)

Quanto agli altri frutti vi ho trovati i seguenti:

- Pere: Moscatelline
 Pappane
 Succotte
 Bruttebuone
 Spadone
 Camogine
 Reali
 Verzelline o false Moscatelline
- Susine: di S. Giovanni (cative)
 Franchine (bianche, mediocri)
 Buon-boconi neri (cativi)
 Buon-boconi bianchi (cativi)
 Damaschine (cative)
 Settembrine (cative)
 Mirabolane (buone)

Genova, 26 luglio 1820. Infinite sono le frutta che si vedono sulla piazza di Genova.

La prima pesca che vi ho mangiata in giugno è stata la picciola Spiccagnola bianca. Sul principio di luglio è comparsa la pesca Madalena che continua in quantità prodigiosa: ha buccia paonazza sopra un fondo biancastro, polpa bianca, delicata ma acida, nòcciolo spiccatoio.

Ora si vedono:

Moscatella duracina o pesca di Savona: fondo giallo, sfumato di rosso; polpa gialla, carnosa, dura ma gustosa e odorosissima. Moscatella spiccagnola: somigliante alla sudetta ma un pò meno rossa. Moscatella moscina: duracina e spiccagnola; queste due varietà sono le stesse che si vedono in tanta abbondanza in settembre; forma irregolare, buccia paonazza, polpa gialla, gustosissima. Misperico a polpa gialla spiccagnola, con buccia gialla, coperta di molto paonazzo, polpa tenera, delicata ma di gusto mediocre.

Mi assicurano che ai Capucini di Genova vi siano le così dette Pesche-ciliegie, comuni a Sestri e a Pontremoli».

Il 10 agosto 1820 Gallezio rientrò a Finale da dove ripartì il mese successivo per un lungo viaggio nello Stato Pontificio e di nuovo in Toscana.

Il 4 settembre il diario riprende con l'elenco delle pere (Butirra, Ghiacciola, Zuchermannna, Aquarosa, Burè grigio, Spadona) e dei fichi (Turco, Verdolino, Dorato, Vezzoso e Verdono) della piazza di Piacenza e con la descrizione dei frutti osservati sul mercato di Reggio, seconda tappa di un lungo itinerario avente Roma come mèta finale:

«La piazza di Reggio è piena di frutti. Vi sono delle pere Beurè che alcuni chiamano Burè e altri Salesiane; ma alcuni chiamano Salesiane certe pere che somigliano alle pere Aqua-rose di Piacenza, verdognole, piuttosto tondeggianti e con molta acqua ma con poco sapore. Le pere Butirre sono le stesse che in Parma, Piacenza e Voghera: esse somigliano al colore al Martinsec ma sono di polpa pastosa, con meno acqua e con meno asprezza.

Le pesche sono in quantità e tutte spiccagnole-bianche, a buccia lanosa, verdastria, più o meno colorita di rosso e quasi tutte oblunghe. Ve ne sono delle gialle, ma più rare, colla polpa gialla, colorita di rosso presso il nòcciolo che vi è come distaccato e che è esso pure lungo e rosso.

Anche in Reggio ho veduti i fichi di Piacenza e di Parma; i più abbondanti sono i fichi Neri e i fichi Dorati. I primi, che sembrano i nostri Robadi neri e che i Piacentini chiamano Turchi, sono passabilmente buoni, anzi regolarmente maturi, di polpa grassa, nero-rossiccia e gustosa; essi sono un poco schivati perché tingono le mani di un nero-atro a caggione della buccia che è coperta di un'epidermide nerissima la quale si stacca dal tessuto fibroso che è nero-rossiccio, somigliante a quello della polpa. Questa varietà è la più abbondante dalla Stradella sino a Reggio.

Dopo i fichi Neri i più abbondanti sono i fichi Dorati; essi si vedono in quantità, portati dai contadini nelle piazze di Piacenza, Parma e Reggio in grandi bagnastre, depostivi a strati divisi da foglie di fico; sono forse i più comuni e i più ricercati nell'uso ordinario perché maturano bene e sono di polpa gentile. Il fico Dorato somiglia nella forma all'Albicello; è compresso dalla corona e non si distende in coda, dimodoché pare un Brogiotto fiorentino alla forma, ma con un picciolo pedoncolato legnoso; esso è di un bel giallo-canarino, simigliante e forse più carico di quello del Pissalutto; insomma, io lo credo lo stesso che l'Albicello dei Toscani. La sua polpa, d'un giallo-chiaro, è delicata e grassa ma non saporitissima, leggera e gentile. Pare che sia il più abbondante e preferito.

Un altro fico ho trovato sul mercato di Reggio, decisamente con tutti i caratteri del nostro Coasco. Io lo avevo preso subito per un Arbicone, ma, ben esaminato, oltre la forma più irregolare, senza coda, formando una campana più curta da un lato che dall'altro, un pò screpolato ma sessile, egli ha la polpa bianco-giallignola, dolce e grassa del Coasco; insomma esso è perfettamente lo stesso».

L'otto settembre 1820 Gallesio giunse a Modena e così descrisse le campagne e i frutti allora presenti sui mercati cittadini:

«Il Modenese presenta una bella pianura che comincia alle falde dell'Apennino e si stende al nord-est verso l'Adriatico sino ai confini del Ferrarese; esso si stende a Ponente, per le belle colline che lo fiancheggiano, sino sulla vetta dell'Apennino. La pianura è tagliata in tanti piccioli quadri di terreno, di figura e di dimensione diversa, formati da file di olmi coperti di viti, ora pendenti alla fiorentina ed ora a festoni alla pisana. Questi quadri di terra sono seminati a granaglie o messi a prato. Non vi ho veduti frutteti, meno che vicini alle case, ove si vedono dei ciliegi, dei peri, dei meli, dei peschi e qualche fico vicino alla città; mi hanno assicurato però che vi sono dei punti nei quali se ne trovano degli assai estesi e ricchi di frutti. La collina è quella che più abonda in questo genere e collà che vengono le diverse varietà di fichi che si ritrovano sulla piazza di Modena. Quelli che vi ho osservati in questa occasione sono i seguenti:

1. Fico Fiorentino: fico tondo, compresso, picciolo, di buccia giallo-canarina, di polpa giallo-bianchiccia, gentile e mielosa ma poco zucherata. E questo il fico Dorato dei Piacentini, così abbondante dalla Stradella a Modena, e io lo credo l'Albicello o Albo dei Toscani.

2. Fico Verdecchio: è un ficolino un poco più picciolo del Fiorentino, di buccia meno gialla ma non verde, di forma meno tondeggiante, ossia meno compressa alla corona e un pò più allungata verso il peduncolo che è assai lungo; la polpa è di un giallo più chiaro che nel Dorato ed è più mielosa e di un gusto più dolce. Io non conosco questo fico in Toscana, non avendo niente in comune coi Verdini di Firenze che sono più allungati, di buccia verde, di polpa sanguigna e grassa ma meno gentile e più caustica dei Verdecchi. Questo fico, che viene dalla collina,

è il più stimato di tutti e lo merita; i Piacentini lo chiamano Verdolino, egualmente che i Parmigiani.

3. Fico della Goccia, così famoso in Piacenza e conosciuto anche a Bologna sotto il nome di fico della Goccia d'oro, è raro nel Modenese, né so se vi sia coltivato e che nome vi riceva.

4. Fico Vezzoso, tanto abbondante in Piacenza, non so che nome vi riceva: l'ho trovato a Reggio e l'ho riconosciuto senza dubbio pel fico Dottato dei Toscani.

5. Fico Nero: è un'altra varietà che si trova abbondante in Modena; è lo stesso che si vede in tutte le piazze da Voghera a Modena sotto il medesimo nome, meno Piacenza ove porta il nome di fico Turco. Io vi ho trovato la fisionomia del nostro Robado nero. Esso matura assai bene in questi paesi e vi prende una polpa grassa, gustosa e gentile.

Le pesche del Modenese in questa stagione sono le seguenti:

1. Spiccagnola bianca a buccia verdastra-bianca, appena penelleggiata di qualche sfumatura di rosso, molto lanuginosa, colla polpa bianco-verdastra, rossa presso il nòcciolo che non si accosta ma che vi resta dentro come isolato in un guscio. Questa è la più abbondante. La sua grossezza è mediocre e la sua forma allongata.

2. Spiccagnola bianca a buccia bianca, coperta di un bel rosso-vinoso come la Maddalena. La polpa è bianca, acidula, più fina che nella sopranominata. La grossezza è eguale, di forma un pò meno allongata.

3. Duracina bianca, chiamata dai Modenesi «Duras bianca»: frutto rotondeggiante, di grossezza eguale alle altre ma qualche volta doppia; buccia di un bianco-giallognolo più latteo e meno verdastro, sempre sfumata di una velatura di rosso assai gentile; polpa dilicata, sugosa, acidula ma grata e gentile, adere al nòcciolo fortissimamente. Anche questa vi è abbondante.

4. Spiccagnola gialla o Spiccagnola cotogna: è una spiccagnola gialla a forma allongata e a lanugine folta; la polpa è gialla ma non ha la delicatezza ed il sugo delle belle Spiccagnole gialle di Savona. Questa pesca vi è rara.

5. Duracina gialla cotogna: è una pesca duracina, a polpa gialla come le nostre ma a forma allongata, a buccia più vellutata e a polpa meno sugosa. I Modenesi la chiamano «Duras gialla». Questa vi è rara.

6. Duracina rossa, ossia duracina a polpa gialla e a buccia coperta di rosso-paonazzo: questa è la più rara di tutte; è la Damaschina dei Genovesi ma in Modena non ve l'ho veduta che di grossezza mediocrissima.

7. Pesche-noci vi sono pure ma io non l'ho vedute. In Modena le chiamano «Persic nux».

L' otto settembre ho trovato sulla piazza di Modena una pesca che era per metà pesca-noce e per l'altra metà a lanugine e a buccia giallognola; l'ho portata a Bologna e l'ho rimessa al sig. Luigi Bazoli¹², disegnatore di fiori, per farla dipingere.

Il Modenese è ricco di pere; quelle che vi ho vedute in quest'occasione sono le seguenti:

1. Pera Spadona: è questa la più abbondante di tutte da Voghera sino a Modena; è la stessa che quella di Genova.

2. Pera Butirra rossa: è la Burè d'autunno dei Francesi e la stessa che ho in Finale. Ha la buccia di un rosso-giallognolo e la polpa pastosa e raramente sugosa; mangiata nel suo vero punto fa della delicatezza ma passa¹³ facilmente; è una pera comunissima.

3. Pera Butirra grigia: è la Beuré gris dei Francesi, a buccia verdastra, rotta da striscie di ruggine grigia; la polpa è bianca, liquescente ed acidula. È più rara delle altre.

4. Pera Salesiana: è la Beurré bianca dei Genovesi e la Beurré blanc dei Francesi; vi è assai abbondante.

5. Pera Aquarosa: è una pera che ha il colore della Buré bianca quando è maturissima, cioè di un giallo-totale unito, ma la sua forma è più piriforme, avendo un collo allungato che finisce ad un picciolo grosso e carnoso che pare involto di polpa. Non ha la delicatezza né il gusto delle pere Buré né delle Angeliche alle quali somiglia un pò nella forma.

6. Pera Ghiacciola: si vede anche a Modena, ma in meno abbondanza che a Piacenza e a Parma; vi riceve però il medesimo nome.

7. Pera Angelica: non l'ho trovata quest'anno in piazza perché non è ancora matura, ma l'anno passato ve ne vidi delle bellissime».

Il 9 settembre 1820 Gallesio giunse a Bologna dove trovò press'a poco gli stessi frutti che a Modena ma in un ambiente più favorevole.

«Le colline che circondano la città dalla parte di Ponente sono piene di frutti. Il mandorlo vi è abbondantissimo: ve ne sono delle amare e delle dolci e queste, in generale, a guscio duro. Vi si conoscono anche le Mollesche, che sono chiamate Gusciaròle, ma non sono frequenti. Non vi ho veduto la mandorla del Diavolo.

Il fico vi è abbondantissimo e via via di una grandezza distinta. Il più comune è il fico Madama, molto stimato a Bologna ed il più comune nei giardini delle case; è il Vezzoso biondo di Piacenza ed io vi trovo tutta la fisionomia del Coasco bianco del Genovesato: pianta mediocre, foglie quinquelobate, a lobi stretti e profondi, frutto campaniforme, senza collo e senza peduncolo, con buccia di un biondo-slavato e con polpa giallo-chiara.

Non ho potuto vedervi il Coasco nero, che ho trovato in Reggio sotto il nome di Vezzoso nero e che è decisamente il nostro Coasco.

Dopo il fico Madama quello che si vede più comune sulla piazza è il fico San Piero, bianchiccio, della grossezza del Pissalutto picciolo, qualche volta della sua forma, più spesso un poco compresso alla corona e con poco collo; la sua buccia è di un biondo punteggiato. È un fico assai dolce quando matura bene; la sua polpa è giallognola e a pedicelli fini; fa dei fioroni grossissimi, molto lunghi e di un rosso-violaceo; la pianta viene grossa e raccolta; sulla piazza di Bologna è chiamato ancora fico Zachetto e vi è abbondantissimo.

Il fico della Goccia d'oro è il fico Dottato; esso vi resta più picciolo che in Toscana ma vi matura assai bene e allora è dolcissimo; ne ho mangiati degli avvizziti alla pianta e allora erano canditi.

Il fico Gentile è tutt'altro che il Gentile dei Toscani, essendo invece il loro Albo o Albicello. In Piacenza e Parma è detto fico Dorè e vi è abbondantissimo; a Modena si chiama fico Fiorentino, in Bologna fico Gentile e difatto è il più gentile di tutti, avendo una buccia giallignola-canarina e una polpa dilicatissima; manca invece di gusto, essendo un poco aquoso ed insipido. Esso non viene che nelle collezioni.

Il Verdecchio ne ho mangiati dei saporitissimi.

L'Inganna-villani è un bellissimo fico e molto buono: pare un Pissalutto alla forma ma due volte più grosso e quasi si prenderebbe per un Dottato se la sua buccia non fosse meno lucida e più screpolata. La sua polpa è bianca, dolce e

gentile e non ha punto di caustico ma è spesso annebbiata. Dicono che è per questo e per la sua facilità a cadere come i fichi caduchi che si chiama Ingannavillani; ciò che è certo è che, quando matura bene, è prezioso ma ciò succede rarissimamente.

Il fico Agostano è un fico nero, più tondo che lungo, di polpa giallo-rosiccia e di grossezza mediocre; esso è il primo a maturare. Io vi trovo una grande analogia con il nostro Batestasso anche per l'abito delle messe che sono brancute, curte e vigorose.

Il fico Faraone¹⁴ è un fico violaceo, di mediocre grossezza, schiacciato come i fichi Lombardetti e di gusto mediocre; io vi trovo dell'analogia con il fico Santa Lucia di Pontremoli.

Il Brogiotto nero è il vero Brogiotto fiorentino; esso vi è rarissimo, ma ne ho veduta una pianta nell'Orto Agrario che ne conserva tutti i caratteri; i fichi però vi restano più piccioli e non vi prendono quella delicatezza e quel mieloso che hanno in Toscana.

I Verdecchi («Verdec») sono poi i preferiti sopra tutti; essi non somigliano punto ai Verdini del Fiorentino, i quali, secondo me, sono molto al disotto di questi. I Verdini fiorentini sono piccioli, allungati, a buccia verde-deciso, a polpa rossa, gustosa ma caustica; il «Verdec», invece, è picciolo più ancora del Verdino, più tondo, col peduncolo grosso e allungato, colla buccia biancastra e colla polpa composta di filetti sottilissimi, involuppati in un miele biondeggiante e dolcissimo. Questa varietà non si vede che alla collina, ove però matura a perfezione e ove dà dei frutti squisiti. La pianta si somiglia di più che il frutto al Verdino toscano: è picciola ed è guarnita di rami sotili, curtì e a foglia picciola. Il «Verdec» dei Bolognesi è perfettamente lo stesso del «Verdec» dei Modenesi, del Verdino dei Parmigiani e del Verdolino dei Piacentini.

Il fico Lazzerò è come un mezzo Brogiotto ma più schiacciato e di un biondo-verdastro, con polpa a filetti grossi e di poco sapore.

Le varietà di fichi che ho riconosciute a Bologna presentano un fenomeno assai singolare: invece di essere più tardive che nei paesi marittimi, sono qui più precoci. Siamo appena al 10 settembre e quasi non si vedono più fichi; le piante della bassura ne sono già spoglie e appena ne restano nelle colline più alte. Mi dicono che il raccolto dei fichi autunnali cominci in luglio e che il suo forte è l'agosto, nel mentre che nel Genovesato è il settembre.

Bologna, 11 settembre 1820. Oggi, dopo compito dal sig. Bazoli il disegno della Pesca-ibrida, composta di una metà di pesca e l'altra metà di pesca-noce, io ho spaccato questo frutto per farne disegnare l'interno. Sono stato sorpreso riconoscendo che l'interno non presentava alcuna differenza che potesse indicare le due specie¹⁵. La polpa pareva eguale in tutta la sua dimensione: era spicciagnola gialla, con una tinta di rosso nella parete interiore che copriva il nocciolo che era oblungo, compresso, incavato, asciutto, non conservando che pochissimi filamenti di polpa nelle incavature profonde da cui era marcato. Ciò mi ha fatto dubitare che questo frutto non appartenesse a una pianta ibrida, portante tutti i frutti con questo carattere per effetto dell'organizzazione del seme da cui è nata, ma che fosse invece un individuo di una razza omogenea nel quale il polline dell'altra ha agito modificando la superficie esteriore dell'ovaio. Il sospetto che mi ha fatto nascere l'osservata uniformità della polpa non è sostenuto dai principi fisiologici e perciò, sebene da me già adottato nel mio trattato sul Citrus, pure, dopo più matura riflessione, io vi ho rinunciato».

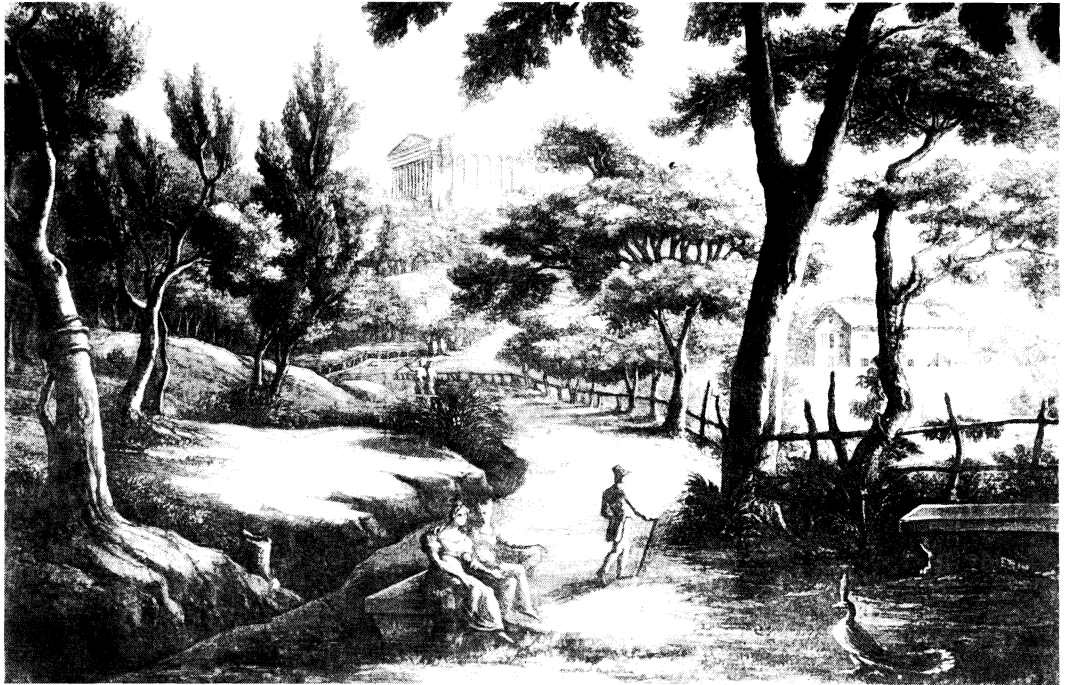
Il Sottogovernatore riverisce il sig. Basoli
 e rallegrandosi seco della felice esecuzione
 del frutto lo prega a continuare il più
 prontamente possibile il disegno dei suoi
 spaccati, acciò che non perdano la
 loro freschezza. Egli avrà il piacere
 di ritornare domand verso le 3 dopo
 il mezzo giorno per poter gustare il
 frutto, dopo disegnato, e ben constatare
 anche col palato la natura della sua
 polpa. Intanto la lascia la discri-
 zione che ne ha fatta, acciò che la
 serva anche di norma per il disegno
 dell'interno. Dev. m. e d. G. B. m. s. s. s.
 Gallezio.

Gallesio lasciò al Basoli i resti dei due spaccati della sua pesca Ibrida perché li disegnas-
 se, accompagnandoli con un garbato messaggio il cui contenuto viene qui trascritto dalla minute
 del diario:

Il 12 settembre 1820 Gallésio assaggiò la polpa di questa pesca senza trovarvi diffe-
 renze apprezzabili, pur avendo riportato l'impressione, ma non la certezza, di aver trovato
 «...una maggior carnosità, più fragranza e più gusto nella parte liscia». Il diario prosegue
 quindi con la descrizione delle pere bolognesi:

«Infinite sono le pere che si trovano nel Bolognese. La piazza in questo mo-
 mento non ne offre che tre o quattro fra le quali primeggia, in qualità e in quantità,
 la Spadona; molte se ne trovano però nei giardini dei particolari che meritano
 di essere distinte, come due varietà che si trovano nell'Orto Agrario e che vi
 esistevano al tempo dei Frati che lo possedevano come annesso al loro convento.

La prima di queste varietà io la chiamerei Campana d'autunno. I giardinieri
 che la coltivano non vi danno alcun nome, perciò posso applicarvene uno per
 analogia. La pianta non somiglia al pero Campana (Bon Crétien d'été), il quale
 si distingue coi suoi rami sottili e pendoli e colla sua foglia larga e a picciuolo
 longhissimo; questo pero, invece, ha i rami corti, irti e grossi e le foglie, piccole,
 pendono da un picciolo curto. Il frutto, invece, è più picciolo del Campana, ma
 di forma irregolare come quello, avendo la testa grossa, il centro incavato e la
 coda rigrossante di nuovo e formante sulla superficie dei punti rilevati che lo
 rendono irregolarissimo; la buccia è liscia, gialla, sfumata di rosso-vivo come
 quello della pera Campana; la polpa è più fina e più morbida, ma ha il medesimo
 gusto. Io vi trovo la delicatezza del pero Bottiglia¹⁶ di Vienna. In Bologna il
 pero Campana si conosce sotto il nome di pero Batocchio.



Bologna: veduta del colle dell'Osservanza e di villa Aldini fuori porta San Mamolo (acquaforte di L. e F. Basoli)

L'altra varietà la chiamerei Arancino d'autunno perché ha la fisionomia e i caratteri dell'Arancino vernino che ho mangiato in Toscana. Il frutto è picciolo, tondeggiente, regolare, ovato-tondo alla corona, un tantino più degradante verso il peduncolo che è grosso, irto, ritorto e impiantato un poco obliquamente; la buccia è verdognola-chiara, screziata di una ruggine bionda, velata da un lato di una sfumatura di rosso sparuto; la polpa è bianca, gentile, sugosa e saporita.

Una terza varietà di pera mi si è presentata sulla piazza senza che ne abbia potuto sapere il nome; essa somiglia, nella forma e nella grossezza, alla pera Spadona ma è colorita di rosso dal lato del sole e il suo sugo è dolce e senza l'acido delle Spadone.

Le due prime varietà sono un resto della bella collezione di pere e altri frutti che esisteva nell'Orto Agrario al tempo dei Frati. Ma, sgraziatamente, coloro che ebbero i primi l'incarico di formare questo nuovo stabilimento¹⁷, invece di conservare questa bella collezione la fecero tagliare tutta per sostituirvi delle piante forestiere che fecero venire per la massima parte dal vivaio di Monza e che si sono perdute quasi tutte; così, per formare un Orto Agrario italiano, hanno estirpato le piante di frutti nostri per sostituirvi dei frutti francesi, quasi tutti inferiori, e hanno riempito un cattalogo che non risponde alle piante.

Bologna, 12 settembre 1820. Scorrendo le belle colline che fiancheggiano la città di Bologna dalla parte di Ponente ho avuto occasione di vedere una cosa che mi ha sorpreso. In una colinetta che resta appena fuori delle porte della città vi è un palazzo magnifico fattovi dal conte Aldini. Nel piazzale di quel edificio vi è una pianta di ulivo, vegeta, bella e carica di frutto: non è né Tagiasca, né Colombara né Mortegna né Pignola levantina. Essa somiglia alle Pignòle del Savonese e, se ben ricordo, alle Morellaie del Fiorentino. I suoi rami sono dritti ma piuttosto sotili; le foglie disposte in modo da darvi una figura quasi di maz-

zetto, sotili e curte; i frutti più piccioli della Tagliasca, oblunghi e puntuti. Il contadino mi ha asicurato che quella pianta frutta tutti gli anni quantunque senza coltura e che i suoi frutti non hanno mai verme. Egli mi dice che se ne trovano delle altre antiche nelle colline vicine e che ve ne sono otto a dodici piante in un giardino entro la città¹⁸. I frutti di queste piante servono per mettersi in concia, ossia per adolcire. Si pretende che anticamente vi si coltivassero per l'olio e si crede che vi riuscirebbe bene¹⁹. Un certo Tomasoli di Forlì, che possedeva pochi anni sono la villa Belloni nella comune di Pontecchio, a poche miglia da Bologna, in collina, ve ne fece una bella piantata che esiste. Ciò non farà meraviglia quando si legge la descrizione di Bologna di Leandro Alberti²⁰, nella quale, parlando di questo territorio, alla pagina 194 dell'edizione «grande», dice: «Giace questa città alle radici dell'Appennino tutto pieno di viti, olivi, fichi, pomi, peri e altri fruttiferi minori». Come dunque è sparita questa coltura in 300 anni che sono trascorsi dall'anno in cui ha scritto l'Alberti di questo giorno? Sarà cosa da esaminarsi altra volta²¹. Si noti però che lo stesso Alberti, parlando delle colline che si trovano prima di arrivare a Bologna dalla parte di Imola, presso Viziano, Caburazzo e Lidice²², a pagina 290 dice: «...apareno i colli che sono alla sinistra della via per cinque miglia insino a Bologna tutti versiti di belle vigne e di alberi fruttiferi, e tra gli altri gli olivi che producono quelli olivotti tanto stimati confetati da ogni lato d'Italia e massimamente a Roma, e ornati di sontuosi edifici». Egli continua parlando della fecondità della pianura ove, dice, si raccoglie in abbondanza frumento, orzo, fava e altre biade, con lino e canape e vini di ogni specie «e fruttiferi alberi di ogni maniera de frutti, eccetto naranzi, benché ancora di quelli ne' vaghi giardini de i cittadini intorno a Bologna se ne ritrovano, con grande diligentia però conservati». Parlando poi di Forlì, alla pagina 288, dice che produce assai frumento, con molte altre biade, e vino e oglio e altri frutti».

Il 14 settembre 1820 Gallezio lasciò Bologna alla volta di Ancona. Per ogni tappa il diario riporta diligentemente le osservazioni relative ai frutti osservati sui vari mercati e, quando possibile, anche nelle campagne:

«La strada da Bologna a Imola è nella pianura ma costeggia il piede delle colline e si risente spesso di questa vicinanza traversando un piano ineguale che la rende irregolare in un continuo saliscendi. La campagna è sempre la stessa, divisa in campi circondati da olmi, aceri ed altri alberi coperti di viti, e spesso circondata da belle roveri nelle siepi che rendono la strada ombreggiata e pittoresca²³.

Vicino alle case e lungo la strada si vedono molti meli, peri, ciliegi, mandorli e fichi, specialmente a Castel San Pietro, dove ho mangiati certi fichi bianchi più grossi dei Pissalutti, dilicati e dolcissimi, e di cui non ho potuto sapere il nome: non saprei se fossero fichi della Goccia, se Inganna-villani o se una terza razza eguale all'albero del giardino delle Monache che dà nell'Orto Botanico di Bologna.

Imola, 14 settembre 1820. La piazza di questa città è piena di frutti di ogni specie; vi ho vedute inoltre uve e, fra queste, la Passeretta nera, la Cornetta, detta ...²⁴ e il Moscatello.

Le pere vi sono infinite e vi ho veduto una quantità di susine, gialle, tonde come la S.ta Caterina, e che forse sono la stessa, ma non ne ho potuto avere il nome.

I fichi vi sono abundantissimi e più belli che in Bologna; il primo e abbon-

dante è il fico della Goccia, ossia il fico Dorato dei Piacentini, che i Bolognesi chiamano fico Gentile e che qui è detto fico Giallo; il fico che i Bolognesi chiamano fico Madama e che è pure il Bezoso del Pontremolese, vi è qui di una grossezza straordinaria e vi è detto fico Madama; vi è il fico che in Piacenza si chiama Turco e che somiglia al Robado nero e che qui è chiamato fico Nero o Castagnolo: esso si distingue per la sua forma schiacciata alla corona e piramidale al peduncolo, rigata e come costata e a buccia sottilissima che si attacca alle mani e le tinge di nero. Vi è poi un altro fico che somiglia alla forma ad un Brogiotto nero e che qualche volta lo eguaglia in grossezza ma che è di colore rossiccio come il fico Adamo (Madama), e questo è qui detto fico Lazzerio e da altri fico Faraone; vi è il fico che i Piacentini chiamano Dorato ed è conosciuto sotto il nome di fico Bianco: avendone veduti gli alberi, dubito però che sia lo stesso, parendomi più grosso del Dorato dei Piacentini. Vi ho veduto ancora il Brogiotto nero, ma vi è raro e vi matura male.

Le pere che ho veduto nella piazza sono infinite. Le principali sono le seguenti:

1. Pera Butirra: è la nostra Beurré.
2. Pera Regina: è una pera abbastanza grossa e rilevata nel centro, che degrada in una testa ovale dalla corona e che si allunga verso il peduncolo in un collo piramidale, finito da un peduncolo sottile e lunghissimo; il suo colore è giallo-chiaro unito e totale e come ghiacciolo; la polpa è bianca, fra ghiacciola e butirra, fine, sugosissima ma di gusto mediocre. Matura in settembre.
3. Pera Angiola, chiamata anche pera Granella: frutto grosso quanto il pero Campana ma più regolare, ovale, degradante al peduncolo; buccia giallo-verdastra; polpa bianca, granulosa e di gusto mediocre.
4. Pera Butirra setttembrina: è una pera grossa come la Campana ma di forma più rotonda e più curta, senza le incurvature che dividono come in due la Campana; buccia verde-giallognola, un poco colorita di roseo; polpa fina, aquosa, liquescente ma non gustosissima, quantunque rilevata da un poco di acidolo.

Faenza, 14 settembre 1820. Giunto a Faenza ho presentato al sig. ingegnere Giuseppe Foschini la lettera di raccomandazione dell'incisore Rosaspina di Bologna e, coll'assistenza di questo signore, ho cominciato le mie ricerche sui frutti di questo paese.

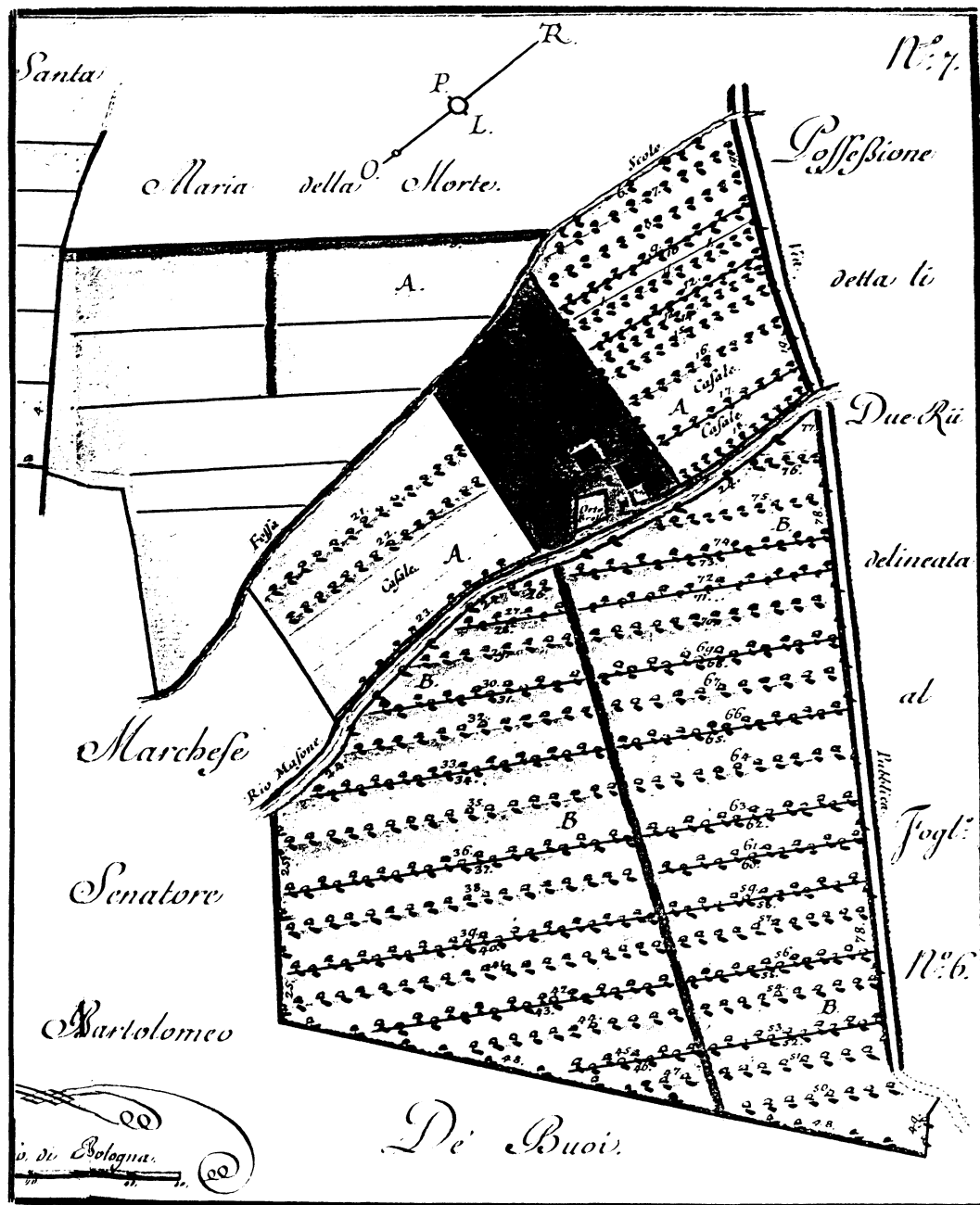
I primi che mi si sono presentati sono stati: 1. I fichi della Goccia (Dottati); 2. L'uva Angiola (uva Regina); 3. L'uva Galletta (Zebibbo o uva Cornetta); 4. La susina S. Caterina; 5. La pera Bergamotta; 6. La pera Spadona d'autunno; 7. Il fico Brogiotto (Brogiotto fiorentino).

I fichi della Goccia sono i veri Dottati; vi sono più piccioli che nella Toscana e nel Genovesato, non oltrepassando la grossezza di un Pissalutto, ma vi maturano a perfezione e vi vengono squisiti. Ne ho veduti in piazza di quelli vizzi come se fossero stati nelle grati²⁵, ed erano canditi.

L'uva Angiola è la vera uva Regina dei Toscani: è bianca e grossa come la Triglia ma più tonda, carnosa e grata. L'uva Zebibbo è la Cornetta dei Genovesi, ossia la Galletta dei Toscani. Queste due uve si trovano in tutta la catena dell'Appennino lombardo egualmente che il Moscatello bianco e il Moscatellone o Salamanna dei Fiorentini.

L'uva Pergola è la nostra uva Triglia: ve ne è una varietà, detta Pergolone, che è più rossa e ha grani più grossi.

Nel giardino del sig. Foschini ho veduto: 1. Il fico della Goccia, che è il



Un cabreo della campagna bolognese fra il XVII e il XVIII secolo. (Collezioni d'arte della Cassa di Risparmio di Bologna: mappe agricole del territorio bolognese)

Dottato; 2. Il fico Biancolino, che è l'Albo; 3. Il fico della Mannata, che è il fico Gentile dei Toscani; 4. Il Brogiotto nero, che è il vero Brogiotto fiorentino; 5. Il fico Verdolino, che mi pare un pò diverso dal Verdeccio dei Bolognesi. Inoltre le pere seguenti: 1. Il pero Suchetto, che è il pero Campana dei Fiorentini; 2. Il pero Limone, che è l'Angelico; 3. Il pero Duca, che è lo Spino dei Toscani, ossia il Pappano; 4. Il pero Spadone, che è il nostro Spadone; 5. Il pero Butirro, che è il nostro Burè bianco; 6. Il pero Settimo, che è un pero vernino che non conosco; 7. Il pero Spadone d'inverno, che è il San Germano; 8. Il pero Spadone



Un ormai raro, superstite filare di viti «maritate» a pioppi e olmi nella campagna bolognese

d'autunno. Inoltre: il melo di Trieste, che credo la nostra Carla, e il pomo Reale, che è la Lazzerola rossa che inestano sul biancospino; vi si conosce anche la gialla.

Le magnaghe di più qualità sono le nostre albicocche. I meli granati vi sono di due razze: i dolci, grossissimi e i bruschi che sono piccioli. Inoltre: 1. La susina ...²⁶, che è la S. Caterina; 2. La Claudia o la Mammola, che è la nostra Claudia; 3. La Damaschina, pruna rossa, grossa, oblonga, diversa dalla nostra; 4. La Pernicon, che è oblonga e pure diversa dalla nostra: le più esatte descrizioni fattemi da alcuni mi fanno però credere che sia come la nostra, ossia nera, rotondeggiante, macchiata di punti e brinata²⁷.

Oltre queste frutta ho veduto in piazza il fico Vezzoso dei Piacentini o fico Madama dei Bolognesi, ma non ho potuto saperne il nome. Il fico Lazzerolo, invece, l'ho veduto in piazza e ne ho riscontrato la pianta nelle colline alla villeggiatura del cav.re Dionigi Naldi Zauli: è un fico ovato, con poco collo, della grossezza doppia del Pissalutto, di buccia verde coperta di polline bianco e screpolata nella maturità; la polpa è rossiccia, a pedicelli grossi, morbida e gentile ma non saporitissima.

Nella villeggiatura suddetta vi ho mangiato dei fichi Castagnoli che sono di stagione perché i più tardivi, tutti gli altri essendo quasi finiti; essi mi sembrano i Castagnoli dei Toscani: sono neri, tondi, un poco più piccioli dei Batestassi ai quali somigliano, di buccia²⁸ rossa, grassa e mediocrement gustosa.

Vi ho veduto degli ulivi con del frutto molto bello e vi ho gustato dell'olio fino e delicato e dal collore giallignolo che distingue quello della Colombara; esso però era olio della campagna Zauli, ove gli ulivi sono quasi tutti Morellaie venuti da Firenze.

Il cav.re Zauli, a cui mi ha presentato monsignor Buonsignore vescovo di Faenza: è un uomo culto che ha una bella collezione di agrumi che dispone secondo il metodo del mio *Citrus*, opera da me regalata al vescovo sudetto e da questi al detto cavaliere. Egli si è associato alla *Pomona*.

Il territorio di Faenza è, come il resto della Lombardia, tagliato in tanti quadri di terra di dimensioni diverse mediante dei filari di *opj* (*Acer campestris*), di olmi o di quercie, sui quali si appoggiano le viti che stendono dall'uno all'altro dei festoni magnifici coperti di grappoli.

Le uve che vi dominano sono l'Albana, uva bianca, colorita di bruciato come il Vermentino e somigliante al Rossese, e l'uva Trebbiana, che è bianca ugualmente, ma meno preziosa. Questa diversifica dal Trebbiano fiorentino che vi è conosciuto egualmente. La collina vi è coltivata quasi nel medesimo modo, ma vi si vedono degli ulivi rari, dei fichi e altri alberi fruttiferi.

Forlì, 15 settembre 1820. La piazza di Forlì è piena di frutti come le altre di questi paesi. In quanto ai fichi qui si comincia a vedere il ravvicinamento al mare poiché vi si trova in quantità il Brogiotto di Firenze sotto il nome di fico Bertino e, da alcuni, di fico Romano. Vi è ancora, abbondante, il Dottato, sotto il nome di fico della Goccia, e sono dei grossi. Vi ho veduto ancora un terzo fico, detto fico Nero, che mi pare lo stesso che quello che ho mangiato nella villeggiatura del cav.re Zauli sotto il nome di Castagnolo: è nero, quasi ovato, somigliante un poco al Batestasso; la polpa è rosa come nel Brogiotto ed è assai dolce. Essendo andato nell'orto del convento di ...²⁹, vi ho vedute delle piante di Brogiotto fiorentino assai belle e piene di frutti grossi e delicati quasi come i nostri; essi sono chiamati «fichi Borsin», perché, con questo nome, s'intende il colore violaceo-cinereo che distingue questi fichi; altri gli chiamano «fig Nigor» (fichi Neri). Vi ho vedute delle piante di fico Gentile e le ho riconosciute per le stesse della Toscana; non avevano frutti perché non portano che dei fioroni, come mi hanno confermato quelli ortolani. Vi ho veduti dei fichi Verdini come quelli di Toscana, e vi hanno il nome di Verdolini: essi vi maturano perfettamente e sono carichi di frutti. Il Dottato poi, detto fico della Goccia, vi è in quantità e vi matura dei fichi squisiti: ne ho vedute molte piante in quell'orto, ricche ancora di bellissimi frutti, molti dei quali appassiti all'albero.

Sulla piazza di Forlì vi ho veduto delle susine di Santa Caterina, già osservate nell'orto dell'ingegnere Foschini a Faenza, e me le hanno chiamate Ovo di quaglia.

Vi erano poi molte pesche: la maggior parte sono spiccagnole bianche a buccia verde, come in tutta la Lombardia. Ve ne sono delle duracine bianche assai belle e delle duracine a polpa bianca e a buccia colorita di un vivissimo rosso ma di poco gusto; di queste ve ne sono anche delle spiccagnole. Finalmente vi sono ancora delle Damaschine gialle a buccia rossa, ma sono più rare e di grossezza mediocre.

Le lazzarole vi sono ma rosse; vi sono dei melagrani molto grossi e delle giugiole.

Alla tavola del marchese Paolucci ho mangiato delle susine di Santa Caterina che chiamano susine Amole, e delle pere Bergamotte che sono, come quelle di Imola e Faenza, tonde, compresse da ambi i lati, verdognole o giallignole, di polpa molle, con poco sugo e mediocre gusto».

La cronaca della tappa forlivese di Gallezio si conclude con l'elenco dei personaggi ai quali egli aveva presentato le lettere credenziali di cui era in possesso e di quelli dai quali altre ne aveva ricevute per il proseguimento del viaggio fino a Roma. Due giorni dopo Gallezio raggiunse Cesena dove, fra l'altro, grazie all'intervento del confaloniere marchese Costantino Guidi, riuscì a fare associare alla Pomona Italiana la Biblioteca Malatestiana.

«Cesena, 15 settembre 1820. Qui ho cominciato a trovare i fichi in abbondanza e squisiti. Eccone il dettaglio:



Forlì: Borgo Cotogni (acquaforte di B. Rosaspina)

1. Fico Lazzaro: è un fico fatto a fiaschetto come il Pissalutto ma più grosso di molto, meno regolare e meno degradante al peduncolo; qualche volta è un poco compresso da un lato; la buccia è verde-cinericcia come quella del Robado. È un fico grosso, mieloso e gustoso. Fa fioroni.

2. Il Castagnolo: è picciolo, tondeggiante, nero, a polpa rossiccia, mielosa e dolce. Somiglia un poco alle nostre Batestasse ma è più picciolo e meno compresso alla corona.

3. Il fico Gentile: è questo il Dottato.

4. Il fico Pero: è un fico lungo, campaniforme, essendo compresso alla corona e piramidato al peduncolo, di buccia gialla e polpa rossiccia. Quando è ben maturo è gustoso. Fa fioroni.

5. Il Lardaròlo: è un fico picciolo, verdognolo di fuori, rosso-vinoso di dentro, di forma simile alle Agrette, molto gustoso e saporito.

6. Il Bianchetto: è questo l'Albo dei Toscani e il Dorato dei Piacentini. Fa fioroni.

7. Il San Piero: questo somiglia molto al fico Madama dei Bolognesi, ma è più grosso e più compresso, ha la buccia di un bel rosso-vinoso ma carrico; la polpa è rossiccia, gustosa ma caustica. Non fa fioroni.

Anche qui ho trovate le uve del Faentino, cioè due uve bianche che somigliano una al nostro Vermentino ed è il Trebiano, e l'altra al nostro Rossese ed è l'Albana, detta Uva di vigna.

Rimini, 18 settembre 1820. Giungo a Rimini passando per S. Arcangelo e presento la lettera dattami dal sig. conte di Colombani Verzieri di Forlì al sig. cav.re commendatore Felici. Questo signore mi ha fatto presentare dall'arciprete



La rocca di Cesena in una acquaforte di B. Rosaspina

di S. Vitale a monsignor Guerrieri, vescovo di Rimini, il quale si è impegnato a procurarmi l'associazione della Biblioteca Giambologna e mi ha data una lettera di raccomandazione per il cardinale Brancadoro arcivescovo di Fermo. Visitata poi la piazza vi ho ritrovato: 1. La pera Spadona in grand'abbondanza, ma diversa dalla nostra e ancora immatura. 2. La pera Virgolosa, con diversi nomi che non ho potuto riunire. 3. La pera Angelica. Inoltre, molte altre pere d'autunno e d'inverno che mi sono sconosciute.

Moltissimi poi e squisiti sono i fichi che si trovano in piazza, portati dalle vicine colline. Eccone il nome:

1. Fico Lazzero: lo stesso che il Lazzero di Cesena e della villa Zauli di Faenza.

2. Panzerotto: fico giallo, fatto a fiaschetto, che credo lo stesso che il nostro Pissalutto.

3. Ravegnano (forse perché proviene da Ravenna): è della forma di un Brogiotto bianco ma della metà più picciolo, con un peduncolo legnoso come l'Albicello, a buccia giallo-verdognola e a polpa rossa come il Brogiotto bianco.

4. Brogiotto nero: mi pare di averne visti dei Fiorentini e del Brogiotti falsi, ma i Fiorentini sono più abbondanti.

5. Castagnolo: somiglia ai Castagnoli di Faenza e di Forlì e quasi pare un Batestasso, ma è un poco più picciolo e meno compresso alla corona.

6. Fico della Goccia: è il Dottato.

7. Un fico oblungo, campaniforme, a buccia violaceo-rossiccia che pare un Coasco biondo a colore più carico e di cui non ho potuto sapere il nome; mangiato, vi ho trovato il fico Unico.

8. Un fico senza nome che somiglia al nostro Brogiotto bianco e che, mangiato, ho trovato lo stesso, ma non ho potuto vedere l'albero né ben esaminare i frutti non essendome capitati che pochi in piazza, misti agli altri.

In questo paese si distinguono i fichi-fiori col nome di fichi Mattaloni: così si dice Mattaloni della Mannata, Mattaloni ordinarj, Mattaloni neri.



Veduta pittoresca di Sant'Arcangelo di Romagna (acquaforte di B. Rosaspina)

In alto: Rosaspina. Veduta di Cattolica.



Veduta di Cattolica (acquaforte di B. Rosaspina)

Pesaro, 18 settembre 1820. Il viaggio da Cesena a Pesaro per Rimini è interessantissimo. All'uscir di Cesena si comincia a vedere degli ulivi nei poggetti che costeggiano la città; essi non continuano in seguito lungo la strada, né forse tampoco nella collina, ma vi compariscono a riprese in certe località più riparate, come S. Arcangelo. Nel resto la coltura continua a press'a poco come nei paesi

già descritti: i campi sono tagliati in quadrati irregolari da dei filari di oppj (*Acer campestris* - acero) coperti di viti che si legano le une alle altre a festoni; olmi senza viti si vedono pure lungo la strada e anche nei campi, colle viti. Vi sono poi, di tanto in tanto, delle quercie che ombreggiano spesso il camino; le siepi sono in generale di spin-cervino³⁰, ma ve ne sono alcune di biancospino; nei campi si trovano pure, specialmente lungo la strada, dei moroni³¹.

Le piante fruttifere non sono che vicine alle case e sono peri, meli, mandorli, ciliegi, peschi, susini e qualche fico. Vi sono dei melagrani selvatici nelle siepi vicino alle case, e dei domestici nei giardini. Mi assicurano che nelle colline tutte queste piante siano sparse per le vigne come le ho vedute alla Serra, sopra Faenza; in questa vi sono specialmente dei fichi e dei mandorli dei quali si fa un commercio ma che sono tutti a guscio durissimo.

La coltura di pianura è grano, formentone e canape; quella della collina grani soltanto. Questa parte di territorio sarebbe amena se fosse alberata e caseggiata, ma le abitazioni vi sono rare e le piante egualmente. Ciò fino a Cesena.

Passata questa città la collina si presenta più alberata e coperta di paesi, e così continua sino al disotto di Rimini.

Questa città, situata sul mare, è ancora in pianura. Le colline però non le sono lontane che di uno a due miglia³². La pianura continua sino verso la Cattolica. Qui le colline principiano ad avvicinarsi al mare; esse però sono dolcissime ma in tale organizzazione non continuano gran tratto: la lingua di Apennino che si stende in questo punto, dopo aver corso un gran tratto in istato di collinetta, s'inalza tutt'ad un tratto in una montagna che forma un promontorio il quale chiude la comunicazione lungo del mare; quindi la strada vi gira di dietro e, salendo per le vallette che formano le elevazioni, lo contorna e lo gira sino alla valle di Pesaro.

Pesaro è una città posta in un territorio amenissimo, pieno di frutti e celebre per i suoi fichi secchi. Esso consiste in una magnifica valle formata dal promontorio che la divide dal Riminese e che chiude la pianura lombarda, e dal promontorio che la divide da Fano. Questi due monti, che entrano in mare con due punte, ofrono dalla parte di Pesaro delle colline deliziose piene di belle ville e di una coltura amenissima. Il piano è diviso in campi messi a grano e granone e tagliati da filari di oppj pieni di viti. La collina è coltivata nel medesimo modo ma è coperta di casini che hanno dei giardini di agrumi e dei frutteti. I fichi sono nei vilaggi della collina, ove se ne seccano molti e che hanno una gran fama. Ho veduto le belle ville abitate dalla principessa di Galles e le due città da Alberti come «delizie» dei duchi di Urbino, ora spettanti al cardinale Albani. In una di queste, situata in pianura fuori della città, vi è una bella collezione di agrumi carichi di frutti. Essi però si cuoprono nell'inverno e, nel gelo del genaro passato, ne hanno sofferto persino alcuni coperti.

Gli ulivi non hanno sofferto e sono assai belli. Essi vi sono però tenuti «alla fiorentina», cioè tagliati ad ombrello e rinnovati spessissimo, ciò che gli rende sempre vegeti e forniti di vermene³³ novelle che si caricano di frutto, ma non sono grossissimi.

In questa città vi ho trovata un' accoglienza la più graziosa nel marchese Pietro Petrucci che ho trovato uomo amabile e cordiale e sommo scienziato specialmente nella botanica. La sua collezione di fonghi del Pesarese, tutti disegnati a colore e descritti, è una cosa interessantissima. Egli mi ha fatto conoscere il conte Giulio Perticari, uomo dotto e socievole, che molto mi è piaciuto. Mi ha poi data una lettera pel conte Gabrielle Mastai di Senigaglia, e un'altra pel cav.re Petro Fontana di Spoleto.

Il fico più stimato di Pesaro è il Biancolino, conosciuto più generalmente sotto il nome di fico da seccare perché è quello che fornisce i famosi fichi secchi di questo paese che vengono dal villaggio di S. Angelo; è questo il nostro Pissalutto. Dopo il Biancolino si preggia sopra gli altri il fico Contano verde, ed è quello che si trova in quantità nella piazza e che fornisce specialmente alle tavole; è un fico che somiglia a quello che in Faenza è conosciuto sotto il nome di Lazzero, fiaschiforme ma più grosso e meno regolare del Dottato, essendo meno ovato alla punta e meno degradante verso il peduncolo; la sua buccia è di un verde-cinereo ed è gentile; la polpa è grassa, morbida ed abbondante in modo che il fico cede sotto le dita; il suo colore è di un rosso più carico che nel Brogiotto e meno che nel Robado a cui somiglia un poco nel colore della buccia; non ha screpolature, o almeno raramente.

Il fico che più si prezza dopo di questi e che si coltiva negli orti è il fico Contano violetto. È una pianta vigorosa che somiglia un poco nel porto al Brogiotto nero. I suoi frutti, qualche volta verdastri anche nella maturità, si tingono ordinariamente, quando sono fatti, di varie strisciature interrotte di un violaceo-sfumato che si carica talvolta moltissimo verso la corona, ma che non è mai unito; la sua buccia è tagliata da piccole screpolature; la sua polpa è rosso-vinosa, grassa, di un miele abbondante e dolcissimo. Tutte queste qualità lo farebbero prendere per il fico Unico del Genovesato, ma la sua forma ne diversifica. Esso è coltivato negli orti fuori città e pare molto pregiato.

Il fico Romano, da alcuni chiamato Gentile o Bianchello, somiglia un poco al Brogiotto bianco genovese; la sua pianta è meno elevata e meno vigorosa, le sue messe meno forti e meno rapprossimate, le sue foglie meno larghe, ma il frutto maturo fa illusione. È grosso come i nostri più grossi Brogiotti, compresso, come quelli, alla corona ma meno allungato verso il picciolo; la buccia, di un verdastro che si cambia in giallo nella maturità, si screpola come nel Brogiotto e si raggrinza; la polpa, di un rosso-chiaro, è così piena di miele che quasi vi si raccoglierebbe isolato nel centro e il suo gusto delicato e gentile è anche saporito; ma, con tutto questo, non ha il gusto del nostro Brogiotto e vi è inferiore.

Il fico Nero somiglia al Brogiotto fiorentino ma non è lo stesso. Esso offre due varietà che poco diversificano fra loro nella fisionomia ma che si distinguono per la produzione, una essendo unifera e l'altra bifera. La pianta ha qualche cosa nell'abito del Brogiotto fiorentino, ma è meno fosca, meno brancuta e le foglie sono meno larghe e meno nere; il frutto è più picciolo del Brogiotto ma ne ha la forma e la buccia violacea, striata di un leggero biondo e spesso un poco screpolata; la polpa è d'un rosso-chiaro, più ancora che quella del Brogiotto bianco, e non ha il rosso-granadino del fiorentino; inferiore pure ne è il sapore e la delicatezza, non essendo così abbondante di miele. La varietà fa fioroni ed è detta ancora fico San Piero.

Il fico Santa Maria fa una pianta forte e brancuta quasi come il Contano; i suoi frutti, però, della grossezza del Pissalutto e gialli come esso, non sono fiaschiformi ma piuttosto campaniformi e non sono né così abbondanti di miele né così saporiti.

Il fico Romano a frutto grosso somiglia un poco al Brogiotto bianco. Vi è il Romano biffero, che si coltiva nelle vigne, meno vigoroso che il Romano unifero; i fichi maturano in settembre e sono piuttosto piccioli, campaniformi-curti, di buccia gialla e di polpa rosso-chiara e di gusto mediocre.

Il Dottato è lo stesso che quello toscano; esso però non vi è abbondante e non è apprezzato come il Biancolino che è il solo che si secchi con cura.

Il fico Ammannato lo credo il fico Gentile dei Fiorentini, avendo già ricono-

sciuto il fico Gentile nel fico Ammannato dei Forlivesi e, dalla descrizione, credo trovarlo lo stesso di quello di Pesaro.

Un altro fico senza nome ho trovato in piazza che giudicherei il nostro Pissalutto nero: è fiaschiforme come il bianco ma meno oblungo, ha la buccia screpolata, di fondo verde, striata di un violaceo-sfumato; la polpa è rossa e come granata, tal quale si trova nei nostri Pissalutti neri.

Il Ravignano è un altro fico che si trova nella piazza ma è troppo mediocre per farne conto, essendo picciolo e con polpa rosso-chiara, mediocre.

Il Verdolino è il Verdino dei Toscani, ma non è un fico comune ma piuttosto un fico da amatore: i suoi frutti fiaschiformi, a collo allungato, a buccia verde e a polpa rosso-granata, sono più grossi che a Firenze ma vi hanno lo stesso sapore.

Il fico Striato è il più singolare dei fichi di questo paese: è grosso, oblungo, campaniforme, di buccia giallo-cannarina carica, striata longitudinalmente di verde di uliva come le arance variegate³⁴; la polpa è rosso-chiara, poco mielosa.

Quattro sono le varietà di ulivi che ho riconosciuto le più comuni nelle colline pesaresi: la prima è la Corgiòla, e questa è la vera Correggiòla dei Fiorentini, ossia la Tagliasca dei Genovesi; la seconda è la Carbona, e questa è la Moraiola dei Fiorentini o la Pignola del Savonese; la terza è l'uliva Gentile, e questa è una delle tante varietà di ulivo a frutto grosso che si concia per la tavola; essa è a rami dritti e a frutto di mediocre grossezza ed è chiamata ancora uliva Ascolana; la quarta è la Corniòla, e questa porta un frutto picciolo e tondo.

Queste piante sono sulla collina che è amenissima e tenuta a pendio come in Toscana, senza ripiani. Non sono abbandonate a loro stesse come nel Pisano, né tagliate come nel Genovesato, ma sono scoronate come nel Fiorentino e tenute quasi ad ombrello mediante quattro a cinque rami sparsi che si scapezzano ogni tanti anni e che rimettono sempre delle vermine vigorose e perciò molto fruttifere. Anche qui il frutto è soggetto al vermetto che lo attacca nella primavera e che lo divora³⁵.

Le pere sono abbondanti nel Pesarese. Io non ho potuto riconoscere le nostre razze estive e, fra le altre, il Moscatellino, ma ho veduto il Burè bianco, il Burè rugineo d'autunno, il pero Spadone e il pero Angelico. La Spadona che si vede ora (20 settembre) sul mercato di questi paesi non è la vera Spadona del Genovesato e della Toscana; è una varietà che vi somiglia tanto all'esteriore da far illusione, ma che non matura che in ottobre. Tutti mi assicurano che è eccellente e, da quel che pare, la sua polpa dev'essere fine e delicata. Fra le pere vernine vi ho riconosciuto il pero Spino che è abundantissimo, il pero Virgolosio che è raro e un pero, detto Fiorentino, che non si mangia che cotto. Il pero della Cannella, che io non ho veduto e che matura in agosto, deve essere il Ghiacciòlo del Piacentino.

Le pesche sono quasi finite e per conseguenza non ve ne ho vedute che poche ma ho riconosciute: 1. Duracine-gialle a buccia rossa, tardive, ossia le nostre Damaschine. 2. Spiccagnole-bianche a buccia verdognola. 3. Duracine gialle a buccia gialla (le nostre Cotogne); 4. Duracine bianche a buccia bianca (le nostre Bianche).

Oltre i frutti sudetti il Pesarese è abbondante di nazzaròle rosse, di cui è piena la piazza, e di bianche, più rare. Vi sono dei melagrani grossissimi e di due razze, ambi però grossi, gli uni dolci gli altri bruschi.

Le uve sono squisite e i vini bianchi e gustosi come quelli di Albisòla. Mi è parso di vedervi del Vermentino, che è un Rossese più bianco e che somiglia al Trebiano dei Fiorentini. Le uve da tavola vi sono, come nel resto della Romagna, abundantissime. Vi è la Pergola (Triglia), la Cornetta, il Moscatellone e molte Moscadelle bianche.

Una delle piante più coltivate sulla collina è il mandorlo: esso vi è abbondante ma in generale a guscio duro. Vi si conosce pure quello a guscio tenero e più ancora la mandorla del Diavolo, detta Catarinone o mandorla di Santa Catarina».

Il 20 settembre 1820 Gallezio raggiunse Fano, distante poche miglia da Pesaro, in una bella pianura chiusa a nord dall'omonimo promontorio e aperta invece verso sud fino a Senigaglia ed Ancona. Il paesaggio viene così descritto:

«Le colline verso l'Appennino sono dolcissime, amene e fertilissime, ma sono poco alberate e meno popolate. La loro coltura è grano e viti, ora alla fiorentina, basse, ora sugli alberi come nel resto della Romagna; esse, però, non la cuoprono che a gruppi e spesso le colline intere sono coltivate a pure sementi. La pianura è nel medesimo caso. L'alberatura diventa più frequente quando c'è qualche paesetto e intorno alle case di campagna. Gli alberi sono, come a Pesaro, oppj, olmi, moroni, quercie, ecc. Vi sono pure molti mandorli di cui si fa gran commercio. I fichi della piazza sono i seguenti: Agontano (Lazzeri), Panzone (Pissalutto), Brogiotto nero (Brogiotto di Firenze), Santa Maria, della Mannata (Gentile).

Gli Agontani sono gli stessi che abbondano nel Pesarese sotto il nome di Aontani e che paiono gli stessi che i fichi Lazzeri dei Faentini: sono fichi fatti a fiaschetta, due volte o tre più grossi dei Pissalutti, a buccia verde-cinerea, colla polpa abbondante, grassa e mielosa, sul gusto del Robado; è un fico eccellente per mangiarsi ma non lo credo facile a secarsi perché troppo grasso.

Il fico Panzone, detto anche Panzarotto, è il nostro Pissalutto e si trova in grande abbondanza in un villaggio di Pesaro detto S. Angelo.

Il fico Santa Maria è lo stesso che il fico Santa Maria di Pesaro: è un fico che offre delle forme variatissime; è in regola giallo di buccia e oblungo di forma e, nella massima maturità, di un giallo-canarino carico; ma ora è campaniforme, ora fiaschiforme, ora lungo, ora curto e sovente confondibile col Pissalutto. È un fico mediocre.

Il fico Brogiotto nero è qui molto più bello che nel Pesarese e non lo distinguerei dal fiorentino.

Le pere della piazza sono le Angeliche e le Spadone autunnali. Le Angeliche sono le stesse che si vedono con questo nome in tutta la Lombardia e la Romagna, ma in Fano e in Pesaro vi sono bellissime e di un'abbondanza straordinaria. Le Spadone, poi, sono come quelle che ho vedute da Bologna in qua in grand'abbondanza sul mercato con questo nome; avendole ben esaminate, riconosco però che non sono le stesse che le nostre Spadone; devono essere tuttavia assai buone perché, ancorché acerbe, hanno una polpa fina, croccante e sugosa. Tutte le piazze, da Cesena in giù, ne sono piene, ma non ne ho potuto trovare una matura».

Il 21 settembre 1820 Gallezio fece tappa a Senigaglia stupendosi «della regolarità, dell'eleganza e della magnificenza della città nuova, fabricata da 20 a 30 anni». A Senigaglia Gallezio annotò che il mandorlo costituiva «uno dei rami di commercio attivo di quei paesi», e rimase colpito dal gran numero di donne che in tutta la città non facevano altro che sgusciare mandorle con il martello, essendo «la buccia durissima». Lo stesso giorno Gallezio arrivò ad Ancona e subito si accinse a descrivere i frutti presenti sul mercato e nelle colline adiacenti alla città:

«1. Fico a cuore: unifero, verde, campaniforme, a polpa rossa; è questo il Robado dei Genovesi ed è il più abbondante e il più stimato.

2. fico Verdone: unifero, fiaschiforme, grossissimo, con buccia verde-cinerea, polpa rossiccia, grassa e mielosa; è questo il fico Agontano di Pesaro, Fano e Sinigaglia e il fico Lazzerò di Faenza.

3. Brogiotto nero: unifero, serotino, compresso, con buccia nero-cinerea, polpa rosso-vinosa o granata, gustosissima; è questo il vero Brogiotto fiorentino.

4. Pesarese bianco: è il Pissalutto nostro.

5. Pesarese verde: è il Verdino toscano.

6. Ammannato: unifero precoce, bianco, oviforme, dolcissimo; è il nostro Gentile, avendone riconosciuta la pianta.

7. Nero, chiamato anche Romano o San Giovanni; è il nostro Arbicone. È bifero, nero e screpolato.

Le pere che ho veduto in Ancona sono le Spine, le Angeliche, le Fiorentine, le Spadone d'autunno, le Martine, ecc.; ho veduto delle mele Lazzerole, che chiamano mele Cardinali, le mele Appiolone e Appioline, le stesse conosciute con questi nomi in Toscana.

Ho veduto pure le seguenti susine: Damaschine rosse, corrispondenti alla Damaschina nera di Finale; Damaschine bianche, che corrispondono alle nostre Settembrine e vengono mature sulla fine di agosto e in settembre; Catalane, che somigliano alle nostre Buon-boconi.

Dalle relazioni avute in Ancona vi si conoscono anche le ciliegie Viscioline dette Amarasche, le Visciolone, dette visciole della Palombina, le Aquaiole, dette Maggiaiole, le duracine dette Gragnane, rosse e nere».

Il 23 settembre 1820 Gallesio fece tappa a Grottammare e, approfittando di questa sosta, trascrisse nel suo diario le seguenti impressioni di viaggio:

«Il viaggio del litorale adriatico è molto diverso da quello del Mediterraneo. La bella pianura della Lombardia finisce al promontorio di Rimini, ossia alla Cattolica. In questo punto l'Appennino comincia a cangiare le sue belle colline in code montuose che finiscono al mare e che, qualche volta, si inoltrano ancora molto indentro nelle onde. Tale si comincia a mostrare in questo punto: una massa di monte chiude la pianura lombarda e forma una punta nel mare che non presenta che una elevazione sassosa, corrosa continuamente dalle acque. Quindi la strada non segue il litorale ma contorna questo promontorio e, profittando delle gole che forma la catena da cui dipende, si sviluppa con delle pendenze mediocri sino alla valle di Pesaro. Qui il mare ricompare di nuovo: un cerchio di amene colline chiude questa bella città situata al lido del mare e rende il suo territorio ridente e ameno. Il fiume ...³⁶ riceve tutte le acque di queste montagne e le porta al mare presso la città, formando colla sua foce un canale che serve di porto.

La valle di Pesaro è chiusa anche alla destra da un promontorio che la divide da Fano, meno elevato e meno alpestre di quello che la chiude a tramontana dalla parte di Rimini, ma è tale, però, da non permettere alle vetture il tragitto lungo il mare; conviene perciò contornarlo, e ciò si fa passando nel seno di un'infinità di valli amenissime, formate da una successione infinita di elevazioni terrose che tagliano tutta questa bella falda dell'Appennino, ora elevandosi in belle colline, ora formando dei poggetti graziosi ed ora scorrendo irregolarmente in un terreno ineguale e sinuato che somiglia piuttosto ad una pianura che a montagna. In questo modo si giunge a Fano. Da questo paese sino ad Ancona le pendenze dell'Appennino scendono tutte dolcissime sino alla spiaggia senza chiuderla e vi formano un'infinità di valli amenissime nell'interno e una successione di pianura sul mare, divisa in più cerchi, il cui centro è sempre un fiumicello che sbocca al mare³⁷.

Il promontorio di Ancona ritorna a presentare il carattere montuoso dell'Appennino e, entrando nel mare, forma, dal lato di tramontana, una specie di golfo sulla punta del quale vi è stato praticato artificialmente il porto di Ancona. Questa massa di monte, sebbene in gran parte terrosa e spesso cadente in pendense dolcissime e in graziose vallette, è pure così lunga e si slancia così sovente nel mare colle sue punte che non si è creduto conveniente il praticarvi la strada corriera; quindi essa ritorna a riconcentrarsi all'interno del paese e, dopo di avere scorse le infinite vallette che formano questo delizioso territorio e che lo tagliano in tante belle pianure interrotte da una successione continua di colline, finisce per ritornare sul mare nella bellissima valle di Loreto: niente di più delizioso che questa bella pianura contornata di colli amenissimi, tagliata dal fiume ...³⁸ e finita dal mare: una collina che vi è da un lato presenta la città di Loreto.

Il territorio è coltivato colla massima eleganza, ma la spiaggia non presenta che un meschino paesetto chiamato il Porto di Reccanati. Tutta la popolazione è sulle colline, che sono amenissime e si stendono all'interno sino sotto il filone principale dell'Appennino, sempre amene, sempre dolci, sempre terrose e coperte tutte di campi divisi da file di olmi, di oppj, di moroni, di salici, da roveri e da qualche ulivo, coperti spesso di viti, ora sugli oppj, ora in filagni, e seminati a grani, a granturco, a fave e a legumi di ogni specie. Pochi sono i prati in questi territorj, perché le stoppie forniscono abbondantemente di che nutrire degli immensi bestiami. I buoi vi sono grossissimi, enormi i porci che errano in quantità per i campi a pascolare, poche e meschine le pecore e molto il pollame.

Gli ulivi sono rari, tenuti ad ombrello come a Firenze, e spesso tagliati, onde non ofrono che della fronda sempre novella che altera la loro fisionomia naturale e che rende difficile il riconoscerne le varietà. Dall'esame che ne ho fatto da vicino, però, ho riconosciuto che non vi si coltiva né la Colombara né la Tagliasca, e che le razze che vi dominano sono specie di Pignole, altre più grosse e a messe più vigorose, col frutto grosso e puntuto come quelle di Savona, ed altre a foglie e ramo più minuto e a frutto più picciolo ma puntuto.

Usciti da Loreto si discende nella pianura e si giunge in una mezz'ora ad un paesuccio situato alla riva del mare e detto Porto di Reccanati perché resta nel territorio di questa città che, come le altre, è situata in fondo della valle sopra una collina. Da qui si continua, sempre in pianura, sino a Porto di Fermo³⁹ avendo a sinistra il litorale e, scorrendo a dritta coll'occhio, una successione continuata di bellissime valli formate dalle colline che serpeggiano, dirò così, in più modi e vengono a finire sul lido senza tagliarlo. Tutte queste valli sono coltivate e nelle colline vi sono dei castelli frequenti e delle città. Sovente si vede comparire, al fondo delle valli, il filone dorsale dell'Appennino che corre qui dal nord al sud e che si fa vedere da lungi coperto di neve.

Dal Porto di Fermo a San Benedetto il paese prende una configurazione un pò differente: le colline sono più montuose e formano delle masse assai estese sulle quali si stendono delle belle pianure, e cadono poi sul lido del mare in pendenze precipitose che restano incolte sebbene nella massima parte terrose. Le loro pendenze laterali, però, sono amenissime e graduate e le valli che formano sono fertili, vaste e coltivatissime. La prima è la valle di Fermo, formata dal fiume ...⁴⁰ e coronata dalla città di Fermo, che si vede al lontano su di una collina. La seconda è la valle del fiume Ajono⁴¹, nel fondo della quale si vede giganteggiare il gran filone dell'Appennino che comparisce come un grande muro coperto di nevi. Molte altre sono le valli che mettono foce a questo litorale dal Porto di Fermo a San Benedetto; esse sono tutte amene, ma le colline che le formano finiscono tutte sul mare con una pendenza precipitosa e in masse molto distese, sicché per

lo più i loro lembi sono bagnati dalle onde e qualche volta corrosi in maniera da dovervi sostenere la strada mediante dei muri e delle scogliere. Egli è però nei seni che lasciano queste corrosioni delle colline e al coperto dei piccioli capi che formano le loro estremità che si sono introdotte le coltivazioni degli agrumi che si vedono a più riprese da Porto di Fermo a Porto d'Ascoli e, più frequenti e più belle, da Grotta Mare a San Benedetto.

La direzione delle braccia dell'Appennino che scendono al mare è, in questo paese, da Ponente al Levante. Quindi il litorale ha il nord alla sinistra e il sud alla destra e perciò tutti i capi che si estendono verso del mare e che si inalsano un poco sul litorale, le formano come tanti muri che difendono dai venti di tramontana il terreno che vi sta sotto. Gli abitanti pretendono che non è che da quella parte che ricevono i geli e si riguardano come riparati quando hanno la collina a sinistra, né temono punto i venti della montagna. Io però ho osservato che i loro giardini sono tutti nei seni che hanno il capo elevato a sinistra e il monte alle spalle e che nelle valli che godono solo del riparo del capo non vi sono giardini. Credo perciò che anche i venti che scendono dall'Appennino portino del freddo molto e che le nevi di cui è coperto, sebbene della direzione di Ponente, influiscano pure a dare a questi paesi un clima più rigoroso che quello delle coste del Mediterraneo. Ciò che è certo, però, si è che gli agrumi che cuoprono questo littorale hanno sofferto assai meno dei nostri il gelo del genaro passato: tutti gli aranci sono rimasti intatti o appena offesi nelle foglie e, in questo momento, si vedono veggeti e belli spiegare dei rami frondosi pieni di frutto; i limoni sono stati meno felici e molti sono stati tagliati anche al piede, ma ne restano moltissimi intatti o appena mutilati. Io non confondo queste piante con quelle che si sono coperte. I giardini di questi signori offrono infatti una doppia coltura: vi sono terreni apperti, piantati ad agrumi e diffesi soltanto dal monte che vi sta a sinistra o da muri che vi si inalzano da quel lato; ma vi sono anche dei piccioli recinti, all'interno di questi terreni, che si cuoprono nell'inverno come quelli del Lago di Garda, stendendo delle tavole e poi delle tegole sui travi che vi praticano sopra e mettendovi dei finestrini dinanzi, mediante i travi diritti che servono a sostenere quelli del tetto: egli è in questi recinti che si trovano le piantate dei cedri, dei cedrati e di una gran parte dei limoni, ed è in questi recinti che si ritirano i vasi numerosissimi che si vedono nei loro giardini. Le piantate dei recinti coperti sono disposte o a cespito lungo e basso, come i cedrati del Fiorentino, o a pergole basse ove appena si può passare, e queste le ho trovate bellissime, di una frondosità meravigliosa e tutte piene di frutti.

Le varietà singolari sono poche in questi paesi. La massima parte della coltura consiste in arancie brusche⁴² che si vendono per condire nelle tavole in luogo dei limoni e che si sogliono valere due a tre scudi⁴³ il migliaio; le arancie dolci che si spediscono a Venezia, a Ravenna, a Ferrara, a Trieste, e che vagliono ordinariamente da cinque a sei scudi il migliaio; i limoni che nei tempi ordinari si vendono persino otto a nove scudi al migliaio.

Nei recinti coperti si vedono poi alcuni Cedri degli Ebrei, conosciuti con il nome di Cedri, molti Cedrati di Firenze, detti volgarmente Cedrati, e in pochissimi luoghi il Cedro della China detto Testa di drago; la Peretta di San Domingo; la Lumia (che è una specie di limone cedrato ma di forma quasi tonda, un pò mammellata alla punta e a buccia gialla e spessa, a sugo acido e poco, a foglia larga, nera, con un leggero rudimento di ale e articolata; il limone Spongino, detto anche Melarosa, con foglia ottusa e nera, somigliante a quella del Limoncello ma più grande, con un leggiero rudimento di ale e articolata e con frutto che pare un Cedrato di Firenze ma più grosso, più sinuato e leggiero;

finalmente il Membrane, specie di limone cedrato a foglia larga, ottusa, nera, spesso conchigliata e a frutto ovale ma grosso, a buccia liscia, gialla, molto spessa. In verun luogo, però, ho veduto chinotti né Bizzarrie, né altra varietà di agrumi di cui tante si vedono in tutti i giardini dei signori di Romagna ove gli agrumi sono tenuti in vasi e ritirati nelle aranciere.

Tutte le piantate di questo littorale sono sparse lungo la strada, per lo più in giardini murati e, qualche volta, in un quadretto dei campi, presso le case e solo difese da siepi. Esse però non presentano né una continuità di coltura, come i limoni di S. Remo e di Mentone, né grandi masse di giardini, come a Nervi e a Savona. Le piante neppure non sono di una grossezza distinta, anzi sono tutte assai picciole, né credo averne vedute due capaci di mille frutti: in generale esse possono darne da due a trecento. I limoni sono tanto belli come da noi; gli aranci bruschi sono tutti di seme e, ciò nonostante, non sono grossi; i dolci sono inestati sui bruschi o anche sui dolci spontanei: quelli di grana non vi sono conosciuti e così è dei limoni. Vi sono dei semensai ma pochi, tanti per fornire alla coltura del paese.

Il fico in questo littorale vi prospera bene e vi è in quantità. I più stimati sono i seguenti: 1. il fico a Cuore: è questo il nostro Robado, vi fa alberi bellissimi, vi viene grosso e vi matura come in Genova; egli serve di fico da tavola ma nell'Ascolitano serve ancora a seccare; 2. il Brogiotto nero: è questo il vero Brogiotto fiorentino; 3. il fico Melle: è questo il Dottato, conosciuto anche sotto il nome di fico Regina, abbondantissimo nell'Ascolitano dove serve, assieme ad altri, a fare i famosi salami di fico di quei paesi: esso vi è sbucciato, poi disseccato, indi pesto con delle mandorle, degli aranci canditi e degli aromi e poi ridotto in pasta e ristretto in certe forme che le danno la figura di tavolette di cioccolato; 4. il fico Filacciano, i di cui serotini sono chiamati Profici: è questo il nostro Arbicone; 5. il fico Vallorano: è questo un fico fatto a fiaschetto, come il Pissalutto a cui molto somiglia, ma molto più grosso, di coda più allungata, di buccia verde e dura e polpa rosso-chiara. Mi dicono che sia eccellente a seccarsi; io l'ho trovato mediocre. 6. il fico Natale, così detto alle Grotte di S. Benedetto e al Porto di Fermo detto invece Brogiotto bianco: ha buccia verde e polpa rosso-chiara, dura, maturando sino a Natale; i suoi frutti però mi paiono mediocri. Vi sono poi i fichi Papi (bianchi e neri), che sono bifferi e tondi, i fichi Accacconi, che sono uniferi precoci, e i San Pieri, che sono bifferi, neri, a frutto lungo in estate e tondo e compresso in autunno; tutti questi però sono razze molto mediocri.

Il territorio di Grottammare presenta ancora una pianta più singolare che io non ho mai veduta ma che sono stato assicurato fruttarvi assai bene, e questa è il pistacchio. Il cardinale Brancadoro, arcivescovo di Fermo, mi ha assicurato averne avuti più volte i frutti e di averne mandati in regalo al cardinale Sanseverino a Forlì che ne dubitava. Io non so se vi sieno i due individui, maschi e femine⁴⁴, ma supongo di sì poiché senza di ciò questi frutti non maturerebbero. Quanto poi al venirvi la pianta a Grottammare non è straordinario poiché ne abbiamo una in Savona⁴⁵ la quale è grande come una quercia e non si risente punto dei freddi, non avendo sofferto mai alcun gelo, neppure l'ultimo del genaro passato; esso però non allega i suoi frutti perché è priva del maschio».

Da Grottammare Gallezio risalì la costiera adriatica fino a Fermo, dove giunse il 25 settembre 1820, per proseguire poi, percorrendo la via più lunga ma «più deliziosa» di Porto San Giorgio, Porto Civitanova, valle del Chienti, fino a Macerata:

«**Fermo, 25 settembre 1820.** La città di Fermo è, come le altre di questo paese, situata su di una collina che domina la valle formata dal fiume ...⁴⁶ e tutte

le belle colline che la circondano; quindi la sua situazione è pittoresca e magnifica, avendo il mare in faccia, a poche miglia di distanza e tutt'intorno un cerchio di belle colline seminate di paesi e coperte di colture. Tutta questa campagna è coltivata a grani, granturchi, fave e legumi di ogni specie e tagliata a filari di viti poste sugli oppj o da file di olmi o di moroni che dividono i campi.

Queste sono le piante della campagna. Ma vicino ai paesi, o nell'interno delle possessioni (così chiamano le case da contadino dei grandi poderi), si vedono in abbondanza i fichi, le pere, le mele, alcuni susini, ciliegi ed albicocchi, più abbondanti le pesche e i mandorli, e spesso le lazzeruole rosse, i melagrani, le giugiole e le sorbe. Gli ulivi sono più rari e solo in certe collinette meglio esposte e sono tutte una specie di Pignole tenute ad ombrello e molto sfrondate come nel Fiorentino.

I fichi di questo paese sono gli stessi che sul litorale a press'a poco. Il fico Cuore vi tiene il primo posto, il Prosciutto nero viene in secondo, il fico Verdone lo segue e poi il Profico, che è il fico dell'Arbicone. Vi sono pure dei Profici bianchi che fanno dei fioroni assai grossi e dei Profici neri, tondi, che fanno pure dei fioroni.

Vi ho veduti, negli orti, molti peri Spini, Angelici e Virgolosi; vi sono degli Spadoni e ne ho riconosciuti gli alberi; ne vedono però, alla pianta, di una razza che gli somiglia e vi danno questo stesso nome ma che non matura ancora e che perciò non ho potuto gustare che acerba: essa si vede in quasi tutta la Romagna e la Marca.

Macerata 27 settembre 1820. La strada da Fermo a Macerata è deliziosa, scorrendo in una vasta pianura coronata da un cerchio di colline deliziose, piene di castelli e ricche della più bella coltura: campi coltivati a grani, granturchi e legumi, viti sugli oppj, olmi, quercie ed ulivi e moroni, ecco i prodotti di questi bei paesi; non vi mancano che dei prati artificiali, e sin ora non vi è che il marchese Carlo Bandini che abbia tentato questa nuova coltivazione: egli è il primo che ha fatto aprire dei canali artificiali per irrigare il terreno e che ha fatti dei prati sul metodo lombardo delle marcite e che ha fatto venire cento e più vacche svizzere colle quali ha fondata una bergamina ove si fanno i formaggi alla Lodigiana. Questo signore, che unisce delle cospicue ricchezze a molti talenti e alla passione per i progressi dell'industria e dell'agricoltura, ha pure intrapreso l'introduzione delle pecore merine e ha fondato alcune pastorizie assai ben intese, nelle quali possiede già più di 500 merini puri e più di 3000 meticci. Il suo stabilimento delle bigattiere alla Dandolo⁴⁷ è pure di una grande importanza.

È alla sua tenuta della Badia di Fiastra che ho veduti i frutti seguenti: fico Brogiotto nero (Brogiotto di Firenze); fico della Regina (Dottato); fico del Cuore (Robado bianco de' Genovesi); fico Filacciano, ora portante i profici (Arbicone dei Genovesi); fico Filacciano bianco (non l'ho conosciuto); pere Angeliche (pere Angeliche); pere San Germane; pere Canelline (pere mediocri, gialle, lunghe)».

In compagnia del marchese Marcantonio Ferrari di Finale, anch'esso diretto a Spoleto, Gallezio proseguì il viaggio verso Roma valicando l'Appennino a Serravalle di Chienti e al passo di Colfiorito:

«Partito da Macerata ho scorso per ore salendo insensibilmente per delle valli larghissime, formate da una infinità di dirramazioni di collinette, un paese ridente e pieno della più bella coltivazione possibile. Nell'avansarvi verso la cresta dell'Appennino le colline prendono una forma più montagnosa e le valli si



Veduta pittoresca della città di Fermo

restringono, ma vi si vede una maggiore alberatura e un maggior uso di acque; il paese, insomma, è più montuoso ma più frondoso e ha un non so che di ameno e di più campestre.

Le vicinanze di Tolentino sono specialmente pittoresche e la loro veduta le rende gradevolissime. Vi sono anche qui dei campi e dei grani ma in minore quantità. Vi è più bosco di roveri, olmi, ontani (*Alnus, aune*), e vi sono dei prati e degli orti. La vite vi è pure sugli oppj e vi sono degli ulivi tenuti sempre ad ombrello come in tutta la Marca, dei fichi e ogni altra sorte di frutti.

Esciti da Tolentino il paese va sempre più prendendo un aspetto silvestre: le montagne si fanno sempre più alte, più ripide, più boschive e più vicine; quindi le valli sono strette, cupe, ma per lungo tempo non lasciano di essere amene. Finalmente si giunge al villaggio di ...⁴⁸ e qui la natura annuncia la vicinanza del giogo dell'Appennino: le montagne vi divengono orride e appena ricevono in qualche seno più riparato e più terroso delle viti sugli alberi e degli ulivi assai meschini. Dal villaggio di ...⁴⁹, dove pranzammo, sino a Serravalle l'Appennino è orido e nudo, ma non è così aspro come quello del Genovesato; le siepi sono formate di *arbres de Judas*⁵⁰ e di biancospini e altre piante; i monti sono coperti di quercie e di carpini. È singolare che non si trovino né castagni né faggi.

Poco dopo Serravalle si trova la gola che traversa la cresta dell'Appennino. Essa è profonda e forma una longa e tortuosa valle tra due braccia di alti monti che corrono irregolarmente, piegandosi e ripiegandosi in più modi, in maniera che quasi non si accorge di traversare questa grande catena. Il suo dorso è qui così largo che in nesun punto si vede il punto culminante; esso non si distingue dalla parte dell'Adriatico, ove si corre sempre in mezzo ad una valle strettissima che non ha veduta; dalla parte del Mediterraneo, però, si distingue il punto che cangia l'orizzonte e che piega dal pendente opposto. Questo punto offre la veduta della valletta di ...⁵¹, villaggio appartenente al territorio di Foligno. Qui l'Appennino spiega un aspetto del tutto nuovo: non è più una filiazione di colinette terrose, degradanti l'una sull'altra e formanti delle pianure piuttosto che delle

valli come nel pendio all'Adriatico, ma una dirramazione di braccia montagnose e gigantesche, che si stendono tortuose e irregolari in cento pieghe variate e formano, per la loro vicinanza e la loro ripidità, delle valli profonde, cupe e ristrette. La loro ossatura non è terrosa e graduata, come dalla parte dell'Adriatico, ma scogliosa ed ineguale; la loro punta è nuda e offre lo scoglio vivo e il loro pendio, qualche volta nudo e scoglioso, qualche volta sfranato, è spesso coperto di quercie, di lecci, di elci, di carpini, di ginepri, di ginestre e di tutte le altre specie di piante che si ritrovano nell'Appennino ligure, meno il faggio e il castagno che vi sono rarissimi. Questa prospettiva, però, non dura per lungo tempo; appena si esce dalla gola che forma il giogo del monte, che questo precipita in una valle stretta e profonda ove si vede il paesetto di ...⁵². Ivi si comincia subito a vedere la coltura che sale da ambi i lati per un certo tratto per la montagna, e si vedono perciò le due pendenze offrire la bizzarria degli Apennini liguri, cioè a dire delle punte scogliose, delle pendenze nude o cespugliate e dei seni coperti di ulivi e di viti. Queste due colture sono più floride ed estese nel fondo della valle, dove si vedono pure delle altre piante fruttifere e dei campi. Questa valle è come chiusa per il giro delle montagne che vi formano un seno ma che si rapprossimano presto in una nuova gola che pare rinchiuderla; essa però si apre quasi subito e i suoi lati si slargano immediatamente e scendono da un lato in una falda un pò meno precipitosa e dall'altro si allungano in una immensa filiazione di monti che vanno a circondare la vasta e bella pianura ove si trova Foligno. Questa falda di monte forma nel suo basso dei poggi e delle sinuosità ove si vede l'ulivo vegetare assai bene e formarvi dei gruppi di coltivazione importantissimi. Questa pianta non ha qui le forme e i caratteri che vi abbiamo osservato nel pendio dell'Adriatico; essa vi è tenuta in libertà e tagliata discretamente. Le varietà mi sono sembrate Pignole di varie razze, miste con delle Mortine e delle Colombare. Ne ho vedute delle assai floride, ma ne ho vedute molte misere e magre come nelle nostre montagne: esse erano quasi senza frutto e sembravano bisognose di taglio e di concime. La località di questi uliveti dovrebbe renderli più naturali di quelli del pendio adriatico, e difatto vi soffrono meno i geli; ma pure vi sono meno floridi. Io non so se ciò si debba attribuire alle razze diverse che li formano, oppure alla natura del suolo, o finalmente all'uso del taglio che non lascia a quei dell'Adriatico che delle vermene sempre novelle e perciò sempre in vigore, mentre da questa parte la massa della fronda è vecchia e ha già fruttato più volte.

L'uva è anche qui sopra degli oppj e produce moltissimo.

Il piano vi è fertilissimo ed irrigato. Vi ho mangiati dei magnifici Brogiotti neri fiorentini, così grossi e delicati quanto i più belli del Finalese. Vi ho mangiati dei fichi assai buoni, chiamati fichi Romani, che sembrano i Verdoni della Marca e i Lazzeri della Romagna. Finalmente vi ho mangiati dei fichi somiglianti un poco ai nostri Brogiotti bianchi e così chiamati, ma più verdi e di gusto molto inferiore.

Da Foligno, dove ho pranzato, ho continuato il mio viaggio sino a Spoleto ove sono andato a pernottare. Tutto quel tratto di strada è amenissimo, corre per lungo tempo la valle, poi entra nelle colline che sono una filiazione dell'Appennino e che si stendono in una lista di poggetti assai ameni verso del mezzogiorno, cerchiando da quella parte la valle di Foligno e formando una porzione del territorio di Spoleto. Molti paesetti popolano queste colline e le rendono vaghe di coltura che si riduce a sementi, viti, moroni, quercie, olmi, frutti e pochi ulivi dalla parte sinistra, cioè sul pendio della montagna che guarda il mezzogiorno.

Egli è fra questa bella coltura che si arriva a Spoleto. Questa città, situata sul pendio di una collina, è posta precisamente nel fondo di questo gruppo di

collinette ove comincia la montagna. Il suo territorio verso Ponente è pieno di viti, frutti e ulivi, ma cangia presto, formandosi a Levante in montagne gigantesche che contengono, nel loro interno, delle valli strette e profonde ove il terreno piano e le pendenze un poco soleggiate ricevono il morone, la vite e l'olivo, ma che in generale sono boschive ed alpestri, contenendo querce, elci, carpini, castagni e altre piante simili. Sono stato assicurato che nell'inoltrarsi in queste valli verso Camerino e poi più oltre verso Ascoli si trovano dei gran boschi di castagni. Questi non sono rari neppure nelle vicinanze di Spoleto e se ne vedono i frutti sulle piazze tanto in questa città che in Foligno ed in altri paesi ove le castagne di Spoleto hanno una reputazione. Quelle che ho veduto sono molto grosse e le dicono Marroni; io le ho trovate di fatto gustose ma pesanti.

Terni, 30 settembre 1820. Partito da Spoleto ho cominciato a salire la montagna in una valle strettissima, formata da due catene di monti scoscesi e orridi, tutti coperti di boscaglia e solo di tempo in tempo interotta da qualche campo framisto di viti sugli olmi nei luoghi ove la valle si apriva formando qualche montuosità subalterna. Le piante che cuoprono le pendenze ripidissime di queste montagne, somiglianti alle più orride valli dell'Appennino ligure, sono querce, elci, leccini (ossia varietà di elci), ginepri, ginestre di Spagna, frascini, carpini, castagni selvatici ed altre piante da bosco delle qualità che si trovano nelle nostre montagne scoglio al di qua del Giovo.

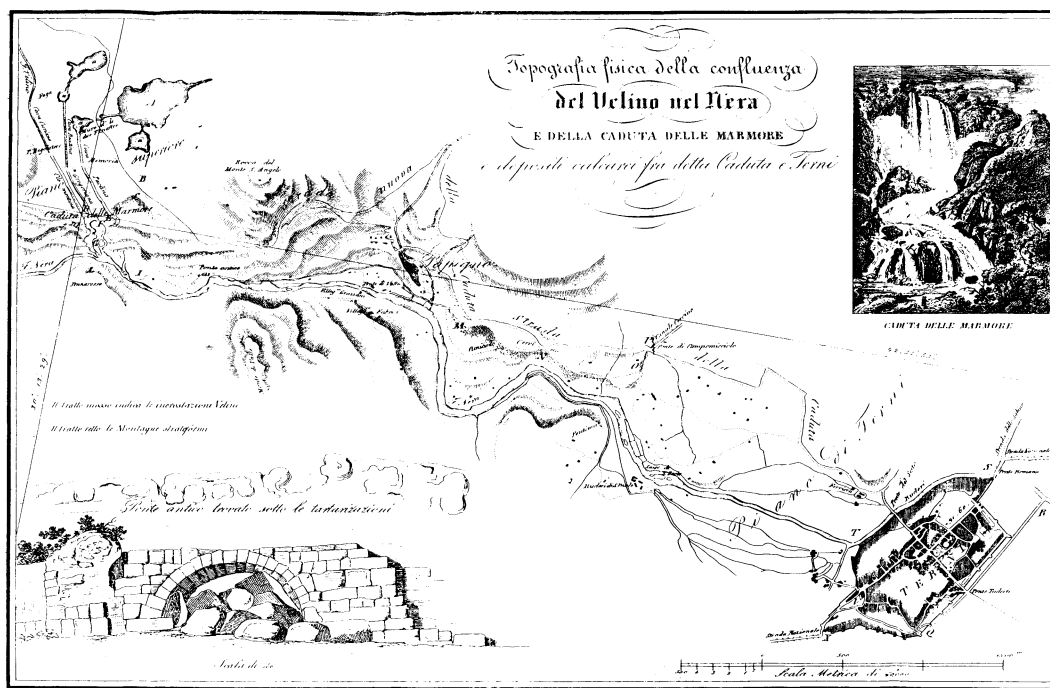
Nel salire per questo stretto canale abbiamo veduto sul monte alcuni boschi di castagni domestici, e ci è stato detto che molti di questi si trovano avansando nell'Appennino verso Camerino. Questa strada, tortuosa ed ineguale, gira per lungo tempo in mezzo a questi monti, ma poi la vallata si va slargando e si cominciano a trovare degli ulivi, i quali aumentano in proporzione che si avvicina alla valle di Terni⁵³, nella quale si discende in poche ore. Questa valle è formata dal fiume Nera che esce da una vasta gola di montagne che forma una pianura sotto l'Appennino e che è coperta di viti e attorniata di boschi.

Giunto alla Marmora⁵⁴ il fiume si trova in un canale strettissimo, formato da due montagne, in una delle quali si vede la magnifica cascata del Velino. Tutto il monte in questo luogo è coperto di bosco della natura descritta; esso si stende in due catene che formano una valle assai stretta sino alla città di Terni e coperta di viti, di campi e di frutti. La catena che resta al nord ha un poco di pendio e questo è pieno di ulivi e, nella falda che tocca il fiume, offre lo spettacolo di alcuni orti pieni di frutti, di fichi e di aranci. Nei boschi vi sono ancora degli arbusti, detti fiori di San Marco, che sono l'*arbre de Judas* dei Francesi.

I fichi sono i seguenti: Brogiotti neri (Fiorentini veri); Brogiotti neri (falsi); fichi Gentili (Gentili); fichi Regina (Dottati); fichi Romani (fichi verdi, fatti a fiaschetto come il Pissalutto, ma il doppio più grossi, con polpa a fili grossi e polputi e di color vinoso, sembrano i Verdoni della Marca e i Lazzeri di Faenza); fichi Filacciani neri (Arbiconi); fichi Filacciani bianchi (non li riconosco); fichi Albi (Albicelli). Alcune altre varietà ho osservato senza riconoscerle.

Gli ulivi mi sono sembrati di due a tre varietà: mi è parso di riconoscerli delle Pignole di Camogli, a ramo pendolo, biancheggiante in punta, e varie altre sorte di Pignole e di Merline; in generale, però, gli ulivi sono molto meschini e mal tenuti.

Gli aranci sono in un giardino del conte Graziani, sito alle falde del monte che lo difende dalla tramontana e costeggiato dal fiume Nera. Essi sono per la massima parte aranci forti; ve ne sono pochi dolci, addossati al monte, siccome



«Topografia fisica della confluenza del Velino nel Nera e cascata delle Marmore» (in *Nuova descrizione del viaggio alle cadute delle Marmore presso la città di Terni*, Terni, Tip. Possenti, 1837)

alcuni limoni inspallierati alla casa e due piante di un agrume singolare chiamato dal proprietario Pomo d'Adamo ma che non ha alcuna annalogia con quello conosciuto sotto questo nome: la pianta ha il porto del limone; i suoi rami, lunghi e flessibili, sono carichi di frutti; le foglie, semplici e senza apendice, sono poi quasi tonde, come nell'arancio riccio e del color bruno dell'arancia; il frutto, che era ancora acerbo, era più grosso delle belle arancie in istato di maturità, tubercolato come il Cedro della China e più di un colore verde-cupo sconosciuto nelle altre arancie, tondeggiante come l'arancia ma mammellato come la Bugnetta. L'odore l'anunzia per arancio forte e mi dicono che il suo sugo è agro e che la spessa buccia si mangia collo zucchero.

Si osservi che in questo paese vi sono molti aranci scoperti e che non hanno sofferto il gelo dell'inverno passato: non solo quelli del conte Graziani sono in questo caso, ma molti altri, meno riparati, vedendosene in molti giardini di città e in quasi tutti i casini di campagna di cui è piena la valle dalla parte che mira a mezzogiorno, da Terni sino a Narni. Ve ne sono però dei coperti e ne ho veduto dei bellissimi, ove si distinguevano delle bellissime Perette, dei cedri e molti limoni che danno un prodotto considerevole, avendone venduto un giardincello, della metà del mio giardino della Villa, più di 16 milla. Ciò è singolare in un paese così lontano dal mare, ma è spiegato dalla sua località difesa al nord dalle montagne.

Partiti da Terni si scorre la bella valle della Negra⁵⁵ sino ai piedi di Narni, ove si sale sul monte e si corre per un certo tempo in una valle ove la Negra si getta in un canale strettissimo, formato da due montagne scoscese, una coperta di bosco e l'altra parte boschiva e parte coltivata a viti, frutti e ulivi. Giunti ad

una certa altezza si lascia la valle a diritta, ove continua la Negra in un canale strettissimo e orrido, e, correndo sul dorso dei monti, si giunge ininterrottamente fra i boschi e la coltura a Otricoli, misero paese situato sulla punta di un monte da cui si domina la valle del Tevere. Egli è qui che ho trovato le prime Tagliasche, che vi sono le dominanti, mischiate con qualche Colombara e con poche Pignole: gli abitanti le chiamano olive Bianche e le guardano come le più feconde.

Usciti da Otricoli si traversa una valle piena di quercie nel monte e di coltura nella pianura ove si trova il Tevere che si costeggia per lungo tempo e poi si passa sopra un ponte fatto da Augusto e ristorato da Sisto Quinto⁵⁶; Alberti, difatto, non ne descrive che i piloni che soli esistevano ai suoi tempi. Passato il Tevere si entra in un paese montuoso che continua sino quasi a Città Castellana. L'entrata di questa città è la cosa più pittoresca che si possa vedere. La città è situata sopra una elevazione terrosa divisa dalla pianura, per cui vi si giunge da una valle profondissima ma stretta che sembra quasi un fosso e che ha i due lati tagliati quasi a picco e scogliosi e coperti di bronchi, di spine e di alberatura selvatica. L'aspetto di questa valle è romanzesco perché offre una strettezza di due a trecento passi⁵⁷ sopra una profondità doppia e forse tripla, e i di cui lati, tagliati quasi a picco ma scogliosi, sono coperti da una verdura foltissima e freschissima, che sul fondo pende sopra il ruscello che vi scorre e che ne fa un luogo romanzesco. Un ponte magnifico passa sopra di questo precipizio e unisce la pianura alla città; esso è sostenuto da cinque a sei piloni di un'altezza prodigiosa e di una grossezza proporzionata; essi sono meno grossi di quelli del ponte di Carignano ma sono molto più alti; gli archi sono però molto più stretti».

Ai primi di ottobre del 1820, dopo avere coperto 172 miglia da Bologna in 22 Poste (cfr. Guida per il viaggio d'Italia in posta, o.c.), Gallezio arrivò finalmente a Roma dove si fermò per oltre un mese. Sul diario egli riprese a scrivere il 3 ottobre 1820 compilando l'elenco delle «relazioni fatte o rinnovate in questa città»: in tutto una trentina di persone tra cui un viaggiatore naturalista, un archiatra pontificio, professori universitari, nobili e prelati. A questo elenco Gallezio fece seguire l'inventario dei frutti «riconosciuti nella piazza» e cioè: pere Spine, Angeliche, Pistacchine, Ricarde, Butirre da inverno (Butirre grigie) e Virgolose; mele cotogne; melagrane dette granate; lazzerole rosse e bianche; sorbe; uve Pizzutella bianca o Cornetta, Pizzutella rossa, Trebiana, Occhio di bue o Vermentino; fichi Brogiotti neri (veri fiorentini e bastardi), Dottati e Brogiotti bianchi, «che vi somigliano ma che sono più verdi e più piccioli». Il 10 Ottobre 1820 Gallezio si recò in visita ai giardini papali di monte Cavallo⁵⁸, dove poté «osservare tutti i fichi che si coltivano nel territorio di Roma» e constatare che:

«...il fico Brogiotto nero è il vero Brogiotto di Firenze: la sua pianta è mediocre, i rami raccolti, le foglie larghe e trilobate; i frutti compressi alla corona, si apuntano in un collo corto e agraziato presso al peduncolo; prima della maturità essi sono di un verde-cinericcio che gli rende quasi bianchi, e sono rigati da delle piccole rilevature che, quasi coste, restano meno sensibili nella maturità ma si conservano e si distinguono per una leggera differenza di colore dal resto della buccia che viene di un nero-violaceo rimanendo esse di un verde-cinereo. La polpa è rossa, di un rosso di granato, che gli distingue dai bianchi la di cui polpa è di un rosso di rosa; essa è grassa per la carnosità dei pedicelli che la compongono e per il miele che la involuppa e il suo gusto è zucherino e grazioso e senza il caustico proprio dei fichi, ciò che rende questo Brogiotto il migliore dei fichi conosciuti, dopo il Bianco genovese. Un'altra delle proprietà di questa ficaia è quella di continuare a maturare i suoi fichi sino alla fine di ottobre e



Roma: il Quirinale e i «giardini del Papa» a Monte Cavallo (acquaforte di L. Rossini, 1827)

di maturarli squisiti sebene non siano degli ultimi a cominciare. Difatti le piante che ho veduto nel giardino del Papa al Quirinale ne avevano ancora molti, mentre le altre varietà appena ne mostravano alcuni pochi. Se ne vedono pure al mercato, assieme a pochi Brogiotti bianchi, pochi Dottati e pochi Mattaloni.

Il Brogiotto bianco è l'altra varietà che ho trovato nel giardino del Quirinale, ossia a monte Cavallo, ma è una razza che non ha che fare col Brogiotto di Genova. Già ne avevo veduti a Pesaro e a Foligno e già ne avevo osservati sulla piazza di Roma e, sebbene vi avessi riconosciuta una certa tal quale annalogia nella forma e nel gusto, pure mi ero avveduto che non erano gli stessi; ora l'esame dell'albero me ne ha convinto definitivamente. In Genova il Brogiotto bianco forma una pianta che si distingue per la grossezza, l'altezza ed il giro; in Roma, invece, il Brogiotto bianco forma un bell'albero ma non ha nulla di straordinario: i suoi rami sono meno raccolti e le messe meno grosse e meno brancute; le foglie, per lo più trilobate e qualche volta intiere, sono sempre larghissime e più brune di quelle del Brogiotto genovese; il fico, prima della maturità, ha la forma e il colore del Brogiotto fiorentino: è compresso alla corona, degradante verso il peduncolo in una coda regolare, e striato, dirò così, da un giro di linee rilevate che quasi tante coste lo tagliano dalla corona al peduncolo; il suo colore è verde-bianchiccio o quasi cinereo. Nel maturare questo frutto si allarga senza allungarsi, perde la coda che lo distingueva nello stato di acerbità, diventa quasi interamente piatto e pende da un grosso peduncolo; il suo colore si volge in un verde-chiaro che pare cinericcio e la sua buccia eguaglia, si aliscia e perde le costolature che la rigavano e in ciò differisce dal Brogiotto genovese che si allarga nel maturare ma con una proporzione che lo rende agraziato, terminando in una coda assai regolare e che prende, nella maturità, un colore giallognolo che talvolta diviene bianco avvizzendo, e la di cui buccia non è quasi mai liscia ma bensì screpolata. La polpa è la sola che molto somigli a quella del Brogiotto genovese: è fina, ossia composta di pedicelli sottilissimi, nuotanti in un miele grasso e colorito di un bel rosso di rosa e di un gusto gentile e zucherino. Io non vi trovo il sapore del Brogiotto genovese, ma lo riguardo come un frutto eccellente e meri-

tevole di essere coltivato. Mi resta ad esaminare se è unifero o biffero: in questo secondo caso non sarebbe egli lo stesso che il Monaco della Lunigiana? Io vi ho trovato molta della sua fisionomia nella pianta.

Il fico Papale è la terza varietà del giardino del Quirinale. La sua pianta viene alta e frondosa. I suoi rami raccolti. Le sue messe di grossezza mediocre. Le sue foglie grandi, larghe, per lo più trilobate e di colore carico. Il suo frutto, molto grosso, oblungo e fatto quasi a fiasco ma con poca coda, ha la buccia violacea, striata longitudinalmente e qualche volta screpolata. La polpa è composta di una quantità di filetti grossi e carnosì che si ingrossano specialmente nel calice e che nuotano in un miele denso ed abbondante e di un colore di granato-carico come il Robado; essa è delicata e gustosa ma non ha il sapore e la gentilezza dei due Brogiotti né il dolce del Dottato. Il giardiniere del Quirinale lo riguarda come un frutto raro e lo preggia molto per la sua grossezza e per la sua bontà; io non ardirò assicurarlo ma mi pare lo stesso che il Brogiotto romano dei Toscani che è tanto abbondante in Firenze in questa stagione.

Il fico Regina è la quarta varietà che ho trovato nel Quirinale e credo che meriti di essere distinto per la sua bontà e per la sua bellezza. La pianta somiglia un poco al fico Gentile: rami dritti, foglie larghe e di un verde-bianchiccio, quinquelobate, caratteri propri del Gentile; ma questo è un fico autunnale e singolare. Il suo frutto è dei più grossi che mi conosca; la forma è tondeggiante, piuttosto piana verso la corona senza essere compressa e senza coda al picciolo che è quasi nullo. La buccia è verdastra-chiara, punteggiata da delle minutissime macchiette bianche che appena si distinguono. La polpa è di un'abbondanza straordinaria, composta da filetti grassi e carnosì che si ingrossano specialmente nel calice e che nuotano in un miele denso ed abbondante, di un colore rosso-granato assai vivo. Il gusto è dolce e grazioso ma non vale i Brogiotti. Questo fico deve essere grato a mangiarsi perché ha un pieno straordinario che riempie la bocca, ma non deve essere proprio a seccarsi essendo troppo grasso e troppo pieno di miele. Il giardiniere dice che alcuni lo chiamano anche fico Pagnottaro.

Il fico Verdone è un fico fatto a fiaschetta ma grosso quanto due o tre Pissalutti ai quali somiglia nella forma. La polpa è rossa, grassa, abbondante e gustosa. La buccia, verde e liscia, è sottile. Io lo credo il fico Lazzerò di Faenza, il Verdone della Marca e il fico Romano di Foligno. Il giardiniere mi dice che nel Regno di Napoli è molto abbondante, ove si sbuccia e poi si fa seccare e che così secco vi è più pregiato dei Dottati. Ei dice che vi riceve il nome di Monariello, ciò che significa «fico che si monda». La sua pianta è grande e frondosa, a foglia larga e vegeta.

L' Ottato è la sesta varietà del giardino di monte Cavallo. Io lo trovo precisamente che il Dottato dei Fiorentini; in questo paese esso è però già spoglio di frutti.

Il fico Gentile è il più coltivato in questo paese e empie il giardino del Papa. Esso è precisamente lo stesso del fico Gentile dei Toscani. È unifero precoce. La sua pianta è alta, a rami dritti, a foglia larga, verde-chiara. Il frutto è campaniforme e talvolta fiaschiforme, colla buccia verde-giallignola screpolata e sottile e colla polpa fina, mielosa e dolcissima. Getta dei fichi autunnali che però anneriscono senza maturare.

Il Mattalone è una varietà biffera. Pare che questo nome, che in Romagna risponde a fico-fiore, sia qui il nome della varietà poiché è usato egualmente per indicare i fichi primaticci e i serotini. Io non ho visto che questi ultimi: essi sono molto grossi, quasi tondi, forse più larghi che lunghi, senza coda e con un peduncolo distinto ma curto e legnoso. La buccia è violaceo-rosiccia, conservante un poco di verde verso il peduncolo. La polpa è composta di filetti piuttosto

grossi, coperti anche nel calice di un rosso-vivo, meno carico di quel del Brogiotto nero ma disteso e totale; il suo miele non è abbondante né molto gustoso. Il giardiniere dice che i suoi fioroni sono grossissimi, violaceo-scuri e assai stimati.

Finalmente ho veduto un altro fico, detto Ravello, ma che non è molto pregiato: è un fico bianchiccio, fiaschiforme, della grossezza di un Pissalutto ma più curto, meno ovato alla corona e meno allungato al peduncolo; la sua polpa è rossa ma non granata e la credo poco mielosa e poco gentile. Quelli che ho veduti non erano assai maturi per giudicarli. Non ho trovato né i Pissalutti, né i Robadi, né alcun altro dei fichi toscani e genovesi.

Poche susine ho trovato nel giardino del Papa al Quirinale, ossia a monte Cavallo. La sola che vi ho riconosciuta è la Zucherina e questa mi è parsa la nostra Damaschina di estate. Matura in luglio, è picciola, fatta a fiaschetta, ha la buccia gialla e liscia, la polpa gialla, dolce e con un gusto suo proprio: queste qualità si combinano con quelle della nostra Damaschina.

I melagrani sono i frutti più abbondanti in Roma: io sono stato sorpreso di vederne piene le vigne e i giardini e di vederne coperte le piazze. In queste ve ne sono dei grossissimi e ne ho misurati alcuni di due libbre e mezza di peso. Essi sono bellissimi, coloriti di un rosso-vivissimo e chiusi, senza screpolature. Ma ciò che mi ha sorpreso di più è di intendere che questi frutti così belli non sono i preferiti e che si coltivano di preferenza certe melagrane più picciole, a buccia verde-giallognola, appena sfumata di una velatura di rosso: questa è la razza Domestica che ho trovato nel giardino del Papa e che si distingue sopra l'altra per i suoi granelli che sono più grossi, di un colore di vino-carico e più dolci. Io l'ho gustata e mi sono convinto di questi fatti assicuratimi dal giardiniere il quale è persona gentile e instruita. In Roma si chiama «Granato». Anche la lazzeròla si trova nei giardini del Papa: io non ve ne ho veduto che delle rosse ma il giardiniere mi assicura che si coltivano in Roma anche le gialle; egli dice che queste sono in grande abbondanza a Napoli.

Le pere che ho trovate in questo giardino sono le seguenti:

la pera Spina, che ho riconosciuto per la vera Spina; la pera Virgolosa, che ho riconosciuta egualmente; la pera Butirra bianca, di cui ho riconosciuti gli alberi; la Brutt'e buona, che ho riconosciuta egualmente dall'albero e che è la Bugiarda toscana; la Spadona, che ho distinto pure dalla pianta. Un'altra ne ho veduta col nome di Giugnolina e la credo una delle nostre pere Moscatelle.

Il giardiniere mi ha parlato della Cremesina che viene di luglio dopo la Moscata e prima delle Brutt'e buone, e questa deve essere la Camogina dei Genovesi, perché le descrizioni fattemi combinano con quella. Sulla piazza però vi si vedono alcune altre varietà di pere che non ho trovato in questo giardino. Oltre la pera Spina, che si trova in istato di maturità forse per un principio di fermentazione prodottavi da qualche insetto interiormente, e oltre la Virgolosa che vi si trova pure in istato di maturità forse per la ragione sudetta, vi ho trovato le seguenti varietà:

1. Pera Angelica: è questa la più comune e una delle più stimate; la sua forma è fiaschiforme, tondeggiante alla corona, leggermente rilevata nel mezzo, degradante con grazia e in proporzione verso il peduncolo che è piuttosto lungo e sotile; la sua grossezza è varia; la sua buccia è di un bel verdognolo che si volge al giallo nella maturità e che è coperto da un lato da una larga velatura di rosso-sfumato che si adensa nel centro e che è punteggiato da un rosso- vinoso carico che la distingue da tutte le altre pere; la sua polpa è bianca, fina, butirrosa insieme a liquescente e con un poco di croccante e il suo sugo è abbondante e saporito. Io non andrò a metterla in paragone della pera Butirra ma dopo di quella la

pera Angelica merita il primo posto: la sua polpa non ha la delicatezza della Butirra ma ha una finezza straordinaria che la scioglie in un sugo saporitissimo e abbondante senza che cessi di avere un poco di croccante. È vero che talvolta si trova un poco aspra e che facilmente diviene mezza, ma se è mangiata nel suo punto essa è squisita e le supera tutte; io non so se convenga lasciarla maturare alla pianta o raccogliarla acerba per farla maturare in casa: so che da Piacenza a Roma ho sempre trovato la piazza piena di pere Angeliche acerbe e mature e che le ho sempre mangiate squisite.

2. Pera Pistacchina: è una razza nuova che ho trovata in Roma; io credo di averla già vista in alcuni paesi della Romagna ma senza gustarla perché non conosciuta dai fruttaioli e senza nome. In Roma essa è abbondantissima. La sua grossezza è quella delle pere Moscatellone di giugno alle quali somiglia nella forma e nel colore; si può dire grossa come le Brutt'e buone ma di forma diversa, essendo più curta, grossa alla testa e più sottile al peduncolo; la sua forma è irregolare: è larga verso la corona che tondeggia un pochino ma degrada subito e decresce insensibilmente sino al peduncolo, formando una specie di curta coda agraziata ma ritorta da un lato che le dà quasi l'aspetto di un becco; la sua buccia è liscia, prima verdastra, poi biancheggianti e finalmente gialliccia ma quasi sempre sfumata da un lato da una velatura di rosso, più o meno pronunziato e che si confonde col giallo quando è ben matura e quasi sparisce; la polpa è giallognola, colore che risalta specialmente se si apre in confronto di una pera di altra varietà; essa è polposa ed asciutta ma delicata e di un sapore dolcissimo; quantunque tenera e fina essa è però un pò aspra e senza acqua, ma il suo sapore è dei più graziosi e forse poche pere lo eguagliano⁵⁹. Questa pera è abbondantissima in Roma e si vede in tutte le piazze quasi così frequente come la pera Angelica; pare una pera autunnale e non credo che duri nell'inverno. Io non l'ho mai veduta né a Genova né a Firenze ma ne ho sentito parlare dal prof. Vaccà a Pisa che mi assicurava di averla. È una varietà pregiabilissima e che merita di essere introdotta anche da noi.

3. Pera Spadona da inverno: è una pera singolare che ritorna a presentarsi sotto i miei occhi; già ne ho parlato nella descrizione dei frutti della Romagna e della Marca ma in questi paesi non l'ho mai potuta avere matura; in Roma mi è riuscito trovarla in istato di essere mangiata. Eccone la descrizione: la sua forma è la stessa di quella delle pere Spadone da estate; è piriforme, regolare, tondeggiante alla corona, crescente un poco nel foco della sua lunghezza e poi degradante in una punta regolare alla quale è impiantato da un lato il peduncolo; la buccia è liscia, coperta di un verde-lucente e colorita da un lato di un rosso-spruzzato che la diversifica dalla Spadona da state; la polpa è fine, delicata e gustosa, non è squagliante come nella Spadona da state né ha la vena di acidolo che la distingue da quella varietà, ma è saporita e non manca di rilievo. Pare che cominci appena a maturare; io non so quanto duri, né trovo chi mi dia dei chiarimenti soddisfacenti. Quanto al suo nome essa mi è stata chiamata Spadona in tutti i paesi dai fruttaioli.

4. Pera Butirra grigia: è questa la Butirra rossa che diversifica dalla Grigia del Genovesato e dalla Burè rossa di Francia che ho in Finale. È tondeggiante, di grossezza mezzana, di buccia ruvida, di colore rugineo, rosso-giallognolo, di polpa bianca e delicata. Essa è abbondantissima alla piazza dove ho veduto ancora la vera Burè grigia, la di cui buccia ruginosa è più verdastra.

Ho veduto nella piazza delle pere del Duca e le ho riconosciute alla loro forma tondeggiante, compressa alla corona e un poco ancora al peduncolo, e al colore griggio-giallognolo, macchiato in più luoghi di rugineo-chiaro.

Roma, 12 ottobre 1820. Dopo aver girato e rigirato nei giardini e nelle ville dei contorni di Roma mi sono convinto che in questo paese non si conosce il Brogiotto bianco dei Genovesi; le varietà che ho trovato in questi giardini sono tutte le stesse che quelle riconosciute nel giardino del Papa. Le precoci sono tre: il Gentile, il San Giovanni e il Mattalone. Il Gentile è il più pregiato ma è unifero; il San Giovanni pare sia biffero e bianco, ma non l'ho potuto ben constatare. Il Mattalone è biffero e nero e già l'ho descritto. Fra i serotini il primo e il più pregiato è il Brogiotto nero che vi è quasi così bello come a Firenze ma non così grosso né così tardivo come a Finale. Il Dottato è il più stimato dopo di quello e vi è biffero, producendo sovente dei fioroni ma più piccioli del fico, detti Ottanelli di state; esso non ha quasi più fichi in questo momento, ma pure se ne vedono in piazza, sebbene molto piccioli. Dopo di questi viene il Pagnottaro ed il Verdone. Gli altri sono poco conosciuti.

Il villaggio di San Felice⁶⁰, che resta dalle parti di Terracina sui confini del Regno di Napoli, è celebre per i fichi secchi. Il principe Poniatoschi⁶¹, vedendo la figura del Pissalutto nella *Pomona*, ha creduto riconoscervi il fico famoso che in San Felice è distinto col nome di «fico da seccare».

Le vicinanze di Roma non offrono quasi altra coltura che cereali, viti e frutti, framischiati con delle querci, dei pini e dell'incolto. L'ulivo non vi è quasi conosciuto o almeno è assai raro; se ne trova però una bella piantata nella villa dei frati Domenicani vicina alla villa Albani. In questo podere fu fatta una bella piantagione circa trenta anni sono, e questa è ora nel suo vigore presentando delle belle piante vegete e sane, la massima parte di tre a quattro tronchi ed alcune a tronco diritto e unico. La razza è la Pignola, come la Pignola dell' Albenganese: i rami sono forti e vegeti, i ramoscelli sotili e semipendoli, divisi in cima in un gruppetto di due o tre messe sottili e curte, a foglia larga e curta e di un verde più tenero della Colombara e anche della Tagliasca; il frutto, che pende a grappolletti di due, tre a quattro, è picciolo e ovale e di una maturità accelerata, essendo in questo momento già totalmente nero.

Roma, 14 ottobre 1820. La città è piena di agrumi. Essi vi vivono allo scoperto ed è ben raro che il gelo gli faccia perire. La prova di questo esiste nelle innumerevoli piantate che si ritrovano e dentro e fuori di città e nelle ville e nei giardini e cortili. È vero che la massima parte di queste piante sono arancie forti e che per lo più esse si trovano o nei recinti dei giardini murati o di chiostri o appoggiate ai gran muri che circondano le ville; ma è pur vero che, mediante queste leggiere precauzioni, esse vivono perfettamente allo scoperto ed è rarissimo che vi soffrano geli, non solo i forti ma neppure i dolci che pur vi sono mischiati ancorché in picciola quantità. Io credo che le piante siano state recise dopo il gelo del 1709 e forse ancora dopo quelli del 1782 e del 1789 e lo credo perché dei vecchi giardinieri mi assicurano aver sofferto questa crisi 25 a 30 anni fa e perché osservo che la massima parte di questi alberi sono aperti presso il ceppo da una parte e mostrano il legno incavato, ciò che non può essere che la conseguenza dei geli. Ma è sicuro che non hanno sofferto del gelo del genaro pasato; questo fatto è assicurato non solo dalla testimonianza di tutta Roma, ma anche dall'aspetto delle piante che sono intatte e cariche di frutti. Non so se questo si possa dire dei cedri perché non ho veduto di questi che presso i muri o nei luoghi che si ricuoprono, ma forse anche questi resisterebbero negli anni ordinari. Nel resto, la massima parte di questi alberi sono arancie forti, perché questo frutto è di grand'uso in Roma per premere il sugo nelle pietanze di preffe-

renza ai limoni, e perciò di un grande spaccio senza che esigga molta coltura; ma ne ho veduti pure molti a sugo dolce, come pure molti limoni, di innesto e di seme. Gli aranci dolci sono quasi tutti inestati; ne ho veduti alcuni di seme ma novelli.

Tutte queste piante di giardino sono curate pochissimo; esse sono vegete perché il terreno, il clima e la natura dell'albero le rende spontaneamente tali, ma la mano dell'uomo poco vi influisce e credo che non si taglino⁶² mai: così sono alberi non belli né grossi. Ciò si dica degli aranci, perché i limoni, quasi tutti in ispaliera, sono invece condotti con cura e tagliati con sistema.

Roma, 25 ottobre 1820. Ritorniamo alle pere. Quando giunsi a Roma il 3 ottobre, trovai la piazza piena di pere Angeliche; vi erano poche Spine e poche Pistacchine.

Le pere Angeliche non vi sono così grosse come nella Lombardia, nella Romagna e nella Marca, ma vi sono più colorite; ciò che mi sorprende, però, è la loro durata: è certo più d'un mese che la piazza ne è piena e vi sono ancora abbondantissime. Ora però non se ne vedono più di verdognole e sono tutte d'un bel giallo d'oro, coperte d'un rosso leggiero, punteggiato di punti bianchi in tante stellette di rosso sanguigno. La loro polpa è fine, delicata e sugosissima e conserva il suo sapore.

La Pistacchina era verdastra quando giunsi a Roma e di un verde-oliva degradante in un giallo-livido, rotto da un lato da una sfumatura di rosso. In proporzione che si è avanzata in maturità, il verde è andato cangiando e si è volto in un giallignolo-pallido, pichiettato di qualche lividura come a macchiette e rotto da un lato da un rosso-leggero diviso in tante picciole penellate che lasciano travedere il verde-giallignolo del fondo. Ora la sua buccia è divenuta di un giallo quasi dorato e solo conserva le leggiere lividure e le penellate di rosa che rompono da un lato il colore del fondo. Quanto alle forme la dominante è quella del disegno che ho fatto eseguire. Essa è oblonga, larga nel ventre ai due terzi della lunghezza, degradante verso il peduncolo in un collo appuntato (che è spesso ritorto e che porta il peduncolo da un lato) e terminante in una testa tondeggiante che l'impicciolisce un poco dalla corona. Queste forme, però, variano assai. La polpa, aspra nella prima maturità, poi pastosa, indi gentile e delicata, è sempre saporita e graziosa; essa è giallognola.

Roma, 2 novembre 1820. Vengo da Frascati dove ho visitato tutte quelle belle ville e le circoscrizioni sino ad Albano. In tutti quei luoghi di delizia dei signori romani vi ho trovato il vantaggio di località amenissime specialmente per vedute e un'abbondanza di acqua straordinaria che le arricchisce di cascate e di fontane. I palazzi sono grandiosi ma di cattiva architettura. Vi è del giardino francese, ma poco, e vi è molto bosco, in generale diviso in sentieri regolari ma grandioso e ricco di alberi magnifici. Le piante che vi dominano sono il leccino (l'elce), l'olmo, l'alloro regio, il mirto, la quercia e qualche plattano. Al centro di questi boschi vi sono delle belle colture che sembrano fatte modernamente a spese dei boschi medesimi, o dei giardini. Esse contengono degli oliveti in gran parte novelli e delle vigne.

Gli olivi che regnano in tutti i territori sono di quattro razze: la prima è la Rosciòla, la seconda la Carbonella, la terza è la Vernina, la quarta è la Maroncina o Spagnola.

La Rosciòla non fa pianta molto alta ma è florida e fecondissima, avendone i rami coperti di grapoletti di due a cinque per peduncolo. Queste olive, verdi

in estate, si volgono in autunno in un bianco-giallognolo e liscio come della cera, il quale, in ottobre, comincia a tingersi di un bel rosso che poi si cangia in nero. Non si può vedere ora niente di più bello che queste piante: la metà del frutto è ancora giallo, un quarto è metà giallo e metà rosso e l'altro quarto è metà rosso e metà nericcio. Le olive sono ovali, un poco più picciole e un poco meno lunghe delle Tagliasche. Si dice che il loro oglio sia dolcissimo, ma che siano delicate e sensibili al freddo. Io ne ho domandati degli ovoli al sig. Antonio Sparziani nella sua bella tenuta di Grottaferrata e conto di portarli meco a Finale⁶³».

Il diario del 6 novembre 1820 apre un'ampia parentesi per commentare la dissertazione letta all'Accademia dei Lincei dal dr. De Matheis sugli effetti della castrazione nei vegetali e negli animali. Sviluppando i principi enunciati dal relatore, Gallezio annotò nel suo diario le seguenti considerazioni:

«Oservo che nelle piante vi sono più specie di castrazioni: la prima è quella di privarle dei fiori e questa certo reagisce sopra le altre parti dell'albero se non altro col concentrare in esse gli umori nutritivi che erano destinati per i frutti. Resta a vedersi se questa reazione agisca, come vogliono alcuni, portando un aumento di nutrizione e di forza, oppure, come succede nel regno animale, portando un aumento di volume che indebolisce invece di fortificare. La seconda sorte di castrazione è quella di privare i fiori delle loro stamine acciocché l'ovaio non fecondato acquisti del volume e della tenerezza. Questa esperienza sarebbe interessantissima e di un risultato importante nella pomologia. La terza sorte di castrazione potrebbe consistere nell'obliterare i semi e con ciò aumentare il volume dei pericarpj. Quest'obliterazione, che è prodotta sovente dal mulismo, opera certamente quest'effetto, ma può essa eseguirsi artificialmente in un frutto dalle mani dell'uomo? Forse essa è eseguita dagli insetti: noi vediamo che quando questi depositano le loro ova nel seme di un frutto, la sua distruzione cagionata dal vermiciattolo che vi si sviluppa a poco a poco produce la maturazione accelerata e forse un aumento anticipato di volume nel pericarpo. Chi sa che da questo principio non si abbia a dedurre l'effetto meraviglioso della caprificazione? Il *Cinips*, nel deporre le sue ova nel granolino del fico, non opererebbe egli la morte del germe e con ciò una specie di castrazione che, rendendolo mulo, lo disporrebbe alla maturità pomologica, privandolo della capacità della maturità botanica? Quest'idea merita di essere meditata⁶⁴».

Sono ormai gli ultimi giorni del soggiorno romano di Giorgio Gallezio che, l'otto novembre 1820, si recò nel giardino del convento dei Frati di Santa Sabina per osservarvi l'arancio detto «di San Domenico». L'albero, un melangolo, emergeva al centro di una aiuola sopraelevata, circondata da un muricciolo circolare alto una settantina di centimetri; la porzione epigea dell'albero era divisa in tre branche, una delle quali, «grossa come la coscia d'un uomo», fortemente cariata, e due provviste invece di «alcuni rami fruttiferi assai languidi». Nello stesso giardino Gallezio poté osservare anche una palma di circa 30-40 anni e, ai piedi della salita che portava al convento di Santa Sabina, anche un grossissimo albero di limone in piena terra, floridissimo e pieno di frutti, originato da seme al pari di molti altri presenti nella zona. Il 10 novembre 1820 Gallezio, recatosi a Tivoli, osservò in quel territorio abbondavano le vigne di Pizzutello e Pergolese allevate a pergola; descrisse poi gli olivi della zona nei seguenti termini:

«1. Rosciola: è un albero vegeto, a rami dritti e somiglienti alla Pignola, con frutto abbondante che lega a grapoli e che comincia per verdeggiare in estate,

imbianchisce in ottobre, diventa rosso in novembre e poi nero sul finire di detto mese. La sua precocità la rende interessante, ma la sua delicatezza la rende sensibile al freddo.

2. Brocanica: è la più comune e quella che fa l'albero più grande; i suoi rami sono dritti sebbene sotili e ricurvi e brancuti; la foglia è curta, di grandezza media e di colore verde-chiaro; l'oliva è grossa come la Colombara e ovale: dal verde passa al rosso e poi al nero e dura sino a maggio e luglio; fa oglio molto buono. Si fa anche ragrinzare al forno e si mangia o secca o nell'oglio con del finocchio ed è chiamata «oliva secca».

3. Rotonda: viene grossa come la Brocanica ed è più folta perché i suoi rami brancheggiano molto e si dividono in una infinità di ramoscelli molto fruttiferi. Il frutto, che lega pure a grapoli, è tondo e della grossezza della Pignola, annerisce presto e dura sino a luglio. Le sue piante vengono grosse quasi come le Brocaniche.

4. Rappaghiana: somiglia molto alla nostra Tagliasca; il suo albero non viene tanto grosso quanto quelli della Brocanica ma è più fosco e molto produttivo; i suoi rami sono lunghi, sottili e pendoli; il frutto è ovale e della forma e grossezza della Tagliasca. Dura più tardi delle altre, maturando anche in luglio. Dà oglio fino.

5. Carboncella: fa pianta mediocre, con rami dritti e vegeti; l'oliva è ovale, mediocre, quasi grossa come la Brocanica; lega a grapoli e matura più presto delle altre, passando dal verde al rosso e poi al nero.

6. Burrone: è un olivo di grandezza mediocre, di ramo dritto e forte, a frutto molto più grosso della Colombara e che viene nerissimo. Fa poco oglio e poco stimato.

7. Uliva di Spagna: è un albero grande che fa il frutto più grosso della Burrone e che si concia».

Il 20 novembre 1820 Gallesio lasciò Roma insieme a un commerciante carrarese di marmi, a un negoziante romano di origine sarzanese e ad uno scultore spagnolo di nome Alvarez. Sei giorni e mezzo durò il viaggio fino a Firenze, passando per Spoleto, Perugia ed Arezzo. Le note di viaggio sono molto brevi:

«Da Spoleto a Perugia la strada è superba, in mezzo ad una valle amenissima, piantata di viti e formata da due catene di montagne di cui si costeggia la superiore e il cui pendio è pieno di ulivi, la punta essendo scogliosa e nuda. La valle si fa anche più bella vicino a Perugia ove pare finita da un braccio di colinette sulle quali giace questa città, ma ne comincia un'altra aldilà di questa, ove si vede il bel lago perugin⁶⁵. Questa valle, che tiene alla Chiana ove sono le belle colmate⁶⁶ di Arezzo, si stende fino a questa città, passata la quale si scende lungo l'Arno sino a Firenze, sempre in pianure coltivate a grani e viti e vicino a coline coltivate a ulivi.

Le viti sono in albero alla fiorentina o in filari, ma sempre tenute col metodo toscano, corte e a tralcio piegato.

Gli ulivi sono di molte razze. Nelle montagne di Spoleto, Foligno e Perugia sono a ramo dritto e somigliano alcuni alle Pignole, altre alle Merline, altre anche alle Colombare; non vi sono però prosperosissimi. Nell'entrare nel territorio toscano si comincia a vedere della Frantoiane (Tagliasche) e delle Morinelle (Merline) e tali continuano sino a Firenze, miste a pochi individui di altre razze poco distinte».

A Firenze Gallesio sostò una settimana, ospite del suo amico e socio Niccolò Palmerini; il tempo necessario per fare con lui il punto della situazione amministrativa dell'«impresa

della Pomona», per ritirare da Rachele Cioni due disegni (albicocca Bianca primaticcia e «una pera suposta Spadona»), per commissionare a Isabella Bozzolini la riproduzione delle mele Lazzeròla e Borda, per visitare il mercato cittadino (dove erano presenti solo delle mele Panaje e ancora qualche mela Carla), per associarsi alla «Pomona Toscana» del Piccioli⁶⁷ e per visitare, infine, l'aranciera di Boboli, dove in particolare osservò la Bizzarria, il Limoncello di Napoli, il Limone coronato (il cui calice, divenuto carnoso, abbraccia il frutto), e la Peretta piccola. Il 12 dicembre 1820 Gallesio partì per Pisa e poi per Genova, dove giunse sei giorni dopo, facendo quindi finalmente ritorno a Finale.

Note

¹ Il nome di questa cultivar non figura nel manoscritto del diario.

² Si tratta di fragole rifiorenti.

³ Il diario riporta una ricetta per candire i fichi: «Si prende il fico mezzo maturo, si getta nell'acqua bollente e vi si lascia prendere un poco di consistenza; indi si cava e si mette nell'acqua fresca e da questa nello zucchero di cui si lasciano coperti, o nel siroppo».

⁴ «I Milanesi hanno due razze di albicocchi, una a nòciolo amaro e lo chiamano Albicocco e l'altra a nòciolo dolce e lo chiamano Magnaga. Ambe le due razze si dividono in polpa bianca e polpa gialla. Il più grosso di quello a polpa gialla è l'albicocco Sartirana che è di nòciolo dolce e che perciò dovrebbe essere considerato come una Magnaga.

I fichi del Milanese somigliano a quelli del Piacentino ma sono in minor numero di varietà e meno buoni; eccone i nomi: Verdino grosso o comune (è il migliore); Verdolino piccolo o di montagna; Verde longo, buono solo per seccare nel forno; Turco o fico Nero, ordinario e di poco prezzo.

Il pesco ancora prospera nel Milanese: vi è la Madalena rossa spiccagnola bianca; la Madalena venata; la Persica autunnale spiccagnola a polpa gialla rossiccia; il Gnif spiccagnolo sanguigno o pesca Carota; il Costone agostano, spiccagnola bianca con una costa di lato; il Morellone agostano, spiccagnola bianca, colla buccia carica di un rosso-nero; il S. Jacopo, durace a polpa gialla.

La susina Damaschina bianca di state è la stessa che quella di Genova, tanto nel Milanese quanto nel Piacentino. Così la Damaschina settembrina che vi riceve il medesimo nome».

⁵ Con il termine di «tralci riproduttori» si intendono le «tirelle» cioè i lunghi «capi a frutto» di queste forme di allevamento molto espanse della vite; i «tralci produttori» sono invece i «tralci uviferi» penduli, emessi dalle gemme miste dei capi a frutto.

⁶ Giovanni Francesco Contri occupò la Cattedra di Agricoltura presso l'Università di Bologna dopo che, nel 1815, Filippo Re si era trasferito a Modena; questa Cattedra era ospitata nella palazzina della Viola fatta costruire, sul finire del XV secolo, dai principi Bentivoglio al centro della vasta area compresa fra porta Mascarella e porta S. Donato «per appartarvi in segreti e solitari piaceri». Già nel XVI secolo l'«Orto della Viola», lambito da «un rivoletto d'acqua [ora coperto] che fa soave rimbombo», ospitava pergolati di «uve dolci e saporite, pere, pomi, ciriegie, moniache, persiche, pruni damaschini, mirabolani, catalani, pomegranate, cotogni e graspini» (in M.G. Sabadino degli Arienti, *Descrizione del giardino della Viola in Bologna*, in *Almanacco Statistico Bolognese*, Bologna, presso Natale Salvardi, 1840). Passata poi al convento di Sant'Ignazio e al collegio Ferreri la palazzina e l'area circostante furono acquistate nel 1803 dall'Università di Bologna per darvi stabile sede all'Orto Botanico e all'Orto Agrario, creato da Filippo Re in base al progetto di sistemazione elaborato dall'architetto Martinelli.

⁷ «Da Bologna a Pianoro; si passa il fiume Savena sul ponte e si paga un paolo per ogni sedia da due ruote; da Pianoro a Lojano; da Lojano alle Filicaje; dalle Filicaje a Covigliajo; da Covigliajo a Monte Carelli; da Monte Carelli a Cafaggiòlo; da Cafaggiòlo a Fontebuona; da Fontebuona a Firenze. Sono Poste 9 e Miglia 66. Per ciasceduna delle Poste da Bologna alle Filicaje, attesa la qualità delle strade, quali sono in parte arenose e montuose, si dovrà da ognuno per ogni calesse prendere un terzo cavallo, col pagamento di paoli tre per Posta, e per un legno a quattro ruote altri due cavalli coll'uomo sopra, oltre li quattro soliti, col pagamento di paoli sei per Posta» (*Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.).

⁸ Bartolomeo Bimbi: olio su tela, (*inv. Castello 614*). Il quadro, ora esposto nella Galleria Palatina di Firenze, riproduce diciotto fichi primaticci e trentatré fichi settembrini. Ogni frutto è numerato e il suo nome è riportato in un cartiglio che compare nel quadro in basso a destra. Si tratta dei fichi presenti sulla mensa di Cosimo III che li fece sistematicamente rappresentare, insieme a numerosi altri frutti quali agrumi, albicocche, ciliegie, mele, pere, pesche, susine e uve (cfr. Baldini E. [ed.], *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*, Firenze, Parretti Arti grafiche, 1982).

⁹ Molini: frantoi.

¹⁰ Nei vecchi frantoi il frullino era il dispositivo destinato a recuperare per levigazione i grassi residui della sansa (la pasta formata dalle olive frante e già spremute col torchio) stemperata in acqua e «sciarbottata» da un sistema a pettini rotanti.

¹¹ Da buon agricoltore Gallesio era consapevole del contributo che la rugiada può dare al rifornimento idrico delle piante quando, in condizioni di forte irraggiamento notturno e di elevata umidità atmosferica, il vapore acqueo si condensa sulla superficie delle foglie e viene da queste assorbito.

¹² Luigi Basoli, pittore e acquarellista bolognese impropriamente indicato da Gallesio come Bazoli, produsse, nel 1810, insieme ai fratelli Antonio e Francesco, una raccolta di acqueforti «serie, rustiche e di paesaggio»; collaborò alla *Pomona Italiana* disegnando la Pesca ibrida, mentre il fratello Antonio eseguì la tavola della pera Limone.

¹³ Il verbo «passare» sta qui per «ammezzire»; indica, cioè, uno stadio di sovraturazione del frutto che assume un sapore sgradevole.

¹⁴ A proposito di questo fico Vincenzo Tanara (in *L'economia in villa*, Venezia, presso Tramontin, 1687), scrisse che esso «...resiste al freddo più di ogni altro primitivo e, porgendo il frutto due volte, è buono per la piazza».

¹⁵ La Pesca-ibrida, casualmente trovata da Gallesio su un banco del mercato di Modena, è una tipica mutazione gemmaria che aveva interessato solo e parzialmente lo strato dell'apice da cui trae origine l'epicarpo del frutto (citochimera mericlinale autogena). L'ipotesi inizialmente formulata da Gallesio per spiegare l'origine di questa pesca a buccia parzialmente glabra (una specie di metaxenia) era dunque infondata e bene egli fece a rinunciarvi.

¹⁶ Cfr. viaggio a Vienna: pera bottiglia: Plutzer Piern.

¹⁷ Questa pesante critica appare verosimilmente rivolta a Filippo Re, artefice della sistemazione dell'Orto Agrario nella zona compresa fra porta Mascarella e porta S. Donato, ora sede della Facoltà di Agraria, dell'Orto Botanico e di altri istituti scientifici dell'Università di Bologna, ma anche di abitazioni civili che hanno ridotto sensibilmente la superficie a verde. In realtà la critica era solo in parte fondata.

¹⁸ L'olivo di Villa Aldini oggi non esiste più, ma in Bologna si trovano ancora alberi isolati di questa pianta: uno nel giardino della casa che fu del pittore Giorgio Morandi; un altro sugli spalti delle vecchie mura che delimitano l'Orto Botanico e un altro ancora nel giardino del Dipartimento di Fisica dell'Università, in via Irnerio. È possibile che questi ultimi due alberi risalgano a quando, nella zona, esisteva ancora l'Orto Agrario.

¹⁹ La coltura dell'olivo interessava un tempo anche il territorio bolognese; significativi sono alcuni toponimi (es. frazione Oliveto, in comune di Monterenzio, Olivetta, affluente del fiume Lavino) e vari riferimenti bibliografici datati tra il 17° e il 19° secolo. La coltivazione era praticata soprattutto nella zona collinare della città. La decadenza dell'olivicoltura bolognese, attribuita da P. Predieri a profondi mutamenti del clima (in: *Intorno la viariazione che sembra venuta nel clima bolognese*, Mem. Accademia delle Scienze di Bologna, X, 1859), fu soprattutto dovuta all'esodo dei contadini verso la pingue pianura e alla concorrenza degli oli provenienti da altre regioni; né valsero ad arrestare questo processo gli incentivi offerti da Papa Leone XII o le varie dissertazioni a favore dell'olivicoltura, come quella di G.I. Molina (*Osservazioni sulla fisica costituzionale e i suoi prodotti minerali della montagna bolognese*, Bologna, Tip. Marsigli, 1821), quella letta il 9 febbraio 1837 dal prof. Fulvio Gozzi all'Accademia delle Scienze (*Sulla necessità di coltivare gli ulivi*

particolarmente di seme nella provincia di Bologna), o quella, infine, presentata nel 1845 da A. Ranuzzi alla Società Agraria (*Sulla opportunità di promuovere la coltivazione dell'olivo nella provincia di Bologna*). Per contro, la stessa possibilità che l'olivo fosse stato in passato massicciamente presente nel territorio bolognese fu contestata dall'agronomo professore G. F. Contri in una memoria presentata all'Accademia delle Scienze nel 1859. Sull'argomento si veda anche M. Zini: *Il clima bolognese non è più lo stesso: una discussione dell'Accademia delle scienze nell'800*, in: Atti Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna, Rendiconti, LXXIX, 1990-1991, p. 106.

²⁰ Leandro Alberti (Bologna, 1479-1553): Domenicano, fu scrittore di opere storiche e geografiche fra le quali emerge la *Descrittione di tutta Italia, nella quale si contiene il sito di essa, l'origine e la signoria delle città e dei castelli...*, Bologna, in folio, 1550, della quale esistono ripetute ristampe e alla quale Gallesio fece riferimento.

²¹ Nel diario compare una nota «posteriore» vergata a fianco del testo, nella quale Gallesio precisa che: «Dopo molti altri viaggi fatti, e specialmente nel Piemonte, mi sono persuaso che la disparizione della coltura degli ulivi dai paesi freddi non è dovuta a cangiamenti di temperatura, ma alle vicende del commercio. Quando questo era incagliato in tutti i paesi, ognuno voleva avere di tutto in casa sua, e si coltivavano gli ulivi in Lombardia e in Piemonte, specialmente dai Frati, per avere un poco di olio per uso di cucina e per le lampade. Ma, dal momento che questa derrata, diventata abbondante nelle coste marittime, si è versata al di là dell'Appennino in abbondanza e a prezzi discreti, la coltura dell'ulivo in quei paesi è diventata inutile e svantaggiosa, e si è abbandonata. Ne restano però dei residui, come si vedrà nei miei viaggi in Piemonte. L'Ab. Picconi, nel suo bel libro sugli ulivi, ha attribuito questa decadenza della coltura olearia a cause atmosferiche, ma è in errore».

²² Vizzano: Ozzano; Caburazzo (?); Lidice: Idice.

²³ Sulla sistemazione dei terreni e la regimazione delle acque nella pianura bolognese ai primi dell' '800, si veda lo studio di L. Cavazza e G. Toderi, *Alcune caratteristiche della sistemazione dei terreni rilevata dalle mappe agricole del territorio bolognese dei secoli XVII e XVIII*, in: Le collezioni d'arte della Cassa di Risparmio di Bologna: i disegni. Bologna, Ed. Alfa, 1947.

²⁴ Il nome di questa cultivar non compare nel manoscritto del diario.

²⁵ Grati: graticci cioè i telai sui quali i fichi destinati alla essiccazione vengono esposti al sole.

²⁶ Il nome di questa cultivar non compare nel manoscritto del diario.

²⁷ Brinata: coperta di pruina.

²⁸ Buccia: evidentemente Gallesio intendeva la polpa.

²⁹ Il nome di questo convento non è indicato nel manoscritto del diario.

³⁰ Spin-cervino: *Rhamnus cathartica* L., detto anche Spino-merlo.

³¹ Moroni: gelsi (*Morus*, sp.)

³² Miglio: unità di misura di lunghezza. L'antico miglio genovese corrispondeva a 1488 metri (Martini, o. c.).

³³ Vermene: rami dell'olivo.

³⁴ Questo fico era già stato rappresentato da U. Aldrovandi nella sua *Iconographia Plantarum* e brevemente descritto nella *Dendrologia* di O. Montalbani.

³⁵ Si tratta del *Dacus oleae* Rossi (mosca dell'olivo), un dittero particolarmente pernicioso nella zona calda di diffusione dell' olivo. Le larve di questo insetto si cibano del mesocarpo e provocano la precoce abscissione delle drupe colpite.

³⁶ Fiume Foglia.

³⁷ Fiumi Metauro, Rio Grande, Cesano, Misa, Esino.

³⁸ Fiume Musone o Potenza.

³⁹ Porto San Giorgio.

⁴⁰ Il nome di questo corso d'acqua non è indicato nel manoscritto; dovrebbe però trattarsi del fiume Tenna.

⁴¹ La trascrizione del nome di questo corso d'acqua è inesatta: dovrebbe trattarsi infatti del torrente Asola o del fiume Aso.

⁴² Arancie brusche: arancie amare.

⁴³ Scudo: antica moneta d'argento dello Stato Pontificio. Pesava 5,38 grammi e valeva 5,54 lire italiane (Martini, o.c.).

⁴⁴ Il pistacchio è una specie dioica; le piante provviste di soli fiori femminili debbono perciò essere consociate a un congruo numero di piante maschili che fungono da impollinatori.

⁴⁵ La pianta di pistacchio cui si riferisce Gallesio è sicuramente quella allevata nel giardino del sig. Picco e descritta nel diario del 29 marzo 1822 (cfr. pag. 261).

⁴⁶ Fiume Tenna.

⁴⁷ Il termine «bigattiera» era usato per indicare lo stabilimento dove venivano allevati i bachi da seta detti volgarmente «bigattini».

⁴⁸ Il nome di questo paese non compare nel manoscritto del diario; potrebbe trattarsi di Valcunara.

⁴⁹ Anche il nome di questo villaggio non compare nel manoscritto del diario; potrebbe trattarsi della località La Trave.

⁵⁰ Arbre de Judas: albero di Giuda (*Cercis siliquastrum* L.).

⁵¹ Il nome di questo paese non figura nel manoscritto del diario. Potrebbe trattarsi di Strettuna.

⁵² Anche il nome di questo paese non compare nel manoscritto del diario: potrebbe però trattarsi della località Casenuove.

⁵³ «La sua pianura ricca di viti, di frutteti, irrigata da molti canali, divenne celebre per la sua ubertà. La prossima collina è rivestita di pingui e spessi oliveti che ne rendono un considerevole prodotto» (Anonimo, *Nuova descrizione del viaggio alle cadute delle Marmore presso la città di Terni*, Terni, Tip. Possenti, 1837).

⁵⁴ Il nome di queste cascate deriva da *marmo*, per indicare le formazioni calcaree (*marmore*) formatesi allo sbocco della pianura reatina dove le acque del Velino «racchiuse dai monti e impedita dai molti ostacoli» si erano impaludate «non avendo che una ritardata connessione con la Nera per mezzo di meati sotterranei e col fluire ai lati» (Anonimo, *Nuova descrizione...*, 1837, o.c.). Il console romano Curio Dentato fece aprire un canale nel terreno pietrificato e rompere il bordo delle marmore, dando così libero sbocco alle acque stagnanti con un triplice salto di 165 metri. L'intervento fu ulteriormente ripetuto nel XV e nel XVI secolo per mantenere una sufficiente portata del canale.

⁵⁵ Negra: fiume Nera.

⁵⁶ Per risolvere il problema annonario di Roma la cui popolazione era in continuo aumento, papa Sisto V (Felice Peretti, 1582-1590) proseguì nel tentativo di prosciugare le Paludi Pontine, un'opera iniziata nel XV secolo da Leone X su consiglio di Leonardo da Vinci e continuata da altri papi fra cui Pio VI che vi impegnò per tre anni più di tremila operai.

⁵⁷ Passo: antica unità di misura delle lunghezze. Quello genovese, suddiviso in 6 palmi, corrispondeva a 149 cm (Martini, o. c.).

⁵⁸ I giardini del Quirinale creati nel 1550 dal cardinale Ippolito d'Este e celebri per le loro vigne, furono trasformati nel XVIII secolo dal papa Benedetto XIV che ne modificò l'impianto rinascimentale all'italiana in un parco all'inglese. Ulteriori cambiamenti nell'arredo verde furono

apportati sotto i Savoia che vi fecero piantare un gran numero di palme di ogni specie. I giardini coprono attualmente una superficie di quattro ettari.

⁵⁹ Procedendo nella redazione del suo diario Gallesio aggiunse alla descrizione di questa pera le seguenti, ulteriori osservazioni: «Quando gionsi a Roma (3 ottobre) questa pera cominciava appena a comparire sulla piazza; il suo colore era verdignolo. Ora esse si vedono biancheggiare di un giallo slavato e sudicio, con delle macchiette di livido. Nel primo stato la sua polpa era saporita ma aspra; ora è butirrosa e dolicatissima senza perdere del suo sapore. Io l'ho trovata squisita anche quando, cedendo alla pressione delle dita, annunciava di tendere al mezzo. Il suo sugo è sempre poco ma è sufficiente per renderla gentile e non si perde punto colla maturazione».

⁶⁰ S. Felice: San Felice al Circeo.

⁶¹ Poniatoschi: è il principe Poniatowski, associato alla *Pomona Italiana*.

⁶² Taglino: potino.

⁶³ Una nota successiva (1824) del diario precisa che «gli ovoli del sig. Sparziani sono giunti vivi a Finale e, messi nel giardino degli aranci alla villa grande, hanno gettato assai bene e vanno crescendo».

⁶⁴ Gallesio acutamente intuì la differenza fra gli effetti della totale soppressione dei frutti sull'attività vegetativa e quelli di una partenocarpia derivante dalla soppressione dei soli semi.

⁶⁵ Lago Trasimeno: è il più grande bacino lacustre dell'Italia peninsulare; dalle sue acque poco profonde (massimo 7 metri), alimentate da numerosi rivi di scarsa importanza, emergono tre isole (Maggiore, Minore e Polvese).

⁶⁶ Si tratta delle famose opere di bonifica realizzate in Val di Chiana e in altre parti della Toscana dal granduca Pietro Leopoldo di Lorena. Il principio della «colmata naturale» è quello di fare affluire sul terreno da bonificare acque torbide che, riposando nelle cosiddette «casce di colmata», depositano il limo e l'humus che contengono in sospensione così da alzare progressivamente il livello del suolo e aumentare il franco di coltivazione; l'acqua chiarificata viene allontanata dalle casce mediante un canale colatore.

⁶⁷ Antonio Piccioli (1794-1842), successore al padre Giuseppe nella carica di «giardiniere botanico» preso il Museo di Fisica e Storia Naturale di Firenze, dedicò gran parte della sua vita alla pittura naturalistica. Coltivò anche interessi pomologici, progettando di realizzare una collezione di 150 calchi in gesso dei frutti tipici della Toscana, accompagnati dalla loro descrizione. Ogni campione era posto in vendita al prezzo di un paolo. Gallesio poté vedere sia i frutti in gesso sia il testo che definì «meschino». Di tale testo non è rimasta traccia; dei calchi sussiste forse qualche esemplare in alcune raccolte museografiche toscane (cfr. Baldini E., *Documenti di museografia naturalistica: xiloteche e modelli botanico-pomologici*, Museol. scientifica, IX, (1992) 1993).

10. Viaggio nel Lombardo-Veneto (1821)

Tra il 10 settembre e il 20 dicembre del 1821 Gallesio intraprese un grande giro (Genova, Novi, Pavia, Milano, Isole Borromee, Varese, Lago di Como, Vicenza, Padova, Venezia, Ferrara, Bologna, Modena, Parma, Piacenza, Lodi e Milano) «per esaminare i frutti di quel paese onde perfezionare la Pomona». In questo viaggio Gallesio raccolse molte piante da frutto che portò con sé a Finale.

«**Novi Ligure, 11 settembre 1821.** Il territorio di Novi non è abbondante in fichi ma non ne manca. Essi non si vedono nelle colline ma non vi è cascina che non ne abbia alcuno, specialmente nei cortili ove restano diffusi dai venti, non tanto in campagna quanto in città. Le varietà più comuni sono tre: il fico Nero, il Paonazzo e il Bianco che i contadini non distinguono con nomi particolari; queste varietà sono mediocrissime e picciole: il Bianco è oblungo come il Nero, il Paonazzo è rotondo, compresso, e somiglia alle Lombardette di Finale.

Nelle corti delle cascine meglio situate e in quelle di città ve ne sono però dei migliori. La massima parte sono dei Dottati, conosciuti in Novi sotto il nome di Gentil-Napoli: essi sono carichi di fichi maturi ed eccellenti. Non dirò che siano così dolci come in Toscana o nel Genovesato ma lo sono però tanto da trovarsi squisiti; sono però un poco più piccioli e di un verde meno giallo.

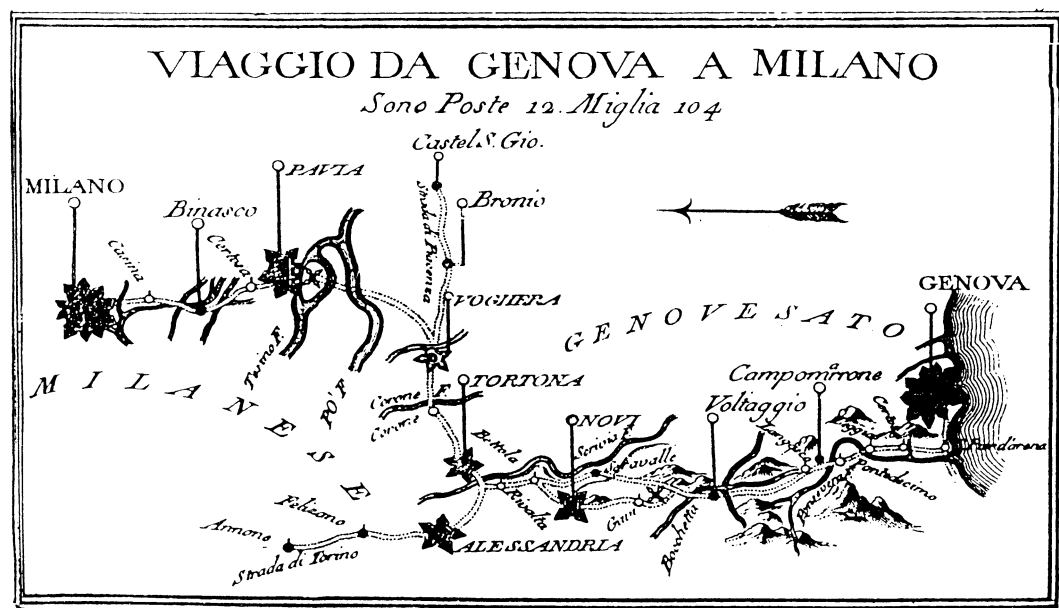
L'altra qualità ha tutti i caratteri del nostro Coasco bianco: la pianta è picciola, con foglie profondamente lobate, frutto campaniforme a buccia verdeggiante, a polpa bianca, delicata e dolce. La sola circostanza che lo distingue dal nostro Coasco si è la proprietà di fare dei fioroni che mi dicono grossissimi. Ma questa non può essere dovuta al clima? Io ho già osservato che tutti i fichi sono più fecondi in fioroni nei paesi umidi che nei caldi; ciò si osserva specialmente nel Dottato e nel Caranchino. Ora il clima di questi paesi potrebbe rendere biffera una ficaia che nel Genovesato è unifera e viceversa.

La terza qualità che ho veduto è un Brogiotto bianco: la sua elevazione, che supera qualunque ficaia di questi paesi, le sue foglie e le forme dei suoi fichi lo caratterizzano assolutamente per Brogiotto bianco, ma i suoi frutti sono ancora acerbi e mi dicono che ne maturi pochi e molto tardivi.

I fichi del Tortonese e del Vogherese si riducono tutti a tre in quattro razze: i Neri, i Paonazzi, i Verdoni ed i Rossetti; sono questi gli stessi che ho veduti a Novi, meno i Verdoni e i Neri. I Rossetti sono i Coaschi e sembrano molto abbondanti.

Vi sono pure molte pesche. La maggior parte sono spiccagnole a polpa bianca e queste sono di due sorta: le migliori sono a buccia bianca sfumata di rosso, e queste sono mediocri avendo una polpa delicata ma acida e non molto gustosa; le altre hanno la buccia verde e pelosa, e queste sono di polpa molle, insipida e acidissima.

Ve ne sono delle duracine e sono migliori; ne ho vedute di tre sorta: la prima è quella delle duracine bianche, e queste sono grosse, colla buccia bianca sfumata appena di qualche punteggiatura di rosso, e la loro polpa, carnosa e bianca, è



Itinerario del viaggio da Genova a Milano (in *Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o.c.)

piuttosto saporita ma non ha il sugo delle nostre duracine aquose di Finale; la seconda è un'altra duracina a polpa bianca, ma colla buccia coperta quasi per due terzi di un bel rosso-paonazzo vivissimo; la terza qualità è una duracina rossa a polpa gialla, ossia una di quelle che noi chiamiamo Damaschine.

Quanto a pere non ho trovato sulla piazza di Tortona e di Voghera che delle Spadone e delle Butirre bianche.

Pavia, 13 settembre 1821. La piazza di Pavia è piena di fichi, la maggior parte dei quali vi è portata dalle colline dell'Oltrepò vicino alla Stradella. Io gli ho esaminati bene e gli ho trovati gli stessi che avevo osservato l'anno scorso e due anni fa lungo l'Appennino lombardo da Novi a Bologna. Eccone la descrizione.

La prima è il fico Nero, detto ancora dai Pavesi fico Nostrale o fico di Giardino. È questo un fico lungo, campaniforme, nero, che pare il Robado nero dei Genovesi; esso vi è stimato assai e vi è il più comune perché fa un albero grande che produce molti fioroni e molti fichi e che gli matura bene e che vengono assai dolci.

La seconda razza è quella del fico Genovese: così chiamano in Pavia il fico Rossetto di Novi, il quale è comune in Voghera, Stradella e continua in Piacenza, Parma, Modena e Bologna sotto nomi diversi e, fra gli altri, sotto quello di Vezzoso biondo a Piacenza e di fico Madama a Bologna; io l'ho veduto fino a Rimini. Pare questo il nostro Coasco bianco e ne ha tutti i caratteri, ma in questi paesi viene più grosso e ha il difetto di aprirsi per le piogge.

La terza è il fico della Gotta, così lo chiamano i contadini e i fruttaroli di Pavia ed io penso che sia una corruzione di «goccia», essendo lo stesso che i Piacentini chiamano fico della Goccia: è il Dottato.

La quarta è quella del fico Verdone che non è il Verdecchio dei Piacentini e dei Bolognesi ma che si trova anche a Piacenza sotto il nome di fico Verde: è un fico oblungo, campaniforme, a buccia verde, a polpa ...¹.

La quinta è quella del fico Bianco che non ho trovato nei giardini di Pavia

ma in piazza dove la portano dalle colline dell'Oltrepò. È questo il fico d'Oro dei Piacentini che si trova dappertutto da Piacenza sino a Bologna e che altro non è che il fico Albo dei Toscani: è picciolo piuttosto, tondo-compresso, di buccia giallo-chiara delicatissima, di polpa gentile, giallo-rossiccia, delicata e mielosa, assai gustosa.

Avendo fatto conoscenza del custode del Giardino Botanico, egli mi ha confermato nelle idee che mi ero fatto sui fichi di questo paese. Essi si riducono a quattro varietà coltivate nei giardini della città, e queste sono le stesse che si coltivano nelle vicine colline da Casteggio a Stradella, da dove vengono tutti i frutti che si consumano in Pavia e molti di quelli che vanno a Milano. Le quattro razze che si coltivano in città sono il Genovese, il fico Nero, il Verdone e il fico della Gotta. Tutte fanno fioroni e sono più stimate per quelli che per i fichi, poiché ne fanno in abbondanza e molto graditi. Pare che questa pianta, che nei paesi meridionali si coltiva specialmente per i fichi serotini, si coltivi invece di preferenza per i precoci nei paesi settentrionali e ciò perché nei paesi freddi i secondi non vi acquistano una grande perfezione né si possono seccare, mentre invece nei caldi vi vengono squisiti. I precoci, invece, si sviluppano più facilmente ed in maggiore abbondanza nei paesi settentrionali ove l'aria è più umida e il caldo più regolare, cosa che non succede nei paesi meridionali ove l'aridità della state non gli lascia sviluppare e perfezionarsi. Quindi succede il fenomeno che veniamo di osservare in alcune delle varietà sunnominate, le quali sono unifere nel Genovesato e biffere in Lombardia, come il Dottato, ossia il fico della Gotta, e il Coasco, o fico Genovese. Il fico Nero (Robado nero) è invece biffero in ambo i paesi.

Le pesche sono abbondantissime sulla piazza di Pavia ma sono quasi tutte spiccagnole bianche, altre verdi e pelose, altre bianche, ma tutte mediocri. Ne ho vedute pure delle duracine di tutte le qualità, ma nella massima parte a polpa bianca e a buccia bianca. Le duracine bianche sono abbondantissime a Pavia e vengono di due razze come a Voghera. La migliore è quella che somiglia alle nostre duracine bianche massime di Finale, che maturano anche costà in settembre; l'altra razza è quella delle duracine bianche a buccia rosso-paonazza: sono grosse come le prime, ma più oblunghe e con buccia colorita come nelle Damascine; ma la polpa, che è bianca, si tinge di rosso vicino al nocciolo il quale è di un rosso ardentissimo; la polpa è carnosa e di un sapore mediocre. Poche sono le duracine gialle di polpa e di buccia, e queste sono mediocri di grossezza e di gusto.

Le pere si riducono a tre varietà: la Spadona, che vi è abbondantissima e bellissima, la Butirra bianca e la Butirra grigia».

Il 15 settembre 1821, munito di venti lettere di presentazione, Gallesio raggiunse Milano, dove a sua volta ne ottenne altre dodici «per il resto della Lombardia che devo visitare». Subito si dedicò a ispezionare i giardini privati e i mercati per descrivere i frutti che vi erano presenti:

«La piazza di Milano non offre una grande varietà di frutti ma molti e preziosi si trovano nei giardini dei particolari. Quelli che ho veduti al mercato sono i seguenti:

Il fico Vezzoso dell'Appennino lombardo, ossia il Rossetto di Novi e il Genovese di Pavia, ma ancora più grosso che in questi paesi e di cui non ho potuto scuoprire il nome locale.

Il fico Nero della collina dell'Oltrepo, già osservato in Pavia, e che conserva il nome di fico Nero.

Il Verdone dell'Appennino lombardo, già osservato in Pavia, a Voghera e chiamato anche qui fico Verdone.

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

La piazza offre pure una quantità infinita di pesche, ma care, valendo le belle cinque a sei soldi² l'una. Le varietà che vi ho trovate sono le seguenti:

Pesche bianche, piccole, spiccagnole, a buccia verde molto lanuginosa, a polpa bianca, acida e cativa.

Pesche spiccagnole bianche, grosse, a buccia bianca coperta di rosso-paonazzo e a polpa bianca, acida e insipida.

Pesche duracine bianche, grosse, a buccia bianca tallora sfumata di rosso leggero, a lanugine quasi insensibile, a polpa bianca, saporita e sugosissima, senza tinta di rosso al nocciolo: questa razza corrisponde alle nostre duracine bianche massime, ma non è qui della grossezza delle nostre.

Pesche duracine bianche grosse, a buccia bianca coperta quasi per due terzi di un rosso-paonazzo come le Damaschine, a polpa bianca ondata di rosso-vivissimo presso al nocciolo ma di gusto mediocre, carnosa e di poco sugo.

Pesche duracine gialle a buccia gialla coperta di rosso-paonazzo come le nostre Damaschine, a polpa gialla ma di poco sapore.

Dopo molti esami comincio a riconoscere che la città di Milano è l'emporio dei frutti delle colline dell'Oltrepò, di quelle di Lodi e di quelle dei laghi e di Brianza. Io ho trovato nel mercato il fico Albicello che abonda tanto nel Piacentino sotto il nome di fico d'Oro e che è qui portato, sotto il nome di Bianchetto, da San Colombano, una collina del Lodigiano. Le sue forme tonde, schiacciate, il suo peduncoletto legnoso e il bel colore giallo-canarino lo caratterizzano assai per poter dubitare dell'identità della varietà; la sua polpa, però, giallo-chiara, è qui aquosa e senza sapore.

Il fico della Gotta, che è il vero Dottato portato ugualmente dalle colline, si coltiva ma di rado, nei giardini della città: la sua polpa è meno saporita che a Parma e a Bologna.

Il fico della Signora, detto da altri fico Rossetto, è quello che i Bolognesi chiamano fico Madama e Vezzoso i Piacentini e i Modenesi: esso è assai gustoso e la sua polpa, un poco più aquosa, ha però il gusto e la pasta del nostro Coasco, come ne ha il colore; la sua grossezza è la sola cosa che lo faccia distinguere perché anche la buccia ha il biondo sfumato dei Coaschi.

Il fico Verdolino è un fico molto stimato e mi dicono si conosca nella Brianza sotto il nome di Passetto, ossia di fico «vizzo».

Il fico Genovese è un'altra varietà coltivata nei giardini di Milano: è verde, longo, colla testa un poco compressa e colla buccia verdognola; somiglia un poco al fico di Marsiglia, ma all'interno quello è rossiccio e questo è biancognolo.

Il fico Brogiotto è un fico oblungo, grosso come un fiorone, a buccia verde degradante in bianco.

Il fico Verde è un fico di buccia verde-carrica, oblungo, colla testa compressa e colla polpa rossa. Esso è comunissimo sulla piazza; la polpa è abbondante e carnosa e, quando è matura, è dolce e saporita.

Brogiotto fiorentino: anche qui ho trovato questa preziosissima varietà di fico conosciuta in tutto il Milanese sino al Bresciano sotto il nome di fico della Marca; si può mettere alla testa dei fichi del Milanese.

Fico di Rimini: è questo un fico che ho veduto a Milano nel giardino del cav. Giuseppe Taverna. La sua forma è oblunga e somigliante quasi al fico Barcellonese, ma la sua buccia è più delicata e di un colore bianco-gregio che

Pera Brutt'e buona, conosciuta qui come pera Gnocca.

Pera Buoncristiana d'inverno.

Pruna Santa Caterina: è la nostra Damaschina; si propaga qui per innesto e si conosce ai rami sotili e lunghi e alla foglia picciola.

Pruna Tedesca: pruna nera, ovale, assai dolce e che pare propria a seccare, appassendo alla pianta.

Pruna Ottobrina: susina somigliante alla Tedesca.

Pruna Claudia.

Ciliegia-susina, chiamata qui Amola.

Magnaga nera o albicocco Nero di Genova; è l'Albicocca-susina dei Toscani.

Molte e belle vi sono le pesche. Fra quelle che sono ancora in frutto vi ho osservata:

Spiccagnola bianca tardiva: pesca bellissima a frutto tondo e ben tornito, molto grosso e da pesare dieci e più once, a buccia fina, di un giallo-bianco nitidissimo, sfumata di rosso-chiaro, a polpa bianca, delicata e saporita.

Duracina bianca a nòcciolo giallo: è la nostra Duracina bianca massima; frutto grossissimo (meno però che in Finale), buccia bianco-verdognola appena sfumata di rosso, polpa bianca sino al nòcciolo che tende al giallognolo; polpa sugosissima, delicata e squisita.

Duracina bianca a nòcciolo rosso: grossissima, di un tondo irregolare, divisa da una sutura profonda che le dà due labbra, una più rilevata dell'altra, a buccia bianca che prende un'atmosfera di rosso vicino al nòcciolo. Questa ha la polpa più carnosa dell'altra ma meno saporita.

Duracina gialla a buccia giallo-verdastra, coperta di paonazzo dal lato del sole: frutto grossissimo che matura in ottobre, a polpa gialla.

Duracina gialla a buccia paonazza: la sua forma è oblonga e irregolare, tagliata dalla sutura che ne rileva un labro; buccia gialla, coperta interamente di rosso-paonazzo più o meno carrico; polpa gialla, delicatissima e liquescente ma non molto gustosa.

Noce-pesca spiccagnola bianca a frutto tardivo: è una pesca-noce mediocre, un poco oblonga, a buccia giallo-livida, a polpa bianco-livida dante sul giallo, a nòcciolo rosso e picciolo. È delicata ma di poco gusto.

Gallarate, 23 settembre 1821. Partito da Milano per Sesto Calende sono andato a pranzare a Gallarate. In questo paese ho trovato dei fichi eccellenti che mi dicono trovati nelle vicine colline; vi ho distinto, fra gli altri:

Il fico Verdon, il più comune in questi paesi e di cui si vedono piene le piazze di Milano: la sua forma è ovato-compresa alla corona; la sua buccia è coperta di un'epidermide verde-oliva, sottile e molle che resta nelle mani; la polpa è grassa e mielosa, di un miele rosso-sanguigno ed è saporita.

Il Brogiotto nero: è questo il Brogiotto fiorentino che ho trovato anche a Milano. Esso vi è eccellente malgrado i tempi asciutti, o piuttosto in grazia di questi, poiché io credo che in un paese umido come questo abbia bisogno di tempi asciutti e caldi per perfezionarsi. Le sue forme, qui, sono meno aggraziate essendo più largo, piatto e senza collo, ma più grosso che nella Toscana. Anche la buccia ha un poco di variazione ma non tale da non riconoscersi subito.

Il fico Genovese: questo fico ha tutti i caratteri del nostro Brogiotto bianco e, sebene più picciolo, si conosce pure per tale a prima vista. È singolare che a poche miglia di distanza, cioè a Sesto Calende, un altro fico poco dissimile usurpa a questo il nome di fico Genovese; esso però non è il Brogiotto ed è molto inferiore ad esso ed anche al fico Verdone: è più grosso, di forma più

campanulata, di buccia verde-gialla come nel Brogiotto e facile ad avizzire, ma il suo pieno è sovente privo di miele e di poco gusto; il colore della polpa è più bianco e questa è meno grassa. Anche a Sesto ho trovato il fico Verdone ma non già i due Brogiotti che mi assicurano non maturerebbero bene; mi dicono che ve ne sia un'altra razza, detta Bianchetto, ossia l'Albo dei Toscani.

Ho osservato a Somma, piccolo borgo situato dopo Gallarate, delle pere Burè nei giardini e molte susine nere o rosso-scuri: non so se siano gustose ma so che quelle che ho mangiato a Milano nei giorni scorsi non avevano altro preggio che l'essere tardive. Il magnifico cipresso di Somma ha fissata pure la mia curiosità: è la pianta più gigantesca in questo genere che mai abbia veduto³.

Stresa, 24 settembre 1821. Partiti da Sesto Calende siamo giunti ad Arona verso le dieci per una strada magnifica che è stata fatta per condurre a Ginevra per il Sempione e in mezzo ad un paese pittoresco e variato che presenta dovunque le tracce della fertilità e dell'industria.

Veduta in Arona la statua colossale di San Carlo Borromeo⁴, abbiamo continuato il cammino sino a Stresa per passare poi alle isole.

Tutto questo tratto di strada è sopramodo ameno e pittoresco: la strada è lambita a dritta dalle acque del lago⁵ che bagnano la verdura di una spiaggia senza arena; e a sinistra una stretta lista di piano la divide dalla catena di monte che si stende da Arona a Stresa come quella di Nervi, difendendo dal nord queste belle campagne.

Tutto questo paese, da Arona a Belgirate, è coperto di viti e di alberi fruttiferi, con frequenti casini, graziosi per la loro situazione e per la campagna che gli circonda. Le viti del piano sono tutte a pergola o appoggiate a dei pali alti, coi tralci tirati a festone da una all'altra. Nella collina sono pure a gruppi, appoggiate ai pali e con i tralci a festone. Il pendio delle colline, che è rapido e diseguale, è sostenuto da qualche macerie all'uso del Genovese e più generalmente da degli argini erbosi come quelle di Polcevera alle quali somigliano. Il terreno che è sotto alle viti è tutto erboso e sembra un prato. Ciò è dovuto sicuramente alla freschezza del suolo e al clima che deve essere frequente di pioggia e che dà alla vegetazione di questi paesi l'aria la più florida. Le uve però non annunciano una grande perfezione: esse vi sono rossicce e poco mature e il vino che vi si fa, se bene migliore che nella pianura, non è molto buono.

I gelsi vi sono abbondanti nel piano e lungo la strada sino alla sponda del lago e in alcuni luoghi si vedono ancora degli olivi. Abbondantissime poi vi sono le piante fruttifere, cioè il ciliegio cordato e l'Amarena, ma questo ad albero grande come i Grafioni, a rami più o meno pendoli ma sempre tali e mai irti come nelle Visciole.

Vi ho vedute delle pere, delle mele e un'infinità di peschi, tutti bianchi e duracini.

Abbondantissimi soprattutto vi sono i fichi, i quali vi grandeggiano come nel Genovesato e sono di tre qualità:

1. Il Verdone della piazza di Milano che in Stresa è chiamato Inganna-villano perché promette poco all'esteriore essendo di un verde-sudicio che lo fa apparire acerbo e poi contenendo una polpa grassa e mielosa di un bel rosso-paonazzo che è saporita e gentile; fa un albero molto grande, rami curti e foschi, foglia larga, trilobata e a lobi larghi ed ottusi.

2. Il fico Bianco, lo stesso che a Sesto Calende chiamano fico Genovese: è un albero che viene grande quanto i nostri Arbiconi, con rami lunghi e a nodi rari come i Caranchini, foglie per lo più trilobate e a lobi molto larghi e ottusi,

frutto campaniforme, a buccia gialla, della grossezza del Verdepasso e ancora maggiore, e colla buccia giallignola che facilmente si avizza; la polpa è mielosa e saporita e ha un colore di rosso-rosa.

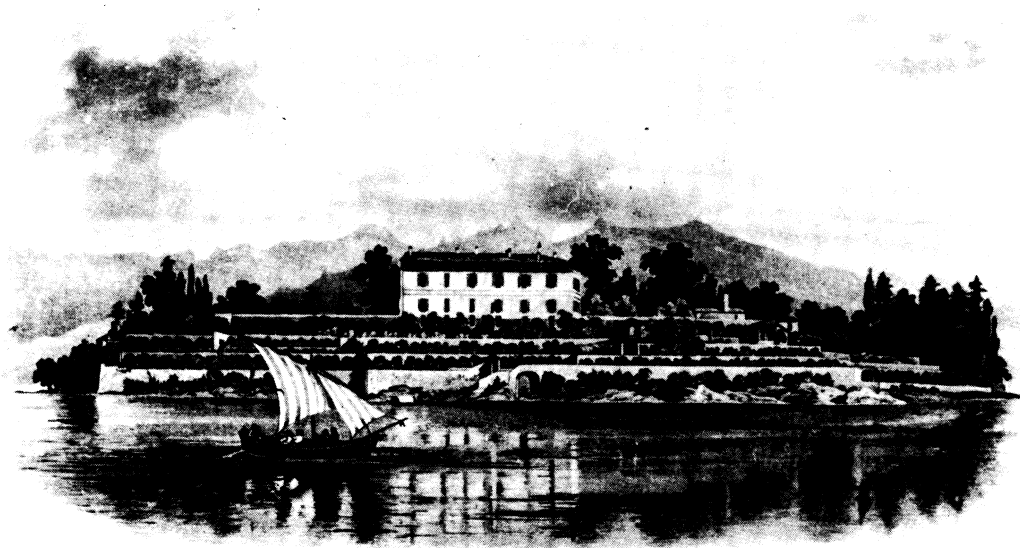
3. Il Bianchetto: è questo un fichino bianco, molto picciolo, che mi pare molto mediocre.

Finalmente queste belle campagne che formano il pendio ripido della catena montuosa che circonda il lago offrono ancora delle castagne sparse a gruppi qua e là o distese in estensioni anche vaste, altre domestiche, altre selvatiche, tagliate queste a ceppi che rimettono molti virgulti i quali, giunti a una certa grossezza, servono a far pali per la vite⁶. Esse offrono pure delle altre piante selvatiche che cuoprono le cime del monte e qualche punto meno favorito dalla natura.

Isole Borromee, 24 settembre 1821. Queste isole sono veramente uno dei punti più deliziosi che si possono vedere.

L'Isola Bella è la principale: essa contiene una quantità di terrazze praticate l'una sull'altra e formanti molti giardini pieni di agrumi e specialmente di limoni i quali cuoprono le pareti delle terrazze e formano un colpo d'occhio magnifico⁷. Questi limoni che si vede essere di ceppo antichissimo, si cuoprono nell'inverno con dei tetti posticci che vi formano come tante serre. Pare però che, malgrado questa cura, essi abbiano gelato nei grandi geli perché si vedono già tagliati al piede più volte. Ora però sono frondosissimi e di una vegetazione così bella che più viva non si può vedere fra noi.

Non vi si trova ora collezione, ma vi sono molte razze particolari che vi prosperano straordinariamente. Vi ho veduti molti Cedri degli Ebrei carichi di frutti e di una grossezza straordinaria, molti Cedrati di Firenze, dei limoni dolci somiglianti alle Bugnette, cioè tondi e mamellati, un arancio variegato che cuopre



L'Isola Bella nel Lago Maggiore (in: F. Medoni, *Le Isole Borromee sul Lago Maggiore*, Milano, presso L. Zucoli, 1840)

tutto un muro a due metri di larghezza e vegeto, frondoso e carico di frutti, dei Pomi d'Adamo veri, ossia dei Pampoleoni dei Francesi, ed una razza di cedri che hanno qualche somiglianza coi nostri cedri tubercolati o Cedri degli Ebrei, sia nelle foglie che sono crasse, larghe e a peduncolo nudo, sia nel frutto che è tubercolato.

L'Isola Madre non è punto inferiore all'Isola Bella ma è meno finita: l'isola è più grande; dalla parte del Mezzogiorno è ornata come l'altra di una quantità di terrazze una sopra l'altra, tutte coperte di spaliere di limoni magnifici, con vasi e ornati di tutte le specie. Dalla parte del nord è coperta di un bosco di allori, pini, abeti e altre piante vivaci che conservano il verde nell'inverno, frammazzato da vigne e frutteti che ne formano una specie di bosco inglese, e vi si vedono faggiani, pavoni, galline faraone ed altri uccelli rari in libertà, oltre molti rinchiusi dentro uccelliere coperte di una grata di ferro. Il palazzo grandioso che vi toreggia nel mezzo non è finito ma merita di esserlo. La località di questo sito è forse più deliziosa di quella dell'Isola Bella.

La collezione di agrumi che vi si conserva è interessante perché le piante delle varietà mostruose, che altrove sono nei vasi e cachetiche, si trovano qui in piena terra e formanti delle piante assai grandi e belle per la loro vegetazione e per i frutti che portano.

Ricca è la collezione dei fichi che si coltivano nell'Isola Madre. In generale sono bifferi. Quelli che ho potuto esaminare e riconoscerne bene i frutti sono i seguenti, di cui però non ho potuto constatare i nomi locali perché incerti:

1. Fico Genovese bianco: albero grande, rami sparsi, foglia grande, larghissima, quinquelobata ma a lobi curti e ottusi; fiorone bianco, grossissimo, oblungo, campanulato, ovoidale alla corona, degradante con regolarità sino al peduncolo. Fico grosso come un grosso Dottato, di forma uguale al fiorone, buccia bianchiccia, polpa rosso-rosa, gustosa, stimata specialmente perché matura bene in questo clima.

2. Carica bianca o fico Variegato: piante mediocri, foglia larga, tri-quinquelobata a lobi curti ed ottusi; fioroni più grossi del fico ma della stessa forma e colore, molto stimato. Fico cucurbitforme, della grossezza e figura di un grosso Pissalutto, buccia giallo-bianchiccia con delle leggere liste di livido che gli fanno dare il nome di variegato; polpa rosso-chiara, gustosa e stimata perché matura bene in questo clima.

3. Carica verde, da alcuni Inganna-villano: pare il fico Verdone che si vede sulla piazza di Milano; pianta mediocre; foglia larga, trilobata, a lobi larghi ed ottusi; fiorone (che spunta raro e non matura) caduco. Fico medio, campaniforme, a buccia verde macchiata di livido, a polpa rosso-paonazza, pingue, dolcissima.

4. Fico da Mese: pianta mediocre; foglia larga, trilobata a lobi larghi ed ottusi; fiorone grossissimo, di forma e colore uguali al fico. Fichi campaniformi, curti, compressi alla corona, con buccia verde-violacea, screpolata in tutti i sensi, facile a perdere l'epidermide colorita; polpa a pedicelli grossi e carnosì, coloriti di un bel rosso, mielosi e saporiti. Questa pianta è chiamata «da Mese» perché i suoi fioroni maturano a S. Giovanni, cioè sul finire di giugno, e continuano fino a raggiungere i fichi che cominciano sul finire di luglio e seguitano poi fino ai freddi. Questo fico somiglia al fiorone del Mattaro di Genova.

5. Fico Barra (che in dialetto del paese significa grosso): pianta grande, a foglia larga, quinquelobata a lobi lunghi ma ottusi, di un verde-giallognolo; fioroni grossissimi, maggiori d'ogni altro, di forma cucurbitacea, buccia gialla, polpa bianco-rossiccia, pregiato molto. Fico grossissimo come i più grossi Dottati, di forma simile al Pissalutto, buccia giallo-chiara, polpa rossiccio-chiara, molto pregiata.

Agrumi che si coltivano nei deliziosi giardini delle Isole Borromee

1. Arancio dolce o Portogallo.
2. Arancio dolce a sugo rosso o Arancio di Sicilia.
3. Arancio brusco, ossia Arancio amaro.
4. Detto, variegato, a foglia sottile (Arancio Turco o variegato o salicifolio).
5. Napolino (Chinotto).
6. Limon comune.
7. Limone variegato a foglia e frutto variegato.
8. Limone dolce a frutto mamellato.
9. Lima.
10. Limone Bergamotto.
11. Limone Calabrese o Limoncello di Napoli.
12. Cedro della pitima o Cedro della China.
13. Cedro in cedro (frutto grosso dalla cui cima esce un secondo frutto).
14. Cedrone (a frutto liscio), Cedro degli Ebrei.
15. Cedrato di Firenze puntuto.
16. Cedrato di Firenze rotondo.
17. Pompelmusse (cedro o limone cedrato tondo).
18. Pomo d'Adamo.
19. Calabrese grosso (pare il Lustrato di Roma).
20. Arancio di Bizzaria.
21. Cedrone violetto (a frutto violetto prima della maturità).
22. Bergamotto melarosa (frutto picciolo, compresso, color del limone e odorosissimo).

Note:

Il Cedro della Pitima è il Cedro della China. Rami irti, senza spine; foglie ovoidali, con una leggera appendice al picciolo, frutto grossissimo, tuberculato di colore arancio.

Il limone Variegato ha le foglie larghe come gli altri limoni ma screziate di un giallo carrico più che l'arancio turco; i rami sono inermi, ossia senza spine; messe violette, fiore violetto, frutto oblungo puntuto, a fondo giallo listato di verde.

Il Cedrone è una pianta a rami sottilissimi e inermi, a foglie lunghe, sottili e somiglianti a quelle della peretta, essendo sottili e con una coda longhissima senza nodi e appendice. Fiori violacei.

Il Pompelmusse è un cedro singolare che somiglia al Cedro della China. La pianta che ho veduto cuopre in spalliera un altissimo muro. I rami sono spinosi. Le foglie, somiglianti a quelle del Cedro della China, sono ovoidali, grosse e contratte, col picciolo articolato e con una legerissima appendice cordiforme. I fiori sono violacei. Il frutto è tondeggiente, grossissimo, mamellato in cima, a buccia ineguale e nella maturità di color limone, a polpa bianca come il limone e acido-amara come l'arancio forte; ha le vescichette dell'aroma convesse. Si moltiplica di margotta.

La Bizzaria è anch'essa in ispaliera e cuopre un largo tratto di muro fino alla cima. La massima parte dei frutti sono aranci parte a buccia liscia e parte a buccia tuberculata. Vi è qualche Bizzaria mista di cedro e di arancio. Il giardiniere non sapeva che per avere delle Bizzarie è bene di spogliare la pianta dei rami che portano aranci o cedri: non è perciò che con questo metodo essi spariscano, come non spariscono le Bizzarie lasciandoli come vengono, poiché gli uni nascono dagli altri a capriccio e quando meno si aspettano; però tagliando le messe già pronunziate in arancio, quelle della Bizzaria prosperano di più e fanno molte Bizzarie prima di volgere di nuovo in arancio o cedrato⁹.

6. Fico Cipolla: pianta mediocre, foglia larga di un verde-cupo, trilobata, qualche volta intera, a lobi appena pronunziati od ottusi; fiorone grosso, meno assai del fiorone Barra e un poco meno del Genovese bianco; buccia verde, sfumata di violaceo-scuro; polpa di un rosso vinoso-carrico, gustosa e salata. Fico grosso, tondeggiente, compresso alla corona, a buccia verde coperta di un paonazzo livido e come scuro, con polpa rosso-vinosa; matura difficilmente. Pare che questo corrisponda al fico conosciuto nel Genovesato sotto il nome di Brogiotto nero bastardo o Brogiotto biffero, poco stimato.

7. Brogiotto nero: pianta mediocre; foglie larghe, qualche volta intere, più

spesso trilobate, a lobi curti, larghi ed ottusi; non fa fioroni. Fico rotondo, compreso alla corona, grosso, a buccia violaceo-scura, a polpa rosso-rosa carico, piena di miele, delicata e gustosissima. È questo il più stimato fra i fichi; matura tardi assai ma matura bene e, per poco che sia favorito dalla stagione, vi viene squisito. Io lo credo il Brogiotto fiorentino ed è lo stesso che ho mangiato a Milano e a Belgirate.

8. Fico Genovese della Gotta: pianta mediocre, a foglia quinquelobata, picciola, a lobi profondi e acuti; fioroni mediocri, oblonghi, a buccia verdastra e a polpa rosso-chiara, di bontà mediocre. Fichi lunghi, sottili, piccioli, a buccia verdastra e a polpa rosso-chiara, composta di pedicelli grossi e polputi. Esso è diversissimo dal fico della Gotta di Milano che è il vero Dottato.

Oltre ai fichi si coltivano molti altri frutti in queste due isole. Le pesche vi vengono bellissime e il conte Borromeo me ne ha regalata una venuta da Stresa che non doveva pesare meno di 14 oncie: era una duracina bianca di cui ho conservato il nòcciolo per seminarlo. Vi ho veduta la susina Claudia e la Santa Caterina ancora in frutto, ma poco buone attesi i danni delle nebbie. Vi ho veduto molte pere, ma in gran parte piantaggioni nuove venute da Chambery; fra gli alberi vecchi vi ho veduto il S. Germano.

Varese, 25 settembre 1821. Lasciate le Isole, ove ho goduta l'ospitalità dei conti Borromeo, sono passato con una barchetta a Laveno e di là a Varese in vettura.

Deliziosissimo è il territorio di Varese e le vedute delle sue belle ville sono dei veri quadri.

Delle colline ammucciate con una bella irregolarità e formanti quasi una valle, compongono il cerchio del territorio di Varese. Tutto questo paese è coperto di casini circondati da giardini, boschetti, vigne, frutteti e la campagna che li divide è coperta di vigne e di campi tutti coperti di verdura, ossia di erba di miglio, di granturco ed altro, tutto verdeggianti. Tutto questo è pittoresco ed umano, ma ciò che lo rende più grazioso sono i filari e i gruppi di alberi verdeggianti che sono sparsi nella campagna e che fanno l'efetto il più pittoresco.

Io credo che si possano vedere dei paesaggi più ricchi, ma il fresco di questi non l'ho veduto in verun luogo. Qui tutto è verde, in una stagione in cui altrove tutto è arido. Questa campagna non risente ancora né il secco della state né il morente dell'autunno: tutto è di una vegetazione di primavera, né vi è foglia che sia ancora gialla. Egli è sotto questo punto di vista che Varese mi ha sorpreso.

I frutti di questo paese sono le pesche: esse vi abbondano molto e vi vengono di una grossezza straordinaria. Quelle di questa stagione si riducono a tre varietà, cioè la Duracina gialla (Maraschina genovese), che è rara e picciola, la Spicagnola bianca, di cui vi sono più varietà tutte mediocri, e la Duracina bianca, che è la dominante e la più pregiata; essa è la pesca favorita di questi paesi e si trova dappertutto e bellissima: le belle si vendono da 10 a 12 soldi l'una, perché si mandano a Milano. Io trovo che somigli alla nostra Bianca massima tardiva di Finale: sono aquose, saporite e superano in questo le Damaschine, ossia le Duracine gialle tardive a polpa paonazza, pesche bellissime ma che risentono della stagione in cui maturano che comincia ad essere fresca. Ho mangiato a Varese delle pesche che vi portano i contadini che sono alle rive del lago: esse sono di due sorte e ambe di 10 a 12 oncie di peso. Le più abbondanti sono le Duracine bianche ma ne ho mangiate delle gialle interamente gialle come le Cotogne estive, e anch'esse saporite e piene di sugo; mi sono costate 16 soldi la libra e ne ho conservati i nòccioli per seminare.

Meno le pesche, pochi frutti si vedono nelle campagne. Ve ne sono nei giar-

dini, ma quasi tutti di piantazione nuova e di razze venute di Chambéry. Io non ho potuto riconoscere che dei peri Burè bianchi e grigi, dei S. Germani, dei Buoncristiani da inverno e molte altre razze francesi che non conosco. Vi ho veduta una pianta che mi è parsa di Allora e che mi hanno batezzata nella villa Dandolo per Martinsecco bianco, ma non ho veduto né Moscatelline, né Camogine, né Brutt'e buone, né Sucotte da state né Reali.

Le susine sono in poca quantità e tutte di razze francesi e nei nuovi giardini di ornamento. Così le mele. Le ciliegie sono le sole che ho trovato fra le viti; vi ho vedute delle Amarene e delle Visciole picciole, ossia a rami sottili; rarissime le Visciolone.

I fichi non vi sono neppure in quantità come fra Arona e Belgirate. I pochi che vi ho veduto sono i Verdoni o Inganna-villani, che sono qui chiamati Sanguinelli; i fichi Genovesi (della Gotta), che qui si chiamano Baratin; i fichi Bianchetti che si vedono a Milano e che qui si conoscono sotto il nome di Moscatelli».

Il 28 settembre 1821 Gallezio, diretto a Como, passò per Bellagio nella cui magnifica villa Giulia potè osservare le cultivar locali di fico e in particolare il Dottato, sotto il nome di fico Genovese, il Verdelongo, qui detto Genovese della Gotta, il Sanguinello, il Bianco grosso e il Nero, oltre alle pere Allore allevate a spalliera e denominate Sangermane minori:

«**Bellagio, 28 settembre 1821.** Cinque sono le varietà di ulivo che ho trovato alla villa Giulia e che formano la coltura generale del lago: la prima è la Longa, una specie di Pignola; la seconda è la Genovese, detta ancora Correggiolo; la terza è la Grignuola, una specie di Pignola, con foglie spesse, curte e sottili e olive picciole e colla punta ottusa; la quarta è la Bolgena, cioè la Mortegna del Finalese, con rami dritti e sottili, foglie curte e larghette, frutto ovato con la mamella in punta conservante un rudimento di pistillo; la quinta è l'Olivotto che fa oliva grossa da mettere in concia.

Le qualità dei fichi sono:

Il Genovese, che è il Verdesse della Brianza e il Sanguinello di Varese: fa fioroni grossissimi, verdi come il fico, abbondanti e squisiti a Cantù.

Il fico Madonna, che è il Genovese di Brianza, il fico della Regina di Como e il fico Madama di Milano.

Il Rosset: fico tondo, compresso, a buccia verdastra, strisciata di livido verso la cima, a polpa rosso-bianchiccia; fa pochissimi fioroni e matura i fichi in agosto, molto primaticci.

Fico di Rimini: non matura che fioroni e questi sono grossi, giallognoli e squisiti. I fichi li mette e poi gli abbandona in autunno senza maturare. Io l'ho riconosciuto per il fico Gentile dei Toscani; in Brianza non si conosce.

Fico Bianchino: è questo il Dottato dei Toscani; in Brianza non è conosciuto o è rarissimo.

Fichi Longhetti, detti a Como fichi della Gotta: frutto sottile, a buccia verde, a polpa rosiccio-chiara; sono comuni in Brianza ove sono detti fichi San Pietri perché fanno molti fioroni della medesima forma del fico e molto stimati.

Fico Nero, così chiamato anche in Brianza ove è comunissimo: frutto campaniforme, a buccia nera, polpa rossiccia; fa molti fioroni che si anebbian facilmente. Sembrano i nostri Batestassi ma non i Neri di Milano che sono più lunghi e somigliano ai nostri Robadi.

In Brianza vi sono ancora i Barattini che sembrano corrispondere ai Bianchetti di Varese.

Tutte le ville del lago hanno i loro frutteti e di data antica ma negletti. I

più moderni hanno delle spalliere di frutti, per la massima parte francesi. Le varietà non hanno un nome fisso, alcune non ne hanno affatto, altre li hanno vaghissimi. Nella villa Tanzi ho trovato il pero Allora e il pero Angelico che me lo hanno chiamato pero di Svezia.

Como, 29 settembre 1821. Il lago di Como presenta una scena nuova pel forestiere. Il bacino del lago è formato da due catene di monti ripidi alpestri e quasi perpendicolari al lago; in pochi luoghi il loro piede si fa ameno per un poco di collina e in generale esso scende nell'acqua quasi a perpendicolo e il monte che sostiene non presenta che una catena ripidissima coperta di qualche vite, di poche castagne e di una quantità di roveri, alni, carpini e simili in gran numero e in istato di arbusti; ma quest'irto recinto, già verde per queste piante, lo è poi ancora più per un tapeto di erbetta che lo cuopre in tutta la sua estensione e che lascia trasparire ben poche punte di scoglio nudo con qualche striscia di terra sfranata.

Tale è la catena di monti che circonda questo bel lago. Ma non tutta, però, è assolutamente senza declive; in molte parti il suo piede si avansa un poco nel lago e vi forma una striscia di terra di un pendio più dolce e coperta della più bella coltura. In alcuni luoghi gruppetti di collinette si appoggiano al monte e si avansano anche molto nell'acqua; in altri finalmente si aprono delle vallette che si internano a una certa distanza e che ofrono dei paesaggi amenissimi.

Tutte queste protuberanze terrose che, all'eccezione delle vallate interne, si appoggiano tutte immediatamente alla montagna, sono coperte di viti, di ulivi, di fichi e seminate di casini di delizia e di giardini e perciò sono amenissime. Ma ciò che le rende di un'amenità tutta unica sono due cose: la prima è la verdura continua che le ricuopre, la quale è dovuta all'abbondanza delle aque che vi scorrono da tutte le parti e forse all'umidità del clima; la seconda è il contrasto pittorico e romanzesco della loro amenità coll'orrido del monte che le sovrasta.

La verdura che le ricuopre è singolare. Tutti gli alberi sono di un fresco che annunzia la primavera e il terreno è dappertutto coperto di erba come un prato, sia nei ripiani nei quali è diviso il declive coltivato, sia nei ciglioni erbosi che li sostengono. Quindi la vegetazione vi è vigorosa e felice. Gli ulivi vi sono bellissimi e vi portano regolarmente del frutto; la vite vi è bella e distesa in festoni ridentissimi e il terreno vi produce dei legumi con facilità e dell'erba che vegeta rapidamente e che si taglia più volte come nei prati. Ma la fruttificazione non vi è così perfetta come nei paesi meridionali: la vite perde spesso il suo frutto bruciato dalle nebbie, egualmente che l'ulivo, i peschi e le altre frutte; il fico, che non è soggetto a questo inconveniente, si carica di frutti e li porta a una grossezza superiore a quella dei fichi dei paesi meridionali, ma essi non vi acquistano il grado di maturità che hanno fra noi. Pare che in questo paese, ove abbonda la materia che nutre la vegetazione, vi manchi la forza fecondatrice dell'astro che deve elaborarla siccome da noi, ove questo esercita tutta la sua attività, manca invece sovente tutta la materia necessaria onde sviluppare la vegetazione. Ciò non ostante il terreno non lascia di essere produttivo: la vite si carica d'uva che però matura male ed è ancora acidissima; l'ortaggio vi prospera prodigiosamente e si vedono in luoghi sens'adacquazione fagioli, cavoli, sparagi e ogni sorte di erbaggio divenire prosperamente. Il fico vi prospera anch'esso singolarmente: io ne ho vedute delle piante grossissime e cariche di fichi, ma questi, sebbene vi maturino al segno d'avizzare alla pianta, non vi acquistano però lo zucherino che hanno tra noi. Non so se succeda lo stesso ai fioroni, i quali, maturando nella state, dovrebbero riuscirvi eccellenti, ma in quanto ai fichi, sebbene assai buoni, sono però molto al disotto dei nostri.



Veduta della città di Como e del suo lago

Il primo che si deve considerare tra questi è il fico Gentile che non è presente dappertutto, ma vi è coltivato e si distingue col nome di fico di Rimini: io ne ho veduta una pianta magnifica nel giardino di villa Giulia a Bellaggio e sono assicurato che molte se ne vedono nella terra di Mandello sul lago di Lecco, vicino alla Brianza. Io non so se altre razze di ficeie unifere precoci si trovino in questi paesi, né mi è riuscito di vederne. Molte ve ne sono però di biffere e di unifere serotine e, tra queste, la più comune è la Verdes, fico già descritto in Milano, Lago Maggiore e Varese ove è conosciuto sotto il nome di Sangui-nello. Esso si trova in tutti i giardini e in tutte le piazze, e vi è stimato pel suo sapore somigliante a quel del Robado ma che, sebbene avizzi facilmente, vi acqui- sta, ciò nonostante, di rado una perfetta maturità e vi è caustico e pungente.

Dopo il Verdes il fico della Gotta è quello più comune: noi l'abbiamo già descritto più volte in Milano, Lago Maggiore e Varese; qui vi è detto fico Lon-ghetto e avizza sull'albero, ciò che in Brianza lo fa chiamare fico Passat o Passin, ma io lo trovo insipido e di una maturità sempre imperfetta.

Il Nero è forse il fico più abbondante di tutti perché vi fa grandi alberi e molti fichi e fioroni. Io ho dubitato un momento che fosse il nostro Arbicone ma, ben esaminato, lo credo piuttosto il Robado nero di Genova; esso però, seb- bene vi maturi forse meglio dei primi, vi è però insipido e di poco miele.

Il fico Madonna, che a Griante chiamano ancora fico della Resta, è migliore di tutti questi e vi è coltivato anche in quantità, specialmente vicino a Como: è questo il fico Madonna di Milano, di cui abbiamo già parlato, e che ho trovato pure nel Lago Maggiore e a Varese. Esso non dà fioroni ma i suoi fichi vengono più dolci degli altri, sebbene non ne abbia potuto trovare neppure di questi dei veramente maturi; essi non avvizzano così facilmente alla pianta ma pure si sec- cano: a Griante col passarli al forno, a Mandello mettendoli al sole. Io li credo i nostri Coaschi.

Il fico Moscadello vi è stimato per la sua precocità e per la sua delicatezza: io l'ho trovato insipido, ma come il suo raccolto è sul finire, si può credere che quelli d'agosto siano più saporiti; è questo l'Albicello dei Toscani e il fico d'Oro dei Piacentini.

Il fico Genovese bianco, da molti detto fico Bianchin o Carica bianca, è un frutto che molto somiglia al nostro Brogiotto bianco: la forma è uguale, compressa alla corona e un poco coduta al picciolo; buccia verde-bianchiccia che si avizza nella maturità e si screpola irregolarmente; polpa bianco-rosea a filetti finissimi; ecco il Bianchet che ho veduto a Como ed è lo stesso che il fico Genovese di Gallarate.

Il Genovese rosso è poi il migliore di tutti: esso mi pare lo stesso che il fico Genovese che ho trovato in Milano in S. Gerolamo e poi a Gallarate, Isole Borromee e Varese. È vero che quello di Milano era un poco più nero, ma ciò può essere dovuto alla situazione ed alla stagione, siccome a ciò attribuisco pure la superiorità di sapore che ho riconosciuta in quello sopra di quegli altri. Nel resto essi hanno la medesima forma, la medesima grossezza e la stessa forma dei rami e delle foglie e la sua polpa è senza contradizione la più polposa, la più delicata e la più dolce di quante altre ne abbia vedute in questi paesi. Io perciò prendo a credere che questo sia il Brogiotto nero di Firenze, modificato in questi paesi dal clima e dal terreno ma conservante sempre i caratteri che lo distinguono e fra gli altri la polposità e la squisitezza del frutto.

Il fico Bianco, detto «Ciat», ossia piatto.

I fichi Magienghi di cui abbonda tanto Lazzano¹⁰ non sono come si crede dei fioroni più precoci degli altri ma fichi svernati, cioè i fichi autunnali che restano alla pianta in autunno e che, rispettati dal freddo, vanno a maturare in maggio.

Griante, 29 settembre 1821. Griante è una comunità del lago di Como celebre per i fichi. I principali di questo paese sono:

Il Verdesse: è questo il Sanguinello di Varese e il più stimato e eccellente per seccare; a Mandello si chiama fico Caro.

Il Nero: così chiamato anche a Mandello, è uno dei più stimati e uno dei più abbondanti; si fa secare ma è mediocre.

Il fico di Rimini, è conosciuto sotto questo nome anche a Como, ove però è raro, e a Mandello dove è invece abundantissimo.

Il fico Longhetto: è un fico verde, lungo, sotile, conosciuto a Mandello sotto il nome di San Peder perché fa fioroni molto primaticci; a Como è detto fico della Gotta.

Il fico della Resta: è questo il fico della Madonna di Mandello; pare il fico Coasco.

I fichi Genovesi.

I fichi Moscatelli: fichi piccioli, giallognoli; sono gli Albi di Toscana e i Biancheti di Milano.

I fichi Bella Dama: fiorone grosso, oblungo, violaceo, molto carnoso e primaticcio; i fichi autunnali maturano rarissimo.

Fichi Magienghi: abbondanti a Lazzano, sono rotondi, compressi, di grandezza mediocre, di buccia verde strisciata di violaceo, con polpa rosiccia, pregiati per la loro precocità. Io non so se formino una varietà particolare avente la proprietà di resistere ai freddi invernali o se ogni specie di fichi presenti questo fenomeno nel clima dolce del Lago.

A Tremezzina ho trovato un'altra razza di fichi che alcuni chiamano Zuchetti e che dicono eccellenti da seccare: è un fico grossissimo più assai del Dottato, bianco-verdastro ma a buccia più opaca e non lucida come il Dottato, oblungo e fatto come il Pissalutto, abbondante di polpa.

I paesi ove abbondano i persici sono Decimo, Seregno, Arosio e Giussano ove se ne trovano di novembre e sono bellissimi.

Gli ulivi di Tremezzina sono: Lavarolo; Dolce (è la più feconda e la più bella, con frutto grosso e polputo); Negrera; Bulgiana (è la nostra Mortegna); Genovese, detta ancora Cornella (è questa la Tagliasca ed è molto stimata); Giazzola o Grignola; Dolce è una razza nuova per me: fa un albero grandissimo, quanto le nostre grandi Colombare, con rami foschi, sottili e semipendoli, fogliette piccole, frutto grosso come la Mortegna ma più oblungo e ottuso alla cima. È una specie di Mortino o Selvatico ma fecondo e il di cui olio è giallo e mediocre. La Grignola è una specie di Pignola e somiglia alla Pignola di Savona e alla Merlina di Albenga. La Lavarolo è un'altra Pignola che somiglia alla Pignola di Nervi, a rami folti, vegeti, semipendoli, con foglie larghe e curve».

Il 2 ottobre 1821 Gallezio lasciò il Comasco diretto a Milano dove, il giorno successivo, era già in visita al mercato della frutta. Nel breve tragitto non aveva però mancato di annotare che:

«La strada da Como a Milano è popolata di paesetti e di campagne magnifiche; dappertutto si trovano dei frutti ma soprattutto nei giardini che avvicinan le case. Le campagne di queste pianure non hanno che gelsi, salici, noci e piante da legna. I frutti si vedono in collina ed è perciò che in Como si vedono tanti fichi e di una grandezza non ordinaria.

Nei giardini della Barlassina ne ho vedute pure molte piante: in generale sono fichi Verdès, ma vi ho trovato ancora dei fichi Neri, della Madonna e qualche Brogiotto nero. Dappertutto poi i giardini sono ornati di spalliere di peri, di albicocchi e di persici e qualche volta di qualche mandorlo.

I peri sono quasi tutti vernini: vi sono molti Burè bianchi e grigi, molti S. Germani, qualche pero Spino e molti peri francesi di più qualità; essi però producono poco e perciò non intendo da dove vengano le quantità grandi di pere Spadone che si vedono a Milano: forse da oltre Pavia, da dove vengono le pere Spine che si mangiano in Milano.

Oltre ai frutti suddetti ho veduto nel Comasco dei ciliegi Graffioni, delle Amarene e degli Amarenoni, che sono mezze Visciole. Non mi è parso di vedervi i nostri Viscioloni, non avendo osservato, negli Amarenoni, i rami grossi, curti e raccolti dei nostri Viscioli a peduncolo corto: essi però gli hanno dritti, mentre le Amarene gli hanno pendoli e pare che vi sia una specie di catena di gradazioni che legano queste due varietà estreme.

Milano, 3 ottobre 1821. I fichi della piazza di Milano sono sempre i Verdès e i Neri: i primi vi vengono dal Comasco e dalla Brianza, i secondi dai giardini di Milano che ne sono pieni. Le pesche duracine bianche continuano a riempire il mercato: le più belle vengono dal Lago Maggiore e da Varese; sono più o meno sfumate di rosso e per la massima parte colla polpa di un rosso-vivo presso al nocciolo; la loro pasta ben matura è sugosa, delicata e saporita, ma se non sono di perfezione è un poco acida; aspra poi sempre è la buccia che bisogna levare per gustare la bontà del frutto.

Si vedono ancora sulla piazza e presso i particolari delle prugne, la massima parte nere, ma di poco prezzo.

L'uva di questi paesi è cattiva e acerba. Vi si vede però del Moscatellone e del Pizzotello molto passabili. Ne ho veduto della bellissima dal fruttivendolo Clemente, della piazza vescovile, ma era uva del Lodigiano: è uva di San Colombano¹¹, collina vicina a Lodi, ove si fa un vino eccellente.

Gli altri frutti del mercato sono qualche pera Spadona picciola e mezza pas-

sata; pere Burè bianche e grigie; peri Fichi di Verona, cioè Angeliche; mele di più qualità ma ordinarie; giugiole nei giardini, ma picciole; lazzarole rosse, picciole, le bianche sono nei giardini; pesche duracine bianche e gialle; pesche spicagnole bianche e gialle.

Milano, 4 ottobre 1821. In questo giorno (S. Francesco) a Milano si fa mercato dei fiori: una gran contrada è piena di vasi e di piantini e un immenso concorso di persone la riempie all'oggetto di vedere lo spettacolo o di provvedersi di queste piante.

Vi ho veduto molti vasi con dei piantini di fico coi frutti maturi, e così con dei tralci di vite coll'uva matura. Sono queste margotte fatte in primavera in ramicelli fruttiferi che hanno radicato e nello stesso tempo fatto e maturato i frutti; ora si tagliano e compariscono piante nane col frutto maturo, ma mi è stato osservato che poi in vaso non continuano a fruttare e che perciò non sono che nani di comparsa per una volta».

Qualche giorno dopo Gallezio si rimise in viaggio diretto a Bergamo, e poi a Brescia, Verona, Vicenza, Venezia, Padova, Rovigo, Bologna e di nuovo a Milano.

«Bergamo, 7 ottobre 1821. I fichi di Bergamo sono i seguenti:

1. Fico di Rimini, che non fa che fioroni bianchi e somiglianti al fico Butirro: è questo il fico Gentile dei Toscani che ho riconosciuto alla foglia e ai rami; col fiorone del Longhetto, forma l'abbondanza dei fioroni nella state.

2. Fico Longhet, detto ancora fico della Gotta: è questo lo stesso che con questi nomi ho trovato nel Milanese e nel Lago di Como: esso provvede i più abbondanti fioroni e in autunno la gran quantità di fichi che non sono senza prezzo quando si trovano nel loro punto di maturità, dalla fine di agosto alla metà di settembre, epoca in cui sono cercatissimi e mandati a Milano. D'altronde essi hanno la grande proprietà di maturare i primi, e i fioroni e i fichi.

3. Fico Verdès: è questo il Verdès dei Milanesi e il Sanguinello di Varese: è il più abbondante dei fichi autunnali ma non fa fioroni, è un fico mediocre, di sapore forte che i contadini dicono «salato».

4. Fichi Madonna, detti anche fichi Rossi: sono questi i fichi Madonna di Bologna e di Milano e che ho trovato dappertutto da Milano a Como e da Como a Bergamo; essi non fanno fioroni, o pochissimi, ma i fichi sono abbondanti e si stimano assai.

5. Fichi Butirri: sono i Dottati; ne ho veduti in piazza dei bellissimi, grossi come a Firenze e di gusto squisito. Anche qui sono i più stimati e pure vi vengono bene; fanno fioroni ma non abbondanti.

6. Fichi David: sono questi i Brogiotti neri fiorentini, ma è singolare che vi somiglino più che quelli di Milano e di Como; quelli di Bergamo sono precisamente della stessa forma e grossezza dei nostri Brogiotti neri di mezza qualità e di pianta magra; la loro buccia è precisamente la stessa, coperta di un nero-violaceo, strisciata longitudinalmente da delle coste verdastre che si tingono poi anch'esse di nero nella maturità massima; la polpa pure è la stessa che nei nostri, e, sebbene non l'abbia trovata così saporita per la staggione avanzata, vi ho trovato però della morbidezza e del gusto più che nelle altre varietà.

7. Fichi della Marca, da alcuni contadini chiamati Zuchetti: sono stati nuovi per me: è questo il più grosso dei fichi e sorpassa i nostri più grossi fioroni meno la Bufala, che però sorpassa in larghezza equagliandola quasi in grossezza; la buccia è bianco-verdastro, la forma campanulata, la polpa rossiccia, a grana fina, mielosa e morbida. Mi dicono che fa fioroni e mi si assicura che questi pesano

sino a una libra ciascuno; sono campaniformi, come il fico Madonna, ma un poco più allargati alla corona.

8. Fico della Marca nero: io non ho veduto questo fico ma mi dicono che somigli al bianco, meno nel colore, e che non faccia fioroni.

Fico Moscatello: io non ho veduto neppure questo fico ma dalla descrizione che mi è stata fatta esso deve essere il fico Albo dei Toscani che anche nel Milanese e nel Comasco ho ritrovato col nome di Moscatello.

9. Fico Bianco: è un fico di nome incertissimo; pare il Bianco del Lago Maggiore fra Arona e Stresa, ma qui è più grosso e non è certo il Bianco di Como che somiglia al nostro Brogiotto. La sua forma è campanulata; la buccia è bianco-giallognola, la polpa rossiccia. Esso è mediocre.

10. Fico Rosso: è questo un fico picciolo come un picciolo Batestasso, tondeggiate, compresso alla corona, di buccia rossiccia che qualche volta si tinge di scuro da un lato e di polpa rossa come quella del Brogiotto nero fiorentino. I contadini lo stimano molto. Esso si trova in abbondanza negli orti di Bergamo e vi è conosciuto dappertutto sotto il nome del fico Rosso; io l'ho trovato saporito ma caustico.

Ecco i fichi del Bergamasco: pare che il fico di Rimini (Gentile) sia il solo unifero precoce che vi si conosca. Il Longhetto è il bifero più abbondante, vi è in gran quantità e per l'abbondanza del fiorone e per la precocità dei fichi che vi maturano per la Madonna d'agosto, tempo della fiera, si vendono bene. Sopra tutti si apprezzano poi il Butirro (Dottato), il fico David (Brogiotto nero) e il fico Rossetto. Le altre qualità non si curano molto.

Oltre ai fichi pochi frutti ho veduto in questi contorni. Le più abbondanti sono le pesche che si riducono a delle Damaschine o duracine gialle a buccia rossa, ma picciole, e delle duracine bianche, egualmente molto picciole.

Vi ho vedute delle ciliegie, dei susini e dei peri, ma non ho distinto, fra questi, che lo Zucotto da state (pero Campana). Vi sono dei melagrani. Ho veduto invece, nell'Orto Botanico dell'Ospedale, molti frutti della pepiniera di Chambery, quasi tutti in ispaliera o in albero picciolo assai, e fra questi il San Germano, il Bergamotto, il Variegato, molte mele Renette, la Calvilla rossa e bianca e la Caroli d'Italia che, alla pianta, mi pare il nostro melo Carlo. Gli orti poi sono abbondanti di ogni verdura e vi si vedono specialmente e in quantità gli sparagi e i carcioffi senza spina.

Brescia, 9 ottobre 1821. La pera Butirra del Bresciano è un frutto autunnale di una grossezza mezzana, cipolliforme e di una gran bontà. Compressa alla corona e senza collo al picciolo il quale è curto ed incavato nel frutto, essa presenta quasi la forma della cipolla. La sua buccia è di un bel rosso impastato di giallo, comunemente distinto col nome di rugineo-chiaro.

Il pero Rugine è una perina picciola, tondeggiate, compressa alla corona, appena appuntata verso il picciuolo, matura in questa stagione. La sua buccia è rossiccia, punteggiata da una rete di stellette ruginee-chiare che la rendono grigiastrea.

Il pero Imperiale è autunnale: la sua forma varia tanto che è difficile a ben precisarla ma nel generale si può dire che è campanulata regolare, compressa alla corona, che è un poco incavata, degradante in una punta ottusa al picciolo e senza collo; la buccia è verdastra e non ingiallisce mai sensibilmente ma si schiarisce un poco nel maturare e prende una tinta di livido: contiene molto sugo, il quale non è digradevole, sebbene non di rilievo e privo affatto di acido. I fruttaioli confondono le pere Imperiali con le Allore ma chi è avvezzo a distinguere i frutti vede a colpo d'occhio la differenza.



Veduta pittoresca della città di Bergamo

Il pero Cento-doppie è il pero del Duca del Genovesato: è un frutto picciolo, tondeggiante, un poco compresso alla corona e quasi senza collo, con peduncolo sottile, buccia verde-giallognola screziata di rugineo.

Il pero Limoncino è un'altra delle pere autunnali che ho trovato sulla piazza di Brescia. La sua grossezza è minore di quella dello Gnocco e dell'Angelica. È un frutto oblungo, compresso sensibilmente alla corona che si ingrossa subito e prende alla metà della lunghezza la sua maggiore larghezza per finire in un collo ritorto da cui esce un picciolo sottile e di lunghezza mezzana. La sua buccia è verdognola prima della massima maturità ma si colorisce di un canarino-chiaro che lo distingue dalla massima parte delle pere e che lo somiglia al Barabino della Liguria. La sua polpa è bianca e fina ma di poco sugo, ciò che la rende mediocre come frutto da coltello, sebbene sia dolce e abbia un poco di moscato; è invece squisito in istato di frutto cotto e di frutto secco: per seccarlo si sbuccia e poi si fa passare un momento all'acqua bollente, indi si passa al forno; con questo processo si ottiene un pero secco per l'inverno, morbidissimo e saporito. Cotto all'acqua fa pure un'eccellente composta, siccome riesce gratissima passata al forno.

Il pero Verdelongo del Bresciano è il Virgoloso, ma si trova confuso col San Germano e i fruttivendoli vi danno indistintamente il medesimo nome.

Il pero Angelico è lo stesso della Toscana.

Il pero Gnocco d'autunno è un frutto di una grossezza media, ovale alla corona che non ha quasi punto d'incavo, ingrossante fino ai due terzi della sua lunghezza e poi degradante in un collo più o meno disteso e per lo più rotondo fino al picciolo che è lungo e sottile. La buccia è verdastra, qualche volta sfumata di una leggerissima velatura di rosso che appena la vela da un lato. La sua polpa è morbida, gentile, piena di sugo e di sapore squisito: poche pere la uguagliano in gusto e in delicatezza, ed io la credo capace di gareggiare con i Burè e con le Angeliche. La polpa è bianco-giallognola. La buccia è verde prima della maturità, ma aquista un pò di giallognolo se si lascia in dispensa. Si oservi che il pero Gnocco si può mangiare ancorché verde e resistente al tatto. La sua polpa, seb-

bene non ceda, è pure matura e messa alla bocca si scioglie in un sugo abbondante e dolcissimo che prova che è in perfezione. Il pero Gnocco comincia sul finire di settembre e dura tutto ottobre.

Il pero Butirro bianco del Bresciano è come quello del resto d'Italia. In questa stagione comincia però ad essere raro e non se ne vedono che dei piccioli e mischi colle altre pere. La sua forma è allungata e gentile, la buccia interamente gialla ma chiara senza indizio alcuno di rugine.

Brescia, 10 ottobre 1821. La piazza di Brescia è piena di pere Spine che sono mature; tutti convengono però che è un pero vernino che dura sino a Pasqua. Io sono stato sorpreso di questa precocità e mi hanno osservato che quelli che maturano adesso sono anticipati da qualche cagione straordinaria e regolarmente morbosa come sarebbe l'azione di qualche insetto che vi si è sviluppato dentro o qualche marcatura. Io però credo di averne veduti dei sanissimi tra i maturi che ho mangiato e ne ho distinti di quelli a buccia gialla e di quelli a buccia rossa, osservando che i primi sono regolarmente più grossi e più larghi alla corona e i secondi più piccioli e più piriformi.

Il pero Bissin è un frutto vernino ma qualche volta lo si comincia a mangiare in ottobre quando qualche accidente ne provoca la maturità. Il frutto è picciolo, tondeggiante irregolare, con picciolo curto, impiantato in una leggera cavità. La sua buccia è verdastra e diviene gialla nel maturare e si tinge allora di un leggerissimo velo di rosso da un lato. La polpa è bianca, gentile, piena di sugo e di sapore gratissimo. In Toscana è chiamata Arancina, a Pontremoli pera Luigia.

Brescia, 11 ottobre 1821. I contorni di Brescia sono pieni di mandorli che si vedono negli orti che circondano la città e in tutte le colline vicine e vi presentano degli alberi giganteschi, rari a vedersi da noi. Ve ne sono di due qualità: mandorle a guscio duro e mandorle a guscio fragile: le prime si chiamano mandorle dure, le seconde Ambrosine: queste sono le più stimate e se ne fa un commercio considerevole andando sino a Milano ove si conoscono sotto il nome di Saccarelle, ciò che corrisponde, cred'io, al genovese Chaccarelle. Le Ambrosine si vendono dieci a dodici lire la quarta, misura che forma la dodicesima parte di un sacco di grano della capacità di 15 pesi di grano.

La piazza di Brescia presenta una quantità grandissima di fichi, ma è difficile fissarne i nomi. Quelli che pare ne abbiano uno sono i seguenti:

1. Fico della Marca, specie di Brogiotto nero, grossissimo, di colore verdastrò, sfumato di rosso, con polpa grassa e saporita.

2. Fico della Gotta. È il Longhetto di Bergamo, lungo, verdognolo e molto stimato.

3. Fico Zucchetto. Campaniforme, grossissimo, verdastrò.

4. Fico Barattino rosso. Fico campaniforme, a buccia verdastra sfumata di rosso; pare il fico Madama.

5. Fico Barattino nero. Campaniforme, a buccia nericcina, screpolata, polpa rosiccia, grassa, saporita. Pare il Coasco nero.

6. Fico Nero. Frutto oblungo, appuntato al picciolo, ovato alla corona, di buccia nera, screpolata, polpa rosiccia.

7. Fico Culonghet, ossia Collolongo. È un fico somigliante al Longhetto di Bergamo ma un poco più grosso e di buccia nero-rosiccia come quella del Verdepasso di Finale di cui ha un poco la forma ma di cui è più grosso.

8. Fico Brogiotto nero.

Ve ne sono poi molti altri più rari e di nome incerto, come il fico della Pasta,

bianco, il fico Verdone, a buccia verde-cinerea e polpa rosiccia. Uscito dalla città e avendo visitato gli orti delle colline che sono sulla strada per Verona vi ho trovato una quantità di fichi della Madonna, piccioli e grossi, i primi simili ai Pissalutti, i secondi ai Brogiotti bianchi del Genovese; questi due fichi devono essere i dominanti nel lago di Garda.

Brescia, 12 ottobre 1821. Il territorio di Brescia è più ricco di frutti di quanti ne abbiamo percorsi. La piazza presenta i seguenti: fico della Madonna grosso, o della Pasta; fico della Madonna picciolo, o Zucherino; fico della Marca; fico Brogiotto nero; fico Barattino nero; fico Barattino rosso; fico Nero; fico Zuchello; fico della Gotta o Verdello. Pero Gnocco d'autunno (Pistacchino di Roma); pero Bissin (Arancino toscano); pero Imperiale; pero Verdelongo (Virgolato); pero San German (S. Germano); pero Butirro bianco; pero Butirro rosso (Butirro della Lombardia); pero Rusone; pero Norgal; pero Angelico. Melo Calimano (melo Pupino); melo Zucherino; melo Appione; melo Ruggine. Lazzerole rosse. Giugiole. Melagrane. Sorbe. Mandorle dure, semidure e tenere.

Il pero Bissin è il vero Arancino dei Toscani che è un pero vernino tondo, picciolo, verde quando si coglie e che ingiallisce maturando; la sua polpa è fine, liquescente, dolce, senza vena d'acido e gustosa. È uno dei frutti vernini più squisiti.

Il pero Imperiale è un frutto grosso quasi come una pera Spina, di forma irregolare e cangiante, essendovene degli oblonghi, dei compressi e dei tondeggianti, a buccia verde-sudicia e a polpa sugosa e morbida ma senza molto gusto; è un pero di second'ordine, ma pregevole essendo autunnale e buono.

Nel Bresciano i frutti sono per la massima parte nelle colline; se ne vedono però anche negli orti che circondano la città, i quali sono pieni di fichi, persici, mandorli, ciliegi e melagrani. Gli orti che sono dalla parte verso Milano o a Ponente, oltre i persici contengono dei fichi della Marca, dei Barattini, dei fichi della Gotta e dei Zuchelli (o Zuchei). I fichi della Marca sembrano i Brogiotti neri di Milano e di Como e differiscono dal Brogiotto nero vero, che è il fico David di Bergamo e si trova anche nel Comasco e nel Bresciano confuso con quel della Marca, essendo più grossi, più piatti, senza collo e di un color più verdastro; la loro polpa, un pò meno vinosa, è anche meno saporita ma è sempre tra le migliori dei fichi di questi paesi. I Barattini sembrano i nostri Coaschi neri o i Madonna neri di Milano. Mi dicono che vi sono anche i rossi.

I fichi della Gotta sono conosciuti anche col nome di Longhetti. I Zuchei sono i fichi grossissimi che ho veduto a Bergamo la prima volta e che qui sono comunissimi; pare che siano fichi mediocri.

Nel uscire da Brescia gli orti, oltre ai fichi qui sopra descritti, presentano altre due varietà che sono molto stimate, conosciute sotto il nome di fico della Madonna, nome che, come abbiamo visto, è dato nel Milanese ai nostri Coaschi, e non ho potuto conoscere la differenza che si faccia nel nome dell'una e dell'altra; quello che però ho potuto verificare si è che uno di questi fichi della Madonna, detto ancora Zucherin, è una specie di Pissalutto, e lo direi tale se la sua polpa non fosse più chiara; l'altro pare un Brogiotto bianco: il frutto ne ha perfettamente la fisionomia, sia per il volume, sia per la forma, sia per il colore esteriore e interiore; pare che alcuni lo chiamino ancora fico della Pasta. Ho osservato che queste due varietà continuano lungo quelle colline e si vedono a Desenzano e luoghi contigui, e credo siano le varietà della Riviera di Salò, cosa da verificarsi.

Molti altri fichi ho trovato nel Bresciano ma non mi è riuscito di precisarne i nomi.

Il frutto più abbondante negli orti mi è sembrato il pesco e sono stato asicu-

rato che vi viene di una grossezza straordinaria e di somma bontà. Nella collina, poi, infiniti sono i mandorli e di una grandezza straordinaria. Ne ho misurato uno, in un poderino presso la chiesa di San Francesco di Paola fuori Brescia, che aveva il tronco della circonferenza di nove palmi; esso produce circa quattro rubbi di mandorle nell'annata, che si vendono da lire 3 a 4 il rubbo. Si noti però che se sono a guscio duro un peso o rubbo equivale ad una quarta¹², ma se sono a guscio tenero la quarta non pesa che 15 a 16 libbre, ma allora si vendono più care. Quelle tenere sono conosciute col nome di Ambrosine.

In questo stesso podere ho veduto una cedreria¹³ che somiglia a quelle di Salò, costituita da due giardini aventi un gran muro dietro alto circa 30 palmi e due laterali uguali e uno dinanzi di circa otto palmi sul quale s'alzano dei pilastri che servono a sostenere il tetto che vi si pratica nell'inverno per difenderli dal freddo.

Verona, 14 ottobre 1821. Il territorio veronese presenta un quadro di nuovo diverso per i frutti dai paesi che vengo di percorrere.

Già abbiamo veduto che il fico Dottato, che si trova ancora a Bergamo sotto il nome di fico Butirro, più non si vede a Brescia; esso pare pure sconosciuto a Verona. Lo stesso dicasi del fico Gentile, lasciato a Bergamo col nome di fico di Rimini, e del Brogiotto nero, detto a Bergamo fico David.

A Brescia, invece, sono cominciati i fichi della Marca, che qui sono già rari, e i fichi Zuchelli, visti per la prima volta a Bergamo, trovati abbondanti a Brescia e che continuano a Verona. I fichi Madama o Coaschi, che a Brescia sembra ancora si trovino sotto il nome di Barattini, più non si vedono a Verona dove solo continuano, sebbene rari, i fichi Longhetti o della Gotta, e abundantissimi i fichi Negri i quali riempiono tutta la collina di San Bernardo e molte altre e che mi sembrano gli stessi di tutto il Milanese. Vi si vedono pure i fichi Albicelli sotto il nome di fichi Gentili invece di Moscatelli che ricevono nel Milanese.

Vi si trovano invece molte varietà nuove, proprie del paese che andremo ora descrivendo; è però strano che non vi si vedano le varietà del Bresciano confinante, quelle cioè che formano i fichi dominanti del Lago di Garda.

Sono i due fichi bianchi che cominciano nelle corti e nei giardini di Brescia sotto il nome di fichi della Madonna e che somigliano il piccolo al nostro Pissalutto e il grosso al nostro Brogiotto bianco e che si trovano lungo la strada da Brescia a Desenzano e più oltre ancora. Così pare che vi siano rari o poco conosciuti i fichi Cattani del Lago di Garda, che sono neri e lunghi e bifferi, e il famoso fico Faraone di Salò, il quale è così stimato, quando però esso non sia lo stesso che il Verdone del Veronese a cui molto somiglia.

In luogo di questi e in compagnia del fico Moscatello (Gentile) e del Negro che è il dominante, si vedono nel Veronese i fichi Lazzari, i fichi Ranzi e i Verdoni: i primi sono fichi oblonghi, grossi, di un colore rosso-violaceo, di bontà mediocre. I fichi Ranzi sono piccioli, schiacciati un poco e di color rosso-chiaro, da cui forse hanno avuto il nome, e di gusto mediocre; i Verdoni, finalmente, sono fichi grossi come due Brogiotti bianchi o come due Robadi, oblonghi, puntuti al picciolo, compressi alla corona, colla buccia del verde dei Robadi ma più fresca, colla carne grassa, abbondante e mielosa, di grana mezzofina, ossia composta di filetti piuttosto sottili, lunghi, grassi e involuppati di un miele fluido di colore granato e gentile, ossia senza caustico e di gusto grazioso.

Il fico Verdone è quello preferito dai Veronesi ed è il più abbondante sulla piazza, ciò che mi fa credere che sia anche quello più coltivato. Sospetto che



Verona: piazza delle Erbe in una litografia di J.P. Pyne (1838) presso l'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere

possa essere il Verdone di Roma anche là altrettanto apprezzato e che matura in ottobre come questo. Il Verdone di Verona è grosso assai; la sua forma si avvicina a quella del Robado ma ha il collo più allungato e puntuto; la buccia è del verde del Robado ma si tiene più fresca; la polpa è abbondante e grassissima, rossa, a filetti grossi e polputi e miele fluido e gentile. Il sapore non è dei più dolci in questa stagione perché siamo sul finire dei fichi, ma lo dicono eccellente in settembre. Questo fico ha il vantaggio di durare molto tardi, poiché si trova anche ora in abbondanza, mentre tutti gli altri fichi sono quasi finiti, compreso il fico nero che è di quelli che durano di più.

Le pere del Veronese diversificano anch'esse da quelle dei paesi che abbiamo

percorso. In Brescia si trovano abbondanti sulla piazza i peri Gnocchi d'autunno o Pistacchini (anche a Verona si trovano, ma sotto il nome di peri Capuccini o Capuzzini), i peri Bissin (Arancini), i peri Cento-doppie (Del Duca), gli Imperiali. A Verona vi sono sconosciuti o rarissimi. Vi si trovano invece in grand'abbondanza i peri Figghi (Angeliche), Trentosso (Spina Carpi), Limonzini, Passatutti o Norgal di Brescia, Virgolari (Virgolosi), San Germani e, mi dicono, pure i Buoncristiani da inverno, che però non ho veduti.

Ho veduto invece le piante dei Buoncristiani da state (pere Campane) che i Bergamaschi e i Bresciani chiamano peri Turchi e che i Veronesi dicono peri Bergamotti da state. Vi ho veduto, come a Brescia, qualche residuo di peri Botier (Burè bianchi) e mi assicurano esservi i grigi e i rossi e i rugini; il pero del Sangue, detto ancora Languriotto, che è verde fuori e sanguigno dentro e che si pretende assai buono. Fra tutti questi i migliori sono i Gnocchi d'autunno e i Passatutti. In piazza ho trovato anche le pere Martin-sec del Piemonte sotto il nome di pere Canarine o Canellin, delle pere da cuocere non mangiabili crude, e le pere Nizza che non sono mangiabili che mezze come le nespole.

Le uve della piazza di Verona sono:

La Garganega, un'uva che somiglia al nostro Rossese ma a buccia più dura.
Il Zibibbo, che è un'uva coma la Triglia ma rossa.

L'uva Carne o uva da Composta, che è un'uva rossa, grossa, tonda e che mi pare del Pergolone di Roma.

Il Marzemino, uva nera che fa buon vino ma che è ancora stimata per la tavola.

Il Trebiano, che mi pare il Trebiano dei Toscani; è bianco, ma non ben colorito.

L'uva Candiotta, che è il Moscatellone.

Il Moscatello, bianco e nero.

La Bigolona, che è la Passeretta.

I fichi del Veronese sono in parte quelli del Bresciano e in parte sono particolari a questo territorio. Il più comune e uno dei più stimati è il fico Nero che è sempre lo stesso: longo, puntuto al picciolo, un poco aperto alla corona, rigato perpendicolarmente da nervature rilevate che dal picciolo scendono alla corona, di buccia nera, opaca, e di polpa rossa. Io l'ho giudicato sinora il Robado nero dei Genovesi, ma, esaminandolo bene, mi viene il dubbio che possa essere il fico Cavagliere dei Toscani. Dopo il fico Nero per l'abbondanza viene il Verdone, che è il primo in bontà: è un fico grosso, campaniforme-ovale, a buccia verde, screpolata, a polpa rosso-vinosa, abbondante, pingue, mielosa e saporita; non fa fioroni ed è il più tardivo dei fichi. Il Zuccone è il Zuchello di Brescia, fico grossissimo che si dice assai buono. Il fico Rancio è un fico picciolo, piatto e di colore rossiccio. Il fico Zentil mi pare l'Albicello dei Toscani e ora è finito. Il fico Faraone, che è raro a Verona ma che domina nella Riviera di Salò ove è stimatissimo: è verdastrò come il Verdone, ma la polpa è più granata e non fa fioroni. Il Cattano, anch'esso abbondante e pregiato nella Riviera del lago di Garda, è un fico nero e longo e fa molti fioroni; sarebbe egli il Nero?

Si noti che in Verona si dà all'albicocco giallo il nome di Armillo e che si chiama «persego armillado» il pesco cotogno.

La susina Claudia è conosciuta sotto il nome di Amola di Francia. Le ciliegie duracine si chiamano Marosticane, da un paese detto Marostica, e le Amarene si dicono Maraschine. I Veronesi hanno anche l'Amarenone e la Visciola che essi distinguono ma di cui non ho potuto fare un'idea precisa. Il pesco-noce è chiamato «nuspersego». Non saprei quale siano le loro susine. Le loro olive sembrano analoghe alle nostre Pignole e Merline. Le razze principali le chiamano Favarole, Bombolotte e Razzar.

Montebello Vicentino, 16 ottobre 1821. La piazza di Montebello è piena di peri Trent'osso (Spine) e di Centodoppie (del Duca) e di altre pere verdi senza nome. L'uva che è al mercato è per la maggior parte Garganega, ossia della stessa che si vede alla piazza di Verona: un' uva bianca, minuta, di color d'oro, somigliante al nostro Rossese ma colla buccia un poco più dura e non tanto dolce ma gratissima.

San Bonifacio e Soave, 16 ottobre 1821. Partito da Verona sono andato a San Bonifacio, villeggiatura del conte Rizzo di Venezia, sita in pianura sulla strada di Vicenza, vicino alle colline e ho passato una gratissima giornata con questo amico con cui ho visitato i frutti del vicino paesetto di Soave.

In quelle colline vi ho trovato il fico Verdone di Verona, e un altro fico che vi è stimatissimo, detto fico della Resta; vi ho trovato il pero Figo e un altro pero verde, della forma rotonda ineguale e tubercolato e di una polpa fina e sugosa che si mangia in questa stagione e che chiamano pero Bora.

I fichi delle coline veronesi che sono lungo la strada di Vicenza sono i seguenti. Il più apprezzato è il fico della Resta: è un fico oblungo, campaniforme, colla testa più compressa da un lato, a buccia verdastra e a polpa bianco-rossignola; questo fico avvizza, ossia apassisce alla pianta, e allora diventa più sottile e somiglia al Longhetto (fico della Gotta) della Brianza e del Bergamasco; in questo stadio il suo miele è molto concentrato e perciò dolcissimo; la sua pianta viene grandissima e in ciò somiglia ancora al Longhetto.

Dopo il fico della Resta il più apprezzato è il Verdone, lo stesso che il Verdone veronese, che ha il vantaggio di durare assai tardi, essendo ora quasi il solo, assieme al fico Nero, che si trovi sulla piazza.

I Veneziani conoscono le stesse divisioni del pesco che si adottano dagli altri Italiani ma si servono di una nomenclatura particolare: la pesca spiccagnola è chiamata «persego che si lassa», la duracina è chiamata «persego che se tien», la pesca a polpa bianca, e più particolarmente la bella duracina grossa tardiva, è detta «persego di Schiavonia».

L'albicocco è chiamato «Armellin» o «Armilla», ma pare che non conoscano che quelli a polpa gialla, i quali si dividono in Armellin a mandorla dolce e Armellin a mandorla amara.

La ciliegia si divide in due specie: la ciliegia Ceresa e la Marasca; la Ceresa si divide in «calmo», o ciliegia Tenerina, e in «Marosticano» o Grafione. La Marasca poi presenta un'infinità di gradazioni che cominciano dal rosso opaco e finiscono al nero: la Marinella è la nostra Amarena e il Marascone è la nostra Visciola.

Il pero Figo continua lungo la strada da Verona a Vicenza e vi è abbondantissimo e bellissimo. Così il Passatutti e il Capucin.

Vicenza, 17 ottobre 1821. Partito da San Bonifacio sono giunto alle ore undici a Vicenza.

I fichi del Vicentino variano ancora 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, già veduto a San Bonifacio: è un fico verde, oblungo, a carne rosso-chiara che apassisce alla pianta e che dà molto frutto facendo albero molto grande. Somiglia al Longhetto ma è un poco più grosso e quando è ben passo quasi non si distingue.

2. Fico Madonna, somiglia al Madama dell'Appennino lombardo ma è più

picciolo: è oblongo, campaniforme, rossiccio, a polpa bianchiccia; sono in dubbio se sia lo stesso.

3. Fico Albano: somiglia molto al fico Madonna ma è più rosso; lo dicono molto buono in settembre.

4. Fiorentino biffero: è questo il vero Dottato, avendolo visto e mangiato, e vi è stimato sopra di tutti.

5. Fiorentino unifero: ne ho veduta una pianta nella bella villa del conte Carcano Ludovico Volpè, fuori della porta di Vicenza di cui è podestà, e mi è sembrato il fico Gentile dei Toscani; fa molti fioroni oblonghi, gialli e squisiti e pochissimi fichi che abortisce quasi tutti.

6. Fico Zigarino: è una pianta picciola, a foglia picciola, a lobi acuti: fa un fichino grosso come un' Agretta, di color rossiccio, che si oscura maturando e che avizza alla pianta. Pare un fico molto stimato e che abonda sui Colli Euganei.

7. Fichi Bianconi, uno che somiglia al Brogiotto e l'altro più lungo.

Abondantissime poi vi sono le pere; quelle che ho viste sono: Pera Spina, detta Spina Carpi; Martinsecco o Canellino di Verona, detto Canellino; Virgolosio; Sangermano, detto Verdelongo; pero Fico, ossia Angelico; Pistacchino o Capuccino di Verona, detto Ambretta; Passatutto; Canellone; Coastorta; Bora; Cedrino.

Il Canellone somiglia un poco al Martinsecco, ma è molto più grosso, ha le forme meno degradanti nel picciolo, la buccia ora ruginosa-chiara, ora rosseggiante-carminio.

Il Canellino pare di due razze: i piccioli sono più rossi, ma i grossi hanno afatto la fisionomia del Martinsecco e, come quelli, durano l'inverno e sono buoni per le composte.

Il Coastorta è una pera longa, sottile, grossa e con un collo un poco ritorto; la sua buccia è gialla.

La pera Bora è un pò meno grossa della pera Spina e di forma ravvicinante, solo meno larga alla base; la buccia è verde e non pare ingiallisca molto anche nella maturità; ha una polpa verdignola, liquescente, fina e di un gusto analogo alla pera Luisa ma più squisita; questa pera è la stessa che ho trovato a S. Bonifacio e io la considero una varietà di pregio che merita di essere coltivata.

La pera Cedrina del Vicentino è la stessa che la Limonzina del Veronese: è una pera della grossezza e forma della Canellina ma un pò meno longa e di colore giallo macchiato di verde. È abondantissima e serve a provvedere le infinite pere cotte che si vendono sulle piazze, perché non è di gran prezzo.

Padova, 18 ottobre 1821. I frutti che ho trovati sulla piazza di Padova sono i seguenti ¹⁴:

Fico Zigarin verde: è un fichino piccolissimo, fiaschiforme, ossia della forma del Bellon di Finale, un pò compresso alla corona, appuntato al picciolo che è longhissimo e carnoso. I più grossi sono come i Bellon ma ve ne sono di picciolissimi e non più grossi di una nocciola; somigliano molto ai Verdecci del Bolognese e forse sono i medesimi. La buccia è verde, coperta da un polline bianco che la rende grigiastra; la polpa è fina, rossa non granata ma carica, gentile, grassa e mielosa. I bianchi sono quelli dei Colli Euganei, detti Zigarini di monte.

Il Zigarin nero ha la medesima grossezza e la medesima forma ma il suo picciolo è più curvo; la buccia è nera come nel nostro Moreno o nel fico Negro della Lombardia; la polpa è rossa ma meno carica del Verde, gentile, gustosa ma meno dolce e meno dilicata di quella del verde. Sarebbe questo il nostro Bel-lano? Il Zigarino è più picciolo e più mieloso.

Il Verdone non mi pare quello del Veronese e somiglia piuttosto al fico della Resta del Vicentino; è molto stimato ma non vale il Zigarino.

Il Genovese è il Brogiotto nero fiorentino: esso è, in questo paese, lo stesso che in Toscana e non offre le stesse modificazioni che presenta nel Milanese; ciò mi fa dubitare dell'identità di quest'ultimo. Ciò che è certo sì è che il fico Genovese di Padova non lascia dubbio sulla sua identità; il suo gusto non uguaglia quello dei paesi della costa del Mediterraneo, però è riguardato anche qui come il migliore dei fichi e come il più tardivo.

Il Napoletano è il Dottato, né può nascere dubbio avendone tutti i caratteri; anch'esso è stimatissimo e passa per il migliore dei fichi dopo il Brogiotto nero o Genovese.

Il fico Madonna mi pare il Madonna dei Milanesi, ossia il fico Madama dei Bolognesi e perciò il Coasco bianco dei Genovesi: è oblungo, campaniforme, a buccia color di marone ineguale, a polpa biancognola e dolce ma, sul tardare della stagione, la buccia diventa grossa e dura e si apre all'acqua; non lascia però di esser pregiato.

Il Zucon è il Zuchel dei Veronesi e dei Bresciani, il più grosso dei fichi ma non il migliore.

Il Negro continua ad essere lo stesso da Milano sino a qui, sempre uguale e sempre il più comune; se ne veda la descrizione nelle date dei paesi ove l'ho ritrovato¹⁵.

Il pero Alguerrino o Guerrino è l' Ambretta dei Vicentini e il Pistacchino di Roma.

Il pero Bora è di forma irregolare, tuberculato, tondeggianti, di buccia verdognola, con polpa liquescente e squisita; raro a Padova è comune a Vicenza.

Il pero Passatutto è piriforme regolare, a buccia fina, verde quando si coglie e che ingiallisce nella maturità e sviluppa in rosso-vivo un rosso-fosco che lo cuopre di lato; polpa butirrosa, liquescente, squisita; dura fino a dicembre.

Pero Cedrino: è il Limonzino di Verona e il Bianchetto di Venezia; piriforme, compresso alla corona, appuntato al picciòlo; buccia liscia, giallo-chiara canarina, con qualche striscia di verde; polpa carnosa, di poco sugo ma dolcissima e grata anche cruda ma eccellente a cuocere. È in grande abbondanza sul mercato e dai fruttaioli e se ne vendono in grandi quantità dei cotti in tutte le botteghe.

Pero Garzignolo: ha la forma piriforme del pero Reale di Genova, più largo e più curvo del Cedrino; buccia giallo-verdastra, grigiastra, sfumata di rosso da un lato; non buono che da cuocere. La piazza è piena di queste pere cotte all'acqua e che si mangiano dal popolo.

Pera Bergamotta: frutto tondeggianti irregolare, schiacciato alla corona e al picciòlo che è irto, lungo e impiantato sul frutto senza collo e senza incavo; buccia verdastra, polpa sugosa, liquescente, graziosa.

Pero Calamano: è il Pupino dei Toscani.

Pero Spina Carpi: è sempre la stessa che la Spina dei Toscani. I magazeni ne sono pieni ma sono acerbi e si conserva per l'inverno, ma se ne vedono in piazza dei maturi, cosa che è dovuta o al verme di cui sono tocchi o a qualche contusione che ne ha accelerata la maturazione.

Il Virgoloso è il Virgoloso dei Francesi: esso vi è come a Verona e a Vicenza, di un'abbondanza grande; i magazeni conservano gli acerbi per l'inverno e nella piazza si trovano quelli la cui maturità è anticipata da qualche accidente.

I Canellini sono qui, come altrove, di più qualità che si pretende provenire dalla medesima pianta; ve ne sono dei piccioli coloriti di un rosso più esteso

che nel Martin secco, e dei più grossi che hanno il rugineo di quello con qualche macchia del rosso-carminio dei piccioli.

Un'altra pera singolare che si trova in Padova, ma più ancora in Venezia, è la pera del Corso. Io la credo la stessa che la pera Nizza di Verona: è una pera della grossezza di un mezzo pero Reale che non è buona a mangiarsi che quando è mezza come la nespola. In Venezia vi gode di un certo credito; essa vi è portata dal Trevisano.

Pomo Morosino: in Venezia è una mela a buccia lucente, giallignola, sfumata di rosso, a polpa fina e delicata. In Padova e in Vicenza è un frutto a buccia opaca, giallo-cotogna e a polpa carnosa e dolce.

Pomo Ducale: frutto orbicolare, compresso, con buccia verde-giallognola e polpa fina e mediocre.

Pomo dell'Olio: non mi pare il nostro e somiglia al pomo Ducale.

Pomo Rugine: è il nostro Rugine, diverso dal Borda dei Toscani».

A Venezia, dove era giunto intorno al 25 di ottobre, Gallezio rinnovò vecchie amicizie e attivò nuove conoscenze, distribuì ai librai dispense della Pomona Italiana da consegnare agli Associati e si provvide di numerose lettere di presentazione per le future tappe del suo viaggio. Lungo la strada da Venezia a Padova Gallezio fece una sosta a Dolo per visitare, presentato dal generale Chateler, governatore militare di Venezia, il vivaio del sig. Carlo Maupoil, dove venivano propagati soprattutto alberi da frutto francesi. Fra le pagine del diario è conservato il catalogo di questo vivaio al quale Gallezio aggiunse le seguenti osservazioni:

«Reale d'inverno (fruit fondent): somiglia un poco alla Spina Carpi ma ha una grossezza doppia e la buccia verde che, maturando, si tinge appena di giallo.

Bezé de Chaumentel: forma regolare, piramidata al picciolo, ovata alla corona; grossezza media come le Spine mediocri; buccia verde-giallognola, macchiata di ruggine da un lato e colorita di un bel rosso-vinoso dall'altro che lo cuopre per metà; frutto butirroso e liquescente ma squisito; dura fino a tutto dicembre.

Spina d'inverno: frutto oblongo, piramidale, più grosso delle grosse S. Germane e che ne imita la figura ma meno sotile al picciolo e meno decrescente alla corona; buccia verde-chiara che si schiarisce maturando ma non viene mai gialla; polpa liquescente, dura fino a genaro; frutto grazioso ma che non vale il Bezé.

Imperiale a foglia di quercia: frutto che somiglia alla Spina Carpi ma che è più allungato; buccia verdissima e polpa liquescente.

Calvilla rossa: frutto turbinato, rosso costato.

Calvilla bianca: frutto turbinato, costato verdastro.

Pomo di ferro: frutto del paese a forma orbicolare, regolare; buccia di un verde-grigio macchiato di bianco, con qualche striscia di rosso; polpa dilicata, acidula e croccante o ghiaciola, eccellente cruda e migliore cotta; ha la grossezza del Carlo.

Padova, 29 ottobre 1821. Le pere della piazza di Padova sono in minore quantità che in Venezia; collà si vedono in abbondanza il pero Passatutto, il Virgolosio, l'Angelico, il Bianchetto (Cedrino di Padova), il Garzignolo, il pero del Corso, il pero Spino. In Padova non si conosce o è rarissimo il Passatutto e poco noto il pero del Corso. Non si vedono poi, né a Padova né a Venezia, il Bora di Vicenza e il Bergamotto, e raro vi è il Capuccino di Verona, noto a Venezia come Guerrino.

Da quanto ho inteso Venezia è provvista di pere e mele dal Veronese, dal

Trevisano e dal Bassanese, da Este e da Ferrara. I fichi poi li riceve dalle sue stesse isole che ne sono piene; essi sono specialmente il fico Genovese, che a Padova è detto Brogiotto nero, il Napoletano e il fico Madonna. Il fico Sigurino, ossia Seccarino, così detto perché si disicca alla pianta, è invece più abbondante a Padova perché viene dai Colli Euganei e ne ho veduto anche ora sulla piazza: è un fichino campaniforme, con un peduncolo lungo assai, di buccia verde e di polpa rosso-vinosa, dolce ma caustica e, a mio avviso, molto inferiore al Brogiotto nero e al Napoletano. Il Brogiotto bianco non l'ho veduto in verun luogo.

In questo paese vi sono molte Amarene della nostra razza che si moltiplicano di pollone e sono chiamate Marinelle; vi sono delle Visciole di più razze dette Marascone e Visciole; non so se vi sia il nostro Visciolone ma credo di sì. Le Graffione vi sono abbondanti e grosse e si chiamano Marostegane; le nere le dicono Negrone di Padova o Durone. Non so se vi siano le tenerine, ossia le Guignes dei Francesi. Quanto alle susine non credo che vi sia alcuna delle varietà genovesi e toscane. Le figure che ne ho vedute dipinte in vari luoghi e specialmente dal sig. Aqua, disegnatore di fiori e dall'abb.te Guaini che ha una collezione di frutti disegnati da un veneziano detto Catrani¹⁶, sono tutte diverse. Pare che ve ne siano di due razze: l'una di forma oblonga e contiene le Zuchette bianche, le Zuchette imperiali e le Verdacchie, e l'altra tonda, e contiene le Amole (nome che pare consacrato ad esprimere le susine a forma tonda); di queste ne hanno molte, bianche, rosse e nere, e credo vi sia il nostro Pernicone. La Claudia è detta Amola di Francia. Ciò che è da rimarcare si è che la Verdacchia non è verde né fuori né dentro e, sebbene abbia la forma della nostra Verdacchia, ne è però diferente essendo più grossa e di un colore giallognolo, ma si dice assai buona.

Le albicocche vi sono conosciute sotto il nome di armilli, ma pare che siano tutte a polpa gialla. I nostri Alessandrini vi sembrano sconosciuti.

Pare che abbiano delle eccellenti pesche. Il prof. Bonato mi ha vantato le nuspersiche bianche, che dice bianche afatto, le gialle e le marmorate.

Le mele sono un oggetto di molta importanza in Venezia e pare che vi si faccia un immenso consumo sia in istato di frutto fresco, sia per le composte. Tutte le piazze ne sono piene e ne fanno grande mostra le botteghe dei fruttaioli esponendo le paniere a piramide distinte in più qualità e aventi i loro nomi. Nel mercato dei frutti, poi, se ne vedono la mattina delle centinaia di cesti che vi sono portati da tutte le parti ma specialmente dal Ferrarese, da Este, da Monselice e da Treviso. Le varietà più distinte sono le seguenti: mela Morosina, mela Paradisa, mela del Ferro, mela del Filo, mela dell'Olio, mela Cardinale, mela Marzapano, mela Calimana.

La mela Morosina (pomo Morosin) è in Venezia una mela di una grossezza distinta, orbicolare, a buccia verdastra, liscia, sfumata di rosso, a polpa tenera, un poco acidula e bianca; in Padova, invece, e nel Vicentino si dà il nome di Morosina ad una specie di mela turbinata, piuttosto picciola, di buccia gialla, opaca e con una polpa gialla, carnosa e dolce. È questa un poco somigliante all'Apia, ma è più grossa e la sua polpa è più gustosa; avvicina un pò la Renetta, ma è più picciola e di polpa meno fine e sens'acido, e la sua buccia non è così punteggiata; secondo me è una mela mediocre.

In Padova vi sono le lazzarole bianche e le rosse, le giugiole e i melagrani.

Padova, 31 ottobre 1821. Oggi ho mangiato alcune delle pere raccolte nel Vicentino in istato di mezza maturità e perfezionate nel canestrino in cui l'ho tenute fin'ora. Ecco cosa ho trovato.

La pera ovata, oblunga, a buccia verde e liscia, che ho trovato a Brescia e che ho creduto allora una pera Allora, la riconosco ora per una pera Luisa; essa non ha cangiato colore ma si è maturata e la sua polpa, bianca e liquescente, è fina, delicata e gentile ma di poco gusto. La pera Bora, trovata a S. Bonifacio e sulla piazza di Vicenza, è maturata senza cangiare il verde che la distingue, ma l'ho trovata di una pasta fina e saporita; essa è una delle migliori pere che mi conosca. La pera Collotorto, trovata sulla piazza di Vicenza di un colore giallo, è restata lungo tempo senza dare indizio di amollire e perciò la credevo sempre acerba; ma, avendola mangiata, l'ho trovata matura, di polpa giallo-verdognola, morbida, sugosa e di un sapore eccellente. Buona pure ho trovata la Bergamotta che ho avuta in Padova e che è una pera piatta, verdastra ma sugosa e saporita; questa Bergamotta è diversa da quella di Ferrara, Bologna e Modena e non è altrettanto buona; quella di questi paesi somiglia piuttosto alla pera Bora.

Fra gli agrumi che ho osservati nelle cedriere di Strà si devono distinguere varietà che mi sono comparse nuove.

La prima è la Bizzarria: non è questa la Bizzarria dei Toscani ma una pianta sommamente vegeta che porta una quantità di frutti tutti diversi ma non composti; vi ho osservati dei limoni a buccia liscia e a forma ovoidale, delle perettone, dei perettini ed altri di altre forme¹⁷.

La seconda è una pianta che fa dei frutti del color dei limoni ma di una forma che imita le zucche da oglio, stringendosi alla metà della lunghezza che è straordinaria doppia del limone comune e formando un collo che si ingrossa di nuovo verso il peduncolo.

La terza è l'arancio mostruoso, i di cui frutti sono tutti digitati, fetiferi e composti, dirò così, di un numero di frutti impastati l'uno coll'altro e formanti una testa e tanti capi o tondi, o puntuti, o ritorti e tutti chifonés uno coll'altro¹⁸.

Ferrara, 3 novembre 1821. Il viaggio da Padova a Rovigo è assai aggradevole costeggiando i monti Euganei ed incontrando sovente delle belle case di campagna. In questa strada si trova Monselice che resta ai piedi dei colli e che è un paese abbondante di frutti.

Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli.

Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, le Ducali, le Accialine, le mele del Filo e molte altre.

Quanto alle pere non vi ho vedute che le Garofale, ossia le Canelline dei Padovani e che sembrano le Martin-sec dei Piemontesi: esse cuoprono i mercati e non si pregiano solo per cuocersi ma anche per mangiarsi crude, essendo già mangiabili in questa stagione e assai grate, cosa che mi fa sospettare che non siano identiche alle Martin-sec dei Piemontesi.

È difficilissimo a determinare i nomi di tutte le mele di questi paesi e più difficile è il classeggiarle. La Morosina, p.e., è una mela a buccia liscia in Venezia e nel Padovano mentre nel Vicentino è una specie di Appia a buccia opaca e gialla; essa non è più conosciuta con questo nome nel Ferrarese e pare invece ricevervi quello di mela Accialina. Per facilitarsi 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 schiarite in bianco e machiate di rosso: in questo numero vi si troveranno le mele Decie, le Ducali, le Durelle. La seconda conterrà le mele a buccia opaca e di fondo giallo, perlopiù senza misto e rare volte sfumate



Ferrara: il palazzo dell'Università nel primo Ottocento

di rosso: in questo numero vi si porranno le Renette bianche, le Appie, le Morosine, ossia le Accialine. La terza conterrà le mele Rugini, ossia le mele a buccia grezza, coperta di un griggio più o meno carico, perlopiù senza misto e rare volte sfumate di rosso: in questo numero si troveranno le Renette grigie, le Borde, le Rugini di più razze, le Nespole, le Pupine o Calamane.

Io non ho trovato in questi paesi le vere Renette bianche che chiamerò col nome di Appie gentili, siccome somiglianti in colore e in forma alle Appie toscane, ma vi ho trovate le Morosine che sono una specie di Renette, cioè turbinate, a buccia gialla, opaca e untuosa: di queste ne ho mangiate delle dolci e delle gorbe, ma nessuna di polpa così fina come la Renetta. Le Appiole poi sono

più picciole, a polpa anche più dura, dolce ma senza rilievo. La Renetta grigia non si vede neppure in questi paesi che richissimi sono però di mele Rugini di molte varietà, altre dolci altre gorbe e quasi tutte di polpa fina e gustosa ma meno delicata della vera Renetta.

Il Ferrarese è fertilissimo in pere e in pesche. Tutti mi assicurano che queste vi vengono in quantità e di una bellezza straordinaria. Quanto alle pere e alle mele ecco cosa vi ho osservato.

Le pere che si trovano ora nel mercato e presso i particolari sono le seguenti: 1. Pera Angelica gentile; 2. Pera Angelica comune; 3. Pera di Germania; 4. Pera Moscardina; 5. Pera Spina d'Ercole; 6. Pera Virgolosa; 7. Pera Biancarda; 8. Pera Garofalina; 9. Pera Rusticana; 10. Pera Poma; 11. Pera Pianella; 12. Pera Fransossa.

L'Angelica gentile è una pera che somiglia alla pera Spina ma che è più regolare, più oviforme e colla buccia colorita da un lato di un rosso assai vivo; è la vera Spina toscana, ossia la Spina Carpi lombarda. Pare che in questo clima vi sia molto soggetta a essere annebbiata perché la massima parte di quelle che ho vedute in piazza erano come coperte di macchie...».

Le quindici pagine che seguono nel manoscritto sono parzialmente bruciate; essendo il testo limitato alla metà sinistra dei singoli fogli, esso è rimasto indenne solo sul recto. È così persa la descrizione delle pere Angelica comune, di Germania e Moscardina e quella di alcune mele, mentre sono recuperabili, sia pure con qualche lacuna, le seguenti descrizioni:

«La Spina d'Ercole è la vera S. Germana: essa non vi è comune ma si trova in piazza assai sovente colle Virgolose con cui spesso è confusa.

La Virgolosa vi è conosciuta e vi ha un nome determinato: essa non vi è abbondantissima, ma si vede nella piazza e vi è molto stimata.

La Biancarda è la pera Cedrina del Padovano, la Bianchetta di Venezia e la Limonzina di Verona ove è tanto abbondante: essa è rara a Ferrara sebene si trovi in piazza.

La pera Garofalina è la più abbondante delle pere di questa stagione nel Ferrarese: essa presenta, come nello Stato Veneto, molte forme e molte modificazioni di colore che mi hanno fatto dubitare se sia una sola razza o molte e se veramente risponda alla Martinsecco a cui tanto somiglia. È una questione da esaminare ancora.

La pera Ruzzana pare il Burè grigio; è però più oblonga e potrebbe essere una varietà distinta [...] Le mele Decie comprendono molte delle varietà a buccia liscia. La Decia gentile è la più stimata: essa ha un poco di somiglianza alla Carla quando è ancora verde, cioè orbicolare di forma e apiattita al picciolo, con buccia liscia, verdastra e sfumata di rosso; la sua polpa è tenera, gentile e gustosa ma ha un poco di acido. È una mela assai buona. La Decia Durello è un poco più piatta e meno regolare; la buccia è meno liscia e più colorita di rosso e la polpa è dura e carnosa; ha meno sapore. Essa è coltivata molto perché serve al commercio reggendo molto ai trasporti [...] Il prof. Campana mi ha mostrato una pianta di pesco che produce pesche e pesche-noci. Egli mi assicura che presenta ogni anno questo fenomeno senza innesto, gettando irregolarmente dei fiori che allegano delle pesche pubescenti e altri che allegano delle pesche-noci. È questa una Bizzarria come quella dell'arancio di Bizzarria negli agrumi¹⁹ [...] Moltissime poi sono le mele del Bolognese. Vi ho vedute le mele vergate di rosso, chiamate pomi Garofoli e che a me sembrano le Panaje dei Toscani; il mio disegno della mela Trent'oncie ha la stessa buccia ma è più grosso²⁰.

La mela Carota è una mela molto più rossa della Calvilla rossa, ma orbicolare e più picciola. La sua buccia liscia è tutta di un rosso vivo e brillante che pare quello delle pesche-noci.

La mela Calamana grigia è la nostra Pupina e la Calamana bianca è una specie di Renetta: ne ha il colore e la forma ma è fra le Renette picciole e la sua polpa non mi pare così dilicata e così fina.

Il prof. Contri mi ha promesso di prepararmi per l'anno venturo una descrizione dei frutti del Bolognese.

Ho ritirato dal sig. incisore Rosaspina il disegno del fico Verdecchio fattomi dal sig. Luigi Bazoli per mia commissione e l'ho pagato sei talleri, ossia f.chi 31,20. Gli ho lasciato una pera Pistacchina portata meco da Padova (la Guerrina dei Padovani e Veneziani) e ne ho commissionato il disegno...».

L'otto novembre 1821 Galesio arrivò a Modena dove rimase anche il giorno successivo: il tempo necessario per redigere una breve descrizione delle pere locali (purtroppo irrimediabilmente distrutta dal fuoco), di presentare a Corte la Pomona Italiana, di acquistare piante da portare a Finale e di regolare alcune pendenze finanziarie con l'amministrazione del collegio presso cui il figlio Giovanni Battista era convittore.

Transitando per Piacenza descrisse quattro pere (Rodella, Spina, Codatorta e Ducale), ma queste descrizioni sono anch'esse andate praticamente distrutte dal fuoco.

Il 14 novembre Galesio arrivò a Milano, dove per prima cosa si preoccupò di rinnovare vecchie relazioni e di stabilirne di nuove grazie alle lettere credenziali portate con sé.

Il 24 novembre Galesio si recò a Monza per osservare i peri allevati nel vivaio gestito da Ferdinando Villoresi e nel Parco Reale diretto dal di lui fratello Luigi:

«Fra queste varietà ho trovate da pregiarsi: 1. La S. Germana; 2. La Virgolosa; 3. La Buoncristiana, sebbene di polpa grossolana; 4. L'Ambretta, che mi pare l'Arancina dei Toscani e il Bissin dei Bresciani; 5. La Bianchella, che mi pare il Burè d'Inghilterra di Parigi o Luisa di Firenze; 6. L'Imperiale a foglie di quercia, che è un pero tondeggiante, compresso, giallognolo-grigio e che mi dicono eccellente; 8. Il Frangipane, che pure mi vantano assai. Le mele poi si riducono a poche buone e sono: 1. La Renetta bianca; 2. La Renetta grigia; 3. La Pupina; 4. La Carpendola; 6. Le mele Ghiacciola e Nera di Siberia, piuttosto pregevoli per la singolarità che pel gusto.

Milano, 24 novembre 1821. Il sig. Carlo Carli mi ha favorito delle pere raccolte in Casteggio.

La migliore fra queste è una pera senza nome, grossissima, a buccia liscia, giallo-canarina, con polpa dilicata e butirrosa, ricca di sugo e di molto sapore.

La seconda è la Spadona da inverno che trovo la stessa che la Bondin coltivata a Monza, la Luisa dei Fiorentini, la Beurré d'Angleterre di Parigi, la Bagnabarba di Vienna.

La terza è la Bergamotta: è una pera tonda, molto compressa alla corona e alla base, di buccia verdastra, di polpa fina, sugosa e gentile e di sapore mediocre.

La quarta è il pero Limoncino, che somiglia un poco al pero del Duca ma che è più grosso, più regolare e di un giallo più chiaro; la sua forma è più uniforme ma più curta; la buccia è greggia e colorita di un giallo-grigiastro; la polpa è granellosa ma sugosa, saporita e senza acido.

Milano, 8 dicembre 1821. Le pere più comuni in questo mercato sono le seguenti:

1. Spina Carpi: questo frutto vi è in un' abbondanza prodigiosa. Esso vi è portato dalle colline dell' Oltrepò, cioè fra Casteggio e Stradella. Se ne vedono di due forme, cioè di quelli compressi alla base e piramidali verso il picciuolo, di buccia o verde o grigiastria o giallo-chiara, e questi hanno la polpa fina ma insipida. Altri sono più tondeggianti, la loro buccia è più liscia, di un verde più chiaro dante al giallastro e coloriti di rosso da un lato, e questi hanno una polpa più sugosa, più ghiacciola, semicroccante e di un gusto squisito. Sono essi della medesima razza? La differenza che mostrano è essa dovuta alla differente esposizione dell'albero? È questo il problema che mi resta a sciogliere. Io ho trovato queste differenze in quasi tutti i paesi dove si coltivano le pere Spine; dappertutto però questi frutti si trovano mescolati insieme e confusi dai fruttivendoli che li dicono della medesima razza.

2. Pero Virgoloso: è questo un frutto abbondantissimo nel mercato di Milano dove è portato dall' Oltrepò e dal Veronese e si trova pure nelle vicinanze della città e nei monti di Brianza. Pare più bello ancora che nel Genovesato. In generale le Virgolose sono grosse, colla polpa prolungata sopra il picciolo che è grosso, colla buccia di un bel giallo-canarino e colla polpa tenerissima, piena di sugo, saporita sebbene un poco acidula.

3. Pero Spadone da inverno: esso comparisce sotto due forme diverse che formano due varietà distinte sotto lo stesso nome: la prima è lo Spadone oblungo cioè il Buré d'Angleterre dei Francesi; la seconda è una nuova varietà, grossa, rigonfia nel mezzo, decrescente un poco verso la corona; la buccia è verde e tale si conserva anche a maturità.

4. Pero S. Germano: questa pera è assai abbondante nel Milanese, si trova nelle botteghe dei fruttaroli e nei giardini dei particolari, tanto in città quanto nelle campagne di collina e di pianura. Essa vi è bellissima e talora di una grossezza straordinaria.

5. Pero Buoncristiano d'inverno.

6. Pero Martin secco.

7. Pero Sementino: molte varietà ricevono questo nome e tutte destinate per mangiarsi cotte. La più comune viene dall'Oltrepò: è una pera picciola, tondeggiante, di buccia grigiastria, di polpa croccante, aspra e granellosa ma eccellente da cuocersi.

Milano, 15 dicembre 1821. Avendo consultati i fruttaroli più culti sulla differenza che si fa in Lombardia fra le magnaghe e gli albicocchi, mi è stato risposto che la magnaga è l'albicocco a mandorla dolce e l'albicocco è quello che ha la mandorla amara; si aggiunge che la magnaga ha la polpa gialla, la buccia greggia e di un colore di zaferano coperto di rosso, mentre che l'albicocco ha la polpa di un giallo-biancastro e la buccia, che risponde allo stesso colore, è più liscia e senza rosso. Oltre ai sudetti caratteri la magnaga si distingue per il sapore che è più forte che nell'albicocca, la quale è insipida e poco stimata. Da tutto questo e dalle ulteriori indagini fatte ho riconosciuto che in questi paesi l'albicocca a polpa bianca non vi è che a nocciolo amaro e che quella a nocciolo dolce vi è sconosciuta, ciò che fa unire questo carattere, che è comune alle due specie, alla sola specie delle magnaghe. Ma quando si naturalizzino in questo paese tutte le diverse varietà di albicocco, e che si riconosca che ve ne sono di quelle a mandorla dolce e di quelle a mandorla amara in ambo le razze di gialle e di bianche, allora la definizione della magnaga dovrà essere ristretta al carattere giallo della polpa e della buccia e resterà alle bianche il nome di albicocco».

*Ormai sulla via di ritorno Gallezio transitò da Pavia l'otto dicembre e riuscì a fare associare alla Pomona Italiana l'Orto Agrario della locale Università*²¹.
Alla vigilia di Natale Gallezio rientrò finalmente a Finale.

Note

¹ Nel manoscritto manca la descrizione della polpa.

² Soldo: Moneta di rame del valore di 0,04 lire (Martini, o.c.).

³ Somma Lombardo: in questa località esisteva un monumentale cipresso (*Cupressus sempervirens*) il cui fusto, al tempo di Gallezio, misurava ben sedici piedi di circonferenza. Colpito da un fulmine nel 1850, quest'albero monumentale morì nel settembre del 1944 dopo un violento fortunale. Quando fu abbattuto l'albero misurava più di 160 cm di diametro; i dendrocronologi stabilirono che esso aveva circa 700 anni di età. Una gigantesca rodella di questo cipresso si trova nei depositi del Museo Civico di Storia Naturale di Milano (cfr. E. Banfi, *La Siloteca Cormio*, Milano, ed. Museo Civico di Storia Naturale, 1987).

⁴ La gigantesca statua di San Carlo Borromeo, detto San Carlone, si trova in frazione Dagnente di Arona ed è alta m 23,5 (m 34 con il piedistallo). Carlo Amoretti così la descrisse nel suo *Viaggio da Milano ai tre laghi Maggiore, di Lugano e di Como* (Milano, per Giovanni Silvestri, 1824): «Il Colosso sorprende a ragione chiunque lo esamina. Esso è così ben proporzionato che da lungi il reputi una statua gigantesca e nulla più: pur ha 66 piedi d'altezza, oltre al piedistallo di granito, che ne ha 46. La testa, le mani e i piedi sono di bronzo fuso: il resto è di grossa lastra di rame». La statua, opera del pavese Sirio Gianella e del luganese Bernardo Falconi, fu terminata nel 1692 e costò ben 122.000 lire milanesi (cfr. F. Medoni, *Memorie storiche di Arona*, Novara, Tip. P. A. Iberris, 1844).

⁵ Lago Maggiore.

⁶ Si tratta del ceduo di castagno.

⁷ I giardini dell'Isola Bella sono descritti da Carlo Amoretti (o.c.) come segue: «Dieci giardini, posti uno sopra l'altro a foggia di scalinata colossale, veggonsi in prospetto; da un lato vi è una ridente selva di aranci vetusti e fronzuti, sostenuta intieramente da archi fondati nel lago, e dietro ad essa un folto e nero bosco di sempre verdi allori altissimi, entro cui mormoreggia e spuma un'artificiale cascata. Le torri, gli archi, le statue rompono il verde ridente delle limoniere che tutte cuoprono le pareti, frammiste a luogo a luogo di fiori d'ogni forma e colore».

⁸ La descrizione degli effetti della potatura sul comportamento di questo agrume è coerente con la variabilità e la instabilità dei caratteri delle citochimere mericlinali e settoriali.

⁹ Lezzeno.

¹⁰ San Colombano al Lambro.

¹¹ Quarta: quartaro; misura di capacità corrispondente a 7 litri (A. Martini, o.c.).

¹² Cedrera: giardino di agrumi. È inverosimile che Gallezio non abbia dedicato agli agrumi del Garda l'attenzione che essi avrebbero senza dubbio meritato data la loro importanza.

¹³ Stupisce che Gallezio non abbia fatto menzione dell'Orto Agrario dell'Università di Padova che, sotto la direzione di Luigi Arduino, docente di Agricoltura, fu sede vivace di ricerche agronomiche e importante centro di acclimatazione di specie esotiche (cfr. P.G. Zanetti, *L'Orto Agrario e la cattedra di Agricoltura dell'Università di Padova*, Padova e il suo territorio, VII, 35: 16-20).

¹⁴ 11, 28 e 29 settembre; 16 ottobre.

¹⁵ Gallezio acquistò per 51 fiorini da don Gregorio Guaini, dilettante di botanica e arte, diciassette disegni di frutti padovani eseguiti da B. Catrani.

¹⁶ La Bizzarria di Strà non era di origine chimerica, come quella del giardino dei Panciatici di Firenze e la diversità di forma dei suoi frutti era solo da attribuire all'eteromorfismo proprio dei limoni.

¹⁷ Si tratta degli agrumi digitati e fetiferi, già raffigurati nelle tele di B. Bimbi e descritti da Aldrovandi, Ferrari, Volkamer e Marsili (oo.cc.). Cfr. anche: Baldini E., *Polimorfismo e teratologia dei frutti nel genere Citrus: riscontri storici e attualità biologiche*. Rend. Acc. Sci. Bologna, VI, 1988: 127-161.

¹⁸ La pianta era evidentemente una citochimera autogena derivante da mutazione gemmaria di tipo mericlinale e quindi instabile.

¹⁹ Mela Panaia. In: *Pomona Italiana*, o. c.

²⁰ Gli artifici amministrativi imposti dalla burocrazia governativa non sono solo cosa di oggi: per approvare la sottoscrizione della *Pomona* da parte dell'Orto Agrario di Pavia il prof. Giuseppe Moretti della locale Università chiese a Gallezio di rilasciare una quietanza anticipata di 296 franchi, da incassare però solo nel 1823: «...un respiro di due anni nel pagamento delle due annate arretrate, per le quali però è necessario io faccia la ricevuta perché non si accordano i fondi della contabilità di quegli stabilimenti che sopra presentazione di un documento di avvenuto pagamento»).

11. Viaggi in Liguria e Piemonte (1822-1823)

Il 25 marzo 1822 Gallesio, trovandosi a Genova, raccolse «lungo lo stradone della Polcevera» dei fiori «rosacei» di pesco per farli dipingere da Domenico Del Pino a complemento di quelli «a petali curti più chiari» (cioè «campanulacei») che erano stati raffigurati nel 1820. Cinque giorni dopo, rientrato a Savona, si recò a visitare una magnifica pianta di pistacchio in procinto di fiorire che si trovava presso un certo sig. Picco che l'aveva ottenuta da un seme importato nel 1767 da Palermo e che per un certo tempo aveva anche prodotto, essendo in presenza di un impollinatore, morto il quale la fruttificazione risultò compromessa.

A Genova e a Savona Gallesio fu di nuovo tra la fine di maggio e la metà di giugno, e poi ancora in autunno. Gallesio tornò infatti a Savona verso la metà di ottobre per controllare i frutti del pistacchio del sig. Picco, trovando che quelli ancora attaccati erano privi di mandorla mentre quelli caduti al suolo «contenevano un grano tondo-oblungo, coperto di una pellicola bruna e contenente una mandorla del colore e del sapore dei pistacchi del commercio». Sotto l'albero, poi, c'erano numerose pianticelle nate spontaneamente da seme, per cui Gallesio si domandò se il polline potesse provenire «da qualche fiore maschile presente sullo stesso albero, oppure dai terebinti selvatici, numerosi in zona». Raccolse quindi alcuni semi che, posti in due vasi a Finale, germinarono dando origine a quattro plantule che verso la fine di agosto del 1823 erano divenute già alte mezzo palmo.

Il diario di novembre riporta solo brevi osservazioni su alcune pere tardive.

«Genova, 1 novembre 1822. Due razze preziose di pero ho trovate nel mio viaggio.

Una è la Burè d'inverno che ha tutta l'apparenza di un Burè ma è un poco più piccola e più tonda; la buccia finora è verdastra come nei Burè acerbi; la polpa non si può ancora conoscerla ma pare pastosa e mi assicurano che è eccellente e che dura molto tardi.

L'altra è la pera Camogina d'inverno che è la vera Pistacchina di Roma: essa comincia ora a maturare e deve riguardarsi come l'anello che s'attacca all'Angelica e che precede la Spina e le altre pere vernine».

Il 20 novembre 1822 Gallesio si recò nei castagneti di Cairo Montenotte dove trovò alcune cultivar eccellenti, press'a poco le stesse del resto dell'Appennino ligure, cioè Cirie, Salvaie e Gabbiane, quest'ultime poco diffuse nonostante la bontà e la leggerezza dei loro frutti. Il diario riporta anche osservazioni sulle mele Carpendole e su alcune pere vernine che il Gallesio aveva conservato in casa:

«La Carpendola di Sassello, detta anche Pupina dolce, non mi pare quella del Piemonte; essa è turbinata ma non compressa alla corona, gialla macchiata di turchese chiara, con polpa compatta, delicata e gustosissima. Le pere S. Germane sono preziose pel loro sugo ma poche maturano bene. Le Buoncristiane sono buone a cuocersi ma sempre granellose. Le Allore, squisite quando si cuociono, sono dure quando si mangiano crude. Fra tutte mi trovo più contento delle Succotte (pere Spine)».

Il diario s'interrompe fino al giugno del 1823, quando Gallesio intraprese un nuovo viaggio in Piemonte per rientrare nuovamente a Genova il 16 agosto successivo.

Vari erano gli scopi di questo viaggio: partecipare come membro corrispondente di nuova nomina a un' adunanza dell' Accademia delle Scienze; curare la distribuzione delle dispense della Pomona Italiana agli Associati incassando le relative quote; ottenere dal Ministro della Guerra una «pensione di ritiro colla libertà di lasciare l'impiego di commissario di leva in Savona»; candidarsi per il titolo di cavaliere di S. Maurizio e Lazzaro¹; sbrigare, infine, alcune commissioni affidategli da amici di Finale.

Prima di mettersi in viaggio Gallesio si era recato a Celle, nei pressi di Savona, per visitarvi «un pistacchieto, formato da piante femminili e da altre con fiori maschili, tutte innestate su terebinto, localmente detto cornaro, spuggin o scornabecco».

Il 26 giugno Gallesio arrivò a Torino e, come sua abitudine, si affrettò a visitare i mercati dove trovò i seguenti frutti:

«1. Ciliegie Grafione rosse; 2. Ciliegie Grafione nere; 3. Ciliegie Visciole rosse; 4. Ciliegie Visciolone nere; 5. Albicocche bianche tonde; 6. Albicocche un poco più grosse e meno tonde; 7. Albicocche gialle picciole; 8. Pere Tanners.

Le ciliegie Grafione sono delle vere duracine, ma un poco più grosse dei nostri Grafioni e di un fondo bianco appena sfumato di un roseo-leggero che lascia un grande effetto al bianco del fondo. Sono di un gusto meno dolce delle nostre, forse a causa della stagione piovosa che si ha in quest'anno.

Le Visciole rosse, conosciute in questo paese sotto il nome di Griotte, sono Amarene grossissime, di gusto grato, con pochissimo acido. Sono piante che s'innestano, I loro rami sono lunghi e flessibili e somigliano a quelli delle Amarene ma più forti e più grossi; non hanno la fisionomia delle nostre Visciole.

Le Visciolone, dette qui Visciole, sono come le nostre; tonde, nere, a picciolo più o meno curto secondo le varietà, più dolci delle Griotte e forse un tantino più grosse. Non ne ho veduti gli alberi, perché pare che si coltivino alla montagna.

Le ciliegie di Spagna sono eguali a quelle del Genovesato e sono le Ciliege-susine dei Toscani; la piazza di Torino ne è piena e ne ho vedute le piante in tutti i giardini dei dintorni, egualmente che a Valperga, nel Canavese, a Bruino e in altri luoghi.

Gli albicocchi sono pure in questi paesi di un'abbondanza straordinaria: ne ho veduto di tutte le specie. I primi vi sono portati dal Genovesato e sono i Lucenti di Savona e poi gli Alessandrini a nòcciolo amaro; essi però si coltivano anche qui in ispalliera, allomeno i secondi. Io vi ho trovate non solo le varietà conosciute da noi, ma ancora alcune altre, pare un pò diverse. Per più di quindici giorni la piazza è piena di albicocche bianche di spalliera, e se ne vedono di colorite di rosso a mandorla amara e delle bianche intere a nòcciolo dolce di più forme e dimensioni, ma tutte fini, delicate, sugose la più parte picciole e tondegianti. Nel mentre si mangiano le albicocche bianche da spaliera dal Piemonte, la piazza è piena di albicocche gialle che vengono dal Genovesato; esse sono un poco più grosse, più oblunghe, di un giallo-zaferano che si carica ancora più nell'interno e hanno una polpa giallissima, pastosa, mancante di sugo e di un sapore caustico e forte. A queste albicocche di Marina, che credo si coltivino anche in Piemonte, succedono le Armagnane e poi le Albicocche-pesche: le prime sono albicocche assai grosse, a buccia fra il giallo e il bianco, punteggiate di macchiette di rosso-sanguigno, colla polpa gialla ma meno carica di quella delle gialle di Riviera che se non sono i nostri Mazza-cristiani molto vi somigliano; esse chiudono un nòcciolo amaro. Questa varietà è la più abbondante nel Piemonte e presenta un'infinità di gradazioni nella sua maturità; io ne ho vedute

all'aria aperta e in ispalliera, non solo intorno a Torino, ma nelle colline, a Bruino, a Valperga ed altrove e dappertutto ne ho trovate di diversi gradi di maturità; al 30 luglio se ne vedevano ancora a Bruino e a Valperga nelle spaliere in gran quantità e ancora lontane dalla maturità. La piazza ne è ancora piena. Finalmente l'ultima qualità di albicocche che si mangiano in Piemonte sono l'Albicocca-pesca, conosciuta sotto questo nome dai pomologi e dagli erbivendoli: è questa un'albicocca più grossa delle altre, la di cui buccia è più gialla che bianca, però meno carica di quella delle albicocche gialle comuni; non ha, come gli Armagnani, il punteggio rosso che gli caratterizza. È questa una razza che però si confonde e si riunisce facilmente all'Armagnano e che è chiamata albicocco Persico per la grossezza, sebbene non abbia dei persici neppure l'apparenza; queste due razze durano molto tardi.

Le pere sono abbondanti nella piazza di Torino e vi vengono dalla collina del Monferrato e specialmente da Giavenna, Pinerolo e Saluzzo; molte pure se ne vedono nei giardini della città e dei contorni, ove si coltivano generalmente all'oltremontana, cioè a conocchia o a umbuto o a spalliera². Non si vedono che le vecchie piante venute a «pieno vento», in libertà, e queste, che sono più grosse delle altre perché inestate sul pero spontaneo, sono per lo più Camogline, Burè bianche e grigie, Martinsec, San Germani, Virgolosi e Buon Cristiani da state. Le piante più giovani, foggiate ad arte, sono tutte più picciole perché inestate sul cotogno; queste sono delle specie indicate e più di altre venute dalla Francia che vanno poco.

Sulla piazza si vedono per i primi i Tanier (nome che è una corruzione di Printanier), i Giappeu, i Sant'Anna, i Double fleur, i Moscatelli e diversi altri peracci cattivi che non meritano di essere descritti. Vi ho veduto però ancora i veri Moscatellini sotto il nome di Moscattin e che vengono dalla collina di Moncalieri. Vi sono poi i Buoncristiani e questi somigliano ai nostri nell'albero, nella foglia e alla forma del frutto, ma questo è un pò meno grosso e meno rosso e con una polpa meno grossolana e più aquosa delle nostre ma meno saporita e con un poco di gusto di moscato.

Il più abbondante e stimato è il pero Camogolino, che è il pero Perla dei Toscani: la piazza ne rigurgita dal principio di luglio alla metà di agosto.

Sul principio di questo mese compare un'altra pera nuova per me: è questa la Bruttabon de Giavenne, così chiamata per la rozzezza della sua buccia e la bontà della sua polpa³; alcuni pretendono che siano due varietà diverse, altri vogliono che sia una sola modificata dalla grassezza del terreno e dalla forza dell'albero: i picciòli sono tondeggianti, compressi alla corona, appena degradanti al picciòlo, di buccia grigio-verde, coperta di ruggine intorno alla corona e all'inserzione del picciòlo e spesso per tutta la superficie; la polpa è bianca, sugosissima, si scioglie in bocca e ha un gusto dolce e saporitissimo. I grossi sembrano meno ruginosi. Questa pera somiglia alla pera di Francia che ho alla Villa portata da Montpellier, ma quella è insipida e questa è gustosa. Non ho veduta ancora in questi paesi né la nostra Brutt' e buona né la Spadona.

Ho trovato sulla piazza la pera Reale.

Le pere le più abbondanti sulla piazza sono le Camogline, le Buoncristiane da state, le Bruttebuone di Giavenne, grosse e picciole, e le pere Double fior o Doppio fiore: è questa una pera più grossa della Reale e il di cui albero è fecondissimo; il frutto è un poco più compresso alla corona e più rilevato al centro della Reale; la buccia è biancognola, non liscia; la polpa è sugosa ma acida e di pasta mediocre. A Saluzzo è chiamata pera Bruschetta o Lardè.

Torino, 13 luglio 1823. I fichi delle colline torinesi sono:

Fico Raro: «*Ficus carica sativa, bifera, grosso medio, costato, maxime oblongo, cauda exili, cortice nigro, pulpa flavescente, pulpa ..., vulgo fico Raro*»: è un albero grande, a rami lunghi e sparsi, a foglie tri-quinquelobate, a lobi curti e ottusi. Il frutto, che comincia a maturare, è grosso, nero-rossiccio, rilevato longitudinalmente da coste frequenti che si rendono meno visibili nella massima maturità, e con una coda sottilissima. Il fico, più picciolo, vi somiglia però nella forma. È questo il fico più comune nel Torinese: io ne avevo veduto la piazza piena nel settembre del 1817; si vede comune in Pavia e in tutto il Milanese.

Fico Datto: «*Ficus carica sativa, bifera, grosso maximo, campaniformi, cortice viridi violaceo-rubente, pulpa flavescente, mellifera, vulgo fico Datto*»: è una pianta piuttosto picciola, a rami dritti, più curti e più raccolti del fico Nero, a foglia quinquelobata e a lobi stretti e profondi; il fiorone è grossissimo, oblongo ma colla coda grossa e quasi nulla, a buccia costata, tinta di un rosso-violaceo sopra un fondo verde e a polpa rossignola, composta di fiori polposi e grossi; il fico autunnale, più picciolo, vi somiglia nella forma. Pare questo il fico della Madonna dei Milanesi, il Bezoso della val di Magra, il Vezzoso dei Piacentini, il Datilo dei Toscani, il Coasco dei Genovesi. Forse il nome di Datto è una corruzione di Datilo, nome che deriva dalla sua delicatezza; esso è il più comune nel Torinese dopo il fico Nero ed è ancora più stimato.

Fico della Maddalena: «*Ficus carica sativa, bifera, grosso medio, loboso, cortice albescente, pulpa rubescente et mellifera, vulgo fico della Maddalena*»: l'albero è a rami dritti e raccolti, a foglia quinquelobata e a lobi ottusi. I fioroni sono verdognoli chiari e passano fra i migliori. Questa varietà ha tutta la simiglianza al fico Bitontone dei Toscani, ossia al Bufalo dei Genovesi.

Fico Avarengo rosso: «*Ficus carica sativa, bifera, grosso medio sferico in vertice compresso, cortice flava e rubente, pulpa liquescente floribus minimis, ficu minori*».

Fico dall'osso: «*Ficus carica sativa unifera serotina, fucu oblongo alio ficu superfetatione includente, cortice nigro...*»⁴

«*Ficus carica bifera, grosso oblongo minori, cortice glabro, livide viridi tenuissima, pulpa sub-cortice violacea in medio flava-rubente, floribus parvis in molle natantibus*. Fico ...»⁵: questo fiorone che ho trovato nella piazza di Torino, somiglia al fico Monaco della val di Magra, che deve essere il fico Troiano dei Napoletani; è mediocre, oblongo, senza coda, coll'epidermide sottilissima e che si attacca alle dita e colla buccia sotile, violacea interiormente, colore che si comunica ad una zona della polpa che però nel centro è di un rosso sparuto, a fiorellini piccioli ma non tanti, in un miele abbondantissimo e dolcissimo; è questo il fico i cui frutti autunnali sono preferiti per la secagione.

Valle di Reaglie, 13 luglio 1823. I fichi di questo territorio sono:

Fico Nero: biffero; fiorone oblongo, costato, a buccia nera, sottile, polpa rossa.

Fico della Maddalena: unifero, precoce, a frutto turbinato, bianco, liscio; pare il Bitontone dei Toscani.

Fico dell'Osso: unifero, serotino; frutto nero, oblongo, con una superfetazione all'interno.

Fico Datto o Dottato: unifero, precoce; fico grossissimo, oblongo, con coda grossa, curta, con buccia verde-biancognola, avente dei rudimenti di coste prima della maturità, liscia nella maturità; ramo diritto e forte, portante dei rudimenti di serotino verdognoli e caduchi.

Avarengo bianco e rosso: fico globoso, compresso. Il bianco è verdognolo, il rosso ha un rosso leggerissimo.

Fico di Rivera: pare il Monaco della Lunigiana e il Troiano dei Napoletani: è oblungo, mediocre, di un verde totale e oliva.

Valperga, 23 luglio 1823. Valperga è un castello delizioso dove sono stato accolto con amicizia dal conte Civrone di Valperga, naturalista cultissimo e coltivatore passionato di frutti e di agrumi.

Le pesche di questo territorio sono le seguenti:

Cerasina: è questa la Nocciolina gialla, ossia l'Avant-pêche dei Francesi. È una peschina picciolissima, a polpa gialla, a buccia giallignola, coperta di un bel rosso, a polpa spiccagnola gustosissima.

Brougnon rouge: è questa la pesca-noce spiccagnola bianca comune. È tonda, di buccia verdognola, coperta quasi interamente di un corallino-paonazzo lucente e vivissimo; la polpa è biancognola e si stacca dal nòcciolo.

Brougnon blanc: è una pesca-noce duracina a polpa bianca; pare tardiva.

Maddalena bianca precoce: è la Maddalena bianca dei Toscani, spiccagnola, a polpa bianca, a buccia rosso-paonazza; comincia ora a maturare.

Le pere del territorio sono le seguenti⁶:

Pero Basolo: è una pera estiva precoce, indigena nel paese e comunissima essendo molto fertile. È una delle prime a maturare dopo la San Pietro, somiglia alle San Piero verdi del Genovesato, ma è un tantino più grossa e ha un gusto di moscato; la polpa, poi, è aquosa e di gusto mediocre; la buccia è verde, dante nel giallognolo nella massima maturità.

Pero Moscatellino: è il vero Moscatellino che ho ancora veduto a Torino.

Pero Madamin: è un pero del paese, assai comune; è un moscato un poco più grosso del Moscatellino, con molto profumo ma meno gradevole.

Pero Camogolino: è il Camogino dei Genovesi, abbondantissimo e molto stimato.

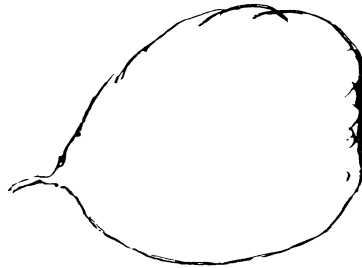
Pero Buon Cristian di state: è questo il vero Buoncristiano dei Francesi, il Sucotto de Genovesi e il Campana dei Toscani. Si noti che sulla piazza di Torino ho trovato i giorni scorsi delle pere somiglianti al nostro Sucotto o Buoncristiano, ma più picciole e che ho trovate sapere di moscato. Pure esse sono chiamate dai fruttivendoli Buon Cristiane; hanno un poco di somiglianza colle pere Rose o Grosse Moscate dei Genovesi; sono mediocri.

Valperga, 29 luglio 1823. La migliore varietà di fichi del territorio di Valperga è quella conosciuta sotto il nome di Inganna-Paesano⁷: è una pianta mediocre, a foglie lunghe, picciole e a lobi ottusi. Il fico estivo è raro, abbondante invece il fico delle vendemie. Il primo è campaniforme, coperto di una buccia verde-grigia, somigliante a quella del fiorone Monaco; la polpa è grassa e mielosa, circondata, sotto la buccia, da una zona violacea-carrica, coi fiorellini bianchi, natanti in un miele rossiccio. Il fico della vendemia⁸ è più picciolo, oblungo, a peduncolo più lungo, colla buccia uguale ma colla polpa più rossa e senza la zona violacea del fiorone; matura in settembre, è abbondante assai e migliore a seccare e il solo che si secchi in questi paesi. Pare abbia qualche analogia con l'Inganna-villani dei Bolognesi, ma differisce dal fico Verde che ho veduto in Torino e che somiglia tanto al Monaco.

Il secondo in bontà è il fico Datto: questo fa una pianta mediocre, a rami raccolti, a foglie quinquelobate e a lobi sottili e profondi. I suoi fioroni sono abbondanti e grossissimi e i più grossi dopo i cosiddetti fichi Grossi; non ha coda e pende da un peduncoletto legnoso, grosso e curto; ha la buccia di un rosiccio-carrico verso la corona e finisce in verdastro verso il picciòlo; la polpa

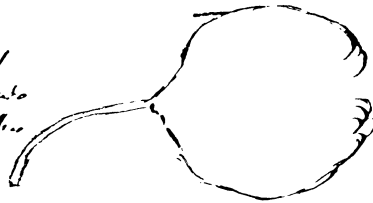
Valperga. 24. Luglio 1823.
Pere del Territorio.

1. *Bero Basolo*. È una pera estiva precoce indigena nel paese e come massima essendo molto fertile: È una delle prime a maturare, cioè dopo la Santista, e il bero della Muggia. Somiglia alle Santiere verdi del Genovesato, ma è un tantino più grossa e ha un gusto di mezzato: la polpa poi è acqua e di gusto medievole, e la buccia verde dante nel giallo-gnolo nella massima maturità. Ne ho veduti molti sulla piazza di Torino.



2. *Bero Mezzatellino*. Certo in bous. È il vero mezzatellino che ho ancora veduto a Torino.

3. *Bero Madamin*. È un bero del paese appena comune. È un mezzato un poco più grosso del mezzatellino con molto profumo ma meno gradevole.



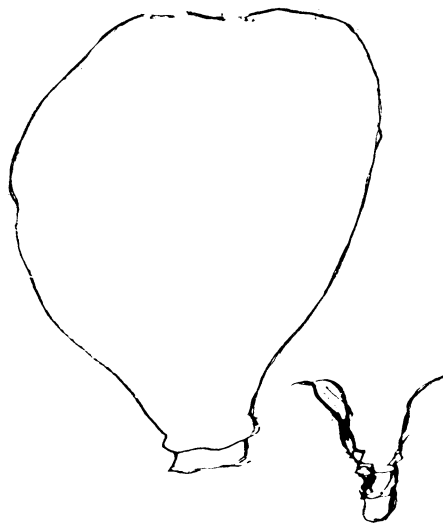
4. *Bero Camogliano*. È il Camoglio dei Genovesi. È abbondantissimo e molto stimato.

5. *Bero Buon Cristiano di state*. È questo il vero Buoncristiano de' Francesi, il succotto de' Genovesi, il Campana de' Napolitani. Si noti che sulla piazza di Torino ho trovata i giorni scorsi delle pere somiglianti al nostro succotto o Buon Cristiano, ma più piccole, e che ho trovate tappe di mezzato. Queste sono chiamate dai fruttuandoli Buon Cristiano. Hanno un poco di somiglianza colle pere Rose e Grosse mezzate de' Genovesi: sono mediocri.

Il Fico grosso è uno dei fichi che nel Canavese distinguono col nome di Fica Figa. Eggi è rigorosamente unifero precoc; perchè fa una gran quantità di fioroni, e pochi e rarissimi fichi.

Il suo fiorone è il più grosso di tutti i fichi del Canavese. È campaniforme. La buccia è rigata longitudinalmente di fondo verdogiallognolo coperto di un ragnuolaceo chiaro. La polpa è composta di fiorellini pulpati grossi e bianchi, con una tinta leggera di rosiccio nel quale s'apporta il bianco del calice peluto che chiude il granellino.

Eggi somigliano al Fico bortouche de Nojani: Ne hanno un poco la forma sebbene piano meno regolare. La buccia è quasi la stessa, e la polpa pure. Bore un fico stimato.



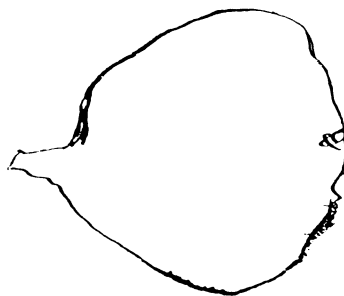
Fica bianca. Fa un albero grossissimo a foglia larga grande trilobata e qualche volta intiera, a frutto serotino, qualche volta bifero. Fiorone oblungo a coda di ditta e sottile, a buccia biancognola, a polpa violacea nera.

Fico autunnale eguale, molto simile.

Simiglia al nostro piffalutto.



Bianco Rotondo - l'albero medio. serotino a foglia quinquelobata al di sotto. Ordinariamente serotino qualche volta bifero. Fiorone campaniforme compreso alla corona senza coda, a buccia verdastrobianca a polpa giallognola rossa delicata. Fico serotino più piccolo ma della medesima forma e colore.



G. Gallesio: descrizioni e profili di alcuni fichi piemontesi (in *Giornale...*, 29 luglio 1823)

è grassa, a fiorellini minutissimi, natanti in un miele giallognolo-chiaro che li colora e che non lascia quasi vedere il loro bianco. Il fico della vendemia è molto più piccolo, colla buccia eguale e la polpa un poco più rosiccia; è esso pure abbondante. È questo il fico della Madonna del Milanese. È pure abbondante sulla piazza di Torino e nella collina.

Il fico Nero è una pianta grande che fa fioroni e fichi, entrambi molto costati

quando sono acerbi ma che poi si stendono nella maturità e diventano quasi lisci. I fioroni non sono abbondanti che in certi anni freschi ed umidi come questo; sono oblonghi, colla coda distesa e sottile, colla buccia nera, colla polpa grassa, a fiorellini mediocri e coloriti di rosso dal miele che li investe. I fichi della vendemia sono quasi uguali in grossezza ed in forma ma sono più abbondanti. Pare lo stesso che si vede sulla piazza di Torino in abbondanza.

Il Grassotto è una pianta mediocre. Il fiorone, che non è abbondante, è picciolo, di buccia rossiccia, di polpa bianca come il Coasco bianco. Il fico autunnale è più picciolo, di forma eguale e polpa eguale; è un fico mediocre.

Fichi Morelli: fanno un albero mediocre, a foglia trilobata, qualche volta ottusa, rare volte bifera, per lo più serotina, a fiorone tondo, compresso alla corona, a buccia nerastra, a polpa rosiccia-chiara e a fiorellini grossi. Gli autunnali sono più piccioli ma della medesima forma e colore.

Il fico Grosso è uno dei fichi che nel Canavese distinguono col nome di fica Figa; esso è rigorosamente unifero precoce perché fa una gran quantità di fioroni e pochi e rarissimi fichi. Il suo fiorone è il più grosso di tutti i fichi del Canavese, campaniforme, con buccia rigata longitudinalmente, di fondo verde-giallognolo coperto di un rosso-violaceo chiaro; la polpa è composta di fiorellini polputi, grossi e bianchi, con una tinta leggera di rosiccio nel quale risorte il bianco del calice polputo che chiude il granolino. Essi somigliano al fico Portoghese dei Toscani; pare un fico stimato.

Fica Bianca: fa un albero grossissimo, a foglia larga, grande, trilobata e qualche volta intera, a frutto serotino, qualche volta bifero. Fiorone oblongo, a coda distesa e sottile, a buccia biancognola, a polpa violacea-nera. Fico autunnale eguale, molto stimato, somiglia al nostro Pissalutto.

Bianco rotondo: albero mediocre, a foglia quinquelobata con lobi ottusi. Ordinariamente serotino, è qualche volta bifero. Fiorone campaniforme compresso alla corona, senza coda, a buccia verdastro-bianca, a polpa giallignola-rossa, dilicata. Fico serotino più picciolo ma della medesima forma e colore.

Il Canavese non è mancante di fichi. Essi abbondano assai nella collina e specialmente nelle vigne; se ne vedono ancora in pianura nei giardini. Le qualità sono circa dieci; tutte fanno fichi fiori che chiamano fichi Mousson, ma alcune gli fanno in quantità e portano pochissimi fichi d'autunno o fichi della vendemia, altri ne portano abbondantemente degli uni e degli altri, altri ancora finalmente portano pochi fioroni e molti fichi autunnali. Fra i primi, ossia fra quelli che portano molti fioroni e pochi autunnali sono la fica Grossa; quelli che portano fioroni e fichi autunnali sono il Datto, la fica Nera; quelli che portano molti fichi autunnali e pochi fioroni sono i Bianchi rotondi, i Bianchi lunghi, i Grassotti, gli Inganna-paesani e i Morelli.

In questo paese si chiama «fico» il frutto che tondeggia e «fica» quello che è lungo.

Torino, 6 agosto 1923. La piazza è piena di albicocche, di fichi fiori e di qualche Amarena. Le albicocche sono a polpa gialla ma non più così grosse né brinate di punti come le Armagnane. I fichi sono Datti o Datili, grossi, a polpa bianchiccia, fichi neri di più modificazioni, altri somiglianti alle Arbicone, altri alle Morene, altri di un nero più schiarito e quasi rossignoli e rigati. Si vedono pure alcuni pochi di quei bianchi grossi, somiglianti ai Bitontoni o Buffali e conosciuti sotto il nome di Maddaleni, ed alcuni di quelli chiamati fighi de la Melecca, i quali sono piccioli, bianco-verdognoli e somiglianti ai Bineletti ma un poco più grossi. Non si vedono più i bei Verdilonghi che ho osservato sulla metà di luglio e che ho trovati tanto somiglianti ai Monaci.

Saluzzo 8 agosto 1823. Il Saluzzese è ricco di pere; quelle che vi ho vedute sono le seguenti, mangiabili in questa stagione:

Pero Lardès o Bruschet: è questa la pera di cui rigurgita la piazza di Torino e che si trova in tutte le campagne e in tutti i mercati. Ha la grossezza e quasi la forma del pero Reale, ma è grigio-biancastra; la sua polpa, pastosa senza essere fina, ha dell'aqua ma acida e non punto gradevole.

Bruttebuono di Giavenne: è un pero a polpa fina e sugosa ma il suo sugo ora è dolce e ora insipido. Quando è dolce merita uno dei primi posti fra le pere da state; non ha però mai il gusto del Camogino ma ne ha più del Reale, senza averne la freschezza e il crocante della sua polpa. È pure meno dolce del pero Bugiardo, ma non ha la polpa sogetta a dei indurimenti come in quello; è però un buon pero quando è di buona razza e una pera mediocre quando è di razza insipida.

Bergamotta estiva: è una pera della grossezza della Reale ma ha tutta la forma della Buoncristiana; rilevata nel mezzo, decresce egualmente verso la corona e verso il picciolo, ma è meno longa; la sua buccia è verdastra; la sua polpa pastosa, con del sugo, ma non fina e rilevata solo da un moscato grazioso che le ha fatto dare il nome di Bergamotta. È una pera di seconda e terza sfera.

Vi ho poi veduto: il Buon Cristiano da state, il Camogino, il Burè bianco, il Burè grigio, il pero Tonnier o Printanier, che è mediocre e ha già finito, il Virgoloso, il S. Germano, il Martin secco ed altre varietà vernine che non ho potuto determinare. Non vi ho veduto invece il Moscatellino, che però non è ignoto, né mi è riuscito di trovare traccia della Spadona, del Bugiardo, del Reale, dell'Angelico, dello Spino e del pero del Duca.

OSSERVAZIONI.

Si accordano al Viaggiatore 80 libbre in peso *gratis* per il trasporto del suo bagaglio; pel sovrappiù si dovrà pagare centesimi 30 cadun rubbo.

I Signori Viaggiatori devono trovarsi all'Ufficio di spedizione all'ora qui contro fissata per la partenza; altrimenti perderanno il prezzo delle loro piazze.

I baui, od altro, devono portarsi all'Ufficio di spedizione il giorno antecedente alla partenza prima delle ore 8 della sera; altrimenti si spediranno coll'ordinario seguente.

Il Viaggiatore è personalmente risponsale di qualunque contravvenzione proveniente da lui verso il Regio Governo.

Resta proibito di fumare tanto nell'interno, quanto all'esterno della vettura.

Il Viandante è tenuto di corrispondere 25 centesimi ad ogni Postiglione impiegato nella condotta della Vettura.

INDIRIZZO DEGLI UFFIZI

in TORINO

All'Ufficio delle Regie Vetture in Posta di Cuneo, Alba, e Pinerolo in piazza S. Carlo accanto alla Chiesa.

a SALUZZO

Presso il sig. Matteo Ghirardi Alberatore del Gallo.

SERVIZIO

DELLA REGIA VETTURA IN POSTA
da TORINO a SALUZZO e Ritorno.

Partenza da TORINO li *8 agosto* 1823
alle *ore quattro* precise della mattina.

il Sig. Cavagliera Galesio
ha pagato lire *50* cent. in
della piazza N.º *4* per *Saluzzo*

LO SPEDIZIONIERE

g. farinot
M. 25

N.º 40

Biglietto rilasciato a Galesio per il viaggio in diligenza da Torino a Saluzzo l'otto agosto 1823 (Archivio Galesio-Piuma, Genova)

Pinerolo, 10 agosto 1823. Nel giardino del Monastero delle Monache della Visitazione ho trovato due piante di fico che ho riconosciuto pel Dottato dei Toscani; il nome che questa varietà riceve a Pinerolo è di fico Saletta o fico Salato, forse per il suo sapore vivo e gustoso; produce dei fioroni ma non in quantità; i suoi fichi, più abbondanti, sono i più stimati e maturano perfettamente.

Andato nella vigna del castello di Pinerolo vi ho riconosciuto le seguenti varietà di fichi.

Fico di Marsiglia: è la varietà trovata a Saluzzo col nome di fico della Marina e nella piazza confusa con quella conosciuta collà sotto il nome di fico di Provenza. Essa è la stessa che il fico Datto della collina torinese, fa dei fioroni grossissimi e rosicci e dei fichi più piccioli e pure rosicci; le sue foglie si distinguono a colpo d'occhio per la molteplicità dei loro lobi sottili e incavati profondamente.

Il fico Cruera nero è lo stesso che il Cravera dei Saluzzesi e il fico Nero di Torino e della collina: è un fico che fa un albero grande, a foglie larghe, per lo più trilobate e a lobi grandi e ottusi. I suoi fioroni sono oblonghi, di una grossezza mediocre, di un nero-atro fuori, di un rosiccio-vivo al di dentro, a polpa fina, mielosa e zucherina; i fichi sono eguali ma un poco più piccioli. È questo il fico più generalizzato in Piemonte; l'ho trovato per un mese e mezzo (dai primi di luglio al 7 agosto) nella piazza di Torino in grande abbondanza, l'ho trovato nella collina, nel Canavese, a Bruino, a Saluzzo e lo trovo in tutti i giardini a Pinerolo; quasi dappertutto è conosciuto sotto il nome di fico Nero: fa una grande quantità di fioroni, seguiti da molti fichi, stimati ambi per la loro dolcezza e pel loro gusto. Oltre al Cruera nero i contadini di Pinerolo coltivano anche il Cruera bianco.

Il fico Saletta è un'altra varietà che i contadini di Pinerolo dividono in bianco e nero: gli alberi portano dei fichini piccioli, tondeggianti, compressi, che rassomigliano ai Neri, alle Lombardette dei Genovesi, ai Bianchi e alle Agrette.

Il fico Varenco forma un'altra varietà che si trova in questa vigna: il suo albero è grande, porta delle foglie larghe, per lo più trilobate con lobi larghi ed ottusi. Produce dei fioroni abbondanti e stimati e dei fichi eccellenti. I fioroni sono di una grossezza mezzana, campaniformi, compressi un poco alla corona, con una buccia rossiccia e una polpa rossa e mielosa.

Il fico dell'Osso è l'altra varietà che ho trovato in Pinerolo e particolarmente nell'orto dei Capucini: è questa la varietà più estesa dopo il fico Nero e l'ho trovata a Saluzzo, nella collina di Torino, a Bruino e nel Canavese. Essa prende il suo nome da un fenomeno che presenta sovente nei suoi frutti, sia nei fioroni che nei fichi: molti di questi hanno il ricettacolo rincarvato alla corona e rientrando al di dentro in maniera da formare sulla cima come una specie di corpo duro, verde e carnoso che dai contadini è chiamato col nome di «osso» e che altro non è che la buccia del ricettacolo rincarvata e non matura. Questo fico fa molti fioroni e sono stimatissimi, campaniformi, con una coda allungata e sottile, formati da una buccia costata longitudinalmente in un modo straordinario e così sensibile che ne forma un carattere, di un colore rossiccio-livido fasciato di violaceo, e con una polpa rossa.

Il fico Celestino si dice fico Picciolo e di colore cilestre; io non l'ho veduto che acerbo.

Ho trovato a Pinerolo delle pere conosciute a Torino sotto il nome di Brutte e Buone di Giavenne e che qui si chiamano Vovetti: esse sono di due sorti, una picciola e l'altra grande, maturano contemporaneamente, hanno la medesima forma e il medesimo gusto e passano facilmente: il picciolo però è più scuro ed è stimato per più saporito. La loro maturità è nel punto anche prima che cedano al tatto.

Una delle singolarità osservate in Pinerolo è un albero di ulivo di una grossezza uguale ai grossi ulivi del Genovesato.

Torino, 12 agosto 1823. In generale i fichi di questi paesi fanno tutti fioroni e ne fanno molti: io ne ho veduti in piazza dei bianchi compressi come i Bitontoni, chiamati Maddalene, o degli oblonghi, un poco più verdi.

Le pesche cominciano ad essere comuni: la piazza ne è piena e non sono più pesche portate da Genova.

La prima è la Maddalena che è di buccia rosso-paonazza viva e densa e di polpa bianca, rossa al nòcciolo, spiccagnola, delicata ma acidola e picciola; è questa in grandissima abbondanza.

La seconda, che comincia ora a comparire, è la pesca Reale o pesca del Giardino: è una Maddalena bianca più grossa, di polpa più delicata e meno acida, meno rossa presso il nòcciolo; la buccia è bianca, apena sfumata di rosso.

La terza è la Duracina bianca o pesca Carné: è una pesca mediocre, di buccia bianca, sfumata di rosso e di polpa bianca, acidola; non vi ho trovata la delicatezza di quelle che ho mangiate a Milano e nel Genovesato.

La quarta è la Duracina gialla: è la nostra Duracina precoce, ma è picciola, a buccia gialla, sfumata di rosso, a polpa gialla, dura e aderente al nòcciolo; non vi trovo gran gusto.

La quinta è la Spiccagnola gialla detta Coton-spacion: è, come la precedente, picciola, gialla e delicata ma di poco sapore.

La pesca Nox è la sesta qualità che ho veduta: è di buccia corallina-paonazza; la polpa è bianca, spiccagnola, delicata ed acidula. Ne ho vedute in piazza di grosse assai e con una buccia marmorata.

Nel giardino del capitano Musso ho veduti dei Nocciolini bianchi precocissimi e sono l'Avant-pêche di Duhamel. Ho vedute le Pesche-ciliegie o peschenoci picciolissime presso Bruino. Le pesche che dominano la piazza sono le spiccagnole a polpa bianca: ve ne sono di quelle a buccia paonazza carica e di quelle a buccia biancognola apena sfumata di rosso che chiamano pesche Reali e che vengono assai grosse. Le gialle sono rare ma ne ho vedute: quelle a buccia gialla, spiccagnole e duracine, si vedono anche in piazza in certa quantità ma non son belle; picciole pure e poco delicate sono le Duracine bianche che ho trovato in piazza.

Due specie di pere mi ha mandato da Giavenne il conte Sclopis: l'una è la Brutt'e buona comune, oblonga uniforme, a coda degradante al picciolo, a buccia verdastra, a polpa molle, sugosa e moscata; è una pera che si può dire buona e merita attenzione. L'altra è la Brutt'e buona di Giavenne, picciola, tondeggiante, compressa alla corona, di buccia ruginea e ruvida, verdastra, di polpa fina, aquosa e saporita; è una pera che merita di figurare in tutti i giardini ed è fecondissima.

Insomma. Non ho trovato alcun pero che meriti di essere acquistato che il Brutt'e buono di Giavenne. Credo però che convenga far venire da noi le albicocche bianche e gialle e molte varietà di pesche. Quanto ai fichi sarebbe curioso naturalizzarli in Liguria per vedere la riuscita che vi fanno.

Tre viaggietti che ho fatti lungo le falde dell'Alpe da Saluzzo a Valperga nel Canavese mi hanno fatto conoscere anche meglio i frutti di questi paesi. In queste colline, riparate dal nord dalle alte Alpi, si trovano delle bellissime pesche, la massima parte spiccagnole bianche ma belle e saporite. Pinerolo è il luogo dove ne ho vedute le più belle.

Vi ho vedute pure molte razze di fichi e fra questi il Dottato, che i Padri Capucini chiamano fico Renetta e che fa dei fioroni eccellenti; vi ho veduto anche

un albero di olivo grossissimo di fusto sebene di pochi rami e certo di dieci palmi di circonferenza, ma logoro e spaccato come i decrepiti ulivi della nostra Riviera: esso era carico di frutti, altri già grossetti, altri più piccioli ed altre appena allegati ed aveva nel medesimo tempo anche dei fiori. Questo stato di produzione continua è dovuto alla dolcezza moderata di quel clima che somiglia, dall'aprile all'ottobre, a una primavera continua e che perciò si presta a una fioritura successiva. Sono asicurato però che al principio di ottobre occorre cogliere i pochi frutti più precoci per metterli in concia o anche farne dell'olio, mentre i freddi autunnali li bruciano subito, sebbene non offendano i rami. Egli è difatto per questi ultimi che si coltiva l'ulivo in questi paesi, onde servirsene alla funzione di Chiesa il giorno delle Palme e per questo ogetto ne coltivano delle piante in ispalliera al mezzodì, siccome ne ho vedute a Saluzzo delle floridissime che, spogliate ogni anno di una parte dei rami, rimettono col massimo vigore in primavera e servono per la Pasqua successiva.

In Saluzzo vi ho trovato il fico Arbicone e ne ho mangiati i fioroni che si conoscono sotto questo medesimo nome. Dopo di questi i più stimati sono il fico dall'Osso che è un fiorone nero-chiaro, oblungo, rigato di coste rilevate e colla corona ripiegata in dentro in maniera che pare contenga un secondo fico, e il fico Nero».

Il 16 agosto 1823 Gallezio lasciò Torino in diligenza alla volta di Genova; fermatosi ad Asti per pranzare, non perse occasione per visitare il mercato dove trovò delle prugne Damaschine, localmente chiamate Scanarde, delle pesche duracine gialle portate da Genova e delle spiccagnole bianche, mediocri. Le pere Brusquet dei Torinesi vi erano note sotto il nome di pere Lombarde.

Gallezio trovò la piazza di Alessandria meno ricca di frutti di quella di Asti, con delle pere Lombarde, dette Brugnat, e dei fichi dell'Osso.

Note

¹ Le spese per il perfezionamento della pratica di concessione di questa ambìta onorificenza ammontarono a quasi 1300 franchi.

² Presumibilmente queste forme di allevamento corrispondono al *fuso* (conocchia), al *vaso* (imbuto), alla *palmetta* o al *candelabro* (spalliera).

³ Di questa pera Gallezio disegnò sul diario un grossolano profilo.

⁴ Il fico dell'Osso è descritto nel diario del 10 agosto 1823 (cfr. pag. 270).

⁵ Il nome di questo fico non compare nel manoscritto del diario; dovrebbe però trattarsi del fico di Riviera.

⁶ Del pero Basolo e del pero Madamin Gallezio impresse il profilo su una pagina del diario del 23 luglio 1823.

⁷ Di questo e di altri fichi Gallezio impresse il profilo sulla parte destra di due pagine del diario del 29 luglio 1823.

⁸ Fico della vendemmia: fico autunnale.

12. Viaggio nel Lombardo-Veneto, Toscana, Stato Pontificio fino a Napoli (1824)

Nel luglio del 1824 Gallesio intraprese un nuovo, lungo viaggio nel Lombardo-Veneto, in Toscana e nello Stato Pontificio, sostò a Firenze, a Siena e a Roma e, in ottobre, raggiunse infine Napoli. Prima tappa di questo itinerario fu Pavia.

«**Pavia 14 luglio 1824.** Il Pavese presenta nella sua piazza quasi tutti i frutti dell'Oltrepò e la maggior parte dei nomi di quelle colline. Io non vi ho trovato che razze di fichi che descriverò qui appresso, ma quelle dell'Oltrepò, descrittemi dal signor Gazaniga, si portano a sei e sono le seguenti.

La prima è il fico Genovese che è il Datto dei Piemontesi, fa fioroni grossi, rossicci e facili ad anebbiare; i fichi, pure rossicci, sono più piccioli e più gentili, ma sogetti ad aprirsi colle piogge.

La seconda è il fico Dorato: è una ficaia a fiorone bianco, compresso alla corona e di grossezza media; il fico è picciolo, biancolino, di polpa gentile, bianco-rossignola ma molle e di un sapore leggero.

La terza è il Nostrano: è questo il fico Nero dei Piemontesi. Il suo fiorone, che è il più abbondante e il più stimato, è oblungo, grosso, nero, colla buccia ragrinzata e colla polpa rossignola, mielosa, grassa e gustosissima; il fico non ne differisce che per il volume che è più picciolo.

La quarta è il fico Verdolino, detto da alcuni fico della Gotta: è questa una delle ficaie più abbondanti di fioroni che sono verdi, oblonghi, sottili, a polpa rossa, saporita e densa; il fico è più picciolo, ha una buccia che si ragrinza e un miele dolcissimo che, nella massima maturità, esce in una goccia dalla corona.

Il fico Lupo è la quinta razza ma la prima in bontà: è una ficaia che fa raramente dei fioroni e questi per lo più annebbiati; il suo fico, però, abbondante e squisito, è bianco, oblungo, ovato sulla corona, a polpa rossa, mielosa e dolcissima: sarebbe egli il Dottato?

Il sesto, finalmente, è il fico Moneghino: è una ficaia a fiorone picciolo, schiacciato, ossia fatto a cipolla, rossiccio e di polpa bianco-rossignola; il fico è uguale ma più picciolo.

Quelli poi che ho veduti a Pavia sono i seguenti. Il fico Nero, riconosciuto pel fico Nostrano dell'Oltrepò: tutti i giardini di Pavia ne sono pieni. Viene grandissimo e fa dei fioroni neri, oblonghi ed eccellenti e dei fichi un poco più piccoli e squisiti. Il fico Genovese, e questo è lo stesso che il Datto dei Torinesi e il Genovese dell'Oltrepò: le sue messe sono dritte e sottili; le sue foglie sono formate da cinque lóbi, due laterali, piccioli e tondeggianti, e tre di mezzo longhissimi, sotili e irregolari. Il suo fiorone ha una forma particolare e somiglia al cetriolo (cocomero), ovale alla corona, senza gradazione sino al picciolo, ma grosso e coperto di una buccia rossignola che chiude una polpa biancastra. Il fico della Gotta, che somiglia ai fichi Verdi che ho mangiato a Torino.

Le pere che ho vedute in Pavia sono la pera Cavallara, la pera Buoncristiana d'estate (sotto il nome di Buoncristiana), la pera San Germana, la Burè bianca, la Burè grigia, la pera Gnocca che ho riconosciuto essere la Brutt'e buona. Il

sig. Gazaniga poi mi ha dato la seguente nota di quelle dell'Oltrepò: pera Cavallara, che è in piazza matura; Moscatellina; Bianchetta; S. Giovanni; Sozzo-buono (non è il Bugiardo); pero di Spagna (è il pero Campana); Burè d'estate; Burè d'autunno (Burè grigio); Burè d'inverno; Limone; Gnocco d'estate (Bugiardo); Gnocco d'inverno; Spadone; Spina-Carpi.

L'albicocco è abbondante sulla piazza di Pavia: ve ne sono dei gialli e dei bianchi, ma questi non sono i nostri Alessandrini. Nel giardino del prof. Gorini ho veduto la vera Magnaga, un'albicocca di grossezza ordinaria, con buccia gialla raramente punteggiata di rosso, polpa gialla, butirrosa, delicata e gustosissima e nocciolo a mandorla dolce. È un'albicocca gialla che supera tutte in delicatezza di polpa e forse in gusto, ma che non ha mai il sugo gentile delle Alessandrine. Il prof. Moretti aveva l'albicocca Nera e l'Amola, o Mamola, che è l'Albicocca-susina.

Milano, 15 luglio 1824. La piazza di Milano non offre gran varietà di frutti. Ecco cosa vi ho osservato:

1. Pesche. Ve ne sono di tre sorta: la Maddalena bianca piccola o S. Anna; la Maddalena bianca grossa o S. Giacomo; la Duracina, ossia la Moscatella precoce dei Genovesi. Le due prime si prendono nei giardini di Milano e dei contorni; la terza viene dal Genovesato.

La San Giacoma, che è la stessa veduta a Pavia, è una bellissima pesca spicagnola a polpa bianca ma fine, gentile e gustosa, a buccia bianco-verdignola, colorita di un rosso paonazzo bellissimo; ha la forma rotonda e colla suttura mediocre.

La Sant'Anna è una spicagnola bianca come la sudetta, ma più picciola, di forma più oblonga e colla buccia meno colorita; anche la sua polpa è meno gustosa.

La Duracina è la Duracina rossa precoce di Savona a polpa gialla, ma è così acerba e così scontrafatta dal viaggio che non è conoscibile: è perciò che è qui poco stimata.

2. Albicocche: sono ancora in quantità nel mercato di Milano dove si vede: l'Albicocca-pesca, a frutto grossissimo, a polpa e buccia giallo-chiara e gusto grazioso; l'Albicocca bianca: le varietà di quest'albicocca che maturano ora sono grosse e mediocri di gusto e di polpa. Pare che le prime siano migliori. In questo paese, però, l'Albicocca bianca in genere è meno primata della gialla. Ve ne sono molte varietà di gialle, altre giallo-biancognole, altre più carriche, altre colorite di rosso, altre punteggiate di macchiette carminio. La migliore però è la Magnaga che non è, come mi avevano supposto, una classe di albicocche che alcuni dicevano distinguersi dalla mandorla dolce, altri dalla polpa gialla, ma una varietà dell'albicocca gialla e la varietà più stimata di tutte le albicocche. Il frutto non è grosso né piccolissimo ma piuttosto picciolo che grosso; la forma è tondeggiante ma non tanto come la Lucente; la buccia è di un giallo d'oro, meno carico di quella dei Mazza-cristiani, ma liscio, raramente punteggiato di rosso come le Magnaghe di Torino; la sua polpa è gentile, butirrosa e si liquefa in bocca quasi come quella delle Alessandrine; ha forse più gusto di quelle senza avere il caustico delle gialle, ma gareggia con la Lucente stessa in sapore e con tutte in delicatezza di polpa, ma è al di sotto delle Alessandrine per il sugo. Credo che si possa dire che le Alessandrine sono a polpa crocante (cassante) in paragone di questa e che la Magnaga, in paragone di quelle, è a polpa butirrosa; si potrebbe definire così: «*Prunus armeniaca estiva, fructu parvo, globoso, leviter compresso, epicarpo nitide flavo, sarcocarpo butirroso, delicatissimo gustu, gratissimo odoratu, vulgo: Magnaga*».

La Magnaga, dunque, è la migliore delle albicocche a polpa gialla e ne forma una varietà. Il prof. Moretti di Pavia mi dice che nella Francia meridionale, ove è pregiata moltissimo, si conosce sotto il nome di Abricot de Lombardie.

Avendo visitato il picciolo frutteto del giardino del conte Castiglioni ho riconosciuto che le due razze di albicocche che più si stimano a Milano sono l'albicocca di Sartirana e la Magnaga. La prima è un'albicocca grossissima, a frutto giallo e a buccia punteggiata di rosso; mi pare che a Torino si chiami Armagnin. La Magnaga poi è un'albicocca gialla più picciola e a buccia più liscia, ordinariamente totalmente gialla, qualche volta punteggiata come la Sartirana; ambe sono delicate e gustose. La Sartirana ha la mandorla amara e la polpa più sugosa, la Magnaga lo ha dolce e la polpa più dilicata.

3. Susine: la Lombardia non pare ricca di susine; il mercato di Milano ne offre tre varietà cattive: le due prime sono pessime e senza nome; la terza, che si dice buona e che è abbondantissima, è distinta per il suo colore giallo-chiaro. È questa la pruna Scanarda dei Pavesi e dell'Oltrepò, della grossezza di una grossa Damaschina estiva ma di forma più irregolare, con buccia dello stesso colore ma con polpa sens'aqua e di poco gusto.

Nei giardini ho veduto delle susine francesi ma tutte cative. Oggi ho trovato sul mercato una susina che pare la nostra Damaschina estiva: ha la medesima forma e colore ed è conosciuta qui sotto il nome di Cervellato picciola e credo corrisponda alla Scanarda picciola di cui mi hanno parlato a Pavia come di una buona susina. Esaminata la Scanarda grossa mi viene il sospetto che sia il Buonboccone, ma in tal caso bisogna dire che il gusto è veramente depravato in questo paese poiché si coglie in uno stato di acerbità che la rende irriconoscibile.

4. Pere: sulla piazza si vede ora la sola Cavallara, una pera di bellissima vista, un poco più grossa della Camoglina, con buccia verde-giallognola coperta da un lato di un bel rosso-vivissimo ma bugiardo giacché la polpa non corrisponde ed è asciutta, senza delicatezza, con poco sugo e pochissimo gusto. Esse pure cuoprono la piazza di Milano e figurano persino nella bottega del fruttaiolo Martinez in contrada S. Clemente, che è il primo dei frutti scelti.

5. Fichi: abbiamo già osservato nel Giornale del viaggio a Milano del 1821 che le varietà di fichi che si vedono sulla piazza di questa città sono infinite perché vi provengono da un'infinità di paesi diversi. Ora però ho cercato di stabilire quelle che vi sono più conosciute e quelle che si trovano più comuni nei giardini della città e nei contorni. Pare che queste si riducano ai seguenti: 1. Fico Nero; 2. Fico Rimes; 3. Fico Morchione o della Gotta; 4. Fico Madamin; 5. Fico Moscatello; 6. Fico della Dama; 7. Fico Verde; 8. Fico di Rimini bianco; 9. Fico di Rimini nero. Tutti questi fichi, meno il Verde, fanno fioroni più o meno buoni e più o meno abbondanti; pare però che i più stimati siano i fioroni del Nero, del Morchione e del Madamin; quelli del Moscatello sono rari e quasi sempre annebbiati, peggiori ancora quelli del Rimes i quali, sebbene molto grossi, sono quasi sempre flosci e ragrinziti e come borse vuote di polpa e senza gusto. I Neri sono i migliori e dopo questi quelli del Morchione e poi quelli del Madama. Pare che il Verde e il della Dama non facciano fioroni. Il fico Moscadello è stimato per la sua precocità; i fioroni che ne ho veduti in piazza sono tondeggianti, compressi alla corona, con poco collo verso il picciolo, della grossezza di un Brogiotto ma flosci, lividi ed annebbiati, con poca polpa e senza gusto; il loro colore è bianchiccio; i fichi che vidi nel mio primo viaggio sono più piccioli e solo un poco più grossi di una grossa Lombardetta, con buccia bianca sfumata di rosso, polpa gentilissima, molle, delicata, ma di poco sapore; essi sono i primi a maturare e seguono immediatamente i fioroni. Io li credo gli stessi dei fichi Dorati dell'Oltrepò e del Pavese, dei Biancolini di molti luoghi e dei fichi d'Oro di Piacenza; finalmente io gli credo i fichi Albi della Toscana, che i Pontremolesi chiamano Mattari.

Il fico Nero è il vero fico della Lombardia tutta; io l'ho trovato a Torino e in tutti i contorni come il fico più comune, l'ho veduto a Voghera e a Pavia, ove si trova in tutti i giardini della città e sempre sotto il nome di fico Nero. Nell'Oltrepò vi è tanto comune e tanto stimato che prende il nome di fico Nostrano: esso si trova pure in tutti i giardini di Milano e dei contorni e mi ricordo di averlo veduto pure quasi dappertutto nel 1821 nel mio viaggio ai laghi della Lombardia veneta. Il suo albero è il più grande di tutti in Lombardia e ne ho veduti nei giardini di Pavia dei giganteschi. La sua foglia è lunga, a tre lobi appena pronunziati. I fioroni sono grossi, piuttosto oblonghi, di un nero-carrico, di buccia raggrinzata, di polpa rossiccia, mielosa e saporita, abbondanti e non sogetti a annebbiare. Somigliano moltissimo ai fichi Mori di Finale, e forse sono i fichi disegnati nel libro dei disegni che si conserva nella Galleria di Firenze¹. Il fico è pure oblongo e, meno un poco più di picciolezza, somiglia perfettamente al fiorone.

Il fico Morchione è detto pure da alcuni Verdolino e da altri fico della Gotta, così almeno lo chiamano nell'Oltrepò ed in Pavia ove ho veduto i fioroni in piazza; esso somiglia a dei fioroni che ho veduti l'anno scorso sulla piazza di Torino senza poterne avere il nome, e pare somigli a dei fioroni che ho veduti ad Arenzano e a Finale; quelli che ho veduto a Milano e a Pavia sono oblonghi, sottili, di buccia verde-livida punteggiata di bianco, a polpa rosso-violacea come quella dei Monaci; mi dicono che il fico sia eguale e solo un poco più picciolo: la polpa è mielosa e si concentra al punto dell'avvizzimento. Questo fico è uno dei più abbondanti in fioroni e dei più stimati: pare che sia il fico della Brianza e del Bergamasco; ne ho trovate nelle piazze delle gran ceste a frutti ben accomodati, che mi hanno detto venire da Bergamo o di Brianza; essi resistono ai trasporti perché sono sotili, oblonghi, di buccia forte e di polpa sostanziosa e concentrata e avvizzano piuttosto che marcire; sono anche gustosi e non anebbiano. Gli chiamano della Gotta perché il loro miele si mostra sovente in una goccia sulla corona; altri li dicono Verdolini, e credo che questo nome sia anche più adattato al fico che mi dicono sottilissimo, oblongo e verdissimo. Insomma, questa è una delle varietà più abbondanti e più rimarchevoli del Milanese e non bisogna confonderla col Dottato, che ha il nome di fico della Gotta nell'Appennino lombardo, ma che nell'Alpe milanese riceve dei nomi diversi e in Milano quello di fico di Rimini.

Il fico Madama è la quarta varietà di fichi del Milanese e una delle più importanti e per la bontà e per l'estensione della sua coltura. La pianta ha un carattere pronunziatissimo che consiste nei rami piccioli e sottili e nelle foglie divise in cinque lobi, tre dei quali sono così lunghi e così sottili che sorpassano di molto il nostro Coasco e danno alla pianta una fisionomia particolare. Il fiorone, che è abbondante, è soggetto talora ad annebbiarsi ma viene spesso anche in perfezione: è un fico diverso da tutti gli altri, non è piriforme né cucurbiforme ma fatto quasi come un cetriolo longo, grosso, di forma uguale e regolare e col collo appena sensibile. La sua buccia è gialla, sfumata di un rosso-marone particolare; la polpa è biancognola, a fiorelli grossi e polposi, involuppati in un miele rossiccio che appena si distingue sul bianco del calice polposo che avvolge. Il fico, da quanto mi ricordo avendolo visto nel 1821, è più picciolo e colla testa un poco compressa e più larga e col collo più sensibile; la sua buccia e la sua polpa somigliano a quelle del fiorone. Il fico Madama è forse il più esteso dell'Italia settentrionale: l'ho veduto a Saluzzo, a Pinerolo, nel Canavese, in Valperga ed alla collina torinese; esso cuopre nel luglio la piazza di Torino e vi riceve il nome di fico Datto, ciò che pare rispondere a fico Datilo; nel Vogherese e in tutta la collina dell'Oltrepò è detto fico Genovese, nome che conserva sul Lago Maggiore e special-

mente a Intra, siccome pure a Pavia ove non v'è giardino che non vi sia. Io lo credo il fico Madama dei Bolognesi e mi pare di averlo veduto nel 1821 nel Comasco e nel Bergamasco sotto il nome di fico della Madonna; a Milano ne ho vedute diverse piante col fiorone maturo nel giardino del conte Alfonso Castiglioni, dove lo si chiama fico di Dama, e in molti altri giardini della città.

Il fico Rimes è un fico nero che si confonde facilmente col fico propriamente detto Nero. La prima differenza che lo distingue è il fiorone: quello del Nero è di una grossezza mediocre ma sempre buono, di buccia nera e vizza, di polpa grassa e gustosa; quello del Rimes, invece, è molto più grosso, più compresso alla corona, ma sempre anebbiato, con una buccia rossiccia, livida, rigata e senza polpa. Io non so ancora precisare la differenza che passa fra i fichi, ma ricordo che a Torino ho spesso osservato che i fichi Neri della piazza presentavano due fisionomie, alcuni somigliando ai nostri Moreni e gli altri essendo meno vizzi e forse meno mielosi.

I fichi Verdi sono di tre sorta: due portano i fioroni e uno non produce che fichi. Il primo è quello che i Pavesi chiamano fico della Gotta, detto, nell'Oltrepò, fico Verdino e in Milano fico Morchione o fico della Gotta. Questo fico fa una gran quantità di fioroni e sempre buoni, oblonghi, piuttosto sottili, di buccia verde, ragrinzata e resistente, di polpa biancognola, colorita tutt'intorno di un pò di violaceo ma mielosa e saporita. La piazza di Milano è piena di questi fioroni: essi vi sono portati dal Bergamasco e specialmente dalla Val Ceriana e dalla Val Brembana che ne sono abbondantissime: così è detto anche fico Bergamasco. Il secondo è un fico che fa dei fioroni verdi ma meno sottili, più curti e fatti a fiaschetto. Il terzo fico Verde, il quale non fa fioroni, è infine il famoso fico conosciuto sotto il nome di fico della Gotta perché porta anch'esso una goccia di miele alla corona: è un fico picciolo, lungo, sottilissimo, di buccia verde che apassisce nella maturità e che chiude una polpa densa, morbida, involta in un miele concentrato e saporito che lo rende gustoso.

Il fico di Rimini bianco è un'altra ficaia che ho trovato a Milano nel giardino Castiglione ma che non ho potuto vedere in piazza. È questo il vero Dottato, quello cioè che i Piacentini e i Bolognesi conoscono sotto il nome di fico della Goccia o fico della Goccia d'oro. Pare che nei paesi settentrionali questa ficaia faccia più facilmente i fioroni e che questi maturino meglio; il suo fiorone si sconda anche qui sovente e resta anebbiato, ma quando allega e matura bene è squisito. Il fico è il vero prodotto di questa varietà: esso matura assai bene anche in questi paesi ove si mangia nelle tavole di preferenza a qualunque altra».

Il 18 luglio 1824 Gallesio inviò a un ignoto amico di Pavia (forse il sig. Gazzaniga) una lettera, la cui minuta compare tra le pagine del diario, con le seguenti considerazioni sulle pere, sulle susine e sui fichi della piazza di Milano:

«Ho già fatte le mie ricerche in questo paese e ho riconosciuto nel Gnocco il vero pero Bugiardo. Anche qui hanno il cattivo pero Cavallaro e le due Scanarde che chiamano pruned Cervellate: la picciola, di forma più regolare, mi pare la Damaschina estiva dei Genovesi che troverete nella *Pomona*. Anche in Milano ho trovato il fico Genovese sotto il nome di fico Madama, il Dorato dell'Oltrepò sotto il nome di fico Moscatello, il Nostrano sotto il nome di fico Nero, il fico Verdolino o della Goccia sotto il nome di fico Morchione o anche della Gotta. Finalmente ho trovato il vero Dottato toscano nel giardino del conte Castiglione e questo sotto il nome di fico di Rimini bianco, lo stesso che i Piacentini chiamano della Goccia».

Il 21 luglio 1824 Gallesio, dopo avere ottenuto l'associazione della Biblioteca di Brera alla Pomona Italiana, lasciò Milano alla volta di Parma:

«Tutta la strada da Milano a Parma offre gli stessi frutti veduti a Milano. Il fico Datto prende il nome di fico Vezzoso e il Biancolino quello di fico d'Oro; non vi ho veduto il Nero. A Parma il Datto prende il nome di fico Madonna e pare vi sia abbondantissimo. Il Biancolino vi è detto fico Bianco. Vi ho trovato un fiorone scuro, oblungo, che mi è parso lo stesso che il Rimes di Milano e certi fioroni verdastri che chiamano fichi Verdi e che assomigliano ai Bufali di Finale o Bitontoni toscani. Da quanto ho potuto raccogliere, però, i fichi di questo paese sono i seguenti: 1. Verdini, che sembrano gli stessi che quelli di Bologna; 2. fico Madonna, che è il Vezzoso dei Piacentini e il Datto dei Torinesi; 3. Biancolino, che è il Moscatello dei Milanesi e il fico Albo dei Toscani. Ve ne sono molte altre varietà e fra queste il fico della Gotta o Dottato ma, meno questo, tutte le altre sono mediocri.

Le susine di questi paesi si riducono pure a quelle dei Milanesi. Le più abbondanti sono le due razze che i Pavesi e i Lodigiani chiamano Scanarde, i Milanesi Cervellate e i Parmigiani Zuchelle. La Scanarda picciola somiglia alla nostra Damaschina estiva. Oltre a molte prune ordinarie la piazza di Parma ne ha una che pare l'Imperatrice Violetta ed è la stessa mangiata a Pescia dalla sig.ra Torreggiani: è un frutto bellissimo, grosso, lungo, tondeggiante, con un collo più picciolo, di color rosso paonazzo: la chiamano Colleghina, forse dalla lunghezza del collo.

Essendo andato a visitare l'orto del sig. Stocchi vi ho riconosciuto: 1. le susine Zuchelle bianche, da altri dette Colleghine, ed avendone ben osservate in pianta ho riconosciuto essere la Buon-boccone genovese, ossia la Scanarda pavese, la Cervellata milanese e la Catalana piacentina; 2. la Zuchella moscatella, bellissima susina fatta a zuchetta ma grossa e lunga come due Damaschine e col collo più pronanziato e più allungato e di un colore rosso-violaceo che la rende bellissima; somiglia all'Imperatrice Violetta dei Francesi; 3. il pero Gnocco da state, che ho riconosciuto per il nostro Brutt'e buono genovese o Bugiardo toscano; 4. il pero Gnocco d'autunno che non conosco; 5. il pero Spadone di state che è lo stesso del nostro Spadone; 6. il pero Spadone da inverno che non conosco; 7. il pero Butirro bianco che è lo stesso del nostro Burè estivo; 8. il Butirro autunnale che non conosco; 9. il Butirro grigio che è lo stesso conosciuto da noi con questo nome; 10. il Butirro rosso che non conosco bene, ma che mi pare un certo pero rosso già descritto nel mio viaggio di Lombardia del 1821 e che somiglia al Martin secco; 11. il pero Nobile che pare l'Angelico; 12. il pero Reale e il pero Principe che non conosco. Non vi ho veduto il pero Spino, che però credo conosciuto sotto il nome di pero Turco da inverno, né il pero Zucotto da state o Campana, che credo conosciuto sotto il nome di Turco da state, né il Camogino.

Le pere di questa parte della Lombardia sono ancora più cative delle susine. Non vi ho veduto né pere Reali né Camogine; vi sono delle pere cattive coi nomi di Sozza-buone, S. Giacomo, Moscarde, ecc.

Le ciliegie più abbondanti sono le Amarene e le Visciole. Vi ho veduto poi dei Graffioni rossi, detti a Parma Calmi, e dei Graffioni neri, dette Cerase nere. Vi sono molte pesche tutte bianche e spiccagnole, colla buccia paonazza».

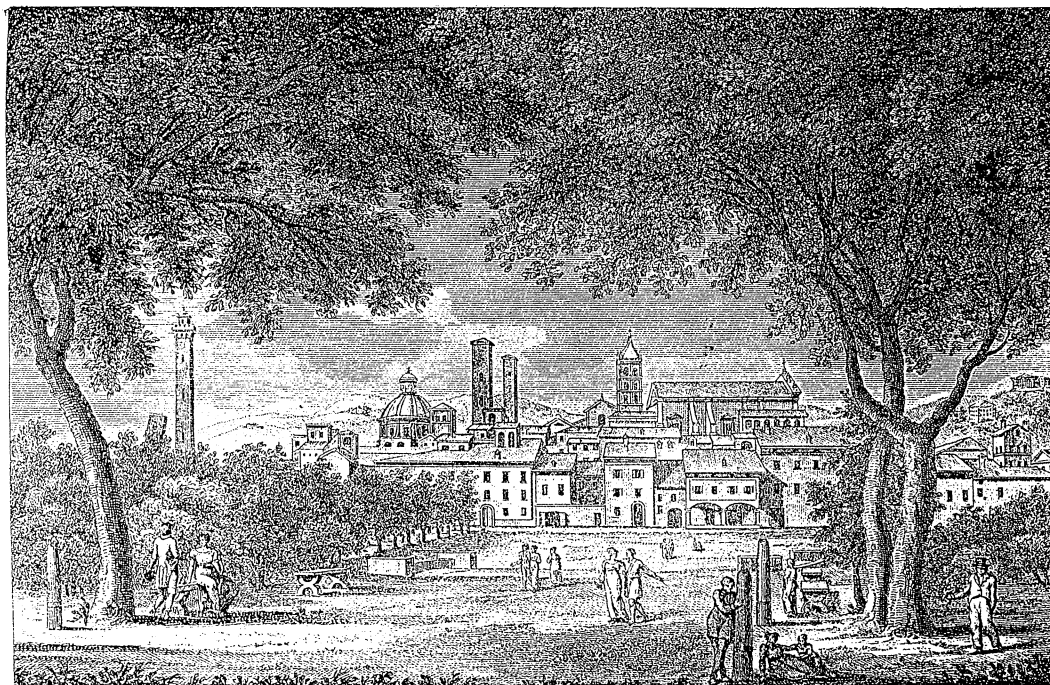
Partito da Parma il 24 luglio 1824 insieme al marchese Corradi, Gallesio giunse a Reggio Emilia dove incontrò il sig. Vincenzo Bertozzi (maritato con una Caimi di Pontre-

moli) che si impegnò a fornirgli un quadro dei frutti del Reggiano e gli fece visitare il proprio giardino dove Gallezio riconobbe il pero Turco (Campana) e il pero Gnocco (Brutt'e buono dei Genovesi, ossia Bugiardo). Sul mercato Gallezio trovò i fioroni dei fichi Morchione bianco e Morchione nero, le pere Moscardine (pessime pere moscate) e San Jacope, molte pesche spiccagnole bianche. A sera Gallezio giunse a Modena e vi rimase tre giorni, visitando il mercato dove trovò pere in quantità ma tutte mediocri tranne una, detta Moscardina, piuttosto piccola e di sapore fortemente moscato e un'altra, detta pera della Banchetta o pera S. Giuliano, corrispondente alla Perla o Camogina, molte susine, tutte cattive o medio-crissime, compresa una bella e grossa perniconia violacea senza nome e una grande quantità di pesche Maddalene bianche a buccia paonazza e a polpa spiccagnola. Nel pomeriggio del 27 luglio Gallezio lasciò Modena alla volta di Bologna, dove giunse in serata. Il diario così prosegue in questa città:

«**Bologna, 28 luglio 1824.** Sono andato alla piazza che ho trovata più ricca di qualunque altra della Lombardia e dove si fatica meno a raccogliere i nomi. Le varietà che vi ho visto di fioroni e i nomi che vi ho raccapezzato sono i seguenti:

1. Fiorone del fico della Goccia: è il fico Dottato.
2. Fiorone del fico Gentile: non è il Gentile toscano ma l'Albicello (v. diario del 9 settembre 1820).
3. Fiorone del fico Madonna: è lo stesso che il Datto dei Torinesi di cui ho parlato nel viaggio del 1820 e in quello di Torino del 1823.
4. Fiorone del fico Inganna-villani: è un fiorone verde-biancognolo, grosso, compresso alla corona e di polpa biancognola, molto somigliante al Bitontone dei Toscani, ossia al Buffalo dei Genovesi che però non fa che dei cattivi fichi serotini cipolliformi e spesso annebbiati, mentre l'Inganna-villani si dice 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 che lo rende grigiastro. Esso 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.

Bologna, 29 luglio 1824. Ho riconosciuto altre razze di fico e sono: 1. San Piero nero, simile al nostro fico Moro; è detto S. Piero perché è il primo a maturarsi: fa fichi settembrini che somigliano agli estivi ma sono più piccioli; 2. San Piero bianco: è un fico che non saprei trovare nei nostri fichi del Mediterraneo; è un fiorone più grosso del nero, di forma oblunga come quello, degradante a campana verso il picciolo, a buccia bianco-verdognola (ma nella serie dei bianchi e non dei verdi), molto sottile, ossia con poco parenchima, con polpa grassa in miele rossignolo e a pedicelli sottili. Il fico ha la medesima forma ma è più picciolo; 3. Fico Zuchello: è uno dei fioroni più grossi di questi paesi, ha la grossezza e la forma del fico Madama ma il collo è più allungato e più sottile; la sua buccia è verdastra, sfumata di un rosso-bruno che si fa più sensibile verso la corona e che è rotto da una quantità di lineette biancastre che lo fanno tendere al grigio; la polpa è rossiccia nel suo centro, ma si tinge di un leggero violetto presso del parenchima fongoso e bianco che forma lo strato interiore della buccia (questo strato violaceo è meno esteso e più slavato di quello che si osserva nel Dottato); i filetti polposi che la compongono sono sottili ma morbidi e legati da un miele assai saporito. Il fico di questa varietà si dice quasi uguale al fiorone e solo un poco più piccolo; 4. Verdiccio estivo: è un fiorone verde che somiglia un poco ai Verdolini del Milanese ma i suoi fichi, a quanto mi dicono, sono caduchi; nel resto è, come quelli, oblungo, attaccato a un picciolo legnoso assai



Veduta della piazza d'armi di Bologna (dis. di G. Ferri, inc. di B. Rosaspina)

longo, coperto di una buccia verde che si avizza e che è punteggiata da una infinità di lineette biancastre che la variano; la sua polpa è composta da una massa di pedicelli sottilissimi, avvolti in un miele bianco-giallignolo, morbido e dolce. Si dice che i fichi autunnali siano picciolissimi e caduchi; 5. Verdecchio autunnale: ^ no dei pochissimi fichi uniferi serotini che si trovano in questi paesi. Già si è descritto il suo fico e si è figurato nella *Pomona*. Oserverò solo che ne ho veduta una pianta nel giardino del prof. Rosaspina, di una grandezza anche discreta, ciò che non mi era mai avvenuto di vedere in collina. Sembra che sia il più stimato dei fichi di questi paesi.

I fenomeni che questi fichi presentano sono tre: in primo luogo essi sono abundantissimi di fichi precoci. Ciò si osserva per esempio nel Dottato che da

Fichi del Bolognese

- Fichi che fanno fioroni e fichi:
Fico della Goccia.

Fiorone bianco, oblungo, che annebba sovente ma squisito quando viene bene. Fico serotino, bianco, oblungo, quasi grosso come il fiorone, squisitissimo.

- Fico Faraone.
Fico Madama.

Fiorone grossissimo, ovale, di colore rossiccio: Fico più piccolo ma eguale.

- Fichi che fanno solo fioroni:
Fico Gentile.
Fico Inganna-villani.

*Fiorone grosso, oblungo, giallo-dorato.
Fiorone grosso, compresso alla corona, di colore verdastro.*

- Fichi che fanno solo fichi serotini:
Fico Verdecchio.

noi non si conosce quasi per bifero e che in questi paesi è più ricco di fioroni che di fichi, e nel Gentile (Albo toscano), che produce qui una quantità prodigiosa di fioroni mentre da noi ne fa pochi e non li porta che raramente a perfezione. In secondo luogo i fioroni delle varietà coltivate nel pendio meridionale dell'Apennino sono collà quasi sempre anebbiati, almeno nella massima parte; in questi paesi, invece, essi si formano meglio, prendono quasi sempre una maturità più compiuta e sono più polposi e più gentili. In terzo luogo i fioroni di questi paesi durano più lungo tempo che da noi. Nel Genovesato non se ne vedono più alla fine di luglio e la loro maturazione non dura che un mese; qui, invece, essi vi sono ancora abundantissimi.

Infinite sono le pere del Bolognese. Io vi ho riconosciute le seguenti: 1. Ghiaciola maggiore; 2. Ghiaciola minore; 3. Spadona estiva; 4. Zucherina oblonga o Zucheramanna; 5. Bianchina maggiore; 6. Bianchina minore; 7. Favarola; 8. Moscadella; 9. Sozzobuona; 10. Sant'Jacopa; 11. Limona². Nella campagna poi ho riconosciuto una Zucherina cucurbiforme, la pera Spina, la pera Battocchia, la pera Allora, la pera del Duca, la Spadona d'inverno e la Virgolosa. Esaminate con diligenza tutte queste varietà ho riconosciuto che: 1. la Spadona autunnale dei Bolognesi è la nostra Spadona genovese ma che ne hanno anche una estiva che si trova in piazza matura, la quale merita di essere coltivata: essa è un poco più picciola dell'autunnale, ha la buccia meno liscia e di un verde più sudicio, qualche volta sfumato di una velatura di rosso, polpa liquescente, egualmente fina e forse un poco meno acida. 2. la pera Battocchia dei Bolognesi è la vera pera Campana (Buoncristiana estiva); la pera S. Jacopa vi somiglia tanto nelle forme che a principio cagiona imbarazzo, ma è meno grossa, di un giallo-slavato senza sfumatura di rosso e di una polpa asciutta, pastosa e di poco gusto; 3. la pera Zucherina o Zucheromanna dei Bolognesi è la vera pera Brutt'e buona dei Genovesi (Bugiarda toscana); vi sono però due altre pere che si confondono con essa, una di nome e di gusto e l'altra di nome solo: la prima matura in questa stagione, ha meno sugo, forma oblonga e sotile, buccia meno verde e tallora sfumata di rosso; la seconda è la Sozzo-buona, e questa è tondeggianti, somigliante un poco alla Brutt'e buona dei Torinesi nella forma e nella buccia, ma di polpa anche inferiore, sebene non ingrata; 4. la pera Bianchina del Bolognese, che è la vera Camogina dei Genovesi o Perla dei Toscani; 5. la pera Moscatella, che non è la Moscatellina genovese né una delle Moscatelle francesi ma che si avvicina piuttosto alla Moscadella Veneziana dei Pisani che però è più curta, più campaniforme e il rosso-bruno che cuopre alla corona il giallo della buccia somiglia più a quello della Moscadellina genovese che a quello della Veneziana; la polpa non ha gran sostanza ed è spesso mezza nel centro, ma è dolce e ha il moscato così grazioso quanto nella nostra; 6. la pera Ghiacciola o Giazzola, eccellente, meritevole di essere coltivata; la polpa è croccante come nella pera Reale e di un gusto mediocre ma piena di un aqua abbondante che rinfresca la bocca. La sua forma somiglia alla Camogina, ma è più campaniforme, cioè più compressa alla corona e meno allungata di collo; 7. la pera Limona, una delle più stimate del Bolognese, è più grossa della Spadona autunnale e della Battocchia, con la forma irregolare di quest'ultima ma con meno rilievo, di colore giallignolo, velato da una parte di rosso, pendente da un peduncolo lungo e sotile e dotata di una polpa liquescente, acidula, gustosa, che si scioglie dentro la buccia coll'ammaccarla colle mani e si beve come un sorbetto³. Il prof. Contri ha avuto la gentilezza di farmene eseguire il disegno dal sig. Bazoli. Finalmente le Favarole sono le Bianchette dei Genovesi: è un frutto piccolo, oblungo, di buccia bianco-giallignola, di polpa carnosa, mediocrissima.

Le pesche cuoprono pure il mercato di Bologna in un'abbondanza prodigiosa, essendovene delle centinaia di ceste: sono tutte spiccagnole bianche ma di diverse qualità. La loro abbondanza è tale che si vendono sino a mezzo bajocco⁴ la libra: le comuni vanno un bajocco mentre le più belle due a tre bajocchi la libra, sicché per un bajocco si prende una bella pesca del peso di sei-sette oncie. Tutte queste varietà hanno un nome particolare nella lingua dei fruttivendoli, che però non offre niente di preciso né di significante: vi sono le pesche della Madonna, della Maria, della Busa, ma sono tutte spiccagnole e bianche. Non ne ho veduta una a polpa gialla né una duracina che pure si conoscono ma che sono tardive. Tutte queste pesche vengono da Treviso⁵.

Le susine offrono anche meno varietà interessanti delle pesche: ve ne sono di bianche, di gialle, di nere, di violacee, ma tutte mediocri e non ne ho vista una di quelle conosciute da noi, all'eccezione della Claudia che è in tutti i giardini e che qualche volta parisce anche in piazza ma senza distinzione e venduta come le altre ad un bajocco la libra».

Alla fine di luglio Gallesio si spostò a Firenze andando ad alloggiare in casa Palmerini. Durante il trasferimento egli fece conoscenza con Ferdinando Malvica dei baroni di Villanuova, giovane palermitano «pieno di talento e di entusiasmo per la letteratura», che viaggiava per istruirsi. Il diario riprende con l'inventario della frutta presente sul mercato fiorentino:

«**Firenze, 1 agosto 1824.** La Toscana abonda di fioroni più che il Genovesato ma non ha tanta abbondanza né tanta varietà quanto la Lombardia.

Appena si scende l'Appennino il fico cangia aspetto. Molte delle varietà che nella pendenza settentrionale di questa gran catena si cuoprono di fioroni, ne danno appena alcuni nella pendenza meridionale e molti altri più non si vedono.

In Bologna il fico Albo, conosciuto col nome di fico Gentile, cuopriva le piazze dei suoi fioroni dorati e l'Inganna-villani, che pare il Bitontone pisano, rivalessava col Gentile in bontà e in quantità. I San Pieri, i fichi della Goccia, i fichi Madama e i Faraoni rigurgitavano in quel mercato. In Firenze non si vedono ora che: 1. San Pieri neri, 2. Gentili, 3. Portoghesi, 4. Dottati, 5. Verdini, 6. San Pieri bianchi o Bitontoni, 7. Albi.

Il fico Portoghese pare il primo a comparire; esso di fatto è ora sul finire: è un fiorone bellissimo, unifero, abundantissimo. Ha un poco d'analogia col Mataro dei Genovesi nel colore ma ne differisce nelle forme.

Il San Piero viene dopo il Portoghese; pare il nostro Arbicone e non può essere confuso col nostro Moreno che è più oblungo, di buccia più nera, più vizza, e di polpa più fina, più rossa e più dolce e che non pare conosciuto in Firenze.

Il Dottato è il fico della Goccia dei Bolognesi e il suo fiorone è perfettamente uguale a quello della Lombardia, ma in Toscana vi è più raro e sulla piazza non se ne vedono che pochi, misti coi Gentili ma ben distinti dai fruttivendoli che ne conoscono la bontà, sebene non li vendano più cari. I Milanesi chiamano questo fico con il nome di fico di Rimini; a Bergamo è detto fico Butirro, a Novi Gentil Napoli. Mi assicurano che a Siena e nella Maremma toscana è raro.

Il fico Gentile è il più comune e il principale dei fioroni del Fiorentino; esso però non deve essere confuso col Gentile dei Bolognesi che è l'Albo dei Toscani. In Siena vi è in abbondanza ed è chiamato Matalone gentile, perché il Matalone risponde, in quel paese, al nome del fiorone.

Il Verdino è ancora un fiorone del Fiorentino, ma è raro e poco conosciuto.

tone come a Pisa, pare il Bufalo dei Finalesi. Matura molti buoni fioroni e, negli anni asciutti, dà dei buoni fichi. Quando piove, però, essi si guastano essendo troppo gentili.

Firenze, 5 agosto 1824. La piazza di Firenze ha ancora molti fioroni e soni i seguenti: 1. San Piero (Arbicone dei Genovesi); 2. Portoghese; 3. Dottato; 4. Gentile. A Boboli ho veduto anche il fiorone del Verdino e sulla piazza due altre razze, una detta San Piero bianco e l' altra Rossellino.

Le susine sono in perfezione. Le buone sono: 1. Claudia verde, tonda, squisita; 2. Cattellana bianca, ovale, giallo-sudicio; 3. Cattellana verde, oblunga e verde. Le mediocri sono: 1. Claudia rossa; 2. Cattellana rossa; 3. Vecchietti; 4. Pernicon. Le inferiori sono: 1. Regina; 2. Susina dell' Imp.re. 3. Simiana. 4. Santa Monaca. 5. Susina del cuore. 6. Asinaccia; 7. Porcina, e un'infinità di altre susinaccie di cui è zeppo il mercato ma che non valgono nulla.

Le pere della piazza sono: 1. Sant'Iacopa; 2. Moscadella; 3. Pipa; 4. Bugiarda; 5. Rozza (Verdenizza dei Genovesi); 6. San Lorenza; 7. Rossellina o Ducale.

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

I fioroni vanno a finire. Sulla piazza più non si vedono che dei Gentili che sono sempre abbondanti e squisiti. Sono veramente i Brogiotti di state. Il Dottato è ancor più saporito, ma non è abbondante; ne ho veduti tutti i giorni sulla piazza ma in pochissime quantità e misti agli altri. I Gentili, invece, sono abbondantissimi: ne danno cinque a sei per una crazia. Il Portoghese è anch'esso in abbondanza ma è più insipido dei due sunnotati: esso è finito da quattro a cinque giorni e somiglia al Mattaro di Genova. Il San Piero è finito pure; esso è press'a poco del gusto del Portoghese ma è più caustico: è il nostro Arbicone. Il San Piero bianco è il Bitontone dei Pisani, che io credo il Buffalo dei Genovesi e l'Ingannavillani dei Bolognesi: esso era finito al mio arrivo e appena ne ho veduti alcuni nei primi giorni; mi si dice che sia abbondante nel Mugello. Il Verdino non l' ho potuto vedere che a Boboli dove pare che faccia pochi fioroni e raramente; io non l'ho assaggiato ma me lo dicono saporito. Il Rossellino è precoce e perciò terminato e fa pochi fioroni; io non ne ho veduto che uno in piazza e ne ho avuto il nome dal contadino che ve l'ha portato; esso è certamente il fico Madama dei Bolognesi e il Datto dei Torinesi. Bisognerà verificare il fico autunnale.

Firenze, 13 agosto 1824. Ho cominciato a vedere alcune pesche-noci comuni in piazza sotto il nome di Alberges. Ho veduto delle Vaghe-logge non ancora mature nell'Orto Ferdinando che è il giardino del Granduca sito fuor di Porta a Prato andando alle Cascine, ove si trova una bella collezione di frutti.

Firenze, 15 agosto 1824. Più non si vedono fioroni in piazza di sorta alcuna. Il sig. Grassi mi dice essere nel Mugello dei fichi chiamati Bitontoni che fanno dei fichi autunnali assai buoni quando non piove, essendo troppo gentili per resistere all'acqua.

Le susine del territorio fiorentino sono moltissime. Ne ho vedute in piazza da dieci a dodici qualità. Le migliori sono: 1. La Claudia che è abbondantissima;

2. la Cattellana gialla che è il Buon boccone; 3. la Cattellana verde che è una vera Verdacchia ma più grossa il doppio della Verdacchia genovese, con la stessa forma e con lo stesso gusto; 4. la Cattellana rossa che è la più bella e la più grossa di tutte, fiaschiforme, agraziata, di un bel rosso impastato di violaceo e di polpa mediocre; il sig. Giovanni Geri me ne ha fatto un bel disegno che non è molto finito nei suoi dettagli ma che è molto vero; 5. la Vecchietti è una bella susina ovata, ottusa alla base e alla punta, con una sutura marcata, colorita di un rosso-violaceo assai grazioso e velato di un fiore bianco che lo rende più bello; la sua polpa è mediocre; 6. la Santa Monaca, che è una susina che somiglia 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 diventa squisita se è lasciata alla pianta sino alla fine di settembre; 7. la susina del Cuore, bianca, cuoriforme e perciò puntuta alla cima; 8. la susina Regina, bianca, grossissima, tondeggiante più della Vecchietti, di polpa crocante e mediocre; 9. la susina dell'Imperatore che somiglia alla Regina ed è mediocre; 10. molte altre varietà di diverse forme e colori, fra le quali non si distinguono che le Perniconcine e le Mirabolane: le une violacee velate di bianco, le altre o gialle o nere».

A questo punto il diario riporta una serie di note relative alla Pomona Italiana: un elenco di trentatre disegni consegnati a Palmerini; un cenno ad alcune tavole commissionate a Sofia Giordani e a Domenico Del Pino; il bilancio dell'impresa editoriale a tutto il dicembre 1823; l'annuncio, infine, della intenzione di «dare sfogo alle premure di Milord Bristol per il secondo volume del Citrus», in vista del quale Gallezio aveva ricevuto «due bellissimi disegni di agrumi commessi tre anni sono» e incaricato Antonio Verico di incidere «il bel disegno in pergamena di M. Poiteau»⁶.

«**Firenze, 16 agosto 1824.** I fioroni vanno a finire e sulla piazza più non si vedono che i fichi Gentili che però sono abbondanti e squisiti: sono veramente il Brogiotto da state. Il Dottato è ancor più saporito ma non è abbondante; ne ho veduti tutti i giorni nella piazza ma in pochissime quantità e misti cogli altri. I Gentili, invece, sono abundantissimi e ne danno cinque a sei per una crazia. Il Portoghese è anch'esso in abbondanza ma è più insipido dei due sunotati; esso è finito da quattro a cinque giorni: somiglia al Mattaro dei Genovesi.

Firenze, 20 agosto 1824. Le pesche Duracine gialle a buccia rossa come quelle di Savona si vedono rare in piazza e picciole: le chiamano pesche cotogne: oggi ne ho vedute delle assai belle e in certa quantità. Ho trovato in piazza la Spiccagnola gialla precoce piccola che abbiamo in Finale da seme, ma è poco stimata: me ne sono servito per far terminare il disegno della Bozzolini, già eseguito anni sono e mancante dello spaccato.

Firenze, 24 agosto 1824. Da alcuni giorni si vedono già sul mercato dei fichi Albi che sono stati i primi a comparire e ne ho veduti alcuni fino dal 20 giugno. Oggi essi sono in grande abbondanza e con loro cominciano alcune altre varietà: il Dottato, il Corbolino o Brogiottino, il Rossellino e l'Asinaccio.

Il Corbolino, che alcuni chiamano ancora Brogiottino, è il nostro Batestasso di Finale. Ha la figura campaniforme, sessile, di buccia nera, screpolata irregolarmente e chiude una polpa composta di pedicelli piuttosto sottili, involti in un miele rosigno ma denso, grasso e saporito. È un fico eccellente e di gusto un pò somigliante al Brogiotto nero, ciò che lo ha fatto chiamare da molti Brogiottino.

Il Rossellino somiglia al Verdepasso finalino, che non è il Verdepasso geno-

vese: è campaniforme anch'esso e sessile come il Corbolino, ma è più picciolo e più allungato. La sua buccia è di un verdastrò velato di violaceo, per lo più screpolata irregolarmente. La sua polpa è composta di pedicelli sottilissimi, involti in un miele giallo-rossignolo denso e saporitissimo. Ciò ne forma un fico morbido e facile a disseccare perché apassisce alla pianta piuttosto che marcire.

L'Asinaccio è un fico piatto, sessile, con buccia somigliante a quella del Rosellino, cioè verdastra, velata di violaceo, e somiglia un poco al nostro Lombardetto: ne ha la forma, ma è ancora più schiacciato al picciolo che è nullo affatto ed è un poco più grosso.

Le pesche offrono un cambiamento nel mercato. Si vedono ancora molte Spiccagnole bianche di diverse qualità ma si comincia a vedervi in abbondanza le duracine gialle sotto il nome di Cotogne: ve ne sono delle assai belle, ma rare sono le spiccagnole; non ne ho ancora trovato che delle piccole primaticcie di Finale e ne ho fatto compire il disegno dalla sig.ra Isabella Bozzolini. Le Cotogne gialle, che noi chiamiamo Agostane e Giallone di Verona (in Lombardia), vi sono pure ma picciole. Non vi ho veduto che poche duracine bianche e picciole. Vi ho vedute delle pesche-noci di più qualità, cioè delle Duracine gialle o Vaghe-loggie e delle Spiccagnole bianche di un rosso densissimo.

Le pere continuano in abbondanza. Ve ne sono cinque a sei varietà che non conosco e che non meritano di essere studiate. La sola che si distingue è la Bugiarda o la Brutt'e buona di Genova che vi è in grande abbondanza e eccellente. Se ne vedono delle picciole, come quella disegnata per la *Pomona*, e delle grosse di forma meno regolare, ma il gusto è lo stesso in tutte. Le Bugiardine sono pere che somigliano alle Bugiarde nel colore ma sono più picciole e meno buone.

Firenze, 30 agosto 1824. Finiscono appena i fioroni che cominciano i fichi. Il 20 agosto ho veduto in piazza dei fichi Albi, il 24 vi erano i Dottati autunnali, i Brogiottini, i Rosellini e gli Asinacci. In seguito si sono veduti dei Corbolini, dei Verdini e, finalmente, dei Brogiotti bianchi (così chiamati in Firenze sebbene siano tutt'altro che Brogiotti), cioè dei fichi tondeggianti, compressi alla corona e con una buccia fra il verde e il bianco, un poco avvicinate al Dottato quando è in luogo umido.

Firenze, 4 settembre 1824. La piazza è sempre piena di frutti. Le susine Claudie, le Regine bianche, la Vecchietti e la Santa Monaca sono le principali: 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 questi si vedono i Corbolini, ma non in abbondanza: io li ho creduti i Batestassi ma ora mi paiono i Robadi neri e forse vi si trovano e gli uni e gli altri che i rivendaroli confondono insieme, o forse i Batestassi sono i Brogiottini e i Corbolini sono i Robadi neri. Le pere Bugiarde cominciano a essere meno abbondanti ma si vedono invece molte Spadone e molte Burrè. Le pesche non sono più spiccagnole bianche, o almeno in poca quantità, aumentano invece le duracine gialle a polpa rossa ossia le nostre San Giacomo o Maddalene gialle duracine o Pesche di Savona. Fra queste vi sono pure molte Cotogne, ossia duracine gialle a buccia gialla che noi chiamiamo Agostenghe. Non ve ne ho vedute però ancora di quelle che per la grossezza i Lombardi chiamano Giallone di Verona. L'uva Cornetta, ossia il Pizzutello dei Romani che in Firenze si chiama uva Galletta, è in abbondanza».

Nello stesso giorno, accompagnato da Palmerini, da Isabella Bozzolini e da Niccolò Benvenuti, Gallezio si recò nella Galleria degli Uffizi per esaminare «i famosi disegni di Jacopo Ligozzi» contenuti «in un libro in foglio composto di 127 carte contenenti delle piante diverse e degli animali disegnati e miniati con un'arte che sembrano veri». Gallezio aveva portato con sé, per un confronto, tre tavole destinate alla Pomona Italiana e cioè quelle del fico Coasco e della susina Verdacchia di del Pino e quella del fico Datto della Giordani, «convinto che esse fossero inferiori a quelle del Ligozzi» che erano invece eseguite «con una esattezza anatomica» e dotate di «quel lucido che non ho mai potuto ottenere dai nostri coloritori e che è in natura». Gallezio confidava di scoprire il segreto di tale lucentezza, annotando nel diario che «la carta su cui sono state lavorate le tavole del Ligozzi è di un liscio straordinario e pare disposta con qualche preparazione, ma se il lucido del disegno dipendesse da ciò si sarebbe facilmente suplito con la pergamena e noi abbiamo provato che questa non dà alcun rilievo al colore, avendo fatto eseguire molti disegni in questa»; concludeva che «questo lucido, che è quello che dà alla pittura la somiglianza col vivo, dipende dalla qualità dei colori e da qualche sostanza in essi mischiata».

Tre giorni dopo Gallezio annotò nel diario di avere autorizzato Palmerini a pubblicare le sue trentasette poesie giovanili «a condizione che l'edizione si facesse a sue spese». L'opuscolo venne stampato a Pisa presso una delle tipografie del Rosini per la somma di 20 zecchini e in numero di «300 copie legate a pulito in carta bianca e 24 in carta rossa e turchina di Francia».

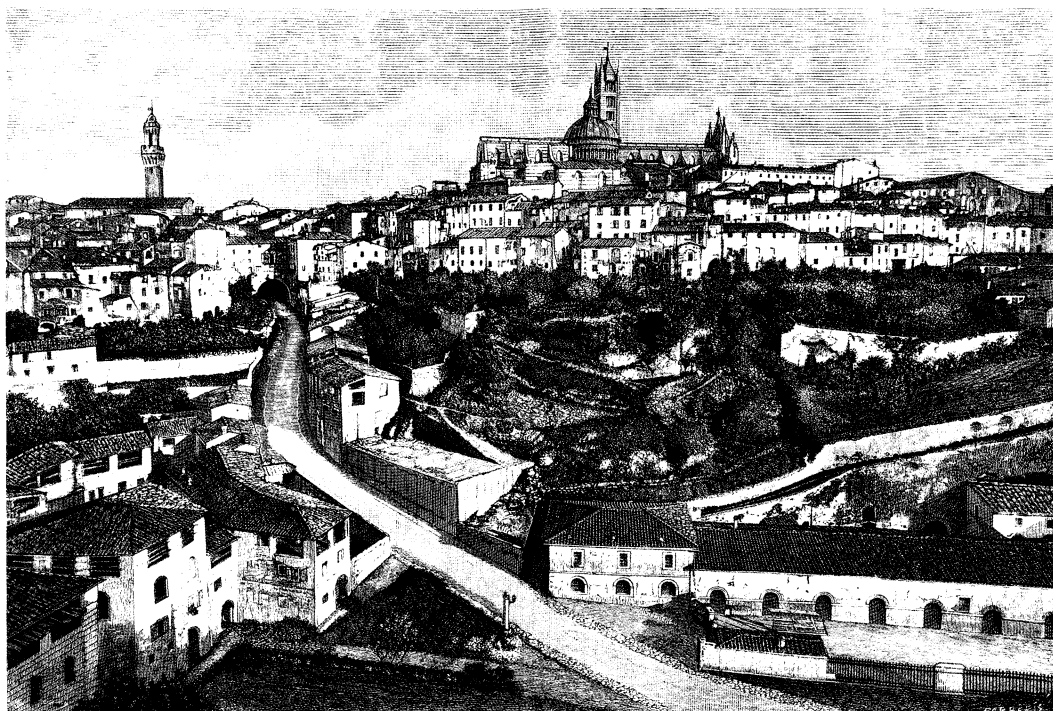
L'otto settembre 1824 Gallezio fu presentato al granduca Leopoldo II⁷, il quale lo ricevette «nella maniera la più graziosa», dicendogli «le cose le più obliganti». Gallezio approfittò dell'incontro per sollecitare l'acquisto della Pomona Italiana da parte delle Biblioteche pubbliche toscane. Il granduca Leopoldo rispose diplomaticamente «che apprezzava quanto suo padre questa bell'opera, che avrebbe riflettuto sopra la proposta e avrebbe poi fatto conoscere le sue determinazioni».

Il 16 settembre 1824 Gallezio lasciò Firenze diretto a Siena dove fu accolto «con somma gentilezza» dal conte Giovanni Pieri che gli fece vedere «ciò che vi era di più interessante tanto per frutti quanto per monumenti». Gallezio rimase particolarmente colpito dal palazzo Piccolomini, «una massa di fabbricato imponente, simile al palazzo Strozzi di Firenze e composto di pietre quadre divise a bozze, con grandi arcate senza rilievo sulle finestre, sui portoni e sulle porte e coronato da un cornicione magnifico»⁸.

Il diario ritorna poi sulla questione della qualità dei disegni del Ligozzi per descrivere una particolare tecnica pittorica usata con successo dalla contessa Fanny Pieri che «scelto il frutto da disegnare e la carta, prende della biacca di Roma e la scioglie con un poco di gomma. Indi scioglie separatamente i diversi colori di cui deve servirsi e comincia col tracciare il contorno del disegno e tutto il fondo dello stesso con i colori principali che lo costituiscono mischiati colla biacca sudetta in modo da formare nella carta l'abozzo del frutto. Indi con dei colori più vivi va cuoprendo i primi misurando il miscuglio di colore e di biacca secondo il bisogno, in modo da tracciare, con questa seconda operazione, tutte le parti di rilievo che riescono più rialzate o più lucide mediante il primo fondo su cui vi sono poste». Il diario dedica poi ampio spazio alle osservazioni effettuate nel mercato cittadino dove Gallezio aveva potuto osservare:

«1. pesche-noci di più qualità ma tutte picciole e a buccia corallina; 2. delle Spicagnole bianche e delle Duracine gialle, ma tutte mediocri; 3. delle pere Spadone, Burrè bianche e Burrè grigie; 4. delle susine Massimiliane che ho riconosciuto per le medesime che le Monache di Firenze, ove sono dette pure Simiane, ovate, rosse, a polpa gialla, staccata dall'osso, pastosa e di un dolce senza rilievo; 5. delle Verdacchie come le nostre ma un poco più lunghe.

I fichi vi sono in quantità ma quasi tutti i medesimi che ho veduti in Firenze



Veduta panoramica della città di Siena all'epoca di Giorgio Galesio

e sono: 1. il fico Biancuccio che è l'Albo; 2. il fico Neruccio o Rondanino e mi pare il Verdepasso di Finale; 3. il fico Brogiotto che è il vero fiorentino; 4. il fico Brogiottino o Castagnolo, nero, medio, che somiglia al nostro Batestasso; 5. il fico Dottato, bellissimo, grosso, con una buccia cinericcia e non gialla come nei nostri; 6. il fico Batignano, bianchiccio, della forma del Pissalutto ma più turbinato, ossia col collo più tozzo e meno allungato, colla buccia di un bianco meno canarino e con polpa bianchiccia e mediocre; 7. il fico Verdino che è il Verdino dei Fiorentini, picciolo, verde, fatto a fiaschetto e colla polpa rossa e saporita ma caustica: dura tardissimo; 8. il fico Cardinale, oblungo, rosso, della grossezza e forma dell'Arbicone. Ci sono poi dei fichi estivi uniferi e biferi e questi vi si conoscono col nome di Bataloni come in Romagna. Il più stimato dei Bataloni è il Gentile che è lo stesso del Gentile toscano e dell'Ammannato della Romagna: ne ho vedute molte piante negli orti che circondano la città, spoglie di frutti e che, col giallo delle loro foglie, si facevano distinguere sopra ogni altro. 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, e questo è decisamente il San Piero dei Fiorentini, ossia il nostro Arbicone. Il fico più singolare che abbia veduto a Siena è il fico Maggese che ho trovato nella villa Sergardi ove sono stato col cav. Gio. Pieri: è un fico nano, che si tiene in vaso o in spalliera nei luoghi che si coprono nell'inverno: ha i caratteri di un mezzo nanismo, gettando dei rami piccioli che poco crescono e che restano a cespuglio⁹, ma ha le foglie della grandezza comune e si carica di una quantità di fichi autunnali di grandezza ordinaria che però non maturano e perciò si diffendono dai freddi nell'inverno per farli maturare in primavera (in maggio), ciò che riesce a meraviglia: qual sia il loro gusto non lo so; so solo che ne ho inteso parlare molto anche a Milano e sul lago di Como e che non parevano stimati che per la stagione.

È singolare che non si trovino più nel Senese gli stessi nomi dei fichi che il Mattioli riporta come i più stimati ai suoi tempi¹⁰, cioè i Pisani, i Brogiotti, i Grascelli, i Batignanesi e i Perugini. Ora i Pisani non si conoscono che a Montalcino e me li dipingono come fichi bianchi, assai buoni; nessuno mi sa dire dei Grascelli, che devono essere i Dottati, e dei Perugini che sono forse i Biancucci; ho invece trovato i Brogiotti neri e i Batignani che devono essere i Batignanesi del Mattioli.

Il sig. Pieri mi ha parlato del metodo che si usa in Siena e a Napoli di tagliare dei rami di susine settembrine e di appenderli come l'uva, colle susine che si appassiscono ma non marciscono e durano così nella dispensa quasi tutto l'inverno. Ciò non mi aveva sorpreso e credo che si potrebbe fare benissimo colle nostre settembrine ma in seguito, essendo stato col suddetto conte Pieri al Poggiarello nella villa Bargagli ove si trovano queste susine, ho riconosciuto che sono afatto diverse dalle nostre Damaschine settembrine, sebbene ne portino il nome: esse sono tonde, verdognole, che si schiariscono in giallo maturando e si coloriscono da un lato di un pò di rosso a macchiette come la Zucherina di Finale a cui somigliano in grossezza e forma e di cui eguagliano la dolcezza e il sugo. Nel resto ho veduto in Siena poche frutta nuove: la susina Massimiliana è la Santa Monaca di Firenze, ossia la Simiana di Pisa; la Regina bianca è pure come quella di Firenze, siccome la Verdaccia. Tutte queste tre le ho vedute in piazza e nella villa Sergardi e le ho trovate eccellenti perché ben mature. In questa villa vi ho trovato pure una susinella nera della forma e grossezza della nostra settembrina ma nera e di buon gusto: è detta Perniconcina.

Gli altri frutti del Senese in questa stagione sono: la pesca Cotogna duracina; la Duracina bianca; la Cotogna spiccagnola; la Spiccagnola bianca; la pera Burrè; la pera Spadona; la pera Burrè roggia (Beurrè grigia), la pera Angelica; la pera Zucchella (Campana). Ho vedute ancora delle piante di pero Spino, Del Duca, della mela Panaia, della mela Virgata, della mela Borda e finalmente ho veduti dei giuglioli e delle Nazeròle rosse.

Le uve dominanti sono il Trebbiano e la Malvasia per i vini bianchi, il Canaiolo e il San-Zoveto per i neri; vi ho veduto ancora dell'Aleatico, del Moscatello bianco, dell'Uva Salamanna (Moscatellone di Spagna), dell'uva Cornetta o Galletta (Pizzutello romano) e della Barbarossa, di cui non ho potuto sapere il nome locale.

Molti vini ho bevuto alla tavola del conte Pieri e fra questi l'Aleatico che è, come quello di Firenze, nero, con un aroma particolare e grato ma dolcignolo. I migliori sono i diversi Sciampagna fatti col Trebbiano e la Malvasia. Eccone i diversi metodi: si prende il Trebbiano ben maturo, si preme e se ne estrae il mosto, si lascia un poco deporre e poi si schiarisce col chiaro d'ovo, indi si lascia di nuovo un poco in riposo e poi si passa alla cartasuga; finalmente si pone in bottiglie e si tura bene. Con questo metodo esso conserva il schiumoso ed è eccellente, ma qualche volta egli scoppia e rompe la bottiglia. Un altro metodo è quello di pigiare bene le uve senza grapolo¹¹ e poi di chiuderle in un caratello ben chiuso e lasciarle bollire cogli acini per un anno: in questo modo non è schiumoso ma più asciutto».

Da Siena Gallezio raggiunse, il 25 settembre 1824, Roma dove, fino dal giorno successivo, visitò piazza Navona e alcuni mercati della città:

«**Roma, 26 settembre 1824.** Che abbondanza di ogni genere! Le pere Spadone vi sono in profusione e di una grossezza rarissima fra noi; le Angeliche

meno abbondanti ma di una grossezza doppia di quella che figura nella *Pomona*. Il Burè bianco e grigio è detto Butirro. Non si vedono ancora le pere Pistacchine. I melagrani vi sono in profusione.

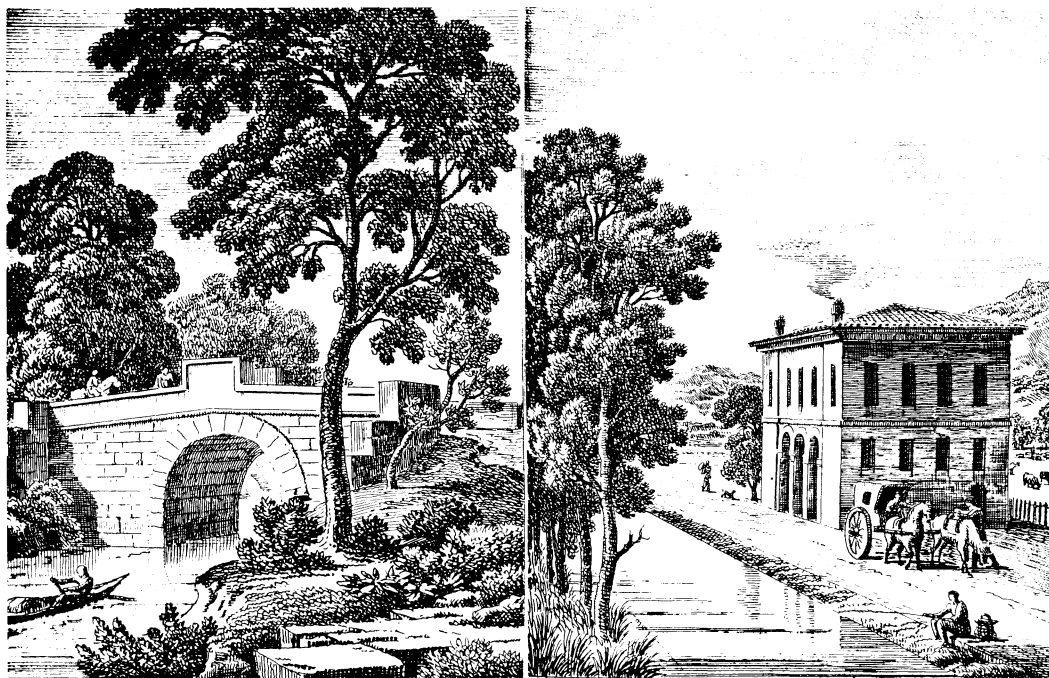
Le pesche in profusione di tutte le razze: la Duracina bianca, quasi grossa come quella di Verona ed egualmente sugosa; la Duracina gialla così grossa come da noi; la Duracina rossa, ossia la Damaschina duracina, di un volume straordinario; rare e picciole ho veduto le spicagnole. Abbondanti le Lazzerole bianche e grosse come le nostre. Abbondantissime le rosse e un pò meno grosse.

Il Pizzotello, ossia la nostra Cornetta (uva Galletta dei Fiorentini) è in profusione e di una bellezza e di un gusto particolari; il Moscadello bianco è in quantità; il Rollo, o Rollino, meno abbondante, è un'uva che pare il nostro Vermentino.

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

Roma, 27 settembre 1824. Sono stato nel giardino del Papa a Monte Cavallo ove è una collezione di fichi ed ecco cosa vi ho trovato: 1. il fico Gentile (unifero precoce), che è il Gentile dei Toscani; 2. il fico Matalone, biffero, che fa dei fioroni neri, molto grossi e dei fichi nerici, quasi grossi come i Brogiotti ma di forma più tondeggiante, compressi alla corona e di buccia più rossiccia e con polpa rossa ma di poco gusto; 3. il Dottato, biffero, che è il Dottato toscano; 4. il Brogiotto nero, unifero serotino, che è il vero Brogiotto fiorentino; 5. il Brogiotto bianco, unifero serotino, molto simile al nostro Brogiotto bianco, ma con buccia più verde e polpa rossa come nei Pissalutti: è un fico eccellente che può essere preso per un vero Brogiotto; pare debba seccarsi molto facilmente poiché ne ho trovati molti appassiti alla pianta¹²; 6. il fico Regina o Verdone, unifero serotino, nuovo per me, meritevole di essere coltivato: è un fico grosso come e più del Brogiotto ma più lungo, di buccia verde e di polpa rossa come nel Robado, ma dolce, grassa e mielosa; potrebbe essere il Verdone dei Veronesi oppure un Verdone che mi pare di aver veduto a Foligno nel mio primo viaggio a Roma; è comunque un fico molto stimato dal giardiniere del Papa e molto buono, ma raro in Roma e che non si vede sulla piazza; 7. il fico Papale, unifero serotino, altro fico nuovo per me e raro in Roma ove non si trova che nei giardini di qualche amatore ma mai comparisce in piazza. Il giardiniere del Papa lo vanta come il più saporito di tutti: è un fico grosso, della forma e grossezza dei Dottati ma di buccia violacea e colla coda meno degradante; il suo interno è composto di fili polposi assai grossi ma grassi di miele, gustosi e delicati e di un colore più rosso che nei Pissalutti; non si apre alle piogge, matura bene ed è eccellente. Ho osservato che il fico Papale ha molta somiglianza col fico Unico di Finale, ma ne differisce un poco nella forma; 8. il fico Carbonaro, unifero serotino, che è il nostro Brogiotto bianco; io l'ho riconosciuto decisamente per tale e all'albero e al frutto che ho trovato, come il nostro, squisito; posto a confronto con il Brogiotto bianco romano si riconosce che il nostro ha una polpa più rosea, una buccia di un verde più chiaro, uniforme, è più allungato e termina con una coda carnosa che non si ritrova in quello di Roma. Il fico Carbonaro è rarissimo.

Roma, 29 settembre 1824. Ho veduto sulla piazza e ho mangiato alla tavola del sig. Luigi Gavotti il fico Verdone verificando che esso è diverso dal fico Regina: il Verdone è verde totale al di fuori, rosso-sanguigno al di dentro e con una polpa minuta e grassa, di un miele dolce, abbondante e grazioso; il fico Regina è verde pure ma più grosso e più lungo, colorito a riprese di violaceo che



Paludi Pontine: il Ponte Maggiore (a sinistra) e la stazione di posta di Bocca di Fiume (a destra) in due incisioni delle *Lettres sur l'Italie* di A. L. Castellan (Paris, chez A. Napveu Libr., 1819)

miglia e che è ombreggiata da due file di olmi e fiancheggiata da un gran canale destinato a ricevere le acque e portarle al mare. Tutto il terreno che si vede a dritta e a sinistra è coltivato a grano e medica ma non è né alberato né caseggiato. Passate le paludi si lascia a dritta un gruppo di monti che sembrano staccati dalla massa dell'Apennino e che giganteggiano e formano come un capo in mare e si corre in una pianura ineguale che gli divide dalle montagne che restano a sinistra e si giunge a Terracina in riva al mare.

Questa città, situata sul ciglio di un colle che finisce l'Apennino, sembra fabricata meschinissimamente come Velletri ed altro non presenta che un bel palazzo appartenente al duca Braschi, ma ha un grosso borgo alla riva del mare ove si trovano delle belle fabbriche fatte dal Papa Pio Sesto e dove, col tempo, si formerà probabilmente la città. Terracina è ai piedi dei monti sul mare ed ha a lato la pianura Pontina, ma in fondo a questa, verso Ponente, si vede un gruppo di monti che sembra isolato e che finisce nel mare: è in questi che si trova il paese di San Felice, ove il principe Poniatoschi ha le sue tenute e dove mi diceva che si seccano dei fichi squisiti conosciuti sotto il nome di Peloselli ¹⁴.

Usciti da Terracina abbiamo costeggiata una catena di monti ¹⁵ somiglianti a quella del Genovesato, per una strada praticata sul loro pendio quasi sul mare e circondata da scogli coperti di mirti, carobbe selvatiche, rosai, lentischi, terebinti ed altre simili piante. Questa strada lungo il mare è stata però di breve tragitto poiché siamo presto entrati in una valle, lasciando a dritta il lago di Fondi e le montagne, e siamo giunti presto in questa meschina città situata fra i monti in una specie di gola ed infelice per la cattiva aria che vi mandano le paludi vicine. La coltura però vi è prospera e quei monti sono pieni di campi, viti ed ulivi. Le specie di questi sono diverse ma la dominante sin'ora è la Pignola, ossia una specie somigliante a quella di Savona.

Dopo Fondi e Itri si giunge a Mola di Gaeta, grosso paese situato sul lato del monte e in faccia alla città di Gaeta che è una specie di penisola che esce come una punta nel mare. Qui si vedono molti giardini di agrumi, dei fichi ed altri frutti e degli ulivi bellissimi di una razza analoga alle nostre Pignole ma vigorosissima. Gli agrumi non vi fanno alberi grandi e pare che siano inestati; vi sono degli aranci forti e dei dolci e molti limoni inestati sull'arancio: ne ho veduti di quelli innestati da un anno o due sopra aranci grossi e mi hanno detto che fanno ciò per il poco esito degli aranci e il molto dei limoni. Non vi ho veduta alcuna specie di cedri.

I fichi vi sono in abbondanza: il più comune è il Troiano che pare un fico Albo, il Brociasotto ed il nostro Brogiotto nero, meno piatto, meno grosso e meno gustoso dei nostri; il fico Ottato, che è il Dottato; il fico Colombo, che pare il fico Gentile dei Fiorentini; il fico Zitella, che è un fico bianco, somigliante a un picciolo Pissalutto ma a polpa rosso-chiara, gentile e poco saporita. Finalmente vi è un fico verde, lungo, a polpa rosso-granata, somigliante al nostro Robado o piuttosto al Verdone dei Romani e questo è chiamato fico Villano o Lingun di Bove. Vi ho mangiato delle susine Verdacchie come le nostre, che in questo paese appendono come l'uva e secano per l'inverno.

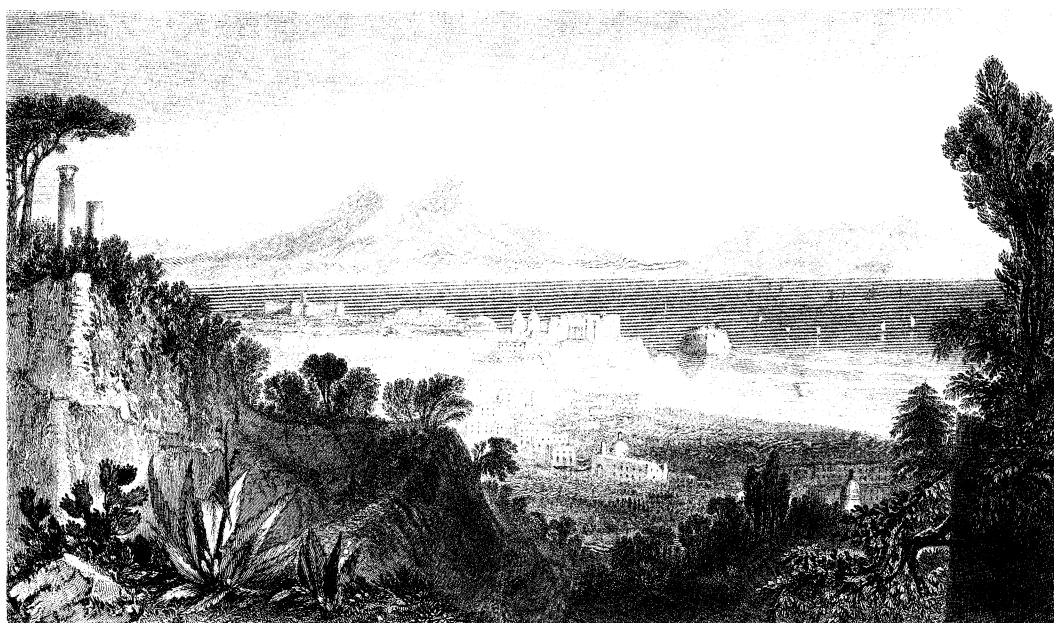
Da Mola di Gaeta si traversa dei monti con molti ulivi e si scende nella pianura del Garigliano, indi si salgono le montagne di ...¹⁶ e si scende nella pianura del Volturno, ossia nella Campania Felice. Nel traversare questi monti nudi presso S. Agata ho osservato molti rinnovi di ulivi di pochi anni, fatti come i nostri sui scogli. Alla Posta di ...¹⁷ ho trovati molti fichi Troiani; moltissimi intorno a Capua, ove si vedono degli orti coperti di fichi e di peschi.

L'Apennino conserva anche nel Regno di Napoli gli stessi caratteri che spiega nel resto d'Italia. La sua spina dorsale, che corre con molte ripieghe verso Levante, è anzi assai più gigantesca in questo paese che presso le Alpi e le braccia che stende a dritta e a sinistra si svolgono in questo paese in cento maniere, formano un'infinità di figliazioni tortuose e gigantesche che non si adolciscono che ben presso del mare. Tali sono le montagne della provincia di Aquila, una delle parti d'Italia la più elevata sul livello del mare, dove hanno origine il Tronto e la Pescara e che dà dall'altra parte molta acqua al Tevere, cioè il Gran Sasso, il Morrone, il monte Turchio, il monte Caroccio ed altri, tutti composti di strati granitosi tufacei e calcarei. Il Gran Sasso, detto anche monte Corno, è sull'Adriatico elevato 9577 piedi parigini: esso è nudo, senza vegetazione e lacero dalle meteore; tali sono anche le sommità di questi monti.

Le valli che avvicinano questi monti sono paesi freddi ove il termometro scende a 6, 7 e sino 9 gradi sotto zero.

Il paese alto è coperto di boschi ove dominano le quercie, i cerri, i faggi, gli olmi, i frassini, gli aceri, i carpini, i tigli; indi vengono i castagni che cuoprano specialmente i monti del Cicolano, di Monte Reale, del Borghetto ed altri. Seguono le cereali, il canape, i pruni, i meli e i peri che si portano a Roma ove sono celebrati quelli della Marsica. Vi sono dei mandorli di cui si fa gran commercio, che fiorendo in aprile per il freddo del clima non mancano mai il loro allegamento e sono fruttiferissimi. Il vino viene più basso e specialmente a Città Ducale, Solmona e Capo Trono».

Alla frutticoltura e all'ampelografia napoletane sono dedicate quarantadue pagine del diario, oggi conservate nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova. Nella prima di dette pagine compare un estemporaneo accenno al disastroso bilancio del Regno delle Due Sicilie¹⁸, seguito poi dalla descrizione dei frutti e delle uve osservate nel capoluogo campano.



Veduta della città e del golfo di Napoli (in M. Malagoli Vecchi, *Il Mediterraneo illustrato*, Firenze, S. Battelli Ed., 1849)

«**Napoli, 5 ottobre 1824.** La città di Napoli non presenta la quantità di frutti che avrei creduto; almeno io non ne vedo una gran varietà nel mercato.

Povera in quanto a pesche è la piazza di Napoli: io che vengo da Roma, ove se ne vedono tante e così belle, sono stato sorpreso di trovare a Napoli solo la Cotogna duracina detta dai Napoletani Persica. Essa però presenta qualche cosa di singolare che merita di essere notata: la sua forma, cioè, si allunga in una punta come se avesse un capezzolo: è questo un accidente di poca importanza¹⁹ essendo nel resto perfettamente la stessa delle nostre Cotogne agostane.

I fichi che si vendono per la città sono solo quattro varietà: il fico Troiano, il fico Ottato, il Prociasotto (nero) e un quarto di colore rossiccio-violaceo di cui non ho potuto sapere il nome. Il primo però si può dire solo il fico di Napoli nel mese corrente; esso si trova dappertutto, in cesti grandissimi accomodati con arte che girano per la città siccome presso i fruttivendoli. Gli altri tre vi sono in pochissima quantità e rari. L'ultimo pare un fico cativo 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 pure è il prediletto dei Napoletani, è un fico gentile, più delicato che saporito, ma che matura bene sino ad appassire e che allora è dolce e gustoso; egli somiglia in gusto al nostro Pissalutto, ne ha la gentilezza e la leggerezza, ma mi pare abbia un pò meno sapore; le sue forme me lo hanno fatto prendere per il fico Albo dei Toscani ma l'albero mi pare più grande e la foglia ancora più larga e meno pubescente; la buccia è bianca, molle, coperta di una epidermide leggerissima che si attacca alle mani come nell'Albo; la forma vi si avvicina molto ma è un tantinello più alungata e quasi fiaschiforme, nel che somiglia un poco al Pissalutto, ma il picciolletto legnoso che lo attacca al ramo lo fa prendere per un fico Albo. Oltre di che egli vi somiglia tanto che sono ancora indeciso se lo sia o non lo sia e pendo più per il sì che per il no²⁰.

Forse nei giardini di Napoli si coltiveranno delle altre varietà e vi è chi mi assicura che si trova anche qualche Brogiotto bianco; ma è certo che queste sono

sconosciute al pubblico e non compariscono mai nel mercato. Pare che anche i fioroni siano concentrati, in Napoli, ad una sola varietà; allomeno essa vi esercita la primazia esclusiva che il fico Troiano vi esercita in autunno: è questo il fico Paradiso. Io non l'ho veduto, ma la descrizione fattamene da alcuni amici è la seguente: fico unifero precoce; allomeno egli non fa che dei fichi raramente buoni; forma oblonga e sottile; buccia verdastra, polpa rosso-violacea, piena di miele e gustosa. Tale è il fico Paradiso che pare tutt'altro che il Gentile e forse è il Paradiso dei Genovesi.

Un quinto fico si vede ora nel mercato di Napoli ed è il Lardaro, descritto pure dal Porta²¹ che lo chiama anche Pallara e che lo dice di «*sapore insipido, magnitudine stolidi ac multa pinguedine*». Il Porta parla anche dell'Ottato e del Troiano che chiama «*serotina, sapore iocundo ad siccandum inter cetera aptissima*»; fra i fioroni cita poi il Gentile, le Ficazzane dei Siciliani, il fico Melongiana e il Migliarolo, mentre non parla del Paradiso; fra i fichi parla del Digitello, del Lardaro o Pallaro, del fico Stella, dell'Alba-nera, dell'Imperiale, del Corbo, del Bianchetto (pare l'Albo), dell'Ottato e dà come tardivi l'Asprinia, il Troiano e il Cotinarolo, mentre non fa motto del Brogiotto.

Napoli, 8 ottobre 1824. Ho veduto e gustato il fico Alba-nero: è un fico di buccia nera e di polpa bianca, fiaschiforme ma col collo appuntato; ha la grossezza del Coasco nero, ma il suo collo appuntato lo somiglia al Robado nero. È il più bianco di polpa che si conosca; è dolce ma di un dolce senza rilievo e dovrebbe essere buono a secarsi.

Le pere che si vedono ancora sulla piazza di Napoli sono la Spadona, l'Angelica, la Butirra e la pera di Carpi. Non vi ho veduta la Pistachina dei Romani né la Burè grigia. La Spadona e l'Angelica vi sono le più abbondanti. La Butirra rara e la Spina Carpi (o Spina Toscana) in mediocre quantità ma matura.

Si vedono delle Lazzarole gialle ma non così belle né così abbondanti come a Roma; non ho veduto ancora le rosse. Poche sinora vi sono le giugiole.

Le mele vi sono di tre qualità: 1). la mela di Norcia, simile alla Panaia; 2). la Ghiacciola, detta anche mela Genovese, che è la mela Ogliata dell'Appennino ligure, abbondante a Novi: è un frutto singolare, di grossezza media, piuttosto turbinato, con buccia giallo-verdastra, variata da delle macchie di un verde più carico che lo rendono trasparente e che somigliano a delle macchie d'olio; ciò che è singolare è che queste macchie non sono puramente esterne ma compenetrano la polpa e le danno una certa trasparenza e un colore di oliva verde così vivo che contrasta col bianco della restante polpa senza però cambiarne almeno sensibilmente il sapore. 3). La mela Collonina: è questa una mela di grossezza media, di forma piatta, di buccia giallo-biancognola, coperta di vivissime macchie di un rosso-roseo; essa pare la mela Lazzarola dei Toscani, ma la sua polpa è meno ghiacciola e più morbida, ha un bianco meno argentino e 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, ma non si vede ancora sulla piazza.

Napoli, 10 ottobre 1824. Due specie di susine ho ancora trovate in Napoli in questa stagione. Una è la nostra Verdaccia e l'altra somiglia alla nostra Damascina. Le Verdacchie sono un poco più picciole delle nostre e di un verde meno carico dante un tantino nel giallo come le Verdacchie che ho veduto a Mola di Gaeta col nome di Scafadelle.

Napoli, 12 ottobre 1824. Ho fatte disegnare dal sig. Mori tre ciocche di prune Scauratelle²² e ne ho esaminate molte nel mercato e nelle tavole. Esse mi sembrano 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; la loro forma è eguale ed eguali sono la pianta e le foglie; eguale mi sembra anche il gusto. Ciò che è certo è che ora si mangiano liscie e fresche come se fossero colte appena e che stanno in casa sopra un tavolino senza marcire. Ho saputo che qui si coltivano anche le nostre Buonbocconi sotto il nome di Pappacone o Pappacode.

Ho visitato alcuni giardini in Napoli e tra gli altri diversi già appartenenti a dei monasteri e vi ho trovato le varietà seguenti: fico Troiano, Zaggarola, Vernotica, Nero, Lardara bianca e nera, Prociasotto. Il Troiano era quasi esaurito; non è l'Albo ma una specie fra l'Albo e il Pissalutto; si fa maturare coll'olio e colla proficazione²³ ma ciò non fa che accelerare la maturazione che però procede egualmente senza di questa. Il Zaggarola è un fico della forma e della grossezza del Pissalutto, cioè fiaschiforme con un poco di coda ma senza il picciolo; la sua buccia è listata di verde e di giallo come le arance Turchesche; l'interno è di un rosso-roseo. La Vernotica è un fico della grossezza di un Pissalutto picciolo, fiaschiforme ma col collo meno degradante del Pissalutto, di buccia verdastra e liscia come nel Dottato e di polpa rossiccia; finora non matura ancora e mi dicono che maturi in novembre e dicembre. Il Brogiotto nero è il nostro fiorentino ma è detto semplicemente fico Nero e non viene così bello e così buono come da noi. Si chiama invece Priciasotto un grosso fico nericcio della forma del nostro Prosciutto ma più grosso, meno degradante alla coda, di buccia piuttosto rossastra che nera, screpolata in tutti i sensi, di polpa rossiccia ed insipida; somiglia a quel grosso fico che fa dei grossissimi fioroni detto in Finale fico Unico bastardo.

Il Brogiotto nero vero non è abbondante nei contorni di Napoli ma non vi è raro; pare che ve ne siano molti a Salerno sotto il nome di fica Nera. Il 20 ottobre ho mangiato dei Dottati squisiti, rarissimi in piazza in questa stagione; i Troiani ora sono quasi i soli perché i soli che durino tanto tardi. Il sig. Ricciardi conte di Calmandoli alla sua delizia del Vomero mi ha vantati i fichi Colombi che mi ha descritti in modo da riconoscerli per i Gentili siccome li ho riconosciuti in Mola di Gaeta.

Napoli, 15 ottobre 1824. Già da otto giorni i fichi sono rari sul mercato. Se ne vedono però ancora e le tavole cominciano sempre con un piatto di fiche Troiane.

Ho veduto delle pitture trovate a Pompei e che si conservano nel Reale Museo di Portici nelle quali si vedono diversi frutti e fra questi dei fichi, a quanto mi è parso di tre qualità, due nere e una bianca, ma io non saprei riconoscerli alcuno di quelli a me noti. Il custode del museo li ha giudicati Lardari e forse avrà ragione.

Napoli, 20 ottobre 1824. Si vedono in piazza le prune Scauradelle in abbondanza. Sulla piazza si trovano in abbondanza il melone e il cocomero che è grosso e di una abbondanza prodigiosa come in Firenze e a Roma ove tutte le piazze sono piene e dove si vende a fette al popolo che lo ama molto contro i calori della state. In Napoli poi si vedono appesi alle finestre, imbracati con delle cordicelle, i meloni vernini che si prosciugano in questo modo e durano tutto l'inverno. Io mi ricordo di averne mangiati pure in Venezia e in Valenza in Spagna da dove credo sia originaria questa varietà.

Napoli, 30 ottobre 1824. Abbiamo già osservato che la piazza di Napoli non presentava un gran numero di varietà di frutti ma che molti amatori ne coltivavano nei loro giardini diverse razze che non venivano sul mercato. Le pere, per esempio, che si vedono presso i fruttaioli si riducono a poche varietà.

Il pero Spino, che è il nostro Brutt'e buono, era già terminato al nostro arrivo ma vi erano in abbondanza le Spadone e cominciavano le Angeliche; queste sono durate tutto il mese in grande abbondanza e se ne vedono ancora in quantità, ma le Spadone sono andate cessando e ora non si vedono che in qualche bottega in picciola quantità. Sono invece comparse diverse altre varietà: la pera Spina del Carpio è stata la prima a mostrarsi verso la fine del mese e ora già cuopre tutte le botteghe dei fruttivendoli; è precisamente la stessa che la Spina dei Toscani, ossia la Passana dei Genovesi; ne ho vedute delle picciole rosseggianti, delle verdi più grosse e delle verdastre grossissime e vi ho trovato lo stesso gusto che le nostre. Ora vado vedendo qua e là diverse altre razze: la più abbondante è la Spadona d'inverno, cioè la Buré inglese o la Luisa dei Fiorentini; vi è la Virgolata che i fruttaioli non conoscono e confondono spesso con la San Germana dandovi nomi diversi a caso; la San Germana, che pure è rara, vi è chiamata da alcuni Virgolosa, da altri Verdelonga e da altri ancora Spadona e finalmente Gentile di Francia. Vi ho trovato pure la pera del Duca e spesso con questo stesso nome la Burrè grigia e diverse altre senza nome. La più abbondante, però, dopo la pera Spina, è la pera Mezza, una perina tonda, picciola, compressa alla corona, di buccia ruginea, di polpa molle, dolcigna, che non si mangia che in stato di ammezzimento come le nespole e come si fa con certe pere nel Veronese e nel Padovano; esse sono a prezzo vilissimo.

Napoli, 2 novembre 1824. Ho mangiato i fichi detti Alba-neri e li ho trovati mediocri. Anche in piazza ne ho veduto un paniere.

Napoli, 14 novembre 1824. Comincia a vedersi in piazza l'uva Rosa. È questa un'uva ad acini grossi, tondi, di colore rosso-opaco e di sapore dolce: è la Pergolese dei Romani.

Napoli, 15 novembre 1824. La piazza di Napoli presenta ancora una certa abbondanza di pere Angeliche che però non sono più così delicate come quelle che abbiamo mangiato finora; ci sono in abbondanza le pere Spine del Carpio e di due forme: le grosse, più larghe alla base e le picciole, più tondeggianti, ma riunite tutte nei medesimi panieri. Le pere Spadone da inverno si trovano pure presso i rivendaioli nei mercati ma in meno abbondanza: esse sono esattamente le stesse che le Buré d'inverno che ho in Finale nella villa Accame e credo che siano le vere Burrè inglesi di Parigi e le Bagnabarba di Vienna; le pere Virgolate (Virgoleuses) sono più rare sulla piazza ma se ne vedono molte nelle tavole particolari e ne ho gustate delle eccellenti: esse vi sono conosciute col nome di Vergole o di Gentili di Francia e vi sono pure assai stimate. La pera più interessante che abbia trovato a Napoli è però la pera Carmosina d'inverno: è un frutto di forma particolare, avvicinata a quella delle Bergamotte, la grossezza di un Camugino ma è più larga e più curta; è compressa alla corona che è situata in un picciolo incavo; il peduncolo è impiantato su un collo curtissimo. La buccia è verde in questa stagione e di un verde-oliva carico coperta da una sorte di larga macchia di rosso-bruno che la prende dalla corona al picciolo. La polpa non è ancora in istato di essere giudicata.

Napoli, 19 novembre 1824. Ho mangiato oggi la pera Gentile di Francia e l'ho trovata di polpa fine, gentile, piuttosto butirrosa, piena di un sugo dolce e saporito: è una pera comune nei paesi che circondano il lago di Fucino e specialmente in Tagliacozzo da dove si provvede di frutti da inverno la città di Roma; in quei paesi è conosciuta sotto il nome di Burè d'inverno.

Napoli, 22 novembre 1824. Abbondantissima di mele è la piazza di Napoli. Le più comuni e di cui se ne vedono da tutte le parti in quantità e a vilissimo prezzo sono le mele di Norcia: è una mela maliforme, cioè piatta, della grossezza delle Carle mediocri ma meno turbinata, di buccia strisciata di grosse macchie di rosso in modo che si può dire rossa, leggermente strisciata di verde, con polpa tenerissima ma non butirrosa né croccante ma piuttosto cucurbitina; il suo gusto è un poco acidetto ma non disgustoso. La mela Callamella o Canamella è una razza che somiglia tanto alla mela di Norcia che si prenderebbe per la stessa se non si distinguesse per la picciolezza non essendo la metà di quella; la sua forma è più piatta e il suo rosso un poco più vivo; la polpa è dolce e fina, meno tenera della mela di Norcia ma più morbida. La Collonina è già stata descritta in ottobre quando compariva: ora comincia ad essere meno abbondante; ha la forma delle mele Lazzarole ma è più grossa e un poco turbinata; la buccia è di un bel gialliscio ma denso e non trasparente come nella Carla o nella Lazzarola; il suo interno è di tessuto fino ma di gusto mediocre. La mela Limoncella è un frutto turbinato, sottile, a buccia gialla punteggiata di bruno come la Renetta a cui somiglia; la polpa è delicata ma non ha la morbidezza della Renetta e non ne ha neppure l'acido. La mela Genovese è verdognola, a polpa dolce, carnosa. La mela Ghiacciola è una mela comune nell'Apennino genovese; è verdastra e macchiata come di olio; la sua polpa pure è macchiata sotto la macchia che si vede nella buccia, ma questa macchia non vi dà un gusto diverso; è morbida e di sapore mediocre.

Le susine Scaudatelle continuano a vedersi in piazza. Esse sono identicamente le stesse delle nostre Damaschine settembrine.

Napoli, 29 novembre 1824. Avendo esaminati i principali fruttivendoli di Napoli ecco cosa ne ho raccolto. Le frutta più particolari che si mangiano nella città vengono da Somma, luogo ove si fa un'industria di questa partita; è da là che vengono le prugne Scaudatelle e le belle pesche vernine che si mangiano ora e che sono della specie che i Napoletani chiamano Percoque. Le prugne si raccolgono alla fine di ottobre e si conservano nelle grotte o cantine sotterranee distese sopra panieri; le pesche si conservano all'albero e poi si conservano nel modo medesimo; i magazzini di frutta non sono in città ma nelle campagne e specialmente a Somma e a Salerno.

La mela Limoncella e la mela Pera (Musa) si vedono sulla piazza; la prima, abundantissima, è la favorita dei Napoletani che la dicono una specie di Renetta; difatto ne ha la forma, ma è più sottile ed è più picciola, la sua buccia ha un giallo più chiaro ed è come bianca ma è punteggiata come le Renette. La mela Pera è la mela Musa dei Toscani e non è abbondante: è della grossezza della Renetta ma più longa e più turbinata, con buccia ruginosa.

Le uve della piazza di Napoli sono di diverse qualità. La più abbondante è la Catellanesca, un'uva grossa, oblonga, dorata e spesso abrostolita dal sole come il nostro Vermentino. Al vederla si prenderebbe per un Moscatellone di Spagna piuttosto picciolo e della massima maturità, ma poi, mangiatala, si trova senza gusto di moscato, di buccia dura, di carne compatta, dolce e saporita. Pare l'uva Regina dei Toscani o la Triglia bianca. È un'uva da tavola e quella che



Napoli: frutta e ortaggi sul mercato del Carmine (olio su tela di A. Pratella)

si mangia in tutte le mense; essa vi comparisce gialla, liscia e fresca. La Triglia nera si mangia pure in Napoli, della forma della nostra ma forse più dolce. La Cornetta (Galletta dei Toscani e Pizzotello dei Romani) si vede in Napoli sotto il nome di Corniccina se pure mi è stato detto esattamente. Un'altra uva si vende pure alla piazza che somiglia un poco al nostro Vermentino ma il grano è un poco più picciolo e non è così dolce. Il Moscadellone vi è pure sebbene io non l'abbia veduto, ma ne avevo trovato a Mola di Gaeta perfettamente il nostro».

Gallesio profitto delle feste e dei pranzi a cui era quotidianamente invitato²⁴ per continuare a studiare e valutare i frutti di stagione: il ballo in casa del conte Diomede, già ministro d'Inghilterra a Napoli; la festa data da Lady Droumond con la partecipazione di «tutta la società di prima sfera di Napoli, compreso il Corpo Diplomatico»; il pranzo offerto in onore della principessa di Partanna²⁵ e persino la mensa reale, dove i frutti erano certamente di prima scelta e di gran lunga migliori di quelli del mercato:

«Il buffet del conte Diomede presentava i frutti più ricercati di Napoli: io vi ho distinto le pere Spine del Carpio, le Angeliche, le prune Scauratelle, le Lazzerole bianche, l'uva Catelanese, le sorbe e delle bellissime persiche; queste sono quelle che mi hanno più interessato e, al loro aspetto, avevano tutti i caratteri della nostra Duracina gialla precoce a buccia velata di rosso o Primaticcia di Savona; l'odore che tramandavano, eguale afatto a quello delle buone pesche agostenghe, annunciavano una polpa saporita. Io non so se si conservino nelle cantine, come mi assicurano, o alla pianta per maturazione tardiva; credo però più probabile che siano colte da qualche tempo e conservate nelle dispense, sebbene al vederle sembrano colte al momento. Pare difatti che tutti i frutti si preparino in questo clima a conservarsi all'inverno inoltrato; io l'attribuisco alla temperatura dolce e asciutta che non eccita la corruzione per l'alternativa dell'umidità e del freddo come da noi: così vediamo l'uva Catellanesca liscia, bella, senza un

grano di marcio né apassito, così la pruna Scaudatella liscia e bella come è in settembre.

Il buffet di Milady Droumond era, come si usa in Parigi, sopra una tavola lunga che traversava una camera e che era servita dalla parte di dietro comunicante con gli uffici; conteneva tre file di piatti in iscala, la prima era tutta gelatina montata a vari colori e di diverse forme e composizioni in numero di 10 a 12; la seconda era di dolci e la terza era di frutti.

Ho esaminato i frutti che componevano il dessert del pranzo dato alla principessa di Partanna e ho riscontrato che essi consistevano in: susine Scauratelle, lisce, sane e senza ragrinzature e macchie; Lazzerole gialle assai fresche ma un tantino ragrinzite; uva Catelanese, sana, bella, liscia e di un bel giallo ora puro ora bruno; pesche assai belle, a buccia gialla e fresca; pere Spine grossissime; mele Bergamotte, Norcie, Panaie, Calville rosse e Limoncelle... Le pesche che ho mangiato alla tavola del Re erano di una squisitezza e di una bellezza tale che ho creduto doverle far disegnare, siccome ho fatto, per mano del sig. Mori. Esse sono duracine ma la loro polpa non adere così fortemente al nocciolo come nelle altre di questa specie; la natura della polpa è decisamente duracina e, qualunque sia la sua adesione al nocciolo, il suo tessuto carnoso e compatto la caratterizzano in modo da non lasciare luogo a questione; nel resto il gusto di questa pesca è dolce, senza acido e saporito come nelle precoci; il colore è giallo e quello della buccia è giallo colorito di rosso. Il 6 dicembre ne ho portate alcune in Roma e le ho mangiate: erano squisite».

Prima della partenza per Roma, ai primi di dicembre, Gallesio conclude il suo diario partenopeo con la descrizione (talvolta assai critica) di alcuni monumenti e manufatti della città:

«Napoli presenta un'infinità di belli stabilimenti.

Nel deposito militare vi si osserva un ufficio topografico assai ben montato ove si levano le carte di molte parti del Regno: ne ho vedute alcune della città e contorni di Napoli al 25 m. e all' 8 m. del terreno; vi è pure una litografia assai ben montata.

I Palazzi Reali sono i più grandiosi che si possano vedere. Lo scalone di quello di Napoli è immenso. Lo scalone di Caserta e il superbo vestibolo superiore, che prende luce dai quattro cortili e dà entrata ai quattro quadrati, sono sorprendenti e per la vastità e per la bellezza del disegno e per la profusione dei marmi. Grandiosa e ricca è la Capella che equivale ad una Chiesa. Immensi i giardini, ma il giardino antico è troppo regolare e le aque, tutte chiuse in peschiere e cadenti da una all'altra come nella villa Panfili a Roma, sono troppo monotone e non fanno l'effetto che potrebbero fare. Gli aquedotti di Maddaloni sono grandiosi. I giardini inglesi sono due, uno a sinistra presso il palazzo ma assai picciolo, e l'altro in cima al giardino ma troppo distante dal palazzo e come distaccato. San Lucio è un bel casinetto che compisce la delizia di questo bel luogo, ma è superfluo con un palazzo così vasto come è quello di Caserta.

La delizia di Portici è della più grande sontuosità ma non presenta nulla di bello sotto il rapporto dell'architettura. Gli appartamenti sono ricchi ed eleganti: vaste sale, pavimenti di marmo, la massima parte, però, sono di matoni; stipiti di marmo superbi, grandi finestroni ma soffitti in gran parte di tela dipinta; bronzi dorati e porcellane di ogni specie con dei belli specchj: ecco le bellezze di Portici. La Favorita è un altro palazzino atiguo che contiene una sala da ballo galantissima e un pavimento di marmo a disegno preso in Capri da un antico palazzo; i giardini di sotto, che vanno fino al mare, sono graziosi e amenissimi per la situazione;



Caserta: «giuochi d'acqua» nel parco della Villa Reale

quelli di sopra, verso il monte, sono a bosco di mezzo gusto inglese. Questi palazzi però non hanno a far nulla con Caserta; in quello gli incastri delle finestre sono di dieci palmi e di dieci palmi di larghezza sono le finestre; tutti gli stipiti delle porte sono di marmi magnifici e di una grandezza che sorprende: sembrano portoni di entrata di palazzi.

Le due statue equestri che si vedono alla scuderia di Portici sono di una grandezza prodigiosa: si dice che pesino 3000 libbre per ciascuna.

Fra le delizie dei particolari si devono distinguere la Floridiana e la villa del marchese Del Gallo.

La Floridiana, appartenente alla principessa di Partanna, è situata sulla colina di Chiaia nel luogo detto Belvedere. Vi è un bel tempio all'antica, delle belle fontane, un palazzo assai vago, dei giardini, un bosco all'inglese con diversi serraagli di fiere disposti e formati come naturali e selvaggi e finalmente una bella valletta formata da un burone cinto da scogli e traversata al di sopra da un grandioso ponte: è questo il punto più singolare e il più pittoresco e insieme il più ameno della villa, la quale riunisce a tante delizie una vista deliziosissima avendo al di sotto Chiaia e porzione della città, a destra Mergellina e Posillipo e in faccia tutta la bella riva da Portici a Castellammare.

La villa del negoziante Heigelin è a Capo di Chino sulla strada di Gaeta: è un giardino inglese assai picciolo ma ricco di tutto ciò che forma l'incanto di questa specie di giardini. Situato sopra una collina e circondato da tre lati da dette colline più alte, ha la vista di Napoli in un modo così particolare che non pare questa città, presentandosi solo per una lista di fabbricato che sporge al di là di una collinetta coltivata e che pare in gran lontananza: così si vedono solo i suoi punti alti come Capo di Monte, la cresta del Vomero, Castel S. Elmo e S. Martino e poi un poco di marina. Il palazzino non è gran cosa. Il bosco che lo circonda è pieno di tempietti, piazzette, ruderi, grotte, ma tutto tanto moltiplicato e in uno spazio così ristretto che quasi non si sente il bosco; ma ciò

che vi è di bello è il viale che cinge la villa al di sotto, praticato sul pendio della collina avente a sinistra una villetta e poi una collina coltivata e a dritta la vista la più magnifica. Il bosco è piantato a castagni, elci, roveri, arbuti, lauri, edere e di un'infinità di piante selvatiche; ve ne sono pure delle esotiche. Il giardino è piantato di agrumi e di frutti di ogni genere; vi sono dei poggetti divisi in ripiani formati di terreno rialzato ma stretti e pieni di viti o di frutti, specialmente meli, peri e albicocchi. Vi sono pure, qua e là, dei falsi-pepi (*Schinus mollis* L.) grossissimi e delle palme.

La Certosa di S. Martino è la sola che superi questa situazione per la vaghità della veduta: situata sulla punta della collina di Napoli, offre in un colpo d'occhio la vista di ambo i crateri che formano quest'immensa città: a destra si vede la collina di Posillipo nell'amenissima valletta che dal Vomero scende fino a Chiaia e perciò la Floridiana e tutte le belle ville di quel contorno, Chiaia, la Villa Reale e il mare; dinanzi, tutta la città di Napoli, il mare e la costa di Castellammare e di Sorento col Vesuvio; a sinistra, il resto della città, Capodimonte, Capodichino e tutta l'immensa spiaggia da Portici a Torre del Greco. La Certosa è la più bella che m'abbia vista: il gran chiostro circondato da un magnifico portico sostenuto da colonne di marmo bianco; la Chiesa, ricchissima di marmi di ogni tipo, di pietre dure, lapislazzuli, agrette e ricca di quadri superbi e di pitture a fresco sorprendenti.

Gli studi²⁶ in Napoli sono un oggetto di curiosità interessante: è un bell'edificio isolato, formante quattro grandi ale che le danno la forma di un bel quadrato, con un bel portico, uno scalone magnifico e diversi cortili; contiene un immenso salone che serve di biblioteca e che è uno dei più vasti d'Europa e le diverse collezioni di quadri, di bronzi e vasi di Pompei e Ercolano, di papiri, in saloni di diversa grandezza ma tutti magnifici; al pianterreno vi sono le statue di Ercolano, Pompeia, Capua e altri luoghi; fra esse l'Ercole Farnese, ricordato come una delle più belle statue del mondo, sulla cui clava è il nome di Glycone che fu l'artista che la fece; la statua fu trovata nel 1540 da Paolo III Farnese nelle terme di Caracalla a Roma assieme alla celebre Flora; i re di Napoli la fecero trasportare a Napoli come eredi della Casa Farnese assieme alla famosa Flora che si vede alla Villa Reale».

Note

¹ Disegno di Jacopo Ligozzi, conservato presso il Gabinetto dei disegni e stampe della Galleria degli Uffizi di Firenze. Si veda anche nel *Giornale...*, 6 agosto 1817 (cfr. p. 140).

² Nella *Dendrologia* di O. Montalbani e nella *Iconographia Plantarum* di U. Aldrovandi sono rappresentate e brevemente descritte alcune delle pere bolognesi citate da Gallesio: *pyra Zuchermana* vulg. *similia Sozzobonis ut vulgo dicunt*; *pyra Moscatella augustana seu majora*; *pyra Moscatella seu superba Plinij*; *pyrum Glaciale*, *Ghiacciòle vulgo*; *pyra Jacobea seu San Jacobi*; *pyra Favarola albicantia*; *pyra Favarola alia*; *pyra Zucchella vulg. seu Cucurbitina*; ecc. Cfr: Baldini E., *Fruit and fruit trees in Aldrovandi's Iconographia Plantarum*, Adv. Hort. Sci., 4, 1990.

³ Nella *Pomona Italiana* è detto più diffusamente che le pere Limone venivano manipolate per rendere liquescente la loro polpa che era poi «bevuta» attraverso un foro praticato nella buccia.

⁴ Baiocco: moneta in rame dello Stato Pontificio del valore di 5 centesimi (Martini, o. c.).

⁵ Evidentemente dai vivai del sig. Carlo Maupoil di Dolo che Gallesio aveva visitato nell'ottobre del 1821 (cfr. p. 252).

⁶ Frederick William Hervey conte di Bristol e barone di Ickworth (1769-1859), fu nominato, nel 1826, marchese di Bristol. Membro della Royal Horticultural Society, fu grande estima-

tore di Giorgio Gallesio che incitò a pubblicare una nuova edizione del *Traité du Citrus*. Sottoscrisse varie copie della *Pomona Italiana*. A lui Gallesio dedicò il saggio su *Gli agrumi dei giardini botanico-agrarii di Firenze* che nel 1839 fu distribuito in omaggio agli Associati della *Pomona Italiana*.

I due disegni di R. Cioni rappresentavano «un ramicello di limone col suo spaccato» e «tre rami d'arancio coi frutti in tre gradazioni diverse ma senza spaccato». Secondo un calcolo fatto con il Palmerini il secondo tomo del *Traité du Citrus* avrebbe dovuto essere stampato in numero di centocinquanta copie composte da sei fascicoli di quattro articoli ciascuno (per un totale, quindi, di ventiquattro tavole a colori e altrettante descrizioni); il costo era stato stimato in 18.140 paoli, pari a 9.860 franchi.

⁷ Leopoldo II era succeduto nel 1824 a Ferdinando III sul trono del Granducato di Toscana; regnò fino al 1859.

⁸ Nel 1824 questo palazzo, già sede di un collegio, era divenuto proprietà del Governo che vi sistemò pubblici uffici e la dogana.

⁹ Questo fico sembra avere tutti i caratteri di un clone «spur».

¹⁰ Mattioli P.A., *Discorsi...*, I, Venetia, appresso Vincenzo Valgrisi, 1568.

¹¹ Grapolo: sta qui impropriamente per graspo.

¹² A proposito di questo fico il diario riporta i seguenti versi: «Un fico prelibato / ha di pitocco il saio (le manca gusto) / il collo da impiccato / il cul da marinaio».

¹³ «Da Roma alla Torre; dalla Torre ad Albano città; da Albano a Giennano; da Giennano a velletri; da Velletri alle Case Fondate; dalla case Fondate a Sarmonetta; da Sarmonetta alle Case Nuove; dalle Case Nuove a Piperno città; da Piperno a Maruti; da Maruti a Terracina; da Terracina a Fondi; da Fondi a Itri (primo dazio del Re di Napoli); da Itri a Molo di Gaeta; da Molo di Gaeta a Carigliano; si passa il Carigliano fiume sopra una barca e si paga tre carlini per sedia; da Carigliano a S. Agado; da S. Agado a Francolisi; da Francolisi a Capua città; da Capua a Versa (secondo dazio del Re di Napoli); da Versa a Napoli. Sono Poste 19 e tre quarti, che fanno Miglia 155. Chiunque vorrà intraprendere questo Viaggio, è necessario che si provvegga del passaporto, il quale si dà dall'Ambasciadore di Napoli in Roma, e per sortire da detto Stato si spedisce il passaporto della Cancelleria regia con un biglietto dell'Ambasciatore dello Stato di quello che desidera il passaporto». (*Guida per il viaggio d'Italia in posta*, o. c.).

¹⁴ Il principe Poniatowski aveva possedimenti agricoli a San Felice al Circeo. Si veda anche nel *Giornale...* del 12 ottobre 1820 (p. 215).

¹⁵ Monte Giusto e monte San Biagio.

¹⁶ Il nome di queste montagne non compare nel testo.

¹⁷ Il nome di questa località (forse Sessa Aurunca), non compare nel testo.

¹⁸ «I dazi di consumazione rendono un milione e trecento milla ducati ma con una percezione difficilissima. Si è proposto di cingere la città con un muro economico e si è calcolata la spesa a 600 milla ducati. Gli impresarij attuali dei dazj ofrono, quando ciò sia eseguito, di portare l'apalto a un milione e 900 milla ducati. Il reddito totale del Regno è di 20 a 21 milioni di ducati. Le truppe tedesche che l'occupano asorbivano nei primi anni 11 milioni di ducati all'anno, ora ne assorbono sette. Sei ne assorbono le truppe napoletane, tre la Marina e sei la Casa reale; sei altri sono impiegati a pagare gli interessi del debito pubblico. Considerate anche le altre spese il deficit risulta di sei milioni di ducati all'anno». (*Giornale...*, Napoli, ottobre 1824).

¹⁹ È qui evidenziato il caratteristico cambiamento di forma che varie cultivar di pesco subiscono negli ambienti meridionali e che consiste appunto nella presenza di un umbone più o meno accentuato all'apice del frutto.

²⁰ Il 26 ottobre Gallesio aggiunse nel diario una postilla dove riferisce che: «i Napoletani conoscono l'Albo sotto il nome di Bianchetto o Biancolello; il Troiano ha poi la polpa di un bianco sfumato di rosa mentre l'Albo è quasi interamente bianco, ossia giallognolo. Il Troiano è il dominante in tutta la Campania: l'ho trovato a Caserta e in tutti i contorni di Napoli. Ne ho colto un ramo nel cortile della casa di campagna del marchese di S. Saturnino, ministro del Re di Sardegna, sita in Portici e l'ho consegnato al sig. Ferdinando Mori per disegnarlo».

²¹ Porta J. B., *Villae libri XII*, Francofurti, A. Wecheli heredes, C. Marnium et J. Amnbriam, 1592.

²² Poco dopo e nella *Pomona Italiana*, questa susina è chiamata Scaudatella.

²³ Proficazione: caprificazione.

²⁴ Il 28 ottobre 1824 Gallezio scrisse al cugino Tommaso Litardi descrivendo la sua partecipazione alla intensa vita mondana della «società di prima sfera» partenopea pur senza venire meno ai prioritari impegni della sua vocazione pomologica e ampelografica: «Il mondo crede ch'io mi diverti e mi diverto in fatto; ma il divertimento è sempre e totalmente secondario in ciò che riguarda la mia opera: io mi getto nel gran mondo, nella società di prima sfera, ma ho in mira di far degli Associati e regolo tutti i miei passi dietro questo scopo. In questo modo io mi trovo in mezzo ai piaceri e ai divertimenti e mi guadagno la spesa necessaria per profittarne. Io mi trovo invitato quasi giornalmente alle principali tavole ove mi vedo messo quasi sempre al posto d'onore; e con tutto questo io non godo che ciò che è indispensabile per non mancare alla civiltà, e poi mi levo le ore del sonno per lavorare, redigere le mie memorie e scrivere per questo e per quello delle istruzioni per i loro giardini e le loro collezioni. Ho il palco del nostro signor ministro sardo a mia disposizione tutte le sere e perciò posso andare al teatro S. Carlo senza spendere un soldo e pure mi contento di comparirvi pochi minuti e dare un giro agli altri palchi di mia relazione e poi mi ritiro a casa a scrivere». (In Bariola F., *Otto lettere di Giorgio Gallezio, autore della Pomona Italiana* (lettera VI), Firenze, Tipografia G. Carnesecchi e Figli, 1893).

²⁵ La principessa di Partanna era Lucia Migliaccio, duchessa di Floridia, sposata nel 1814 al re delle Due Sicilie, Ferdinando I.

²⁶ Studi: si tratta dell'attuale Museo Archeologico Nazionale che, adibito inizialmente a caserma per la cavalleria, ospitò, tra il 1616 e il 1777, l'Università e fu quindi adattato a museo per volere di Carlo di Borbone che vi trasferì la collezione Farnese toccatagli in eredità e le opere rinvenute con gli scavi di Pompei e di Ercolano, oltre a mosaici, vasi e altri reperti.

13. Viaggio in Toscana (1825-1826)

Il 13 ottobre 1825 Galesio affrontò un nuovo viaggio in Toscana raggiungendo Pisa via Genova, Piacenza, Modena, Bologna e Firenze. A Modena Galesio ritirò il figlio Giovanni Battista dal collegio in cui era convittore e lo portò con sé per il resto del viaggio. A Firenze Galesio fu ospite, come di consueto, di Niccolò Palmerini. Questa volta le annotazioni pomologiche sono piuttosto brevi:

«**Firenze, 15 novembre 1825.** La piazza presenta i frutti seguenti: 1. delle pesche cotogne duracine a giallo puro, che però hanno poco sapore; 2. dei fichi di cui non saprei il nome e che forse sono i Castagnoli: piccioli, nerici e somiglianti ai Robadi neri; 3. delle mele Lazzeròle, Borde, Francesche, More, Renette e Rugini; 4. delle pere Angeliche, Spine, Pupine, Allore, Luise, Virgolate, Garofale, Imperiali. Il sig. Geri mi ha fatto vedere nel frutteto di Boboli, oltre alle sudette, le Bergamotte, le San Germane, le Garofale, le Zuccherine, le Centodoppie, le Buoncristiane e le Luise.

Le Bargamotte di Modena e di Bologna, portate a Firenze e mangiate in confronto con quelle del Geri, presentano delle differenze ma può darsi che queste dipendano dal clima o dallo stato di maturità: quelle di Modena sono più grosse e più ovate di quelle di Bologna e di Firenze e la loro buccia, a fondo verdiccio, è spesso sfumata di rosso; esse sono più acquose di quelle di Bologna; queste hanno quasi la stessa forma di quelle di Modena e si vede che sono della stessa razza, colte meno mature e in un terreno meno soleggiato; sono ovate ma meno alte, di buccia verde e di polpa meno gentile e di un sugo meno grato; quelle di Firenze sono picciole, più rotonde che ovate, di buccia verde-giallognola, di polpa meno gentile e meno liquescente ma di un sugo più saporito.

Le Imperiali di Firenze (o Luise del Geri) sono le Butirre d'inverno di Finale: le ho avute dall'ortolano di via San Gallo, presso la Chiesetta, che dice di averle avute dal Piccioli; le ho trovate anche dal sig. Giovanni Geri, nel Giardino di Boboli, sotto il nome di Luisa: esse però sono differenti dalle Luise della piazza che ho trovato in Firenze e che sono quasi finite. Nella forma, a dir vero, ne differiscono così poco che quasi si confondono; ma se si esaminano, si vede che la buccia delle nostre Butirre vernine è bianca, punteggiata di bruno, e quella delle Luise è verde; la polpa delle Butirre è bianca, morbida, qualche volta un tantino granellosa ma dolce e saporita, e quella delle Luise è verdastra, molle, liquescente e insipida. Ambedue hanno presso la corona più o meno di ruggine e in ciò si somigliano un poco alla San Germana. Finalmente le Butirre maturano da novembre al febraro, le Luise in ottobre e novembre.

Le Garofale sono pere mediocrissime, che non meritano di essere coltivate: sono campaniformi, grosse come le Camogine ma più basse e più aperte alla base, di buccia verdastra, impastata di rosso-bruno, di polpa aspra e poco gentile.

Le Zucherine sembrano delle picciole Buoncristiane, ma sono un poco meno irregolari e più tendeggianti; la buccia ha lo stesso colore giallo-bianco, la polpa

è più fine e ha lo stesso gusto e la stessa mancanza di sugo, è dolce e croccante: maturano nell'inverno avanzato.

Firenze, 20 novembre 1825. Ho mangiato oggi le pere Ducali portate da Piacenza e le ho trovate eccellenti. La loro polpa non è aquosa e si può dire pastosa, ma è morbida e saporita. Già abbiamo notato che sono di forma fatta a campana aperta, ossia larga alla base, di buccia rossiccia e grossa quanto e più delle Spine. Esse somigliano nel colore a quelle della pianta nata a Finale dalla pianta di Modena, ma nella forma ne diferiscono un poco, essendo più picciole e meno aperte alla base.

Firenze, 24 dicembre 1825. Le tre pere della pianta di Modena raccolte in Finale e portate meco a Modena per farle riconoscere e poi a Firenze sono ancora immature».

Il diario prosegue con una serie di note che riguardano varie operazioni attinenti alla stampa dei fascicoli e delle tavole della Pomona Italiana, ai rapporti con gli Associati, alla commessa di nuovi disegni, a pagamenti fatti e da fare, ecc.

Il primo gennaio 1826, Galesio partecipò al gran ballo offerto dal Granduca Pietro Leopoldo in Pisa e, in questa circostanza, presentò a corte il figlio Giovanni Battista.



Il granduca Pietro Leopoldo II di Toscana

14. Viaggi in Piemonte (1826 e 1828)

Il 21 marzo 1826 Gallezio si recò a Torino e vi si trattenne fino a maggio. Altre notizie su questo soggiorno non compaiono però tra i manoscritti conservati a Genova, a Torino e a Washington, per cui si ha motivo di ritenere che questo capitolo del diario sia andato disperso. Nell'ottobre 1828 Gallezio era di nuovo a Torino. Il diario di questo viaggio torna ad occuparsi dei frutti di stagione; le uve sono oggetto di un'attenzione maggiore che in passato.

«**Torino, 15 ottobre 1828.** Tutto il Piemonte è pieno di uve pregiate e ogni paese ha le sue. I vini più stimati sono quelli dei luoghi che restano sul pendio delle Alpi. L'uva Barbarossa è la vera Barbarossa di Finale, a grano tondo e colorito di un rosso-vivo. Non ho veduta la Verdone in nessun luogo; avendola gustata ho riconosciuto che ha lo stesso gusto della nostra e che è infinitamente superiore a tutte le altre uve da tavola di questo paese. Da quanto ho potuto sapere, essa è difatto stimata come la migliore fra le uve da serbo ma non come uva da vino; noi pensiamo diversamente in Finale e la preziamo molto sotto l'uno e sotto l'altro rapporto. La seconda uva è l'Erbaluce: non mi pare la stessa di quella che si coltiva in Finale sotto questo nome ma vi ha dell'analogia. Il grapolo è picciolo, a grani fitti e serrati, picciolissimi e tondi e quasi si prenderebbe per la nostra Lumaca se non si distinguesse pel suo color d'oro che la somiglia al Rossese. Gli acini hanno una buccia durissima che è quella che la fa durare molto nell'inverno, ma hanno poca polpa e poco sugo; questo è però assai dolce. Pare che non se ne faccia caso come uva da vino e che si apprezzino solo come uva da serbo per l'inverno¹. La terza uva è la Bellonda: deve essere la Bonarda del Monferrato; è un'uva nera, a grani mediocri e grapolo piuttosto fitto; somiglia un poco al Croino ma non si ragrinza e dura lungo l'inverno liscia e fresca; il suo gusto è mediocre. Non so se se ne faccia vino. La quarta uva è la Carè: è un'uva nera a grani grossi, a grapolo raro. Io non vi trovo niente di particolare; dicono che si conservi bene liscia tutto l'inverno. La quinta uva è il Moscatello di Spagna: è questa la stessa che il nostro Moscatellone, ossia la Salamanna dei Toscani, ma non è ben matura ed è verdastra.

I vini che si bevono sono di due diverse uve: uno è di Fresia ed è cativo e si dice poco sano; l'altro è di Barbera, uva nera e spiritosa, molto abbondante e stimata nell'Astiggiano. Il vino comune è forte ma aspro e somiglia al nostro Croino. Il vino ricercato è dolce e aromatico e somiglia al nostro Vin Santo. Il Nebiolo è il vino di botiglia; esso si distingue dal pizzico che lo rende grato al palato come il Sciampagna.

Mi si vanta l'uva Pelaverga di Saluzzo; è questa, si dice, un'uva rossa, esclusiva di quel territorio e molto stimata. Essa è squisita per mangiarsi fresca e di durata; il suo vino è possente.

Pinerolo vanta l'uva Avarengo per uva da tavola. A Susa, che vanta i vini di Castelpietra e di S. Giuliano, si coltivano le seguenti uve: Avana (nera, da mangiarsi fresca), il di cui vino è nero, secco e vigoroso; Astigiana; Nebiolo; Grignolino; Barbarossa; Passeretta; Malvasia; Barbera.

Quattro sorte di pere ho veduto a Torino in questa stagione: le Butirre d'autunno, le Martin sec, le Verdelonghe e le Luise. Le Burré sono le stesse conosciute in Finale sotto il medesimo nome ma sono forse meno belle, più picciole, più fatte a campana e di buccia meno bianca, ma gentili e butirrose come quelle. Le Martin sec sono pure le stesse che si conoscono dappertutto con questo nome. Le Verdelonghe sono quelle che io coltivo in Finale come S. Germane d'autunno e che ho tirato da Montpellier nel 1799: somigliano all'esterno alle S. Giovanni ma sono un poco più picciole e con meno rugine verso la corona; la polpa è bianca e aquosa ma insipida; esse sono autunnali e non durano al di là di novembre. Le pere Luise sono la Luisa dei Toscani, la Spadona d'inverno di Finale: sono meno grosse delle Verdelonghe, più rilevate nel centro, di buccia bianchiccia punteggiata di bruno, con polpa bianca, saporita e gentile ma che qualche volta resta farinosa.

Il raccolto dei fichi è finito in questa stagione in tutti i paesi che restano nella parte settentrionale dell'Apennino. Quindi io non ne ho più veduto alcuno in verun luogo. A Torino però ne trovo sulla piazza una varietà che non è senza pregio e che matura in questa stagione: è un fico che viene dalla colina del Torinese e che è conosciuto sotto il nome di fico Milanese; somiglia molto al fico Nero che è il fico comune di quelle coline nel settembre e quello che si vede generalmente sulla piazza e si preferisce nella tavola di Torino lungo l'autunno. Il fico Milanese diversifica dal Nero per qualche cosa: entrambi piriformi, oblonghi, ovati alla corona, degradanti verso il picciolo, di una buccia nera-matta come quella dei Moreni del Genovesato, il Milanese è però più picciolo e di gusto mediocre.

Le mele della piazza di Torino sono: 1. Renetta bianca, che però è ancora nei magazzini; 2. Renetta del Canadà, distinta per la sua grossezza; 3. Carpendu; 4. Cotogna. Vi sono altre mele grosse e bianche che somigliano alla Calvilla bianca ma che vagliono poco per la pasta e il sapore.

Torino, 20 ottobre 1828. Il capitano Musso mi ha portato tre razze di mele dal suo giardino, cioè: 1. la Fenouillette, ruginosa che ha la grossezza e il gusto della mela Borda dei Toscani che però è tutta ruginosa; 2. la Renette d'Angleterre, che è la stessa della Renetta del Canadà, grossissima ma piuttosto piatta e quasi leggermente costata; 3. Pomme Française, che somiglia alla Renetta sudetta e forse è la stessa.

Ho veduto sulla colina molte piante di fico Varengo che è lo stesso del fico Datto di cui il nome Varengo pare sia un sinonimo. La pianta è alta e bella, le foglie larghe, più sovente trilobate che quinquelobate; il fiorone è grossissimo, di colore giallo sfumato di rosso; il fico autunnale è più picciolo, ha lo stesso colore ed è più stimato del fiorone».

Il soggiorno di Galesio a Torino ebbe termine il 10 novembre 1828. Il diario si conclude con un lungo elenco di «relazioni rinnovate o fatte» e con il riassunto commentato di alcune opere che il Galesio aveva avuto modo di consultare, fra cui gli Annali della Società di Orticultura di Parigi.

Nota

¹ Erbaluce o Erbaluss: Il *Galesio's ms.* 61 di Dumbarton Oaks contiene una lettera del dottor Lorenzo Franco Gatta di Ivrea con alcune osservazioni sul disegno di quest'uva eseguito dalla baronessa Lauretta di Bonard nata d'Affry. Lo stesso manoscritto contiene anche una dettagliata descrizione di questo vitigno, diligentemente redatta dallo stesso dottor Gatta e spedita il 25 febbraio 1839 all'indirizzo del «Conte Giorgio Galesio, membro di varie Accademie patrie e straniere, Firenze».

15. Viaggio nella Liguria di Ponente (1829-1830)

Gallesio partì da Finale il 26 agosto 1829 diretto a Nizza e ritornò dopo circa un mese. Il 27 agosto raggiunse Oneglia, Porto Maurizio e Taggia, il 28 agosto San Remo, il 30 agosto Mentone, il 2 settembre Nizza e il 15 settembre Grasse. La maggior parte del diario relativo a questo viaggio è conservata nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova.

«**Oneglia, 27 agosto 1829.** Oneglia non è ricca di fichi ma ne ha a sufficienza. Le varietà dominanti sono quelle della Riviera di Genova ma ne ha alcune poche particolari e altre poche di quelle del Nizzese.

Quattro sono i suoi Brogiotti che si distinguono col nome di bianco, nero, nostrale e di Firenze. Il Nero di Firenze è quello coltivato da noi e comune in Toscana. Il Nero nostrale è un fico poco noto e che non merita di esserlo: è conosciuto a Finale sotto il nome di Brogiotto da aqua. Il Bianco di Firenze è il vero Bianco genovese. Il Bianco nostrale è quasi lo stesso; ambi sono abbondanti.

Vi ho veduti i Pissalutti, i Robadi neri (e mi dicono che vi sono anche i bianchi), i Dottati, conosciuti sotto il nome di Zuccarelli o Binelloni di Napoli, le Batestasse di Finale sotto il nome di Torracchie, le Coasche sotto il nome di Mantegasse, le Morene di Finale sotto il nome di Pelledura, le Agrette di Finale sotto il nome di Bianchette, le Arbicone, le Caranchine, il Collo di Dama, tutte col medesimo nome. Molte altre mi sono state notate in catalogo che non ho potuto vedere; le sole che ho esaminate sono le seguenti:

1). Gentile: il fiorone è bianco ovvero rosso-rosa, al di dentro gentile e gustoso; il fico somiglia ad un Pissalutto.

2). Grisello: fico a pianta picciola, rami folti, foglie trilobate, fichi piccioli, grigiastri, saporiti e tardivi.

3). Bellone di Nizza: pianta forte, a foglie larghe e fosche; fico grosso assai, campaniforme e somigliante a un Batestasso di dimensione doppia, all'interno grasso, composto di filetti bianchi, polposi, involti in un miele rosso, passabilmente saporito.

4). Sanaso: è il fico Unico di Finale ossia il San Francesco di Nizza.

Nella villa del cav. Barra a Santa Lucia ho veduto un fico nero che si dice raro ma non vi ho trovato nessun preggio particolare,

Il fico Melingiana è un grosso ficone rosso-scuro di nessun preggio.

Porto Maurizio, 27 agosto 1829. I fichi di Porto Maurizio sono i seguenti: *Fioroni*; Pelledura (Morene di Finale); Arbicone (idem); Del Cervo (fiorone di colore castano, molto grosso); fico di Berio (fiorone bianco, oblongo, assai gentile, si dice portato da Napoli). *Fichi precoci*: Berorfo (Bellano di Finale); Torran (Batestasso); Agretto (idem); Pissalutto bianco (idem); Rondello; Scauso. *Fichi settembrini*: Mantegasso (Coasco); Brigiasotto bianco (idem); Brigiasotto nero (idem); Robado delle Pieve (Unico di Finale); Collo di Dama (idem); Bellone d'Antibo (Bellone di Nizza); Della Gejora (fico di Napoli o Dottato); Grixello; Verdepasso; Rubado (idem); Duercello; Di Ventimja; Muscione; fico China (un fico biancastro, schiacciato, di poco prezzo); Turco (un fico mediocre, schiacciato).

Oneglia 27. agosto 1829.	
Nota della qualità dei fichi colla sua denominazione secondo l'uso del nostro paese	
1. Bruciapotte di fango bianche	Bruciapotte
2. Idem nera	Idem
3. Bruciapotte pura nera Comuni	Idem
4. Bellone di Taggia nero jallice	Bellone
5. Salze ossia leuone color nero marchio	Salze
6. Idem pura nera fannina	Idem
7. Tasse bianche, un po' schiate di forma	Tasse
8. Collo d'Abiamo color bianco lunghe di forma	Collo d'Abiamo
9. Ribauda bianche	Ribauda
10. Idem di color nero	Idem
11. Pella d'oca posta fichi fiori, e fichi in stagione	Pella d'oca
12. di color nero, e di forma lunga oppresse.	Idem
12. Verichard posta pure i fichi fiori, e i fichi in stagione di color castagno, e di forma rotonda	Verichard
13. Gentile posta i fichi fiori bianchi di forma un po' lunghi, e i fichi in stagione per paccare	Gentile
14. Arbicone di color nero il quale porta le fichi fiori in copia, e vanno bene per fette per amare	Arbicone
15. Caranchine posta le fichi fiori di color bianco le fichi in stagione per paccare.	Caranchine
16. Bragatto color nero di forma piccola	Bragatto
17. Bianchetto color bianco rotondo, e piccolo di forma	Bianchetto
18. Luccherello ossia Bimaloni di Napoli di forma lunga, e grozzoli di color bianco.	Luccherello
19. Uniche ossia di Taggia color nero assenti una goccia di succo.	Uniche
20. Orlatto di color rosso di forma grosso.	Orlatto
21. Prigialto ossia Catalano di color nero piccante col verde traversato di linee bianche tardiva	Prigialto
22. Torracchio color castagno di forma più grossa della	Torrachio
23. Amaretto di color nero amaro al gusto piccolo	Amaretto
24. Provenzale nero un po' schiacciato per un melle	Provenzale
25. Mantegasso bianco piccante sul rosso castagno.	Mantegasso

Oneglia: «Nota della qualità dei fichi colla sua denominazione secondo l'uso del nostro paese» (appendice al Giornale..., 27 agosto 1829)

Taggia, 27 agosto 1829. I fichi dominanti in Taggia sono il Dottato o Napoletano e il Coasco. Essi compariscono in quantità al sortire di Riva e si trovano in tutta la valle. Il Napoletano ha il nome di Moscio e il Coasco quello di Mantegasso, nero e bianco. Vi sono i due Brogiotti, genovese e fiorentino, vi è il fico Unico che vi ha il nome di Melograno. Vi è il Robado genovese chiamato

Ficus	Taggia	Vitis
<p>Brighiasotto nero d. di Firenze. Brighiasotto nero di qualità. Brighiasotto nero quasi piccolo. Brighiasotto bianco. Farasone nero tardivo, molto simile al Brighiasotto. Libardo bianco - bruno tardivo. Libardo nero che dai fichi fiori Moscio bianco. Pizzalutto bianco. Pizzalutto nero. Mantegazzo nero. Mantegazzo bianco. Meraviglioso bianco. Melagrano bianco. Cavandocchino bianco. Verdepasso bianco. Albicone nero a fichi fini ottimi. Bellone nero. Foggaro nero - molto fruttifero a fichi fini. Foccherio nero. Gentile bianco - Solame non frutt. Fieno a fichi fini.</p> <hr/> <p>Darcellone bianco. Gioano bianco. Gioano nero. Belorfo nero. Bianchetto bianco. Durao nero-buono a fichi fini. Brighiasco bruno. Della Stizza nero. Ventimigliese nero. Dozzano nero - pollido semi grande detto della graticola.</p>	<p>Moscabello bianco quasi Moscabello bianco secondo Moscabellone bianco. Mostoso bianco. Montevato bianco a lungo grappoli. Montevato nero, di Mosca o dolce. Robert - vino grappolo di deliqua Dorigia nero. Dorigia bianco. Dobbagallo bianco. Dobbagallo nero. Crovajoletto nero e bianco. Diavolo nero e bianco. Verdotta bianco e nero. Verdotta d'acini grandi e piccoli. Dornasco. Verdastova bianco, a spini grappoli. Cavagnuolo bianco, semi bini fere. Negrone di due qualità. Pizzubetto, o cornetta. Biancagga famosa. Verdephelaz salvatore. Barba rosso di due specie. Vermaglia. Muscato detto Bianchetto. Vermentino. Vermentino detto di follo. Scarabazzella bianca. Brunetta che rassomiglia al vermentino. Aleatico, di due qualità. Malega bianco. Oxentina assai fruttifera specialment dopo essere stata in un posto specie di Lambouga. Vitignuola detta Luglienga. Ovrumea o uva di stagioni.</p>	

Ribaudo, vi è il Pissalutto con lo stesso nome. Il Collo di Dama è detto Barcellona, il Batestasso è detto Roano. Il Brigiasco è il Verdepasso di Finale che è picciolo, oblungo e rosso-nericcio. L'Arbicone è detto Arbicone. Oltre tutti questi vi hanno un fico che fa un'abbondanza straordinaria di fioroni, detto da loro Roggero nero o Mesigà.

Le uve di Taggia sono molte. Una delle principali è la Crovojola, oblunga, nera, precoce; fa un vino stimato, mi pare la nostra Porporina e mi dicono sia lo stesso che il Salerno di Porto Maurizio. Io credo di aver riconosciuta la nostra Lumaca nella Verdella bianca, il nostro Rosciolo nella Barbarossa. Molte altre sono invece le stesse che le nostre: l'Aleatico; i Moscatelli; l'uva Laciniosa detta Lugliatica; il Vermentino; la Pizzotella o Cornetta.

San Remo, 28 agosto 1829. I fichi di San Remo sono i seguenti: Brigliasotto bianco (idem in Finale). Datto nero (detto di Firenze). Pissalutto. Unico (idem). Barcellone (Collo di Dama). Rebaudo (Robado). Bellone o fico di Antibbo (Bellone di Nizza). Arbicon (Arbicone). Torran (Batestasso). Quartero (Coasco bianco). Porcasso (Coasco nero). Calabrese (Napoletano di Finale; Dottato). Bregiasco (Verdepasso di Finale). Durercio (Moreno). Gianchetto (Agretta). Turco. Melingiana. Genovese.

Mentone, 30 agosto 1829. Il territorio di Mentone è uno dei più riparati di tutta la costa. Il terreno è argilloso. La coltura si restringe quasi interamente agli ulivi e agli agrumi. Gli ulivi sono tutti della razza delle Tagliasche e vi vengono di una grossezza straordinaria. Gli agrumi si restringono agli aranci amari pel fiore che si vende ai fabbricanti di Grasse¹, agli aranci dolci e ai limoni. Questi sono tutti inestati sull'arancio forte e si pretende che ciò convenga perché si crede che il gelo colpisca meno; sono inestati a una certa altezza per potere reinestare il piede che dicono resiste ai geli quando periscono i rami. Sono rari i limoni di grana e si dice che non producono, ma la vera ragione della loro rarità è la necessità di restringere il loro prodotto in limoni alla sola varietà delle cosiddette Bugnette che ha il vantaggio sopra tutte le altre di avere una reputazione fatta nel commercio, sicché una cassa di frutti di altra forma non sarebbe riguardata come mercantile. 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 ed altrove come uno scarto. Il prodotto dei limoni è diviso in quattro classi conosciute sotto il nome di «primo fiore», «secondo fiore», «graniti» e «verdami»: il «primofiore» è quello di primavera; il «secondo fiore» è quello di state; i «graniti» sono i fiori di luglio e di agosto; i «verdami» sono i fiori dell'autunno. La Sicilia concorre colla 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 di cattiva apparenza; quindi, nella stagione calda, i limoni della costa ligure sono i soli che alimentano il commercio della Francia settentrionale e del nord. Il flagello dei limoni di Mentone è la Morfea², un insettino vermiforme visibile all'occhio nudo che comparisce sull'arancio e sul limone sotto l'inviluppo di una schiuma bianca mielosa e dolce e che intristisce i frutti; io l'ho veduto sulle foglie, nel calice dei «graniti» e sulla buccia dei «secondi fiori» sulla quale ne ho veduti dei gruppi che avevano la forma di lamicelle oblunghe, trasparenti, piatte, involte di un miele bianchiccio che sembra una spuma di sapone; esso intristisce le piante e i frutti e non regna che nelle regioni più calde ma in queste fa una strage dei frutti e nuoce alle piante.



S. Remo: la piazza del mercato

Non vi si è ancora trovato rimedio e si ripara per ora facendolo lavare con una spugna fratto per fratto: un rimedio dispendioso che non può convenire che quando i prezzi dei frutti sono molto forti. Questa malattia è ancora in Messina e anche là non si spinge che nei luoghi più riparati e più caldi fuori della città.

Secondo quel che mi dicono la Sicilia non è soggetta ai geli che però colpiscono molti paesi del Regno di Napoli e fra questi Sorento.

I fichi di Mentone sono i seguenti: Bellone (Bellone di S. Remo; Fico di Antibbo). Pissalutte bianche e nere (idem in Finale). Arbicone (idem). Padretti (fichi-fiori castani, fichi dello stesso colore: Roani). Parocchini (Morene di Finale). Ronchini (fichi bianchi, piccioli; fioroni bianchi, più grossi). Castellani (fioroni

e fichi neri, precoci). Padrasse (fico nuovo per me; fichi neri autunnali). Cajanne (fico nero, precoce: Batestasso). Gentile (fico bianco, oblungo: Dottato). Merlenco (fico precocissimo). Porcasso biondo e nero (Coasco). Berorfe (Bellone in Finale). Musseghé (fico bianco, grosso: Mussega di Nizza). Rondelle (fico picciolo, tondo, bianco, precoce). Marsigliese (fico picciolo, tondo, bianco, meno precoce). Bernissotte bianche e nere (Brogiotto bianco dei Genovesi e Brogiotto fiorentino). Bregliassotto nero (Brogiotto bastardo). San Francesco (fico Unico di Finale). Collo di Dama (Barcellona di S. Remo). Ribaudi (fichi verdastri, campaniformi, a polpa rossa, tardivi: sono i veri Robadi). Imperiali (fichi grigi della grossezza del Pissalutto). Verdà (Verdepasse di Finale).

Le uve più stimate e più comuni di Mentone sono: 1). Rossese: uva diversa affatto dalla Rossese di Finale ma eguale a quella di Ventimiglia, Taggia e S. Remo, di colore rossiccio, con acini tondi e grossi. 2). Crovajola: la stessa di Ventimiglia, San Remo e Taggia, pare la nostra Porporina. 3). Vallentina: è il nostro Vermentino».

Nel diario mancano annotazioni per la tappa di Ventimiglia; al loro posto figurano invece due inserti di due pagine ciascuno, redatti da mano diversa da quella di Gallezio, che si limitò a chiosarli, e dedicati a una breve descrizione delle differenti cultivar di fico e di vite di quel territorio (tra parentesi, in corsivo, i commenti di Gallezio):

Fichi e uve del territorio di Ventimiglia

FICHI:

- 1). Pissalutto bianco: il frutto di quest'albero è dilicato, la sua forma oblunga, il suo stelo picciolo, alquanto allungato, di colore verde-giallo, la parte interna d'un vermiglio-chiaro, fresca, molto gustosa. Esso è molto ricercato, se ne fa gran commercio coll'interno della Francia ed in Piemonte e si vendono fino a venti lire al rubbo (*Pissalutto di Finale*).
- 2). Pizzaluto nero: il frutto è eguale nella forma esterna e interna al precedente, ma è di colore nero-chiaro, eccellente fresco, ma, atteso il suo valore, non è stimato secco sebbene buonissimo (*lo stesso di Finale*).
- 3). Carabronchin: il frutto è bianco, oblungo, quasi ovale perfetto, produce dei fioroni assai buoni ma spesso amaricanti all'estremità (*lo credo il Caronchin*).
- 4). Rondello: fico bianco, d'un verde-chiaro, picciolo, di forma rotonda, buono preferibilmente fresco (*fico nuovo per me*).
- 5). Rebaudo: fico di colore verde-chiaro, piramidale-cilindrico, di corto collo, di pellicola spessa e dura (*lo stesso che il Rubado dei Genovesi*).
- 6). Brugliassotto bianco: il suo colore è d'un verde più carico del Pissaluto bianco; la sua forma quasi rotonda, schiacciata alle estremità, grosso assai, autunnale, squisito verde ma si può disseccare stante la sua voluminosità e la stagione in cui matura (*Brogiotto bianco dei Genovesi*).
- 7). Brugliassotto nero: il suo frutto è autunnale, quasi simile al Pissalutto nero nella forma esteriore però di colore più carico e di pellicola più consistente; squisito verde (*Brogiotto di Firenze*).
- 8). Bernassenco: autunnale, simile al precedente e assai più gustoso (*è il Brogiotto bastardo*).
- 9). Bellone: frutto estivo, di colore bruno-chiaro, piramidale, pellicola fina, eccellente fresco, poco atto ad essiccarsi (*è un fico nuovo per me ma l'ho già veduto a Oneglia*).
- 10). Col di Dama: frutto autunnale, di color cinericcio, di greschezza mediocre, con collo lungo e grosso, pellicola consistente, buonissimo fresco (*è il Collo di Dama di Porto Maurizio, introdotto in Finale collo stesso nome*).
- 11). Porcasso: frutto estivo, di colore di terra d'Umbria, di forma goffa, stelo corto, di un dolce nauseante fresco, assai buono secco (*è il Coasco*).
- 12). Merlenco: frutto di colore bruno-carico, di forma rotonda, piuttosto picciolo, eccellente

fresco; esso è il più primaticcio delle altre qualità che esistono nel territorio poiché ai primi di luglio è quasi sempre maturo; secco è confuso colle altre qualità di fichi neri (*forse è il Pied de beuf di Linguadoca e il Coasco*).

- 13). Cagliano: frutto nero, di grossezza mediocre, primaticcio, poco buono, atto a disseccarsi, produce fioroni poco buoni (*è il Batestasso di Finale*).
- 14). Berorfo: il più cattivo dei fichi, frutto nero, oblungo, picciolo, gialliccio nell'interno, assai nutritivo secco (*è il Batestasso di Finale*).
- 15). Bietto o Durello: frutto allungato, quasi simile al Col di Dama ma di colore nero, pellicola resistente e spessa, vermiglio-carico nell'interno, buono fresco, poco buono secco; produce fioroni buoni se raccolti ben maturi (*è il Moreno di Finale e il Pelledura di Oneglia e Porto Maurizio*).
- 16). Arbicone: frutto nero, allungato, poco buono fresco, non troppo atto a seccarsi, i fioroni però sono eccellenti e grossi e forse migliori di altre qualità (*è l'Arbicone di Finale*).
- 17). Turco: di colore scuro, rotondo, quasi senza stelo, poco buono fresco, si dissecca con difficoltà; produce fioroni grossi ed eccellenti (*è un fico nuovo per me*).

UVE:

- 1). Rossese: colore rosso-carrico, primaticcio; grappoli mediocri, informi, con acini preferibilmente uniti e mediocri, produce vino rossiccio-carico, dolce o brusco secondo che si vuole e preferibilmente spiritoso.
- 2). Negron: grappolo in forma piramidale, acini rinserrati, di colore nero-lucido, stelo corto; il vino è il più spiritoso ed aspro ma buono, il migliore per conservarsi e per la navigazione.
- 3). Crovaireura: grappoli informi, acini oblungi, neri, vino buono, spiritoso.
- 4). Caglian: quasi simile al Rossese nel colore, acini più grossi e rotondi, l'interno più nero, vino buono e spiritoso.
- 5). Bruna: nero, grappoli piccioli, dilungati, acini piccioli, preferibilmente uniti, vino spiritoso.
- 6). Aleatico: quasi simile al Rossese nella sua forma; vino eccellente, simile all'Aleatico di Toscana.
- 7). Alicante: nero, grappoli mediocri, vino eccellente, potente, simile all'Alicante, migliora invecchiando.
- 8). Barbarossa: colore di rosa, grappoli ed acini grossi, produce molto ma il vino è poco spiritoso.
- 9). Moscatello nero: nero-lucente, con grappoli piccioli, acini mediocri, vino potente dal sapore di moscato.
- 10). Tabacca: uva bianca, grappoli smisurati, ve ne sono di quelli di 8 a 10 libbre, acini grossi e dilungati, produce molta uva; vino potente, spiritoso.
- 11). Vermentin: bianco, grappoli grossi, acini del pari, vino non troppo spiritoso ma eccellente, frammischiato col Moscatello gli toglie l'asprezza e lo rende più amabile.
- 12). Marcionira: uva bianca, primaticcia, produce molto vino, anche più della Tabacca, dolce e poco spiritoso.
- 13). Rossese bianco: uva bianca, non ha che il colore di dissimile.
- 14). Caglian bianco: grappoli grossi, acini del pari, vino poco spiritoso e soggetto a girare.
- 15). Isoarda: bianca, grappoli lunghi, acini mediocri, rinserrati; vino eccellente e spiritoso.
- 16). Coasseu: uva bianca, grappolo lungo, sottile, acini rotondi, mediocri, riuniti, eccellente al gusto, pellicola consistente; poco atta a far vino, si conserva fresca lungo tempo.
- 17). Tetina: uva bianca, grappoli grossi, acini lunghi, arcati, quasi senza granelli, non atta a far vino, buonissima al gusto, consistente, si conserva nell'acquavite, è un eccellente corroborante durante l'inverno (*Cornetta*).
- 18). Moscatellon: uva bianca, grappoli ed acini grossi, dilungati, buonissima, con gusto di moscato, non atta a far vino il quale riesce debole; si conserva del pari in acquavite.
- 19). Triglia: uva nera, grappoli grossi, acini grossi oblungi, si conserva nell'inverno fresca ed anche nell'acquavite.

«Nizza, 2 settembre 1829. Ho percorso le belle coline della bella valle di Nizza. Le vigne di queste coline ofrono una coltura fatta per avere dei vini squisiti. Il terreno è argilloso misto a ciottoli. Le viti sono basse, sostenute da piccioli pali con delle canne traverse in filagno; i ceppi sono tenuti da due a quattro palmi di altezza e non hanno che un tralcio a due o quattro occhi, guarniti di due a

quattro messe portanti da due a sei grappoli: così l'uva è poca ma è ben formata e ben nudrita e di una maturità facilissima.

Molti sono i vitigni che si coltivano in queste colline; i principali sono i seguenti e entrano, chi più chi meno, nella composizione dei famosi vini di Nizza.

La prima razza e la più stimata è la Fuella, seguita dalla Trinchera. La Fuella somiglia al nostro Croino a peduncolo corto, la Trinchera al Croino a peduncolo lungo. La prima è la più stimata. Il grappolo della Fuella è più raro, quello della Trinchera più fitto; la polpa della Fuella è più colorita, quella della Trinchera più bianca; la Fuella ha internodi più distanti, la Trinchera più ravvicinati. Esaminate nelle vigne di Nizza riconosco che la Trinchera si distingue per i caratteri seguenti: 1. Il suo nero è più eguale ed è coperto quasi interamente dal poline bianco che lo rende opaco. 2. I suoi grani sono più aderenti al picciolo e di buccia più dura. 3. nello staccarli il residuo polposo che resta attaccato al picciolo è bianco e chiaro. 4. il sugo ha un poco di acido, mentre la Fuella è sempre più dolce.

Il Brachetto rivaleggia con la Fuella; esso ancora è di due razze, una ha una allegazione disuguale e perciò una maturità inegualissima avendo degli acini maturissimi, dei mezzi-maturi e degli acerbi afatto; l'altra, che è la migliore, è più eguale ed ha quasi tutti gli acini contemporanei. Ambedue fanno grappoli mediocri, rari, a grani tondi, di un color rosso-scuro e di polpa dolce. Matura più presto della Fuella e forma il fondo dei buoni vini di Nizza.

La Claretta è la terza varietà che entra nei buoni vini: è un'uva dagli acini oblonghi, ovali, non fitti, rossi a maturità; trovo che è la stessa della Pignola bianca di Finale e la signora Bianca Moyon me ne ha fatto il disegno.

Il Rollo è un'altra varietà stimata del territorio di Nizza e ha tutti i caratteri del nostro Vermentino: i suoi grappoli sono piuttosto grossi, non troppo fitti, ma di acini contigui e senza vuoti; la forma degli acini è tonda, la buccia bianca, colorita da un fulvo-bruno dalla parte del sole, non dura e diafana; la polpa è bianca e dolce; il vino che ne risulta è secco, spiritoso e gentile.

Il Rossan è un fratello del Rollo: i suoi grappoli sono più piccioli, più lunghi e meno fitti; i suoi acini sono tondi, bianchi, dorati dalla parte del sole, pieni di un sugo dolce e rilevato; essi però sono più piccioli di quelli del Rollo, e la doratura che gli distingue è meno fulva e ha un poco di rosso; io la credo il Rossese dei Genovesi³; gli intelligenti l'aprezzano molto.

Il Vermentin non è il Vermentino del Genovesato che pure vi esiste ma che è distinto col nome di Rollo: è un'uva bianca che si distingue per una picciola punta bruna che ha nella cima dell'acino e che è il resto del pistillo; il grano è tondo e grosso, il grappolo regolare, piuttosto fitto che raro; si dice fare un buon vino; questa varietà è abbondante a Taggia, S. Remo e Ventimiglia.

L'uva Spagnola è un'altra varietà bianca, assai coltivata e che pare di stima; è una delle uve più feconde e delle più vinose; i suoi grappoli sono grossissimi, più larghi che lunghi perché muniti di branche come il nostro Rosciolo; le grane sono tonde, grosse, piene di vino.

La Coliandra è la nostra uva Cornetta, cioè il Cornichon dei Francesi.

Il Pinerau blanco è un'uva a grani piuttosto piccioli e tondi e molto stimata: potrebbe essere la Bianchetta di Oneglia.

La Salerno è un'altra uva stimata di Nizza; essa è nera e oblonga e somiglia alla Crovaiola di Mentone e S. Remo ma i Nizzesi distinguono la Crovaiola dalla Salerno che è coltivata nell'interno del territorio alla montagna ed è meno stimata.

La Barbarossa è di più specie in Nizza, tutte però vi sono rare: fra queste ve n'è una che somiglia molto alla Barbarossa di Finale ma ha i grani più grossi e i grappoli più fitti e più grandi.

La Bianchetta somiglia un poco alla nostra Lumaca, ha i grapoli fitti, i grani tondi e piccioli, la buccia bianchignola, tinta appena di cotto dalla parte del sole e di un gusto pungente ma più dolce della nostra Lumaca e di un gusto meno vivo.

Il metodo per fare il vino scelto in Nizza è il seguente. Si coglie le uve scelte ben mature e si pestano; si fanno bollire uno o due giorni, indi si mettono in botte e si riempie la botte più volte fino a tutto ottobre e più tardi; ciò fatto si tura bene e non si tocca più sino all'ottobre seguente; allora si tira e si mette in damigiane e poi, dopo alcuni mesi, in bottiglie. La botte non si vuota che quando il nuovo vino da riempirla è pronto.

I fichi del Nizzese riuniscono le varietà genovesi alle provenzali, vi sono prosperi, vigorosi, e producono frutti belli e squisiti.

Il primo fra tutti è il Bernissou blanc che è il nostro Brogiotto genovese e che, anche qui, supera in grossezza le altre varietà, è tardivo come da noi e se ne mangiano ancora in questo momento.

Il Bernissou nigre è il Brogiotto fiorentino: ne ho vedute delle piante grossissime; i suoi frutti non sono ancora maturi.

Il Pissaluga o Pissaluta è l'altra varietà eguale al nostro Pissalutto che si prezza molto a Nizza, viene bene ed è squisito; se ne mangiano già in abbondanza.

Il Pissaluga negra è un fico che somiglia al bianco nelle forme ma è più picciolo e sinora comincia appena a maturare.

Le Rolandine bianca e nera sono le nostre Coasche; vi fanno delle piante larghe, basse, rotonde e vi producono dei fichi regolarmente più grossi che in Finale; essi sono stimati come da noi per la seccagione e cominciano ora a maturare.

Il fico di S. Francesco è l'Unico di Finale; finora non comincia a maturare, è tardivo anche qui, ma è stimato; si dice sia il fico Cordelier dei Francesi.

La Roubauda bianca è il Robado dei Genovesi; i fichi sono ancora verdi ma si riconoscono alla forma e al colore e alla fisionomia della pianta; mi dicono vi sia anche la nera.

Il Tapa-carpin (Tura-barile) è un fico simile ma più grosso di molto del fico Stroncise di Finale; i frutti sono grossissimi, oblonghi, compressi alla corona, con buccia verde, dura e con polpa rossa e caustica; non è stimato che per seccare.

Il fico Ponciuda sembra il Verdepasso di Finale.

Il fico Abricou è il nostro Arbicone.

Il Barninsenco è il nostro Brogiotto bastardo o Brogiotto da aqua, tardivo come da noi e perciò di qualche stima.

Il fico più abbondante in Nizza è il Bellouno, varietà francese che dicono formi il fondo dei fichi secchi di Antibbo⁴: l'albero è vigoroso, la foglia larga e vegeta, il frutto grossissimo, nero-castagno, precocissimo; si trova ora abbondantissimo in tutti i lati.

Il fico Contignano è un fiorone che mi dicono grosso e buono e un fico che somiglia un poco al fico Unico ma più picciolo e di forma più tozza.

La Verdala bianca è la nostra Agretta, picciolina, compressa, bianca e precoce.

La Musega è un fico unifero autunnale a fichi grossi, bianchi, che maturano bene solo nei luoghi caldi; è sconosciuto a Finale ma forse è presente a S. Remo.

Il Collo di Dama è lo stesso conosciuto lungo la Riviera con questo nome: il collo che lo distingue è un carattere che non lascia equivoco.

La Cocurella è un fico picciolo, oblongo, nerastro, che somiglia alle Verdepasse di Finale.

La Docucira bianca è la nostra Stroncese ed è unifera.

La Docucira negra è il nostro Moreno ed è bifera.

Il fico Salado è una varietà che somiglia al Brogiotto nero; l'albero e la foglia ne hanno molta fisionomia; il frutto vi somiglia ma è più oblungo, meno largo e di polpa meno gentile; si dice il Muissonne dei Francesi.

Il fico Lavezana pare il fico di S. Lucia di Pontremoli, ha la forma dei Brogiotti ma è più picciolo e di un colore fra il violetto e il verde; la polpa è rosiccia e saporita; è un fico molto stimato e il sig. Risso mi dice che è il Petite Bourjasotte dei Francesi.

La Pelosa, conosciuta ancora sotto il nome di Cajana, è il Batestasso di Finale.

Mi è stato vantato un fico che ha un nocciolo duro nel suo interiore; io l'ho riconosciuto pel Fico dell'os di Saluzzo, fatto disegnare sopra un esemplare vivente a Finale e da pubblicarsi; anche quello di Nizza è venuto da Saluzzo.

Villefranche, 4 settembre 1829. Ho veduta una palma alta palmi 8 e seminata da 25 anni, il che darebbe una crescenza di un terzo di palmo all'anno.

A Berlago, in una proprietà del gen. Miolis, ho veduto un ulivo di un solo tronco tutto tubercolato, vuoto dentro e formante come un tubo all'altezza di palmi nove.

L'ulivo comune in Villafranca è la Tagliasca detta Oliosè o Pendoline; vi sono però anche altre varietà sparse e distinte coi nomi di Colombaja, Poncineri e Pignola: la Colombaja non è la Colombara di Finale ma una specie di Pignola a rami sottili e ritorti; la Poncineri sembra un mezzo di Merlina e Pignola.

Nizza, 6 settembre 1829. Il Nizzese è un paese ricco di frutti.

Vi ho veduto le pesche duracine gialle agostenghe in una abbondanza tale che si vendevano alle piazze ad un soldo l'una quelle di otto a dieci oncie di peso (Giallona di Verona).

Le Biancone, ossia le duracine bianche tardive, vi sono quasi in eguale abbondanza.

Molte altre varietà di pesche ho vedute sulla piazza e sulle tavole dei particolari e alcune ancora di polpa bianca spicciacciola assai belle; comunissime poi vi sono le spicciacciole bianche ordinarie.

Bellissime e abbondanti vi sono le lazzarole, tanto la bianca quanto la rossa e più grosse che da noi.

Il melagrano vi è abundantissimo e ve ne sono più varietà, compresa quella senza semi, ma nessuno ha saputo farmela vedere.

Ecco le uve che il sig. Tavanti ha avuto la compiacenza di farmi raccogliere nelle sue campagne:

1). Moscatellone, ossia Moscatello di Spagna o uva Salamanna, di una grossezza non ordinaria.

2. Brumesta o Uva di Tre Stagioni: il grappolo che ho sotto gli occhi ha i grani tondi, grossissimi, ma il colore è rosso, dante nello scuro e pare debba venire nero del tutto; la seconda cacciata è già grossa ma verde; la terza è in fiore.

3). Negretta: grappolo picciolo e fitto, grani piccioli, tondi, nerissimi, di gusto dolce.

4). Brachetto: è un'uva che promette poco alla vista; la varietà buona fa dei grappoli mediocri, con acini tondi, di un rosso tirante al nero come l'uva nera non ancora matura; il gambo del raspo è bianco come quello dell'acino.

Grasse, 15 settembre 1829. Giunto a Grasse la sera del 14 ottobre sono stato accompagnato da un contadino intelligente a girare la campagna. Il territo-

rio di Grasse è composto di due in tre vallate fatte a conca e coltivate fin al piede ove il corso delle acque è così stretto che non si distingue che quando si passa. La città è nel seno di una di queste conche ed è irrigata da una grossa sorgente di acqua che nutrisce le sue fontane e bagna i suoi giardini e finisce per irrigare nel fondo dei bellissimi prati. Tutta la campagna è coltivata a scalini come nella Riviera ma le pendenze sono così dolci che i muri sono bassissimi e i ripiani larghissimi.

La coltura è di ulivi Tagliasche inestati sul selvatico, meno pochi selvatici somiglianti alle Mortine e alle Pignole. Le vigne sono a filari su tutti i muriccioli e nell'interno dei ripiani; esse però sono tenute, come ad Antibbo o a Nizza, a taglio curto di uno a due occhi per braccio.

Oltre a queste due colture principali vi è il grano che si semina tra gli ulivi, e dei fichi la di cui seccaggione dà un prodotto di conseguenza. I giardini sono pieni di aranci forti, di rose, di gelsomini e questi sono tenuti in filari come la vigna.

I fichi dominanti sono:

1). Bellone, che è lo stesso di quello di Nizza e di Antibbo e che è il più stimato perché più grosso, abbondante e buono per la tavola e per secare.

2). La Bregliasca, che è il nostro Coasco di Finale: vi è la bianca e la nera, ma la seconda è rara perché il fico secco nero non è venduto così bene come il bianco; essa è abbondantissima e la più comune dopo il Bellone e in alcuni villaggi vicini è conosciuta sotto il nome di Mantegassa.

3). La Capucine è una ficaia che fa dei fioroni e dei fichi assai buoni, della grossezza di un Negretto e del colore della nostra Verdepassa, reso biancastro verso il picciolo da un polline bianco; la polpa è rossiccia, mielosa e si secca bene; pare che sia la figue Grise d'Antibbo.

4). La Roussanne è una ficaia che fa un albero grosso e dei fichi oblonghi, rossicci, pieni di miele e buoni per la tavola e per seccare.

5). La Muissonne, che ho già veduto ad Antibbo, somiglia a un Brogiotto nero ma ha il frutto picciolo; è stimata per i fichi-fiori; in Nizza è detta Salada.

6). Notre Dame: è un fico che secca bene e che è gustoso a mangiarsi; a Nizza riceve il nome di Laveniana e pare la Santa Lucia di Pontremoli.

7). La Grise fa un fico picciolo, oblongo, grigiastro, somigliante un poco al nostro Verdepasso e stimato per seccare.

8). La Coucurelle è un fico da seccare che somiglia alla Grise; è oblongo, picciolo, verde-nericcio.

9). La Marseilloise non è abbondante e non si coltiva per seccare come negli altri paesi ma è stimata per la tavola: il frutto è picciolo e verdastro.

10). Rondelle: è questa l'Agretta di Finale, precoce, bianca, picciola, poco stimata sia per seccare che per la tavola.

11). Seirulle: è la Seirulle di Antibbo e la Binelletta della Riviera di Levante; rara, sebbene sia eccellente secca.

12). Pittaluce: è questa la nostra Pissalutta ma è rara e non pare che si stimi moltissimo.

13). Abricou: è questa il nostro Arbicone, più stimata per il fiorone che per il fico.

14). Barnissanque: è questa la Barnissanca di Nizza e di Antibbo, somiglia al nostro Brogiotto bastardo, molto tardiva, è apprezzata dappertutto come un buon fico che matura dopo tutti gli altri.

15). Bourgiassote noire: è il vero Brogiotto fiorentino e matura bene.

16). Bourgiassote blanche: è il vero Brogiotto genovese, raro; pare non vi maturi bene ed è stimato meno.

17). Royale: è la figue de S. François di Nizza.

Le uve di Grasse non sono di moltissime qualità; me me hanno parlato di 15 a 20; ecco le dominanti: 1) Musquat blanc. 2). Musquat noir. 3). Gros Muscat, che è il nostro Moscatello di Spagna. 4). La nostra Cornetta. 5). Chasselas: è questa l'uva a foglie laciniate che anche ad Antibbo è presentata col nome di Chasselas⁵.

Le uve da vino sono le seguenti: 1). Moinanc: è questa il nostro Croino e ha i caratteri della Trinchera di Nizza: è nera, a grapoli mediocri, acini tondi, coperti di poline bianco, duri, tenaci, polpa che resta attaccata al picciòlo e piuttosto bianca; è l'uva dominante e la più stimata per far vino. 2). Esgrassiane: è questa la Fuella di Antibbo, somigliante alla Moine, fa però grappoli più grossi, ha un nero più lucido; gli acini si staccano più facilmente, sono più molli e la polpa è pastosa; non so se sia come la Fuella di Nizza. 3). Corberau noir: pare la Crovajola o la Salerno. 4). Claretta è la stessa di quella di Nizza, ad acini bianchi, oblonghi. 5). Belle de Mai, che pare il Rossese.

Mentone, 19 settembre 1829. M. Monleone m'a observé que la fleur de l'orange aigre qui se vendait d'après la gelée du 1820 a 60 francs le quintal, savoir 10 fr. le rub, ne se vend plus maintenant qu'un franc le rub. Les limons ne se vendent en ce moment que 6 fr. le mille; ils paient trois franc les mille de droit de sortie et ils paient à Marseille 12 fr. le mille de droit d'entrée; ainsi en France ils suportent dejas 13 fr. de droits et six de prix primitif au lieu d'origine.

Mentone, 20 settembre 1829. Mentone non è un paese da vigne. Il suo territorio è pieno di limoni e di ulivi; i pochi luoghi vignati contengono tutte le uve da tavola ordinarie come sono la Cornetta, la Triglia, i Moscatelli e poche uve da vino quali la Rossese, diversa dal famoso Rossese dei Genovesi ma uguale al Rossese di Ventimiglia.

Albissola, 26 settembre 1829. Le migliori uve che si coltivano in Albissola per vino sono le seguenti.

Le uve nere sono: 1. Negraro: vino nero, vigoroso, ma uva soggetta al marino. Produce però bene e al piano e in collina. 2. Pisano: vino nero forte, uva fatta per la collina, facendo poco al piano. 3. Croino dal picciolo curto a grapoli fitti. 4. Croino dal picciolo lungo a grapoli rari. 5. Pignolo nero, grapoli grossi e fitti; il suo vino è chiaro molto, la buccia è chiara pure a differenza del Croino che ha la polpa a sugo nero naturalmente. 6. Vermentino nero: uva che somiglia nella forma al bianco ma che è nera: fa vino buono ma produce poco. 7. Rollo nero, detta da alcuni Vermentino nero: uva feconda ma vino mediocre. 8. Mo-sciano: uva nera che produce molto e fa i grapoli grossi ma marcisce facilmente; poco stimato.

Le uve bianche sono: 1. Rossese: uva bianca, a grapoli lunghi, rari e quasi tondi; ve ne sono due qualità, una a tralci bianchi e l'altra a tralci rossi. 2. Cor-pina: uva bianca, a grapoli fitti e a grani più grossi e più tondi del Rossese. 3. Vermentino. 4. Caviorna: grapoli lunghi, rari, acini oblonghi, bianchi, coloriti quanto il Rossese. 5. Pignolo bianco: uva a grapoli grossi, fitti e grani tondi. 6. Verdepaola. 7. Rapallino o uva Bianca: grapoli grossi e grani grossi.

Ben esaminate le uve di Albisola anche in collina ho riconosciuto che: 1. il Crovino è lo stesso di quello di Finale e che anche qui si conoscono due varietà, una a picciòlo curto, a grapoli fitti ed è la più stimata, l'altra a picciòlo lungo e a grapoli rari e lo è meno. 2. la Caviorna è la Claretta di Nizza: ha i grapoli lunghi e gli acini oblonghi e bianchi. Anche qui è molto stimata. 3. il Pisano

è un'uva somigliante al Brachetto di Nizza e forse è un vero Brachetto. Quella che ho veduto ha i grapoli mediocri, formati da acini di diverse grossezze e di diverse maturità, essendovene di quelli verdi e di quelli appassiti. 4. il Negrau è un'uva nera a grapoli spessi, grani rotondi, neri; pare dover fare vino assai colorito.

Finale, 15 ottobre 1829. Sono partito da Finale il 26 agosto e sono ritornato il 27 settembre. In Nizza i fichi e le uve erano ancora indietro sul finire d'agosto.

Ho visitato Antibbo e Grasse e in questi paesi si vedevano nelle campagne alcune grati di fichi secchi ma erano pochi e tutti composti da Bianchetti o Dottatelli e da Bellone: era questo quasi il solo fico che si mangiasse in abbondanza e maturo. I Pissalutti erano maturi anch'essi a Ventimiglia e cominciavano dappertutto i Coaschi, ma i Brogiotti non comparivano ancora e molti meno i Colli di Dama o Barcelloni. Quanto alle uve erano anch'esse indietro non solo in Riviera ma ancora a Nizza, Antibbo e Grasse, malgrado il vantaggio della maniera in cui sono tenute e delle varietà assai precoci quali sono il Brachetto, il Crovino, il Vermentino e il Rossese. Le migliori fra le uve di Antibbo sono la Folle, o Fuella, ossia il nostro Croino a picciolo corto.

Ritornato in Finale sono passato a Savona e Albissola per esaminare le uve di quei paesi ed ho riconosciuto che la vite di questi due ultimi luoghi è il Dolcetto, il quale vi fa dei grapoli grossi e belli nel mentre che le uve bianche portatevi da Savona, come la Caviorna ed altre, vi restano acerbe. Ho riconosciuto poi nella Caviorna di Albissola e Savona il Pignolo bianco di Finale, ossia la Claretta di Nizza e mi è parso di trovare nel Pisano di Savona il Brachetto di Nizza o il Rossese di Ventimiglia».

Nel settembre del 1830 Gallezio ripartì alla volta di Varazze per studiare le uve del litorale ligure di Ponente. Ecco, in sintesi, le note del diario:

«**Quiliano, 15 settembre 1830.** Questa valle produce dei vini eccellenti e ne fa dei mediocri. I buoni risultano dalle uve seguenti che vi sono in quantità: 1. Rossese: è il più comune; 2. Vermentino: in picciola quantità; 3. Pisano, abbondante in certe località soltanto; 4. Roavaisso: è il Crovino di Finale, in picciole quantità; 5. Purpina: è un' uva bianca che somiglia al Rossese, dominante e molto stimata; è la Giurpina di Albissola.

Fra le altre varietà c'è la Bozzetta che è la nostra uva Lumaca.

Le ville intorno a Savona abbondano delle uve Rossese, Vermentino e Crovino.

Le uve di Albissola sono le seguenti: 1. il Negrà, uva nera a grapolo lungo piuttosto raro, acino tondo, nero-carrico; fa vino forte è più vigoroso che il Pisano ma meno gustoso e con meno profumo; 2. il Pisano ha un grapolo mediocre, acini piuttosto grossetti e tondeggianti, non fitti, di colore nero-rosso, molti dei quali avvizzano e alcuni restano verdi; il suo vino è stimato pel più fino di tutti; l'uva al gusto è assai dolce. La pagina inferiore delle foglie ha una peluria bianca; 3. Crovino: è questo il Crovino di Finale e vi è stimato, ma dopo i precedenti; 4. Moscanio: uva poco stimata.

Fra le uve bianche primeggiano le seguenti: 1. Caviorna: uva a grappoli lunghi, sottili e rari, acini bianchi, oblonghi e di buccia forte, polpa carnosa e gusto dolce; sembra la Claretta di Nizza. 2. Rossese. 3. Vermentino. 4. Purpina. 5. Rapallino. 6. Bianchetto bianco.

Le uve di Varazze sono in generale cattive, ad eccezione del Vermentino e del Rossese che vi sono in poca quantità. Vi si conosce il Crovino sotto il nome di Nebiolo, il Rosciolo sotto il nome di Barbarossa, la Lumaca di Finale

sotto il nome di Verduccio. Le altre sono: 1. la Lombarda, uva nera a grapoli rari. 2. la Maica, uva bianco-verde, a grapoli e grani grossi ma di poco gusto. 3. il Rollo, uva bianca a grapoli piuttosto grossi, con grani tondi e grossi come il Vermentino ma di poco gusto e senza forza. 4. il Pignolo, uva bianca che somiglia al Rossese ma di polpa molle e meno spiritosa. 5. il Fogiazzo, uva bianca poco dolce. 6. la Seresignana, uva bianca ad acini piccioli e duri; dolce, si dice faccia buon vino. 7. l'uva Francese, nera, ad acini oblonghi, piuttosto insipidi.

Il cav. Marcello Ceruti ha nella sua villa, oltre alle uve sudette, una collezione di uve forestiere; eccone le principali:

Uve di Sardegna. Canonao: foglie quinquelobate, liscie anche nella pagina inferiore, grapolo picciolo, oblongo e somigliante a quello del Dolcetto, con acini rari, neri, tondi, col picciolo che arossa nella maturità; polpa dolcissima; è uva precoce. La Monica e il Girò non mi sono parse uve di prezzo: una è bianca, l'altro è nera.

Uve di Francia. Borgogna: uva nera a grapoli piccioli, acini oblonghi come quelli della Claretta di Nizza ma neri e di una dimensione anche più picciola; è uva precoce, dolcissima.

Uve toscane. Le tre che ho riconosciuto sono le seguenti:

1. Aleatico, uva conosciuta da tutti; fa dei grapoli piccioli, rari, a grani di maturità ineguale, quasi rossicci e di un gusto di moscato particolare. La picciolezza dei suoi grapoli e la loro sensibilità al marino la rende di poco prodotto. 2. Canaiolo: uva nera che somiglia al Dolcetto del Piemonte; i grapoli sono piccioli, oblonghi e a grani piuttosto rari, tondi, neri e di polpa dolce, maturi assai presto. Io dubito che sia il vero Canaiolo che mi ha disegnato in Firenze la sig.ra Bozzolini e che è invece di grani fitti. 3. Trebbiano: è veramente quello dipinto dalla Bozzolini: ha un grapolo lungo, puntuto, guarnito alla base da pochi grapoletti laterali che gli danno un pò di forma conica; i suoi acini sono tondi, piccioli molto e più ancora di quelli del Rossese, di una grossezza diseguale, fitti, di un colore bianco che rosseggia alla maturità, formati da una buccia aspra e dura e da una polpa dolce e saporita, contenente un granello assai grosso. Il suo gusto somiglia al Rossese ma pare di maturità più precoce. La buccia è trasparente e vi si vede a traverso il granello che contiene. Deve resistere alle intemperie e durare molto poiché i grapoli che ho presi nella villa Ceruti si sono conservati intatti in dispensa per moltissimi giorni».

Note

¹ La cittadina di Grasse era famosa per l'industria di estrazione dai fiori di arancio degli oli essenziali utilizzati per preparare i profumi.

² Galesio descrive qui, come Morfea, la Cocciniglia degli agrumi (*Pseudococcus citri*). In un manoscritto del primo luglio 1821 (in Archivio Galesio-Piuma, Genova), lo stesso termine è invece attribuito alla Fumaggine (*Capnodium citri*) che solitamente accompagna le infestazioni di Cocciniglia provocando «una ruggine o polvere nera che si vede distesa sulle foglie».

³ Il 10 ottobre 1830, rientrato a Finale, dopo avere esaminato le viti di Rossan introdotte da Nizza, Galesio concluse che esse erano diverse da quelle del Rossese somigliando piuttosto al Trebbiano fiorentino.

⁴ Antibbo: Antibes.

⁵ Chasselat Ciutat.

16. Viaggio in Piemonte e Lombardia (1831)

Nel settembre del 1831 Galesio compì una nuova esplorazione a largo raggio per la «verrificazione delle uve e dei vini del Piemonte e della Lombardia da descrivere nella Pomona Italiana».

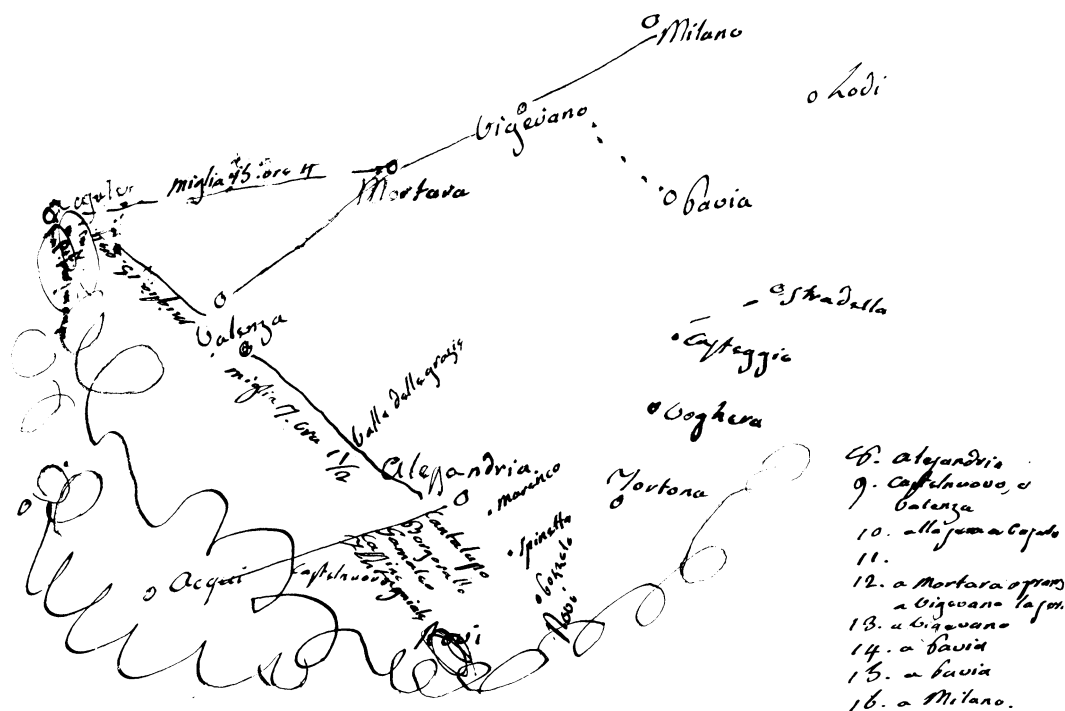
Prima di partire da Genova Galesio si era preventivamente munito di numerose credenziali per assicurarsi ospitalità e appoggio durante il viaggio, nel corso del quale toccò Novi Ligure, la Val Bormida, Valenza, Casale Monferrato, Mortara, Pavia, Stradella, San Colombano Lodigiano, Milano, Novara, Oleggio, Ghemme, Bocca Romagnana, Gattinara, Vercelli, Santità, Biella, Salussola, Ivrea, percorse la Valle d'Aosta, raggiunse Torino, Valperga, Asti e Aquì per rientrare nuovamente a Finale ai primi di novembre. Parte di questo diario è conservata nell'Archivio Galesio-Piuma di Genova.

«Novi Ligure, 2 settembre 1831. Le colline di Novi sono piene di vigne. Le uve che vi ho vedute sono il Dolcetto, che vi riceve il nome di Nebbiolo, e un'uva bianca che somiglia all'Erbaluce di Finale e che è chiamata Cortese. Il Dolcetto domina in quelle colline.

La strada da Pozzolo¹ in Alessandria è spesso fiancheggiata di vigne in pianura tenute basse e nelle quali ho vedute molte uve nere che non ho saputo determinare. I contadini me ne hanno indicata una delle più frequenti sotto il nome di Barbagin.

La Val di Bormida è formata da due serie di colline dove ho vedute molte viti tenute basse a cattene. Passando dal territorio di Acqui all'Alessandrino le varietà dominanti di uva cangiano subito. Il Dolcetto diventa più rado e vi è supplito dalla Lambrusca: è questa un'uva nera, a grappoli grossi, racemosi verso il picciolo, a grani fitti, più piccioli di quelli del Dolcetto e col picciolo verde; il suo vino è più denso e più spiritoso del Dolcetto ma meno amabile; la foglia è rugosa, verde di sopra, sovente con delle macchie di rosso, e bianca di sotto, col gambo rosso; l'uva a mangiarsi è meno dolce del Dolcetto ed è aspra e a buccia forte.

Le altre uve della Val Bormida sono: 1. Moscatello bianco. 2. Malvasia bianca: fa grappoli lunghi, spargoli, a grani tondi, piccioli, di buccia dura e attaccaticcia, ossia tenace, bianco-verdastra, niente ambrata; polpa molle. È di maturità precoce e avizza alla pianta senza cadere. Il suo gusto di moscato è meno forte che nel Moscatello comune. Il suo vino puro non è stimato ma serve a diluire quello di Moscatello e per darvi lo spumoso che è una qualità propria a quest'uva. 3. Grignolato bianco. 4. Cortese bianco: uva a grani tondi e mediocri, piuttosto dolci. 5. Negraro: uva nera. 6. Rossetto: uva nera. 7. Barbera bianca: somiglia un poco alla Claretta di Nizza ma, ben esaminata, risulta una varietà diversa. I grappoli sono mediocri, oblonghi, a racemi rari, a grani spargoli, un poco oblonghi, ineguali, con buccia bianca appena ambrata nella maturità. Il suo vino schietto è poco stimato ma si crede adatto a fare buona mischia col Moscatello e la Malvasia. 8. Barbera nera: è la più stimata di tutte ed è pure la più generalizzata nel Monferrato; i suoi grappoli sono mediocri, semplici, quasi uguali alla punta come



Schizzo per mano di Gallesio dell'itinerario del viaggio in Piemonte e Lombardia (*Giornale...*, settembre 1831)

uguali alla punta come al peduncolo, con grani non fitti, più grossi di quelli del Dolcetto e della Lambrusca, oblonghi, con buccia forte, aspra e con polpa poco dolce; la foglia è sottile, verde-chiara di sopra, bianca di sotto, a tre lobi molto apressati e due insensibili. Il vino della Barbera è il più forte che si conosca in Piemonte, è di un nero-carrico, spiritoso e pieno di vigore ma aspro. Nel primo anno è poco grato a bersi, ma migliora nel secondo e dura nelle botti sino a dieci anni senza deteriorarsi.

Castelnuovo Bormida, 9 settembre 1831. Le uve di queste colline sono le seguenti. 1. Dolcetto: è lo stesso di quello di Acqui ed è coltivato a press'a poco nel medesimo modo; serve a fare del vino schietto e a mischiarsi colle altre uve per correggerle e darvi del morbido. 2. Lambrusca: è un'uva nera che pare il Crovino di Finale ed è feconda come questo. Ve ne sono di due qualità: una ha il gambo del grappolo curto e duro e pare che sia più fitta dell'altra che ha il gambo del grappolo più lungo e più facile a rompersi e pare un pò meno fitto. La prima è la Lambrusca di Stevi, la seconda è la Porcina. 3. Barbera: pare un Crovino a grani più grossi e un tantino meno sferici; i grappoli somigliano a quelli della Lambrusca e sono più curtì, più fitti e qualche volta alati; i grani sono piuttosto oblonghi, neri-carrichi un pò lucidi, a buccia forte e polpa molle; le foglie sono verdi di sopra e hanno di sotto una lanugine bianca. 4. Malvasia nera: è un'uva distinta da tutte le altre per i suoi caratteri. I grappoli sono regolari, sens'ali; i grani sono tondi, della grossezza di quei del Porcino, di un nero-carrico e opaco, senza polline e che salta agli occhi a prima vista; la buccia e la polpa sono molli. Fa un vino nero, secco che, fatto schietto, tende all'amaro; serve per i vini santi.

5. Malvasia bianca: ha grapoli piccioli, lunghi, sottili, spargoli, a grani tondi di un verde-bianco opaco e somiglianti un poco alla Verdepaola, ma picciolissimi, a buccia durissima e polpa mollissima e con un poco di gusto di moscato; la foglia è quasi intera, verde-chiara di sopra e verdastra di sotto. 6. Cortese: uva bianca a grapoli spargoli, grani ambrati nella maturità; pare l'Erbaluce di Finale o il Vermentino, ma i grani sono più piccioli e meno dolci: fa un vino bianco e secco.

Nella pianura dell'Alessandrino verso il Vogherese abunda un'uva detta Trebbiano di due qualità, il gentile e il comune. Il gentile ha il grapolo picciolo, grani piccioli e fitti, bianchi, con buccia mediocre e polpa dolce; il comune ha grapoli più grossi, più fitti, grani più grossi, bianchi, più ambrati e polpa dolce.

I fichi dell'Alessandrino sono tutti in collina dalla parte dell'alto Monferrato. I più celebri sono quelli di Cassina, paese vicino a Maranzana, un paese dell'Aquese vantato pure per questo frutto. Le principali qualità sono le seguenti:

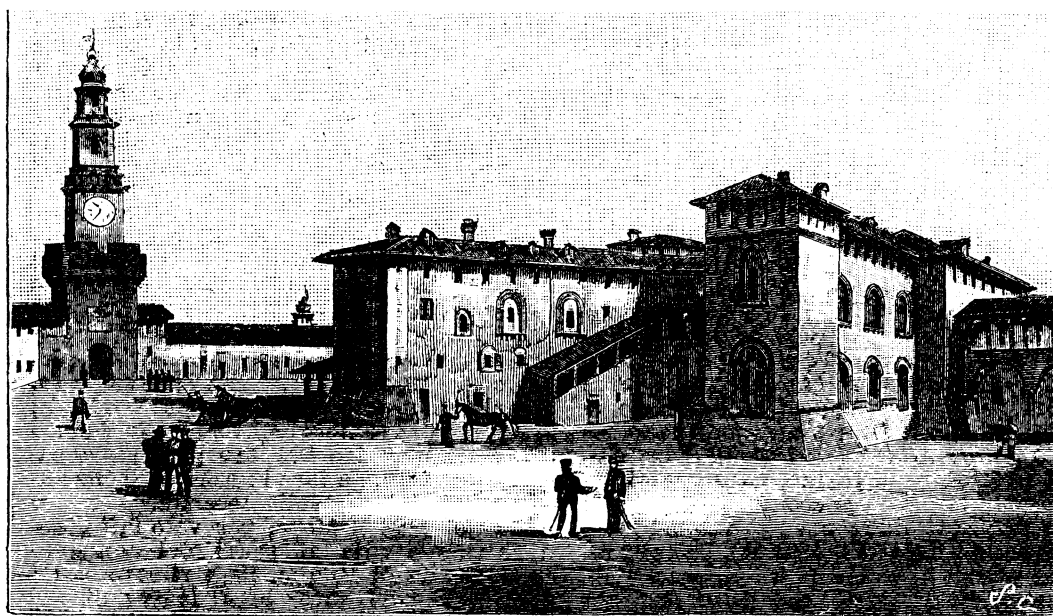
1. Fico della Lacrima: bifero, è il Dottato dei Toscani, fa molti fichi-fiori che non sono quasi più grossi dei fichi autunnali e che sono delicatissimi. Il fiorone ha la buccia bianca, un poco violacea al di dentro e la polpa bianca; il fico autunnale non ha il violaceo del fico estivo. 2. Lardaro: bifero, è lo stesso del fico Datto di Valenza, Casale e di molti altri paesi del Monferrato alto e basso ove conserva uno di questi nomi: lo credo il Datto delle colline torinesi dipinto per me dalla Giordani. Il fiorone del Lardaro è il più grosso dei fichi, matura in giugno, è oblungo, sessile, ovato in cima e senza coda essendo quasi egualmente grosso presso il picciolo come alla cima; la buccia è sottile, verdastra, sfumata di rosso; la polpa è biancastra, a grani grossi e polposi, dolce e saporita. Il fico d'autunno è più picciolo di due terzi, campaniforme e dello stesso colore e bontà.

Vigevano, 10 settembre 1831. Ho lasciato Casale, ho corso per due ore una bella pianura coperta di campi di grano e di melica con qualche vigna, frammezzati da prati asciutti e interrotti qua e là da gruppi di pioppi e salici e costeggiata da gelsi.

Nel più ameno di questa pianura vi è il paesetto di Frassineto; un'ora più longi vi è il Po. Passato il fiume siamo entrati nel territorio di Mortara che è un paese ricchissimo: i campi sono alternati a grano e melica e a riso. Vi sono pure delle vigne: le varietà più pregiate sono la Bonarda e l'Ugassa: la prima è la Bonarda di Casale, la seconda mi è sembrata la Barbera.

Il modo di tenere le viti non è più quello del Casalasco: qui i ceppi sono posti a filari e sono distanti da 4 a 6 palmi l'uno dall'altro; un palo sostiene il fusto, il quale ha una cattena grossa, lunga da cinque a sette palmi e una o due cattene novelle patate curte. La cattena grossa posa a due palmi da terra sopra un palo e poi è piegata verso il ceppo che segue, il quale ha la sua piegata all'incontro di questa e colla quale intrecciandosi formano un festone come quelli di Lombardia, colla differenza che quelli sono alberi alti e questi sono sopra paletti e toccano in terra, nel mezzo, coi grapoli. Le cattene picciole che hanno pur qualche grapolo sono curte e dritte e servono a rimpiazzare la grossa quando si è obbligati a succiderla; essa però dura lungo tempo mediante la potatura sopra il primo tralcio e la cacciata che la rimpiazza. Queste cattene si caricano d'uva e vi è così abundante che colpisce il viaggiatore.

In proporzione che ci si allontana da Mortara le vigne fanno luogo ai campi di grano e di riso e ai prati.



Il castello di Vigevano

Vigevano è una città antica che ha una bella piazza regolare oblonga, fiancheggiata intorno da un bel porticato regolare, formato da una serie di colonne di granito tutte eguali e di discreta grossezza; peccato che il fabbricato che è sopra del porticato non corrisponda in bellezza: esso è tutto eguale, ma consiste in un ordine di finestre piccole, di gusto gotico, con una finestrina ovale di sopra, soffocato dalla tettoia di un tetto di coppi. Si dice che vi sia il progetto di abellarlo col sostituire alla tettoia un attico con balaustra. Il castello è un altro edificio curioso a vedersi: è composto da un gran giro di un fabbricato all'antica che chiude nel mezzo una vasta piazza ed un antico palazzo gotico: questo fabbricato contiene al pianterreno delle vaste scuderie formanti tre navate, la centrale delle quali è sostenuta da due file di belle colonne di granito come quelle della piazza. Il palazzo degli Sforza è una fabbrica gotica con finestre ad arco puntuto divise da una colonnetta di marmo e contornate da un fregio di matoni secondo il gusto di allora.

Il Vigevanasco nella parte bassa è un paese di prati e risaie ma nella parte alta ha delle vigne in cui si raccoglie del vino che ha una reputazione e della durata. Il più celebre è quello di Cassòlo, che si fa con un'uva ad acini piccioli, neri, oblonghi e piuttosto rari, chiamata Uvetta di Cassòlo².

Valenza, 10 settembre 1831. Nella campagna del conte Cardenas. Le uve classiche del Valenzano sono le seguenti:

1. Lambrusca: uva nera, detta in Monferrato Crovet e Crovino nel Genovesato. È la più comune e quella che occupa la quasi totalità delle vigne ma non è pregiata per vini fini. Il tralcio è rossiccio e rossiccio il peduncolo della foglia. I grani sono ora fitti ora spargoli, rotondi, oblonghi, di grossezza mediocre, coperti di un polline bianco che li rende cinerici.
2. Lambrusca rossa: è una varietà di Lambrusca detta così perché il suo raspo è rosso; i grani sono più piccioli, col picciolo verde; la foglia è lobata, col peduncolo rosso in tutta la sua lunghezza.
3. Bonarda: è un'altra varietà stimatissima. Il suo tralcio è rossiccio; la foglia

è quinquelobata, a lobi lunghi e sottili, di un verde-chiaro al disopra e bianchiccio al disotto; i grapoli sono piccioli, lunghi, eguali meno due piccioli racemi al gambo; i grani sono fitti, molto piccioli, rotondi, di un nero-carrico che diventa lucidissimo quando perde il polline bianco che lo vela; il grano è tenace e di pelle dura, con polpa molle e dolcissima, che si tinge di rosso nel residuo che resta al picciolo. 4. Malvasia nera: il suo tralcio è bruno; la foglia è picciola, leggermente laciniata, di un verde-lucido di sopra e bianco ma nudo al disotto; il graso è bianco; il grapolo lungo, picciolo e sottile, qualche volta accompagnato da qualche racemo staccato e sovente interrotto nella sua lunghezza da un intervallo vuoto; i grani sono perfettamente tondi, più grossi di quelli della Bonarda ma ineguali, piuttosto fitti che spargoli, con buccia nera-opaca, coperta solo in parte dal polline solito; la polpa è molle e piena di un sugo dolce che ha un poco di moscato. 5. Malvasia bianca: ha tralcio bruno, grapoli lunghi, spargoli, composti di racemi distinti, con grani rari e con intervalli sguarniti; i grani sono tondi, bianchi-opachi coperti di polline, con un residuo del pistillo sulla cima, staccaticci, di buccia durissima e di polpa sommamente molle che si scioglie subito ed ha un poco di moscato. 6. Barbera: è una delle uve più stimate e coltivate; tralcio sottile, bianco-vinoso; foglia liscia di sopra, tomentosa di sotto; grani grossi, tondi, fitti, buccia forte, nera, staccaticcia, coperta di polline bianco.

In mezzo a queste uve ve ne sono diverse altre in minore quantità ma più o egualmente pregiate e sono: 1. Moscatello nero: è quello del resto d'Italia. 2. Moscatello bianco: anch'esso è quello del resto d'Italia. 3. Moscatellino: è una varietà particolare poco conosciuta, con foglia opaca di sopra e nuda di sotto, picciola e a lobi profondi e sottili; il raspo è bianco e spargolo; il grapolo è a racemi distintissimi e molto spargoli; i grani sono tondi, a buccia forte e a polpa moscata. Dura molto per l'inverno. 4. Moscato di Spagna. 5. Zebibbo: ha il tralcio bruno e la foglia quasi intera, raspo bianco, lungo e spargolo, racemi staccati, acini grossi, oblonghi come quelli del Moscatello di Spagna ma con polpa più carnosa e senza moscato. È uva da tavola per l'inverno. 6. Passolina o Passeretta. 7. Barbarossa di Asti: ha tralci bruni, foglie picciole, lobate a gambo rosso, grapolo bianco, lungo, sottile, spargolo, a grani rossi, tondi e mediocri; è la Barbarossa di Finale. 8. Dolcetto di Acqui. 9. Barbisin: tralcio bruno; grapolo a gambo lungo, bianco, a racemi distinti, grani tondi e piccioli, coperti di polline bianco. 10. Frattina, simile alla Lambrusca. 11. Tenerino.

Casale Monferrato, 11 settembre 1831. Il Casalasco è un paese di viti e i vini che vi si fanno sono i migliori del Monferrato. Il vino comune, fatto misto di uve in cui dominano la Bonarda e la Barbera, è un vino nero, forte, pieno di nervo e che somiglia al Crovino di Finale: è il primo vino del Monferrato ove abbi trovato lo spirito dei vini del Genovesato. Quello di Valenza, fatto di Lambrusca, è grosso, denso e snervato; pure questa Lambrusca è un'uva che sembra il nostro Crovino.

Anche nel Casalese vi è la Lambrusca ma in poca quantità, siccome il Dolcetto, la Malvasia bianca e nera e varie altre. Le più abbondanti insieme e le più stimate sono la Bonarda e la Barbera.

Calvignano, 14 settembre 1831. Le uve più pregiate in questa pianura nei pressi di Pavia sono le seguenti: 1. Pignolo, che è l'uva classica di San Colombano: tralci brunicci, a nodi rapprossimati; foglia trilobata, qualche volta quinquelobata, con denti brevi, picciola, a picciolo sottile, rosso, superficie inferiore leggermente tomentosa; grappolo a peduncolo curto, oblongo, quasi cilindrico,

semplice e sens'ale, ineguale, sommamente fitto, ad acini tondi e neri, serrati l'uno coll'altro, tenaci al pedicello, a buccia dura, nera, con il solito polline, polpa molto chiara e mediocrementemente dolce. Fa vino vigoroso, spumoso che dà al capo. È uva feracissima. 2. Moradella: uva stimatissima nei contorni di Pavia. Tralcio grosso, lungo, a nodi distanti e colorito di bruno-rosso; foglie larghe, grandi, trilobate, a lobi poco profondi, dentate nel margine, con denti numerosi, inferiormente tomentose e con picciòlo sempre rosso-vinoso; grapoli spargoli, con racemi distinti che li rendono alati, peduncolo lungo, articolato, acini tondi, attaccati a pedicelli rossi, buccia nera, resa cinericia dal polline che la cuopre, polpa molle, molto sugosa e verdastra. Fa vino nero-claretto pizzicante, buono per pasteggiare e per l'uso del paese. L'uva è dolce e si conserva nell'inverno.

Pavia, 15 settembre 1831. I fichi del Pavese sono press'a poco quelli del Piemonte.

Il più comune è il fico Nero ed è lo stesso che si vede in Torino con questo nome e che ho veduto a Valenza e a Casale.

Dopo il Nero viene un fico che varia molto di nome, che nel Pavese chiamano Genovese: è questo il fico Datto delle colline torinesi e del Monferrato, detto a Castelnuovo di Bormida ed in Alessandria fico Lardè o Lardaro e che deve corrispondere al fico Rossetto di Voghera e Madama di Piacenza. Io l'avevo creduto il Coasco dei Genovesi ma mi sono convinto che forma una varietà particolare che è biffera e che fa quel gran fiorone che ho fatto disegnare in Torino dalla Giordani.

Il terzo è il fico della Goccia, detto fico della Lacrima nel territorio di Alessandria o val di Bormida e di Valenza: è il Dottato dei Toscani.

Vi sono altri fichi sulla piazza ma vengono dalle colline (vedi *Giornale...*, 13 settembre 1821, p. 226).

Un quarto fico si trova sulla piazza di Pavia e si coltiva sulla collina e questo è detto fico Verdino; i Milanesi lo chiamano fico Passin³ perché viene passo alla pianta per eccesso di maturità; è il più abbondante fra i fichi di questi paesi ed è uno dei migliori: è picciolo, campaniforme, verde e avizisce facilmente; la sua polpa è bianco-giallognola e dolce ma ha un poco di sapore di latte come tutti i fichi di questo paese.

Il fico Bianco di Pavia si trova pure in tutte le piazze di Milano e vi è portato da San Colombano; esso è assai stimato in tutte le tavole: è più curto del Passin e meno verde, passabile, ma per gli abitanti del mezzogiorno non è mangiabile».

Il 16 settembre 1831 Gallezio, accompagnato dal prof. Moretti di Pavia, si recò a Monza dove incontrò il direttore del Vivaio e dell'Orto Botanico. Il figlio di questi invitò Gallezio a recarsi alla villa del sig. Gerolamo Appiani d'Aragona «amatore di viti e di vino», distante circa tre miglia da Monza. Nel giardino di questa villa Gallezio poté osservare numerosi vitigni che lasciò così descritti nel diario:

«Il Pignolo è una delle viti più coltivate in Monza e nella Brianza e delle più stimate pel suo vino che si dice chiaro e spiritoso: tralcio bruno, a nodi piuttosto spessi; foglia quinquelobata a lacinie profonde, a picciòlo sottile e verdastro, di un verde-sudicio e senza lanugine; grappolo cilindrico, di grossezza mediocre, ad acini fitti al segno che sembrano schiacciati gli uni dagli altri e che formano coi più grossi dei rilievi e coi più piccioli dei seni a incavi di un nero-chiuso dante al rossiccio e con poco poline; mi è parso lo stesso del Pignolo di Pavia, stimato anche collà come l'uva migliore.

La Balsamina, coltivata solo dai dilettanti come uva scelta e destinata ai vini forzati (liquorosi) facendola apassire nei graticci e mischiandola coi Moscatelli e altre uve fine: tralci di colore bianco-verdognolo; foglia quinquelobata, con pagina superiore verde-glabra di un verde-carrico, inferiore leggermente cotonosa; grapolo a peduncolo lungo, sottile, spargolo, a pedicelli verdicci; acino rotondo, nero, duro, coperto appena di polline, a polpa verdiccia e sugosa.

Uva Bottascera di Cassòlo⁴: è il Dolcetto di Monferrato. Il tralcio è bruno-rossiccio; la foglia, a picciolo colorito, ora intera ora trilobata, glabra di sopra, senza lanugine di sotto; il grapolo è picciolo, piuttosto spargolo, a gambo rosiccio; acini piccioli, tondi, di un nero-cinericcio, cascherecci⁵; matura la prima fra le uve e fa un vino amabile.

La Lugliatica settembrina ha i caratteri dell'uva Claretta di Nizza, non si usa che per cibo ma si crede faccia un vino buono: foglie quinquelobate, liscie di sopra, tomentose di sotto, con picciolo irsuto; grapolo picciolo, lungo, spargolo, a raspo e pedicelli verdicci; acini ovati, buccia bianco-verdastra, diafana, che lascia vedere il granello che chiude in una polpa carnosa e dolce.

Sono queste le uve migliori di questi contorni, ma ve ne sono molte altre meno stimate, oltre ai Moscatelli, la Cornetta, la Regina e altre nere da tavola. I vini che ho bevuto, però, sono, come gli altri vini del Milanese, aspri e bruschi e i vini santi e quelli forzati mielosi e senza spirito.

Desio, 17 settembre 1831. Nella villa Traverso ho veduto il pesco nano detto pesco del Canadà⁶: è una pianta nana, a foglie lunghissime e sottili, disposte in mazzetti in modo grazioso; le pesche che porta somigliano alle nostre pesche bianche selvatiche a buccia verde, lanuginosa e a polpa bianca, spiccagnola e insipida.



Pesco nano (cv Bonanza); il suo habitus vegetativo è analogo a quello del Pesco del Canadà osservato da Gallesio nella villa Traverso a Desio

In questo stesso giardino vi è una raccolta di uve assai scelte; quelle che ho rimarcato sono le seguenti: 1. Uva della Rocca (la Rocca è un paese dell'Oltrepò verso Vercelli, distinto per i vini), altrimenti detta Lambrusca: è un'uva nera, a grappoli lunghi, grossi, alati, ad acini un poco ovoidali, grossi, piuttosto spargoli, che maturano presto, marciscono facilmente e cadono spontanei nella massima maturità; fa vino colorito, denso ma debole e conserva molto tempo il dolce. Credo sia la Porporina di Finale. 2. Canaiola: uva toscana, a grappolo oblungo, piuttosto spargolo, acini neri, piccioli, tondi, poco pruinosi. 3. San Giovetto: uva toscana a grappolo lungo, né serrato né spargolo, acini neri, tondi, poco pruinosi. 4. Barsemina: uva dello Stato Veneto; grappolo lungo, piramidale, con qualche racimolo distinto presso il peduncolo che è verde; acini regolari, rotondi, o un tantino ovoidali, neri e a pedicello verde. È questo il Barzemino del Vicentino. 5. Borgogna nero: vite francese; grappolo curto, cilindrico, qualche volta alato, estremamente serrato, con acini rotondi, di grossezza diseguale ma piuttosto piccioli, che si schiacciano gli uni contro gli altri, a buccia nera un pò chiara. Corrisponde al Pignolo di Pavia. 6. Borgogna bianco: vite francese; grappoli lunghi, appuntati, qualche volta alati, con acini rotondi, piccioli, verdicci, macchiati di ruginoso; somiglia alla Lumaca. 7. Borgogna rosso: grappolo più lungo del nero, un poco meno fitto, con peduncolo e pedicelli bianchi, acini tondi, piccioli, di grossezza diseguale, buccia rossiccio-scura, poco pruinosa. Tutti i Borgogna fanno vino buono. 8. Uva Sperone di gallo: è il Pizzutello dei Romani, ossia la Cornetta. 9. Prugnolo: uva bianca, ad acini grossi, ovoidali, ambrati nella maturità, a polpa carnosa senza moscato. 10. Salamanna: uva bianca ad acini grossi, ovoidali, ambrati, di polpa meno carnosa ma moscata; è la Salamanna dei Toscani o Moscatellone di Spagna. 11. Trebbiano: uva toscana divisa in: Trebbiano, Trebbiano gentile e Trebbiano dorato. Il Trebbiano gentile, che forse è lo stesso del dorato, è un'uva a grappoli oblungi e piramidali, grani più serrati che spargoli, acini tondi, piccioli e uniformi, buccia bianca con una puntetta bruna nel rudimento del pistillo. 12. Moscato rosso: uva sconosciuta nel Genovesato, fa grappoli piccioli, con uno o due racimoli che fanno ala, nel resto cilindrici, piuttosto serrati, ad acini disegualissimi, con gusto di moscato, tenaci al pedicello; si chiama ancora Inganna-villano in quanto è matura quantunque scolorita.

Il vino da pasto si fa del misto di Bottascera, Uccellina, Balsamina, Rossera e Lambrusca della Rocca. Il Moscato, unito alla Canaiola, al Trebbiano, al San Giovetto, all'Aleatico e al Borgogna, serve per fare il vino-liquore detto «vino sforzato».

Il vino comune si fa ponendo l'uva nelle cosidette navasse (recipienti di legno lunghi) ove si pista e da dove si trasporta nel tino ove si lascia fermentare da otto a quindici giorni, ossia sino a che cessi la fermentazione e sia chiaro. Usano di rituffare il cappello nel tino per due o tre volte al principio della bollitura perché prenda colore. Si svina poi e si mette in botte ove dura fino a due-tre anni acquistando dell'abboccato e dell'amabile ma perdendo della forza.

Il vino «forzato» si fa mettendo ad appassire le uve al sole per otto a dieci giorni o in casa sul pavimento. Indi si spicciola e si sceglie e si pista e poi si fa passare in un crivello di filo di cotone e poi si pone nelle botti che si riempiono e si turano ermeticamente e si assicura il turacciolo cerchiando fortemente i fusti perché non scoppj. Si lascia così fino alla fine di febraro e poi si imbottiglia. In questo modo si ottiene un vino generoso che quando si lascia bollire poco e si beve giovane resta spumoso.

Brugherio, 18 settembre 1831. Nella villa Cornalia ho veduto dei peschi bellissimi: delle piante che erano in frutto avevano una delle duracine gialle più

prosime alla Giallona di Verona pel colore e per la loro forma, l'altra pareva una Biancona tardiva.

I fichi di Brugherio sono di più varietà. Quello che ho distinto è il fico Rosso: le sue foglie, a lobi profondissimi, lo distinguono da tutti gli altri e lo determinano pel fico Datto di Torino o fico della Madonna di Pavia. Questo fico è rosiccio, campaniforme-irregolare, di grossezza mediocre, a polpa bianco-rossiccia piuttosto dolce; fa fioroni grossi assai.

Fra le uve di Brugherio la più abbondante e la più stimata pel vino comune è il Pignolo che è lo stesso veduto a Pavia e a Monza. Seguono la Bresciana nera, la Bresciana bianca, la Corbera, la Pignola, la Bottascera, l'Ughetta di Cassòlo, la Lambrusca di Novara, la Negrera, il Grignolo, il Moscatello bianco, il Moscatello rosso, l'uva Zibettone (uva Regina dei Toscani o Triglia bianca), l'uva Zibettone moscato (Moscatellone di Spagna), l'uva Zibettone nera (Triglia dei Genovesi o Regina nera dei Toscani), l'uva di Spagna o Africana (è la vite Laciniata).

La Bresciana nera ha tralcio verdastro, foglie picciole, trilobate, un poco tomentose di sotto, grapolo a picciolo lungo, sottile, verdastro, cilindrico, a racemi regolari e eguali, lungo e sottile, a grani fitti, ineguali, più grossi di quelli del Pignolo, rotondi, col pedicello verde, più neri del Pignolo. Fa vino nero, migliore di quello del Pignolo più vigoroso.

La Negrera ha tralcio verde, foglia grande, senza lanugine, grapolo piramidale, alato, a racemoli distinti alla base, col picciolo verde, più serrato che spargolo, ad acini rotondi, piccioli, un poco pruinosi, nerissimi. Fa vino buono; somiglia un poco al Crovino.

La Bresciana bianca è un'uva verdastra a tralcio bianco, foglia quasi intera a picciolo bianco, a grapolo alato, oblungo, piramidale, con racemoli diseguali e col peduncolo verde; acini piccioli, rotondissimi, diseguali, molto serrati, verdi, punteggiati di bruno, diafani, un poco ruginosi dalla parte del sole, tenaci, a buccia verdastra, dura e a polpa verdastra, tenera, di gusto mordente. Fa vino forte e spiritoso.

La Corbera ha foglie trilobate, un poco tomentose di sotto, col picciolo rossiccio; grapolo tozzo, oblungo, serrato, un poco meno fitto del Pignolo ma irregolare, a peduncolo rossiccio, con acini ineguali, meno rotondi ma più grossi del Pignolo, nero-carrichi e un poco pruinosi.

La Bottascera è un'uva a grapoli grossi, piramidali, con acini grossi, spargoli, rotondi, di un roseo diluto, a sugo debole; non è la Bottascera di Monza che somiglia al Dolcetto e si avvicina piuttosto al Rosciolo di Finale.

Le Novaresi sono due varietà: la prima è a grapolo grosso, lungo, alato, con racemi molto distinti, acini diseguali, piuttosto oblonghi, a buccia nera, resa di color d'indaco dal polline che la cuopre, molto precoce e coi grani cascarecci; tralcio bruno, foglia quinquelobata, a picciolo roseo, liscia di sopra e scabra di sotto; fa vino buono ma matura troppo presto. La seconda è la Novarese picciola o cascarola: tralcio più rosso, acini tondi, piccioli, staccaticci e cascarecci, a buccia nera color d'indaco per il polline che la cuopre; foglie trilobate, a picciolo rosso, leggermente tomentose di sotto: pare il Dolcetto; matura prima ancora dell'altra e lascia cadere gli acini.

La Pignola ha tralci bruni, foglia rustica di sotto ma senza lanugine, trilobata; grappolo a peduncolo curtissimo, composto di racemi ineguali, di forma cilindrica irregolare, estremamente serrato, con acini diseguali che si schiacciano l'un l'altro e che formano dei rilievi e dei seni, d'un nero-chiaro, un poco pruinosi: è la Pignola di Pavia e somiglia al Borgogna nero.

L' Ughetta di Cassòlo ha il tralcio bianco, foglie in generale un poco laciniate ossia a cinque lobi profondi, un poco lanuginose di sotto: grappolo a peduncolo lungo, a racemi distinti, sommamente spargolo, ad acini piccioli, oblonghi, portati da un pedicello sottilissimo e rosiccio, neri-carrichi. Si annunzia più uva a vino nero e buono e matura bene. Il vino si dice vigoroso.

Bosnasco, 20 settembre 1831. Le colline di questa catena dell'Appennino che guardano l'Oltrepò Pavese contengono dei bei vigneti ricchi di viti preziose: le più pregiate per il vino sono le seguenti: 1. Pignolo: uva conosciuta in tutta la pianura pavese e nel Milanese e che ha la reputazione di dare un vino squisito; tralci a nodi rapprossimati color castagno; foglia quinquelobata, senza lanugine; grapolo cilindrico irregolare, picciolo, serrato in modo che gli acini restano schiacciati gli uni dagli altri, a peduncolo curtissimo, sottile, rosiccio; acini rotondi, color d'indaco, con pedicelli corti, verdicci. Vino nero, amabile, da serbo.

2. Trebbiano: ha una grande somiglianza col Trebbiano fiorentino e il suo vino è stimato in questi paesi come in Toscana; tralcio color castagno, a nodi rapprossimati; foglia tri-quinquelobata, un poco tomentosa nella pagina inferiore; grapolo medio, piramidale, con due o tre racimoli che ne formano le ali alla base; acini tondi, piccioli, lucidi, con un leggerissimo rudimento di pistillo sulla cima, tinti di rugineo dalla parte del sole. 3. Barsemina di Vicenza: foglia grande, quasi intera, legermente seghettata nei lembi, pagina superiore verde-carrica, pagina inferiore verde-chiara; grapolo piramidale, mediocre, spargolo, colle ali formate da quattro a cinque racimoli distinti e finito da una punta a racimoli eguali; acini piccioli, tondi, colore d'indaco di un lucido nerissimo quando sono spogliati dal poline che gli cuopre, a buccia dura, polpa sugosa, dolce, con molti vinaccioli. 4. Croattino: uva che si coltiva a Caneto e che si apreza in concorso all'Uvetta e alla Moradella e che forse le sorpassa; foglia trilobata, liscia da ambo le parti; grapolo oblongo, alato, piramidale, a racimoli distinti, spargoli, con acini rotondi, a buccia nera un poco pruinosa. 5. Nebbiolo: uva che matura quindici giorni prima dell'altra e che dà vino amabile. Tralcio bruno; foglia trilobata a picciolo rosso; grapolo oblongo, a racimoli ora distinti ora eguali, piuttosto spargolo; acini piccioli, rotondi, a buccia nera; pare il Dolcetto del Monferrato. 6. Malvasia nera: è un Moscadello particolare che somiglia alla Barsemina, unita alla quale dà un vino che si prenderebbe per Aleatico e che ha ancora più forza. 7. Moradella: uva molto estesa, cuopre gran parte dei vigneti di quelle colline; foglia un poco tomentosa di sotto; grapolo picciolo, lungo, sommamente spargolo, composto di racimoli rari, distinti, che cominciano a 5-6 pollici sotto il tralcio, a peduncolo longhissimo; acini tondi, disposti ad uno, a due o a cinque per racimolo, a buccia nera, lucida, resa opaca dal poline che la cuopre, forte e aspra, a polpa sugosa e dolce. 8. Uva d'Oro: tralci bruni a nodi rapprossimati; foglia per lo più quinquelobata, colla pagina inferiore tomentosa; grapoli lunghi, spargoli, composti di cinque a sei racimoli distinti e spargoli alla base e finiti da racimoli più uniti e più corti alla punta; acini piccioli, tondi-ovati, diseguali, rari, a buccia nera.

9. Uvetta di Caneto: è la migliore delle uve di queste colline. Tralci bruni a nodi piuttosto distanti; foglia quinquelobata, con pagina inferiore tomentosa; grappolo piuttosto sottile, oblongo, spargolo, a racimoli divisi in due-tre ordini; acini piccioli, ovati, a pedicelli metà rossi, buccia nera, resa indachina dal solito polline. Fa vino nero, chiaro, piuttosto amabile, dolce, da serbo. 10. Barbesina: tralcio a nodi distanti, bruno; foglia quinquelobata, un poco tomentosa; grapolo grosso, lungo, alato, serrato, a grani tondi, neri ma trasparenti di rosso. Fa vino

chiaro, di gran forza. 11. Uva di Brianza: uva nera che fa vino buono. Tralcio bruno, a nodi distanti; foglia trilobata, inferiormente verde-bianchiccia, con peduncolo rosso e sottile; grapolo oblungo, sottile, piuttosto spargolo, a peduncolo rosso con nodo non articolato, pedicelli rossissimi, acini diseguali, tondi, tenaci, neri con poline bianco, polpa tenera.

Monza, 23 settembre 1831. Sono stato nella villa Milesi⁷. Le uve che ho veduto in quelli contorni sono le seguenti:

1. Pignolo: è questo il Pignolo delle colline dell' Oltrepò e dei colli di S. Colombano, il quale si trova in quasi tutto il Milanese e che dappertutto è molto stimato. I suoi caratteri distintivi consistono nella forma del grapolo che è costante e decisa nel modo che non lascia luogo ad equivoco per essere riconosciuto fra tutte; è questo di figura cilindrica, tanto grosso alla punta quanto alla base, attaccato al tralcio per un picciolo curtissimo bianco, composto di racemi raccolti, portanti degli acini piuttosto grossi, rotondi, col pedicello bianco, curto, sottile, a buccia nericcia, che lascia trasparire il rossiccio della polpa sicché sembra sempre immaturo. Questi caratteri lo rendono sommamente serrato, ineguale, con dei rialzi e degli incavi e cogli acini quasi schiacciati gli uni dagli altri; la foglia è per lo più semintera, colle lacinie poco profonde, colla pagina superiore glabra e con quella inferiore senza lanugine e col picciolo rosso. Il suo vino si dice saporito e chiaretto ma è raro che si faccia schietto, unendosi in generale alle altre uve.

2. Novarese: è l'altra varietà che domina in queste pianure ed è considerata fra le migliori; anche questa si distingue per un carattere molto deciso delle foglie che sono picciole, quinquelobate, a lobi sottili, lunghi e frastagliati, sicché somiglia un poco alla vite Laciniata; la pagina inferiore è bianchiccia e senza o quasi lanugine. La Novarese ha il tralcio bruno; i suoi grapoli sono fitti ove è ben nudrita, ma si fanno radi dove è magra; il picciolo è lungo, sottile e bianco e gli acini, portati da pedicelli sottili e bianchicci, sono piuttosto grossetti, a buccia nera-indachina e a polpa molle e sugosa. Il suo vino si dice nero e saporito, simile al Dolcetto.

3. Corbera: è la terza varietà dominante in queste pianure e una delle più sparse del Milanese. La sua foglia, ordinariamente trilobata, è bianchiccia nella pagina inferiore ma non lanuginosa; i grapoli sono grossi, lunghi, ora alati, ora raccolti, a picciolo bianco, lungo, coll'articolazione tenacissima e co' pedicelli bianchi, sottili, longhetti, portanti un acino grosso, pruinoso, indachino. Il suo vino ha molto corpo ma non equivale a quello della Novarese o del Pignolo.

Il Trebbiano è un'uva bianca molto stimata e che dà vino spiritoso. Il tralcio è bruno, a nodi spessi; la foglia è un poco laciniata; il grapolo è alato, piramidale, serrato, ad acini tondi, bianchi, piuttosto piccioli, punteggiati di ruggine specialmente dalla parte del sole. Somiglia al Borgogna bianco e ha un poco della Lumaca genovese, ma la polpa è più dolce e più amabile.

Macherio, 24 settembre 1831. Accompagnato dal sig. Rossi, direttore del Regio Vivaio, sono partito per la Brianza. Ci siamo fermati a Macherio, piccolo paesetto ove abbiamo veduto, nella corte del parroco don Franco Cavalleri, delle susine di S.ta Caterina, chiamate Novembrine perché durano all'albero sino alla fine di questo mese e che ho trovato squisite, e delle pesche di S. Martino che erano ancora verdi. Vi erano delle piante di albicocco che chiamano Primaticce di Sardegna: fanno un frutto picciolo, rotondo, di polpa fra il giallo e il bianco, legiermente profumato e che matura verso la metà di giugno; questa varietà è

coltivata pure nel vivaio di Monza. Vi erano pure diversi fichi e fra questi il Nero grosso che ho mangiato in casa Milesi e che somiglia al Brogiotto nero.

L'uva Colciasca passa per la migliore per far vino: la sua fogliazione si distingue perché le foglie sono piccole e tri- quinelobate, glabre da entrambe le parti; il grapolo è picciolo, quasi cilindrico, meno però del Pignolo, un poco meno fitto, a picciolo e pedicelli bianchi ma a polpa rosso-vinosa che resta con questo colore attaccata al pedicello quando si spicca; la buccia è di un nero trasparente di rosso più ancora del Pignolo; la polpa è sugosa, di un gusto austero che la rende ingrata a mangiarsi ma che deve dare forza al vino.

Inverigo, 24 settembre 1831. Eccoci al palazzo del marchese Cagnoli. Questo grande edificio è situato sopra un colle a pane di zucchero che domina il più magnifico orizzonte che si possa vedere: da un lato ha la valle del Lambro, rotta dalle colline che formano la bella Brianza, seminate di un'infinità di casini; a destra i monti che si gettano nel lago di Como, in faccia la pianura del Milanese sotto il declivio dei monti che precedono questo paese; di dietro poi il pian d'Erba e più lontano le montagne che finiscono alle Alpi. Una situazione così magnifica meritava qualche cosa di corrispondente e la Rotonda Cagnoli si può veramente dire tale: è un edificio a due corpi; quello che guarda il Mezzogiorno è un quadrilatero di architettura toscana: sembra di vedere un antico palazzo di Firenze finito nel gusto del '400, con un superbo bugnato, con i finestroni arcati e con un cornicione come quello di palazzo Ricardi; dalla parte opposta l'edificio presenta invece un gruppo di architettura romana di un gusto puro e di dimensioni grandiose: un peristilio sul gusto di quello della Rotonda di Roma, ne fa la facciata ed è sostenuto da colonne d'ordine dorico e posa sopra una piazza che è finita ai lati da due quadrati sostenuti da un giro di colonne di pietra un poco più piccole di quelle del peristilio e che ne girano i tre lati; il di sotto della fabbrica forma un sotterraneo sostenuto da una quantità di colonne di una dimensione proporzionata e che si apre, dalla parte di tramontana, nell'arcata dell'immensa scalinata che sale sulla piazza dell'edificio romano e dalla parte del Mezzogiorno nell'arcata che sostiene le due scalinate opposte e che finisce in un porticato sostenuto da più cariatidi gigantesche di pietra arenaria. Il centro dell'edificio è formato da un grandioso salone sormontato da una cupola che riceve la luce dall'alto e che si eleva maestosamente al disopra dell'edificio. Tutta la fabbrica è costruita in bella pietra, parte di grossa arenaria che si tira da Brembate sull'Adda e parte di granito proveniente dalle vicinanze di Chiavenna sul lago di Como.

Peccato che questo bel gruppo sia mascherato dal lato destro da un giardino e da una serra che lo deformano. Si deve credere che questi due annessi parassiti non entrino nell'idea dell'architetto e siano destinati a essere distrutti; in questo modo l'edificio, restando isolato, presenterebbe l'aspetto il più maestoso e il gruppo il più bello che si veda in Italia. Non saprei neppure approvare la costruzione toscana che è stata tramezzata ai collonati dei due corpi laterali della facciata di gusto romano; essi hanno l'aspetto di un'aggiunta posteriore e non legano coll'architettura dell'edificio da quella parte.

Il territorio di Inverigo è coperto di campi, di prati e di vigne. Vi si coltivano dei Lazzeròli bianchi ma rari; più frequenti sono i Lazzeròli rossi, inestati sul biancospino, ma al loro aspetto sembrano molto diversi da quelli del Genovesato: le loro foglie sono piccole, frastagliate e glabre, mentre quelle del Rosso genovese sono, come quelle del Bianco, grosse, a lobi meno divisi e tomentose; il frutto delle Rosse di questi paesi è più picciolo ma non differisce di pasta e di gusto e porta per lo più due soli semi e anche qualche volta uno solo, cosa che

non si vede mai nelle Rosse del Genovesato che ne portano sempre tre e rare volte due.

Orsenigo, 25 settembre 1831. Siamo andati a vedere, fra Orsenigo e Alzate, la villa Appiani, una delle più distinte per la sua località, per l'eleganza del suo fabbricato e più specialmente per la coltura delle uve che il suo padrone ha migliorata e per i vini squisiti che egli vi cava.

Situata sopra un colle isolato questa bella villa è circondata da un giro di colinette che vi sono sottoposte e che sono coperte di casini e di colture. A Tramontana, dopo uno spazio di belli ed ameni colli, s'inarcano da lontano i monti della Vallassina che, col loro aspetto nudo ed alpestre, formano un grazioso contrasto coi terreni coltivati che si frappongono ad esse. A Ponente è coronato da una serie di collinette ridenti, seminate di casini, dietro le quali si apre un vasto orizzonte che si perde nel lago di Como e nel lago Maggiore. A Levante la catena degradante dei monti di Brianza sino a Milano, e i laghi di Alserio e di Passiano fra i quali scorre il Lambro che ingrossa cogli emissari di detti laghi.

Le vallette sono coperte di prati naturali e di campi ove verdeggia il trifoglio ladino (*Trifolium repens*) e il trifoglio comune (*Trifolium pratense*), la melica che si semina per foraggio, il miglio e il grano saraceno (*Polygonum fagopyrum*) che si raccoglie soprattutto per ingrassare i maiali, il lino vernino (*Linum usitatissimum*), i lupini e il colza per sovesciare. I poggetti che traviano il terreno sono coperti di campi e di viti, framezzate di piante fruttifere, cioè fichi, peschi, ciliegi (specialmente Amareni) e peri. La coltura delle viti presenta due sistemi diversi: quelle dei terreni semipiani o di dolce declivio sono piantate ai piedi di alberi e più specialmente di oppj (*Acer campestre*) e salendo sulla loro testa, si stendono a dritta e a sinistra in festoni formati dall'intreccio dei tralci fruttiferi che si uniscono nella potatura; quelle poi dei poggi ripidi sono tenute a filari nei stretti ripiani praticati orizzontalmente nel pendio dei medesimi e questi si chiamano «ronchi». I ripiani sono gradini di una discreta larghezza, sostenuti da una ripa erbosa e piantati di filari di viti tenute ad una altezza di due metri; il terreno dei ripiani è consacrato alla seminagione del grano.

Il sig. Appiani ha migliorato questo metodo ed è con ciò che ne ricava dei vini particolari: i suoi ronchi sono stretti e non contengono che le viti e il terreno si zappa per coltura delle viti; essi sono sostenuti da una scarpa cotennosa che serve di prato a 45 gradi di angolo e che ne forma tanti gradini.

Le viti coltivate in questi ronchi sono tenute sul sistema toscano ma con meno riserva perché la feracità del suolo le rende più vigorose e di cacciata più forte che nei paesi meridionali; il ceppo è coperto di più braccia, tutte basse e patate a due o tre occhj, le quali si rinnovano di tempo in tempo: quindi la vite resta bassa, ben soleggiata e la sua produzione, essendo moderata, si presta a una perfetta maturità. Vi si fanno di fatto dei vini eccellenti che superano quelli del Monferrato, cosa che sembra doversi riportare più al modo di tenere le viti che alla natura delle viti stesse.

Le più stimate fra le varietà indigene sono la Bresciana, la Corbera e il Pignolo. La Bresciana è reputata la migliore pel vino e alcuni la credono la stessa cosa del Barzemino e forse è conosciuta con questo nome in alcuni dei paesi vicini, ma non mi pare la stessa del Barzemino vicentino per quanto abbia la foglia un poco cottonosa come questo, perché ha l'acino oblungo, a buccia nerissima, a pedicello grosso, verde, colla polpa sugosa, buccia piuttosto tenera; il grapolo è piuttosto spargolo. La Corbera ha il grapolo spargolo, acini grossi a buccia sottile.

Il sig. Appiani ha riunito alle uve indigene anche il Borgogna e fa con questo

un vino prezioso che si avvicina al vero Borgogna: ho bevuto una bottiglia del 1825 che si poteva credere venuta dalla Francia avendo il secco e la limpidezza dei vini da rosto del Mezzogiorno; un'altra del 1830 aveva il vigore e l'aroma, ma sentiva un poco del genere dei vini lombardi. Il sig. Appiani ne ha spedito nel 1830 una cassa a Londra dove è giunta alla perfezione e dove è stata venduta a 26 scellini la bottiglia.

Le uve bianche danno dei vini di un genere proprio e il sig. Appiani vi ricava uno sciampagna eccellente; egli però oppina che è un genere troppo dispendioso perché se il vino serba la sua forza e il suo spumoso spacca la metà delle bottiglie e se non le spacca non riesce perfetto. Le uve indigene con cui fa questo vino sono la Verdazza, la Bresciana bianca e il Corberino.

Il clima di questa deliziosa località si presta alla maturazione dei fichi, non solo delle varietà indigene ma anche delle varietà del Mezzogiorno. Vi ho veduto il Verdino o Passin della Brianza che cuopre le piazze di Milano e che è il fico di Canetto dei Pavesi, il fico Nero e il fico della Lagrima che è il nostro Dottato, ugualmente che il fico Gentile della Toscana che vi matura dei fioroni squisiti.

Le piante che formano le siepi sono il *Crataegus oxyacantha* e l'avorniello (*Citrus laburnum*), ossia il «Citise des Alpes» dei Francesi. Vi sono delle castagne da taglio per i pali, che coprono i terreni meno fertili e che framezzano anche nelle siepi colle acacie e colle piante indigene. Vi sono ancora delle piante di castagno domestico inestati di Marroni e di Rossera precoce che è molto stimata.

Brugherio, 25 settembre 1831. Anche qui le uve dominanti sono la Novarese, il Pignolo e la Corbera. Ve ne sono delle bianche che danno un vino secco e sul genere dei vini del Mezzogiorno ma bisogna lavorarle come i vini santi. Il solo che prenda il gusto del vino francese è quello fatto coll'uva nera che si dice venuta di Borgogna e che ora è la preferita in tutte le colture nuove dei dilettanti. È questa un'uva a grapoli piuttosto grossi, quasi cilindrici, lunghi, serrati quasi quanto quelli del Pignolo, ad acini tondi, di mediocre grossezza, schiacciati gli uni agli altri, a pedicelli verdastri e a peduncolo verde e curto, a buccia nera, aspra, e a polpa sugosa e molle. Al gusto io non vi trovo niente che annunzi delle qualità particolari.

Sono stato nella villa del conte Mellerio ove si fanno dei vini particolari. Il suo intendente me ne ha fatto saggiare di due sorta fatte colle uve del paese, cioè il nero con la Novarese, colla Bresciana e col Pignolo e il bianco con la Trebbiana ed altre di cui non ho potuto raccapezzare il nome. Il secondo era un vino bianco asciutto, un poco pizzicante e grazioso, simile ai buoni vini di Rossese scelti; l'altro era un siroppo, ossia un mosto nero, dolcissimo, nel genere dei vini santi del Piemonte; entrambi erano stati fatti con uve apassite, tenute in grate sino al Natale ed erano di cinque anni.

Ho veduto in questa villa l'uva Borgogna nera che il conte Mellerio ha fatto venire direttamente di Borgogna e mi è parsa diversa dal Borgogna del sig. Appiani e da quello del conte Taverna e dei sig.ri Milesi ed altri: forse ciò dipende dalle località.

Un'altra uva ho veduta in questa villa ed è il Picciolitto del Friuli: è questa un'uva bianca che somiglia al nostro Rossese. Il tralcio è grosso, bruno e a nodi rapprossimati; la foglia, semintera nella maggior parte, coi lembi poco seghettati, colle due pagine poco diverse, cioè colla superiore liscia e di un verde-comune e l'inferiore chiara e senza lanugine, col picciòlo longo, listato di rosso; il grapolo era picciolo, longhetto, cilindrico, col peduncolo curto, bruno, piuttosto serrato, formato da racimoli eguali portanti degli acini tondi, più piccioli di quelli del

Rossese, bianchi, leggermente ambrati ma senza il rugineo del Vermentino e senza il rosso del Rossese, più lucidi del Trebbaino, coperti di un leggerissimo poline bianco e pendenti da un pedicello curto, grossetto, verde, colla buccia gentile e di polpa sugosa e dolce, contenenti dei vinaccioli fatti a cuore, bilobati, in numero di uno a quattro.

Dopo di avere esaminato tutte queste viti ho riconosciuto che le più stimate nella Brianza sono la Bresciana, la Corbera e la Pignola; sul basso, invece della Bresciana si trova la Novarese e, qualche volta, la Barsemina; i dilettanti però coltivano dei vitigni forestieri, ossia il Borgogna. Le uve bianche sono meno comuni ma è difficile fissarne il nome. Pare però che la più conosciuta sia la cosiddetta Trebbiana che somiglia un poco alla nostra Lumaca. Nella villa Taverna ho riconosciuto il Dolcetto sotto il nome di Nebbiolo e la Lambrusca con questo medesimo nome, ma si trovano ambedue nelle piantagioni nuove e come uve forestiere.

Milano, 30 settembre 1831. Il dott. Sacchi possiede nella sua villa verso Como due delle migliori uve del Friuli: il Picolito e il Refosco. Il dott. Sacchi me ne ha dati alcuni grappoli ed io ne ho scelto uno per disegnare e l'ho consegnato al sig. Luigi Bisi, avendo fissato il prezzo a lire 40, oltre ad un regalo a mio arbitrio quando riesca di mia soddisfazione. Egli si è pure incaricato di farmi il disegno del fico Verdin di Brianza, detto pure Passin o Briansol. Ho fatto pure eseguire un disegno a olio dal sig. prof. Feschel di un'uva Moradella pagandolo lire 30 austriache.

Novara, 1 ottobre 1831. Fra i paesi viniferi del Piemonte si distinguono quelli dell'alto Novarese e Vercellese i quali formano l'ultimo declivio delle Alpi in questa provincia. I principali paesi del Novarese sono quelli che restano ai piedi del contraforte che costeggia la Sesia sotto Carallo, cioè Romagnano, Grignasco, Ghemme e Sizzano. I principali del Vercellese sono quelli che restano dalla parte oposta di questo fiume, da Gattinara a Biella.

È nel pendio dei monti che finiscono le Alpi nella pianura che si incontrano le vigne; esse cuoprono tutto il declivio e vi sono piantate a gruppi di tre a quattro piedi, riuniti i quali si stendono da quattro lati in più catene intrecciate colla catena dei gruppi vicini, e tenute all'altezza di un metro circa da terra, sicché somigliano ad una sola pergola bassa che cuopre tutta la superficie in maniera che non presenta che una successione verdeggianti di pampini⁸. È da osservarsi che, nel piantare, si lasciano sempre i tralci i più terminali e che perciò le catene si allungano indefinitamente. Gli abitanti pretendono che questi tralci siano più fecondi e diano un'uva migliore che non darebbero i tralci che escono dai primi occhi riguardati da loro come tralci succhioni. Questo sistema allunga indefinitamente le viti, ma siccome le catene sono tutte orizzontali, si intrecciano le une colle altre, così l'allungamento non porta né un maggiore dispendio per sostenerle, né un maggiore accupamento di aria, essendo il nudo delle une coperto dal vegetante delle altre. Quando l'allungamento raggiunge un certo segno, si recide la catena che comincia a indebolirsi e così la si rinnova e, poco a poco, si rinnova così tutta la vite. In questo modo la produzione è grandissima e il terreno resta coperto in tutta la sua area di tralci e di grappoli, contandosene ordinariamente più di cento per piede. Le viti vivono dai 50 ai 60 anni sempre feconde e sino a cento.

In questo paese non si conosce il sistema vizioso del Genovestato e della Toscana di propaginare la vite. Siccome le viti sono poste «a piè di pollo» in

tutta la superficie, a una distanza di tre metri per gruppo, e si aprono in quattro braccia che, intrecciandosi con le vicine, cuoprono tutto il terreno, non si potrebbero propaginare nell'intervallo che le divide senza portare confusione all'ordine della loro piantazione e senza pregiudicare le viti viventi; si fanno però delle propaggini per rimpiazzare qualche gruppo di viti vecchie che periscono, ma mai intermediariamente.

Una vigna spossata si rinnova sradicando le viti infeconde e riponendone di nuove dopo un ben inteso scasso di palmi quattro che ne rinnova e ne rinvigorisce la terra. Lo stato di umidità costante in cui si trova il terreno in questi paesi lungo la state facilita lo sviluppo delle uve nel loro periodo di crescita e non produce gli arresti di vegetazione che la soverchia siccità cagiona nelle uve dei paesi meridionali; non si può dubitare, però, che se si trovano in migliore condizione sino al punto dell'ultima maturazione, sono meno favorite in quest'ultimo periodo: difatto ho osservato una gran quantità di acini guasti dall'acqua e pochi erano i grappoli che non ne avevano.

Le uve di questi paesi sono tutte nere; le bianche sono rarissime ma ve ne sono e hanno l'apparenza di essere di buona qualità essendo dolci di gusto e inducendo dello spiritoso.

Il farmacista Moschini mi ha condotto in una cascina a vedere le uve di questa zona. Ho così riconosciuto che la Spana, che è l'uva più pregiata, è il Crovino di Finale, ossia la Lambrusca del Monferrato e che, dopo questa, si coltivano il Pignolo di San Colombano, l'Ughetta di Canetto, la Bonarda e alcune altre.

Il Novarese si divide in collina e in pianura e in ambi i luoghi vi si coltivano le viti. Quelle della pianura sono tenute sugli alberi e vi danno un prodotto prodigioso. Piantate a gruppi di tre a quattro viti per fossa a due in tre palmi distanti dall'albero vi si gettano sopra e vi spiegano una quantità grandissima di tralci carichi di frutto perché potati senza riserve a molte braccia e a molti occhi. Le piante più usate per sostenere le viti sono il noce, il ciliegio e l'oppio (acero campestre): il primo domina nella parte occidentale della pianura, il ciliegio in quasi tutte le parti e l'oppio egualmente, ma più nelle terre forti. Nella collina la vite è tenuta con più riserva ma sempre con lusso⁹. Le viti sono piantate a gruppetti di tre a quattro per fossa sopra tutta la superficie del pendio della collina che non è rotto da alcun ritegno né in pietra né in zolle e press'a poco sul gusto della Polcevera; ma le viti, appoggiate ad un palo, piegano a dritta e a sinistra i tralci lasciati a frutto che, attaccati in punta gli uni agli altri, formano dei festoni bassi come nel Pavese e nell'Oltrepò, ma sono meno frondosi. Questi vigneti, che presentano all'occhio delle superfici interamente coperte di pampini, sono interrotti ai piedi delle colline, nei lati e sulle cime e talora anche a metà, da delle pergole che li framezzano. Il terreno vignato non si vede seminato e in alcuni luoghi è tenuto a prato.

Le viti della pianura sono il Pignolo, l'Ughetta e la Spana; vi è pure la Bonarda e la Negrera e un' uva bianca detta Vernassa. Il Pignolo e l'Ughetta sono le più precoci e perciò si preferiscono per tenere sugli alberi e specialmente sul noce. Il Pignolo è lo stesso del Pignolo di San Colombano ma in Novara ne distinguono due razze, una a grappoli più piccioli e che è più nera e l'altra a grappoli più grossi che è di un nero più chiaro; la prima, che è quella che somiglia di più a quello di San Colombano, è la più stimata.

L'Ughetta è l'Ughetta di Caneto¹⁰. I grappoli sono però un poco più grossi e sovente un poco più fitti, ma gli acini sono sempre oblonghi e piccioli; il tralcio è bruno, la foglia trilobata, il grappolo lungo, sottile, ora fitto, ora spargolo, con peduncolo per lo più verde, coi pedicelli verdi, qualche volta rossicci, cogli acini

oblonghi, piccioli, a buccia nera, a polpa molle, che resta colorata presso il calice quando si stacca l'acino; fa un vino assai nero.

La Spana è la Lambrusca del Monferrato e pare il nostro Crovino; il suo vino è stimatissimo ed è pregiata anche per la sua fecondità; il tralcio è bruno, la foglia semintera, il grapolo lungo, grosso, piramidale, guarnito di racimoli fitti che formano le ale alla base; gli acini sono fitti, rotondi ma non sferici, piuttosto piccioli, neri-indachini. Dicono che ve ne siano due razze, una a pedicelli rossi, un poco meno serrata, e l'altra a pedicelli verdi, più fitta. Il suo vino è chiaro e al principio aspro, ma migliora nella state e si paga sempre cinque a sei lire più dell'altro ogni brenta¹¹.

Le uve di Oleggio sono le stesse di quelle che ho vedute nei contorni di Novara. Vi ho trovata la Spana, il Pignolo milanese, il Pignolo nostrano, l'Ughetta, il Barzebin di nere, la Franca e la Trebbiana, la Malvasia e il Pizzotello di bianche.

Il Grappellone è la Bonarda. L'Ughetta mi pare l'Ughetta di Caneto. La Spana è la stessa che ho veduto ad Oleggio e sicuramente è la Lambrusca di Castelnuovo Valsesia e di Casale, cioè il Crovino di Finale; più che l'esamino e più la trovo divisa in due varietà: una a grapolo grosso, alato e fitto e coi pedicelli verdi, l'altra a grapolo più picciolo, più raro e a pedicelli rossicci; entrambe hanno però il tralcio rosso, la foglia semintera e gli acini piuttosto piccioli, tondi e coperti di un polline bianco, tenace; la buccia è dura e aspra e la polpa sugosa ma non dolce.

La Bonarda è un'uva che si distingue per un carattere molto deciso: i suoi grapoli sono lunghi, composti di racimoli radi, assai e sommamente spargoli, constando di un picciolo lungo e di pedicelli longhissimi che portano un acino rotondo, grosso e nerissimo.

Oleggio, 2 ottobre 1831. Le uve nere di questo paese sono le seguenti:

1. Spagna. 2. Barzebin. 3. Grapollone (Bonarda). 4. Ughetta. 5. Pignola milanese. 6. Pignola nostrale. 7. Rossera. Le uve bianche: 1. Tronca. 2. Trebbiana. 3. Malvasia.

La Spagna è una vite feconda che produce molto e allega facilmente; il tralcio è bruno; il grapolo è lungo, grosso, piramidale, essendo guarnito di diversi racimoli che ne formano delle ali; gli acini sono piuttosto fitti, di un rotondo non sferico, piuttosto piccioli che grandi; ve ne sono due varietà, una a pedicello rosso e l'altra a pedicello verde, più fitta; il suo vino è chiaro ma vigoroso, al principio aspro; alla vista e ai caratteri mi pare la Lambrusca del Monferrato.

La Pignola milanese è la vera Pignola dell' Oltrepò già riconosciuta: tralcio bruno, sempre curto, ossia a gettata curta, foglia intera, grapolo cilindrico, picciolo, curto, serratissimo, con acini sferici, piuttosto grossi, con peduncolo curtissimo, verde, buccia nera-opaca un pò rossiccia. Fiorisce e getta tardi, ciò che la garantisce dai freddi di primavera. Fa vino nero, limpido e salato¹²; è la più abbondante di tutte.

Il Pignolo nostrano è un'uva che somiglia al Pignolo milanese ma ne differisce in un colore più chiaro, grani meno fitti, polpa più dolce e vino meno vigoroso.

L' Ughettone è un'altra varietà del paese meno stimata delle predette e del Grapollone. La credo l' Ughetta di Caneto: grapoli lunghi, piuttosto sottili, a peduncolo rosso, acini piccioli, oblonghi, a buccia nera, polpa molle che resta colorata di rosso quando si stacca. Fa vino nero più del Pignolo e della Spagna.

Il Grapollone fa grapoli lunghi, spargoli, ad acini grossi e sferici, in una varietà a pedicelli rossi e nell'altra verdi.

L'uva Tronca è un'uva bianca, a grapoli grossi, fitti, con acini tondo-ovali, verdastri.

La Trebbiana fa grapoli lunghi, sottili, acini piccioli, tondi, piuttosto rari.

La Barzebin è un'uva a grapoli piccioli, sottili, ad acini piccioli, tondi, di colore cenerino, a polpa dolce. Fa vino eccellente e gareggia colla Spagna.

Gattinara, 4 ottobre 1831. Le uve che si pregiano di più in questo territorio sono la Spana e il Pignolo e sono le dominanti: è col misto di queste due uve che si fanno i vini più squisiti. Vi sono pure la Vespolina e la Bonarda ma non sono così stimate come le prime due.

La Spana è una vite feconda che matura bene. Il suo vino è vigoroso e salato. Quel del Pignolo è un poco più chiaro. Il Vespolino e la Bonarda fanno un vino più colorito ma che ha meno forza e meno sale. Vi si coltivano pure il Nebbiolo e il Cascarolo, ma in poca quantità e meno stimati.

Le uve bianche sono in pochissima quantità e così poco coltivate che non vi si dà un nome particolare; esse però fanno un vino spumoso quando se ne fa, che è molto stimato. Il vino di Spana e di Pignolo dura molti anni in botte e migliora.

Il metodo comune di fare il vino in questi paesi è il seguente: si fanno le vendemmie sul principio di ottobre; l'uva raccolta si mette nelle navazze e da queste si getta nella tina pestandola prima nella navazza medesima, e ivi si lascia un paio di giorni scoperta perché monti; montata che sia i vignaioli la calano nella tina e la ripistano onde il capello non si inacidisca e, rimescolandosi, prenda forza: ciò si fa per sette a otto giorni una o due volte al giorno; indi si cessa e dopo due o tre giorni si svinà e si pienano le botti; posto il vino nelle botti si lascia bollire senza turare i fusti per 15-20 giorni, dopo i quali si colma e si tura il meglio possibile. È questo il vino tanto pregiato di Gattinara che dura anche due anni.

La Spana è un'uva che credo la stessa della Lambrusca di Castelnuovo di Bormida e che ho riconosciuta pure con lo stesso nome in Valenza e Casale; pare che cominci a prendere il nome di Spana a Novara, ove è in abbondanza, siccome pure in Oleggio. I suoi grapoli sono ora grossi ora piccioli, per lo più piramidali e alati ma coi racemi che formano le ali, più o meno grossi secondo la forza della vite; in generale i grapoli sono piuttosto spargoli che serrati, con picciolo verde e pedicelli ora verdi ora rossicci o bruni; l'acino è rotondo, tenace, di buccia nera, coperta di un poline bianco e persistente che lo rende di colore indachino; la polpa è molle e sugosa, non dolcissima e la porzione che resta attaccata al pedicello quando si stacca il grano è nella maggior parte dei casi colorita di rosso. Il suo vino è il più stimato di tutti e somiglia a quello del Crovino di Finale. La Spana si divide in comune, Spana Pignolo e Spana di Monferrato: le prime due sono le dominanti, la terza vi è rara e meno stimata essendo a grapoli più rari.

La Pignola non è la Pignola dell'Oltrepò Pavese e di San Colombano: è una specie di Spana a grapoli molto serrati e perciò si chiama nel paese Spana-Pignola: somiglia interamente alla Spana ma il peduncolo dei grapoli è curtissimo siccome i pedicelli; la buccia è aspra e tenace e la polpa sugosa, verde, non molto dolce ma il vino è aspro, vigoroso e di serbo; nessuno lo ha mai fatto separato ma, entrando nel vino di Spana per circa un quinto, si crede che ne abbia i caratteri.

La Vespolina è un'uva che ha tutti i caratteri dell'Ughetta di Caneto che ho veduta nell'Oltrepò; i suoi grapoli pendono da un picciolo verde e sono composti di racimoli molto distinti alla base e quasi nulli verso la punta e di acini rari, sicché il grapolo resta spargolo poco meno di quello della Bonarda; gli acini sono oblonghi, piccioli, di un nero opaco carico molto, e portati da un pedicello sottile e verde; la buccia è forte e contiene una polpa molle, sugosa e dolcissima che sorpassa di molto in dolcezza la Spana e la stessa Bonarda. Questa varietà

è chiamata Ughetta a Romagnano Sesia, a Ghemme e in tutte le colline che vanno verso Novara e mi pare l'Ughetta dell'Oltrepò, nota sotto il nome di Ughetta di Caneto. Nell'Oltrepò essa si distingue per la forma del suo acino che è oblungo, e per i grapoli piccioli e spargoli; qui, a prima vista, mi pare di grano un pò meno allungato e di grapoli meno piccioli. Essa è in certa quantità nel territorio di Gattinara e vi si calcola circa un decimo mentre a Romagnano e a Ghemme è la dominante e concorre a dare a quei vini quel che di amabile che gli distingue. Al gusto essa è molto più dolce della Spana e il suo vino si avvicina di più a quelli del Monferrato.

Il Nebbiolo è l'altra varietà che si incontra nelle vigne di Gattinara e vi forma circa un ventesimo delle uve della coltura. Io non so se sia il Nebbiolo dell'Astigiano: è un'uva che somiglia al Dolcetto ma ne è diversa perché non matura così presto né abbandona i suoi acini; i suoi grapoli sono piccioli, oblungi, leggermente alati, pendenti da un peduncolo rossiccio che si colorisce molto di più nei racimoli e moltissimo nei pedicelli degli acini, i quali però sono tondi, piccioli, neri, resi indachini dal poline che li vela; la polpa è molle, sugosa, dolce, non tanto quanto il Dolcetto o la Vespolina ma più della Spana.

Il Cascarolo è il Dolcetto del Monferrato: esso non si trova che nei giardini di qualche particolare, assieme al Pizzotello e alla Lugliatica e non se ne fa vino.

La Bonarda è rara in Gattinara; essa regna nelle colline che restano al di là della Sesia, nel Novarese. La poca che ne ho veduta si distingue, come quella del Novarese, per dei caratteri propri che sono pronunziatissimi: il suo grapolo è lungo e spargolo, formato da racemi radi molto e composti di un peduncolo sottile e lungo che porta dei pedicelli radi, lunghi, sottili e rosicci e degli acini tondi, grossi e rarissimi che contengono una polpa sugosa e dolce.

Il territorio di Gattinara è ricco di fichi e se ne secca assai. Essi sono di due qualità: neri e bianchi.

I primi erano già terminati il 5 ottobre e perciò non gli ho potuti vedere ma li credo eguali al fico Nero che si trova in tutto il Milanese, in Piemonte e nel Monferrato.

I bianchi gli ho veduti e gustati: sono piccioli, della forma e della grossezza dei Brianzini, ossia dei Verdini della Brianza, detti ancora Passat, e sono, come quelli, verdi di buccia e facili ad appassire sulla pianta, ma la loro polpa è rossiccia e non ha il violetto-vinoso dei Brianzini; sono grati a mangiarsi ma meno delicati dei Brianzini e più caustici.

Biella, 6 ottobre 1831. Partito da Gattinara il 5 ottobre sono andato a dormire a Buronzo in una pessima bettola e la mattina seguente ho passato il fiume Elvo e sono andato a pranzo a Santià dal conte Donà con cui sono in relazione. In questo tragitto ho corsa una pianura sparsa per qualche tratto di campi e di prati ma framezzata nella massima parte di risaie e di terreni incolti coperti di bronchi e di sterpi.

Le vicinanze di Santià cominciano a presentare delle belle colture, tanto in risaie quanto in campi e prati, ma il bestiame vi è scarso e picciolo e di cattiva apparenza. Il conte Donà è il solo che ne mantiene una mandria ed ha sessanta vacche e circa cento altri bovini; a Santià ho visitato le sue bellissime risaie, le sue bergamine e la fabbrica di formaggio alla lodigiana che vi fa colla riunione del latte di tutti i possidenti.

La mattina seguente sono partito per Biella; dopo una mezz'ora di strada in pianura sono entrato nelle colline del Biellese, ho traversato Cavaglià e Salussola, celebri per i loro vini.

Le uve di queste colline sono quasi tutte nere; ne ho vedute pochissime bianche a grapolo spargolo dette Erbaluss, colle quali si fa del vino bianco stimato e di cui si fa molto commercio. Le viti vi sono piantate a gruppi di tre a quattro piedi per fossa e distese poi a festoni l'una verso l'altra ma bassi quanto a Gattinara; la potatura è però diversa e i ceppi, tenuti all'altezza, sono guarniti di braccia che si riconoscono rinovellate più volte e che formano le cattene fruttifere che si stendono a legarsi colle vicine.

Proseguendo nel viaggio e passando il fiume Elvo sono entrato di nuovo in pianura in un paese ricco di viti poste in albero e sono giunto poi a Biella. Tutta questa vallata è coperta di viti ricchissime di nerissime uve e raccomandate¹³ a piante di ciliegio disposte a filari nei campi e portanti i tralci di tre a quattro viti per albero e sotto le quali si coltiva il grano, la segala ed il granturco. Longo la strada s'incontrano ancora dei noci portanti le viti ma sono pochi. In alcuni luoghi la vite cuopre la testa dei ciliegi e lascia pendere tutt' intorno i suoi tralci pieni di grapoli; in altri luoghi un numero di tralci si stacca intrecciato e va ad unirsi ad una treccia della pianta vicina, formando così dei festoni come in Lombardia ma bassi e quasi toccanti il terreno.

Le uve che si coltivano in questi paesi, cominciando da Cavaglià, non sono più di quattro a cinque: la prima è la Riondesca, la seconda il Neiret, la terza è la Monferrina, la quarta è la Malasca o Picotenero che è la Spana di Gattinara.

La Riondesca è, fra tutte, l'uva che ha una fisionomia più propria: i suoi grapoli sono grossi, alati, puntuti in cima e perciò piramidali, pendenti da un picciolo grosso, verde e portanti degli acini disuguali, regolarmente grossi molto più di quelli delle altre varietà, frammisti ad alcuni molto piccioli, col pedicello verde, di buccia nera; la sua foglia, pentalobata, la distingue ancora dalle altre varietà alla semplice vista.

Il Neiret ha la foglia intera, il pedicello rosso, gli acini né fitti né spargoli, rotondi, coperti di un poline che li rende indachini, di buccia dura e polpa molle; i grapoli non sono però alati e prendono invece una forma cilindrica, uguale quasi alla punta quanto alla base; questa varietà è la più stimata per il colore che dà al vino e pel vino stesso.

La Monferrina somiglia al Crovino a grapoli grossi e a pedicello verde, ma ha gli acini più grossi, di un nero più opaco e i grapoli più rari e più piccioli.

La Malasca è la quarta delle varietà del Biellese ed è la più stimata per lo spirito del suo vino; essa è conosciuta in quelle colline con il nome di Picotenero, corrisponde alla Spana di Gattinara ed è con questa che si fanno i vini famosi di Lessona. Nel Biellese la Malasca si divide in tre varietà, cioè la «propria», che è la più comune, a grapolo medio, il Malaschin, che ha il grapolo più picciolo e gli acini più rari e il Malascon, il quale ha il grapolo più grosso e alato, acini un tantino più grossi e forse un poco più fitti ed è più feconda, fallendo raramente. In generale la Malasca non si mischia colle altre uve perché il suo vino non farebbe che perdere; solo quando non matura bene, per il vino di commercio si mischia alla Malasca il Neiret per darvi del colore.

Nel Biellese si coltiva ancora il Pignolo di San Colombano, detto Pignorin, ma in poca quantità né molto stimato. Vi sono molte altre uve e, fra queste, il Balsamin che è forse il Barsemino di Vicenza e vi somiglia e la Bonarda; il Neiret serve per colorire la Malasca quando non matura; la Monferrina non fa che vino senza vigore e, dicono, senza sale.

Ivrea, 8 ottobre 1831. Partito questa mattina da Biella ho preso sgraziatamente una strada montuosa e salvatica all'interno dei monti che finisce a Bol-

lengo; avrei invece dovuto prendere la strada più lunga ma amena di Cavalià, Vivarone, Azelio e Piverone, così avrei veduto il territorio di Vivarone, celebre per i suoi frutti e specialmente per le lazzarole, quello di Azelio, celebre per i suoi vini bianchi di Erbaluss, quello di Settimo Rottaro, celebre per i vini di Bonarda e finalmente quello di Piverone, celebre pure per i suoi vini bianchi di Erbaluce e più ancora per quelli neri di Picotenero e di Neiret.

Giunto ad Ivrea ho conosciuto i sig.ri dottori Gatta¹⁴, Verardi e Bona di Viverone.

Oltre al Picotenero e al Neiretto il territorio di Ivrea coltiva anche la Monferina, un'uva a grappoli spargoli, ad acini piccioli, tondi, nerissimi e di polpa dolce. La Bonarda è coltivata anch'essa nel territorio d'Ivrea ed è la dominante in Settimo Rottaro e sul lago di Piverone, ove si fanno pure dei buoni vini.

Il paese più celebre per i vini da rosto è Carema, ultimo comune della provincia di Ivrea sul confine di quella di Aosta, nel quale si coltiva un'uva detta Picotenero e da alcuni Nebbiolo.

Entrando nella Valle di Aosta si trovano molti paesi viniferi lungo la Dora Baltea. La Valle d'Aosta è celebre per i suoi vini di più qualità: i neri da rosto sono fatti di Picotenero, detto pure Nebbiolo, limpidi, secchi e vigorosi; i neri liquorosi sono robusti ed aromatici, ma i bianchi, fatti di Erbaluss o di Moscato, sono siroppi stimati nel paese ma di un dolce ributante.

In conclusione, dalle mie ricerche sulle uve delle colline che formano l'ultimo declivio delle Alpi da Oleggio (ossia da Novara) sino ad Ivrea, resta riconosciuto ciò che segue: i vini scelti di queste colline hanno i caratteri dei vini di Francia e sono veri vini da rosto; i migliori sono quelli del territorio di Ivrea e specialmente di Piverone e Carema, indi quelli del Biellese e specialmente di Lessona, poi quelli di Gattinara¹⁵. Quelli di Ivrea si compongono principalmente di un'uva conosciuta principalmente sotto i nomi di Nebbieul e di Pautener (Nebbiolo e Picotenero), mista col Neiret. Quelli del Biellese si fanno colla Malasca e quelli di Gattinara con la Spana. La Malasca e la Spana sono la stessa cosa, ma il Nebbieul non è la stessa cosa del Nebbiolo astiggianno. I vini di Romagnano, di Ghemme e delle altre colline del Novarese sono invece composti da Vespolina, ossia da Ughetta di Caneto, mista con un poco di Spana: la prima pare il Crovino di Finale, ossia la Lambrusca del Monferrato.

Torino, 10 ottobre 1831. Le uve classiche del capoluogo sono le seguenti:

1. Bonarda: grappolo lungo, tozzo, con racemi che formano ali, di colore per lo più bruno, con grani fitti, tondi, più piccioli della Barbera, di colore nero-carrico opaco. Fa vino amabile.

2. Barbera: grappolo oblungo, grosso, raccolto, per lo più con racemi eguali, a grani fitti, grossi, in genere neri. Ve ne è una varietà a grani più rari e con picciolo rosso. Fa vino nero, forte e vigoroso.

Sono uve da vini da dessert: 1. Montepulciano. 2. Malvasia bianca. 3. Malvasia nera: si fa vino puro. 4. Cascarolo bianco: con grappoli rari. 5. Cortese: uva bianca da mangiare, fa vino debole. 6. Erbalus: uva bianca, ambrata, con grappoli fitti; vino buono. 7. Grignolato: uva bianca, con grappolo spargolo; vino buono.

I vini di uva nera si fanno sempre puri e non si mischiano mai colle bianche.

Valperga, 11 ottobre 1831. Nel palazzo del conte Civrone di Valperga. Il conte Civrone ha osservato 68 varietà di uve in questo territorio, cioè 30 nere, 4 rosse e 34 bianche. Le principali per il vino sono le seguenti:

1. Nebbiolo del Canavese: pare che sia il Nebbiolo di Ivrea col quale si fanno

i famosi vini di Carema, di Vivarone e che si conosce in quei paesi coi nomi di Nebbieul e Picotenero; è un'uva a grapoli piuttosto spargoli, qualche volta serrati, ora solitari ora alati e perciò più o meno piramidali ma sempre un poco puntuti; acini rotondi, a buccia nero-rossiccia, diafana; nella massima maturità il nero si cangia in indachino. È questa la migliore uva del Canavese e con questa sola si fanno vini asciutti eccellenti da pasto; quando poi è spogliata dall'acqua di vegetazione coll'appassimento, allora se ne fanno dei vini da rosto che avvicinano i nizzardi. Non mi pare che questo Nebbiolo sia lo stesso che quello di Asti giacché se ne coltiva qui un'altra varietà detta Nebbiolo Monferrino, mista nelle vigne col Nebbiolo comune e i cui caratteri sono i seguenti: tralcio rosso-vivissimo come i peduncoli delle foglie; foglie trilobate, picciole, con pagina inferiore bianca ma senza lanugine; grapolo serrato, spesso alato, piuttosto picciolo, puntuto, acini rotondi, ineguali, più piccioli di quelli del Nebbiolo Canavese, con buccia rossiccia, coperta di poline.

2. Neretto di San Giorgio: è questa una varietà in preggio per fare il vino migliore nel Canavese. Tralcio bruno, che si tinge un poco di rossiccio; foglie intiere, con pagina inferiore bianca ma non tomentosa; grapoli piuttosto piccioli, solitari, sens'ali, ossia a racimoli eguali, peduncolo verde e pedicelli rossissimi; acini piuttosto grossetti, ineguali, appena ovoidali, di buccia nera-carrica, quasi senza polline e perciò lucida.

3. Neretto di Salto: tralcio bruno, tinto di rosso nell'estremità tenera; foglie trilobate, picciole, a peduncolo rosso, tomentose di sotto; grapoli curti, cilindrici, irregolari, quasi ugualmente grossi in cima come in fondo, ora incavati e ora rilevati, con picciolo curtissimo, bianco e sottile; acini estremamente serrati, rotondi, di buccia nera, lucida ove è spogliata del polline, indachina dove questo si conserva. Quest'uva è molto stimata e si unisce al Nebbiolo e all'altro Neretto per fare i vini di prima qualità. Tutti i suoi caratteri la fanno ritenere il Pignolo di San Colombano.

Oltre alle uve sudette, coltivate come le migliori, e ad un gran numero di mediocri, si coltivano in picciola quantità anche le seguenti altre:

1. Freisa: uva di molto prodotto, sembra una varietà del Neiret di Salto; fa un vino assai buono, che però è schivato perché si crede nocivo alla salute. Tralcio bruno, rosso nell'estremità; foglia picciola, trilobata, senza lanugine; grapolo picciolo, curto, cilindrico, diseguale, a punta tozza, grossa, ad acini piccioli, estremamente serrati, a picciolo verde e curto e pedicelli curtissimi, di buccia nero-chiara.

2. Dolcetto: è il Dolcetto di Monferrato, uva sommamente precoce, a grapolo piuttosto picciolo, a grani minuti; in questi paesi non serve che per la mensa.

3. Barbera: è questa un'uva stimata che si coltiva molto in Barolo ove, mescolata col Nebbiolo, entra a fare parte dei vini famosi di quella zona.

4. Moscatello nero: è il Moscatello nero di tutto il Piemonte.

5. Aleatico: è l'Aleatico di Toscana.

Le uve bianche sono molte ma si coltivano in poca quantità e pochi ne fanno vino; esse sono coltivate in grande a Calloso. Masino, Orio e la Torre ove se ne fanno vini da bottiglia. Le varietà che si coltivano in questi paesi al ogetto sudetto sono l'Erbaluce o Erbaluss e la Malvagia.

L'Erbaluce è di due qualità: quella di Calloso ha il grapolo serrato e di colore ambrato nella maturità e produce il migliore vino bianco conosciuto in questi paesi; ve n'è un'altra qualità che ha il grapolo meno serrato e gli acini più piccioli ma nel colore e nelle forme è la stessa siccome nel vino che produce.

La Malvasia bianca, diversa dalla Malvasia moscata del Monferrato, è un'altra uva che si unisce spesso all'Erbaluss per dare al suo vino più limpidezza e scioltezza.

Le altre uve secondarie che si conoscono nel Canavese sono molte. Io ne ho osservate le seguenti: 1. Lignenga: è la stessa che la Luglienga del Genovesato. 2. Zanzip o Zibibbo, specie di uva bianca ad acini grossi, carnosì, buona a mangiarsi nell'inverno. 3. Zanzip di Calabria o Zizibbetto: varietà a grano più picciolo, più dolce ma meno delicato del precedente. 4. Arnese: uva da tavola, buona per fare l'aceto che resta bianchissimo. 5. Cipriano: uva ad acino longo e ritorto, è il Cornichon dei Francesi. 6. Uva a foglie laciniate o uva Greca (*Vitis laciniata*): uva da tavola molto precoce. 7. Passeretta: uva di Corinto o Passolina; uva bianca, a grappoli piccioli ed acini picciolissimi. 8. Paradisa o uva della Terra Promessa, con grappoli enormi ma di poco preggio. 9. Moscatello bianco: ve ne sono due qualità, una a grappolo grosso e granello picciolo, l'altra ad acino più grosso e primaticcio, ambo buone a fare vino dolce.

Valperga, 12 ottobre 1831. Oggi ho di nuovo esaminati i due Nebbioli di queste colline e i due Neretti e mi sono convinto che i due Nebbioli sono la stessa cosa della Spana del Novarese che conta anche collà due varietà (Malasca di Biella e Picotenero di Ivrea). Essi devono essere la stessa cosa delle Lambrusche di Valenza, di Casale, di Castelnuovo di Bormida e di altri luoghi del Monferrato e perciò il Crovino di Finale. I due Neiret sono la stessa cosa dei Pignoli dell'Oltrepò e del Milanese.

Ho esitato lungo tempo a persuadermi di queste identità perché le infinite differenze che distinguono i grappoli di una stessa vite e le infinite modificazioni che ricevono dal clima, dal suolo e della complicazione indefinita di circostanze meteorologiche e dal diverso grado di maturità in cui si trovano, portano un'incertezza tale nell'osservatore che si trova confuso; ma dopo di avere per cinque a sei ore corso le vigne del conte Civrone in sua compagnia e coll'assistenza dei suoi contadini, dopo di averle esaminate e riesaminate un gran numero, mi sono convinto che le uve suddette sono le stesse di quelle vedute con altri nomi nei paesi indicati.

La coltivazione della vite in queste colline è press'a poco la stessa di quella del Biellese e del territorio d'Ivrea. Le viti sono piantate a gruppi di tre a quattro, disposti in linee e appoggiate ad un palo; ogni vite porta più braccia ed ogni braccio porta due o tre tralci intrecciati assieme per quasi tutta la loro lunghezza e attaccati per la punta alla treccia della vite che vi sta dinanzi. Quando si pota vi si lasciano tutte le braccia meno che qualcheduna non sia troppo prolungata, nel qual caso si recide a conto di uno dei bracci minori; si spogliano quindi queste braccia dai tralci primi riguardati come infruttiferi, di quelli cioè che si lasciano, invece nei paesi meridionali come Nizza e Toscana, e si lasciano invece le ultime cacciate che sono recise in Toscana e dalle quali si aspetta più frutto; di fatto esse ne danno immancabilmente, e quasi ogni occhio getta un tralcio con uno o più grappoli, sicché non vi è vite che non ne porti da trenta a quaranta. Parrebbe che un sistema così poco riservato debba spossare le viti e perderle; ma succede il contrario. Esse si conservano per 50-60 anni e sono sempre feconde: Non si può attribuire questo fatto che alla ricchezza del suolo in cui abonda l'argilla che conserva sempre l'umidità necessaria per nutrire tanta vegetazione.

I vini che ho assaggiato in casa Civrone sono asciutti e generosi quanto il nostro Crovino, e quelli fatti particolarmente di puro Nebbiolo apassito somigliano al vino di Nizza. I vini bianchi di Erbaluss sono buoni ma troppo dolci.

Il metodo di fare il vino a Valperga è riprovato dagli enologi eppure il vino riesce eccellente e si conserva: quando si vendemmia si riempiono le tine di uva mostata e poi si cuoprono con tavole e pesi onde non risorta; la lasciano

bollire otto a dieci giorni e poi la pistano e lasciano bollire di nuovo due giorni, indi svinano e mettono il vino in botte.

A Valperga ho veduto pure i fichi Neri, comuni in Piemonte, che sembrano i fichi Rubadi neri di Genova e forse sono gli stessi, e i fichi Inganna-paesano che sono gli stessi dei Verdini della Brianza, detti in Milano Brianzoli: piccioli, campaniformi, di buccia verde, più saporiti dei Neri ma un poco più caustici».

Tornato a Torino il 14 ottobre 1831, Gallezio partecipò alla sottoscrizione di un prestito pubblico, originariamente fissato in complessivi dieci milioni ma successivamente elevato a venticinque. Gallezio acquistò così due cartelle, una di 800 lire intestata a suo nome e una di 200 lire intestata alla nuora Pellina, ma, non disponendo di una sufficiente copertura finanziaria, contrasse a sua volta con un banchiere un debito di mille lire. Subito dopo sottoscrisse, a nome del conte Piuma di Prasco, altre diciassette azioni per la somma di L. 3.060.

Il 25 ottobre Gallezio si recò nell'Orto Botanico diretto dal prof. Moris per osservare «la famosa varietà del Citrus conosciuta dai Botanici sotto il nome di Citrus histrix» per la sua spinescenza e così concretizzò le sue impressioni:

«I Botanici la riguardano come una specie e per tale è stata descritta anche dal Colla nell'appendice quarta del suo *Hortus Ripalensis*, p. 41. Non intendo però per quale ragione e quali caratteri la distinguano dal *Citrus aurantium*. Le spine? Ma queste si trovano in quasi tutte le varietà di arancio e in questa non presentano altra differenza che una maggiore grossezza. Le foglie? Ma queste non hanno altra particolarità che quella di avere l'appendice comune a tutte le altre, di una grossezza quasi uguale al resto della foglia. Ora: nello stesso modo che dai semi di un arancio comune a nodi spinosi ne nascono delle piante a nodi nudi, ossia senza spine, e di quelli a foglia più o meno cordata, perché non ne possono nascere ancora con spine più pronunciate e coll'appendice cordiforme più grande? Sono queste modificazioni dovute alla concezione e che variano all'infinito negli individui venuti di seme ¹⁶».

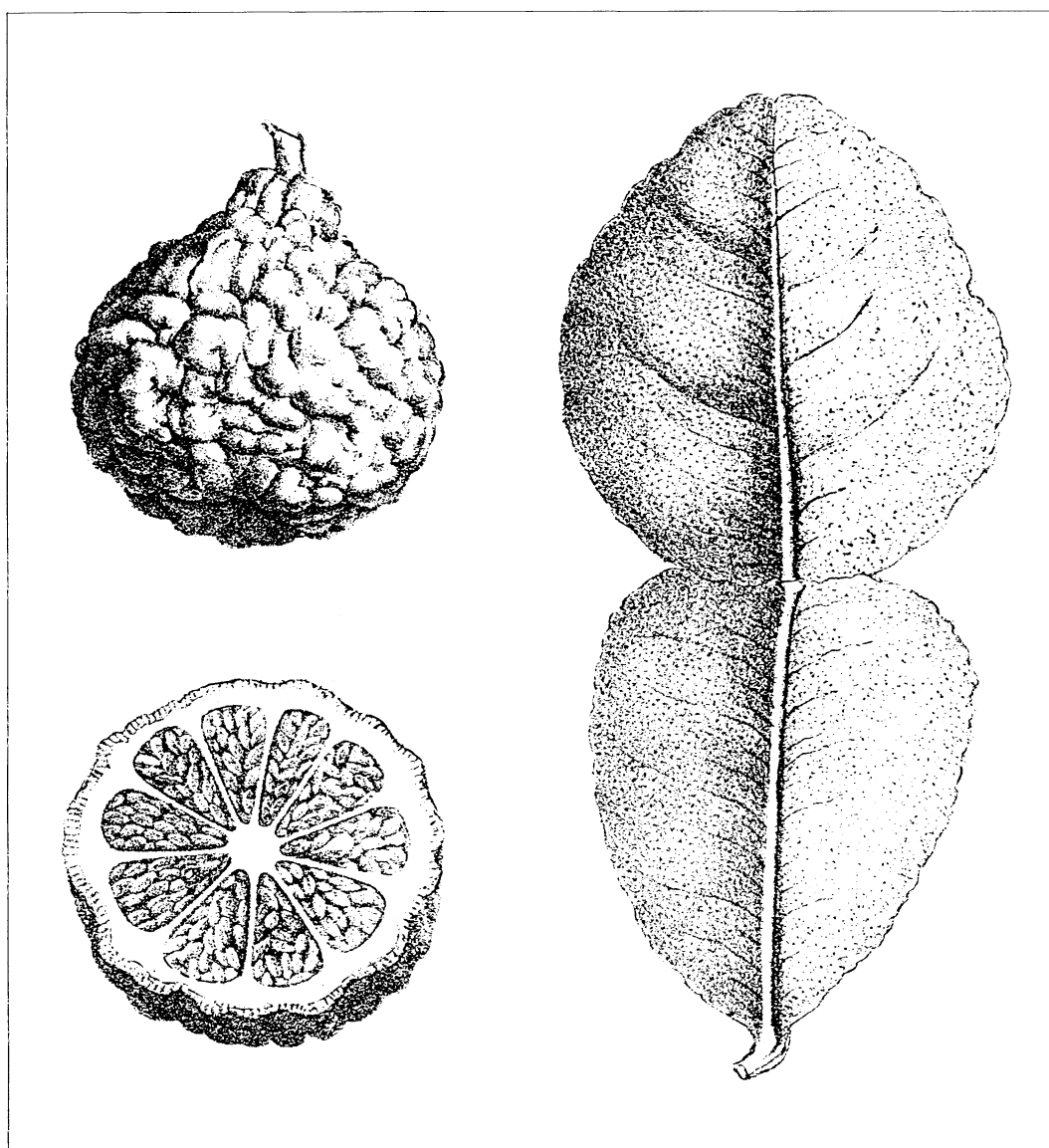
Il 22 ottobre 1831 Gallezio, in casa della signora Bianca Moyon, assaggiò tre diversi vini giudicandoli meritevoli di essere conosciuti e descritti. Il primo era la Malvasia di Sardegna, bianco, secco e spiritoso, fatto con una Malvasia diversa da quella del Monferrato. Il secondo era un Vino d' Ischia, più leggero della Malvasia, bianco, spiritoso e gentile, col gusto del Lacrima Christi. Il terzo era un vino dell'Etna, dal gusto singolare, tutto diverso da quello degli altri vini, di colore rosa-chiaro, limpido, secco, molto alcoolico.

Il diario contiene anche varie note relative ai disegni della Pomona Italiana e alla composizione delle prime ventiquattro dispense inviate alla Biblioteca civica di Alessandria.

«**Asti, 28 ottobre 1831.** Le uve dell'Astiggiano sono in grandissimo numero come quelle degli altri paesi e col loro miscuglio si fa il vino comune per uso del popolo. Ve ne sono però alcune riconosciute per migliori delle altre e colle quali si fanno i vini scelti per uso delle persone agiate e per i conviti. Esse si suddividono in due classi, non per la loro natura ma per l'uso a cui sono consacrate: la prima è quella delle uve per vino da pasteggiare, la seconda è quella delle uve per vino da dessert, ossia per vino-liquore. Questa destinazione, però, è condizionale giacché con molte delle uve con cui si fanno i vini da frutta si potrebbero fare dei vini da pasto eccellenti.

Nella prima classe vi sono i seguenti:

1. Grignolino: è questa l'uva più comune e quella che entra in maggior quan-



Il *Citrus histrix* (in G. Savi, Atti Acc. Georgofili, XV, 1837)

tità nel vino da pasteggiare delle persone agiate. Il Grignolino è molto fecondo e resiste alle meteore. Il suo grappolo è mediocre, piuttosto serrato, ad acini piccioli (come quelli del Dolcetto), rotondi, e pieni di vinaccioli. Il suo vino è di un nero-chiaro sciolto e di forza mediocre, non dà alla testa ma è diuretico; è questo il vino da tavola di tutte le persone agiate.

2. La Barbera è l'uva più abbondante nell'Astigiano dopo il Grignolino: è un'uva a grappolo picciolo, lungo, sottile, spargolo, ad acini oblonghi, grossetti, col pedicello lungo, colorito di rosso, di buccia e di polpa porporina. Il suo vino è robusto, con del corpo, e migliora invecchiando, contenendo molta materia estrattiva colorante e molto tartaro. È un vino da bersi con moderazione mentre agisce sul sistema nervoso ed è indigesto.

3. Il Nebbiolo è la terza varietà in ordine di quantità ma la prima in quantità e la più stimata; essa è riservata a fare dei vini scelti e si dice la prima fra le uve fini. Il grapolo è picciolo, oblungo, quasi cilindrico, rare volte alato, a racimoli quasi tutti eguali fino alla punta; il pedoncolo è verdastro e i pedicelli rossicci; i grani sono ineguali, di buccia nero-chiara. Il suo vino, fatto con uva scelta e un poco appassita, è chiaro, pizzicante, amabile e spumoso, con un aroma che sente del lampone. Si pretende che conserverebbe le medesime qualità se fosse fatto per uso di rosto, meno però lo spumoso e l'amabile; si dice che somiglia allora al vino di Grignolino ma che è più spiritoso e più fragrante. Il Grignolino è una varietà di Nebbiolo ma il Nebbiolo è più fragrante.

Nella seconda classe vi sono le seguenti uve: 1. L' Erbaluce. 2. La Cortese. 3. La Malvasia bianca. 4. La Passeretta. 5. Il Moscato bianco.

Le due prime servono per fare del vino bianco comune e anche per uve da cibo per l'inverno. La Malvasia e il Moscato servono per fare il vino-liquore che è tanto stimato e che non è che un mosto o un siroppo. La Passeretta fa un vino bianco gentile e spumoso ma debole e dolce.

Si dice che si comincia da alcuni anni a coltivare il Brachetto e si dice che sia quello di Nizza. La Lambrusca non vi è quasi conosciuta o è confusa colle uve comuni. Vi è la Barbarossa ma è rara: quella che si vede a Torino deve venire da qualche paese dell'Astigiano vicino a quelle parti.

Prasco, 31 ottobre 1831. Le uve del territorio di Acqui sono le seguenti:

1. Dolcetto: è il più abbondante e il più pregiato.

2. Lambrusca: il suo vino è nero e vigoroso, mischiata col Dolcetto fa una mischia assai buona.

3. Cortese: è un'uva bianca che fa vino debole e leggero.

4. Bertolino o Carica l'asino: è un'uva bianca che somiglia alla Claretta di Nizza; gli acini sono piccioli, oblungi e bianchi come quella ma meno trasparenti; i grapoli sono più grossi e più fitti; la foglia ha la pagina inferiore tomentosa. È difficile stabilire se sia la stessa della Claretta e pare il contrario, però il suo vino è stimato e se ne coltiva in quantità, facendo il fondo dei vini bianchi di questi paesi. Le Bertoline godono la reputazione di una grande fecondità e di una discreta bontà.

5. Uvalino: uva nera che si coltiva dalle parti di Nizza Monferrato, a Castelletto e luoghi vicini. Il grapolo è picciolo e serrato, gli acini tondi, neri, poco più grossi di quelli della Passeretta e più piccioli di quelli del Grignolino e della Lambruschetta. Io credo che sia la Fresia, ma bisogna accertarsene con un esame più accurato.

Le Lambrusche cominciano a Strevi e a Castelnuovo e si stendono verso Nizza; esse sono le stesse che dominano nel Valenziano e che gareggiano alla Bonarda nel Casalasco. I loro caratteri coincidono con quelli del Croino del Genovesato ed io vi trovo una grandissima somiglianza con la Spana del Novarese. Io invito i coltivatori istruiti di tutti questi paesi a ben esaminare questo mio giudizio e a figurarne il valore.

La Lambruschetta è un'altra uva che si trova framischiata colla Lambrusca propria e che abonda specialmente dalle parti di Nizza. È un Crovino ad acini piccioli; il grapolo è piramidale e pieno, ossia un poco serrato; gli acini sono più piccioli di quelli della Lambrusca ordinaria e quasi eguali e quelli del Dolcetto, rotondi come quelli e forse più neri, di buccia più dura e di polpa più densa e meno dolce. Il suo vino è molto stimato. Essa somiglia molto al Nebbiolo canavese, ossia alla Malasca, ma mi pare di grano più picciolo; se fosse meno

nera la prenderei pel Grignolino di Asti cui somiglia molto anche per la grande quantità di vinaccioli che contiene.

La Barbera è una delle uve che i Piemontesi chiamano uve fini. Il suo grapolo è mediocre e piuttosto spargolo; gli acini sono ovali, di una grossezza media, di buccia forte, nera, sfumata di indachino, di polpa sugosa e un poco acidetta; le sue foglie sono più sovente intere che frastagliate e si colorano spesso di rosso nel maturare. Il suo vino è pieno, aspro, vigoroso e un poco acidetto; si pretende che ammorbida coll'età e che sia di durata ma sino a che è giovane non è vino da pasteggiare; fa buona lega coi vini amabili e vi dà forza».

Note

¹ Pozzolo Formigaro.

² In una nota Galesio osservò di avere visto questa stessa uva anche nell'Oltrepò Pavese sotto il nome di Uvetta di Caneto, e nelle colline di Romagnano, Ghemme e Gattinara sotto quello di Vespolina.

³ A proposito di questo fico Galesio annotò che il Passin o Passat della Brianza, chiamato dai Milanesi Brianzol, è un fico eccellente quando è ben maturo e ne fece fare un disegno dal prof. Luigi Bisi. Il Passin o Passet di Monza fu giudicato diverso da quello di Pavia.

⁴ Cassòlo: paese sulla riva piemontese del Ticino tra Novara e Vigevano.

⁵ Cascherecci: facili a distaccarsi dal pedicello.

⁶ Questo pesco ha i caratteri tipici di un clone «spur».

⁷ Milesi: a questa famiglia apparteneva la signora Bianca Moyon, amica e collaboratrice di Galesio per la cui *Pomona Italiana* eseguì numerosi disegni: Castagno Marrone, Melagrana, uve Claretta di Nizza, Crovino e Dolcetto di Monferrato, fico S. Lucia e Nespolo (questi due ultimi rimasti inediti e scomparsi).

⁸ Pampini: foglie di vite.

⁹ Cioè con una potatura ricca.

¹⁰ Nella *Pomona Italiana* quest'uva è indicata come Uvetta di Caneto o Uvetta di Cassòlo, detta anche Vespolina.

¹¹ Brenta: antica misura di capacità usata per il vino; corrispondeva a sei rubbi (A. Martini, o.c.).

¹² Salato: probabilmente Galesio intendeva dire sapido o frizzante.

¹³ Raccomandate: «maritate», cioè appoggiate e sostenute da alberi (tutori vivi).

¹⁴ Nel dicembre 1832 il medico dr. Lorenzo Gatta, autore di un *Saggio intorno alle viti e ai vini della provincia di Ivrea e della Valle d'Aosta* (F.lli Enrico Ded., Ivrea-Aosta, 1833), inviò a Galesio una dettagliata memoria (*Vini e uve di Ivrea*), il cui manoscritto di diciotto pagine è conservato nell'Archivio Galesio-Piuma di Genova e contiene, fra l'altro, la descrizione di trenta vitigni della zona. Il dr. Gatta continuò a collaborare alla *Pomona Italiana*: il *Galesio's ms. 61* di Dumbarton Oaks contiene infatti una sua descrizione, datata 25 febbraio 1839, dei vitigni Fresia e Erbaluss e una sua lettera, datata 27 marzo 1839, con commenti sul disegno di quest'ultima uva eseguito dalla baronessa Lauretta Bonard d'Affry: «La figura del grapolo e delle foglie furono assai ben ritratte, non così il colore. Il grapolo deve essere un pochino più chiaro e per gli acini si dovrebbe mostrare un tal punto di trasparenza, però appena sensibile. Questi acini, se ben esposti, prendono una tinta dorata bruno-scura; quelli che sono coperti dalle foglie e che non ricevono altrimenti diretti i raggi solari, si mantengono glauco-verdi; il puntino nero che si trova verso l'ombelico di ogni acino è, un segno caratteristico di quest'uva: osservando che in qualche acino fu dimenticato, si farebbe bene a correggere siffatta mancanza. Il colore del sarmento non fu nemmeno ben dipinto: quello che porta il legno del disegno dell'uva Rossana di Nizza, quando fosse

meno rossigno e un pò più scuro, rappresenterebbe assai bene quello dei tralci maturi dell'Erbaluss».

¹⁵ Tornato a Finale Galesio esaminò con calma, «in compagnia di intelligenti» cioè di esperti, i vini di Gattinara e di Lessona, concludendo che essi provenivano dallo stesso vitigno avendo lo stesso gusto e lo stesso bouquet. Galesio confermò poi l'identità della Spana novarese con la Malasca biellese, mentre si ricredette sulla già ipotizzata corrispondenza dell' Uvetta di Caneto con il Crovino di Finale e la Lambrusca del Monferrato.

¹⁶ Sul *Citrus hystrix* il Prof. Gaetano Savi, direttore dell'Orto Botanico di Pisa, presentò, nel 1837, una memoria all'Accademia dei Georgofili che la pubblicò nei suoi atti (tomo XV, p. 93) con una litografia. In questa memoria il Savi contestò l'identificazione fatta da Riso e Poiteau (o.c.) tra il *Citrus hystrix*, descritto per la prima volta nel 1813 da De Candolle nel catalogo dell'Orto Botanico di Montpellier, e il *Citrus Limetta auraria*, e confermò l'attribuzione del *C. hystrix* ad una entità tassonomica a sé stante (specie) dandone la seguente descrizione: «*Citrus hystrix spinis validis, petiolis late alatis folio subaequalibus vel paullo brevioribus, floribus 18. andris, fructu subpyriformi, cortice tenui firmo, sulcis profundis et tuberculis obtusis inaequalibus tortuosis varie confluentibus vermiculato, pulpa acidissima*».

17. Viaggio in Toscana e nello Stato Pontificio (1833)

I Gallesio's Manuscripts 33 e 35 di Dumbarton Oaks corrispondono a una parte del diario che riguarda il viaggio che Gallesio compì in Toscana e nel Lazio al tempo della vendemmia del 1833.

Le carte sono assai disordinate; ecco la loro trascrizione in sequenza cronologica a partire dal 7 settembre, data in cui Gallesio, diretto a Firenze, si fermò a osservare le uve di Castelnuovo Magra e di Sarzana.

«**Castelnuovo Magra, 7 settembre 1833.** In questo paese si coltivano le seguenti uve nere: 1). Balsamina: tralcio colorito di rosso; foglia a gambo colorito di rosso, mediocre, laciniata, con lacinie che si confondono coi lobi; grappoli oblonghi, piuttosto piccioli, a racemi rari; acini spargoli, piccioli, tondi, di un nero lucido, velato di indachino, a buccia piuttosto forte, polpa mediocre, nera, a due a tre vinaccioli. Quest'uva somiglia intieramente all'uva di Bordò, non tanto nei caratteri esteriori quanto nel gusto che somiglia a quello della nostra Lumaca. A Castelnuovo passa per uva da vino facile a prendere il forte; si fa sempre mista perché si crede difficile a sciogliersi e di un mosto troppo concentrato. 2). Modenese: tralcio bianchiccio, foglia a lobi poco pronunziati, grappoli pignati, acini un poco ovoidali, piuttosto grossi, neri; è questa la Merla del Sarzanese, fa un vino amabile e si crede la Canaiola. 3). Foscara: somiglia un poco al Crovino ma non lo è certamente.

Le uve bianche sono:

1). Calcatella: grappolo a peduncolo bianco, foglia tomentosa di sotto, grappoli oblonghi, pignati, serrati, qualche volta racimolati, acini fitti, tondi, piccioli, a buccia bianca, qualche volta ambrata dal lato del sole, a polpa forte; il vino è difficile a schiarire, forte e asciutto. È questa l'Albarola di Sarzana e delle Cinque Terre e probabilmente la Trebbiana dei Toscani.

2). Modenese bianca: tralcio colorito di rosso; foglia a gambo colorito, a lobi poco sensibili, tomentosa di sotto; grappolo oblongo, piuttosto spargolo; acini tondi, trasparenti, ambrati e a gusto dolce. Fa vino dolce.

3). Argentina: tralcio castano, grosso; foglia grande, a lobi trini piuttosto pronunziati, di un verde-vivo di sopra e chiaro di sotto; grappoli sottili e lunghi, a gambo bianco; acini piccioli, tondi, bianchi, un poco ambrati quando sono battuti dal sole, con buccia debole, polpa molle e gusto rilevato. Fa vino vigoroso, spumeggiante e duraturo. È il Greco del Sarzanese, pare il Canaiolo bianco di Figline nel Fiorentino.

4). Pizzamosche: foglie picciole, greggie di sopra e un poco tomentose di sotto, con gambo rosso; grappolo picciolo, spargolo; acini piccioli, un poco ovoidali, bianco-verdastri, ambrati nella maturità e macchiati di bruno come nel Vermentino. Fa vini forti.

5). Uva Braciola: tralcio castano; foglia grande, grezza di sopra e di un verde-sucido, crespa di sotto e di un verde-chiaro; grappoli lunghi molto, a pedicello bianco, a racemi distinti alla base; grani tondi, più grossi che nelle altre uve bian-

che ma meno del Vermentino, a buccia bianco-verdognola, un poco ambrata, molle, a polpa molle, aquosa ma dolce. È la Braciola di Monterosso e di Sarzana.

5). Verdesca: tralcio chiaro; foglie picciole, a gambo appena colorito, verde-greggie di sopra, greggio-chiare di sotto; grapolo picciolo, sottile, lungo, spargolo; acini leggermente ovoidali, buccia verdastra, diafana, polpa mediocre. Fa vino forte.

6). Fontinella: tralcio marone; foglia a gambo rossiccio, verde-vivo di sopra, chiaro di sotto, a lobi poco sensibili; grapolo oblungo, piuttosto serrato; acini tondeggianti, piccioli, fitti, a buccia verde-bianchiccia, a polpa molle. Somiglia molto all'uva che nel Fiorentino, a Figline e in tutta quella parte del Valdarno, si chiama Albano.

7). Rossese: mi pare la Rossese di Finale e delle Cinque Terre, ma imbarazza a riconoscerla.

8). Uva Passeretta: è il Corinto bianco.

9). Uva Salamanna: è il Moscatellone.

10). Uva Tettavacche: specie di uva Regina a grani grossi che somigliano al Moscatellone.

Sarzana, 8 settembre 1833. Si coltivano le seguenti uve bianche: Vermentino; Albarola o Trebbiana; Greco; Bracciola; Verdesca; Fontinella, Rossese; Pollesina; Uva d'oro; Tettavacche; Zibibbo. Le nere sono: Balsamina; Merla o Canaiola rossa; Schiava; Foscara; Galessona.

Santa Marta, 16 settembre 1833. Nella villa Bertolini si coltivano le seguenti uve bianche:

1. Trebbiano: foglia a gambo colorito di rosso, a costola rilevata di sotto, pagina superiore verde-forte e a nervatura pronunciata e perciò non liscia come nel S. Gioveto, pagina inferiore verde-chiara, con poca lanugine; grapolo lungo, sottile e spesso guarnito di racimoli divisi, pendenti da un lungo peduncolo; gli acini sono sempre piccioli, tondi, bianchi, dorati nella maturità, ora fitti ora spargoli ma mai molto né l'uno né l'altro. È questa l'Albana di Figline.

2. Canaiolo bianco: foglia più liscia del Trebbiano, verde-chiara di sopra e con un indizio appena di lanugine di sotto, a gambo grosso e quasi sempre bianco; grapolo più curto, più grosso e più serrato del Trebbiano; acini più grossi, meno bianchi, rotondi e spesso punteggiati di ruggine. Pare il Greco di Sarzana ed è il Canaiolo bianco di Figline.

Le uve nere sono:

1. Canaiolo: foglia a gambo rosso, verde-greggio carrico di sopra, a superficie greggia mediante le nervature secondarie che la dividono; grapoli piuttosto grossi, più sovente serrati che spargoli, spesso racimolati alla base, con acini piuttosto grossi, tondi, neri-indachini, a buccia forte e a polpa dolce.

2. San Gioveto: foglia a gambo meno rosso del Canaiolo, più sottile, liscia nella pagina superiore ove appena si distinguono le nervature secondarie che ne formano il tessuto e di un bel verde, liscia pure di sotto ove non si spiccano le nervature primarie e le secondarie appena si distinguono, sens'ombra di lanugine; grapolo più lungo e più picciolo del Canaiolo e più serrato; acini tondi, più piccioli, neri, a buccia sottile, a polpa dolce ma meno del Canaiolo.

3. Lacrima dolce¹.

4. Lacrima forte: i Toscani danno il nome di «forte» all'acido, quindi la Lacrima forte è così detta perché ha un poco di acidolo che non si trova nella dolce.

La villa Bertolini manca della prima ma ha molta della seconda. È questa

una vite a foglia sottile, di un verde-liscio di sopra e di un verde-bianchiccio di sotto ma senza lanugine; il grapolo somiglia al S. Gioveto, ma è un poco più spargolo e col peduncolo più bianco; gli acini sono più rotondi del S. Gioveto, al quale somigliano in grossezza e in colore; la buccia è sottile e la polpa acidola.

5. Rinaldesca: si trova negli eneologi toscani sotto il nome di Vajano. La sua foglia al di sopra è di colore verde-chiaro, piuttosto liscia, al di sotto invece bianchiccia, con gambo rosso-carrico come il tralcio; il grapolo pende da un peduncolo che è rosso vicino all'inserzione e poi bianco; è lungo, cilindrico, spargolo, ad acini rotondi, piuttosto grossi, attaccati ad un pedicello biancognolo.

Bibbiani, 18 settembre 1833. Nella villa del marchese Cosimo Ridolfi ho trovato press'a poco le stesse uve comuni che avevo trovato a Santa Marta e a Figline ma con qualche cangiamento nei nomi. Il Canaiolo, il San Gioveto, la Lacrima forte e la dolce sono le stesse dei luoghi suddetti. Il Trebbiano è lo stesso pure del Trebbiano di S. Marta e credo dell'Albano di Figline, ma in Bibbiani si fa una differenza fra due Trebbiani, uno detto giallo e l'altro bianco: chi sa se quest'ultimo non sia l'Albano.

Il Trebbiano è coltivato più generalmente sugli alberi perché si crede che produca poco tenuto basso. Il suo vino è molto pregiato.

Il Canaiolo bianco vi è coltivato egualmente ma vi riceve il nome di primaticcio, forse per la facilità con cui matura e il suo vino vi è stimato.

Vi è l'uva Zuccaia e vi riceve il nome di uva Grassa: è un'uva che somiglia all'aspetto al Vermentino, specialmente a quello ad acini ineguali, avendone spesso dei piccioli mischiati con i grossi.

Il San Colombano è un'altra uva bianca che si annunzia per buona: è bianca, colorita di ambrato; si usa più per la tavola che per il vino che non riesce dei migliori.

La Rinaldesca è detta Vajano: è un'uva secondaria, di cui non si fa gran caso; è però molto bella e somiglia molto alla Barbarossa genovese che non pare qui conosciuta.

La Malvasia è un'uva che non si deve confondere colla Malvasia moscatella che si coltiva in Piemonte e in Lombardia: è un'uva bianca, ad acini piccioli, rotondi e a grapoli molto serrati; pare la Calcatella del Sarzanese, ossia l'Albarola delle Cinque Terre. L'autore del catalogo delle uve toscane, inserito nell'opuscolo dell'Acerbi sulla classificazione delle uve², lo dice il così detto Grechetto degli eneologi.

Il Mamolo è un'altra uva stimata: nera, con acini per lo più fitti.

Il marchese Ridolfi ha una bella collezione di uve toscane e forestiere. Fra le prime ci sono l'Aleatico e molti Moscadelli bianchi, neri e rossi. Fra le forestiere ho notato il Borgogna, un'uva a grappoli piccioli, spargoli, ad acini neri, a maturità avanzata; è di fatto dolce ma non produce tanto quanto le uve locali.

Oltre che le sopra notate, vi è ancora il Colorino, un'uva che serve a governare i vini deboli: vi è il dolce e il forte.

La *Vitis laciniata* è coltivata dal marchese Ridolfi fra le uve esotiche ed è la stessa di quella degli altri paesi: l'uva che fa è bianca, dolce, a grapolo spargolo, ad acino rotondo, più picciolo di quello del Vermentino e a polpa grata a mangiarsi ma che non annunzia essere fatta per dare del vino vigoroso.

Le ulive di Bibbiani sono la Frantoia, ossia la Correggiola di Fiesole, la S. Maria che è la Razzola e la Moraiola.

Una delle cose che mi hanno più sorpreso nei vini del marchese Ridolfi è un vino che ha il colore dorato del Malaga ma più chiaro e che ha il gusto del

Xeres: è un vino di sette anni, fatto nella tina con uve di poggio scelte, e fermentato da 15 circa giorni in un tino chiuso, dopo svinato e trasportato in botte e poi schiarito, passato in altra botte e poi posto in bottiglie. Queste sono state per un anno esposte al sole e con questo metodo un vino comune è divenuto un vino da rosti squisito, secco e pieno di spirito.

Il marchese Ridolfi ha provato di supplire al sole colla stoffa portata a 40 gradi Rehumour e conservata in tale stato per 40 a 50 giorni, tempo necessario per dare la perfezione al vino. Per fare questo bisogna che il turacciolo della bottiglia sia coperto di una vescica di manzo applicata dalla parte interiore e ben legata intorno al collo della bottiglia. La teoria di questa operazione è che la vescica è permeabile all'acqua e perciò lascia l'uscita all'umido aquoso che sorte dal vino e non è permeabile all'alcool il quale perciò non svapora. L'operazione riescirà anche più assoluta se si leverà il tappo alla bottiglia che resta sufficientemente chiusa colla vescica.

Il marchese Ridolfi ha istituito delle esperienze sul vino trattato col ghiaccio. Il risultato è stato che: 1. il vino congelato non perde niente delle sue qualità e, ritornato alla sua temperatura ordinaria, ritorna com'era e solo un poco scolorito, passando dal rosso al giallo; 2. conducendo l'operazione con cura e procedendo la congelazione con sale, si osserva che l'acqua libera è la prima a congelare e si forma in piccioli cristalli alla parete del vaso. In questo bisogna separare il vino che non è ancora congelato dall'acqua cristallizzata mediante un setaccio. Il vino, in questo modo, perde l'acqua libera che conteneva e resta perciò più vigoroso ma non acquista niente per sé stesso perché non si opera in esso alcuna decomposizione.

Figline, 19 settembre 1833. Le uve di Figline non sono numerose ma scelte. Le principali bianche sono:

1. Canaiolo bianco: la foglia è piuttosto grande, con gambo spesso rossiccio, pagina superiore verde-chiaro, pagina inferiore tomentosa; il grapolo è grosso, per lo più racimolato, serrato, con acini tondi, piuttosto piccioli, bianco-verdognoli, un poco ambrati. Pare il Greco del Sarzanese. In Toscana non è molto stimato. Il suo nome sembra derivare dalla somiglianza di alcuni caratteri con quelli del nero, cioè nella lanugine bianca delle foglie.

2. Albano: ha la foglia sottile, di un verde-vivo di sopra, e di un verde-chiaro di sotto, col gambo appena sfumato di rosso e spesso bianco; il grapolo è lungo, sottile, più spesso serrato, ad acini piccioli, tondi, di un bianco più latteo delle altre uve, il quale non si volge all'ambrato che nella massima maturità. Pare la Fontinella di Sarzana e la Trebbiana di Santa Marta e del Fiorentino in genere.

3. Zuccaccio: è un'altra uva bianca che fa dei grapoli grossi, con grani grossi; il suo vino è però di poco prezzo.

4. Paradisa: è un'uva da tavola che somiglia alla Verdepaola ad acini piccioli; ha la buccia dura e la polpa compatta.

Le uve nere sono le seguenti:

1. Canaiolo: è la migliore delle uve toscane; la foglia è tomentosa al di sotto; i grapoli sono il più sovente spargoli e pendono da un gambo sfumato di rosso; gli acini sono appena ovoidali e si prendono per rotondi, piuttosto grossi, a pedicello bianco, a buccia velata di poline bianchiccio che sparisce però facilmente, sicché compariscono spesso di un lucido che colpisce; i granelli sono da due a tre per acino; la polpa è giallignola e dolce. Il vino di Canaiolo è amabile e spiritoso, ma manca di materia resinosa e perciò si corregge colla Lacrima e col Colore che abbondano e che lo rendono più durevole.

2. Mamolo: è un'uva che ha del profumo e che si mischia per dare grazia al vino; la foglia è con lanugine al di sotto e pende da un gambo molto intensamente colorito; il grapolo è curto, pignato, per lo più serrato, a peduncolo di un rosso-vinoso carrico; gli acini sono tondi, fitti, di un nero reso indachino dal poline che vi è sopra, attaccati ad un pedicello bianco che conserva, staccandolo, un residuo di polpa rossiccia, sebbene la polpa sia verde-giallognola.

3. Lacrima dolce: la foglia è verde-cupa di sopra, verde-chiara di sotto, col gambo grosso e verde; il grapolo è piuttosto grosso, piramidale, pignato, ad acini grossi, tondi, neri, resi indachini dal poline che gli cuopre e pendente da un gambo grosso e verde; gli acini hanno il pedicello verde e la polpa che vi resta attaccata è verde egualmente e contiene per lo più quattro grani. Fa un vino che fa buona lega colla Canaiola alla quale dà della durata.

4. Lacrima forte: la foglia ha un verde più cupo della dolce al di sopra e al di sotto, e un gambo un poco sfumato di rosso; i grapoli sono più lunghi, più sottili e meno serrati; gli acini ineguali, tondi, di un nero-verdognolo, pendono da un pedicello verde che conserva, staccando, la polpa verde. Il vino è aspro e si mischia col Canaiolo per darvi della forza.

5. San Giovetto: ha la foglia rustica e increspata, di un verde-vivo di sopra e verde-griggio di sotto; il grappolo è mediocre, simile al Canaiolo; gli acini sono grossi, a buccia più rossiccia del Canaiolo e col pedicello che conserva un pò di polpa verdognola. Fa un vino saporito che dà della grazia all'altro.

6. Colore dolce: è un'uva che serve per governare gli altri vini, cioè per darvi colore e serbevolezza. Le foglie sono picciole, verdi di sopra e di un verde-bianco di sotto; il grapolo è lungo, racimolato, sommamente spargolo, ad acini tondi, picciolissimi, di un nero-carrico appena velato dal poline, pendenti da un pedicello bianco, sottile, che conserva il residuo rosso della polpa. Ve ne è una varietà nella quale il rosso non è rosso: è questa un'uva che somiglia al generale delle uve che vengono di seme e che si chiamano Lambrusche: in certi luoghi, di fatto, è detta Ambrosina.

7. Colorino: il Colorino si distingue dall'Ambrosina che è un'uva ordinaria che matura difficilmente; il Colorino, invece, è un'uva fina che fa della sostanza e della forza. I Toscani la coltivano per governare gli altri vini, ossia per migliorarli e darvi della durata, facendola appassire e poi, speziolata e ammostata dopo il primo bollo, cioè dopo 24 ore di fermentazione, gettata nel vino svinato, il quale così diventa più colorito e più forte. La foglia del Colorino è liscia di sopra, ma meno del S. Giovetto, e di colore più chiaro; disotto è più chiara e più rustica, ma non è lanuginosa; il gambo è rosso più di ogni altra varietà; il grapolo è quasi sempre spargolo, picciolo, a peduncolo colorito di rosso; gli acini sono piccioli, un poco più grossi di quelli della Passeretta, tondi, a pedicelli molto rossi, a buccia forte e aspra e polpa dolce, con molti vinaccioli.

Arezzo, 22 settembre 1833. Le uve bianche dell'Aretino sono le seguenti: 1. Albana; 2. Malvasia; 3. Moscatello bianco; 4. Dolpiccio. Le uve nere sono: 1. Aleatico; 2. Moscatello corniolo; 3. Canaiola; 4. Calabrese; 5. Vaiano; 6. Mamolo; 7. Moscato rosso.

Le più stimate sono l'Aleatico, il Moscatello corniolo, il Calabrese e la Canaiola e, fra le bianche, l'Albana, la Malvasia e il Dolpiccio o Dorpiccio. L'Albana fa un vino dolce insieme e generoso, la Malvasia più generoso ancora che l'Albana e il Dorpiccio più gagliardo d'ogni altro. La Calabrese è più apprezzata che la Canaiola perché il suo vino è più robusto nel mentre che quello di Canaiolo è dolce e amabile. Il più gagliardo di tutti è sempre quello del Calabrese, uva

di sugo aspro; la sua foglia è trilobata, con pagina superiore liscia e gambo rugine; i grapoli sono in generale piuttosto serrati, ad acini piuttosto piccioli e di un nero-indachino forte.

Il Dorpiccio è un'uva nuova per me: le sue foglie, trilobate, hanno una fisionomia che la differenzia facilmente; il gambo è rosso, la pagina superiore piuttosto liscia, l'inferiore bianca mediante una leggerissima lanugine. I grapoli sono cilindrici, serrati, con acini tondi, piccioli e ambrati.

La Malvasia è l'uva che ho veduto a Bibbiani con lo stesso nome.

Gli ulivi dell'Aretino sono di due qualità: l'Olivòla e la Razzòla: la prima è una specie di Mortina, ha messe dritte e porta olivette picciole e rotonde; la seconda non è la Rosciòla ma una specie di Pignola a messe dritte e olive più grosse della Mortina e finite in punta. L'una e l'altra si moltiplicano con gli ovoli.

Lucignano di Chiana, 23 settembre 1833. Le uve bianche migliori sono: 1. Moscatello bianco; 2. Santoro, ossia il Moscatello di Arezzo; 3. Malvagia; 4. Verdea; 5. Saletta, ossia il Pizzutello dei Romani ossia la Cornetta; 6. Saratomanna, detta Salamanna. 7. Barcelluto.

Le uve nere sono: 1. Canaiola; 2. Calabrese; 3. Aleatico; 4. Barbarossa, che è il Moscadello rosso; 5. Ambrogesse, (Colorino); 6. Gorgotesco, che è un'uva che ha un'apparenza cattiva, fa grapoli grossi, spargoli, a grani grossi, ineguali, di gusto acido e aspro; si mischia colle uve dolci per aumentare la parte resinosa e il tartaro di cui si crede che quelle manchino e che questa abbondi; il risultato merita di essere esaminato.

Il Barcelluto è un vitigno fecondissimo, che produce grapoli larghi, cilindrici, serrati, con acini fitti, piccioli, bianchi, ambrati dalla parte del sole e con una punta nera che è il rudimento del pistillo; le sue foglie sono rustiche e di un bel colore verde-vivo; sono rustiche anche di sotto, con una lanugine leggerissima. Il vino del Barcelluto è spiritoso ma dà alla testa.

La Vernaccia o Verdea è un'uva a grapoli non fitti ed acini verdi che paiono acerbi.

Badia di Gracciano nella Chiana, 24 settembre 1833. La Chiana è una vallata tortuosa e strettissima guadagnata sulle paludi che la ricoprivano con dei lavori idraulici che fanno onore alla Toscana e più specialmente all'immortale Fossombroni³. Essa è ora popolata di ricche cascine chiamate poderi, divisi in dieci fattorie che danno un prodotto brutto⁴ di un centinaio di mille scudi e un netto di circa 40 milla. I suoi prodotti sono i grani, il granturco, le cereali, i legumi di ogni specie e le viti; vi sono dei prati secchi⁵, mentre le acque della Chiana non sono assai alte da potersi portare all'irrigazione e quelle degli influenti che servono alle colmate non danno nella state essendo tutti torrenti. Vi sono degli ulivi nei poggi che costeggiano la valle e sono gli stessi di Firenze.

Le uve nere della Val di Chiana sono: 1). Canaiolo; 2). Calabrese; 3). Prugnolo; 4). Mamolo; 5). Vaiano; 6). Lambrusco. Le bianche: 1). Broccanico; 2). Uva Rosa; 3). Dorpiccio; 4). Verdea; 5). Pulcinculo.

La Canaiola fa un vino dolce che matura presto ma che non migliora col tempo, sicché è vino amabile che si può bere nell'inverno stesso ma che ha poca forza; si corregge quindi mischiandovi il Calabrese o il Mamolo.

Il Calabrese è un'uva nera che fa un vino vigoroso ma che è ostica e acida, sicché non si mangia come si fa colla Canaiola. Il vino del Calabrese tarda molto a farsi, sicché non bisogna berlo che dopo un anno per averlo perfetto; invec-

chiando acquista spogliandosi di acido e di colore e diventando più asciutto e più grato allo stomaco.

Il Prugnolo, detto Prugnolo gentile, è lo stesso del Pignolo di San Colombano e ha un poco il carattere del Calabrese; non si mangia, ma il suo vino, che al principio è un poco acido, si fa col tempo e acquista invecchiando; per renderlo più amabile si mischia col Mamolo che è un'uva buona a mangiarsi; il suo vino è il più odoroso ma è meno generoso del Calabrese ed entra nella composizione dei migliori vini di Montepulciano, i quali sono composti di un quarto di Mamolo, un quarto di Canaiolo e la metà di Prugnolo, più un pò di Vaiano.

Il Vaiano non è quello fiorentino, ossia la Rinaldesca: è un'uva ad acini grossi, di un nero-rosiccio, e fa un vino leggero.

Il Lambrusco è il Colore o Colorino dei Fiorentini: è un'uva a grappoli spargoli, straordinariamente ad acini piccioli, neri, di polpa aspra; non serve che a governare gli altri vini.

Il Brocanico è l'Albano dell'Aretino e del Castiglione, ossia il Santoro di Foiano, Lucignano e altri luoghi.

L'uva Rosa ha grappoli serrati, piramidali, alati, acini verdognoli, sfumati di ambrato e ruginosi. A Capriglia lo chiamano Broccanico: è un'uva che fa un vino gagliardo che dà al capo.

La Verdea è un'uva a grappolo curto, piramidato e fitto, ad acini verdastri, velati di ambrato ruginoso; fa un vino mediocre.

Il Dorpiccio è un'uva bianca piuttosto verdastra-ruginea, ad acini rotondi; il vino è mediocre.

Il Pulcinculo è un'uva bianca ad acino verdastrò e fa un vino dolce che serve pel vermuth.

Montepulciano, 24 settembre 1833. Ho visitato i vigneti di Ceccolino, Caggiola, Cervognano e Gracciano, nei quali si raccolgono i vini più pregiati di questa località, conosciuti sotto il nome di Vino Nobile. Ecco le uve che vi ho riconosciuto:

La prima è la Canaiola: è un'uva che si conosce alla vista ma che è difficile a descriversi perché ha i grappoli di tutte le forme; la dominante è la piramidale, ad acini piuttosto fitti, di grossezza mediocre, un poco ovali, molto neri nella maturità; la foglia ha una lanugine bianca nella pagina inferiore; il pedicello dell'acino nello staccarsi conserva un fiocchetto di polpa che è bianco. È la stessa che la Canaiola fiorentina.

La seconda è il Prugnolo: i grappoli sono, nello stato più ordinario, corti, cilindrici, serrati, con acini un pò ovali e nerissimi; la foglia è picciola, sottile, lucida, col gambo il più spesso sfumato di rosso.

Il Mamolo è un'uva che fa grappoli di forma svariata, piuttosto spargoli, ad acini più grossi dell'ordinario, nero-vinati; la foglia è rustica, a gambo rosso e con qualche rado fiocchetto di peluria di sotto.

Di queste tre uve la più abbondante è la Canaiola, il più stimato il Pignolo; il Mamolo non si unisce che per dare della fragranza poiché si crede che abbia l'odore delle viole. La Canaiola è la stessa di Firenze e così il Mamolo, ma il Prugnolo è un'uva propria di questi paesi: ho cominciato a trovarla alla Badia dal Granduca; ha tutti i caratteri del Pignolo di San Colombano: niente di più facile che sia venuto da quel paese in Toscana, oppure che dalla Toscana sia passato nell'Oltrepò Pavese, ma ciò che è certo è che il vino di Pignolo è il migliore vino del Milanese e che il Prugnolo forma il fondo dei migliori vini toscani.

Le uve bianche di Montepulciano sono le seguenti: 1) Pulcinculo; 2) Brucanico; 3) Malvasia; 4) Trebbiana peruggina; 5) Verdea; 7) Uva Rosa.

La Brucanico è la più abbondante e la più stimata; è la stessa che l'Albano dell'Aretino, ossia il Trebbiano del Fiorentino. È un'uva che si riconosce facilmente per i suoi grappoli lunghi, sottili, spargoli, con acini piccoli, tondi, a polpa dolce.

Il Trebbiano peruggino somiglia molto al Brocanico: i suoi grappoli sono lunghi e sottili, con acini piccioli e bianchi, piuttosto serrati e schiacciati; la foglia è colorita di un verde più giallo e ha un principio di lanugine leggiera sotto.

La terza varietà è la Malvasia, un'uva che si distingue dall'Albano per essere a grappoli spargoli e ad acini più piccioli, di colore intermedio tra l'Albano e il Peruggino.

Il Pulcinculo ha grappoli picciolissimi, oblonghi, pignati o quasi cilindrici, serrati, acini piccioli, distinti da una puntetta bruna che vi è in cima; le foglie sono picciole, intagliate, rustiche e senza lanugine.

La Verdea è un'uva a grappoli grossi, piramidali-curti, serrati, ad acini tondi, verde-ambrati; i pampini sono velutati di sotto.

Il Vaiano è un'uva rossiccia, diversa dal Vajano dei Fiorentini, con acini rossi, piuttosto grossi.

Oltre alle suddette vi sono le uve da mangiare solite e i soliti Moscadelli, cioè la Salamanna, l'Aleatico, il Moscadello bianco e la Galletta o Pizzotello.

A Montepulciano non si conosce l'uva Calabrese, tanto abbondante e tanto stimata nell'Aretino; essa non passa la Badia.

I vini di Montepulciano sono generalmente neri; nessuno ha mai provato a fare del vino separato di Mamolo, Canaiolo e Prugnolo e perciò nessuno conosce i caratteri speciali di ciascuna di queste uve; si opina però che la Cannaiola dia l'amabile, il Prugnolo la forza e il Mamolo la fragranza. Vi è ancora del Colorino, ma poco e non pare che si mischi nei vini nobili ma solo per governare i vini comuni. Le uve bianche servono per i vini santi; io però ho bevuto un vino bianco comune che somigliava ai vini di Genova.

In Montepulciano vi è un Santuario detto di S. Biaggio, situato fuori di città sopra un poggetto di architettura del San Gallo che merita di essere veduto: è di travertino, di un'architettura semplice e di un gusto squisito.

Città della Pieve, 26 settembre 1833. L'uva Bianca è l'Albana degli Aretini. Il suo grappolo, sottile e lungo, non fitto né spargolo, è qualche volta ambrato dalla parte del sole; la foglia non è lanuginosa ma sparsa sovente da leggeri fiocchetti di peluria bianca che la mettono fra le pubescenti.

Il Montagnino è un Trebbiano e si stenta a distinguerlo dall'uva Bianca; esaminandolo bene si riconosce però che il grappolo è più fitto, gli acini più piccioli e meno bianchi e le foglie in genere più picciole.

Il Verdello è pure un'altra uva di Città della Pieve: pare il Canaiolo bianco e la sua foglia è un pò lanuginosa come in quello; il suo grappolo è pignato, largo alla base, curto, con dei racimoli alla base e serrato; gli acini sono più grossi di quelli dell'uva Bianca, di un giallo-verde lucido e un poco ambrato come il Moscadello bianco al quale somiglia; le sue foglie sono anch'esse poco pubescenti.

Uve rosse sono l'Aleatico e una rossiccia che somiglia al Vaiano di Montepulciano e che non gode reputazione ed è in poca quantità.

Orvieto, 27 settembre 1833. In Orvieto si coltivano due uve col nome di Brocanico, una col nome di Brocanico biancone e l'altra di Brocanico rossolo.

Il primo è l'Albana dell'Arretino, ossia la Trebbiana dei Toscani; il Rossolo è il Rossese delle Cinque Terre e della Liguria. Le altre uve di questo paese sono:

Duropeccio: uva a grapoli grossi, serrati, pignati, con pochi racimoli, ad acini grossi come quelli del Vermentino e di un bianco punteggiato di rugine-bruna come la Lumaca matura. È questa la migliore delle uve di Orvieto ed è feconda assai malgrado la stagione piovosa, come da noi il Vermentino; la foglia è larga, grande, senza lanugine e col gambo sfumato di rosso.

Malvasia: uva a grapoli lunghi, racemolati e spargoli, in che si distingue dal Biancone che li ha pure lunghi ma poco fitti e cilindrici; gli acini sono più piccioli, di un verde-ambrato e picchiettato di rugine; la foglia è picciola, frastagliata, ossia divisa in lobi profondi, lucida di sopra, con un leggiero rudimento di lanugine di sotto e a gambo bianco.

Verdello: somiglia al Duropeccio ma è più verde e somiglia di più alla Lumaca; i suoi grapoli, serrati egualmente, sono un poco più grossi e gli acini più verdi; le foglie sono di un bel verde-pieno, sottili e con un leggiero indizio di lanugine di sotto. Ha della somiglianza con il Canaiolo bianco o il Greco del Sarzanese.

Aspetto: chiamato anche Nocchiello, è lo stesso che il Puncinculo di Montepulciano: è un'uva a grapoli piccioli, pignati, serrati e con acini piccioli e oblonghi, a buccia bianco-giallognola con una puntella nera sulla cima; è uva che fa vino buono.

Montonico: è un' uva che fa i grappoli lunghi, grossetti e serrati e gli acini più piccioli del Duropeccio e verdastrì; la polpa è dura e carnosa; somiglia un pò alla Colombana dei Toscani; il suo vino a principio è aspro e cattivo ma maturato in cantina diventa asciutto e vigoroso.

Nocchiello: è lo stesso del Pulcinculo di Montepulciano, con foglia grande, liscia, senza lanugine di sotto e grapoli picciolissimi, pignati, cilindrici, serrati, con acini oblonghi e con una picchietta nera sulla punta così marcata che può servire di carattere onde distinguerla da tutte le altre.

Le uve rosse sono due, una si chiama uva Nera serotina e l'altra Vaiano, ma sono in picciola quantità.

L'uva Nera pare la migliore, ha foglia grande, piuttosto unita, con un poco di lanugine di sotto; i grapoli sono oblonghi, spesso racimolati, ad acini neri, tondeggianti, col pedicello verde e col fiocchetto di polpa con una vena di rosso; potrebbe essere il Canaiolo.

Il Vaiano è tutt'altro che il Vaiano dei Fiorentini che è un'uva di un colore rosa bellissimo o del Vaiano di Montepulciano che è un'uva rosso-scura ad acini tondi e grossi e di poco prezzo. Il Vaiano d'Orvieto è un'uva nera che si confonde colla sopradetta, ma i suoi grapoli sono più grossi e gli acini hanno un nero meno carico e col pedicello più rosso e sono meno dolci.

Vi sono pure il Pizzutello, l'Aleatico, il Moscatello bianco e nero e una cattiva uva detta Canina.

Il vino d'Orvieto porta sempre una bigoncia d'acqua ogni ventiquattro di vino che si mette nel tino quando si pigia l'uva.

Il territorio di Orvieto è pieno di oliveti. Le varietà degli ulivi sono tre, cioè la Raggia, la Tonda e la Fecciarà. La Razza o Razza (Raja) è la nostra Taggiasca, ossia il Coreggiolo dei Fiorentini; anche qui è la più apprezzata come la più feconda e la più resistente al freddo. La Tonda è la nostra Pignola che si trova nel Fiorentino e nell'Arretino sotto nomi diversi: fa pianta grande, rami dritti in punta e ritorti nelle pendenze, olive picciole assai, ancora verdi quando le Razze già biancheggiano.

L'olio è dappertutto cattivo malgrado le buone varietà di olivi che si coltivano: ciò dipende dalla poca cura che si mette nel farlo e specialmente nell'uso dell'acqua calda.

I fichi dell'Orvietano sono i seguenti: 1). Brogiotto nero, che è il vero Brogiotto fiorentino; 2). Boero: è il fico Albo o Albicello dei Toscani; 3). Gentile, che è il fico-fiore conosciuto sotto questo nome nella Toscana, nello Stato Romano e a Napoli; 4). Ottato, che è il Dottato dei Toscani e il Napoletano dei Genovesi. 5). Pizzaluto: è un fico che non conosco, diverso dal Pissalutto dei Genovesi che invece è presente ed è chiamato Piccioluto. 6). Vallerano. 7). San Piero. Il fico Servatico⁶ vi è in abbondanza nei muri vecchi e negli scogli ed è chiamato fico Pazzo.

Montefiascone, 29 settembre 1833. Sono giunto il 28 di settembre con un tempo piovoso e sono andato subito a vedere i vigneti che sono sotto la città. Le uve che mi si sono presentate erano tutte acerbe e verdi, ma mi è stato osservato che, oltre al difetto della stagione, le vigne alte non godono mai un calore sufficiente a maturare bene. Il giorno successivo, con un sole bellissimo, sono andato perciò a visitare le vigne basse e sono disceso in una bella vallata che finisce al lago di Bolsena e che presenta lo spettacolo di un vasto seno a conca coperto da tutte le parti di bellissimi oliveti frammezzati o misti di vigne; in questa conca le uve erano discretamente mature. Le viti in generale sono poste in filari come in Orvieto ma isolate una dall'altra e non facenti filagno come in Toscana. Ogni vite ha una canna a cui si appiglia e il tralcio portatore⁷, portato a quattro occhi, si piega da un lato; le messe che restano indietro e che servono a preparare il tralcio dell'anno successivo, si legano dritte alla canna e le altre pendono a terra coi grapoli.

La più stimata di tutte le uve è il Brocanico, ossia l'Albano degli Aretini (Trebbiano fiorentino): non vi è in grande quantità perché si dice che non produca quanto le altre uve.

La seconda è il Pettino: è un'uva che ha un poco la fisionomia della Lumaca, ossia del Rossetto, ma i suoi grapoli sono più lunghi e più spargoli e i suoi acini più piccioli; anche la sua foglia è più picciola e più sottile e lanceolata in punta.

La Rossetta è la terza varietà: è questa la nostra Lumaca; i suoi grapoli sono pignati, serrati come il Pignolo, ad acino piuttosto picciolo ma più grosso del Pettino, di buccia verde che si colora di un rosso-amaranto dalla parte del sole e ha il gusto singolare che contraddistingue la nostra Lumaca; la foglia è grande, ruvida di sotto e a gambo rossiccio.

Il Nocchiello è un'altra varietà che somiglia alla Rossetta; la foglia è frastagliata, senza lanugine; il grapolo è picciolo, pignato, serrato, con acini di un verde-ambrato e a buccia dura.

La Vernaccina è la quinta: essa somiglia al nostro Vermentino, è un'uva a grapoli lunghi, piuttosto puntuti, qualche volta racemolati, mediamente spargoli, ad acini grossetti, d'un verde velato di bianco, ambrato dalla parte del sole e coperto di macchie ruginee; la foglia è grande, un poco pubescente di sotto e col gambo velato di rosso.

La Romanesca è un'uva che somiglia alla Vernaccia ma è inferiore molto per bontà: i suoi grapoli sono più grandi e più radi e gli acini più grossi ma bianchi e meno ambrati e di polpa meno dolce; la foglia è più grande e il gambo colorito totalmente di rosso.

Il Brocanico gentile è un'altra qualità che somiglia alla Lumaca e che perciò ha dell'analogia col Rossello, col Pettino e col Nocchiello di Montefiascone che

però è diverso dal Nocchiello di Orvieto: i grapoli sono più piccioli di quelli del Rossetto e gli acini meno duri e meno verdi, ma hanno la stessa forma e quelle macchiature ruginee che caratterizzano il Rossetto e la nostra Lumaca; la sua foglia ha il gambo rosso e non ha lanugine.

Il Verdello è un'altra uva che ha il gusto e il colore verde della nostra Lumaca ma ha grapoli più lunghi e più spargoli; essa è ancora acerba anche nella valle; non si colora mai e sembra sempre acerba ma pure si perfeziona e dà del vino maturo.

Oltre alle sudette otto varietà ve ne sono diverse altre inferiori e cioè: lo Schiavetto bianco, lo Schiavetto biggio; l' uva Vacca; l' uva Nera; l' Aleatico; il Montonico; l' uva Cornetta (Pizzutello); la Malvasia, che è uva stimata.

Il vino di Montefiascone somiglia a quello di Orvieto ed è forse un pò meno maturo. Io mi convinco sempre più che la vite posta in terreni troppo aridi ritarda la sua maturazione perché la mancanza di nutrimento paralizza l'azione del sole il quale non trova sostanza acquosa da decomporre e la cuoce più che non la maturi. È così spiegato come si facciano dei buoni vini in tante località basse e come in queste l' uva maturi meglio che nelle alture: ne sono un esempio le vigne di Orvieto che sono tutte nel pendio basso della valle e quelle di Montefiascone dove la maturità è più precoce nel basso che nell'alto.

Una cosa da osservarsi è che ogni paese non solo diversifica nei nomi delle uve ma anche nelle qualità che dominano in ciascuno di essi; esse però non cambiano intieramente da un paese all'altro ma solo gradatamente e a poco a poco, in maniera che qualcuna di quelle vedute nel paese lasciato si trova sempre nel paese che segue. Così il Fiorentino coltiva il Trebbiano, la Canaiola, il San Gioveto, la Canaiola bianca, la Lacrima dolce e la forte, il Colorino e la Rinaldesca; passati a Figline si continua a trovarvi il Trebbiano ma col nome di Albano, il Canaiolo bianco e quello nero, la Lacrima forte e la dolce, il S. Gioveto, il Colorino e il Mamolo: non vi è dunque che il Trebbiano che cangia nome. Il cambiamento più grande si ha giungendo ad Arezzo: qui il Trebbiano continua a chiamarsi Albano, vi si trova il Canaiolo e il Mammolo, ma non vi si conosce il San Gioveto, invece si coltiva in grande un' uva nera, stimata assai, sotto il nome di Calabrese che però io credo il S. Gioveto, vi si trova il Mammolo ma non vi si conosce la Lacrima; comincia invece a comparire un' uva che poi figura molto in Orvieto, e cioè il Durpiccio; vi si trova la Malvasia, ma rara, e questa si trova pure nel Fiorentino e a Bibbiani. Partiti da Arezzo per la Val di Chiana l' Albano si cangia in Santoro, che è sempre il più abbondante e stimato; vi è la Malvagia, la Verdea, la Canaiola, il Colorino detto Lambrusca, e la Calabrese, ma non si vedono né la Lacrima né il Mammolo; ve ne è invece una nuova detta Barcelluta e un'altra detta Verdea; la Val di Chiana coltiva la Canaiola, la Calabrese, il Mammolo, il Vaiano, il Lambrusco (che è il Colorino) e in più il Prugnolo che è uva di Montepulciano e comincia alla Badia; fra le bianche vi si coltiva poi il Trebbiano, sotto il nome di Brocanico, l' uva Rosa, la Verdea, il Pulcinculo, il Duropeccio, già veduto in Arezzo sotto il nome di Dorpiccio, che si trova qui in quantità; vi si trova il Pulcinculo di Montepulciano sotto il nome di Nocchietto e di più il Verdello di Città della Pieve e un' uva nuova detta Montonico. Tutto questo varia di nuovo venendo a Montefiascone dove si trova l' Albano ma col nome orvietano di Brocanico, il Montonico, il Verdello e poi la Rossetta, diversa da quella di Orvieto, il Pettino e il Nocchiello che vi somigliano, la Vernaccina e la Romanesca e diverse altre secondarie. Le uve nere vi sono rarissime.

Nella chiesa di S. Flaviano⁸ ho veduto la lapide dell' alemanno morto in

questo paese per abuso di vino e che ha lasciato un legato di 13 milla scudi per fondare un ospedale e versare ogni anno un barile di vino sulla sua tomba.

Il Sig. Federico Federici di Montefiascone mi ha favorito le seguenti memorie. La lapide dell'abate mitrato morto in Montefiascone per abuso di vino dice: «*Est Est Est. Propter minima est Joannes de Fucher Dominus meus mortuus est*». La lapide esiste nella chiesa di S. Flaviano Martire, in allora chiesa capitale del paese ora fuori di città ed oggi parrocchia ove prestano servizio due parrochi. In questa lapide si è scolpito un uomo con toga e mitra in sasso peperino della cava del paese.

Nel 1789 circa, il cav.re Marino di Roma facendo dei dubbi sopra l'autenticità di questa lapide, il Sig. Federici, con autorizzazione del cardinal Garampi vescovo di Montefiascone, la fece alzare e visitare e non vi trovò nulla; ma dietro l'avviso d'uno dei parrochiani fu visitata un'altra lapide, situata nella stessa chiesa e avente scolpito sopra un piccolo Pastorale, e sotto questa fu trovato una cassa dentro la quale vi era una seconda che conteneva un cadavere di una grandezza non ordinaria, con un pezzo di drappo di seta paonazza ancora conservato e un tubo di piombo dentro del quale si trovò una pergamena colla stessa iscrizione che si legge nella lapide. La lapide si dice posta dal cameriere del prelato, che però fece il suo testamento nel quale lasciò la somma di 13 m. scudi romani all'ospedale di Montefiascone coll'obbligo di rinvestirli in beni rustici suburbani, dal reddito dei quali si doveva mantenere dei malati lasciando un'amministrazione speciale per i medesimi di quattro cittadini dei più poveri e ordinando che in ogni anno il giorno del suo anniversario, g.no di S. Sebastiano, si dovesse gettare sopra la lapide un barile di Moscato, Ciò fu eseguito per molti anni ma finalmente, nel 1691, il cardinale Barbarigo convenne cogli Amministratori predetti la cessione di questi fondi al Seminario della città il quale si obbligò a mantenere invece quattro figli di cittadini scelti dal Consiglio per cinque anni nel seminario e convertì l'obbligazione in vino in tanto pane ai poveri per un rubbo e mezzo ossia tre sacchi di grano. L'atto di convenzione fu rogato dal N.ro Sansonetti, cancelliere vescovile, il 24 giugno 1691.

Riveduta la lapide ho appurato che quella che contiene l'iscrizione «*Est Est*» è una piccola lapide separata, posta sotto alla lapide grande, e che questa contiene scolpita la figura del prelato morto della grandezza di un uomo grande, contiene due stemmi ai lati della testa, e un'altra iscrizione in fondo di due linee che non ho potuto leggere e che si dice contenga il millesimo 1113; essa è in caratteri gotici e non so in quale lingua.

Questo racconto è alterato. Nell'archivio parrocchiale, in un libro manoscritto che ho avuto nelle mani, vi è il fatto genuino scritto dal parroco di quel tempo cioè nel 1766 il quale dice che fu aperta ealzata la lapide e vi si trovò dei resti di cappa e di cadavere con dei bicchieri rotti, il tutto confuso con la terra, ciò che fece credere che era stata alzata un'altra volta. Il fatto del lascito poi è innegabile ma non si trova più il testamento originario, e solo ne risulta dalla convenzione seguita nel 1691 fra il Cardinale Barbarigo e gli Amministratori del lascito e della continuazione che fu il Seminario di mantenere quattro giovani a studio per anni cinque e la distribuzione del pane ai poveri.

Copia di un articolo contenuto in un libro di memorie nella chiesa di S. Flaviano Martire in Montefiascone, oggi presso il curato di detta chiesa, ossia nel suo archivio e procuratomi dal Sig. Federico Federici:

«Ai piedi dell'altare vi è il deposito del tanto nominato *Est Est* colla sua iscrizione, la sua figura con l'arma [...] della testa, cioè un leone in piedi con tre sbarre per ciascheduna parte, scolpito tutto in pietra, con abito lungo e mitria in testa, quale lasciò per fondazione dello Spedale tredici mille scudi, e detta



Montefiascone: prospetto della chiesa di San Flaviano (XII secolo d.C.)



Montefiascone: la pietra tombale di Giovanni Feuch nella chiesa di San Flaviano come si presenta attualmente (a sinistra). A destra, la ricostruzione della figura del prelado defunto con i due stemmi

descrizione è antica e gotica quale non s'intende, e pur sotto tradotta in latino come si crede e il fatto accadde nell'anno 1113 come poi si vede dalla scrittura gotica. Le parole sono: «*Est, Est, Est, propter magnum Est hic Joannes Feuch dominus meus mortuus est*».

In altra nota del medesimo libro si legge che il 18 luglio 1786, all'ordine dell'Em.mo Garampi, fa data licenza che si aprisse il celebre deposito dell'Est Est Est e vi si trovò la cassa vuota frammista alla terra e a dei rottami di bicchieri, il tutto confuso insieme, sicché si giudicò che questo deposito fosse stato aperto altre volte. Questa nota è scritta dal R.do Giovanni Tassoni. In essa non è detto che vi fosse tubo di piombo né iscrizione, sicché tutto questo deve essere una favola. L'iscrizione gotica esiste realmente nella gran lapide ed esiste sotto di essa l'iscrizione latina riportata di sopra in una piccola lapide separata. È probabile benissimo che (siccome si legge nel libro parrocchiale) l'iscrizione latina sia stata posta posteriormente e sia una traduzione della gotica che non sarebbe intelgibile al pubblico sia perché logora sia perché in caratteri poco noti, già forse ancora perché in lingua alemanna. In essa poi si dice vi sia il millesimo di 1113. Questo è quanto esiste in autentico. Quanto poi al fatto che diede luogo a questa iscrizione, esso lega così bene col contesto dell'iscrizione che non pare potersi mettere in dubbio. Si conta dunque che un prelato allemanno che viaggiava in Italia nel 1113, o per meglio dire che veniva in Roma, essendo gustaio di vino, avesse ordinato al suo cameriere di saggiare il vino nei paesi ove lo preveniva per fargli preparare l'alloggio e che, dove lo trovava buono, scrivesse sulla porta Est e due Est dove lo trovasse ottimo. Giunto a Montefiascone il servo lo trovò così buono che scrisse tre Est, sicché il prelato vi si fermò e ne bevette tanto che, presa una malattia, vi morì. Il lascito dei 13 milla scudi e il legato del barile sono due documenti che rendono il racconto ancora più probabile. Quanto al vino si pretende che fosse Moscato e probabilmente il Moscato che è lo stesso dappertutto misto al vino bianco di questo Paese vi riesce più spiritoso e più gradevole.

Il territorio di Montefiascone è fecondo di ulivi e di fichi. I primi sono di tre sorta: le due che ho vedute sono le Fosche e le Crognole.

La Fosche sono le Pignole del Genovesato che abbondano nel Pietrasantino: le messe sono dritte, ma si piegano tutt'attorno quando hanno il frutto non restando di dritte che le punte e le messe nuove; le foglie sono picciole e il frutto è picciolo, tondo, ritarda a colorirsi e resta verde lungo tempo.

Le Crognole sono le nostre Tagliasche; anche in questi paesi convengono che sono le più produttive ma pretendono che diano meno oglio in proporzione delle Fosche e che questo sia meno saporito.

La terza è detta Raiola, ma io non l'ho veduta. Gli ulivi sono sparsi nel declivio che è diviso in tanti rittochini irregolari e ineguali e di poca pendenza.

I fichi sono di molte sorta. Vi ho veduto il Pissalutto nostro, detto Piccioluto, e l'ho trovato eccellente: è fatto a zucchetta, colla buccia verdognola, fina e sottile, colla polpa di un rosso-vinoso carrico, mielosa, delicata e leggiera e di un gusto gentile. Segue il Papale che è un fico grosso, oblongo come l'Arbicone ma più largo nella testa e di buccia verdastra striata di violetto; la polpa è di un rosso-vinoso carrico, grassa, delicata e saporita; somiglia un poco al Bellone di Nizza ed è il Papale veduto a Roma nel giardino di monte Cavallo. Vi sono gli Albi e sono quelli della Toscana o Albicelli. I Verdoni sono fichi assai buoni e mi sono parsi i Verdoni di Roma. I Zucconi sono fichi bianchi che imitano un poco i Pizzalutti ma hanno la buccia dura e la polpa caustica. Il fico Selvatico è chiamato, come in Orvieto, fico Pazzo.

Siena, 3 ottobre 1833. Partito la mattina del due ottobre da Montefiascone sono giunto a Siena la sera del tre⁹. Da Montefiascone a S. Quirico il paese è brutto, specialmente intorno a Radicofani, meno il territorio di Bolsena che è bello e ben coltivato. Le uve che vi ho vedute sono tutte bianche e la dominante è la Rossetta di Montefiascone.

A San Lorenzo vi ho trovato ancora uve bianche e ho distinto il Brocanico che è sempre il Trebbiano, il Verdello, che mi è parso il Rossetto, e un'uva nera, a grappoli pignati come il Prugnolo ma ad acini più piccioli, detto Visciotello.

Ad Acquapendente, ove passa il fiume Paglia che va ad Orvieto, vi ho trovata dominante l'uva Greca che non pare avessi già veduta: fa grappoli grossi, lunghi, fitti, ad acini pure grossi, dal colore verde-opaco della Verdepaola e schiacciati e con la puntetta bruna in cima molto pronunciata; vi è pure il Trebbiano che continua a chiamarsi Brocanico; vi è il Duropeccio, e questa è un'uva ad acini forti, somigliante un poco al Greco ma a grappoli meno serrati e ad acini più tondi e meno opachi: non so bene se sia il Duropeccio di Orvieto.

Entrati in Toscana abbiamo trovato la vite sugli alberi con maggiore frequenza e mi è sembrata tutta Trebbiano. Vi è l'uliva Tagliasca che chiamano Correggiola.

Giunti a Buonconvento l'uva bianca che pende dagli alberi si chiama Proano o Proanio¹⁰, ma mi pare sempre Trebbiano; vi è pure la Malvasia che fa grappoli lunghi e radi e acini verdastri ma punteggiati di nero e a buccia dura, sì che si conserva per l'inverno ma il suo vino non è stimato; si cominciano però a vedere anche le uve nere, cioè la Canaiola e il San Gioveto; vi è anche il Gorgotesco che è un'uva rosso-nera che fa un vino cattivo».

Il 5 ottobre Gallezio si dedicò alle uve di Sant'Ansano identificandole come segue:

«1). Gorgotesco, un uva fecondissima ma che fa cattivo vino; 2). Monica, un' uva nera a grappoli pignati, soggetta ad acinellatura verde; 3). Canaiolo; 4). San Gioveto; 5) e 6). Tenerone, uve nere a grappoli grossi; 7). Fogliatonda, così chiamata per la foglia appena lacinata; 8). Moscadello rosso; 9). Barbarossa, uva ancora senza nome perché nuova, mandata da Firenze; 10). Procanico (Trebbiano); 11). Malvasia; 12). Moscadello bianco; 12). Verdone, un' uva a grappolo lungo, non racemato, ad acini grossi, verdi, a polpa dolce; 13). Fogliatarga, un' uva a grappolo racimolato e ad acini grossi».

Il 6 ottobre 1833 Gallezio stilò una bozza di contratto per associare la Biblioteca civica di Siena alla Pomona Italiana; il testo di questa convenzione è interamente riportato nel diario ('Gallezio's ms. 35' di Dumbarton Oaks, cfr. Baldini-Tosi, o.c., p. 44 nota 2).

«**Siena, 9 ottobre 1833.** Il Senese è un paese di vini che confina col Chianti e vanta il vino di Montalcino. Le sue vigne sono tenute con eleganza insieme e con intelligenza. Vi sono delle viti ad albero, ma la maggior parte sono viti basse, tenute a filari alla distanza di un metro circa l'una dall'altra e potate a pochi occhi e colle cime dei tralci voltate ad arco in punta di una canna¹¹: i grappoli che così restano disotto scoperti sono battuti dal sole e maturano bene.

Le uve che dominano in questo territorio sono le seguenti: Procanico, Canaiolo, San Gioveto; vi è poi la Malvasia, il Gorgotesco, il Mammolo, la Lacrima, i Moscatelli e diverse altre uve, ma i dominanti sono il Procanico, il Canaiolo e il San Gioveto: con queste tre uve si fanno i vini fini che sono assai buoni anche se un pò acidetti.

A Montalcino le uve sono il Procanico, la Canaiola, la Malvasia e il Prunello¹². Il Procanico è lo stesso di quello di Siena, come pure la Canaiola; la Malvasia è un'uva bianca ad acini piuttosto piccioli, di un verde coperto di poline bianco che la rende opaca e punteggiata di scuro; i grappoli sono ora fitti ora spargoli e la polpa è dolce e fa vino generoso. A Montalcino vi è molto Moscadello bianco che si unisce alla Malvasia per farne il Moscadello di Montalcino; il Prunello poi è un'uva nera, pignata, a grappoli curti e serrati e lo credo il Prugno di Montepulciano.

Mi si dice che nella Maremma vi sono molte Lambrusche o uve spontanee che danno dell'uva picciola come il Colorino che fa un vino assai aspro.

Vi sono pure molti ulivi Morellini (cioè Pignole) che ora sono di una grossezza straordinaria; pare che queste piante siano di seme. I Correggioli vi sono pure in quantità e vi sono riguardati come fecondi e danti l'olio più fino: sono le Correggiole di Siena e perciò le Tagliasche della Riviera.

I fichi che ho potuto osservare sono il San Piero che è l'Arbicone, il Biancuccio che è l'Albo, il Brogiottino che è un fico nero che somiglia al Brogiotto al colore e alla polpa ma che ha la forma del Pissalutto, il Dottato, e altri secondari».

Note

¹ La descrizione di questo vitigno non compare nel manoscritto.

² Acerbi G., *Tentativo di una classificazione geponica delle viti per servire di base alla descrizione di tutte le varietà tanto italiane che straniere*, Milano, I. Regia Stamperia, 1829.

³ I lavori di bonifica della Val di Chiana (cfr. nota 66, p. 224) furono iniziati sotto Ferdinando I de' Medici sul finire del XVI secolo ed erano per la maggior parte conclusi quando, nel 1788, il granduca Pietro Leopoldo affidò al conte Vittorio Fossombroni (1754-1844), laureato in ingegneria nell'Università di Pisa, la generale soprintendenza delle colmate della predetta zona. Nel 1789 il Fossombroni, redasse le *Memorie idraulico-storiche sopra la Val di Chiana*; nel 1796 fu nominato ministro degli esteri e, nel 1815, primo ministro del granducato di Toscana.

⁴ Prodotto brutto: prodotto lordo.

⁵ Prati secchi: prati non irrigui.

⁶ Fico servatico: (fico selvatico), dovrebbe trattarsi del Caprifico.

⁷ Tralcio portatore: capo a frutto, tralcio uvifero.

⁸ La bella basilica di San Flaviano in Montefiascone risale al XII secolo d.C. e conserva, nella terza cappella della navata sinistra, la pietra tombale del famoso prelado tedesco e la piccola lapide con incisa la frase: «Est Est Est, per il troppo Est qui giace morto il mio signore Giovanni Feuch» [o Defuk]. Sull'argomento si veda anche: A. Bacci, *De naturali vinorum historia...*, Romae, Nicholai Mutis, 1596. Purtroppo la pietra tombale è notevolmente abrasa e su di essa si possono appena distinguere la figura del prelado e i due stemmi descritti nelle note fornite a Gallezio dal Federici. L'episodio riportato nel diario è oggi celebrato a Montefiascone nella prima quindicina d'agosto, in occasione della tradizionale festa del vino, durante la quale si svolge un corteo in costume tra i cui personaggi figurano anche il defunto prelado e il suo fedele domestico Martino.

⁹ «Da Montefiascone a Bolsena; da Bolsena a S. Lorenzo alle Grosse; da S. Lorenzo alle Grosse ad Acqua Pendente; da Acqua Pendente a Ponte Centino; da Ponte Centino a Radicofani; da Radicofani a Ricorsi; da Ricorsi alla Scala; dalla Scala a Torrenieri; da Torrenieri a Buon Convento; da Buon Convento a Monterone; da Monterone a Siena» (*Guida per il viaggio d' Italia in posta*, o.c.).

¹⁰ Proanio, Proano: Procanico.

¹¹ È il tipico sistema di allevamento ad archetto toscano.

¹² Prunello o Pruno: potrebbe trattarsi del celebre Brunello di Montalcino, cioè del Sangiovese. In un altro manoscritto di Gallezio è in effetti segnalato come Brunello.

18. Viaggio in Piemonte (1834)

Il diario di questo viaggio, conservato nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova, inizia a Novi Ligure nel settembre del 1834:

«**Novi, 9 settembre 1834.** Il territorio di Novi è composto di collina e di pianura. Le viti sono nella prima, ma se ne vedono pure nella seconda dove occupano i terreni ghiaiosi e i vini vi vengono bene.

Le uve della collina sono:

1. Nebbiolo: è questo il Dolcetto del Monferrato. Si riconosce al colore del raspo che è castano, alla forma dei grappoli che sono generalmente oblonghi, più radi che fitti, alla forma e al colore degli acini piuttosto piccioli, neri-opachi un poco indachini e di una maturità precocissima. Il loro sugo è dolce sopra a quello di qualunque altra uva. Il suo vino, dolce, amabile, nero, matura presto e si può bere quasi subito ma non è di durata, meno che quando se ne fa del concentrato che prende i caratteri di un vino liquore nel genere dell'Aleatico e del vino di Alicante. È raro però il trovarlo puro, mentre anche in questo stato in mezzo alla sua dolcezza caratteristica prende un poco di acidità.

2. Cortese: è un'uva bianca, a grappoli lunghi, sovente piramidali, ad acini piuttosto radi, rotondi, grandi, ambrati dalla parte del sole e spesso coperti di un rosso-rugineo come nel Vermentino. Chi non è molto pratico vi trova molta somiglianza con quest'uva preziosa che regna nel Genovesato, ma chi l'esamina bene riconosce che il Cortese ha i grappoli più piccioli e la macchia meno densa. Il gusto poi decide la loro differenza poiché il Vermentino è infinitamente più dolce e ha un sugo che annuncia una disposizione a prendere dell'anima. Il Cortese è molto precoce e perciò conviene in grande e vi forma la metà delle colture. Non so quali siano le proprietà particolari del suo vino né so se siano state molto esaminate, mentre pare che, in generale, quest'uva si misci colle altre nella vendemmia e non se ne faccia un vino distinto.

3. Moretto: è la terza varietà di questa collina ma non vi è abbondante perché le due prime occupano da sole i cinque sestieri dei vigneti. Il Moretto è un'uva a grappoli oblonghi, qualche volta alati, a raspo verde, ad acini piccioli, tondi, indachini, in parte avizziti quando il resto si avvicina alla maturità, di gusto aspro e dolce. Il suo vino è vigoroso ma matura tardi e si perfeziona sostenendo la state, ma non è amabile e chiede di essere temperato con quello del Nebbiolo. Il Moretto somiglia molto al Crovino di Finale e più ancora alla Lambrusca dell'Alessandrino e del Valenzano, e io sospetto fortemente che sia lo stesso di questa.

4. Uva da cane: è rada in collina e si dice che abbondi in pianura. È un'uva ad acini neri, tondi, un poco indachini, piuttosto piccioli, radi, a polpa dolce; il grappolo è picciolo, curto, di forma irregolare, spesso simigliante a racimoli più che a grappoli. È un'uva precoce, pregiata per il suo vino che pare robusto e saporito ma che rende poco per la natura dei suoi grappoli: quindi è poco coltivata.

5. Terbiana: è un'uva bianca che dà nel verdastro e che matura più difficilmente delle precedenti. Il nome di Terbiana è una corruzione di Trebbiano e

forse è uno dei tanti Trebbiani che si trovano in Lombardia; essa non ha però a che fare col Trebbiano fiorentino dei Toscani né col peruggino; è un'uva a grapoli piuttosto grossi, spesso alati, ad acini serrati, di un bianco-opaco un poco verdognolo e colla punta nera in cima che è il rudimento del pistillo. Ha un poco di somiglianza col Rossetto di Montefiascone e colla Lumaca di Finale.

6. L'uva Arnese è l'uva della pianura; ne ho veduta pochissima nelle colline. È un'uva bianca rilevata dal polline che la ricuopre; i suoi grapoli sono piccioli, oblonghi, degradanti alla cima, semplici; i suoi acini sono tondi, piccioli, ineguali, framisti di acinetti minutissimi e pare moderatamente dolci; le foglie sono un poco tomentose dalla parte inferiore e grezze nella superiore. Quest'uva somiglia un poco al Trebbiano fiorentino ma non la credo identica ed è molto meno dolce; essa ha somiglianza ancora con la Rossese della Liguria ma è meno colorita di rosso e il suo bianco è più unito.

7. Mostorina: uva nero-chiara quasi rossiccia, di gusto dolce ma a vino poco pregiato.

8. Timorasso: è un'uva bianca a grapoli grossissimi, ad acini grossi e di un bianco-ambrato. Fa un vino generoso ed amabile ma non è molto coltivata.

9. Franceschella: è un'uva che somiglia alla Mostorina; i suoi grappoli però sono più piccioli e i suoi acini più fitti; il suo nero è ancora più chiaro e la sua buccia più dura, la sua polpa più carnosa e più dolce. Il suo vino è molto stimato.

10. Sorrita: è un'uva rossa, ad acini rotondi né serrati né spargoli; si pretende eguale alla Barbarossa di Finale; il suo vino è gentile ma leggiere.

Partito da Novi alle sei mi sono diretto verso Alessandria; lungo la strada ho esaminato le uve della vasta pianura chiamata la Fraschetta di Alessandria. Le qualità dominanti che vi ho trovate sono le seguenti:

1. Moretto, lo stesso di Novi e pare la Lambrusca del Valenzano.

2. Uva da cane: da alcuni detta Anrè ossia Neretto, somiglia al Moretto e spesso si confonde con esso ma in generale ha i grapoli più spargoli, più piccioli e gli acini più neri.

3. Berbesino: è un'uva dalla fisionomia più distinta, ha i grapoli più grossi, estremamente pignati, con dei racimoli alla base che gli rendono alati e col resto quasi cilindrico; gli acini sono fitti come nel Pignolo di San Colombano, più piccioli, neri-chiari. I contadini dicono che il suo vino è generoso e si conserva molto.

4. Collora: ha grapoli curti, pignati, irregolari, ad acini serrati come nel Pignolo, neri-chiari.

5. Carrica l'asino: è un'uva bianca, ad acini oblonghi, poco coloriti e danti nel verdastro. È un'uva che produce molto.

Non ho veduto il Nebbiolo di Novi e il Dolcetto; il Trebbiano della Fraschetta è lo stesso di quello di Novi, a grapoli grossi, acini fitti, buccia verdastra-chiara; somiglia più alla nostra Lumaca che al Trebbiano dei Toscani¹.

Bellaria, 10 settembre 1834. Le uve di queste belle colline sono: Lambrusca, Selarina, Arlandina, Anrè, Barbera, Anrè francese, Brogne, Rossella, Cortese, Bianchetta, Barbera bianca, Malvasia, Moscato bianco e Moscato nero.

La Lambrusca è la stessa della Lambrusca del Valenzano e chiunque la mira la prende per il Crovino di Finale. I grapoli, ora radi ora serrati, sono regolarmente grossi; l'acino è tondeggiente, nero, coperto di un poline indachino tenace, a buccia tenera e a polpa chiara e dolce. È questa l'uva principale che forma i tre quinti dei vigneti.

La Selarina somiglia un poco alla Lambrusca ma i suoi grapoli sono più piccioli, gli acini hanno polpa più dolce e si conserva nell'inverno come uva da mensa.

L'Arlandina fa grappoli pignati irregolari, a racimoli sporgenti anche nel mezzo dei grappoli, ad acini neri, tondi, piccioli, estremamente serrati, molti dei quali avvizziscono come e più che nella Lambrusca; la buccia è nera, coperta anch'essa da un poline indachino, ma il suo nero rosseggia come nelle uve semimature.

L'Anré pare l'Anré della Frascchetta, ossia l'Uva da cane di Novi; fa grappoli piccioli, spesso in forma di racimoli irregolari, né serrati né spargoli; gli acini sono rotondi, piuttosto piccioli, di un nero più lucido che nella maggior parte delle altre uve ma coperto pure di un polline indachino. È un'uva stimata per vino.

L'Anré francese somiglia all'altro Anré ma fa i grappoli più grossi e più fitti; nel resto ha gli acini piccioli e di diversa grossezza.

La Brogne è il Dolcetto del Monferrato; è poco coltivata perché i suoi acini prendono una maturità troppo anticipata e cadono prima che le altre uve siano vendemmiabili.

La Rossella è un'uva che si confonde con la Lambrusca ma il grappolo è più fitto e gli acini sono più dolci.

La Cortese è la stessa di Novi e di Voghera, somiglia al Vermentino ma i grappoli sono più piccioli e gli acini meno dolci.

La Bianchetta è un'uva bianca che somiglia un poco alla Bianchetta dei Genovesi ma la buccia degli acini è meno bianca quantunque coperta da un leggerissimo poline bianco. Gli acini hanno la punta nera in cima.

La Barbera bianca ha i caratteri esteriori della Claretta di Nizza. I suoi acini oblonghi la fanno credere l'uva del Monferrato detta Carrica l'asino.

La Malvasia è un Moscato di buccia bianca-opaca come nel resto del Piemonte.

Quattordio, 11 settembre 1834. Le uve di questo territorio sono le seguenti:

1. Berbesino: uva a grappoli pignati, lunghi, quasi cilindrici, serrati, ad acini piccioli, ineguali, fitti come nel Pignolo di San Colombano, a gambo sottilissimo. Il tralcio è curto e sottile e la foglia picciolissima, quasi laciniata, di un verde-rosso di sopra e di un bianchiccio-sudicio di sotto ma non pubescente. Quest'uva somiglia molto al Grignolino dell'Astiggiano e il suo vino chiaro resta più generoso di questo. Se ne conoscono due qualità, una ad acini più chiari e l'altra meno e così il vino, ma il più chiaro è il più vigoroso. Il Berbesino è la dominante e la stessa del Berbesino della Frascchetta.

2. Moretto: è la seconda qualità in quantità. È un'uva a grappoli composti di due a tre racimoli distanti, pendenti da un peduncolo ciascuno, di forma pignata, appena più lunghi che larghi, ad acini tondi, neri, velati di un polline indachino, a buccia tenera, polpa molle e dolce. Il suo vino è debole. La foglia, a lobi profondi, è verde di sopra e gregia di sotto. È un vitigno abbondante nel Monferrato, soprattutto a Montemagno e Fusine.

3. Anré: è un'uva a tralci piccioli e a foglia picciola, verde da ambe le pagine. I grappoli sono sempre piccioli, irregolari, spargoli, ad acini piccioli, lucidi, neri, con poco polline e poco tenace. Fa il vino molto nero, delicato e migliore del Berbesino.

4. Dolcino: è il Dolcetto del Monferrato. Fa i grappoli oblonghi, appuntati, piuttosto piccioli, racimolati, piuttosto radi, ad acini tondi, piccioli e a petiolo rosiccio. È la più precoce di tutte le uve locali e il suo vino è più stimato dell'Anré e del Berbesino, sebbene più debole; si può mescolare colla Barbera per modificare la forza e darvi della morbidezza.

5. Barbera: è un'uva poco coltivata in questo paese. Fa i tralci vigorosi, le foglie grandi, verdi di sopra e di sotto, i grappoli oblonghi, racimolati e grossi; gli acini sono tondi, neri, piuttosto fitti e grossi.

6. Cortese: è la stessa che nell'Alessandrino.

7. Malvasia nera: è un Moscatello ad acini neri, tondi e piuttosto radi.

8. Malvasia bianca: è un Moscatello ad acini tondi, d'un bianco-opaco che diventa come oleoso nella massima maturità.

9. Grignolino: si divide in Grignolino vero e Grignolino Mostera. Il vero è il migliore e si distingue per la picciolezza delle sue foglie e pel colore dei suoi acini che sono più grossi e più chiari nella Mostera e per i grappoli che sono in questa più spargoli. I grappoli del Grignolino vero sono lunghi, pignati, quasi cilindrici, a racimoli ora incavati ora sporgenti, ad acini piccioli ineguali, rotondi, di un nero-rosso che traspare dalla buccia e che lo fa comparire immaturo anche nella maturità. Il suo vino è chiaro, spiritoso e asciutto, leggero, e serve per correggere quello delle uve dense e per darvi rilievo. Quel del Mostera non si fa puro perché inferiore e si mescola cogli scarti delle altre uve. Uno dei caratteri distintivi del Grignolino è il tralcio che è sottile e la foglia che è picciolissima, frastagliata e verde-greggia di sotto. Io credo che il Grignolino sia il Berbesino della Fraschetta.

10. Crova: fa i grappoli lunghi, spargoli, a racimoli distinti, radi e pendoli; i suoi acini sono grossi, neri-indachini, tondi, con buccia dura e polpa dolce. Il vino è grosso, nero, amaro, meno fino di quello della Barbera; mischiato con questo lo rende più denso e quindi più vendibile agli osti di Torino.

11. Bonarda: è un'uva che somiglia al Dolcetto nero. Le foglie sono d'un verde-sparuto di sopra e senza lanugine di sotto; i grappoli sono lunghi, sottili, puntuti, spargoli, a racimoli distinti e spargoli, con acini tondi, piccioli, di un nero-lucido velato di un polline indachino, con piccioli rossissimi quasi per due terzi della loro lunghezza; la buccia è dura e spessa. Il suo vino è schietto e dolce e tende a spumeggiare; è di un nero-vivo e ha del corpo; si unisce alla Barbera per darvi della dolcezza.

12. Zanello: è un'uva che fa buona lega colla Barbera. I suoi grappoli sono grossi, serrati, racimolati, ad acini grossi, rotondi, di un nero-vivo velato di indachino, a buccia dura e di polpa vinosa e dolce; spesso ha qualche acinello verde fra gli altri.

13. Malvasia bianca: è quella del resto del Piemonte, così come quella nera; sono ambe moscate.

14. Brachetto: è anch'esso un Moscato nero e non ha che fare con quello di Nizza che è a gusto semplice.

15. Coussa o Bellerano: somiglia alla Bonarda ma ha acini più grossi e di buccia più molle. Nel resto è spargola, ad acini neri-indachini, pendenti da picciolotti verdi e lunghi; fa un vino dolce, piuttosto chiaro.

16. Sellarina: uva di Portocomaro (comune dell' Astigiano), buona specialmente per mangiare. Fa grappoli spargoli, racimolati, di grossezza media, ad acini piccioli, tondi, irregolari, a picciolo longo, verde e sottile. Matura molto precocemente, poco dopo il Dolcetto. Gli acini sono di un nero-carrico un poco velato di bianco. Su questa varietà le femminelle fanno dei grappoli ma piccioli più degli altri.

17. Neretto o Sneirola: uva a grappoli piccioli, spargoli, tondi, radi, di un nero-carrico, poco velato dal polline.

Queste sono le uve le più comuni, ma in mezzo ad esse si incontra del Dolcetto, della Malvasia, della Cortese, del Moscato bianco e nero. Il Dolcetto si mischia colle Lambrusche e ne corregge l'asprezza. Le Malvasie e i Moscati servono per i vini-liquori bianchi che sono assai ricercati; vi è della Barbera, ma poca, della Passeretta bianca solita. Il Nebbiolo è rarissimo e si distingue per il colore trasparente di rosso dei suoi acini.

Insomma, nel territorio di Nizza muoiono i Dolcetti, così abbondanti nell'alto Monferrato, e vi cominciano le Lambrusche che divengono generali a Strevi e Castelnuovo, abbondanti nelle colline dell'Alessandrino e abundantissime nel Valenzano; vi comincia poi la Barbera che aumenta verso Vinchio ed è così abbondante nell'Astiggiano.

I metodi di coltivazione della vite sono gli stessi dell'Astiggiano. Si pianta alla distanza di quattro a cinque palmi l'una dall'altra, si piega orizzontalmente da uno a tre tralci fruttiferi con sette-dieci occhj e si rinnova spesso.

La pianura ove giace la città di Nizza Monferrato è un allargamento che la valle del Belbo forma nell'avvicinarsi alla sua apertura nella valle del Tanaro ove quel fiume si getta. Essa è coltivata intieramente a campi e a prati: i campi sono coperti di grani e di meliche colla solita alternativa e sono ingrassati non solo coi concimi delle stalle, ma ancora coi sovesci del trifoglio che si sotterra dopo la prima raccolta. I prati sono tutti naturali, ossia prati sens'irrigazione perché l'acqua del Belbo è tutta destinata a una successione di molini. Vi sono però dei prati di erba medica che si pone nei ciglioni dei campi, nei prati nuovi e tuttora nei campi, e che si trova di un grande prodotto.

Le colline sono variatissime ma di un pendio dolce: esse sono composte tutte di un tufo compatto che l'industria ha coperto di alcuni palmi di terra coltivata prodotta dalla sua decomposizione. I loro prodotti sono il grano, la vite, le noci, i gelsi; il grano si semina nel dorso dei poggi meno ripidi e nelle prode che dividono i filagni. La vite è piantata in filari sul pendio delle colline in linee orizzontali e nel modo stesso degli altri paesi dell'Astiggiano, cioè a ceppi regolari, distanti quattro a cinque palmi fra loro e coi tralci piegati a catena sopra delle traverse di pertiche.

Le noci sono sparse nei campi e più specialmente in quei di collina e nelle vigne. Esse sono di un prodotto considerevole: un noce di una grossezza medio-cra può dare sino a 40-50 libre di olio che, a soldi 10 la libra, porta un reddito di L. 20 a 25. È vero che questo prodotto è alternato, ciò che lo riduce alla metà, ma resta sempre un prodotto considerevolissimo.

I gelsi sono piantati in tutti i confini dei campi nella pianura.

Portacomaro, 13 settembre 1834. Le uve di queste belle colline sono: Barbera, Grignolino, Crova, Coussa, Bonarda, Zanello, Malvasia bianca e nera, Brachetto, Barbarossa, Cortese e Roché.

Vinchio, 14 settembre 1834. Le uve dominanti sono il Nebbiolo ma specialmente la Barbera. È questa un'uva che riceve dappertutto lo stesso nome e che si distingue facilmente alla vista. È un vitigno fecondo; la sua foglia, verde-grigia di sopra e di sotto, è quasi intera o almeno a lobi poco sensibili; i grappoli sono di forme diverse, ora spargoli e ora serrati, ma la massima parte sono oblonghi e appuntati ma sempici, più spargoli che serrati; gli acini sono in generale ovali, mai perfettamente sferici, grossi, di un nero-lucido velato di un polline indachino, con polpa grata ma sempre un pò acidetta. Il suo vino, denso e spesso, ha del dolce insieme a una vena di acidolo; è però stimatissimo in Torino, ove si vende a lire venti la brenta di rubbi sei (l'uva nel paese si vende da 20 a 25 soldi il rubbo, ma sempre il doppio delle altre uve).

Il Nebbiolo è l'altra uva che tanto si apprezza nell'Astiggiano. Le sue foglie sono quasi intere o almeno a lobi poco pronunciati e a gambo sottile; i grappoli sono oblonghi, piuttosto spargoli, appuntati, ad acini tondi, un poco meno grossi di quelli della Barbera, con un piccante che annunzia la disposizione a spumeggiare, ma anche con un principio di dolce.

La Cortese è un'uva bianca che si trova anche qui in abbondanza; l'uva è bella, a grappolo spargolo, lungo, semplice, ad acini tondi, più o meno grossi, ambrati dalla parte del sole, verde-chiari dalla parte dell'ombra. Somiglia al Vermentino ma, gustandola, non si trova il gusto e il zucherino di quello.

Vi è il Brachetto che ha qualche somiglianza con quello di Nizza.

Le altre uve di questo paese sono il Moscatello di Spagna, il Moscatello bianco, il Moscatello nero, la Malvasia bianca, la Malvasia nera, il Dolcet che è lo stesso che il Dolcetto di Acqui.

Le viti di Vinchio sono piantate in filari orizzontali nel pendio delle colline a tre-quattro palmi l'una dall'altra. Ogni ceppo porta una o due branche e tralci puotati a dieci-dodici occhj i quali gettano tutti e fanno uno-due grappoli, oltre gli scotti [*speroni*] che si lasciano nel legno dell'anno avanti e qualche avventizio che nasce qualche volta presso terra. Il tralcio o i tralci portatori lasciati nella potatura si piegano a due occhj e si distendono lateralmente sopra una traversa che è legata orizzontalmente ai pali che si piantano a ogni vite. In questo modo i getti dei primi occhj montano all'alto e si attaccano al palo verticale e a dei rami che vi si pongono framezzo mentre i getti fruttiferi pendono con i grappoli verso terra. Gli scotti che si lasciano ogni anno in numero di uno a due danno luogo al taglio totale dei tralci fruttiferi e li rimpiazzano e in questo modo le viti non si allungano mai e si vedono dei ceppi di sei a sette once di diametro con dei tralci della grossezza di una grossa canna. Un tralcio vigoroso porta da otto a dieci occhj che fanno da quindici a venti grappoli.

Nizza di Monferrato, 15 settembre 1834. Partito da Vinchio sono disceso a Vaglio in un'ora e di là a Nizza dove ho goduto l'ospitalità del barone Crova di Vaglio alla cui tavola ho gustato diversi vini. In seguito siamo andati in una magnifica cascina del barone per vedervi le uve.

Ho cominciato per riconoscere che anche qui si fa un gran caso dei vini dolci e specialmente dei moscati avendovi trovate delle filagne intere di Malvasia bianca e nera, di Moscato bianco e nero e di Aleatico. Le uve del territorio di Nizza partecipano di quelle di Acqui, di Strevi, di Castelnuovo e di Vinchio: vi è del Dolcetto di Acqui, la Lambrusca di Strevi e la Barbera di Vinchio, unite a molte altre varietà secondarie.

La principale e la più abbondante è la Lambrusca che mi pare la stessa che la Lambrusca di Valenza; ha anche la fisionomia e i caratteri del Crovino di Finale. È una vite feconda; i suoi grappoli sono nella magiorità piramidali-appuntati, piuttosto radi, ad acini tondi, un tantino tendenti all'ovale e di un nero coperto così generalmente di un indachino-bianco che colpisce. Ve ne sono, è vero, dei pignati, dei cilindrici e di altre forme ma nel generale sono come li ho descritti.

Questa Lambrusca, però, ha delle sottovarietà che si distinguono per i loro caratteri.

Costigliole, 16 settembre 1834. La vallata di Costigliole è una delle più deliziose e delle più ricche del Monferrato e il panorama del paese e del castello è veramente pittoresco. È questo piantato sopra un'eminenza che domina tutto all'intorno un cerchio di collinette infinitamente variate per le loro pieghe, per i loro promontori e per i loro seni e per le colture che li cuoprano. Ora alte ora basse, somigliano a tante onde marine e sono tagliate in tutti i sensi da campi, da prati, da vigne e da alberi di olmo, di rovere e di pioppo, framezzati da belle cascine o da casinetti campestri. Esse formano un vero giardino paesagista, ossia un vero bosco inglese.



Il castello di Costigliole d'Asti (foto Dr. M. Devecchi)

Il castello² presenta due facciate ed è diviso in due corpi addossati l'uno all'altro e formanti in origine una massa sola. Da un'iscrizione che si legge sulla porta d'entrata della parte che appartiene al marchese di San Marzano risulta che la famiglia degli Asinari lo acquistò dalla comune di Asti nel 1340 circa. Ora esso appartiene a due rami della stessa famiglia, cioè al m.se di San Marzano e al conte Castiglione: ambedue hanno abbellito la loro porzione; quella del marchese di San Marzano è più magnifica e più comoda ed è abbellita da giardini e da un bosco inglese assai bello; quella del conte Castiglione è rifatta nel gusto gottico e nelle finestre e in tutti gli ornamenti esteriori e la forma dell'arcata che ha il suo ponte levatoio e le sue torri.

Il paese è coperto di viti e i suoi vini godono di molta reputazione ma sono fatti per gli abitanti e per il popolo del Piemonte che ha un gusto deciso pel dolce e per il corpo.

Nella proprietà del marchese di San Marzano la collina presenta un pendio ripidissimo verso la valle del Zuccaro sulla strada da Nizza ad Asti ed è tutta piantata di una quantità di viti poste a filari orizzontali in un terreno tufaceo bianco, poco profondo, avendo di sotto strati compatti come la pietra.

Le viti sono tutte tenute «a garetto», cioè col fusto appoggiato ad un palo e patate basse a due o quattro occhj e poi piegate a sinistra e a dritta.

In questo luogo il marchese di San Marzano ha riunite tutte le qualità d'uva del Monferrato e molte forestiere: le principali e quelle che dominano nel territorio di Costigliole sono le seguenti:

1. Nebbiolo: fa grappoli lunghi e sottili, ad acini piccioli, piuttosto rari, d'un rosso che traspare fra il nero. Fa un vino nero-chiaro, non denso, pizzicante, amabile, che pare sempre un mosto.

2. Barbera: è la stessa di quella del resto dell'Astiggiano ma, come viene in terreno secco, fa grappoli più piccioli e fa un vino migliore.

3. Moretta: fa un vino ordinario, ha gli acini più grossi e la pelle più dura della Lambrusca.

4. Lambrusca: è la stessa di quella di Nizza.

5. Fresa: non somiglia alla Fresa del Torinese, ha molta somiglianza col Nebbiolo ma fa un vino più nero, più aspro, più forte e che non si può bere che al secondo o terzo anno. I suoi grappoli sono un pò più grossi e un poco più serrati del Nebbiolo e gli acini sono un poco più grossi e rotondi come quelli del Nebbiolo.

6. Dolcetto: è lo stesso di quello di Acqui.

7. Grignolino: è lo stesso che quello di Asti; fa grappoli sotili, pignati, irregolari, ora sporgenti ora incavati, ad acini piccioli e ineguali, di colore ancora più chiaro e rossiccio del Nebbiolo. Se ne fa del vino puro che resta più leggiero, più secco e più gentile di tutti.

8. Nerero: fa grappoli grossissimi, piramidali-alati, ad acini rotondi, più grossi della Moretta e quasi quanto la Barbera, fitti e di un nero-scuio. Fa un vino leggiero e saporito.

Abbondantissimi sono i Moscatti coi quali si fa molto vino che è ricercato nel paese e nel resto del Piemonte e che è sempre dolce perché si fa sempre con uva appassita. Essi sono:

1. Moscatello bianco.

2. Malvasia bianca, che si distingue dal Moscato pel suo colore bianco-opaco (anziché ambrato) e pel aroma che è più forte.

3. Moscatello nero comune.

4. Malvasia nera, meno dolce del Moscatello.

5. Aleatico, che è un moscato a grappoli più piccioli e grani piccioli, d'un nero un poco chiaro e più saporito della Malvasia.

6. Brachetto: non è l'uva di Nizza che porta questo nome ma una sorta di Aleatico facente i grappoli un poco più grossi, più serrati, con acini rotondi, più grossi e più neri ma sempre trasparenti di rosso. Il suo aroma è di leggerissimo moscato.

Nell'albergo ove abbiamo pranzato in compagnia della baronessa Crova, della contessa di Castelletto e di molte altre persone, ci hanno dato a pasteggiare del vino bianco di Passeretta o di Malvasia dolce e snervato, e del Nebbiolo nero che pareva un mosto e non un vino, sebbene fosse vecchio. Io l'ho trovato poco grato a bersi per dessert ma imbevibile per pasteggiare.

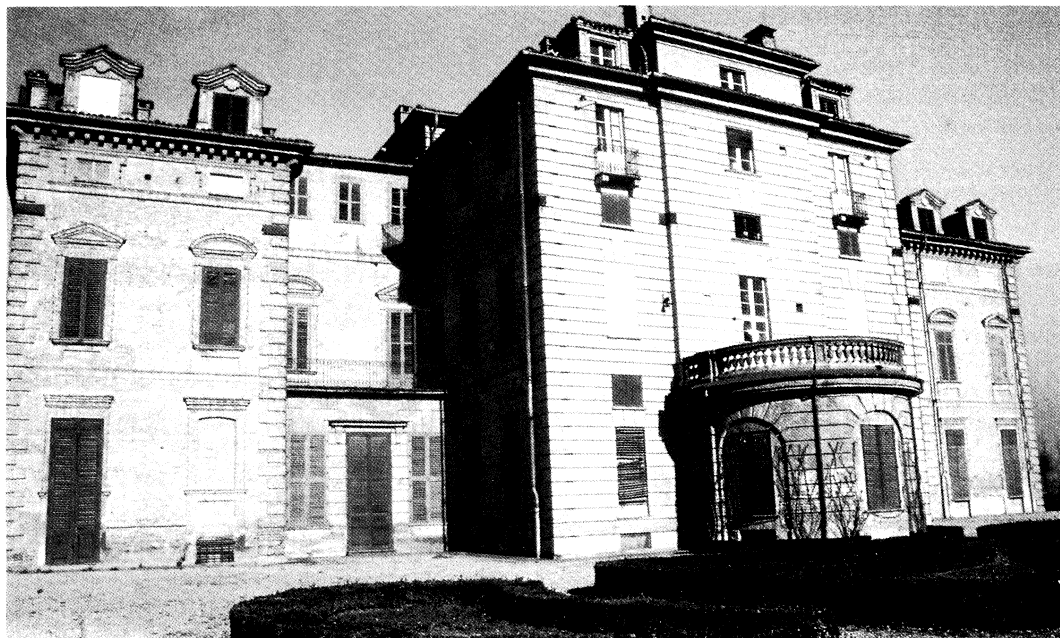
Alba, 17 settembre 1834. Partito il 17 mattino da Castigliole sono disceso, passando molte vallette amenissime, nella valle del Tanaro alla Cascina della Motta ove si vede un grosso canale di acqua che fa andare i molini del m.se di San Marzano e che irriga i terreni contigui.

Passato il Tanaro in barca sono asceso per una strada montuosa e ineguale al castello di San Martino³ del m.se Alfieri di Sostegno, che è magnifico e cinto di bei giardini, e di là a quello di Govone⁴.

Visitato il Palazzo Reale, che è assai bello e mobiliato con molto gusto, sono disceso nei giardini che sono sul gusto antico, meno un pezzo di bosco all'inglese fatto da poco sotto il giardino antico e che non presenta nulla di singolare.

Lasciato Govone sono disceso di nuovo nella valle del Tanaro ma in un punto molto più ameno di quello nel quale avevo passato poco prima questo fiume.

È questa la pianura di Alba, paese delizioso per le belle colline che lo circondano e per i continui campi alternati di prati e irrigati da canali di acqua abbondantissimi. All'avvicinarsi alla città si vedono sopra le colline a destra del fiume due paesi ove si inalzano superbi palazzi: il primo è ...⁵ e l'altro è Giavenne, feudo del conte Piobesi ove mi proponevo di rendermi il giorno dopo.



Il castello di San Martino (foto Dr. M. Devecchi)

Alba è situata nel fondo di questa valle, al centro di un cerchio di colli che le fanno corona, in una pianura al di là del Tanaro».

Ad Alba Gallesio fu ospite del prof. Domenico Vacchetta che lo mise in relazione con varie persone fra cui un francese domiciliato da lungo tempo in quella città e con il quale Gallesio poté discutere dei vini locali. Il giorno successivo Gallesio si recò a Giavenne nel palazzo del conte Piobesi alla cui mensa poté degustare vari tipi di vini, in merito ai quali il diario riporta giudizi e considerazioni. Il diario prosegue poi con alcune notizie sulla coltura del noce nell' Albese con la descrizione di alcuni castelli della zona.

«Uno degli oggetti interessanti della coltura nella val di Tanaro, e specialmente dei costoni di Alba, sono i noci. In generale essi vengono di seme e crescono a piante grossissime: ne ho veduta una bellissima a Giavenne che aveva dato 7 rubbi d'olio; calcolati a L. 10 il rubbo i 7 rubbi monteranno a circa L. 70 che, calcolate ogni due anni, restano sempre L. 35 annue.

In Alba se ne coltiva una varietà che fa delle noci grossissime e mollesche («schiacciarelle»); essa si conserva coll'innesto ma ve ne sono poche perché non ha altro pregio che la grossezza e perciò non serve che per frutta in tavola.

Da Giavenne sono passato a Monticello a visitare il castello Roero⁶, situato sopra una sommità che domina tutti i contraforti della parte settentrionale della val di Tanaro sino alle Alpi. Esso ha ancora la forma primitiva dei castelli del Medioevo: è un corpo quasi quadrato di mattoni a muri altissimi con quattro torri ai lati, ma tutte diseguali di forma con finestre ferrate e merli in cima.

Il castello del conte Piobesi a Giavenne è invece un palazzo moderno di una struttura regolare la quale forma un quadrato con due piccole sporgenze laterali dalla parte della facciata e da quella di dietro; somiglia a quello di Govone, fabbricato da uno di casa Solaro e acquistato poi dal Governo e ora abellito.



Veduta del Palazzo Reale di Govone. (Incisione di Gonin, presso Biblioteca Civica di Cuneo)

Magnifico è pure quello vicino a Govone di San Martino, appartenente al m.se Alfieri di Sostegno come molti altri.

Tutti questi grandiosi edifici sono stati fabricati sul principio del XVIII secolo e fa specie che queste famiglie abbiano potuto fare spese tanto grandiose.

Quello di Giavenne, cominciato nel 1726, fu finito circa al 1760; ei non potrebbi farsi al presente a meno di due a trecento milla franchi.

Il castello di Monticello presenta una massa forse ancora più massiccia ma non sorprende perché i castelli feudali erano il tutto, in quei tempi, per quei si-



Veduta del castello Roero a Monticello d'Alba. (Incisione di Gonin, presso Bibl. Civica di Cuneo)

gnori che non avevano altro lusso che le loro fortezze e che obbligavano i suditi a lavorare per inalzarle. Ma i castelli moderni, che sono veri palazzi, non possono essere stati fatti che a forza d'oro e in tempi in cui le famiglie dei feudatari, stabilite in Torino, dovevano spendere in città la maggior parte delle loro rendite.

I giardini sono tutti antichi, ossia al gusto francese. In quello di Monticello vi ho veduto una pianta d'ulivo addossata al muro del castello che è frondosissima e carica di olive già grosse come le nostre; mi dicono che vengano a maturità prima dei freddi e che l'anno scorso sono state raccolte circa due rubbi e mezzo che, macinate, hanno dato circa sette in otto libbre d'olio. Il conte Roero mi dice che ne aveva un boschetto ma che essendo stati offesi da un gelo straordinario, furono scapezzati e poi trascurati. Ve ne sono ancora alcuni che forniscono i rami per la domenica delle Palme.

Giavenne, 18 settembre 1834. Le uve di queste colline sono:

1. Nebbiolo: ha la foglia piccola, a picciolo colorito di rosso-verde nelle due pagine e senza lanugine; il grappolo è oblungo, colla punta rotonda, col corpo cilindrico un poco allargato vicino al gambo, più spargolo che serrato; acini piccioli, di un rotondo un poco ovato, buccia nera, resa indachina dal polline che lo vela e col peduncolo verde. Vi sono degli altri Nebbioli meno stimati, col nome di Nebbioli rosati: essi sono di colore rosato più chiaro e pare siano quelli che ho veduti nell'Astiggiano; il loro vino però è inferiore.

2. Favorita: è il Vermentino dei Genovesi, coltivata soprattutto nella comune di Vezza da dove si porta a Torino ove serve per uva da frutta.

3. Neirano: uva molto stimata, con grappoli piramidali, pignati, ad acini fitti, assai grossi, rotondi, di colore nerissimo ma velato pure di un poco di poline bianco. Preso un grappolo di Nebbiolo e guardato a traverso al sole si vede tra-

sparire un rossiccio; il Neirano, invece, si vede nero. Così il vino del Neirano è di un nero più pieno.

4. Croet: uva nera molto stimata, alla vista somiglia al Nebbiolo ma i suoi grappoli sono più grossi e neri, con poco poline.

Vi sono ancora il Moscatello nero, la Lambrusca, la Barbera e la Freisa.

Le uve bianche sono la Malvasia bianca, il Nebbiolo bianco, il Moscatello bianco, il Rosseit e l' Arnese.

In Barolo non si vendemmia che sulla metà di ottobre; non si teme la pioggia perché il Nebbiolo resiste e si pretende anzi che la pioggia ne faciliti la maturazione.

Barolo, 19 settembre 1834. Le uve in Barolo sono il Nebbiolo e il Neiran: con queste due uve si fa il famoso vino di Barolo, nel quale però il Neiran non v'entra che per un decimo. Vi è un'altra uva nera ad acini grossi che serve per mangiarsi e si chiama Serra-villano; vi sono poi i Moscadelli bianchi, coi quali si fa del vino forzato assai stimato ma dolce.

Il vino di Barolo dura molti anni e il marchese di Barolo lo conserva per mandarlo alla Corte di Torino e ad altri. In questo paese si crede che per avere del vino finissimo bisogna farlo di Nebbiolo puro, oppure vi si mischia il Neiran perché gli dia colore, essendo il Nebbiolo puro troppo chiaro e troppo dolce.

Ho visitato la cantina del marchese Barolo: è un gran semi-sotteraneo con volte a botte sopra del quale vi è la tinaia. Vi erano 30 botti, in gran parte di vini vecchi: ho assaggiato quello del 1833 ed era aspro ed ingrato; quello del 1832 era invece morbido ed amabile. I vini di Barolo non sono soggetti a inacidimento. Pertanto, qui non si fa aceto.

La Morra, 20 settembre 1834. Accolto graziosamente dal sig. Roggeri vi ho passato alcune ore agradevolissime. Madama Roggeri mi ha fatto sentire un nuovo strumento che possiede e che suona assai bene: è questo una specie di pianoforte nel quale i tasti, coperti di un poco di panno, si accostano ad un cilindro di vetro pieno dentro di un altro cilindro di legno il quale si mette in rotazione mediante una manovella che si fa muovere col piede e che prende dell'impeto; in proporzione che i tasti accostano al cilindro girante producono un suono che è variato dalla dimensione delle lame di ferro che formano la coda dei cilindri medesimi e dalla pressione delle dita sul tasto che lo accostano più o meno al cilindro predetto. Questo strumento si chiama chiavicembalo; è stato inventato da un certo Federico di Lipsia chiamato Chladni, il quale lo ha ceduto al sig. Luigi Concone, figlio dell'organista del re in Torino, il quale non ne ha fatto finora che quattro⁷.

Le uve della Morra sono le seguenti.

1. Nebbiolo. 2. Neirano. 3. Bordò, 4. Melana. 5. Servavillan. 6. Barbarossa. 7. Rosseis (bianca). 8. Lardera (bianca).

Ho percorso le vigne e ho riconosciuto che le uve dominanti sono il Nebbiolo, più abbondante, e il Neirano, che fa grappoli più grossi, acini più grossi e più fitti e foglie più grossolane e più rustiche. I Neirani sono dominanti nelle colline alla sinistra del Tanaro, ossia al mezzogiorno, dove prendono il nome di Tadone. A Diano sono tutti Neirani. Vi sono molti fichi e sono quelli detti di Torino. Vi ho vedute delle Lazzerole rosse.

Cherasco, 20 settembre 1834. Partito dalla Morra sono disceso nella valle e, passato il Tanaro, sono salito a Cherasco. È questa una città situata sulla punta di un pianoro formato dalle valli del Tanaro e della Stura che si riuniscono in

questo punto; quindi essa è circondata da due valli profonde che si riuniscono in una al confluente che è poco lontano da Cherasco. Dalla parte di Mezzogiorno la pianura di Cherasco si estende in piano fino a Dogliani ed è irrigata dalle acque del Tanaro prese molto in alto ove è al livello della pianura.

Sceso nella valle di Stura all'occidente ho passato questo fiume e sono salito per un'amena collina sino a Brà: è questa una città lontana 2 miglia (appena un'ora) da Cherasco e molto più animata e viva; essa è situata sul dorso del contraforte occidentale della Stura ove comincia la pianura del Piemonte. Il suo territorio è più ricco di cereali e di prati che di vino. Vi sono però ancora delle vigne che cuoprono tutto il pendio orientale sopra la Stura e il Tanaro. La parte vinifera di Brà è la collina che comincia da questa città e continua cingendo la pianura sino alle colline verso Chieri: tutto questo pendio è coperto da ambe le parti di viti.

Le uve dominanti sono il Tadone, la Costigliola (uva nera), la Lambrusca, il Dolcetto, il Nebbiolo (in picciola quantità), le due Fresie, una picciola e una grande, ambe a grani tondi.

La piana di Pollenza è tutta coperta di orti (ognuno dei quali ha una casetta bianca) che danno a quella piana un aspetto pittoresco, specialmente veduto dall'altura di Brà».

Il 21 settembre 1834 Gallesio giunse a Savigliano dove conobbe «un dotto Domenicano, padre Garibaldi del Porto Maurizio, professore di teologia nell'Università di Torino», con il quale si intrattenne su alcuni aspetti dell'orografia e della geologia del Piemonte. In merito a questo incontro Gallesio riferì nel diario insieme ad alcuni cenni sull'agricoltura locale, prevalentemente rappresentata da prati e campi non arborati.

«**Verzuolo, 23 settembre 1834.** Il territorio di Verzuolo abbonda di vigneti: la maggior parte sono in collina e si dicono «vigne», ma molte si trovano ancora in piano e si dicono «alteni». Le vigne sono piantate in filari a quattro palmi di distanza da un piede all'altro e coi tralci produttori piegati a dritta e a sinistra sopra una pertica. Gli alteni sono filari di viti piantate alla distanza di otto palmi a dieci l'uno dall'altro, le quali montano sopra una traversa sostenuta da due pali piantati a croce all'altezza di sei in otto palmi dal suolo.

I vitigni più abbondanti nelle vigne sono i seguenti:

1. Neiretta: è la più coltivata perché la più produttiva ma il suo vino è debole e non resiste ai calori della state; è nero, di poca forza e forma il fondo dei vini comuni nei quali si mescolano tutte le uve ordinarie. I suoi grappoli sono più grossi che piccioli, oblonghi, appuntati, ad acini piuttosto grossi, rotondi, portati da un picciolo rossiccio nella maturità massima e di un nero-carrico velato dal solito poline dal quale però traspare. Le foglie sono piuttosto grandi, di un verde-greggio, di sotto senza lanugine.

2. Tadone: è la seconda varietà e pare il Tadone del Monferrato; il suo tralcio, di colore castano-chiaro, si distingue perché è come listato da tante lineette brune interseccate da altrettante più chiare che sono come un pò rilevate e quasi a coste; la foglia, piuttosto grande e spessa, ha la pagina inferiore morbida per la lanugine bianca che la copre; il grappolo è grosso, quasi sempre racimolato alla base ove i racimoli pendono distinti da un peduncolo lungo e flessibile che ne forma come dei grapoletti secondari, piuttosto rado, con acini tondi, grossi, neri e velati del polline bianco che gli rende indachini ma che non è così persistente come in altre uve. Il suo vino fatto separato riesce nero, denso, generoso e di durata; si suole mischiare col Nebbiolo col quale fa una lega eccellente.

3. Nebbiolo: ve ne sono tre qualità, cioè il Nebbiolo comune, il Nebbiolo

delle Langhe e il Nebbiol de Droné (Dronero). Il primo fa i grappoli grossi e piramidali, spesso racimolati, con acini piuttosto fitti, rotondo-ovati, piccioli e con un poline bianco molto tenace che gli cuopre; il secondo, detto anche Nebbiolo rosato, fa i grappoli piccioli, semplici, oblonghi, piuttosto radi, con acini rotondo-oblonghi e piccioli come nel comune ma meno neri; il terzo fa i grappoli piccioli, piuttosto serrati e con acini piccioli, tondo-ovati, di un nero coperto di un polline bianco tenacissimo. Il Nebbiolo comune, che è il più stimato, fa un vino chiaro che si conserva molto.

4. Parporio o Parpeuri⁸: è un uva particolare della provincia di Saluzzo e si distingue per la precocità della sua maturazione e che perciò si lega con il Dolcetto con cui si mischia. La sua foglia è di un verde-liscio di sopra e rugoso di sotto, a lobi molto profondi, sottile e leggera; i grappoli sono piuttosto grossi, piramidali, molto serrati, ad acini grossi, sferici, compressi alla punta, con buccia nera che traspare dal polline che la vela e che è leggerissimo; la polpa è molto dolce. Il suo vino è nero, amaro, ha del corpo ed è molto stimato ma non si conserva facilmente se non è fatto colle cure dei vini santi.

5. Pelaverga⁹: è anch'essa un'uva particolare della provincia di Saluzzo. La foglia, ritagliata, con un'ombra di lanugine di sotto, ha i piccioli rossi; i grappoli sono grossi, piramidali, ad acini grossi, rotondi, di un nero trasparente di rosso e framezzati di acini immaturi.

Il suo vino, chiaro, leggero, piccante, è grato a bersi ma non è di durata.

Vi sono diverse uve bianche fra le quali il Moscatello e la Bianchetta. Vi è pure il Moscatello nero e il Dolcetto delle Langhe che vi è stato portato dalle parti di Mondovì e vi mantiene gli stessi caratteri che lo distinguono nel suo paese originario.

I fichi di Verzuolo sono i seguenti:

1. Fico dall'Osso: è il meno abbondante e il migliore, dolcissimo e senza caustico; fa fioroni che presentano lo stesso fenomeno del ripiegamento in sé stessi come i fichi.

2. Cravero: è il fico Nero del Torinese ed è il più comune.

3. Rabicon nero: è il nostro Coasco.

4. Rabicon bianco: lo credo il Datto dei Torinesi.

5. Fiacchi.

6. Rossetti.

7. Fichi di Riviera: sono i Pissalutti.

Il castello di Verzuolo¹⁰, appartenente al cav. della Manta, ha un bosco inglese fatto di nuovo e una collezione di uve di diversi paesi. Vi ho veduto il Chasselas che somiglia al nostro Vermentino ma è meno dolce. Vi ho veduta l'uva Francese che fa i grappoli piccioli, con acini piccioli, neri e spargoli e di un gusto singolare. Il cav. della Manta mi ha fatto bere un vino di Nebbiolo e Tadone di otto anni che pareva un vino di Francia: chiaro, limpido, asciutto e spiritoso, senza l'aspro e il pizzicante che si trova nei vini del Piemonte.

Il territorio di Verzuolo, come quello di Saluzzo, partecipa di pianura e di monte. La pianura è coltivata a campi, prati e alteni, framezzati da noci, roveri, pioppi, salici, alni (ontani), olmi e gelsi. La collina, tagliata in cento sinuosità, presenta delle vigne, dei boschi cedui di castagno, qualche gelso spontaneo, degli ontani e qualche pianta di castagno domestico intorno alle vigne. Questa collina monta circa due miglia: il primo mezzo miglio è vigna circondata di piante come sopra, il resto è bosco ceduo di castagno, ontano, nocciolo, faggio. Non vi sono castagneti domestici come nelle Langhe ma vi sono nei confini delle vigne delle piante isolate che danno delle castagne per la tavola; la varietà più stimata è la



Veduta del castello di Verzuolo. (Incisione di Gonin, presso Biblioteca Civica di Cuneo)

Savatua, che è il Marrone di Cuneo; vi sono le Ternine, le Rossette, le Temporie, le Bracale, castagne grossissime che in cinque o sei fanno una libra di oncie dodici; vi è anche la Ciria ed ha lo stesso carattere di quella di Mondovì: picciola, di polpa delicata e saporitissima.

Nel giardino del sig. Giani vi ho veduto delle fragole del Piemonte e le ho riconosciute per quelle stesse che ho portato a Finale da Alessandria e che mi sono riuscite sempre sterili. Il sig. Giani mi ha spiegato il mistero: questa razza di fragole, che è il Capron di Rosier, è dioecia. cioè porta piante a fiore maschio e piante a fiore femina; le une sono necessarie alle altre per la produzione ma i giardinieri che vedono che le une producono cercano di estirpare le altre infconde e se vi riescono rendono infconde anche le prime. Fortunatamente questa operazione totale riesce difficile e le poche che restano bastano a rendere produttive le molte altre che vi sono vicine. Ora ne viene che nelle airole dei giardini ove si coltivano vi sono per lo più pochissimi maschi e chi ne prende delle piante per formare una fragolaia rischia di prendere solo delle femine; questo è ciò che deve essere succeduto a me quando presi le prime piante in Alessandria. Bisogna dunque che procuri di avere qualche maschio per ottenere la fecondità delle mie.

Il sig. Giani mi ha condotto nella sua bellissima filatura di seta: il giardino che vi è intorno è pieno di frutti, in maggior parte peri: vi ho veduti molti Martin secchi, molti Virgolosi, dei Burè bianchi, dei Burè grigi ma piccioli e somiglianti all'esterno ai peri del Duca, dei Burè d'Inghilterra che sono i peri Luisa di Finale o Beurè d'inverno. In tutti i giardini si trovano degli albicocchi in ispalliera ma non so se siano Alessandrini o Magnaghe. I persici che ho mangiato sono tutti duracini bianchi. Il sig. Giani mi ha fatto vedere dei gelsi delle Filippine che hanno foglie di grandezza quadrupla di quelle del gelso comune.

Saluzzo, 24 settembre 1834. Partito ieri sera da Verzuolo sono giunto in meno di un'ora a Saluzzo dove sono stato ospitato dal sig. Carlo Muletti, autore della storia di Saluzzo e fratello del mag.re Felice Muletti, ufficiale dello Stato Maggiore Generale, mio amico e uno dei miei collaboratori per la *Pomona*¹¹.

Ho veduto un istrumento per raccogliere le pere che somiglia alla «brocca» dei Toscani per raccogliere i fichi ma che è modificato per servire ai peri: si chiama «cuioira», da cogliere.

Partito da Saluzzo il dopopranzo del giorno 24 sono andato a Osasco ove si vede un bel castello con quattro torri in pietra tagliata a diamante¹².

A Cavour ho cominciato a trovare un'uva nuova, la Avarenga, mista al Nebbiolo e con un poco di Neiretta. È un'uva nera, a grappoli piuttosto grossi e larghi, ad acini grossi e neri, simile al Tadone.

Pinerolo, 25 settembre 1834. Il territorio di Pinerolo è della stessa natura di quello di Saluzzo. Situato ai piedi dei monti che formano la falda dell'Apenino, gode di una bella pianura dinanzi e della collina di dietro, quindi riunisce tutti i prodotti del piano e del colle. L'esposizione, e specialmente quella di Pinerolo, è quella del Mezzogiorno; le alte montagne lo difendono dal nord. La natura dei monti che lo circondano è rocciosa, mista di terra e sgorgante umidità da tutte le parti, quindi la vegetazione è più florida. La pianura, poi, è un giardino: tutte le valli che dividono gli ultimi contraforti dell'Alpe sono sgorganti di acque perenni e provvedono dei canali inesauriti che portano la ricchezza in molte miglia d'intorno.

In Pinerolo i vini migliori si fanno alla pianura, alle vicinanze della città e specialmente nella regione detta di S. Luigi. Quelli della collina sono più amabili ma più grassi, meno spiritosi e di meno durata.

Quest'anomalia è spiegata dalla natura delle uve che si coltivano nei due luoghi. Nella pianura vi regnano il Nebbiolo e l'Avarengo e nella collina il Neiretto, l'Avanà, la Lambrusca, la Brumesta e la Scarlatina che fa grappoli grossi, piramidali, ad acini ovali e somiglia alla Barbera. Il Nebbiolo e l'Avarengo prosperano più in pianura in primo luogo perché alla collina falliscono più facilmente alla fioritura e poi perché nella pianura sono portati alla maturità dalla rugiada che manca in collina ove dominano i venti che asciugano le viti.

Il Nebbiolo somiglia a quello di Barolo. I grappoli sono lunghi, cilindrici, piccioli, quasi sempre semplici, non serrati ma non spargoli, ad acini rotondi, piuttosto piccioli, di un nero-chiaro, qualche volta trasparente di rosso. Il suo vino è più chiaro di ogni altro, generoso e di durata.

L'Avarengo è un'uva nera a grappoli alati, ineguali, piuttosto larghi che lunghi, più grossi di quelli del Nebbiolo, più fitti che spargoli, cogli acini grossi, tondi, più neri di quelli del Nebbiolo ma meno delle altre uve. Il vino è chiaro, robusto e di durata.

Queste due uve si uniscono per fare i vini fini e sono le più stimate.

Il Neiretto, che è il dominante nelle colline, ha molta parte colorante e fa i vini nerissimi ma ha poco zucchero.

Il sistema della tenuta delle viti è eguale nella bassa collina come nella pianura, cioè è dappertutto tenuto ad alteno, mentre nell'alta collina è a spaliera. L'alteno è un gruppo di tre a quattro viti che sono piegate sopra un aparato legnoso costruito nel modo seguente: si piantano due pali dell'altezza di cinque a sette metri e si piantano in modo che si incrocino all'altezza di uno a tre palmi dal suolo. A sei palmi si legano i due pali divergenti a dritta e a sinistra con una pertica orizzontale che forma il giogo che deve reggere la vite e che è chiamato «balestrera». Sopra alla balestrera si pongono a diversi intervalli due a tre altre

pertichette o un ramo secco pendente a traverso. Così disposto l'apparato dell'albero si piegano sul giogo i tralci portatori che sono rimasti dopo la potatura, in modo che vi resti uno o due occhi indietro e si tendono verso i tralci portatori che partono dall'albero successivo in modo che formino come una pergola a due metri circa dal suolo. Le messe che partono dai primi due a quattro occhi e quelle che partono dai tralci rinnovatori si arrampicano alle traverse che legano i pali sopra del giogo e formano come una spalliera sino alla cima. Le messe poi che partono dagli occhi successivi del tralcio che si stende orizzontalmente e che portano dei grappoli, si piegano verso terra e formano il pergolato che contiene l'uva e che cuopre il terreno fra un albero e l'altro. Nei terreni ubertosi il prodotto di queste pergolette è prodigioso, cioè da 70 a 150 grappoli per pergola.

I contorni di Pinerolo sono popolati di piante fruttifere: vi sono molti peri, per la maggior parte Martin secchi e Virgolosi, due varietà fecondissime.

Vi sono molti fichi: le varietà che vi ho osservate sono: 1. Cravè nero: è il fico Nero del Torinese o il Cravè di Saluzzo. 2. Cravè bianco, che è il fico di Napoli. 3. Fico Datto di Torino o Rubicone bianco di Saluzzo.

Ho veduto una pianta di melagrano che aveva dei frutti spettacolosi e certo il doppio dei più grossi dei nostri, ma ne aveva pochi. Ho veduto delle piante di noce grossissime: una delle più belle si stimava capace di quattro sacchi di noci, pari a circa 120 libbre d'olio. Il noce a Pinerolo si innesta: ve ne sono di quelli di seme nel monte e fanno delle noci più piccole ma egualmente oleose.

Anche le quercie sono in questo paese di un prodotto considerevole. Ne ho vedute delle enormi giudicate capaci di cinque sacchi di ghianda, ma il loro prodotto non è annuale e ha sovente degli intervalli di due a tre anni di vuoto.

Il gelso è una delle piante le più coltivate; vi è quello a frutto bianco e quello a frutto nero.

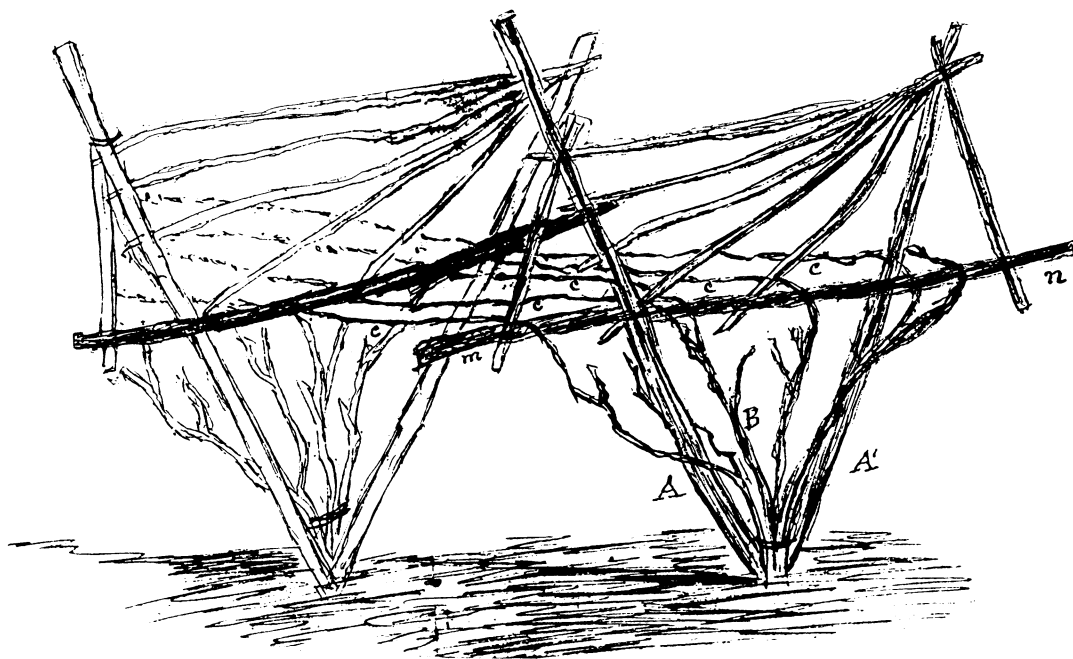
L'olivo viene anch'esso in questo territorio e ne esiste una pianta bellissima nel giardino dei Capucini da me già veduta e descritta nel mio viaggio del 1821. Mi viene assicurato che ne esistevano molti e che si faceva dell'olio. Io credo che questa coltura fosse incoraggiata anticamente dai feudatari e dagli ecclesiastici perché il commercio non ne mandava ancora con tanta facilità dai luoghi oleari.

Piovasasco, 27 settembre 1834. Lasciato Pinerolo sono andato a dormire a Piovasasco dove, nel giardino del canonico Marengo di Brà, ho veduto una pianta di fico Albo, cioè un altro fico dell'Italia meridionale in questi paesi. Il fico però più comune è sempre il fico Nero, detto generalmente Cravè; vi sono i due Coaschi e il fico dall'Osso.

In Piovasasco si cominciano a vedere le Fresie, sempre accompagnate dal Nebbiolo, dall'Avanà, dal Cravè e da altri vitigni.

Partito alle otto da Piovasasco sono andato a S. Ambrogio, dove ho pranzato. In tutta questa strada ho veduto del Nebbiolo di Alba e di Pinerolo, cioè a grappoli lunghi, sottili e ad acini piccioli, di un nero-indachino. Vi ho veduto pure molto Avarengo col nome di Mostoso, della Fresia a grappoli piccioli e spargoli e ad acini piccioli, un poco ovali.

La valle di Susa è una vallata di quindici e più miglia tutte piane, formata da due grandiosi contraforti dell'Alpe del Genovesato. Questa valle è stretta, bagnata dalla Dora. Il piano è coperto di campi e di prati con noci, gelsi, alni, salici ed altre piante. La falda del monte, che è poca, ha dei campi e delle vigne, il resto è monte scosceso e quasi perpendicolare. All'avvicinarsi di Susa invece di diventare più ameno il territorio diventa più orrido: tutto è montagna orrida,



Allevamento della vite ad aleno. A e A': pali obliqui; m-n: «balestrera». I tralci portatori sono piegati orizzontalmente

con poca coltura e roccie nude o framezzate da qualche vigna e da qualche superficie erbosa. Le vigne sono tenute a pergole basse a causa dei venti: le viti sono poste in filari e sono framezzate da pali grossi ma non più alti di otto palmi, portanti un traverso che ne fa una croce i cui bracci sostengono una pertica che si posa sui bracci successivi e forma così due pergolette sulle quali è posata la vite.

La città di Susa è situata alla sponda della Dora che la divide dal monte della Brunetta. Il territorio possiede molte vigne: al piano, tenute parte ad aleni e parte basse, piantate senza regola a tre-quattro palmi le une dalle altre e potate a uno-due palmi da terra.

Susa, 28 settembre 1834. La valle di Susa, come le valli che la circondano, sono coltivate a cereali e a prati e vi sono dei gelsi, dei salici, dei noci e degli alberi da frutto. Le falde del monte sono vigne, castagne, noci, campi e prati. Salendo più in alto ci sono castagni cedui, roveri e poi faggi, abeti e larici; sopra il dorso dei monti vi sono dei pianori coltivati a prati e, nel pendio delle grandi montagne, ci sono dei fieni che si segano d'estate e che servono di pascolo al bestiame.

Le viti del territorio di Susa sono moltissime ma le principali sono le seguenti.

La prima è l'Avanaz che forma un terzo della vigna di Susa. Si coltiva nel piano e nel monte ed è di produzione facile. Matura bene e non tardi. Il suo vino puro è raro; si mischia col Nebbiolo e col Bequetto e si ha la migliore mischia possibile.

Il Nebbiolo vi è in quantità e si mischia coll'Avanaz con cui fa buona mischia.

Il Bequetto si divide in grosso e picciolo. È un'uva che somiglia alla Fresia, ha i grappoli piccioli, lunghetti, radi, ad acini piccioli e ovali, neri e che danno molto colore al vino. Si mischia coll'Avanaz e col Nebbiolo e si crede di vino più forte e più serbativo del Nebbiolo; è fecondo e non falisce quasi mai.

La Brumesta è un'uva a grappoli rari e ad acini neri, piuttosto piccioli. È un'uva molto coltivata perché dà del colore al vino.

Il Mostou pare l'Avarengo di Pinerolo. L'ho trovato nelle sponde del lago di Avigliano sotto il nome di Mostoso e i contadini mi hanno confermato che è l'Avarengo di Pinerolo.

La Grisa è un'uva a grappoli grossissimi, ad acini grossi, tondi e rossicci e fa un vino debole; io l'ho riconosciuto pel Rosciolo di Finale.

Vi sono poi molte altre uve come: Fumain (nera); Bianca di corte (bianca); Avanaz bianca (bianca); Pignola (nera); Tadon (nera); Brumesta dura (nera); Vernaccia (nera); Moscatella (bianca e nera); Luglienga (bianca); Moscatellone (bianca); Malvasia (bianca); Erbalus (bianca); Carcaiolo (nera); Neirano (nera).

Da Susa sono passato a Chaumont (Chiamonte), in una bella valle formata in gran parte dalla Dora e che si stende per quattro miglia in mezzo a due catene di monti aridissimi, rotti in cento modi da dei contraforti irregolari e ripiegati in cento modi e coperti a intervalli da colture diverse. Tutta la valle è coperta di campi e di prati framezzati di salici e di noci con qualche albero di viti.

Le noci vi sono in tanta quantità e così belle che è detta da taluni la vallata delle noci. Ve ne sono in quantità e producono da sei a sette libbre di olio per ciascun albero. Le noci sono bianche e di guscio assai tenero. Si inestano a canello prima che gettino. Il prodotto è però soggetto alle brine.

Le vigne di Chaumont sono situate quasi tutte alla dritta e alla sinistra della Dora; le prime sono le più stimate e lo sono in proporzione che si elevano meno perché in quel fondo il calore vi è più concentrato e l'uva vi matura meglio. In ogni modo è certo che l'uva matura meglio nella parte dritta che nella parte sinistra. L'Avanaz è l'uva più abbondante del paese e passa per la migliore. Ve ne sono però molte altre e fra queste il Nebbiolo che vi matura anch'esso assai bene.

S. Ambrogio, 29 settembre 1834. Le uve di questa vallata sono le seguenti:

1. Neiretto: uva ad acini neri e ovali, simile a una picciola Barbera; deve essere la Freisa grossa.
2. Capra: altra uva somigliante alla Barbera ma ad acini ancora più grossi.
3. Avarengo.
4. Grisa: uva rossa che credo il Rosciolo di Finale.
5. Nebbiolo picciolo.
6. Fresia.
7. Femella.

Giunto la sera a Rivoli non ho trovato più uve. Il 30 mattina sono andato a Torino.

Valperga, 2 ottobre 1834. Dal castello del conte Civrone¹³.

Il territorio di Valperga è uno dei punti più deliziosi del Canavesano. I monti sono piantati a vigne miste di noci e di cereali. La pianura è divisa in prati, in campi e in alteni. I prati non solo forniscono il fieno per il bestiame delle cascine ma sostengono quello dei margari che vengono a passarvi l'inverno (sotto la parola «margarò» s'intende un uomo che possiede una mandria di vacche erranti e questa mandria si chiama «margheria»). I margari stanno nella state nelle montagne ove trovano delle eccellenti pasture e nell'inverno scendono alla pianura e sono alloggiati colle loro mandrie nelle cascine e provvisti di fieno. L'alloggio è compensato dal letame che fanno e il fieno è pagato da loro in ragione di 8 soldi al rubbo. I margari hanno per loro il latte e i vitelli e col primo fanno eccellenti butirri e formaggi. Le vacche buone vanno dalle 80 alle 90 lire.

La falda dell'Alpe dopo Rivoli continua sino a Valperga per Pianezza, paese della Fresia, Noli, Forno, Lavone, Rivara e Pertusio. Vi è il fiume chiamato Malbone, che è il confine del Canavesano. Rivara è la villeggiatura degli allievi dell'Accademia Militare.

Il castello di Valperga è situato sul pendio dei monti che formano la falda dell'Alpe sul Canavesano. Alla sua destra si spiega la continuazione dei monti che finiscono nella val di Susa e che presentano una prospettiva ridente di vigne e di alberature sens'interruzione. Alla sinistra si apre la valle di Courgniè che gira dietro Valperga e si stende sino alla cima dell'Alpe.

Il monte è coltivato a viti intersecate da noci e alberi da frutto e seminato a melica e legumi. Il piano è diviso in prati, in campi e alteni intersecati di noci, roveri e gelsi. Vi si coltivano le cereali e la melica.

Il dottor Gatta¹⁴ crede che la coltura della vite sia stata introdotta in questi paesi dai Romani, deducendo questa sua congettura dal modo di tenerla alta, come usavano i Romani, e non bassa come i Greci. Io credo che questo criterio non sia giusto.

Le uve classiche del Canavesano sono tre: il Nebbiolo canavesano e monferrino; il Neiretto di Salto; il Neiretto di San Giorgio. Altre uve subalterne portano i nomi di: Carcarain; Tadon; Dolcetto; Verdois; Grisa; Mustera; Moussan. Non vi ho veduto la Fresia che il dottor Gatta descrive e divide in quattro varietà: Fresia grossa o di Monfrà; Fresia Nebbiolo o Picotener; Fresietta di Montalto; Fresia picciola.

Il Nebbiolo si divide dai contadini in due qualità, cioè: 1. Nebbiolo canavesano; 2. Nebbiolo di Monferrato. Io non so se veramente esistano queste suddivisioni, ma avendo ben esaminato le viti mi sono convinto che hanno tutte i caratteri generali che distinguono i Nebbioli che ho veduto nel mio viaggio da Asti e Alba sino a Chaumont. In generale i Nebbioli hanno le foglie piuttosto picciole e laciniate, i grappoli oblonghi ed appuntati, gli acini piccioli, di un rotondo tendente all'ovale, di un nero-chiaro coperto di un polline bianco che gli rende indachini e danno un vino di un nero-chiaro, sciolto, asciutto e di durata.

Tali sono i caratteri generali dei Nebbioli. Seguendo però queste fisionomie coi contadini, pare che i Nebbioli siano veramente di tre qualità. Vi è il canavesano che affetta più frequentemente una forma piramidale e ha grappoli che, in generale, sembrano un poco più fitti, di acini più grossi e assai trasparenti. Il monferrino invece somiglia maggiormente ai Nebbioli del resto del Piemonte facendo i grappoli più piccioli e gli acini più opachi e più rari. Il Nebbiolino, infine, si conforma più di tutti al Nebbiolo di Barolo e delle altre colline dei contorni di Alba facendo dei grappoletti piccioli, lunghi, quasi cilindrici, ad acini rari, piccioli e di un nero-indachino che traspare pochissimo. Ma esaminati meglio gli intendenti del paese riconosco che questo Nebbiolino altro non è che il monferrino.

Il dott. Gatta riconosce una differenza costante fra le due modificazioni principali del Nebbiolo che distingue coi nomi di Nebieul masc e di Nebieul famela. I caratteri però coi quali le distingue sono così leggeri e così variabili che lasciano una grande incertezza sopra questa distinzione.

I Neiretti formano la seconda varietà del Canavesano, distinta in due sorta sotto i nomi di Neiretto di Salto e Neiretto di San Giorgio; quest'ultimo fa grappoli più spargoli e più lunghi mentre il Neiretto di Salto somiglia al Pignolo di San Colombano al punto che io non li avrei mai distinti. Il dottor Gatta ne descrive quattro varietà: 1. Neiretto gentile; 2. Neiretto di Salto; 3. Neiretto di San Giorgio; Neret. Le sue descrizioni, però, si ravvicinano in modo che non si sa se siano tali a mettere in istato l'uomo più esercitato a questi confronti a distinguerle nella vigna.



Uva Nebbiolo femmina («Nebicul famela»). (Disegno inedito a matita, in Archivio Gallezio-Piuma, Genova)

Il Carcarain, altra uva osservata a Valperga, ha la fisionomia del Berbesin della Fraschetta di Alessandria, ossia del Grignolino dell'Astiggiato. I suoi grappoli sono lunghi, ineguali, cilindrici irregolari, qualche volta composti, sempre serrati; gli acini sono piccioli, agglomerati, più forse di quelli del Pignolo, di uno scuro-rossiccio trasparente che sembra immaturo.

Il Dolcetto del Monferrato è anch'esso nel numero delle uve di Valperga ma in picciolissima quantità e senza considerazione. Io ne ho vedute alcune viti nei vigneti del conte Civrone ma i suoi grappoli erano quasi disseccati, il raspo era come secco e i racimoli si distaccavano senza che gli acini avessero raggiunta una perfezione maggiore di quelli che sono nella maturità ordinaria. Tale è pure lo stato di quest'uva in tutti gli altri paesi del Piemonte ove l'ho incontrata e dove la temperatura è più dolce di quella delle Langhe.

L'Erbalus si coltiva a Valperga ma in poca quantità perché non vi matura così bene come nelle colline che finiscono a Calosso dove prende tutta la maturità e produce i vini famosi di Baira, di La Torre, Orio e Calosso. È un'uva a grappoli serrati ed acini rotondi, fitti, di un bianco che si volge in rosso nella maturità, con una puntetta nera in cima assai pronunciata, di buccia tenera e dolce. È questa la stessa descritta dal Gatta sotto il nome (suo) di Trebbiano e conosciuta in Piemonte sotto quello di Erbalus o uva rossa.

Il Verdeis che ho veduto a Valperga non mi pare lo stesso di quello descritto dal Gatta perché fa i grappoli oblonghi, radi, ad acini rotondi, piuttosto piccioli e rossicci.

La Grisa non concorda neppure essa con quella descritta dal Gatta perché fa grappoli longhetti, a racemi spargoli, ad acini radi, quasi ovali, pendenti da un pedicello di un rosso-vinoso pienissimo che si estende fino al gambo del racimolo ma non a quello del raspo che è bianco.

La Mustera combina colla descrizione del Gatta: fa grappoli irregolari e non è di pregio.

Il Moussan è un'uva a grappoli grossi, alati, piramidali, ad acini grossi, tondi, di un nero carrico, coi pedicelli rossissimi, non serrato né spargolo. Somiglia un poco al Moscanio di Finale, ma il suo vino è poco stimato.

Il Neretto bianco è un'uva ad acini ovali che somiglia totalmente alla Claretta di Nizza. È rarissimo e poco conosciuto; non lo credo il Nebbiolo bianco descritto dal Gatta perché questo ha gli acini tondi.

Pianezza, 9 ottobre 1834. Nel castello del marchese Lascaris di Ventimiglia. Il contado d'Alba contiene il Nebbiolo, il Tadone e il Balao, ma vi si trovano ancora delle Lambrusche e qualche Fresia e un'altra uva nera detta Scotoirola.

Il Nebbiolo domina a Castelnataldo, Cornelian, Monticello, Castagnito e, di là dal Tanaro, Guappolo, Barbaresco, Alba, Fresio, Diano, Castiglione Tinella, Barolo, la Morra e Canelli. I Baroli di Barbaresco e Castelnataldo sono i più stimati ma quei di Canelli sono più presto maturi e durano meno.

I Tadoni si mischiano col Nebbiolo in quasi tutti questi paesi, ma non dappertutto, col nome di Tadone, essendo in alcuni luoghi detti Nerelli o Neirani.

A Savigliano si cominciano a trovare i Neiretti i quali somigliano alle Lambrusche e vi si preferiscono al Nebbiolo perché maturano più facilmente.

Le Fresie cominciano a Rivoli, si rendono le più dominanti a Pianezza e sono quasi esclusive nella collina di Torino sino al di là di Chieri; si pretende che ve ne siano di due qualità, l'una più grossa, l'altra più picciola. I caratteri della Fresia sono i seguenti: grappolo piuttosto picciolo, ad acini radi, un tantino ovati, col peduncolo dei grappoli longo e sottile. Esse somigliano molto al Nebbiolo picciolo nella forma del grappolo e ne differiscono, ma leggermente, negli acini che sono un poco più piccioli e meno rotondi e di un nero più carrico. Il vino della Fresia è più crudo e più forte del Nebbiolo ma dura di più, cioè fino a 10-15 anni.

Le altre uve di Pianezza si riducono al Giamelotto, il cui vino risulta più grosso e meno acido di quello della Fresia ma inferiore a quello del Nebbiolo.

Il Balou è un'uva che si coltiva di preferenza nelle colline della provincia di Alba, al di qua del Tanaro, come Vezza, Canale, Montaldo Roero e Montè, da dove è portato a Torino per uva da frutta. È da Montaldo specialmente che si manda a Torino assieme alla Barbarossa e alla Erbaluss e altre uve bianche che si conservano sopra delle tavole tra felci. Il vino di Balou è dolce ma senza forza e perciò la sua uva è tenuta più per frutta che per vino.

Masino, 13 ottobre 1834. La collina di Masino è situata nella valle di Scrivia fra i due bacini formati a occidente dalla Dora Baltea e a oriente dal lago di Piverone. A prima vista essa pare una elevazione isolata che non lega colla falda dell'Alpe ma se si esamina bene si vede che la valle della Baltea altro non è che un incavamento formato da questo fiume il quale si è aperta un'uscita per gettarsi nel Po e ha divisa la falda in due. Dalla parte di oriente la catena di Masino si lega alla Serra per le elevazioni insensibili che chiudono le acque del lago di Piverone. La Serra è un contraforte gigantesco che parte da Ivrea e corre quasi diretto e senza ineguaglianze sino nella pianura. Il terreno di queste colline è tutto terreno di alluvione, cioè un misto di terra e di ciottoli che si vede formato dalle acque. È da credere che questo terreno, a principio quasi piano, sia stato poi solcato dalle correnti le quali in questo modo hanno formato le valli lasciando le divisioni che sono le attuali colline. Tutti questi poggi sono piantati a viti, framezzate da castagni, noci, roveri e altre piante.

Nel giardino del castello di Masino¹⁵ ho veduti moltissimi ulivi, tutti di una

sola varietà. Il ramo è un poco pendolo, ma meno della Tagliasca, la foglia un poco più picciola, il frutto un poco più grosso di quello della Tagliasca e forse uguale a quello della Colombara, con una punta in cima che si torce un pochino come si vede in alcune Pignole. Queste piante avevano moltissimi frutti, ma erano tutti mangiati e corrosi dal verme che era già cangiato in mosca.

Anche alla Torre ho veduto un ulivo ma era stato così tagliato e ritagliato per i danni del gelo che non aveva che delle messe povere e curte. Quelli di Masino, invece, erano floridi e intatti.

Torre di Bairo, 14 ottobre 1834. La Torre di Bairo¹⁶ è uno dei bei castelli che cuoprono la prolungazione montuosa della falda dell'Alpe che finisce a Calosso. Questa bella collina contiene i paesi di Castellamonte Bairo, la Torre di Bairo, Agliè, San Giorgio e Calosso; essa è piantata a vigne tenute parte a pergola e parte a filagni. I vitigni dominanti sono Erbaluss, Nebbiolo, Neretto fitto. L'Erbaluss che ho veduto in questi posti è bianca e poca se ne vede ambrata totalmente come quella della piazza di Torino che pare venga dall'Astiggiano ove forse matura maglio. Il Nebbiolo e il Neiretto formano il materiale dei vini neri, i quali sono generosi e limpidi ma aspri. Quando si fanno di solo Nebbiolo riescono più chiari e più morbidi».

Il diario di questo viaggio si arresta alla metà di ottobre del 1834. Non è dato di sapere quanto a lungo Gallesio si trattenne ancora in Piemonte e quale itinerario seguì per ritornare a Finale. Nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova sono peraltro conservate quattro pagine del diario nelle quali sono elencate le «relazioni fatte o ripetute» nel corso di questo viaggio in Piemonte e sono altresì riportati alcuni appunti quali:

«Ho ricevuto dal Prof. Giani di Saluzzo un cestello di piante di fragola dioecie nel quale si crede vi siano degli individui maschi e delle femmine e le porto meco a Finale.

Per decidere la gran questione che si fa in Piemonte sul vino di Fresia, me ne sono procurate alcune bottiglie che porto meco in Finale.

Il conte Civrone mi ha mandato due piantine di melagrano della collina di Torino.

Il sig. Bonefous mi ha fatto conoscere un negoziante francese stabilito a Torino, denominato L. Adart, il quale lavora a fare dei vini alla francese colle uve piemontesi. Egli è andato a fare delle esperienze a Pinerolo in casa del sig. Palliotti: bisognerà informarsi come sono riuscite».

Note

¹ In una nota Gallesio riferisce che vini della Fraschetta prodotti nel 1819 furono spediti a Filadelfia dove giunsero nel giugno del 1820; rispediti a Canton nel settembre del 1821 furono rinviati a Filadelfia dove giunsero nel luglio 1822, quindi in Piemonte nel settembre dello stesso anno. Dopo un viaggio per mare di circa 32.000 miglia, questi vini furono presentati dal marchese Lascaris di Ventimiglia alla Società Agraria per dimostrare la loro eccezionale serbevolezza e resistenza ai trasporti.

² Grandioso castello a pianta quadrata con torrioni circolari agli angoli e dotato di un ampio parco. Esso risale ai secoli XIV-XV ma, nel secolo scorso, fu sostanzialmente rimaneggiato nell'attuale aspetto goticheggiante. Oggi è di proprietà comunale.

³ Il castello di S. Martino, oggi di proprietà della marchesa Antonietta San Germano di San Martino, è un grandioso palazzo degli inizi del XVIII secolo. Circondato da un ampio parco, ha sale riccamente decorate e una importante biblioteca.

⁴ Il Palazzo Reale di Govone, eretto nella seconda metà del XVII secolo sulle rovine dell'antico castello con un carattere scenografico accentuato dalle scalinate e dalle sculture barocche fortemente aggettanti, fu ceduto nel 1814 da Carlo Felice di Savoia al marchese Carlo Emanuele Alfieri di Sostegno. Attualmente è di proprietà comunale.

⁵ Il nome di questo paese non figura nel testo.

⁶ Una leggenda vuole che nei sotterranei di questo castello sia tuttora nascosto un tesoro di inestimabile valore difeso da due fantasmi che impediscono a chiunque di impossessarsene.

⁷ Il fisico-acustico Ernst Florenz Friedrich Chladni (1756-1827), autore di studi sulla natura dei suoni, inventò due strumenti musicali: una armonica a tubi di vetro (*Euphon*) e il *Clavicylinder*, di forma simile a un pianoforte da tavolo ma formato da un cilindro di cristallo messo in rotazione per mezzo di un pedale e da una serie di barrette metalliche ricoperte di stoffa alla loro estremità libera, a contatto con la superficie esterna del cilindro in modo da potere vibrare con la rotazione di questo e generare suoni (Cfr. Chladni E. F. F., *Beiträge zur praktischen Akustik und zur Lehre von Instrumentenbau*, Leipzig, 1821). Lo strumento, concepito nel 1799 e perfezionato nel 1814, aveva una voce assai gradevole ed ebbe perciò un grande successo iniziale ma poi, soprattutto a causa della breve durata dei suoni, trovò un limitato impiego e fu abbandonato.

⁸ Parporio: uva Puerperio, simile al Neretto di Saluzzo.

⁹ Pelaverga: vitigno già segnalato nel XVIII secolo da Nuvolone (*Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore per fare i vini*, in Calendario della Reale Società Agraria di Torino, 1798) e recentemente riscoperto e in espansione. Se ne conoscono tre tipi: quello di Pagno, detto anche Carì, quello di Verduno e quello del Canavese, detto anche Pelavert (Mannini F., Oberto P. et alii, *Ricerche ampelografiche sui vitigni Pelaverga e Carè: un complesso caso di sinonimie ed omonimie*, Quaderni Vitic. Enol., Univ. Torino, 1991).

¹⁰ Il castello di Verzuolo, costruito nel XIV secolo dal marchese di Saluzzo Federico II sulle rovine di uno più antico, è un edificio a pianta quadrata, con quattro torri, due delle quali circolari. Nel 1915 il castello subì gravi danni per il cedimento del terreno e il conseguente crollo di due torri e dell'ala fra esse compresa. Ingenti interventi di restauro sono stati attuati dall'attuale proprietario conte Ademaro Barbiellini Amidei.

¹¹ Felice Muletti dipinse per la *Pomona Italiana* varie uve rimaste inedite: Cannonau, Negrau, Pelaverga, Puerperio di Saluzzo; insieme ad un altro ufficiale di nome Gardel disegnò anche un abbozzo dell'uva Barbera, poi completato e perfezionato da Domenico Del Pino.

¹² Grandioso castello del secolo XIV, a pianta quadrata con torri angolari. È circondato da un vasto parco. L'attuale proprietario è il conte Cacherano d'Osasco.

¹³ Eretto intorno al 1000 dal conte di Piombia, padre di re Arduino d'Ivrea, questo castello è affiancato da un secondo edificio turrato, considerato un castello a sé stante, e, oltre, da un bel palazzo neoclassico appartenuto ai Coardi di Carpeneto e ora occupato da un pensionato per anziani gestito dalle Figlie della Sapienza.

¹⁴ Lorenzo Franco Gatta: cfr. nota 14, p. 349.

¹⁵ Imponente edificio eretto nell'XI secolo su di una collina che fronteggia la lunga serra d'Ivrea, divenne, nel XV secolo, di proprietà della famiglia Masino, presunta discendente di re Arduino le cui spoglie riposano nella cappella del castello. Nel XVI secolo l'edificio iniziò la sua radicale trasformazione da fortezza a residenza di rappresentanza impreziosita dagli ampliamenti del parco voluti nel XIX secolo dalla contessa Eufrosia Valperga di Masino. Dal 1988 è di proprietà del FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano).

¹⁶ Dell'antico castello rimane oggi solo la caratteristica torre rossa.

19. Viaggi nella Liguria di Ponente (1836; 1837; 1838)

Nel novembre 1836 Gallezio fu avvertito dal dottor Agostino Sasso, conservatore del museo dell'Università di Genova, che il 10 ottobre un violento fortunale aveva stroncato un'altissima palma che esisteva da secoli nel giardino della chiesa parrocchiale di Ceriale, presso Savona. Il 10 dicembre 1836 Gallezio si recò in questa località e stilò poi questo minuzioso rapporto sul sopralluogo che aveva effettuato:

«Il pezzo caduto, già diviso dai paesani, era stato misurato dal dottor Sasso che l'aveva trovato di palmi 40 circa dal punto della rottura sino a quello ove cominciavano le foglie. Egli aveva contato 266 giri di foglie, ossia cicatrici degli ordini di foglie che aveva perdute e, calcolando che la palma aumenti ogni anno di un giro di foglie, si dava a quel pezzo di pianta una vita di 266 anni. Io ho contato i giri di uno dei pezzi che sono restati e ho creduto trovarne da 5 a 7 per palmo. Dietro questo dato la parte caduta, misurata in palmi 40 o metri 10, avrebbe avuto 243 giri di foglie, e perciò anni 243. Restava a misurarsi la parte che era ancora in piedi; essa però presentava un ceppo così singolare che meritava di essere conservata; quindi io ne feci richiesta al parroco il quale me la cedette e io gli diedi la limosina di una Messa per l'anima di colui che l'aveva piantata.

Mi accinsi dunque a farla levare dal luogo con una parte del ciuffo sotterraneo, ossia con un giro di radici. Il ceppo di questa magnifica palma formava una massa conica dal giro, a fior di terra, di palmi 16 e di palmi 7 all'altezza ove cominciavano le cicatrici delle foglie. Tutto questo ceppo era coperto da un intreccio di radichette secche, cilindriche, della grossezza in generale di una penna da scrivere ed era attaccato da un lato ad un altro ceppo mezzo incavato in un muro, il quale si suddivideva in due e che, se fosse stato scoperto nella sua totalità, si sarebbe forse trovato più grosso di questo. Pare in origine che i tre ceppi provenissero tutti da un seme solo e, di fatto, uno dei due che restano è finito da un terzo fusto reciso o rotto forse da secoli e l'altro è sormontato da un fusto giovane che s'innalza ancora poco e che pare un pollone uscito da una protuberanza del ceppo madre. L'altezza di questo resto di pianta dal fior di terra era di palmi 36, ossia di metri nove, cioè un quarto in ceppo e tre quarti in fusto. Calcolando la vita dell'albero sopra i dati già adottati e dando al fusto sei giri di foglie per palmo, i primi 27 che aveva supponevano 160 nodi, perciò 160 anni, i quali, uniti ai 266 della parte caduta darebbero a questa palma una vita di anni 426; resterebbero da aggiungere gli anni del ceppo, i quali non si possono calcolare, a meno che non si potessero scoprire i giri concentrici dei suoi strati legnosi: essi però non possono suppersi minori di 60 a 100 anni, ciò che porterebbe la vita di questa palma a più di 500 anni.

Premuroso di conservare un monumento di vegetazione così curioso per noi e nello stesso tempo di conoscere la natura di questo legno e l'economia della sua radicazione, io ne intrapresi lo sradicamento. Quattro uomini vi furono impiegati, muniti di scuri di diversa grossezza, di zappe, di picchi, di sgorbie e di altri instrumenti e, con tanti sforzi, vi impiegarono due giorni interi.

La parte sotterranea si slargava con intreccio fittissimo di radichette cilindriche della grossezza di uno spago, composte da una fibra flessibile e floscia. A forza di colpi di scure e di sgorbia si riuscì a separarla dal ceppo-madre e a dividerla dal corpo radicale sotterraneo e, ridotta in questo stato, vi si attaccò una carucola con delle forti funi alla cima di quelle con le quali si tirano a terra i bastimenti, e sei marinari ben pratici con questo mezzo, tirando le corde riuscirono ad abbatterla».

Il trasporto di questo ingombrante cimelio a Finale avvenne il 20 luglio 1837 con la collaborazione dell' architetto Vallega di Loano e di un carrettiere di Varazzi. L'enorme ceppo fu caricato sul pianale di un carro e, dopo molte ore, giunse a Finale dove fu scaricato nel portico di casa Gallesio e qui conservato «per monumento». Alla morte di Gallesio questo ceppo fu donato, per disposizione testamentaria, all'Accademia delle Scienze di Torino, insieme al manoscritto del Giornale di Agricoltura e dei Viaggi.

Nell'aprile del 1838 Gallesio effettuò un altro sopralluogo nella Riviera di Ponente per osservare le palme coltivate lungo il litorale e completare lo specifico articolo destinato alla «parte scientifica» della Pomona Italiana¹. Le note che seguono provengono in parte dal diario conservato a Torino e in parte dal Gallesio's Ms. 3 di Dumbarton Oaks, intitolato appunto «viaggio alla Bordighera».

«Partito il giorno 17 da Finale sono andato a dormire a Porto Maurizio in casa di mio cugino Aquaroni. Il giorno seguente sono andato a dormire alla Bordighera in casa del sig. Franco Moreno. Nella giornata del 19 ho visitato le palme del territorio e ho raccolto tutte le cognizioni di cui avevo bisogno e sono ripartito il giorno seguente per Porto Maurizio. Mi sono fermato alcune ore a San Remo dove ho ammirato quattro superbe piante provenienti da un ceppo solo nel giardino del marchese Borea. Il giorno 21 mi sono fermato a Porto Maurizio e il giorno seguente sono tornato a Finale.

A San Remo resta la famiglia privilegiata che gode in Roma la privativa di fornire le chiese di quella metropoli. Si pretende che questo privilegio provenga da un navigante di San Remo il quale, trovandosi presente all'inalzamento della guglia di piazza S. Pietro sotto Sisto Quinto e vedendo che non mancavano che poche linee a farla posare sulla sua base, gridò: «dategli dell'acqua»; ciò fu eseguito dall'architetto Fontana ed ebbe il suo effetto perché le corde bagnate, asciugandosi, si restrinsero e trassero la guglia al suo posto.

Ma il luogo ove la palma è coltivata in grande nella Riviera ligure è la Bordighera dove le palme sono considerate come un oggetto di prodotto agricolo interessante e se ne vedono dei boschetti interi; ve ne sono poi in quantità sparse qua e là e miste con limoni e ulivi. In questo dintorno ne esistono in grandissimo numero delle antichissime di cui non si conosce l'età, ma ve ne è pure una quantità seminate modernamente e se ne seminano sempre. La loro trapiantazione è pericolosa ma riesce mediante delle precauzioni, la principale delle quali consiste nel levarle con pane di terra assai grande da non lasciare scoperta alcuna radice. La moltiplicazione per pollone non è in uso e si dice che, provata, non abbia avuto riuscita. Così la palma si moltiplica solo di seme e si hanno però delle piante i di cui frutti variano all'infinito e nelle dimensioni dello spadice come in quelle del dattero.

La Bordighera mi ha interessato per i suoi superbi oliveti dove ho vedute delle piante enormi, ma più ancora per i suoi palmeti. Fatto un calcolo col sig. Moreno ne è risultato che vi esistono più di settemila palme dattilifere, le quali, nello scorso anno, hanno dato un prodotto in foglie per gli Ebrei e per i Catolici di circa ventimila franchi.



Veduta di San Remo (acquerello di Anne de l'Epinois, presso l'Istituto Int. di Studi Liguri, Bordighera)



Veduta della Bordighera (acquerello di André de l'Epinois, presso l'Istituto Int. di Studi Liguri, Bordighera)

Due sono gli usi delle foglie di questa pianta: il primo, ad uso degli Ebrei in occasione della festa dei Tabernacoli che viene celebrata a settembre; il secondo «alla Romana», ad uso della Chiesa cattolica per la Domenica delle Palme.

Le prime si tagliano in diverse epoche secondo la distanza dei paesi che le introducono, cioè dalla metà di luglio sino alla metà di settembre. Le foglie devono essere impennate, cioè ristrette a fascetto e serrate, con la punta ottusa, e devono giungere al loro destino in un certo stato di freschezza. A quest'oggetto si mettono in casse divise in strati e fasciate di carta e si spediscono da Genova o per vettura ordinaria o per diligenza in Germania e precisamente in Polonia e negli altri paesi ove sono gli Ebrei come a Livorno o a Torino. In questi paesi se ne mandano ancora delle secche che sono gli scarti di quelle «alla Romana», e queste pure per gli Ebrei poveri o per i paesi ove non possono giungere fresche. Il loro prezzo varia secondo le circostanze e specialmente secondo l'abbondanza o la mancanza dei cedri che devono accampagnarle e che si spediscono contemporaneamente.

Le palme «alla Romana» si legano per la metà di luglio e si tagliano in gennaio o febbraio e si spediscono in tutta Italia. Quelle che vanno a Roma passano per l'intermedio della famiglia Brisca che gode la privativa di questa provvista. Sotto il regime francese, quando il Papa non era a Roma, quattordici fasci di palme furono mandati in questa città anche da altri negozianti, ma il Brisca ricorse al Maestro del Sacro Palazzo ed ottenne la continuazione del suo privilegio, sicché quelle palme furono sequestrate e gettate nel Tevere.

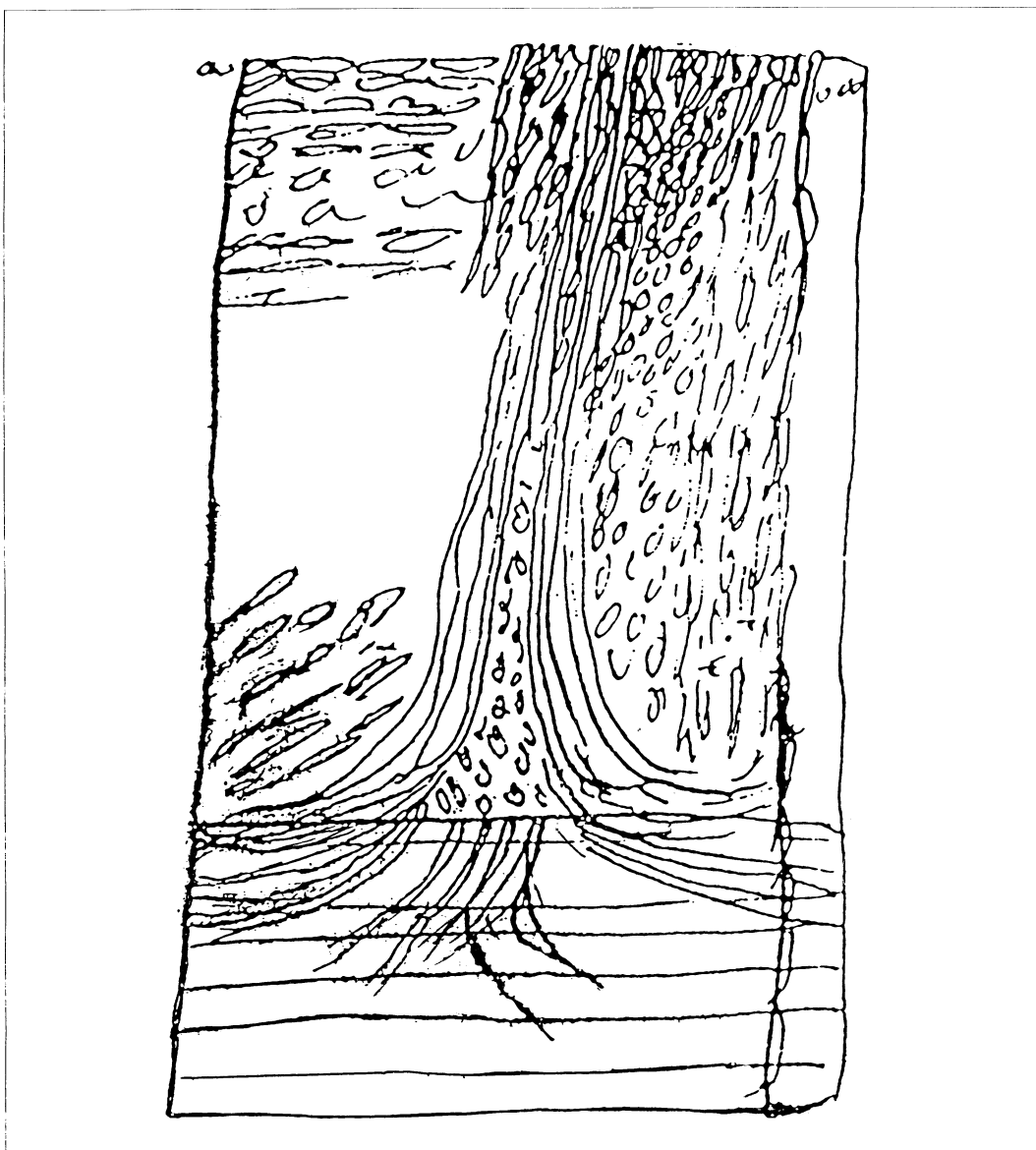
Alla Bordighera le palme si coltivano nei luoghi più ubertosi e più umidi e ve ne sono dei giardini pieni. Quando una pianta invecchia è soggetta ad essere abbattuta dal vento e allora si veste di molti polloni che la rimpiazzano; ma anche senza la caduta del fusto principale si producono dei polloni nel ceppo i quali crescono intorno al primo e s'inalzano seco in piante bellissime.

Una differenza sensibile delle palme della Liguria riguarda la corona² ed è dovuta allo spoglio che la coltura fa ogni due anni di una quantità di foglie per il commercio; è stato infatti riconosciuto che le piante sottoposte a questa pratica presentano una testa più meschina, nel mentre che la corona è ricca e fogliuta in quelle alle quali non si levano le foglie.

La palma destinata a dare delle foglie al commercio è legata alla primavera. Questa operazione consiste a rialzare tutte le foglie verdi e riunirle in un fascio che abbraccia e cuopre il germoglio. Con questa operazione le foglie nuove che si aprono in quella primavera hanno una crescita più lenta e si mantengono bianche e tenere e così adattate a fornire i palmizi³ per uso della Chiesa cattolica e per gli Ebrei. Si slega nell'anno seguente, e allora si recidono i giri esteriori di foglie usciti in quell'anno e si lasciano solo i più interni ai quali è dato di rimettere la pianta nel suo stato di vegetazione naturale. Esse si aprono, crescono, inverdiscono, e danno luogo a quelle che vi si sviluppano preparandosi all'anno seguente. È provato che se l'operazione si facesse ogni anno la pianta perirebbe.

La vendita delle foglie è regolata da una Commissione come quella dei limoni: quando giunge la stagione del taglio, la Commissione, che è nominata dal Consiglio Comunale, mette all'incanto la raccolta che è aggiudicata al migliore offerente che le fa tagliare a sue spese e le paga alla Commissione medesima che ne distribuisce l'importo ai rispettivi proprietari. Nel 1838 il raccolto «alla Romana» è stato buono, pari a 350 fasci; il raccolto agli Ebrei è stato di 80 fasci, pari a 4.600 palmizi.

Sarebbe interessante sapere se il numero di foglie che si producono nell'anno della sfasciatura è uguale a quello che sorte nell'anno in cui non è soggetta a questo



Disegno schematico delle radici della Palma dattilifera (Dumbarton Oaks ms. 9). In nota Gallesio si pose il quesito sulla sede anatomica da cui dette radici traessero origine

stato di violenza e sarebbe interessante pure a vedersi se il numero di giri che forma la pianta fasciata eguaglia quello delle piante che non si assoggettano a questa pratica.

Ogni foglia ha una vita propria e questa consiste nel tempo che passa fra il suo primo formarsi e il suo disseccamento. È difficile il conoscere quanti anni ponga un germoglio dal momento in cui nasce all'interno dell'albero all'epoca in cui comincia a scuoprirsi dall'occhio, ma non deve essere difficile il determinare quanti anni passino dall'epoca in cui sboccia in germoglio visibile a quella in cui, cangiato in foglia vecchia, dissecca e muore. Se si potesse determinare con una certa approssimazione la vita di ogni foglia, si potrebbe determinare in quanto

tempo si compisca un giro e così quanto tempo metta la pianta a formare il suo diametro e fissarlo per sempre: è questo uno dei problemi i più difficili a sciogliersi nella storia naturale di quest'albero. È certo che, prima di crescere in altezza, la palma compisce il diametro del suo tronco; dopo che questo è stato fissato i nuovi giri si innalzano a spira l'uno sull'altro e si elevano in tronco, ma questo non ingrossa più e la sua vegetazione non serve che a innalzarlo e a renderlo fruttifero.

I coltivatori di Bordighera fanno dei semenzaj con datili di Barberia che si seminano in aprile e nascono in giugno; queste piante si lasciano al posto o si trapiantano in semenzaj e ciò riesce mediante un poco di cura.

Alla Bordighera non si usa moltiplicare le palme per pollone. Ciò nonostante si può dire che una gran parte delle palme della Bordighera sono polloni usciti a fior di terra da ceppi antichi che hanno perduto la pianta principale; difatti essi danno detti palmizi in tre a quattro anni, nel mentre che non se ne raccolgono in quelle da seme che all'età di dieci a dodici anni.

Molte sono le piante che producono frutto, ma gli spadici non sono tutti della medesima forma. Gli spadici escono fra un ordine e l'altro delle foglie in marzo; la spata si apre in giugno e matura un anno dopo in settembre.

La palma vegeta tutto l'anno; alla primavera prova lo slancio di vegetazione, generale in tutte le piante, ma lo sviluppo è sensibile solo lungo la state, quando le foglie crescono più in quindici giorni che nel resto dell'anno».

Il diario del viaggio alla Bordighera prosegue registrando una serie di osservazioni e di notizie epistolari relative al modo di vegetare e di accrescersi della palma, alla formazione dei polloni e delle radici, in particolare nelle piante vecchie. Il diario tratta anche di due malattie della palma e cioè della carie e del riscaldamento.

Note

¹ Nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova sono conservati altri manoscritti relativi alla fisiologia e alla coltivazione della palma dattilifera, oltre ad alcuni disegni in parte inediti.

² Corona: il termine indica la regione, alla sommità del fusto delle palme, dove le foglie sono inserite apparentemente alla stessa altezza.

³ Palmizi: in questo caso si devono intendere le foglie di palma recise.

20. Viaggio in Toscana e nello Stato Pontificio (1839)

È questa l'ultima parte del Giornale dei viaggi di Giorgio Gallesio. Essa comincia a Firenze nel giugno 1839, scandisce itinerari già noti in Romagna e in Emilia, per terminare, nel settembre 1839, nuovamente in Toscana, poco prima che a Pisa si tenesse il primo congresso degli Studiosi Italiani al quale Gallesio partecipò attivamente presentando una memoria sugli innesti.

L'originale di questa parte del diario è conservata tra i Gallesio's Manuscripts di Dumbarton Oaks; la successione degli inserti (7; 30; 31; 38; 39; 42; 43; 44; 45 e 48) è casuale; il testo, riordinato cronologicamente, è il seguente:

«**Firenze, 1 giugno 1839.** Le ciliegie sono in abbondanza sulla piazza; già sulla metà di maggio se ne vedeva qualche panierino, ma erano Grafioncini piccioli, salvatici, di pessima qualità. Sul finire del mese sono comparse le Aquaiole rosse, poi le Aquaiole nere, poi le Lustrine rosse, poi le Turche o Tenerine nere. Ora vi sono i Graffioni rossi. I Graffioni neri, ossia le ciliegie Napoletane, non maturano ancora.

Le Aquaiole sono le Aquaiole del Genovesato e ve ne sono di cento dimensioni ma a prezzi a poco rispetto alle nostre. Le Lustrine rosse sono le nostre Biancare. Le Turche o Tenerine sono ciliegie a polpa tenera come le Biancare ma di colore nero: sono una varietà di Aquaiole nere più grosse delle nostre e di un nero più carico. I Graffioni rossi sono come i nostri. Le Amarene e le Visciole non compariscono ancora e mi dicono sono rarissime: di fatto nei caffè non si conoscono i gelati e le bibite di amarena e le ciliegie all'aquavite sono Graffioni.

Firenze, 15 giugno 1839. Le ciliegie continuano a cuoprire le piazze e i mercati. Ve ne sono di molte gradazioni di forme e di colori, cominciando dalle gialle e poi dalle biancognole sfumate di rosso sino alle nere che chiamano ciliegie Turche. Non si vedono però ancora le Amarene.

Cominciano le albicocche: ve ne sono delle bianche primaticcie a mandorla amara e delle bianche a mandorla dolce; le prime sono più sugose. Le più abbondanti sono le albicocche di Germania, da alcuni dette Maliache, nome che corrisponde a Magnaghe dei Lombardi e ad Armeniache dei Latini. Ve ne sono di molte varietà, cominciando dalle Magnaghe ordinarie, ossia dalle albicocche a polpa gialla e a buccia punteggiata di rosso, sino a quelle più gialle ancora di polpa e di buccia e senza rosso, ossia alle vere Maliache o Albicocche-pesche dei Francesi. Nella prima classe ci sono i nostri Giorgioni e i Strozzacristiani, ossia le gialle grosse a polpa asciutta e le piccole ordinarie e vi sono le Magnaghe dei Lombardi di diversa grossezza ma tutte oblunghe e a polpa asciutta e caustica. Le seconde comprendono le albicocche a polpa e a buccia gialla col sugo senza caustico e col gusto di melone, e sono le vere Abricot-pêches dei Francesi e le albicocche di Germania dei Toscani. Io le distinguerò col nome di Maliache, ossia Armeniache.



Veduta pittoresca del fiume Arno e della città di Firenze dalle pendici di San Miniato

Sono queste le frutta dei mercati ma le albicocche non vi compaiono in tanta abbondanza come le ciliegie e in generale vi sono immature. La piazza offre pure molte fragole, ma le più abbondanti sono le grosse che somigliano alla fragola Ananassa ma sono un poco diverse.

Firenze, 1 luglio 1839. Dopo un maggio freddo e piovoso si è mostrato un giugno infocato. Comincio a vedere sulla piazza qualche Marasca o Amarena detta Visciolina. Ve ne sono delle piccole acide e delle più grosse con poco acido ma non vi trovo ancora dei Viscioloni: essi sono rari nel Fiorentino ma dicesi siano abbondanti nel Senese».

Il 7 luglio Gallesio presentò all'Accademia dei Georgofili la memoria «Riflessioni sulle uve e sui vini italiani, e più specialmente di quelli della Toscana»: una nota di dodici pagine, il cui manoscritto è conservato nell'archivio dell' Accademia stessa¹.

«**Firenze, 16 luglio 1839.** La piazza comincia a farsi ricca di frutti. Le ciliegie prime e seconde sono finite ma vi sono ancora in abbondanza i Graffioni neri che alcuni chiamano ciliegie Napoletane, altri Turchie e altri Corniòle. Le Visciole non compariscono ancora ma è perché in questo territorio sono rarissime.

Le albicocche bianche sono finite e ve ne sono comparse poche, ma vi è una quantità infinita di gialle di tutte le grossezze e con una gradazione grande di colore, cominciando dal giallo-puro che è quello delle Albicocche-pesche o di Germania, passando al giallo picchiettato di rosso come le Magnaghe dei Lombardi e terminando con le gialle a grosse macchie rosse. I Fiorentini le chiamano tutte albicocche di Germania, alcuni albicocche Moscadelle: esse sono mediocri; le grosse sono sugose e le altre più o meno secondo la qualità ma alcune sono di gusto caustico come i nostri Giorgioni, altre a gusto aquoso o morbido come le Albicocche-pesche.

Cominciano ad apparire le pere ma tutte mediocri; non vi ho veduto le Moscatelline ma delle Moscadelle diverse, tutte picciole e di poco sugo; così molte altre del genere di quelle che noi chiamiamo di S. Giovanni, ma tutte cattive: vi danno diversissimi nomi ma vaghi e incerti come pere Strette, pere Moscate, pere Pipe, ecc.

I fioroni cominciano pure: io non ho ancora veduto che di una sola qualità del cosiddetto Portoghese, già figurato nella *Pomona*, ma generalmente più piccioli perché quello era un campione scelto fra i più grossi. Sono la stessa cosa dei Mattei di Genova, ove sono abbondantissimi. Mi dicono che ve ne sia una qualità di grossissimi detti Fioroni dell'Elba, ma in piazza non compaiono ancora.

Firenze, 22 luglio 1839. Il caldo continua e non si regge. I frutti sulla piazza sono: 1). Ciliegie Turche, ossia Graffioni neri bellissimi e dolcissimi che da quasi un mese cuoprono il mercato; 2). Albicocche gialle, ma piccole; le belle dette di Germania e le Magnaghe, ossia gialle medie, sono finite; 3). Fichi-fiori di più qualità e cioè: San Piero, che è il Moreno di Finale, ossia il Pelledura di Genova, sottile, oblungo, di un nero-pieno, con polpa vinosa, delicata e gustosissima. Il Portoghese, che è il più abbondante di tutti e la piazza ne è piena: pare il Mattaro dei Genovesi. Il Bitontone che è il nostro Buffalo, grosso, appiattito al fiore, bianco-verdognolo, spesso ingiallente e fallente. Il Dottato: ha la forma ovata del fico, è bianco, colla polpa violacea ed è sogetto a ingiallire e fallire; esso però è piuttosto abbondante in questo clima.

Vi sono molte pere ma tutte mediocri e con nomi vaghi. Non ho veduto le Moscatelline, che però sono conosciute. Ora le sole che meritino di essere rimarcate sono le Camoggine, ma quelle che si trovano sul mercato sono picciole e acerbe.

Vi è una grande quantità di susine rotondo-oblonghe, colorite di un bellissimo violaceo e che chiamano Simiane: sono le stesse che vediamo nelle nostre ville di Finale e sono di molte varietà; qui però, come a Finale, sono frutti mediocri.

Nelle ville delle vicinanze di Firenze si coltivano nei vasi molti frutti nani: io vi ho distinto il melo Nano o melino di San Giovanni e il fico Nano. Il primo l'ho fatto dissegnare dalla signora Isabella Bozzolini e perciò le ho fatto portare in casa il vaso, sicché ha dissegnato la pianta dal sortir di terra sino al punto in cui metterà un ramo con un frutto maturo.

Barberino di Mugello, 23 luglio 1839. Opresso dal caldo di Firenze e sofferente di salute sono venuto a cercare un rifugio a Barberino nel Mugello. È questa una delle provincie più interessanti della Toscana: è una valle, ossia un pianoro, situato sul dorso dell'Appennino e attraversato dal fiume Sieve che nasce da una fonte sopra Barberino e va a sboccare in una valle che si apre sulla Val d'Arno, al di sopra di Firenze. Questo pianoro è circondato da un cerchio di collinette amenissime che in Tramontana finiscono colla cresta centrale della gran catena appenninica e a Mezzogiorno colla cresta di una catena subalterna che parte dal giogo di Pistoia, si stende lungo l'Arno e finisce nella valle detta di Sieve. Così è un paese appartenente al pendio meridionale dell'Appennino ma ad una altezza rimarchevole pel livello della Val d'Arno e più ancora del mare; egli è perciò che offre l'aspetto di una coltura meridionale e di un clima caldo, ma ha una temperatura molto più bassa che in Firenze.

Le pianure sono coltivate a grano e frumentone e le colline sono coperte di viti e di ulivi. Vi sono molti prati artificiali i quali forniscono una quantità di lupinella; nei campi si vede molta saggina che serve per i bestiami. La sola

cosa che manchi a questo pianoro è l'acqua; vi sono molti torrenti che gettano nella Sieve ma appena forniscono l'acqua per i molini e la poca che sopravanza si perde; così non vi sono orti né i giardini e pochissimi frutti che ho veduto nei giardini interni del paese e in quelli delle ville o dei poderi. Fra le susine vi sono le Claudie. I fichi sono i Cavalieri e qualche Dottato. Nel mercato vi erano dei fichi Corbi, cioè dei nostri Arbiconi, conosciuti a Firenze sotto il nome di San Pieri, ma vi sono portati dal Valdarno, ossia da Prato e da Pistoia.

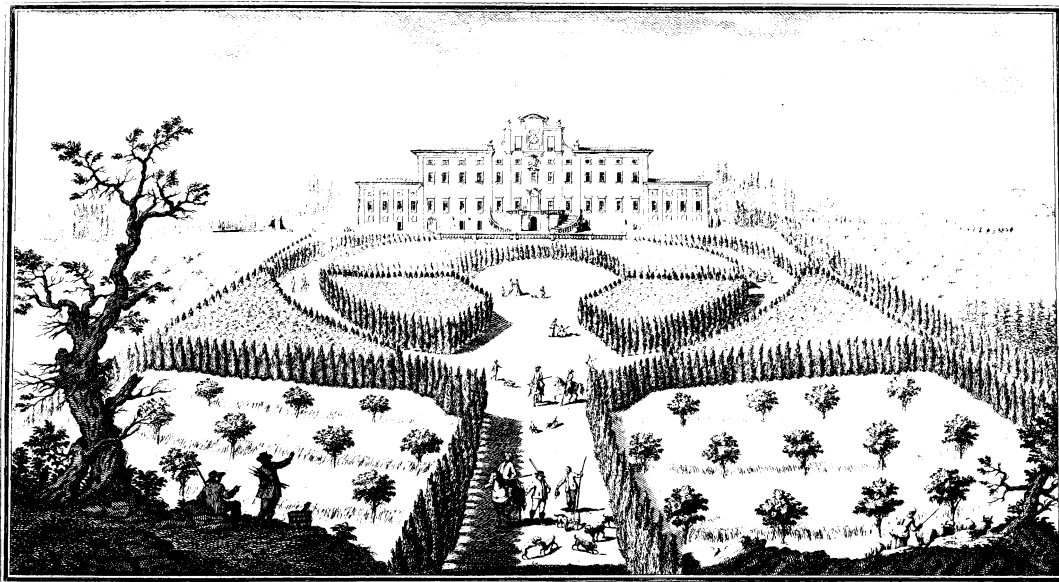
I campi sono cinti di pioppi e di tempo in tempo framezzati da gruppi di quercie. I monti sono coperti di quercete, di paline e di abeti. Le paline sono boschi di castagno selvatico a ceduo che fornisce i pali per la vite e sono i più bassi; i querceti cedui si tagliano piccioli per la legna e sono più alti; gli abeti cuoprano certi monti più elevati e sono foltissimi. Le alte montagne sono a pascolo o sono nude di piante: i contadini le chiamano «calvane» (ossia monti calvi). Le ville sono circondate da alee di cipressi; esse non hanno né boschi inglesi né fonti o acque ma sono circondate da bellissimi poderi e da una fattoria. Ogni podere ha una casa da contadini con stalla, fienile e palmento con intelligenza e eleganza. Si calcola che i poderi siano della rendita di cento a duecento scudi l'uno. Ogni villa o fattoria ne contiene da cinque a trenta come la villa Gerini alle Maschere che è la più grande, con una veduta superba avendo dinanzi tutto il pianoro del Mugello sino al punto ove la Sieve si getta nella valle che piega a dritta e la porta all'Arno. Il palazzo di questa villa è grandioso ma di architettura semplice e sens'ordini come le altre ville toscane.

La villa di Cafaggiolo, una delle antiche ville dei Medici, è situata ai piedi di un gruppo di belle colline popolate di abeti, di querceti cedui e di paline, ed ha dinanzi a sé un bel pianoro finito da colline coperte di viti e di boschi; le viti in piano sono allevate sopra oppj (*Acer campestris*) o a filari applicate a pali di castagno o di quercia. Gli oppj sono alla distanza di 20 e più palmi l'uno dall'altro e hanno da due a quattro viti che li coronano con un giro di tralci pendenti carichi d'uva. I ceppi a filare sono distanti tre a quattro palmi l'uno dall'altro e potati bassi a un tralcio solo e con pochi occhi. Così i primi uno o due tralci sorgono dritti al palo al quale si attaccano colle loro cime e gli altri, piegati da un lato, si caricano di grappoli. Nel luglio le cime sono dai contadini piegate ad arco e legate l'una all'altra, sicché formano tanti archi graziosi che resistono ai venti; i contadini spuntano invece i tralci che portano l'uva.

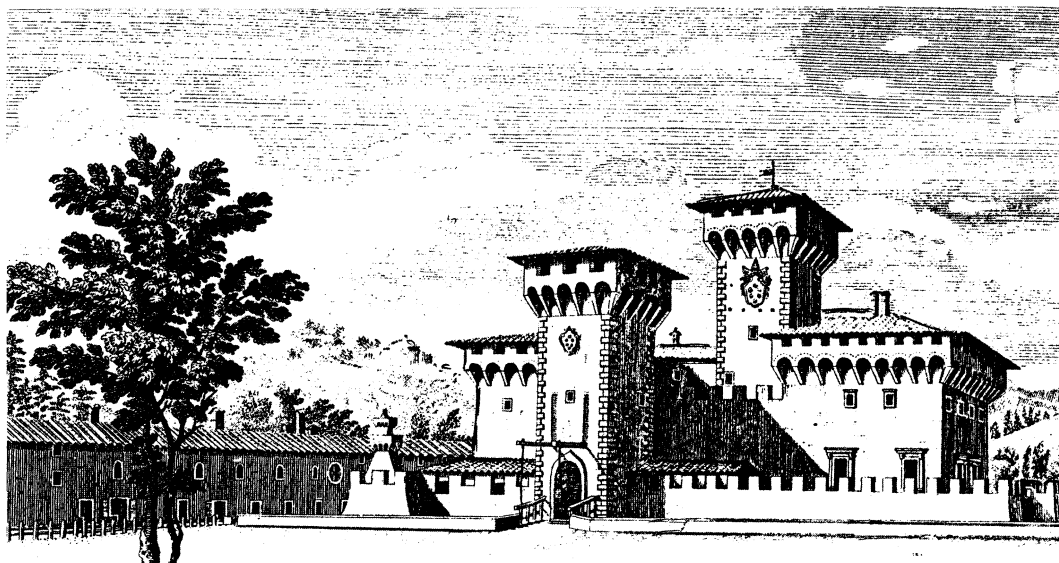
Il bestiame consiste in buoi della Romagna e vacche-mucche, ossia della Svizzera, che abbondano di latte, mentre colle generazioni ritornano alla razza del luogo. I buoi lavorano dalle quattro del mattino sino alle nove e si riposano nelle ore del caldo: questo riposo del bestiame si chiama «meriggiare» da meriggio. Vi sono molti maiali che rendono molto perché il paese abunda di ghiande: sono di una razza metà neri metà bianchi, ciò che ha portato il nome di «cignati», da cigna o cingolo, perché la lista di bianco che gli cigne somiglia ad un cingolo².

Il palazzo di Cafaggiolo è un'antica casa, molto grande ma di architettura semplicissima; essa si conserva quale era ai tempi dei primi Medici e dà un'idea del lusso di quei tempi. Le camere sono paveggiate di matoni e coperte di solari a legno levigati e regolari; le finestre, picciolissime, con vetri legati a piombi e fortificati da verghette di ferro nel mezzo; i mobili sono poche seggiole grossolane, molti cassoni, pochi letti a padiglione di stoffa e qualche colonna di legno con strutture in marmo.

Una delle cose più interessanti che ho veduto in Barberino è la macchina per scegliere la paglia da cappelli³: è una delle invenzioni più semplici e insieme



La villa dei marchesi Gerini detta «Le maschere»



La villa medicea di Cafaggiolo presso Barberino di Mugello

più ingegnose. La paglia da cappelli è lo stelo di un frumento particolare che si coltiva per uso di pane nel Modenese da dove se ne tira annualmente il seme seminato nei punti più sterili di questi colli. Gli steli sradicati si legano a manipoli e si pongono per tre a cinque giorni all'aria, distesi nei campi, rivoltandoli per farli imbianchire. La parte dello stelo adatto ai cappelli è l'internodio di cima che finisce colla spicca, ma la sua finezza varia nelle diverse piante, così bisogna farne la scelta. A quest'oggetto si fanno dei mazzetti di queste cime o internodj terminali, le quali hanno da sei a dodici centimetri di lunghezza e si pongono sciolti in un tubo largo di latta che posa sopra un piatto a lati rilevati, pure di latta, punteggiato in tutto il suo disco di buchi di una larghezza determinata e

somigliante ai filtri da caffè; questi piatti sono attaccati ad una tavola in lunghe file e dentro di questa vi è un cilindro che, girando, incontra i suoi denti coi denti della tavoletta che sostiene i piatelli e li fa rimbalzare continuamente: è mediante questo rimbalzo vivo e continuato che le estremità inferiori delle pagliette contenute libere nel tubo di latta si infilano nei fori del piattello e scendono sino alla spica dentro di essi: è chiaro però che non vi entrano che le pagliette assai sottili per essere ricevute nel foro, così esse restano separate dalle più grosse le quali rimangono nel tubo di latta. Si deve avvertire che questi piatelli sono tutti graduati e che perciò dividono le paglie secondo le diverse loro grossezze in tante gradazioni, attese le progressive gradazioni dei fori.

Firenze, 29 luglio 1839. Ho visitato il mercato dei frutti e vi ho trovato: 1). Qualche paniere di cattive albicocche gialle; 2). Qualche paniere di ciliegie Turche e Grafioni neri; 3). Una quantità di pere di diversa qualità, tutte mediocri e non mature, e fra queste la Garofala di Finale o pere Rose e la Zucchella da state, qui pere Campane; 4). Una quantità di panieri di fichi San Pieri, ossia degli Arbiconi dei Genovesi. I fichi Mori, che ho veduto i giorni scorsi in poca quantità o confusi con gli Arbiconi sotto il nome di San Pieri, più non si vedono; vi sono poche ceste di Portoghesi, qualche Dottato e dei Gentili; 5). Vi sono diverse varietà di susine, tutte violacee e tutte cattive, meno le Claudie che vi sono in abbondanza ma acerbe; 6). Vi sono molte paniere di uva agreste che è grossa quanto il Rossese e il Trebbiano maturo ma che è verdissima e agresta. È la prima cacciata dell'uva di Tre Volte l'Anno: in quasi tutti i poderi ve ne sono delle piante intorno a casa. 7). Vi è molta uva Lugliola o Lugliatica che è la stessa della nostra Luglienga.

Bibbiena, 7 agosto 1839. Il Casentino è un secondo pianoro sul dorso dell'Appennino separato da quel del Mugello dalla linea di colline che finisce la Val di Sieve. La valle del Casentino è un paese pittoresco e delizioso ma la sua temperatura è rigida: l'ulivo non vi prospera e i pochi che vi sono sono meschini e cachettici. Le stesse castagne che formano uno dei prodotti principali sono fallacissime e si perdono spesso per le brinate d'autunno perché non li trovano assai avanzate da resistere.

Il giovo che la separa dalla valle di Firenze è vasto e freddo. Nella state è un paese delizioso, a temperatura dolce e di una vegetazione così fresca che incanta.

La pianura è coperta di viti sugli oppj disposti in filari in un modo simmetrico e sale anche le colline. Il terreno è tagliato a quadrati irregolari seminati a grano, formento, saggina, veccia, fave, faggioli, patate e cavoli, in alcuni punti adacquate con le acque dell'Arno, sicché offre all'occhio una varietà di colori piacevole, in parte verdi, in parte bianchi di stoppia e in parte bruni per la terra arata.

Bibbiena, che è la terra più considerevole, ne è il capoluogo ed è una terra popolata di molti proprietari ricchi di 100 a 150 scudi di patrimonio e prospera ogni giorno: floridissima sotto la Repubblica, era decaduta sotto i Medici ma è aumentata di nuovo dopo la Rivoluzione francese.

Il Casentino è traversato dall'Arno che nasce presso la vetta di uno dei contraforti dell'Appennino, detto Falterona e, facendo un gomito vicino ad Arezzo, ritorna indietro a corre da Levante a Ponente verso Firenze. L'Arno riceve in Casentino diversi influenti fra i quali un fiumicello che abonda d'acqua anche nella state e che fornisce, mediante delle chiuse o pescaie e diversi canali, l'acqua a diversi molini in Bibbiena. Con queste gore si potrebbero fare dei prati bellissimi; ma questo genere di coltura è quasi sconosciuto in Toscana e tutta questa

bell'acqua va a perdersi nell'Arno e appena è utilizzata in qualche campo coltivato ad orto dove si vedono dei cavoli cappucci prodigiosi, dei cetrioli, dei cocomeri in abbondanza, oltre molte altre varietà di erbaggi. In questi campi si coltiva anche la canapa e vi viene assai bella, ma non se ne fa molta nella proporzione del terreno capace di questa coltura.

L'industria toscana per eccellenza è quella delle colmate; introdotta e forse inventata nella Val di Chiana da secoli è passata in 26-30 anni in Casentino e ha acquistato molto terreno prezioso: le rive dei fiumi sono quasi tutte coperte di queste colmate e il corso delle acque ristretto dentro un alveo proporzionato e regolare diventa innocuo; i nuovi terreni sono di una fecondità prodigiosa e formano campi coperti di cereali, di frumentone e di viti; e gli argini che li dividono, essendo composti di terra ammonticchiata, formano dei prati artificiali di lupinella di gran prodotto.

Il Casentino è dunque il primo dei bacini che forma l'Arno ed è una vallata fertilissima circondata da due contraforti dell'Appennino che all'origine dovevano essere coperti di boschi e che ora sono ridotti a calvane. Ne restano però alcuni gruppi assai ben conservati e coperti dall'antica loro chioma: il principale di questi è quello chiamato di Camaldoli perché vi è situato il monastero primitivo dei Camaldolesi, luogo donato al fondatore S. Romualdo dal conte di Camaldoli. È questo un gruppo di somità montuose e di valli coperte in punta da faggi e poco sotto le cime di aberi magnifici che però sono stati devastati in gran parte dopo la Rivoluzione, prima dagli affittuari che gli presero in affitto e poi dai monaci stessi dopo il loro ritorno. Sotto queste due zone ve n'è una terza che è propria ai cerri, e di questi ne restano molti ancora, ma pochi a gruppi formanti macchia; in questa stessa zona vi sono i castagni e di questi se ne trovano dei boschi vastissimi, quasi tutti domestici, i quali formano uno dei prodotti più ricchi del luogo. Vi sono pure dei boschi di castagno ceduo. La quarta zona è quella delle colline che formano il piede dei monti e questa è coperta dai campi e da qualche bosco di quercie.

Una delle piante singolari che ho trovato nel Casentino è la varietà di olmo detto a foglia larga: esso vi è coltivato per uso della foglia che serve al nutrimento dei bestiami; pare che sia venuto dalla Romagna toscana ove si dice trovarsi in abbondanza e da dove si è sparso nel Valdarno e nella Maremma. Il Savi lo riporta nel suo trattato degli alberi⁴ come una varietà (*Ulmus latifolia*) dell'olmo nostrale e dice che s'innesta su quest'ultimo. Nel vedere questa pianta e nell'osservare che non si moltiplica che per innesto io ho fatto il sospetto che sia un mulo vegetale. Consultato il Prof. Filippo Bianti che ne coltiva molti nel suo marchesato di Magliano in Maremma, ho verificato che l'olmo a foglia larga non produce semi e si moltiplica per innesto. Bisogna dunque concludere che è una vera varietà mula e che la sostanza destinata alla proliferazione, non trovando gli organi ove volgersi, si sfoga nel tessuto fogliare e distende straordinariamente questo organo.

Il Casentino è un paese appropriatissimo alla coltura dei frutti eppure essi vi sono scarsissimi. Nei pochi e meschini orticelli che avvicinano le case vi sono dei fichi e delle susine, degli albicocchi e dei peschi e nei campi qualche ciliegio, qualche pero e qualche melo. I fichi sono l'Albo, qualche Dottato e poche altre varietà particolari al paese ma vi maturano difficilmente. Le susine sono in generale cattive, ma vi sono delle Claudie e una varietà nero-chiara oblonga e grossa, detta Simiana, che si dice assai buona. Gli albicocchi sono rarissimi come i peschi. Vi ho trovato delle piante di Marasche, ossia di Visciolini, ma non vi ho veduto un Visciolo.

Le uve principali del Casentino sono bianche: l'Albano, che corrisponde

al Trebbiano dei Fiorentini, la Malvasia, a grappoli più piccioli e più radi, d'un bianco-verdognolo e col sugo più dolce, l'Orpiccio, uva grossa e di poco preggio ma molto vinosa e dolce e il Moscadello bianco.

Bibbiena, 20 agosto 1839. Uno dei fenomeni più singolari che presenta il regno vegetale è quello delle aberrazioni a cui sono soggette le piante dicline nella legge che regola la loro infiorescenza. Nel pistacchio vi sono delle piante femmine che hanno fiori maschi; un fenomeno uguale mi si è presentato oggi in Bibbiena nel Casentino non più in piante dioiche come il pistacchio, ma in una pianta monoica come è il frumentone o granturco (*Zea mais*). Passeggiando in uno di questi poderi ne ho trovata una pianta che sbocciava una pannocchia matura di frutti in mezzo ad una spica di amenti, ossia di fiori maschili. Non potei verificare se era terminale, perché era già tagliata; essa presentava però un'altra singolarità: non solo la pannocchia granosa sorgeva nel mezzo di otto amenti che avevano già emesso interamente il polline ed erano secchi, ma uno di questi amenti portava nel medesimo nodo, invece di un fiore staminifero, un grano di formentone perfetto sebbene più picciolo degli altri e sopra questo un gruppo di fiori secchi così spessi che vi formavano come una protuberanza sulla quale continuava a stendersi il filetto guarnito dei resti dei fiori staminiferi. Resta a spiegarsi per quale legge la Natura...⁵».

Il 20 agosto 1839 Gallezio lasciò Bibbiena diretto ad Arezzo dove visitò il mercato cittadino:

«La piazza di Arezzo ha pochi frutti. Vi sono dei fichi Albi assai maturi, delle pere Bugiarde, delle pesche cotogne duracine picciole, delle pere Campane o Zuccotte di Finale e molte varietà di susine. La più abbondante è una susina tondo-oblonga, assai grossa, a buccia violacea e a polpa giallognola, di gusto medio, detta Simiana o Masiniana⁶. È la stessa che a Firenze chiamano Santa Monaca e a Bibbiena Simiana. Pare la Vecchietti della *Pomona*. Vi sono molte Claudie trovate a Bibbiena in abbondanza».

Gallezio ripartì da Arezzo il 22 pomeriggio per Firenze.

«**Firenze, 28 agosto 1839.** La piazza di Firenze è ricca di frutti ma tutti mediocri. Vi sono da otto a dieci giorni i fichi Albi e Dottati; oggi vi trovo il fico Castagnolo che è il Batestasso di Finale. Le pesche sono in profusione e si vendono più di tre a quattro soldi la libra, ma sono quasi tutte Cotogne gialle seconde, ossia pesche Moscadelle, in generale picciole e con sugo mediocre. Le Duracine gialle agostenghe, così ricche di sugo, non compariscono ancora. Vi sono poche spicciacole e queste poche a polpa bianca e acidole. Le Maddalene bianche sono finite e le gialle non si sono vedute ancora. Vi sono delle spicciacole gialle a buccia paonazza della bella varietà di Finale ma sono colte acerbe e di grossezza mediocre.

Firenze, 6 settembre 1839. Le pesche vengono in profusione e ve ne sono quasi di tutte le varietà. Le più abbondanti sono le duracine gialle a buccia rossa e polpa carnosa o Moscadelle e le duracine gialle agostenghe o di Verona, sugose ma colte immature. Le spicciacole sono rare e in generale bianche e mediocri. Poche ne ho vedute delle gialle agostenghe a buccia rossa e nessuna a buccia gialla, come non ho veduto le Reali e tante altre. Così vi ho vedute poche pesche-noci, tutte mediocri.

Le susine abbondano pure ma non vi è che la Claudia fra le migliori; rarissimi i Buonbocconi o Cattelane, nessuna Verdaccia, Collotorto e simili. Le abbondanti sono la Santa Monaca e altre bianche, cattive, dette Regina. La Simiana è rara ma si trova e si confonde con la Santa Monaca: ambedue sono grosse e violacee e di polpa gialla, ma la Santa Monaca è un poco più oblonga, di buccia violaceo-rossiccia e di polpa gialla, carnosa, mentre la Simiana è un poco più tonda, di un violaceo più carico e di polpa più sugosa; una di queste è la cosiddetta Vecchietti da me figurata nella *Pomona*, ma pare piuttosto la Simiana che la Santa Monaca.

Vi è una quantità di pere e tutte le nostre meno la Moscatellina e la Reale, Vi ho mangiato le Garofale, rarissime le Perle, molte le Campane, Bugiarde e Spadone».

La sera del 12 settembre 1839 Gallezio lasciò Firenze in diligenza e, dopo venti ore di viaggio, arrivò a Forlì percorrendo la «magnifica strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo nel 1836»⁷. Il diario così prosegue:

«In questo punto l'Appennino non è altissimo né si presenta tanto arido quanto in quel di Bologna. Dopo un lungo tratto di paese ameno, coltivato a vite e ulivo, cominciano i querceti e poi, verso la cima, un terreno nudo con un residuo di faggi; dalla parte opposta si trova la medesima cosa: dopo un non lungo tratto di faggi sparsi qua e là e poi di rare quercie, si incontrano le vigne che cuoprono il pendio delle montagne lungo il corso del fiume Montone e che sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia.

Le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il San Giovese di Romagna⁸. Queste falde montuose sono composte di tufo sfranato da tutte le parti come quelle del Monferrato, ma il clima vi è molto più dolce e l'uva vi matura bene.

La città di Forlì è posta nella bella pianura della Romagna ai piedi delle colline dell'Appennino. Il suo territorio è pieno di viti, ma quella parte che dà celebrità al suo vino è la collina: la più vantata di queste è quella di Bertinoro, situata verso Pesaro, dove ho osservato una successione di colline amenissime, tutte coperte dalla più ricca coltura. Il terreno è seminato a grano e coperto di viti, con molti gruppi di ulivi, qualche gruppo di mandorli e rade piante di frutti e specialmente di fichi e di melagrani. Le viti sono tenute tutte in ceppi bassi, sostenute da un picciolissimo palo e portano da due a cinque grappoli l'uno.

Le qualità dei vitigni sono l'uva di Bertinoro o Rossella, l'Albano, il Terbiano e il San Giovese. Vi sono altre uve ma in poca quantità e fra queste il Moscato bianco e l'Aleatico. Io le ho esaminate nella vigna del casino del conte Guerrini di Forlì, che è una delle più belle di Bertinoro.

La prima è conosciuta come uva di Bertinoro e, specialmente dai contadini, coi nomi di Durella o Rossola: è un'uva a grappoli grossi, cilindrico-piramidali, serrati, ad acini tondi, bianchi, a buccia giallognola-chiara, coperta di un fiore rossiccio che la distingue da tutte le altre uve bianche; le foglie sono medie, semintere, al di sotto senza peluria e al di sopra di un verde-giallognolo; il loro picciolo è leggermente rosiccio e il peduncolo dei grappoli ha pure una sfumatura di rosso; la buccia degli acini è dura, con all'interno una velatura di rosso; il sugo è dolce. Ad essa si attribuisce l'eccellenza di quel vino sopra gli altri bianchi della Romagna.

La seconda è l'Albano: i suoi grappoli sono lunghi, sottili come quelli del Trebbiano toscano; gli acini sono generalmente piccioli, tondi, di un giallo-liscio coperto di una fiore bianchiccio ma meno del Trebbiano toscano, a peduncolo

rosiccio e pedicello giallo; le foglie sono lobate, a tre a cinque lobi, di un verde-griggio di sopra e di un bianco-griggio di sotto, senza peluria, strinate di rosso; la buccia degli acini è gentile e il sugo è dolce.

La terza è il Terbiano: ha i grappoli più piccioli dell'Albano, meno serrati, acini un tantino più grossi e dello stesso colore ma con un fiore un poco più leggiero; le foglie sono meno lobate, ossia più rotonde, e di un verde più verde e più liscio al di sopra e al di sotto un tantino pubescente e col picciolo rosso; gli acini hanno una buccia più dura.

La quarta è il San Giovese: le foglie sono più picciole, leggermente trilobate, lisce, di un verde-giallognolo di sopra e quasi eguale al di sotto e solo un poco griggio; i grappoli sono più piccioli, spargoli, piramidali; gli acini sono piccioli, tondi, neri, coperti di un leggero fiore bianco, a pedicelli bianchi. Si pretende che faccia un vino molto robusto. Il luogo dove abonda di più e il di cui vino è più famoso è il villaggio di Civitella posto in queste colline verso Cesena.

La collina di Bertinoro ha pure degli ulivi, dei fichi, dei mandorli e molti melagrani.

Gli ulivi sono tutti a rami dritti ma sono floridissimi. Ve ne sono quattro a più varietà, ma non vi ho potuto distinguere la Frantoiana, ossia la Tagliasca. L'Orfana, ossia l'oliva da indolcire, fa olive grossissime. La Curzola⁹ somiglia alla Moraiola toscana, ossia alla Pignola genovese, ha rami sottili, foglie mediocri, frutto picciolo, tondeggiente, con una puntina in cima che è un residuo del pistillo; è la seconda a maturare, dopo la Guzzolla. La Guzzolla somiglia molto alla Curzola ma ha i rami più biancheggianti e i frutti più piccioli e più ovati. La Grupolla¹⁰ ha i rami più curti ma somiglia molto alle precedenti ed è la più comune. La Biancona ha le foglie più curte e sottili; il suo frutto è il più grosso dopo quello dell'Orfana e quasi uguaglia la nostra Colomba.

I fichi di Bertinoro sono i seguenti: 1. Il fico del Mele, ossia il fico della Goccia di Forlì, ossia il Dottato dei Toscani; 2. Il fico Pazzo, che somiglia al Datto di Firenze; 3. Il fico dell'Amannata, ossia il fico Gentile dei Toscani; 4. Il fico Bianco, cioè l'Albicello dei Toscani; 5. Un fico nero, picciolo, che pare il Negretto dei Genovesi. In questo paese si comincia a trovare il nome di Mattalone che è dato ai fichi-fiori nel resto della Romagna verso Rimini.

A Bertinoro, nel giardino del convento dei Francescani, ho trovato dei melagrani innestati, grossissimi.

Partiti da Forlì nel dopopranzo siamo giunti a Ravenna la sera del 14. Il conte Francesco Rappioni mi ha colmato di politezze; invitato a pranzo da lui ho potuto conoscere e giudicare i migliori vini del paese che egli vi ha riuniti egregiamente. Quelli da pasteggiare erano di tre qualità, cioè di Cagnina, di Canina a raspo rosso e di Canina a raspo bianco: i Ravennesi li vantano come vini di Bordò ma in sostanza sono mediocrissimi vini alla Toscana, neri, asciutti ma senza corpo, aspri e acerbi. Il vino di Terbiano era migliore ma nulla di particolare: ha un colore giallognolo ed è asciutto ma non ha spirito; migliore era il vino santo di Imola che abbiamo bevuto in confronto di una bottiglia di vino di Cipro e che lo superava in forza e delicatezza. Il vino bianco di Bertinoro, che il commercio porta a Ravenna, è a press'a poco come il Terbiano che il conte Rappioni fa nei suoi poderi ed è più asciutto di quello che io ho comprato a Bertinoro. Insomma i vini santi sono buoni ma i vini da pasteggiare sono cattivi, i neri pessimi, i bianchi mediocri.

Ravenna, 16 settembre 1839. In casa del conte Rappioni. Le uve nere del territorio di Ravenna sono: 1. Canina a raspo bianco (*da vino*); 2. Canina a raspo

rosso (*da vino*); 3. Cagnina (*da vino*); 4. Negretto (*per tingere*); 5. Cornaccia (*ordinaria*); 6. Guizzodola, simile al Colorino dei Toscani (*da tingere e da vino*); 7. Salametta (*da tingere*); 8. Marzemino (*da vino dolce*); 9). Albana (*da vino*). Le uve bianche sono: 1. Calabria (*da mangiare*); 2. Schiava (*da mangiare*); 3). Trebbiano (*da vino*); 4) Inganna padrona (*da mangiare*); 5). di Spagna o Moscatellone (*da mangiare*); di Bertinoro (*da vino*).

Faenza, 17 settembre 1839. Le uve del territorio faentino sono le seguenti:

1. Lanzosa, la più stimata pel vino; grappoli oblonghi, spargoli, ad acini tondi, verdognoli, piccioli: fa vino asciutto.

2. Forcella: uva stimata pure; grappolo lungo, racimolato, non spargolo né serrato, ad acini tondi, verdastri, che prendono un poco di colore nella maturità.

3. Albano: grappolo picciolo, cilindrico, serrato, ad acini tondi, piccioli, giallognoli, colorati in parte di rosso dalla parte del sole. Vino asciutto; non somiglia all'Albano toscano il quale è meno serrato e di un colore più biancheggiante e più tinto di sole; somiglia invece di più all'Albano di Bertinoro.

4. Trebbiano: è un' uva che matura tardiva e che fa vino dolce; differisce dal Trebbiano toscano e forse avvicina più quello di Ravenna; ha grappoli spargoli, mediocri, racimolati, acini tondi, verdastri, coloriti.

5. Bertinoro: l'uva di Bertinoro del Faentino pare a prima vista non essere la Durella di Bertinoro ma esaminata bene la credo la stessa: il grappolo è grosso, serrato; gli acini sono tondi, un poco più grossi di quelli del Trebbiano, a buccia dura e coloriti di una sfumatura di rosso che la distingue da tutte le altre e che ho trovato più carico che in Bertinoro.

6. Durella: è un'uva stimata che fa grappoli piccioli, cilindrici, con acini piuttosto spargoli, bianco-verdastri.

7. Canina a raspo rosso: grappoli piuttosto grandi, spargoli, acini tondi, di un nero-carico, a pedicelli sottili e lunghi e peduncolo rossiccio; fa un vino asciutto, nero e robusto. Vi è anche una Canina a raspo bianco ma è inferiore.

8. Negretto: è un'uva stimata pure, che somiglia al Negretto di Ravenna.

9. Cornaccia: è un'uva nera poco stimata quantunque di maturazione precoce; grappoli mediocri, piuttosto fitti, acini tondi, grossi e di un nero-denso.

10. Salamanna: è l'uva Regina dei Fiorentini.

11. Romanina di due qualità (bianca e rossa): la prima è la Passeretta dei Piemontesi.

12. Paradisa: è un'uva da mangiare che si conserva liscia e intatta tutto l'inverno; ha il grappolo lungo, racimolato e spargolo, acini tondeggianti; sarebbe la Paradisa dei Bolognesi.

13. Uva della Madonna: somiglia alla Paradisa ma ha i grappoli più piccioli, gli acini più oblonghi e il peduncolo più bruno; si serba per l'inverno e si conserva ancor meglio della Paradisa.

A Faenza il sig. Bucci mi ha fatto vedere una collezione di uve faentine, in massima parte bianche ma di colore verdastro che non annunzia una gran bontà. L'Albano, il Terbiano e il Bertinoro sembrano le stesse che ho veduto a Bertinoro ma le due prime hanno un verdastro che annunzia poca maturità e la terza ha una parte di acini coloriti con una sfumatura di rosso-roseo che non ho veduta così pronunziata nelle vigne di Bertinoro; io credo perciò che sia in carattere di quest'uva prendere questa sfumatura di rosso che gli ha fatto dare il nome di Rossella; anche in questa vigna si distingue la durezza della buccia che ha dato origine all'altro nome di Durella.

Le uve nere sono la Canina a raspo rosso, il Negretto, la Cornaccia e l'Alea-

tico. Vi è l'uva Regina dei Fiorentini, chiamata qui uva Schiavona. La Salamanna, che è il Pizzutello dei Romani o la Galletta dei Fiorentini, è chiamata Zibibbo. La Rossolina bianca e rossa, chiamate Romanina bianca e rossa. La Paradisa, che è un'uva bianca a grappoli lunghi, spargoli e racimolati, con acini un tantino ovati e verdastri, è un'uva da serbo che dura liscia tutto l'inverno e pare che sia la famosa Paradisa dei Bolognesi. L'Angiola è un'uva a grappoli né fitti né spargoli, cilindrici, ad acini grossi un poco meno di quelli della Regina, ovati, di un bianco-giallognolo sfumato di giallo come il Vermentino. Nel Faentino proprio non vi è il San Giovetto ma è in Modigliana, paese della Romagna toscana situato in collina.

Solarolo, 18 settembre 1839. Nel casino del conte Tampieri. Le uve bianche sono: Bsolla; Dolcippolla; Bertinoro; Groppella; Durella; della Madonna; Bianchina (Lanzesa a Faenza); Rambella; Forcella; Moscatello bianco; Bottona; Guertzola; Albano bianco; Malis; Paradisa; Grospellino; Angiola; Trebbiano; Schiavona; Pignola; Azadola bianca. Fra tutte queste uve le migliori sono l'Albana, la Bianchina, il Trebbiano e il Bertinoro; poi l'uva Paradisa per l'inverno, l'Angiola per mangiare. Il vino del Trebbiano è il più bianco di tutti. Le uve nere: Azadola nera (è il Colorino dei Toscani); Grilla; Majòlo; Moscatello rosso; Gruc (è la Cornacchia di Faenza e il Canino a graspo rosso di Ravenna); Albana nera; Canina a raspo bianco; Moretto; Avarena (somiglia un poco al Cannonau di Sardegna); Uva d'oro; uva Bacca o Pergola (è la Pergola del Faentino e di Forlì); Romanina (è la Romanina di Forlì, di Ravenna e di Faenza).

Nonantola, 20 settembre 1839. Il conte Filippo Salimbeni mi ha condotto alla sua campagna di Nonantola, una tenuta già appartenente all'antica abbazia. Qui ho veduto dei campi tagliati da lunghi filari di olmi sui quali vive la vite e dai quali scendono ricchi festoni carichi di uva nera e bianca. Si noti che mentre nella Toscana le viti si appoggiano agli oppj, in tutta la pianura sopra l'Adriatico sono sostenute da olmi, potate più largamente e stese in lunghi intrecci di tralci che, uniti per la cima a quelli dell'albero vicino, formano tra i due alberi dei festoni carichi di grappoli in un modo sorprendente.

Malgrado ciò le uve della pianura lombarda, e specialmente quelle del Modenese e del Parmeggiano, danno dei vini generosissimi e maturi. A cosa attribuire questa anomalia? Sono le qualità delle uve che sono più precoci e maturano meglio o che possiedono una maggiore quantità di sostanza disposta a cangiarsi in alcool? Ciò che è certo è che le uve del Genovesato e quelle di Francia tenute con tanto lusso darebbero un vino debolissimo. Né le uve di Bertinoro e delle colline faentine che sono tenute a ceppo basso come in Francia lo danno più generoso. Dunque dipende dalla qualità delle uve e bisogna concludere che la Spargolina, l'Occhio di Gatto, la Cedra e la Malvasia, che sono le uve bianche di Scandiano, sono più disposte a fare dei vini generosi dell'uva di Bertinoro, dell'Albano o del Terbiano dominanti nelle colline del Cesenate.

Trovo gli stessi vantaggi nei vini neri di queste provincie su quelli neri della Romagna. I vini di Canina del Ravennate e del Faentino, i vini del San Giovetto sono neri e pieni ma aspri e senza grande generosità, mentre i vini di Lambrusca del Modenese e specialmente quelli di Sassuolo sono pieni e generosi e quelli di Barzemina del Modenese sono generosi ed amabili. In nessun luogo, però, i vini prendono il morbido dei vini di Francia, ossia quell'asciutto soave che non ha né asprezza né pizzico e che li rende leggeri e generosi.

Io non so decidere ancora se ciò sia dovuto al carattere delle uve o alle pratiche della vinificazione».

Il diario descrive poi dettagliatamente e diffusamente la «cantina dell'aceto» e le tecnologie adottate nel Modenese per produrre l'aceto di mosto, quello di vino e l'aceto balsamico secondo una tradizione che risalirebbe a quando il granduca di Ferrara, Cesare Sforza, cacciato dalla sua città nel 1598, si trasferì a Modena insieme a tutti i suoi caratelli di aceto.

«**Nonantola, 21 settembre 1839.** Nella villa del conte Salimbeni. Le uve bianche del Modenese sono:

1. Albana montanara o Gambarossa: è questa l'Albana della Romagna che ha tanta analogia col Trebbiano fiorentino; grappoli lunghi e cilindrici, acini tondi, d'un bel giallo-oro appena velato di un poco di fiore bianco; è dolce, gustosa e ha la buccia un poco dura; il suo vino fatto puro è dolce ma un pò aspro e perciò si mescola alla Malvasia e alla Vernaccia; serve per l'aceto balsamico e per il vino da pasteggiare bianco.

2. Malvasia: è divisa in due sorte e cioè Malvasia da vino e Malvasia da mensa. La prima fa grappoli più spargoli, acini più piccioli e più ovati e prende un colore d'oro rostito come l'Albano; il suo vino non si fa solo ma è quello che dà forza al vino bianco di questi paesi; al mangiarsi è dolce ed ha la buccia dura. La Malvasia da mangiare fa i grappoli più grossi, più fitti, con acini grossi, meno ovati, meno coloriti, a buccia meno dura e più verdognola e matura più tardi.

3. Vernaccia del Modenese, molto stimata per il vino ma si mischia sempre colla Malvasia e colla Gambarossa, ossia coll'Albana montanara: è un'uva a grappoli mediocri, appuntati, piuttosto spargoli, ad acini grossi un tantino ovali, di buccia verdastra, punteggiata dalla parte del sole da un poco di livido ma mai dorata come il Trebbiano, l'Albano o il Gambarossa. Al vederla non si crederebbe che facesse buon vino ma pure essa è considerata come tale.

4. Trebbiana di Spagna: è un'uva che fa equivoco coll'Albana e colla Trebbiana di Toscana. Ben esaminata in confronto dell'Albana o Gambarossa, trovo che i suoi grappoli sono di un cilindrico meno regolare, spesso serrati ma poi comunemente un poco spargoli, a peduncolo più lungo e colla cima più appuntata e meno pignata dell'Albana. Gli acini, sempre più piccioli di quelli dell'Albana ma egualmente tondi, sono più bianchicci e il color oro che prendono non è mai così carico come quello dell'Albana. È un'uva non abbondante in pianura ma comune nei colli ove produce un vino potentissimo.

5. Barzemina bianca: non ha alcuno dei caratteri della Barzemina nera; fa grappoli curti, piccioli, pignati ed estremamente serrati, con acini tondi e verdognoli.

Vi sono delle altre uve bianche ma non da vino e sono il Moscatello di Spagna, ossia la Salamanna dei Toscani, il Moscadello bianco comune che è come in tutti gli altri paesi. La Galletta grossa da tavola a polpa carnosa è la Galletta toscana o Pizzutello dei Romani; essa presenta qui una varietà che fa gli acini picciolissimi ma della forma stessa dell'altra, ma matura meglio e viene più colorita in oro. L'uva Ghiotta che si usa per mangiare non mi pare di preggio; ha gli acini grossi e verdi.

Le uve nere sono le dominanti in tutto il Modenese; esse non si trovano miste con le bianche che in questa regione confinante col Bolognese e nella collina ove le bianche primeggiano.

La prima e la più importante e stimata è la Lambrusca che fa dei grappoli oblonghi, appuntati, racimolati al peduncolo e per lo più un poco spargoli; gli acini tondi, a buccia nerissima, velata di un fiore bianchiccio e dura, contengono un sugo che dà un mosto nerissimo, vigoroso e asciutto e con un poco di profumo di viola. Questa varietà riceve il nome di Lambrusca ballottina; ma ve ne è una ancora più comune che ha gli acini oblonghi e riceve il nome di Lambrusca

a oliva; nella massima maturità, ossia nell'autunno avanzato, le sue foglie si colorano tutte in rosso.

Dopo le due Lambrusche viene la Guscia-amara che fa grappoli più piccioli della Lambrusca e ha i pedicelli degli acini coloriti di un rosso-vinoso vivissimo; nel resto somiglia intieramente alla Lambrusca ballottina.

La Covra è una qualità buona anch'essa: ve ne sono di due sorta; la migliore è la Covra gentile che fa grappoli pigmentati e acini rotondi, fitti, neri e un poco più grossi di quelli della Lambrusca.

L'uva d'Oro è l'uva del Ferrarese e del Centese e vi è preferita perché, nei paesi umidi, è quella che fa un vino di durata: ha grappoli grossi, appuntati, piuttosto fitti, a racemoli raccolti, acini ovali, nerissimi specialmente sotto il fiore che gli vela un poco, a buccia molto dura ma con poca parte colorante, sicché il vino resta di colore granata.

Le uve che abbondano di parte colorante sono la Covra e la Guscia-amara.

La Tramarina è il Corinto rosso degli encologi, è la stessa della Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccioli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo. Il suo vino, fatto schietto, prende un colore rosa e ha una forza straordinaria, ma è raro che se ne faccia vino: serve per mangiare fresca e per fare l'uva passa per la cucina che si ottiene sgranandola e mettendola nel forno tiepido per due o tre ore, operazione che poi si rinnova due o tre volte onde ridurla ad un appassimento e concentramento tale da poterla serbare in vasi di terra senza che soffra.

Sassuolo, 21 settembre 1839. Le principali uve nere di Sassuolo sono le seguenti: 1. Lambrusca: ha due varietà, una a grappoli piccioli e radi ed acini piccioli che quasi somigliano al Colorino di Toscana e l'altra, meno stimata, a grappoli meno piccioli e con acini più grossi. 2. Lambrusco a grappoli oblonghi, acini neri, piccioli. 3. Covra: grappoli piccioli, acini grossi, radi, quasi spargoli, con peduncolo e pedicelli verdi; vino aspro e ben colorito. 4. Guscia amara. 5. Lambrusco di Sorbara, a grappoli piccioli, acini più grossi, vino meno buono del Lambrusco ad acini minuti. 6. Uva Tramarina, ossia Corinto rosso. 7. Barzemino: grappoli piccioli, piuttosto radi, acini tondi e neri; vino amabile. Le uve bianche sono l' uva Spargolina e il Terbiano.

I vini di Sassuolo sono neri e vigorosi e si consumano nel Modenese. A Sassuolo domina il Barzemino. A Scandiano, invece, dominano le uve bianche e così hanno gran credito i vini dolci.

Casalgrande, 22 settembre 1839. A quattro miglia da Sassuolo si trova il villaggio di Casalgrande. Il fico Ducale di Sassuolo vi è chiamato fico di Genova, lo stesso del fico Datto dei Piemontesi.

Le uve di questo paese sono molte. Le principali bianche sono: 1. Spargolina molle: grappoli picciolissimi come quelli del Colorino toscano ma meno spargoli, acini un tantino più grossi, bianchi come il Trebbiano fiorentino. 2. Spargolina comune, a grappolo e acini più grossi dell'altra. 3. Occhio di gatto: grappoli fitti, acini grossi, tondi, bianchi e trasparenti. 4. Malvasia, che ha il gusto del Moscato ma grappoli piccioli, radi, spargoli, acini minuti, tondi, bianco-dorati. 5. Cedra, detta ancora uva Catrame e da altri uva Formica: grappoli piccioli,

non serrati né spargoli, a graspo rossissimo, acini tondi, dorati e a gusto particolare che gli ha fatto dare i nomi suddetti. 5. Squarciafolia: uva bianca a grappolo grosso, piuttosto spargolo. Le uve nere sono: 1. Lambrusca di Sorbara. 2. Moscato di Corinto, a grappoli piccioli, spargoli, acini neri, lucenti, senza fiore bianco, dolci e moscati. 3. Guscia-amara, a grappoli oblonghi, piuttosto fitti, acini tondovali, neri, vaiati dal fiore bianco e piuttosto piccioli. 4. Bermestone, una specie di uva Triglia ma ad acini più piccioli.

Ho bevuto degli ottimi vini di colore bianco-oro più o meno carrico, squisiti, asciutti e generosi quanto i vini di Spagna e da dessert. Essi sono fatti di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia, Cedra e Squarcifolia o Vernaccia, uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano¹¹ e Borzano, ed è con queste uve che si fanno i famosi vini di Scandiano. Ciò che sorprende è che tutte queste uve siano di viti in albero, dove si caricano e dove perciò non possono prendere la maturità dei vigneti bassi.

Reggio Emilia, 23 settembre 1839. I frutti del Reggiano sono gli stessi di quelli del Modenese e ricevono i medesimi nomi.

Vi ho veduto le pere Butirre sotto il nome di Salesiane tanto a Modena che a Sassuolo, Scandiano e Reggio. Dapertutto vi ho trovato tre qualità di fichi, cioè il fico della Goccia che è il Dottato, il fico Nero e il fico Rosso. Il fico Nero, è lo stesso di Torino, campaniforme, piuttosto picciolo, nero, con un peduncoletto lungo e sottile, rosso-giallognolo dentro e gustoso. Il fico Rosso è lo stesso che il fico Datto dei Piemontesi e fa, come in Piemonte, dei fioroni grossissimi e dello stesso colore: è campaniforme, rossiccio-sfumato, con polpa rosso-giallognola, dolce e sempre caustico; l'ho trovato in tutta la Romagna da Bertinoro sino a Bologna e poi in Modena, Sassuolo, Casalgrande e Reggio, ma non ho potuto fissarne il nome che varia ogni momento: fico Ducale a Sassuolo, fico di Genova a Casalgrande, fico Rosso a Reggio.

A Sassuolo ho veduto una quantità grande di Amarasche nei campi e molte Visciole nei giardini: così a Casalgrande e Scandiano.

Le uve variano un poco da un paese all'altro ma le nere sono quasi dapertutto le stesse: il Barzemino e le due Lambrusche le ho riconosciute a Nonantola, a Sassuolo, a Casalgrande e a Reggio e mi dicono che sono specialmente le dominanti a Correggio, dove si fanno dei buoni vini. Lo Scandianese però è più celebre per le uve bianche e vi si fanno difatto dei vini bianchi squisiti. Sono tutti vini da frutta ma non sono tutti dolci e ne ho bevuti a Casalgrande di tre qualità, asciutti e generosi quasi come i Madera; essi si compongono di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra.

È vero che questi vini sono fatti con uve appassite col metodo dei vini santi, ma è vero pure che queste uve sono tutte uve di viti di alberi, portate cioè su olmi altissimi e producenti una quantità prodigiosa di grappoli. Anche nelle colline la vite è tenuta in questo modo, né ve ne è in verun punto delle basse come nella Romagna e specialmente a Bertinoro. Questo fatto prova che le uve di queste colline sono per sé stesse di qualità eccellente e che per i vini da liquore questa parte d'Italia potrebbe farli in grande e rivaleggiare coi più celebri in questo genere.

Non so se si possa ragionare allo stesso modo sui vini fini da pasto. Le uve che dominano in tutta questa regione si annunziano alla vista come varietà preziose, ma i loro vini hanno i caratteri del generale dei vini italiani né ho potuto finora gustarne qualcuno che abbia il morbido dei vini francesi. A Sassuolo ho bevuto dei vini di Lambrusca e di Barzemino che avevano del corpo ed erano

generosissimi, ma tutti avevano o un poco di aspro o del mieloso e sempre il pizzico del gas carbonico e tutti sono di un color denso che paiono grassi.

Parma, 24 settembre 1839. Nel Parmigiano non si alleva quasi altra uva che il Barzemino e così è con questo che si fanno i vini comuni da pasto che hanno molto corpo e conservano sempre un poco di amabile ma non hanno la generosità dei vini neri di Sassuolo che si fanno di Barzemino misto con Lambrusca, Fosca, Guscia amara e Covra.

Reggio Emilia, 25 settembre 1839. Le principali uve bianche reggiane sono la Tramarina o Passolina dolce, la Bianca, la Malvasia, la Terbiana, la Terbianella, la Spargolina, la Vernaccia, la Vernaccina, l' uva Greca, l' Occhio di gatto e l' Occhio di pernice. Le uve di colore: Lambrusca, Lambrusca di Sorbara, Conciamoto, Scorza amara, Negrau, Fosca.

Moltissime le varietà di fico del Reggiano; le più comuni sono: fico Corvo, il più comune di tutti, nero campaniforme, pedicellato, fa fioroni grossissimi; Verdino; Lazzerio; della Goccia; Bocca di Dama, un fico rosso, campaniforme, che fa dei fioroni grossissimi ed è il fico Ducale di Sassuolo, il fico Rosso della Romagna e il Datto dei Torinesi; Brogiotto bianco, diverso dal Brogiotto vero; fico di Santa Lucia: ha forma del Brogiotto ma ha un colore rossiccio-chiaro ed è rosso dentro e pare il Santa Lucia dei Pontremolesi; fico Dama, un fico bianco, ovale, somigliante al fico della Goccia.

Le pere del Reggiano sono le seguenti: pera Passatutte; Moscatellina; Zucchetta rigata; pera Gnoc o Brutt'e buona dei Genovesi; Spadona d'autunno; Spina; Salesiana; Virgolata; Spadona da state; Cedra o Bergamotta d'autunno che è l' Angelica e la Zuccheromanna di Parma; Butirra d'autunno.

Le ciliegie del Reggiano sono: Marasche o Marene; Visciole; ciliegie Nere; Duroni rossi.

Sant'Agnes, sottoborgo di Modena, 27 settembre 1839. Nella campagna del dottor Agazzotti.

Le uve con cui vengono fatti i vini squisiti del dottor Agazzotti vengono dalle colline di Colombano e in generale da viti tenute ad albero. Se ne tengono ancora a vigna e queste fanno un vino ancor più vigoroso.

Le uve indigene le più adattate ai vini fini sono le due Lambrusche, cioè la Lambrusca oliva e la Lambrusca rotonda: quest'ultima fa i grappoli piccioli, spargoli, con acini tondi come il Colorino toscano; la prima fa i grappoli un poco più grossi e con gli acini ovali e più grossi. La terza uva di questo territorio, fra le nere, è la Majola, detta ancora Salamina, antica del Modenese.

Le uve bianche sono la Terbiana comune, la Terbiana di Spagna, la Malvasia oliva, la Malvasia rotonda. Con queste uve si fanno dei vini bianchi, dolci, assai graziosi; con la Squarciafoglia si fa un vino gentile.

Molte sono le razze di Moscatello che si coltivano in questa parte d'Italia, in albero o in vigna, e tutte fanno un vino gentile: il migliore è il bianco colorito di sole che è detto «bianco della rete». La Malvasia conta più sorta. Il Moscatello cerasino ha la buccia degli acini di colore rosa e somiglia alla vista all'uva Rinaldesca.

Nonantola, 27 settembre 1839. Nelle possessioni del conte Salimbeni. Esiste in questa pianura una cava di terra cimiteriale detta «marna», per analogia colle terre marnose che servono in Francia per ammendare i terreni, di circa 120 m

di lunghezza e 100 di larghezza. La terra che contiene è una sostanza che sembra animale, ma di diversa natura e che ha la proprietà degli ingrassi animali. Ve ne sono degli strati o dei gruppi di nera, altri di gialla, tutti però sono come spongosi e leggieri e servono per ingrassare i prati come la marna. Pare però che in ciò agiscano chimicamente, come i concimi, più che meccanicamente come le terre marnose. Questa cava straordinaria, situata nel centro di queste possessioni e come interrata dentro del campo, era conosciuta, ma vagamente, dai monaci antichi possessori di questi terreni, che però non ne facevano uso. Il conte Salimbeni, aquisitore delle possessioni, è stato il primo a trarne profitto e ne cava un migliaio di carrate all'anno che, sparse sui prati irrigati, vi danno una fecondità prodigiosa. In mezzo a questa terra si trovano ossa di cavalli e degli scheletri intieri di uomini: vi si è trovata una cassa formata di lastre di terracotta della lunghezza di tre braccia e mezzo e di oncie quindici di largo, piena di terriccio, dentro il quale vi era uno scheletro intero. Le due teste della cassa erano di marmo che annunzia una civilizzazione. Vi si sono trovate ancora delle pentole di terracotta nera, dei lumi di terra rossa al disotto dei quali vi è scritto *Fortis*, delle medaglie degli Imperatori e tra questi di Vespasiano. È da osservarsi che poco sopra vi passa una strada romana che è conosciuta dagli abitanti sotto il nome di via Imperiale e che è al di sotto della via Emilia circa un miglio. Il luogo è detto «villa di Redù» (da *Redudum* degli antichi), comune di Nonantola.

In questi territori si trovano due sorta di quercie, cioè la quercia propriamente detta e la rovere. La quercia fa le ghiande picciole, abbracciate dal calice e sessili, mentre la rovere le fa lunghe, grosse e peduncolate. La prima è rara e la seconda forma il generale delle piantazioni che sono tutte nelle siepi che bordano le strade e che provvedono le ghiande per i maiali. La quercia è stimata la migliore ma è meno vegeta.

La montagna produce dei cerri che sono più rustici e compongono la zona più bassa delle piante dell'Appennino, sopra la quale viene la zona dei castagni che si coltivano e si moltiplicano coll'innesto; la terza zona è quella degli abeti che sono quasi distrutti come in Toscana, ma che presentano anche da questa parte dei gruppi di bosco magnifico, specialmente in un monte detto Abetone nei confini del Modenese col Pistoiese.

L'ultima zona è il faggio, e questa cuopre le cime della catena centrale dell'Appennino come nel Genovesato, ma che è quasi distrutto.

Modena, 27 settembre 1839. Le principali uve nere del Modenese sono:

1. Lambruscone o Lambrusco a oliva, detto di Sorbara perché è in quel territorio che riesce migliore: è un'uva a grappoli piuttosto piccioli, cilindrico-puntuti, a racimoli piuttosto spargoli, ad acini più di un tondo-ovale, neri, leggermente velati di un fiore bianco, a pedicelli rossicci.

2. Maioletto, detto anche Stronziella, che fa grappoli piccioli, fitti, pignati e somiglianti al Pignolo di San Colombano o Prugnolo di Montepulciano ma più picciolo di grappolo e di acini che non passano di molto la grossezza di quelli del Lambruschino o del Colorino toscano, sono tondi, neri, velati di un fiore bianco leggero e sommamente fitti.

3. Lambruschino di Spilamberto: è un'uva che somiglia quasi intieramente al Colorino dei Toscani: ha grappoli spargoli, racemati, acini minuti, neri, con polpa dolce; fa un vino quasi eguale a quello del Lambruscone.

4. San Gioveto: somiglia a vista al Lambruschino, ma il suo vino, quantunque gentile e fragrante, non è di durata.

5. Lambruschino di Firenze: è un'altra uva che somiglia pure al Lambruschino modenese ma ha grappoli più grandi, più racemolati, meno spargoli, con acini più coperti di fiore; il suo vino somiglia a quello del Lambruschino di Modena ma passa per più profumato.

6. Barzemino: ha grappoli poco spargoli, acini grossetti, neri.

7. Covra: è un' uva che fa pure del buon vino da pasteggiare ma secondario e vuole essere mista col Lambruscone; fa grappoli grossi, pignati e poco fitti; gli acini sono grossi, tondi e ineguali.

8. Tremarina, Aleatica o Bumestone: è un'uva a grappoli lunghi, spargoli, con acini grossi come quelli della Salamanna, ovoidali e rossicci; è uva da mangiare.

Le uve bianche del Modenese sono:

1. Ruggine: grappolo sottile, lungo, racemolato al peduncolo, spargolo, pignato alla punta, con acini minuti come quelli del Lambruschino nero, verdognoli, diafani, coloriti di tinta di sole, ciò che gli ha fatto dare il nome di Ruggine.

2. Trebbiano di Spagna: è un'uva a grappoli piccioli, sottili, pignati, piuttosto fitti, con acini minuti, giallognoli e generalmente con poco fiore.

3. Malvagia: vi sono molte sorte di Malvagia e tutte hanno il gusto di moscato. La migliore fa grappoli longhissimi, sottili, spargoli specialmente alla punta che finisce in un filo con due o tre acini; questi sono tondi, di media grossezza, gialli-opachi e senza velatura di fiore.

Con queste tre uve riunite si fanno dei vini-liquori squisiti; esse vengono in albero e pure sono di una maturità perfetta e di un colorito completo.

Nel Modenese vi sono molte altre uve: vi è il Moscato rosso che serve per uva da tavola: i grappoli sono oblonghi, mediocri, ad acini tondi, di grossezza mediocre ma maggiore di tutte le uve sopra descritte e di un colore di rosa somigliante al Rosciuolo di Finale; somiglia alla Rinaldesca. Vi è anche la Salamanna o Galletta, e la Ghiotta, che somiglia un poco all'uva Regina. Vi è pure un'uva da inverno, detta Gradiscona, che fa grappoli grossi, racemati, con acini verdastri, ma che dura.

Bologna, 1 ottobre 1839. Nel gabinetto del sig. professor Giuseppe Bertoloni. Le uve del Bolognese sono il Montuno e l'Albano. Il Montuno è la principale delle uve da vino e si coltiva in collina e in pianura. Quello di collina è così buono e si vende ad un baiocco e mezzo la libra ai dilettanti che fanno del vino da bottiglia mescolandolo coll'Albano e la Vernaccia. Fa grappoli lunghi, sottili, ad acini disposti irregolarmente, più spargoli che fitti, rotondi, minuti, di un giallo d'oro che si spicca anche nelle viti di pianura dove sono tenute sugli olmi.

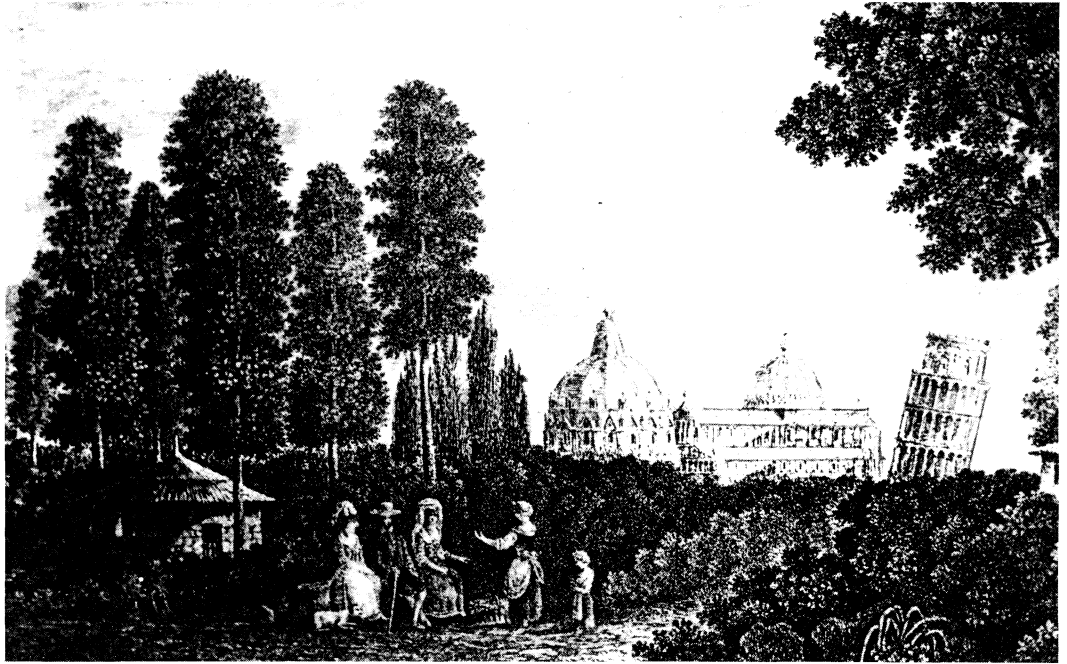
Faenza, 2 ottobre 1839. Nel giardino del sig. ingegnere Foschini di Faenza ho veduto tre varietà di uve da notarsi.

La prima è la Bumasta, che è l'uva del Ferrarese dove è conosciuta sotto questo nome e che si crede la Bumasta di Virgilio: a Faenza è conosciuta sotto il nome di Pergola.

La seconda è il Zibibbo e questa è la Galletta dei Toscani, ossia il Pizzutello dei Romani.

La terza è l'uva di Bertinoro che è bianca velata di rosso, ma che qui è meno rossa.

Nel giardino dell'ingegner Foschini ho rinvenuto molte piante da frutta e fra queste l'uva Angiola, una pianta di Chinotto mirtifolio, il pero Spina Carpi, un'altra pera da inverno detta Mucchin che ha un poco del Sangermano, una



Pisa: veduta pittoresca dei dintorni della città in una incisione ottocentesca di G. Nascio)

d'autunno che ha un poco della Luisa. Vi ho osservato il fico dell'Amanata, che è il fico Gentile dei Toscani, il fico della Gotta, che è il Dottato, e un fico bianco, detto Verdino, molto dolce, di polpa gentile, senza caustico.

In tutti i giardini si riscontrano dei peschi duracini bianchi assai buoni e spicciaccioli bianchi ordinari».

La mattina del 4 ottobre 1839 Gallezio lasciò Forlì alla volta di Firenze da dove proseguì per Pisa dove partecipò ai lavori della «Prima Riunione degli Scienziati Italiani».

Il diario si conclude in questa città, con una nota del 10 ottobre dedicata alle «relazioni fatte o rinnovate»: appena due nomi scritti con mano malferma.

Dagli atti di quel consesso scientifico, pubblicati presso la tipografia Nistri di Pisa nel 1840, risulta che Gallezio presentò nella quarta adunanza del 9 ottobre, presieduta dal prof. Gaetano Savi, due memorie congiunte sulla «teoria degli innesti e sulla loro classificazione»¹².

Al termine dei lavori congressuali Gallezio tornò a Firenze.

Qui cessò di vivere alle ore diciannove del 30 novembre¹³.

Fu sepolto nel tombario del chiostro di Santa Croce.

Note

¹ Atti R. Accademia dei Georgofili, XVIII, 1839.

² Cinta: è una delle numerose razze suine che portano questo nome, caratterizzate dalla presenza di una fascia bianca che avvolge il tronco degli animali. La Cinta senese è una razza abbastanza antica, rappresentata in un affresco del XIV secolo nel palazzo comunale di Siena; la zona di diffusione di questa razza è rimasta quella delle colline senesi e della limitrofa Val d'Elsa dove esistono tuttora querceti idonei al pascolamento dei suini.

ATTI
DELLA
PRIMA RIUNIONE
DEGLI SCIENZIATI ITALIANI
TENUTA IN PISA
NELL'OTTOBRE DEL 1839



PISA
TIPOGRAFIA NISTRI
1840

135

una serie d'Alghie marino, ed elegantemente
ire un'idea della Flora
ancora l'elenco di dette
aggiunta una limitata,
zione delle località ove
si lo *Sphaerococcus plig-*
gel è proprio de' mari
Agardh., e la *Conserva*
introvato Autore appar-
icanti nell'opere de' Bo-
nte sull'Alghie del Me-
volumetto di Memorie
, stampato a spese del
te al Congresso l'Acca-
ato a tutti i componenti
ica. Ed in questa occa-

sione il Prof. Pietro Savi distribuiva degli esemplari disseccati
d'una pianta da lui creduta nuova, e descritta nel menzionato
volume sotto il nome di *Sarothra Blentinensis*, e contempo-
raneamente indirizzava ai membri del Consesso la dimanda:
se ancor essi credessero una tal pianta esser nuova specie, di-
manda alla quale non fu data risposta.

Il Conte Giorgio Gallesio legge un estratto di due Memo-
rie sulla *Teoria degli innesti e sulla loro classificazione*.

Egli distingue due movimenti di sugo presentati dalla
vita attiva delle piante: il primo lo chiama *sugo circolante*,
l'altro *sugo in travaso*.

Il *sugo circolante* scende dalle gemme alle radici, e dalle
radici risale alle gemme, e nell'ascendere e nel discendere cir-
cola nel tessuto de' vasi in tutti i sensi. Il *sugo in travaso* esce
dai vasi della circolazione, quando ne rigurgitano, si sparge
fra il libro e l'alburno, li distacca, li divide, e si organizza fra

³ È la famosa «paglia di Firenze» ancora oggi utilizzata dall'artigianato toscano per la produzione di cappelli, borse, ventagli, ecc.

⁴ Savi G., *Trattato degli alberi della Toscana*, Pisa, 1801.

⁵ Il testo si interrompe su questa parola. Il fenomeno osservato da Gallesio rientra però fra le anomalie del processo, oggi ben noto, che porta all'espressione della sessualità delle piante e che possono determinare anche una parziale o totale sterilità dei fiori

⁶ È la susina Massimiliana.

⁷ Passo del Muraglione. Questa strada fu progettata nel 1832 dall'ing. Alessandro Manetti che diresse poi i lavori, terminati nel 1836. La strada, lunga 38 chilometri, collega San Godenzo con Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocara, Terra del Sole e Forlì. Il valico, situato a 907 m s.l.m. in località Colle di Pratagliani, è molto battuto dai venti, per cui fu eretta lungo la mezzeria della strada una barriera (il «muraglione», appunto) a protezione dei veicoli che, a seconda della provenienza del vento, superavano il valico a destra o a sinistra di essa.

⁸ Indagini parzialmente inedite dal Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna hanno permesso di accertare la persistente presenza, in Romagna, dei seguenti «vitigni minori»: Albana del paniere, Albana nera, Angela, Balsamina, Bertinora, Biondello, Bisolla, Burghisana, Cagnina, Canina, Cavecia, Ciliegiole, Ciocca, Cornacchia, Cor d'usel, Fogarina, Fogliona, Forcella, Frattini, Gatta, Grillone, Gropella, Lanzesa, Madalona, Maligia, Marzemino, Moscatello bianco, Moscatello nero, Negretto, Nera grossa, Pagadebit, Querciòla, Rambella, Refosal, Rossola, Scacco, Spaltarina, Trebbiano romano, Uva d'oro, Uva di S. Andrea, Uva nebbia, Uva rosa. (Cfr. anche: C. Capucci, F. Faccioli, B. Marangoni, *Panorama ampelografico romagnolo*, in: *La Romagna dei vini*, a cura di A. Dolcini, T. Simoni e A. Fiore, Ed. Alfa, Bologna, 1967).

⁹ Il termine «Curzòla» è il nome dialettale del Correggiolo. I nomi delle altre cultivar non trovano riscontro nella terminologia tassonomica odierna che comprende i nomi delle seguenti cultivar locali: Colombina, Nostrana, Capolga, Sursina, Rossina, Grappuda, Selvatico, oltre al Correggiolo, al Frantoio, al Moraiolo, al Leccino e al Pendolino, introdotti dalla Toscana (cfr. F. Fasolo Fabbri Malavasi: *Considerazioni tecniche sull'olivicoltura romagnola*, l'Inform. Agr., 2, 1985).

¹⁰ Forse Gallesio intendeva riferirsi alla Grappuda.

¹¹ Vinazzano: è probabile che si tratti di Vezzano sul Crostolo.

¹² «Il conte Giorgio Gallesio legge un estratto di due memorie sulla *Teoria degli innesti e sulla loro classificazione*. Egli distingue due movimenti di sugo presentati dalla vita attiva delle piante: il primo si chiama *sugo circolante*, l'altro *sugo in travaso*. Il *sugo circolante* scende dalle gemme alle radici, e dalle radici risale alle gemme, e nell'ascendere e nel discendere circola nel tessuto dei vasi in tutti i sensi. Il *sugo in travaso* esce dai vasi della circolazione, quando ne rigurgitano, si sparge fra il libro e l'alburno, li distacca, li divide, e si organizza fra loro in nuovi strati di libro e di alburno, destinati ad aumentare il diametro della pianta, e preparare dei nuovi organi per la vegetazione dell'anno successivo.

Gli innesti in due modi si fanno: 1. *a combaciamento di corteccia*; 2. *a combaciamento di libro con l'alburno*. Il primo è l'innesto a spacco, con tutte le sue modificazioni, e si fa a sugo circolante, in primavera, quando la circolazione comincia a risvegliarsi, e anche nell'inverno, se si tratta di piante di climi in cui la vita latente conservi alcun poco di movimento. L'altro innesto poi, quello cioè a contatto di libro coll'alburno, conosciuto sotto i nomi d'innesto a cannellino, si fa a sugo in travaso nelle stagioni nelle quali il sugo in rigurgito esce dai vasi per spargersi fra il libro e l'alburno e rinnovare gli strati. Egli infine dice che le piante monocline cominciano tutte la loro vegetazione in primavera col sugo circolante, e non passano al sugo in travaso che nel principio della state, quando lo sviluppo dei rami è giunto al suo compimento, o per una ripetizione incostante e fugace sull'entrar dell'autunno, quando la vita è per cessare, e però all'aprirsi della vegetazione queste, come il Pero e simili, non si prestano ad altro modo d'innesto che a quello detto a spacco. Che le piante diclini poi aprono la loro vegetazione col sugo in travaso, o per meglio dire con una simultaneità di movimenti che li spinga ambedue, e queste, come sarebbe il Castagno, si prestano all'innesto a scudetto» (Atti della prima riunione degli Scienziati Italiani, Pisa, tip. Nistri, 1840, p. 135-136). Le due memorie erano rimaste fino ad allora inedite anche se, in realtà, erano già state presentate la prima nel 1832 all'Accademia delle Scienze di Torino (ms. 2450) con il titolo *Sur le mouvement de la sève* e la seconda invece, nel luglio del 1829, con

il motto *La verità emerge dal contrasto delle opinioni siccome la luce dall'urto del ferro con la selce*, a un concorso bandito il 16 settembre 1827 dall'Accademia dei Georgofili di Firenze per uno studio volto a «determinare, con l'appoggio dei fatti, se l'innesto induca qualche modificazione nella pianta innestata e reciprocamente se questa eserciti qualche influenza sull'innesto» (in Atti Acc. Georgofili, C. VI, 1825-28, p. 24). Il premio di 25 zecchini non fu assegnato. Gallezio stampò poi in proprio, presso la tipografia N. Capurro di Pisa, il suo intervento congressuale in un opuscolo di undici pagine intitolato *Teoria degli innesti e sulla loro classificazione*.

¹³ Archivio di Stato di Firenze: filza 1242, Atti di morte dell'anno 1839 n. 3006. Nella lapide tombale la data risulta invece: 29 novembre 1829.

21. Cronologia, itinerari e tappe dei viaggi

1810

Febbraio: parte per Parigi

1811

Febbraio: parte da Parigi

Febbraio 19: arriva a Mornas e ad Aix-en-Provence

Marzo 6: arriva a Roquebrune e a Nizza

1812

Gennaio: è a Genova e a Nervi

1813

Luglio: inizia il lungo soggiorno a Pontremoli come sottoprefetto

Ottobre: visita Carrara, Massa, Sarzana e la Lunigiana

Novembre: rientra a Pontremoli

1814

Marzo 21: abbandona Pontremoli

Marzo 24: arriva a Chiavari

Marzo 26: parte per Moneglia, Levanto e Borgo Taro

Marzo 30: ritorna a Chiavari

Agosto: parte per Vienna in missione diplomatica

Settembre 2: arriva a Vienna

1815

Febbraio 8: parte da Vienna per Trieste e Treviso

Febbraio 17: lascia Treviso per Mestre e Venezia

Aprile: è a Torino dopo essere transitato per Monza

Novembre 1815: si reca a Pisa e vi rimane fino a dicembre

1816

Febbraio 4: torna a Pisa

Giugno 3: si reca a Firenze

Giugno 15-luglio 10: risiede a Pisa

Luglio 10-agosto 22: si trasferisce a San Giuliano Bagni

Agosto 22: parte per Firenze

Settembre 3: torna a Pisa passando da Pistoia, Pescia e Lucca

Settembre 10: parte da Pisa per Finale passando da Pietrasanta, Sarzana e le Cinque Terre

1817

Giugno 1: ritorna a Pisa

Giugno 24: va a S. Giuliano Bagni

Luglio 23-agosto 6: si reca a Firenze

Agosto 7-23: è a Pisa

Settembre 1: arriva a Genova

Settembre 27: arriva a Finale

1818

Aprile 1: parte da Genova per Torino

Aprile 3: va ad Asti e Alessandria

Aprile 8-maggio 20: è a Torino

Luglio 15-25: è a Genova

Settembre 14-16: è di nuovo a Torino

1819

Giugno 22: parte da Finale per Genova via Arenzano

Giugno 27: è a Genova, poi rientra a Finale

Agosto 6: è a Genova, poi rientra a Finale

Settembre 8: è di nuovo a Genova

Settembre 12: è ad Arenzano

Settembre 22: è a Noli

Settembre 23: è a Voghera

Settembre 24-25: si ferma a Piacenza

Settembre 26: è a Parma

Settembre 30: è a Reggio e a Modena

Ottobre 6: arriva e sosta a Bologna

Ottobre 8: parte per Firenze

Ottobre 9-22: è a Firenze

Ottobre 25: è a Pescia e a Lucca

Ottobre 26-novembre 16: è a Pisa

1820

Gennaio 25: è a Firenze

Febbraio 26: parte da Pisa per Genova e Finale

Marzo 13: arriva a Finale

Giugno 24: è a Genova per circa un mese

Agosto 10: ritorna a Finale

Settembre 4: è a Piacenza e Reggio Emilia

Settembre 8: è a Modena

Settembre 9: è a Bologna

Settembre 14: parte da Bologna per Imola, Faenza

Settembre 15: è a Forlì e Cesena

Settembre 18: raggiunge Rimini e Pesaro

Settembre 20: è a Fano

Settembre 21: è a Senigaglia e Ancona

Settembre 23: è a Grottammare

Settembre 25: è a Fermo

Settembre 27: è a Macerata

Settembre 30: è a Spoleto, Terni e Civita Castellana

Ottobre 1: arriva e si ferma a Roma per oltre un mese

Novembre 20: lascia Roma per Firenze, via Perugia

Novembre 27: arriva e sosta a Firenze

Dicembre: parte da Firenze per Finale via Pisa-Genova

1821

Settembre 10: è a Novi Ligure

Settembre 13: è a Pavia

Settembre 15: è a Milano

Settembre 18: è a Brugherio

Settembre 23: è a Gallarate

Settembre 24: visita Stresa e le Isole Borromee

Settembre 25: è a Varese

Settembre 28: è a Bellagio

Settembre 29: è a Como e Griante

Ottobre 23: è a Milano

Ottobre 7: arriva a Bergamo

Ottobre 9-12: è a Brescia

Ottobre 14: è a Verona

Ottobre 16: è a Montebello, Vicentino, S. Bonifacio e Soave

Ottobre 17: è a Vicenza

Ottobre 18: è a Padova

Ottobre 25: arriva a Venezia

Ottobre 29-31: è a Padova

Novembre 3: giunge a Ferrara

Novembre 8: arriva a Modena
Novembre 14: arriva a Milano
Novembre 24: visita Monza
Dicembre 15: lascia Milano per Pavia e Genova
Dicembre 24: arriva a Finale

1822

Marzo 25: è a Genova
Giugno: torna ancora a Genova e Savona
Ottobre: è di nuovo a Genova
Novembre 20: è a Cairo Montenotte

1823

Giugno 15: parte per il Piemonte
Giugno 26: è a Torino
Luglio 13: si reca nella Valle di Reaglie
Luglio 23-29: è a Valperga
Agosto 6: è a Torino
Agosto 8: è a Saluzzo
Agosto 10: è a Pinerolo
Agosto 12: è di nuovo a Torino
Agosto 16: parte per Genova passando per Asti e Alessandria

1824

Luglio 14: è a Pavia
Luglio 15: è a Milano
Luglio 21: parte da Milano per Parma
Luglio 24: parte da Parma e arriva a Modena
Luglio 27: parte da Modena per Bologna
Luglio 28-29: sosta a Bologna
Agosto 1-settembre 16: si ferma a Firenze
Settembre 16-17: è a Siena
Settembre 25-30: è a Roma
Ottobre 1: parte per Napoli
Ottobre 3: è a Gaeta
Ottobre 5: arriva a Napoli
Dicembre: lascia Napoli per Roma

1825

Ottobre 13: parte per Firenze via Piacenza, Modena, Bologna
Novembre 15-dicembre 30: si ferma a Firenze

1826

Gennaio 1: è a Pisa
Marzo 21: si reca a Torino e vi si ferma fino a maggio

1828

Ottobre 15-novembre 10: è a Torino

1829

Agosto 26: parte da Finale per la Riviera di Ponente e Nizza
Agosto 27: è ad Oneglia, Porto Maurizio e Taggia
Agosto 28: è a San Remo
Agosto 30: è a Mentone
Agosto 31: è a Ventimiglia
Settembre 2: è a Nizza
Settembre 4: è a Villafranca
Settembre 6: è di nuovo a Nizza

Settembre 15: è a Grasse
Settembre 19: è a Mentone
Settembre 26: è ad Albissola
Settembre 27: rientra a Finale

1830

Settembre 1830: va a Varazze e Quiliano

1831

Settembre 2: è a Novi Ligure
Settembre 9: è a Castelnuovo Bormida
Settembre 10: è a Vigevano e Valenza
Settembre 11: è a Casale Monferrato
Settembre 14: è a Calvignano
Settembre 15: è a Pavia
Settembre 16: è a Monza
Settembre 17: è a Desio
Settembre 18: è a Brugherio
Settembre 20: è a Bosnasco
Settembre 23: è di nuovo a Monza
Settembre 24: è a Macherio e Inverigo
Settembre 25: è a Orsenigo e di nuovo a Brugherio
Settembre 30: è a Milano
Ottobre 1: è a Novara
Ottobre 2: è a Oleggio
Ottobre 4: è a Gattinara
Ottobre 6: è a Santhià e Biella
Ottobre 8: è a Ivrea
Ottobre 10: è a Torino
Ottobre 11: è a Valperga
Ottobre 14: è di nuovo a Torino
Ottobre 28: va ad Asti
Ottobre 31: è a Prasco

1833

Settembre 7: è a Castelnuovo Magra
Settembre 8: è a Sarzana
Settembre 16: è a Santa Marta
Settembre 18: è a Bibbiani
Settembre 19: è a Figline Valdarno
Settembre 22: è ad Arezzo
Settembre 23: è a Lucignano di Chiana
Settembre 24: è a Montepulciano
Settembre 26: è a Città della Pieve
Settembre 27: è ad Orvieto
Settembre 29-ottobre 2: è a Montefiascone
Ottobre 3-9: è a Siena

1834

Settembre 9: è a Novi Ligure
Settembre 10: è a Bellaria
Settembre 11: è a Quattordio
Settembre 13: è a Portacomaro
Settembre 14: è a Vinchio
Settembre 15: è a Nizza Monferrato
Settembre 16: è a Costigliole d'Asti
Settembre 17: è ad Alba
Settembre 18: è a Giavenne
Settembre 19: è a Barolo
Settembre 20: è a La Morra e Cherasco
Settembre 23: è a Verzuolo

Settembre 24: è a Saluzzo
Settembre 25: è a Pinerolo
Settembre 27: è a Piossasco
Settembre 28: è a Susa
Settembre 29: è a S. Ambrogio
Ottobre 2: è di nuovo a Valperga
Ottobre 9-13: è a Masino
Ottobre 14: è a Torre di Bairo

1835

Marzo 20-aprile 8: è a Genova
Maggio: è di nuovo a Genova

1836

Dicembre 10: va a Ceriale

1837

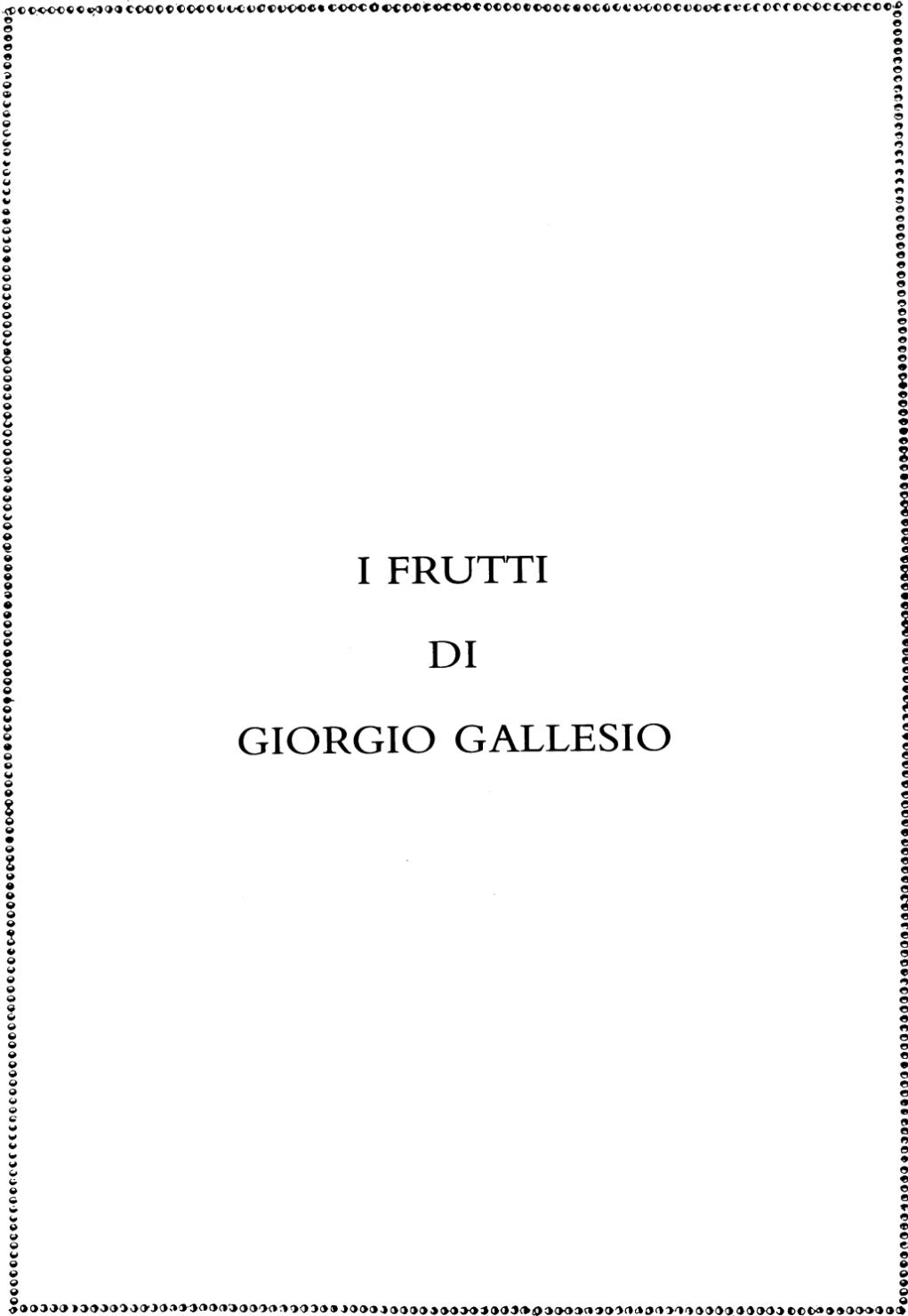
Luglio 20: torna a Ceriale

1838

Aprile 17: parte da Finale per Porto Maurizio
Aprile 19: è a San Remo
Aprile 21: va a Porto Maurizio e a Bordighera
Aprile 22: ritorna a Finale

1839

Giugno 1: è a Firenze
Luglio 23-29: è a Barberino di Mugello
Agosto 7: va da Firenze a Bibbiena
Agosto 20: va ad Arezzo
Agosto 22: torna a Firenze
Settembre 12: parte per Forlì
Settembre 16: è a Ravenna
Settembre 17: è a Faenza
Settembre 18: è a Solarolo
Settembre 20-21: va a Nonantola e a Sassuolo
Settembre 22: è a Casalgrande
Settembre 23: va a Reggio Emilia
Settembre 24: è a Parma
Settembre 25: torna a Reggio Emilia
Settembre 27: è a Nonantola e a Modena
Ottobre 1: passa per Bologna
Ottobre 2: è a Faenza
Ottobre 4: parte da Forlì per Firenze proseguendo poi per Pisa
Novembre: torna da Pisa a Firenze



I FRUTTI
DI
GIORGIO GALLESIO

Gli «associati» della *Pomona Italiana* ricevettero, con le quarantuno dispense loro erogate, centosessanta tavole pomologiche e ampelografiche di grande formato (35x46 cm), stampate a colori fra il 1817 e il 1839 in base ai disegni eseguiti «dal vero» dai numerosi pittori, spesso dilettanti, che Gallesio era riuscito a coinvolgere nella sua imponente impresa editoriale: Antonio Serantoni, Domenico Del Pino, Isabella e Carolina Bozzolini, Daniele Del Re, i fratelli Basoli, Bianca Mojon, Rachele Cioni, Lauretta d'Affry, Antonio Digerini, Felice Muletti, Mauro Rusconi, Antonio Vernerio, Sofia Giordani, Giuseppe Bucherelli, Luigi Bisi, Giuseppe Cominotti, Tommaso Sebastiani, Ferdinando Mori e la stessa sua nuora Pellina Piuma. Nel completamento dell'opera a questi artisti si affiancarono altrettanto numerosi incisori, quali Giuseppe Pera, Giuseppe Canacci, Giuseppe Carocci, Alessandro Contardi, Francesco Corsi, Paolo Fumagalli, Luigi Garibbo, Luigi Giarre, Carlo Lasinio, Tommaso Nasi, Stefano Rinaldi, Bernardino Rosaspina, Antonio Verico, e gli «stampatori in colore» Calamandrei e Bardi.

L'Archivio Gallesio-Piuma di Genova conserva molti originali di questi disegni, recuperati a Firenze dopo la morte di Gallesio dall'esecutore testamentario Amerigo Fumi; ma custodisce anche tempere che non furono mai utilizzate nella stampa della *Pomona*, e altre ancora, opera soprattutto di Antoine Poiteau e di Domenico Del Pino, che avrebbero dovuto illustrare una seconda edizione del *Traité du Citrus*, mai pubblicata, e che sono quindi rimaste anch'esse inedite.

L'approntamento di tutti questi disegni, che si distinguono per la loro qualità artistica e per la loro validità documentaria, richiese tempo e costanza da parte degli artisti impegnati nella loro esecuzione; non solo per le difficoltà insiste nella pittura naturalistica e nei procedimenti calcografici del tempo, ma anche perché Gallesio era solito imporre aggiunte e modifiche a quanto i pittori, gli incisori e gli stampatori andavano facendo, nel tentativo, peraltro riuscito, di illustrare efficacemente e con rigore scientifico le schede pomologiche, ampelografiche e citrografiche del suo grande progetto tassonomico.

Le pagine che seguono riportano l'elenco dei disegni oggi presenti nell'archivio di Genova, insieme a una ristretta selezione iconografica che vorrebbe costituire una emblematica testimonianza di quanto Gallesio era riuscito a ottenere dalla capacità dei suoi valenti collaboratori artistici.

I disegni dell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova

Per ogni disegno è indicato il soggetto, l'autore, la data, la tecnica, il supporto e le misure.

Gli asterischi indicano i disegni inediti

- Arancio spontaneo (D. Del Pino, 1827, olio su cartone, cm 42x33,5) *
- Ballottino di Spagna (A. Poiteau, 1817, tempera e matita su pergamena, cm 44x33,5) *
- Bergamotto (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 45x33,5) *
- Cedratello di Firenze (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x34) *
- Cedro della China (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x33,5) *
- Chinotto mirtifolio (D. Del Pino, 1826, tempera e matita su pergamena, cm 46x35) *
- Citrangolo bizzarria (A. Poiteau, 1811, D. Del Pino, 1821, tempera su pergamena, cm 45x33,5) *
- Citrangolo turco (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x33) *
- Citrangolo a mazzetti o Bouquetier (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 46x33) *
- Citrangolo o Margheritino (F. e D. Del Pino, 1829, tempera e matita, cm 44x34) *
- Citrangolo violetto (A. Poiteau, 1817, D. Del Pino, 1821, tempera e matita su pergamena, cm 44x33) *
- Cocciniglia degli agrumi (D. Del Pino, 1821, tempera, cm 50,5x33) *
- Limoncello di Napoli (P. Turpin, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 43x33,5) *
- Limoncello di Napoli (D. Del Pino, 1821, tempera e matita su pergamena, cm 43,5x33) *
- Limone bizzarria (D. Del Pino, 1826, tempera e matita, cm 46x33) *
- Limone cedrato (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x34) *
- Limone da premere (tempera, cm 46x34) *
- Limone del mercato (F. Del Pino, 1834, tempera e matita, cm 33x29,5) *
- Limone dolce (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x33) *
- Limone multiforme (tempera e matita su pergamena, cm 43x33,5) *
- Lumia aranciata (I. Bozzolini, 1821, tempera e matita su pergamena, cm 42,5x35) *
- Melangelo a frutto gentile o lustrato (D. Del Pino, 1828, tempera e matita su pergamena, cm 44x33,5) *
- Melangelo bianco (D. Del Pino, tempera, cm 45x34) *
- Melangelo bianco (R. Cioni, tempera, cm 43x33,5) *
- Melarancia (F. Del Pino, 1834, tempera e matita, cm 43x31,5) *
- Melariosa a foglia di cedro (A. Poiteau 1811, D. Del Pino, 1821; tempera e matita su pergamena, cm 42,5x33,5) *
- Melariosa fetifera (D. Del Pino, 1828; tempera su pergamena, cm 44x34) *
- Melariosa, fiori (D. Del Pino, tempera e matita, cm 44x30,5) *
- Peretta di S. Domenico (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 41x33) *
- Peretta di S. Domenico (D. Del Pino, tempera, cm 47,5x34) *
- Pomo d'Adamo etichettato Pompelmousse (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x33) *
- Pomo di Paradiso (A. Poiteau, 1811, tempera e matita su pergamena, cm 44x34) *
- Albicocca Alessandrina a M. Amara (D. Del Pino, tempera, cm 47x32,5)
- Albicocca Alessandrina bianca a M. Dolce o Alessandrina seconda (R. Cioni, tempera, cm 46x30,5)
- Albicocca di Germania (A. Serantoni, tempera, cm 46x32)
- Albicocca di Sardegna (D. Del Pino, tempera, cm 47x30,5) *
- Albicocca Susina (A. Serantoni, tempera, cm 45,5x32)
- Carobba (D. Del Pino, 1832, tempera e matita, cm 46,5x32)
- Fiore di Carobbo (D. Del Re, 1834, tempera, cm 47x33) *
- Fiore maschio del Carrobo (D. Del Pino, tempera, cm 47x33)
- Castagno Marrone (B. Mojon, 1831, olio su carta, cm 45x30)
- Ciliegia Acquaiola (D. Del Pino, 1831, tempera, cm 46x31)
- Ciliegia Duracina rossa (A. Serantoni, tempera, cm 46x31)
- Ciliegia Duracina gialla (A. Serantoni, tempera e matita, cm 45,5x32)

- Ciliegia Napoletana (A. Serantoni, *tempera*, cm 45,5x31,5)
 Ciliegia Progressiflora (D. Del Pino, 1820, *tempera e matita*, cm 47x32)
 Ciliegia Susina (A. Serantoni, *tempera*, cm 46x32)
 Ciliegia Visciolina (A. Serantoni, *tempera*, cm 46x32)
 Ciliegia Visciolona (D. Del Pino, *tempera e matita*, cm 45x30)
 Fico Albo (I. Bozzolini, *tempera*, cm 47x32)
 Fico Briansolo (L. Bisi, 1831, *tempera e penna*, cm 46,5x33,5)
 Fico Brogiotto nero (G. Bucherelli, *tempera*, cm 45x30)
 Fico Brogiotto nero? (G. Bucherelli, *tempera*, cm 45 cm 30,5)
 Fico Caprifico (A. Serantoni, *tempera*, cm 46x32)
 Fico Cuore (D. Del Pino, 1819, *tempera*, cm 41x29,5)
 Fico Datto (S. Giordani, 1823, *tempera*, cm 48,5x34)
 Fico Fetifero (D. Del Pino, 1826, *tempera*, cm 46x33)
 Fico Gentile (A. Serantoni, *tempera*, cm 46x31,5)
 Fico Monaco (D. Del Pino, *tempera*, cm 46x32)
 Fico Paradiso (D. Del Pino, 1831, *tempera*, cm 46,5x33)
 Fico Pissalutto (D. Del Pino, *tempera*, cm 47x32,5)
 Fico Portoghese (A. Serantoni, *tempera*, cm 46x32)
 Fico Regina (D. Del Pino, *tempera*, cm 46,5x33)
 Fico Troiano (F. Mori, 1826, *tempera*, cm 46x32)
 Fico Verdecchio (G. Basoli, *tempera* cm 47,5x32,5)
 Fico Verdone (D. Del Pino, *tempera*, cm 47x32,5)
 Fico Vezzoso (D. Del Pino, 1822, *t. e matita*, cm 46x33)
 Fragole vulgo di giardino (P. Piuma, *tempera e matita inedita*, cm 43x30,5)
 Fragoloni (P. Piuma, *t. e matita*, cm 43x30) *
 Giugiola a frutto oblungo (D. Del Pino, 1822, *tempera*, cm 46x32)
 Giugiola a frutto rotondo (D. Del Pino, 1822, *tempera*, cm 46x32)
 Fiore di Giuggiolo (D. Del Pino, 1820, *tempera*, cm 45x32)
 Lazzerola bianca (D. Del Pino, *tempera*, cm 44x32,5)
 Lazzerola rossa (D. Del Pino, *settembre 1827, tempera*, cm 43,5x32)
 Mandorla del Diavolo (A. Serantoni, *tempera*, cm 46x32)
 Mandorla premice (C. Bozzolini, 1836, *tempera e matita*, cm 46,5x31)
 Melagrana (B. Mojon, 1831, *olio su carta*, cm 45x24,5)
 Mela Borda (I. Bozzolini, *tempera*, cm. 48,5x33,5)
 Mela Carla (A. Serantoni, *tempera*, cm 45,5x31,5)
 Mela Carpendola (D. Del Pino, 1822, *tempera e matita*, cm 46x33)
 Mela di Astrakan (D. Del Re, 1833, *tempera e matita*, cm 48x33)
 Mela Lazzerola (I. Bozzolini, 1821, *tempera e matita*, cm 48x33,5)
 Mela Panaia (di 30 once) (D. Del Pino, *tempera e matita*, cm 49x33)
 Mela Pupina (I. Bozzolini, 1827, *tempera e matita*, cm 48,5x34)
 Mela Renetta (D. Del Pino, 1825, *tempera*, cm 45,5x32)
 Mela... (*tempera e matita*, cm 48x33,5) *
 Mela... (*tempera*, cm 47x36) *
 Oliva gentile (C. Bozzolini, *tempera*, cm 46x32)
 Olivo: ramo e Mosca (C. Bozzolini, *tempera e matita*, cm 48x34,5) *
 Radici di Olivo (D. Del Pino, *tempera e matita*, cm 40,5x31) *
 Pera Allora (A. Serantoni, *tempera e matita*, cm 46x32)
 Pera Angelica (I. Bozzolini, 1820, *tempera*, cm 48,5x32,5)
 Pera Brutt'e buona di Giavenna (S. Giordani, *tempera e matita su pergamena*, cm 48x33)
 Pera Butirra vernina (D. Del Pino, *tempera*, cm 47x33)
 Pera Bugiarda (I. Bozzolini, *tempera e matita*, cm 48x33)
 Pera Buon Cristiana vernina (D. Del Pino, 1822, *tempera*, cm 45,5x32)
 Pera Butirra estiva (D. Del Pino, *tempera*, cm 46x33)
 Pera Butirra grigia (D. Del Pino, 1826, *tempera e matita*, cm. 48x34)
 Pera Campana (A. Serantoni, 1826, *tempera e matita su pergamena*, cm 45x31)
 Pera del Duca o Cento-doppie (D. Del Pino, *tempera*, *settembre 1825*, cm 47x34)
 Pera Martin-secco (Vernero, *tempera e matita*, cm 44,5x31,5)
 Pera Passatutte (*tempera*, cm 47x31,5) *
 Pera Passatutte (D. Del Pino, 1821-1828 *tempera*, cm 44,5x34,5)
 Pera Perla (A. Serantoni, *tempera e matita*, cm 46x32)
 Pera Pistacchina (D. Del Pino, 1822, *tempera*, cm 47x33)
 Pera Reale (D. Del Pino, *tempera*, cm 47x33)
 Pera Spadona (D. Del Pino, 1825, *tempera*, cm 45,5x32)
 Pera Spadona vernina (D. Del Pino, *tempera*, cm 45,5x32)
 Pera Virgolata (D. Del Pino, 1822, *tempera*, cm 46x33)
 Pera... (*tempera e matita*, cm 51x31,5) *

- Pera... (P. B. Secchi, olio su carta, cm 31,5x27) *
- Pera... (P.B. Secchi, olio su carta, cm 31x26) *
- Pera... (tempera e matita, cm 51x37) *
- Pera... (tempera su pergam. cm 20x20) *
- Pesca Alberges (A. Serantoni, tempera, cm 45,5x32)
- Pesca Carota (A. Serantoni, tempera, cm 45x32)
- Pesca Ciliegia (D. Del Pino, tempera, cm 45,5x31,5)
- Pesca Duracina Bianca estiva (D. Del Pino, 1826, tempera, cm 47x31,5)
- Pesca Duracina Spicciacciola o Spicciacciola gialla rossa tardiva (D. Del Pino, 1826, tempera, cm 47,5x32,5)
- Pesca Francese (D. Del Pino, tempera e matita, cm 47x32,5) *
- Pesca Maddalena bianca (G. Bucherelli, tempera, cm 46x32)
- Pesca Mandorla (D. Del Pino, 1822, tempera, cm 47x31,5)
- Pesca Mandorla a frutto gentile (D. del Pino, 1825, tempera, cm 47x31,5)
- Pesca-mela (D. Del Pino, 1820, tempera su pergamena, cm 47x33)
- Pesca Natalina (F. Mori, 1824, tempera e matita, cm 46,5x31)
- Pesca Nocciolina (D. Del Pino, 1829, tempera, cm 47,5x32)
- Pesca Poppa di Venere (A. Serantoni, tempera, cm 46x32)
- Pesca Spicciacciola Gialla Agostenga o Burrone massima di Savona (D. Del Pino, 1825, tempera, cm 47x31,5)
- Pesca Spiccagnola Bianca Agostenga o Burrone Bianca (D. Del Pino, 1825, tempera, cm 46x32)
- Pesca Spiccagnola gialla a buccia paonazza (D. Del Pino, cm 45,5x31,5)
- Pesca Spiccagnola Gialla o Maddalenina gialla (I. Bozzolini, tempera su pergamena, cm 47x31)
- Pesca Vagaloggia Duracina (A. Serantoni, tempera, cm. 46x32)
- Pesca Violetta (A. Serantoni, tempera, cm 44,5x31,5)
- Pesca-mela (A. Serantoni, tempera, cm 45x32)
- Pesca-noce Duracina B. precoce (D. Del Pino, tempera, cm 47x30)
- Pesca-noce Spiccagnola Bianca (D. Del Pino, tempera, cm 46x30)
- Primi germogli del nocciolo della Pesca (D. Del Pino, tempera e matita, cm 48x32) *
- Rametti di Pesco (D. Del Pino, tempera, cm 45x30) *
- Pistacchio gentile (D. Del Pino, 1824, tempera, cm 46x32)
- Pistacchio Spontaneo (D. Del Pino, 1824, tempera, cm 44,5x32)
- Susina Claudia (A. Serantoni, tempera, cm 43x30)
- Susina Catalana (A. Serantoni, tempera, cm 44x34)
- Susina Buonboccone (D. Del Pino, tempera, cm 46x31,5)
- Susina Vecchietti (I. Bozzolini, tempera su pergamena, cm 47x32)
- Susina Basaricatta (D. Del Pino, tempera, cm 46x32)
- Susina Verdaccia (D. Del Pino, 1822, tempera, cm 46,5x31)
- Susina Damaschina Settembrina (D. Del Pino, tempera, cm 47,5x32)
- Susina Santa Caterina (D. Del Pino, 1827, tempera, cm 46,5x31)
- Susina Scaudatella (F. Mori, tempera, cm 47,5x31,5)
- Uva Aleatico (I. Bozzolini, 1832, tempera, cm 48x33)
- Uva Barbarossa (D. Del Pino, 1828, tempera, cm 48,5x32)
- Uva Barbera (D. Del Pino, tempera e matita, cm 47x32)
- Uva Barzemina (anonimo padovano, tempera, cm 43x30)
- Uva Bianchella (D. Del Re, tempera e matita, cm 46,5x33) *
- Uva Canajola (I. Bozzolini, 1828, tempera, cm 47,5x32)
- Uva Cannonau di Sardegna (D. Del Re, tempera, cm 47x34) *
- Uva Colorino (C. Bozzolini, 1833, tempera, cm 47x32,5)
- Uva Crovina (B. Mojon, 1829, olio su carta, cm 38,5x29)
- Uva di Bizzarria (A. Digerini, tempera, cm 47x37)
- Uva Duropeccio d'Orvieto (D. Del Re, 1836, tempera, cm 47,5x35) *
- Uva Erbalus (L. d'Affry, tempera, cm 39x29) *
- Uva Fresia (L. d'Affry, tempera, cm 50x35) *
- Uva Fuella di Nizza (D. Del Re, tempera, cm 48x33,5)
- Uva Lacrima dolce (I. Bozzolini, 1832, tempera, cm 48x31,5)
- Uva Moscadella nera (T. Sebastiani, 1816, tempera, cm 45,5x31)
- Uva Nebbiolo grosso canavesano astigiano (L. d'Affry, tempera, cm 50x35) *
- Uva Negrau (F. Muletti, settembre 1834, tempera e matita, cm 45x32) *
- Uva Negrau di Nizza (D. Del Re, tempera e matita, cm 43,5x33,5) *
- Uva Pelaverga di Saluzzo (F. Muletti, tempera e matita, cm 31,5x20) *
- Uva Picolitto del Friuli (L. Bisi, 1831, tempera e matita, cm 46,5x33)
- Uva Pignola di S. Colombano (M. Rusconi, 1831, tempera e matita, cm 43x39)
- Uva Puerperio (F. Muletti, tempera, cm 44x33,5) *
- Uva Rossana di Nizza (D. Del Pino, 1832, tempera e matita, cm 48x33)

Uva Rossese (D. Del Pino, 1829, tempera, cm 49x32,5)

Uva Salamanna (C. Bozzolini, tempera, cm 48x34)

Uva Sangiovetto (I. Bozzolini, 1831, tempera e matita, cm 47x31)

Uva Trebbiana fiorentina (I. Bozzolini, 1829, tempera, cm 47x33)

Uva Vermentino (D. Del Pino, 1827, tempera e matita, cm 46x32,5)

Uva vulgo Marzemina e Pergola bianca (tempera, cm 43x30)

Uva... (B. Versari, tempera, cm 46,5x33) *

Uva... (B. Versari, tempera, cm 47x32,5) *

Uva... (tempera e matita, cm 47x31,5) *

Uva... (tempera e matita, cm 46,5x32) *

Uva... (tempera e matita, cm 48x34,5) *

Uva... (tempera, cm 48x31,5) *

Uva... (tempera, cm 48x34) *

Uvetta di Canetto (L. Bisi, tempera e matita, cm 45x32)

Vite Trifera (I. Bozzolini, 1834, tempera e matita, cm 47,5x32)

Fusto di Palma dattilifera emanante radici dalla corteccia (tempera e matita, cm 47,5x32,5) *

Germinazione del Dattero (tempera e matita, particolare del disegno precedente, cm 23,5x18,5)

Germinazione del Dattero (D. Del Re, 1832, tempera, cm 47x32,5)

Spadice di Datteri mostruoso raccolto in una Palma vivente alla Pietra vicino a Finale (I. Bozzolini, 1836, tempera e matita, cm 48x32) *

Pianta di Gelsomino Catalano gelato nell'anno 1820 (D. Del Pino, 17 agosto 1820, tempera, cm 48x33) *

Ramo di Nocciolo a frutti maturi (D. Del Pino, tempera, cm 45x33) *



Due illustrazioni per l'edizione «economica» in nero della *Pomona Italiana* (in Archivio Gallezio-Piuma, Genova)

Iconografia

La seguente selezione di sessanta soggetti pomologici comprende cinquanta incisioni della *Pomona Italiana* e dieci disegni a tempera originali (contrassegnati da un asterisco) tratti dall'Archivio Gallesio-Piuma di Genova.

1. Cedratello di Firenze (A. Poiteau) *
2. Limoncello di Napoli (P. Turpin) *
3. Citrangolo a mazzetti (A. Poiteau) *
4. Citrangolo di Bizzarria (A. Poiteau) *
5. Fico Brogiotto nero (G. Bucherelli - F. Nasì)
6. Fico San Piero (A. Serantoni)
7. Fico Vezzoso (D. Del Pino - B. Rosaspina)
8. Fico Brogiotto bianco (D. Del Pino - B. Pera)
9. Pera Angelica (I. Bozzolini - A. Verico)
10. Pera Martin secco (A. Vernerio - S. Rinaldi)
11. Pera Passatutte (D. Del Pino - F. Corsi)
12. Pera del Duca o Centodoppie (D. Del Pino - F. Corsi)
13. Mela Borda (I. Bozzolini - G. Nasì)
14. Mela Renetta (D. Del Pino - B. Rosaspina)
15. Mela Pupina (D. Del Pino - F. Corsi)
16. Mela Panaia (D. Del Pino - B. Rosaspina)
17. Albicocca di Germania (A. Serantoni)
18. Pesca Natalina (F. Mori - F. Corsi)
19. Pesca Damaschina duracina (D. Del Pino - G. Pera)
20. Pesca Vagaloggia duracina (A. Serantoni)
21. Pesca Giallona di Verona (D. Del Pino - B. Rosaspina)
22. Pesca Moscatella (D. Del Pino - A. Verico)
23. Pesca-noce Spiccagnola gialla a buccia paonazza (D. Del Pino - L. Giarre)
24. Pesca Moscatella burrona (D. Del Pino - F. Corsi)
25. Pesca Carota (A. Serantoni)
26. Pesca Maddalena bianca (A. Serantoni)
27. Pesca Burrone bianca (D. Del Pino - G. Pera)
28. Pesca-mandorla (D. Del Pino - P. Fumagalli)
29. Pesca-mandorla a frutto gentile (D. Del Pino - B. Rosaspina)
30. Ciliegia Progressiflora (D. Del Pino - A. Verico)
31. Ciliegia Duracina gialla (A. Serantoni)
32. Ciliegia Duracina rossa (A. Serantoni - C. Lasinio)
33. Mandorla Premice (C. Bozzolini) *
34. Mandorla del Diavolo (A. Serantoni)
35. Ciliegia Visciola (A. Serantoni - G. Canacci)
36. Susina Verdacchia (D. Del Pino - P. Fumagalli)
37. Susina Catelana (A. Serantoni - T. Nasì)
38. Susina Vecchietti (I. Bozzolini - T. Nasì)
39. Susina Claudia (A. Serantoni - S. Rinaldi)

40. Susina S. Caterina (*D. Del Pino - G. Pera*)
41. Susina Buonboccone (*D. Del Pino - A. Verico*)
42. Susina Damaschina d'estate (*D. Del Pino - G. Canacci*)
43. Susina Basaricatta (*D. Del Pino - T. Nasi*)

44. Uva Bizzarria (*A. Digerini - L. Garibbo*)
45. Uva Canaiola (*I. Bozzolini - G. Carocci*)
46. Uva Pelaverga di Saluzzo (*F. Muletti*) *
47. Uva Trifera (*I. Bozzolini - F. Corsi*)

48. Uva Salamanna (*I. Bozzolini - L. Garibbo*)

49. Uva Brachetto (*P. Gallezio-Piuma - F. Corsi*)
50. Uva Rossana di Nizza (*D. Del Pino*) *
51. Uva Sangiovetto (*I. Bozzolini - G. Pera*)
52. Uva Nebbiolo canavesano (*G. Cominotti - G. Pera*)

53. Lazzèròla rossa (*D. Del Pino - F. Corsi*)
54. Giuggiola a frutto tondo (*D. Del Pino - P. Fumagalli*)
55. Uliva gentile (*I. Bezzolini*) *
56. Ramo di ulivo e mosca (*C. Bozzolini*) *

57. Pistacchio spontaneo (*D. Del Pino - G. Pera*)
58. Carobba (*F. Del Pino*) *
59. Melagrana (*B. Mojon - G. Pera*)
60. Spadice di Dattero mostruoso (*I. Bozzolini*) *



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16





18



19



20



21



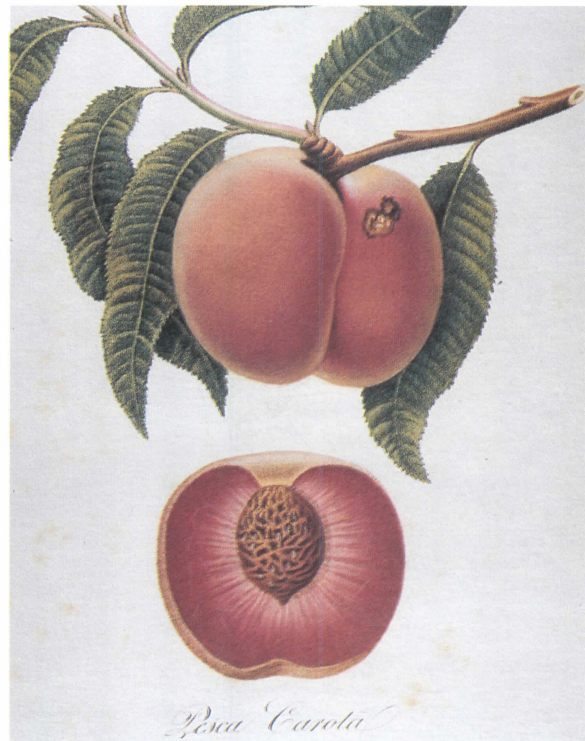
22



23



24



25

Pesca Carola



26



27



28



29



Calcegia Procrassiflora
Procrassiflora del reame di Venezia del Pado in Genova nel 1787
Nata in Firenze da Antonio Pado



31



32



33



34





36



37



38



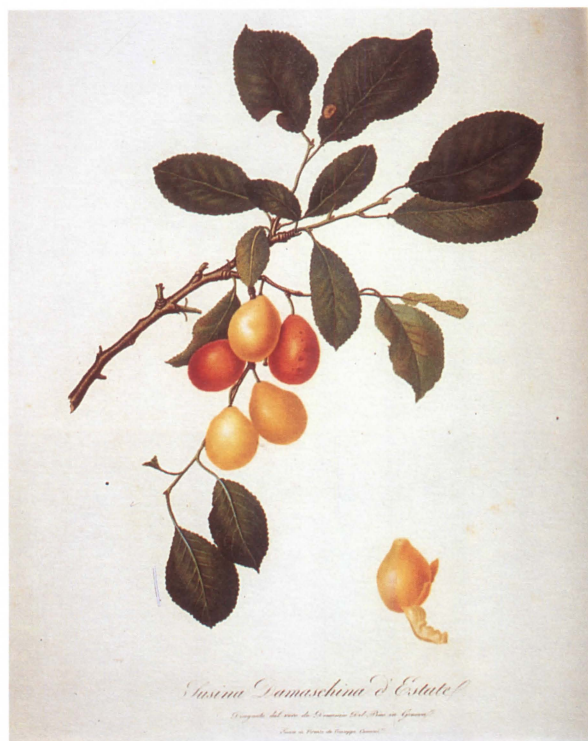
39



40



41



42



43



44



45



46



47





49



50



51



52



53



54



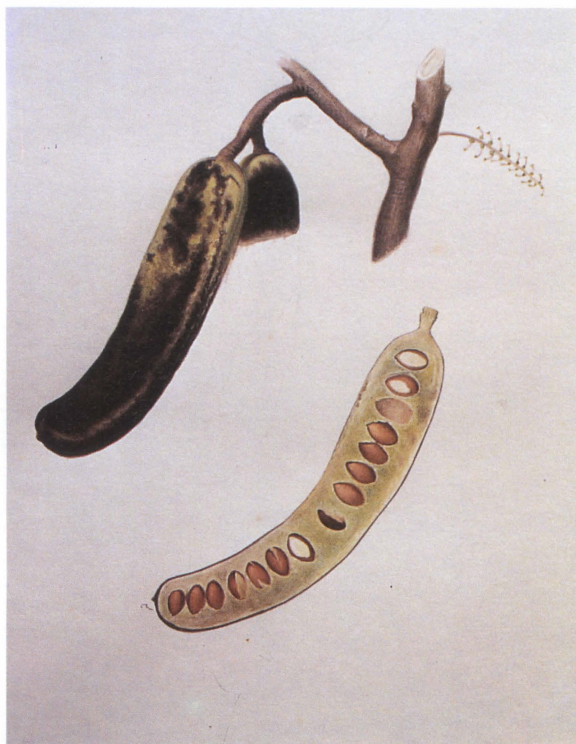
55



56



57



58



59



60

INDICI

1. Indice dei luoghi

- Acquapendente, 365
Agnano, 105, 106
Aix-en-Provence, 27
Alba, 374, 375
Albano, 217, 291
Albissola, 320-321
Alessandria, 149, 150, 156, 272, 323, 325
Alzate, 335
Amburgo, 312
Ancona, 201-202
Antibbo, 319, 322
Aosta, 343
Aqui, 348
Aquila (L'), 293
Arenzano, 157, 160
Arezzo, 219, 355-356, 404
Arona, 231
Artimino, 121, 122
Asciano, 105
Ascoli, 209
Asti, 149, 272, 346-347
Azelio, 343
Badia di Fiastra, 206
Badia di Gracciano, 356-357
Bagni di San Giuliano, 98, 104, 106-107, 131-133, 135, 136
Bagnone, 50
Barbaracina, 142
Barberino di Mugello, 399
Barlassina, 360
Bari, 254
Barolo, 378
Belgirate, 231
Bellagio, 236
Bellaria, 368
Bellosguardo, 140
Bergamo, 241-242, 243
Berlago, 318
Bertinoro, 405-406
Bibbiani, 353
Bibbiena, 402-404
Biella, 337, 341
Bollengo, 343
Bologna, 167-171, 186-190, 254, 279-282, 305, 414
Bolsena, 360, 365
Bonconvento, 365
Bordighera, 29, 392-396
Borgo Taro, 48
Borromee (isole), 82, 232-235, 239
Borzano, 411
Bosnasco, 332
Brà, 379
Brembate, 334
Brescia, 242-246
Brianza, 236, 238, 258, 333, 337, 341, 349
Brugherio, 229, 330-331, 336
Bruino, 271
Buzzolla, 156
Caburazzo, 190
Cafaggiolo, 171, 400, 401
Cairo Montenotte, 262
Calci, 95, 96
Calvignano, 327-328
Camerino, 209
Camugliano, 110, 111
Canavese, 268, 270, 271
Caneto, 332
Cantù, 236
Capodichino, 301
Capodimonte, 301, 302
Capri, 300
Caprigliola, 55
Capua, 293
Carallo, 337
Careggi, 139, 171, 174
Carema, 343
Carrara, 55, 56
Casale Monferrato, 327, 340
Casalgrande, 410
Casentino, 402-403
Caserta, 300-301
Cassolo, 326, 349
Castagnetola, 67
Castello, 172, 174
Casteggio, 227, 257, 258
Castelnuovo Bormida, 324-325
Castelnuovo Magra, 351
Cattolica, 197-198
Cavaglià, 341, 342, 343
Celle, 262
Cerasomma, 135
Ceriale, 391
Cesena, 194-195
Chambery, 104, 154, 235, 236, 242
Chaumont, 385, 386
Cherasco, 378-379
Chiana (val di), 219, 224, 356, 366
Chiavari, 65, 144
Chiavenna, 334
Cinque Terre, 124, 126, 127, 128, 130, 351, 352
Cisa (passo della), 39
Città della Pieve, 358
Città Ducale, 293
Civita
Castellana, 211
Colfiorito (passo di), 206

- Como, 237-239, 335, 337
 Corfù, 81
 Cornigliano, 155, 158
 Costigliole d'Asti, 372-373
 Decimo, 239
 Desenzano, 245
 Desio, 85, 329-330
 Dumbarton Oaks, 5
 Este, 253
 Faenza, 191-194, 407, 414
 Fano, 201
 Fegino, 181
 Fermo, 203, 205-206, 207
 Ferrara, 254-257
 Figline Valdarno, 353, 354
 Filattiera, 50
 Finale Ligure, 7, 14, 321
 Firenze, 96, 117-121, 136-142, 171-176,
 178-180, 219, 282-287, 305-306, 397-399,
 402, 404-405, 416
 Foligno, 208
 Fondi, 292
 Forlì, 194, 405-406, 416
 Fosdinovo, 51
 Frascati, 217
 Frassineto, 325
 Fucino, 298
 Gaeta, 293
 Gallarate, 230, 239
 Gattinara, 337, 340-341, 350
 Genova, 144-147, 152-153, 156, 157-160,
 180-183, 261, 305, 323
 Ghemme, 337, 341
 Giavenne, 271, 374, 375, 377
 Ginevra, 231
 Giovi (passo dei), 149, 155-156, 209
 Govone, 374, 376, 390
 Grasse, 309, 318-320, 322
 Griante, 238, 239
 Grignasco, 337
 Grottaferrata, 218
 Grottammare, 202
 Grumaggio, 119
 Hyères, 23, 25, 28, 29
 Idice, 222
 Imola, 190-191
 Inverigo, 334
 Isola Bella, 232, 233
 Isola Madre, 233
 Itri, 293
 Ivrea, 342-343
 La Morra, 378
 Laveno, 235
 Lavenza, 51, 56
 Lecco, 238
 Lerici, 128
 Lessona, 342, 350
 Levanto, 65
 Livorno, 95
 Lodi, 240
 Londra, 336
 Loiano, 171
 Loreto, 203
 Lucca, 95, 102, 121, 135, 177
 Lucignano di Chiana, 356
 Macerata, 206
 Macherio, 333
 Maddaloni, 300
 Maggiore (lago), 232, 240, 335
 Magliano, 403
 Mandello, 238, 239
 Marmora (cascate della), 209-210
 Marnas, 26
 Marsiglia, 23, 24, 27, 330
 Masino, 388
 Massa, 53, 55, 56, 60, 67, 124, 127, 144
 Mentone, 309, 312-314, 320
 Messina, 80
 Mestre, 81
 Milano, 227-229, 239, 240-241, 257-258,
 274-277, 337
 Modena, 166-167, 184-186, 257, 279, 305,
 413-414
 Moerzaschlag, 79
 Mola di Gaeta, 293
 Moncalieri, 149
 Moneglia, 65
 Monferrato, 335
 Monselice, 254
 Montalcino, 366
 Montebello Vicentino, 249
 Montefiascone, 360-364
 Montefoscoli, 110
 Montelupo Fior.no, 118
 Monte Oliveto, 140, 141
 Montepulciano, 357-358
 Monterosso, 352
 Monticello d'Alba, 375, 376, 377
 Montpellier, 308, 350
 Montreuil, 20, 22, 31, 73
 Monza, 82-85, 257, 328, 333
 Mortara, 325
 Mugello, 399-402
 Muraglione (passo del), 417
 Napoli, 213, 214, 294-302
 Narni, 210
 Nervi, 33-38
 Nizza, 29, 309, 315-318, 322
 Nizza Monferrato, 327
 Noli, 160
 Nonantola, 408-410, 412-413
 Novara, 337-339
 Novi Ligure, 149, 156, 225, 323, 367-368
 Oleggio, 339, 343
 Ollioules, 27, 28
 Oneglia, 309, 310
 Orsenigo, 335
 Orvieto, 358-359, 360
 Osasco, 382
 Otricoli, 211

- Ozzano, 222
 Padova, 250-252; 252-254
 Palermo, 80
 Parigi, 17-23, 73, 135, 312
 Parma, 165-166, 278, 412
 Pavia, 226-227, 259, 273-274, 277, 328, 273-274
 Perugia, 219
 Pesaro, 197-201
 Pescia, 112, 122-123, 142, 176
 Piacenza, 163-165, 183, 257, 305
 Pianezza, 388
 Pietrasanta, 124, 125, 126
 Pinerolo, 270, 271, 272, 307, 382-383, 389
 Piossasco, 383
 Pisa, 89-94, 96-98, 107-114, 131, 133-135, 136, 142-144, 177-178, 306, 416
 Pistoia, 121, 176
 Piverone (lago), 343, 388
 Poirino, 149
 Pompei, 296
 Pontedecimo, 156
 Pontine (paludi), 291-292
 Pontremoli, 39-65
 Portici, 296, 301
 Porto di Fermo, 203
 Porto Maurizio, 309, 392
 Porto Recanati, 203
 Portocomaro, 371
 Portovenere, 126
 Posillipo, 301
 Pozzolo, 323, 349
 Prasco, 348
 Putignano, 102
 Quattordio, 369-371
 Quiliano, 321
 Radicofani, 365
 Rapallo, 131
 Ravenna, 406-407
 Reaglie (valle di), 264
 Reggio, 166, 183, 279, 411, 412
 Rigoli, 102
 Rimini, 195-196
 Rivara, 386
 Roma, 211-219, 289-291
 Romagnano, 337, 341
 Ronco Scrivia, 155
 Roquebrune, 28
 Rovigo, 254
 Salerno, 298
 Salò, 245, 246
 Salussola, 341
 Saluzzo, 269, 272, 307, 382
 San Benedetto del Tronto, 203
 San Bonifacio, 249
 San Colombano, 240, 327, 328
 San Felice al Circeo, 216, 224, 292, 303
 San Fruttuoso, 160
 San Lorenzo, 365
 San Martino, 374, 375, 389
 San Quirico d'Orcia, 365
 San Remo, 312, 313, 392, 393
 San Sebastiano, 154
 Sant'Agnese, 412
 Sant'Ambrogio, 385
 Sant'Ansano, 365
 Sant'Arcangelo, 195, 197
 Santa Maria del Giudice, 132
 Santa Marta, 352
 Santa Sabina, 218
 Santia, 341
 Santo Stefano Magra, 55
 Sarzana, 54, 55, 56, 58, 124, 127, 128, 131, 144, 351, 352
 Sassuolo, 410
 Savigliano, 379
 Savona, 157, 321, 391
 Schönbrunn, 74,
 Schottwien, 79
 Semmering, 79
 Sempione (passo del), 231
 Senigaglia, 201
 Seregno, 239
 Serravalle, 156, 207
 Sestri, 155, 160
 Sesto Calende, 230, 231
 Siena, 287-289, 365
 Sizzano, 337
 Solarolo, 408
 Somma Lombarda, 231
 Somma Vesuviana, 298
 Sorrento, 301, 313
 Spoleto, 208-209, 219
 Stradella, 227, 258
 Stresa, 231
 Sulmona, 293
 Susa, 307, 384, 385
 Taggia, 309, 310-312, 316
 Tagliacozzo, 298
 Terni, 209, 210
 Terracina, 216, 292
 Tivoli, 218
 Tolentino, 207
 Tolone, 23, 24, 25, 26, 27, 28
 Torino, 85, 86, 149, 150-152, 153-155, 156, 262-264, 268, 271-272, 307-308, 343, 346
 Torre di Bairo, 389
 Tortona, 225
 Trasimeno (lago), 219, 224
 Tremezzina, 239, 240
 Treviso, 80, 253
 Trieste, 79, 80
 Valenza Po, 326, 340
 Valetta, 27
 Valperga, 265-268, 271, 343, 345-346 385-386
 Varazze, 321-322
 Varese, 235, 239, 240
 Velletri, 291
 Venezia, 81, 82, 83, 252
 Ventimiglia, 314-315

Verona, 246-248
 Versailles, 21, 75
 Verzuolo, 379, 380, 381, 390
 Vicenza, 249-250
 Vienna, 69-79, 80
 Vigevano, 325-326
 Villefranche, 318

Vinchio, 371
 Vivarone, 343
 Vizzano, 190
 Voghera, 160-163
 Voltri, 145, 146
 Washington, 5

2. Indice dei monumenti

Acquedotto di Maddaloni, 300
 Basilica di San Luca, Bologna, 169
 Canal Grande, Venezia, 81, 83
 Castello di Castiglione d'Asti, 373
 Castello di Masino, 388
 Castello di Osasco, 382
 Castello di San Martino, 374, 376
 Castello di Torre di Bairo, 389
 Castello di Verzuolo, 380
 Castello di Vigevano, 326
 Castello Lascaris, Pianezza, 388
 Castello Piobesi, Giavenne, 375, 376
 Castello Roero, Monticello d'Alba, 376
 Certosa, Calci, 96
 Certosa di San Martino, Napoli, 302
 Chiesa della Salute, Venezia, 81
 Chiesa di San Flaviano, Montefiascone, 361-363
 Delizie dei duchi di Urbino, Pesaro, 198
 Favorita (la), Napoli, 300
 Floridiana (la), Napoli, 301
 Museo reale, Portici, 296
 Palazzina della Viola, Bologna, 169, 170, 220
 Palazzo Cagnoli, Inverigo, 334
 Palazzo Civrone, Valperga, 343, 385, 386
 Palazzo del Quirinale, Roma, 212
 Palazzo Piccolomini, Siena, 287

Palazzo reale, Govone, 374
 Palazzo reale, Caserta, 300-301
 Palazzo reale, Napoli, 300
 Piazza Navona, Roma, 289
 Ponte, Civita Castellana, 211
 Ponte di Augusto, Otricoli, 211
 Santuario di San Biagio, Montepulciano, 358
 Statua di San Carlo Borromeo, Arona, 231
 Studi (gli), Napoli, 302
 Villa Aldini, Bologna, 169
 Villa Ambrogiana, Montelupo Fiorentino, 118
 Villa Belloni, Pontecchio, 190
 Villa Bertolini, Careggi, 139
 Villa Durazzo, Voltri, 145
 Villa Gerini, Le Maschere, 400
 Villa Giulia, Bellagio, 238
 Villa Giustiniani, Genova, 146
 Villa Heigelin, Napoli, 301
 Villa Medicea, Artimino, 122
 Villa Medicea, Cafaggiolo, 400
 Villa Mellerio, Brugherio, 336
 Villa Niccolini, Camugliano, 111
 Villa principi di Galles, Pesaro, 198
 Villa Ridolfi, Bibbiani, 353
 Villa Tanzi, Bellagio, 237

3. Indice delle persone

Acerbi G., 366
 Adart L., 389
 Agazzotti, 412
 Albani, 198
 Alberti L., 190, 198
 Aldini, 189, 221
 Aldrovandi U., 15, 88, 260, 302
 Alessandro de' Medici, 111
 Alfieri di Sostegno, 374, 376, 390
 Allegrini F., 39
 Alvarez, 219
 Amoretti C., 259
 Angiolini G., 94

Anguissola, 163, 165
 Appiani d'Aragona G., 328, 335-336
 Aqua, 253
 Aquaroni, 392
 Arduino d'Ivrea, 390
 Arduino L., 259
 Arz (d'), 15
 Asinari, 373
 Bacci A., 366
 Balbis G.B., 85
 Baldini E., 15, 68, 224, 260, 302, 365
 Banchelli, 106
 Bandini C., 206

- Banfi E., 259
 Barbarigo, 362
 Bargagli, 289
 Bariola L., 304
 Barolo (di), 378
 Baronghi, 160
 Barra, 309
 Basoli A., L., F., 167, 171, 185, 187, 188, 189,
 221, 257, 281, 428
 Batiò, 15
 Beauharnais E., 87
 Benedetti G., 119
 Benvenuti N., 287
 Bentivoglio, 220
 Beretta L., 130
 Bertolini, 61, 62, 82, 87, 139, 175, 177, 352
 Bertoloni G., 414
 Bertolotti D., 155, 156
 Bertozzi V., 278
 Bevilacqua Lazise I., 15
 Bianti F., 403
 Bimbi B., 172, 173, 176, 177, 231, 260
 Bisi L., 337, 428, 429
 Bonaparte N., 7, 14, 19, 69 87
 Bona, 343
 Bonard d'Affry L., 308, 349, 429
 Bonato, 253
 Bondi Cerretani, 140
 Bonefous, 389
 Bonsignore, 193
 Boos, 76
 Bottari, 34, 54
 Borbone (di) C., 304
 Borea, 392
 Borromeo, 231, 235
 Bozzolini C., 428, 430, 431, 432
 Bozzolini I., 285, 286, 287, 322, 399, 427, 428,
 429, 430, 431, 432
 Brancadoro, 196, 205
 Braschi, 292
 Bredemayer, 78
 Brignole Sale A., 69, 70
 Brisca, 394
 Bristol (di), 147, 202, 285, 302
 Bucci, 407
 Bucelli, 160
 Bucherelli G., 118, 134, 428, 429, 431
 Cacherana d'Osasco, 390
 Cagnoli, 334
 Caimi G., 49, 278
 Calamai L., 68
 Calamandrei, 107, 129
 Campana, 256
 Campbell C., 156
 Canacci G., 427, 428
 Capucci C., 417
 Carbonara, 160
 Carcano Volpe L., 15, 250
 Cardenas, 326
 Carlesi G., 128
 Carli C., 257
 Carlo Felice di Savoia, 390
 Carmignani V., 115
 Carocci G., 428
 Castellan A. L., 292
 Castelletto (di), 374
 Castiglioni A., 275, 277
 Catrani B., 253, 259
 Cavazza L., 222
 Cavalleri F., 333
 Ceruti, 30, 322
 Chabrol (de Volvic) G., 17
 Chaptal, 87
 Chateler (de), 15, 252
 Chladni F., 15, 378, 390
 Cioni R., 220, 303, 427
 Civrone di Valperga, 265, 343, 345, 385, 389
 Coardi di Carpeneto, 390
 Colla L., 85, 346
 Colombani Verzieri, 195
 Cominotti G., 432
 Comparini C., 128
 Concone L., 378
 Contri G.F., 168, 220, 222, 257, 281
 Corallo A., 455
 Cormio R., 87, 259
 Cornalia, 229-330
 Corradi, 278
 Corsi F., 431, 432
 Cortesi, 42, 65
 Cortesini B., 100
 Cosimo III de' Medici, 176
 Costa A., 164, 180
 Crova, 374
 Dandolo, 206
 De Candolle, 350
 Defuk G., 366
 De Geneys M., 14
 Del Re D., 427, 428, 429, 430
 Del Pino D., 147, 182, 261, 285, 287, 427, 428,
 429, 430, 431, 432
 Del Pino F., 453
 Delksebach J.A., 75
 De Matheis, 218
 Devecchi M., 373, 375
 Digerini A., 126, 429, 432
 Diomede, 15, 299
 Dolcini A., 417
 Donà, 341
 Droumond, 15, 299
 Duhamel du Monceau H., 9, 15, 271
 Durazzo I., 31, 82, 145, 146, 148
 Dussieux, 87
 Epinois (de l') A., 29, 396
 Eugenio di Savoia, 87
 Fabbroni G., 128
 Fabrini, 98
 Faccioli F., 417
 FAI, 390
 Falconi B., 259

- Fambrini F., 96
 Farnese, 302, 304
 Fasolo Fabbri Malavasi F., 417
 Federici F., 362
 Felici, 195
 Ferdiani G., 43
 Ferdinando I delle Due Sicilie, 304
 Ferdinando I de' Medici, 366
 Ferdinando II d'Austria, 75, 111
 Ferdinando III di Lorena, 303
 Ferrari J.B., 29, 32, 63, 64, 68, 260
 Ferrari M., 206
 Ferri G., 6, 280
 Feschel, 337
 Feuch J., 363, 364, 366
 Fiore A., 417
 Florida (di), 304
 Fontana P., 163, 198
 Foschini G., 191, 194, 414
 Fossombroni V., 366
 Franchi (de) P., 146
 Furlati, 99
 Fumagalli P., 431
 Galles (di), 198
 Galli G., 42
 Gallesio G., 5, 6, 86, 417-418
 Gallesio G.B., 6, 257, 305, 306
 Gallini, 160
 Gallo (del), 301
 Garampi, 364
 Gardel, 390
 Garibaldi, 379
 Garibbo L., 432
 Gatta L.F., 308, 343, 349, 386, 387, 390
 Gatti G., 42
 Gavotti, 290
 Gazzaniga, 273, 274, 277
 Geri G., 94, 113, 117, 118, 129, 131, 135, 136, 138, 148, 175, 180, 285, 305
 Gerini, 400, 401
 Giampaoli S., 67
 Gianella S., 259
 Giani 381, 389
 Giannotti, 160
 Giarrè L., 431
 Giordani S., 285, 428
 Giorgieri A., 55
 Giuliani, 50
 Giulianini F., 97
 Giuseppe II d'Austria, 77
 Giustiniani, 146
 Gonin, 376, 377, 381
 Goretti Flamini G.B., 128
 Gorini, 274
 Gozzi F., 221
 Grandi G., 129
 Grassi, 89, 97, 284
 Graziani, 209
 Grimaldi, 65
 Guaini G., 253, 259
 Guerrieri, 196
 Guerrini, 405
 Guide, 30
 Guidi C., 194
 Guidoni G., 130
 Heigelin, 301
 Ichworth Hervey F.W., 302
 Ippolito d'Este, 224
 Krieger C.F., 33
 Jefferson Th., 129
 Lamberti M.C., 5, 6
 Lascaris, 30, 31, 388, 389
 Lasinio C., 422, 431
 Lastri M., 128
 Leonardo da Vinci, 15, 211
 Leopoldo de' Medici, 88
 Leopoldo II di Lorena, 287, 303, 306
 Ligozzi J., 140, 141, 142, 148, 287, 302
 Litardi T., 304
 Malagoli Vecchi M., 294
 Malaspina G., 46, 55
 Malvica di Villanova F., 282
 Manetti A., 417
 Mannini F., 390
 Manta (della), 380
 Marangoni B., 417
 Marengo, 383
 Maria Luisa d'Austria, 7, 14
 Maria Teresa d'Austria, 74
 Marino, 362
 Mariti F., 94
 Marsili, 260
 Martinelli, 220
 Martinez, 275
 Martini, 14, 39
 Mastai G., 198
 Mastiani, 112
 Mattioli P.A., 289, 303
 Maupoil C., 15, 252, 302
 Mazza, 28
 Mazzei, 114, 123, 129
 Mazzino G., 148
 Medoni F., 232
 Mellerio, 336
 Migliaccio M., 304
 Milesi, 333, 334, 349
 Minghetti L., 128
 Miolis, 318
 Mojon B., 316, 346, 349, 427, 428, 432
 Molina G.I., 221
 Monleone, 320
 Montalbani O., 302
 Moreno, 174, 392
 Moretti, 14, 260, 274, 328
 Mori F., 296, 300, 304, 428, 429, 431
 Morini P., 94
 Morozzi F., 54, 126
 Moschini, 338
 Mosconi M., 15
 Muletti C., 382

- Muletti F., 382, 390, 429
 Musso, 271, 308
 Muzzi O., 94
 Naldi Zauli D., 193
 Nascio, 416
 Nasi G., 431, 432
 Nati P., 32
 Negri, 15
 Niccolini, 96, 110, 111
 Nobili (de) U., 97, 98, 99, 100, 101, 102, 108, 111, 112, 113, 114, 136
 Nuvolone, 390
 Oberto P., 390
 Ollandini G., 58
 Orsi B., 176
 Palliotti, 389
 Palmerini N., 219, 282, 287, 305
 Panfilì, 300
 Paniccardi P., 162
 Panigardi, 160
 Paolo III, 302
 Paolucci, 194
 Parmentier, 87
 Partanna (di), 15, 300, 301, 304
 Pavesi, 164
 Pera G., 94, 431, 432
 Peretti F., 223
 Persico G., 15
 Perticari G., 198
 Petrucci P., 15, 198
 Piastra W., 86
 Piccioli A., 220, 224
 Picco, 261
 Piccolomini, 287
 Pieri F., 287
 Pieri G., 287, 288, 289
 Pietro Leopoldo di Lorena, 95, 128, 224, 306, 366, 405
 Pio V, 283
 Pio VI, 291, 292
 Piobesi, 374, 375
 Piombia, 390
 Piuma P., 6, 15, 346, 428, 432
 Poiteau A., 36, 135, 147, 285, 350, 427, 431
 Pollini C., 14
 Poniatowski, 216, 224, 292, 303
 Porta J.B., 295, 304
 Pouncy B.F., 283
 Pratella A., 299
 Predieri P., 221
 Puccinelli V., 112, 115
 Pyne J.P., 247
 Quintinye (de la) J., 21
 Rangoni, 15
 Ranuzzi A., 222
 Rappioni, 406
 Re F., 170, 220, 221
 Redi F., 38
 Rehumour, 354
 Renier, 81
 Ricci, 50
 Ricciardi, 296
 Rinaldi S., 431
 Ridolfi C., 353-354
 Ripoli, 48
 Risso A., 350
 Ristori, 50
 Rizzo, 249
 Roggeri, 378
 Roncioni, 112
 Rosa M., 87
 Rosaspina, 94, 191, 195, 196, 197, 257, 280, 431
 Rosini, 124
 Rosini G., 125, 130, 287
 Rospigliosi di Serravalle, 128
 Rossi, 333
 Rossini L., 212
 Rozier, 87
 Rumph G.E., 29, 32
 Rusconi M., 429
 Sabatino degli Arienti M.G., 220
 Sacchi, 337
 Salimbeni, 408, 409, 412
 San Germano di S. Martino, 389
 San Marzano (di), 373
 San Saturnino (di), 304
 Sanseverino, 205
 Sansonetti, 362
 Saoli N., 291
 Sasso A., 391
 Savi, 15
 Savi G., 128, 130, 347-350, 416, 417
 Schibis, 109, 135, 143
 Schwarzenberg, 75, 77
 Sclopis, 271
 Scopoli, 14
 Scotti, 109, 113, 115, 142
 Sebastiani T., 429
 Serantoni A., 99, 113, 118, 123, 124, 128, 133, 136, 140, 142, 427, 428, 429, 431, 432
 Serantoni D., 94
 Sergardi, 288
 Sforza, 326, 409
 Sgrilli B.S., 99
 Silla G.A., 88
 Simonacci, 50
 Simoni, 417
 Sisto V., 211, 223
 Smith J., 283
 Sparziani A., 218, 224
 Spigno (di), 85, 154
 Stanton L., 129
 Stocchi, 278
 Strozzi, 137, 140
 Taioli, 176
 Tampieri, 408
 Tanzi, 237
 Targioni Tozzetti A., 90, 91, 92, 94, 99, 175
 Targioni Tozzetti G., 39
 Tassoni G., 364

- Tavanti, 318
 Taverna G., 228, 337
 Till, 26
 Toccafondi C., 107
 Toderi G., 222
 Tofani P., 94
 Tongiorgi Tomasi L., 148
 Tordorò, 15
 Torreggiani, 112, 113, 142, 278
 Tosi A., 15, 148, 365
 Traverso, 329, 330
 Turpin P., 427, 431
 Uguccioni, 134
 Urbino (di), 198
 Vaccà, 104, 106, 109, 110, 112, 117, 177, 215
 Vacchetta D., 375
 Valle C., L., 14
 Vallega, 392
 Valperga di Masino E., 390
 Verardi, 343
 Verico A., 285, 431, 432
 Vernerio, 428, 431
 Villoresi A. e L., 82, 87, 257
 Vinci (da) L., 15
 Vittorio Emanuele I di Savoia, 88
 Volkamer J. C., 82, 87, 260
 Volpe L., 250
 Zanetti P.G., 259
 Zangrandi, 47
 Zavagli Calcagnini M., 15
 Zini M., 222
 Zocchi G., 99, 401

4. Indice dei frutti

4.1. *Agrumi*

- Arancio a foglie variegata, 35, 82, 85
 Arancio bianco, 30, 35, 179, 427
 Arancio della China, 35
 Arancio del Portogallo, 28, 29, 30, 35, 56, 82, 234
 Arancio di Napoli, 178
 Arancio di Portorico, 82
 Arancio dolce, 75, 82, 123, 204, 209, 210, 216, 217, 312
 Arancio forte, 75, 77, 82, 123, 204, 209, 216, 234, 292, 312, 320
 Arancio margaritano, 33, 35, 427
 Arancio mostruoso, 254
 Arancio putta, 57
 Arancio riccio, 35, 147, 179
 Arancio rosso, 29, 30, 31, 35, 57, 58, 234
 Arancio sanguigno, 82
 Arancio turco, 29, 35, 147, 179, 234, 427
 Arancio violetto, 147, 427
 Aranzo femina, 88
 Aranzo foetifero, 88, 260
 Ballottino di Spagna, 35, 427
 Bergamotto, 28, 30, 34, 57, 75, 82, 85, 147, 234, 427
 Bigarada, 30, 34, 35
 Bigarade d'Espagne, 28
 Bizzarria, 26, 32, 50, 88, 146, 147, 205, 234, 254, 260, 427, 431, 433
 Bouquetier, 30, 31, 34, 35, 147, 427, 431, 433
 Braghe da can, 29, 30, 31
 Bugnetta, 28, 30, 58, 84, 85, 210, 232
 Calabrese, 234
 Cedrato di Firenze, 28, 30, 31, 36, 38, 50, 57, 75, 85, 123, 147, 204, 232, 234, 427, 431, 433
 Cedrino (Cedrin), 30, 37
 Cedrino di Salò, 82
 Cedro degli Ebrei, 30, 31, 35, 50, 57, 63, 75, 82, 147, 204, 232, 233, 234
 Cedro del lago, 82
 Cedro della China, 30, 38, 57, 58, 75, 82, 147, 204, 210, 234, 427
 Cedro della pittima, 82, 84, 234
 Cedro d'Italia, 82
 Cedro di Sicilia, 38
 Cedro in cedro, 82, 234
 Cedro lumia, 64
 Cedrone comune, 82, 234
 Chinotto, 35, 57, 75, 205, 234
 Chinotto mirtifolio, 147, 414, 427
 Citrangolo a mazzetti, 427, 431, 433
Citrium Genuense, 63
Citrium praegnans, 88
 Citron doux de Nice, 30
 Citron doux d'Espagne, 30
 Citron doux du pays, 30
Citrus aurantium, 346
Citrus Decumana, 68
Citrus Genuense magni incrementi, 63, 64
Citrus grandis, 68
Citrus hispida, 76, 87
Citrus histrix, 34, 87, 346, 347, 350
Citrus inermis, 76
Citrus Limetta Auraria, 350
Citrus Medica Cedra fructu maximo Genuensi, 68
Citrus Pompelmos vulgaris, 68
Citrus salicifolium, 31, 34
Citrus trifoliata, 76

Culotte de chien, 29, 30
 Hermaphrodite, 34
 Lestrix, 34
 Lima, 234
 Lima di Spagna, 178
 Lima lunga dolce, 85
 Limetta, 30, 75, 84, 85
 Limetta dolce, 28, 34
 Limia dolce, 37
 Limia grossa, 37
 Limoncello, 30, 84, 85
 Limoncello di Napoli, 35, 36, 57, 75, 147, 234, 427, 431, 433
Limón Citratus alterum includens, 88
 Limon di S. Vincent, 30
 Limon dolce, 85, 147, 234, 427
 Limone a fior doppio, 35
 Limone a foglie variegiate, 35, 84, 85, 234
 Limone bianco, 34, 35
 Limone Bignetta, 28
 Limone calabrese, 234
 Limone cedrato, 30, 34, 57, 147, 234, 427
 Limone comune, 234
 Limone di Genova, 35
 Limone di San Remo, 84
 Limone di Santa Margherita, 85
 Limone digitato, 147, 427
 Limon guitan, 30
 Limone imperiale, 84
 Limone lustrato, 75, 84, 85
 Limone napolino, 35, 82, 234
 Limone ponzino, 56
 Limone spongino, 84, 204
 Limon orangé, 30, 453
 Lumia, 38, 62, 63, 64, 75, 84, 85, 204, 427
 Margaritino, 87
 Melangolo lustrato, 427
 Melarancia, 453
 Melarosa, 30, 31, 35, 38, 75, 82, 85, 204, 234, 427
 Melarosa a foglia di cedro, 36, 147, 427
 Melarosa a foglia di limone, 147
 Melarosa fetifera, 427
 Membrane, 205
 Orange citré, 29
 Orange de Malte, 30
 Pamplosa, 35
 Pampoleone, 234
 Peretta, 30, 31
 Peretta di San Domingo, 34, 36, 38, 147, 204, 427
 Peretta di Spagna, 38
 Pitima, 35
 Pommerose, 34
 Pommese, 30
 Pomo d' Adamo, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 57, 58, 75, 147, 178, 210, 233, 234, 427
 Pomo di Paradiso, 147, 427
 Pompa, 62, 63, 82
 Pompa di Genova, 68

Pompelmousse, 28, 29, 234, 427
 Pompolyamne, 34
 Poncice, 34
 Portugal, 29, 30
 Pummelo, 68
 Testa di drago, 204
 Turco, 31, 453

4.2. Albicocche

Abricot de Lombardie, 274
 Abricot-pêche, 19, 101, 397
 Alberges, 19
 Alessandrina, 19, 96, 101, 253, 262, 274, 381, 427
 Alessandrina gialla precoce, 182
 Alessandrina lucente, 96, 102, 182, 262, 274, 427
 Alessandrina seconda, 427
 Ammazza-cristiani, 19
 Amola, 274
 Armagnana, 262, 263
 Armellina, 249
 Armeniaca, 397
 Armilla, 248, 249
 Armognin, 275
 Bianca, 134, 158, 262, 274, 397, 398
 Comune, 106
 Germania (di), 101, 106, 109, 134, 135, 147, 397, 398, 399, 427, 431, 437
 Giorgione, 19, 101, 106, 129, 297, 398
 Magnaga, 230, 274, 275, 381, 397, 398, 399
 Maliaca, 397
 Malta (di), 96
 Marina (di), 262
 Mangiacristiani, 129
 Mazzacristiani, 106, 158, 262, 274
 Moscatella, 398
 Nera, 50, 98, 100, 230
 Persica, 263
 Pesca, 262, 263, 274, 397, 398
 Sardegna (di), 96, 102, 427
 Sartirana, 275
 Sarzana (di), 101
 Savona (di), 181, 262
 Strozziacristiani, 397
 Susina, 98, 230, 427
 Tedesca, 106, 135

4.3. Ananassi

74, 75, 77

4.4. Carrube

427, 432, 450

4.5. Castagne

Bracale, 381
 Ciria, 261, 381
 Gabbiana, 261

Marrone, 209, 336, 349, 381, 427
 Rossera precoce, 336
 Rossetta, 381
 Salvaia, 261
 Savatua, 381
 Temporia, 381
 Ternina, 381

4.6. *Ciliegie*

Agriotta, 164
 Amarasca, 202, 411
 Amarena, 46, 97, 134, 136, 157-158, 164, 181, 236, 240, 248, 249, 253, 278, 397, 398
 Amarenona, 240, 248
 Aquaiola, 96, 152, 181, 202, 397, 427
 Bianca, 46, 99, 131
 Biancara, 19, 96, 397
 Bigaraud, 19
 Calmo, 249, 278
 Cerasa nera, 278
 Ceresa, 249
 Cerise anglaise, 19
 Cocomerina, 97
 Cornalina, 152
 Corniola, 98, 398
 Courte-queue de Montmorency, 19
 Duracina, 133, 248
 Duracina rossa, 131, 134, 202, 412, 427-431, 432
 Duracina gialla, 152, 427, 431, 432
 Gialla, 99, 118, 140, 158
 Graffione, 19, 46, 240, 249, 253, 397
 Graffione nero, 19, 97, 98, 103, 134, 136, 152, 157, 158, 181, 262, 278, 397, 398, 399, 402
 Graffione rosso, 19, 97, 103, 136, 138, 157, 158, 262, 278, 397
 Grafioncino, 397
 Gragnana, 202
 Griotta, 262
 Guigne, 19, 158, 253
 Lustrina, 96, 134, 136
 Lustrina rossa, 397
 Maggiaiola, 202
 Mammola, 163
 Marasca, 46, 249, 398, 412
 Maraschina, 248
 Marascona, 249, 253
 Marchiana, 97, 131
 Marena, 412
 Marinella, 249, 253
 Marosticana, 248, 249, 253
 Molletta, 19, 96, 134
 Montagna (di), 138
 Moraiola, 131
 Morellina, 97, 133, 134
 Moscatella, 97, 99, 131
 Napoletana, 96, 131, 152, 397, 398, 428
 Negrone di Padova, 253
 Nera, 133, 412

Pisciarola, 152
 Poponcina, 97, 131
 Progressiflora, 428, 431, 441
 Spagna (di), 158, 262
 Susina, 134, 158, 163, 262, 428
 Tenerina, 249, 397
 Tonda nera, 138
 Turca, 96, 131, 397, 398, 399, 402
 Visciola, 17, 46, 97, 131, 133, 138, 158, 164, 181, 236, 248, 249, 253, 278, 397, 398, 411, 412, 431, 443
 Visciola a ratafià, 164
 Visciola della Palombina, 202
 Visciola rossa, 262
 Visciolina, 136, 140, 202, 398, 428
 Visciolina rossa di Spagna, 131
 Visciolona, 202, 236, 253, 428
 Visciolona nera, 262

4.7. *Fichi*

Abricou, 317, 319
 Accaccone, 205
 Adamo, 191
 Agontano, 187, 201
 Agretta, 120, 154, 159, 170, 250, 270, 309, 312, 317
 Albanero, 295, 297
 Albano, 250
 Albicello, 104, 106, 118, 133, 134, 154, 159, 166, 184, 209, 238, 246, 248, 279, 364, 406
 Albicero, 56, 104
 Albo, 56, 118, 119, 120, 121, 123, 133, 139, 140, 142, 143, 176, 184, 186, 192, 195, 209, 231, 239, 275, 278, 281, 282, 283, 286, 288, 291, 293, 294, 295, 296, 303, 360, 364, 366, 403, 428
 Alguerrino, 251
 Amaretto, 144
 Ambretta, 251
 Ammannata (dell'), 199, 288, 406, 415
 Antibbo (d'), 312
 Arbicone, 43, 55, 56, 66, 118, 119, 136, 144, 146, 147, 152, 157, 159, 160, 184, 202, 209, 231, 268, 272, 284, 288, 309, 312, 313, 315, 319, 366, 400
 Asinaccio, 62, 168, 170, 174, 176, 285, 286
 Asprinia, 295
 Atto, 61
 Avarengo bianco, 264
 Avarengo rosso, 264
 Barattino, 236, 245, 246
 Barattino nero, 244, 245
 Barattino rosso, 244, 245
 Barcellone (Barcellonese), 228, 312, 314, 321
 Barninsenco, 317
 Barnissanque, 319
 Barra, 233
 Batalone, 288
 Batestasso, 157, 168, 238, 309, 312, 315
 Batignano (Batignanese), 288; 289

- Bella Dama, 239
 Bellano, 309
 Bellone, 144, 250, 309, 312, 313, 314, 319, 321
 Bellone di Nizza, 309, 364
 Bellouno, 317
 Berio (di), 309
 Bernassenco, 314
 Bernissotto bianco, 314
 Bernissotto nero, 314
 Bernissou blanc, 317
 Bernissou nigre, 317
 Berorfo, 309, 314, 315
 Bertino, 194
 Bezoso, 41, 43, 44, 123, 128, 144, 159, 191, 264
 Biancarello, 135
 Bianchetto, 43, 159, 181, 195, 199, 231, 232, 236, 239, 295, 303, 309, 321
 Bianchino, 236, 239
 Bianco, 154, 165, 191, 211, 225, 226-227, 231, 239, 242, 267, 268, 278, 291, 321, 406
 Bianco genovese, 309
 Bianco grosso, 236
 Biancolello, 303
 Biancolino, 192, 199, 275, 278
 Biancone, 250
 Biancone di Napoli, 309
 Bianco nostrale, 309
 Bianco rotondo, 267, 268
 Biancuccio, 288, 289
 Bietto, 315
 Binelletto, 66, 144, 145, 146, 153, 159, 159, 181, 268, 319
 Binello, 59, 145
 Binello di Napoli, 43, 144
 Binellone, 144
 Binellone di Spagna, 145, 309
 Binellotto, 146
 Bissin, 244, 248
 Bitontone, 100, 103, 107, 116, 131, 134, 136, 137, 143, 176, 264, 268, 271, 279, 282, 284, 288, 399
 Bocca di Dama, 412
 Bocca d'oro, 160
 Boero, 360
 Bordone, 43, 137
 Borsa di miele, 43, 46
 Borsin, 194
 Botaccio, 104
 Bourgiassote blanche, 319
 Bourgiassote noire, 319
 Bregliasco, 312, 319
 Bresciano, 43
 Briansol, 337, 349, 428
 Brianzino, 341
 Brigiasotto bianco, 309
 Brigiasotto nero, 309
 Brigliasco, 312
 Brociasotto, 293
 Brogiottino, 285, 286, 288
 Brogiotto, 61, 191, 213, 250, 289, 290, 412
 Brogiotto bastardo, 43, 123, 176, 211, 314, 317, 319
 Brogiotto bianco, 43, 61, 137, 160, 172, 176, 177, 181, 205, 211, 212, 225, 230, 231, 246, 253, 290, 291, 294, 309, 314, 412, 431, 434
 Brogiotto da aqua, 317
 Brogiotto da state, 284, 285
 Brogiotto di S. Maria, 172, 174
 Brogiotto fiorentino, 168, 173, 176, 187, 192, 194, 201, 205, 211, 228, 230, 241, 246, 288, 290, 309, 310, 314, 317, 319, 360
 Brogiotto genovese, 211, 310, 317, 319
 Brogiotto gentile, 43, 46
 Brogiotto legittimo, 43
 Brogiotto nero, 43, 45, 121, 134, 142, 168, 176, 177, 187, 192, 196, 202, 205, 206, 208, 209, 211, 214, 230, 231, 234-235, 240, 241, 244, 251, 253, 285, 289, 290, 293, 296, 309, 318, 360, 428, 431, 434
 Brogiotto nostrale, 309
 Brogiotto romano, 61, 171, 172, 173
 Brugiasotto, 159
 Brusarolo, 162
 Brusciotto bastardo, 41
 Brusciotto gentile, 44
 Buffalo, 41, 137, 157, 181, 268, 279, 284, 399
 Butignanese, 289
 Butirro, 241, 242, 246, 282
 Butirro bianco, 245
 Butirro rosso, 245
 Cagacane, 157
 Cagliano, 315
 Cajana, 318
 Cajanne, 314
 Calabrese, 43, 55, 56, 104, 159, 312
 Calamandrino, 160
 Caprificio, 112, 113, 118, 129, 131, 133, 366, 428
 Capucine, 319
 Carabronchin, 314
 Caranchino, 153, 157, 180, 225, 231, 309
 Caranchino bianco, 145, 153, 160
 Caranchino nero, 160, 181
 Carbonaro, 290
 Cardinale, 288
 Carega, 43, 44
 Carica bianco, 233, 239
 Carica verde, 233
 Carne, 43, 44
 Caro, 239
 Casino, 61, 62
 Castagnaro, 56, 104
 Castagnolo, 62, 123, 133, 139, 142, 143, 172, 174, 176, 191, 193, 194, 195, 196, 288, 305
 Castellanello, 41, 43, 44, 45
 Castellano, 313
 Cattano, 246, 248
 Cavageo, 146, 159
 Cavagliere, 43, 62, 146, 164, 171, 172, 173, 176, 177, 248, 400

- Cavaronchino, 59
 Celestino, 270
 Cervo (del), 309
 China, 309
 Ciat, 239
 Cipolla, 234
 Coasco, 55, 56, 123, 144, 146, 157, 159, 184,
 186, 225, 227, 229, 246, 264, 287, 309, 310,
 317, 319, 321, 328, 380
 Coasco bianco, 43, 56, 128, 131, 144, 176, 186,
 196, 225, 251, 312
 Coasco nero, 43, 56, 295, 312
 Cocurella, 317
 Collo di Dama, 309, 312, 314, 317, 321
 Collolongo, 244
 Colombo, 293, 296
 Contano verde, 199
 Contano violetto, 199
 Contignano, 317
 Corbo, 115, 123, 133, 142, 295, 400
 Corbolino, 62, 285, 286, 291
 Cordaio, 61
 Cordelier, 317
 Corso, 104, 123, 124, 139, 177
 Corso bianco, 109, 135
 Corteccone, 14, 62, 172, 173
 Cortesano, 43, 45
 Cortese, 144, 159
 Corvino, 56
 Corvo, 176, 177, 412
 Cotinarolo, 295
 Coucurelle, 319
 Cravero (Cravè), 270, 380, 383
 Crovo, 131, 144, 146
 Cruera bianco, 270
 Cruera nero, 270
 Culo longuet, 244
 Cuore, 201, 205, 206, 428
 Dama, 275, 277, 412
 Datarese, 43, 66, 159
 Datilese, 146
 Datilino, 136, 143
 Dattilo, 56, 123, 146, 159, 176, 264, 268
 Dattilo bianco, 43
 Dattilo nero, 43
 Datto, 264, 265, 268, 270, 273, 276, 278,
 284, 325, 328, 331, 380, 383, 411, 412, 428
 David, 241, 242, 246
 Digitello, 295
 Docucira bianca, 317
 Docucira nera, 317
 Donicale, 176, 177
 Dorato (Dorè), 164, 165, 166, 183, 184, 186,
 191, 273, 275, 277
 Dottato, 41, 42, 43, 44, 45, 55, 61, 66, 104,
 119, 120, 121, 123, 124, 133, 137, 139, 143,
 146, 165, 168, 176, 177, 185, 186, 192, 194,
 195, 196, 199, 205, 209, 211, 212, 213, 225,
 227, 229, 235, 236, 241, 250, 251, 264, 270,
 271, 277, 278, 279, 280, 282, 284, 285, 286,
 288, 289, 290, 291, 293, 309, 310, 312, 321,
 325, 328, 360, 366, 399, 400, 402, 403, 406,
 411, 415
 Ducale, 411, 412
 Duerello, 309
 Du Mezzè, 181
 Durello, 315
 Durercio, 312
 Faraone, 168, 170, 187, 191, 246, 248, 279,
 280
 Fetifero, 428
 Fiacco, 380
 Ficazzano, 295
Ficus carica, 141
 Figo, 268
 Filacciano, 205, 209
 Fiorentino, 184, 186, 209, 250
 Fiorone, 41, 56, 103
 Fiorone dell'Elba, 399
 Francese, 44
 Gavaronchino, 124, 128
 Gejora (della), 309
 Genovese, 61, 161, 226, 227, 228, 229, 230,
 231, 233, 235, 236, 239, 251, 273, 276, 277,
 312, 328, 411
 Gentile, 42, 62, 100, 104, 107, 116, 118, 119,
 136, 139, 143, 153, 176, 186, 191, 192, 194,
 195, 199, 200, 209, 211, 213, 216, 238, 241,
 242, 246, 250, 279, 280, 281, 282, 284, 285,
 288, 290, 291, 293, 295, 296, 309, 314, 402,
 406, 415, 428
 Gentil Napoli, 160, 225, 282
 Gerusalemme (di), 100, 131, 134
 Gesuita, 43
 Giallo, 191
 Gianchetto, 312
 Giardino (di), 226
 Goccia (della), 164-165, 185, 190, 191, 194,
 196, 226, 280, 282, 328, 406, 411, 412
 Goccia d'oro, 168, 185, 186, 277
 Gotta (della), 226, 227, 228, 229, 235, 236, 238,
 241, 244, 245, 249, 273, 275, 276, 277, 278,
 279, 415
 Grassello, 43, 46, 289
 Grassotto, 268
 Grise d'Antibbo, 319
 Grisello, 309
 Grosso, 265, 267, 268
 Imperiale, 295, 314
 Inganna brugiotto, 135, 176
 Inganna paesano, 265
 Inganna villano, 169, 171, 186, 190, 231, 236,
 265, 279, 280, 282, 284
 Lacrima (della), 325, 328
 Lardaro, 295, 325, 328
 Lardaro bianco, 296
 Lardaro nero, 296
 Lardarolo, 195
 Laveniano, 319
 Lavezana, 318

- Lazzero, 177, 187, 191, 193, 195, 196, 201, 209, 246, 412
 Lingun di bove, 293
 Lombardetta, 154, 157, 270, 275
 Longhetto, 236, 238, 239, 241, 242, 244, 245, 249
 Lucchese, 42, 43, 44
 Lupo, 161, 162, 273
 Madama, 165, 168, 171, 186, 191, 193, 226, 228, 229, 236, 246, 249, 251, 276, 277, 280, 282, 284, 328
 Madamin, 275
 Maddalena (della), 264, 268, 271
 Madonna, 236, 238, 239, 240, 241, 244, 245, 246, 249, 250, 251, 253, 264, 277, 278, 279, 331
 Maggese, 288
 Magiengo, 239
 Mannata (della), 192, 196, 201
 Mantegassa, 309, 319
 Marca (della), 228, 241, 242, 244, 245, 246
 Marina (della), 270
 Marseilloise, 319
 Marsiglia (di), 228, 270
 Marsigliese, 314
 Mattalone, 196, 212, 213, 216, 290, 406
 Mattalone gentile, 282
 Mattaro, 41, 42, 43, 45, 55, 56, 66, 104, 118, 145, 147, 152, 157, 158, 233, 275
 Matteo, 146, 180, 399
 Matteo bianco, 181
 Matteo nero, 181
 Melle (del), 205, 406
 Melecca (di), 154, 268
 Melograno, 310
 Melongiana, 295, 309, 312
 Merlenco, 314
 Mese (da), 233
 Mesigè, 312
 Migliarolo, 295
 Milanese, 308
 Monaco, 41, 42, 43, 44, 46, 55, 56, 127, 160, 211, 265, 268
 Monariello, 213
 Moneghino, 273
 Moneglia, 65
 Monichia, 161
 Morchione, 275, 276, 277, 279
 Morello, 157, 268
 Morengo, 152
 Moreno, 152, 157, 158, 159, 250, 277, 308, 309, 313, 315, 317, 399
 Moro, 157, 276, 279, 402
 Mortegna, 65
 Moscatellino, 43, 44
 Moscatello, 236, 238, 239, 242, 246, 275, 277, 278
 Moscio, 310
 Mousson, 268
 Muisonne, 318
 Muscione, 309
 Musega, 317
 Musseghè, 314
 Nano, 399
 Napoletano, 55, 62, 66, 104, 137, 139, 143, 144, 145, 146, 157, 181, 251, 253, 310, 312, 360
 Napoli (di), 43, 55, 56, 294, 309, 383
 Natale, 205
 Natalino, 43, 45
 Naturale (Naturevole), 41, 43, 44, 66
 Negretto, 43, 144, 145, 146, 153, 159, 181, 319, 406
 Negro, 246, 250, 251
 Nero, 43, 154, 162, 164, 166, 184, 185, 191, 194, 199, 202, 225, 227, 236, 238, 239, 240, 244, 245, 248, 249, 264, 268, 270, 272, 273, 276, 277, 296, 308, 328, 341, 346, 380, 383
 Neruccio, 288
 Nigor, 194
 Nostrale, 41, 43, 161, 226
 Nostrano, 273, 276
 Notre Dame, 319
 Orbicello, 104
 Orbicone, 56
 Oro (d'), 41, 43, 44, 45, 161, 162, 227, 228, 238, 275, 278
 Osso (dell'), 154, 264, 270, 272, 318, 380
 Ottanello, 216
 Ottato, 213, 293, 294, 295, 360
 Padrasso, 314
 Padretto, 313
 Pagnottaro, 216
 Pallaro, 295
 Panettino, 288
 Panzerotto, 196, 201
 Panzone, 201
 Paonazzo, 225
 Papa (Papale), 43, 45, 137, 205, 213, 290, 364
 Paradiso, 66, 145, 147, 153, 159, 160, 181, 295, 428
 Parocchino, 313
 Passat, 238, 341, 349
 Passetto, 228
 Passin, 238, 328, 337, 349
 Pasta (della), 244, 245
 Pazzo, 360, 364, 406
 Pelledura, 152, 157, 158, 159, 181, 309, 315, 399
 Pelosello (Peloso), 292, 318
 Pero, 195
 Perugino, 289
 Pesarese, 202
 Pesciatino, 133
 Petite Bourjasotte, 318
 Piattolo, 43
 Picciolo, 270
 Piccioluto, 360, 364
 Pied de beuf, 315
 Pietra (della), 157

- Piombinese, 100, 103, 107, 116, 119, 123, 133, 136, 143
 Pisano, 55, 289
 Pissaluga, 317
 Pissaluga negra, 317
 Pissalutto, 44, 45, 55, 56, 144, 145, 146, 157, 160, 186, 196, 201, 213, 245, 268, 290, 294, 296, 309, 312, 317, 360, 364, 366, 380, 428
 Pissalutto bianco, 144, 309, 181, 313, 314
 Pissalutto nero, 144, 146, 159, 200, 313, 314
 Pistacchino, 251
 Pittaluce, 319
 Pizzalucca, 43, 45
 Pizzaluto, 364
 Polentone, 56
 Popone, 104
 Porcasso bianco, 314
 Porcasso nero, 312
 Portoghese, 62, 119, 136, 137, 139, 140, 141, 143, 267, 282, 284, 399, 402, 428
 Profico, 206
 Proginasotto, 294, 296
 Provenza (di), 270
 Pruciasotto, 294, 296
 Prusciotto, 41, 139, 296
 Prusciotto bastardo, 42, 44, 45, 104, 123
 Prusciotto bianco, 55, 56, 59, 66, 123, 127, 135, 144, 145, 157, 159
 Prusciotto di Firenze, 56, 104
 Prusciotto del Genovesato, 59
 Prusciotto legittimo, 41
 Prusciotto nero, 55, 56, 66, 79, 104, 123, 124, 133, 140, 146
 Prusciotto romano, 140, 141
 Quartero, 312
 Rabicon bianco, 380
 Rabicon nero, 380
 Rafacone, 123, 176
 Rancio (Ranzo), 246, 248
 Ravignano, 196, 200
 Ravello, 213, 214
 Recondino, 160
 Regina, 205, 209, 211, 213, 236, 290, 428
 Renetta, 271
 Resta (della), 238, 239, 246, 249
 Ribaldello, 56
 Ribaldo, 55
 Ribaudò, 312, 314, 278
 Rimes, 275, 277
 Rimini (di), 228, 236, 239, 241, 242, 275, 276, 277, 282
 Riviera (di), 154, 265, 380
 Roano, 312, 313
 Robado, 55, 56, 66, 145, 166, 201, 205, 213, 247, 293, 309, 310, 312
 Robado bianco, 144, 146, 159, 181, 309, 317
 Robado della Pieve, 309
 Robado nero, 144, 146, 157, 159, 164, 181, 184, 227, 248, 286, 305, 309, 346
 Roggero nero, 312
 Rolandino, 317
 Romano, 194, 199, 202, 208, 209, 213
 Ronchino, 313
 Rondanino, 288
 Rondella, 309, 314, 319
 Rossellino, 62, 109, 123, 135, 143, 284, 285, 286
 Rosset (Rossetto), 154, 225, 227, 228, 236, 242, 328, 380
 Rosso, 165, 168, 241, 242, 331, 411, 412
 Roubauda bianca, 317
 Roussanne, 319
 Rovello, 291
 Rovellone, 291
 Royale, 320
 Rubicone, 42, 43, 44, 45, 66, 383
 Sainese, 291
 Salado, 318, 319
 Saletta, 270
 Saint François, 320
 Sanaso, 309
 San Francesco, 309, 314, 317
 San Gerolamo, 157, 160
 San Giacomo, 158
 San Giovanni, 202, 216
 San Martino, 56, 172, 176
 Sanguinello, 56, 104, 123, 124, 133, 143, 177, 238, 239, 241
 San Peder, 239
 San Piero, 41, 62, 103, 118, 119, 134, 135, 136, 139, 140, 141, 143, 169, 176, 186, 195, 205, 236, 279, 282, 284, 288, 360, 366, 399, 400, 402, 431, 434
 San Piero bianco, 176, 279, 282, 283, 284
 San Piero nero, 279, 282
 San Remo (di), 313
 Sanaso, 309
 Santa Lucia, 41, 43, 44, 46, 55, 177, 318, 349, 412
 Santa Maria, 62, 199, 201
 Scauso, 309
 Seccarino, 253
 Seirolle, 319
 Sementino, 123, 142, 176, 177
 Servatico, 360, 364
 Signora (della), 228
 Sigurino, 253
 Spezia (della), 157, 158
 Starnese, 55
 Stella, 295
 Striato, 200
 Stronciso, 145, 146, 160, 317
 Tapa carpin, 317
 Torracchio (Torrano), 309
 Tosse (della), 43
 Troiano, 264, 265, 293, 294, 295, 296, 303, 428
 Tura-barile, 317

Turco, 43, 56, 164, 166, 183, 184, 309, 312, 315
 Unico, 41, 123, 290, 291, 309, 310, 312, 314, 317
 Unico bastardo, 279, 296
 Unico falso, 104
 Vallorano, 205, 360
 Varenco, 270, 308
 Variegato, 233
 Vendimija (di), 309
 Verdà (Verdala), 314, 317
 Verde, 164, 226, 228, 250, 265, 273, 275, 277
 Verdecchio (Verdec), 166, 168, 184, 186, 192, 226, 257, 279, 280, 428
 Verdello, 245
 Verdelongo, 236, 268
 Verdepasso, 43, 145, 146, 157, 160, 172, 181, 291, 285, 288, 309, 312, 319
 Verdès (Verdese), 236, 238, 239, 240, 241
 Verdiccio autunnale, 280
 Verdino, 43, 61, 119, 120, 121, 123, 124, 133, 134, 139, 140, 165, 170, 172, 184, 187, 194, 200, 277, 278, 282, 284, 288, 328, 337, 341, 346, 412, 415
 Verdolino, 164, 183, 187, 192, 194, 200, 211, 228, 273, 276, 277
 Verdone, 123, 176, 183, 202, 206, 211, 216, 225, 226, 227, 228, 230, 231, 233, 236, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 251, 290, 293, 364, 428
 Verdone della Marca, 208, 209, 213
 Vernotico, 296
 Vezzoso, 44, 144, 159, 164, 183, 185, 193, 227, 228, 264, 278, 428, 431, 434
 Vezzoso biondo, 164, 186, 226
 Vezzoso nero, 164
 Vezzoso rosso, 164, 165, 168
 Villano, 293
 Zachetto, 186
 Zaggarolo, 296
 Zentil, 248
 Zigarino, 250
 Zitella, 293
 Zucarello, 309
 Zucchetto, 56, 239, 248
 Zuccone (Zucon), 248, 251, 364
 Zuchello (Zuchel, Zucheo, Zuchetto, Zucon), 43, 44, 176, 239, 241, 244, 245, 246, 249, 251, 279
 Zucherino, 245

4.8. *Fragole*

Ananassa, 398
 Capron, 381
 Fragolone, 428
 Giardino (di), 428
 Mesi (di tutti i), 163
 Montagna (di), 107

4.9. *Lazzeruole*

Gialla, 166, 211, 214, 253, 295, 299, 300, 318, 428

Rossa, 20, 166, 193, 194, 211, 214, 253, 289, 318, 428, 432, 449

4.10. *Mandorle*

Amrbosina, 244, 246
 Caterinona, 201
 Diavolo (del), 201, 428, 431, 442
 Dura, 244, 245, 246
 Premice, 428, 431, 442
 Saccarella (Chaccarella), 244
 Santa Catarina, 201
 Tenera, 245, 246

4.11. *Melagrane*

166, 194, 198, 200, 211, 214, 242, 245, 253, 318, 349, 383, 389, 428, 432, 450

4.12. *Mele*

Accialina, 254, 255
 Appia, 86, 89, 254, 255
 Appia gentile, 255
 Appiola, 89, 93, 255
 Appiolona, 202
 Astrakan, 428
 Bergamotta, 300
 Borda, 175, 252, 305, 428, 431, 436
 Calimana, 115, 253, 257
 Calvilla, 20
 Calvilla bianca, 151, 252
 Calvilla rossa, 86, 151, 252, 255, 257, 300
 Cardinale, 202, 253
 Carla, 20, 73, 90, 91, 118, 134, 140, 149, 151, 193, 252, 256, 428
 Carla bastarda, 73
 Carota, 257
 Carpendola, 86, 149, 151, 152, 257, 428
 Carpendola brusca, 152
 Carpendu dolce, 86, 152
 Decio, 254, 256
 Dolce, 90, 151
 Ducale, 81, 90, 252, 254
 Durella, 254, 256
 Filo (del), 253, 254
 Ferro (di), 252-253
 Finocchietta, 91
 Francesca, 91, 93, 175, 305
 Garofala, 256
 Ghiacciola, 257
 Lardaia, 90
 Lardona, 91
 Lazzarola, 89, 91, 93, 175, 202, 305, 428
 Limoncella, 300
 Marzapano, 253
 Mora Carovella, 91
 Mora dolce, 91, 175, 305
 Mora Pupina, 175
 Mora Testa, 91
 Morosina, 252, 253, 255
 Musa, 93
 Nera di Siberia, 257

Nespoli, 91, 255
 Norcia (di), 300
 Olio (dell'), 252, 253
 Panaia, 89, 90, 256, 260, 300, 428, 431, 436
 Paradisa, 91, 93
 Pipina, 80, 81, 86, 140
 Pisonet, 20
 Pomo di Modena, 80
 Pupina, 89, 149, 151, 152, 175, 255, 257, 428, 431, 436
 Reale, 193
 Regina, 175
 Renetta, 20, 89, 92, 93, 149, 151, 256, 305, 428, 431, 436
 Renetta bianca, 90, 255, 257, 298
 Renetta francese, 92, 151, 175
 Renetta gialla, 86, 151
 Renetta grigia, 256, 257
 Renetta pupina, 90, 91, 175
 Roggia, 91
 Rosa, 90, 91, 115, 149
 Ruggine, 82, 86, 91, 252, 255, 256, 305
 Santa Caterina, 93
 Silia, 93
 Spenacchina, 90
 Tedesca, 91
 Tenera, 93
 Trent'once, 256
 Trieste (di), 193
 Zucherina, 93

4.13. *Olive*

Aglandau, 23, 27
 Airane, 28
 Ascolana, 200
 Bolgena (Bulgiana), 236, 240
 Bombolotta, 248
 Brocanica, 219
 Burrone, 219
 Cajanne, 23, 27, 28
 Capolga, 417
 Carbona, 200
 Carbonella, 217
 Ciuccia, 103
 Colombara (Colombaja), 23, 26, 27, 53, 79, 189, 193, 208, 216, 219, 291, 318, 389, 406
 Colombina, 417
 Colombina bastarda, 103
 Comune, 50, 51, 53, 133
 Corniola, 200
 Cornella, 240
 Correggiola, 110, 139, 140, 171, 200, 236, 353, 359, 366, 417
 Crognola, 364
 Cucca, 95, 110
 Curzola, 200, 406
 Dolce, 240
 Favarola, 248
 Fecciara, 359
 Femina, 50

Filandra, 53, 103, 110, 127
 Fosca, 364
 Frantoiana, 95, 103, 110, 118, 122, 139, 140, 174, 219, 353, 406, 417
 Genovesa, 236
 Gentile, 200, 428, 432, 449
 Giazza, 240
 Grappuda, 417
 Gremignola, 110, 122
 Grignuola, 236
 Gruppola, 406
 Guzzola, 406
 Lavarola, 340
 Leccina, 417
 Marinella, 174
 Maroncina, 217
 Maschione, 50
 Merletta, 53, 154
 Merlina, 103, 209, 219, 240, 248, 318
 Mignola, 122
 Moraiola, 110, 118, 122, 139, 140, 174, 200, 353, 406
 Morchiaia, 171
 Morellaia, 189, 193
 Morellina, 366
 Morinella, 171, 219
 Mortegna, 23, 27, 50, 53, 65, 77, 171, 189, 236, 240
 Mortellina, 53
 Mortina, 28, 77, 95, 125, 208, 319, 356
 Negrera, 240
 Noire, 26
 Nostrana, 29, 417
 Ogliola, 122
 Olio, 318
 Olivastra, 65
 Olivola, 356
 Olivotta, 236
 Orfana, 406
 Pendolina, 417
 Pendoline, 318
 Pietrasantina, 53, 95
 Pignola, 28, 65, 95, 103, 122, 125, 171, 174, 189, 200, 208, 209, 216, 219, 236, 240, 248, 291, 292, 318, 319, 356, 359, 364, 389, 406
 Pomme, 26
 Poncineri, 318
 Premice, 53
 Quercetana, 95, 103, 125
 Raggia (Razza), 95, 110, 359
 Raiola, 364
 Raja, 359
 Rappaghiana, 219
 Razzar, 248
 Razzola, 51, 95, 128, 353, 356
 Rosciola, 217-218, 219, 356
 Rossellina, 53, 54, 140
 Rossina, 417
 Rotonda, 219
 Santa Maria, 353

- Selvatica, 103, 417
 Solciara, 53, 127
 Spagna (di), 95, 217, 219
 Sursina, 417
 Tagliasca, 50, 54, 65, 79, 95, 103, 110, 118, 122, 125, 127, 128, 133, 139, 171, 189, 200, 216, 219, 240, 291, 312, 318, 319, 359, 364, 366, 389, 406
 Tonda, 359
 Tondolone, 53
 Uliva comune, 133
 Vernina, 217
- 4.14. *Pere*
- Alguerrina, 251
 Allora, 92, 93, 118, 145, 175, 180, 236, 237, 242, 254, 281, 305, 428
 Allorina, 102
 Ambretta, 154, 250, 251, 257
 Ananassa, 108
 Angelica, 48, 93, 145, 146, 166, 174, 186, 192, 196, 200, 201, 202, 206, 211, 214-215, 217, 237, 241, 243, 249, 250, 252, 256, 261, 269, 278, 289, 295, 297, 305, 412, 428, 431, 435
 Angelica gentile, 256
 Angiola, 191
 Aquarosa, 183, 186
 Arancia, 92, 112, 118
 Arancina, 106, 112, 117, 154, 180, 189, 244, 245, 257
 Bagnabarba, 72, 257, 297
 Banchetta (della), 279
 Basolo, 265, 266, 272
 Battocchia, 188, 281
 Becco d'oca, 47
 Bergamot Piera, 72
 Bergamotta, 48, 72, 177, 191, 194, 242, 251, 252, 254, 257, 297, 305
 Bergamotta d'autunno, 145, 412
 Bergamotta da inverno, 163, 180
 Bergamotta da state, 72, 248
 Bernardina, 107, 135
 Bezé de Chaumontel, 252
 Biancarda, 256
 Bianchetta, 47, 135, 146, 251, 252, 256, 257, 274, 279, 281
 Bianchina, 281
 Bissin, 244, 245, 257
 Bon Crétien, 20
 Bondin, 257
 Bora, 250, 251, 252, 254
 Botier, 248
 Bottiglia, 188
 Bruschetta, 263, 269
 Bruttabuona, 20, 48, 108, 118, 143, 144, 158, 163, 183, 214, 230, 236, 273, 297, 412
 Bruttabuona comune, 271
 Bruttabuona di Giavenne, 263, 269, 270, 271, 428
 Bruttabuona genovese, 278, 279, 286
 Bugiarda, 107, 108, 142, 143, 269, 273, 277, 278, 279, 281, 284, 286, 405, 428
 Bugiardina, 286
 Bugiardona, 102, 107, 117, 135, 136
 Buoncristiana, 48, 93, 117, 153, 155, 163, 166, 261, 273, 305
 Buoncristiana da inverno, 72, 80, 163, 180, 230, 236, 258, 274, 428
 Buoncristiana da state, 153, 158, 183, 248, 263, 265, 266, 269, 273, 274, 281
 Burè, 20, 48, 72, 143, 144, 145, 146, 164, 165, 183, 243
 Burè bianca, 145, 146, 153, 155, 164, 186, 192, 200, 229, 240, 241, 263, 269, 273, 287, 290, 381
 Burè d'Angleterre (Burè d'Inghilterra), 72, 163, 167, 257, 358, 381
 Burè d'autunno, 185, 274
 Burè da inverno, 261, 274, 297, 298, 381
 Burè da state, 274, 278, 428
 Burè gris, 153, 155, 165, 166, 183, 186, 229, 240, 256, 263, 273, 274, 287, 289, 295, 381
 Burè inglese, 167, 297
 Burè roggia, 289
 Burè rossa, 164, 165, 166, 185, 200, 278
 Butirra, 164, 165, 166, 183, 191, 192, 290, 295, 411
 Butirra bianca, 192, 214, 227, 228, 244, 248, 278
 Butirra d'autunno, 191, 200, 278, 308, 412
 Butirra da inverno, 211, 305, 428
 Butirra grigia, 186, 211, 215, 227, 228, 256, 278, 428
 Butirra rossa, 215, 245, 278
 Calimana, 251
 Camogina, 20, 107, 117, 135, 136, 138, 146, 152, 163, 183, 214, 236, 269, 278, 279, 281, 297, 399
 Camogina della vendemmia, 146
 Camogina (Camolina), 102, 135, 263, 265, 266, 269, 275
 Campana, 107, 117, 118, 138, 139, 142, 144, 146, 188, 192, 242, 248, 265, 266, 274, 278, 279, 281, 289, 402, 405, 428
 Campana da inverno, 180, 261
 Camusina, 107
 Canarina, 248
 Cannella (della), 200
 Cannellin (Cannellina), 206, 248, 250, 251, 254
 Cannellona, 250
 Capucin (Capuzzina), 248, 249, 250, 252
 Carbonetta, 92, 118, 175, 180
 Carmosina, 297
 Carpi (di), 295
 Carpio (del), 299
 Casentina, 67, 166
 Castelvetro, 48
 Cavaliere, 48
 Cavallara, 273, 274, 275, 277
 Cedra, 166, 412

- Cedrina, 250, 251, 252, 256
 Cento-doppie, 49, 92, 145, 175, 176, 242, 248, 305, 428, 431, 435
 Chaumontel, 140
 Cipolla, 138, 161
 Coastorta, 250
 Collo d'oca, 135, 138
 Collotorto, 254, 257
 Colmar, 92, 135, 167
 Colombina, 146
 Corso (del), 252
 Crassana, 20, 180
 Cremesina, 214
 Crescentina, 166
 Culot de Suisse, 153, 154
 Donna, 73
 Doppio fiore (Double fleur), 263
 Duca (del), 20, 48, 92, 145, 175, 192, 215, 243, 248, 257, 269, 281, 289, 297, 428, 431, 435
 Ducale, 112, 167, 284, 306
 Favarola, 281
 Fico, 241, 248, 249, 250
 Fiorentina, 200
 Francese, 163
 Francia (di), 98, 131, 164, 167, 263
 Frangipane, 257
 Franzossa, 256
 Frauern Piern, 73
 Garofala (Garofalina, Garofanella), 72, 175, 177, 254, 256, 305, 402, 405
 Garzignola, 251, 252
 Gelsomina, 152
 Gentile, 138, 139
 Gentile di Francia, 12, 297, 298
 Germania (di), 256
 Gerusalemme (di), 48, 67
 Ghiacciola, 183, 186, 200, 281
 Ghiacciola maggiore, 281
 Ghiacciola minore, 281
 Giappeu, 263
 Giazzola, 281
 Giugnolina, 98, 131, 134, 181, 214
 Gnocca (Gnoc), 48, 163, 273, 277, 279, 412
 Gnocca da state, 274
 Gnocca d'autunno, 48, 163, 166, 167, 243-244, 248, 278
 Gnocca da inverno, 274
 Gnocchina d'autunno, 117
 Granaiola, 102, 107, 117, 136, 138
 Granella, 191
 Gros blanquet, 20
 Grossa moscata, 265
 Guerrina, 251, 252, 257
 Imperiale, 72, 242, 245, 248, 305
 Imperiale a foglie di quercia, 252, 257
 Kaiser Piern, 72
 Languriotta, 248
 Lardara, 99
 Lardè, 263, 269
 Lardona, 99, 102, 103, 107, 117, 135
 Limoncina, 243, 250, 251, 256, 258
 Limone, 48, 67, 72, 192, 274, 281
 Limone della Pieve, 20, 48, 150
 Limoni Piern, 72
 Limonina, 20, 67, 81, 92, 145, 151, 166, 175
 Luigia (Luisa), 49, 92, 154, 174, 180, 244, 257, 297, 305, 308, 381, 416
 Madamin, 265, 266, 272
 Martina, 202
 Martin secco (Martin sec), 85, 149, 150, 164, 175, 250, 252, 254, 256, 258, 263, 269, 278, 308, 381, 383, 428, 431, 435
 Martinsecco bianco, 236
 Mezza, 297
 Moscadella, 105, 135, 138, 399
 Moscadella rossa, 136
 Moscadella veneziana, 102, 105, 107, 108, 112, 136, 138, 281
 Moscarda, 278
 Moscardina, 256, 279
 Moscata, 47, 72, 265, 266, 399
 Moscata da state, 72
 Moscatella, 47, 98, 134, 138, 214, 263, 281, 284
 Moscatella di Francia, 108
 Moscatella tardiva, 112
 Moscatellina, 20, 47, 98, 134, 181, 183, 200, 236, 265, 266, 269, 274, 281, 399, 412
 Moscatellina falsa, 183
 Moscatellona, 102
 Moscattin, 263
 Mucchin, 414
 Nizza, 248, 252
 Nobile, 278
 Norgal, 248
 Nostrale, 163
 Pappana, 166, 183, 192
 Passana, 48, 92, 93, 145
 Passatutte, 249, 250, 252, 412, 428, 431, 435
 Peretta di Francia, 131
 Perla, 108, 135, 136, 138, 139, 263, 279, 281, 405, 428
 Petit-muscat, 20
 Pianella, 256
 Pipa, 102, 135, 138, 284, 399
 Pistacchina, 117, 211, 215, 217, 250, 251, 257, 261, 295, 428
 Pistacchia, 117, 251
 Plutzer Piern, 72
 Poma, 256
 Principe, 278
 Printanier, 263, 269
 Pupina, 251, 305
 Pupina da state, 102
 Reale, 20, 48, 103, 107, 108, 117, 136, 146, 152, 164, 183, 251, 263, 269, 278, 428
 Reale da inverno, 252
 Regina, 191
 Ricarda, 211
 Rodella, 164, 257

- Roggia (Rozza), 108, 284
 Romana, 180
 Rosa, 47, 135, 265, 402
 Rossellina, 138, 139, 284
 Rugine, 242
 Rusone, 245
 Rusticana, 256
 Ruzzana, 256
 Saint Germain, 20, 48, 67, 92, 248
 Salesiana, 186, 411, 412
 San Germana, 92, 145, 150, 163, 166, 167, 168, 192, 206, 229, 236, 240, 242, 243, 248, 250, 257, 258, 263, 269, 273, 297
 San Germana d'autunno, 308
 San Giacomina, 158, 278
 San Giovanni, 13, 47, 99, 134, 274, 308, 399
 San Jacopa, 279, 281, 284
 San Pietro, 265, 266
 Sangue (del), 48, 248
 Sant'Anna, 263
 Santa Maria, 117, 143, 158
 Sementina, 258
 Settima, 192
 Sozza, 108
 Sozzobuona, 274, 278, 281
 Spada, 48, 118, 138, 143
 Spadona, 20, 48, 67, 72, 118, 142, 143, 144, 146, 150, 153, 155, 160, 183, 185, 188, 189, 192, 196, 200, 214, 226, 227, 228, 240, 263, 269, 274, 278, 287, 289, 295, 405, 419, 428
 Spadona d'autunno, 72, 163, 167, 191, 192-193, 201, 202, 281, 412
 Spadona da inverno, 164, 168, 192, 215, 257, 258, 281, 297, 308, 428
 Spadona da state, 167, 215, 229, 281, 412
 Spadona oblonga, 258
 Spadona rotonda, 146
 Spagna (di), (Spagnola), 48, 149, 160, 274
 Spina, 48, 92, 93, 118, 145, 149, 160, 163, 166, 167, 175, 176, 192, 202, 206, 211, 214, 217, 229, 240, 249, 251, 252, 257, 261, 269, 289, 297, 300, 305, 412
 Spina Carpi, 80, 81, 92, 93, 166, 229, 248, 250, 251, 252, 258, 274, 295, 414
 Spina d'Ercole, 256
 Spina da inverno, 252
 Spina toscana, 295
 Spina del Carpio, 297, 299
 Spinella, 166
 Spinola, 166
 Spinone, 166
 Suchetta (Succhè), 163, 192
 Sucotta, 20, 81, 86, 144, 158, 166, 183, 261, 265, 266
 Sucotta da inverno, 92, 145, 160, 166
 Sucotta da state, 99, 118, 146, 155, 166, 236
 Svezia (di), 237
 Tanier, 263, 269
 Trentosso, 248, 249
 Turca, 166, 248, 279
 Turca da inverno, 278
 Variegata, 242
 Veneziana, 102
 Verdelonga, 243, 248, 250, 297, 308
 Verdenizza, 284
 Vergola, 297
 Verte longue panachée, 154
 Verzelina, 181, 183
 Virgolata, 166, 175, 229, 245, 248, 297, 305, 412, 428
 Virgoleuse, 72, 92, 138, 149, 150, 166, 175
 Virgolosa, 81, 92, 145, 150, 163, 196, 200, 206, 211, 214, 229, 248, 250, 251, 252, 256, 257, 258, 263, 269, 281, 381
 Zucchella, 289
 Zucherina, 106, 135, 136, 138, 139, 281, 305
 Zucherina cucurbiforme, 281
 Zucheromanna, 166, 174, 183, 281, 412
 Zuchetta rigata, 412
 Zucotta, 229
 Zucotta da state, 242, 278, 402
 Zucotta da inverno, 80
- 4.15. *Pesche*
 Agostana, 286
 Alberges, 115, 116, 118, 121, 123, 124, 129, 140, 284, 429
 Amandolona, 118
 Ammirabile, 121
 Avant-pêche, 265, 271
 Baascina, 160
 Bianca attaccall'osso, 160
 Bianca massima tardiva, 235
 Bianca spartilosso, 160
 Biancona, 318
 Bonanza, 329
 Brugnon blanc, 265
 Brugnon-pêche, 49
 Brugnon rouge, 265
 Brugnon-violette, 114, 115, 116, 121, 154
 Burrone bianca, 431, 440
 Busa (della), 282
 Canadà (del), 229, 329
 Carnè, 271
 Carota, 105, 118, 121, 134, 155, 163, 220, 229, 429, 431, 439
 Cerasa (Cerasin), 49, 85, 265
 Ciliegia, 49, 105, 113-114, 115, 116, 120, 121, 158
 Corona, 50
 Costone agostano, 220
 Cotogna, 50, 119, 120, 121, 140, 143, 235, 248, 286, 289, 294
 Coton-spacion, 271
 Damascina, 50, 72, 119, 144, 145, 154, 159, 160, 194, 200, 226, 227, 228, 229, 235, 242, 290, 431, 438
 Duracina, 274
 Duracina bianca, 166, 177, 185, 194, 205, 227, 228, 229, 230, 235, 240, 242, 271, 289, 290

Duracina gialla, 140, 154, 155, 166, 185, 200,
 228, 229, 230, 235, 242, 271, 272, 284, 286,
 287, 299
 Duracina precoce, 271
 Duracina rossa, 176, 185, 274, 290
 Duras bianca, 185
 Duras gialla, 185
 Francese, (di Francia) 105, 429
 Gialla attaccall'osso, 160
 Gialla spartilosso, 160
 Giallona di Verona, 286, 290, 331, 404, 431,
 438
 Giallo-rossa spicca, 121
 Gnif, 163, 166
 Ibrida, 185, 187, 188, 221
 Limon carnè, 153
 Lucchese, 108
 Maascina, 160
 Maddalena, 105, 107, 109, 113, 116, 129, 139,
 183, 271
 Maddalena bianca, 31, 107, 108, 109, 152, 159,
 265, 274, 279, 429, 431, 440
 Maddalena gialla, 286
 Maddalena gentile, 109
 Maddalena primaticcia, 108, 113, 118, 120, 159
 Maddalena rossa, 107, 220
 Maddalena seconda, 108, 143, 159
 Maddalena spicca, 107, 109, 113, 116, 139
 Maddalena tardiva, 113
 Maddalena tonda, 108
 Maddalena venata, 220
 Madonna (della), 140, 282
 Magnaga, 166
 Mandorla, 118, 429, 431, 440
 Maraschina genovese, 235
 Maria (della), 282
 Martin sec, 140
 Mela, 115, 116, 118, 121, 123, 124, 134, 429
 Mispersico, 49, 183
 Montreuil (di), 31, 120
 Morellona agostana, 220
 Moscatella, 49, 50, 72, 116, 119, 144, 154, 404,
 431, 439
 Moscatella di Savona, 284
 Moscatella duracina, 183
 Moscatella gialla, 120
 Moscatella moscina, 183
 Moscatella precoce, 274
 Moscatella rossa, 160
 Natalina, 429, 431, 438
 Nera, 50
 Nissolin, 85
 Nocciolina gialla, 265, 429
 Noce-pesca, 114, 121, 131, 143, 159, 230, 431,
 439
 Noce violetta, 116
 Nox, 20, 85, 271
 Novellara, 121
 Pajie limon, 153
 Parigi (di), 31, 71

Pavie jaune, 154
 Persega armillada, 248
 Persega di Schiavonia, 249
 Persic gnif, 163
 Persic nux, 185
 Persica, 294
 Persica di vigna, 155
 Persica rossa, 155
 Persica temporite, 159
 Petite mignonne, 20
 Pomo di Pavia, 121
 Poppa di Venere, 105, 107, 108, 113, 116, 118,
 120, 121, 124, 129, 154, 429
 Reale, 85 118, 121, 134, 154, 155, 404
 Salvatica, 229
 San Jacopa, 120
 Sanguigna, 166
 San Giacomina, 274, 276
 Sant'Anna, 274
 Savona (di), 185, 286
 Smberge, 155
 Spartilosso temporia, 152
 Spiccagina, 115
 Spiccagnola bianca, 154, 176, 178, 183, 185,
 200, 228, 229, 230, 235, 272, 284, 286, 287,
 289, 429
 Spiccagnola gialla, 155, 228, 229, 271, 285, 429
 Spiccagnola verde, 176, 178
 Tondona, 50
 Vagaloggia, 49, 109, 114, 115, 116, 118, 121,
 140, 143, 159, 284, 286, 429, 431, 438
 Venere primaticcia, 108
 Vigna (di), 155
 Violetta, 116, 118, 134, 140, 142, 429

 4.16. *Pistacchi*
 205, 261, 262, 429, 450

 4.17. *Susine*
 Agostana rossa, 109, 110, 112
 Ambrosina, 69
 Amola, 194, 230
 Amola di Francia, 248, 253
 Asinaccia, 284
 Asinara, 99, 100, 103, 107, 116, 135, 137
 Basaricatta, 47, 429, 432, 445
 Buonboccone, 46, 47, 71, 101, 103, 111, 113,
 118, 136, 137, 153, 158, 183, 202, 275, 278,
 286, 296, 405, 429, 432, 445
 Catelana, 46, 119, 136, 137, 139, 141, 202, 405,
 429, 431, 444
 Catelana bianca, 111, 139, 284
 Catelana bianco-rossa, 111, 136
 Catelana gialla, 137, 139, 285
 Catelana rossa, 46, 111, 138, 139, 153, 284, 285
 Catelana verde, 139, 284, 285
 Cervellata, 275, 277
 Ciliegia, 98, 100, 131, 230
 Claudia, 47, 69, 71, 108, 118, 133, 137, 138,
 139, 142, 144, 145, 155, 193, 230, 235, 248,

- 253, 282, 284, 286, 400, 402, 403, 404, 405,
429, 431, 444
- Claudia bianca, 109, 138
- Claudia rossa, 111, 138, 139, 284
- Claudia verde, 284
- Colleghina, 278
- Collotorto, 405
- Coscia di Monaca, 46, 103, 113, 136, 137, 142
- Coscia di Venere, 47
- Cuore (del), 137, 284, 285
- Damaschina, 47, 69, 113, 118, 145, 153, 183,
229, 230, 272, 295
- Damaschina bianca, 158, 202, 220
- Damaschina estiva, 220, 275, 277, 278, 432, 445
- Damaschina nera, 69, 71, 141, 202
- Damaschina rossa, 46, 193
- Damaschina settembrina, 144, 220, 289, 298,
429
- Farinella, 100
- Feige Zwetche, 71
- Fiaschetta, 112
- Fiore (del) bianca, 100, 101
- Fiore (del) rossa, 100
- Franchina, 183
- Imperatore (dell'), 113, 142, 284, 285
- Imperatrice violetta, 278
- Imperiale, 46, 47
- Kaiser Zwetsche, 71
- Lardona, 109
- Magnianese, 100, 101
- Mammola, 193
- Masiniana, 404
- Massimiliana, 287, 289, 417
- Mirabella, 71
- Mirabolana, 71, 138, 139, 183, 285
- Mirabolana bianca, 47
- Mirabolana gialla, 47
- Monaca, 116, 119, 139
- MoscateLLata, 47
- Moscina, 116, 136
- Nera, 98
- Ottobrina, 230
- Ovo di quaglia, 194
- Pappacoda (Pappacona), 296
- Pernicon, 47, 110, 112, 113, 118, 137, 142,
153, 158, 193, 253
- Perniconcina, 285
- Pesca, 104-105, 112
- Pescaccia, 113
- Pflaume Grièche, 71
- Piccola mirabella, 111
- Porcara, 69, 71
- Porcina, 284
- Pruna bianca, 155
- Pruna nera, 155
- Prunus domestica, 141
- Regina (della), 137, 142, 284, 285
- Regina bianca, 109, 111, 119, 286, 289
- Regina Claudia, 47, 116, 155
- S. Claud, 112
- San Giacomina, 153
- San Giobatta, 98
- San Giovanni, 47, 99, 103, 135, 183
- San Jacopa, 138
- San Piera, 98, 100, 101, 103, 107, 133, 135, 137
- San Piera violacea, 135
- Santa Caterina, 14, 145, 190, 193, 194, 230,
235, 429, 432, 445
- Santa Monaca, 113, 116, 118, 142, 284, 285,
286, 289, 404, 405
- Scafadella, 295
- Scaudatella (Scauratella), 296, 298, 299, 455
- Scanarda, 272, 275, 277, 278
- Serotina, 116
- Settembrina, 183
- Simiana, 110, 111, 112, 118, 119, 136, 137,
138, 142, 284, 287, 289, 403, 404, 405
- Simiana rossa, 111
- Tedesca, 230
- Vecchietti, 111-112, 138, 142, 284, 285, 286,
404, 405, 429, 431, 444
- Verdaccia, 47, 108, 111, 124, 137, 139, 253,
287, 289, 293, 295, 405, 429, 431, 444
- Verdaccia bastarda, 143
- Verdaccia rotonda, 47, 108
- Zucchella, 278
- Zucherina, 103, 116, 214
- Zuchetta bianca, 253
- Zuchetta imperiale, 253
- 4.18. Uve
- Albana montanara, 409
- Albana, 194, 195, 352, 353, 354, 355, 357, 358,
359, 360, 361, 403, 405, 407, 408, 414,
417
- Albana del paniere, 417
- Albana nera, 408, 417
- Albarola, 130, 351, 353
- Aleatica, 54, 130, 289, 312, 315, 322, 330, 344,
353, 355, 356, 358, 359, 361, 372, 374, 402,
405, 407-408, 414, 429
- Alicante, 315
- Ambrogese, 356
- Ambrosina, 355
- Angiola, 191, 408, 414, 417
- Anrè, 368, 369
- Anrè francese, 368, 369
- Argentina, 351
- Arlandina, 368, 369
- Arnese, 345, 368, 378
- Aspretto, 359
- Astigiana, 307
- Avanà, 307, 382, 383, 384, 385
- Avarengo, 382, 383, 385
- Azadola bianca, 408
- Azadola nera, 408
- Bacca, 408
- Balao (Balau), 155, 388
- Balsamina, 54, 329, 330, 342, 351, 352, 417
- Barbarossa, 51, 52, 55, 86, 130, 155, 176, 289,

307, 312, 315, 316, 321, 327, 348, 356, 365,
368, 371, 378, 388, 429
Barbera, 307, 324, 325, 326, 344, 347, 349,
369, 370, 371, 372, 373, 378, 429
Barbera bianca, 323, 368, 369
Barbera nera, 323
Barbesino (Barbisin), 163, 326, 332, 368, 369,
370
Barcelluta, 356, 361
Barzemino, 51, 167, 330, 332, 337, 339, 340,
408, 410, 411, 412, 414, 429
Barzemino bianco, 409
Barzemino nero, 409
Belle de mai, 320
Bellerano, 370
Bellonda, 307
Bequetto, 384
Bermestone, 411
Bernardesca, 52
Bertinoro (di), 405, 407, 408, 414, 417
Bertolino, 348
Bessara, 130
Bianca, 320, 358, 412
Bianca di corte, 385
Bianchella (Bianchetta), 130, 316, 317, 368, 369,
380, 429
Bianchetta bianca, 321
Bianchina, 408
Bigolona, 248
Biondella, 417
Bisolla, 417
Bizzarria, 429, 432, 446
Bonarda, 307
Bonarda, 325, 327, 338, 339, 340, 341, 342,
343, 348, 370, 371
Bordò, 351, 378
Borgogna, 322, 330, 335, 336, 353
Borgogna bianco, 330, 333
Borgogna nero, 330, 331, 336
Borgogna rosso, 330
Bottascera, 329, 330, 331
Bottona, 408
Bozzetta, 321
Brachetto, 316, 318, 321, 370, 371, 372, 374,
432, 448
Braciola, 52, 351, 352
Bresciana, 335, 337
Bresciana bianca, 331
Bresciana nera, 331, 336
Brianza (di), 333
Brocanico, 356, 357, 360, 361, 365
Brocanico biancone, 358-359
Brocanico gentile, 360
Brocanico rossolo, 358
Brogne, 368, 369
Bruna, 315
Brunello, 366
Brumesta (Bumesta), 52, 130, 318, 382, 385,
414
Brusgiapaglia, 130

Bsolla, 408
Bumestone, 414
Burghisana, 417
Caglian, 315
Cagnina, 406, 407, 417
Calabrese, 355, 356, 357, 358, 361,
Calabria, 407, 361
Calcatella, 351, 353
Caloria, 52
Canaiola, 52, 55, 176, 289, 322, 330, 352, 354,
355, 356, 357, 361, 365, 366, 429, 432, 446
Canaiola bianca, 351, 352, 353, 354, 358, 361
Canaiola rossa, 352
Candiota, 248
Cane (da), 367, 368, 369
Canina, 359, 406, 407, 408
Cannonao, 322, 429
Canonica, 55
Cappellon, 130
Capra, 385
Carano moscatello, 51
Carcairolo, 385
Carcarain, 387
Carè, 307
Carica l'asino, 348, 368
Carne, 248
Cascaròla, 341, 343
Catellanesca, 298, 299, 300
Catrame, 410
Cavecchia, 417
Caviorna, 320, 321
Cedra, 408, 410, 411
Chasselas, 162, 320, 380
Chasselas Cioutat, 322
Ciliegiolo, 417
Ciocca, 417
Cipriano, 345
Claretta di Nizza, 316, 320, 321, 322, 329, 348,
349, 369, 388
Coasseu, 315
Colciasca, 334
Coliandra, 316
Collora, 368
Colombana, 65
Colore, 357
Colore dolce, 355
Colorino, 353, 355, 356, 357, 361, 407, 408,
412, 413, 429
Conciamosto, 412
Cor d'usel, 417
Corbera, 331, 333, 335, 336, 337
Corberino, 336
Corinto, 55, 80, 345
Corinto bianco, 352, 410
Corinto rosso, 410
Cornacchia, 407, 408, 417
Cornetta, 55, 115, 143, 190, 191, 200, 211, 286,
289, 290, 299, 312, 316, 320, 329, 330, 356,
361
Corniccina, 299

- Cornichon, 316, 345
 Corpina, 320
 Cortese, 160, 162, 323, 343, 348, 367, 368, 369, 370, 371, 372
 Corvana, 130
 Costigliola, 379
 Coussa, 370, 371
 Covra, 410, 412, 414
 Croattino, 332
 Crovaiola (Crova), 312, 316, 320, 370, 371
 Crovaireura, 315
 Crovet (Croet), 326, 378, 382
 Crovino (Croino), 52, 54, 55, 155, 162, 176, 307, 316, 320, 321, 324, 326, 327, 338, 339, 349, 351, 367, 429
 Dolcetto (Dolcet), 52, 160, 163, 322, 323, 324, 327, 329, 337, 344, 348, 367, 368, 370, 372, 374, 379, 380, 386, 388
 Dolcetto del Monferrato, 332, 341, 344, 349, 369, 387
 Dolcino, 369
 Dolcipappola, 408
 Dolpiccio (Dorpiccio), 355, 356, 357
 Duracina, 55
 Durella, 52, 405, 407, 408
 Duropeccio, 359, 361, 365, 429
 Erbaluce (Erbaluss), 52, 81, 307, 308, 323, 325, 342, 343, 344, 345, 348, 349-350, 385, 387, 388, 389, 429
 Erbarola, 54
 Esgrassiane, 320
 Fantina, 55
 Favorita, 154, 377
 Femella, 385
 Fogarina, 417
 Fogiazza, 322
 Foglia laciniata, 345
 Foglia larga, 365
 Foglia tonda, 365
 Fogliona, 417
 Folle, 321
 Fontinella, 352
 Forcella, 407, 408, 417
 Formica, 410
 Fosca, 412
 Foscara, 52, 351, 352
 Franca, 339
 Franceschella, 368
 Francese, 322
 Frappelao, 130
 Fraschetta, 368
 Frattina, 327, 417
 Freggia bianca, 176
 Fresia (Fresia, Fresa), 344, 348, 374, 378, 379, 383, 385, 386, 388, 429
 Fresietta di Montalto, 386
 Fuella, 316, 320, 321, 429
 Fumain, 385
 Galessona, 352
 Galletta, 115, 143, 191, 289, 290, 299, 358, 408, 409, 414
 Gambarossa, 409
 Garganega, 248, 249
 Gatta, 417
 Ghiotta, 414 -
 Giamelotto, 388
 Giancorotta, 130
 Girò, 322
 Giurpina, 321
 Gorgonese, 130
 Gorgotesca, 356, 365
 Gradiscona, 414
 Grapollone (Grappolone), 339
 Grassa, 354
 Greca, 52, 345, 352, 354, 365, 412
 Grignolato bianco, 323, 343
 Grignolino, 307, 346-347, 348, 349, 369, 370, 371, 374
 Grignolino vero, 370
 Grignolino mostera, 370
 Grilla, 408
 Grillone, 417
 Grisa, 385, 386, 387
 Gropella, 408, 417
 Gros muscat, 320
 Grospellina, 408
 Guerzola, 408
 Gruc, 408
 Guizzodola, 407
 Gundarina, 130
 Guscia amara, 410, 411, 412
 Inganna padrona, 407
 Isoarda, 315
 Laciniosa, 312
 Lacrima dolce, 352, 353, 355, 361, 365, 429
 Lacrima forte, 352, 353, 355, 361, 365
 Lambrusca, 323, 324, 326, 337, 348, 356, 357, 361, 367, 368, 369, 372, 374, 378, 379, 388, 408, 409, 410, 411, 412
 Lambrusca ballottina, 409, 410
 Lambrusca della Rocca, 330
 Lambrusca del Monferrato, 338, 339, 343
 Lambrusca di Castelnuovo, 339
 Lambrusca di Sorbara, 410, 411, 412, 413
 Lambrusca oliva, 410, 412, 413
 Lambrusca rotonda, 412
 Lambruschetta, 348
 Lambruschina, 413, 414
 Lambruscione, 413, 414
 Lanzesa, 407, 408, 417
 Lardera, 378
 Lignenga, 345
 Livornese, 55

- Lombarda, 322
 Lugliatica, 130, 312, 329, 341, 402
 Luglienga, 345, 385
 Lugliola, 402
 Lumaca, 307, 312, 317, 321, 333, 337, 351, 360, 368
 Madalona, 417
 Madonna (della), 407, 408
 Maica, 322
 Maiola, 408, 412
 Maioletta, 413
 Malaga, 130
 Malasca, 342, 345, 348
 Malaschin, 342
 Malascon, 342
 Maligia (Malis), 408, 417
 Malvasia, 289, 307, 344, 348, 353, 355, 356, 358, 359, 361, 365, 366, 368, 369, 371, 372, 374, 378, 404, 408, 409, 410, 411, 412, 414
 Malvasia bianca, 323, 325, 327, 343, 344, 346, 348, 370, 371, 374, 385
 Malvasia moscata, 344
 Malvasia nera, 324, 327, 332, 343, 371, 374
 Mammolo, 353, 355, 356, 357, 361, 365
 Marcionira, 315
 Marinello, 51
 Marzemina, 248, 407, 417, 430
 Melana, 378
 Merla, 351, 352
 Modenese bianca, 351
 Moinanc, 320
 Moine, 320
 Monferrato, 51, 52
 Monferrina, 342
 Monica, 322, 365
 Montagnina, 358
 Montepulciano, 343
 Montonica, 359, 361
 Montuno, 414
 Moradella, 328, 332, 337
 Moretta, 367, 368, 369, 373
 Morone della Pieve, 51
 Morone di Spagna, 51
 Moscanio, 321, 388
 Moscatellina, 326
 Moscatella, 130, 160, 190, 307, 312, 315, 323, 329, 358, 365, 380, 412
 Moscatella bianca, 162, 191, 200, 248, 289, 290, 327, 345, 353, 355, 356, 358, 359, 365, 366, 372, 374, 385, 404, 408, 409, 417
 Moscatella cerasina, 412
 Moscatella corniola, 355
 Moscatella di Spagna, 318, 320, 327, 372
 Moscatella nera, 248, 307, 315, 326, 344, 353, 359, 372, 374, 380, 385, 417, 429
 Moscatella rossa, 353, 355, 356, 408
 Moscatellone, 143, 191, 200, 240, 248, 307, 315, 318, 385, 407
 Moscatellone di Spagna, 54, 143, 191, 200, 289, 298, 299, 330, 407
 Moscato, 162, 300, 362, 364, 374, 410
 Moscato bianco, 323, 348, 368, 370, 372, 405
 Moscato di Corinto, 411
 Moscato nero, 368, 370, 372
 Moscato rosso, 330, 365, 414
 Moscianio, 320
 Mostaia, 130
 Mostera (Mustera), 370, 386, 387
 Mostorina, 368
 Mostosa, 130, 383
 Mostosella, 52
 Mostou, 385
 Moussan, 386, 388
 Muscat blanc, 320
 Muscat noir, 320
 Nebbia, 417
 Nebbieul, 343, 344
 Nebbiol de Dronè, 380
 Nebbiolino, 386
 Nebbiolo, 160, 163, 307, 332, 341, 343, 345, 348, 367, 368, 370, 371, 373, 377, 378, 379, 382, 383, 384, 386, 388, 389
 Nebbiolo canavesano, 343-344, 386, 429, 432, 448
 Nebbiolo comune, 379-380
 Nebbiolo delle Langhe, 380
 Nebbiolo di Monferrato, 344, 386
 Nebieul famela, 386, 387
 Nebieul masc, 386
 Nebbiolo picciolo, 385
 Negrà, 321
 Negrara (Negrera), 320, 323, 331, 338
 Negräu, 412, 429
 Negretto, 318, 407, 417
 Negron, 315
 Neirano, 377, 378, 385
 Neiretto, 343, 379, 382, 386, 389
 Neiretto di S. Giorgio, 386
 Neiretto di Salto, 386
 Neiretto gentile, 386
 Nera, 359, 361
 Nera grossa, 417
 Nera serotina, 359
 Nerera, 374
 Neretto (Neret), 342, 370, 386
 Neretto di S. Giorgio, 344
 Neretto di Salto, 344
 Neretto fitto, 389
 Nocchiello, 359, 360, 361
 Novarese, 331, 333, 336, 337
 Occhio di bue, 211
 Occhio di gatto, 408, 410, 411, 412
 Occhio di pernice, 412
 Oro (d'), 332, 352, 408, 410, 417
 Orpiccio, 404
 Pagadebit, 417
 Paradisa, 345, 354, 407, 408
 Parpeuri, 380, 390
 Parporio, 380, 390
 Passera, 55

- Passeretta, 55, 248, 307, 327, 345, 354, 370, 374, 407, 410
 Passeretta nera, 190
 Passolina, 327, 345
 Passolina dolce, 412
 Pelaverga, 307, 380, 390, 429, 432, 446
 Pergola, 191, 200, 408
 Pergolese, 297
 Pergolone, 191, 248
 Pettino, 360, 361
 Piccabon, 130
 Picciolitto del Friuli, 336-337, 429
 Picotenero, 342, 343, 344
 Pignola, 52, 322, 327, 328, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 385, 408
 Pignola bianca, 130, 321
 Pignola di S. Colombano, 338, 342, 344, 357, 369, 386, 413, 429
 Pignola milanese, 339
 Pignola nostrana, 339
 Pignola nera, 320, 385
 Pignorin, 342
 Pinerau bianco, 316
 Pisana, 320, 321
 Pisciarà, 130
 Pizzamosca, 52, 55, 130, 351
 Pizzolana, 52
 Pizzutello, 240, 290, 299, 312, 330, 341, 356, 358, 359, 361, 408, 414
 Pizzutello bianco, 211
 Pizzutello romano, 289, 409
 Pizzutello rosso, 211
 Pollera, 52, 130
 Pollesina, 352314,
 Porcina, 324
 Porporina, 312, 314, 330
 Proanio, 365
 Procanico, 365, 366
 Prugno, 366
 Prugnolo, 330, 356, 357, 413
 Prunello, 366
 Puerperio, 390, 429
 Pulcinculo, 356, 357, 358, 359, 361
 Purpina, 321
 Querciola, 417
 Rambella, 408, 417
 Rapallino, 320, 321
 Razzese, 130
 Refosal, 417
 Refosco, 337
 Regina, 115, 176, 191, 298, 329, 352, 408, 414
 Regina primaticcia, 143
 Rinaldesca, 353, 361, 412, 414
 Riondesca, 342
 Rocca (della), 330
 Roccese, 130
 Roché, 371
 Rollino, 290
 Rollo, 316, 320, 322
 Romanesca, 360, 361
 Romanina, 407, 408
 Rosa, 297, 356, 357, 358, 417
 Rosciola, 312, 316, 321, 385, 414
 Rossana (Rossan), 316, 349, 429, 432, 448
 Rossara, 130
 Rosseis (Rosseit), 378
 Rossella, 368, 369, 405
 Rossera, 330
 Rossese, 52, 54, 128, 130, 176, 194, 195, 200, 248, 249, 314, 315, 316, 320, 321, 322, 352, 359, 430
 Rossetta, 155, 323, 360, 365
 Rossola, 359, 405, 417
 Rossolina, 408
 Rovaissa, 321
 Ruggine, 414
 Ruin, 130
 Ruspara, 130
 Salamanna, 54, 143, 176, 191, 289, 318, 330, 356, 358, 407, 408, 409, 414, 430, 432, 447
 Salametta, 407
 Salerno, 312, 316, 320
 Saletta, 356
 San Colombano, 353
 San Giovese di Romagna, 405, 406
 San Giovetto, 330, 352, 355, 365, 408, 413, 430, 432, 448
 San Jacopa, 107, 115
 San Zoveto, 289
 Sant'Andrea (di), 417
 Santoro, 357, 361
 Saratomanna, 356
 Scacco, 417
 Scarlatina, 382
 Schiava, 352, 407
 Schiava a gambo rosso, 51
 Schiavetta bianca, 361
 Schiavetta biggia, 361
 Schiavona, 408
 Scorza amara, 412
 Scresignana, 322
 Selarina (Slarina), 368, 370
 Serra villano, 378
 Sorrita, 368
 Spagna (di), (Spagnola), 316, 339, 407
 Spaltarina, 417
 Spana, 338, 339, 340, 342, 343, 350
 Spargolina, 408, 410
 Sperone di gallo, 330
 Squarciafolia, 411, 412
 Stronziella, 413
 Tabacca, 315
 Tadone, 379, 382, 385, 388
 Tenerina, 327
 Tenerone, 365
 Terbiana, 367, 405, 406, 407, 410, 412
 Terbiana comune, 412
 Terbiana di Spagna, 412
 Terbianella, 412
 Terra promessa (della), 345

- Terron, 130
 Tetina, 315
 Tettavacche, 352
 Timorasso, 368
 Toccai (Tokai), 79, 87
 Tokai, 87
 Tondorese, 130
 Tramarina (Tremarina), 410, 412, 414
 Tre stagioni (di), 318, 430, 432, 446
 Tre volte (di), 402, 430, 432, 446
 Trebbiano, 52, 55, 130, 160, 162-163, 176, 194,
 195, 200, 211, 248, 289, 322, 325, 330, 332,
 333, 336, 339, 351, 352, 353, 358, 359, 360,
 365, 367, 368, 404, 405, 407, 430
 Trebbiano della Frascchetta, 368
 Trebbiano di Spagna, 409, 414
 Trebbiano dorato, 330
 Trebbiano gentile, 325, 330
 Trebbiano romano, 417
 Trifera, 402, 430, 432, 446
 Triglia, 55, 191, 200, 298, 299, 315, 320
 Trinchera, 316
 Tronca, 339
 Turca, 55
 Uccellina, 330
 Ugassa, 325
 Ughetta (Uvetta) di Caneto, 332, 338, 339, 340,
 341, 343, 430
 Ughetta (Uvetta) di Cassòlo, 326, 332
 Ughettone, 339
 Ulivano, 154
 Uva da cane, 367, 368, 369
 Uvalino, 348
 Uvetta di Caneto, 332, 338, 349, 430
 Uvetta di Cassòlo, 326
 Vacca, 361
 Vaiano, 353, 355, 356, 357, 358, 359
 Vallentina, 314
 Verdarella, 52
 Verdazza, 336
 Verdea, 130, 356, 357, 358, 361
 Verdella, 358, 361, 365
 Verdella bianca, 312
 Verdepaola, 52, 55, 86, 325, 354
 Verdesca, 130, 352
 Verdonà, 307, 365
 Vermentino, 52, 54, 55, 155, 160, 162, 176, 194,
 195, 200, 211, 290, 298, 312, 314, 315, 316,
 320, 321, 322, 360, 367, 372, 377, 380, 430
 Vermiglia, 160, 162, 167
 Vermiglia comune, 162
 Vermiglia gentile, 162
 Vernaccia, 130, 356, 360, 412, 414
 Vernaccia modenese, 409
 Vernaccina, 360, 361, 412
 Vernassa, 338
 Vespolina, 340
 Vigna (di), 195
 Vitore de Vincenzo, 130
 Visciotella, 365
Vitis laciniata, 345, 353
 Zanello, 370, 371
 Zanzip, 345
 Zebibbo (Zibibbo), 55, 176, 191, 248, 327, 345,
 408, 414
 Zizibbetto, 345
 Zuccaccio, 354
 Zuccaia, 353



Finito di stampare
nel novembre 1995
presso la
NUOVA STAMPERIA PARENTI
Firenze

GIORGIO GALLESIO (1772-1839). Giurista e diplomatico, pubblico funzionario e agricoltore, acuto studioso del mondo vegetale, divenne famoso soprattutto per la *Pomona Italiana* alla cui pubblicazione attese per ben cinque lustri. Galesio basò questa sua monumentale impresa editoriale sulle personali esperienze tassonomiche maturate nel corso dei viaggi le cui tappe sono diligentemente scandite nelle pagine del presente diario che è quindi una efficace testimonianza dell'impegno profuso nell'approfondimento della Scienza Pomologica e al tempo stesso un'ancora più ampia e dettagliata fonte di informazione sul patrimonio frutticolo, agrumicolo, olivicolo e viticolo dell'Italia del primo Ottocento: un punto di riferimento, perciò, anche per le attuali ricerche intese a conservare e valorizzare le risorse genetiche dell'arboricoltura da frutto.

ENRICO BALDINI è Professore Ordinario nell'Università di Bologna e membro delle Accademie di Agricoltura (Bologna), dei Georgofili (Firenze), dell'Olio (Spoleto), delle Scienze (Bologna), della Vite e del Vino (Siena). È stato insignito di medaglia d'oro dei Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte. Ha pubblicato oltre duecento memorie scientifiche di Arboricoltura e ha collaborato a monografie di soggetto pomologico. È autore di saggi sulla storia della fisiologia delle piante arboree e sulla pomologia nei secoli XVI-XIX; in particolare: *Fruits and fruit trees in Aldrovandi's Iconographia Plantarum*; *Matrici inedite della Dendrologia di Ulisse Aldrovandi*; *La Carpologia Italiana Dimostrativa* di Luigi Calamai; *Giorgio Galesio e la Scienza dei Frutti*; *Scienza e Arte nella Pomona Italiana* di Giorgio Galesio; *gli Agrumi* di Giorgio Galesio: scritti e disegni inediti.

