

Enrico Baldini

GLI INEDITI TRATTATI
DEL PESCO E DEL CILIEGIO

Complementi scientifici
della «Pomona Italiana»
di Giorgio Gallesio



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Firenze, 2003

Pubblicazione per il 250° Anniversario dei Georgofili



Con il contributo di



ENTE CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE

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

Enrico Baldini

GLI INEDITI TRATTATI
DEL PESCO E DEL CILIEGIO

Complementi scientifici
della «Pomona Italiana»
di Giorgio Gallesio



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Firenze, 2003

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

Proprietà letteraria riservata

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

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

PREMESSA

Obiettivo del grande progetto pomologico di Giorgio Gallesio era stata la realizzazione di una monumentale opera «descrittiva e figurativa» delle principali varietà di fruttiferi coltivate in Italia e di una serie di «trattati particolari» che, collazionando notizie storiche, botaniche, fisiologiche, tassonomiche e agronomico-colturali sulle singole specie, avrebbero dovuto esserle di complemento scientifico¹.

Sopraffatto da un impegno editoriale di gran lunga superiore alle aspettative e da una serie di impreviste congiunture sfavorevoli, Gallesio riuscì a portare quasi a termine la prima parte di questo programma, e, tra il 1817 e il 1839, pubblicò a Pisa, per i tipi di Niccolò Capurro, quella prestigiosa *Pomona Italiana* che, sebbene priva delle ultime quattro «dispense» (42-45)², gli valse fino da allora l'unanime consenso dei naturalisti e degli agronomi. Per quanto riguarda, invece, i «trattati particolari», egli pubblicò soltanto quello del Fico³ in una edizione «comune» che distribuì in omaggio ai sottoscrittori della *Pomona Italiana*, ripromettendosi di pubblicarne in seguito un'altra «di lusso» che però non vide mai la luce.

Alla morte di Gallesio, avvenuta a Firenze il 29 novembre 1839, gli inediti manoscritti di alcuni altri «trattati particolari» ai quali Gallesio aveva posto mano rimasero incompiuti nell'archivio di Famiglia⁴. Due di essi⁵ sono stati pubblicati, rispettivamente nel 1998 e nel 2001, dall'Accademia dei Georgofili che, a Gallesio, ha dedicato una serie di monografie.

«Voi troverete stravagante che io pubblichi il Trattato del Lazeròlo prima di quello del Pesco annunciato da tanto tempo e lo trovo strano io medesimo perché ciò non è mai stato nei miei progetti». Così scriveva Gallesio a Giovanni Rosini, editore scientifico della *Pomona Italiana*, in una lettera la cui minuta autografa è conservata nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova.

L'impegno posto da Gallesio nella preparazione del *Trattato del Ciliegio* è invece testimoniato da un'altra lettera diretta al cugino Tommaso Littardi e conservata nell'Archivio di Stato di Imperia⁶, nella quale lo stesso Gallesio manifestava l'intenzione di pubblicare quest'opera «entro brevissimo tempo». Entrambi i trattati non furono invece portati a termine.

¹ G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, Pisa, 1817-1839. Cfr. *Manifesto della Pomona Italiana*, Pisa, 1816. Il complemento scientifico dell'opera avrebbe dovuto comprendere un «trattato elementare di Pomologia», un fascicolo riguardante la terminologia pomologica e una serie di «trattati particolari di tutte le specie di fruttiferi coltivati in Italia, colla loro storia, la coltura e i loro usi, e colla classificazione delle loro varietà». Il *Manifesto* venne ristampato a Roma nel 1820 e poi ancora a Como nel 1821.

² «Fascicoli da pubblicarsi nella *Pomona Italiana*». Gallesio's Manuscripts (n. 2), Dumbarton Oaks, Washington D.C.

³ G. GALLESIO, *Pomona Italiana. Parte scientifica. Fascicolo primo contenente il Trattato del Fico*, Pisa, 1820.

⁴ Archivio Gallesio-Piuma, Genova.

⁵ *Trattato del Lazerolo. Parte scientifica della Pomona Italiana (manoscritto inedito)*, trascrizione, commento e note di E. Baldini, Firenze, 1998; L. VIACAVA, *Le palme negli scritti di Giorgio Gallesio*, Firenze, 2001.

⁶ Lettera del 18 giugno 1820. Archivio di Stato di Imperia. Fondo Littardi, fasc. 5, carta 28.

Qualche mese fa il prof. Carlo Ferraro, presidente del Centro per la promozione degli studi su Giorgio Gallesio e solerte conservatore dell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova, mi sottopose due faldoni di carte prevalentemente autografe⁷ e chiaramente attinenti ai due predetti trattati.

Poiché le carte si trovavano in grande disordine ed erano solo in parte numerate, prima di dar corso alla loro trascrizione ho proceduto al loro riassetto e alla loro ripartizione in capitoli.

Nella sua ricostruita versione il *Trattato del Pesco* (oltre cinquecento pagine) consta di una premessa e di sei «articoli»: *I. Storia del Pesco. II. Del clima adatto al Pesco. III. Storia naturale del Pesco. IV. Classificazione del Pesco. V. Coltura del Pesco. VI. Glossario peschicolo*. Il quinto capitolo è incompiuto.

Del *Trattato del Ciliegio*, che in base a una annotazione dello stesso Gallesio avrebbe dovuto articolarsi in *I. Storia del Ciliegio. II. Classificazione. III. Coltivazione e usi*, sono stati ritrovati soltanto i due primi capitoli per un complesso di centoquarantasei pagine.

La compilazione dei due trattati dovette richiedere, da parte di Gallesio, una laboriosa ricerca bibliografica, resa peraltro possibile dalla conoscenza di varie lingue (latino, francese, inglese, spagnolo e tedesco) e dalla possibilità che egli aveva di accedere a importanti opere storiche, geografiche, botaniche e pomologiche, molte delle quali da lui stesso possedute e ora conservate nella biblioteca di famiglia⁸. Gallesio ne elaborò i contenuti, ora condividendoli, ora contestandoli, con il vivace spirito dialettico tipico del suo carattere. Ma nei due trattati egli trasfuse anche il frutto di numerose sue osservazioni naturalistiche e, in particolare, della sua esperienza nel campo della fisiologia vegetale e della tassonomia frutticola, così da rendere queste sue opere ancora attuali quale valido complemento della «parte descrittiva e figurativa» della *Pomona Italiana*.

Il recupero di quanto è rimasto di questi due trattati rappresenta quindi un'importante iniziativa che arricchisce l'eredità culturale dell'illustre Naturalista ligure e la dottrina pomologica. Di esso dobbiamo essere quindi ancora una volta grati al prof. Carlo Ferraro e alla sua gentile consorte Elena Gallesio-Piuma, che con grande disponibilità perseverano nell'agevolare lo studio del prezioso patrimonio scientifico di cui sono depositari.

ENRICO BALDINI

⁷ Una parte delle carte del *Trattato del Pesco* fu scritta da uno degli anonimi copisti di cui Gallesio si era avvalso anche in altre occasioni, presumibilmente per la trascrizione definitiva dei testi destinati alla stampa. Le carte del *Trattato del Ciliegio* sono tutte autografe.

⁸ Gallesio potette accedere, ad esempio, alla biblioteca del Granduca Pietro Leopoldo II di Toscana (ora *Biblioteca Palatina* presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze), e a quella della famiglia Targioni Tozzetti.

IL
TRATTATO DEL PESCO
DI GIORGIO GALLESIO

PREFAZIONE

Quando si getta un colpo d'occhio sopra la storia agricola nella nostra Europa si resta sorpresi di vedere che, in principio, la natura matrigna non l'aveva regalata che di pochi e meschini prodotti. Tutto quello che abbellisce ora i suoi giardini e i suoi campi è dovuto a regioni lontane e non è che il frutto dell'attività e dell'industria¹ dei suoi abitanti che hanno messo in contribuzione tutto il resto del globo per aumentare le produzioni del loro paese nativo e che sono riusciti a naturalizzarvi quanto vi era di più prezioso nel resto del mondo.

Con un terreno dotato di tutta la fertilità desiderabile, con un clima variato all'infinito e suscettibile dei prodotti più differenti e, soprattutto, con un'attitudine di spirito e di perfezionamento morale che lo rende superiore a qualunque altro popolo nell'industria e nella civilizzazione, l'Europeo è riuscito a ridurre il suo paese a un giardino e vi ha trasportato tutte le piante del mondo, sia naturalizzandovi quelle che pareva fossero meno omogenee o più ritrose mediante il perfezionamento della coltura o anche modificandone l'indole originaria e la natura. Si sono vedute così crescere naturalmente nei suoi campi i diversi Cereali che il Creatore aveva originariamente dato a paesi lontani, egualmente che un'infinità di altri prodotti poco difficili nella scelta del clima, siccome si sono veduti i suoi colli coperti dalle Viti e dagli Ulivi e i suoi giardini dei frutti dell'Asia.

Fra tante conquiste non si può contare per ultima quella del Pesco.

Dopo il Fico e l'Agrume è forse questa la pianta più preziosa che l'industria europea sia riuscita a naturalizzare fra noi. Eleganza di forme, vivacità di colorito, soavità di profumo, delicatezza di polpa e squisitezze di gusto, tutto si riunisce in questo frutto per farlo figurare al confronto di qualunque altro dei nostri giardini.

Originario di climi temperatissimi il Pesco si è mostrato da principio un poco ritroso e non si è adattato che nei paesi più meridionali quali sono l'Italia, la Grecia e la Spagna, ma, poco a poco, si è andato estendendo a paesi un po' meno caldi mediante il perfezionamento che il lusso² e la scienza hanno portato nel giardinaggio e ha finito per prendere cittadinanza anche nel nord della Francia, in Inghilterra e in Germania. È vero che in questi ultimi paesi il Pesco esige cure molto costose, ma è anche vero che, mediante queste cure, i suoi frutti vi riescono eccellenti e poco meno perfetti di quelli del suo clima originario.

A rigore non si può convenire che le pesche scelte dei paesi freddi possano gareggiare con quelle spontanee dei climi del mezzogiorno. Questo paradosso³, sostenuto da molti, è nato dall'ineguaglianza e dall'inesattezza dei confronti e non ha l'apparenza di verità che per le pesche pubescenti a polpa bianca e specialmente per quelle spiccagnole. È certo però che queste specie si sono acclimatate assai bene nei paesi settentrionali e che, mediante l'aiuto delle spalliere⁴, della potatura e di una coltura raffinatissima, i loro frutti vi acquistano una grande delicatezza e della qualità.

¹ Spirito d'iniziativa.

² Benessere economico.

³ Opinione.

⁴ Forme di allevamento appiattite degli alberi contro muri preferibilmente esposti a mezzogiorno per

In primo luogo ci occuperemo di ricercare quale sia stato il paese originario di questa pianta e quali siano state le sue migrazioni.

A prima vista la storia di un albero non sembra interessare né il benessere della società né i progressi delle scienze. Ma se si esamina bene sotto tutti i rapporti, si riconosce che non è senza importanza per l'una e per l'altra.

La differenza fra la natura del paese dove una pianta è stata collocata dal Creatore e quella dei luoghi dove essa vive al presente, le epoche della sua trasmigrazione, le vicende che hanno accelerato o ritardato la sua naturalizzazione⁵, il modo in cui essa vive al presente nei diversi climi, la natura delle specie e la genesi delle sue varietà, sono tutte ricerche che possono collegarsi con la storia dei popoli e con la loro civilizzazione, che possono dare dei lumi per perfezionare la scienza agricola e per approfondire quella della vegetazione⁶ e per fornire infine ai filosofi⁷ della materia le meditazioni che lo richiamano al Creatore e all'ammirazione della sua infinita provvidenza.

È in seguito a queste riflessioni che ci siamo occupati della storia degli Agrumi⁸ e di quella dei Fichi⁹. Con questa stessa vista andiamo ora ad intraprendere un uguale lavoro per il Pesco.

ragioni climatiche (cfr. Art. V, 2). Le *controspalliere* sono analoghe forme di allevamento appiattite (es. palmette) ma non addossate a muri e sostenute da apposite armature di pali e di fili; sono quindi accessibili da entrambi i lati del filare. Oggi queste forme non hanno più la regolarità della struttura scheletrica degli alberi, tipica di quelle di un tempo, e costituiscono semplicemente delle pareti produttive poco spesse e prevalentemente sviluppate nella direzione del filare.

⁵ Acclimatazione.

⁶ Cioè la Fisiologia vegetale.

⁷ Qui nel significato etimologico di studiosi.

⁸ G. GALLESIO, *Traité du Citrus*, Paris, 1811.

⁹ ID., *Pomona Italiana. Parte scientifica. Fascicolo primo contenente il Trattato del Fico*, cit.

ART. I STORIA DEL PESCO

Di questo ampio «articolo» esistono, nell'Archivio Galesio-Pioma di Genova, una rassegna bibliografica di sessantadue pagine autografe, un fascicoletto di venticinque pagine ugualmente autografe e uno di diciotto con la copia in chiaro delle prime diciannove del fascicoletto precedente, chiosata da varie correzioni e integrazioni appostevi dallo stesso Galesio. Completano l'argomento altri due fascicoli autografi di complessive centodieci pagine.

L'«articolo» comprende due paragrafi: il primo consiste in un'ampia indagine storico-bibliografica, il secondo un originale saggio fitogeografico inteso a stabilire i siti d'origine del Pesco e a ricostruire le migrazioni di questa pianta nelle diverse parti del mondo in rapporto agli eventi storici e alle specifiche condizioni ecologiche, sociali e colturali dei singoli continenti e paesi. Per redigere questo capitolo Galesio si avvale della diligente consultazione di numerosi testi, ma anche delle originali osservazioni condotte di persona nel corso dei suoi viaggi in Spagna, in Francia, in Austria e specialmente in Italia che, in particolare, percorse a più riprese per attuare in modo originale il suo monumentale disegno pomologico¹⁰.

Importanti sono le notizie relative alla coltivazione e al mercato delle pesche in Europa e nel nostro paese.

I. BIBLIOGRAFIA PESCHICOLA

Il Pesco è certamente uno dei frutti di cui la natura aveva abbellito esclusivamente il clima dell'Asia e che noi dobbiamo all'industria e al lusso del gran popolo¹¹ che, primo nel mondo, ha riunito alla forza la civilizzazione e le arti.

È difficile determinare quale fosse, in principio, il paese originario di questa pianta. È indubitabile che l'Italia l'ha ricevuta dalla Persia, ma non è egualmente sicuro che essa fosse indigena di questo paese e vi sono anzi vari indizi che ci portano a dubitarne. Diverse osservazioni danno nascita a questa congettura.

Un argomento che fa dubitare della indigenità del Pesco nella Persia viene da un paese vicino a quel regno e che ha avuto con esso dei rapporti molto più antichi, cioè la Palestina, che, sebbene per la natura delle istituzioni del popolo ebreo fosse un paese agricolo, non ha contato il Pesco fra i frutti che coltivava; eppure gli Ebrei avevano avuto a più riprese dei rapporti stretti con i Persiani e, nelle loro cattività, avevano abitato la Persia in qualità di schiavi.

Qualunque fosse il paese fortunato che aveva originariamente ricevuto dal Creatore il Pesco, pare sempre fuori di dubbio che esso sia passato dalla Persia fra noi. Andiamo dunque a rintracciare le epoche e i modi di questa trasmigrazione.

La storia dei Greci ci mostra che, fino da principio, essi si erano trovati in rapporto con la Persia. Queste relazioni erano però solo politiche. Il commercio e la naviga-

¹⁰ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, trascrizione, note e commento di E. Baldini, Firenze, 1995. Gli otto tomi del manoscritto originale dei *Giornali dei viaggi* sono prevalentemente conservati presso l'Accademia delle Scienze di Torino alla quale erano stati destinati dallo stesso Galesio con atto testamentario. La monumentale opera di Galesio richiamata nel testo è ovviamente la *Pomona Italiana* (1817-1839).

¹¹ Popolo romano.

zione legavano agevolmente queste due nazioni vicine e lo stato di civilizzazione in cui si trovavano dava lievito all'agricoltura e allo scambio dei prodotti. Malgrado tutte queste circostanze, negli scrittori greci di quell'epoca non si trova neppure un cenno al Pesco, che pare perciò fosse loro sconosciuto ai tempi di Teofrasto e di Aristotile. La Grecia poteva dunque aver ricevuto il Pesco da altri paesi vicini, così come dalla Media¹² aveva avuto il Cedro (*Malus medica*)¹³ e dall'India (e l'India a sua volta dalla Cina) il Limone¹⁴ e l'Arancio¹⁵.

I Romani sono stati i primi ad arricchire l'Europa dei frutti dell'Asia e il Pesco è stato una delle loro conquiste che però non data che dagli ultimi anni della Repubblica¹⁶. Né Catone né Varrone fanno ancora menzione del Pesco, sebbene nei loro scritti si trovi un gran numero di frutti forestieri il cui nome fa vedere che erano stati portati dalla Grecia o dall'Africa, i soli paesi che, a quel tempo, erano frequentati dai Romani. In Columella, a dire il vero, si ritrova il nome di *Persica* ma, se ben si esaminano le opere di questo scrittore, si vede che questo nome era l'epiteto di una varietà di mela e non il frutto a cui si è poi dato questo nome. Potrebbe però essere che il Pesco si conoscesse già ai tempi di Columella, mentre Plinio ne parla come di un frutto naturalizzato da lunga data. La sola circostanza, però, che me ne ha fatto dubitare è la maniera con cui egli ne parla.

Le discussioni degli interpreti sopra alcuni punti oscuri degli antichi scrittori possono dar luogo a una seconda congettura su questo punto. Fra i frutti di cui parlano gli antichi vi è la *Noce mollusca*. Macrobio, nel terzo libro dei *Saturnali*, pretende che Plauto, sotto questo nome, abbia inteso parlare del Persico. Ma se si esamina con attenzione il testo di Plinio si vede che questo scrittore, che descrive con molta attenzione la *Persica Mala*, tratta poi separatamente del Noce al libro 15, cap. 22 e lo descrive in maniera da non lasciare luogo a confonderlo con il Pesco. È anzi da questo passaggio di Plinio che si deve derivare lo scioglimento dell'equivoco, poiché in questo passaggio si vede precisamente che il nome di Persico era allora fra i Latini solo un aggettivo applicato a più specie che riconoscevano la loro origine dalla Persia. Le *Noci mollusche* altro non erano che noci a guscio tenero¹⁷, siccome avverte lo stesso Plinio ove dice: «*Molluscae putamen rumpentes*». Dunque le nostre Pesche non hanno nulla a che fare con le *Noci mollusche*.

Come dunque sono esse comparse fra noi ed in quale epoca? È certo impossibile determinare con precisione un fatto così oscuro. Ma la storia dell'agricoltura dà luogo a delle congetture assai ragionate che mettono in stato di richiamare questo punto di storia.

L'Europa, privata di quanto vi era di più prezioso fra le produzioni della terra, si è arricchita a poco a poco, con la sua industria, delle piante più preziose di cui era così ricca l'Asia. Quindi da quel paese felice i Greci e i Romani tirarono la Vite e l'Ulivo, il Ciliegio e il Pesco, l'Albicocco e il Cedro e tanti altri frutti preziosi che ora sono quasi naturalizzati fra noi. Tutte queste conquiste vennero fatte poco a poco e sempre

¹² Regione dell'altopiano iraniano compresa fra il Mar Caspio e la sponda sinistra dell'alto corso del fiume Tigri.

¹³ *Citrus medica* L.

¹⁴ *Citrus limonum* (L.) Burm. f.

¹⁵ *Citrus aurantium* L. (Melangolo o Arancio amaro) e *C. sinensis* (L.) Osb. (Arancio dolce).

¹⁶ Cioè in età augustea (ultimo secolo a.C.).

¹⁷ Noci premici o a guscio tenero.

nei periodi della massima civilizzazione e dai paesi coi quali l'Europa si trovava più a contatto o per guerra o per commercio.

Ora, non tutti i frutti che noi possediamo sono indigeni delle regioni con cui erano in relazione i Greci e i Romani. Molti di essi erano stati posti dalla natura in angoli assai remoti dove non penetravano quasi mai le nazioni conquistatrici. Così gli Aranci, originari dei paesi posti al di là del Gange, penetrarono fra noi per l'intermedio di altri popoli e dopo che il tempo e l'industria li ebbero estesi nei paesi che ci dividevano da loro.

È agli Arabi che l'Europa deve tutte queste acquisizioni. Situati fra l'Oriente e l'Occidente gli Arabi si sono messi in contatto con ambo questi due punti del globo e li hanno messi in relazione fra loro. Le loro conquiste e il loro spirito commerciale hanno chiamato le produzioni dell'ultimo Oriente nella Palestina e in Egitto e, da questi paesi, in Spagna e in Sicilia mediante le loro conquiste e poi nel resto dell'Europa all'epoca delle Crociate¹⁸. Così si è involato alla Cina, per l'intermedio della Persia, il verme che produce la seta¹⁹ e la canna preziosa che produce lo zucchero²⁰; così abbiamo naturalizzato fra noi molte varietà mostruose di fiori e alcune specie che erano sconosciute agli antichi come i Ranuncoli a fior doppio²¹, i Giacinti²², la Tuberosa²³ e il Mugherino²⁴.

È ugualmente in questo modo che l'Europa deve aver acquistato nel Medio Evo le pesche a buccia liscia conosciute in Europa sotto il nome di *Pesche-noci*. Non sarà certo possibile individuare nè l'epoca nè la maniera di questa introduzione, ma tutto combina a farci credere che questo acquisto fu opera degli Arabi sopra l'Oriente e passato poi, per la Sicilia e la Spagna, nel resto dell'Europa. Difatto, il primo scrittore di agricoltura che sia comparso in Europa dopo il rinascimento delle lettere, Piero de' Crescenzi, non ne fa ancora cenno perché scriveva in Lombardia ove questa specie non poteva essere ancora conosciuta a quell'epoca (XIV° secolo). E Carlo Stefano, che scriveva duecent'anni dopo, ne parla come di una razza acquistata novellamente coll'innesto del Pesco sul Noce e non ancora ben diffusa²⁵. Un'altra opinione singolare su questo punto è quella del conte Filippo Re che, nel suo saggio sull'agricoltura antica²⁶, pretese che la Noce-pesca fosse il *Tuber lanatus* dei Rustici latini, cioè il La-

¹⁸ Le Crociate si svolsero fra il 1096 e il 1291.

¹⁹ Il filugello o baco da seta (*Bombyx mori*), allevato in Cina fino dal terzo millennio a.C., venne importato in Europa nel 351 d.C. da due monaci dell'ordine di San Basilio. Da Costantinopoli si diffuse in Grecia e quindi in Italia.

²⁰ La canna da zucchero (*Saccharum officinarum* L.), originaria dell'India, fu introdotta in Sicilia, in Spagna e nell'Africa settentrionale dagli Arabi intorno all'VIII secolo d.C.

²¹ *Ranunculus asiaticus*.

²² *Jasminum officinale, hispanicum e azoricum*.

²³ *Polyanthes tuberosa*.

²⁴ *Mogorium Sambac*, vulgo Gelsomino del Gimè, con una varietà a fiore doppio (*flore plæno*). Introdotta a Firenze nel 1669 da Goa questa varietà fu dai Granduchi di Toscana gelosamente «conservata con privativa» nel giardino della loro villa di Castello per più di cent'anni, fino a quando Pietro Leopoldo II di Lorena, «superiore ai pregiudizi di questo singolare egoismo, non ordinò che si propagasse nelle altre ville reali e se ne accordassero degli innesti anche ai forestieri» (G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, Pisa, 1816; C. FERRARO, *Giorgio Gallesio e la missione botanica di Giovanni Casaretto [1838-1839]*, Genova, 2001).

²⁵ È questa l'errata ipotesi accreditata nei tempi antichi circa l'origine delle *Pesche-noci*.

²⁶ F. RE, *Elementi di agricoltura*, Venezia, 1802.

zeròlo²⁷, senza tener conto della mancanza di lanugine propria delle pesche dette «noci» o «a buccia liscia».

Plinio consacrò al Pesco il capo 12^{mo} del libro 15^{mo} della sua *Naturalis Historia* e, sebbene non si estendesse moltissimo, pure entrò in sufficienti dettagli per non lasciare dubbi sull'identità della pianta e sulla sua provenienza.

Ai tempi di Plinio l'Italia possedeva due delle specie²⁸ principali di Pesco: la *Duracina* e la *Spiccacciola*. La prima era da lui indicata precisamente col nome che conserva ancora adesso e che deriva dalla natura della sua polpa; la seconda, quantunque, non ricevesse ancora nel suo libro un nome proprio indicativo della sua natura, è però necessariamente compresa fra quelle descritte, specificando egli un estremo senza supporre l'altro opposto.

Columella aveva annoverato due razze: *Galliche* e *Asiatiche*. Plinio le porta a quattro e parla delle *Supernate*, che dice venire dalla Sabina e maturare in autunno, e delle *Popolari*, che riconosce come le più comuni e diffuse in ogni luogo. È certo difficile poter indovinare a quali delle nostre pesche si rapportino le quattro razze di Plinio e, d'altra parte, ciò non è di grande utilità per il mercato, ma è importante per la storia dei frutti scoprire a cosa si rapportino le *Precoci*.

Due sono le opinioni che si possono formare su questo punto: o sono pesche primaticce o sono albicocche. Intricatissima è la questione e io mi riservo di esaurirla nella storia dell'Albicocco²⁹. Ma poiché essa interessa moltissimo anche il Pesco, così ne offrirò qui un abbozzo, il quale sarà sufficiente per riempire il vuoto che resterebbe altrimenti nel presente lavoro.

Se si esamina un altro passo di Plinio («*Florent post Amygdalam Armeniaca et Praecoqua*») sembra che il *Praecoce* non possa confondersi coll'Armeniaco, e, siccome è certo che, sotto questo nome, i Latini intendevano parlare del nostro Albicocco, ne seguirebbe per necessità che il *Praecoce* sarebbe una cosa diversa dall'Albicocco e perciò un vero Pesco. D'altra parte, però, il Pesco non fiorisce contemporaneamente all'Albicocco, mentre la copula *et* appare, per sua natura, decisiva per poter confondere i due nomi in uno solo e riguardarli come sinonimi³⁰. Il *Praecoce* di Plinio, dunque, non sarebbe un Pesco ma una specie analoga all'Armeniaco, e perciò un Albicocco.

Sin qui vi sarebbe della contraddizione nei passi di Plinio, ma altre riflessioni sembrano decidere la questione.

In primo luogo, secondo il passo di Columella, le pesche che produce la Gallia maturano «nella canicola», verso la fine di luglio e sono perciò le più primaticce che si conoscano in questo genere, ad eccezione di alcuni «mostri» che certo non erano ancora conosciuti a quei tempi. Dunque le *Praecoqua* di Plinio, che sono una cosa di-

²⁷ G. GALLESIO, *Trattato del Lazerolo*, cit.

²⁸ Gallezio utilizzò il termine «specie» anche per indicare gruppi di varietà aventi in comune alcuni caratteri come l'aderenza della polpa al nocciolo o l'aspetto glabro o tomentoso dell'epicarpo.

²⁹ Gallezio allude evidentemente al *Trattato dell'Albicocco* che avrebbe dovuto integrare, insieme agli altri «trattati particolari», la *Pomona Italiana*.

³⁰ Questa conclusione appare alquanto opinabile poiché la frase di Plinio potrebbe significare semplicemente che tanto l'Albicocco quanto il Pesco fioriscono entrambi dopo il Mandorlo, ma non che fioriscono contemporaneamente. Le *Praecoqua* di Plinio avrebbero quindi potuto benissimo essere pesche e non albicocche.

stinta dalle *Galliche* di cui fa menzione ancor esso, dovevano maturare «prima della canicola». Ora, qual è il frutto che precede la pesca e che abbia un'analogia sufficiente per unirla nel medesimo articolo? L'albicocca è la sola che sia in questa circostanza e la sua divisione in due specie può fornire una soluzione sufficiente all'imbarazzo che portano i due nomi di *Praecoqua* e di *Armeniaca*.

Due altre riflessioni si aggiungono a questa per fortificare quest'opinione. Una consiste nella intitolazione del capo di Plinio in cui tratta dei Persici e l'altra nella poca durata delle *Precoci* che rendeva strano, agli occhi di Plinio, il prezzo esorbitante che era dato loro in Roma.

Nell'intitolare il capo in cui parla del Pesco, Plinio si serve delle parole seguenti: «*De Persico genera*». Ora, nel contesto del capo, nomina quattro razze coi loro nomi propri, cioè *Galliche*, *Asiatiche*, *Supernate* e *Popolari*. Dunque le primaticce (*Praecoqua*) non entrano nel numero dei Persici citati ma sono solo descritte incidentalmente nel medesimo capo come un frutto che ha una grande analogia col Pesco e che poteva essere preso per una specie del medesimo genere.

Il prezzo esorbitante delle pesche precoci potrebbe applicarsi senza difficoltà anche a delle pesche che precedessero le altre, ma la circostanza che cagiona la sorpresa dello scrittore sul prezzo non è applicabile che alle albicocche. Io credo quindi che la prima interpretazione sia da preferire alla seconda, anche perché trovo poco credibile che le pesche nate in Asia potessero raggiungere ancora mangiabili Roma. Né l'esempio dei fichi africani che Catone presentò al Senato³¹ può indebolire questo argomento, perché il tragitto da Cartagine a Roma è molto più breve di quello dalle coste dell'Asia Minore, e perché il trasporto dei fichi africani a Roma può essere stato frutto di un'astuzia di Catone e non del commercio. Chi conosce i fichi sente facilmente che tre giorni dopo il loro distacco essi non sono più mangiabili e quelli di Catone avevano impiegato tre giorni in questo tragitto. È d'uopo dunque concludere che le pesche *Asiatiche* di Plinio erano pesche che nascevano in Italia e che ricevevano questo nome dal luogo di provenienza delle piante o dei semi a cui dovevano la loro origine.

In quell'epoca la Gallia vera, cioè la Francia moderna, non poteva coltivare una pianta ancora recente in Italia e che poteva vivere nel suo clima solo mediante delle cure e degli artifici sconosciuti a quei tempi o propri solo a dei popoli molto avanzati nell'industria e nel lusso. Difatto anche al dì d'oggi le pesche della Lombardia³², e specialmente quelle veronesi, si distinguono per la loro grossezza, né vi è paese che ne abbia in tanta abbondanza e dove prosperino tanto quanto nelle grasse e temperate pianure che restano fra il Po e il Rubicone e nelle amene vallate della Romagna.

Mi riservo in altro luogo di trattenermi sopra l'opinione che regnava ai tempi di Columella relativamente alle qualità venefiche delle pesche nel loro paese nativo³³ e mi limito a riportare quanto egli dice nel suo *Carmen* al libro II°: «Mentre il sole nel suo giro entra nella costellazione dell'ardente canicola, (21 luglio), le piante maturano i loro frutti e i grati cestelli pieni di more distillano di un umore purpureo. Allo-

³¹ Marco Porzio Catone (234-149 a.C.) propugnò tenacemente la necessità di distruggere Cartagine («*Delenda est Cartago*») e, per dimostrare quanto questa città fosse vicina e quindi pericolosa per Roma, portò in Senato dei fichi sostenendo che essi erano stati raccolti nell'Africa settentrionale appena tre giorni prima.

³² *Gallia citerior*.

³³ Cfr. *infra* p. 20, nota 53.

ra il precoce fico bifero pende maturo dalla pianta, e si empiono i cesti di armeniache, di bianche prune di Damasco e di pomi che la barbara Persia aveva a noi mandato, come si dice, armati del veleno che hanno nel loro paese indigeno e che ora, con poco pericolo dell'esposta minaccia di morte e dimentichi della loro nociva natura, porgono succhi pieni d'ambrosia. Questi pomi, chiamati Persici dal nome dei popoli dai quali ci vengono, sono diventati fra noi piccoli e più dolci. Quelli che produce molto grossi la Gallia maturano primaticci e sviluppano per primi il loro sugo. Gli asiatici danno un frutto più tardivo». Tale mi è parso il senso del testo latino in cui alcune espressioni sono suscettibili di un significato diverso ma non hanno alcuna importanza per l'oggetto di questa storia. Si osservi che per Gallia Columella intendeva la Lombardia.

Ecco dunque stabilito che, ai tempi di Columella, il Pesco non era più una pianta nuova in Italia e che si sapeva essere stata introdotta dalla Persia. Né la sua introduzione era recentissima poiché se ne conoscevano già di due sorta, cioè a dire delle precoci e delle tardive, le prime distinte sotto il nome di *Galliche* e le seconde di *Asiatiche*.

Il testo non è abbastanza preciso per stabilire se le precoci nascessero effettivamente nella Gallia e solo vi resta dell'equivoco nella parola *maxima* che si può interpretare come un epiteto delle pesche e spiegarsi per grosse o abbondanti, oppure per un aggettivo di Gallia.

Lo stesso non si può dire delle pesche tardive che Columella distingue col nome di *Asiatiche*, nome che si adatterebbe ugualmente sia a delle pesche di razza asiatica sia a delle pesche portate in Roma dall'Asia.

Il primo geponico che s'incontra dopo Plinio è Rutilio Palladio³⁴ che visse nel quinto secolo circa dell'era cristiana e che sembra dimorasse in Sicilia dove aveva dei poderi. Egli si estende un poco di più sopra il Persico dicendo che «innestato sopra sé stesso si copre di rami vigorosi»; ma, nell'indicare le specie, invece di accrescerne il numero le diminuisce e non ne nomina che tre, cioè le *Duracine*, le *Persiche* e le *Armenie*. Egli passa sotto silenzio le *Percoque*, che pure erano state descritte da Plinio e che egli stesso conosceva, avendole nominate nell'articolo consacrato alle operazioni agricole del mese di febraro, là dove dice che il Pruno riceve di preferenza gli innesti delle *Armenie* e delle *Percoque*. Ma tutto questo è facilmente spiegato: le *Duracine* sono le pesche a polpa aderente al nocciolo, le *Percoque* sono le *Spiccacciole*, le *Armenie* sono le *Armeniache* di Plinio, cioè le albicocche. E siccome le *Percoque* altro non sono che una varietà di *Armeniache*, così Palladio non le annoverò fra le specie di Persico. Ed ecco di nuovo dove ci aveva lasciato il naturalista latino. Dopo quattro secoli di conquiste e di prosperità, l'agricoltura romana non aveva ancora aumentato le specie di questo frutto che si riducevano sempre a due, cioè alle *Duracine* e alle *Spiccacciole*. Le *Pesche-noci* erano infatti ancora sconosciute.

Nel suo articolo Palladio entra in molti dettagli sul Persico; essi non sono però, per la massima parte, che notizie false e pregiudizi volgari sui quali noi siamo ormai disingannati, ammettendo egli, ad esempio, che si potessero avere delle pesche con una iscrizione nel seme. La sola cosa che si deve osservare è che, sino da allora, si era riconosciuto che il Persico si poteva innestare sopra sé stesso, sopra il Mandorlo, sopra l'Albicocco e sopra il Pruno, cioè sul Susino.

³⁴ Galesio riporta, nel suo manoscritto, l'intero passo dedicato da Palladio alla coltivazione del Pesco.

In dieci secoli di continua decadenza i Greci non hanno arricchito l'Europa che del baco da seta³⁵. Le opere agrarie si riducono a poche pagine di precetti aridi, quasi tutti copiati dai Latini. Tali sono le opere di Egineta, di Aetio e di Costantino, nelle quali non si trova niente di nuovo sulle persiche se non il nome di *Rodacene* che molti hanno riguardato come una corruzione della parola *Duracine* ma che, in sostanza, era il nome che i Greci davano al Persico.

Bisogna dunque saltare dal quinto secolo dell'era cristiana al quattordicesimo, cioè all'epoca del rinascimento delle lettere nell'Occidente. Gli Arabi avrebbero potuto riempire questo vuoto e certamente l'esame dei loro scrittori inediti, o da poco tempo editi, potrebbe procurarci qualche raggio di luce per rischiarare la storia del Persico; bisognerebbe però consultare i codici manoscritti delle biblioteche per riconoscere l'identità dei nomi da essi usati, come io ho fatto per gli Agrumi nel mio *Trattato del Citrus*³⁶; ma quando lo feci per la storia degli Agrumi mi trovavo a Parigi e avevo incontrato l'amicizia e i lumi del Sig. De Sacey, una risorsa preziosa che al presente mi manca. Sono quindi obbligato a limitarmi a delle congetture su questo punto e a lasciare a dei curiosi più fortunati la ricerca di dati più positivi onde meglio delucidarlo.

L'Occidente invaso dai Barbari aveva ormai perduto ogni lusso di agricoltura e appena vi era rimasto qualche resto di pratiche agrarie per gli oggetti che riguardavano la sussistenza dell'uomo. Le invasioni dei popoli nomadi³⁷ non erano però giunte a penetrare in tutti i punti dell'Italia e vi restarono alcuni angoli remoti nei quali il dominio greco, seguito poi dallo spirito di libertà, conservò le antiche colture e le piante di piacere: tali furono le montagne del Regno di Napoli e della Sicilia, le quali non solo non furono disertate, ma ricevettero ancora dai Saraceni delle piante nuove che essi avevano trasportato in Asia Minore e nella Siria dalle più lontane regioni dell'Asia; e tali si possono dire le città libere dell'Italia, le quali, dopo molte vicende, avendo scosso il giogo degli Imperatori d'Occidente, si consacrarono con successo all'agricoltura e conservarono, nei recinti delle loro mura e nei giardini degli antichi castelli, le piante fruttifere che vi erano rimaste durante le invasioni e che i signori e i monaci avevano conservato per il loro piacere. Quindi ricomparvero in quantità nel XII° secolo e furono accresciute da molte nuove razze che i Crociati avevano portato dall'Asia con le loro spedizioni e specialmente gli avventurieri delle repubbliche marittime i quali erano sostanzialmente degli agricoltori che lasciavano alla cura delle loro mogli e dei vecchi il loro poderino nel tempo delle spedizioni e che riprendevano poi la zappa, al loro ritorno, ridiventando agricoltori.

Ma queste ristorazioni agrarie e queste nuove conquiste fatte in paesi divisi gli uni dagli altri e mezzi barbari, non furono note che negli angoli ove avevano luogo e non ebbero, in tempi di così grande ignoranza, né un Plinio né un Columella a conservarne la memoria. Quindi, tutti i nomi antichi, già scordati o corrotti, furono rimpiazzati da nomi nuovi e spesso restarono senza rimpiazzo, e si supplì alla perdita di un gran numero di varietà, che col tempo erano state trascurate, con la raccolta di molte nuove che i semi avevano prodotto nel lungo giro dei secoli. Così ogni paese ebbe le sue varietà e quelle che si coltivavano in paesi diversi ebbero, in ciascuno di essi, un

³⁵ Cfr. *supra* p. 11, nota 19.

³⁶ G. GALLESIO, *Traité du Citrus*, cit.

³⁷ Saraceni.

nome distinto. Tale fu per diversi secoli il corso dell'agricoltura in Italia e nel resto dell'Europa, né cominciò a cangiare che quando, rinate le lettere e riarricchita l'Italia, si ricominciò a sentire il bisogno del lusso e delle delizie. Allora i grandi signori cominciarono a ricercare i piaceri della campagna³⁸ e i cittadini, allettati dal beneficio che risultava dall'agricoltura, cominciarono a farne oggetto di studio.

Crescenzo³⁹, che è il primo fra i moderni che abbia scritto di agricoltura (fig. 1), distingue le pesche in due specie, alle quali non dette un nome ma che, dietro la loro descrizione, corrispondono alle nostre *Duracine* e *Spiccacciole*. Ecco le sue parole: «Le pesche si dividono in due maniere, imperocché certe sono grosse e molli, ovvero morbide, e queste sono più acquidose, cioè fredde ed umide. Certe sono piccole, sode et dure, e queste sono più fredde e alquanto secche et massimamente, se non saranno perfettamente nell'arbore maturate, o che del tutto sieno acerbe e crude...». In tutto l'articolo di Crescenzo non si trova invece una parola che possa rapportarsi alle *Pesche-noci*.

Dopo Crescenzo noi troviamo un vuoto di quasi tre secoli (dal XIV^{mo} al XVI^{mo}). In quest'intervallo la Botanica e l'Agricoltura fecero grandi progressi, ma la seconda non ebbe scrittori e la prima si limitò alla nomenclatura⁴⁰.

Hermolao Barbaro⁴¹, patrizio veneto nato nel 1454 e morto nel 1493, è stato il primo a fare rinascere in Europa lo studio della Botanica e a gettare una gran luce sulle piante conosciute dagli antichi, ma, a proposito del Persico, non aggiunse nulla che già non si conoscesse.

Il primo ad entrare in dettagli sulle varietà che si coltivavano in Europa in quei tempi è stato invece il Ruellio⁴². Egli consacra un «articolo»⁴³ al Persico (*De Persicis*) e scrive che, originario dalla Persia, vive nelle Gallie ove si vede il più piccolo fra tutti gli alberi da frutto, con la foglia un poco più grande di quella del Mandorlo, col fiore rossiccio, il frutto carnoso, succulento, al di fuori lanuginoso, internamente con un nocciolo duro e scabro entro cui c'è un germe somigliante alla mandorla. Dopo questa descrizione Ruellio continua un lungo «articolo» nel quale copia tutto ciò che avevano detto gli antichi e le favole e gli errori da essi accreditati: così gli innesti straordinari coi quali si era creduto di alterare la specie e di ottenere dei frutti nuovi o dei mostri; le emulsioni di latte caprino o altre sostanze somministrate, al tempo della fioritura, per ottenere frutti più grossi; la somministrazione del vino per rinvigorire le piante languenti; l'applicazione di una spoglia di serpe alla pianta per renderla più florida; la cenere mista a sansa o l'orina di bue mista ad aceto per liberarla dai vermi; l'infissione di un cuneo di Terebinto⁴⁴ nel tronco o nelle radici per prevenire la caducità dei frutti; l'innesto del Pesco sul Platano o le infusioni del seme in cinabro per

³⁸ Cfr. A. GALLO, *Le dieci giornate della vera agricoltura e de' piaceri della villa*, Venezia, 1566.

³⁹ P. DE CRESCENZI, *Opus commodorum*, Augsburg, 1473.

⁴⁰ Tassonomia.

⁴¹ H. BARBARO, *Corollarium in Dioscoridem libri quinque...*, Venezia, 1516.

⁴² J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, Paris, 1536.

⁴³ Questo articolo è integralmente copiato nel manoscritto di Gallesio.

⁴⁴ *Pistacia terebintus* L. (Pistacchio selvatico).

TRATTATO
DELL'AGRICOLTURA

DI
PIERO DE' CRESCENZI
Cittadino di Bologna,

*Compilato da lui in Latino, e diviso in
dodici Libri,*

NE'QUALI DISTINTAMENTE SI TRATTA
delle piante, e degli animali, e di tutte
le villerecce utilità,

Già traslatato nella favella Fiorentina, e di nuovo rivisto, e
riscontro con Testi a penna dallo NFERIGNO
Accademico della CRVSCA.



IN FIRENZE MDCV.

APPRESSO COSIMO GIUNTI

Con licenzia de' Superiori. 702

Fig. 1 Frontespizio dell'edizione fiorentina (1605) del *Trattato dell'agricoltura* di Piero de' Crescenzi

rendere i frutti di colore rosso⁴⁵; le iscrizioni fatte sulla mandorla prima di seminarla per ottenerne uguali sul frutto; finalmente, l'estrazione del midollo dall'albero per ottenere poi dei frutti senza nocciolo.

⁴⁵ Secondo questa leggenda il cinabro (solfuro di mercurio), che è di colore rosso vivo, avrebbe potuto produrre le pesche a polpa sanguigna (*Pesche Carota*).

Tutte queste puerilità, immaginate dai Greci e ripetute da tutti coloro che hanno scritto sulla parola degli antichi, non hanno cessato che da poco di infestare l'agricoltura e non è molto che se ne sono sostituite alcune da persone di certa dottrina. A dire il vero Ruellio, nel riportarle, cita gli scrittori che le asseriscono e non vi dà alcun peso per sé stesso, ma non lascia di darle per vere come hanno fatto, prima o dopo di lui, quasi tutti gli agronomi, ad eccezione del Porta che è il primo che le abbia messe in dubbio e ragionate. Ruellio, invece, è il primo che sia entrato in dettagli sulla specie e le varietà di Pesco e che si sia studiato di rapportarle a quelle degli antichi.

Ruellio non parla del *Pesco-noce* ma gli consacra un articolo nel libro in cui tratta del Noce, ove parla pure del *Pesco Mandorlo* riguardandoli ambedue come due razze bastarde, ottenute dall'arte mediante l'innesto. Dice invece che tre sono i generi del Persico osservati dagli antichi: il *Popolare*, noto nel dialetto sotto il nome di *Pesche*; il *Duracino*, così chiamato dalla natura della sua polpa la quale aderisce al nocciolo in modo da non potersi distaccare e detto dai Francesi *Pressum*, nella qual classe si trovano i frutti che intingono le mani di un rosso sanguigno⁴⁶; l'estivo *Precoco*, che nelle botteghe è detto *Avanti-pesca* e che si conosce volgarmente sotto il nome di *Pesca di Troyes* perché portata da quella città⁴⁷. Questo frutto, che è il più piccolo di tutti e anticipa sopra gli altri, piace pel suo sapore gentile e per la natura innocua della sua polpa che «si può mangiare senza pericolo dagli ammalati». Egli continua parlando delle albicocche che sono le *Armeniache* degli antichi e che formano il terzo genere in cui ha diviso le Persiche.

Ecco dunque che, ai tempi di Ruellio, non si conoscevano ancora tutte le specie ora coltivate da noi e molte delle nostre varietà, compresa la famosa ibrida che partecipa del Pesco e del Mandorlo. Ruellio rapporta il *Popolare* dei Latini alla specie conosciuta in Francia col nome volgare di *Pesche* e pare che con ciò egli voglia intendere la pesca spicciacciola. Di fatto descrive in seguito la duracina dei Latini e dice che essa ha preso il nome dall'aver la polpa dura e tenace al nocciolo. Indi passa a descriverne una ignota ai Latini che si riconosce per la nostra *Sanguigna duracina* e poi un'altra primaticcia sotto il nome volgare di *Trecacinum* (da Troyes), dicendo che matura prima del Persico, che è piccolissima ma di gusto innocuo e gentile e distinto dalle pesche volgari per la sola precocità. Ecco dunque in Ruellio le due specie di Plinio, cioè la *Popolare* (o *Spicciacciola*) sotto il nome di *Pesca*, e la *Duracina* sotto il nome di *Pressum*. Ecco due varietà: la *Pesca di Troyes*, appartenente alle spicciacciole, e che è la stessa della nostra *Nocciolina rossa*, descritta poi da Duhamel sotto il nome di *Avant-pêche rouge* o *Avant-pêche de Troyes* e la *Pesca sanguigna* appartenente alle Duracine, e che è la stessa della nostra *Carota duracina*, ossia la *Sanguignola* di Duhamel. Ed ecco poi la *Pesca-noce* e la *Pesca Mandorla*.

Dopo Ruellio tutti gli scrittori di Agraria e di Botanica si sono diffusi sulle specie del Pesco e hanno ripetuto quasi interamente quanto era stato detto dal primo.

Herrera e Mattioli nel 1568, Porta nel 1583, Dalechampio nel 1587⁴⁸, Carlo Ste-

⁴⁶ Quindi anche le *Pesche Carota*.

⁴⁷ Capoluogo del dipartimento francese dell'Aube.

⁴⁸ G.A. D'HERRERA, *Agricoltura tratta da diversi antichi e moderni scrittori*, Venezia, 1568; P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia, 1568; J.B. PORTA, *Villae pomarium*, Napoli, 1583; J. DELACHAMP, *Historia generalis plantarum in libros XVIII*, Lion, 1586-1587.

fano nel 1591⁴⁹, hanno descritto le pesche e le pesche-noci, le duracine e le spiccacciole, le pesche a polpa bianca e quelle a polpa gialla e persino la *Pesca Carota* e la *Pesca Mandorla*. Nessuno però le ha tratteggiate e la maggior parte ha ripetuto errori sulla natura e l'origine di queste razze. Non sarà inutile riportare i passi di questi scrittori e farne l'analisi, cominciando dai due che scrissero all'epoca del Ruellio.

Herrera divide i Peschi in *Persegos* e *Melacotones* che è quanto dire in *Spiccacciole* e in *Duracine* chiamate pure coi sinonimi di *Priscos* e di *Duraznos*. Il libro di Herrera è, a dir vero, una compilazione di ciò che era stato detto prima di lui e non vi si trova una parola di nuovo, ma vi si trovano quattro nomi spagnoli sui quali si può stabilire le specie conosciute ai suoi tempi. Questi nomi sono: *Persegos*, *Melacotones*, *Priscos* e *Duraznos*. Gli Spagnoli danno il nome di *Persego* al *Pesco-noce* e quello di *Melacoton* al *Pesco pubescente* e distinguono i *Duracini* col nome di *Duraznos* e le *Spiccagnole* con quello di *Abrideros*, servendosi del nome di *Priscos* per indicare invece il genere. Questa nomenclatura non è, a dir vero, ben precisata nel Dizionario⁵⁰ e, ben sovente, si trova che si è fatto uso di questi nomi in sensi diversi e specialmente di quello di *Priscos*, che è preso promiscuamente per nome generico e per nome specifico e che, in questo caso, risponde a quello di *Abridero*. A parte però le inesattezze degli scrittori, il vero senso di queste parole nell'uso corrente è quello che abbiamo indicato e che, segnatamente pel *Pesco-noce*, il nome spagnolo è quello di *Persego*. Herrera non discende ad annoverare le varietà che già a quell'epoca dovevano essere numerosissime ma ne descrive le due più singolari, cioè la *Pesca sanguigna* e la *Pesca Mandorla*; dice che la prima è provenuta da un seme di Persico posto a germinare dentro una Carota e che la seconda è il prodotto di un innesto del Pesco sul Mandorlo. Egli non fa alcuna osservazione sull'origine del *Pesco-noce*, come la fanno invece Ruellio ed altri che riportano le diverse opinioni che si avevano sopra di ciò e lo riguardano come un frutto di fresca data. Si potrebbe inferire⁵¹ da ciò che in Ispagna esso fosse invece di antica data e che perciò non eccitasse più la curiosità degli abitanti.

Olivier de Serres⁵² è l'altro francese che ci ha lasciato dei dettagli sui Persici. Egli li riunisce in un articolo con gli Albicocchi e con gli Albergi che distingue dai primi in che la polpa adere tenacemente al nocciolo, mentre nelle albicocche il nocciolo si stacca facilmente dalla polpa. Premessa questa distinzione egli passa a descrivere particolarmente le *Alberge* e dice che ve ne sono di molte specie: le più pregiate sono quelle incarnate, la cui polpa è colorita presso al nocciolo di un rosso-bruno, e quelle di un giallo d'oro a polpa dura. In generale le *Alberge* maturano al tempo delle uve, meno una che matura sei settimane prima e che, quantunque più piccola di qualunque altra, è pregiata non solo per la sua precocità quanto ancora pel suo sapore marcato. Indi passa a parlare delle pesche e, dopo aver vantato sopra le altre le *Duracine gialle* come quelle che avevano più gusto e si conservavano più a lungo, aggiunge che le albicocche e le *Alberge* non sono adatte che a mangiarsi subito o a farne composte e confetture, al pari delle altre qualità di pesche conosciute sotto il nome di *Presses*, *Pa-*

⁴⁹ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa lib. III*, Venezia, 1591.

⁵⁰ *Diccionario de la lengua castellana de la R. Academia de Madrid*.

⁵¹ Dedurre.

⁵² O. DE SERRES, *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1651.

vies, Mirecotons, Alempers, Groignons, Pêches-noix, Pêches noires. Dal contesto di questo passo si vede chiaramente che l'*Albergia* di Olivier è certamente una *Pesca-noce duracina gialla*, che le altre varietà appartengono a specie diverse, che la *Presse* è probabilmente una duracina, il *Mirecoton* forse una gialla spiccacciola, la *Pêche-noix* la nostra *Pesca-noce* e la *Pêche-noire* la nostra *Pesca Carota*.

Il Mattioli è meno laconico di Herrera e si diffonde anche più di Ruellio. Nei suoi scritti si trovano le pesche pubescenti, le duracine, le noci, le partitoie (spiccacciole), le bianche, le gialle, le rosse, le verdi, le vermiglie e, finalmente le pesche Mandorle. Il solo dubbio in cui ci lasciano le parole del Mattioli riguarda le *Pesche-noci bianche* e le *Spiccagnole*. Quelle che descrive sono gialle duracine e si riconoscono chiaramente per la *Vagaloggia duracina* dei Toscani; siccome però egli non la descrive che nell'indicare le razze che si apprezzavano di più in Toscana e la mette nel numero con la *Cotogna* e la *Pesca Carota*, si deve credere che egli confonda tutte le altre sotto l'espressione generica di bianche o di partitoie, sia lisce che pubescenti. Nei suoi *Discorsi sopra Dioscoride* Mattioli si estende molto sul Pesco («Persiche le quali noi in Toscana chiamiamo pesche»), dicendo che sono di diverse sorti. Quelle che preferisce sono le *Cotogne*, poi le *Carote* e infine le *Pesche-noci* che descrive per le nostre *Vaghelogge*. Parla pure delle *Pesche Mandorle* che dice essere fatte in Toscana artificialmente dagli agricoltori e così chiamate perché, invece del nocciolo, chiudono una vera mandorla. Mattioli esamina e combatte l'opinione del Cornaro, commentatore di Galeno, il quale pretende di leggere in Plinio, Palladio, Paolo Egineta e Costantino, *Rodacene* invece di *Duracine*. Infine Mattioli, dopo avere indicato le qualità mediche e gli usi domestici delle pesche, osserva che si è fatto un errore nel credere che il nostro Pesco fosse la *Persea* di cui parla Teofrasto, la quale si diceva velenosa in Persia ma non in Egitto⁵³.

Carlo Stefano⁵⁴, che in Francia scriveva contemporaneamente al Mattioli, ci ha lasciato, nel suo *Pomarium*, una descrizione dei frutti che getta molta luce sulla loro storia. Egli descrive le pesche pubescenti (*Pesches*) e quelle lisce (*Nucipersica*, *Pesches noix*), indi descrive le *Spiccacciole* che rapporta alle *Popolari* di Plinio, dichiarando che la migliore era la *Pesche de Corbeil*, e descrive le *Duracine* sotto il nome volgare di *Presses*, dichiarando che la loro polpa è gialla e attaccata al nocciolo. Termina l'articolo con la descrizione della *Pesca Mandorla*, descrivendo invece separatamente la *Nocciolina* nell'articolo dell'Albicocco. Le sue parole lasciano il dubbio che, ai suoi tempi,

⁵³ Castore Durante (*Erbario nuovo*, Roma, 1585) descrive sia il Pesco sia la *Persea* (fig. 2), «albero sempreverde d'Egitto di grande & bella procerità nei rami, nelle fronde, nei fiori & in ogni altra sua parte. Produce i frutti abbondantissimamente & d'ogni tempo n'ha de' maturi vecchi & de' giovini che si maturano. Sono della grandezza delle pere lunghe a foggia di mandorle, di verde colore. Hanno il nocciolo come quelli delle susine ma molto minore e assai più tenero. La sostanza dei frutti è al gusto dolce & soave, facile da digerire». Aggiunge che i frutti «nel regno di Persia velenosi, in Egitto non fanno nocumento alcuno». Secondo Schraeder e Sprengel (in A. TARGIONI TOZZETTI, *Cenni storici sull'introduzione di varie piante nell'agricoltura e orticoltura toscane*, Firenze, 1853) la *Persea* sarebbe il *Sebesten* (*Cordia Sebestena* L. = *Sebestena domestica*, vulgo Guaiaco patavino, Loto o Dattero di Trebisonda), ovvero, secondo A.L.A. Fée (*Essai historique et critique sur la phytonomie ou nomenclature végétale*, Gand, 1828), la *Balamites aegyptiaca* Del.

⁵⁴ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa lib. III*, cit.

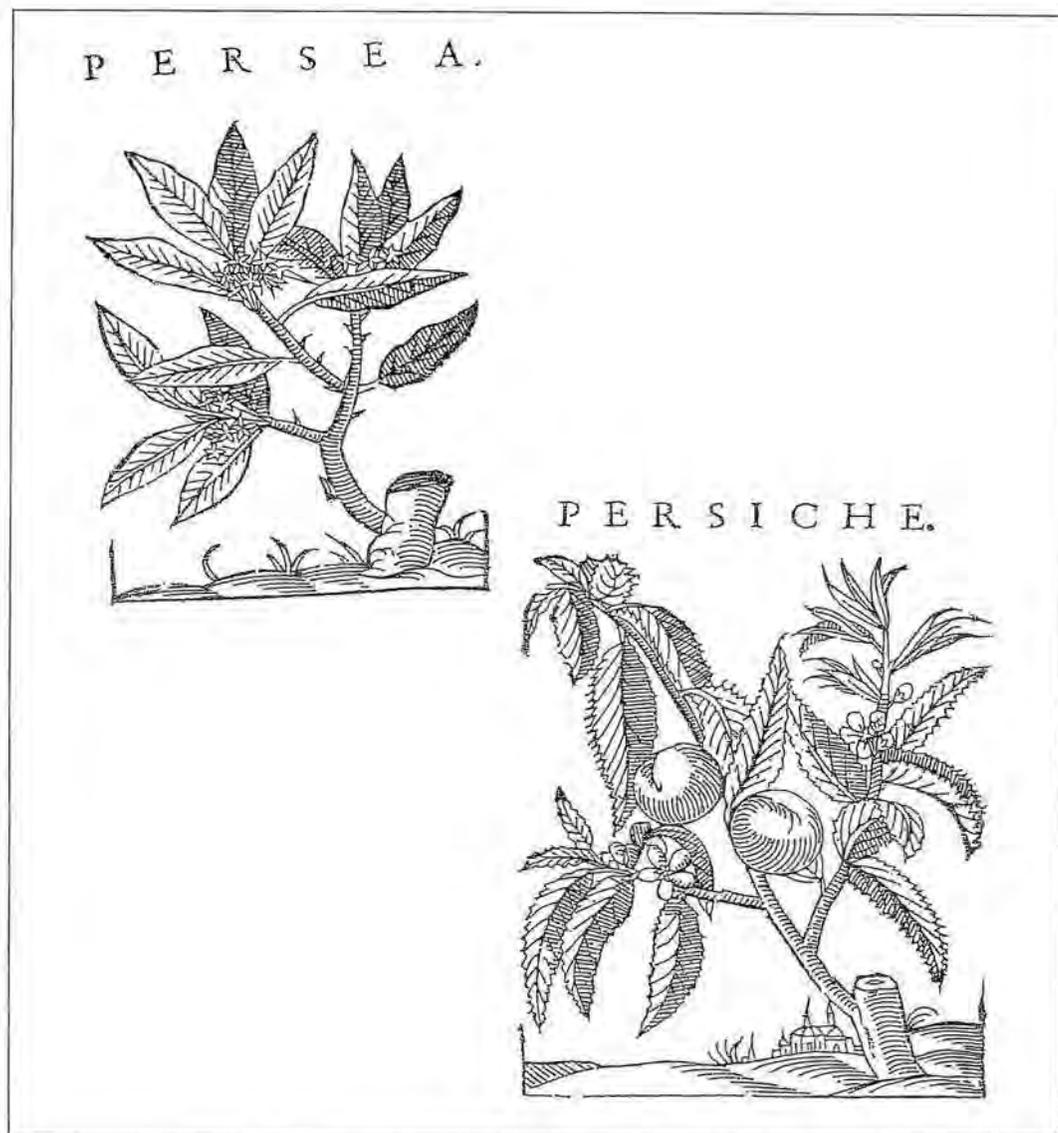


Fig. 2 Persea e Persiche (da C. DURANTE, *Erbario nuovo*, Roma, 1585)

non si conoscessero in Francia le *Pesche-noci gialle*, le *Duracine gialle pubescenti* e le *Spiccacciole gialle*, specie tutte che sono rare anche oggi nei climi settentrionali.

Questi pomologi furono seguiti dal napoletano Porta che superò tutti i suoi predecessori nella sua materia. Crescenzio non era stato che un agronomo come Carlo Stefano; Ruellio non era stato che un botanico; Mattioli un commentatore; l'Aldrovandi, che per primo aveva tentato una pomologia sotto il nome di *Dendrologia*⁵⁵, non

⁵⁵ Ulisse Aldrovandi lasciò inedita la sua opera botanica che fu ripresa da Giacinto Ambrosini e da Ovidio Montalbani. Questi pubblicò nel 1668 una postuma *Dendrologia* utilizzando maldestramente gli inediti scritti botanici aldrovandiani. Di Aldrovandi la Biblioteca Universitaria di Bologna conserva

aveva fatto altro che abbozzarla e l'aveva lasciata inedita. Il Porta ha compiuto il disegno. Il suo *Pomarium* è una vera *Pomona* a cui mancano solo le figure. Egli vi tratta di tutti i frutti conosciuti, ne traccia la storia e riporta quanto ne avevano detto gli antichi, ne distingue le specie e le varietà principali, ne dettaglia la coltura e le proprietà, tanto nella vita animale che per la Medicina. Disgraziatamente egli segue l'esempio dei suoi predecessori e riempie il suo libro dei pregiudizi e di tutte quelle pratiche ridicole che erano state inventate dagli antichi per avere dei frutti meravigliosi, ma anche in questo è più filosofo degli altri giacché, quando si tratta di casi pratici come quello del *Pesco-noce*, non adotta alla cieca quanto era stato detto in precedenza, ma esamina e ragiona sul fatto che l'innesto non cangia la natura della pianta che si pone a vivere sopra il soggetto. Il suo «articolo» sul Persico è interessantissimo. Egli lo intitola «*Dei Persici e dei Duracini*», dividendo il genere in due specie principali dalle quali esclude le *Pesche-noci*, le *Pesche Carote* e i *Peschi Mandorli* che riguarda invece come razze ibride e alle quali consacra un capitolo a parte. Stabilita questa divisione, egli passa alla descrizione delle razze principali avvertendo che le *species* (varietà) che si erano formate sia dalla combinazione degli innesti sia dalla coltura, erano tali e tante che il solo enumerarle sarebbe stato penoso e fastidioso per il lettore e si limita quindi a citarle in ordine di maturazione. Fra queste dice che se ne coltiva una, detta *Persica di S. Giovanni*, che precede tutte le altre e che è quasi contemporanea alle Armeniache, precisando però che essa comprende molte varietà che diversificano fra loro per il sapore, il colore e la grossezza. Dopo le primaticce vengono le *Persiche estive* o le *volgari*, che rapporta alle *Popolari* di Plinio. Di esse dice che sono tutte spicciacciole, con polpa bianca o scolorita, asciutta, molle, di sapore insipido e senza odore. Seguono le *Percoche*, ossia le *Duracine* di Plinio e le *Asiatiche* di Columella, con polpa aderente al nocciolo: innumerevoli sono le sue varietà, la principale delle quali è chiamata dal volgo *Pesca-poma*, con buccia bianca e fragrantissima, abbondante di sugo e di sapore eccellente. Fra le duracine si annoverano anche le *Percoche apertitoie* con polpa che si stacca dal nocciolo⁵⁶, e queste sono le più pregiate di tutte. Anch'esse contano molte varietà insigni per la grossezza, arrivando persino a pesare due libbre⁵⁷, e rimarchevoli per il tempo della maturità, conservando alcune razze il loro frutto sulla pianta sino a gennaio. La specie delle *Pesche-noci* è trattata con meno dettaglio ed è riguardata come una terza razza prodotta dall'innesto del Pesco sul Noce e perciò ne fa oggetto di un articolo a parte insieme al *Pesco Mandorlo* e al *Pesco Carota* (descritto sotto il nome volgare di *Persica pastinaca*, dal nome dato a Napoli alle Carote rosse⁵⁸), che considera tutte come specie adulterine.

Il Sig. De la Quintinhye⁵⁹, nato con la passione del giardinaggio e chiamato da giovane alla direzione dei Giardini Reali di Versailles (fig. 3), ebbe occasione di dedicarsi esclusivamente alla coltura dei giardini e dei frutti e il comodo, i mezzi e il biso-

invece una splendida *Iconographia Plantarum*, comprendente oltre mille tavole botaniche a colori fatte dipingere dal grande naturalista bolognese. Un centinaio di queste tavole riguarda i frutti (E. BALDINI, *Fruits and fruit trees in Aldrovandi's Iconographia Plantarum*, «Adv. in Hort. Sci.», 1990).

⁵⁶ Invero la polpa delle pesche duracine aderisce al nocciolo.

⁵⁷ Più di 600 g.

⁵⁸ *Pastinaca sativa* L.

⁵⁹ J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Paris, 1690.

Le Jardin Potager du Roy a Versailles

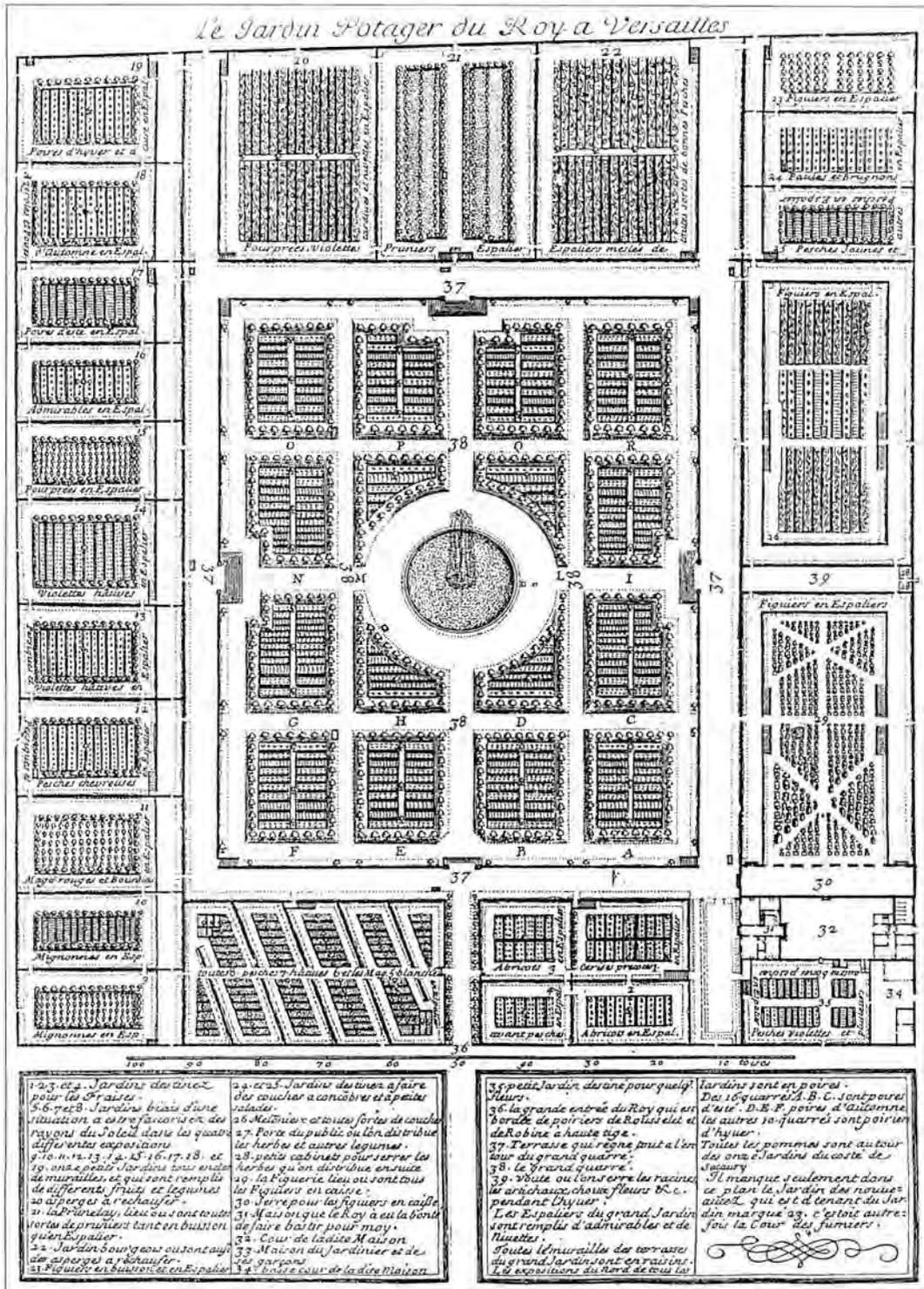


Fig. 3 Il «giardino dei frutti del Re» a Versailles. I blocchi 9-16, 20 e 22 erano costituiti da varietà diverse di Pesco allevate a spalliera (da J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Paris, 1690)

gno per raccogliere da ogni parte quanto poteva incontrare di più scelto in ogni specie di frutti per soddisfare il lusso della Corte e il gusto del Re.

Nato nel 1626 e vissuto sino al 1700, il sig. De la Quintinhye aveva potuto consumare la sua istruzione per i giardini. Egli è il primo a dare un trattato ragionato sul Pesco, descrivendone le varietà. Egli è il primo ad aver determinato le specie principali definendone i nomi (*Pêches, Brugnonns, Pavies*). Dopo di lui non si è accresciuto altro alla sua classificazione che la separazione delle *Spiccacciole lisce* dalle *pubescenti* ch'egli aveva confuso insieme sotto il nome di *Peschés* e che Duhamel ha poi distinto con i nomi di *Pêches* e di *Violettes*.

Il catalogo di La Quintinhye contiene 42 varietà delle quali 32 *spiccacciole*. Delle altre dieci ne descrive tre a buccia liscia (*Brugnonns*) e sette a buccia pubescente (*Pavies*). Dopo aver declamato contro la mania di certi curiosi che cercano ogni giorno delle chimere e degli esseri di ragione moltiplicando i nomi sopra la minima differenza, egli riduce le *Spiccacciole* a sole 23 e i *Brugnonns* a uno solo. Quanto ai *Pavies*, egli non ammette nel suo giardino che i precoci, dichiarando che gli altri maturano raramente nel clima di Parigi. Discute la grande questione fra questa specie e quella delle *Spiccacciole* e si decide per queste ultime dopo avere però convenuto che non sarebbe dello stesso parere se si trattasse dei *Pavies* dei paesi caldi, dove maturano bene e dove acquistano una polpa fina e tenera e quasi tanto liquescente quanto quella delle buone pesche di Parigi.

Con l'«articolo» del sig. De la Quintinhye si era già fatto un gran passo nella classificazione del Pesco. Rozier ne ha esteso il piano e il sig. Duhamel lo ha perfezionato. Tutti però hanno conservato i nomi del sig. De la Quintinhye e si sono limitati anch'essi alle specie bianche.

Il Tanara⁶⁰ tratta anch'egli del Persico con una certa estensione e distingue certe persiche grosse come una prugna chiamate *Alberges*, che cominciano a essere buone in giugno, seguite dalle *Persiche giugne*, più grossette delle *Alberges*, poi dalle *Augustane*, indi da tutta la turba delle altre persiche come *duracine*, *sanguigne*, *noci*, *cotogne* e *tardive*, le quali per tutto novembre porgono frutto.

A dire il vero, nello stato delle idee che abbiamo in questi tempi, le sue parole lasciano un peso di oscurità sulla natura di alcune delle sue razze. Cosa sono le sue *Alberges*? Sono quelle di Dalechampio⁶¹ o quelle di Olivier?⁶² Nel primo sembra che si tratti di *Duracine bianche*, nel secondo che siano le *Pesche-noci cotogne duracine*. Quelle del Tanara non sono né le une né le altre: egli ce le dipinge grosse come una prugna e mature in giugno. Ora, non vi sono che le *Noccioline* o la *Pesca-ciliegia* che offrano questa qualità e quest'ultima più delle altre. Le persiche *Giugne* seguono le *Alberges* nella descrizione del Tanara, ma io credo che vi sia un errore e che, invece di *Giugne*, si debba leggere *Luglie* o *Luglienghe*. Infatti: quali pesche maturano in giugno fuori che le *Noccioline* o le *Pesche-ciliegia*? Come mai dopo le *Giugne* il Tanara menziona le *Agostane* senza parlare delle pesche di luglio?

⁶⁰ V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, 1770.

⁶¹ J. DELACHAMPS, *Historia generalis plantarum in libros XVIII*, cit.

⁶² O. DE SERRES, *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs*, cit.

Il sig. Cupani⁶³ ha descritto le varietà che, nel 1676, aveva sotto gli occhi, cioè in natura, nell'orto del Principe della Cattolica a Palermo. Egli ne descrive quattordici: la prima è una *Spicciacciola bianca comune*, che descrive come una pesca oblunga, molle, sugosa e di poco sapore e che corrisponde alle *Maddalene* dei climi freddi; la seconda è la *Pesca Carota*; la terza è una *Duracina gialla a buccia rossa* o *Moscatella*; la quarta è una *Pesca-noce duracina gialla* che pare la *Vagaloggia* toscana; la quinta è un'altra *Duracina gialla* a buccia verdognola; la sesta e la settima sembrano due *Duracine bianche*; l'ottava è una gialla-verdognola; la nona è la *Cotogna massima*; l'undicesima è una duracina tardivissima che in siciliano chiamano *Natalina* e che si riconosce per la *Cotogna serotina* dei Napoletani; la dodicesima è la *Pesca Mandorla* (*Mendula persica*) che il Cupani rapporta alla *Persica Amygdaloides* di Gaspare Bauchino⁶⁴ e che il Gesnerio⁶⁵ asserisce innestata sul Mandorlo, ma combatte questa opinione citando le esperienze di un agronomo siciliano dalle quali risulterebbe che la marza del Mandorlo o di altro frutto simile innestata sul Pesco o sul Pruno o sul Noce produrrebbe sempre il seme della specie del nesto; la tredicesima è una *Pesca-noce* che dice grossa, giallo-verdiccia e pare la *Vagaloggia spicciacciola*; la quattordicesima è una pesca pubescente piccolissima e precocissima, di gusto soave e di buccia giallo-rossiccia: Cupani la rapporta alla *Persica estiva Armeniaci similis, sive Persica S. Johannis* del Bauchino e alla *Persica precocia* (*Malus persica fructu omnium minimo ac praecocissimo, rotundo, piloso*) del Tabernamontano⁶⁶, conosciuta in Palermo sotto il nome volgare di *Sbergi*: io la credo la *Nocciolina gialla*.

Il Micheli⁶⁷ è stato il primo in Toscana a intraprendere una descrizione esatta di ogni varietà, accompagnandola da una concisa descrizione latina e dal suo nome volgare. Disgraziatamente la sua opera è rimasta imperfetta e inedita. Io ne ho avuto sotto gli occhi il manoscritto che mi è stato gentilmente prestato dall'illustre professore Ottaviano Targioni Tozzetti, uomo troppo conosciuto nella repubblica delle lettere per le sue opere di ogni specie, ma specialmente nella Botanica. Questo manoscritto contiene una quarantina di varietà di Pesco e vi si trovano quasi tutte quelle conosciute sia nelle gialle che nelle bianche, tanto fra le pubescenti che fra le lisce, la maggior parte con i loro nomi volgari e sovente con una descrizione latina. È un lavoro che ognuno prenderebbe per un abbozzo dell'opera di Duhamel.

Il *Trattato degli alberi fruttiferi* del sig. Duhamel du Monceau⁶⁸ ha fatto scordare quanto si era scritto sino a quel momento sopra i frutti. Il suo metodo, la sua precisione, la filosofia con cui ha trattato la materia, il lusso dell'edizione, l'accompagnamento delle figure di ogni varietà, hanno concentrato su di lui solo tutti gli sguardi degli amatori. Ma le tavole non erano che in nero. L'autore fece miniare per proprio uso un solo esemplare dal più celebre miniatore di quell'epoca, Parocel l'ainé, ma

⁶³ F. CUPANI, *Hortus catholicus*, Napoli, 1676.

⁶⁴ K. BAUHIN, *Pinax theatri botanici*, Basileae, 1623.

⁶⁵ C. GESNER, *Historia plantarum et vires ex Dioscoride...*, Basileae, 1541.

⁶⁶ T.J. TABERNAMONTANUS, *Eicones plantarum seu stirpium, arborum nempe fruticum...*, Frankfurt, 1590.

⁶⁷ P.A. MICHELI, *Enumeratio quarundam plantarum, sibi per Italiam et Germaniam observatarum...*, mss. 40-49, 1733-1736, Fondo Micheli, Bibl. Dip.le Botanica, Univ. di Firenze.

⁶⁸ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France en plein terre*, Paris, 1775.

questo esemplare era unico e non poteva andare nel commercio; quindi l'opera di Duhamel lasciava ancora qualcosa a desiderare.

Il Sig. Knoop⁶⁹, in Belgio, volle aggiungerci il pregio del colore e stampò una *Pomologia* a Lovanio nel 1763 con delle tavole a colori ma molte male eseguite, tanto da restare in tutto al di sotto di Duhamel. Il Sig. Mayer⁷⁰, che nel 1776-79 pubblicò a Norimberga la *Pomona Franconica*, non fu più felice degli altri nelle figure ma esaurì la materia e andò molto al di là di Duhamel. Nel 1792-96 Kraft⁷¹ pubblicò la sua *Pomona Austriaca* e nel 1794 Sickler la *Pomona Tedesca*⁷². Nel 1811 Knight⁷³ pubblicò in Inghilterra una *Pomona* molto mediocre e superata, nel 1812, da quella di Brookshaw⁷⁴. Il Sig. Antoine, giardiniere di S.M. l'Imp.^{re} d'Austria a Vienna, ha pubblicato un trattato sul Persico⁷⁵ accompagnato da 51 tavole assai mediocri, rappresentanti le varietà descritte dai pomologi e destinato a completare i due volumi della *Pomona Austriaca* di Kraft. Tutti questi pomologi hanno trattato il Persico con predilezione.

Duhamel aveva esaurito la specie delle pubescenti bianche ma aveva lasciato un gran vuoto nelle pesche lisce e nelle gialle. Tutti gli altri hanno fatto lo stesso e nessuno vi ha portato il rigore del metodo.

Il *Nuovo Duhamel*⁷⁶ è quasi una copia dell'*Antico* con pochissime aggiunte. Già il *Vecchio Duhamel* aveva indicato i quattro caratteri che distinguono i Peschi; il *Nuovo Duhamel* li divide in quattro razze, cioè: pesche a buccia vellutata e a buccia liscia, pesche a polpa dura aderente al nocciolo e a polpa liquescente che si separa dal nocciolo. Egli dice che la prima divisione, adottata da molti agronomi, ha indotto il Sig. Decandole⁷⁷ a dividere il genere Pesco in due specie ma che, non differendo queste né nelle foglie né nei fiori, non crede che la qualità della buccia sia un carattere sufficiente per costituire due specie naturali e perciò le considera come due razze dovute unicamente alla coltura. Egli considera pure sotto il medesimo aspetto la seconda divisione e l'adotta solo per comodo, riguardando tutte le varietà come dovute all'arte. Egli passa quindi alla descrizione delle varietà secondarie appartenenti a ciascuna di queste varietà principali, cominciando dalle pesche a buccia vellutata e a polpa spiccagnola che chiama con il nome proprio di *Pesches*⁷⁸.

La *Pêche jaune* o *Alberge jaune*, è un frutto di buccia gialla colorita di un rosso-carico, con polpa interamente gialla, colorita internamente di rosso-cupo presso il nocciolo; è dunque proprio una *Spiccagnola gialla damaschina* o *Moscatella*, matura sul

⁶⁹ J.H. KNOOP, *Pomologie*, Louvain, 1736.

⁷⁰ J.P. MAYER, *Pomona Franconica*, Nürnberg, 1776-1801.

⁷¹ J. KRAFT, *Pomona austriaca*, Vienna, 1792-1796.

⁷² J.V. SICKLER, *Der teutcher Obstgärtner*, Frankfurt, 1794.

⁷³ T. KNIGHT, *Pomona Herefordiensis*, London, 1811.

⁷⁴ G. BROOKSHAW, *Pomona Britannica*, London, 1817.

⁷⁵ F. ANTOINE, *Abbildung von 51 Pfirsichsorten*, Wien, 1814-1818.

⁷⁶ *Nuovo Duhamel*: riedizione dell'opera pubblicata nel 1755 da H.L. Duhamel du Monceau. Fu stampata tra il 1804 e il 1815 a cura di Veillard, Saint-Hilaire, Mirbel, Poiret e Loiseleur-Deslongchamps, con tavole di Redouté e Bessa.

⁷⁷ P. DECANDOLE, *Théorie élémentaire de la Botanique*, Paris, 1813.

⁷⁸ *Annota Gallesio*: «Ho scelto il catalogo del *Nuovo Duhamel* per stabilire i mei calcoli di paragone fra le varietà conosciute dai pomologi e quelle coltivate in Italia perché è il più recente. Le varietà del *Nuovo Duhamel* montano a 55, cioè: Pêches proprement dites, n. 41; Pavies, n. 5, Pêches violettes, n. 7, Brugnon, n. 2».

principio di settembre. L'*Avant-pêche jaune* è descritta nei due Duhamel con gli stessi tratti dell'*Alberge jaune*, con la sola diversità del volume che è piccolo e dell'epoca di maturazione che fissa sul finire di luglio. Credo di poterla rapportare alla *Peschina primaticcia* che coltivo nella mia villa in Finale. La *Pêche abricot* è una pesca grossa, a buccia gialla, opaca, sfumata di rosso dal lato battuto dal sole, a polpa gialla, tinta di rosso vicino al nocciolo, che non si stacca così facilmente come nelle altre spiccagnole; matura in ottobre, è delicata negli autunni caldi, pastosa quando la stagione è umida e fredda; è una *Cotogna spiccacciola tardiva* che Duhamel dice potersi moltiplicare facilmente per seme.

Le *Pavies* del *Nuovo Duhamel* si riducono a cinque: *Pavie blanc* o *Pavie Madéleine*, corrispondente alle nostre *Duracine bianche*, frequenti in Piemonte e in Lombardia e anche abbondanti in Toscana e nel Genovesato con tante varietà diverse che si distinguono per la grossezza e l'epoca di maturità (dalla metà di luglio alla fine di settembre con la *Bianca massima*); la *Pavie de Pomponne* pare la nostra *Duracina bianca massima*, matura in Francia in ottobre, da noi in settembre; *Pavie de Pamiers*, sconosciuta all'*Antico Duhamel*: io la credo una delle infinite varietà di *Duracine bianche* o, secondo Duhamel, *Pavie blanc*: produce un frutto grosso, con buccia bianca, sfumata di rosso dal lato del sole, con polpa bianca, rossa presso il nocciolo, tenera, piena di sugo sebbene duracina; nel mezzogiorno della Francia matura alla fine di settembre; è comune in Linguadoca, ove è chiamata *Persec* o *Persego*, come nel dialetto genovese; si moltiplica di nocciolo senza che ci sia bisogno di innestarla per averne buoni frutti. *Pavie Alberges (Persais d'Angoumois)*: pare la *Duracina damaschina* dei Genovesi, ossia la *Moscadella duracina* dei Toscani. Secondo Duhamel fa un frutto grosso, con buccia gialla, chiazzata di rosso dalla parte del sole, polpa gialla, tinta di rosso vicino al nocciolo che adere fortemente alla polpa; carnosa e croccante, diviene anche liquescente se ben matura; eccellente nell'Angoumois⁷⁹, matura male a Parigi; corrisponde a una delle tante nostre *Moscatelle damaschine*. L'altra *Duracina* a polpa gialla è la *Pavie jaune* che matura sulla fine di agosto: io non saprei decidere se questa sia la nostra *Duracina a buccia rossa*, ossia la *Pesca temporita (Gialla attaccalosso)* di Savona, oppure la *Duracina a buccia gialla* o *Cotogna* dei Toscani.

Fra le varietà del *Nuovo Duhamel* ve ne è una venuta di Persia nel 1800, già descritta dal sig. Thouin⁸⁰ negli *Annali del Museo* (Vol. 4, pag. 426) e portata nel *Nuovo Duhamel* col nome di *Pêcher d'Ispahan*⁸¹. Questo Pesco ha un fiore che il *Nuovo Duhamel* mette fra i magnipetali, rosa tenero; i suoi frutti sono piuttosto piccoli, con buccia lanuginosa e aderente alla polpa, giallognola nella maturità e leggermente sfumata di rosso dal lato del sole; la polpa è bianca, un poco rossiccia presso il nocciolo, liquescente, spiccagnola e di un gusto dolce e vinoso. Questa pesca ha molto rapporto con l'*Avant-pêche blanche*. L'esemplare che si coltiva nel Giardino delle Piante di Parigi proviene dal nocciolo di una pesca raccolta in novembre nei giardini di Ispahan ove viene di seme e che, seminato a Parigi nel 1800, nacque nella primavera del 1801, fiorì la prima volta nel 1805 e fruttificò nel 1806; a Parigi matura alla metà di settembre.

⁷⁹ Regione della Francia comprendente i dipartimenti della Charente e della Dordogna.

⁸⁰ Professore di Agricoltura nel Museo di Storia Naturale di Parigi.

⁸¹ Isfahan, città dell'Iran centro-occidentale a sud-est di Teheran. Sull'omonima varietà di Pesco si veda anche oltre (cfr. *infra* pp. 30, 38, 111).

Sette sono le *Pesche-noci spicciacciole* (*Violettes*) descritte nel *Nuovo Duhamel*. La prima è la *Violette c erise* o *P eche c erise*, a polpa bianca, matura alla fine di agosto; pare la stessa che la nostra *Pesca Ciliogia*, ossia una pesca-noce spiccagnola bianca a frutto piccolo. La seconda   la *Petite Violette h ative*, una pesca-noce comune, a polpa bianca, matura sul principio di settembre. La terza   la *Grosse violette h ative*, la stessa della precedente ma distinta per la grossezza che   molto al di sotto delle pesche-noci d'Italia: a polpa bianca, matura sui primi di settembre. La quarta   la *Violette tardive* o *Violette panach e*: dalla descrizione   difficile decidere se sia a polpa bianca o a polpa gialla; matura in ottobre. La quinta   la *Violette tr s tardive* o *P eche-noix*: anche questa   una variet  equivoca, a polpa verdastra, matura sulla fine di ottobre. La sesta   la *Violette blanche*, coltivata dal sig. Noisette: anche questa   bianca, matura dalla met  alla fine di agosto. La settima   la *Violette jaune* o *Jaune lisse*, la sola a polpa gialla fra le sette *Violettes* dell'autore: la sua buccia   gialla, appena velata di rosso dal lato del sole; la polpa   gialla, col gusto dell'albicocca; matura sulla met  d'ottobre.

Le *Pesche-noci duracine* (*Brugnons*) sono il *Brugnon violet*, che pare a polpa bianco-giallastra e matura sul finire di settembre, e il *Brugnon jaune*, a polpa gialla, che matura anch'esso sul finire di settembre.

2. GEOGRAFIA PESCHICOLA

Gallesio, che si era definito «viaggiatore sedentario»⁸², ha tracciato in questo paragrafo un'efficace sintesi della diffusione del Pesco nei diversi paesi del mondo (fig. 4), attingendo, in modo intelligente, ai resoconti dei naturalisti che avevano avuto l'opportunit  di recarsi di persona nelle terre pi  remote nel corso di viaggi spesso avventurosi⁸³. Nonostante ci  Gallesio riusc  ad assimilare un'ingente quantit  di informazioni e a tradurle abilmente in un originale saggio di fitogeografia peschicola.

Sin qui abbiamo ordinato i materiali che formano le biblioteche per la storia del Pesco. Sono questi i monumenti,   questa l'orditura sulla quale la filosofia e la critica deve tessere il quadro. Entriamo dunque in questo secondo argomento.

Il Pesco non   indigeno in Europa. I Romani, che lo hanno avuto dai Persiani, lo hanno chiamato *Persicum*, ci  che equivale a *Pomo di Persia*; ma   questa una frase piuttosto che un nome. Certamente egli deve averne uno proprio nelle lingue orientali e non sarebbe senza interesse il poterlo rintracciare perch  ci  potrebbe gettare della luce sopra il paese d'origine di quest'albero.

Dai dati che ci fornisce la geografia e la storia non pare nemmeno che il Pesco possa riguardarsi come indigeno della Persia che deve averlo ricevuto da qualche provincia vicina ove era stato messo dalla Creazione, ma comunque da un paese a clima temperato. I ghiacci del nord e i caldi del mezzogiorno sono egualmente nemici della

⁸² G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, cit.

⁸³ Si veda, ad esempio, lo sfortunato viaggio del botanico chiavarese Giovanni Casaretto, al quale Gallesio aveva fornito, nel settembre del 1838, motivati consigli sulle specie vegetali da osservare con particolare attenzione nell'America latina, in India e nell'Estremo Oriente. La nave su cui Casaretto era imbarcato termin  il suo viaggio nell'America del Sud (cfr. C. FERRARO, *Giorgio Gallesio e la missione botanica di Giovanni Casaretto [1838-1839]*, cit.).

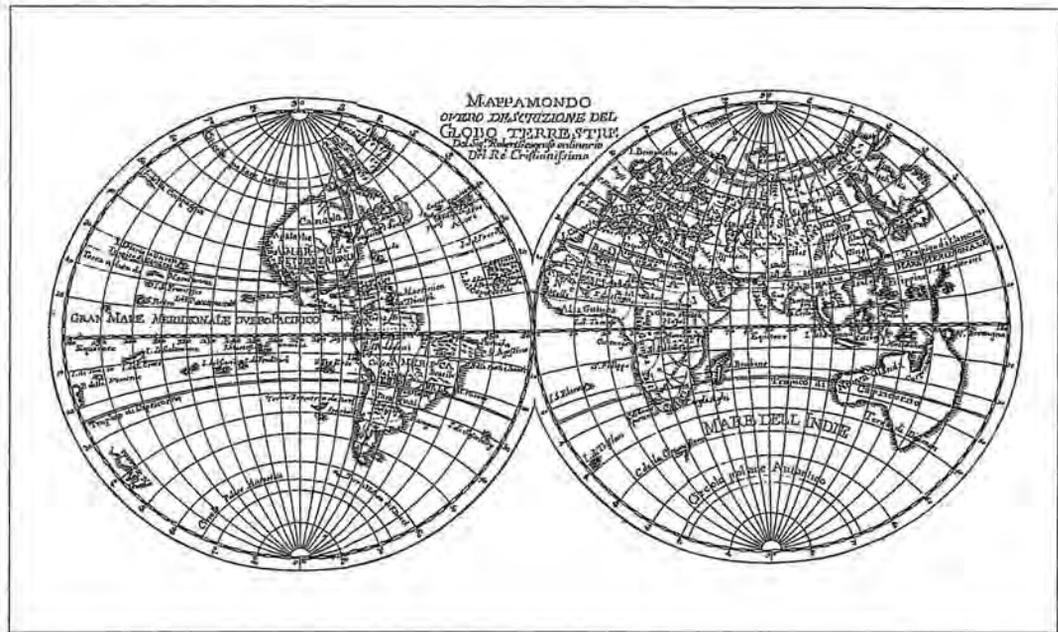


Fig. 4 Mappamondo (da ROBERT, *Dizionario geografico portatile*, Venezia, MDCCCLVII, Biblioteca galleiana, Genova)

sua vegetazione. Esso non vive in stato di natura al di là del 47^{mo} parallelo e non si trova presso l'equatore se non nei paesi elevati, dove l'altitudine modifica la temperatura naturale della latitudine.

Se i viaggiatori si fossero preoccupati di osservare la vegetazione sotto questo punto di vista, noi troveremmo forse, nelle loro descrizioni, dei dati onde formare una congettura ragionata sopra l'indigenità del nostro albero. In mancanza di questo soccorso bisogna che ci limitiamo a ragionare sui dati imperfetti che ci fornisce la storia e la geografia e sopra le induzioni che si possono trarre dai principi della fisica vegetale⁸⁴.

Vi sono degli agronomi che farebbero base nelle loro congetture sulla spontaneità della semente nel riprodursi. È però riconosciuto che questa spontaneità, lungi dall'essere la prerogativa del paese ove germinano i semi, è invece una proprietà dei semi medesimi che germinano più o meno facilmente secondo la propria natura, qualunque sia il luogo in cui germinano, purché questo abbia una discreta analogia con quello da cui i semi provengono: difatto il Pesco, che non è indigeno fra noi, vi nasce, ciò nonostante, spontaneo e con una facilità che supera quella della maggior parte dei semi che vi sono indigeni.

Più ragionato può sembrare il parere di coloro che ripetono⁸⁵ le prove dell'indigenità delle piante dallo stato boscoso che prendono nei loro paesi nativi. Ma anche questo criterio non lascia di avere le sue eccezioni. Se si trattasse di un paese intatto,

⁸⁴ Fisiologia vegetale.

⁸⁵ Fondano.

ove la mano dell'uomo non ne avesse ancora alterata la superficie, la riunione di un'essenza in masse boschive potrebbe fornire una prova della sua indigenità. Ma questa prova riesce equivoca ogni qual volta si tratta di un paese ove l'industria ha esteso da lungo tempo la sua azione sconvolgitrice.

Io ho veduto il Nocciolo, che non nasceva che sopra qualche punto del nostro Appennino, invadere senza l'aiuto dell'uomo vasti tratti di terra ove prima crescevano i Faggi in seguito allo sboscamento fattovi dagli abitanti nel tempo della carestia per seminarvi i Cereali. Ho veduto il *Nerium Oleander* che nasce spontaneo nelle ghiaie del Centa, nella valle d'Albenga⁸⁶, coprire interamente un vasto terreno inondato dal fiume ove prima si coltivavano i Cereali e ridurlo a un bosco foltissimo. Lo stesso fenomeno è stato osservato in America dall'Acosta⁸⁷, il quale riferisce che, essendovi stati seminati dagli Europei degli Aranci, i loro semi, trasportati dalle acque, avevano coperto di aranceti a masse boschive delle estensioni grandissime di terreno da cui avevano scacciato le antiche piante che, di natura più deboli, erano state oppresse dalla vegetazione vigorosa degli Agrumi. Ma, da quanto ho potuto però conoscere, non troviamo nemmeno nelle descrizioni dei viaggiatori di che discutere sopra tale dato per il Pesco.

Il Pesco è coltivato in Persia come da noi e il sig. Olivier⁸⁸, che ha visitato quel paese da naturalista e ha portato in Francia dei noccioli di pesche persiane, lo ha trovato nei giardini di Hypahan⁸⁹ in stato di pianta coltivata. Nessuno ha descritto un bosco di Peschi in verun luogo e chi sa neppure se ne esistano nel suo paese originario. Infatti, non tutte le essenze sono destinate dalla natura a crescere in massa ed abbiamo un'infinità di esempi di alberi indigeni che nascono sparsi e confusi con altre essenze originarie. Bisogna dunque rinunciare a basarsi su questi dati, almeno come esclusivi, e ricorrere invece all'insieme degli indizi che si possono ricevere da tutto ciò che presenta lo stato attuale di questa pianta e la sua storia.

La prima ricerca che si pone allo spirito è quella di conoscere e determinare, almeno per approssimazione, il parallelo in cui la natura ha posto originariamente questa pianta.

Esaminiamo il cerchio attuale della vegetazione del Pesco in istato di pianta libera e vediamo quale ne è il centro perché è di là certamente che egli dev'essere partito per diramarsi nel resto del globo.

Se si seguono i viaggiatori nelle loro relazioni si riconosce che il Persico vive spontaneo dalle rive estreme del Caspio sino ai monti che dividono l'India alta dalla bassa, cioè a dire dal 10^{mo} al 47^{mo} grado di latitudine boreale. Se poi si segue la sua propagazione in longitudine, si trova che esso ha fatto il giro del globo incontrandosi, sotto i paralleli suddetti, non solo per tutta l'estensione dell'Asia, dalle coste del Mediterraneo sino al Giappone, ma in tutta la lista corrispondente dell'Europa, dell'Africa e dell'America. Tutto il problema si limita dunque alla latitudine. In quanto alla longitudine noi abbiamo dati storici sufficienti per restringere a poco lo spazio che può cadere in questione.

Sappiamo che l'America ha ricevuto il Pesco da noi e sappiamo che noi l'abbiamo

⁸⁶ Località in provincia di Savona.

⁸⁷ J. DE ACOSTA, *Historia natural y moral de las Indias*, Barcelona, 1591.

⁸⁸ Entomologo ed esploratore francese.

⁸⁹ Cfr. *supra* p. 27.

ricevuto dalla Persia. Dunque esso non può essere originario che dai paesi che restano fra i confini occidentali della Persia e le isole del Giappone. Non ci resterà che determinare il centro di tale zona e il problema sarà sciolto.

I viaggiatori hanno trovato il Pesco in diversi luoghi dell'India bassa, insieme ai Banani⁹⁰ e ai Cocchi⁹¹, siccome lo hanno trovato nello Yemen, in Arabia (fig. 5) e in Etiopia, ove sembra che prosperi quasi egualmente che in Persia e in Siria. Se però si esaminano bene le loro relazioni, si vedrà che esso non è riguardato in questi paesi che come pianta esotica e si riconoscerà che i luoghi dove vive godono, in ragione della località, di un clima analogo a quello dell'Asia centrale.

L'altezza del suolo⁹², la vicinanza delle montagne, l'abbondanza delle acque, modificano il calore proprio al loro meridiano e le piante vi trovano una temperatura quasi uguale a quella delle valli riparate dell'Asia centrale. È dunque evidente che solo l'industria ha esteso il Pesco in Etiopia e in alcune località dell'India bassa, dove però non è naturale e dove vive per eccezione più ancora che in Europa.

Diversa è la cosa nel passare dall'India bassa a quella alta. Appena si entra nel Caschemire⁹³ il Pesco vi figura subito come pianta indigena e tale si mostra nel Cabul⁹⁴, nella Bucaria⁹⁵, nella Calmucchia⁹⁶ e nel Belucistan⁹⁷, paesi tutti che godono di un clima temperatissimo in ragione composta della loro latitudine e della loro altitudine. Da questi paesi centrali egli si estende verso il nord nel Turkestan⁹⁸ e giunge sino alle rive dell'Aral⁹⁹, siccome in Persia si estende dalle isole del Golfo Persico sino alle coste più settentrionali del Caspio, ove si ferma. Ma la spontaneità della sua vegetazione va degradando sensibilmente da quella parte per la mancanza di calore, siccome degrada da questa per il suo eccesso e, nel medesimo modo che non vive nell'India bassa che al favore dell'altezza del suolo o dell'umidità dei venti di mare che temperano l'ardore del sole, egli vive sulle rive del Caspio e dell'Aral in grazia dell'ampiezza di questi due bacini¹⁰⁰ e mediante il riparo delle alte montagne che lo difendono dai venti del nord.

Dunque, il centro della vegetazione spontanea e naturale del Pesco è il punto ugualmente distante da questi due estremi, nel Cabul e nel Belucistan, nel Caschemire e nei paesi limitrofi dell'Asia centrale, ove difatto esso si trova in stato di pianta indigena non solo nei giardini ma anche nei campi e sui confini delle foreste.

Resterebbe a vedersi se queste prove di indigenità che si riuniscono in favore dell'Asia centrale possano trovarsi comuni alla lista di China che resta sotto il parallelo medesimo. A dire il vero io trovo nelle relazioni sul Giappone che il Pesco, l'Albicocco e il Prugnolo vi crescono anche in stato selvatico ed in grande abbondanza dappertutto (cfr. Pagnozzi: *Giappone*, pag. 199)¹⁰¹. Ma osservo che vi si trovano nel medesi-

⁹⁰ *Musa* sp.

⁹¹ *Cocos nucifera* L.

⁹² Altitudine.

⁹³ Kashmir, regione del Pakistan settentrionale.

⁹⁴ Kabul, regione dell'Afganistan avente per capitale la città omonima.

⁹⁵ Bukhara, regione dell'Usbekistan meridionale.

⁹⁶ Regione della Mongolia occidentale e delle steppe di Astrakan.

⁹⁷ Regione dell'Afganistan posta al confine sud-orientale col Pakistan e avente per capitale Quetta.

⁹⁸ Regione dell'Asia centrale tra il mar Caspio e il deserto del Gobi.

⁹⁹ Vasto lago dell'Asia centrale russa.

¹⁰⁰ Cioè per effetto del benefico effetto delle grandi masse d'acqua (termostasi).

¹⁰¹ G. PAGNOZZI, *Geografia moderna universale ovvero descrizione fisica, statistica, topografica di tutti i paesi conosciuti della terra*, Firenze, 1632.



Fig. 5 Arabia felix (da H. FORSKÅL, *Flora aegyptiaco-arabica sive descriptiones plantarum quas per Aegyptum inferiorem et Arabiam felicem detexit...*, 1775, Biblioteca galleseiana, Genova)

mo stato anche il Fico d'Europa¹⁰² che vi è stato portato dai Portoghesi, egualmente che il nostro Melocotogno¹⁰³, e osservo che anche in Europa molte piante che non vi erano indigene vi si sono naturalizzate in maniera da crescervi nei boschi selvatiche e senza l'aiuto dell'industria. Si dica lo stesso della China. La maggior parte di quella vasta regione abbonda pure di Peschi, ma tutto annunzia che questi non vi sono indigeni e che vi sono stati propagati dall'industria¹⁰⁴.

Tutto questo porta dunque a concludere che la patria del Pesco deve cercarsi nel vasto pianoro dell'Asia centrale, ossia in tutta quell'estensione di paese che è situata fra i monti del Tibet e la Persia occidentale e fra i monti della Tartaria¹⁰⁵ e quelli dell'India. È da questi paesi con temperatura varia ma dolce che il Pesco si è esteso poco a poco verso l'Oriente e l'Occidente, facendo il giro del globo, e che è penetrato al nord e al mezzogiorno fin dove ha trovato un clima adatto e circostanze favorevoli.

A questo punto si potrebbero eccitare¹⁰⁶ delle questioni sull'origine individuale di ognuna delle otto specie in cui si divide il genere. Forse ciascuna ha una sua patria particolare e forse esse si sono introdotte fra noi in epoche differenti. Io non difficoltà¹⁰⁷ a persuadermi della verità di questa opinione, ma mi sembra che tutto porti a pensare che i luoghi d'origine di ciascuna di queste specie non possano essere molto distanti l'uno dall'altro.

Nel fissare la patria del genere siamo stati obbligati ad abbracciare un'estensione di paesi così vasta che è difficile doverne sortire per trovare quella di ciascuna delle specie che lo compongono. Se si potesse fare un'eccezione a questo principio ciò sarebbe solo per il *Pesco-noce*. È certo che le razze a buccia liscia non sono comparse fra noi che in epoche molto più recenti. Tutti gli indizi che si possono cavare dai geoponici greci e latini non riguardano che il *Pesco pubescente*. Il *Pesco-noce* comincia a comparire negli scrittori solo dopo l'epoca delle Crociate¹⁰⁸ e vi comparisce come pianta di nuovo acquisto. Nell'oscurità in cui si trovava sino ad allora la sua prima introduzione, gli scrittori di quei tempi lo attribuirono tutti ad un innesto del Pesco sul Noce. Il ricorso al meraviglioso è sempre un ripiego che si prende nei casi oscuri di cui non si conoscono i principi. Ma dopo che si è riconosciuto che questi pretesi innesti non sono che favole e che il *Pesco-noce* è una specie distinta, suddivisa – come l'altra – in diverse specie secondarie, non si può più ricusarsi di cercare, anche per esso, il luogo di origine e un'epoca d'introduzione nella nostra Europa.

La prima ricerca presenta per ora delle difficoltà insormontabili. Tutto fa credere che la patria del *Pesco-noce* non sia molto lontana da quella del *Pesco pubescente* e che si trovi in una latitudine più meridionale, ma è impossibile precisarlo.

¹⁰² *Ficus carica* L.

¹⁰³ *Cydonia vulgaris* Pers.

¹⁰⁴ *Annota Galesio*: «In nessun paese della China si trova il nostro Pesco in istato di pianta indigena, ma nelle regioni a temperatura media vi si trovano delle razze che sembrano proprie al paese e che probabilmente formano specie». Galesio fa forse riferimento alla gustosa pesca piatta cinese (*Persica platycarpa* DC) che è coltivata anche in Sicilia dove, per la sua caratteristica forma, è chiamata con il termine dialettale di «persica tabbacchiera».

¹⁰⁵ Tartaria (regione dell'Asia centrale).

¹⁰⁶ Formulare, sollevare.

¹⁰⁷ Ho difficoltà.

¹⁰⁸ Quindi nel XIII secolo.

La seconda offre più risorse per l'investigazione degli eruditi. È certo che il *Pesco-noce* non era conosciuto dai Romani e pare certo che esso fosse comparso in Europa dopo l'epoca delle Crociate.

Il Crescenzo¹⁰⁹, che è il più antico degli agronomi europei, non ne parla ancora e scriveva nel 1300. Il Ruellio¹¹⁰, che scriveva 150 anni dopo, ne parla come di una specie recentemente scoperta. Dunque il *Pesco-noce* deve essere venuto in Italia fra il XIV° e il XV° secolo.

Era quella l'epoca del rinascimento dell'agricoltura in Europa e si combinava con l'epoca in cui gli Arabi della Spagna erano caduti nella mollezza dell'opulenza e del lusso. Essi dovevano avere acquistato da lungo tempo, dalle provincie meridionali della Persia o da quelle limitrofe dell'India alta, le specie del *Pesco-noce* e dovevano averle introdotte prima nei giardini di Bagdad e di Damasco, poi in quelli di Palermo e di Granata. Niente è più spiegabile che il passaggio da questi paesi al resto dell'Italia e della Spagna. Esso non può essere succeduto, come succedono nei nostri tempi quelli di tante piante che riceviamo dalle Indie e dall'America, per mezzo di uomini istruiti e sotto le protezione dei Governi. Il commercio e il caso introducevano allora questi oggetti da un paese all'altro e i Governi o le Accademie non vi prendevano parte; quindi essi comparivano in un paese senza quasi che si avvertissero e si propagavano oscuramente dall'uno all'altro senza che alcuno si occupasse di sapere come e da dove fossero venuti.

Ecco dunque come è stato introdotto il *Pesco-noce* fra noi. L'aspetto esteriore dei suoi frutti è così simile alla noce quando sono acerbi e così somigliante alla mela quando sono maturi, che vi ha fatto dare i nomi diversi di *Pesca-noce* o di *Pesca-mela* (*Mispersico*), e quindi l'ignoranza in cui si era sulla sua origine, combinata con lo spirito di curiosità e d'investigazione che regnava in quei secoli di risorgimento sociale, ha fatto inventare la favola dell'innesto del Pesco sul Noce o sul Melo.

Le specie secondarie che si mostrano con tanta uniformità nel *Pesco pubescente* non danno luogo a indagini di uguale natura nel *Pesco liscio*. Da quanto risulta dai documenti storici che sono rimasti, esse sono venute fra noi contemporaneamente alla loro specie principale e i loro paesi d'origine non si distinguono, per quanto pare, che per una leggera differenza di clima che esiste sovente anche a breve distanza e che è determinata ben spesso solo dalla semplice elevazione del suolo.

Quindi si può stabilire in fatto che i Romani abbiano ricevuto dalla Persia la *Pesco pubescente* insieme con le sue duracine e le spiccagnole, le gialle e le bianche, e che il *Pesco-noce* ci sia stato dato dagli Arabi col medesimo corredo di specie secondarie. I giardini di Roma sono stati dunque i primi in Europa a coltivare questi bei frutti ed è dall'Italia che essi sono passati nel resto d'Europa. La Grecia stessa li ha ricevuti dal Lazio. È questo un paradosso che io non avrei adottato se i dati più razionali della critica non me ne avessero convinto.

Tre sono gli argomenti sui quali è fondata questa mia opinione. Il primo risulta dal silenzio degli scrittori e degli storici greci anteriori alle conquiste romane. Il secondo consiste nell'autorità di Plinio e degli altri scrittori che ci hanno conservato la memoria di questo acquisto. Il terzo risulta dal nome della pianta che, anche nella lingua dei Greci, riceve quello che gli hanno dato i Latini, cioè *Persico* o *Pomo di Persia*.

Se il Pesco fosse stato conosciuto dai Greci prima delle conquiste romane ne trove-

¹⁰⁹ P. DE CRESCENZI, *Opus commodorum*, cit.

¹¹⁰ J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

remmo qualche cenno in Teofrasto ed in Aristotile; ma né nell'uno né nell'altro di questi scrittori se ne trova il minimo indizio¹¹¹: dunque ai tempi di questi scrittori la Grecia non lo possedeva ancora.

Questo raziocinio¹¹², quantunque rigorosamente logico, presenta pure nel suo risultato l'apparenza di un paradosso poiché è sicuro che Roma stessa non è mai stata in tanto rapporto con la Persia quanto lo sono stati i Greci sotto Alessandro¹¹³. Ma il problema resta facilmente spiegato da una riflessione che è fondata sulla storia. I Romani hanno ricevuto il Pesco dai Persiani, ma i Persiani stessi lo avevano ricevuto da altri paesi vicini. Noi abbiamo già dimostrato questo fatto quando abbiamo osservato che il Pesco in Persia non vi spiega alcuno dei caratteri dell'indigenicità, i quali invece si riconoscono nel Cabul, nel Cachemire e in molti altri paesi dell'Asia centrale e dell'India alta che avvicinano la Persia.

Ora aggiungeremo una prova ancor più convincente. Se il Pesco fosse esistito in Persia ai tempi di Alessandro, certamente sarebbe stato avvertito e nominato dagli Storici di questo Principe e specialmente da Nearco nella sua relazione sul viaggio marittimo che fece in quest'epoca dalle foci dell'Indo a quelle dell'Eufrate. Eppure in questa relazione io trovo nominata la Vite, le Palme e tutti i frutti in genere della Grecia, con esclusione dell'Ulivo e del Pesco. Concludo dunque da ciò che il Pesco era ancora sconosciuto ai Persiani ai tempi di Alessandro e che non vi si è introdotto che posteriormente.

La dominazione dei successori del Conquistatore greco in Persia e l'estensione che essi hanno dato a quest'impero dalla parte dell'oriente e del mezzogiorno può avere facilitato questa conquista perché la Persia si era estesa al di là dei limiti che si trovavano ai tempi di Alessandro medesimo e perché, avendo la civilizzazione dei Greci penetrato nel fondo di quelle regioni, ha aumentato le relazioni commerciali di tutti i paesi dell'Asia interna fra loro e con l'Europa.

Ma è appunto in quelle circostanze che i Romani sono penetrati in quei paesi. La Grecia era già diventata provincia romana e le sue relazioni con la Persia avevano cessato di essere immediate ed attive. Roma aveva preso il suo luogo e Roma sola era in caso di trovare, nell'acquisto di un frutto di lusso, un oggetto di speculazione e di gloria. Ecco dunque spiegato come la Grecia, che era stata in relazione con la Persia per tanto tempo prima di Roma, possa aver ricevuto il frutto persiano dai Romani che erano penetrati in quei paesi due secoli dopo i Greci.

L'autorità del Naturalista latino¹¹⁴ è il secondo argomento su cui ho fondato quest'opinione. Egli dice che il Pesco è venuto a noi dalla Persia. Sarebbe dunque plausibile che i Romani fossero andati a prenderlo in un paese tanto lontano se esso si fosse già trovato in Grecia? Oltre alla facilità del trasporto non ne avrebbero trovate tante altre nelle circostanze del paese già ridotto a provincia romana? Ma se il Pesco non si

¹¹¹ *Annota Gallesio*: «È da osservare che non se ne trova neppure il minimo cenno nella relazione del viaggio marittimo che Nearco, ammiraglio della flotta macedone, fece in quell'epoca dalle foci dell'Indo a quelle dell'Eufrate. In esso vi sono nominate la Vite e le Palme e vi è detto espressamente che vi si trovavano tutti i frutti della Grecia ad esclusione dell'Ulivo». Nearco partecipò alla spedizione di Alessandro Magno dalle foci del fiume Indo a quelle dell'Eufrate, attraverso il golfo Persico.

¹¹² Ragionamento.

¹¹³ Alessandro Magno (356-324 a.C.).

¹¹⁴ Plinio.

trovava ancora in Grecia all'epoca della sua introduzione in Italia, come supporre che, quando ve lo avevano introdotto, non l'avessero avuto da Roma con cui avevano tanti rapporti di vicinanza e di interessi, piuttosto che dalla Persia con cui erano cessate tutte le antiche relazioni?

Il terzo argomento che finisce di stabilire decisamente il passaggio del Pesco dall'Italia alla Grecia consiste nel nome che esso ha avuto nella lingua greca. I Latini lo hanno distinto col nome di *Melo di Persia* o *Persico*. È questo il nome che si trova ugualmente negli autori che ne hanno scritto in greco. È vero che alcuni lo chiamano pure *Rodaceno*, ma questo è un nome posteriore che sembra venuto dalla confusione che si è fatta da alcuni tra la *Persea* di Teofrasto ed il *Persicum* dei Latini. La *Persea* non nasceva che in Rodi ed era perciò nominata *Rodacena* e, avendo nel suo nome una certa analogia con quello di *Persica*, alcuni scrittori hanno ritenuto che fossero la stessa pianta per cui il *Persicum* è stato anch'esso chiamato per sinonimo *Rodaceno*. Più tardi i glossatori si sono divertiti a dimostrare che il nome *Rhodacenum* era quello originario del Pesco e che il *Duracinum* dei Latini non era che una corruzione del nome originario. Ma i commentatori più dotti hanno confutato questo paradosso che non aveva altro fondamento che la materiale corrispondenza di questi due nomi.

Passiamo ora a seguire le tracce della propagazione del Pesco nelle altre regioni d'Europa e a riconoscere le specie che vi sono state coltivate con preferenza.

La Spagna e la Francia meridionale non devono aver tardato a ricevere il Pesco che dappertutto deve avervi prosperato.

Già al tempo di Plinio si distinguevano in Roma le *Spiccacciole* dalle *Duracine* e pare si distinguessero anche le gialle dalle bianche. Le prime si possono facilmente riconoscere nelle *Supernate* e nelle *Sabine* e le seconde nelle *Popolari*. Tutte queste specie dovevano trovare dei climi adatti a ciascuna di esse nelle diverse località di queste regioni temperate e dovevano perciò primeggiare le une in un luogo e le altre nell'altro, ma, nel generale dell'Italia, le gialle dovevano godersi la preferenza. Certamente è delle *Cotogne* che parlano Plinio e Palladio quando vantano le *Duracine* sopra tutte le pesche. Tutti coloro che conoscono le pesche che si coltivano sulle coste del Mediterraneo sanno che le gialle primeggiano dappertutto e chi ha gustato le pesche di Roma e di Napoli non può non convenire che le specie gialle sono quelle che vi sono più apprezzate.

Ma la cosa non poteva andare egualmente in tutti i climi. Appena il Pesco è stato introdotto in paesi più freddi, la specie bianca si è distinta per le sue qualità proprie a quelle temperature e ha cominciato a disputare il primato alla sua rivale¹¹⁵.

La Gallia Cisalpina, ossia la moderna Lombardia, deve essere stata la prima ad associarla alle gialle e le pesche *Galliche* di cui parlavano Plinio e Columella come di pesche distinte per grossezza altro forse non erano che le famose *Biancone di Verona*. Dalla Cisalpina il Pesco deve essere passato alla Transalpina e vi si deve essere moltiplicato rapidamente. Noi non abbiamo materiali per esaminare le circostanze e i risultati della sua coltura in Francia ai tempi della grandezza romana, ma ne abbiamo a sufficienza per tessere la sua storia nei secoli dal risorgimento della civilizzazione in Europa.

¹¹⁵ Cioè alle pesche gialle.

Nell'Archivio Gallezio-Piuma sono state rintracciate altre quarantacinque pagine autografe sfasciolate, riferibili a questo capitolo. In alcune di esse Gallezio riprende la discussione sull'origine dei Peschi-puberi e dei Peschi-noce; in altre tratta della diffusione del Pesco in Asia, in Africa e in America.

Noi conosciamo l'epoca e il modo con cui il Pesco si è propagato da noi e sappiamo che è stato uno dei prodotti delle conquiste di Roma, ma non sappiamo ancora se nei Persici dei Latini vi fosse compresa la specie che noi conosciamo sotto il nome di *Pesca-noce* e che si distingue dalla *Pesca comune* pel liscio della sua buccia. I Romani distinguevano le *Duracine* dalle *Spiccagnole* ma non troviamo alcun cenno che faccia credere che conoscessero anche le *Pesche-noci*.

Questa specie sembra venuta in Europa in tempi assai posteriori. Non sembra neppure che vi fosse ancora nota nei primi tempi che hanno succeduto alle Crociate. I primi scrittori che ne parlano sono quelli del XV° secolo e ne parlano come di una razza nuovamente ottenuta, ma si vede che non vi era memoria in allora della sua origine e che, nell'oscurità in cui si trovavano su questo punto, andavano a cercarla in un innesto meraviglioso fra il Persico e il Noce. Bisogna dunque cercarla nei secoli delle invasioni moresche che hanno succeduto alle Crociate ed alle quali dobbiamo molti frutti che erano sconosciuti nell'Asia greca e nella stessa Persia prima della caduta di Costantinopoli. Sino a quell'epoca le remote regioni dell'India non erano mai entrate in contatto coi due Imperi che si erano disputati per secoli il dominio dell'Asia occidentale; le loro relazioni commerciali e politiche si erano limitate ai paesi che dipendevano dal loro rispettivo dominio.

Gli Arabi sono stati i primi che hanno esteso le loro relazioni al di là dell'Impero Persiano e che si sono messi in contatto con molti popoli dell'Asia orientale prima di allora poco conosciuti e dai quali hanno ricevuto l'Arancio, il Limone, la Canna da zucchero e molte altre piante nuove. Essi li hanno introdotti nell'Oman, in Siria, in Egitto e di là in Spagna e in Sicilia, da dove si sono poi sparsi nel resto dell'Europa. Ma questi acquisti non si sono fatti, come quelli dei Romani, da parte di un popolo colto e civilizzato, che ha osservato con ammirazione i paesi conquistati da dove si sono trasportati pubblicamente e come oggetti di trionfo sotto gli occhi del mondo intero nella città vittoriosa. Le piante che gli Arabi hanno introdotto in Siria e nell'Europa meridionale non vi sono state trasportate che a poco a poco dal commercio, non per lusso ma per speculazione. Esse si sono estese insensibilmente da un paese all'altro in un'epoca di barbarie, senza che i governi se ne siano immischiati e senza che i popoli stessi se ne siano avveduti. Quindi esse sono comparse quasi senza avvertirle nei paesi occupati dagli Arabi, e sono passate con essi in epoche incerte e spesso confuse con delle piante congeneri già conosciute dall'India alla Siria, dalla Siria all'Egitto e da questi paesi alla Sicilia e alla Spagna, da dove si sono sparse nel resto dell'Europa.

Tale è dunque sicuramente la storia dell'introduzione del *Pesco-noce* fra noi. Probabilmente originario da un paese diverso da quello del *Pesco pubescente*, esso non è stato forse conosciuto dagli stessi Persiani che molto tardivamente. Passato in Europa con le invasioni degli Arabi egli non vi è comparso che sul cadere del tredicesimo secolo, in un'epoca appena successiva allo stato di barbarie che aveva oppresso l'Occidente. Quindi, confuso da principio col *Pesco pubescente* col quale è congenere, ha in progresso colpito la curiosità per la sua buccia che tanto somiglia alla noce quando è acerba, ciò che ha fatto nascere la congettura che fosse dovuto ad un innesto di que-

ste due piante. Come tale è passato di paese in paese e tutti hanno ripetuto la medesima favola sino a che, passati dall'estremo della credulità degli antichi all'altro eccesso dello scetticismo dei moderni, si è finito per non volerlo riconoscere per specie e si è confuso dai botanici del secolo XVIII^o nella classe delle varietà.

Più certa è la storia del *Pesco pubescente*. Noi abbiamo veduto che i Romani lo hanno portato dalla Persia e che ne hanno portato le due specie principali in cui si divide, cioè a dire le *Spiccagnole* e le *Duracine*. Tutto fa credere che la Grecia, sebbene intermedia, lo abbia pure ricevuto dal popolo conquistatore¹¹⁶ che era andato a cercare il primo nel fondo della Persia.

È vero che, in questo caso, esso avrebbe dovuto portare da Roma anche il nome di *Persica* che vi davano i Latini; pare invece che i Greci lo conoscessero sotto il nome di *Rodacena*. Osservo però che in molti scrittori greci si trova anche col nome di *Mela di Persia*. Il nome *Rodacena* è successivo e pare derivato da Rodi, da cui Teofrasto dice essere venuta la *Persea*. Gli antichi hanno confuso sovente queste due piante e le hanno prese l'una per l'altra. I Greci, volendo trovare nei loro scrittori la pianta che ricevevano dai Latini, hanno profittato dell'analogia del nome e hanno preteso di trovarla nella *Persea* di Teofrasto, non vedendo che in Rodi era detta *Rodacena*. Quindi questo nome fu applicato al *Persicum* dei Latini e, sebbene col tempo i dotti si siano convinti che l'uno non aveva a che fare con l'altro, pure il nome restò e il Persico fu detto *Rodaceno*.

L'Asia, che aveva veduto uscire il Pesco dal suo seno per andare ad offrirlo in tributo alla fortuna di Roma, lo aveva veduto ugualmente estendersi nelle province del suo continente ove poteva allignare.

I Viaggiatori lo hanno trovato in tutte le coste dell'Asia Minore, nelle sue valli irrigate, nei suoi pianori più temperati e nelle sue isole. Chi potesse visitare da agronomo le deliziose vallate della Siria e i magnifici giardini di Damasco, vi troverebbe certamente tutto quanto la natura ha combinato nelle otto specie del Pesco e una riunione di varietà che non si trova forse in Europa.

I geografi non ci parlano che del Pesco in genere, e lo trovano in tutti i climi temperati della Persia, dalle sponde del Caspio alle valli deliziose dell'Irak e persino nelle isole del Golfo Persico. Ma se avessero avuto l'avvertenza di esaminarne la qualità in ogni paese, noi vedremmo che le specie gialle e le duracine dominano nei paesi ove viene l'Arancio, l'Oliivo e la Palma dattilifera e che le bianche si coltivano di preferenza nelle vallate interne o nei paesi più temperati ove il clima, ancorché dolce, non si presta a questi due prodotti del mezzogiorno. La varietà che il Sig. Olivier ha portato a Parigi dai giardini di Ispahan è una spiccacciola bianca e il clima di questa antica capitale della Persia, così ricca di ogni genere di frutti, non vi regge l'Arancio. Sembra che il Persico non si trovi neppure ove viene la Palma a dattili: le coste bruciate del Golfo Persico e del Mar Rosso non si prestano alla sua vegetazione. Ma le pesche che vengono nei paesi dei Dattili, fra Cotone e Canna da zucchero, sono certamente Cotogne. Tali devono essere quelle che si mangiano nelle Yemen e nell'Oman (Pagnozzi, vol. 2, p. 12)¹¹⁷.

Il regno delle pesche bianche è nelle valli interne e specialmente nel territorio di Ispahan. È quella la Parigi dell'Asia. È là che la passione dei frutti si è spiegata in mo-

¹¹⁶ Popolo romano.

¹¹⁷ G. PAGNOZZI, *Geografia moderna universale*, cit.

do da formare uno degli oggetti favoriti dall'industria dei coltivatori e dal lusso dei grandi. Il suo clima, quantunque meridionale, è più freddo di quello di Parigi in ragione dell'altezza del suolo che è a 800 tese [circa 1.500 m] più alto della costa del Golfo Persico, ma abbastanza temperato per produrre ogni sorta di frutti ad eccezione dell'Arancio. È là che i Viaggiatori assicurano coltivarsi quindici specie di frutti che noi non conosciamo e dove alle tavole dei grandi se ne vedono, tutte in una volta, sino a cinquanta varietà tutte diverse. Quante fra queste ve ne saranno di pesche? Anche Ispahan avrà il suo Montreuil¹¹⁸ e in una città circondata da tutte le parti da tante province così ricche di Persici i giardinieri vi avranno raccolto quanto era possibile, supplendo con l'arte agli svantaggi della temperatura. Quindi le specie dominanti devono necessariamente essere determinate dal clima e quello di Ispahan è fatto per le specie bianche. Quantomeno situata sotto il 40° parallelo, pure non vi riescono i Gelsi, gli Ulivi, gli Aranci e i Cedri che vivono invece a Mossul¹¹⁹, sebbene questa località sia situata due volte più lontano dal mare, a quattro gradi dal Tropico, ed è provato che il clima degli Ulivi e degli Aranci è quello delle specie gialle e che dove essi non prosperano le bianche ottengono la preferenza.

Si dica la stessa cosa delle pesche dell'Asia Minore e dell'Arabia, dove il clima è troppo caldo per le bianche e specialmente per le Spiccagnole e dove i Peschi-noce si trovano qualche volta distinti dai viaggiatori che non li nominano mai fuorché nel Sehr-Babek, vicino al Golfo Persico.

In mezzo, però, a questi due estremi si trovano dei paesi intermedi, come l'Italia, nei quali i due climi propri alle diverse specie di Pesco sono a contatto e partecipano delle condizioni di ambedue. In questi paesi tutte le specie confuse devono prosperare egualmente e offrire al viaggiatore sorpreso una quantità infinita di razze, tutte varianti di forme e di figure.

Chi potesse visitare da filosofo la valle deliziosa di Sciraz¹²⁰, l'Ircania¹²¹, il Taberistan¹²² e l'Irak e chi potesse inoltrarsi nelle deliziose vallate della Siria o nei giardini magici di Damasco, vi troverebbe certamente tutto quanto la natura combina nelle otto specie del Pesco e una collezione di varietà che forse non si trova in Europa. Ma tutte queste ricchezze sono gustate da quei popoli che godono solo col palato e che non sanno unire ai piaceri della vita materiale quelli della vita morale. Esse nascono e muoiono senza essere avvertite e si ritrovano continuamente nel grande laboratorio della natura senza che l'uomo vi abbia parte alcuna.

Si dica lo stesso delle province persiane di Casbin, Teheran, Kom e Cassun. In tutti questi paesi il clima è dolce e adattato singolarmente alla vegetazione delle pesche a sugo acido, ma non vi cresce né l'Ulivo né l'Arancio e perciò non è abbastanza caldo per le pesche gialle e specialmente per le duracine il cui regno si deve cercare nei paesi che avvicinano il Golfo Persico, nel Laristan¹²³, nel Governo di Kerman e specialmente nel territorio di Sehr-Babek che passa per il più ricco della Persia in genere a

¹¹⁸ Suburbio di Parigi, famoso per i suoi frutteti a spalliera.

¹¹⁹ Città dell'Iraq settentrionale, sulla destra del fiume Tigri, in prossimità del confine con la Siria e la Turchia.

¹²⁰ Città dell'Iran meridionale.

¹²¹ Satrapia dell'antico Impero Persiano, ai piedi dei monti Elburz e sulla sponda sud-orientale del Mar Caspio.

¹²² Antico nome della provincia persiana di Mazanderan.

¹²³ Regione dell'Iran lambita dalle acque del Golfo Persico.

frutti, e dove i viaggiatori hanno distinto il Pesco-noce, di cui non parlano quasi mai, e che viene in abbondanza fra gli Aranci e le Palme da datteri. Si dica lo stesso delle pesche che hanno osservato nell'Isola di Tcesmè situata sull'entrata del Golfo Persico, ove i viaggiatori hanno incontrato delle pesche eccellenti, le quali vivono insieme ai Banani ed ai Cocchi, piante esclusive ai paesi bruciati del Tropico.

Io credo che la specie gialla deve dominare egualmente sulle coste del Caspio, ove, in ragione della bassezza del suolo, vi si gode un clima molto più caldo che nei pianori centrali anche più vicini ai Tropici, dove allignano gli Ulivi e gli Aranci, come nel Mazanderan¹²⁴, ove la Canna da zucchero cresce e matura molto prima che nelle Antille. Di questa specie devono essere pure le pesche del Giappone ove vegetano tutte le piante dei Tropici e quelle dei pochi paesi dell'India bassa ove il Pesco è penetrato, come sono il Soreth, nella penisola del Gazaratz, il territorio di Dunah, nella costa del Malabar¹²⁵, i giardini di Bangalore¹²⁶, che si trovano sotto il 13° parallelo, e finalmente nel Camboge¹²⁷, che si trova sotto il 12° parallelo, siccome devono essere di razza bianca la maggior parte delle varietà di Pekin¹²⁸, ove gela nell'inverno più che a Parigi e dove la state, sebbene calda e lunga, è però piovosa. I viaggiatori non si spiegano sopra le specie di questo paese o dicono solo che hanno trovato nella piazza di Pekin una grande abbondanza di pesche grosse e belle come quelle di Parigi, ma non meno gustose. Eccettuano le pesche della villa imperiale di Sianchu¹²⁹ che descrivono come preziose e che dicono non invidiare le nostre in delicatezza e in odore, ma che non specificano né per gialle né per bianche.

Gallesio passa ora descrivere la coltura del Pesco in Africa (fig. 6).

L'Africa non lo aveva adottato che nella lista di costa che resta fra l'Atlante e il Mediterraneo e in Abissinia¹³⁰. Queste due regioni contengono delle località con una temperatura adatta alla coltura. I deserti arenosi dell'interno e le coste bruciate dell'Oceano non erano adattate alla sua vegetazione. Giovanni Leoni, che percorse la parte più bella di questo gran continente sulla fine del XV° secolo, ha trovato in abbondanza le pesche in tutti i luoghi montuosi della Barberia¹³¹, dal Marocco sino ai confini della Libia. Ma, ad eccezione delle vicinanze di Tunisi ov'era l'antica Cartagine, che dice non meno mirabili di bontà che di grossezza, le persiche della Barberia sono piene d'acqua, di non molto buon sapore e di un colore quasi verde.

La Libia non ne produce e non si coltivano in Egitto che in pochissimi luoghi: le pianure dell'Egitto non producono che Palme, Fichi egizj¹³² e seminativi. Il Cairo tira

¹²⁴ Regione dell'Iran lungo la costa meridionale del Mar Caspio.

¹²⁵ Regione costiera dell'India sud-orientale presso Bombay.

¹²⁶ Città dell'India meridionale nello stato del Mysore.

¹²⁷ Cambogia, stato dell'Indocina.

¹²⁸ Pekin: Pechino.

¹²⁹ Shing-chiu. Questa città era sede di un'importante residenza imperiale.

¹³⁰ Africa orientale.

¹³¹ Antica denominazione della zona dell'Africa settentrionale compresa fra l'Egitto e l'Oceano Atlantico, comprendente quindi la Tripolitania, la Cirenaica, la Tunisia, l'Algeria e il Marocco.

¹³² Sicomori o Fichi dei Faraoni (*Ficus sycomorus*). Il loro legname era utilizzato dagli antichi Egizi per fabbricare i sarcofagi.

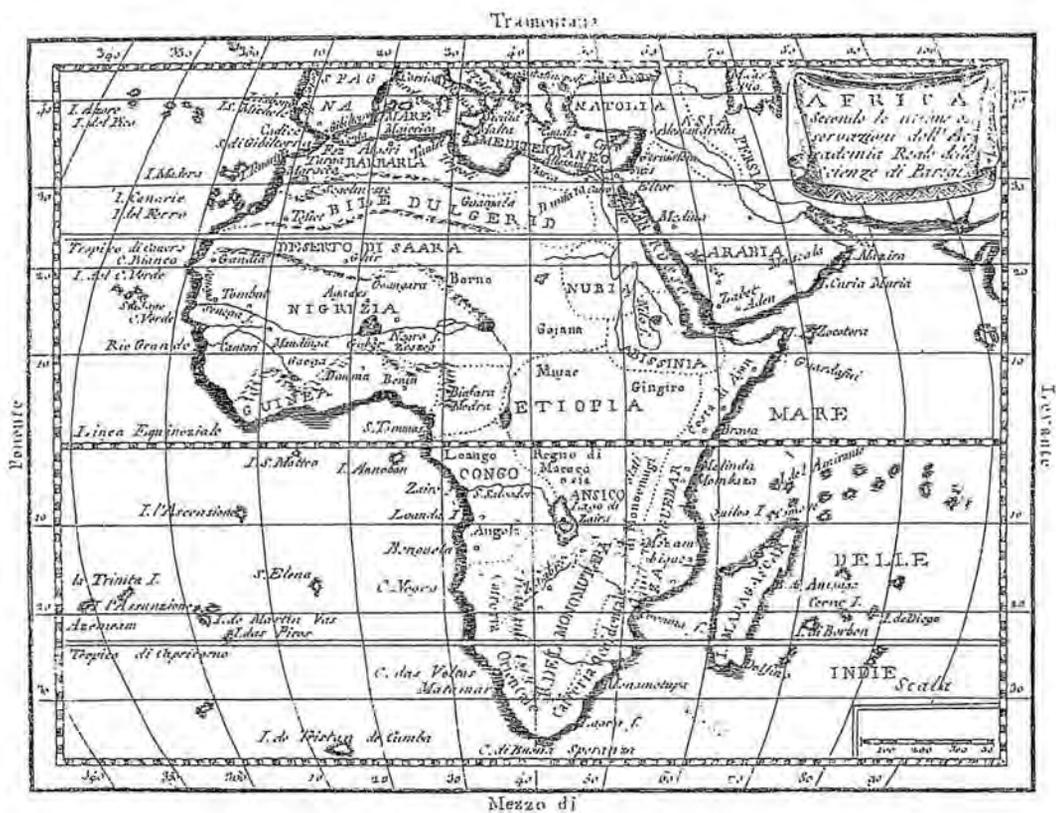


Fig. 6 Africa (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

dalla Siria, che non è molto lontana, i frutti europei, e i giardini dell'antica Tebe, ove si coltiva la Vite, il Fico d'Italia¹³³ ed il Persico, fanno un'eccezione quasi unica nella coltivazione di quella vasta contrada.

In origine tutti questi paesi non avevano che pochi dei nostri frutti: essi hanno ricevuto gli alberi dall'Asia, come noi, e probabilmente senza il nostro intermedio. L'origine fenicia dei Cartaginesi è un fatto troppo certo per non persuadersi che i Persici della Barberia siano originari della Siria ove saranno passati assai per tempo dalla Persia. È difficile determinare se vi fossero ancora ai tempi delle Guerre Puniche¹³⁴ e pare che si possa presumere per la negativa; tutto porta però a pensare che la loro introduzione non possa datare più tardi di quella che ha avuto luogo in Italia.

La decadenza dell'agricoltura e la barbarie che vi regna al presente deve farci credere che i Peschi dell'Africa non siano che razze spontanee che muoiono con l'individuo e che si riproducono col seme in un'infinità di modificazioni sempre diverse. Le belle varietà degli Aranci vi devono essere caduche e fugaci e, dalla descrizione di Leoni, vediamo che, a meno delle pesche tunisine, tutte le altre sono verdi ed insipide. Questa circostanza indica chiaramente che esse appartengono alla specie delle Spicciacciole bianche, la quale è la sola che offra questi due caratteri nello stato di selvatici.

¹³³ *Ficus carica* L.

¹³⁴ 267-146 a.C.

chezza. Qualunque sia però l'epoca in cui si è cominciato a coltivare il Pesco nella Mauritania¹³⁵, è certo che la sua coltura vi deve essere stata al grado più alto di perfezione. Il lusso dei Romani si è esteso, sotto l'Impero, in tutte le province e Cartagine, suddita di Roma, ha sorpassato, in opulenza e in civiltà, la Cartagine libera e rivale. Non perciò le pesche della Barberia saranno tutte cattive. Il seme ne produce delle squisite e tali si conservano senza l'aiuto dell'uomo. Se si consultasse la natura del clima si dovrebbe credere che le specie gialle e le lisce vi fossero dominanti. Ciò certamente deve essere per quelle di Tunisi e del resto della costa, ma pare che, nell'interno, non si conoscano che le specie bianche alle quali appartengono quelle a buccia verde di cui parla il Leoni.

Al di là della catena dell'Atlante non si trova più un paese ove si allevino frutti europei. Il Leoni, e dopo di lui tutti i viaggiatori che hanno percorso quelle vaste regioni, non vi hanno trovato che Palme, Canna da zucchero, Riso, Granturco e poche altre sementi. È inutile cercare il Pesco nell'interno dell'Africa e in tutta la costa bagnata dall'Oceano Atlantico e dal Mare Indiano. Quanto all'interno i viaggiatori ce ne dicono assai per convincerci che il suo clima e il suo terreno non si prestano alla coltura dei frutti europei. Il Leoni lo dipinge come un paese che non produce che Canna da zucchero, Riso e Granturco. Le coste presentano dei punti nei quali l'industria europea è giunta a stabilire alcune delle nostre colture. Al Capo di Buona Speranza¹³⁶ vi si coltiva la Vite con molto successo e la Compagnia Olandese vi possiede un Giardino Botanico¹³⁷ ove ha raccolto quanto si può vedere di più raro fra i vegetabili di ambo gli emisferi. Io ignoro se il Pesco sia in questo numero, né mi farebbe sorpresa, giacché il clima del Capo di Buona Speranza non resta in una latitudine che non possa riceverlo¹³⁸, ma le stesse circostanze non militano in favore del resto della costa africana nei due oceani. Tutto il paese occupato dagli indigeni è incolto e senz'industria e i pochi punti ove si sono fatti degli stabilimenti¹³⁹ dagli Europei si trovano sotto un cielo bruciato, ove non pare possibile che il Pesco possa acclimatarsi.

Resta ad esaminare la parte orientale dell'Africa che i geografi conoscono sotto il nome generale di Etiopia e che contiene tutti i paesi che restano fra l'Egitto, il Golfo Arabico e il Mare dell'India¹⁴⁰. Ma queste immense regioni sono così poco conosciute che è difficile farsi un'idea dettagliata della loro agricoltura. Non abbiamo che il solo viaggio di Franco Alvarez¹⁴¹ che ci dà qualche dettaglio su quest'argomento.

Gallesio prende ora in considerazione la coltura del Pesco in Canada e nelle due Americhe (figg. 7-8).

Il Persico ama un clima temperato, un terreno grasso e umido e un'aria tiepida ma fresca. L'America presentava in cento punti opposti e per effetto di combinazioni complicatissime tutte queste condizioni riunite.

¹³⁵ Regione dell'Africa occidentale, sull'Oceano Atlantico, confinante con l'Algeria, il Sudan e il Senegal.

¹³⁶ Estremità dell'Africa meridionale, oltre il 30° parallelo australe.

¹³⁷ Il Giardino Botanico di Capetown è ancora oggi uno dei più importanti del mondo.

¹³⁸ In Sud-Africa il Pesco fu introdotto verso la metà del XVII secolo dai coloni boeri, francesi e inglesi.

¹³⁹ Insediamenti coloniali.

¹⁴⁰ Quindi anche il Sudan, l'Eritrea e la Somalia.

¹⁴¹ F. ALVAREZ, *Ho Preste Joan das Indias. Verdadera informaçam das terras do Preste Joan, seguindo vio y escravo ho Padre Francisco Alvarez*, Lisboa, 1540.

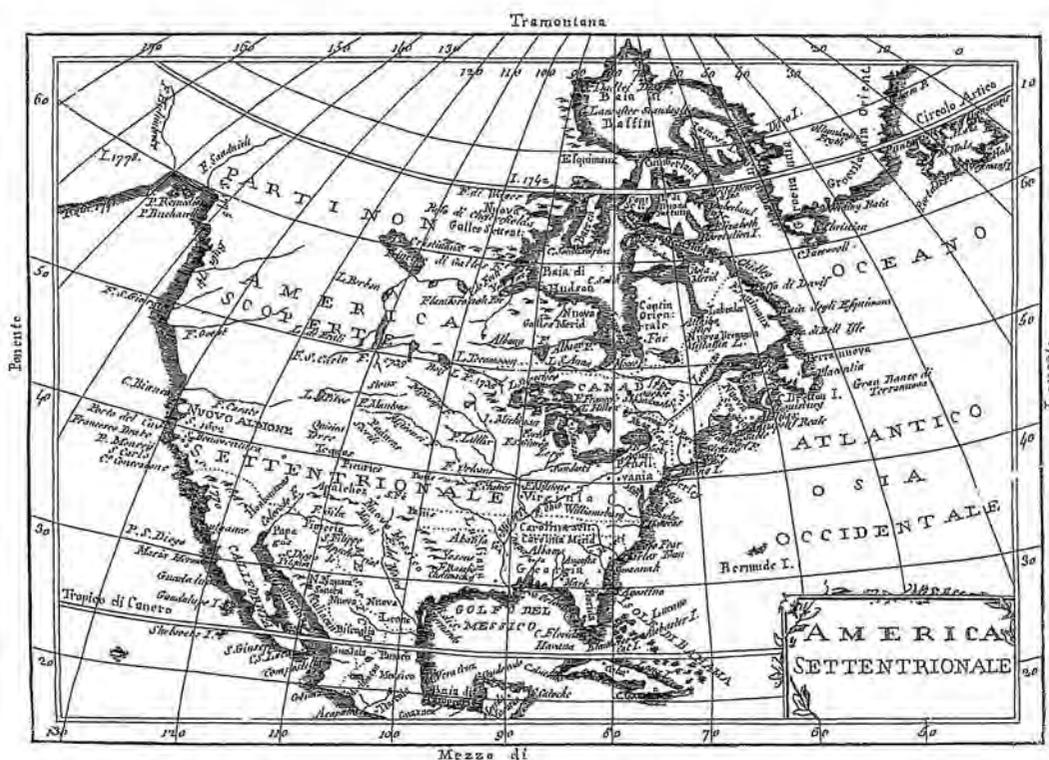


Fig. 7 America settentrionale (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallesiana, Genova)

L'America settentrionale era quella che le offriva più evidentemente. Le più belle pianure furono quindi ben tosto coperte di Persici che vi vivano in stato di natura, venuti di seme e lasciati a sé stessi senz'innesto e senza coltura. I Coloni che si stabiliscono per la prima volta in un luogo per formarvi una piantagione cominciano col dissodare il terreno che gli è stato concesso e con il seminarne una porzione a Persici.

L'America destinata ad arricchire momentaneamente l'Europa con un oro che ha sconvolto il nostro sistema commerciale e politico e che è stato accompagnato da pochi oggetti di lusso e dal più fatale dei morbi¹⁴², l'America che ha ricevuto dal vecchio mondo la ricchezza dell'agricoltura, le arti avanzate, una quantità immensa di scien-

¹⁴² Dal 1493 in poi numerosi autori hanno sostenuto l'origine americana della sifilide, volgarmente denominata «morbo gallico» o «mal francese». L'ipotesi che «il più fatale dei morbi» fosse stato introdotto e diffuso nel vecchio continente dai marinai di Cristoforo Colombo è remota e controversa e divide ancora gli storici della medicina. Dopo una fase apparentemente vittoriosa sull'origine americana della malattia, alcuni eminenti specialisti di dermo-venereologia hanno avanzato l'ipotesi di una antichissima disseminazione mondiale del germe responsabile (*Treponema*) i cui effetti patologici varierebbero secondo l'ambiente geografico e sociale (cfr. F.E. RABELLO, *Les origines de la syphilis*, «Nouv. presse médicale», 20, 1973; F. GUERRA, *The dispute over syphilis: Europe versus America*, «Clio Medica», XIII, 1978; M.D. GRMEK, *Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale*, Paris, 1983; P.A. GEMINIANI, *Gli agenti infettivi dalle Americhe all'Europa: un problema ancora aperto, in 1492-1992. Animali e piante, dalle Americhe all'Europa*, a cura di L. Capocaccia Orsini, G.&G. Doria, Genova, 1992).



Fig. 8 America meridionale (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca galleiana, Genova)

ze, di industria e di piante che non conosceva e tutti i frutti di una civilizzazione che ha costato ai nostri Padri tanti secoli di fatiche e di sacrifici e che non ci ha dato, in compenso, che un asilo agli infelici del vecchio mondo contro le persecuzioni e la miseria; l'America, dunque, ha accolto anch'essa il nostro Pesco nelle sue fertili e variate campagne¹⁴³. Il Pesco si trova persino in Canada, paese che gli è proprio per la latitudi-

¹⁴³ Il Pesco fu introdotto in Florida nel XVI secolo dai conquistatori spagnoli e da qui fu poi trasportato al nord dagli Indiani. In Georgia la sua coltivazione iniziò durante il periodo coloniale (XVIII secolo), e, dopo la guerra civile, divenne così importante da far riconoscere a questo territorio l'epiteto di «Peach State». Tra il 1769 e il 1814 il presidente degli Stati Uniti e accademico dei Georgo-

dine, ma che, in generale, è soggetto nel verno ad un freddo eccessivo, siccome nella state vi prova un caldo vivissimo.

Il territorio di quei vastissimi paesi, che comprendono 24 gradi di latitudine fra il 25^{mo} e il 49^{mo} parallelo dell'emisfero settentrionale, riunisce tutte le gradazioni che regnano nella zona temperata e sulla frontiera della zona fredda, ma, in generale, a parità di latitudine, è di molti gradi più freddo che in Europa. Ciò nonostante il Pesco si è naturalizzato quasi dappertutto e, se non arriva al 47^{mo} parallelo come in Europa e in Asia, almeno vi si avvicina vivendo quasi spontaneo nella penisola del Canada circondata dall'Huron, dall'Erie e dall'Ontario¹⁴⁴ che è al 46^{mo} parallelo e dove il grano d'inverno non resiste al freddo. La spiegazione di questo fenomeno si ritrova facilmente nella natura della nostra pianta e nella costituzione singolare di quel clima.

Il Pesco non vegeta nell'inverno e vive in uno stato di inazione che lo fa resistere a dei freddi vivissimi, ma ha bisogno di una state calda per portare a maturità i suoi frutti. Ora, il clima dell'America Unita è più freddo nell'inverno che quello dell'Europa a latitudini uguali, ma, a parità di circostanze, è pure molto più caldo in estate; quindi il Pesco resiste nelle rive dell'Erie ove i fiumi gelano e nel Massachusset¹⁴⁵ ove gela anche il mare a molta distanza dalla costa, perché poi, nella state, il caldo vi regna con tanta forza che a Kingston¹⁴⁶ il termometro centigrado ascende nel mezzogiorno sino a gradi 92 e nel Massachusset da 70 a 90¹⁴⁷. A questa sproporzione di temperatura relativa fra l'inverno e la state si deve la facilità con cui si moltiplica il Pesco in tutto quel paese malgrado i freddi che vi regnano; alla fertilità naturale di quelle terre nuove e alla loro vastità, unitamente all'abbondanza delle acque che le irrigano, si devono le grandi colture che vi si trovano. È questo, forse, il solo paese del globo, senza eccettuare il paese d'origine, in cui le piante di Pesco sono destinate a tagli regolari per uso di legna e i loro frutti si impiegano a nutrire buoi e maiali, a distillarli per cavarne dell'acquavite in grande, non solo pel consumo degli abitanti, ma anche per il commercio. Le relazioni dei viaggiatori assicurano che a Kingston, nel

fili Thomas Jefferson, con la collaborazione del toscano Filippo Mazzei, piantò nei suoi possedimenti di Monticello, nella Virginia centrale, migliaia di alberi da frutto, fra i quali Peschi di numerose varietà provenienti dall'Europa e, in particolare, dall'Italia (*Maddalena, Alberges, Vagaloggia, Pesca-mela, Pesca-albicocca*). Jefferson concepì anche l'allevamento del Pesco per produrre biomassa combustibile. A lui si deve infine la preparazione di un distillato di pesche detto «mobby», divenuto popolare in Virginia. Negli Stati Uniti il Pesco si diffuse rapidamente perché era facile da coltivare, fruttificava precocemente e veniva agevolmente propagato per seme. Per la sua abbondanza il prodotto era utilizzato anche come mangime per i suini. Galesio riferisce che, in un articolo inserito nel periodico *Mémorial encyclopédique des connaissances humaines* del gennaio 1838, si era data notizia che il sig. Jacob Ridgeway, proprietario nel Delaware di un pescheto di 140 acri, aveva ricavato 14.000 panieri di bellissime pesche che erano state vendute sul mercato di New York al prezzo di 3-5 dollari il panier. Verso la fine dell'800 cominciarono ad essere introdotte in Italia le prime varietà costituite negli Stati Uniti (*Elberta, Amsden, J.H. Hale*, ecc.); oggi le varietà americane, frutto di una intensa attività di miglioramento genetico, dominano con le varietà a polpa gialla e le nettarine il germoplasma peschicolo mondiale.

¹⁴⁴ Grandi laghi dell'America settentrionale, tra gli Stati Uniti e il Canada.

¹⁴⁵ Massachussetts, stato nord-orientale degli Usa, confinante con lo stato di New York, il Vermont e il New Hampshire.

¹⁴⁶ Città del Canada meridionale, sulla riva settentrionale del lago Ontario.

¹⁴⁷ Questi valori sono in realtà espressi in gradi Fahrenheit, come aveva inizialmente scritto Galesio, poi pentendosi e correggendo in modo errato il testo. Per la conversione: °C=(°F-32) 0,555. Quindi +70 °F=+21 °C e +90 °F=+32 °C.

Nuovo York, le pesche vi sono in tanta abbondanza che ne nutrono i maiali. Nelle città di Stutemyland¹⁴⁸ e Newark¹⁴⁹ vi sono delle fabbriche di un sidro di pesche che è ricercatissimo e preferito al vino di Champagne. Nel Maryland¹⁵⁰ si fa dell'acquavite di *pesche* che è deliziosa e che forma un importante articolo del commercio di quel paese. La più stimata di tutte è quella delle Virginia. Nel 1810 il solo porto di Norfolk¹⁵¹ ne mandò nell'interno, per la via del Potomac, 37.618 barili. Si fa acquavite di pesche anche nel Kentoky¹⁵².

Il Canada è un esempio degli estremi di temperatura che il Pesco può sostenere. Il freddo come il caldo giungono all'estremo nella parte bassa ove, a Quebec, il termometro scende nell'inverno a gradi -28° Fahrenheit [-33° C]. In luglio e in agosto il termometro sale a $+93^{\circ}$ Fahrenheit (che corrispondono a $+33^{\circ}$ C). L'inverno di Quebec¹⁵³ è una copia di quello della Svezia, eppure Quebec è alla stessa latitudine di Parigi. Qui il Pesco non alligna; si trova però nell'alto Canada e specialmente nella piccola penisola tra il San Chiaro¹⁵⁴ e l'Erie, come si trova nei giardini di York e in tutta la grande penisola circondata dall'Huron, dall'Erie e dall'Ontario.

Nelle terre dell'alto Canada il freddo vi è meno rigido. Il termometro di Réaumur scende qualche volta in dicembre sino a 8 gradi C sotto zero e in gennaio-febraro resta quasi sempre sui 15° C. Ma la state vi è calda e lunga e l'autunno dolcissimo. Fra l'Erie e il San Chiaro la primavera comincia in marzo, si fa dolce in aprile, il maggio è sereno e caldo, in giugno fioriscono gli ortaggi, in luglio e in agosto il caldo si fa così forte che il termometro di Fahrenheit si tiene, all'ombra, tra gli 80 e i 90 gradi [$+26-32^{\circ}$ C]. Nell'autunno vi regna il clima della Gran Bretagna: l'ottobre è asciutto e sereno, temperato di giorno e fresco di notte; i primi giorni di novembre sono un'appendice della state.

Lasciati gli Stati Uniti il Pesco cessa di essere una pianta dei campi, coltivata in grande pel commercio, e ridiviene pianta di giardino, destinata unicamente ad arricchire i dessert delle tavole.

Il Messico fu il primo a riceverlo¹⁵⁵. Situato per due terzi nella zona temperata e per un terzo nella torrida fra il 7^{mo} e il 37^{mo} parallelo¹⁵⁶, tagliato da una catena di monti giganteschi che sostengono sul loro dorso dei pianori immensi all'altezza di 1350 tese [$2.500\ m$] sul livello dell'oceano, egli deve presentare tutti i climi possibili e ricevere perciò i vegetabili diversi che si trovano sparsi nel globo. Ivi, difatto, si trovano tutte le piante dei Tropici nelle terre che ne formano la costa e sulle cime delle Ande gli Abeti del settentrione, nel mentre che i pianori centrali presentano tutte le piante delle regioni temperate, le cereali d'Europa e i suoi frutti.

¹⁴⁸ Forse Staten Island.

¹⁴⁹ Città del New Jersey prospiciente Manhattan (New York) sulla sponda destra del fiume Hudson.

¹⁵⁰ Stato orientale degli Usa confinante con la Pennsylvania, il Delaware, la Virginia e l'Oceano Atlantico.

¹⁵¹ Città della Virginia.

¹⁵² Kentucky, stato centro-meridionale degli Usa, confinante con l'Ohio, l'Indiana, il Tennessee e la Virginia.

¹⁵³ Provincia canadese a sinistra del fiume San Lorenzo e alla foce del fiume San Carlo.

¹⁵⁴ Saint Clair, lago dell'America settentrionale.

¹⁵⁵ Verso la metà del XVI secolo dai conquistatori spagnoli.

¹⁵⁶ Queste coordinate geografiche corrispondono alle regioni dell'America latina, dal Perù al Cile.

All'entrare nel Messico il Pesco si ritira sulle montagne. Esso non prospera più sulle coste e nelle pianure che non siano al disopra di 300-400 tese [550-750 m] sul livello del mare. Il clima dei luoghi bassi è troppo caldo a quelle latitudini e troppo secco per la vegetazione di una pianta il cui frutto è tanto gentile e di polpa tanto sugosa. L'albero, di sua natura vivacissimo, non reggerebbe ad una temperatura che aumenta prodigiosamente la rapidità della vita vegetale, già eminente nel Persico, e il frutto, che è di un tessuto delicatissimo e di una sostanza acquosa, precipiterebbe la sua maturazione prima di essere formato e, bruciato dai raggi del sole, si risolverebbe in un corpo senza sostanza e senza sugo. Quindi egli non viene in alcun punto della costa ove la temperatura è altissima e dove la terra non riceve che le piante dei Tropici. Prospera invece straordinariamente negli altipianori delle Cordiliere¹⁵⁷ e in tutti i luoghi interni ove l'altezza del suolo, combinata coi gradi di latitudine, forma un composto medio che è il più adatto alla vegetazione delle piante gentili.

In tutti questi paesi il Pesco prospera straordinariamente. I suoi frutti vi vengono di una grossezza straordinaria. La polpa vi sviluppa un sugo squisito e la sua buccia vi si copre dei più bei colori, fra il bianco e il paonazzo e fra il giallo e il rosso. I giardini del Monastero del Carmine a Sant'Angelo, e quelli della famiglia Seogaga a Tanepontla, i villaggi di Sant'Agostino, di Las Cuevas e di Tacubaya, mandano una quantità prodigiosa di pesche a Città del Messico ove i grandi ne fanno pompa sulle tavole. Il territorio del Passo del Norte, che si estende anche nei pianori del Nuovo Messico e nella California, è vantato per le sue pesche, unitamente che per i suoi fichi e per il suo vino. In questi paesi, però, il Pesco figura solo come frutto da tavola, come in Europa e in Asia, e non credo che vi riceva le cure che gli danno i giardinieri di Parigi e di Ispahan né che le sue specie vi siano fissate con l'innesto, per cui riesce difficile determinare quelle che vi dominano. Il Barone di Humboldt ha trovato il Pesco persino in California¹⁵⁸. Egli ha distinto sopra di ogni altro nel Nuovo Messico le pesche del Passo del Norte che godono di una grande reputazione e ha distinto ancora di più quelle di Città del Messico di cui si fa gran mostra nelle botteghe dei fruttivendoli che le circondano di fiori e le dispongono con molta eleganza nei panierini e di cui i gran signori fanno gran pompa nelle loro tavole ove ognuno si picca di averne in profusione e di una bellezza distinta.

Nell'allontanarsi da Città del Messico verso sud il Pesco non continua certo dappertutto in tanta abbondanza perché non vi trova più, nel lusso di una città come quella, un esito proporzionato. Continua però senza interruzione in tutta la linea di quella immensa catena¹⁵⁹ e si trova in profusione a Caracas¹⁶⁰, a Quito¹⁶¹, a Santa Fe di Bogotà¹⁶² e nel Chili¹⁶³.

Usciti dal Messico la coltura del Pesco continua nelle regioni che lo avvicinano e avanza nell'America meridionale. Esso vive sotto l'Equatore grazie all'altezza del suolo,

¹⁵⁷ Cordigliere. Catene montuose dell'America latina (sp. *C. Andina*).

¹⁵⁸ Oggi la California è fra i principali paesi produttori mondiali di pesche.

¹⁵⁹ Cordigliera Andina (Perù).

¹⁶⁰ Capitale del Venezuela.

¹⁶¹ Capitale dell'Equador.

¹⁶² Città della Colombia.

¹⁶³ Cile.

ma, nell'allontanarsi dall'Equatore verso il Polo Antartico, ricomincia a discendere nelle zone più basse senza però avvicinarsi alla costa che è sempre la regione esclusiva delle Palme. Così non si trova nella Guayana¹⁶⁴ né in punto alcuno lungo la costa dell'Atlantico fino al Brasile e a Rio Janeiro ove le pesche sono portate dalle montagne e dalle valli interne. In tutti questi paesi il Pesco produce quasi senza coltura e i suoi frutti vi acquistano dimensioni straordinarie. I viaggiatori decantano anche la delicatezza della loro polpa e il loro sapore e dobbiamo credere che dicano il vero poiché i climi in cui vive riuniscono in fatto tutte le qualità necessarie per divenire squisiti.

Le isole sono la sola eccezione a questo sistema. Malgrado il calore del loro clima il Pesco vi ha trovato dove annidarsi. Le terre alte e le colline vi godono di una temperatura moderata. Le piogge frequenti, l'abbondanza delle acque e, soprattutto, l'influenza dei venti di mare vi temperano l'ardore del sole e, nei luoghi più alti, l'influenza delle nevi che coprono, anche a quelle latitudini, la sommità delle montagne. Così i frutti d'Europa si trovano nelle Isole della Trinità e di Tabago¹⁶⁵ e in alcune delle Antille, con la Canna da zucchero e il Caffè¹⁶⁶, siccome si trovano nell'isola di Chiloè, nel cui parallelo¹⁶⁷ il Continente non li riceve.

I viaggiatori e i geografi non ci hanno trasmesso cognizioni assai positive per dare un'idea dello stato delle diverse specie in quei climi e delle varietà che il Pesco vi ha formato. Queste devono però essere infinite e presentare tutte le gradazioni possibili entro la sfera dei caratteri che la natura ha destinato loro. Chi sa ancora che non vi si formino spesso delle ibride! In paesi ove il seme è il solo che serve alla moltiplicazione senza che l'innesto ne cangi mai la natura, quante combinazioni si debbono formare! È dunque alla sola Europa che il pomologo deve restringere per ora le sue ricerche per riunire la collezione delle varietà di Persico.

Gallesio non prende in considerazione l'Australia e la Nuova Zelanda, forse perché, ai suoi tempi, l'introduzione del Pesco in questi remoti paesi da parte dei coloni inglesi era ancora troppo recente e non vi erano sufficienti notizie in merito. Conclude quindi questo capitolo con una rassegna della peschicoltura europea.

La Grecia dovrebbe presentare delle pesche eccellenti. Ma questo paese infelice può assimilarsi all'Asia e all'America dove la natura fa tutto per l'uomo e l'uomo nulla per la scienza. Le varietà, in quel paese, nascono e muoiono con l'individuo in cui si sono formate¹⁶⁸, né sarebbe facile neppure al naturalista che percorresse quei paesi il riconoscerle ed acquistarle.

La Spagna (fig. 9), che è stata una delle prime a coltivare il Pesco, ne è piena da tutte le parti. La specie che domina è quella delle gialle e, fra queste, delle duracine. Io le ho trovate in abbondanza ed eccellenti nei giardini di Ronda¹⁶⁹ che provvedono

¹⁶⁴ Guiana, regione nord-orientale dell'America latina, fra il Rio delle Amazzoni e i fiumi Negro e Orinoco.

¹⁶⁵ Trinidad e Tobago, isole dell'Oceano Atlantico afferenti all'America centrale.

¹⁶⁶ *Coffea Arabica* L.

¹⁶⁷ 40-45° lat. sud. L'isola di Chiloè appartiene al Cile.

¹⁶⁸ Gallesio intende dire che la propagazione per seme del Pesco era molto diffusa e fine a sé stessa.

¹⁶⁹ Città spagnola del distretto di Malaga.

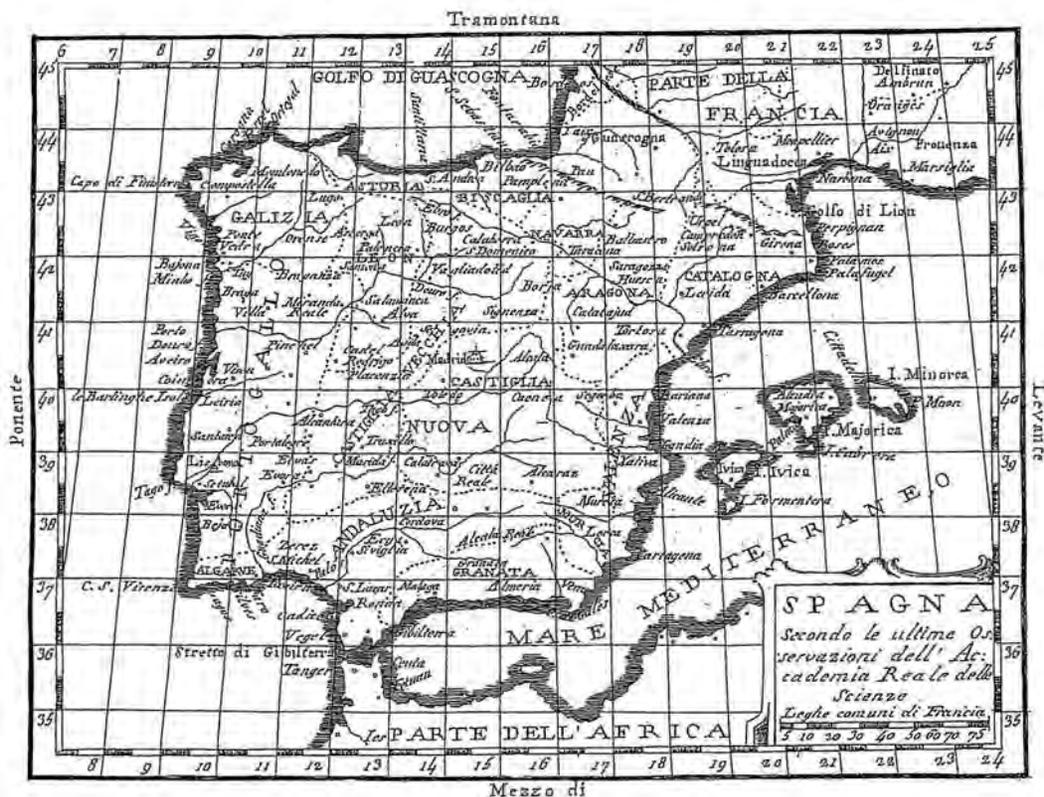


Fig. 9 Spagna (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca galleiana, Genova)

le piazze di Granata e di Murcia, ma in nessun luogo vi sono in così tanta profusione e così belle quanto in Valenza¹⁷⁰. Io ho soggiornato in quella città nel 1799¹⁷¹, dal luglio al settembre, e ho veduto una successione continua di persiche che ornavano i suoi giardini e coprivano il suolo delle piazze a mucchi in piramide di centinaia di pezzi. Ma le circostanze medesime che facilitano la formazione di queste sempre nuove combinazioni sono appunto quelle che ne impediscono la conservazione. I climi felici ove il contadino è avvezzo a vedere ogni giorno riprodursi da loro le varietà più preziose e ricrearsene, in ogni generazione, delle nuove più squisite delle altre, egli non ha motivo per affaticarsi a conservarle con l'innesto. Quindi esse nascono e muoiono con l'individuo a cui appartengono e il mezzadro indifferente, che nuota nell'abbondanza ed è incerto sulla preferenza di tante ricchezze, le riceve dalle mani della natura e le gode senza curarsi di fissarle e senza neppure pensare alla possibilità e al vantaggio di una loro collezione.

In Spagna il clima e le località presentano circostanze favorevoli, e la sua civilizzazione le rende più effettive. Si può distinguere questo paese in due zone, le quali si dividono la primazia¹⁷² sulle due specie opposte delle gialle e delle bianche. Le prime, e

¹⁷⁰ Valencia, città della Spagna meridionale, capoluogo della provincia omonima.

¹⁷¹ Gallezio si recò in Spagna nel 1799 (cfr. G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.).

¹⁷² Supremazia.

fra queste le duracine, regnano in tutta la costa bagnata dal Mediterraneo. Il paese più favorito dalle pesche è Valenza: situata in un clima caldo ma refrigerato dall'aria di mare, nel centro di una ricca pianura irrigata da una infinità di canali di acqua perenne, questa città riunisce nel suo territorio tutte le circostanze più adatte per la coltura del Pesco che vi si trova in abbondanza prodigiosa e di qualità superiore. In tanta abbondanza di frutti io non ricordo di averne veduto alcuno che appartenesse alla specie delle *Spiccacciole bianche*. Mi pare di avervi veduto qualche *Duracina bianca*, ma, in generale, le pesche del valenzano erano gialle: ve ne ho mangiate delle spiccacciole di molte varietà, ma le dominanti erano le *Duracine gialle: precoci luglienghe, Cotogne* di tutte le sorti e *Damaschine*. Le *Pesche-noci* non vi sono in tanta quantità ma vi si distinguono per la bellezza e per il profumo: io non ve ne ho vedute che delle gialle.

L'interno della penisola forma la zona ove primeggiano le bianche. Esse si trovano in abbondanza in tutti i paesi irrigati della Castiglia che avvicinano la capitale, ed io le ho vedute nei deliziosi giardini di Aranguez¹⁷³, ove il lusso della Corte ha riunito una collezione di frutti ricchissima e ove il clima e il terreno si prestano singolarmente alla coltura del Pesco e principalmente a quella delle specie bianche. I dilettanti spagnoli mi vantavano le *Spiccacciole bianche* dell'Aragonese che vi spiegano tutte le qualità che distinguono le pesche francesi e si pretende che precedano¹⁷⁴ queste per la loro grossezza e per il loro sapore.

La Francia meridionale è ricchissima in ogni genere di frutti e il Pesco non vi tiene l'ultimo posto. Io ho percorso più volte tutta la costa del Mediterraneo, da Perpignano a Nizza, e vi ho trovato delle pesche magnifiche: Beziers, Pezenas, Montpellier, Marsiglia e Tolone ne sono ricchissime. Ma il paese ove primeggiano è il territorio di Perpignano: è là che ho veduto le pesche tanto abbondanti e quasi egualmente belle che a Valenza. Vi sono dei paesi in quei contorni ove campi interi sono consacrati a questa coltura che forma un oggetto importante del commercio come è, in Italia, a Lesa, a Mestre e a Savona. Non mi è riuscito però di vederne molte delle specie bianche, mentre le gialle vi sono dominanti e fra queste le duracine.

La scena cangia interamente nell'internarsi nel Regno. Il Pesco non è più prodotto dalla natura ma da uno sforzo dell'arte. Invece delle piante spontanee della costa meridionale, che coprono i campi e profondono alle classi più comuni della società le pesche più squisite e più voluminose, l'interno della Francia è pieno di giardini artificiali ove il Pesco è coltivato come pianta di lusso e i cui frutti non compariscono che sulle tavole dei grandi e dei bongustai. Le specie bianche vi sono quasi le sole che si coltivano e io non ho veduto le gialle che nelle collezioni dei dilettanti e in poca quantità: malgrado le cure più minute esse non vi acquistano il profumo e il sapore delle pesche meridionali e, dopo una lunga esperienza, i giardinieri finiscono per abbandonarle. Le bianche, invece, formano la passione dei dilettanti che distinguono ogni varietà con un nome e la più leggera modificazione di forma o di colore serve per stabilire una varietà. In generale ogni giardiniere ha il «suo Duhamel» e non si fa piantagione o pepiniera¹⁷⁵ che sui cataloghi degli agronomi. Quindi il quadro delle pesche francesi è sempre lo stesso e poche sono le aggiunte che vi si vanno facendo di

¹⁷³ Aranjuez, città in provincia di Madrid, sul fiume Tago.

¹⁷⁴ Superino.

¹⁷⁵ Vivaio.

tanto in tanto. La sfera delle collezioni essendo ristretta alle pesche bianche, le modificazioni di cui è suscettibile questa classe sono esaurite col numero esagerato di nomi che si sono già distribuiti.

Tale è lo stato di questa coltura in tutta la Francia settentrionale. Non è perciò che questo paese non presenti di che istruire e interessare il pomologo del mezzogiorno. Egli vi trova con sorpresa dei frutti squisiti che deliziano il suo palato, vi resta soddisfatto nel vedere classificate con ordine le varietà ed è soprattutto contento del comodo di trovare nelle pepiniere il mezzo per formare un giardino completo e per godere in pochi anni delle fatiche dei pomologi che lo hanno preceduto. Il viaggiatore resta soprattutto incantato dei ricchi giardini di Montreuil dove le pesche bianche hanno il loro regno. In nessun luogo del mondo i Peschi sono coltivati con tanta cura e tanta intelligenza, con tanta passione e tanto successo: muri esposti a mezzogiorno tagliano, di tratto in tratto, quella deliziosa pianura e sono coperti di spalliere di Persici. Dei pagliaccioni¹⁷⁶ disposti all'interno per coprire d'inverno e in primavera le piante, una potatura la meglio calcolata, dei concimi e degli innaffiamenti appropriati, dei ripari contro gli insetti e le intemperie e dei cartocci per ricevere il frutto quando la maturità lo stacca dal ramo¹⁷⁷, tutto si riunisce in questa scuola pratica di agricoltura, consumata per dare a questo frutto tutta la bellezza e la squisitezze possibili. Difatto, niente è più delizioso di una pesca di Parigi. Molto di questo merito si deve all'uso savio dei giardinieri francesi di non staccare i frutti dall'albero che alla loro maturità, ma bisogna convenire che molto si deve anche alla cura particolare che riceve questa frutta, la quale ne perfeziona lo sviluppo, e qualche cosa ancora alla scelta delle varietà più gentili e alla natura propria della *Spicciacciola bianca* che, se ben coltivata, acquista una delicatezza che gareggia con qualunque altra. Qualsiasi sia la ragione che produce un effetto così singolare, è certo però che i viaggiatori convengono tutti che la città di Parigi¹⁷⁸ è il paese delle buone pesche e che l'osservatore imparziale ne deve pure convenire. Ma se le pesche di Parigi sono deliziose, esse non superano le pesche italiane che pure ricevono una decima parte delle cure che i Francesi danno loro. Le pesche di Parigi sono quasi tutte bianche e spicciacciole; rare vi sono le duracine e rarissime le gialle, né converrebbe coltivarle perché non vi acquisterebbero la loro perfezione naturale. In questa circoscrizione di specie l'industria francese ha saputo formarsi una successione di varietà che riempiono senza monotonia tutta la stagione delle pesche, dai primi d'agosto a tutto settembre, con forme più o meno tondeggianti o allungate, con dei colori graduati fra il bianco, il rosso e il paonazzo, e con una polpa più o meno gentile, più o meno saporita e con più o meno acido; e queste modificazioni, per leggere che siano, si sono rilevate con dei nomi pomposi, con delle descrizioni dottissime e con delle belle figure che fanno illusione e che fissano lo sguardo di tutti i dilettanti d'Europa sopra le «pesche parigine», dirigendoli alle pepiniere di Chambery¹⁷⁹ che da dieci-dodici anni ne hanno aperto il mercato e ne provvedono tutta l'Italia.

¹⁷⁶ Telai mobili coperti di paglia e utilizzati per difendere dal freddo gli alberi da frutto allevati a spalliera.

¹⁷⁷ Sembrerebbe che i peschicoltori di Montreuil insacchettassero i frutti per impedire loro di cadere a terra quando raggiungevano la piena maturità e si staccavano spontaneamente dai rami. La pratica dell'insacchettamento precoce, di cui si hanno molteplici notizie, era invece finalizzata soprattutto a proteggere i frutti in via di sviluppo dagli attacchi dei fitofagi.

¹⁷⁸ Galesio soggiornò a Parigi dal febbraio 1810 al febbraio 1811 (cfr. G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.).

¹⁷⁹ Importante città della Savoia; al tempo di Galesio era un centro vivaistico.

L'Inghilterra era stata una delle prime fra le nazioni del nord a stabilire nei suoi giardini anche la coltura del Persico. Le prime piante che vi si sono coltivate sono state portate dalla Francia, ma l'industria è riuscita a formarvi delle pepiniere nazionali assai ricche e i pomologi hanno rivaleggiato con quelli francesi nella pubblicazione di molti trattati assai ben ragionati e ornati di figure superbe. A dire il vero queste opere non contengono, nella massima parte, che i nomi di Duhamel¹⁸⁰ e le sue descrizioni, ma vi si incontrano, di tanto in tanto, delle varietà loro proprie e le razze acquistate dai paesi meridionali che conoscono e apprezzano più dei Francesi. Così essi sono più ricchi in *Pesche-noci* di tutte le sorta e hanno ancora qualche pesca gialla in più di quelle che si trovano in Francia.

Io non ho potuto visitare quel paese e ne sono dolente. Le circostanze politiche me ne hanno chiuso l'ingresso negli anni della mia gioventù¹⁸¹ e le circostanze di famiglia e di salute, che si sono succedute, mi hanno obbligato con dispiacere a rinunciarvi in appresso. Ma da quanto posso giudicare dalle opere agronomiche degli Inglesi, il Pesco vi prospera molto e la sua coltura vi è tanto perfezionata quanto a Parigi.

I Belgi, e dietro di loro i Tedeschi, hanno tentato essi pure la coltura del Persico malgrado gli ostacoli che vi frappone il loro clima. Le prime piante che vi si sono vendute sono state tirate dalla Francia e si è continuato per quasi un secolo a pagare questo tributo all'industria dei pepinieristi francesi, ma finalmente si sono formate anche fra loro delle pepiniere e da alcuni anni non si coltivano più che piante nate in Germania. Le collezioni di questi paesi non contano che le varietà di Duhamel di cui i loro pomologi hanno adottato la nomenclatura; le razze che vi hanno aggiunto sono piuttosto dei nomi che cose.

Il clima non è fatto colà per ottenere col seme delle varietà superiori a quelle da cui provengono. Quindi quelli che hanno voluto tentare questo mezzo di propagazione non hanno fatto che accrescere le loro collezioni di razze degeneri che non meritano di essere coltivate o di nomi senza rappresentatività. Ma la pazienza tedesca e la passione per le collezioni ha pure moltiplicato all'estremo questi individui e le *Pomone* tedesche sono ora così piene di nomi che spaventano i dilettanti più coraggiosi.

La vegetazione del Persico in Germania è una manifattura¹⁸². Esso non prospera all'aria aperta in albero libero; bisogna tenerlo a spalliera, applicato ad un muro dalla parte del nord e coperto a mezzogiorno con dei ripari nella stagione in cui comincia a germogliare sino al momento in cui i fiori sono allegati. Malgrado queste cure il Pesco non matura i suoi frutti così bene come in Francia e molte varietà non maturano affatto. Nel 1814 io ne ho mangiati molti a Vienna¹⁸³ e non ne ho trovato uno pagabile; vi ho trovato però un aspetto assai bello e dei colori ben vivi. Le varietà che vi ho veduto sono quasi tutte quelle di Duhamel, ma vi ho mangiato ancora dei gialli pubescenti e dei gialli lisci spicciacchioli e duracini la cui polpa non mancava di delicatezza e di sugo ma era senza sapore e senza profumo.

Non parlerò delle pesche che si ottengono in serra. A Vienna ne ho mangiate nel mese di maggio: esse hanno tutto l'esteriore delle buone pesche e adornano singolar-

¹⁸⁰ Nomi delle varietà del Duhamel du Monceau.

¹⁸¹ La Francia, di cui Galesio era allora suddito, era in guerra con l'Inghilterra.

¹⁸² Coltura protetta.

¹⁸³ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.: 22 settembre 1814.

mente i dessert dei grandi, ma il palato non vi trova nulla del delizioso che è proprio di questo frutto.

Il lusso che si è esteso da un secolo in qua nelle regioni del nord con la civilizzazione e le arti vi ha portato pure il gusto dei frutti e fra questi quello del nostro Persico. Quindi si mangiano delle pesche anche a Berlino, a Stocolma e a Pietroburgo¹⁸⁴, ma io credo, e sono assicurato da chi ne ha gustato, che non sono che pesche di figura, belle e gentili ma senza sapore. La stufa¹⁸⁵ è il solo mezzo per poterle ottenere. Quelle che ho mangiate a Vienna nel mese di maggio erano venute in stufa ma erano il prodotto di un processo di coltura particolare. Quelle che si coltivano in serra nei giardini del nord non esigono che la coltura ordinaria e maturano nella stagione delle pesche, cioè dall'agosto all'ottobre. Il loro prezzo corrisponde alla spesa che esigono e non si mangiano che alle tavole dei grandi.

Tutti i popoli hanno dunque voluto possedere questo frutto, dalle regioni tropicali dell'Asia fino agli ultimi ghiacci del nord e dappertutto il Pesco ha corrisposto, più o meno secondo i climi, alle cure e alle speranze dei coltivatori. Poche piante si piegano come questa a tante differenze di temperatura e poche si prestano ad arrendersi ai mezzi supplementari dell'arte per imitare la natura. La diversità d'indole che caratterizza le sue diverse specie è una delle ragioni di questa singolare pieghevolezza: dove il caldo dell'atmosfera tende a concentrare i sughi e a precipitarne la decomposizione, si presenta la specie dei *Duracini* e precisamente quella dei *gialli*, la quale, dotata di un tessuto più compatto o di un maggior zuccherino, resistono maggiormente all'azione del calore e non ne ricevono che un sapore più dolce e un aumento di profumo; dove la temperatura è meno calda la specie delle *bianche* e, fra queste, quella delle *Spicciacchiole*, presenta un'attitudine propria a perfezionarvisi; consistendo il loro pregio nella delicatezza del loro tessuto e nell'abbondanza del loro sugo, queste pesche trovano nell'umidità di un'aria dolce e nutriente di che favorire queste due qualità e il principio di acido che le distingue dà loro un rilievo sufficiente per supplire alla mancanza di zuccherino che non si potrebbe sviluppare in quei climi per insufficienza di calore. Così ogni paese ha le sue specie ed ogni specie il suo paese.

Gallesio passa infine a esaminare la coltura del Pesco nelle diverse regioni italiane (fig. 10), cominciando dal Regno di Napoli e terminando con lo Stato pontificio. La rassegna si svolge seguendo gli itinerari che Gallesio aveva percorso, in un lungo arco di anni, tra Torino e Napoli, per documentarsi sullo stato della fruttiviteicoltura e del germoplasma locali ai fini di una documentata elaborazione della sua ponderosa opera pomologica¹⁸⁶.

Abbiamo già veduto quali sono le specie dominanti nei diversi paesi d'Europa ove è coltivato tanto a pianta libera quanto a spalliera o in serra; non ci resta ora che di

¹⁸⁴ *Annata Gallesio*: «La pianta del Pesco non resiste ai geli di Pietroburgo ma i suoi frutti trovano nella state di quel clima un calore sufficiente per maturarvi. In questo stato di cose come fa il Russo industrioso? Scava delle grandi fosse alla profondità di tre a quattro metri». Qui la nota si interrompe. Gallesio avrebbe potuto aggiungere che i Peschi venivano piantati sul fondo di queste fosse e protetti dalla neve e dal gelo invernale con pagliaccioni appoggiati al suolo.

¹⁸⁵ Serra riscaldata.

¹⁸⁶ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.

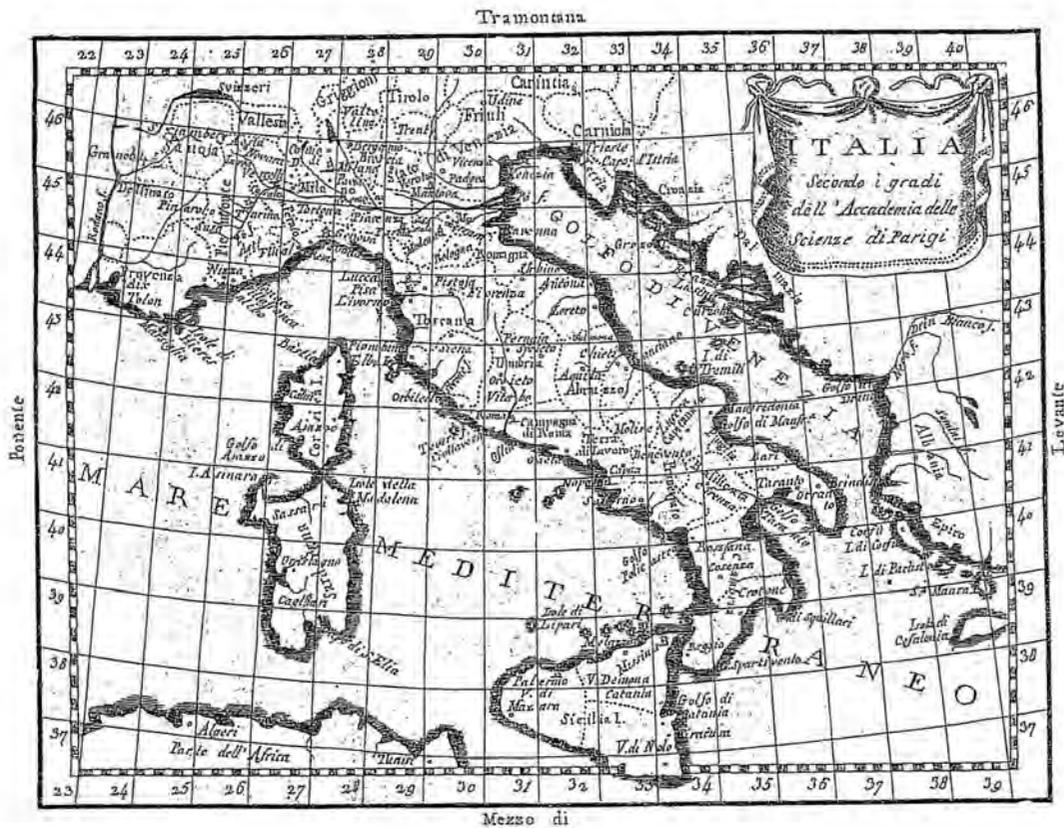


Fig. 10 Italia (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

vedere come vive il Pesco in Italia, quali siano le specie che dominano e a quale grado di perfezione esse vi giungono.

L'Appennino divide l'Italia in due zone che si confondono nella sua estremità, non solo perché si abbassa cadendo verso la Sicilia e si dirama in una quantità di braccia secondarie che finiscono tutte al mare, ma ancora perché la direzione della penisola, correndo da nord-ovest a sud-est, finisce per presentare quasi interamente a mezzogiorno il piede tutto con cui termina.

La zona che è bagnata dal Mediterraneo¹⁸⁷ gode di un clima più che temperato per ragione di latitudine e in grazia del riparo che gli forniscono gli Appennini medesimi contro i venti del nord. La zona bagnata dall'Adriatico è molto più fredda, ma è sempre molto più temperata dei paesi che sono al di là delle Alpi e trova, nell'altezza di queste grandi barriere, un riparo sufficiente per non sentire l'influenza immediata dei geli del settentrione. Quindi, ambedue godono di un clima adatto alla vegetazione del Pesco, ma ad un grado proprio a certe specie l'una e ad altre specie l'altra.

Il Regno di Napoli¹⁸⁸ costituisce il piede della Penisola ed è circondato dal mare.

¹⁸⁷ Mare Tirreno.

¹⁸⁸ Gallezio non prese in considerazione la Sicilia, la Puglia, la Basilicata, l'Abruzzo e la Calabria, che peraltro non ebbe modo di visitare essendosi fermato, nei suoi viaggi verso il sud, a Napoli dove soggiornò per qualche tempo nel 1824 (G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.).

Formato dalle ultime diramazioni degli Appennini, esso è diviso in un gran numero di valli più o meno estese, più o meno regolari, tutte fertili, che ne formano il giro da Terracina al Tronto presso Ascoli, e che sono dominate, nei punti più elevati dai quali partono, da molti pianori interni situati sotto le cime degli Appennini.

Tutto questo paese è ricco di pesche. Le specie dominanti sono le gialle di tutte le razze, tanto fra le pubescenti quanto fra le lisce. Le varietà si producono da sé stesse ogni anno e presentano, nell'infinito delle loro gradazioni, il massimo conosciuto della loro grossezza e tutte le proprietà che distinguono le migliori pesche d'Europa. Le *Pesche di vigna*, che si designano sotto il nome di *Selvatiche gialle*, non diversificano dalle *Cotogne di giardino* che nella grossezza e in una minore delicatezza della polpa la quale, nei frutti, è sempre proporzionata al loro volume. Queste pesche sono piccole, un poco più lanuginose delle altre, ma la loro polpa, carnosa nelle duracine, butirrosa nelle spicciacchie, è sempre dolce, saporita e di un profumo soavissimo. Le pesche bianche non vi spiegano la stessa bontà e sembra che esigano le cure dell'industria per gareggiare con le gialle: le duracine nascono sempre sugose e saporite e le varietà domestiche che si devono al seme, come le selvatiche, non si distinguono che per il volume, ma le spicciacchie offrono una gradazione nella loro qualità che tocca i due estremi e sembra che inclinino alla degenerazione più che al miglioramento. Quindi le *Spicciacchie bianche* spontanee del Regno di Napoli sono in generale più piccole, pelose, senza colore e con una polpa floscia, acida e insipida: io non ne ho veduta alcuna che possa stare al confronto con quelle della Lombardia e della Toscana. Tale è lo stato del Pesco in tutto il Regno di Napoli e tale continua sino a San Benedetto sotto Ascoli, ove termina la coltura degli Agrumi a cielo aperto.

Da questo punto sino a Pesaro le pesche bianche cominciano a essere più comuni e vi si mostrano sotto l'aspetto migliore, ma le gialle sono sempre le preferite.

Passato il Rubicone la coltura del Pesco comincia a variare. Appena si entra in quella ricca ed ubertosa pianura che forma la Lombardia¹⁸⁹, tutto cangia d'aspetto: il terreno è più fertile, ma il clima è meno caldo e meno asciutto. Più non si vede l'Ulivo verdeggiare sui colli, né i Fichi del mezzogiorno coprono più coi loro rami le vallate coltivate a ripiani e i giardini che circondano le città. Le pesche vi sono abbondanti e belle, ma le varietà gialle cominciano a cedere il primato alle bianche che, da Rimini a Verona, sono le dominanti. Le duracine si distinguono per la grossezza e il sapore, ma le spicciacchie vi sono più abbondanti e più variate. Io ne ho mangiate delle eccellenti a Bologna e a Ferrara ma in nessun luogo le ho vedute in tant'abbondanza quanto nelle vicinanze di Venezia.

Mestre è il Montreuil di questa bella città ed è là che il Pesco è coltivato in grande come presso Parigi e vi forma un oggetto lucroso quanto qualunque altro prodotto. Il clima veneziano è favorevolissimo a questa pianta, quindi essa non è tenuta a spalliera contro i muri come a Montreuil, ove la coltura forma una scienza, ma vi è coltivata in massa a filari regolari e copre la maggior parte di quei vasti e ricchi giardini. È difficile descrivere la quantità immensa di pesche che va nelle piazze di Venezia; io non ne ho veduta un'eguale quantità che nei mercati di Valenza, ma quivi le pesche sono tutte gialle e per la maggior parte duracine, mentre quelle di Mestre sono tutte bianche e per la maggior parte spicciacchie. Le *Maddalene bianche* sono le più abbondanti

¹⁸⁹ Romagna.

e si succedono per quasi tre mesi in una serie di varietà, tutte belle e tutte squisite. Le pesche gialle sono più rare ma non vengono ignote.

Appena si passano i Colli Euganei le gialle riprendono il primato. Verona vanta le sue *Giallone* e la grossezza che queste pesche spiegano in quel territorio merita l'epiteto che ricevono in Lombardia di *Veronesi*. Sono queste le *Agostenghe* dei Genovesi, le *Cotogne* dei Fiorentini e dei Romani e le *Percoque* dei Napoletani. I Francesi le conoscono sotto il nome di *Pavies jaunes* ma non le apprezzano perché non si perfezionano che nei climi meridionali. In Verona esse acquistano tutta la loro perfezione. Ivi esse si associano alle bianche di tutte le specie e gareggiano con le *Biancone* che sono le più squisite fra le pesche. Più rare vi sono le spiccacciole gialle e le duracine luglienghe. Il *Giallo duracino* continua nelle rive del Lago di Garda e nel Bresciano. Ne ho mangiati degli eccellenti sul Lago di Como¹⁹⁰, nel delizioso territorio di Varese e sul Lago Maggiore¹⁹¹ alla tavola del Conte Borromeo, dotto coltivatore delle Scienze e della Botanica. In tutti questi paesi il Pesco prospera e produce frutti squisiti, ma il luogo più celebre per questa coltura è il borgo di Lesa: situato sulle rive del lago, di fronte alle Isole Borromeo, in una pianura ubertosa sulla strada del Sempione, riparato alle spalle dalle altissime montagne dell'Alpe ed esposto, al davanti, al sole del mezzogiorno, questo sito gode in estate di un'atmosfera temperata e dei vapori umidi del lago e si presta alla vegetazione del Persico in un modo particolare.

Secondo il Visconti¹⁹² a Lesa le prime pesche si cominciano a cogliere prima della metà di luglio e queste non sono né le più belle né le più saporite. Dopo le *Primaticce* egli annovera le pesche di *San Giacomo* che vi succedono immediatamente e che dice sono delle prime alquanto più grosse. In agosto, continua, diviene generale la maturanza di questo frutto e si portano a vendere a Milano ove, due volte la settimana, se ne esitano da 12 a 14 mila libbre piemontesi [3.300-3.800 kg]. Una gran quantità se ne esita pure nel resto del milanese. In settembre diminuisce sensibilmente il commercio di questi frutti che, sul declinare del mese, cessa del tutto. Tuttavia anche in ottobre, e talvolta anche in novembre, si continuano a mangiare delle pesche fresche le quali, esposte al freddo della stagione, riescono dell'ultima insipidezza. Se ne fanno pure seccare in gran copia per l'inverno. Il Visconti dice anche che non avrebbe compilato il catalogo delle diverse qualità di pesche di cui abbonda il territorio di Lesa se avesse potuto sostituire dei nomi che sinora non sono nella nostra lingua ai nomi impropri del paese, ma dice di conoscere più di quaranta varietà che Filippo Re, nei suoi *Elementi di agricoltura*¹⁹³, porta sino a 70 e che i Francesi, nel *Nuovo dizionario di agricoltura*, portano a 40-50. Egli le riduce tutte a due sole. La prima comprende le *lisce* la seconda le *villose*. Egli aggiunge che le pesche migliori di Lesa sono quelle chiamate «della flotta», cioè della moltitudine. Appresso quelle viene il saporito *Margozzino*, una pesca che i Francesi chiamano col vezzoso nome di *Téton de Venus* per la sua forma ovale che termina con un bottoncino a guisa di capezzolo.

In tanta quantità di pesche io non ne ho però vedute che poche a polpa gialla. Le *Noccioline bianche e rosse*, che maturano sul principio di luglio, le *Maddalene bianche* di molte razze, distinte per la loro abbondanza col nome di *Pesche della flotta*, le ma-

¹⁹⁰ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.: 21 settembre 1821.

¹⁹¹ *Ivi*: 24 settembre 1821.

¹⁹² E.U. VISCONTI, *Della coltivazione del persico e della sua produzione*, Torino, 1822.

¹⁹³ F. RE, *Nuovi elementi di agricoltura*, Bologna, 1815-1820.

gnifiche e deliziose *Margozzine* che equivalgono alle *Poppe di Venere* e alle *Reali*, e finalmente le celebri *Biancone*, ossia le *Duracine bianche tardive a frutto massimo*, che vi riescono squisite e grossissime, sono le varietà che coprono quelle amene pianure. Io vi ho veduto ancora la *Giallona massima*, che ho trovato bella e sugosissima, ma non mi è riuscito di scoprirvi né la *Moscatella* del napoletano né le squisite *Spiccacciole giallo-rosse* del Genovesato. La stessa cosa ho osservato per le *Pesche-noci*: ve ne ho mangiate delle deliziose nella specie delle *Duracine bianche* e qualche buona *Spiccagnola piccola*, ma non ho trovato le *Vagalogge duracine e spiccagnole* che sono le regine di tutte le *Pesche-noci*.

Usciti dal Lago Maggiore la coltura del Pesco comincia a declinare e si limita interamente alle specie bianche. Essa si mostra ancora con qualche successo nei deliziosi colli della Brianza, ma, nell'entrare nelle pianure milanesi, diventa una coltura artificiale. Così in Monza, in Brugherio e in tutto l'ubertoso territorio che circonda la città di Milano, il Pesco vi è tenuto a spalliera come a Parigi e vi riceve le medesime cure. In compenso egli vi fa pompa delle belle varietà francesi e ne divide la squisitezza, ma è soggetto a un'infinità di crisi che ne impediscono spesso la perfezione e che ne distruggono qualche volta il prodotto. Tale lo credo pure, da quanto ho potuto conoscere, nel resto della valle al nord del Po, in tutto il Novarese, nella Lomellina, e tale, press'a poco, l'ho trovato nell'alto Piemonte.

Le vicinanze di Torino non conoscono alcuna delle belle specie gialle dei paesi meridionali. Io non vi ho veduto neppure le *Duracine bianche* né le *Pesche-noci duracine* di Lesa. Tutte le pesche del torinese e della maggior parte del Piemonte sono bianche e spiccacciole e sono coltivate nei giardini col riparo delle spalliere: squisite e grosse quanto a Montreuil vi riescono le *Maddalene* e le *Reali*, le *Poppe di Venere* e molte altre razze di questa classe. A dire il vero esse si trovano belle e in perfezione solo nei giardini dei dilettanti e nei castelli dei signori che le coltivano per proprio uso, né si vedono mai in tale stato di perfezione nella piazza di Torino dove il mercato presenta di rado una pesca mangiabile. Le precoci vi vengono dal Genovesato e sono sempre in uno stato di acerbità tale che delle pesche non hanno neppure l'apparenza; quelle della state vi sono portate dai paesi vicini, ma anch'esse sono sempre immature. Chi vuol mangiare una buona pesca bisogna che ricorra ai giardini dei particolari. Io ne ho mangiate delle eccellenti a San Sebastiano in casa del Marchese di Spigno¹⁹⁴, in Valperga dal Conte Civrone¹⁹⁵, in Torino nella pepiniera del Capitano Musso¹⁹⁶ e in molti altri luoghi particolari, ma dal luglio al settembre non ne ho veduta una passabile sulle piazze della città¹⁹⁷. La stessa cosa si può dire del resto del Piemonte. Molti signori ne raccolgono delle squisite nei giardini dei loro castelli, ma non vanno mai nel commercio che è alimentato dalla pesche genovesi che vi sono portate da Savona e da Finale e che sono tutte gialle e quasi tutte duracine. Le luglienghe, sempre acerbe, non sono ricercate che da un lusso malinteso, ma le agostenghe, che vi si portano in un certo grado di discreta maturità, escludono sempre le bianche comuni del paese e spesso gareggiano con le bianche perfezionate dei giardini dei gran signori. È questo lo stato della coltura del Persico in tutto il Piemonte, dal piede delle Alpi alle pendici settentrionali dell'Appennino.

¹⁹⁴ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.: 16 settembre 1818.

¹⁹⁵ *Ivi*: 23 luglio 1823.

¹⁹⁶ *Ivi*: 12 agosto 1823.

¹⁹⁷ *Ivi*: 12 agosto 1823.

Il Pesco cangia di natura nel valicare questa catena di monti. Con la Riviera di Genova comincia l'altra zona in cui è divisa l'Italia dall'Appennino: la sua latitudine è meno meridionale di quella del Bolognese e della Romagna, ma la sua esposizione rivolta a mezzogiorno e la barriera dell'Appennino che la ripara immediatamente dal nord, le assicurano un clima temperatissimo e proprio a tutti i prodotti del mezzogiorno. È nelle sue colline marittime che si vedono gli enormi Ulivi di San Remo e di Oneglia, dai quali si raccoglie, nell'anno di carica, da uno a tre barili d'olio. Cominciando da Nizza i giardini sono coperti di Limoni, di Cedri e di Aranci che vivono in libertà all'aria aperta e che producono sino a 6.000 frutti per pianta. Fichi squisiti giganteggiano nelle sue valli e il re della specie, il *Brogiotto bianco genovese*, che non si conosce neppure in Napoli, vi copre delle aree di terra che nessuna pianta fruttifera in Europa ne occupa una maggiore. È pure in queste riviere che il Pesco spiega il lusso delle sue frutta. Le specie gialle vi sono le dominanti; esse vi si moltiplicano con la riproduzione per seme in una infinità di varietà che coprono tutti gli intermedi possibili fra il giallo, il rosso e il paonazzo, e vi spiegano tutte le gradazioni della delicatezza del sugo, del sapore, della grossezza e dell'epoca della maturità. Duracine e spicciacchiole, lisce o pubescenti, le pesche gialle coprono, insieme o individualmente, i giardini del Genovesato dal principio di luglio a tutto novembre: preziose pel sapore e per la fragranza nel luglio, distinte pel sugo e per la quantità nell'agosto, belle, grosse e delicate in settembre, colorite ancora in ottobre e in novembre, esse formano, in tutta la costa, la delizia degli abitanti e, in certi punti, la loro ricchezza. La città di Nizza ne provvede con lucro le tavole dei forestieri che concorrono a godere del suo clima. Savona ne provvede con grande vantaggio la città di Torino e le tavole ricercate di Genova. I contorni di questa bella città forniscono il suo mercato. Finale e il resto della costa a Ponente e a Levante soddisfano il gusto dei loro abitanti per il lusso dei frutti. Né le specie gialle sono le sole che si coltivano in quei bei territori: le *Duracine bianche* di Finale gareggiano in sugo e in grossezza con le *Biancone* che si mangiano a Lesa e in Verona, e le *Spicciacchiole* dei contorni di Genova rivaleggiano con quelle di Mestre e del Litorale Veneto. Sino a questi ultimi anni le belle varietà francesi che si mangiano squisite in Toscana non vi si conoscevano o erano esclusive a pochi particolari, ma io ho cominciato a coltivarle e le raccolgo così belle e così squisite quanto quelle di Parigi. Prima della rivoluzione le *Spicciacchiole bianche* del Genovesato erano, all'eccezione delle *Maddalene precoci*, ciò che sono ancora nel Regno di Napoli, cioè piccole, pelose, bianche o verdastre, di polpa asciutta e acidissima, spontanee nelle vigne e condannate all'innesto. Le gialle, invece, che vi nascevano a lato, davano qualche volta delle varietà distintissime che, pur nella loro piccolezza, conservavano una polpa zuccherina e sugosa e un profumo gratissimo, ma erano abbandonate dai contadini o condannate all'innesto perché avevano il confronto di tante razze squisite che le facevano scomparire. Se l'industria riuscirà a naturalizzarvi, come ne ha già dato l'esempio, le razze dei paesi meno caldi, il Genovesato presenterà fra poco la collezione più completa possibile in questo genere. Savona potrebbe riuscirvi più di ogni altro posto: il suo territorio è da più secoli il Montreuil del Piemonte e di Genova, prima cioè che i Montreuillesi coltivassero anch'essi questo frutto. Ivi il Pesco si coltiva in filari, come a Mestre, e il prezzo che il commercio dà ai suoi frutti è tale da incoraggiare i contadini, i quali ne fanno la speculazione e lo riguardano come uno dei rami più lucrosi della loro agricoltura. Ivi, di conseguenza, il dilettante può associare il piacere e il lusso alla speculazione e all'interesse.

Dalla Riviera si passa alla Toscana. Questo bel paese offre un'infinità di temperatu-

re diverse che si prestano a tutte le specie di Pesco. Il territorio di Livorno e la Maremma coltivano le pesche gialle. Da Lucca a Firenze, per Pescia e Pistoia, le bianche vi offrono il primato. Pisa riunisce le une e le altre¹⁹⁸. È nei suoi giardini che ho trovato le pesche più squisite del mondo: le *Poppe di Venere* del giardino Scotti, ove ho preso i campioni per la mia *Pomona*, sono di una bellezza sconosciuta a Parigi; le *Maddalene bianche* di tutte le specie e qualche *gialla*, le pesche *Reali*, le *Noci-pesche violette spicciacciole* e, soprattutto, le squisite *Vaghelogge* del Pisano, che a ragione si possono chiamare le regine delle pesche, non si trovano in alcun altro paese così belle e così squisite. Vi ho mangiato ancora delle *Cotogne duracine* magnifiche. Le sole che vi mancano sono le *Moscatelle* dei Genovesi, ossia quelle che i Napoletani chiamano di *San Giacomo*, le *Duracine bianche* dei Lombardi, conosciute sotto il nome di *Biancone di Verona* e le *Damaschine* che abbondano invece a Firenze. Il resto della Toscana è più ricco in gialle che in bianche e abbonda specialmente di *Cotogne* che dominano nella Maremma e nel Senese.

Io non conosco bene i vasti territori che dividono Firenze da Roma, ma so che in tutti i luoghi ove l'agricoltura è in un certo stato di onore, i frutti vi riescono eccellenti. Tali mi sono state dipinte, da chi le conosce, le pesche dell'Orvietano e di Terni, della bella valle di Rieti e di tutti i pianori dello Stato Romano, e tali le ho trovate a Narni, sul finire di settembre¹⁹⁹. Tali devono essere necessariamente tutti i paesi a coltura che avvicinano Roma, concorrendo sul mercato di questa immensa città una ricchezza di pesche forse superiore a qualsiasi altra in Italia. A Roma ho trovato la maggior parte delle varietà più pregiate della penisola. Non vi sono stato in luglio e perciò non posso giudicare delle razze lugliatiche, ma dall'agosto al novembre le pesche vi sono in profusione e di una bellezza senza rivale. Vi ho mangiato delle *Cotogne duracine* spettacolose, qualche buona *Spicciacciole*, le *Biancone di Verona* di una grossezza straordinaria e una profusione di grossissime *Damaschine duracine*. Le *Spicciacciole* sono più rare e molte vi mancano, ma in nessun altro paese d'Italia si vedono la quantità e la diversità di pesche scelte come in piazza Navona. I giardini stessi di Roma danno molti di questi frutti, ma la maggior parte vi sono portati da Albano, Frascati, Tivoli, Velletri, Terni, Rieti e da tante altre valli deliziose che si trovano nei ripieghi dei contrafforti dell'Appennino che riuniscono all'abbondanza delle acque un clima temperato²⁰⁰.

ART. II

DEL CLIMA PROPRIO ALLA CULTURA DEL PESCO

Questo argomento occupa trentasei pagine autografe, ripartite in tre fascicoli numerati ma non cuciti. Gallesio si sofferma a considerare soprattutto i rapporti fra il regime termico e il comportamento delle diverse specie e varietà, largheggiando in esempi e in considerazioni fisiologiche, fenologiche e colturali.

Tutti i climi hanno le loro piante e tutte le piante hanno i loro climi. La natura che ha determinato le condizioni della vegetazione di ciascuna specie si è mostrata as-

¹⁹⁸ *Ivi*: agosto 1816.

¹⁹⁹ *Ivi*: 30 settembre 1820.

²⁰⁰ *Ivi*. Gallesio soggiornò a Roma per oltre un mese nell'ottobre 1820.

sai liberale restringendola fra due estremi assai estesi, ma non ha voluto che questi fossero oltrepassati. Quindi il clima che ha stabilito ha un massimo e un minimo che sono sempre molto distanti fra loro.

Per le piante vivaci questi estremi abbracciano due stagioni, la state e l'inverno, ma per le piante che si spogliano ogni anno delle loro foglie l'inverno non è di grande conseguenza; la state sola è quella che decide delle loro proprietà²⁰¹. Il Persico è in questo numero. Esso si adatta nell'inverno a temperature differentissime e il maximum del freddo raggiunge gradi incredibili. Ma il calore necessario per la maturazione dei frutti è limitato a degli estremi molto ristretti.

Si è osservato che la vegetazione del Pesco allevato in pianta libera all'aria aperta non si estende al di là del 47° di latitudine. Così il Pesco si trova in Europa ove, a Dijon, come ha osservato il sig. Bosc²⁰², comincia ad aver bisogno dell'aiuto dell'arte per maturare i suoi frutti; in Asia non oltrepassa le coste del Caspio e quelle del lago Aral in Siberia; in Canadà si arresta sulle rive dell'Ontario (40-43° parallelo). In tutti questi paesi esso non resiste nell'inverno a dei gradi di freddo molto più intensi che non lo siano nel suo paese natale. Sulle rive dell'Ontario il termometro scende sino a -18 °C in dicembre e si tiene costante sui -15 °C in genaro e in febraro. Io non saprei precisare il massimo del freddo invernale²⁰³ sulle rive del Caspio e nel territorio di Dijon, ma ho osservato che a Pechino, ove il Pesco vive all'aria libera, il freddo invernale è più forte ancora che a Parigi ove ha bisogno di ripari.

I contorni di Torino sono pieni di Persici. La maggior parte vi sono coltivati a spalliera, ma ne ho veduti all'aria libera, specialmente sulle colline, e il freddo di Torino scende, in inverno, da -10 °C a -12 °C. Nel 1814 il freddo scese a -14 °C e io ho veduto i Peschi crepati nei rami e non vestiti di fiori nella primavera successiva²⁰⁴.

Da tutto questo mi sembra di poter concludere che il maximum del freddo invernale che il Pesco può sopportare senza risentirsene è il 10^{mo} grado sotto lo zero²⁰⁵. In qualche località esso potrà sopportare anche -14 o -15 °C, ma ciò sarà dovuto a circostanze particolari ed eccezionali. Si aggiunga che questo estremo non è assoluto ma in ragione composta colla sua durata, per cui un freddo di -15°C potrà essere innocuo se dura qualche giorno soltanto e pregiudizievole se continua invece per un mese. Certamente un solo freddo di otto-dieci gradi sotto zero rovinerebbe i Peschi sulle coste del Mediterraneo, ove gli alberi conservano in tutte le stagioni un resto di vita, siccome li rovinano in America, nei climi che godono di un inverno dolce. Questa differenza dipende dallo stato in cui si trova abitualmente la pianta che, dove il freddo è regolare e costante, si riduce nell'inverno in uno stato di inazione vegetale che la rende insensibile all'intemperie dell'aria perché non presenta alla sua azione che un legno secco e senza vita e sostiene quindi un gelo che non potrebbe invece sopportare nei paesi ove una temperatura abitualmente più dolce le lascia godere di una vegeta-

²⁰¹ Cioè dell'epoca di maturazione e della qualità dei frutti.

²⁰² J.A. Bosc, *Pêcher*, in *Dict. d'Agric.*, Paris, 1809. Il Bosc era ispettore dei vivai imperiali e governativi.

²⁰³ Cioè la temperatura minima.

²⁰⁴ Per effetto della càscola delle gemme a fiore colpite dal freddo (cfr. E. BALDINI, *Osservazioni sulla resistenza al freddo delle cultivar di pesco nell'inverno del 1956*, «Riv. Ortoflorofrutt. Ital.», 11-12, 1956; A. MORETTINI, *Danni causati ai peschi dalle basse temperature verificatesi nell'inverno 1954 e 1956*, «Riv. Ortoflorofrutt. Ital.», 7-8, 1956).

²⁰⁵ Questi valori sono corretti.

zione quasi insensibile, ma che conserva nei vasi un resto di sugo e forse anche un po' di movimento²⁰⁶.

Il caldo massimo di Mokka (fig. 5), che è uno dei paesi più caldi dell'Arabia esteriore, non passa +40 °C e quello dei monti di Sana giunge solo a +7 °C. In Mokka non vi prosperano i frutti europei; a Sana il Pesco produce frutti squisiti. Ma in questo clima le piogge dei monti, che durano quasi continue dalla metà di giugno alla fine di settembre, provvedono, nella state, le valli e le pianure di acque abbondanti e vi portano il fresco nella notte; durante l'inverno, che è piovosissimo, vi regna una temperatura molto più bassa che lascia luogo alle piante dei climi temperati al riposo cui sono destinate dalla natura, mentre a Mokka il caldo è continuo a tal punto che a gennaio il butirro si fonde come l'olio e la terra si ricusa alle produzioni più spontanee e non produce che una decina di alberi spinosi e qualche Palma da dattero.

Non è dunque l'eccesso del caldo estivo che esclude i frutti d'Europa dai paesi bruciati dei Tropici, ma la sua continuazione nell'inverno, la quale, mantenendo la vegetazione in uno stato di azione permanente, non lascia luogo alle gradazioni che esige la costituzione di queste piante per la fioritura, la maturazione e il riposo²⁰⁷.

I principi che dirigono la misura del calore più appropriato durante la state sono molto diversi e, invece di essere limitati ad un estremo, sono circoscritti da due.

Il Pesco, come le Cereali e molte altre piante della zona temperata, ha bisogno di un determinato grado di calore per maturare i suoi frutti²⁰⁸ e soffre nella sua vegetazione quando questo calore va al di là di un altro estremo in eccesso. Quindi il calore non solo ha il suo minimum ma ha anche il suo maximum. Le variazioni termometriche in punto al calore sono meno grandi che quelle che riguardano il freddo e sono meno legate di quelle alla latitudine.

Nel Genovesato il caldo ordinario delle stati regolari è di ventitre-ventisei gradi e di rado sale a ventotto-ventinove gradi. In Piemonte non oltrepassa i trenta gradi e a Parigi arriva a trentuno. Nella Caledonia inferiore, tra il 50° il 54° parallelo, il termometro nella state raggiunge di giorno i trenta gradi e di notte i diciassette. Nel basso Canada, ove il freddo invernale scende a ventotto gradi sotto zero, il caldo estivo sale sino a 40 gradi. Nell'alto Canada il termometro non si abbassa mai d'inverno al di sotto di quindici-diciotto gradi e, ciò nonostante, non sale nella state al di sopra di quaranta gradi. Nelle regioni equatoriali, a 500 tese [900 m] sopra il livello del mare, il maximum del caldo estivo non passa i trenta gradi e, a 1.000-1.500 tese [1.800-2.700 m], si arresta sui ventitre gradi.

Il Barone di Humboldt osserva che il maggior grado di temperatura è quasi uguale in tutte le zone e in tutti i paralleli del globo, vale a dire che varia solo da 30 °C a 32 °C e non ascende mai oltre quando si fanno le osservazioni all'ombra. Secondo le osservazioni del Barone di Humboldt la temperatura media delle regioni equatoriali varia da 20 °C a 22 °C. Sulla costa del Perù, ove non piove mai fra il X° e il XII° paral-

²⁰⁶ G. GALLESIO, *Scritti inediti sulla circolazione della linfa nelle piante*. (Trascrizione, commento e note di E. Baldini). Firenze, 2000.

²⁰⁷ Galesio sembra alludere all'elevato «fabbisogno di freddo» del Pesco che, nei paesi a inverno mite, non viene soddisfatto e comporta la improduttività delle piante.

²⁰⁸ È questo una chiara anticipazione del concetto delle «somme di temperatura» che gli ecologi hanno cercato di calcolare per le diverse fasi fenologiche (germogliamento, fioritura, maturazione) degli alberi da frutto in modo da potere prevedere la loro presumibile epoca di compimento.

lelo, la temperatura media è alta quanto ad Algeri e al Cairo. A Lima il caldo massimo è di +28 °C e il minimo di +13 °C. Dunque non vi è in nessun parallelo del globo un estremo di caldo che sia insopportabile per il Pesco. Bisogna perciò cercare in qualche altra circostanza la causa che impedisce al Pesco di prosperare nelle regioni della Palma e nelle coste dei paesi equatoriali.

Quando si esamina bene la storia meteorologica del globo si riconosce che i principi che influiscono principalmente sulla vegetazione sono tre.

La costituzione naturale dell'organizzazione del Pesco esige un clima medio che non sia bruciato nella state da un'aria ardente né soggetto in inverno a dei geli troppo rigidi e, soprattutto, che sia fornito di umidità del terreno. Il calore dei paesi temperati della nostra Italia, che giunge a +30 °C nella state e che in inverno non scende al di sotto di -4 °C, è quello che più si conviene a questa specie che regge all'aria libera nei paesi dove il freddo scende a dieci-dodici gradi sotto zero, come nell'alto dei nostri Appennini e nel cuore del Piemonte, ma non vi prospera come nel paese nativo e, quando circostanze straordinarie abbassano di più la temperatura, i suoi rami ne soffrono e periscono. Io non so calcolare il grado massimo di calore che il pesco può sopportare durante la state ma devo credere che sia molto maggiore di quello che si raggiunge nelle parti più meridionali dell'Italia. Da noi non si ottengono belle pesche nei luoghi bruciati dal sole e quelle a polpa bianca abortiscono o non si perfezionano che nelle località umide dove il calore della state non oltrepassa i venticinque-ventisei gradi e dove il caldo è mitigato dal fresco della notte e dall'umidità dei paesi interni.

Il clima che conviene al Pesco non si può comunque definire sulla latitudine. Il sig. Bosc ha detto che il Pesco non vive al di là del 47° parallelo: il fatto è vero per ciò che riguarda l'Europa, ma in Asia pare che si estenda ancora oltre. In America non passa il 45° parallelo verso il Polo Artico e non arriva al 40° verso quello Antartico. In nessun luogo il Pesco vive indistintamente in qualsiasi località. Sotto l'Equatore egli non vive sulle coste marine e nei luoghi bassi e asciutti, dove il caldo si rende eccessivo. Sotto i Tropici non matura nei paesi caldi ove la pioggia è continua durante la state. Nelle zone temperate non regge ai freddi invernali ad una certa altezza sul livello del mare o non vi trova un calore sufficiente nella state per maturare i suoi frutti.

Bisogna dunque fare astrazione dalla latitudine ed esaminare soltanto il grado di temperatura che gli è necessario per non perire nei freddi dell'inverno e per maturare i suoi frutti nella state.

Nei paesi che per latitudine sono soggetti in inverno a un freddo vivo e continuo, come in Canada e nella Siberia centrale, la pianta deve cessare completamente di vegetare in quella stagione e perciò può resistere a freddi estremi. Nei paesi ove la temperatura ordinaria dell'inverno è tale da lasciare un resto di vita, egli risentirà di ogni aumento di freddo che vada al di là del grado comune a quella località.

In tutte le latitudini d'Europa i freddi di primavera sono la crisi del Pesco. Più il movimento dei sughi è avanzato e più il Pesco è sensibile. La temperatura di zero gradi basta sovente a bruciare i primi germogli e una brinata mattutina può rovinare la fioritura più bella. Per poco che il termometro si abbassa sotto zero esso soffre ancor prima di aver gettato se le sue gemme sono pronte a sbocciare. È perciò che in tutti i paesi soggetti a queste intemperie, si praticano le spalliere e le coperte, ancorché non ve ne sia bisogno nel cuore di un inverno crudissimo e che nella state vi si goda di un calore esuberante.

La fioritura esige un calore mediocrissimo. L'allegagione si fa anche a uno-due gradi sopra zero ma lo sviluppo dei frutti e la loro maturazione domandano un calore

spiegato e costante che si mantenga per tutti i restanti mesi almeno tra +15 e +20 °C. Questo è, da quanto mi consta, il minimo per la maturità delle pesche più facili ad acquistarla, come sono le specie bianche e, fra queste, le spiccacciole. Le razze precoci si adattano per questo più facilmente delle tardive ai climi settentrionali. Nelle razze della specie gialla e delle duracine lo sviluppo dei sughi che costituiscono la loro polpa esige un calore più prolungato e più anticipato, per cui questi frutti non giungono a maturazione nei climi ove la state è corta e dove divengono tardive. Così succede alle pesche *Moscatelle* che riescono a perfezione nelle coste del Mediterraneo dove la fioritura anticipa di un mese rispetto a quella del Piemonte e dove perciò si trovano in maturità sulla metà di luglio, ciò che non potrebbe aver luogo al di là dell'Appennino. Così le *Cotogne* che, per la stessa ragione, si trovano nei paesi meridionali nella loro maggiore abbondanza sul principio di agosto, mentre nei paesi interni non maturano che sulla fine di detto mese. In questi paesi si mangiano invece anticipatissime le *Noccioline* e le *Maddalene bianche* che, in ragione della loro precocità naturale e della delicatezza della loro polpa, esigono un calore meno intenso e meno prolungato. In generale, però, nei climi più caldi il Pesco è più precoce perché la fioritura vi è anticipata e i caldi sono più presto; ha una maggiore produzione e i frutti hanno una maggiore perfezione perché le piante sono più floride e hanno uno sviluppo anticipato; è anche più tardivo perché le razze serotine trovano nell'autunno una continuazione di calore che non godono nei paesi dove i freddi autunnali arrivano quando comincia la loro maturazione. Così in Piemonte e in Lombardia non si mangiano le prime pesche che nel mese di agosto, ad eccezione delle *Noccioline*, mentre nel Genovesato, in Toscana e nel Regno di Napoli le *Moscatelle*, ossia le *Gialle-rosse precoci*, egualmente che le *Maddalene*, vi si trovano in abbondanza già alla metà di luglio. Così nel Genovesato e in Toscana si trovano in profusione delle preziose *Duracine* e un'infinità di *Cotogne* di tutte le razze che non si conoscono né in Piemonte né a Parigi e vi si mangiano le numerose varietà bianche che in Francia maturano solo in settembre. Così in tutto il mezzogiorno d'Italia, dopo le *Moscatelle* e le *Cotogne*, si hanno le *Damaschine*, che sono di lor natura tardive e che maturano solo in settembre, le quali sono sconosciute in Piemonte e in Francia ove non maturano all'aria libera e dove, anche coi ripari, non acquistano mai uno zuccherino sufficiente a renderle appena mediocri. Così nel clima di Napoli vi si mangiano delle *Cotogne* squisite in novembre e talora anche in dicembre, mentre nel Genovesato e in Toscana le pesche ottobrine non sono più che frutti da vista senza gusto e senza profumo e di una insipidezza incredibile.

Il caldo estivo è dunque la condizione essenziale per la prosperità del Pesco, in ragione combinata della sua intensità e della sua durata.

Nel Genovesato, ove tutte le specie trovano il clima più favorevole e il caldo estivo dura tre mesi, la fioritura comincia in marzo. Le *Noccioline* si mangiano in giugno, ma sono un aborto e io le riguardo come un'eccezione. In luglio cominciano a maturare le *Moscadelle* di ambo le specie e poco dopo le *Spiccacciole bianche* e le *Maddalene*. L'agosto è il mese delle pesche e riunisce tutte le specie conosciute. Il settembre è riservato alle *Damaschine* che vi riescono ancora gustose. L'ottobre e il novembre non hanno che delle razze cattive, senza gusto e senza profumo. In sostanza, i paesi che non godono che di una state breve ancorché intensa, non maturano che delle pesche precoci, e delle specie delicate come sono le bianche. I paesi che la godono lunga sono ricchi di pesche estive di ogni sorta e le maturano squisite.

ART. III
STORIA NATURALE DEL PESCO

Questo «articolo» è contenuto in un fascicolo rilegato di sessantaquattro pagine trascritte in buona grafia e corredate di note e correzioni autografe di Gallezio. Dopo alcuni cenni sull'organografia del Pesco (gemme, germogli, foglie, fiori, frutti, noccioli) e dopo una breve descrizione della germinazione dei semi e del primo sviluppo delle plantule, l'Autore illustra il processo fecondativo, l'allegazione, la càscola, l'accrescimento e la maturazione dei frutti, anticipando alcune considerazioni sugli scopi e sugli effetti della pratica del diradamento, poi riprese nell'art. V.

Il Pesco è una Icosandra Monogina²⁰⁹ che vive in tutti i paesi della zona temperata ed in alcuni della zona torrida.

Il suo seme consiste in una mandorla bianca, coperta da una pellicola bruna e rinchiusa in un nocciolo ovale, legnoso, retato e durissimo che occupa il centro del frutto.

Confidato alla terra per l'abbandono che la pianta fa del frutto quando è giunto alla maturità o per l'industria dell'uomo che lo ripone in semenzaio, esso vi dimora inoperoso e come dormiente per il resto della state, l'autunno e l'inverno. In queste stagioni la terra è un luogo di conservazione che impedisce il rancidimento della sostanza oleosa col difenderla dal contatto dell'aria che ne è la cagione. Intanto l'umidità che lo circonda ammorbida le fibre legnose che ne attaccano i lobi, le distacca e le penetra, giungendo fino alla mandorla, ne mantiene la vitalità e la dispone al suo futuro sviluppo.

Appena i primi tepori della primavera vengono a risvegliare la vegetazione, la mandorla assorbe con avidità l'umido che la circonda, se ne riempie e si gonfia e la tramanda all'embrione combinato colla sostanza lattiginosa dei suoi lobi²¹⁰ che si scioglie in esso e gli serve di latte. Animati dall'azione di questi sughi che li compenetrano ed eccitati dal calore, gli organi di questo piccolo corpo si aprono all'azione dell'umidità ad una circolazione di umori che è quella che li nutre e che costituisce la vita vegetale.

Il primo effetto di questa vita è l'allungamento dei due capi del germe²¹¹, uno dei quali si dirige dentro la terra e l'altro verso il cielo. Il primo, che i botanici conoscono sotto il nome di *radichetta*, ha la forma di un filetto di colore rossiccio che scende tortuoso e si guarnisce di un'infinità di barbe sottilissime che sortono irregolarmente lungo il cilindro principale e che formano poi il sistema sotterraneo della pianta conosciuto sotto il nome di *radice*. Il secondo, che ha ricevuto il nome di *piumetta*, sorge dal suolo e forma ciò che noi chiamiamo *germoglio*²¹². Questi due organi si vanno svilup-

²⁰⁹ Secondo la classificazione linneiana.

²¹⁰ Cotiledoni.

²¹¹ I semi del Pesco sono a germinazione ipogea.

²¹² *Annota Gallezio*: «Il *germoglio* è definito dal Dizionario della Crusca come *la prima messa delle piante* ed è veramente in questo senso che è stata usata questa parola da tutti gli scrittori e che è ricevuta dagli agricoltori. Quindi il *germoglio* si distingue dalla *messa* come il *botione* si distingue dal *fiore*. Il *germoglio* è un principio di *messa* in cui si distinguono appena le prime fogliette. La *messa* è un germoglio spiegato, già fornito di foglie e di nodi e già contenente le gemme. In seguito a questi principi la parola *germoglio* significa egualmente il primo sbocciare delle gemme sui rami e il primo aprirsi del seme quando mette fuori la *piumetta*. Abbiamo in Crusca i termini *germinare* e *germogliare* e, sebbene il Dizionario confonda, come suo solito, nelle definizioni una parola con l'altra e

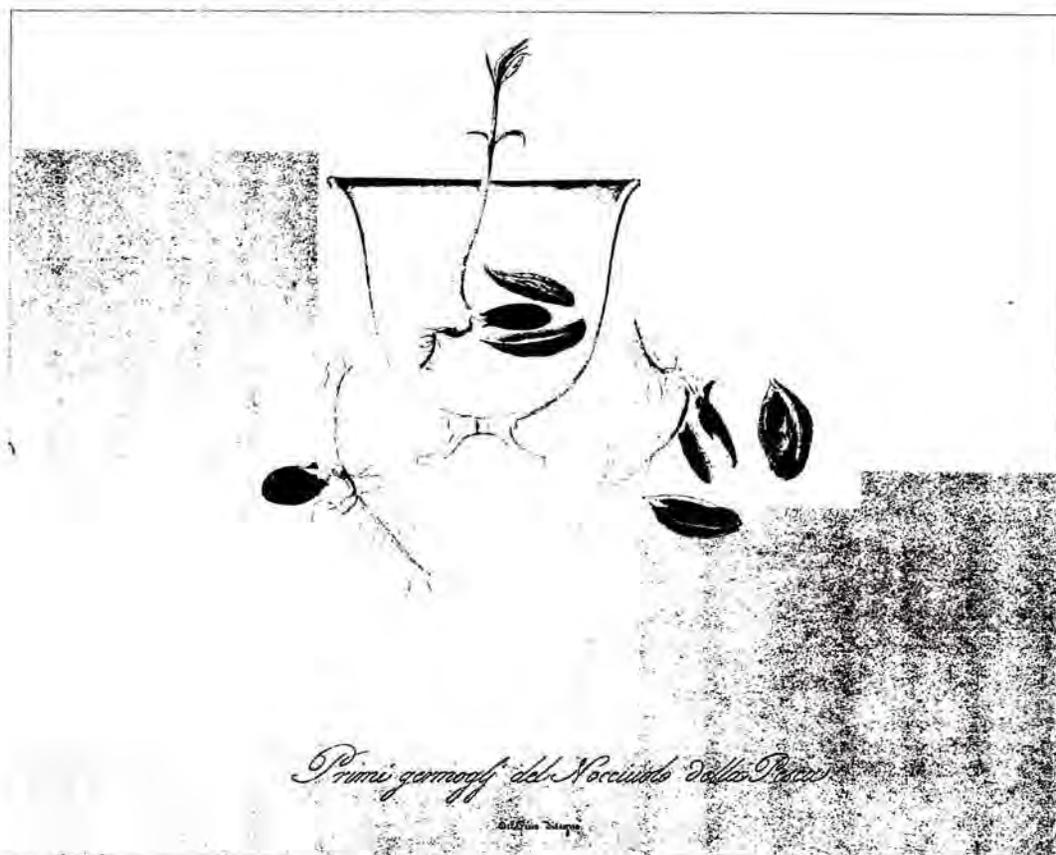


Fig. 11 «Primi germogli del noccione della pesca» (tempera inedita, 48x32 cm, di Domenico Del Pino, in Archivio Gallezio-Piuma, Genova)

pando rapidissimamente e, in pochi giorni, si stendono in senso opposto per molti pollici, l'uno nel terreno, ove si ramifica in più branche, e l'altro nell'aria ove si sviluppa una piantina composta da due fogliette ed un filetto che le contiene (fig. 11)²¹³. Queste fogliette non tardano a metterne due seconde nel mezzo, le quali sono seguite da una successione di molte altre sempre alterne sul gambo che le porta, il quale si allunga ingrossando in proporzione e formando il rudimento e il principio del tronco.

ne faccia sempre dei sinonimi, pure nella tacita convenzione degli agricoltori istruiti questi termini hanno due sensi diversi: *germinare* è proprio del seme (*germinatio*), *germogliare* è proprio del ramo. Così il *germogliamento*, che è pure in Crusca, deve usarsi per i rami e la *germinazione* deve conservarsi al seme. Perché, per perfezionare la lingua, non si potrebbe adottare la parola *germe* (*germen*) per il primo getto del seme e lasciare *germoglio* per quello dei rami? Già i botanici hanno provveduto all'idea di quel principio di essere che è rinchiuso nel seme a cui pare si fosse applicata la parola *germe* e lo hanno chiamato *embrione* (*embryo*). Con questo supplemento il *germe* diventa un sinonimo superfluo al seme e può essere ristretto con vantaggio ad esprimere il cosiddetto *germoglio dei semi*. Nella moderna nomenclatura la *prima messa* è il *getto* che si evolve in *germoglio* e che, lignificandosi, si trasforma poi in un *ramo*.

²¹³ Questa tempera (48x32 cm), eseguita da Domenico Del Pino e intitolata «*primi germogli del noccione della pesca*», è conservata inedita nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova.

In pochi mesi la pianta è formata e in quattro-cinque anni acquista i caratteri della pubertà²¹⁴. Giunta a questo stadio i suoi rami non si limitano più a produrre delle gemme a legno per estendersi e crescere, ma cominciano a produrre anche delle gemme a fiore. Questi nuovi organi non sono per la prima volta abbastanza perfezionati per allegare e periscono; non è che nel secondo-terzo anno di fioritura²¹⁵ che essi abboniscono e si convertono in frutti.

Il Pesco adulto forma un albero di una grandezza mediocre, il più piccolo, forse, fra le piante fruttifere che coltiviamo, ma sufficientemente grosso per essere posto nella classe degli alberi. I suoi rami sono radi, guarniti di poche branche²¹⁶, e perciò non formano mai una testa²¹⁷ ben piena.

La corteccia del tronco è bruna e screpolata, quella dei rami liscia, colorita da un lato di un leggerissimo rosso e verde dalla parte dell'ombra. I nodi che dividono i rami sono radi, distanti l'uno dall'altro, rilevati da un lato e quasi nulli dalla parte opposta. Ogni nodo porta una foglia e ogni foglia ha all'ascella un bocciolino conosciuto col nome di *occhio*²¹⁸. Non sempre l'occhio è fecondo: qualche volta manca di quei bocciolini che ne formano, per così dire, la pupilla e che hanno ricevuto il nome di *gemme*²¹⁹. In questo caso l'occhio è chiamato «cieco» e resta inattivo. L'occhio è sempre guarnito di foglie, ora una, ora due, ora tre: questo numero corrisponde a quello delle gemme le quali, di conseguenza, sono semplici, doppie o triple.

Le foglie sono alterne, semplici, lanceolate, sottili, lunghe da due a sei pollici²²⁰, lisce, di un bel verde, seghettate, puntute, sostenute da un picciolo corto, munito, in alcune varietà, di due o più glandole²²¹.

²¹⁴ La pubertà inizia dopo il superamento della fase «giovanile» che, nei semenzali delle varie specie, ha una diversa durata: nel Pero, ad esempio, anche 15 e più anni, mentre nel Pesco è assai più breve e non è accompagnata da caratteri secondari (es. spinescenza dei rami).

²¹⁵ Cioè al 6°-8° anno.

²¹⁶ I due termini (*rami*, *branche*) sono qui invertiti rispetto a quelli della moderna nomenclatura.

²¹⁷ Chioma.

²¹⁸ *Annota Galesio*: «Nella lingua agraria la parola *occhio* è propriamente quell'incavatura che si vede nel nodo di un ramo da dove partono i germogli o, come si esprimono i pomologi, l'ascella della foglia. Gli scrittori di agraria dietro la Crusca hanno confuso l'occhio con la gemma e ne hanno fatto due sinonimi, perdendo così il vantaggio di distinguere due idee ciascuna delle quali ha il suo nome proprio. Occorre dunque correggere questo errore. Si osservi un ramo. Esso presenta un'incavatura all'ascella della foglia, ed ecco l'*occhio*. Questa incavatura contiene un bocciolino rilevato che si apre in germoglio, ed ecco la *gemma*. La gemma che comincia a svilupparsi in foglie è un *germoglio*. La gemma che comincia ad aprirsi per frutto è un *bottone*. Il germoglio aperto e allungato diventa una *nessa*. Il bottone dischiuso diventa un *fiore*. Ecco tutta la nomenclatura della vegetazione di primavera».

²¹⁹ *Annota Galesio*: «La gemma è un punto organico che contiene i rudimenti di uno sviluppo il quale non può più aver luogo se si dividono e che, dividendosi, ritornano allo stato di materia bruta senza organizzarsi e senza vita. Come punto fisico essa è divisibile all'infinito come gli ultimi della materia, ma come punto organico non è suscettibile di divisione come il punto matematico».

²²⁰ 5-15 cm.

²²¹ Galesio si era reso conto che le foglie di alcune varietà di Pesco erano prive di ghiandole ma non aveva notato la differenza fra le ghiandole *globose*, tipiche di alcune varietà, e quelle *reniformi*, tipiche di altre. Il carattere è monogenico, con il tipo *glandole reniformi* dominante omozigote (RR) sul tipo *aglandolare* (rr), mentre il tipo *glandole globose* è eterozigote (Rr). Questa caratteristica è utilizzata come complemento nella classificazione delle varietà di Pesco. (C.H. CONNORS, *Inheritance of foliar glands of the peach*, «Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.», 18, 1921; E. BALDINI, *Osservazioni sull'ereditarietà di alcuni caratteri del pesco*, «Ann. Sper. Agr.», V, 1951).

Le gemme sono di due sorta: *a ramo* e *a frutto*. La *gemma a ramo* si distingue per la sua conformazione: è lunga, puntuta e munita al suo nascere di due stipole lineari seghettate, caduche, che non durano al di là dello sviluppo delle foglie. La *gemma a frutto* è invece corta, tondeggiante, abbracciata da un involuppo squamoso di colore rossiccio, coperto da una leggera peluria²²², che serve di difesa alla gemma prima del suo sviluppo e cade con l'apertura del fiore.

La gemma a frutto è la prima ad aprirsi. Formata nella primavera anteriore all'ascelle delle foglie della nuova messa, maturata nella state, ingrossata nell'autunno, riceve nell'inverno una specie di perfezionamento insensibile che ne aumenta il volume, ne consolida il tessuto e le dà la forza necessaria per ben svilupparsi. Al primo tepore primaverile essa si muove e si cangia in un corpo rilevato, formato da due involuppi cinerici e lanuginosi abbracciati l'uno nell'altro, l'esteriore dei quali è diviso in cinque squamette, prima cinerastre poi rosseggianti, che non si allungano ma cadono all'aprirsi del fiore; l'interiore è composto anch'esso da altre cinque squame più grandi e più flessibili, verdognole, che non cadono se non dopo l'allegazione del frutto e ricevono il nome di *calice*. Questo corpo è quello che si chiama *bottone*: esso non tarda ad aprirsi e allora dal calice esce un terzo involuppo che è fogliaceo e colorito e si chiama *corolla*. Al suo sbocciare la corolla forma come un cono chiuso che non lascia vedere ciò che contiene, ma in pochi giorni si apre e si spiega in un fiore perfetto, lasciando vedere gli stami che, impiantati sul calice, vi sorgono dentro, e il pistillo che è nel mezzo. Gli stami sono sottili e bianchi, con una gemmetta rossa sulla punta che cade nella maturità, lasciandone un'altra gialliccia che è il seme fecondatore del pistillo²²³.

Tali sono i caratteri e l'andamento della fioritura del Pesco. La gemma è in tutti la stessa ma il bottone e il fiore sono di due specie diverse che io chiamerò coi nomi di *fiore magnipetalo* e di *fiore brevipetalo* (fig. 12)²²⁴. Il *fiore magnipetalo* ha i caratteri ordinari di tutti gli altri fiori: comincia per una gemma verde-cinerea e si cangia poi in un bottone colorito, formato da cinque petali che abbracciano e nascondono gli or-

²²² Perule.

²²³ Gallezio sembrerebbe non essersi reso conto che la «gemmetta rossa», cioè l'antera, prima rossiccia, diviene gialla non appena libera il «seme fecondatore», cioè il polline.

²²⁴ Le dispense n. 24 e n. 25 della *Pomona Italiana* contenevano le descrizioni e quattro tavole a colori dei fiori di Pesco disegnati da D. Del Pino e incise da F. Corsi, G. Pera e B. Rosaspina: magnipetali e brevipetali, a corolla bianchiccia e a corolla porporina. Nella terminologia moderna i fiori *magnipetali* di Gallezio sono detti *rosacei*, mentre quelli *brevipetali* sono detti *campanulacei*. Il carattere «tipo di fiore» è monogenico, con dominanza del tipo *rosaceo*. Nel 1825 Gallezio istituì una serie di osservazioni per conoscere gli eventuali rapporti fra il tipo di fiore e la natura dei frutti. Egli così annotò: «Nel giardino di casa ho fissato tre piante che avevano i fiori brevipetali. Queste sono: 1) Spiccacciola gialla d'innesto a buccia rossa tardiva, che matura il 15 agosto. 2) Duracina gialla d'innesto, a buccia gialla sfumata di rosso che matura il 3) Spiccagnola gialla di seme, che matura i suoi frutti il..... Diverse altre piante di seme hanno cominciato ivi a dare dei frutti quest'anno e i loro fiori erano tutti a petali corti: una produce un frutto di mediocre grandezza e di aspetto bellissimo, con buccia gialla, colorita da un lato di un bel rosso e polpa duracina. Il Duracino giallo della Villa di Mezzo ha fiori amigdalini e gli altri Duracini gialli li hanno brevipetali. Il Pesco Spiccagnolo bianco che è al Chioso, ha i fiori amigdalini e quello eguale ma di seme, che è nella Villa Accame sotto il Pero Succotto, li ha brevipetali. Il Pesco-noce duracino bianco che è nell'angolo del Maschietto di fondo, sotto la Peschiera, il Pesco-noce bianco duracino che è in cima alla sparzera verso l'Aquila, hanno fiori amigdalini. Il Pesco-noce spiccagnolo giallo spontaneo, che è nella fascia sotto casa nella Villa Accame, il Pesco-noce giallo duracino sito nel pianetto del Pozzo nella Villa Accame e cinque Peschi-noci duracini gialli che sono nella Villa suddetta sono tutti a fiori brevipetali».

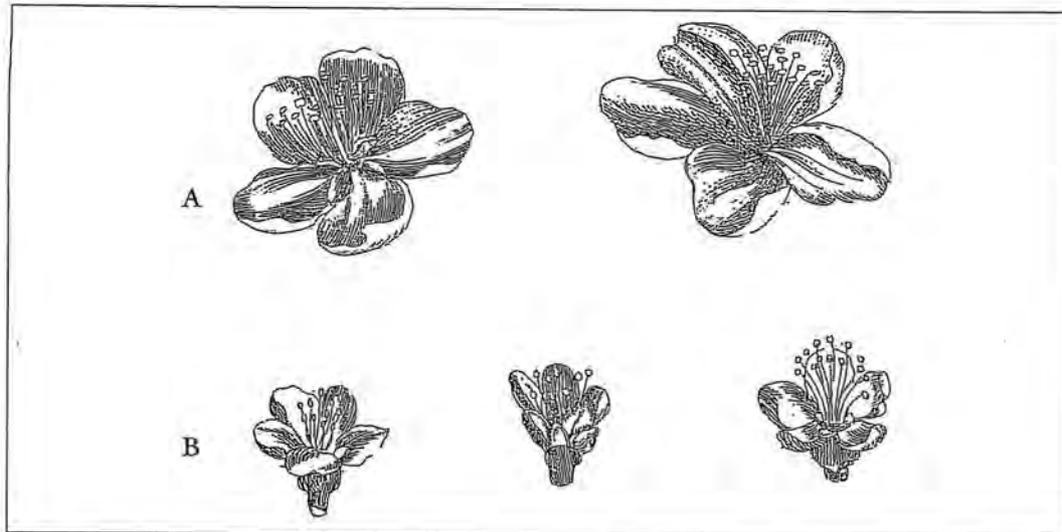


Fig. 12 Fiori di Pesco magnipetali (A) e brevipetali (B) (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

gani riproduttori, cioè gli stami ed il pistillo, e si aprono poi quando questi sono formati e disposti a consumare la loro destinazione²²⁵. Questi petali sono ovali, tondeggianti, coloriti di roseo-chiaro e di un grandezza che sormonta gli stami ed il pistillo e che dà al fiore, nell'aprirsi, una forma rosacea che lo rende bellissimo. Il fiore *brevipetalolo* (fig. 13) offre invece un fenomeno tutto diverso: il bottone è formato dagli stessi elementi e segue lo stesso andamento: è, come l'altro, semi-sessile, munito, alla sua inserzione, di cinque squame caduche e di un calice che abbraccia l'involuppo colorato noto sotto il nome di corolla e che racchiude gli stami ed il pistillo. Questa corolla, però, è composta da petali corti, più lunghi che larghi, coloriti di un rosso carnicino carico e così brevi che gli stami che racchiude ne sforzano la cima e ne escono fuori prima che essa si apra e si allarghi e, col loro spiegarsi, la coprono in modo che la rendono quasi invisibile, sicché questo fiore ha l'aspetto di un fiocchetto rosso in cui non si distingue la corolla e che manca del brillante ordinario dei fiori. Nel resto questi fiori hanno la stessa organizzazione e seguono un medesimo corso di vita, né ancora si conosce se si rapportino e leghino a qualche carattere proprio dei loro frutti²²⁶. Il numero dei loro stami è in ambedue di 20-30, di lunghezza eguale e di forma costante; disposti a due ranghi e inseriti sul labbro del tubo del calice si ripiegano nella loro parte inferiore sopra l'ovario e si riuniscono in seguito alla cima dello stilo raggruppandosi intorno e coprendolo con le loro antere che, divise in due lobi, si aprono longitudinalmente e si sciolgono in un polline giallognolo ed abbondantissimo²²⁷. Il pistillo

²²⁵ Cioè sono recettivi per il compimento dell'atto fecondativo.

²²⁶ *Annota Gallezio*: «Una cosa rimarchevole si è che i Peschi che fanno il frutto più grosso sono quelli che fanno il fiore più piccolo. Il fiore del *Biancone di Verona* ha i petali così corti e così minuti che quasi non si avvertono. Io più volte ho creduto che fosse senza frutti, non avendo avvertito un fiore nell'albero e poi ho veduto comparire le peschine alligate come per magia».

²²⁷ L'espressione è particolarmente felice nel rappresentare il processo che porta alla formazione del polline all'interno delle antere e alla sua successiva emissione attraverso una scissura longitudinale

riposa in mezzo a questo apparato fatto tutto per lui. È composto da un ovaio tondeggiate, situato nel fondo del calice, nell'asse del fiore ove è libero, pubescente o liscio secondo le specie²²⁸, sormontato da uno stilo cilindrico filiforme e terminato da uno stigma. Questi organi si trovano nello stato di perfezione all'aprirsi del bottone in fiore ed esercitano ciascuno le loro rispettive funzioni: il polline, maturato nell'intervallo della fioritura, penetra nell'ovaio per lo stigma e lo feconda. La corolla, dopo aver brillato per alcuni giorni con l'incanto dei suoi colori, resa inutile dal compimento della fecondazione, avvizzisce e cade. Gli stami che sostenevano le antere, divenuti senza oggetto dopo l'emanazione del polline, si disseccano e spariscono. L'ovaio, rimasto solo in vita, cresce ingombro per qualche giorno dai resti disseccati degli organi sunnominati, poi, libero e sciolto, continua il corso della vegetazione che deve portarlo alla maturità e formare il frutto.

Tutte queste vicende hanno luogo nel giro di pochi giorni e in questo tempo tutta la pianta si mostra coperta di fiori senza indizio di foglie. Queste non tardano però molto tempo a comparire anch'esse. Le gemme a rami seguono quindi da vicino lo sviluppo di quelle a frutto; situate, come le sorelle, sul nodo, all'ascella delle foglie cadute, esse non si cangiano in bottone come le prime ma si aprono in un piccolo germoglietto verde che è il rudimento del ramo e che si stende in tante *messe*²²⁹ aventi la medesima organizzazione dei rami, guarnite di nodi e di foglie e contenenti perciò le nuove gemme destinate alla vegetazione dell'anno seguente.

Il Pesco è una di quelle piante nelle quali la messa dell'anno prepara, nell'ascella delle foglie, le gemme per la cacciata dell'anno seguente. È questo di regola il suo sistema naturale che non è però senza eccezioni. Si vedono qualche volta alcune di queste gemme svilupparsi appena formate (fig. 13A)²³⁰ e produrre delle messe secondarie che sono conosciute nella Vite sotto il nome di «femminelle» e che nel Pesco non hanno fra noi un nome proprio²³¹ ma che i Francesi distinguono con quello di *false messe* («faux bourgeons» o «bourgeons anticipés»)²³². Si osservi però che questa anticipazione di vita di cui si hanno esempi in altre piante, non ha mai luogo per le

delle teche. Alcune varietà di Pesco (es. *J.H. Hale*) hanno antere che non producono polline e i loro fiori sono quindi androsterili, cioè fisiologicamente femminili.

²²⁸ Peschi-veri e Peschi-noce.

²²⁹ *Annota Gallesio*: «La Crusca, all'art. *messe*, dice: *mesa* è anche il pollone e il germoglio delle piante, lat. *germen*. Così *mettere*, in Crusca, vale cominciare a nascere, spuntare, pullulare, germinare. Nella lingua agraria la *mesa* è il germoglio già formato che nella state si stende in rami e prepara la vegetazione dell'anno successivo. È una delle fasi della vegetazione annua dell'albero. Quando la primavera risveglia le vite delle piante le gemme cominciano a *mettere* e si apre in una punta verde ed erbacea che si chiama *germoglio*. Questo si stende e si divide in nodi forniti ciascuno di foglie e di gemme e allora prende il nome di *mesa*. Nel cadere dell'autunno la *mesa* compisce la sua crescita e lignifica. Le gemme che porta si trovano perfezionate e diventano puberi. Le foglie che le nutrivano si distaccano e cadono e la *mesa* si converte in *ramo*. Dunque la *mesa* è il ramo tenero dell'anno, guarnito di foglie e di gemme imperfette. Il *ramo* è una *mesa* matura che ha finito il suo primo ciclo di vegetazione e che è guarnita di gemme perfezionate ma nude e senza foglie. Queste definizioni non sono nella Crusca ma sono nella natura, sono nello spirito di tutti gli agricoltori istruiti e, in modo vago, anche in quello dei contadini. È dunque importante per la scienza il metterle in corso fra gli scrittori di agraria».

²³⁰ Gemme pronte.

²³¹ In italiano sono invece detti *getti anticipati* ma anche *femminelle*.

²³² Cfr. A. POITEAU, *Rapport sur le mémoire de M. Bergy Puivallec*, Ann. Soc. d'Hort., mars 1832.



Fig. 13 Germoglio di Pesco con getti anticipati (A) e ramo a frutto prima della càscola (B)

gemme fiorifere, limitate a una vita determinata che non anticipa mai e che non si prolunga mai al di là di un certo periodo che, nel Pesco, è limitato ad un'epoca sola, cioè a quella della primavera che succede alla sua formazione.

Nel Pesco il germoglio si spiega dunque dopo la fioritura e questa pianta, dopo avere incantato l'occhio col rosso brillante dei suoi fiori, lo rallegra col verde fresco delle sue foglie. Il mese di marzo è destinato a far mostra dei primi; il mese di aprile presenta le seconde. Intanto il pistillo allegato va crescendo in mezzo alle foglie e s'incammina al suo compimento. Non tutti i pistilli giungono però ad un uguale destino: già un gran numero erano periti alla fioritura, o per mancanza di fecondazione o per difetto originario di conformazione e di forza o, finalmente, per mancanza di nutrimento; un gran numero ne perisce ancora dopo l'allegazione.

La fioritura del Pesco è, come quella della maggior parte degli alberi fruttiferi, di

un'abbondanza straordinaria. Se si eccettuano i casi di invecchiamento soverchio, di mancanza di nutrimento o del carattere speciale di qualche varietà, il Pesco si copre interamente di fiori e non vi è quasi gemma che non ne metta. Le gemme isolate non sono molte. Ad eccezione di quelle terminali, che per lo più sono destinate esclusivamente al germoglio, le altre si aprono per la maggior parte in fiori: sovente ne portano due o tre per nodo; qualche volta ne sbocciano una o due a fiore al lato di una a ramo e sempre se ne apre in fiore almeno una per ogni nodo. Se allegassero tutte non vi sarebbe albero che le potrebbe nutrire, né ramo che le potrebbe reggere (fig. 13B). La natura provvida le ha moltiplicate all'eccesso per preservare la fruttificazione dai tanti pericoli che la contrariano e, forse, per dare alla fioritura dell'albero quella ricchezza di colori che rende così ridente la primavera. Cento circostanze particolari concorrono a limitare il numero di quelle che allegano. Qualche volta i venti riuniscono molto polline in un solo pistillo, disperdendo quello di molti altri facendoli mancare²³³. Gli insetti producono lo stesso risultato e distruggono regolarmente una gran quantità di fiori o corrodendoli o privandoli della fecondazione. Le piogge li spogliano spesso del polline slavandoli quando questo è maturo e li fanno abortire. Finalmente la mancanza di nutrimento che l'albero non può fornire a sufficienza ne fa perire ancora un gran numero. Gli agronomi francesi hanno osservato che i fiori che allegano più facilmente e che prosperano di più sono quelli che sbocciano a lato di una gemma a ramo perché le foglie della messa che è loro compagna servono come nutrici e li sostengono. Essi pretendono che i fiori che spuntano isolati siano sterili e per lo più cadano senza allegare, o che, se allegano, non prosperino e si cangino in frutti piccoli e senza gusto. Io confesso che la mia esperienza mi ha fatto vedere diversamente: nei climi d'Italia i fiori isolati non solo non sono sterili, ma invece allegano con facilità e i frutti che producono vengono tanto belli quanto quelli che si trovano al lato di un germoglio e crescono accompagnati da una messa. Può darsi che questa differenza sia dovuta alla diversità del clima. Sarà sempre un'eccezione particolare ai paesi settentrionali, giacché è solo nel mezzogiorno che questa pianta si può riguardare in stato di natura.

Malgrado tante detrazioni e tante perdite un Pesco un poco vigoroso allega una quantità di frutti superiore alle sue forze. È quindi nella provvidenza della natura ristabilire l'equilibrio con una seconda diradazione²³⁴. Ciò ha luogo lungo l'estate, mentre i frutti vanno crescendo e s'incamminano alla maturità²³⁵.

Ad allegazione compiuta, ogni frutto incomincia a succhiare dal ramo il nutrimento di cui ha bisogno. I frutti più vigorosi e di conformazione migliore ne attirano naturalmente una quantità maggiore e l'attirano con maggiore forza. I più deboli se ne trovano sprovvisti e con ciò s'indeboliscono ancora di più, cominciano perciò a soffrire, indi intisichiscono e cadono. In questo modo la natura opera da sé medesima un secondo diradamento e proporziona la massa del prodotto alla forza dell'albero e allo stato di nutrimento che proporzionano il terreno, le meteore o la coltura. Ciò basta

²³³ *Annota Galesio*: «Mancare è l'opposto di allegare».

²³⁴ *Annota Galesio*: «Diradazione o diradamento è lo spoglio dei frutti superflui dei quali è sovraccarica la pianta. La Crusca non contempla questo termine ma la sua radice (*diradare*), attacca precisamente un'idea equivalente».

²³⁵ In realtà l'epoca ottimale per eseguire il diradamento del Pesco corrisponde alla fase dell'indurimento del nocciolo.

per il suo fine che è quello del perfezionamento dei rami, ma non basta al fine dell'uomo. Il coltivatore non guarda solo alla quantità; egli mira ancora di più alla qualità e il raccolto è tanto più ricco quanto più i frutti sono più grossi, meglio formati, più sugosi e più saporiti. Per ottenere un tale oggetto bisogna dunque che l'arte venga in soccorso alla natura e che cangi le proporzioni con un diradamento artificiale. Parleremo di questa operazione in un altro articolo²³⁶ limitandoci per ora a seguire la crescita del frutto nello stato di natura.

I progressi della crescita del frutto e il tempo della sua maturità diversificano secondo le specie e più ancora secondo le varietà. La natura del germe da cui proviene la pianta è quella che determina questa differenza che sembra dipendere dal diverso stato di organizzazione che egli ha ricevuto nella sua concezione. In questa prima composizione dell'essere²³⁷ sono determinate le infinite modificazioni degli infiniti individui che compongono una specie. Gli uni provengono da un ovaio vigoroso, il cui perfezionamento è stato aiutato da una nutrizione abbondante e secondato da una fecondazione proporzionata: ecco allora un embrione perfetto, il quale si sviluppa in una pianta robusta che giunge prontamente allo stadio di pubertà e che produce dei frutti ben formati e polposi che crescono più prontamente dei frutti comuni e acquistano con più prestezza quel grado di sviluppo che chiamiamo maturità. Un altro viene da un ovaio mal conformato in origine, pregiudicato in progresso da una nutrizione meschina e mal secondato dalla fecondazione per scarsità o per vizio di polline: ecco allora un individuo imperfetto che si sviluppa in una pianta debole, lenta a crescere e produttrice di frutti mal costituiti, mancanti di polpa e di sugo e spesso abortiti e difettosi. Altri si compongono di elementi fra loro contrari e presentano delle ovaie ben conformate, fecondate però meschinamente da un polline viziato e scarso e mal secondate dalla nutrizione e dalle meteore, oppure presentano delle ovaie deboli, rilevate da una fecondazione vigorosa e da una nutrizione abbondante; in questi due casi ecco delle nuove combinazioni difficili a calcolarsi ma varianti all'infinito la forza dell'individuo, la natura dei suoi frutti e l'epoca di maturazione. Alcuni, finalmente, sono il risultato di un ovaio straordinariamente organizzato in virtù di circostanze impenetrabili all'occhio dell'uomo e fecondato replicatamente o con una abbondanza straordinaria dal concorso di molti maschi e col miscuglio di molto polline diverso, e allora la combinazione dei principi elementari che li compongono, distinti in maschili e femminini e legati necessariamente dalla natura ad una data proporzione fra loro, trovandosi alterata da queste circostanze non lega più un germe imperfetto nell'ordine della natura, ma un «mostro» in cui la preponderanza di uno dei due elementi sull'altro imprime dei caratteri nuovi che si staccano fino ad un certo segno da quelli che sono propri alla specie: ecco allora un germe che si sviluppa in una pianta più o meno straordinaria, ora per la dimensione del tronco o delle foglie, ora per la forma e la grossezza del pericarpo e quasi sempre per la sterilità del frutto²³⁸.

Tutti questi casi presentano uno stato indefinito di gradazioni che modificano in una infinità di modi gli innumerevoli individui che nascono dai semi: quindi degli alberi a frutto precoce, degli alberi a frutto tardivo e degli intermedi; quindi degli alberi estremamente fecondi e di quelli condannati alla sterilità o ad una fruttificazione

²³⁶ Cfr. *infra* l'Art. V. *Coltura del Pesco*, p. 127.

²³⁷ Cioè l'embrione.

²³⁸ Cfr. G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.

poverissima; quindi degli alberi che producono frutti grossi e polposi, dotati più o meno di sugo, ed altri capaci solo di frutti meschini, coperti da un pericarpo scarso, mal organizzato e privo di sugo; quindi, finalmente, degli alberi aventi una fisionomia singolare sia pel colore e la forma delle loro foglie, sia pel *mulismo* dei loro fiori, sia finalmente per quello dei frutti. Queste modificazioni però non oltrepassano mai il limite fissato dalla natura nella scala delle variazioni accordate agli esseri di una stessa specie, di modo che i caratteri specifici non sono giammai cangiati, né mai si danno dei veri «mostri» se non nei *muli* o negli *aborti*. La sola eccezione che soffre la regola è quella degli *ibridi* che sorgono in parte dalla loro specie per combinarsi con una congenera²³⁹. Ma questa eccezione non ha luogo che per le specie di un medesimo genere aventi fra loro una grandissima analogia e non si conosce ancora bene sino a qual punto giunga la loro fecondità o se esistano veramente di quelle che non siano condannate al *mulismo*. Dietro a questi principi si vede che ogni seme deve dare una pianta avente tutti i caratteri della specie ma diversificantesi in qualche cosa da tutte le altre piante congeneri.

Le principali fra le diversità che si riconoscono nei Peschi sono quelle della pubertà della pianta e della maturazione dei frutti. La grossezza e la delicatezza della loro polpa sono differenze apprezzate dall'uomo perché interessano il suo palato ma non sono di grandissima importanza per il filosofo²⁴⁰.

La vita degli esseri organici è stata divisa dalla natura in quattro grandi epoche: la concezione, la nascita, la pubertà e la morte. La concezione è una composizione, le altre non sono che sviluppo e dissoluzione. La concezione è l'effetto della forza vitale combinata con le forze di affinità e di corrispondenza. La nascita e la pubertà sono l'effetto della forza vitale e della forza di assimilazione. La pubertà è il terzo periodo della vita della pianta ed è quello che costituisce il compimento della sua esistenza. Sino a quel momento la nutrizione si era applicata all'incremento dell'individuo; giunta a quel punto essa comincia a dividersi: il perfezionamento degli organi comincia a fissare nei nodi le molecole-modulo che sono destinate a combinarsi in principi sessuali. Esse assimilano una porzione delle molecole nutritive che erano destinate all'incremento e, riunite nel punto d'arresto ordinario che la natura ha posto nei nodi, si formano in un bottone che poi si apre in fiore²⁴¹. Ecco l'operazione vegetale che distingueremo col nome di *florazione*. I botanici hanno già distinto due cose in questo fenomeno: l'*inflorescenza* e la *fioritura*. La prima è l'insieme della distribuzione dei fiori sopra la pianta o quella parte del vegetale che non porta che organi fiorali; la parola *fioritura* è stata riservata invece all'atto dell'apertura degli organi fioriferi e allo sviluppo dei fiori.

Il Pesco suole essere pubere all'età di quattro-sei anni. Tale è il limite ordinario che la natura ha fissato alla specie. Le eccezioni si estendono sino ad anticiparla all'età di tre anni o a posticiparla sino a quella di sette. Chi sa che non vi siano dei casi che la portino al di là di questi estremi: io non li conosco ma potrebbero esistere. Non credo però che si possano mai ripetere²⁴² questi fenomeni né dall'azione della coltura né

²³⁹ Ibridi interspecifici.

²⁴⁰ Scienziato.

²⁴¹ In questa descrizione si può riconoscere una confusa interpretazione del processo di induzione-differenziazione antogena delle gemme.

²⁴² Far dipendere.

da quella del clima. La sola organizzazione originaria dell'individuo può determinare questo anticipo o questo ritardo dello sviluppo degli organi della riproduzione. È vero che il clima e la coltura possono influire indirettamente, coll'azione che esercitano, sulla combinazione degli elementi primari che sono concorsi a comporre il germe, e non vi è dubbio che vi influiscono sempre²⁴³. Ma il germe, una volta formato, porta seco delle forme immutabili che si sviluppano in qualunque stato di cose e che si pro-

²⁴³ *Annota Galesio*: «L'esposizione ed il clima influiscono sulla maturazione dei frutti anticipandola o posticipandola di alcuni giorni, ma dentro un limite ridottissimo e nello stesso modo che vi influisce la coltura con la sovrabbondanza o con la mancanza di nutrimento e i ripari con l'aumento del calore. Una pianta di *Duracina precoce* vivente in un luogo difeso del nord e vicino al mare matura i suoi frutti al principio di luglio; trasportata a un miglio dentro la valle, vi maturerà dieci giorni dopo. Così, *a fortiori*, se si prenderanno degli innesti da queste piante viventi vicino al mare e maturanti i loro frutti ai primi di luglio e si innesteranno sopra individui viventi un miglio nell'entroterra, si avrà lo stesso ritardo. La coltura produrrà un effetto analogo sulle piante viventi nelle medesime situazioni. Io ho delle piante di *Spiccagnole gialle precoci* provenienti per innesto da una pianta medesima e queste maturano i loro frutti con una differenza di otto-dieci giorni le une dalle altre sebbene viventi a 50 metri fra loro: ma le une si trovano in un piano ortivo ben ingrassato e ben innaffiato, e queste maturano sulla metà di luglio, mentre le altre si trovano in un ripiano immediatamente superiore, sostenuto da un muro e non adacquato e queste ritardano al 20-25 del mese. La differenza si trova ancora maggiore quando le piante si mettono a spalliera contro muri imbiancati ed esposti a mezzogiorno, siccome si prova anche senz'artificio mediante il calore della terra che fa maturare i frutti dei rami che pendono sino al suolo prima di quelli dei rami più elevati. Questa differenza è prodotta persino dalla maggiore o minore quantità di frutto che porta la pianta: se questa è poca la maturazione è più rapida, se è molta, la maturazione è lentissima. Finalmente tutte queste medesime piante variano da dieci a dodici giorni da un anno all'altro secondo che sono favorite o ritardate dal corso della stagione. Quando si parla di precocità della pianta s'intende quella precocità assoluta che è inerente all'individuo e che ne forma carattere; essa è diversa da quella precocità variabile che dipende da cause accidentali e che non è costante. La prima è una precocità assoluta, circoscritta entro un cerchio determinato di tempo che ha i suoi limiti estremi fissati, propria alla varietà. Così il *Duracino giallo-rosso*, ossia il *Moscadello*, è per sua natura più precoce del *Duracino giallo-puro* (*Cotogno*). Se si mettono ambedue in uno stesso terreno, il primo maturerà in luglio e l'altro in agosto e le differenze che vi produrrà la stagione e la coltura lasceranno sempre fra di loro un intervallo uguale. Se si varieranno di sito e di coltura queste differenze diventeranno meno grandi ma non si otterrà mai di farle sparire del tutto. Il *Moscatello* portato in luogo meno caldo e lasciato senz'innaffio ritarderà di qualche giorno la maturazione dei suoi frutti e il *Cotogno* portato in luogo più marittimo e secondato con l'innaffio, anticiperà invece di qualche giorno quella dei suoi. Ma non si avranno mai le *Cotogne* in luglio né le *Moscadelle* in agosto. La natura determina i caratteri degli esseri cui dà l'esistenza nel primo momento dell'esistenza medesima: è in quel momento che varia e combina gli impasti secondo le circostanze e le influenze esteriori degli agenti fisici che ci circondano. Così una pianta di *Moscatello* potrà produrre un fiore il cui ovaio, influenzato dall'azione di un clima più settentrionale e da una certa coltura, potrà prendere un'organizzazione già variante da quella del padre e propria ad uno sviluppo più lento. La medesima azione potrà produrre il medesimo effetto nelle antere e perciò nel polline che deve fecondarlo. Cento altre circostanze meteorologiche ed organiche potranno concorrere ad aumentare questa disposizione particolare dei due componenti, e forse anche le «chances» della loro combinazione, e ne potrà risultare un germe da cui nascerà una pianta di *Duracino Moscatello* maturante i suoi frutti nel mese di agosto. Tutte queste stesse combinazioni disposte in senso contrario possono dare invece origine, in un fiore di *Duracino giallo* o di *Cotogno*, a un germe di una organizzazione di natura opposta da cui può nascere un albero di *Cotogno duracino* maturante i suoi frutti in luglio. Ecco sin dove si estende l'influenza degli agenti esteriori sopra la precocità o la tardività delle piante. Essa agisce sugli elementi della riproduzione e varia i caratteri delle generazioni ma non ottiene un tale effetto sugli individui. Questi portano fino dalla loro concezione dei caratteri indipendenti che le azioni esterne possono modificare nel loro sviluppo ma non possono cangiare e che formano perciò la fisionomia particolare ed immutabile della pianta».

nunciano attraverso qualunque ostacolo con delle modificazioni assai leggere. In questo caso l'eccezione non può essere perpetuata che per mezzo dell'innesto, mentre il seme sarà sempre soggetto a nuove variazioni.

Più estesa ancora è la latitudine che la natura ha posto, in questa specie, al tempo necessario al perfezionamento dei frutti. La pesca è un frutto estivo e la vera epoca della sua maturazione è il mese di agosto. Ciò nonostante ne vediamo un gran numero maturare in giugno e ne abbiamo persino di quelle che maturano in dicembre. Sembra che queste due epoche siano i limiti estremi della maturazione delle pesche, giacché non si può far caso né delle vegetazioni artificiali che si ottengono fuori stagione nelle serre, né della durata di alcuni frutti conservati dall'arte nelle dispense fino a gennaio.

In questa scala di maturazione naturale i punti centrali sono regolarmente i più favorevoli alla perfezione.

Le pesche giugnoline non sono in fondo che dei «mostri» apprezzati dall'uomo per la loro singolarità, ma sono meschine e povere di gusto. Quelle di settembre conservano ancora una bella apparenza e ve ne sono di quelle che si distinguono per il loro colore e per la loro grossezza, ma poche sono veramente pregevoli per il loro sapore che, in questa stagione, perde molto del suo profumo e molto del suo zuccherino e appena conserva un po' di rilievo con l'aiuto dell'acidulo grazioso che le accompagna.

Questi estremi sono, è vero, più o meno avanzati dalle circostanze delle località e dalla natura delle diverse specie, ma non lasciano di esistere dappertutto nella proporzione dei luoghi o degli individui. Le vere specie sono le agostenghe e, per i paesi meridionali, quelle poche che le precedono sul finire di luglio o che le seguono sui principi di settembre. Nei climi più settentrionali le luglienghe non sono quasi conosciute; il mese di agosto è, in questi climi, il solo che le porti naturalmente alla perfezione che non acquistano, in quel di settembre, che col favore dei ripari e delle cure.

Tali sono i caratteri generali del pesco in ciò che riguarda la fruttificazione. Essi però subiscono delle modificazioni secondo le diverse varietà e più ancora secondo le diverse età della pianta. Gli alberi giovani sono in natura i più fecondi, ma i loro frutti non giungono regolarmente ad una grossezza più che mediocre. I vecchi, invece, perdono della loro fecondità e acquistano nel volume dei loro frutti. Queste differenze sono sempre proporzionali, cioè a dire subalterne alla natura delle varietà che è quella che determina anche questa qualità secondaria, cosicché le varietà a frutto grosso lo danno in gioventù più piccolo che in vecchiezza, ma lo danno sempre maggiore delle varietà a frutto piccolo. Né il fenomeno è alterato dall'innesto. Io ho innestato sovente sopra piante giovani e quasi puberi delle varietà a frutto grossissimo e sono stato sorpreso di non raccogliervi per molti anni che frutti mediocri. Li ho veduti poi crescere in grossezza, in proporzione che la pianta cresceva di età, e li ho veduti nella sua vecchiezza prendere tutta la dimensione dei frutti della pianta-madre. Questa progressione di volume è stato però sempre in ragione inversa della quantità dei frutti, i quali sono sempre stati in minor numero in proporzione all'età della pianta. Mi è avvenuto persino di vedere, in certe varietà, le piante isterilire e finire per non produrre più che due o tre frutti pur essendo ancora guarnite di una ramificazione vigorosa e capace di molte dozzine: ciò si osserva specialmente nella *Spicagnola gialla agostenga* e nella *Duracina bianca massima* che sono varietà squisite e di un volume grossissimo.

È difficile penetrare la causa di quest'ultimo fenomeno. Quella del primo è nella natura delle cose: una pianta qualunque che si carica di una quantità straordinaria di frutti deve darli necessariamente piccoli, mentre una pianta che ne produce pochi deve portarli ad una maggiore grossezza. Ma non sembra ugualmente chiaro come la pianta che comincia appena a fruttare, e che perciò è ancora nel suo pieno vigore, possa spiegare di slancio il massimo della fecondità e isterilire poco a poco nell'età matura prima di essere decrepita. È questo un fenomeno in opposizione a ciò che si osserva nella massima parte degli altri alberi fruttiferi i quali, in gioventù, sono generalmente meno fecondi e fanno i frutti più grossi, mentre in vecchiezza si caricano maggiormente di frutti, ma li fanno piccoli. È osservabile che l'ingrossamento delle pesche che si ottiene nella vecchiezza non è interamente dovuto al minore dispendio di sugo che cagiona la loro diminuzione in quantità.

È noto che il diradamento artificiale produce un effetto eguale in tutte le piante e specialmente nel Pesco. Eppure, il diradamento praticato nei Peschi giovani non produce nei frutti che rimangono un ingrossamento tanto sensibile quanto quello che si ottiene per effetto dell'età. Io ne ho fatto l'esperienza e non sono mai riuscito ad ottenere, col diradamento dei frutti di una pianta giovane, la grossezza di quelli delle piante vecchie ancorché ancora feconde. Ciò dimostra che l'aumento di volume dei frutti in un Pesco adulto, e più ancora in uno vecchio, è una proprietà particolare, in parte dipendente, come nelle altre piante, dalla particolare organizzazione dell'albero che acquista forse, in quell'età, tutta la sua forza. Qualunque siano le cause e gli accidenti di questi fenomeni e di queste eccezioni, è sempre certo che il Pesco è, fra la piante fruttifere, una delle più feconde.

È difficile determinare la quantità di frutti di cui è capace una pianta di Pesco sia nel massimo della sua grossezza sia nel medio. Non v'è dubbio che questa deve diversificare secondo i climi, i metodi di coltura e i terreni. Nei paesi meridionali, ove le piante sono lasciate a sé stesse e dove perciò prendono tutto lo sviluppo di cui sono suscettibili, il loro prodotto è grandissimo. Io ne ho vedute di quelle che portavano sino a cento dozzine di pesche di una grossezza mediocre e del peso di 3-4 oncie [80-100 g] ciascuna. In questi casi lo spossamento è ordinariamente la conseguenza di una fruttificazione eccessiva e le piante, se non periscono, rimangono per alcuni anni malaticce e languenti.

Il prodotto normale di un pesco adulto in stato di prosperità si può fissare, nel Genovesato, da 15 a 20 dozzine di pesche, con un peso medio di sei oncie [160 g] ciascuna, ciò che forma un totale di 90-180 libbre genovesi [30-60 kg].

Vi sono delle varietà, come le *Duracine bianche settembrine*, le *Duracine gialle agostane* e le *Duracine gialle serotine* o *Damaschine durone*, che producono delle pesche di 12-16 oncie [315-420 g], ma in questo caso il numero dei frutti è minore, sicché la quantità totale del prodotto si riduce ad un equivalente di quello delle piante i cui frutti non passano le 4-6 oncie [100-160 g].

Tale è il prodotto del Pesco in tutti i paesi ove è coltivato in libertà, senza sforzarlo col taglio e con le spalliere, siccome si vede in tutta l'Italia meridionale, nello Stato Veneto, sul Lago Maggiore ove si tengono nei giardini e nelle vigne senza violenza.

Una pianta di Persico adulta e vigorosa può dare abbondantemente per molti anni intorno a 300 libbre [100 kg] di frutti e più ancora. Supponendo che questa pianta dia delle pesche che in peso risulti cadauna dalle 3 alle 4 oncie [80-100 g] che sono delle pesche comuni, vendendosi questi frutti a soldi 3 la libbra [9 soldi al chilo], si avrà sopra 300 libbre [100 kg] il prodotto di 45 lire nuove.

Il Visconti²⁴⁴ riporta che il dott. Tapani, descrivendo nel volume 7° degli *Annali di Agricoltura* il territorio di Mestre, afferma che in un filare di 148 Peschi si sono raccolte 30.000 libbre veneziane [9.000 kg] di frutti, ciò che darebbe un prodotto di circa 200 libbre [60 kg] per pianta, vale a dire 600 frutti. Tutti questi calcoli si avvicinano e non presentano grandi differenze.

Non si può dire lo stesso dei Peschi dei paesi settentrionali ove non sono coltivati in libertà; qualunque pianta tenuta in spalliera produce assai meno ma si pretende che i suoi frutti divengano più grossi e siano migliori. Io mi riservo di esaminare in altro luogo questo fatto e le sue conseguenze. In quanto però al prodotto non si può mettere in dubbio che esso è molto minore. Io ne ho fatto l'esperienza nei miei poderi e, prima di ciò, ne ero stato convinto dalla sola vista delle colture di Torino e di Milano e di quelle di Montreuil. Quest'ultimo territorio è il luogo più elaborato d'Europa per la coltura del Pesco e non nego che esso offra l'esempio più compiuto di ciò che può fare l'arte in questo genere. È però difficile che l'industria possa raggiungere la natura: i persiceti di Montreuil danno ai loro coltivatori un prodotto prodigioso in danaro, e forniscono alle tavole dei Parigi le pesche più squisite che si possano avere in un clima che non è fatto per questo tipo di frutto. Non credo però che il Pesco presenterà mai, in quei giardini, il massimo del prodotto di cui è suscettibile in natura, né una scelta di frutti di quelli delle nostre piante italiane.

Il prodotto in danaro dipende dal valore che le circostanze e le località danno al prodotto in natura. Nei paesi che non avvicinano le capitali, la rendita delle pesche è quasi nulla: si coltivano dai proprietari per il loro puro bisogno o per piacere. Ma nei paesi che offrono uno smercio, il valore del prodotto di queste piante è proporzionato alla facilità di condurlo al mercato e alla natura di questo. I giardinieri di Montreuil trovano nella vicina Parigi non solo il vantaggio di un immenso consumo, ma ancora quello della ricerca che ne fa il lusso, il quale dà a questi frutti un valore sempre crescente in proporzione del loro volume, della loro bontà e della stagione in cui maturano. Queste circostanze acquistano o perdono di forza in ragione dell'estinzione che può avere tale coltivazione nelle vicinanze del suo consumatore, o ancora in ragione della maggiore o minore facilità che offre il clima e il terreno per la produzione. Così il prodotto di questa coltura non è più, in questo momento, tanto considerevole quanto lo era al tempo di Luigi XIV²⁴⁵, quando il lusso era al suo colmo e la coltura ancora nascente, ma è sempre superiore a quello di qualunque altro paese europeo, in ragione dell'aumento continuo della popolazione di Parigi.

In un antico trattato sul Pesco, stampato in Francia al tempo di Luigi XIV, trovo che un certo M. Girardot, Moschettiere del Re, si era formata una rendita annua di 30 mila franchi con le pesche che ricavava da un piccolissimo podere che possedeva a Bagnolet²⁴⁶. Osservava però l'autore medesimo che in quel tempo la coltura del Pesco era conosciuta solo da poche persone e che perciò questo dilettante si trovava senza concorrenti in una città come Parigi²⁴⁷. Lo stesso scrittore aggiunge che, ai suoi tem-

²⁴⁴ E.U. VISCONTI, *Della coltivazione del persico e della sua produzione*, cit.

²⁴⁵ Secolo XVII.

²⁴⁶ Sobborgo di Parigi. L'estensione di questo pescheto non viene precisata.

²⁴⁷ *Annota Gallesio*: «Il sig. Poiteau, in un suo rapporto alla Società di Orticoltura di Parigi (*Annales d'Horticulture*, 1832, p. 142) in merito ad un'opera del sig. Bengy-Paivallé sul Pesco, dice che Girardot, stabilitosi a Bagnolet all'epoca di Luigi XIV, vendeva le ciliegie a un soldo l'una e le pesche a tre franchi l'una».

pi, malgrado l'aumento straordinario di questa coltura che era divenuta la passione di tutto il villaggio di Montreuil, pagava ogni anno un'imposta di 50 mila franchi sul ricavo delle pesche, alla quale doveva aggiungere l'affitto dei terreni (al tempo da 200 a 300 franchi d'argento), ciò che presupponeva un prodotto prodigioso sopra un terreno limitato come quello di Montreuil, e sopra un numero di persone consacrate a questa coltura, fatte ascendere allora a quattromila.

In Italia non è possibile trovare una località che presenti gli stessi vantaggi. Quella ove mi è sembrato di riconoscere più convenienza è il territorio di Mestre. I frutti che il sig. Tapani aveva raccolto da un filare di Peschi, venduti a 4 soldi la libbra [*11 soldi al chilo*] avevano dato una rendita di 3.070 lire italiane, pari a 20 lire per pianta. Tutti sentono che un prodotto così considerevole era dovuto alla vicinanza della città di Venezia, ove il consumo di queste frutta era a quell'epoca prodigioso in ragione della sua popolazione, del lusso e delle ricchezze che allora abbondavano.

Il cav. Visconti calcola che il prodotto di una pianta di Pesco sarebbe ancora maggiore nel territorio di Torino se vi fosse coltivato con cura. Egli fonda il suo calcolo sopra due basi ugualmente sicure ma difficili ad aversi riunite. Stabisce infatti che un vigoroso pesco adulto possa produrre annualmente circa 300 libbre [*110 kg*] di frutti, valutati in ragione di 3 soldi piemontesi la libbra [*8 soldi al chilo*], e conclude che nel territorio di Torino una pianta di pesco può rendere 45 lire italiane, cioè a dire più del doppio di quanto non renda a Mestre. Egli crede che il reddito sarebbe ancora maggiore per le varietà che danno frutti di 10-12 oncie [*310-370 g*], atteso il prezzo di affezione che si accorda ad una grossezza così straordinaria.

I calcoli del sig. Visconti posano certamente su elementi che non si possono contestare. Bisogna però osservare che il territorio di Torino, ove le pesche di 3-4 oncie [*80-100 g*] si vendono a 3 soldi la libbra [*8 soldi al chilo*], non può presentare, in ragione del suo clima, delle piante capaci di 300 libbre [*110 kg*] di frutto a pianta, come avviene invece nel territorio di Lesa dove questa pianta prospera molto e viene a perfezione. Difatti egli stesso aggiunge che il territorio di Lesa non presenta una simile rendita perché nelle vicinanze il valore del prodotto è reso modico dall'immensa quantità che ne concorre sui mercati ed è assorbito in gran parte dalle spese di trasporto e dai dazi per la porzione che si porta a Milano, il solo mercato ove abbia un valore di conseguenza.

Nel Genovesato il reddito medio dei Peschi offre tutti gli estremi che risultano dalle circostanze dei luoghi ove si coltivano. A Savona, egualmente che nei contorni di Genova, un Pesco che produce 200 libbre [*60 kg*] di frutti da 3-4 oncie [*80-100 g*] l'uno, può dare una rendita di 40 franchi se si tratta di pesche luglienghe che hanno il valore della precocità, ma solo di 10 franchi se sono agostane o settembrine. Io ho delle piante di questa razza che mi hanno dato sino a 20 franchi in occasione che erano ricercate dai mulattieri piemontesi che le portavano a Torino. In generale, però, in questi paesi non si vendono a più di 4-6 soldi l'oncia [*15-25 soldi al chilo*], ciò che porta il reddito delle piante più belle a circa 14-15 lire l'una. Queste piante però sono assai rare; le comuni non producono più di 10-12 dozzine di frutti, pari a 3-4 lire a pianta. In questo calcolo non faccio conto delle varietà o degli individui che producono delle pesche del peso di 10-16 oncie [*260-420 g*] ciascuna: il valore di questi frutti è certo molto maggiore e proporzionato al mercato ove si vendono. A Milano io ho pagato le pesche da una libbra [*325 g*] un franco l'una e le ho pagate 16 soldi milanesi a Varese, che è uno dei territori ove si coltiva la bella *Biancona di Verona* e dove perciò si comprano di prima mano; non

le ho pagate che mezzo paolo²⁴⁸ a Roma, ove sono portate da molte miglia lontano ma dove abbondano molto e sono bellissime perché i paesi che le producono sono favoriti dal clima e dal terreno che ne assicura l'allegagione e la crescita senza alcun dispendio. In Savona non si pagherebbero più di 3-4 soldi l'una, nel resto della Riviera da uno a due soldi. Cosa si pagherebbero a Parigi o a Londra se vi pervenissero di altrettanta grossezza? In questi casi la rendita di un Pesco aumenterebbe certo assai, ma non già quanto si crede poiché il numero dei frutti diminuisce in proporzione del loro volume, sicché il prezzo di affezione non compensa, se non in parte, la minore quantità di frutti.

Noi dobbiamo applicare questi principi ai Peschi tenuti a spalliera quando le località esigono un simile metodo di coltura. Nei paesi ove questo non è necessario, l'applicazione sarebbe falsa. Ma nei climi ove il Pesco esige una tale precauzione, come a Parigi, il suo valore è proporzionato alle spese che l'accompagnano, alle cure che vi sono necessarie e ai pericoli che corre per l'inclemenza delle stagioni. Quindi in questi paesi una pianta di Pesco in uno stato regolare di stagione deve rendere in prodotto netto non molto di più di quello che rende a Mestre o a Savona, ma vi deve essere una differenza grandissima fra il prodotto netto e il prodotto brutto²⁴⁹, differenza che è coperta dalle molte detrazioni cui è soggetto in questo stato.

Il frutto del Pesco offre una grande differenza nelle sue dimensioni, forse più di ogni altro frutto. Essa si osserva non solo fra varietà e varietà, ma ancora fra pianta e pianta e fra individuo e individuo²⁵⁰. La varietà è la prima causa di questa differenza. Le pesche *Noccioline*, le *Pesche Ciliegie* presentano l'esempio della maggior piccolezza nelle due specie di *Pesche vere* e di *Pesche noci*. I frutti di queste varietà non oltrepassano mai la grandezza di una *Albicocca lucente* e spesso rimangono eguali ad una ciliegia o ad una nocciola e il loro peso è quasi sempre inferiore a mezz'oncia [15 g] ciascuna. Le *Biancone di Verona* e le *Giallone agostane* offrono l'esempio del massimo di grandezza della specie: le piante vecchie producono spesso frutti di 15-16 oncie [circa 400 g] ciascuno. Nella loro gioventù i frutti delle *Biancone* passano sempre le sei oncie [150 g] e giungono alle dieci [260 g]. Quelli delle *Agostane* vi sono poco al di sotto. La loro grossezza cresce naturalmente in ragione dell'età delle piante e cresce artificialmente in ragione del diradamento che vi pratica il coltivatore. Il loro minimo però si può fissare a mezza libbra [160 g] e quello massimo a 16-18 oncie [415-470 g]. Le *Durone serotine* conosciute sotto il nome di *Damaschine*, sono le più grosse dopo di queste: esse giungono di rado a 14 oncie [360 g], ma quelle da una libbra [320 g] sono comuni.

Io non ho mai veduto pesche così grosse a Parigi e vedo che il sig. Bosc ne conviene anch'esso dicendo, nell'art. «*Pêcher*» del *Dizionario d'Agricoltura*, di aver visto a Verona delle pesche in paragone alle quali la *Pavie de Pomponne*, la cui grossezza la fa distinguere sulle tavole di Parigi, «sarebbe comparsa come un aborto». Quest'ammisione è confortata dalle tavole delle *Pomone* francesi, dove non si vedono che poche pesche oltrepassare le dimensioni delle nostre mediocri.

Dopo la *Biancona* e la *Giallona* le pesche più grosse sono quelle della *Duracina gialla settembrina a buccia paonazza*, ossia della *Damaschina*. Anche questa varietà of-

²⁴⁸ Un paolo d'argento: 0,54 lire (A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Torino, 1883).

²⁴⁹ Prodotto lordo.

²⁵⁰ Cioè fra frutto e frutto dello stesso albero.

fre dei frutti di 10-12 oncie [260-310 g], sebbene la sua prodigiosa fecondità ne riunisca una quantità incredibile sopra una sola pianta e per lo più senza bisogno d'innesto, venendo essa ordinariamente spontanea.

Le *Spiccagnole gialle agostane* producono anch'esse dei frutti straordinari e poco al di sotto delle *Damaschine*, ma non sono mai in grande abbondanza; è questa una delle varietà più preziose ma meno feconde e la più soggetta a isterilire quasi interamente nella vecchiezza: sugli alberi giovani la grossezza ordinaria dei frutti è fra 6 e 10 oncie; in quelli vecchi giunge sino a 12-13 oncie [310-340 g].

Le *Spiccagnole bianche* offrono più di rado frutti di un volume straordinario; le *Reali* arrivano però a 7-10 oncie [180-260 g], la *Poppa di Venere* raggiunge qualche volta il peso di una libbra [320 g] e quando passa questa misura è davvero straordinaria.

Le *Pesche luglienghe* non giungono a tanta grossezza ma, se sono ben coltivate e convenientemente diradate, acquistano il peso di 6-8 oncie [150-210 g]. È questa, in generale, la misura media delle pesche ben coltivate nei paesi meridionali: essa non è di guari diversa nei paesi settentrionali perché in questi non si ottengono mai delle pesche straordinarie, ma non ve ne sono mai di piccolissime perché, lasciandosi all'albero un numero proporzionato di frutti, crescono e acquistano tutti ugualmente la grossezza propria alla varietà.

La *Pesca-noce* è, per sua natura, più piccola della *Pesca vera*. Il suo minimo si vede nella *Pesca Ciliègia* che non supera la dimensioni di una ciliegia *Duracina* e che spesso è eguale a una nocciola. Forse la *Giugiolina*, ossia la *Nocciolina bianca*, è ancora più piccola: essa è un aborto nella specie delle pesche lanuginose, essendo un albero delicatissimo e di poco prodotto. La *Noce-ciliègia*, invece, è una varietà vivacissima che produce assai e si riproduce quasi identica per seme. Entrambe sono però più curiose che buone e non meritano di essere coltivate se non per la loro bellezza e per la loro precocità.

Le *Pesche-noci comuni*, ossia le *Bianche spiccagnole* e *duracine*, non oltrepassano per lo più la grossezza di una delle *Pesche-vere* più mediocri: il loro peso oscilla fra le 2 e le 3 oncie [50-80 g]; di rado il diradamento le fa giungere al disopra di questa misura. Ne eccettuo le *Pesche-noci violette*, che sono una varietà delle *Noci bianche spiccagnole*, nelle quali ho veduto dei frutti assai grossi che potevano forse pesare anche sei oncie [160 g]. Le migliori fra le *Pesche-noci* sono le *Vaghelogge*, ossia la *Noce gialla duracina* e la *spiccagnola*. Queste due varietà, che sono ancora rare e che non si trovano ancora in abbondanza se non nel territorio di Pisa, portano spesso dei frutti di 4-6 oncie [100-160 g]; questo è però il massimo della grossezza della specie.

La maturazione delle pesche non è soggetta alle peripezie e alle difficoltà che contrariano quella della maggior parte dei frutti. Se l'albero è ben nutrito e diradato, il suo frutto cresce rapidamente e giunge alla maturità senza eccezione. Esso non è offeso né dalle nebbie né dagli insetti, né soffre l'aria calda del mezzogiorno e quella disseccante del nord. Gli basta solo di non essere colpito dalla grandine, sbattuto dai venti, intisichito dalla siccità od oppresso dall'eccesso dei frutti. Tutti gli altri pericoli che sogliono rapirci i raccolti della Vite, dell'Ulivo e di tanti altri frutti, non colpiscono il Pesco. Non già che esso non abbia le sue malattie e gli insetti propri alla specie: in questo il Pesco è soggetto alla legge comune e sovente soccombe nelle sue crisi. Ciò però non succede mai immediatamente al frutto. Le pesche che restano dopo il diradamento che ne fa la natura non corrono più altri pericoli che quelli che provengono



Fig. 14 Foglie di Pesco accartocciate per un attacco di «bolla» (*Taphrina deformans*)

dalle crisi dell'albero. Qualche volta le formiche divorano le foglie²⁵¹ e allora la pianta soffre e i frutti con essa. Altre volte le foglie sono attaccate dalla malattia dell'accartocciamento (fig. 14)²⁵² e in questo caso il deperimento di quest'organo, privando i

²⁵¹ Galesio ha equivocato sulla presenza delle formiche che in realtà frequentano le foglie del Pesco accartocciate dagli attacchi degli afidi.

²⁵² *Annota Galesio*: «*Accartocciamento*: così chiamano alcuni scrittori la malattia del Pesco che i Francesi chiamano "cloque". È questo un termine agrario che non si trova nel Dizionario della Crusca. La malattia consiste in un raggrinzimento che prende le foglie le quali si accartocciano, diventano gialle, incartoliscono e finiscono per deperire. Pare che ciò sia l'effetto di un insetto che le ricopre poco prima che comincino a contrarsi e che è accompagnato dalle formiche. Il Visconti dice che questa malattia si manifesta o nella calda estate o al cader delle brine. Nel Genovesato essa si spiega invece in primavera, dopo lo sviluppo della fogliazione o quando questa si trova nella sua forza

frutti del loro nutrimento, li porta a deperire con esse. Ma se si ha la fortuna di difendere la pianta da questi due inconvenienti e se d'altronde essa non soffre per qualche altra crisi generale come sarebbe l'eccesso di siccità o qualche vento violento²⁵³, la crescita del frutto e la sua maturazione non hanno più nulla da temere.

Gallesio conclude questo articolo con alcune interessanti considerazioni sulle caratteristiche organolettiche delle pesche duracine e spiccagnole, delle pesche bianche e di quelle gialle, nonché sulle preferenze dei produttori e dei consumatori che egli chiama «gustai».

Due sono le questioni che dividono i coltivatori e i gustai sul punto a pesche. La prima consiste nel sapere se siano migliori le duracine o le spiccagnole, la seconda verte fra le pesche a polpa bianca e quelle a polpa gialla, e questo trae seco per conseguenza la questione subalterna fra le pesche del mezzogiorno e quelle dei paesi di temperatura media come Parigi.

In quanto alla prima questione io credo che la decisione dipenda piuttosto dai gusti che dal fatto. Non vi è dubbio che le duracine hanno più sapore e più fragranza, ma le spiccagnole hanno più delicatezza. Chi ama vellicare il palato e l'odorato con una sensazione viva si troverà soddisfatto dalle duracine, ma chi ama la morbidezza della pasta e il sugo preferirà le spiccagnole. Ciò sia detto in genere, ma nella classe delle duracine esistono due razze che riuniscono in modo singolare le due qualità in un modo ancor più vantaggioso e queste decideranno sempre la questione in favore di questa specie: esse sono la *Cotogna massima* e la *Biancona*. Ambedue sono duracine e hanno perciò tutto il sapore e la fragranza proprie della loro specie, ma la loro polpa non ne ha il carnoso e si scioglie in un sugo più abbondante di quello delle spiccagnole.

Gli oltremontani²⁵⁴ non conoscono le duracine dei paesi meridionali e quelle dei loro climi non sono più le medesime. Senza un sole ardente e prolungato la duracina non si perfeziona, la sua polpa resta di un carnoso troppo compatto e non ha né tanta fragranza né tanto sugo. La spiccagnola invece aumenta di morbidezza e anche con poco sapore è sempre grata al palato per la sua delicatezza e per il suo sugo. È per questa ragione che, anche in Italia, le duracine si perfezionano solo nei luoghi aprichi e negli orti perdono del loro sapore, mentre le spiccagnole sono migliori negli orti quando questi sono aperti al sole e su un terreno sostanzioso.

La soluzione della seconda questione tiene un poco anch'essa al clima e alla località, ma ancor più alla natura del frutto. La pesca gialla è, per sua natura, più dolce e non ha mai la minima vena di acido; la bianca, invece, è sempre acidula e ha meno zuccherino. La gialla è più butirrosa e la bianca ha più sugo, ma la gialla degenera facilmente nell'insipido se viene in un luogo irrigato e con poco sole, mentre la bianca

maggore. Il sig. Bosc dice che la causa di questa malattia non è ancora conosciuta. Il rimedio che propone è la soppressione delle foglie e anche dei rami quando ne sono attaccati interamente. Il Visconti ripete lo stesso». Questa malattia è la cosiddetta «bolla», provocata da un fungo (*Taprina deformans*) il cui micelio si sviluppa all'interno del mesofillo provocando il caratteristico accartocciamento del lembo fogliare. Spesso le foglie colpite ospitano afidi (*Myzoides persicae*, *Brachycaudus persicae*, *Hyalopterus pruni*) che richiamano con la melata le formiche.

²⁵³ Non si fa qui cenno alla *clorosi* e alle conseguenze del *ristagno idrico* che pure dovevano verificarsi anche al tempo di Gallesio, né ai danni dell'oidio o di vari insetti.

²⁵⁴ Abitanti d'oltralpe.

sviluppa meglio nell'umido la sua maturazione e conserva, nell'acidulo grato che le è proprio, un certo rilievo che tiene luogo di sapore e che è sempre grato.

Ecco il motivo per cui gli oltremontani apprezzano più le bianche e gli abitanti del mezzogiorno danno la preferenza alle gialle. Come le prime sono rare nel mezzogiorno e non vi ricevono le cure che vi si danno in Francia, così non vi riescono né così belle né così gentili. Vi vengono invece squisite e vi sono abbondanti le gialle che appena si conoscono a Parigi e che, per difetto del clima, non vi potrebbero sviluppare tutta la loro fragranza né il loro zuccherino.

Io ne ho mangiate in ambo i paesi e confesso che, in generale, ho trovato raramente in Italia le belle spicciocole bianche che ho mangiato a Montreuil, ma in Italia esse erano coltivate in libertà, vivevano in giardini bruciati dal sole che precipitava la loro maturazione e ne diminuiva lo sviluppo, non erano mai regolate da una potatura artificiosa che ne concentrasse il nutrimento né diradate in maniera da non disputarselo l'una coll'altra. A Montreuil, invece, esse erano tenute a spalliera e aiutate da tutte le cure dell'arte. Un clima meno bruciato ne rallentava lo sviluppo e, prolungandolo, lo rendeva più compito, e il prezzo che avevano nel lusso di una città opulenta e sibarita, ove si pagava la squisitezze e la perfezione, lasciava il loro conto ai giardinieri di perfezionarle e di aspettarne la maturità prima di portarle nel commercio. Io però ne ho coltivate di ambo le specie nel mio giardino e, sebbene il clima ove dimoro sia più meridionale che freddo e sebbene le abbia coltivate a pianta libera senza spalliera, pure ne ho ottenuto dei frutti altrettanto squisiti quanto quelli di Montreuil; confesso però che ho cercato di ravvicinare più che ho potuto il loro stato a quello di quei paesi tenendole in orto, potandole con discrezione ma più delle gialle e soprattutto diradandole molto dopo l'allegagione: con questo mezzo le mie pesche hanno disputato il primato alle gialle più squisite e i gustai dei nostri paesi sono stati divisi di parere.

ART. IV

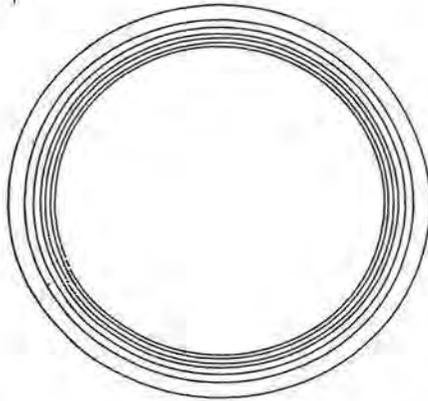
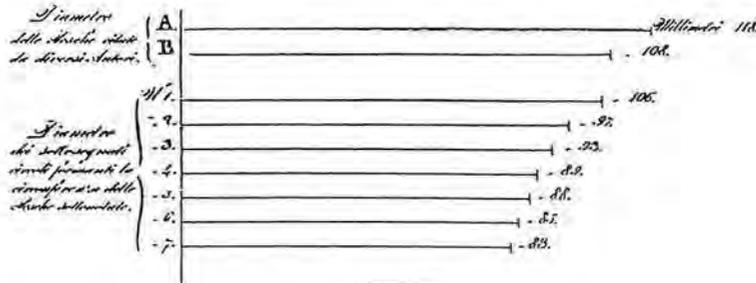
CLASSIFICAZIONE DEL PESCO

Questo «articolo» si compone di due fascicoli rilegati di complessive centododici pagine trascritte in buona grafia e di due pagine autografe sciolte. Galesio vi prende in esame i caratteri tassonomici ritenuti validi per classificare le varietà di Pesco, verificandone la costanza genetica e ponendo a confronto le diverse «Pomologie oltremontane» per concludere con la presentazione di alcune tavole sinottiche che compaiono a stampa nella «Pomona Italiana» insieme a un disegno (fig. 15) che rappresenta, sotto forma di cerchi concentrici, i calibri dei frutti di alcune varietà più rappresentative. Il capitolo consta di una introduzione e due paragrafi: 1. Criteri di classificazione. 2. Descrizione delle varietà.

Il Pesco è uno dei pochi frutti che possa prestarsi a una classificazione: la natura lo ha diviso essa stessa in una diramazione di specie così regolare e quasi simmetrica e ha rinchiuso le sue varietà in un cerchio di combinazioni e di caratteri così determinati che si può facilmente rinchiuderle tutte in un quadro e dirò quasi determinarne il numero.

I pomologi non avevano osservato queste disposizioni e non ne avevano ancora profittato perché non avevano studiato il Pesco che nei giardini dei paesi ove forma una coltura di lusso. Bisognava invece vederlo, se non nel suo paese originario, almeno in quei climi ove era naturalizzato e dove viveva come indigeno; bisognava seguirlo in tutte le metamorfosi che presentava il suo stato di spontaneità e in tutti i feno-

Tavola delle grandezze relative delle Pesche più grosse figurate nella Pomona o descritte dagli Autori



A. Frutto di Pomona Italiana descritto da Bukard, come avente qualche volta la circonferenza di pollici 11, e di diametro di pol. 4,3, ossia millimetri 118.

B. Pesche della Carolina nell' America settentrionale descritte dai Geografi, come aventi il diametro di un terzo di piede, o pol. 4, che corrisponde a millimetri 108.

vedi Haynesi e altri.

Grado 1. Durona Bianca sopra Cigolenga..... 1173. di Bukard, e Scheppe di Tübingen

2. Cologna Durona Masfina..... 1176. di Gualtero de Verona, che è di Genova l'età 16.

3. Big Rosa Curata..... 1178.....

4. Durona Masfina bianca..... 1185. di Saverio de Verona..... 14.

5. Frutto di Pomona Italiana del Bukard, descritto nel suo libro pag. 27.....

6. Big Cologna Durona Masfina..... 1176..... 12.

7. Durona Masfina bianca..... 1186. v. Luca di Alessandria..... 11.

8. Damascina Durona Settembrina..... 1174..... 11.

9. Damascina Durona Salentina..... 1183..... 11.

Questa tavola segue i Sistemi Lineari che devono precedere il trattato del Frutto.

Fig. 15 «Tavola delle grandezze relative delle Pesche più grosse figurate nella Pomona Italiana o descritte dagli Autori» (da G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, Pisa, 1817-1839)

meni ai quali dava luogo la coltura. Veduto in questo modo egli non poteva nascondere al coltivatore filosofo²⁵⁵ tutto l'insieme della sua natura e tutti i rapporti che legano i diversi modi di essere dei quali è suscettibile.

²⁵⁵ Agricoltore erudito.

La massima parte delle piante i cui caratteri esterni sono soggetti ad essere modificati dal «mulismo»²⁵⁶ ha ingannato i botanici che, illusi dalle differenze che osservavano nelle loro varietà e non conoscendo il fenomeno arcano che le produceva, si sono sovente indotti a farne delle specie e hanno così moltiplicato questi esseri originari confondendoli con degli esseri accidentali di cui non conoscevano l'origine.

Il Pesco è fra le poche piante che sono state vedute sotto un punto di vista diverso. Esso ha dato luogo all'equivoco opposto e, invece di aumentare le specie con le varietà, i botanici hanno ridotto a varietà molte razze che avevano i caratteri di specie. Quest'errore in cui era facile che cadessero gli uomini di gabinetto²⁵⁷ che studiavano le piante in astratto, non è stato neppure evitato dai pomologi. Malgrado l'evidenza delle proprietà che distinguono essenzialmente queste pretese varietà, nessuno ha osato rivendicarle al grado in cui le aveva poste la natura e si è continuato per lungo tempo a confonderle insieme. Appena in questi ultimi anni si è cominciato a separare le principali e a distribuirle nelle classificazioni in quattro gruppi, senza però volerle mai considerare come specie. Pure, non si ha che da osservare questa pianta anche superficialmente per riconoscere l'esistenza di caratteri che la dividono in più specie essenzialmente distinte e sempre costanti. Una lunga esperienza mi ha convinto dell'incontrastabilità di questo fatto e mi ha messo in stato di poter stabilire su di esso il sistema di classificazione che mi accingo ad esporre.

Il Pesco, che gli antichi hanno messo nella classe dei Meli e che Linneo ha trasportato in quella dei Mandorli²⁵⁸, dovrebbe formare, e forma certamente in natura, un genere isolato e distinto che non deve essere confuso né con gli uni né con gli altri. Le qualità che lo attaccano al Mandorlo sono, a dire il vero, molto più decise di quelle che lo uniscono al Melo, ma se sono sufficienti a stabilire dei punti di contatto nella catena delle famiglie naturali, non sono però tali da fargli perdere il carattere distinto e particolare che ne fa un genere proprio: egli può figurare in questa qualità come uno dei generi che formano la famiglia ove si trova il Mandorlo, ma non può perdere il suo carattere di genere, né, relegato nella classe delle specie, può riconoscere nel Mandorlo il suo stipite principale. L'analisi dei suoi caratteri e delle circostanze che accompagnano la sua vita vegetale farà conoscere la giustezza di questi principi. In questo articolo ci limiteremo però alla pura classificazione.

I. CRITERI DI CLASSIFICAZIONE

Il Pesco presenta in tutta l'Europa due modificazioni primarie ed essenziali che stabiliscono evidentemente una prima divisione e istituiscono due specie: *pesche pubescenti* e *pesche lisce*.

²⁵⁶ Il fenomeno del «mulismo» fu trattato da Galesio in più circostanze e, in particolare, nella sua *Teoria della riproduzione vegetale*, Pisa, 1816. Fra i *Galesio's Manuscripts* di Dumbarton Oaks vi è un inserto (n. 13) intitolato: «*Mulismo dei vegetali*».

²⁵⁷ Studiosi teorici.

²⁵⁸ Secondo Linneo *Amygdalus Persica*, secondo Decaisne: *Persica vulgaris*. Le moderne classificazioni botaniche pongono il Pesco nella famiglia delle Rosacee, sottofamiglia delle Prunoidee, tribù delle Amigdalee, gen. *Prunus*, sottogenere *Amygdalus*, sezione *Euamygdalus*, specie *P. persica* (L.) Batch. (sin. *Persica vulgaris* Mill.); considerano come varietà il Pesco-noce (*Persica laevis*, DC, sin. *Nucipersica*, Schreider) e i Peschi a frutto appiattito (*P. persica platycarpa*, Bailey).

Queste modificazioni esistono solo nel frutto e a taluni sono sembrate superficiali perché non si sono compenetrati della grande verità che la natura, sempre costante nei suoi principi, è però infinitamente varia nelle sue modificazioni e che perciò i sistemi del botanico, invece di regolare i di lei andamenti secondo le proprie vedute, devono regolare i loro lavori sopra i di lei andamenti. Quando però si studia e si esamina la natura quale è in fatto, si finisce presto per persuadersi che essa non si serve sempre di certi caratteri riguardati dall'uomo come essenziali per stabilire le sue gerarchie, ma che ben spesso essa si serve di altre modificazioni le quali, sebbene in apparenza leggere e superficiali, sono però in sostanza caratteristiche e decisive perché costanti e immutabili.

Tale è, di fatto, la natura della buccia che copre il pericarpo della pesca. Essa presenta due diverse qualità: nelle une è liscia e lucente, nelle altre è coperta di una lanugine più o meno fina che la velluta e che le dà un aspetto non meno bello ma meno rilevato. Certamente, nello stato attuale delle nostre idee, queste proprietà non sembrano di per sé stesse di una importanza tale da poter costituire caratteri di specie, ma la loro immutabilità e la loro perpetuità sono circostanze che devono renderle tanto importanti quanto qualunque altro carattere.

Tutti coloro che hanno coltivato il Pesco con un poco di filosofia e che hanno seguito i fenomeni della sua riproduzione, convengono, come fatto innegabile, che, seminato un nocciolo di una pesca vera esso riproduce una pianta i cui frutti diversificano in molti accidenti da quelli della pianta-madre, ma non presentano mai la buccia liscia della pesca-noce, siccome da un nocciolo di questa specie non viene mai una pianta di pesche a buccia vellutata²⁵⁹. Pure il seme produce nell'uno e nell'altro delle variazioni in gran numero. Noi vediamo il figlio diversificare dal padre nella forza dell'albero, nella dimensione delle foglie, nell'età della pubertà, nell'epoca della maturazione dei frutti e in tutti gli accidenti che distinguono questi ultimi quali sono la forma, il colore, le dimensioni ed il gusto. Tutto questo cangia in ogni individuo e si modifica all'infinito in maniera da non trovarsi due Peschi perfettamente eguali. Ma questi cangiamenti non escono mai dal cerchio determinato dalla natura alla specie, e il *Pesco-noce* dà sempre dei Peschi-noci siccome il *Pesco-vero* produce costantemente dei Peschi a frutto pubescente. Dunque la villosità o la liscezza della buccia sono caratteri specifici; se non fossero tali sarebbero essi pure soggetti ad alterazione. Andando esenti da un destino comune a tanti altri caratteri che sembrano anche più importanti, passando attraverso l'azione moltiplicata di tante combinazioni che influiscono sopra le altre proprietà della pianta e continuando sempre gli stessi nelle infinite generazioni che si rinnovano, essi non possono essere confusi con i caratteri variabili ma formano, dirò così, una vera distinzione di famiglia che abbraccia tutti gli individui che vi appartengono e stabilisce una linea di separazione fra le piante a frutto liscio e quelle che producono il frutto vellutato. Né questi caratteri sono sfuggiti agli occhi degli agronomi che vi hanno dato un nome in quasi tutte le lingue e questo nome, in principio

²⁵⁹ Queste indicazioni non sono esatte. Nel Pesco il carattere (*glabro-pubescente*) dell'epicarpo è monofattoriale. Gli individui con frutti glabri sono recessivi (aa). I loro semenzali risultano anch'essi con frutti glabri quando anche il polline che ha fecondato i fiori deriva da un uguale genotipo (aa). I peschi a frutto pubescente generano semenzali a frutto glabro (nella misura del 25%) quando entrambi i genitori sono eterozigoti (Aa x Aa). (E. BALDINI, *Osservazioni sull'ereditarietà di alcuni caratteri del pesco*, cit.).

volgare, è stato poco a poco adottato dagli scrittori di Pomologia, se non come un nome specifico, almeno come uno distintivo, necessario per riconoscere le varietà.

Tarda è stata, a dir vero, fra gli scrittori, la distinzione principale fra *Pesche-vere* e *Pesche-noci*, che è stata preceduta da quella, secondaria, di *Duracine* e *Spiccagnole*. Noi troviamo indizi della seconda nei georgici latini, mentre la prima comincia appena a comparire negli scrittori del XV° secolo. La troviamo però riconosciuta da tutti da quando si è cominciato a studiare le piante con filosofia e non vi è ora pomologo che non l'ammetta. Nessuno ha però mai considerato questi caratteri come specifici: il sig. Decandole²⁶⁰ è stato il primo ad ammettere questa opinione ma non è stato seguito da alcun altro e i botanici del giorno d'oggi persistono a rigettarla.

Dopo la villosità della buccia si è presentato naturalmente un secondo carattere che riguarda la polpa e si è riconosciuto che, in alcune razze, questa parte interessante del frutto aderisce fortemente al nocciolo e che in altre essa non fa che coprirlo senza conservare alcuna continuità col medesimo.

Questo carattere, sebbene di fatto meno sostanziale e meno importante del precedente, ha colpito forse di più sia perché più apprezzabile sia perché accompagnato da altri caratteri secondari che sono di molta importanza in Pomologia e nei quali consiste il valore che si attacca a questi frutti nel loro uso.

Non poteva sfuggire certamente all'occhio del contadino e del fruttaròlo, e meno ancora al loro interesse, l'importanza che mettono i consumatori alla carnosità e alla delicatezza che distinguono la polpa in queste due specie. Gli uni favorivano la polpa dura e carnosa ma saporita e resistente, che caratterizza le pesche a nocciolo aderente, sia per scelta di gusto sia per speculazione commerciale, attesa la facilità di trasportarli lontano e di conservarli. Gli altri amavano meglio la delicatezza della polpa butirrosa e gentile che è propria delle pesche spiccagnole, preferenza che, sebbene tutta di gusto, era però sostenuta dal partito della classe agraria e del lusso che non calcola il costo e che trova con il danaro come rendere trasportabili i frutti più gentili. Questa differenza di gusti, portando una differenza di ricerche, ha dato naturalmente luogo alla seconda divisione del Pesco in due nuove specie: *duracine* e *spiccagnole*.

Tutti gli scrittori di cose agrarie hanno seguito il sistema dei coltivatori e in tutti i tempi si è fatta base di questa suddivisione. I botanici soli si sono ricusati di ammetterla come carattere specifico: essi hanno persistito e persistono a riguardarla come accidentale, abbandonandola ai pomologi per servire a distinguere le varietà. Pure anch'essa è tale da costituire due specie: non si ha che a seguire il Pesco nella rivoluzione di molte generazioni e studiare i fenomeni della sua vita vegetale per riconoscere che la proprietà della polpa di tenersi al nocciolo o di spiccarsene è una qualità essenziale che caratterizza le razze e che non è mai alterata né dalla coltura né dal clima, né dall'età. Il seme spesso la conserva senza cambiamento nelle infinite generazioni che riproduce e non vi è esempio che un nocciolo di duracina abbia mai prodotto una pianta di spiccagnola²⁶¹.

Io appoggio questa asserzione sopra una successione di esperienze ripetute per quasi vent'anni e il cui risultato è sempre stato lo stesso e sembra ch'essa sia d'accordo coll'opinione unanime di tutti i coltivatori.

²⁶⁰ P. DECANDOLE, *Théorie élémentaire de la Botanique*, cit.

²⁶¹ Il carattere *aderenza della polpa al nocciolo* è monofattoriale: i peschi *duracini* sono recessivi (ss), quelli *spiccagnoli* sono dominanti omozigoti (SS) o eterozigoti (Ss). Un pesco duracino può quindi originare un pesco spiccagnolo di quest'ultimo tipo.

Sin qui ci hanno condotto i pomologi, ma non è ancora questo il limite che ha posto la Natura alle classificazioni del Pesco. Essa lo ha suddiviso ancora in altre quattro specie secondarie ben determinate, le quali posano sopra una qualità che a prima vista sembra ancora più superficiale di quelle già indicate, ma che l'osservazione fa conoscere egualmente per essenziale, essendo costante, immutabile e dettata di qualità sue particolari: è questa il colore della polpa. Tutte le pesche conosciute si distinguono infatti sensibilmente in *pesche-a-polpa-bianca* e in *pesche-a-polpa-gialla*, e, sebbene la natura abbia messo anche in questi caratteri delle gradazioni che li ravvicinano, pure essi conservano sempre una separazione assai marcata per distinguerli senza equivoco, né si confondono mai come nel caso dell'ibridismo che però è molto raro²⁶².

Questa terza divisione è accompagnata da un gran numero di circostanze secondarie che servono a rilevarla e ciascuna delle due specie che ne risultano è affetta dalle qualità particolari che si trovano sempre attaccate di preferenza a quella a cui appartengono. Tali sono, nella polpa bianca, la delicatezza di fibra e l'abbondanza di sugo che la distinguono e, nella polpa gialla, una concentrazione della parte zuccherina che sviluppa in essa un sapore e un aroma più delicati e che vi fa sparire il principio di acidità che sempre si conserva nelle bianche.

Non vi è dubbio che queste divisioni diminuiscono d'effetto in proporzione che si moltiplicano e che perciò il carattere che forma la terza suddivisione del Pesco è meno pronunziato di quelli che formano la prima e la seconda. Difatto, i due colori si distinguono sempre senza difficoltà nella polpa, ma sono così graduatati e così modificati dagli altri colori coi quali si mischiano nella buccia che vi è bisogno di una certa abitudine per non confonderli prima di avere aperto i frutti. Le pesche a polpa bianca sono sempre coperte da una buccia il cui fondo è biancognolo ma che tende ora al verdastro, ora è di un bianco unito e totale, ora è velato di rosso e di paonazzo, ora è coperto quasi interamente da questi colori secondari, resi più o meno vivi e diversamente assortiti dall'azione del sole. Le pesche a polpa gialla spiegano egualmente senza eccezione questo colore anche nella buccia; ma in questa esso è pure modificato dai colori subalterni che la velano e che vi si impastano in modo da provocare equivoco: così noi vediamo delle pesche gialle a buccia verdognola, altre coperte di un giallo totale, altre finemente velate più o meno di rosso o di paonazzo e qualche volta coperte da questi vari colori.

Tutte queste gradazioni, che qualche volta sono accidentali e distinguono anche frutti diversi della medesima pianta, sono per lo più delle caratteristiche vere e proprie delle diverse razze e perciò servono a distinguere le varietà fornendo dei caratteri per classificarle. Non lasciano però di fare illusione e a prima vista inducono spesso in errore, rendendo meno evidente il colore specifico del colore principale che fa il fondo della tinta propria alla buccia. Spetta quindi al pomologo di ben osservarle e di non fondarsi immediatamente sopra le stesse, ma di esaminare contemporaneamente le circostanze che le accompagnano e specialmente il colore che determina la natura della polpa.

Ecco i caratteri che costituiscono le specie. Resta a esaminare quelli che possono servire per classificare le varietà.

Sinora i pomologi si sono occupati solo di formare delle collezioni senza ordinarle:

²⁶² Il carattere *colore della polpa* è monofattoriale. I Peschi a polpa *gialla* sono recessivi (bb), quelli a polpa *bianca* sono dominanti omozigoti (BB) o eterozigoti (Bb).

sembra che abbiano voluto imitare i naturalisti e che abbiano inteso riunire in quadro tutte le varietà coltivate, così come i botanici riuniscono nei loro sistemi tutte le specie conosciute ma hanno trascurato i metodi e non hanno fatto che delle compilazioni senz'ordine e senza vantaggio. Era dunque necessario riparare a questa omissione. Ma è questa un'operazione possibile nel senso in cui è stata intrapresa? Basta determinare l'idea della parola «varietà» per rispondere alla questione.

Nel senso stretto la «varietà» altro non è che un «individuo»²⁶³ e quindi non ha un numero determinato. Le specie sole sono determinate perché create dalla natura per esistere sino alla fine del mondo. Esse consistono in un aggregato di individui aventi dei caratteri fissi e sempre vivente nella serie delle generazioni che si ripetono continuamente. Le varietà, invece, nascono ogni giorno coll'individuo e periscono con esso, a meno che non si perpetuino per mezzo della moltiplicazione per divisione²⁶⁴. Dunque si può fare la collezione delle specie perché queste sono costanti, determinate, immutabili e in numero fisso, ma non si può fare la collezione delle varietà perché indeterminate, variabili e in numero indefinito²⁶⁵.

Quale è dunque, in Pomologia, l'oggetto delle collezioni? È quello di conoscere le migliori varietà coltivate, onde poterle raccogliere, riunirle nei nostri pometi e arricchirsi così reciprocamente gli uni coi frutti degli altri²⁶⁶. Il mezzo più efficace per ottenere questo scopo è quello di stabilire delle classificazioni. Ho già osservato che questo lavoro, adottato con successo dai botanici per le specie, presenta delle grandi difficoltà per le varietà. Ma le difficoltà non sono impedimenti assoluti e non vi è cosa che non si ottenga dall'uomo con l'insistenza e con l'ingegno.

Certamente non bisogna illudersi di ottenere una classificazione esatta, sicura e regolare in tutto il rigore del termine. L'ottimismo, vizioso in tutte le cose, è viciosissimo in questa. Fortunata sarebbe la scienza se potesse giungere a tanta perfezione nell'ordinamento delle specie! Per le varietà bisogna contentarsi di un ordinamento approssimativo che ci fornisca il modo di distinguerle e di disporle in un certo qual metodo e ci liberi dalla confusione in cui ci troviamo al presente.

Limitandoci a questo, la classificazione della varietà non è impossibile. Il pomologo deve cominciare a esaminare i lavori del botanico e determinare le specie. Stabilite queste prime basi deve distribuire le varietà secondo i caratteri specifici che le distinguono e formare tanti gruppi quante sono le specie alle quali appartengono. Egli esaminerà in seguito ciascuno di questi individui e cercherà di scoprire qualche proprietà che sia comune a tutti i suoi congeneri e che risulti dai tratti principali che sogliono dominare nelle fisionomie di ogni associazione naturale.

Quando si riesce a cogliere qualcheduno di questi punti di contatto si avranno facilmente dei caratteri più o meno evidenti, più o meno determinati, più o meno fissi, intorno ai quali raggruppare i principali individui che vi si rapportano e questi formeranno delle divisioni e delle suddivisioni sufficienti onde comporre un quadro regolare di tutte le famiglie.

²⁶³ Cfr. G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.

²⁶⁴ Cioè per via agamica (innesto, autoradicazione).

²⁶⁵ Per effetto del frequente ricorso (in particolare per il Pesco) che allora si faceva alla propagazione per seme anziché per via agamica.

²⁶⁶ Di fronte a un germoplasma eccezionalmente ricco Galesio definì opportunamente gli obiettivi delle ricerche pomologiche circoscrivendoli e dando loro, da buon agricoltore, un obiettivo essenzialmente utilitaristico.

Ecco quello che ci siamo studiati di fare per il genere *Persica*.

Ma non era questo il termine di perfezione relativa a cui si doveva tendere in Pomologia. Bisognava formare una nomenclatura nuova, espressiva, significativa, che facesse sparire il vago e la confusione di quelle adottate. Che significato, in fatto, hanno nomi come *Mignonne de Nivette* o *Royale de Pomponne*? Essi non sono che suoni senza relazione, che non risvegliano alcuna idea e che non hanno nulla onde riconoscersi da chi non ha il materiale sotto gli occhi. Si potrebbero passare i nomi di *Avant Pêche*, di *Poppa di Venere*, di *Cardinale*, di *Pesca Ciliegia*, perché risvegliano l'idea della precocità nel primo, di una forma particolare nel secondo, di un colore particolare nel terzo e di un oggetto di comparazione nell'ultimo. Ma bisogna generalizzare questo sistema, darvi più precisione e farne un insieme. Così, determinati i caratteri delle specie che compongono il genere *Persica*, bisognava distribuire i diversi individui di ogni specie in ragione dei colori che sogliono dominare nella loro buccia, della grossezza del frutto, del tempo in cui suole maturare e, con l'aiuto di queste distinzioni, riunire in gruppi tutte queste varietà e distinguere ognuna con dei nomi aventi un significato indicativo. In questo modo si avranno le *Bianco-pure* luglienghe, agostane e settembrine; le *Bianco-rosse*, le *Giallo-pure*, le *Giallo-rosse*: questi nomi, sostituiti alle *Nivettes* e alle *Persiques*, ci daranno un quadro delle varietà conosciute non solo completo ma anche facile da intendere da parte di tutti e in tutti i paesi.

Questo è il piano che ci siamo proposti per la classificazione del Pesco. Il lungo studio che abbiamo fatto sopra lo stesso e l'esame materiale delle diverse varietà nei diversi paesi che abbiamo percorso²⁶⁷, ci hanno convinto che non può esserci sfuggita alcuna varietà importante e che, se ci è sfuggita, essa può essere facilmente collocata nel quadro da chiunque la scopra. Entriamo in materia.

Il Pesco forma un genere proprio appartenente alla famiglia dei Pruni ed avente un'analogia strettissima col genere dei Mandorli, ma distinto dai primi per un'infinità di caratteri che riguardano la foglia, il fiore e il frutto e specialmente per la forma del nocciolo che, invece di essere liscio come nelle prune, è retato o, per meglio dire, solcato da molte incavature profonde che si anastomizzano irregolarmente le une con le altre e separato dai secondi non soltanto per la retatura del nocciolo, ma molto di più per la natura della drupa che, invece di essere secca e coriacea come nelle mandorle, è spessa, succosa, succulenta e coperta da una buccia sottile e colorita, che è più o meno attaccata alla polpa ma che ne è sempre distinta.

Il genere si divide in otto specie dipendenti gradatamente fra loro e formanti come tre gerarchie, le une subalterne alle altre in modo singolare. Così le due prime gerarchie si compongono ciascuna delle due seconde; ognuna di queste si suddivide nelle due ultime così da formare come una discendenza regolare che comincia dal genere e finisce con le varietà.

La prima gerarchia è basata sopra la *natura della buccia* e forma le due classi conosciute sotto il nome di *Pesche-a-frutto-vellutato* e *Pesche-a-frutto-liscio*, ossia le *Pesche-veri* e le *Pesche-noci*: noi le chiameremo con la nomenclatura latina di *Persica julodermis (fructu pubescente)* e *Persica psillodermis (fructu glabro)*.

La seconda gerarchia è una suddivisione delle prime due e perciò ne forma quattro: due aventi il carattere comune delle *Pesche-veri* e due aventi quello delle *Pesche-*

²⁶⁷ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.

noci, ma distinguendosi fra loro per la *natura della polpa*, nelle une carnosae e aderenti al nocciolo e chiamata col nome di *Duracina, Tien-al-osso* o *Attacc-al-osso* (*Pavie* di Duhamel) e nelle altre butirrosa e staccata dal nocciolo e conosciuta sotto il nome di *Spiccagnola, Stacc-al-osso* o *Pasta* (*Pesche* di Duhamel). Ne viene quindi che avremo la *Pesca-vera-duracina* e la *Pesca-vera-spiccagnola*, siccome avremo la *Pesca-noce-duracina* (*Brugnon* di Duhamel) e la *Pesca-noce-spiccagnola* (*Violette* di Duhamel).

Nella nomenclatura latina noi le rappresentiamo con le seguenti espressioni:

- *Persica julodermis, fructu philosteo, vel nucleo adhaerente.*
- *Persica julodermis, fructu liposteo, vel nucleo deserente.*
- *Persica psillidermis, fructu philosteo, vel nucleo adhaerente.*
- *Persica psillidermis, fructu liposteo, vel nucleo deserente.*

La terza suddivisione si basa sul *colore della polpa* (bianca nelle une e gialla nelle altre) e porta il numero delle specie a otto perché forma una suddivisione delle precedenti quattro dalle quali discende. Nella nomenclatura latina noi ci serviremo dell'espressione: *pulpa flava* e *pulpa alba*.

Quindi avremo quattro specie di Peschi-veri e altri quattro di Peschi-noce (*Duracino giallo, Spiccagnolo giallo, Duracino bianco, Spiccagnolo bianco*).

In generale i Peschi sono *rossi, gialli, bianchi* o *verdi*. Per *Persico rosso* s'intende il Persico la cui pelle è gialla macchiata da grosse chiazze rosse o paonazze; il *Persico bianco* è un Persico di un giallo chiarissimo che, mischiato con un po' di verdino, compare come una specie di bianco specialmente per la lanugine che è sempre bianchissima; il *Persico giallo* è veramente un frutto con la buccia di questo colore carico e tendente all'oro, qualche volta con delle macchie sfumate di rosso; per *verde* s'intende infine una pesca la cui pelle è verde-gialliccia chiara, qualche volta macchiata pure di una sfumatura di rosso.

La specie delle *Duracine-gialle* presenta due modificazioni principali che la suddividono in due rami. Il primo è quello delle *Gialle-pure*, ossia delle *Gialle a buccia gialla* senza velatura di rosso; il secondo è quello delle *Gialle-rosse*, ossia *Gialle a buccia colorata di rosso o di paonazzo*. Le prime si distinguono per una polpa consistente, gentile ma delicata e quasi liquescente, le seconde per una polpa dura, carnosae e generalmente meno abbondante di sugo. Le une e le altre contengono un numero infinito di varietà che diversificano per volume, forma, intensità di colore, tempo di maturità, ma conservano tutte i due caratteri che sono loro comuni. Le *Gialle-pure* dominano di preferenza in agosto e formano il ramo delle *Cotogne*. Le *Giallo-rosse* si dividono in due gruppi: il primo è quello delle luglienghe, note sotto il nome di *Moscatelle*, e si distingue per una velatura di rosso-chiaro leggero; il secondo è quello delle settembrine, note sotto il nome di *Damaschine*, ed è conosciuto per il rosso paonazzo che le copre quasi per intero. Entrambe compaiono qualche volta in agosto e si legano così fra di loro.

La specie delle *Spiccagnole-gialle* presenta gli stessi fenomeni delle *Duracine* e si divide in *Giallo-pure* e *Giallo-rosse*: le prime sono dominanti nel mese di agosto, le seconde sono divise anch'esse in due gruppi, uno dei quali, a colore più leggero, appartiene al mese di luglio e l'altro al settembre. Le loro varietà nei paesi caldi sono infinite.

Le *Duracine-bianche* variano molto meno delle gialle. Il tempo della maturità, la diversità di volume e il colore della buccia sono quasi i soli caratteri che le distinguono. La loro polpa è sempre sugosa, gentile e acidula; essa spiega le due prime qualità in massimo grado nella razza settembrina conosciuta sotto il nome di *Biancona massi-*

ma. La precoce, che si distingue col nome di *Durona bianca agostana*, ha una polpa sugosa e gentile ma un tantino più carnosa ed è meno grossa; la tardiva è un frutto acerbo che acquista di rado una maturità completa: essa è conosciuta sotto il nome di *Durona bianca tardiva*. Le medie si accostano, chi più chi meno, alle precoci o alle tardive: in generale le *Bianco-pure* sono le meno sugose e quelle che chiamano *Selvatiche*. Le migliori sono la *Bianche velate di rosso*; in nessuna però il rosso si addensa come nelle *Spiccagnole* ed è sempre leggero e sfumato e spesso insensibile.

Le *Spiccagnole-bianche* sono quelle che contano più varietà nelle collezioni dei pomologi. Cominciano con le *Noccioline*, seguono con le luglienghe dette *Maddalene*, e continuano tutto l'agosto, il settembre e l'ottobre con le *Burrone*, presentando un'infinità di razze diverse, molte delle quali si distinguono per modificazioni molto sensibili di forma e di colore. Tutte conservano il carattere specifico della polpa bianca, ma la loro buccia è bianca nelle *Noccioline* e in qualche altra varietà secondaria, sfumata di rosso nelle *Maddalene*, coperta di un rosso paonazzo più o meno vivo nelle *Pesche di Parigi* (*Burrone*) ed in tutte le agostenghe, fatta quasi bruna dal sanguigno carico che coinvolge la polpa nelle *Pesche Carote*, mentre conserva il verde dell'acerbezza in molte razze degeneri che chiamiamo *Selvatiche* e che compaiono sul finire di ottobre. Tutte queste modificazioni, graduate all'infinito, moltiplicano straordinariamente le varietà di questa specie e concorrono a darle la reputazione di cui gode presso gli oltremontani. Essa, difatto, ha il vantaggio di riuscire per eccellenza nei paesi settentrionali ove le pesche gialle e le duracine non giungono mai alla perfezione. Così essa è la più vantata dai pomologi perché sinora questa classe di scrittori è stata quasi esclusiva dei climi freddi, nei quali non si conoscono le nostre *Pesche gialle*. Per la stessa ragione è la specie che conta più varietà nei cataloghi dei pepinieristi. Oltre a ciò si può dire che è ancora quasi la sola che presenti delle varietà degeneri, sortendo spesso dai suoi noccioli delle varietà a buccia verdastra o di un bianco slavato, più lanuginose che le altre, note soprattutto sotto il nome di *Pesche selvatiche* e conosciute per l'insipidezza della loro polpa che è sempre floscia e senza sapore. Questa degenerazione non ha mai luogo nelle *Pesche gialle*. Le varietà di questa specie che riguardiamo come degeneri e che si distinguono pure col nome di *Selvatiche*, non ottengono questo titolo che per la loro piccolezza. Per il resto esse sono sempre colorite e la loro polpa è sempre grata e saporita. Perciò alcuni fra gli oltremontani ne hanno fatta una specie a parte sotto il nome di *Persiques* o di *Pesche di vigna*: come tale essa si trova in Knoop²⁶⁸ e come tale la riguardano pure diversi altri Pomologi.

Tutte queste varietà sono distribuite dalla natura, in ragione della loro *maturità*, nei mesi di luglio, agosto, settembre e ottobre.

Le prime pesche che si conoscono sono le *Noccioline* (*bianca e gialla*). Io le ho mangiate a Genova per San Giovanni, ma come si mangiano le primizie, cioè in uno stato di maturità imperfetta. Il vero tempo di queste pesche è il principio di luglio. Può darsi che anticipino qualche volta di qualche giorno nei paesi meridionali, ma ciò non sarà che per eccezione. Le *Noccioline* appartengono alla specie delle *Spiccagnole* e sono di una piccolezza straordinaria. La bianca è coperta di una buccia biancastra, velata di un leggerissimo rosso e contiene una polpa bianca, fine e liquescente ma di poco sapore. È una varietà dovuta al seme, che non ha altro pregio che la pre-

²⁶⁸ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

cocità. Duhamel²⁶⁹ la descrive sotto il nome di *Avant-pêche* e la mette alla testa di tutte le sue varietà come la più precoce. La gialla è più gustosa, ha una buccia colorita di rosso-paonazzo sopra un fondo giallo appena visibile; la polpa è gialla, delicata, saporita ma scarsa, perché il nocciolo, che è tondo, non ha una piccolezza proporzionata alla totalità del frutto.

Oltre alle *Noccioline* il mese di luglio fornisce quattro varietà molto pregiate: la prima è la *Duracina gialla a buccia giallo-rossa*, ossia la *Moscatella duracina* o *San Giacomina*; la seconda è la *Spiccagnola bianca precoce*, ossia la *Maddalena bianca burrona*; la terza è la *Spiccagnola gialla a buccia gialla*, ossia la *Moscatella Maddalena*; la quarta è la *Duracina bianca precoce* o *Maddalena duracina bianca*.

La prima, ossia la *Nocciolina*, si trova un grande abbondanza a Napoli e a Roma sul principio di luglio e nel Genovesato verso la metà del mese. L'ho trovata pure a Cadice e a Valenza dove è chiamata *San Giacomina*. È rara in Toscana e non si conosce a Torino e a Milano che come un frutto importato da Genova. Gli oltremontani non ne hanno alcuna idea. I caratteri che la distinguono sono la polpa gialla e carnosa e la buccia sfumata di rosso. È una delle più pregiate per lo zuccherino della sua polpa e per un suo particolare aroma. I Savonesi la coltivano in grande e ne fanno un commercio molto lucrativo con le città di Genova, Torino e Milano, ma la premura di anticiparne lo smercio li porta a raccogliercela acerba, sicché non ottiene in quelle città altro pregio che quello della precocità. Nei paesi ove si mangia matura essa è una delle più stimate per il profumo che la distingue e per il sapore.

La *Spiccagnola bianca precoce* è la prima che matura nei paesi settentrionali. Se ne coltiva una varietà a buccia gialla senza velatura di rosso, denominata *Cotogna durona luglienga*. Ha le stesse qualità della *Moscatella* e somiglia alle *Cotogne agostenghe* per il giallo opaco della sua buccia ma non ha la venatura né la delicatezza della polpa e del sugo. In Toscana, a Roma, nella terraferma veneta e in Genova matura contemporaneamente alla *Duracina gialla*. Nel Milanese, in Piemonte e a Parigi non matura che al principio di agosto. I caratteri che la distinguono sono la polpa bianca e una buccia tinta di bianco grazioso, colorita da macchie rosso-paonazze. È una delle più stimate per la delicatezza della polpa, ma è sempre acidula e non ha lo zuccherino e l'aroma della *Moscatella*: è conosciuta da molti sotto il nome di *Pesca di Parigi*.

La *Spiccagnola gialla precoce* è quasi sconosciuta nei paesi freddi e non è neppure abundantissima in quelli temperati: il Genovesato e il Regno di Napoli sono i climi ove prospera meglio. I Savonesi ne provvedono la città di Genova e ne mandano a Torino, ma siccome è molto delicata e si presta poco al trasporto, così non vi si mangia che acerba. Le qualità che la distinguono sono una delicatezza di polpa eguale a quella della *Maddalena bianca* senza averne l'acidulo ed avente invece molto zuccherino e molto aroma. La sua buccia è gialla, sfumata di rosso, ma di un rosso meno carico di quello della bianca. Essa è distinta dai giardinieri sotto il nome di *Pesca burrona* (da burro o butirro). Anch'essa ha la sua varietà a buccia giallo-puro, chiamata *Cotogna-burrona-luglienga*.

La *Duracina bianca precoce* è la più rara di tutte. Essa non matura in luglio che nei paesi più temperati. Ne abbiamo a Finale nei giardini dei dilettanti, e ne ho veduta in altri della Riviera di Genova. In generale, però, essa è agostenga. Le qualità che le sono proprie sono una polpa duracina ma sugosissima, un acidulo grato e leggero e una buccia biancastra, appena sfumata da una velatura di rosso. Quelli che la coltivano e

²⁶⁹ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres et arbustes...*, cit.

che la colgono matura la pregiano assai. Essa si vede in più abbondanza nella parte d'Italia che guarda l'Adriatico, ma solo nel mese di agosto.

Le *Agostenghe* sono le più numerose e presentano tante gradazioni che rendono un poco difficile la loro classificazione. Le due specie gialle che abbiamo vedute primeggiare in luglio continuano in agosto, suddividendosi in un gran numero di varietà quasi eguali, differenti solo fra loro per la grossezza e per il tempo della maturità. Il seme produce queste differenze e coloro che le moltiplicano con questo mezzo riuniscono facilmente una serie di *Gialle, duracine e spiccagnole*, che comincia in luglio e finisce in settembre. Esse hanno i caratteri di quelle descritte qui sopra e si conoscono sotto il nome di *Gialle-a-buccia-rossa* o *Moscatelle agostenghe*. Lo stesso si dica delle due *Bianche precoci*, ma specialmente della *Spiccagnola*. Essa si è modificata in molti modi e ha dato origine alle tante varietà dei pomologi oltremontani e ai tanti nomi che si trovano nelle loro opere e nei cataloghi dei pepinieristi. Io però ho trovato che i suoi caratteri sono sempre gli stessi e non ho riconosciuto altra differenza fra di esse che quella dell'epoca della maturità e quella del volume, oltre a qualche leggera modificazione di forma. Tali sono la *Poppa di Venere*, le *Reali* e tante altre che non differiscono dalle *Maddalene* che negli accidenti indicati ma che figurano nei cataloghi dei pepinieristi e nelle opere dei pomologi come varietà molto distinte. Queste razze di Pesco sono le dominanti nel Litorale Veneto, nel Milanese e a Torino, e sono quasi le sole che si mangiano a Parigi e in tutti i paesi d'oltremonte ove si coltiva il Pesco. Io ho girato più volte i giardini di Montreuil senza quasi poterne vedere altre che queste, né mi è riuscito di trovarne che poche altre invece fra i dilettanti di Parigi e di Vienna.

Più rare sono le *Bianche-duracine* che presentano meno varietà scelte. Esse si coltivano di preferenza nei paesi che guardano l'Adriatico ove riescono eccellenti. Nel Genovesato ne abbiamo un'infinità di spontanee ma mediocri, che si rigettano come selvatiche: sono piccole, di un bianco totale senz'ombra di rosso, coperte da una lanugine più folta delle altre e con la polpa carnosa ed acidula, sebbene non senza gusto. Ne ho ottenuto per seme delle singolari: la loro polpa era bianca e duracina e aveva i caratteri della specie ma delicata e piena di sugo; la buccia era rosso-paonazza.

La più pregiata fra tutte le bianche è la *Biancona di Verona* che matura sul finire del mese di agosto e continua sino a mezzo settembre. I Francesi ne coltivano tre varietà sotto il nome di *Pavie blanc*, *Pavie de Pomponne* e *Pavie de Pamier*, ma i loro frutti non hanno la grossezza della *Biancona*. La *Grossa di Verona* è comune nel Veronese, sulle sponde dei laghi del Milanese e specialmente a Lesa e a Varese, e nelle vicinanze di Roma; è rara in Toscana e nel Genovesato non si coltiva che a Finale. Le qualità che la distinguono sono le stesse che abbiamo indicato per la *Bianca precoce*, ma la tardiva passa per essere più gentile e più sugosa ed è senza contrasto molto più grossa: è infatti una delle pesche più voluminose che si conoscano, non avendo altra rivale che la *Giallona di Verona*, ossia la *Gran Cotogna duracina*; io ne ho avute del peso di sedici oncie [420 g]. In mezzo ad una così grande abbondanza di varietà delle quattro pesche precoci che continuano nel mese di agosto, questo mese ne offre delle altre che gli sono più proprie, sebbene con meno abbondanza e di minore bontà e che continuano anche in quel di settembre.

La principale fra queste è la *Cotogna*, la quale si suddivide in *duracina* e in *spiccagnola*. È questa una pesca a polpa gialla, come la precoce, ma di un giallo un po' opaco e coperta di una buccia egualmente gialla in totalità e senza velatura di rosso. La *Cotogna duracina* si distingue per la sua grossezza che giunge a darle un peso di 16-18 oncie [420-470 g], per la delicatezza della sua polpa che, invece di essere carnosa co-

me quella della *Precoce* e delle sue varietà, è tenera e delicata come quella della *Biancona* e si scioglie in un sugo abbondantissimo senza vena di acido e dotato di uno zuccherino squisito. La *Cotogna spiccagnola* è meno grossa, non oltrepassando per lo più le 10-12 onces [270-310 g] e la sua polpa, che è butirrosa e gentile come quella delle *Maddalene* e delle loro varietà, le supera in sapore, essendo dolcissima e non avendo la minima vena d'acido. Queste due razze di Pesco sono proprie dei paesi meridionali. Io non ho veduto la *Duracina* né a Parigi, né a Vienna, né a Torino; la *Spiccagnola* ve l'ho veduta rarissima e di una grossezza molto minore di quella dei paesi meridionali. Ambedue si coltivano in abbondanza sul Lago Maggiore e specialmente a Lesa, nel Veronese, in Toscana, nelle vicinanze di Roma, a Napoli e nel Genovesato. La *duracina*, però, è la più abbondante. La *Spiccagnola* non è propria che dei giardini dei dilettanti. I Savonesi, che ne fanno un commercio grandissimo, le chiamano *Pesche agostenghe* perché veramente sono le pesche proprie di questo mese. In Lombardia la *Duracina* è nota sotto il nome di *Giallona di Verona*. I Toscani e i Romani le chiamano *Pesche cotogne*. In Napoli, ove continuano sino alla fine di settembre, sono chiamate *Duracine gialle*: è la varietà più preziosa delle *Gialle-pure*.

La *Cotogna* è seguita dalla *Damaschina* che principia quando quella finisce e perciò si può considerare piuttosto una settembrina che un'agostenga: essa si divide ugualmente in *duracina* e in *spiccagnola*. La *Damaschina* è una pesca a polpa gialla che viene grossissima. La sua buccia è coperta quasi interamente di un rosso quasi paonazzo, più denso di quello delle *Duracine luglienghe*, ossia delle *Moscatelle*, e più chiaro di quello delle *Spiccagnole-bianche-agostenghe* o delle *Pesche di Parigi*. La polpa è gialla, carnosa nelle *Duracine* come quella delle luglienghe *San Giacomo*, ma meno saporita e mai dotata del sugo delle *Cotogne*, butirrosa nelle *Spiccagnole* ma sempre un poco più pastosa di quella delle *Cotogne spiccagnole*, raggiata di rosso presso il nocciolo. La *Damaschina* è quasi sconosciuta nei climi settentrionali e si trova invece in quantità prodigiosa in Spagna e in tutto il mezzogiorno d'Italia e specialmente a Firenze, a Roma e nel Genovesato: i suoi frutti sono i più grossi che si conoscano dopo quelli della grande *Cotogna* e della *Duracina bianca*; ha sopra ogni altro Pesco il vantaggio di propagarsi per seme senza degenerare e spesso anzi migliorando, ed insieme di essere estremamente feconda, vantaggi che la rendono tanto abbondante. Essa comincia d'agosto e continua per tutto il settembre e perciò appartiene più a quest'ultimo mese che all'altro. Le sue varietà diversificano poco e per lo più solo per il volume. Le agostane sono più saporite, le settembrine restano meno gustose; del tutto insipide sono quelle che toccano il mese di ottobre.

Dopo la *Damaschina* non si mangiano più che pesche di poco valore. Il mese di settembre vede maturare ancora qualche *Cotogna* di ambo le specie, un resto delle *Duracine bianche* e molte *Bianche-spiccagnole*. Le prime e le seconde sono ancora buone ma rare, le ultime sono sempre scipite. Il Genovesato, la Toscana e le vicinanze di Roma ne possiedono molte varietà conosciute sotto il nome di *Pesche di San Martino* e di *Pesche di Santa Caterina*. Ve ne sono delle duracine e delle spiccagnole, delle gialle e delle bianche. La maggior parte sono verdastre e non si coloriscono mai; alcune si coprono di un rosso assai vivo, tutte però sono acide e senza sapore. Le sole che si devono eccettuare sono le due *Gialle-tardive di Napoli*: la prima, che matura in ottobre, è la *Cotogna Duracina capezzolata*; la seconda è la *Serotina gialla vernina*. Io ho mangiato quest'ultima sul finire di novembre e ne ho serbate delle buone anche in dicembre. Essa somiglia alle *Moscatelle luglienghe*: ne ha la buccia e la polpa e molto ancora del sapore, ma è un frutto di serbo che si coglie sul finire di ottobre e si conserva nelle dispense.

Dopo la «stagione»²⁷⁰ ciò che distingue i Persici sono la «delicatezza della pasta» (specialmente degli *Stacc-al-osso*), l'«acqua» (specialmente nei *Tien-al-osso*), il «gusto» e la «fragranza». Tutte queste proprietà formano in massa promiscuamente delle varietà che sono infinite.

In rapporto al fiore (cfr. fig. 12) quasi tutti i Persici si riducono a due classi, cioè *a fiore grande* e *a fiore piccolo* (*flore magno* e *flore parvo*, come spiegano i botanici). I primi fanno un fiore a cinque petali larghi e lunghi più delle stamine che vi restano dentro; il loro colore è rosa-chiaro e non hanno quasi odore. I secondi fanno un fiore a cinque petali piccolissimi e corti che appena escono dal calice e sono sorpassati dalle stamine in modo che paiono fiori già purgati, ossia nel punto di maturità in cui gli invogli cominciano a cadere per dar luogo allo sviluppo del frutto; questi fiori hanno un odore come di miele e il colore dei loro petali è rosso-carico vinoso. Io sospetto che i Persici più fini siano tutti a fiore piccolo.

Le varietà che risultano comprese nelle otto specie principali sono infinite perché tante quanti gli individui che sono nati e che nasceranno in questo genere²⁷¹. L'oggetto del pomologo è quello di reperirne le migliori, di determinare i tratti più pronunciati della loro fisionomia e di raggruppare fra loro le più analoghe onde distribuirle in classi per facilitarne la conoscenza e la coltura. È questo il lavoro che andremo ad intraprendere.

Coloro che vorranno esaminare con attenzione il quadro che abbiamo tracciato e che si daranno la pena di farne il confronto con tutto ciò che si vede nei più ricchi giardini d'Europa, si convinceranno con facilità che esso comprende tutte le varietà di Pesco esistenti. Vent'anni di ricerche e di viaggi e una serie ininterrotta di esperienze e di osservazioni sopra questa pianta in stato di natura, mi hanno provato che tutte le modificazioni di cui è suscettibile entrano tutte nelle varietà che ho descritte. Me ne sono in seguito assicurato decisamente coll'esame che ho fatto sopra le razze descritte dai pomologi nelle loro opere e sarà forse cosa grata ai lettori di scorrere un istante con me questi cataloghi.

Comincerò dal *Nuovo Duhamel*²⁷². È questa l'opera più completa che si conosca sui frutti e siccome non fa che riprodurre quanto ne aveva detto l'*Antico*²⁷³ con l'aggiunta di quanto si è osservato e scritto dopo di lui, così questo catalogo deve essere riguardato come il più ampio di quanti ne siano stati pubblicati sinora. Non faccio caso alle opere recenti che si sono pubblicate in Germania da Sickler²⁷⁴ e da altri, primo perché in punto a pesche non sono guari più ricche del Duhamel, in secondo luogo perché contengono dei nomi e non delle varietà.

Già l'*antico Duhamel* aveva osservato quattro grandi caratteri che distinguono le pesche e, sebbene non li avesse considerati come specifici, aveva pure adottato le quattro denominazioni che ne risultano, cioè di *Pavies*, *Pesches*, *Violettes* e *Brugnons*. È sorprendente che, con la cognizione di tali differenze, egli non se ne sia servito per classificare le

²⁷⁰ Epoca di maturazione.

²⁷¹ È questa la conseguenza, allora positivamente valutata, della prevalente propagazione gamica del Pesco.

²⁷² H. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France* («Nuoveau Duhamel»), Paris, 1804-1815.

²⁷³ ID., *Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France en plein terre* («Ancien Duhamel»), cit.

²⁷⁴ J.V. SICKLER, *Der teutcher Obstgärtner*, cit.

sue varietà e le abbia invece mischiate fra loro senza darvi alcun ordine. Il *Nuovo Duhamel* ha riparato a questa omissione e ha diviso formalmente le pesche in quattro classi²⁷⁵ dichiarando però che «non si possono riguardare che come varietà dovute alla coltura», sebbene molti botanici, e fra questi il Decandole²⁷⁶, si fossero già indotti ad accordare il grado di specie alle due principali, cioè alle *Pesche pubescenti* (*Pêches proprement dites*) e alle *Pesche-noci* (*Pêches à peau lisse*). Diretto da questi principi il *Nuovo Duhamel* passa a dare il catalogo e la descrizione di tutte le pesche conosciute in Francia, che porta al numero di quarantasette e che riguarda tutte come varietà. In questo numero si trovano 33 *Pesche spiccagnole* o *Peschés proprement dites*, 5 *Pesche duracine* o *Pavies*, 7 *Pesche-noci spiccagnole* o *Violettes* e 2 *Pesche-noci duracine* o *Brugnons*. Egli non fa alcun caso del quarto carattere che noi abbiamo adottato come specifico, cioè a dire il colore della polpa, ma non lascia di indicarlo nelle descrizioni come qualità distintiva della varietà che descrive, dal che risulta che delle 33 varietà di *Pesche spiccagnole* ve ne sono 30 a polpa bianca e 3 a polpa gialla, delle 5 *Pesche duracine* ve ne sono 3 a polpa bianca e 2 a polpa gialla, delle 7 *Pesche-noci spiccagnole* ve ne sono 6 a polpa bianca e una a polpa gialla e finalmente delle 2 *Pesche-noci duracine* ve ne è una a polpa bianca e una a polpa gialla. Da questa semplice enumerazione si vede che la collezione del *Nuovo Duhamel* manca di un gran numero delle varietà più preziose dei nostri giardini e che è ricca solo nel gruppo delle *Spiccagnole bianche*. Io vado ad esporre il catalogo con più dettaglio onde poterle applicare al quadro che abbiamo dato qui sopra.

Le *Spiccagnole bianche* di Duhamel montano a 30: due sono precoci e rispondono all'*Avant-pêche blanche* (la *Nocciolina*) e alla *Madéleine blanche* (la *Maddalena bianca*); quattro maturano in settembre e sono la *Pêche d'Ispahan*, la *Téton de Vénus*, la *Belle de Vitry* e la *Nivette*: esse corrispondono alle *Bianche-tardive*, tanto numerose fra noi e che trascuriamo per la maggior parte perché non reggono alla concorrenza delle altre varietà contemporanee. Le altre ventiquattro hanno la buccia più o meno colorita e corrispondono alle nostre *Bianco-rosse spiccagnole*: otto di queste sono precoci, maturando in luglio e in agosto, sedici sono tardive, maturando in settembre ed in ottobre. Ve ne sono, fra queste, a buccia verde che noi coltiviamo solo per la tardività e che non hanno alcun pregio.

Le precoci sono: *Avant-pêche rouge* (30 luglio), *Petite mignonne*, *Pourprée hâtive* (1 agosto), *Chevreuse hâtive*, *Madéleine blanche* (15 agosto), *Grosse mignonne*, *Pêche transparente ronde* (30 agosto), *Pourprée hâtive vineuse* (suppongo sulle fine di agosto). Le tardive sono: *Bellegarde* (30 agosto), *Chancellière*, *Pêche mignonne tardive* (1 settembre), *Pêche Malte*, *Bourdine*, *Admirable* (15 settembre), *Chevreuse tardive*, *Pêcher à fleur semidouble*, *Pourprée tardive*, *Royale*, *Teindoux* (30 settembre), *Pêcher nain*, *Sanguignole* (15 ottobre), *Madéleine rouge*, *Persique* (30 ottobre), *Pêche de peau* (sul finire dell'autunno).

La massima parte di queste pesche non sono che ripetizioni le une delle altre. Alcune si distinguono appena per il rosso che colora la polpa presso il nocciolo o per la proprietà del nocciolo di aprirsi nell'aprire la pesca, o, più sovente, per una diversità di volume. Nel resto le loro qualità sono così identiche che farne delle varietà significa moltiplicarle senza necessità. Esse corrispondono alle nostre *Maddalene bianche* e

²⁷⁵ *Annota Gallesio*: «Duhamel, nel figurare le specie diverse dei Persici, ne distingue quattro principali: 1. Persici-pasta a lanugine (Peschés); 2. Tien-al-osso a lanugine (Pavies); 3. Pasta lisci (Violettes); 4. Tien-al-osso lisci (Brugnons)».

²⁷⁶ P. DECANDOLE, *Théorie élémentaire de la Botanique*, cit.

alle *Burrone* che sono così numerose fra noi, succedendosi le une alle altre per più di due mesi, da luglio a settembre. Si eccettuano solo le pesche a buccia verde che sono per lo più tardive e che noi chiamiamo *Selvatiche* ed estirpiamo, e le tre varietà che Duhamel distingue col nome di *Sanguignole*, *Pêcher à fleur semidouble* e *Pêcher nain*: la prima è la nostra *Pesca Carota* e si distingue per il rosso scuro della sua buccia che si fa sanguigna nella polpa. Le altre due sono dei «mostri» dovuti al mulismo e che coltiviamo anche in Italia nei giardini di piacere.

Se non si trova alcuna varietà nuova nelle *Spiccagnole bianche* che montano al numero di trenta, molto meno ne troveremo nelle *Spiccagnole gialle* che non montano che a tre. La prima di queste è l'*Auberge jaune* o *Pêche jaune*, che corrisponde alle nostre *Giallo-rosse agostane* che sono così numerose e si succedono per tutto il mese, variando nel tempo della maturità, nel volume, nella maggiore o minore intensità di colore e in cento altre piccole circostanze che le diversificano senza che vi sia una ragione per separarle e farne delle varietà. Si dica lo stesso dell'*Avant-pêche jaune* che è una varietà che si distingue per la sua piccolezza e per un poco più di precocità, maturando sulla metà di agosto. Essa è conosciuta in Italia sotto il nome di *Nocciolina gialla* e matura in luglio. La terza varietà che riceve il nome di *Admirable jaune* o *Pêche-abricot* non diversifica neppure dalle prime due che per la sua tardività, maturando sulla metà di ottobre. Nessuna di queste appartiene alla razza delle *Spiccagnole-giallo-pure* che sono così abbondanti da noi e così squisite e che si moltiplicano quasi all'infinito per tutto il mese d'agosto. Né credo neppure che si possano rapportare alle nostre *Damaschine* che regnano nel settembre e che si distinguono specialmente per un colorito vivissimo che copre la buccia e la rende bellissima.

Duhamel²⁷⁷ pretende che l'Italia e la Provenza siano prive dei *Pasta* (*Spiccagnoli*) delicati di Parigi e che invece siano abbondanti di bei *Tien-al-osso* che poco riescono nei climi più settentrionali. Visto il catalogo di questo autore io veramente non ardirei di dire che abbiamo tante specie di *Pasta* come a Parigi, ma sicuro ne manchiamo di ben poche e ne abbiamo molte di più di *Tien-al-osso* che vengono nel nostro clima di una bellezza superiore. In più ardisco asserire che anche i *Pasta* sono da noi più grossi che in Francia.

Il generale della Spagna meridionale è scarsissimo di *Peschi-pasta* (*Priscos*) e abbonda piuttosto di *Tien-al-osso* (*Melacotones*). Il territorio di Granata abbonda di *Duracine* e di qualche mediocre *Spiccagnola*. Il resto dell'Andalusia è scarsissima di *Pasta* e ha pochi e cattivi *Tien-al-osso*. In Cadice non si mangia un bel persico di alcuna specie e Ronda e Malaga stessa ne sono scarsissimi, specialmente dei primaticci. Il territorio di Valenza, così fertile in tutti i generi, è il solo dove io abbia mangiato dei *Duracini* superbi che vi sono un po' tardivi, essendo tutti agostani, ma che sono abbondanti e di una grossezza marcante, mentre i *Pasta* sono scarsi e mediocri. Il solo paese dove se ne mangiano di assai fini è l'Aragona, dove si vedono dei *Persici-pasta* assai rinomati. La Catalogna non manca né degli uni né degli altri, sebbene io non vi abbia mai visto i bei *Pasta* che abbiamo noi: essa è vicina al Rossiglione²⁷⁸, celebre per questo frutto. In generale pare che i *Tien-al-osso* siano più propri ai paesi meridionali e i *Pasta* ai settentrionali.

Ecco dunque a cosa si riduce la ricchezza dei pepinieristi oltremontani che ci seducono coi loro cataloghi ove troviamo tanti nomi e così poche cose. Io ne ho fatto più di

²⁷⁷ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Ancien Duhamel»), cit.

²⁷⁸ Roussillon.

una volta la disgustosa esperienza, avendo speso non poco a riempire il mio pometo di Peschi forestieri che, fruttando poi, ho trovato ripetuti o uguali a quelli che già possedevo. Dopo di ciò, ho preso il partito di procurarmi le migliori varietà italiane e di moltiplicare le mie con le seminagioni. Ogni anno me ne compariscono delle nuove: non si può dire, però, che esse aumentino di molto il numero di quelle che già avevo perché sono press'a poco le stesse, ma m'interessano sempre per qualche leggera variazione o di colore, o di gusto, o di tempo di maturità e mi risparmiano almeno le cure e i pericoli dell'innesto, assicurandomi piante più belle, più produttive e più robuste.

La povertà dei pomologi è ancora più sensibile nella specie delle *Duracine*. Il *Nuovo Duhamel* ne descrive cinque, di cui tre a polpa bianca e due a polpa gialla.

La prima delle bianche è la *Pavie blanche* o *Pavie Madéleine*: ha la buccia bianca, appena sfumata di rosso e la polpa bianca e succosa; matura sul principio di settembre ed è riguardata come una delle pesche più grosse. La seconda è la *Pavie de Pomponne* o *Pavie monstrueu*, *Pavie camu*. È una *Duracina-bianca-ottobrino* con buccia verdastra, colorita di un bel rosso dalla parte del sole, dotata di una polpa dura e sugosa. La sua grossezza, secondo Duhamel, è di 14 pollici [35 cm] di circonferenza, ciò che è riguardato da quest'autore come straordinaria. Noi ne abbiamo molte in questa stagione che hanno le qualità indicate e le conosciamo sotto il nome di *Duracine di San Martino*; non le stimiamo però molto, essendo di poco sapore e molto acide.

La terza è la *Pavie de Panier* che è la nostra *Duracina-bianca-agostenga*. Ha la buccia bianca velata di rosso e la polpa bianca, rosseggiante presso il nocciolo, piena di sugo e di un gusto grazioso: è un frutto della Linguadoca, assai grosso misurando otto pollici di giro [25 cm], cioè la grossezza delle nostre *Duracine-bianche-comuni*.

Le due gialle sono la *Pavie Alberge* o *Persais d'Angoumois* e la *Pavie jaune*. La prima ha la buccia gialla colorita di rosso dalla parte del sole e la polpa gialla che si fa rossa presso il nocciolo e che è dura e qualche volta sugosa; la sua grossezza è di due pollici e mezzo di diametro [7,5 cm]. La sua maturità, nell'Angoumois²⁷⁹ ove si coltiva di preferenza, non si ottiene che sul finire di settembre e in Parigi, ove è rara, molto più tardi. È questa chiaramente una delle nostre *Damaschine-duracine* che cominciano sul finire di agosto e continuano fino ai primi di ottobre. Noi non ne contiamo meno di otto varietà ben marcate, tutte molto grosse e di un gusto eccellente; le potremmo anche portare fino ad una ventina se facessimo caso alla diversa dimensione dei frutti e all'epoca della maturazione. La seconda appartiene alle nostre *Cotogne* che, in Italia, contano più di venti varietà, tutte ben pronunciate²⁸⁰, ma la sua grossezza è ben al di sotto della nostra *Giallona*. Il *Nuovo Duhamel* dice che in Provenza, ove è generalmente coltivata, matura sul finire di agosto. In Italia le *Cotogne* sono le pesche di questo mese, ma se ne mangiano anche in settembre e, in Napoli, ne ho mangiate il 30 novembre.

Si può fare facilmente la medesima dimostrazione per ciò che riguarda le *Pomone* inglesi e quelle tedesche. Io credo inutile estendermi con molto dettaglio sopra le varietà descritte in queste opere giacché non vi si trova che una ripetizione di ciò che ha detto Duhamel e quasi sempre i medesimi nomi e le stesse descrizioni. Osserverò solo che le poche varietà nuove che vi si trovano sono quasi tutte *Pesche a polpa bianca* o *Pesche-noci* della stessa specie e non presentano che delle differenze infinitesime fra loro, come quelle di Duhamel.

²⁷⁹ Circondario di Angoulême, capoluogo del dipartimento della Charente.

²⁸⁰ Definite e distinte.

Non si ha che ad esaminare le 24 varietà della *Pomona* di Batty Langley²⁸¹ e si vedrà che nelle sedici varietà di *Pesche-villose* che contiene non ve ne sono forse che due o tre che si possono credere gialle, dietro il poco che se ne cava dalle descrizioni e il più che se ne può dedurre dalle figure.

La *Pomona Britannica* di Brookshaw²⁸² contiene 54 varietà fra le quali vi sono sei *Nectarines*. L'autore non le descrive con precisione sufficiente per poter conoscere in tutte la natura della loro polpa, ma dai nomi francesi, dalle figure e dalle circostanze accessorie delle descrizioni si può dedurre che siano quasi tutte *Spiccagnole-bianche*. La sola varietà che dichiara di polpa gialla e che si vede *Duracina* è quella descritta col nome di *Rambullion*. L'autore dice espressamente che è gialla e la sola buona fra le gialle; nella tavola ove è figurata vi si vede lo spaccato come duracino.

La *Pomona Londinese* di Hooker²⁸³ non è ancora completa e perciò non si può ancora fare assegnamento su di essa, ma sinora non vi trovo che delle *Pesche-bianche spiccagnole* e dei nomi francesi.

Mayer, nella sua *Pomona Franconica*²⁸⁴, dichiara apertamente che le varietà tedesche erano tutte originarie dalla Francia e non descrive le sue se non con i nomi di Duhamel. Egli aggiunge che vi sono delle persone che portano il numero delle varietà conosciute a più di cento, fra le quali 40 *Pesche*, 40 *Pavies*, 8 *Brugnons*, 8 *Violettes* e 8 *Pesche di vigna* che io credo le stesse delle *Persiques* di Knoop, ossia delle *Duracine-gialle-selvatiche*. Egli però si limita a descriverne 33 che prende tutte dal Duhamel e dice che, secondo il sig. De Combes, non vi sono fra queste che 15 che meritino veramente di essere coltivate.

Knoop, nella sua *Fruittologia*²⁸⁵, ossia nella sua *Pomona del Belgio*, segue anch'egli il sistema degli altri oltremontani, descrivendo precisamente le stesse varietà dei francesi col nome francese; nella tavola dei sinonimi si trovano appena alcuni nomi derivati dallo spagnolo e qualche nome olandese. La sua collezione monta a 37 varietà nelle quali si comprendono cinque *Brugnons* e due *Violettes*. Quelle che rimangono sono *Pesche-vere*: 15 *Spiccagnole-bianche*, 4 *Spiccagnole-gialle* e 10 *Duracine*, 2 delle quali a polpa gialla e 8 a polpa bianca. La 30^{ma} è il *Pesco a fiore doppio*. Le *Spiccagnole-bianche* sono: *Admirable*, *Auberge rouge*, *Avant-pêche blanche*, *Belle Garde*, *Blanche d'Antilles*, *Chancelière*, *Chevreuse*, *Madéleine blanche*, *Madéleine rouge*, *Pêche aine*, *Royale*, *Sanguignole*, *Téton de Vénus*. Le *Duracine-bianche* sono: *Bourdin* o *Pêche de zwol double*; *Melocoton blanc*, *Mignonne*, *Monstrueuse* (o la *Grande melocoton*, *Pavie blanc*), *Montagne double*, *Pêche d'Italie*, *Pourprée*, *Pêche de Rozier*. Le *Duracine-gialle* sono: *Pêche d'Abricot*, *Melocoton* (o *Merlicoton*, *Pavie jaune*).

Si riconoscerà da questo catalogo che le 15 spiccagnole-bianche e le 4 gialle sono indicate tutte coi nomi francesi: appena nella tavola dei sinonimi si trova qualche nome olandese. Fra le duracine, invece, si trovano dei nomi nuovi che vengono dallo spagnolo, come i due *Melocotons*, i quali, a quanto pare, corrispondono il bianco alle nostre *Duracine-bianche* e l'altro alle nostre *Cotogne*. La *Monstrueuse* o la *Grande melocoton*, che nella sinonimia si rapporta al *Pavie de Pomponne*, è un'altra *Duracina*

²⁸¹ B. LANGLEY, *Pomona, or the fruit garden illustrated*, London, 1729.

²⁸² G. BROOKSHAW, *Pomona Britannica*, cit.

²⁸³ W. HOOKER, *Pomona Londinensis*, London, 1818.

²⁸⁴ J.P. MAYER, *Pomona Franconica*, cit.

²⁸⁵ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

bianca e forse corrisponde alla nostra *Biancona* o, più verosimilmente, alle nostre *Duracine-bianche-tardive* conosciute sotto il nome di *Pesche di S. Martino*.

La specie delle *Noci-pesche* costituisce l'altra grande divisione dei Peschi. Essa presenta le medesime suddivisioni delle *Pesche-veri* nelle specie e delle suddivisioni analoghe nelle varietà. Queste ultime sono però meno numerose e non acquistano la loro perfezione che nei climi ben caldi. La *Pesca-noce* si divide in *Duracina* e in *Spiccagnola* e queste si dividono in *gialle* e in *bianche*. Le *Bianche spiccagnole* sono in generale di una bontà assai mediocre, ma si distinguono per la loro bellezza: il corallino vivo che copre la loro buccia le rende brillanti e di molta figura e, in alcune varietà, si carica in modo da comparire violetto, ciò che ha dato origine al nome (*Violettes*) adottato dai Francesi per le *Pesche-noci-spiccagnole* (*Pasta-lisce*). Ve ne sono alcune che sono completamente prive di colori e queste costituiscono le varietà tardive: esse hanno una buccia bianco-verdastra e la loro polpa, che tira pure al verde, è insipida e agra. Le varietà precoci si riducono alla *Pesca Ciliagia*, la quale matura sul principio di luglio. Le medie contengono le *Pesche-noci comuni* e le *Pesche violette*. Le tardive si riducono alla *Pesche-noci verdi*. Fra le medie se ne contano alcune che meritano di figurare nella collezione del pomologo per la loro bellezza, per la delicatezza della loro polpa e per il sapore che le distingue. Le più ricercate sono le *Pesche violette*. Le tardive sono tutte di poco valore.

Le *Bianche duracine* offrono un numero meno esteso di varietà interessanti. La loro buccia è per lo più tigrata di rosso; la loro polpa è acida e non è che nei climi caldi che acquista del sapore e del profumo. Conosco però una varietà che si distingue da tutte le altre e che gareggia in bontà con le *Duracine gialle*: è questa la *Duracina bianca luglienga* (*Burrona liscia precoce*), la cui buccia è tinta d'un bianco-cereo finissimo e variato da una macchia di rosso corallino. La sua polpa è bianca, sugosa, rilevata da un leggerissimo acidulo e di sapore gentile. Io ne ho una pianta che ho avuto da Milano e la tengo preziosa²⁸⁶.

Le *Gialle* sono le migliori anche in questa classe e molti le preferiscono alla *Pesche-veri*. Ve ne sono delle *Gialle-pure* e delle *Gialle-velate-di-rosso*. Non ne ho mai vedute con la buccia coperta dal corallino brillante che si vede in quelle a polpa bianca, né nelle *Violettes*. Il rosso delle gialle è un rosso medio fra quello delle *Pesche-veri* e quello delle *Noci-bianche*. È più corallino di quello delle pubescenti e lo è meno di quello delle *Noci-bianche*. Le varietà gialle sono molte, sia nelle spiccagnole che nelle duracine, ma non si distinguono che per dei leggeri accidenti. Le più pregiate sono le due *Vaghelolge*: la loro grossezza, il loro sapore e il profumo particolare di cui sono dotate le rendono un frutto squisito. Esse sono agostenghe. Le migliori si mangiano a Napoli e a Pisa. Nel resto d'Italia si trovano di preferenza le varietà a polpa bianca. Le varietà gialle non acquistano la perfezione che nei paesi caldi: io ne ho mangiate delle eccellenti in Spagna e ne coltivo nel mio pometo di quelle di Pisa con successo.

Gli oltremontani, e specialmente gli Inglesi, hanno una specie di passione per questo frutto che non ottengono mai in stato perfetto. Le varietà gialle maturano difficilmente in quei paesi e le bianche vi maturano di rado. Le varietà violette sono quelle che vi riescono meglio e che si coltivano in maggior numero.

²⁸⁶ *Annota Gallesio*: «Il disegno di questa pesca, eseguito in Finale dal sig. Del Pino nel luglio del 1825, si darà in uno dei fascicoli dell'anno entrante. Essa matura fra il finire di luglio e il principiare di agosto». La tavola fu incisa da G. Pera. Il fascicolo della *Pomona Italiana* era il ventunesimo».

Il *Nuovo Duhamel* descrive nove varietà di Pesche-noci, cioè sette spiccagnole o *Violettes* e due duracine o *Brugnons*. Nelle sette spiccagnole ve ne sono sei a polpa bianca ed una a polpa gialla.

Le sei spiccagnole bianche sono: la *Violette Cérise*, che è la nostra *Pesca Ciliegia*; le due *Violettes hâtives*, cioè la piccola e la grossa, che corrispondono l'una alle nostre *Noci-pesche comuni*, l'altra alle nostre *Noci-pesche violette agostenghe*; le due *Violettes tardives*, che sono due varietà delle nostre *Noci-pesche a buccia verde* le quali maturano in Francia in ottobre e in Italia in settembre; la *Violette blanche*, che matura in agosto e che il Sig. Noisette²⁸⁷ ha portato dal Belgio sotto il nome di *Brugnon blanc*²⁸⁸. La spiccagnola gialla è la *Violette jaune* o la *Jaune lisse*, che è gialla di polpa e di buccia e che matura verso la metà di ottobre. Questa varietà appartiene alla classe delle nostre *Pesche-noci gialle*: forse corrisponderà alla *Vagaloggia spiccagnola*, poiché si vede che è molto apprezzata e tenuta fra le migliori. Le *Noci-duracine* si riducono a due, una a polpa bianca, l'altra a polpa gialla. Il *Brugnon Violet* ha la polpa bianca e la buccia d'un rosso-violaceo, matura sul finir di settembre e, secondo Duhamel, non si perfeziona che in dispensa dove bisogna che sviluppi il sugo («qu'il fasse son eau»). Noi ne abbiamo diverse varietà che maturano in luglio, in agosto e in settembre e che giungono a tutta la perfezione. La più apprezzata è la *Noce duracina bianca* luglienga. Il *Brugnon jaune*, che si coltiva solo nei dipartimenti meridionali, appartiene alla classe delle *Duracine gialle* ma non pare che sia la nostra *Vagaloggia* ma piuttosto la nostra *Noce-pesca duracina gialla* a giallo puro: matura in settembre e la sua buccia non si colorisce giammai, neppure dal lato del sole.

Knoop²⁸⁹ descrive le Pesche-noci sotto il nome comune di *Brugnons* e ne descrive cinque, tre duracine e due spiccagnole. Le tre duracine sono: 1° il *Brugnon*, che è una *Noce-pesca duracina bianca a buccia verde* colorita di rosso, ossia la nostra *Duracina comune*. 2° Il *Brugnon blanc*, che è una duracina bianca a buccia bianca. 3° il *Brugnon jaune*, che è una duracina gialla, della razza delle nostre *Vaghe-logge* e che egli apprezza come il migliore fra i *Brugnons*. Le spiccagnole sono il *Brugnon hâtif*, che pare la nostra *Pesca Ciliegia*, e il *Brugnon noir*, che è la nostra *Pesca-noce violetta*, ambo a polpa bianca. Egli descrive a parte due pesche sotto il nome di *Violette hâtive* e di *Violette tardive* ma non le descrive con precisione sufficiente per conoscere se sono *Pesche-noci*, come indica il nome, oppure *Pesche*; sembra che siano spiccagnole.

Nella *Pomona* di Batty Langley²⁹⁰ si trovano sei *Nectarines* e due *Violettes*. Fra le prime ve ne sono cinque che sembrano a polpa bianca e una a polpa gialla. Le bianche sono: *Newington Nectarine*; *Roman Nectarine*; *Elrouge Nectarine*; *Golden Nectarine*; *Temple Nectarine*. La gialla è l'*Italian Nectarine*. Le due *Violettes* sembrano a polpa bianca e le stesse di Duhamel.

²⁸⁷ L. NOISSETTE, *Le jardin fruitier, contenant l'histoire, la description, la culture et les usages des arbres fruitiers*, Paris, 1813-1821.

²⁸⁸ *Annota Gallesio*: «I nomi di questa pesca sembrano implicare contraddizione (*Violette blanche* e *Brugnon blanc*), ma non bisogna far caso ai nomi nel giudicare i frutti dei pomologi che li confondono spesso. Il Duhamel la mette fra le *Violettes* e dice espressamente che "le noyau quitte facilement la chair". Dunque, malgrado il nome di Noisette, essa è una spiccagnola e non si deve confondere coi *Brugnons* e particolarmente con il *Brugnon blanc* di Knoop».

²⁸⁹ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

²⁹⁰ B. LANGLEY, *Pomona, or the fruit garden illustrated*, cit.

La *Pomona Britannica* di Brookshaw²⁹¹ descrive sei Nettare ma non dice se siano duracine o spiccagnole e se siano gialle o bianche. Le figure che le accompagnano ne rappresentano cinque a buccia gialla e una a buccia corallina. Tra le sei a buccia gialla ve ne è una che si distingue come *Genoa Nectarine* ma non è descritta in modo da poterne conoscere bene la natura.

La *Pomona Londinese* di Hooker²⁹² è la prima fra le inglesi che riconosce la distinzione dei Nettare in *Nettarini propri* e *Brugnons*, senza però servirsi di questi caratteri per classificarli. Sinora non vi trovo che quattro *Nectarins*, non dovendosi contare in questo numero la *Plume Nectarine* perché non appartiene al genere *Persica*. I quattro che vi appartengono sono: *Elrouge Nectarine*; *Violet Hâtive Nectarine*; *Vermask Nectarine*; *White or Flanders Nectarine*.

È dunque dimostrato che anche per le *Pesche-noci* le collezioni dei pomologi sono molto incomplete. Il vuoto è anche qui nelle specie delle gialle e specialmente delle duracine. Sono invece più ricche nella specie delle Spiccagnole bianche. Ciò che è specialmente osservabile è che nella scelta delle varietà delle *Pesche-noci* i pomologi non hanno trascurato il metodo quanto nelle Pesche. I nomi che hanno applicato sono più caratteristici e non hanno il vago di quelli della specie villosa. Essi sono attirati dal colore della buccia, dall'epoca di maturità, due caratteri che, uniti a quello della grossezza, possono da soli determinare le varietà. Il sapore stesso è dipendente compagno di questi ed è riconosciuto che, in genere, più il frutto di una varietà è grosso più è buono. Così il colore della buccia sembra annunciare più o meno di zuccherino o più o meno di durezza della polpa. Il bianco nelle precoci è sempre segno di delicatezza; il rosso suole essere compagno dello zuccherino; il verde è sempre l'annuncio di un frutto imperfetto. La maggiore o minore villosità delle Pesche pubescenti è anch'essa una proprietà che si attacca alle qualità del frutto: in generale, più una pesca è villosa e meno è fina²⁹³. L'epoca di maturità è finalmente il carattere più importante e il più comodo per distinguere le varietà, ma è ancor indicante molte delle qualità del frutto. Le luglioenge sono sempre le più profumate. Le agostane le più saporite. Le settembrine cominciano a declinare e le ottobreine sono sempre cattive. Tutti questi principi hanno le loro eccezioni, ma queste non sono molte e per lo più dovute al clima che si presta più o meno alla maturità di questi frutti e al sistema di coltura con cui sono condotti.

Le principali eccezioni conosciute sono quelle dei «mostri». Per lo più in essi l'apparenza non corrisponde alla realtà e, per l'ordinario, essi sono più curiosi che buoni. Noi passeremo a dire una parola anche di questi.

Osserveremo intanto che la fallacità dei caratteri che si riconosce nei «mostri» si trova pure in tutte le varietà che, senza essere mostruose nel rigore del termine, escano però dall'ordine naturale delle loro congeneri. Tali sono, per esempio, la *Pesca Nocciolina*, la *Pesca Ciliegia*, la *Pesca Carota* e simili. La *Nocciolina bianca* è un frutto grazioso per la sua piccolezza, per il bianco finissimo della sua buccia e, più ancora,

²⁹¹ G. BROOKSHAW, *Pomona Britannica*, cit.

²⁹² W. HOOKER, *Pomona Londinensis*, cit.

²⁹³ *Annota Gallesio*: «Le bianche spiccagnole sono le pesche più soggette a coprirsi di un eccesso di lanugine. Nel mezzogiorno dell'Europa quando hanno questo carattere molto pronunciato si riguardano come selvatiche. A Parigi, invece, si curano come le altre e si puliscono con una spazzoletta. Eppure, anche in quel paese la pelosità è sempre compagna di floscezza della polpa e di poco sapore (cfr. *Diz. di Agric.*, art. *Pêcher*)».

per la sua precocità, ma è un frutto di poca polpa, insipido e senza profumo, malgrado la stagione in cui matura che è quella dei frutti profumati. La *gialla* è più gustosa, ma è anch'essa senza polpa, attesa la sproporzione del nocciolo con la sua piccolezza, e non ha, come l'altra, che il pregio della singolarità e della precocità. Si dica lo stesso della *Pesca Ciliogia* che è così bella per la sua forma tondeggiante e tornita e per il brillante del suo colorito, ma che è insipida e di polpa floscia. La *Pesca Carota*²⁹⁴ poi è un frutto di pura apparenza: tutti amano averla perché sono colpiti dal rosso sanguigno della sua polpa che si fa bruno sulla buccia e che gli dà un aspetto di singolarità che seduce, ma in sostanza è una pesca mediocre.

La varietà a frutto piccolo non è mangiabile e per l'insipidezza e per l'acidità della polpa; la varietà a frutto grosso di cui abbiamo dato la figura è meno cattiva ma in paragone alle altre spiccagnole-bianche è un frutto ordinarissimo. Si dica lo stesso delle *Duracine*. Tutte si annunziano per una lanugine spessa e lunga che le ricopre e che non si smentisce, essendo sempre, come abbiamo già osservato, l'annuncio di una varietà degenerare.

*Gallesio apre un'ampia parentesi per illustrare, sotto il termine di «mostri», il Pesco a fior doppio, il Pesco nano, il Pesco mandorlo e il Pesco ibrido (Pesco misto) e per discutere della loro origine alla luce dei principi della sua teoria della riproduzione vegetale*²⁹⁵.

La natura ha determinato le specie e le ha rese costanti ed invariabili ma ha posto fra di esse tanti punti di contatto e tante e così strane analogie che ha dato luogo alla combinazione di esseri nuovi, aventi una fisionomia propria ma mancanti per lo più della facoltà di riprodursi.

Sono questi i «mostri». L'osservazione li distingue in tre sorta: i *muli completi*, i *semi-muli* e gli *ibridi*. I primi non producono che fiori. I *semi-muli* allegano dei frutti ma questi sono per lo più privi di seme fecondo. Gli *ibridi* fanno dei frutti partecipienti di due specie, sono per lo più «muli» e, nei casi in cui siano fecondi, producono la varietà stessa con poca differenza dagli individui appartenenti ad una delle due specie dalle quali derivano. Il Pesco presenta, più di qualunque altro frutto dopo gli Agrumi, esempi di queste tre sorta di «mostri». Il *Pesco a fiore doppio* appartiene alla prima. Il *Pesco nano* alla seconda. La terza contiene i *Peschi misti* e il *Pesco Mandorlo*.

Il *Pesco a fiore doppio* è conosciuto in tutta Europa e non vi è Pomona che non lo descriva. Il Tournefort²⁹⁶ lo mette fra le varietà (*species*) del genere *Persica* sotto il nome di *Persica africana nana, flore incarnato, pleno*. Si trova nel *vecchio Duhamel* sotto il nome di *Pesco africano nano a fior doppio*. Knoop lo descrive sotto il nome di *Double fleur*. Il *Nuovo Duhamel* e il sig. Bosc²⁹⁷ ne parlano come di una pianta da ornamento conosciutissima in Francia e coltivata nei giardini di piacere. È un pesco che produce dei fiori che non allegano mai ma che si rendono interessanti per la molteplicità dei loro petali²⁹⁸ che, riuniti in gruppo, gli danno l'aspetto di tante piccole ro-

²⁹⁴ *Pesca Carota*, in G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, cit., disegno e incisione di A. Serantoni, dispensa n. 3.

²⁹⁵ ID., *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.

²⁹⁶ J.P. DE TOURNEFORT, *Histoire des plantes qui naissent aux environs de Paris*, Paris, 1698.

²⁹⁷ J.A. BOSCH, *Pêcher*, in *Dict. d'Agric.*, cit.

²⁹⁸ Trasformazione parziale o totale degli organi riproduttivi (stami, pistillo) in organi vessillari (*petala*

se e per la loro durata che si prolunga per più settimane, mentre quella dei fiori semplici non oltrepassa i due-tre giorni. Tutti sentono che questo è un «mostro» nel quale gli stami e il pistillo si sono cangiati in petali e che perciò rimane infecondo. È perciò un «mostro di prima classe», cioè un *mulo completo*. Non ci tratterremo qui a dare la spiegazione di questo fenomeno. Il lettore potrà trovarla nella mia *Teoria della riproduzione vegetale*²⁹⁹ che forma la base di questo lavoro e che deve andare in testa alla parte scientifica della *Pomona*³⁰⁰. Ci limiteremo ad osservare che anche questa varietà deve la sua origine a un seme e che nessuna arte umana potrà mai produrla; ma è con l'arte che si perpetua mediante l'innesto perché, essendo infeconda, non può riprodursi e avere successione.

Il *Pesco a fiore semidoppio* è un altro esempio della prima classe dei «mostri». I suoi fiori contengono molti stami cangiati in petali ma l'ovaio è intatto e perciò abbonisce e si cangia in frutto; questo è però di pochissimo prezzo. Si possono mettere in questa classe anche i *Peschi a doppio ovaio*³⁰¹: io ne ho veduti di quelli in cui due frutti erano amalgamati insieme a formarne uno solo. Frequenti sono poi gli ovari nascenti da una stessa gemma sopra un solo picciolo e dentro una stessa corolla. Tutto questo è dovuto al disordine della fecondazione nel fiore da cui è venuto il nocciolo che è stato seme dell'albero.

Il *Pesco-nano* (fig. 16) è un esempio della seconda classe dei «mostri». I suoi caratteri si distaccano da quelli della specie forse ancora più che nei «mostri della prima classe» ma non sono, come questi, colpiti da un mulismo assoluto. La mostruosità di questi aborti consiste nella stranezza della loro conformazione, ora totale, ora parziale, ora spiegata nelle foglie, ora nei frutti, ora finalmente nell'albero stesso che impicciolisce e prende le forme conosciute sotto il nome di «nanismo»³⁰². In ogni caso queste stranezze dipendono da un'alterazione delle proporzioni dei componenti sessuali della concezione del germe da cui provengono. Esse non influiscono né sul fiore né sull'ovaio come nei muli completi, ma qualche volta si fanno sentire anche nel seme. Quindi la massima parte di questi mostri ha una fioritura abbondante e una allegazione ricchissima. I loro frutti prendono anche qualche volta uno sviluppo maggiore dell'ordinario, ma il nocciolo è per lo più senza seme o lo ha sterile ed abortito. Se è fecondo non produce che delle varietà degradate e dei mostri deboli e di poco vigore. Tale è difatto

loidia). Due inserti (mss. 11 e 26) dei *Gallesio's Manuscripts* di Dumbarton Oaks trattano diffusamente di questo argomento.

²⁹⁹ G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.

³⁰⁰ In modo analogo al *Traité du Citrus* Gallesio aveva dunque previsto che la *teoria della riproduzione vegetale* precedesse i vari «trattati particolari» della parte scientifica della *Pomona Italiana*.

³⁰¹ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Ancien Duhamel»), cit.; V.A. EVREINOFF, *Les fruits doubles et leur origine chez le pêcher*, «Rev. Hort.», 11, 1943. Da due ovari concresciuti nello stesso fiore possono derivare frutti «gemelli» (*sincarpia*).

³⁰² Gallesio aveva osservato un *Pesco* di questo tipo, detto *Pesco del Canada*, il 17 settembre 1831, mentre si trovava nella villa Traverso di Desio e lo aveva così descritto: «È una pianta nana, a foglie lunghissime e sottili, disposte in mazzetti in modo grazioso; le pesche che porta somigliano alle nostre bianche selvatiche a buccia verde lanuginosa e a polpa bianca spiccagnola e insipida» (G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.). Fra i *Gallesio's Manuscripts* di Dumbarton Oaks figura un inserto (ms. 24) dedicato al «nanismo vegetale». Le varietà nane, oggi numerose soprattutto nel Melo, sono indicate con il termine «spur»; i genetisti hanno cercato di crearle artificialmente con la mutagenesi sperimentale, ma i risultati ottenuti sul *Pesco* non sono stati finora soddisfacenti.

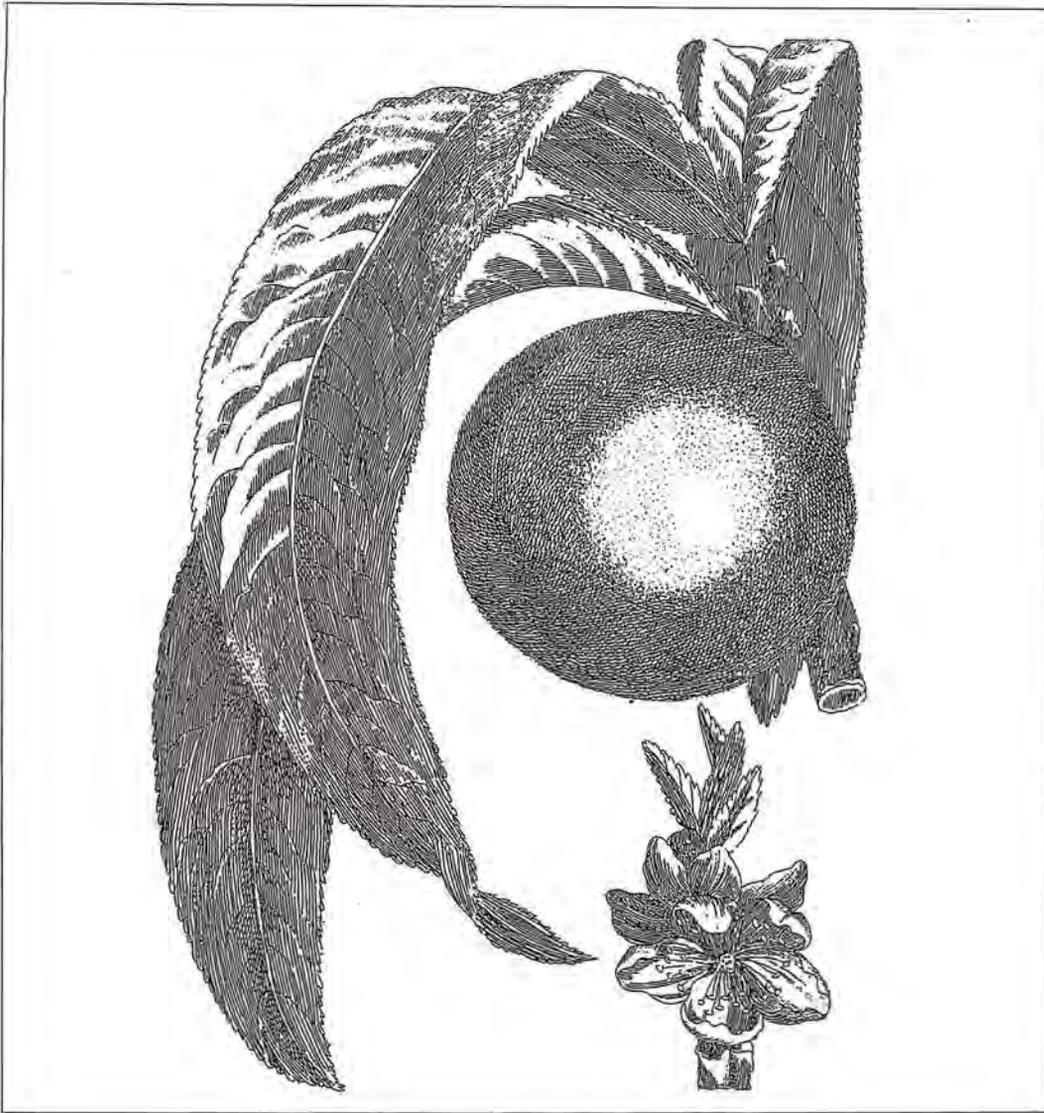


Fig. 16 «Pesco nano» a fiori magnipetali (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

il *Pesco nano* dei nostri giardini. È una pianta che non prende la grandezza propria della specie; il più che s'innalzi è di due o tre piedi³⁰³, sicché si può tenere in vaso come il *Melo di S. Giovanni*, ossia il *Paradiso*³⁰⁴. I suoi rami sono corti e i nodi che portano le gemme sono così approssimati fra loro che quasi si toccano. Quindi essi restano interamente coperti di foglie e di fiori: io ne ho contati sino a duecento in un ramicello della lunghezza di un palmo (25 cm). I fiori sono amigdalini e molto larghi. Anche le foglie sono più grandi e più lunghe dell'ordinario. Il frutto è il solo che non segua que-

³⁰³ Poco più di un metro.

³⁰⁴ *Malus pumila paradisiaca*.

sta proporzione di dimensioni; esso è di grossezza mediocre ma di mediocrissima qualità. La buccia è verdastra, spruzzata appena e qualche volta di un indizio di rosso. La polpa è bianca volgente al verde, spiccagnola, floscia, di un gusto acerbo, agra e amarognola. Il nocciolo è spesso abortito e, quando abbonisce, dà dei mostri somiglianti al padre ma di frutto anche peggiore. Questa varietà si trova già citata in Tournefort³⁰⁵ sotto il nome di *Persica africana nana, flore incarnato simplici*. Il Vecchio Duhamel³⁰⁶ ne fa una descrizione esattissima e ne dà la figura. Anche Knoop³⁰⁷ ne parla sotto il nome di *Pêche naine ou Pêche africaine*. Non l'ho ancora veduta nella *Pomona Londinese* di Hooker³⁰⁸, ma è conosciuta dai pomologi inglesi.

Il *Pesco misto*³⁰⁹, che rientra nella terza classe dei mostri, non è stato ancora descritto né dai naturalisti né dai pomologi³¹⁰. Io ne ho vedute due razze diverse: la prima mi si è presentata per caso nella piazza di Modena l'8 settembre del 1820; la seconda mi fu mostrata in Ferrara dal chiarissimo sig. Campana, professore di Fisica Chimica e Botanica in quell'Università.

Il *Pesco misto di Modena (Pesco ibrido)* era un frutto composto per metà da una Pesca comune e per metà da una Pesca-noce. Ambedue erano evidenti all'esterno, giacché da una parte la buccia era liscia e dall'altra era villosa. Queste due facce così diverse erano divise da un lato da una incavatura longitudinale che dal picciolo correva sino alla punta; dal lato opposto, invece, la buccia era continua e le due specie si confondevano insieme con una gradazione che rendeva il passaggio dall'una all'altra quasi insensibile. La polpa non corrispondeva però alla buccia. Il frutto fu aperto in controsenso con l'aiuto di un coltello per poter rappresentare i due lobi tagliati a traverso e mostranti ciascuno le due specie diverse. Ma questa precauzione non ottenne l'effetto che mi aspettavo, giacché la polpa non offrì, almeno alla vista, il fenomeno che si vedeva nella buccia e sembrava tutta della medesima qualità: era gialla, gustosa, delicata, spiccagnola, sugosa e senza acido, ma tutta senza differenza. Avendola gustata con riflessione mi è sembrato di trovare, nella parte corrispondente alla buccia liscia, una qualche maggiore carnosità, accompagnata da una fragranza più forte e da un gusto più vivo: caratteri che distinguono, di solito, le pesche-noci dalle pesche-vere. Il carattere che ho invece trovato deciso è stato quello della durezza della buccia: quella villosa cedeva al coltello senza sforzo, ma la liscia resisteva e ci volle una maggior forza per tagliarla. Il nocciolo era oblungo, compresso, incavato, distaccato dalla polpa e asciutto, essendovi appena rimasti attaccati pochi filamenti polposi nelle incavature profonde da cui era retato. Il suo colore era rossiccio-bruno e questo si comunicava alla polpa, ma non oltrepassava quello strato sottile che resta immediatamente attaccato al nocciolo e che, in questa pesca, non ne conservava l'impronta come

³⁰⁵ J.P. DE TOURNEFORT, *Histoire des plantes qui naissent aux environs de Paris*, cit.

³⁰⁶ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Ancien Duhamel»), cit.

³⁰⁷ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

³⁰⁸ W. HOOKER, *Pomona Londinensis*, cit.

³⁰⁹ Galesio chiamò questo Pesco con il termine improprio di «ibrido». La dispensa n. 39 della *Pomona Italiana* conteneva una sua figura, opera di Luigi Basoli, e una sua ampia descrizione il cui testo manoscritto (90 pagine autografe) è conservato nell'Archivio Galesio-Piuma di Genova.

³¹⁰ Casi analoghi erano già stati osservati da R.A. SALISBURY (*A short account on nectarines and peaches produced on the same branch*, «Trans. Hort. Soc.», London, 1817) e successivamente da numerosi, altri studiosi. (E. BALDINI, *Indagini e considerazioni su due casi di mutazione gemmaria nel pesco*, «Riv. Ortoflorofrutt. Ital.», 7-8, 1956). Si tratta di citochimere autogene determinate da mutazioni gemmarie.

nelle altre spiccagnole, o almeno lo conservava così leggero che era appena visibile. La mandorla era abortita e non consisteva che in una pellicola vizza entro cui si vedevano dei rudimenti imperfetti di cotiledoni e nessun indizio di germe.

Io avevo trovato questo frutto sulla piazza di Modena³¹¹ in mezzo ad una quantità di pesche comuni. La fruttivendola che me lo vendette lo aveva comprato con gli altri da un contadino che non conosceva, senza accorgersi della sua singolarità e senza farvi caso. Mi fu quindi impossibile scoprire la pianta che lo aveva prodotto ed esaminare se i frutti compagni avessero gli stessi caratteri o se era il solo frutto fra tutti a presentare un fenomeno così singolare. Lo feci riconoscere però da molte persone distinte e specialmente in Modena dall'illustre professore di Botanica sig. Brignoli, e in Bologna dal professore di Agraria Contri e dal sig. Luigi Basoli che me ne fece il disegno.

Il *Pesco di Ferrara* era nato a caso in un giardino. Il prof. Campana che lo aveva notato e che, come sommo botanico, ne era stato colpito, ebbe la bontà di segnalarmelo nel 1821 in occasione che passai per quella città³¹². Esso somigliava alla *Bizzarria*³¹³. La pianta era individua e non aveva avuto alcun innesto. I suoi rami producevano dei frutti delle due specie con regolarità, indistintamente promiscui. Una gemma metteva un fiore che allegava in una pesca liscia e una attigua ne metteva un altro che allegava un frutto a buccia villosa. Tutto annunciava che queste gemme si formavano a capriccio senz'ordine, come quelle della *Bizzarria*. Sarebbe stato interessante esaminare il nocciolo di questi frutti e seminarne la mandorla che conteneva. Ma nel tempo in cui li vidi non erano in maturità e mi rimprovero di non essermi raccomandato al prof. Campana per averne a suo tempo dei maturi, onde tentare le esperienze opportune per gettare della luce sul fenomeno e sulle sue conseguenze.

Il *Pesco Mandorlo* appartiene anch'esso alla «terza classe dei mostri». È una pianta evidentemente composta di Pesco e di Mandorlo. Le sue foglie tengono dei due. I suoi fiori sono grandi e bianchicci e somigliano più a quelli del Mandorlo che a quelli del Pesco. I frutti, che mandano un poco di odore, hanno la polpa del Pesco ma scarsa e con gusto acerbo. Il nocciolo somiglia a quello delle mandorle e il grano che chiude ne ha i caratteri. Tutti i pomologi lo hanno descritto. Gli antichi lo attribuivano ad un innesto mostruoso³¹⁴, i moderni lo hanno riconosciuto per un ibrido e per tale è confessato ora da tutti³¹⁵.

³¹¹ G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.: 8 settembre 1820.

³¹² «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 Agrumi» (ivi: 3 novembre 1821).

³¹³ P. NATI, *Florentina phytologica observatio de Malolimonia Citrata-Aurantia Florentinae, vulgo la Bizzarria*, Firenze, 1674.

³¹⁴ Il Porta (1583-1586) attribuì l'origine del *Pesco Mandorlo* ad un innesto ma, al tempo stesso, osservò che un innesto eseguito con i metodi tradizionali non poteva produrre questo mostro, come era anche attestato dai giardinieri della Puglia ove si usava innestare il Pesco sul Mandorlo; emise quindi l'ardita ipotesi che il *Pesco Mandorlo* potesse essere stato ottenuto unendo due gemme delle due specie, divise a metà e riunite poi l'una all'altra «al segno di amalgamarsi e formarne una sola». A parte la difficoltà di questa avveniristica procedura egli si era reso però conto che una tale operazione avrebbe tutt'al più potuto produrre dei frutti metà pesche e metà mandorle, piuttosto che frutti che erano pesche di fuori e mandorle dentro. Gallesio tentò vanamente di riprodurre questa esperienza (cfr. G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.).

³¹⁵ Di questa varietà la *Pomona Italiana* contiene due tavole (*Pesca Mandorla e Pesca Mandorla a frutto*

Sono questi, sinora, i «mostri» che conosciamo nel genere *Persica*. Ma quanti ancora se ne potrebbero formare se questa pianta si coltivasse a gruppi come gli Olivi e si lasciasse fruttificare spontaneamente? Poche piante in natura hanno più disposizione di questa a prestarsi a delle fecondazioni forzate. Le specie in cui è diviso il genere sono molte, sommamente somiglianti fra loro. L'organizzazione dei loro fiori è affatto la stessa; la stessa è l'epoca del loro sboccamento; la fioritura è ricchissima; il fiore è caduco, è vero, ma più tenace di qualunque altra pianta fruttifera. Il suo polline è abbondantissimo. L'ovaio ha lo stigma grande e aperto e, sembra, avidissimo di fecondazione. I petali, per lo più larghi e tenacissimi, diffidano dalle ingiurie dell'aria e concorrono a riunire e concentrare in quel punto gli effluvi maschili. Con tali disposizioni niente di più facile che ottenere una riunione straordinaria e promiscua di polvere seminale in un solo ovaio. Ed ecco la sola causa dei «mostri». Ma ecco anche l'origine delle tante altre varietà singolari che ammiriamo e che si attribuiscono alla coltura. Esse ci vengono tutte dai paesi ove il Pesco, favorito dal clima, vive come indigeno e non si moltiplica che per seme. Noi le riguardiamo come «mostri» perché non hanno altra singolarità apparente che una straordinaria polposità nel pericarpo, cosa che è piuttosto un carattere di fecondità che di sterilità. Ma se osserviamo bene si riconoscerà che, per lo più, questi bei frutti chiudono un nocciolo vuoto o contengono solo il rudimento di una mandorla abortita. È questa la prova che la sostanza riproduttiva non si è combinata nel germe nella proporzione stabilita per la riproduzione, e che la natura, violentata, si è compensata nel pericarpo dell'aborto a cui è condannato il seme. Tutto questo è dimostrato dall'esperienza e non può essere negato senza rinunciare a tutti i principi della buona critica e a tutti i raziocini ricevuti nello studio delle scienze naturali.

Ma quante conseguenze procedono da questi principi? Essi ci forniscono la spiegazione di molti altri fenomeni e persino di alcuni che sembrano in contraddizione con questi.

Mi si domanderà: come dunque si formano quelle varietà straordinarie che riuniscono la fecondità del seme alla bellezza del frutto? La risposta è semplice. Anche queste devono, senza dubbio, il principio ad un seme e perciò bisogna convenire che, se provengono da semi di frutti meno belli e meno polposi, vi è stato un miglioramento. Come dunque procede la natura per ottenere un risultato così prezioso? Già abbiamo dimostrato³¹⁶ che i diversi accidenti della fecondazione in un germe sono quelli che determinano il vigore dell'albero, l'epoca della pubertà, il tempo della maturità, la grossezza del frutto e tutte le altre qualità che distinguono l'individuo che ne proviene. Già abbiamo riconosciuto che la coltura e il clima influiscono indirettamente sopra questi accidenti, facilitando e favorendo lo sviluppo di un ovaio meglio conformato e di un polline più abbondante, più sostanzioso, più attivo, e la loro combinazione. Ora, supponiamo che in un albero produttore frutti piccoli se ne formi uno, mediante le influenze sopranotate, meglio conformato degli altri e chiudente un seme con una organizzazione già migliorata: ecco allora che avremo da questo frutto una pianta originariamente più vigorosa e portante di sua natura frutti migliori. Ma questo fenomeno si potrà replicare più volte nel corso di molte generazioni e produr-

gentile), entrambe disegnate da Domenico Del Pino e incise rispettivamente da P. Fumagalli e da B. Rosaspina; esse erano contenute, insieme ai relativi «articoli», nelle dispense n. 18 e n. 19.

³¹⁶ G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.

re progressivamente una ammeliorazione sempre crescente, sino al punto in cui la natura ha circoscritto le qualità e le dimensioni della specie³¹⁷. Certamente è questo l'andamento più semplice che si possa supporre nella vita dei vegetabili. Ciò nonostante io non lo presento solo come un'ipotesi basata sulle analogie e sostenuta dal raziocinio, ma come un fatto che ho sperimentato più volte nel Pesco.

La massima parte delle belle varietà che possiedo le devo infatti a dei semi e le ho vedute io stesso migliorare sotto i miei occhi di generazione in generazione. Già da molti anni ho istituito una bella esperienza sul *Duracino bianco* per riconoscere se i frutti seminati con la polpa davano varietà migliori di quelli seminati con il nocciolo nudo e se le varietà che ne nascevano erano somiglianti al frutto che avevo «seminato» o a quelli dell'albero su cui erano innestati i rami che lo avevano prodotto. Si è veduto che ne ho ottenuto delle varietà, parte migliori e parte inferiori alla piantamadre, tanto da una seminazione quanto dall'altra, e tutte della varietà stessa, ossia della stessa specie. Questa esperienza ripetuta per molti anni sopra i figli dei figli mi ha dato molti esempi di migliorazioni che non lasciano più dubbio sulla mia ipotesi. Una pianta a frutto piccolo, favorita dalla coltura e dal clima e dagli accidenti della fecondazione, produce nel gran numero qualche frutto straordinariamente conformato che, col suo seme, dà una pianta a frutto migliore. Questa seconda pianta ne produce dei nuovi ulteriormente migliorati e dà luogo ad una terza generazione sempre più ingentilita. Così di generazione in generazione si giunge al *maximum* fissato dalla natura alle specie e si ottengono quelle varietà straordinarie che l'innesto solo può poi fissare e moltiplicare. Lo stesso sistema dà luogo alle degenerazioni che sono ancora più frequenti e più numerose perché il male in natura è più facile del bene. Ma l'uomo ha il potere di scegliere, distrugge queste ultime o le condanna a portare i frutti delle prime e conserva le buone mediante l'innesto, immutate per lo spazio di secoli. Queste sono quelle che passano nei paesi settentrionali ove la pianta gode un'esistenza artificiale e sono conservate con cura. Nei paesi ove si producono si trascurano spesso, al di là di poche moltiplicazioni, e si perdono, ma sono facilmente rimpiazzate da altre nuove che non sono identiche, sebbene vi somiglino, e che variano all'infinito la collezione di questi frutti. È per questo che è così difficile far concordare le descrizioni dei pomologi con le fisionomie precise delle varietà che si raccolgono. Ma se si avrà il buon senso di rinunciare alla pretesa di collazionarle col rigore di un documento e si vorrà limitare quest'operazione ai soli caratteri più distintivi, siccome abbiamo fatto in questo «articolo», adottando dei nomi più generali, non sarà allora difficile riunire in un giardino tutta la serie delle belle varietà che si conoscono e formare così una collezione completa.

Il lettore si domanderà forse perché io non abbia messo in questo catalogo anche la *Pesca d'Ispahan* che il *Nuovo Duhamel* ha posto alla testa delle sue varietà e che il sig. Bosc riguarda come il «tipo» della specie.

Per rispondere a questa domanda bisogna premettere la descrizione di questa pianta, indi richiamare a memoria i principj sui quali è fondata la mia classificazione e poi farne l'applicazione al fatto.

Il *Pesco d'Hispania* è una pianta che ha tutti i caratteri dei Peschi d'Europa: foglie alterne e lanceolate, lunghe da uno a due pollici, lisce, di un verde allegro al di sotto e

³¹⁷ Su questa teoria si basò il metodo di miglioramento genetico adottato dai cosiddetti «seminatori» quali, in particolare, il belga J.B. Van Mons.

pallido al di sopra, seghettate, sostenute da peduncoletti³¹⁸ corti e senza glandole. I fiori misurano 12-13 linee [12-13 mm] di diametro e hanno petali rotondi, di colore rosa. I frutti sono emisferici, lateralmente solcati; essi sono coperti da una buccia lanuginosa, aderente alla polpa, in principio verdastra, giallo-pallida nella maturità, sfumata di rosso dal lato del sole; la polpa è bianca, spiccagnola, velata di rosso presso il nocciolo, liquescente, di sapore dolce e vinoso. Il nocciolo è quasi tondo, ottuso alla base e terminante in cima con una punta acuta.

Ora, chi non riconosce questa descrizione con una delle nostre Spiccagnole bianche a buccia bianco-rossa? Chi la distinguerà dalle tante *Maddalene bianche* che coprono i nostri giardini, fuorché nella piccolezza dei frutti, per la quale si avvicina alla *Nocciolina*? Ma se essa è una copia di quelle o quelle una copia di questa, a che fine riunire tante copie? Seguendo un tale sistema noi andremmo all'infinito e ritorneremo allo stato di confusione in cui ci hanno messo i pomologi che mi hanno preceduto. Malgrado queste riflessioni io consacrerò una descrizione a questa pesca, non già perché la riguardi come una varietà distinta in sé medesima, ma per esaminare ciò che si è pensato dai pomologi sopra di essa.

Il *Pesco di Ispahan* è una varietà proveniente da noccioli che i sig.ri Bruguère e Olivier³¹⁹ portarono dai giardini d'Ispahan ove avevano trovato questa pianta abbandonata alla natura e che, seminati dal sig. Tourpin alla fine dell'inverno del 1800 nel Giardino delle Piante di Parigi, nacquero nella primavera seguente, cominciarono a fiorire nel 1805 e maturarono i primi frutti il 12 settembre del 1806. Così ci ha lasciato scritto il sig. Touhin negli *Annali del Museo*, e così ci hanno ripetuto l'autore del *Nuovo Duhamel* e il sig. Bosc nel *Dizionario di Agricoltura* stampato a Parigi nel 1809. Nel darci questi ragguagli questi autori li hanno accompagnati con alcune riflessioni che è interessante esaminare. «Ce pêcher – è scritto nel *Nuovo Duhamel* – a été trouvé dans les jardins de Ispahan ou il se rencontre frequemment abandonné à la nature, sans que l'art de la greffe ou de la taille ait jamais perfectionné ses produits. Le changement du climat n'a encore modifié les fruits de ce Pêcher qu'en changeant l'époque de leur maturité, car c'était au mois de novembre que MM. Bruguère et Olivier en avaient mangé dans ces jardins d'Ispahan, pendant que les premiers qu'on a vus à Paris ont été mûrs le 12 septembre 1806. Ce changement dans l'ordre de la maturité est d'autant plus étonnant que la latitude d'Ispahan est de seize degrés plus méridionale que celle de Paris, qu'il y fait par consequent beaucoup plus chaud que dans cette dernière ville, et que tous les fruits en général doivent y mûrir plutôt». Il sig. Bosc aggiunge: «On doit à mon confrère Olivier l'entomologiste de connaître le Pêcher sauvage dont il a apporté de Perse des noyaux qui ont été levés au Jardin du Museum ... J'ai mangé tous les ans de ces fruits et je puis assurer que rien n'indique en eux qu'ils aient pu être un poison comme on le prétend dans quelques ouvrages. Ils diffèrent peu pour la grosseur, la couleur et la saveur de l'*Avant-pêche blanche*, mais ils sont plus tardifs. J'ai mangé cent fois des pêches cultivées qui lui étaient inférieures en bonté». Ma perché questo pesco deve essere un *selvatico*, e ancora il *selvatico* per antonomasia, ossia il preteso «tipo» del Pesco? Quale meraviglia che un pesco, figlio di un frutto di pianta spontanea nata nel suo clima originario, sia migliore di molti che si coltivano fra noi sotto il nome arbitrario di *domestici*? Finalmente, come

³¹⁸ Picciòli.

³¹⁹ Cfr. *supra* pp. 27, 30, 38.

trovare strano che il figlio di una pianta che matura i suoi frutti in novembre possa maturare i suoi in settembre?

Bisogna persuadersi una volta per tutte del gran principio che non esiste nelle piante né «selvatico» né «tipo». Tutte gli alberi la cui organizzazione non è alterata da qualche accidente di fecondazione, sono «tipi», sono «selvatici», perché conservano i caratteri propri della specie, caratteri che portano con loro sul nascere e non variano mai, qualunque sia l'azione o l'influenza della coltura o dell'arte, ma che si distinguono ciascuno per i caratteri accidentali che diversificano tutti gli individui. Quindi non vi è più da meravigliarsi se questi pretesi «selvatici» sono migliori di alcuni pretesi «domestici» che la coltura travaglia da secoli senza renderli buoni perché sono nati cattivi, e se il figlio di un albero che maturava i suoi frutti in novembre matura i suoi in settembre.

Il Pesco è originario della Persia e deve prosperare assai in quei paesi. Ma una volta che è stato naturalizzato in Europa e vi ha trovato un clima analogo a quello della Persia, vi deve spiegare le stesse qualità che ha nel suo clima originario e deve produrvi gli stessi fenomeni. Così i Persiani avranno le stesse varietà precoci e le tardive, le grosse e le piccole, le sugose e le secche, le dolci e le acide, le buone e le cattive, il tutto come abbiamo noi, il tutto dovuto a dei semi e variante continuamente in ragione degli individui nuovi che nascono e che fruttificano. Se il sig. Olivier avesse esteso la sue osservazioni sui Peschi della Persia, avrebbe riconosciuto che non differiscono affatto da quelli dell'Europa, e si sarebbe persuaso che la pianta i cui frutti aveva trovato maturi in novembre era figlia di un'altra che, probabilmente, li aveva maturati in un tempo diverso.

Io non nego che i paesi civilizzati, nei quali la coltivazione è oggetto di studio e un mezzo di arricchimento, devono essere più ricchi di buone varietà che un paese barbaro, ove non si possiedono che quelle che la natura produce spontaneamente. Questo fatto ha forse indotto in errore i naturalisti che hanno detto: «se le varietà straordinarie si trovano di preferenza nei paesi ove la coltura è giunta al suo perfezionamento e sono rare nei paesi ove la pianta è abbandonata alla natura, conviene dedurre che siano dovute all'arte». È questo un paradosso che, a prima vista, ha una certa forza e che farebbe illusione a chiunque non ha studiato la vegetazione con filosofia nel fenomeno della riproduzione. Ma la risposta è semplice. Le varietà straordinarie non nascono tutti i giorni; esse sono il prodotto di combinazioni rarissime che esigono circostanze difficili a riunirsi. Ora il caso le produce di tanto in tanto. Nei paesi colti, ove il lusso e l'istruzione vi dà un valore, sono subito notate dai giardinieri, distinte dai dilettanti, ricercate dai gustai e dai curiosi, studiate dai dotti, moltiplicate dagli speculatori e in questo modo si propagano e diventano comuni in tutto il paese. Nei paesi barbari, ove l'uomo non annette alcun prezzo a queste cose, ove la natura, senz'aiuto dell'arte, sopperisce ai bisogni materiali degli abitanti, queste varietà non sono né osservate né apprezzate; esse si formano per caso, nascono spontaneamente, vivono inutili e muoiono inavvertite. Ecco perché i paesi civilizzati sono più ricchi di queste singolarità rispetto ai paesi incolti. E quanto lo sarebbero di più se si facesse meno uso dell'innesto! Questo metodo produce fra noi il medesimo effetto che la barbarie produce nei paesi incolti³²⁰. Le singolarità nascono, ma sono condannate a

³²⁰ Galesio nutriva una singolare avversione per l'innesto, come si può anche dedurre dalla memoria che egli stese in argomento rispondendo a un bando dell'Accademia dei Georgofili (G. GALLESIO, *Dell'influenza dell'innesto. Memoria inedita presentata all'Accademia dei Georgofili nel luglio 1829*, trascrizione, commento e note a cura di E. Baldini, Firenze, 2000).

perire sotto un innesto prima di essere conosciute. Così è successo alla *Bizzarria*³²¹, capriccio singolarissimo salvato dalla perdita a cui era condannato da un disordine meteorologico che aveva fatto perire, mentre era in età già adulta, l'innesto che lo copriva, dandogli il modo di fruttificare e di farsi conoscere. Egli è per questo che la massima parte delle varietà singolari si propagano dai paesi incolti. È in quelli che si sviluppano e che si trovano ed è fra noi che si conservano. Due secoli fa essi venivano in Europa quasi senza che ce ne accorgessimo. Dei viaggiatori oscuri le portavano per speculazione e si stendevano a poco a poco in silenzio sino a giungere nei giardini dei grandi e dei curiosi. Perciò non se ne conosce mai l'origine e la provenienza. Ciò è successo al Ciliegio visciolo³²², venuto in Europa da pochi secoli, al Pesco-noce, sconosciuto ai Latini e introdotto fra noi in epoca non molto remota, all'Arancio amaro³²³, portato dagli Arabi nel Medioevo, e a tante altre piante che abbiamo veduto comparire fra noi senza saperne né il dove né il come. Ciò più non succede da mezzo secolo in qua, dopo che le scienze hanno esteso il loro impero in tutte le parti del mondo, dopo che i grandi viaggi si fanno dai naturalisti coll'aiuto e con la protezione dei Governi, finalmente dopo che si coltiva dagli uomini dotti e non dai contadini. In quest'era di civilizzazione noi conosciamo a chi dobbiamo queste singolarità e ci persuadiamo che sono l'opera della natura e non dell'arte.

I nostri antichi non erano stati istruiti da dove fosse venuto l'Arancio a frutto dolce³²⁴ e perciò lo credevano un'ameliorazione dell'*Arancio amaro*, dovuta alla coltura e all'innesto. Non sapevano come si fossero prodotti tanti fiori doppi che i giardinieri vendevano come frutto della loro industria e li credevano dovuti all'arte. Non conoscevano, in generale, la storia della *Bizzarria* sebbene un naturalista filosofo³²⁵ ce l'avesse conservata e perciò la supponevano il risultato di un innesto complicato di Cedro e di Arancio. Nè avevano tenuto dietro all'introduzione del *Pesco-noce* che credevano il prodotto di un innesto del Pesco sul Noce. Ma ora che si coltiva con filosofia e studiando la natura, ora che si segue l'introduzione delle piante che si scoprono di nuovo e che se ne conosce la provenienza, si sa che il *Mogorium Goanense*³²⁶ è stato portato doppio³²⁷ da Goa ai tempi di Cosimo III° de' Medici e che perciò non è stato raddoppiato dall'arte dei nostri giardinieri ma ritrovato tale nel suo clima originario; si sa che l'*Ortensia* (*Hortensia rosae*)³²⁸ ci è venuta infeconda dal Giappone e che non deve questa sua proprietà al lungo e antico uso di moltiplicarla per margotta ma ad un capriccio di natura prodotto dal seme; si sa che i fiori doppi non sono l'effetto dell'influenza della luna né di un eccesso di nutrizione o di altra pratica agricola, ma solamente un mulismo risultante da una riunione sproporzionata di pollini sopra l'ovario; si sa finalmente che il numero di frutti nuovi e strani che adornano i nostri giardini sono figli di semi nati nei nostri climi e conservati allo stato spontaneo da agricoltori più colti e meno pregiudicati³²⁹.

È questa, dunque, l'origine di tutte le nostre varietà. La natura ha creato le specie. Le varietà si sono formate poco a poco coi semi e si rinnovano e si moltiplicano ogni

³²¹ Gallesio si riferisce alla *Bizzarria* descritta da P. Nati nel 1674.

³²² *Cerasus avium* Moench. (*Prunus avium* L.). Cfr. *infra* nota 4 p. 151.

³²³ *Citrus Aurantium* L.

³²⁴ *Citrus sinensis* (L.) Osb.

³²⁵ P. NATI, *Florentia phytologica observatio...*, cit.

³²⁶ *Mogorium Sambac*. Cfr. *supra*, p. 11, nota 24.

³²⁷ A fior doppio.

³²⁸ *Ortensia speciosa*.

³²⁹ Soggetti a pregiudizi.

giorno: le buone si conservano con l'innesto, le cattive si condannano a portarlo. Ecco tutta la storia dei nostri Peschi.

Nell'esporre i caratteri principali che le distinguono noi crediamo di aver dato un quadro completo per tutte le razze che esistono e che possono esistere (tav. 1). Non mi resta che renderlo più chiaro con una grande tavola in forma sinottica³³⁰. I lettori troveranno in questa tavola la chiave della nomenclatura latina di cui si è fatto uso nelle descrizioni e di quella che abbiamo adottato in italiano.

La prima colonna contiene il nome del genere (*Persica*). Nell'«articolo» sulla *Storia naturale del Pesco* sono esposti i motivi che ci hanno determinato ad abbandonare il prenome *Amygdalus* (che a principio avevamo adottato ed espresso nelle descrizioni latine con una A.) sebbene conservato da Linneo e seguito dagli altri botanici, e a limitarci al semplice nome di *Persica* che abbiamo stabilito come generico.

La seconda colonna contiene le due specie principali che formano la prima divisione del Pesco in *Pesco-vero* (*pubescente*) e *Pesco-noce* (*liscio*). Per maggior concisione noi lo abbiamo espresso nella nomenclatura latina con due nomi composti dal greco: il *Pesco-vero* è chiamato *Persica iulodermis*, cioè a buccia pelosa, dalla combinazione di due radici greche: *iulos* = *lanugine* e *derma* = *pelle*, il *Pesco-noce* è detto *Persica psillidermis*, cioè a buccia liscia, parola formata dalle due radici greche *psilos* = *liscio* e *derma* = *pelle*.

La seconda divisione avrebbe dovuto forse essere quella cavata dalla natura della polpa e dalla sua aderenza al nocciolo, ma si è trovato più comodo per l'ordine del quadro di preferire l'altra, forse meno apparente ma ugualmente essenziale, che risulta dal colore che divide le pesche in *bianche* e *gialle*. Quindi la terza colonna contiene queste due specie sotto il nome composto di *sarcocarpo* (già adottato dai Botanici in Francia e corrispondente al latino *pulpa*), con l'aggiunta dei due aggettivi *albo* e *flavo*.

La quarta colonna contiene la divisione fondata sull'aderenza della polpa al nocciolo e, siccome nella lingua latina ciò non si poteva esprimere che con una frase un poco lunga, così abbiamo formato di nuovo due nomi composti sulle radici greche e abbiamo detto *Persica psillidermis, sarcocarpo albo philosteo* e *P. p. s. a. liposteo*. La prima è composta da *philo* = *amans* e *osteon* = *nocciolo* e corrisponde a *amans nucleum*; la seconda è formata da *lipon* = *dimittens* e *osteon* = *nocciolo* e corrisponde a *nucleum dimittens*.

Ed ecco il quadro delle specie con la loro nomenclatura latina unita alla nomenclatura tecnica italiana.

Restava a formarsi il quadro delle varietà e a comporre una nomenclatura tecnica anche per esse. Per adeguare un soggetto di tanta importanza abbiamo scelto i due caratteri più evidenti, i meno cangianti, i più analoghi a quelli delle specie: il *colore della*

³³⁰ La *Pomona Italiana* contiene invece cinque «tavole sinottiche da servire di chiave per l'intelligenza delle descrizioni delle pesche contenute nella *Pomona Italiana* e che formano il complemento al Trattato del Pesco». Esse sono così intitolate: 1. Quadro generale sinottico della famiglia dei Peschi. 2. Quadro sinottico delle varietà di Pesco vero o Pesco pubescente. 3. Quadro sinottico delle varietà di Pesco-noce o Pesco liscio. 4. Quadro generale delle varietà del Pesco-vero disposte in ordine della loro maturazione. 5. Quadro generale di una collezione di pesche-noci secondo l'ordine della loro maturazione. Esigenze tipografiche dovettero verosimilmente indurre Galesio ad articolare in tre tavole (due delle quali a doppia pagina) quella unica riportata fra i manoscritti dell'Archivio Galesio-Piuma e qui descritta. I caratteri tassonomici differenziali delle due specie (*P. vera* e *P. noce*) sono il colore della polpa e l'aderenza al nocciolo; per le varietà, il colore dell'epicarpo (*albo, flavo, subrubente*) e l'epoca di maturazione (*precoce, serotina*). I «quadri sinottici» 2 e 3 prevedono poi, per le varietà, i nomi tecnici, quelli volgari italiani, quelli degli scrittori italiani di Agraria, quelli degli scrittori di Botanica e quelli degli scrittori di Pomologia. Nei quadri 4 e 5 sono riportati i nomi tecnici, quelli volgari e quelli «oltre montani» delle varietà.

QUADRO GENERALE SINOTTICO DELLA FAMIGLIA DEI PESCHI

GENERE	SPECIE	VARIETÀ				
PESCA <i>Persica</i>	PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE <i>Talodermis</i> vel <i>fructu pubescente</i>	BIANCA <i>Sarcocarpus albo</i> vel <i>pulpa alba</i>	DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA BIANCA <i>epicarpio albo</i>	PRECOCE SEROTINA	
			SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo desiccante</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpio subrubente</i>	PRECOCE SEROTINA	
		GIALLA <i>Sarcocarpus flavo</i> vel <i>pulpa flava</i>	DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA GIALLA <i>epicarpio flavo</i>	PRECOCE SEROTINA	
			SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo desiccante</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpio subrubente</i>	PRECOCE SEROTINA	
		PESCA NOCE o PESCA LISCIA <i>Psillodermis</i> vel <i>fructu glabro</i>	BIANCA <i>Sarcocarpus albo</i> vel <i>pulpa alba</i>	DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA BIANCA <i>epicarpio albo</i>	PRECOCE SEROTINA
				SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo desiccante</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpio subrubente</i>	PRECOCE SEROTINA
	GIALLA <i>Sarcocarpus flavo</i> vel <i>pulpa flava</i>		DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA GIALLA <i>epicarpio flavo</i>	PRECOCE SEROTINA	
			SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo desiccante</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpio subrubente</i>	PRECOCE SEROTINA	

Tav. I

buccia e l'epoca di maturità. La quinta colonna presenta quindi le due modificazioni ordinarie che si osservano nella buccia (*epicarpio*), cioè il bianco-puro e il bianco-colorito-di-rosso, il giallo-puro e il giallo-colorito-di-rosso, e le abbiamo espresse nella no-

QUADRO GENERALE

DELLE VARIETÀ DEL PESCO-VERO

DISPOSTE

SECONDO L' ORDINE DELLA LORO MATURAZIONE

NOMI TECNICI	NOMI VOLGARI	NOMI ULTRAMONTANI
Spicacciola bianca Giugnotina	Nocciolina bianca	Avant Pêche blanche. D. — Early Ann. Brœn. 24.
Spicacciola gialla Giugnotina	Nocciolina gialla	Avant Pêche jaune.—Red Nutmeg or Tree P. B. 21.
Duracina gialla precoce	Moscadella Durona	Pavie jaune. D.
Spicacciola gialla precoce	Moscadella Durona	Pêche Abricot. D.
Spicacciola bianca precoce	Maddalena bianca Durona	Pêche Madeleine blanche.—White Magdalen B. 24.
Duracina bianca precoce	Maddalena bianca Durona	Pavie blanc.—White Avant B. 24.
Duracina giallo-pura Luglienga	Cotogna Durona Luglienga	Pavie alberge.—Old Royal George B. 29.
Spicacciola giallo-pura Luglienga	Cotogna Durona Luglienga	
Spicacciola bianco-rossa Luglienga	Durona bianca Luglienga	Avant Pêche rouge. Madeleine rouge.—Bosc. 493.
Duracina bianco-rossa Luglienga	Durona bianca Luglienga	
Spicacciola giallo-rossa Agostenga	Durona rossa Agostenga	Pêche jaune. D.
Duracina giallo-rossa Agostenga	Durona rossa Agostenga	
Spicacciola bianco-rossa Agostenga	Durona bianco-rossa Agostenga	Pêche de Trèves, ou Petite Mignon etc.
Duracina bianco-rossa Agostenga	Durona bianco-rossa Agostenga	
Duracina gialla Agostenga	Cotogna Durona massima	
Spicacciola gialla Agostenga	Cotogna Durona massima	
Duracina bianco-rossa Settembrina	Durona bianco-rossa tardiva	Pêche Mignonne. Grosse Mignonne Bosc.
Spicacciola bianco-rossa Settembrina	Durona bianco-rossa tardiva	Pêche Sanguignole.—Black Peach of Mont. B. 33.
Spicacciola bianca Sanguigna	Pesca Carota	
Duracina bianca Sanguigna	Carota Duracina	Pêche Amande. D.
Spicacciola gialla ibrida a mandorla dolce	Pesca Mandorla	
Spicacciola bianca ibrida a mandorla mista	Mandorla Pesca	Pêche Potirrée. D. ec. —
Duracina giallo-pomazza Settembrina	Damascina Durona Settembrina	
Spicacciola giallo-pomazza Settembrina	Damascina Durona Settembrina	
Duracina bianca Settembrina	Durona massima o Biancona di Verona	Pavie de Pomponne.—Monstrous Pavy ec. B. 33.
Spicacciola bianca Settembrina	Burona massima o Pesca di Parigi	Pêche Royale, ou Bourdine. D.
Spicacciola bianca a fior semidoppio	Pesco a fior semidoppio	Pêcher a fleur semidenrée. D.
Spicacciola bianca nana	Pesco Nano	Pêcher Nain. D.
Duracina giallo-pomazza Ottobrino	Damascina Durona Serotina	
Spicacciola giallo-pomazza Ottobrino	Damascina Durona Serotina	
Spicacciola bianca Serotina	Pesca bianca di Francia	Pêche admirable D.—Late Admirable B. 35.
Duracina bianca Serotina	Pesca Durona tardiva	Pavie de Panier Cal.—Grimwood's Royal G. B. 26.
Spicacciola gialla Serotina	Pesca Selvatica Spicacciola	
Duracina gialla Serotina	Selvatica gialla Durona	
Duracina bianca Ottobreina	Bianca Durona Selvatica	Pêche de Peau D.—Malthoroug Peach. B. 34.
Duracina gialla Ottobreina	Duracina capzolata	
Spicacciola gialla Vernina	Vernina di Napoli	
Duracina gialla Vernina	Vernina Duracina	
Pesco a fior doppio	Pesco a fior doppio	Pêcher a fleur double.

Tav. 2

menclatura latina dicendo: *Persica julodermis, sarcocarpo albo liposteo, epicarpo albo*, che risponde a *Pesca lanuginosa a polpa bianca aderente al nocciolo e a buccia bianca*.

Abbiamo già osservato che questi caratteri sono così legati dalle gradazioni che sono loro intermedie e tanto modificati dalle località e da altre circostanze che si rendono spesso equivoci e incostanti, ma in queste cose bisogna accontentarsi come in statistica di una verità approssimativa.

La sesta colonna³³¹ divide le pesche in *precoci e tardive* e questa divisione è più sicura dell'altra per gli individui, non variando essenzialmente che col seme: essa si è espressa nella nomenclatura latina coll'espressione *fructu precoci e fructu serotino*.

La settima colonna conterrà i nomi che abbiamo dato alle varietà principali messe

³³¹ Vedi nota precedente.

QUADRO

DI UNA COLLEZIONE DI PESCHE NOCI

DISPOSTE

SECONDO L'ORDINE DELLA LORO MATURAZIONE

NOMI TECNICI	NOMI VOLGARI	NOMI OLTREMONTANI
1. Pesca-Noce Spicacaciola bianca precoce . . .	Pesca Ciliegia	<i>Pêche carise, Dutl. Violette cariso, N. D.</i>
2. Pesca-Noce Spicacaciola bianca Luglianga . .	Durrona liscia	<i>Petit violette lactive, Dutl.—The Violette lactive, Brookshaw, Penn. Brit. T. 27, et 36, The Murry Nectarine, Broo. 37.</i>
3. Pesca-Noce Duracina bianca Luglianga . . .	Durona liscia precoce	<i>The Murry Nectarine, Broo. 37.</i>
4. Pesca-Noce Spicacaciola gialla Luglianga . .	Durrona liscia gialla	<i>Ell Rouge, Broo. 36.</i>
5. Pesca-Noce Duracina gialla Luglianga	Durona liscia gialla	<i>The Red Roman, Broo. 36.</i>
6. Pesca-Noce Spicacaciola bianca Agostanga . .	Durrona liscia violetta	<i>Grosse Violette lactive Dutl. The Vermont, Broo. 34.—</i>
7. Pesca-Noce Duracina bianca Agostanga . . .	Durona liscia violetta	<i>Brugnon Violet, Dutl.—The old Brugnon, Broo. 37.</i>
8. Pesca-Noce Spicacaciola gialla Agostanga . .	Vagaloggia Durrona	<i>Jaune-lisse Dutl. p. 30.—Violette Jaune, N. D.—North's scarlet Nectarine, Broo. 36.</i>
9. Pesca-Noce Duracina gialla Agostanga	Vagaloggia Durona	<i>Brugnon Jaune N. D. 49.—Gonos Nectarine, Broo. 38.</i>
10. Pesca-Noce Duracina gialla a giallo puro . .	Novellara gialla Durona	<i>Violette Blanche, Dutl.—The Newington Nectarine, Broo. 37.</i>
11. Pesca-Noce Spicacaciola a giallo puro	Novellara gialla Durrona	<i>Violette marbrée, Dutl. p. 28.—Violettes tardive N. D.—The Clarmont Nectarine, Broo. 38.</i>
12. Pesca-Noce Spicacaciola bianca moltiporme . .	Pesca mela	<i>Ford's Black Nectarine, Broo. 38.</i>
13. Pesca-Noce Spicacaciola verde a polpa bianca .	Novellara verde Durrona	<i>Homerton's White Nectarine, Broo. 38.</i>
14. Pesca-Noce Duracina verde a polpa bianca . .	Novellara verde Durona	<i>Violette très tardive, Pêche Noix, Dutl.—The Peterborough, Broo. 38.</i>
15. Pesca-Noce Duracina rossa tardiva	Novellara rossa Durona	
16. Pesca-Noce Spicacaciola rossa tardiva	Novellara rossa Durrona	
17. Pesca-Noce Duracina rossa Serotina	Novellara tardiva Durona	
18. Pesca-Noce Spicacaciola rossa Serotina	Novellara tardiva Durrona	

Tav. 3

nel quadro e che risultano dai loro caratteri; l'ottava colonna conterrà i nomi italiani volgari, ricomposti e rettificati sopra le basi stabilite nel nostro sistema e resi più precisi coll'aggiunta di un epiteto capace di ben determinarli.

Per dare al quadro tutto il compimento che può essere desiderato e metterlo alla portata di coloro che sono già troppo abituati ai nomi antichi o che conoscono i nomi oltremontani, lo abbiamo suddiviso in due quadri secondari³³² contenenti i Pesci-veri e i Pesci-noce disposti in ordine di maturazione, con l'aggiunta della nomenclatura italiana volgare e di quella corrispondente francese o inglese. Con questo lavoro io credo di aver completato l'articolo più importante dell'opera perché credo

³³² Tavv. 2 e 3.

di aver messo i dilettanti in condizione di formarsi un giardino senza doppi e senza superflui, ma ugualmente senza lacune e tale da fornire alla mensa pesche eccellenti senza interruzione, dal principio di luglio alla fine d'ottobre.

2. DESCRIZIONE DELLE VARIETÀ

La «*Pomona Italiana*» contiene ventinove «articoli» corredati da altrettante tavole a colori delle varietà di Pesco descritte da Giorgio Gallesio e inseriti, via via che erano definitivamente pronti, in venticinque delle quaranta dispense di questa monumentale opera.

Tra i «*Gallesio's Manuscripts*» figurano due inserti autografi (mss. n. 1 e n. 2) concepiti per «riordinare metodicamente per specie» le varietà descritte nella *Pomona Italiana* e per anticipare i «titoli degli articoli da pubblicare nelle dispense 42-45». I due inserti sono stati utilizzati per compilare il seguente quadro che contiene anche i nomi degli esecutori (pittori e incisori) delle tavole allegate a ciascun «articolo».

Quadro generale dei frutti figurati nella *Pomona Italiana* distribuiti metodicamente per specie (Fonte: Ms DO n. 1 e n. 2 e BALDINI E., TOSI A., 1995).

Pesche vere duracine

1. *Pesca cotogna duracina primaticcia* o *Pesca Moscatella*. D. Del Pino, 1821-L. Giarrè (disp. n. 10).
2. *Pesca cotogna duracina massima* o *Giallona di Verona*. D. Del Pino, 1824-B. Rosaspina (disp. n. 18).
3. *Pesca duracina gialla serotina a buccia paonazza* o *Damaschina duracina*. D. Del Pino, 1826-G. Pera (disp. n. 24).
4. *Pesca duracina bianca estiva*. D. Del Pino, 1825-G. Pera (disp. n. 21).
5. *Pesca duracina bianca serotina* o *Biancona di Verona*. D. Del Pino, 1822-A. Conzardi (disp. n. 15).
6. *Pesca Natalina* o *Cotogna Vernina di Napoli*. F. Mori, 1824-F. Corsi (disp. n. 22).

Pesche-vere spiccacciole

7. *Pesca Maddalena bianca*. A. Serantoni, 1817 (disp. n. 2).
8. *Pesca spiccacciola gialla precoce* o *Maddalenina gialla*. I. Bozzolini-T. Nasi (disp. n. 16).
9. *Pesca spiccacciola gialla precoce* o *Moscatella burrona*. D. Del Pino-G. Carocci (disp. n. 24).
10. *Pesca spiccacciola bianca a frutto precocissimo* o *Nocciolina bianca (Giugnolina)*. D. Del Pino, 1826-F. Corsi (disp. n. 25).
11. *Pesca Carota*. A. Serantoni, 1817 (disp. n. 3).
12. *Pesca Poppa di Venere*. A. Serantoni, 1817 (disp. n. 5).
13. *Pesca spiccacciola gialla a buccia paonazza*. D. Del Pino, 1826-T. Nasi (disp. n. 14).
14. *Pesca spiccacciola bianca agostenga* o *Burrona bianca*. D. Del Pino, 1825-G. Pera (disp. n. 22).
15. *Pesca spiccacciola gialla serotina a buccia paonazza* o *Damaschina burrona*. D. Del Pino, 1826-G. Pera (disp. n. 14).

16. *Pesca spicciaciola bianca serotina* o *Pesca Reale*. D. Del Pino, 1832-G. Pera (disp. n. 28).
17. *Pesca spicciaciola gialla agostenga* o *Burrona massima di Savona*. D. Del Pino, 1825-G. Carocci (disp. n. 24).

Pesche noci duracine

18. *Pesca-noce cotogna duracina* o *Vagaloggia duracina*. A. Serantoni 1822 (disp. n. 1).
19. *Pesca-noce duracina bianca* o *Durona liscia bianca*. D. Del Pino, 1831-F. Corsi (disp. n. 2).
20. *Pesca-noce a frutto violetto*. D. Serantoni, 1817 (disp. n. 4).

Pesche noci spiccagnole

21. *Pesca-noce spiccagnola gialla a buccia paonazza*. D. Del Pino, 1822-L. Giarrè (disp. n. 11).
22. *Pesca-noce spiccagnola bianca*. D. Del Pino, 1822-L. Giarrè (disp. n. 12).
23. *Pesca-noce spiccagnola* o *Vagaloggia spiccagnola*. D. Del Pino, 1817, L. Giarrè (disp. n. 9).
24. *Pesca Mela*. A. Serantoni, 1816 su pergamena-S. Rinaldi (disp. n. 6).
25. *Noce-pesca spiccagnola bianca* o *Alberges*. A. Serantoni, 1817 (disp. n. 2).
26. *Pesca-noce spiccagnola bianca a frutto piccolo* o *Pesca Ciliegia*. D. Del Pino, 1822-A. Contardi (disp. n. 13).
27. *Pesca ibrida*. L. Basoli, 1820-L. Garibbo (disp. n. 39).
28. *Pesca Mandorla*. D. Del Pino, 1824-P. Fumagalli (disp. n. 18).
29. *Pesca Mandorla a frutto gentile*. D. Del Pino, 1825-B. Rosaspina (disp. n. 19).

Nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova non c'è traccia delle descrizioni originali delle varietà della Pomona Italiana se non di quella, integrale e fedele, del Pesco ibrido e di quella, parziale e diversa, del Pesco Mandorlo. Entrambe queste descrizioni sono contenute in un fascicolo di un centinaio di pagine autografe (oltre a svariate bianche), cui si aggiungono altre diciassette pagine, sempre autografe, nelle quali sono descritte sommariamente altre varietà. Stilatè ora singolarmente su singoli fogli sciolti, ora in disordinata sequenza su fitte pagine fascicolate, tali descrizioni sembrano però essere semplici appunti, osservazioni compiute sopra frutti raccolti nelle proprietà di Famiglia (L'Aquila, Calvisio, Chioso, Pia) o di altri Agricoltori di Finale (Franchetti, Sanguineti), oppure ancora semplici raffronti con altre descrizioni, in particolare francesi e inglesi (Duhamel du Monceau e Forsyth). La descrizione della Pesca di Parigi (di cui l'Archivio Gallezio-Piuma di Genova conserva una tavola originale di Domenico Del Pino), è stata invece ritrovata tra i Gallezio's Manuscripts (n. 5) di Dumbarton Oaks.

Qui di seguito si riportano le inedite descrizioni varietali riordinate secondo l'inquadramento tassonomico proposto da Gallezio.

I° PESCHE-VERE BIANCHE DURACINE

— *Tien-al-osso-bianco* (*Pesico di Agostino* o *Bianco di Sanguineti*).
Persica flore magno, fructu albo, carne dura, nucleo aderente.

Sin.: *Pavie blanc* o *Pavie Madéleine* (Duhamel).

Questo è uno dei più bei Persici che io conosca e forse il più acquoso di tutti e il più delicato fra quelli a polpa dura. Se è maturo è impossibile mangiarlo senza spargerne l'acqua in abbondanza. Pare quasi che si fonda mettendolo in bocca e si confonde spesso coi Persici-pasta per la sua delicatezza. Un conoscitore, però, vi sente la natura della sua polpa consistente e carnosa in mezzo alla delicatezza dell'acqua di cui è piena. La sua pelle non si stacca dalla polpa come i Pasta; essa è bianca, come la polpa, sino all'osso a cui è attaccata tenacemente e presso il quale ha qualche striatura rossa. Talvolta qualche sfumatura leggera di questo colore tinge anche la pelle dalla parte del sole. La forma del frutto è di un bel rotondo, col solito taglio mediocrementemente marcato. La sua circonferenza è di undici-dodici pollici [30-35 cm]. La pelle non si stacca dalla polpa. Questa persica matura sulla fine d'agosto e comincia quando sono sul terminare i Pasta-gialli e i Pasta-bianchi ai quali succede immediatamente.

— *Tien-al-osso-rosso primaticcio.*

Persica flore magno, fructu aestivo, globoso, obscure rubente, suavissimo.

Sin.: *Pourprée hâtive* (Duhamel).

Duhamel dice che ha il taglio marcato. La pelle è fine, di un rosso-carico anche dalla parte dell'ombra e si stacca facilmente dalla polpa. La carne è fine, succosa e bianca fuorché sotto la buccia e intorno all'osso dove è rossissima. Matura poco dopo la *Maddalena*. La *Bourdine* pare proprio che si possa prendere per questo Persico. Tutti e due, dalla descrizione di Duhamel, paiono dei Pasta. Nel testo latino la *Bourdine* è chiamata *Persica flore parvo, fructu globoso, pulcherrimo, atro-rubente.*

— *Tien-al-osso-verde maggiore tardivo (Verde Damaschino dell'orto che tiene Bastiano).*

Persica flore parvo, fructu serotino, compresso, paululum verrucoso.

Sin.: *Cheuvreuse tardive* (Duhamel).

Questa persica matura verso la fine d'agosto. La sua pelle è generalmente verde, con qualche macchia rossa sfumata dalla parte del sole. La carne è bianca, piuttosto acquosa, di un rosso estremamente carico vicino all'osso e sanguigno come nel *Damaschino*. Il suo gusto è assai buono. Viene assai grosso, regolarmente di undici pollici di circonferenza [30 cm]. Sulla cima ha una piccola mammelletta puntuta. Il picciolo è in una cavità stretta e profonda.

2° PESCHE-VERE SPICCAGNOLE BIANCHE

— *Pasta bianco maggiore (Bianco grosso del Chioso).*

Persica flore magno, fructu globoso, compresso, albis carne et cortice.

Sin.: *Madéleine blanche* (Duhamel).

Questa persica è regolarmente di undici pollici [33 cm] di circonferenza. La sua pelle è fine, di un bianco dante nel giallo e si stacca ma non come nei gialli. La lineetta è estremamente marcata e profonda, in modo che forma quasi due labbra, l'interno delle quali, verso il picciolo, ha una sfumatura rossa. La polpa è pastosa, delicata e piena di un'acqua gustosa e di un acidetto grazioso. Matura sul principio di settembre. Ve n'è una pianta vecchia sopra la fossa al Chioso e una novella nella fascia immediatamente a lato della fossa medesima.

– *Pasta-bianco maggiore (Persico Pasta-bianco del Cembalo).*

Persica flore magno, fructu globoso, compresso; albis carne et cortice.

Sin.: *Madéleine blanche* (Duhamel).

Questa persica, il cui innesto mi è venuto dalla villa Ferretta di Calvisio, è la *Madéleine blanche* di Duhamel ed è uno dei Persici più fini che io conosca. Egli matura sui principi di agosto, contemporaneamente al *Pasta-giallo di grana*, e finisce quando comincia il *Tien-al-osso bianco* (o *Pavie Madéleine*). La sua forma è rotonda regolare e, nel buono della grossezza, di otto-dieci pollici [25-30 cm] di circonferenza. La sua pelle è di un bianco-verde-gialliccio che lo distingue dai gialli, sebbene non abbia il latteo dei *Bianchi-primaticci*. Si stacca dalla polpa che è pure bianca e di una pasta butirrosa, delicata e piena d'acqua.

– *Pasta-bianco primaticcio (Bianco del Boschetto).*

Persica flore magno, praecoci, fructu albo minori.

Sin.: *Avant-pêche blanche* (Duhamel).

Questa persica matura immediatamente dopo il *Tien-al-osso primaticcio* e il *Pasta-rosso-primaticcio*. È di una grossezza mediocre di circa sette-otto pollici [20-25 cm]. La sua pelle finissima, che si stacca facilissimamente dalla polpa, è di un bianco puro e il meno tendente al giallo di tutte le persiche bianche. Il suo gusto è delicato e gradevole. Tutti i caratteri di questa persica combinano con la descrizione di Duhamel, meno che per la grossezza, essendo essa molto più grossa di quella di cui parla questo autore, ma ciò può provenire dal clima o dal suolo che varia molto, specialmente in questa qualità che è la meno costante di tutte in molte specie da frutto.

– *Pasta-rosso-acquoso-maggiore primaticcio (Pasta di Pia primaticcio).*

Persica flore magno, fructu globoso, aestivo, obscure-rubente, carne acquosa, suavissima.

Sin.: *Véritable pourprée hâtive à grand fleur* (Duhamel).

Questa persica matura a Finale sui principi di luglio, contemporaneamente o immediatamente dopo il *Tien-al-osso primaticcio* (*Primaticcio di Savona*) e quasi contemporaneamente al *Pasta-rosso-minore*. I suoi caratteri combinano colla descrizione di Duhamel, specialmente nello spaccarsi dell'osso che succede in questo Persico.

– *Pasta-rosso-minore-acquoso primaticcio (Persico piccolo di Mamà, avuto da Sanguineti e innestato nel giardino).*

Persica flore magno, fructu aestivo, rubro, minori.

Sin.: *Avant-pêche rouge de Troyes* (Duhamel).

Questa persica è fra noi la più primaticcia dopo il *Tien-al-osso primaticcio* e il *Primaticcio Pasta-acquoso rosso maggiore* (*Primaticcio di Savona* e *Primaticcio di Pia*), coi quali forse sarebbe contemporanea se posta in una condizione uguale. Duhamel dice che matura alla fine di luglio. In Finale, però, se ne mangiano sempre alla Madonna del Carmine (da cui prende pure il nome), cioè il 16 luglio. Essa è piccola ma bella alla vista e di un sapore squisito e piena d'acqua. La descrizione dell'*Avant Pêche* di Duhamel risponde ai caratteri di quella che abbiamo in Finale.

– *Pasta-rosso-saporoso di mezza stagione (Pasta-rosso tardivo).*

Persico flore medio, fructu magno, globoso, suave-rubente, sapore gratissimo.

Sin.: *Join doux* (Duhamel).

— *Pasta-rosso-acquoso di mezza stagione (Rosso-vinoso di Savona).*
Persica flore magno, fructu aestivo, globoso, obscure-rubente, suavissimo.
Sin.: *Pourprée hâtive vineuse* (Duhamel).

Questa persica matura in Finale verso la metà di agosto. Essa è di pasta delicatissima ed estremamente acquosa. La polpa è finissima e si stacca dall'osso; il suo colorito è di un rosso disteso e vivissimo. Tutti i caratteri combinano molto colla descrizione di Duhamel.

— *Pesca Maddalena bianca.*

È la varietà più comune nel milanese. Io ne ho trovate piene le piazze e non vi ho trovato alcuna differenza da quelle che si mangiano a Parigi sotto il nome di *Pêches de Montreuil* e che i viaggiatori decantano tanto sotto il nome di *Pêches de Paris*.

Forsyth³³³ l'annovera fra le buone pesche di Kensington; egli ne descrive diverse varietà, ma io credo che quella che corrisponde alla nostra *Maddalena bianca* sia la *Royal Kensington* che egli dice portata di Francia nel giardino omonimo.

— *Pesca di Parigi o di Montreuil.*

Dopo la *Maddalena bianca* è 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 sapore gentile, rilevato da un leggerissimo acidulo. Matura da noi in agosto e precede di poco la *Giallona di Verona* e la *Spiccacciola gialla agostenga*. È quasi la varietà più pregiata in Francia ove è conosciuta sotto i nomi di *Pesca di Parigi* o *Pesca di Montreuil*. In realtà, sotto questo nome si confondono insieme diverse varietà descritte da Duhamel sotto i nomi di *Pourprée*, *Mignonne*, *Bourdine*, *Chewreuisse*, tutte coltivate a Montreuil, le quali non differiscono fra loro che nell'epoca di maturazione più o meno avanzata e in piccole differenze di colore e di grossezza. Esse servono però all'assortimento per la gradazione che offrono nel tempo della loro maturità.

— *Pesca di San Giovanni (Nocciolina).*

Questa varietà non ha quasi altro pregio che quello della precocità. È una Spiccacciola bianca a buccia paonazza, piccolissima. Io l'ho mangiata in Genova a S. Giovanni, cioè il 24 luglio, ma si può fissare la sua maturità ai primi di luglio. Io non l'ho mai veduta a Pisa, ma il sig. Geri³³⁴ la coltiva a Firenze e la chiama *Pesca Ciliegia* per la sua piccolezza, ciò che fa tuttavia equivoco con la vera pesca che ha questo nome e che è una Pesca-noce somigliante alle ciliegie per grossezza e colorito. Anche a Torino si mangia questa peschina sul principio di luglio e vi è detta *Nocciolina (Nissolin)*, mentre le *Pesche Ciliegie* vi sono conosciute sotto il nome di *Ceraggini (Cerasin)*. È questa l'*Avant-pêche* di Duhamel. Forsyth la chiama *Red Nutmeg* e dice che è molto apprezzata in Inghilterra ove è precoce, maturando sul principio di agosto.

3° PESCHE-VERE DURACINE GIALLE

— *Tien-al-osso-giallo maggiore tardivo (Giallo del Chioso).*

Persica flore amplo, fructu magno, globoso, serotino, carne buxæa.

³³³ W. FORSYTH, *A treatise on the culture and management of fruit trees*, London, 1818.

³³⁴ Giovanni Geri, giardiniere-capo di Boboli.

Sin.: *Abricotée admirable jaune* (Duhamel).

Questa persica è grossa. Matura sui principi di settembre. La sua pelle è gialla. Meno il colore, ha molti dei caratteri del *Tien-al-osso bianco*. Duhamel dice che è di pelle gialla tinta leggermente di rosso, di carne gialla color albicocca, meno che pres's'all'osso dove è rossa, soda, un poco attaccaticcia, di gusto gradevole. Dice che viene bene di grana ma che allora è meno grossa.

— *Damaschino-giallo-serotino a buccia paonazza (Damaschino duracino)*.

Persica iulodermis, flore brevipetalo, fructu magno, serotino, epicarpo violaceo-rubescenze, sarcocarpo philosteo, flavo, prope endocarpum rubente, pulpa dulci, carnosa, gustu saccharato, vulgo Pesca Damaschina duracina.

Le *Damaschine* sono le pesche di settembre. Esse tengono uno dei primi posti fra le pesche dei paesi meridionali e si dividono in un'infinità di varietà, tutte belle e tutte eccellenti. Ve ne sono delle duracine e delle spiccagnole. Le *Duracine* sono le più grosse. Quella che abbiamo descritto è un frutto grossissimo, irregolare nelle sue forme, e sempre diviso da una parte dalla solita sutura con un taglio così marcato che vi forma come due labbra delle quali una è sempre più rilevata. La buccia ha un fondo giallo ed è coperta quasi per intero da un rosso denso che ha del violaceo e che gli dà molto spicco. La polpa è gialla e carnosa, non ha la minima vena di acido e il suo sugo è dolce e saporito. Resiste al trasporto, perciò è utile al commercio. Si presta alla essiccazione al sole, tagliata in liste e serve così, nei paesi caldi, all'economia domestica serbandosi per l'inverno.

Nessun Pesco in Italia è così fecondo e così coltivato come questo. Nasce spontaneo senza degenerare e, se cambia, non è che nella grossezza dei frutti. La sua coltura non è difficile: viene bene nelle vigne come nei giardini, nei luoghi aprichi come nelle valli, vicino o lontano dal mare. I suoi fiori sono sempre abbondanti e allegano bene. I frutti resistono alle piccole contrarietà delle stagioni, meno il caso di sconcerti straordinari di meteore gravi o di mancanza assoluta di nutrimento. Ingrossano secondo la natura della varietà anche senza il diradamento e acquistano le maturità senza guastarsi. La *Damaschina duracina* non è sconosciuta nei paesi settentrionali e vi è spontanea come da noi e dà molto prodotto ma non vi prende mai lo sviluppo che la distingue nell'Italia meridionale. I Francesi la conoscono sotto il nome di *Pêche de vigne*.

— *Damaschino tien-al-osso-rosso-tardivo*.

Persica flore parvo, fructu magno, globoso, atro-rubente, carne firma, saccharata.

Sin.: *Bellegarde Salande* (Duhamel).

Il frutto, dice Duhamel, è grosso, col taglio poco marcato. La sua pelle è di un rosso-porpora che tira nel nero dalla parte del sole, dura, attaccata alla polpa e ricoperta da una lanugine molto fina. La sua carne è di colore rosa presso all'osso, dura e come cassante, eppure fina e piena d'acqua dolce e di gusto gratissimo. Matura alla fine d'agosto. Altri frutti che si potrebbero prendere per *Damaschine* sono la *Belle de Vitry* e il *Pavie Alberge* o *Persais d'Angoumont* di Duhamel. Di *Damaschini tien-al-osso* ve ne sono molte qualità, più o meno gialli di fondo, più o meno rossi di macchia e ora di un rosso più chiaro, ora violetto, ora sanguigno.

— *Pesca duracina gialla a buccia gialla (Pesca cotogna)*.

È questa una delle pesche più grosse e squisite, ma non è guari conosciuta nei paesi settentrionali. Duhamel la descrive come una razza propria della Provenza, sotto

il nome di *Pavie jaune*. Essa è ripetuta e figurata nel *Nuovo Duhamel*, dove però si dubita dell'identità della razza perché quella che era stata fatta venire da Aix per farne il disegno non era della grossezza descritta nel *Vecchio Duhamel*; non si era però riflettuto che la grossezza dipende in parte dal terreno, dal clima e dalla coltura e in secondo luogo che la razza presenta un'infinità di varietà acquistate dal seme che ne variano tutte il volume. Nel Genovesato questa pesca acquista una grossezza straordinaria ed io ne ho avute spesso nel mio giardino di quindici oncie [400 g] di peso. Non saprei riconoscerla nei pochi duracini descritti da Forsyth e credo che non si coltivi in Inghilterra dove il clima non è abbastanza caldo per questa razza.

— *Pesca-duracina-gialla a buccia paonazza*.

È questa una delle razze più comuni in tutta l'Italia. Essa non matura regolarmente che in settembre ed è in questo mese che io l'ho mangiata in grande abbondanza a Genova e a Firenze. L'ho trovata anche a Vienna, in settembre, in una certa abbondanza, ma vi era insipida e sempre duracina. Pare che il *Nuovo Duhamel* la descriva sotto il nome di *Pavie Alberges*, al pari del *Vecchio Duhamel*, dove figura anche sotto il nome di *Persais d'Angoumont*. Pare che Forsyth lo descriva sotto il nome di *Portugal*, dando a questa varietà, che matura a fine settembre, una buccia macchiata di un bel rosso, una polpa duracina e un sugo vinoso.

— *Tien-al-osso giallo massimo*.

Persica fructu maximo, compresso, carne dura, nucleo aderente, buxea.

Sin.: *Pavie jaune di Duhamel*.

Questo Persico è tardivo, maturando, secondo Duhamel, alla metà d'ottobre come l'*Admirable* o *Abricotée*, della quale è una varietà, avendone tutti i caratteri e solo essendo un poco più grosso, arrivando e sorpassando qualche volta il *Pavie de Pomponne* o *Monstrueux*. Ciò fa che non lo confondo con quello del Chioso che è grosso ma non eguaglia il *Rosso-massimo* di mio zio a Pia.

— *Tien-al-osso rosso damaschino*.

Sin.: *Bellegarde Salande, Admirable, Belle de Vitry e Admirable tardive* (Duhamel).

Questa persica viene molto grossa ed è estremamente tardiva, cominciando sulla fine d'agosto e durando tutto il settembre. La carne è dura, piena di sugo, giallo-rosso-sanguigna che si carica vicino al nocciolo cui è aderentissima, molto sugosa e saporita, di un gusto quasi vinoso. Il *Damaschino* è il più dolce e il più saporito dei *Tien-al-osso* e ne è il più tardivo. Per lo più viene di seme e riesce naturalmente di una bella specie e grosso. Il primo e specialmente il terzo dei sinonimi combinano molto con questa descrizione.

4° PESCHE-VERE SPICCAGNOLE GIALLE

— *Damaschino-pasta*.

Somiglia in tutto al *Pasta-rosso-Damaschino* per il colore della pelle; la polpa è però, in quello, più gialla e meno a striscie di rosso e presso all'osso non ha che due o tre linee [3-5 mm] di rosso vivo, meno sanguigno, però, di quello del *Tien-al-osso* che rende così carica la superficie carnosa dell'osso che non si può mai interamente spogliare di polpa.

— *Pasta-giallo di grana (Giallo della Colombara).*

Persica flore parvo, fructu mediocris crassitie, carne flavescente.

Sin.: *Alberge jaune, Pêche jaune* (Duhamel).

Questa persica matura in Finale dai primi alla metà di agosto. Essa è di grano, ossia nato di seme e non innestata. È un poco più grossa della *Primiticcia* e misura circa nove pollici [27 cm] di circonferenza. La sua pelle è interamente gialla e di un giallo-oro carico, facilissima a staccarsi dalla polpa. La carne è ancora più gialla della pelle sino all'osso che si stacca come asciutto e solo coperto di molti filetti o membranette carnose, piantate tenacemente nelle cavità che lo coprono. La polpa è pastosa e delicata senza essere asciutta. La sua acqua, forse un poco più abbondante che nella *Primiticcia*, è gustosa e molto dolce. L'osso è piatto verso il picciolo e puntuto alla testa che è coperta di molte linee di polpa. La sua forma non è così rotonda come nel *Primiticcio* e nel *Pasta-giallo maggiore*, ma è più alto che largo. Il solco, ossia il taglio che divide da una parte tutti i frutti a osso, è poco marcato e quasi insensibile.

— *Pasta-giallo maggiore (Giallo grosso del giardino).*

Persica flore parvo, fructu magno, carne flavescente.

Sin.: *Rossanne* (Duhamel).

Questo Persico è di mezza stagione come il *Pasta-giallo-di-grano*, matura cioè fra i primiticci e i tardivi, dai principj sino alla metà e più di agosto. Duhamel dice che è «una varietà dell'*Alberge jaune* di cui però è più grossa e più arrotondata e meno primiticcia», caratteri tutti questi che si trovano in quello di Finale. Esso viene di una grossezza poco comune, avendo un buon palmo e più di circonferenza, cioè da dodici a tredici pollici [36-39 cm], e di un rotondo assai regolare e quasi più largo che alto. Non matura che dopo il *Giallo-di-grano*. La polpa è giallo-carica, molto pastosa e nello stesso tempo piena di acqua, estremamente fina e delicata e di un gusto squisito.

— *Pasta-giallo primiticcio (Pasta-giallo di Savona).*

Persica aestiva, flore parvo, fructu minori, carne flavescente.

Sin.: *Avant-pêche* (Duhamel).

Questo Persico matura in Finale circa alla metà di luglio. La pelle è di un bel giallo, un poco tinta di rosso. Il frutto ha circa otto pollici [24 cm] di circonferenza. La carne è gialla, estremamente pastosa e delicata. L'osso, intagliato in molte cavità, si stacca dalla polpa e resta come asciutto.

— *Pasta-rosso damaschino.*

Questo Persico è di una grossezza mediocre e si ottiene ordinariamente di grana. La sua pelle si stacca difficilmente dalla polpa ed ha un fondo giallo che quasi non si distingue tanto è esteso il rosso-vinoso che la copre e che è oscuro o violetto verso il picciolo. La carne è pastosa, delicata e saporita, di un bel giallo d'oro sino press'all'osso dove è tinta, per l'altezza di due-tre linee [3-5 mm] di un rosso-vinoso vivissimo. L'osso, solcato e asciutto, si stacca facilissimamente. Matura sulla fine d'agosto. Ve n'è alla Pietra, nella villa Franchetti.

— *Pesca spiccagnola-gialla a buccia gialla.*

Sin.: *Alberge jaune* (Duhamel).

Questa razza contiene le varietà più preziose della specie delle pesche. Essa è co-

mune nei paesi meridionali e specialmente nel Genovesato, mentre è rara nei paesi freddi. Io però l'ho trovata a Vienna (il 29 settembre), dove è rarissima e dove non è grossa né molto saporita, ma conserva tutta la delicatezza propria a questa razza. Il fruttaròlo che la vendeva mi disse di averla avuta da un giardino situato nel villaggio di Spitz e la chiamava col nome di *Pesca francese*. Questa razza contiene un'infinità di varietà che non diversificano fra loro che in grossezza e nell'epoca di maturazione.

— *Pesca spiccagnola-gialla a buccia paonazza (Maddalena giallo-rossa)*.

Questo Persico è un Pasta rosso primaticcio, prezioso per la sua bellezza, per la sua bontà e la sua precocità, maturando in Finale alla metà di luglio. Esso è piccolo ma fecondissimo. La buccia è di un vermiglio-vivo dalla parte del sole, giallo-oro dalla parte dell'ombra. La polpa è gialla, rosseggiante presso il nocciolo, un poco pastosa ma piena di sapore. Pare che sia l'*Avant-pêche jaune* di Duhamel. In Parigi, ove l'ho trovata sul mercato ma rara, è venduta sotto il nome di *Petite mignonne*.

— *Pesca spiccagnola-gialla a buccia rossa*.

Questa è una delle razze di Pesco più squisite, abbondante nel Genovesato, rara in Toscana e quasi sconosciuta nei paesi settentrionali nell'interno dell'Italia.

Il suo frutto è grosso assai. La buccia, di un bel giallo d'oro, si tinge dal lato del sole di un poco di rosso che si confonde e muore nel giallo. La polpa è gialla, fine, sughosa e saporitissima. Essa è più gustosa di quella dei Pasta gialli a buccia gialla, i quali però sono spesso più acquosi. Io non trovo questa pesca né nel *Nuovo Duhamel* né nell'*Antico*, né ho potuto vederla a Parigi.

5° PESCHE-NOCI DURACINE BIANCHE

— *Pesca-noce-duracina rossa*.

Questa pesca è abbondante nel Milanese e nelle terraferma veneta. Essa vi è gustosa e di una bellissima vista. La buccia, liscia e lucente, è tinta di un giallo-cereo, rilevato da una gran macchia rosso-corallina che distingue questa bella razza. La polpa è (credo) bianca, un po' acidetta ma gustosa, sebbene duracina. I Milanesi le chiamano *Nocini*. In Vienna ho veduto dei Pesci-noce duracini rossi come quelli del Genovesato. Essi erano a polpa gialla, ma la buccia era così coperta del rosso-corallino che distingue questa razza che non lasciava intravedere che qualche leggerissima traccia di giallo. La polpa era carnosa ma dolce e quasi sempre acida. I fruttaiòli la chiamavano *Leder Pfirsiche*, ossia *Pelle Persica* o *Nakte Pfirsiche*, ossia *Nuda Persica*. Forsyth descrive molte pesche-noci coltivate in Inghilterra: quella che pare corrispondere alla nostra *Duracina gialla* è il *Brugnon* di Newington.

6° PESCHE-NOCI DURACINE GIALLE

— *Pesca-noce-duracina gialla a buccia gialla (Vaga-loggia duracina)*.

È forse la migliore di tutte le pesche-noci. Io ne ho vedute moltissime sul mercato di Milano ove sono chiamate col nome di *Alberges*. Esse erano di una grossezza medio-cresce, coperte da una buccia interamente gialla, senza indizio di rosso. La loro polpa era

gialla e duracina ma delicata e piena di sugo ed aveva un poco di acido ma tale da rilevarne il sapore piuttosto che renderlo ingrato.

Questa varietà corrisponde alla *Vagaloggia duracina* del Pisano, ma in Toscana vi si tinge spesso di rosso, vi è più saporita e non vi si sente quasi l'acidulo. Nel Milanese, siccome nel Bresciano, nel Veronese e nel Vicentino, è abbondantissima, ma non l'ho mai incontrata che gialla e duracina. In Toscana vi si trova anche la spiccagnola. Forsyth descrive molte *Nettarine duracine* e pare che parli di questa varietà sotto il nome di *Nettarina rossa romana*.

7° PESCHE-NOCI SPICCAGNOLE BIANCHE

— *Pesca-noce-spiccacciola bianca a frutto piccolo (Pesca Ciliegia)*.

Sin.: *Violette* (Duhamel).

La vera *Pesca Ciliegia* è un nocino piccolissimo ma grazioso per il suo colore e prezioso per la sua precocità. Io l'ho mangiata a Pontremoli³³⁵, sul finire di luglio, e sulla metà di questo mese a Pisa e a Pugnano³³⁶, dal parroco Pecori. Essa matura nella stessa epoca a Sestri Levante, a Chiavari e a Genova. La sua grossezza è poco superiore a quella di una grossa ciliegia *Grafiona*. La buccia è colorita di un corallino vivissimo, che si rischiarà appena un pochino nel punto dell'ombra e che lo rende brillantissimo. La polpa è bianca, spiccagnola e ha un poco di acidulo ma non lascia di essere grata. Pare che Duhamel la descriva sotto il nome di *Pêche Cérise*, ma la fa più tardiva, ciò che però può dipendere dal clima o dalla semente che può avere cangiato questa circostanza; nel resto, però, essa ha gli stessi caratteri della nostra. Nel *Nuovo Duhamel* è descritta sotto il nome di *Violette*.

— *Pasta-verde tardivo*.

Questo è un Persico che si ottiene ordinariamente di grana. La pelle è verdastra, tinta un pochino di rosso-chiaro verso il picciolo. La polpa è pastosa, asciutta e agretta e si stacca dall'osso che lascia come secco. Matura sul finire di luglio. Forsyth l'annovera fra le pesche-noci di scelta per un giardino e la chiama *Brugnon précoce du bel enfant*, dicendo che in Inghilterra matura alla metà di agosto.

ART. V

DELLA COLTURA DEL PESCO

Questo «articolo» di diciotto pagine autografe è incompiuto. Galesio ne aveva però indicato una traccia annotando gli argomenti che si riprometteva di trattare distribuiti in tre paragrafi: 1°. Coltura del Pesco in pianta libera o in aria aperta. 2°. Coltura del Pesco a spalliera. 3°. Coltura del Pesco in serra. Galesio si era altresì prefisso di illustrare anche i

³³⁵ Galesio fu sottoprefetto a Pontremoli prima che questa città venisse occupata, nel 1813, dalle truppe di Lord Bentink.

³³⁶ Località toscana limitrofa a San Giuliano Terme dove Galesio soggiornò ripetutamente nel corso dei suoi viaggi nel Pisano e in Lucchesia (G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, cit.).

seguenti aspetti della tecnica colturale: 1°. Della seminazione e delle pepiniere o semenzai. 2°. Delle nestaiole. 3°. Delle piantagioni. 4°. Della coltura. 5°. Della raccolta. 6°. Degli usi.

La coltivazione del Pesco presenta due sistemi diversi: l'uno riguarda la coltivazione in stato di pianta naturalizzata, l'altro come pianta esotica. Quantunque, a rigore, il Pesco sia esotico in tutta l'Europa e abbia ottenuto ormai dappertutto una specie di naturalizzazione, pure questa è così graduata e presenta differenze tali da un paese all'altro che si può riguardare in certi climi come una naturalizzazione assoluta e in altri come una precaria. Dal che nasce che le cure e le pratiche che la pianta esige negli uni non si possono applicare negli altri e che ciascuno, perciò, ha bisogno di un metodo proprio e di sistemi particolari. Divideremo perciò questo articolo in due parti: la prima riguarderà la coltura del Pesco in stato di pianta naturalizzata, la seconda in stato di pianta esotica.

I. COLTURA DEL PESCO IN STATO DI PIANTA NATURALIZZATA

Il Pesco si può considerare naturalizzato in tutte le coste del Mediterraneo siccome in una parte delle coste della Spagna e del Portogallo. L'Italia lo coltiva in questo stato dal Varo³³⁷ fino a Venezia e non vi è nella Penisola che una parte del Piemonte e del Milanese ove abbia, tal quale, un bisogno delle cure che gli sono date nei paesi più settentrionali. Meno queste due provincie egli vive dappertutto come una pianta indigena. Il suo frutto, abbandonato dall'albero senza l'intervento dell'uomo, marcisce sulla superficie del suolo e il suo nocciolo, dopo sette-otto mesi di inazione, si apre al comparire della primavera e lascia uscire il germoglio e la radichetta che, in poco tempo, sorgono in pianta e s'innalzano sino dal primo anno a due-tre palmi [50-75 cm] d'altezza.

Se l'uomo vuole aggiungere le sue cure a questa spontaneità di vegetazione è obbligato a imitare la natura. Egli deve porre il nocciolo in terra all'epoca della raccolta, o almeno deve conservarlo in una materia umida quale sarebbe la sabbia³³⁸, sino all'epoca della seminazione, la quale deve precedere la primavera. Senza questa precauzione si rischia di vederlo perire: il nocciolo, indurito dal tempo nella sua aderenza, non si presta più ad aprirsi e la mandorla che contiene si irrancidisce e perde la sua virtù germinativa. Io ho fatto molte volte l'esperienza di questo fenomeno e ho riconosciuto la necessità di formare l'aia³³⁹ in settembre, ovvero di conservare i noccioli in una materia umida quando non si vogliono mettere nel semenzaio che in primavera e, in questo caso, ho riconosciuto la necessità, o almeno il vantaggio, di non aspettare oltre febraro.

Il Pesco, una volta nato, esige pochissime cure. Se si trova, per caso o a disegno, in un luogo ove convenga lasciarlo, non ha bisogno che di essere un poco assistito nei primi due anni della sua crescita con la soppressione dei germogli superflui che getta nel legno di primavera³⁴⁰ e di qualche ramo mal situato o soverchio in inverno. Con queste semplici precauzioni egli cresce in due anni alla grossezza di un bastone e,

³³⁷ Var, dipartimento francese corrispondente alla Costa Azzurra.

³³⁸ Stratificazione.

³³⁹ Superficie di terreno adibita a semenzaio.

³⁴⁰ Scacchiatura.

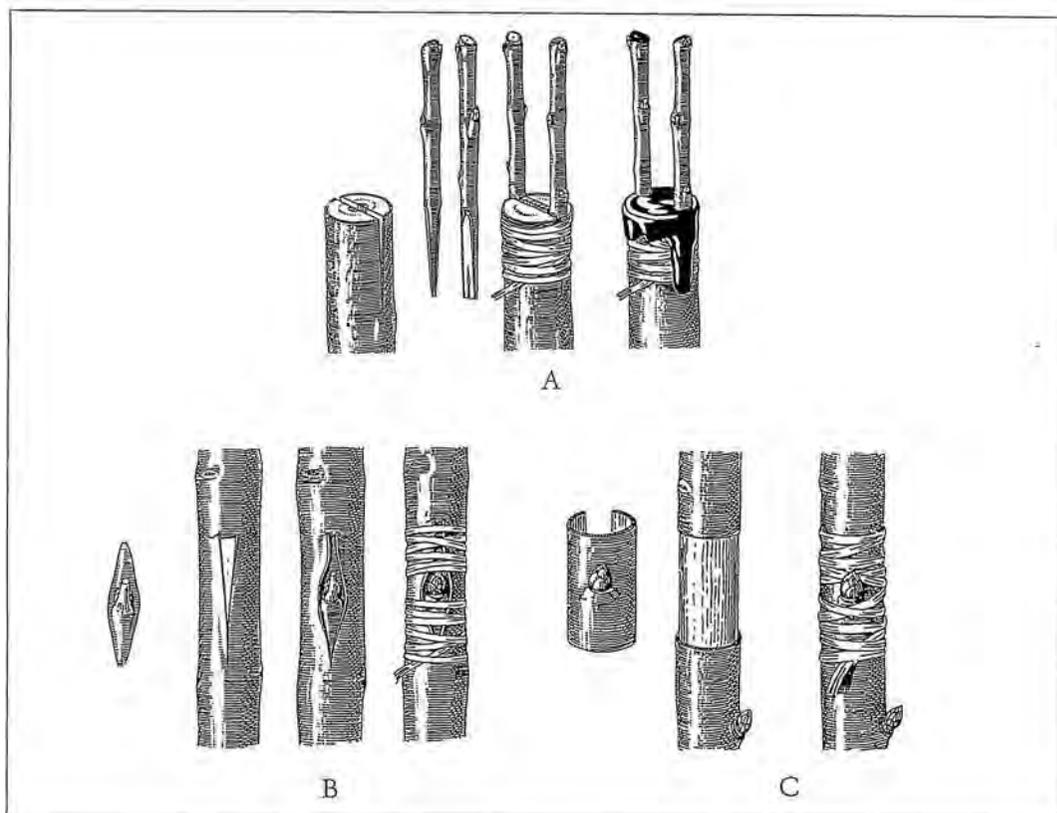


Fig. 17 Innesto a spacco (A), ad occhio (B), ad anello (C)

in capo a tre-quattro anni, comincia a fare i fiori; all'età di 4-6 anni produce e matura i primi frutti.

Coloro che amano avere delle varietà nuove aspettano sempre che la pianta fruttifichi spontaneamente. In questo modo essi ottengono spesso delle razze nuove che variano nella grossezza, nel colore, nel gusto e, soprattutto, nell'epoca della maturità, e sempre delle piante vigorosissime³⁴¹. Quando poi la varietà riesce cattiva, allora l'innestano a spacco (fig. 17A) e sono ancora in tempo poiché, fruttando al quarto-quinto anno e qualche volta anche al terzo, il tronco è ancora assai giovane e di una grossezza tale da potere essere innestato. Se poi non si vuole aspettare la fruttificazione spontanea ma si vogliono conservare le piante che si ottengono per perpetuare le varietà già conosciute, allora si sottopongono all'innesto e questo si può fare in tre modi: ad anello (fig. 17C), ad occhio dormiente (fig. 17B), o finalmente a marza (fig. 17A). Se s'innestano ad anello o ad occhio dormiente l'operazione si fa sulle piante nel semenzaio prima di mutarle³⁴², e si fa la prima in estate, verso la fine di giugno, e

³⁴¹ A differenza degli odierni orientamenti colturali favorevoli a una restrizione della biodiversità, al tempo di Gallesio i frutticoltori ambivano allevare piante diverse, soprattutto per l'epoca di maturazione, al fine di rendere scalare la raccolta dei frutti. Il mercato doveva poi accontentarsi di un prodotto spesso immaturo, eterogeneo e di qualità scadente.

³⁴² Trapiantarle.

la seconda verso l'autunno, quando il frutto è in maturità. Se poi si vogliono innestare a marza in primavera, allora conviene levarle prima dal semenzaio e porle nel luogo ove si vogliono lasciare, perché con quest'innesto, esigendo una certa grossezza nel tronco, si rischia di soffrire la trapiantazione che non si può più fare che l'anno successivo all'innesto. Ciò non è però di rigore e io ne ho mutate sovente e ne ho perdute di rado. Il Pesco così innestato tarda solo un anno a fruttare e ne tarda due o tre, secondo la sua grossezza, quando è innestato ad anello o ad occhio dormiente. Col primo metodo le piante ingrossano più presto e vengono più belle, col secondo ritardano di più ma forse durano maggiormente. Le circostanze locali sono quelle che devono determinare la preferenza fra i due metodi secondo le località e le viste diverse dei coltivatori. Il meglio, però, è di eseguirli ambedue.

Ecco tutto il codice della coltura del Pesco in stato di pianta indigena. Egli non abbisogna né di spalliera né di riparo. Tutti i terreni sono buoni purché non siano troppo secchi. I più buoni a ottenere dei frutti scelti sono i terreni di orto, i luoghi di piano ben grassi e ben coltivati. I ripiani in collina sono propizi per queste piante quando sono ben fondati e ricchi di un terreno pingue e leggero. In essi i frutti sono più saporiti e, qualche volta, egualmente belli. I Peschi-noce in genere vi vengono meglio che negli orti e vi fanno dei prodotti migliori. La potatura si riduce al taglio dei rami secchi e dei rami ghiottoni³⁴³.

Nella coltura come pianta indigena la potatura è un'operazione pericolosissima che sovente tradisce la speranza del coltivatore: io ho veduto più volte i Peschi più floridi soffrire del taglio e perire. Nel Pesco naturalizzato non bisogna cercare la bellezza dell'albero, come si fa con molte altre piante, né pretendere di costruire una testa regolare (fig. 18). Queste cure, regolate con parsimonia, possono essere innocue nelle piante giovani che non fanno ancora frutto, ma sono rischiose nelle piante adulte che si trovano nel vigore dell'età e nella fruttificazione.

La potatura riesce meglio nelle piante vecchie che decadono: qualche volta le ringiovanisce sviluppando qualche ramo ghiottone e riunendo in essi i sughi che si disperdevano nei rami decrepiti. La coltura delle piante vegete non abbisogna che di due operazioni: la sgemmatura e la diradazione.

La sgemmatura³⁴⁴ consiste nello spoglio delle gemme che sbocciano lungo il legno e questo si fa coll'unghia o col falcetto quando cominciano ad aprirsi o anche quando sono già in stato di germoglio. La diradazione³⁴⁵ si fa nei fiori e nei frutti e consiste nello spoglio dei fiori soverchi quando sono in stato di bottone, o dei frutti quando sono appena allegati. Questa seconda operazione pare però più comoda e di migliore successo, perché, dopo l'allegagione, si conosce meglio il bisogno della pianta. Il Pesco mette sempre una quantità prodigiosa di fiori e li allega quasi tutti. È vero che, dopo l'allegagione, il Pesco è soggetto, come tutte le altre piante, alla diradazione naturale³⁴⁶, ossia all'abbandono spontaneo dei frutti meno vigorosi ed eccedenti le forze della pianta. Ma nel Pesco questo abbandono spontaneo non è quasi mai sufficiente. La natura lo proporziona alle forze dell'albero relativamente alla perfezione del seme, ma il coltivatore ha bisogno che si proporzioni alla capa-

³⁴³ Succhioni molto vigorosi.

³⁴⁴ Deggemazione e scacchiatura.

³⁴⁵ Diradamento.

³⁴⁶ Càscola naturale.

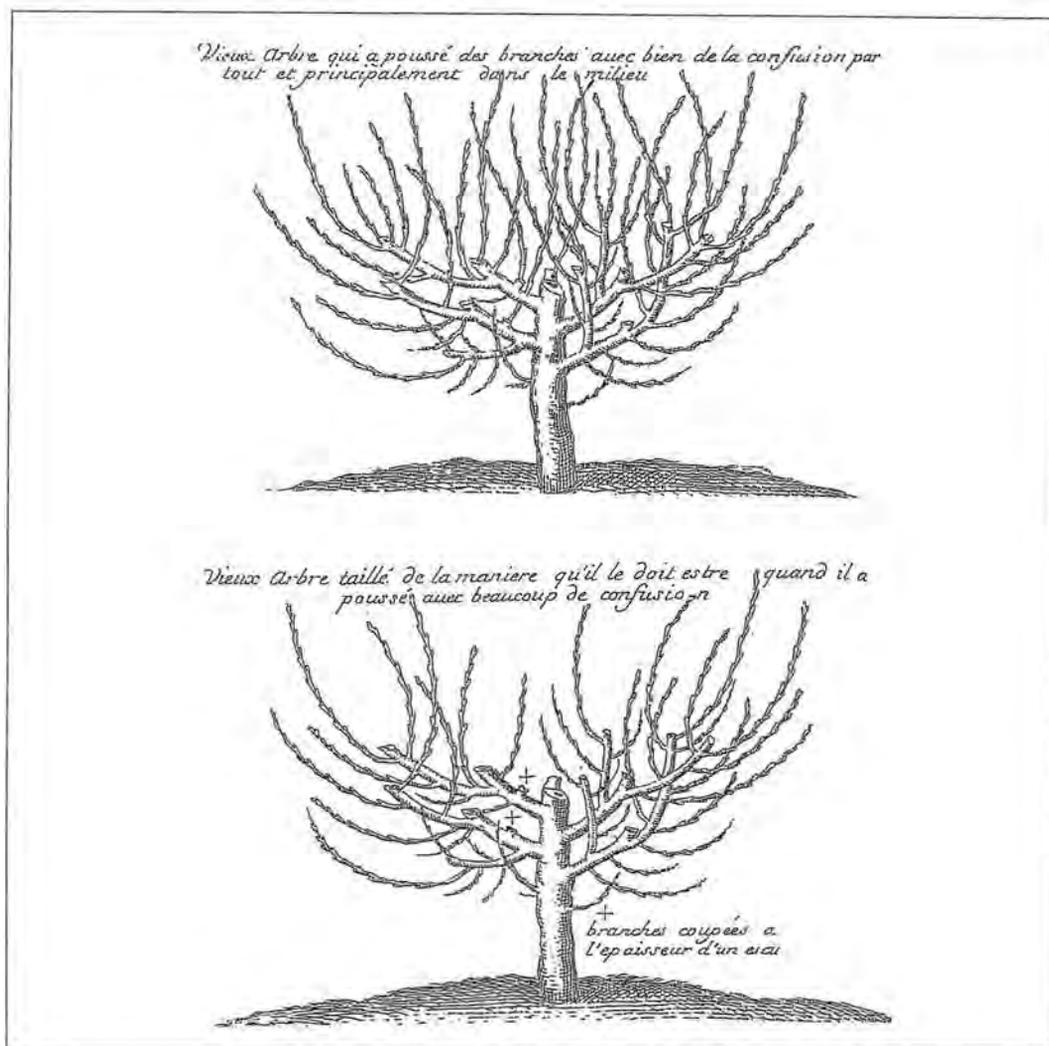


Fig. 18 Pesco allevato in pianta «naturalizzata» prima (sopra) e dopo la potatura (sotto), da J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Parigi, 1690

cià della pianta in relazione allo sviluppo del pericarpo dei frutti. Quindi egli deve regolarsi su questo dato e deve persuadersi che meno saranno i frutti che lascia e più essi saranno belli e gustosi. Egli è dunque al suo occhio e alla sua esperienza che spetta a dirigerlo in questa operazione che è la più importante di tutte nella coltura del Pesco.

Anche la degemmazione deve essere fatta con molta prudenza. Le gemme che escono lungo il fusto non devono essere risparmiate: esse darebbero infatti dei succhioni che guasterebbero l'albero e nuocerebbero alla bellezza dei frutti. Ma le gemme che spuntano sui rami sono un caso diverso. D'ordinario esse producono i bastardelli³⁴⁷ che producono nell'anno successivo dei frutti bellissimi. Quando poi si svi-

³⁴⁷ Rami misti.

luppano in rami succhioni, essi servono per rinnovare la pianta e prendere il luogo dei rami esauriti che deperiscono.

2. COLTURA DEL PESCO IN PIANTA ESOTICA

La coltura del Pesco in stato di pianta esotica differisce da quella del Pesco in stato di natura solo nelle pratiche destinate all'educazione dei suoi rami e nelle cure che esigono i suoi frutti. Gli ingrassi, le zappature e le altre pratiche agricole ordinarie sono comuni ad ambo i sistemi. La potatura occupa invece una parte importante dell'industria del giardiniere.

I Francesi conoscono in questo tre Scuole: la Scuola di De la Quintinhye³⁴⁸, quella di Montreuil e la Scuola moderna detta ancora Scuola di Lelieur³⁴⁹.

La Scuola del sig. De la Quintinhye consiste nel tagliare molto per sostituire ai rami che hanno fruttato dei rami nuovi nei getti succhioni. Essa può convenire per le piante deboli, ma nelle piante forti ha l'inconveniente di vestire l'albero di rami vegeti e belli ma di dare poco frutto.

La Scuola di Montreuil, conosciuta ancora sotto il nome di Roger-Schabol che ne ha dato i precetti, consiste nel cimare solamente i rami, ciò che li rende molto fruttiferi e che dà luogo a guarnire delle grandi spalliere. Quando poi gli alberi cominciano a mostrarsi spossati, si tagliano interamente e per questo si lasciano venire di tempo in tempo e si allevano dei succhioni onde rimpiazzarli.

La Scuola moderna coincide con quella di Montreuil ma vi ha aggiunto diverse nuove pratiche che la perfezionano. In essa si taglia con molta parsimonia e sempre lungo³⁵⁰ onde ottenere del frutto e non dei succhioni se non per rimpiazzare i rami spossati che si recidono allora completamente. Ma si aggiungono a queste pratiche lo sgemmamento e lo spuntamento (pincement)³⁵¹, i quali, uniti a quello della sostituzione dei succhioni ai rami vecchi, sono riguardati come i soli mezzi per ottenere e mantenere l'equilibrio nell'albero, per opporsi allo sviluppo soverchio dei succhioni e per prolungare la vita dell'albero.

I precetti per il taglio consistono in tre punti: 1° tagliare meno e più lungo negli alberi vigorosi che in quelli deboli. 2° tagliare i rami infruttiferi in modo da ottenere il numero di messe fruttifere necessario a supplire alla mancanza dei rami tagliati. 3° Tagliare i rami fruttiferi in modo da favorire lo sviluppo delle gemme ramifere destinate a produrre i rami di rimpiazzo.

In questo sistema il taglio principale si fa in primavera come nel sistema di coltura in piena terra, ma nel sistema di coltura artificiale se ne fa un secondo in giugno, quando i rami nuovamente usciti si piegano in spalliera³⁵², e anche un terzo nelle varietà a frutto precoce, e questo si fa nei rami a frutto con un doppio scopo: il primo è quello di ottenere dei rami di rimpiazzo, il secondo è quello di ottenere dei frutti più belli. A questo fine, appena i frutti sono formati, si accorciano i rami che li accompa-

³⁴⁸ J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, cit.

³⁴⁹ J.B.L. LELIEUR, *La Pomme française*, Paris, 1836.

³⁵⁰ Cioè una potatura povera.

³⁵¹ Cimatatura.

³⁵² Inclinazione ed eventuali curvature.

gnano lasciando loro una o due «rosette» di foglie che contengono sempre delle gemme fiorifere, e si spuntano quelli che portano il frutto onde il sugo non sia deviato e si concentri tutto nei frutti o nelle gemme destinate alle messe di rimpiazzo.

I precetti per lo sgemmamento sono più complicati. È questa un'operazione che è necessaria anche nella coltura delle piante in stato naturale. Nel sistema di coltura artificiale essa consiste nel sopprimere nel loro nascere le messe nocive o inutili. Essa si fa in due tempi e in due modi. Il primo è il vero sgemmamento e si fa in primavera togliendo, anche con le unghie, le gemme appena sono per spuntare o subito dopo che sono schiuse: è quello che i Francesi chiamano «ébourgeonnement à oeil poussant»; il secondo è una specie di sfrondatura che si fa in giugno, al secondo spallieramento, togliendo le messe superflue con un falchetto.

Lo spuntamento³⁵³ è una pratica che tende non solo a concentrare i sughi nelle gemme che si destinano alla fruttificazione, ma ancora a riunirli nel frutto crescente. Esso consiste nel cimare le messe dei rami che portano i frutti crescenti e le cui gemme sono destinate a portarne negli anni successivi. Con questa operazione, che i Francesi chiamano pincement, si arresta il sugo nel suo corso diretto che viene deviato e si accumula nelle parti che si desidera nutrire più abbondantemente, e si ottengono dei frutti più belli e più saporiti e delle gemme più forti che si sviluppano meglio nella primavera successiva. È questa una pratica che esige molta intelligenza e molta riserva e di cui non è facile dare i precetti.

Lo spallieramento o inspallierazione³⁵⁴ è la pratica più necessaria nella coltura artificiale. Essa ha tre obiettivi. Il primo e il più importante è quello di garantire la pianta dai freddi e dalle meteore e aumentare l'azione del calore col riverbero dei muri. Il secondo ha lo scopo di dirigere la vegetazione dell'albero onde mantenere l'equilibrio dei suoi rami e indirizzare i sughi nelle gemme fruttifere. Il terzo, subalterno ai precedenti e di puro lusso, è quello di guarnire i muri e rendere più eleganti i giardini.

La nuova Scuola ha sacrificato un poco del terzo a favore dei primi due e ha portato qualche modificazione negli altri. La più essenziale consiste nel sostituire con inspallieramenti parziali l'inspallierazione generale che si faceva a Montreuil in giugno, cominciando a spallierare in maggio e terminando in ottobre. Con questo metodo ogni ramo è piegato a spalliera secondo quanto l'esige la sua forza e la sua situazione, anticipando i più forti per moderarli, posticipando gli inferiori che hanno meno vigore, e anche tirando in fuori e lasciando liberi quelli che hanno bisogno di aria e di luce per riprendere forza, come sogliono essere i più bassi. Così era educato dall'illustre Du Maustier il famoso Pesco del Trianon, figurato nella Pomona francese del Sig. Lelieur, così celebre per la sua bellezza e per la ricchezza del suo prodotto.

Le forme dell'inspallieramento sono state oggetto di molte discussioni fra i coltivatori oltremontani. La Scuola di Montreuil preferisce la forma a V (fig. 19). Il sig. Bengy-Fuivallée sostiene quella a U. Il sig. Forsyth caldeggia la forma a palmetta conosciuta sotto il nome di forma «alla Forsyth». Il sig. Poiteau³⁵⁵ dà la preferenza alla forma a ventaglio che è quella del Pesco del Trianon.

³⁵³ Cimatura. Eseguita precocemente questa operazione elimina la dominanza apicale e determina la formazione di rami anticipati che peraltro nel Pesco sono molto facili a insorgere anche spontaneamente.

³⁵⁴ In francese: palissage.

³⁵⁵ P.A. Poiteau (1766-1854). Già direttore dei vivai statali di Versailles e del parco del castello di Fontainebleau e poi del giardino del Museo di Storia Naturale di Parigi, pubblicò numerosi studi naturalistici. Collaborò con Gallesio nell'esecuzione della maggior parte dei disegni di Agrumi destinati

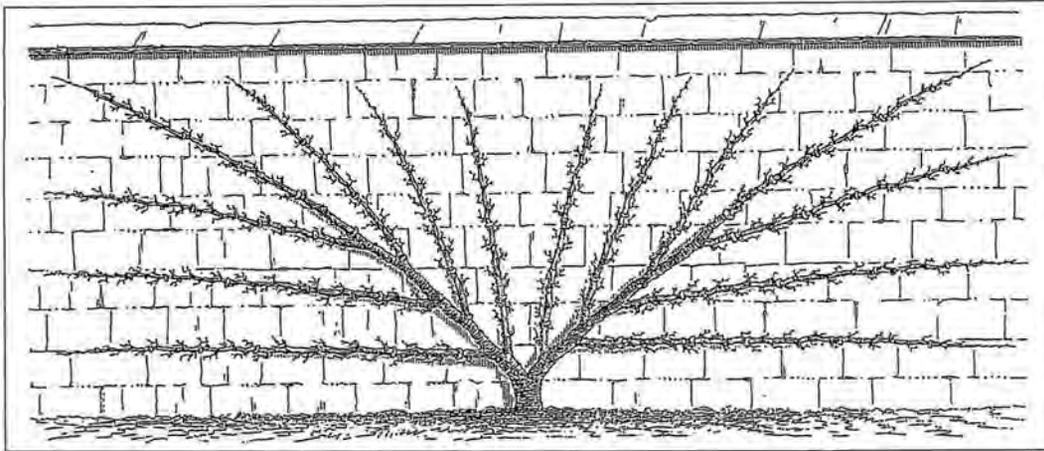


Fig. 19 Pesco allevato « spalliera » secondo il sistema di Montreuil (da J. DECAISNE, C. NAUDIN, *Manuel de l'amateur des jardins*, Parigi, s.d.)

La cura dei frutti forma il secondo oggetto della coltura artificiale del Pesco, diversa da quella della coltura ordinaria o naturale. Lo stato di spalliera varia le sue circostanze sia per l'allegagione che per l'accrescimento e per la maturazione, e nello stesso tempo esige delle cure speciali e ne facilita di molto l'esecuzione. Il diradamento è meno necessario nelle piante a spalliera che in quelle libere perché il piegamento dei rami, lo spuntamento e le altre cure che si usano per limitare le gemme fiorifere determinano l'affluenza dei sughi in quelle prese di mira per la fruttificazione e prevengono l'eccessiva emissione di fiori e la loro allegagione. Ciò nonostante esso non lascia di essere qualche volta necessario e spessissimo utile. Quando un ramo allega tutti i fiori che mette, bisogna togliere i frutti meno belli e quelli troppo ravvicinati e metterlo in equilibrio con gli altri rami. Il frutto allegato esige ancora un'educazione, ossia delle cure.

Il testo si interrompe qui a metà pagina. Seguono dieci fogli bianchi. Nell'Archivio Gallezio-Piuma non c'è traccia dei restanti argomenti (coltura del Pesco in serra, raccolta e usi del prodotto) che avrebbero dovuto far parte del presente «articolo».

ART. VI INDICE (GLOSSARIO PESCHICOLO)

Un inserto intitolato impropriamente «Indice» e composto da sessanta pagine manoscritte sfasciolate, in parte autografe e in parte copiate con bella grafia, contiene trentacinque «voci» che precisano il significato di alcuni termini (e relativi sinonimi) incontrati da Gallezio nella nomenclatura peschicola degli autori antichi e moderni. Alcune voci figurano sia nel manoscritto originale sia nella sua copia. Le singole voci, disposte senz'ordine nelle carte manoscritte, vengono ora presentate in sequenza alfabetica.

all'inedito *Atlante citrografico*, che avrebbe dovuto essere di complemento al *Traité du Citrus* (Cfr. E. BALDINI, *L'Atlante citrografico di Giorgio Gallezio*, Firenze, 1996).

ABRIDEIRO. È il nome con cui gli Spagnoli indicano il frutto in cui la polpa si spicca dal nocciolo tanto nella specie delle pesche pubescenti quanto nelle lisce. Il Dizionario dell'Accademia spagnola di Madrid³⁵⁶ è perfettamente d'accordo con gli agricoltori e la sua definizione è chiara e precisa. Vi si legge: «Melocoton o Persigo que, estando maduro, se abre y suelta el hueso con facilidad. *Persicum facile patens*».

AGOSTATE. Questo termine differisce da quelli di *Agostani* o *Agostenghi* che si applicano ai frutti che maturano nel mese di agosto. Esso è invece consacrato ad esprimere le gemme o i rami che hanno ricevuto col calore di questo mese tutta la loro solidità: così una gemma *agostata* vale una gemma *perfezionata*. Il termine *Agostamento* è il participio del nome *agostato* e vale per «perfezionamento delle messe o delle gemme di un albero».

ALBERGE, AUBERGE. Questi nomi indicano, in Francia, una varietà di Pesco egualmente che di Albicocco. Olivier de Serres³⁵⁷ se ne serve per indicare le Pesche-noci duracine. Ecco le sue parole: «Tout Abricot despoille nettement son noyau, au contraire l'Auberge le tient fermement. Il y a diverses qualités d'Auberges. Les Auberges incarnates d'une costé, jaunes de l'autre, colorées de rouge-brun en la chair attachée au noyau, sont fort prisées. Celles aussi de jaune-doré, duracines, ayans la chair ferme. Plus ou moins chargées de couleur sont les unes que les autres, selon le solage. Les Auberges se meurissent de compagnie avec les Raisins, excepté une espèce qui est plutôt meure que les autres d'environ six semaines; et ce qui en outre la rend recommandable est la saveur muscate qu'elle a particulière». Anche il Gallo³⁵⁸ parla degli *Albergesi* come di una specie analoga agli Albercocoli³⁵⁹ ed ai Persici e dice che sono delicati e che s'innestano sopra i Persici e le Brogne³⁶⁰, ma che sono più sicuri piantando i loro ossi. Io credo ch'egli intenda, con questo nome, le *Pesche-noci* delle quali non fa menzione.

APRICULUS. Nome di pesca che si trova in Apuleio. Certamente deve corrispondere alla nostra *Spiccacciola*. Io non trovo questo nome in alcun altro scrittore latino, ma da ciò deduco che anche a quei tempi le specie avevano un nome proprio che però era solo volgare.

ARMENIACA, ARMENIA. Nomi che i Latini davano ad una razza di frutti che ponevano nel genere dei Persici e che confondevano spesso coi *Precoci* ma che si riconoscono per Albicocchi (vedi Columella e Palladio).

ASIATICA. Nome che i Latini davano a una varietà di Pesco. Columella le dice *Serotina* e Plinio ripete la stessa cosa e aggiunge: «Asiatica post autumnum maturescunt».

BARBILUS. Alcuni scrittori hanno dato questo nome al *Pesco spontaneo*. Il Porta³⁶¹ cita:

³⁵⁶ *Dicion. de la lingua castill.*, 1783.

³⁵⁷ O. DE SERRES, *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs*, cit.

³⁵⁸ A. GALLO, *Le dieci giornate della vera agricoltura e de' piacere della villa*, Venezia, 1566.

³⁵⁹ Albicocchi.

³⁶⁰ Susini (*Prunus domestica* L.).

³⁶¹ J.B. PORTA, *Villae pomarium*, cit.

«Cum natum sit Persicum cito senescere, in Damascenam arborem, ideo pronum aut in amarum Amygdalum inseri debet, vel etiam in Barbilum» e aggiunge: «Est enim Barbilus arbor ex Persici osso enata». Trovo questo nome anche in Ruellio³⁶², ma in greco: *Barbillos*. Da questo testo pare che il termine esprima propriamente il *Pesco spontaneo*.

BRUGNON. Nella lingua francese è il nome consacrato ad indicare la *Pesca-noce duracina* e, come tale, si trova nel Diz. dell'Accademia³⁶³. Il sig. De la Quintinhye³⁶⁴ lo definisce così: «Nous appellons Brugnon tout ce qui, étant lisse, c'est à dire sans aucun poil, ne quitte pas le noyau». Pare che in Olivier de Serres la Pesca-noce duracina sia distinta col nome di *Auberge*. Ora, *Auberge* è il nome di una varietà. Il *Brugnon* è stato adottato dai Tedeschi ma per lungo tempo ha servito ad esprimere le *Pesche-noci* in genere, come si vede dalla *Fruttologia* di Knoop³⁶⁵; Mayier³⁶⁶ è stato il primo in Germania a limitarlo al senso che riceve in Francia, adottando per le Spiccagnole quello di *Violettes* usato dai Francesi. Gli Inglesi, invece, si sono serviti per lungo tempo di quello solo di *Nectarine* e non hanno adottato quello di *Brugnon* che da poco tempo, come si vede dalla *Pomona Britannica*³⁶⁷. Ora anche in Inghilterra non si dà più il nome di *Nectarine* che alla *Spiccagnola* e si chiama la *Duracina* col nome di *Brugnon*.

BURRONE. È questo il nome che si dà in Toscana alle pesche Spiccagnole di una bontà distinta e vale «pesca di burro» o «butirosa». Il Dizionario della Crusca non mette questo nome, siccome non ne mette alcun altro di questo genere. Ma in Toscana il nome è adottato dai coltivatori ed inteso da tutti e si trova usato dal Micheli nel suo *Catalogo dei frutti che si servivano nei suoi tempi alla tavola del Gran Duca Cosimo III*, come si può vedere nel manoscritto autografo³⁶⁸ che si trova presso l'illustre professore d'Agraria il sig. O. Targioni Tozzetti e nel suo *Dizionario Botanico*, all'art. «Pesca»³⁶⁹. Io l'avrei volentieri cangiato in quello di *Butirra* (*Pesca Butirra*) che è in uso in quasi tutta l'Italia per la pera che i Francesi chiamano *Beurré*. Ma, siccome neppure questo nome si trova nel Dizionario e non è adottato dagli Autori, così, trattandosi della nomenclatura volgare, ho creduto meglio conservare quello che è consacrato dall'uso. Il Targioni (pag. 210) porta anch'esso il termine di *Burrona* come nome di una varietà di Pesca: *Pesca Burrona, Amygdali Persicae varietas*. Egli poi registra la *Burrona che spicca*, ciò che farebbe supporre che vi fosse una *Burrona duracina*, ma non si trova che egli usi mai questo nome per questa seconda specie di pesche, né lo trovo nell'uso. Anche il Gallizioli³⁷⁰ nei suoi *Elementi Botanico-Agrari* (Vol. 3°, Classe 12: *Icosandria monogina*, n. 6, p. 49) cita la *Pesca burrona* e dice che appartiene alla divisione delle *Spiccagnole*.

³⁶² J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

³⁶³ *Dict. de l'Acad. Franç.*, 1777.

³⁶⁴ J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, cit.

³⁶⁵ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

³⁶⁶ J.P. MAYER, *Pomona Franconica*, cit.

³⁶⁷ G. BROOKSHAW, *Pomona Britannica*, cit.

³⁶⁸ P.A. MICHELI, *Lista di tutte le frutta che giorno dopo giorno dentr'all'anno son poste alla mensa del serenissimo Gran Duca di Toscana*, ms. 25, ante 1708, Fondo Micheli, Bibl. Dip.le Botanica, Univ. di Firenze.

³⁶⁹ O. TARGIONI TOZZETTI, *Dizionario botanico italiano*, Firenze, 1809.

³⁷⁰ F. GALLIZIOLI, *Elementi botanico-agrari*, Firenze, 1810.

COTOGNE. È questo il nome con cui in Toscana si distinguono le pesche a buccia gialla pura, somiglianti alle Mele cotogne³⁷¹. Il Diz. della Crusca porta il vocabolo «*Cotogno*» come nome del *Malus Cydonia*, ma non lo registra nell'aggettivo come indicante un razza di pesche. Esso è però adottato non solo da tutti gli scrittori d'Agraria ma anche da tutti i botanici. Il Martioli, nei suoi *Discorsi sopra Dioscoride*³⁷², dice: «Quelle che più nei cibi sono in prezzo sono le Duracine, cioè quelle che non si spiccano dal nocciolo, e di queste più quelle che, per il loro giallo colore e per essere molto odorate, si chiamano Pesche cotogne». Il Dalechamp, nella sua *Hist. Gen. Plant.*³⁷³, dice: «Inter haec (Duracina) primas tenent quae ab aureo colore et odore periacendo Cotonea cognominantur». Dice il Tanara³⁷⁴: *Persiche cotogne*. Si deve quindi riguardare come un nome ricevuto e in uso in tutta l'Italia. La *Cotogna* è una delle pesche migliori e delle più grosse che si conoscano. È gialla di polpa e di buccia, senza velatura di rosso. Il suo nocciolo è bruno e non dà colore alla polpa. Alcuni limitano questo nome alle sole *Duracine* e, se si sta all'autorità degli scrittori, hanno ragione, ma i più ora lo estendono anche alle *Spiccagnole* quando hanno la buccia di un giallo totale e ciò è consentaneo³⁷⁵ alla sua etimologia. Il Dalechamp, dice che il nome di *Myreco-ton* si dà alle *Duracine* che hanno la polpa gialla. Pare che il *Melocoton* degli Spagnoli ne sia un derivato. Il sig. Bosc³⁷⁶ non descrive che due *Pavies gialle* ma non ne dà la dimensione. Sembra però, dal contesto del discorso, che né l'una né l'altra eguagliano la *Pavie de Pomponne* e che perciò siano più piccole delle nostre *Giallone* che acquistano la stessa grossezza delle *Biancone*. Del resto egli conviene che i paesi settentrionali non sono fatti per le pesche duracine; esse, continua, riescono meglio nei paesi meridionali della Francia che nei contorni di Parigi, perché hanno bisogno di un calore forte e continuato per arrivare alla maturità e acquistare la bontà di cui sono suscettibili (*Dict. d'Agr.*, art. *Pêcher*, p. 491). Osservo intanto che, secondo le descrizioni di Duhamel e di Bosc, tutte le *Pavies* dei paesi settentrionali sono tardive e maturano dalla fine di settembre al principio d'ottobre. Le *Duracine* italiane cominciano in luglio e finiscono in ottobre e compongono una serie di varietà continuata in tutto questo intervallo e sempre diversa.

DURACINE. Nome che i Latini davano alle pesche a polpa aderente al nocciolo e che noi chiamiamo ugualmente *Duracine*. Plinio dice che erano le più stimate fra le Persiche. Vi sono stati dei commentatori che hanno preteso che, invece di *Duracini*, si dovessero leggere *Rhodaceni* (v.), cioè provenienti da Rodi, ma è un'opinione senza fondamento. È l'opposto di *Spiccagnola*. Suo sinonimo: *Persica attac-al-osso*. Il Dizionario³⁷⁷, che manca di questo secondo termine, porta il primo, ma si vede che rigorosamente non vi attacca la medesima idea che vi danno i pomologi. Il *Duracino* della Crusca significa, più propriamente, «a polpa dura» e si applica perciò ad ogni sorta di frutto dotato di questa qualità. In Pomologia la parola «*duracina*» esprime special-

³⁷¹ *Cydonia vulgaris* Pers.

³⁷² P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri...*, cit.

³⁷³ J. DALECHAMP, *Historia generalis plantarum in libros XVIII*, cit.

³⁷⁴ V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit.

³⁷⁵ Conforme.

³⁷⁶ J.A. BOSCH, *Pêcher*, in *Dict. d'Agric.*, cit.

³⁷⁷ *Diz. Accad. Crusca*, 1729-1738.

mente la pesca che non spicca. Forse non tutte le pesche di questa specie sono veramente a polpa dura, essendovene delle morbidissime e delle liquescenti come la *Biancona*, ma in generale la durezza della polpa pare propria di queste e non si trova nelle Spiccagnole. Il nome «*duracine*» è ricevuto nella lingua degli agricoltori in Toscana ed è usato da tutti i nostri scrittori moderni (Re, t. 3, p. 182, Visconti, p. 67)³⁷⁸. Il Targioni lo adotta a pagina 211 del suo *Dizionario Botanico*, egualmente che il Gallizioli (p. 50). Gli Spagnoli chiamano le pesche duracine *Melocotones* o *Durasnos* (v.). I Francesi le chiamano *Pavies* (v.), ma questo nome non serve che per le pesche vere. Le *Noci-duracine* hanno invece quello di *Brugnons*. I Genovesi le chiamano *Perseghe attac-al-osso*, in opposizione alle *Spiccagnole* che esprimono col nome di *Perseghe spartilosso* o di *Perseghe pasta*. Il Micheli³⁷⁹ le chiama «pesca che non spicca» e, nelle descrizioni latine, «*Duracina carne dura ossicuolo conexa*». I Latini avevano adottato questo nome sino dai tempi di Columella e di Plinio non solo per le pesche ma ancora per tutti i frutti a polpa dura.

DURAZNO. Nome con cui gli Spagnoli designano le pesche a polpa soda e aderente al nocciolo. Il *Diz. dell'Accademia*³⁸⁰ lo definisce di fatto in modo analogo, ma pare che lo prenda pure come nome generico del Pesco e come sinonimo di *Prisco* (v.). Difatto, nell'art. «*Melocoton fruto*» dice che questo è un frutto somigliante al *Durazno* da cui si distingue per essere più tenero mediante l'innesto del *Durazno* (o *Prisco*) sul cotogno (*Membrillo*). All'art. «*Persico*» lo prende per sinonimo di *Melocoton* (v.). Questa confusione di definizioni e di accezioni vaghe e qualche volta contraddittorie si sforza a decidersi per l'accezione consacrata dall'uso. Nella lingua agraria la parola *Durazno* è un aggettivo sostantivato che designa la specie delle *Duracine*.

GALLICA. Nome che i Latini davano a una varietà di pesche che Columella distingueva come *Primaticce*. Plinio non si spiega chiaro per questa qualità ma la nomina come una delle razze dei Persici così chiamata dal paese da cui veniva.

IULODERMIS. È questo il nome con cui si è distinta la specie delle pesche lanuginose nelle descrizioni latine. È un composto di due parole greche, cioè *iulos*, che significa *lanugine*, e *derma*, che significa *pelle*.

LIPOSTEO. È l'opposto di *philosteo* ed è destinato ad esprimere le pesche spiccagnole (*nucleo deserente*). È formato da due parole greche, cioè *lipon*, che significa *dimittens* e *osteon*, che significa *osso* (nocciolo) e corrisponde perciò a *lasciante il nocciolo* o *stacc-al-osso*.

LUGLIENGHE. Si chiamano con questo nome le pesche che maturano nel mese di luglio, siccome si chiamano *Agostenghe* quelle che maturano in agosto, *Giugnoline* quelle che maturano in giugno, *Maggenghe* quelle di maggio, *Settembrine* ed *Ottobrine* quelle di settembre ed ottobre. La Crusca non porta il nome di *Luglienghe* ma mette invece quello di *Lugliatica* come aggiunta di un'uva che matura in luglio. Non vi si

³⁷⁸ F. RE, *Elementi di agricoltura*, cit.; E.U. VISCONTI, *Della coltivazione del persico e della sua produzione*, cit.

³⁷⁹ P.A. MICHELI, *Enumeratio quarandum plantarum...*, cit.

³⁸⁰ *Diccion. de la lingua castill.*, 1783, cit.

trovano neppure *Agostane* o *Agostenghe* e solo si osserva *Agostino* per esprimere un animale nato in agosto. I frutti che maturano in maggio non vi hanno neppure essi un termine proprio e solo vi si legge *Maggese* e *Maggiatico* per esprimere i terreni che si lasciano in sodo per l'avvicendamento delle colture. Quelli di settembre sono nel medesimo caso, ma vi è adottato il nome *Settembrino* per esprimere una cosa attinente al settembre e ciò sull'autorità del Salvini³⁸¹ che lo applica al vino svigorito. Quelli di ottobre poi non vi hanno neppure un termine che vi abbia un poco d'analogia; così si dica di quelli di novembre e di dicembre. Era quindi necessario riempire questo vuoto che rendeva imperfetta la lingua agraria e noi l'abbiamo fatto.

MELOCOTON. È questo il nome con cui gli Spagnoli designano la specie delle pesche vere o pubescenti. Nel *Diz. dell'Accademia*³⁸² esso è definito in modo che sembra indicare propriamente il *Cotogno spiccagnolo* degli Italiani, sebbene all'art. «*Abridero*» lo usi in senso di nome esprimente la specie di Peschi pubescenti («*Melocoton: fruta muy parecida al Durazno dal qual se diferencia en ser mas blando tierno y soave mediante el inxerto del Durazno o Prisco con el Membrillo*»). Ma le definizioni del Dizionario in questa materia sono così vaghe e contraddittorie che non possono servire di base ad una nomenclatura agraria. Nell'uso esso vale per *Pesca pubescente* e si divide in *Durazno* e *Abridero*. Il nome di *Melocoton* corrotto in *Mirecoton* si trova anche negli scrittori francesi per indicare una razza di Peschi. Il Dalecampio a pag. 295 della sua *Historia generalis Plantarum*³⁸³, parlando delle pesche duracine dice così: «*Gallorum alij Presses et Perses vocant, alij Auberges presertim si candida eorum pulpa fuerit, alij Myracotons, si lutea veluti Cydoniorum. Omnibus compacta, dura, solida, firma caro nucleo tenacissime adheret. Olivier de Serres annovera anch'egli fra i Persici i *Miracotons* dicendo: «A' autre usage ne sont non plus propres le Presses, Pavies, Mirecotons, Alempers, Groignons, Pesches-noix, Pesches noires et semblables fruits à noyau, estans tous de mesme genre avec les synonymes (Pesches, Auberges, Abricots)». Finalmente esso è stato adottato dai Tedeschi come nome di varietà. Si trova in Knoop³⁸⁴ e nel *Trattato del Persico* del sig. Antoine³⁸⁵, il quale lo figura e lo descrive sotto il nome di *Melacoton* come una duracina gialla pubescente coltivata da poco e non ancora descritta da alcuno.*

MOSCADELLA. È questo il nome che si dà in Italia alle pesche precoci. In senso proprio la parola «moscadello» è applicata ad un odore o gusto particolare che distingue certi frutti e specialmente le uve e le pere, ma è stato esteso nell'uso delle denominazioni anche ad altri frutti che pure non sono dotati dello stesso profumo: così si trovano le ciliegie *Moscadelle* e le pesche *Moscadelle*. Il Lastri, nel suo catalogo dei frutti dei quadri della real villa di Castello³⁸⁶, scrive: *Moscadelle*; altri scrivono *Moscatelle*, derivandolo da *moscato*.

³⁸¹ L. SALVINI, *La vite e il vino nel circondario di Perugia*, Perugia, 1827.

³⁸² *Dicion. de la lengua castill.*, 1783, cit.

³⁸³ J. DALECHAMP, *Historia generalis*, cit.

³⁸⁴ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

³⁸⁵ F. ANTOINE, *Abbildung von 51 Pfirsichsorten*, cit.

³⁸⁶ M. LASTRI, *Corso di agricoltura di un Accademico Georgofilo*, Firenze, 1801-1803. Galesio fa qui riferimento ai quadri di soggetto pomologico dipinti da Bartolomeo Bimbi su commissione del granduca Cosimo III di Toscana per ornamento della villa medicea di Castello. (Cfr. S. TRKULJA MELONI, L. TONGIORGI TOMASI, *Bartolomeo Bimbi, un pittore di varie piante nell'agricoltura e orticoltura*).

NECTARINE. I Pomologi inglesi danno il nome di *Nectarin* al *Pesco-noce* e più propriamente al *Pesco-noce spiccagnolo*, così come chiamano le pesche di questa razza col nome di *Nectarines*. Il *Dizionario della lingua inglese* di Johnson³⁸⁷ non porta però che il nome di *Nectarine* e pare che serva egualmente pel frutto e per l'albero, aggiungendovi l'epiteto «tree» che significa «pianta»: «*Nectarine* (da nettare), dolce come il nettare = *Nectarine* (francese), frutto della specie delle Prune che si distingue dalla Pesche perché ha la pelle più soave e la polpa più ferma». L'autore della *Pomona Britannica*³⁸⁸ lo usa promiscuamente per le duracine come per le spiccagnole. Ma Hooker, nella sua *Pomona Londinense*³⁸⁹, lo limita alle spiccagnole e adotta per le duracine il nome di *Brugnons*. È ben strano che gli Inglesi riconoscano questo nome come francese senza che in Francia esso si trovi nel *Dizionario dell'Accademia* né in alcun scrittore di Agraria. Pure i pomologi inglesi lo affermano espressamente. I Belgi conoscono il nome di *Nectarine* ma come sinonimo, avendo riunito sotto il nome di *Brugnons* le due specie di pesche lisce, spiccagnole e duracine. Così pure nella *Fruttologia* di Knoop³⁹⁰ si trova il nome di *Nectarin* come sinonimo di *Brugnon* senz'altra indicazione. Il Sig. Antoine³⁹¹ chiama con questo nome anch'esso una pesca-noce bianca ma la descrive come duracina: quindi egli non lo adotta nella lingua tedesca come nome specifico ma solo come nome proprio della varietà di cui parla, forse venuta in Germania dall'Inghilterra.

NÒCCIOLO. Il Pesco è una drupa che contiene un nòcciolo il cui carattere è di essere retato (foraminoso), ossia rigato al di fuori da una quantità di incavature irregolari entro le quali s'incarna la polpa. Nelle Pesche duracine la polpa che copre il nòcciolo vi è aderente in maniera che non se ne può staccare senza il coltello e perciò ne restano sempre piene le incavature e ne resta ancora coperta tutta la superficie rilevata. Nelle *pesche spiccagnole* la polpa è interamente isolata dal nòcciolo, sicché, nell'aprirsi, essa si spicca da sé e ne rimane divisa, lasciandolo nudo ed asciutto; qualche volta soltanto ne resta attaccato qualche pezzetto nelle incavature e ne spunta fuori in forma di filetti bianchi. Sono queste, per lo più, le pesche più sugose e gentili. Quelle in cui la polpa si spicca netta e lascia il nòcciolo intieramente nudo sono, per lo più, pastose e asciutte. In tutte il concavo degli spicchi mostra l'impronta del nòcciolo. Tanto in Italia quanto in Spagna e in Francia sono una sorta di pesche. Il Dalechamp³⁹² dice che le *pesche duracine* da alcuni in Francia si dicono *Presses* o *Perses* e da altri *Auberges* (v.), specialmente se la loro polpa è candida, mentre se è gialla sono chiamate *Myreco-ton*s (v.). Sarebbe quindi il nome delle *Duracine bianche*. Nell'uso però non ha conservato quest'accezione con rigore. In Italia poi si usa per indicare alcune razze di *Pesco-noce* e anche questo senza fissazione³⁹³.

ra toscane, Firenze, 1988; E. BALDINI, *Agrumi, frutti e uve alla corte dei Granduchi di Toscana*, in "Le belle forme della natura. Le pitture di Bartolomeo Bimbi tra scienza e meraviglia", Bologna, 2001).

³⁸⁷ K. JOHNSON, *Dictionary of the English language*, London, 1776.

³⁸⁸ G. BROOKSHAW, *Pomona Britannica*, cit.

³⁸⁹ W. HOOKER, *Pomona Londinensis*, cit.

³⁹⁰ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

³⁹¹ F. ANTOINE, *Abbildung von 51 Pfirsichsorten*, cit.

³⁹² J. DALECHAMP, *Historia generalis*, cit.

³⁹³ In modo incostante.

NOCE-PESCO O PESCO-NOCE. È questo il nome di una delle specie del genere *Persica* conosciuto generalmente in Italia e usato da tutti gli scrittori di Agraria da più di tre secoli. È strano che non si trovi nel Dizionario³⁹⁴. Il Mattioli³⁹⁵ lo usa dicendo: «Non si prezzano ancora meno quelle che per la somiglianza s'addimandano Pesche Noci, imperocché, per essere durette al dente e nel colore e nel sapore simili alle Cotogne, molto dilettono al gusto nel mangiarle». Si trova in Ruellio, nel Porta, in Delachamp³⁹⁶ e in tutti gli scrittori d'Agraria. Il Tanara³⁹⁷ dice che «le Persiche noci sono ancor loro spetie da sé, non perché siano inserite sopra la noce». Filippo Re³⁹⁸ ne parla in modo un po' dubbio dicendo: «Quelle che si chiamano Pesche-noci e da altri Pesche-ciliegie nascono da semi ma ho osservato che talora variano sensibilmente». L'equivoco nasce dal nome *Pesche Ciliegie*. Ma si osservi che questo nome, che è inteso da tutti pel nome di una razza individua, è, secondo il Re, il nome collettivo delle pesche a buccia liscia che per lo più hanno il colore del Ciliegio e forma un sinonimo di Pesche-noci. Nel Genovesato le Pesche-noci sono conosciute sotto il nome di *Mispersici* (v.) o *Meiperseghi*, cioè *Mezzi Persici* o *Mieli Persici*. I Piemontesi li chiamano col nome di *Patanus*. Anche i Veneziani li chiamano *Nuspersici*, nome adottato pure in altre parti d'Italia e che si vede chiaramente essere una corruzione del termine *Noce-Persici* pronunciato dal popolo *Nus Persici*. I Bolognesi invece danno a questa specie il nome di *Pesca della Novellara*, siccome si vede nel *Catalogo dei frutti coltivati nell'Orto Agrario* pubblicato dal Re nel 1812³⁹⁹. Questo nome si trova in uso in quasi tutta quella parte di Lombardia e in alcuni luoghi della Toscana, ove però è modificato qualche volta in quello di *Pesco di Nugolara*, siccome si vede nel catalogo del Micheli⁴⁰⁰ che porta l'uno e l'altro nome. In questo manoscritto si trova pure quello di *Pesco-noce* ed è distinto nella descrizione latina con la frase «*cortice levi tecto*», così come distingue le pesche con l'epiteto di «piloso» o «villosa».

PARTITOIA. È questo il nome che si è usato da alcuni per esprimere la pesca che si spicca dal nocciolo. In tal senso è un sinonimo di *Spiccagnole* (v.). Pare che i Latini usassero il nome *Apriculus* per esprimere la proprietà dei frutti spiccagnoli. Il Dizionario della Crusca non lo ha adottato ma si trova in Mattioli e nel Porta modificato in quello di pesche «*aperitoie*». Nell'uso molti se ne servono per esprimere le pesche che si aprono in due parti, ciascuna delle quali contiene una metà del nocciolo, cosa che però ha luogo nelle duracine come nelle spiccagnole. Io ho preferito quest'ultima accezione per evitare la confusione che producono necessariamente i sinonimi quando si parla scientificamente.

PAVIE. Il *Dizionario dell'Accademia*⁴⁰¹ mette questo vocabolo come nome di una sorta

³⁹⁴ *Diz. Accad. Crusca*, 1729-1738, cit.

³⁹⁵ P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri...*, cit.

³⁹⁶ J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.; J.B. PORTA, *Villae pomarium*, cit.; J. DELACHAMP, *Historia generalis*, cit.

³⁹⁷ V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit.

³⁹⁸ F. RE, *Elementi di agricoltura*, cit.

³⁹⁹ *Rapporto del Prof. Filippo Re sullo stato dell'Orto Agrario della Reale Università di Bologna nell'anno 1812*. Cfr. M.L. BORIANI, L. BARONI, *L'Orto Agrario di Bologna*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXVI, 1, 1996. In quest'orto si contavano ventitré varietà di Pesco.

⁴⁰⁰ P.A. MICHELI, *Enumeratio quarundam plantarum...*, cit.

⁴⁰¹ *Dict. Acad. Franç.*, 1777, cit.

di pesca che non lascia il nocciolo ma non mette il nome di *Pavier* che si trova in qualche scrittore di Agraria moderno per designare l'albero. Tutti gli agronomi lo usano come il nome delle *Duracine a buccia pubescente*. Il sig. Bosc, nel *Diz. di Agr.*, pag. 491, all'art. «*Pêcher*», dice che il *Pavie de Panier*, che è una *Duracina bianca*, si chiama *Quarsego* nel suo paese natale. Io credo che si debba leggere *Persego*, che è il nome generico del Pesco in Provenza e nel Genovesato. Il vocabolo *Pavie* pare sia stato sostituito a quello di *Presse* che era il nome antico delle pesche pubescenti duracine. Il *Diz. dell'Accademia* dice che la *Presse* differisce dal *Pavie* nell'essere senza colore («*Presse*: sorte de pêche qui ne quitte pas le noyau. Elle diffère du Pavie en ce qu'elle ne se colore pas»). Nelle descrizioni di tutti gli autori antichi la *Presse* figura semplicemente come una *Duracina pubescente* senza eccezioni e perciò come un vero sinonimo di *Pavie*. Il Ruellio⁴⁰², nella sua opera *De Natura Stirpium*, si esprime così: «*Duracinum ex re dictum, quod corpus pertinacius hereat ossi quam ut avelli queat. Galli Pressam, quod caro ligno interiori apprimatur*». Difatto il nome *Presse* è ora sconosciuto nell'uso, né si trova nominato da alcun pomologo dopo Olivier de Serres⁴⁰³, il quale però lo distingue da quello di *Pavie* da cui forse è venuto il *Pavie* dei pomologi posteriori. Esso è riguardato come un nome antiquato e i Francesi che non hanno in punto di lingua come noi la superstizione delle anticaglie, lo lasciano dormire nel Dizionario⁴⁰⁴ e non si sforzano di farlo rivivere a tormento dei lettori e a ridicolo degli autori. Il Dizionario mette il *Pavie* come un sostantivo maschile e siccome all'udito porta equivoco previene che si pronuncia *Pavi*.

PÊCHES. PESCHES. È in Francia il nome generico delle pesche e per tale si trova nel Dizionario dell'Accademia⁴⁰⁵. Ei serve ancora per designare particolarmente le pesche pubescenti spicciacciole. Gli agronomi però cominciano in questo caso ad accompagnarlo con la particola «*proprement dites*». L'albero della *Pêche* è detto *Pêcher*. Quando si tratta delle pubescenti alcuni lo chiamano «*pêcher à fruit veluté*». Il sig. De la Quintinhye⁴⁰⁶ si serviva del nome *pêches* per esprimere le pesche spicciacciole, tanto pubescenti quanto lisce: «*Nous appellons Pêches celles qui quittent le noyau*». In seguito si è ristretto il suo significato alla spicciacciole pubescenti e per le lisce si è adottato quello di *Violettes* (v.), lasciando alle duracine di quella specie il nome di *Brugnons* (v.).

PERCOCHE. Il Porta⁴⁰⁷ si serve di questo nome per indicare alcune varietà di pesche usando quello di *Persiche* per alcune altre. È difficile stabilire i caratteri che le distinguono in modo preciso. Il Porta mette fra le persiche la *Duracina gialla precoce*, che chiama *San Giovanni*, egualmente che la massima parte delle *Spiccagnole bianche* che chiama «*persiche estive*». Annovera poi fra le *Percoche* non solo le duracine gialle ma ancora le bianche che distingue col nome di *Pesche Pome* e specialmente le *Spiccagnole gialle* che vanta come le più pregevoli. Si vede da questo che la nomenclatura volgare del Regno di Napoli, che è quella che egli riporta, non era ancora ben fissata e che i

⁴⁰² J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

⁴⁰³ O. DE SERRES, *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs*, cit.

⁴⁰⁴ *Dict. Acad. Franç.*, 1777, cit.

⁴⁰⁵ *Ibidem*.

⁴⁰⁶ J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, cit.

⁴⁰⁷ J.B. PORTA, *Villae pomarium*, cit.

nomi di *Persiche* e di *Percoche* sono in uso in quel paese sino dai suoi tempi per esprimere delle razze diverse di Pesco. Difatto, nel catalogo dei frutti del giardino di Napoli, pubblicato dal Sig. Tenore, si trova anche la *Percoca* come una varietà di Pesco.

PERSICA. Il nome di *Persica* è sempre stato preso presso i Latini come aggettivo. Teofrasto lo applica al Cedro chiamandolo *Malum Persicum*, *Pomum Persicum*. Plinio lo applica anch'esso a questa pianta come un epiteto e non come un sostantivo, in concorrenza con quello di *Malus Medica*, ma se ne serve anche per distinguere un gran numero di altre piante, ossia diverse varietà di frutti come le noci. La favola del Persico che, velenoso nel suo paese originario, sarebbe divenuto innocuo passando in Europa, è nata dalla confusione che si è fatta tra il *Persicus* e la *Persica* dell'Egitto. Teofrasto parla di una pianta (*Persea*) simile al Pero, che conservava sempre la foglia e produceva continuamente dei frutti gli uni succedenti agli altri, dotati di una polpa gentile e gustosa e contenenti un seme come quello del Mandorlo. Strabone descrive la *Persea* come una pianta egiziana che viene molto grande e che dà un frutto squisito. Galeno, descrivendo la *Persea* di cui dice di aver veduto una pianta in Alessandria e dipingendola come un albero paragonabile ai più grandi, dice che il suo frutto fosse dotato, in Persia, di un veleno così forte da far morire coloro che ne mangiavano, ma che, trasportata in Egitto e mitigata dal cambiamento, produceva frutti vescibili⁴⁰⁸. Altri hanno aggiunto che i Re d'Egitto l'avevano fatto venire dalla Persia ove era velenosa per servirsene nei supplizj dei rei. Questa tradizione, ricevuta dai Greci per la pianta della *Persea*, è stata facilmente applicata alla *Persica* per la somiglianza del nome che da alcuni scrittori è usato promiscuamente. Ma tutti i botanici e i commentatori moderni l'hanno rigettata come una favola.

PERSICO O PERSEGO. È questo il nome che gli Spagnoli danno al Pesco-noce. Il *Dizionario della Lingua Castellana*, lo definisce in un modo perfettamente analogo al senso che riceve fra gli agricoltori: «Persico. Especie de Melocoton o Durazno liso en la cascara y parecido en el sabor a las albericoques. *Malum Persicum*». All'art. «*Abricodero*» si trova scritto *Persego* e non *Persico*.

PERSICO. È l'albero che produce le persiche. I Toscani lo chiamano *Pesco*, i Lombardi *Persico*. Il Diz. della Crusca mette ambo i nomi come sinonimi, ricevuti ambedue per indicare la pianta dell'*Amigdalus Persica* di Linneo, siccome mette quelli di *Pesca* e di *Persica* per esprimere il suo frutto. I diversi dialetti d'Italia ne hanno modificato l'indole e la pronunzia. Quasi tutti si servono della medesima desinenza tanto per l'albero quanto pel frutto. Questa divisione è antichissima. Si trova in Mattioli, nel Porta e in quasi tutti i nostri agronomi. I nomi, però, variano molto. Le Pesche proprie in generale sono designate col nome semplice di Pesche. Le lisce si distinguono con quello di *Pesche-noci*. Il nome di *Duracine* è dato da tutti alle pesche in cui la polpa aderisce al nocciolo. Quelle in cui spicca si chiamano *Spiccagnole*, *Spiccacciole*, *Partitoie* (vedi questi diversi nomi).

PERSICUS. È questo il nome che i Latini davano alla pianta che noi chiamiamo Persico o Pesco. Così Plinio: *De Persico Genera, Persicorum palma duracinis*. Così Palladio:

⁴⁰⁸ Edulì. Sulla *Persea* cfr. *supra* p. 20, nota 53.

Persicus, Persica. Così Columella: *Persicum*. Non è che dai moderni che si è adottato il nome di *Malus Persica*. Presso i Latini esso era solo un aggettivo applicato egualmente a tutte le specie che riconoscevano la loro origine dalla Persia: così il Cedro si chiamava *Malus Medica* e *Malus Persica*. Pare che i Latini non avessero ancora per la pianta un nome diverso da quello che davano al frutto e che perciò col nome di *Persicus* intendessero l'una e l'altro.

POPULARIA. Nome che i Latini davano a una razza di persiche. Plinio dice che erano le più comuni: «popularia undique».

PRAECOCIA, PRAECOQUA. Nomi che i Latini davano ad un frutto che riguardavano come una specie di Persico e una varietà dell'Armeniaco (Albicocco). In Columella (cap. X) non si trova che *l'Armeniaca*, ma in Plinio si trovano nominate come diverse *l'Armeniaca* e la *Praecocia*. Palladio si serve invece del nome *Praecoqua* in luogo di *Praecocia*, così come usa *Armenia* invece di *Armeniaca*.

PRISCO. È questo il nome generico con cui gli Spagnoli designano il Pesco. Nel Diz. dell'Accademia⁴⁰⁹ questa parola è definita in modo equivoco e si può dire contraddittorio, dicendo che è una specie di *Duracino spiccagnolo* («espece di Durazno que ne tiene la carne ran pegada al hueso, y que facilmente se aparta»), ma nell'uso pare ricevuto per nome dal genere. Il Dizionario predetto, all'art. «Melocoton», si esprime in modo che pare lo consideri come sinonimo di *Durazno* («inxerto nel Durazno o Prisco»).

PUBESCENS (PESCA PUBESCENTE). È il nome che io ho dato alle *Pesche-veri*, ossia alle pesche con buccia lanuginosa. Linneo⁴¹⁰ ha già consacrato questo termine per indicare qualunque parte delle piante che sia coperta di peli: «Pubescentia est armatura plantae quae ab externis injuriis defenditur. Scabrities lana tomentum». Io non ho fatto che farne l'applicazione.

RODACENO. Nome col quale i Greci distinguono il Persico. Il Cornaro confonde questo nome generico con quello specifico di *Duracino* e pretende che questa parola, che si legge in Palladio⁴¹¹, in Paolo Egineta⁴¹² e in Costantino⁴¹³, non sia che un errore di copista e si debba leggere *Rodaceno*. Ma il Mattioli⁴¹⁴ lo confuta e prova che la parola *Duracia*, che si trova in Paolo Egineta⁴¹⁵, corrisponde a una razza di *Praecocia* o all'*Armeniache* dei Latini, che, per corruzione, hanno fatto i nomi italiani di *Bacoche* e di *Moniache*, giacché così si esprime Paolo Egineta. La parola *Rodaceno*, che si legge in Aetio ed in Costantino⁴¹⁶, esprime precisamente l'albero da noi chiamato Pesco e *Rodacena* il suo frutto (*Mele rhodacene*).

⁴⁰⁹ *Dicion. de la lingua castill.*, 1783, cit.

⁴¹⁰ C. LINNEO, *Genera plantarum*, Leiden, 1737.

⁴¹¹ R. PALLADIO, *Opus agriculturae*, a cura di Barbaldo, Reggio, 1496.

⁴¹² P. EGINETA, *Opus de rei medica*, Paris, 1532.

⁴¹³ C. COSTANTINO, *De notabili et utilissimis ammaestramenti dell'agricoltura*, trad. di P. Lauro, Venezia, 1549.

⁴¹⁴ P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri...*, cit.

⁴¹⁵ P. EGINETA, *Opus de rei medica*, cit.

⁴¹⁶ AETIO, *Aetii Amideni medici clarissimi libri sexdecim*, Venezia, 1534; C. COSTANTINO, *De notabili et utilissimis ammaestramenti dell'agricoltura*, cit.

SPICCAGNOLA. Così si chiama la pesca la cui polpa non aderisce al nocciolo, ma si spicca in due lasciandolo nudo. È l'opposto di *Duracina*. Suoi sinonimi: *Persica-pasta*, *Persica sparti-l'osso*, *Persica stacc-al-osso*. Il Dizionario⁴¹⁷ manca di questo termine, ma non ne ha alcun altro equivalente; esso però è ricevuto in Toscana ed in altri paesi d'Italia ed è necessario in Pomologia per distinguere queste due specie diverse di Pesche. I Pisani usano quello di *Spicche*, altri quello di *Spiccatoie*. Ma il primo è un sinonimo che ha meno espressione e il secondo è conservato più giustamente a un'idea differente (che manca egualmente nel Dizionario), indicando le pesche nelle quali, aprendole, si apre anche il nocciolo. D'altronde, il termine *Spiccagnola* è più espressivo in forza della sua radicale che è lo «spiccarsi della polpa dal nocciolo», come si fa degli spicchi nei frutti che ne sono forniti, come l'aglio e l'arancio. Esso sveglia subito, col suo semplice suono, l'idea che vi è stata attaccata. Alcuni lo hanno modificato in quello di *Spiccagnole* (Visconti)⁴¹⁸. Il Re (T: 3, p. 182)⁴¹⁹ le chiama *Spiccirole* con una sola c. Il Micheli⁴²⁰, nelle descrizioni italiane, si serve dell'espressione «pesca che spicca», mentre nelle versioni latine si leggono le frasi «nucleo sponte dehiscente» o «nucleo sponte resistente». Il Targioni usa il nome di *Spiccacciola* non solo nelle sue *Lezioni di Agricoltura*, nelle quali divide il genere in Spiccacciola e Duracina e poi in Primaticce e in Tardive, ma ancora nel suo *Dizionario Botanico Italiano* dove, alla pag. 213, registra come una delle varietà di Pesco la *Pesca Spiccacciola* (*Amygdalus Persica pulpa a nucleo secedente*). In generale però si serve della frase «che spicca o che non spicca». Alla pag. 212, parlando della *Moscadella*, dice «Moscadella che spicca o spiccacciola Mich.». Il Gallizioli⁴²¹, nei suoi *Elementi Botanico-Agrari*, adotta lo stesso termine e dice: «diconsi spiccacciola o che spiccano quelle il di cui nocciolo si separa facilmente dalla polpa che lo ricopre». (Vedi *Partitoie*).

SUPERMATIA. Nome dato da Plinio ad una una razza di pesche che venivano a Roma dalla Sabina (*Supernatia a Sabinis veniunt*) e che pure distingue sopra le altre che chiama *Popolari* e che nascevano dappertutto. Certamente esse erano quelle magnifiche pesche che la moderna Roma riceve ancora oggi dalle fresche valli del Velino e che si mangiano in molti luoghi dell'Abruzzo e della Romagna. Bisogna osservare che i Latini davano al Mare Adriatico il nome di *Mare Superum* e chiamavano *Mare Inferum* quello che bagnava la costa meridionale dell'Italia, dalla Liguria alla Sicilia⁴²². Quindi gli alberi che si trovavano sul pendio dell'Appennino che cade nel Mare Adriatico erano distinti col nome di *superi* e quelli del pendio meridionale col nome di *inferi*. Plinio dice che gli Abeti della parte meridionale erano preferiti a quelli della parte settentrionale. Questa distinzione, passata dal mare agli alberi da costruzione, deve essersi estesa ad ogni sorta di produzione e perciò anche ai frutti. Così le pesche che venivano dai paesi dell'Appennino che guardano l'Adriatico erano distinte col nome di *Supernatia*. Esse, dice Plinio, venivano dalla Sabina. Secondo i geografi l'antica Sabina confinava a nord-ovest con l'Umbria e a nord-est con le montagne che la

⁴¹⁷ Diz. Accad. Crusca, 1729-1738, cit.

⁴¹⁸ E.U. VISCONTI, *Della coltivazione del persico e della sua produzione*, cit.

⁴¹⁹ F. RE, *Elementi di agricoltura*, cit.

⁴²⁰ P.A. MICHELI, *Enumeratio quarundam plantarum...*, cit.

⁴²¹ F. GALLIZIOLI, *Elementi botanico-agrari*, cit.

⁴²² Cioè il Tirreno.

separavano dal Piceno e comprendeva perciò la deliziosa valle di Rieti colle rive del Velino e una parte del corso del Vomano che bagna l'Abruzzo ulteriore. Ora, questi paesi provvedono anche al presente bellissime pesche che si mangiano a Roma. In rigore, però, non tutte sarebbero *Supernate* poiché il Velino corre al Mediterraneo⁴²³, cioè al *Mare Inferum*. Ma se si esaminano bene i diversi passi dei geografi antichi, si vede che la Sabina si estendeva al di là della cresta dell'Appennino, nell'Abruzzo e nelle Marche, e che i suoi confini non erano determinati. Da tutto questo deriva che le *Supernate* erano pesche che venivano egualmente dalle fertilissime valli del Velino, dalla Romagna e dagli Abruzzi, ove, anche al presente, si raccolgono le magnifiche pesche che, a Roma, coprono, in agosto e settembre, Piazza Navona.

VIOLETTE. Il Dizionario dell'Accademia⁴²⁴ non porta questo nome al sostantivo come nome di una sorta di Pesche, siccome fa del nome *Pavie* e *Brugnon*, ma, nell'art. *Violette* (colore), cita le *Pesches violettes*. Gli agronomi però l'hanno sostantivato e ne hanno fatto il nome della quarta specie dei Peschi. Finora non si sono formati un nome per esprimere l'albero come l'abbiamo nella lingua italiana, non trovandosi in verun luogo il termine *Violettier*. Il nome di *Violette* è modernissimo. Non si trova né in Ruellio⁴²⁵ né in Carlo Stefano⁴²⁶, né in Olivier de Serres⁴²⁷ che usa il nome di *Pesches-noix* per esprimere le pesche-noci spiccacciole e quello di *Auberges* per indicare le pesche-noci duracine. Il sig. De la Quintinhye⁴²⁸ non usa più il nome di *Auberge*, che modifica in *Alberge*, come un nome specifico ma come un epiteto di varietà, siccome fa di quelli di *Pêche-noix* e di *Violette*. Si vede però che sotto quest'ultimo nome intende la *Pesca-noce spiccacciola* ch'egli riguarda come una varietà. Egli divide il genere in tre specie e sono le *Pêches* o *Spiccacciole* di qualunque sorta e perciò anche le lisce, i *Brugnon*s, che sono le *Duracine lisce*, e il *Pavie*, che è la *Duracina pubescente*. Ecco le sue parole: «Nous appellons pêches celles qui quittent le noyau, nos compatriotes le savent assez bien. Les Languedociens, les Provenceaux et generalement tous les curieux de Gayenne ne le savent pas aussi bien; mais il faut dire pour tout le monde que nous appellons *Brugnon*s tout ce qui, étant lisse c'est-à-dire sans aucun poil, ne quitte pas le noyau; et nous appellons *Pavie* de quelque couleur, qu'elle soit jaune, blanche ou rouge avec addition de blanc, de rouge, ou de jaune, ce qui, ayant la peau un peu veluée, ne quitte aussi nullement le noyau».

⁴²³ Tirreno.

⁴²⁴ *Dict. de l'Acad. Franç.*, 1777, cit.

⁴²⁵ J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

⁴²⁶ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa lib. III*, cit.

⁴²⁷ O. DE SERRES, *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs*, cit.

⁴²⁸ J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, cit.

IL
TRATTATO DEL CILIEGIO
DI GIORGIO GALLESIO

Storia del Ciliegio.

Il Ciliegio è uno dei frutti che l'Europa ha ricevuto dall'Asia. Egli però si è copiato bene naturalmente ^{nella} ~~in questa~~ sua nuova patria che ha dato luogo a dubitare della verità di questa sua origine.

Di fatto non si ha che a scorrere le foreste tutte d'Italia e di Francia ^{e specialmente della Germania} per incontrare ad ogni passo dei ciliegi spontanei cresciuti in mezzo ai castagni ai faggi ed alle Roveri. (vedi Mattioli art. Ciliegio)

Io non so se in alcun luogo questa pianta si presenti in massa sopra di terra coperta esclusivamente di questa specie, ciò che ~~è~~ ^è forma uno dei caratteri della pianta indigena, ma ~~però~~ ^{però} in tutti i boschi dell'est della Francia essa vi è nottamente abbondante, e che in Italia essa si trova in quantità mischiata colle altre piante da bosco.

Nonostante che Gallesio si fosse applicato con grande impegno alla stesura di questo trattato, i relativi manoscritti mostrano uno stadio di preparazione dell'opera decisamente meno avanzato del Trattato del Pesco. I due «articoli» ritrovati nell'Archivio Gallesio-Piuma di Genova mostrano vari ripensamenti. Il manoscritto presenta peraltro un indubbio interesse per le notizie sull'organografia, la fisiologia e la tassonomia del Ciliegio.

ART. I STORIA DEL CILIEGIO

Il Ciliegio è uno dei frutti che l'Europa ha ricevuto dall'Asia. Esso però si è così bene naturalizzato nella sua nuova patria che ha dato luogo a dubitare della verità di questa sua origine. Difatto non si ha che da scorrere le foreste tutte d'Italia e di Francia e specialmente di Germania per incontrare ad ogni passo dei Ciliegi spontanei crescere in mezzo ai Castagni, ai Faggi ed alle Roveri¹. Io non so se in qualche luogo esso si presenti in masse estese di terra coperte esclusivamente da questa specie, ciò che forma uno dei caratteri delle piante indigene; ma so che in tutti i boschi dell'est della Francia esso vi è sommamente abbondante e che in Italia esso si trova in quantità, mischiato alle altre piante da bosco. (fig. 2).

Quest'abbondanza, però, può solo provare l'antichissima naturalizzazione del Ciliegio nei climi d'Europa e la sua disposizione a crescerci e a prosperarvi e, quando non si presenti a gruppi riuniti che coprano esclusivamente dei tratti estesi del paese, essa non serve che di argomento per escludere la presunzione di indigenità.

Io credo però che, quand'anche presentasse quest'ultimo carattere, si potrebbero avere ancora dei dubbi poiché si vedono degli esempi di piante naturalizzate in un paese non loro che vi hanno invaso valli intere scacciandovi le piante indigene che vi erano prima di loro. Tale è il caso dell'Arancio in America, ma questo fenomeno è raro e non saprei citare altro esempio perché forse non esiste altra pianta che sia così superiore alle piante comuni in facilità di germinare e in forza di sviluppo.

Il Ciliegio, originario dalla Siria, è dunque così ben naturalizzato in Europa da viverci come una pianta indigena e merita di preferenza le cure dell'agricoltore non solo per i vantaggi che offre alla vita animale, ma ancora per la preziosità del suo legno². Difatti egli è stato in ogni tempo uno dei frutti più coltivati e generalizzati in Europa e il solo forse, fra tutti, che sia passato dai giardini ai boschi ove cresce in quantità.

Il Ciliegio si riproduce, come le altre piante, per seme, e la sua vita vegetale, non mascherata dall'industria³ né modificata da un clima artificiale, offre nelle nostre campagne tutti i caratteri e la fisionomia propria della sua specie.

Il seme, quantunque racchiuso in un nocciolo durissimo, si sviluppa assai facil-

¹ *Annota Gallesio*: «Vedi Mattioli, art. *Ciliegio*».

² Il legno di ciliegio, convenientemente stagionato, era usato in stipetteria e per fabbricare strumenti musicali. Anche oggi il Ciliegio occupa un'importante posizione nella cosiddetta arboricoltura da legno (cfr. ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA, *Arboricoltura da legno in collina e montagna*, Bologna, 1989).

³ Coltura.

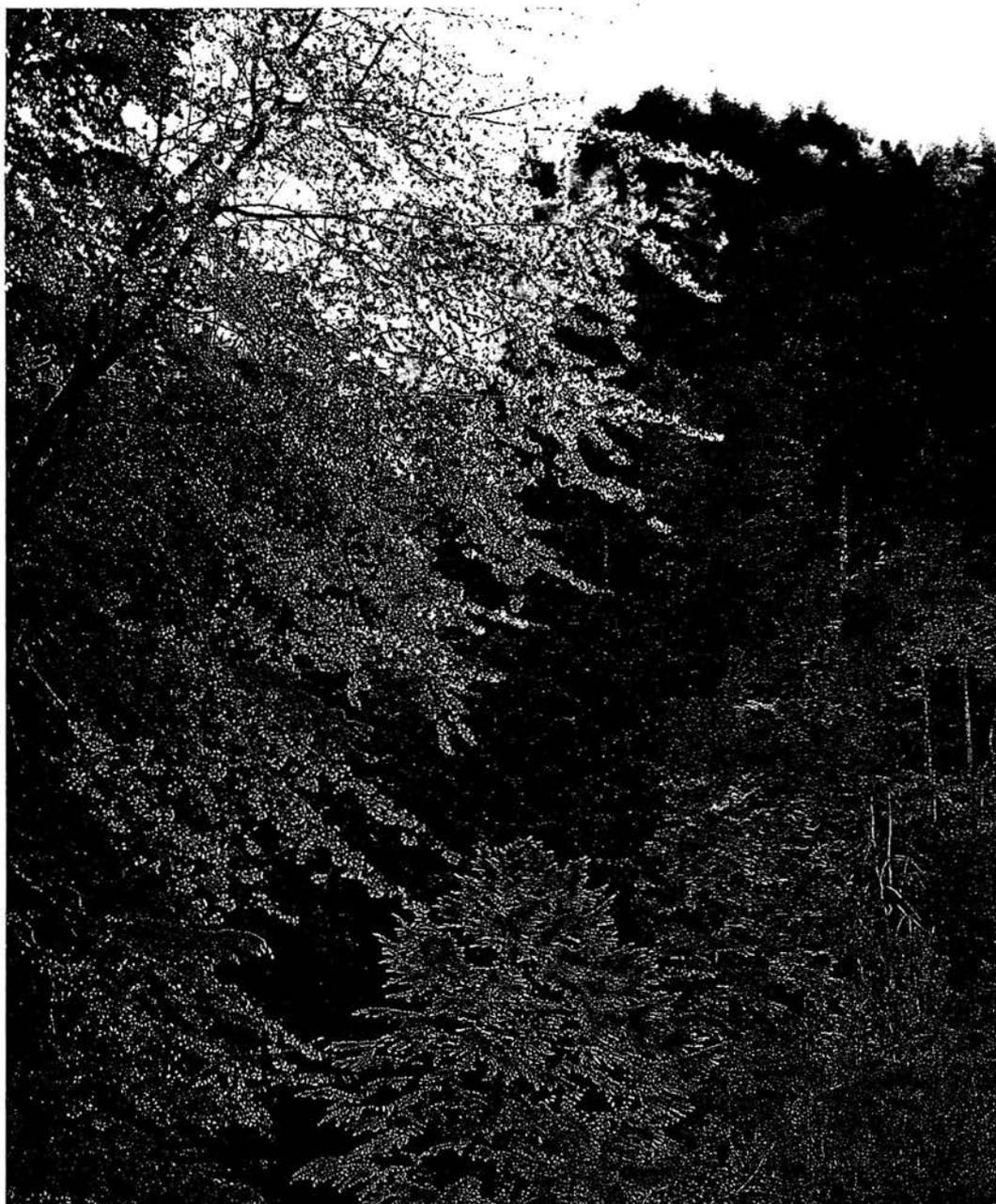


Fig. 2 Grosso ciliegio spontaneo in piena fioritura (*in alto a sinistra*) al margine di un bosco del Casentino (foto U. Bagnaresi)

mente e, se è confidato alla terra prima che sia irrancidito, vi si conserva fino a primavera quando, animato dall'umidità e dal calore, esce dal suo involuppo che si apre naturalmente e spunta in un germoglio che si distende rapidamente e acquista, sino dal primo anno, da 40 a 80 centimetri di altezza. La sua crescita segue una progressione ancora maggiore negli anni successivi e, se l'albero è in un buon terreno ed è ben coltivato, acquista i caratteri della pubertà in meno di otto anni.

Tale è in genere il corso vegetale di tutti i Ciliegi: ciascuno, però, presenta nella sua vita degli accidenti che gli sono propri e che dipendono interamente dalla natura delle diverse specie e dalle infinite circostanze che ne accompagnano la vita. Quindi noi descriveremo separatamente le specie e seguiremo ciascuna di esse nei fenomeni che le sono propri.

Il seme del Ciliegio proprio⁴ produce ordinariamente delle piante vegete e vigorose che crescono con rapidità e spiegano una vegetazione viva e lussuriosa⁵. Il loro stelo è lungo, diritto, coperto da una corteccia liscia e grigiastra e diviso in un numero indeterminato di nodi distanti fra loro da due a quattro centimetri e quasi affatto rilevati, i quali portano ciascuno una foglia alterna e una gemma.

Nel primo anno lo stelo cresce per lo più in altezza. Nel secondo le gemme laterali cominciano a gettare dei rami, ma questi non sono mai numerosi e la loro crescita non è mai pari a quella della messa principale che forma la cima dell'albero. Anche quando la mano dell'uomo non aiuta la natura con lo spoglio dei ramicelli secondari, il ramo principale li sopraffà col suo vigore e si eleva diritto ad altezza ragguardevole. Le gemme terminali che formano la punta dei rami si sviluppano sempre in una messa lunga e distesa che è quella che continua la pianta. Le gemme laterali, invece, non gettano che una messa di un solo nodo e che perciò quasi non si distingue come il prolungamento di un ramo. Tutte però si sviluppano per molti anni in sole messe ramose o fogliacee.

Appena però la pianta giunge all'età della pubertà, le gemme prendono una doppia natura: le une si sviluppano in rami che si distendono in molti nodi guarniti solamente di foglie e di questa sorte è sempre la gemma che forma la punta della pianta; le altre producono dei ramicelli di un solo nodo che quasi non si distinguono come rami ma che sono guarniti di una quantità di gemme riunite in gruppi e destinate a dare dei fiori, e queste si trovano nei nodi della messa dell'anno antecedente o sulla testa dei ramicelli che si sono formati sulla messa di due anni⁶.

Ed ecco l'economia singolare che distingue questa specie di pianta e che ha dato luogo a molti equivoci sopra il suo modo di crescere e di fruttificare.

Alcuni hanno pensato che, oltre alle gemme a ramo (fig. 3A) e a quelle a fiore, il Ciliegio portasse anche delle gemme a sola foglia⁷. Altri, in seguito a questo primo errore, hanno creduto che le gemme fruttifere nascessero sul legno di due anni. Ma queste opinioni sono fondate solo sopra un'illusione. La gemma che si è creduta produttrice di so-

⁴ *Prunus avium* L. = *Cerasus avium* Moench., *C. nigra* Mill., *C. dulcis* Gaertn.: Ciliegio dolce, Gandiolo. *Fr.*: Merisier, Guignier, Bigarreautier. *Ingl.*: Gean, Gaskin, Sweet cherry, Mazzard. *Ted.*: Herzkirchenbau, Süsskirschenbau.

⁵ Lussureggiante.

⁶ I fiori del Ciliegio sono riuniti in corimbi portati prevalentemente da dardi fioriferi («mazzetti di maggio», fig. 3B) che si rinnovano annualmente ma che, col tempo, tendono ad esaurirsi. I dardi fioriferi sono formati da una corona di gemme a frutto inserite, praticamente alla stessa altezza, su un tratto di ramo di pochi millimetri, e da una gemma a legno apicale e centrale, che provvede al rinnovo del dardo. Negli alberi giovani sono presenti anche brindilli e rami misti.

⁷ «Les cerisiers ont trois espèces de boutons: ceux à bois sont placés à l'extrémité des branches, plus pointus que les suivants; ceux à feuilles sont implantés le long des jeunes branches; il sont plus gros et moins pointus que les premiers et il en sort un petit faisceau composé de huit à dix feuilles; les boutons à fruits sont plus gros et plus ronds que les deux premiers» (*Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, Paris, 1809).

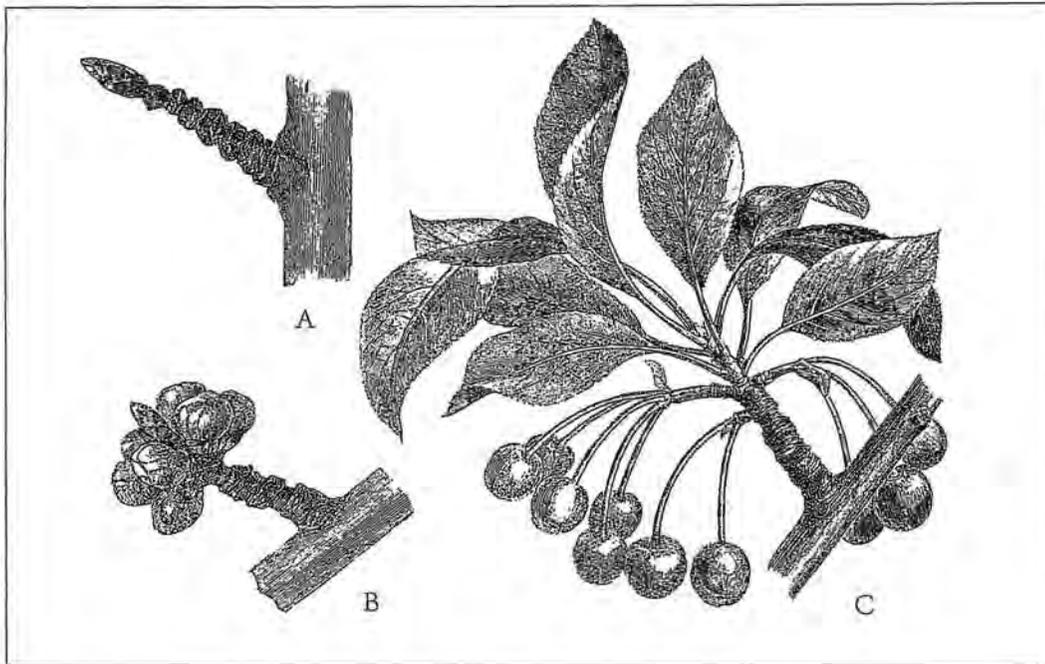


Fig. 3 A) Dardo vegetativo; b) Mazzetto di maggio nel periodo di riposo; c) Mazzetto di maggio durante il periodo vegetativo

le foglie è una vera gemma a ramo poiché da essa esce una messa che forma un nuovo nodo il quale prolunga in realtà il ramo. Questa messa è però così corta e così immediata al nodo dell'anno antecedente che quasi si confonde con esso; tuttavia, se si esamina bene, si riconosce che è un vero prolungamento ramoso il quale, di fatto, porta un gruppo di gemme nuove che si aprono nella vegetazione dell'anno successivo.

Questa stessa economia ha dato luogo ad un altro equivoco sopra l'origine delle gemme a frutto. La messa di cui veniamo di parlare è quella che produce queste gemme che si trovano situate sopra la sua testa che appena si distingue e, poiché essa non forma che un nodo che è così immediato a quello da cui nasce, si è creduto che anch'essa fosse il prodotto del legno dell'anno precedente.

L'art. «Cerisier» del *Nuovo corso completo di agricoltura*⁸ dice che quattro sono i caratteri che distinguono il *Ciliegio proprio*, detto *Merisier*, dal *Ciliegio acido*, detto *Cerisier*⁹. Il primo è che i fiori del Ciliegio proprio si sviluppano sul legno del penultimo anno mentre quelli del Visciolo spuntano sul legno dell'anno precedente; il secondo è che le ciocche che formano questi fiori sono sessili nel Ciliegio proprio, mentre nelle Marasche sono leggermente pedunculato; il terzo consiste nelle foglie che, nel primo, sono al di sotto vellutate e, nelle seconde, invece, interamente lisce; il

⁸ *Ibidem*.

⁹ *Prunus cerasus* L. = *P. acida* Koehne, *P. austera* Ehrh., *Cerasus caproniana* DC, *C. pendula* Hort., *Cerasus vulgaris* Michx.: Agriotta, Ciliegio acido, Visciolo. *Fr.*: Cerisier acide, Griottier (Provenza), Cerisier (Parigi). *Ingl.*: Common cherry, Morello cherry, Sour cherry. *Ted.*: Weichselbau.

quarto, infine, è che la polpa è dura nelle Ciliegie (*Merises*) e in tutte le varietà che ne sono derivate con la coltura come le *Tenerine* (*Guignes*) ed i *Grafioni* (*Bigarreaux*).

Io non ho potuto riconoscere la prima di queste differenze: tutti i ciliegi che ho osservato, sia in Francia che in Italia, gettano i fiori sulle gemme dell'anno precedente, cioè sul legno di un anno, e se si dà qualche eccezione a questa regola, ciò non succede che per qualche fiore isolato e mai per una pianta e ancor meno per una varietà.

È vero che i ramicelli corti e scabri che distinguono il Ciliegio proprio dal Visciolo sembra che gettino i fiori dal legno di due anni perché la loro messa è così corta che quasi non si distingue, ma se si esamina con attenzione, si vedrà che questi ramicelli hanno una testa guarnita da un gruppo di gemme, una delle quali si sviluppa in un germoglio di otto-dieci foglie, il quale si distende ma forma all'ascella di queste foglie altrettante gemme il cui gruppo costituisce, nell'anno seguente, la testa del ramo. Questa singolare disposizione della messa è quella che può fare illusione.

I fiori escono dalla messa dell'anno antecedente, ma questa è così corta e così applicata a quella che l'ha preceduta che si confonde facilmente con essa. Ora, alcuni possono avere inferito¹⁰ che la fiorazione di questa specie esca dalle gemme di due anni, ma questo è un errore facile a delucidarsi mediante l'osservazione. Dunque, la vera differenza che esiste fra le due specie consiste nella natura delle messe: nel Ciliegio proprio esse non si distendono ordinariamente che nella punta dei rami, mentre quelle che nascono nei nodi laterali consistono in un gruppo di foglie intercalate da altrettante gemme, il quale si allunga ogni anno di un solo nodo e che perciò non presenta l'aspetto di una messa novella ma ha l'apparenza di una fruttificazione ripetuta sul medesimo legno (fig. 3). Nelle Marasche, invece, le messe sono per lo più distese¹¹. Esse si guarniscono di un gran numero di nodi, ciascuno dei quali contiene una gemma per la fruttificazione successiva. Quindi non danno luogo all'equivoco cui si presta il Ciliegio. Ciò che è singolare è che questo carattere, che è uno dei distintivi principali del *Marasco*, non si conserva in molte sue varietà e specialmente nel *Visciolone* il quale, al contrario, si distingue principalmente per la natura delle messe che sono più corte ancora che nel Ciliegio proprio e riunite in gruppi lungo i rami, cosa che può farlo riguardare come un ibrido tra le due specie.

Io non ho potuto riconoscere neppure il secondo dei sopra indicati caratteri differenziali. Tutti i Ciliegi che ho veduto, fossero essi *Ciliegi propri* o *Viscioli*, avevano le ciocche che portano i fiori, ossia le gemme a frutto, sempre sessili. Solo nel Ciliegiastro¹² le ciocche si vedono peduncolate, ma, se questo è il «tipo»¹³ dei Ciliegi, bisogna dire che, per questo punto, le varietà si sono ben allontanate da esso¹⁴.

Il Ciliegiastro è una pianta che si trova anche nei nostri boschi (fig. 2).

Io ho riconosciuto che veramente esso porta delle ciocche di fiori peduncolate, ma queste escono sempre dalle gemme dell'anno antecedente e mai dal legno di due anni. Nei nostri paesi questo ciliegio non viene molto grosso, ma ciò può dipendere dalla mancanza di terreno, trovandosi esso solo nelle montagne scogliose¹⁵. I suoi ra-

¹⁰ Dedotto.

¹¹ Nei Ciliegi acidi la fruttificazione avviene prevalentemente sui rami misti e sui brindilli e, in misura minore, sui dardi fioriferi che, inoltre, si esauriscono prima di quelli del Ciliegio proprio.

¹² Ciliegio dei boschi o Ciliegio selvatico (cfr. fig. 2).

¹³ Capostipite. Cfr. G. GALLESIO, *Teoria della riproduzione vegetale*, cit.

¹⁴ Questa osservazione di Gallesio porta la data del 10 marzo 1820.

¹⁵ Sassose.

mi hanno i medesimi caratteri di quelli del Ciliegio domestico e le messe che gettano sulla punta sono per lo più lunghe e sottili e con molti nodi; le laterali, invece, sono ordinariamente grosse e con un solo nodo e perciò formano dei ramicelli corti e scabri che si coprono di molte ciocche di fiori. Quanto alle foglie esse sono piccolissime e lisce come quelle del Pero e non somigliano a quelle dei Ciliegi domestici. I fiori hanno bensì la medesima forma, ma sono così piccoli che somigliano a quelli del Susino; essi, d'altronde, hanno il calice verde-bianchiccio, mentre il calice dei fiori del Ciliegio domestico è ordinariamente sfumato di rosso.

Il *Ciliegastro* è ritenuto il «tipo» di tutti i Ciliegi della specie dei cordati.

Io non ardirò negare, ma neanche affermare, che i Ciliegi domestici siano usciti dai semi di questo Ciliegio; osserverò tuttavia che le varietà domestiche non ritornano mai a questo preteso «tipo». Io ho veduto nei nostri boschi centinaia di piante venute da seme e le ho sempre trovate press'a poco della stessa natura delle domestiche: le loro foglie erano un poco più piccole ma avevano la superficie scabra come quelle dei Ciliegi dei giardini; i loro fiori erano quasi gli stessi e i loro frutti non differivano che in grossezza e ne ho trovati sovente persino dei dolcissimi. Le stesse circostanze si trovano nei Ciliegi che nascono spontaneamente nei giardini: noi li lasciamo sviluppare sovente senza innestarli e riescono spesso delle varietà eccellenti; le più cattive, però, non si avvicinano mai al loro preteso «tipo», non vedendosi su di esse né le ciocche peduncolate dei fiori, né le foglie lisce, né il frutto aspro ed immangiabile. Tutto questo mi fa dubitare che il Ciliegio selvatico possa essere il «tipo» dei Ciliegi dei giardini. Quand'anche però si volesse accettare quest'ipotesi, non risulterebbe con ciò comprovato che il Ciliegio selvatico sia il «tipo» di tutti i Ciliegi.

Il «tipo» di una specie non è quello che si allontana di più dalle varietà coltivate. È questo un errore in cui sono incorsi tutti gli agronomi perché si sono dati per principio che le belle varietà altro non siano che una degenerazione del «tipo» dovuta alla coltura. Ma, riconosciuta la falsità di questa opinione, è facile rendersi conto che il «tipo» deve essere invece la varietà più perfetta del sistema naturale e che perciò esso può trovarsi tra le varietà coltivate quando queste non sono alterate dal «mulismo». Quando un seme sorte un'organizzazione imperfetta per difetto di nutrimento, per offesa di una causa esterna, per mancanza o per vizio di fecondazione, allora ne nasce una pianta degenerata per la Natura e per l'Uomo, che noi distinguiamo col nome di *selvatica*. Quando invece il seme, favorito dalle circostanze relative alla nutrizione, risulta da una fecondazione fuori natura, allora la sua organizzazione riesce imperfetta per la Natura ma non per l'Uomo e ne risulta una pianta che noi chiamiamo *domestica*.

Il «tipo», dunque, è l'individuo in cui si riuniscono le qualità proprie alla sua specie, cioè a dire la maggiore perfezione del seme, che è sempre l'oggetto principale della Natura, e come queste proprietà possono essere compagne alle qualità ricercate dall'Uomo, così il «tipo» può ritrovarsi sia nelle piante chiamate *selvatiche*, sia in quelle chiamate *domestiche* perché queste denominazioni sono relative alla Pomologia più che alla Botanica.

Nel Melo le piante selvatiche che si trovano nelle siepi e che producono frutti meschini, poveri di polpa e di semi, sono delle vere degenerazioni sia per la Natura che per l'Uomo, così come certe piante domestiche che producono frutti polposi ma scarsi di semi sono una ameliorazione in Pomologia ma un aborto in Botanica. Ma quelle che danno dei frutti che riuniscono la perfezione del seme alla bontà del pericarpo sono dei veri «tipi», più o meno variati nella moltitudine delle generazioni dalle diverse circostanze che accompagnano la concezione dei loro semi, e queste sono

sempre le più comuni nei semenzai e quelle che escono più frequentemente dai semi di qualunque Ciliegio. Ora, le varietà più frequenti che si ottengono dal seme del Ciliegio domestico, essendo costantemente a frutto assai gradito, bisogna concludere che tra esse si ritrova il vero «tipo» del Ciliegio e che certe varietà a frutto piccolissimo e magro che si incontrano talora nei boschi o nelle siepi sono delle vere degenerazioni della Natura, così come certe varietà coltivate nei giardini per la grossezza straordinaria e per la delicatezza della loro polpa ma prive di seme¹⁶, sono delle ameliorazioni per il Pomologo e degli aborti per la Natura. Quindi il Ciliegastro dei boschi potrà essere considerato, se si vuole, come una degenerazione del Ciliegio ma non il suo «tipo». Io non lo considero né per l'una né per l'altro e lo riguardo come una vera specie che differisce egualmente dal Ciliegio e dal Visciolo e che perciò potrebbe ben essere indigena dell'Europa. Il Ciliegastro è infatti una pianta così distinta dai Ciliegi coltivati da far dubitare che costituisca una specie a parte. I Francesi lo hanno riguardato come il «tipo» dei Ciliegi cordati e ne hanno fatto una specie distinta dai Viscioli e, partendo da questa supposizione, hanno sostenuto che il Ciliegio cordato fosse indigeno dell'Europa e che la specie portata dall'Asia dai Romani altro non fosse che il nostro Visciolo¹⁷. Io non contesterò l'indigenità del Ciliegastro, che potrebbe benissimo essere una specie propria dell'Europa, ma in questo caso mi troverò forzato a riguardarlo come una specie distinta da tutte le altre coltivate e inconfondibile da esse. Questa opinione potrà essere esaminata con i principi della critica, sulla base delle supposizioni e delle congetture che risultano dallo stato attuale di queste piante e dai fatti che ci ha trasmesso la storia.

La Scuola francese ha stabilito il principio che la coltura ingentilisce le specie e che le piante che nascono dal seme di una razza già ingentilita sono, per la loro stessa natura, più gentili di quelle che nascono dai «tipi». Tali sono le teorie professate dai Thouin, dai Bosc e da tanti altri uomini grandi che hanno fornito i preziosi articoli relativi alla fisiologia vegetale che si trovano nel *Nuovo corso di agricoltura*¹⁸. Così si è stabilito che i semenzai dei pepinieristi (giardinieri) danno dei selvatici già un poco migliorati e che si distinguono dai selvatici dei boschi col nome di «arbres francs», e ciò perché le sementi di queste aiòle provengono da piante già ingentilite e perciò aventi un certo grado di ameliorazione.

Questo sistema era appoggiato, di fatto, sopra un gran numero di fenomeni capaci di fare illusione e pareva il solo che potesse presentarci una spiegazione plausibile di tali fatti.

Una successione ininterrotta di esperienze mi ha però convinto della sua fallacia. In primo luogo ho riconosciuto che l'ingentilimento attribuito alla coltura non è che illusorio e che non si ha ingentilimento o degenerazione se non con la riproduzione, ossia col seme.

Partendo da questo principio ho seguito i fenomeni delle riproduzioni per seme e ho riconosciuto che il «tipo» è sempre una razza intermedia fra le razze ingentilite e

¹⁶ Gallesio allude qui alle pretese ciliegie senza nocciolo che, secondo P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri...*, cit., I: 254, si sarebbero ottenute «tagliando l'albero, quando è tenero e piccolo, due piedi da terra e fendendolo sino alla radice, quindi cavando con destrezza da ogni parte la midolla e subito unendo le due parti insieme legandole strettamente». In realtà non esistono ciliegie partenocarpiche.

¹⁷ *Nouveau cours...*, cit.

¹⁸ *Ibidem*.

quelle degenerate e che le sole combinazioni della fecondazione producono queste differenze. Ho riconosciuto che l'ingentilimento, così come la degenerazione, ha una certa progressione, di modo che i semi delle varietà già ingentilite danno ordinariamente degli individui migliori rispetto a quelli delle razze degenerate, ma che gli uni e gli altri diversificano dai loro padri in ragione della diversa combinazione dei sessi all'atto della loro concezione. Ne viene quindi di conseguenza che la massima parte dei selvatici che nascono nei boschi, essendo figli di piante già degenerate e che, abbandonate senza coltura, non possono concepire né allegare figli prosperosi e ben organizzati, sortono ordinariamente una complessione meno vegeta e delle qualità più ordinarie rispetto alle piante che vengono dai semi delle razze domestiche. Ho riconosciuto però che, qualche volta, anche nei semenzai si trovano piante degeneri che somigliano a quelle dei boschi, e quindi non ho potuto adottare la distinzione stabilita dalla Scuola francese fra queste piante (chiamate *sauvageons*) e quelle dei semenzai (chiamate *arbres francs*).

La specie che mi ha fornito più esempi di questa verità è l'Ulivo di cui ho fatto molti semenzai constatando con sorpresa i seguenti fenomeni.

Un'aia fatta di semi raccolti tutti dal medesimo albero mi ha dato degli individui differenti, gli uni a foglia larga e a rami lunghi, lisci e vigorosi, gli altri a foglia stretta e a rami spinosi e puntuti come i selvaggioni dei boschi. Fra queste piante ve ne erano di quelle che, in meno di sei anni, erano cresciute fino all'altezza di due-tre metri e avevano spiegato un tronco della grossezza di una canna comune, ed altre invece che, nel medesimo periodo, non si erano elevate più di mezzo metro e non avevano acquistato maggiore grossezza di una penna. Finalmente la massima parte di questi semi hanno germogliato nel corso di 12-15 mesi ma ve ne sono stati alcuni che sono nati dopo 24-30. Eppure tutti questi semi erano figli del medesimo albero, raccolti nel medesimo tempo, seminati nella medesima aia e trattati tutti nello stesso modo.

Questi fenomeni si sono egualmente verificati nelle pepiniere che ho fatto di diversi altri frutti, ma hanno offerto risultati ancor più positivi nei semenzai di Agrumi. Io ne ho fatto uno di Aranci dolci e conservo circa 150 individui di quella seminazione. Fra questi ne ho 53 che si sono sviluppati con molto vigore e che perciò ho prescelto per farne un giardino: essi cominciano ora a fruttare e i loro frutti differiscono tutti per forma, grossezza e colore; ve ne sono dei compressi, degli allungati, dei ton-di, ve ne sono di quelli a buccia liscia e sottile e di quelli a buccia ineguale e grossa; ve ne sono finalmente di quelli la cui buccia ha tutto il rosso ordinario dell'arancio ed altri che lo hanno più sparuto e come giallastro. Ciò che è più singolare, però, è che, fra gli individui lasciati nella pepiniera e che sono andato levando poco a poco, ne ho alcuni che sono rimasti tanto indietro nella crescita da raggiungere appena la grossezza di un bastone e che perciò tarderanno a fruttificare.

Io non posso ancora presentare per intero il risultato di un altro semenzaio fatto nel 1812 con semi del Cedro degli Ebrei, della Bizzarria e di Aranci forti a sugo dolce e a foglia riccia; posso però assicurare che la fisionomia delle piante che ne sono venute annunzia che le varietà singolari non sono tornate al «tipo» ma non si sono nemmeno conservate identiche.

Tutte queste esperienze, unite a un gran numero di altre fatte a tale oggetto, mi fanno credere che vi siano nelle piante le stesse leggi che si osservano nel Regno Animale dove le razze si migliorano o si deteriorano secondo le combinazioni degli accoppiamenti e in proporzione del loro incrociamiento. Forse anche nei vegetali il maschio esercita un'influenza prevalente che determina la variazione delle razze?

Nessuna razza, però, prende mai il carattere del Ciliegastro che, non solo non è il «tipo» del nostro Ciliegio, ma che, senza dubbio, forma una specie a parte, distintissima da tutte le altre.

Il Ciliegio proprio produce sempre frutti mangiabili. Noi ne vediamo un'infinità nei nostri boschi cresciuti spontanei e in tutti troviamo un colorito ora corallino ora nero, ma sempre brillante, una polpa ora molle e ora carnosa, spessissimo scarsa ma sempre grata e dolce e finalmente un nocciolo sempre della stessa natura e press'a poco di un'uguale grossezza. Quelli che nascono nei luoghi coltivati sogliono produrre frutti migliori perché figli di padri già migliorati. Fra questi i più comuni sono gli *Acquaioli* e i *Duracini* ordinari, ma se ne vedono sovente dei *Tenerini* assai belli e dei *Grafioni* di una grossezza non ordinaria e da questi certamente hanno avuto origine le belle *Lustrine* e le *Duracine marchigiane* e altre simili varietà.

Il «tipo», dunque, del Ciliegio proprio non è relegato nei boschi. Esso deve cercarsi al centro delle infinite modificazioni cui è soggetta la specie fra degenerazioni e ingentilimenti, fra il selvaggiume e i Ciliegi dei giardini. Esso è il Ciliegio comune che nasce spontaneo nelle nostre campagne.

Il primo fra gli antichi scrittori ove si trova il nome di *Kerasos* è Teofrasto¹⁹, ma la descrizione che ne dà questo Autore non corrisponde al nostro Ciliegio. Catone²⁰ non fa cenno al Ciliegio che si trova invece nominato da Varrone²¹, ma è da vedere se, sotto il nome di *Cerasus*, questi intenda il nostro Ciliegio, ovvero il *Kerasos* di Teofrasto. In Columella²² non ne trovo parola. Plinio²³, finalmente, non solo ha menzionato il Ciliegio fra le piante fruttifere del suo tempo, ma ci ha anche trasmesso la storia della sua introduzione in Europa e ha descritto le diverse razze che vi si coltivavano allora. Io non pretenderò di trovare in questo scrittore le diverse specie descritte da botanico e precisate in maniera da non lasciar luogo a dubbi sulla loro identità: tanta precisione non era ancora conosciuta a quei tempi e le descrizioni dei vegetabili erano ancora trattate troppo vagamente per potersi riconoscere senza possibilità di equivoco. Ma in mezzo a questa imperfezione di descrizioni non vi sarà agronomo che non trovi nelle ciliegie di Plinio le due specie principali dei nostri Ciliegi. Ecco infatti come si esprime questo scrittore al libro 15, cap. 25: «Non esistevano Ciliegi in Italia prima della vittoria di Lucullo sopra Mitridate. Fu egli il primo che li portò dal Ponto, sessant'anni dopo la fondazione di Roma; centoventi dopo la loro introduzione essi passarono al di là del mare sino all'Inghilterra». E ancora: «Le ciliegie *Apro-niane* sono molto rosse e le *Lutazie* sono nerissime». Ecco dunque due specie dei nostri Ciliegi, cioè le rosse e le nere, e queste non sono Visciole perché le Visciole non hanno mai il rosso corallino delle *Cordate* né il nero delle *Napoletane*²⁴. Difatto Plinio prosegue nominando le Visciole e dicendo «le *Coeciliane* sono tonde». Ora, se la rotondità serve di carattere a questa specie, ne viene per conseguenza che le già nomi-

¹⁹ TEOFRASTO, *Historia plantarum*, III, 13.

²⁰ M.P. CATONE, *De re rustica*, Cap. VII.

²¹ M.T. VARRONE, *De re rustica*, Lib. I, Cap. 39.

²² L.M. COLUMELLA, *De re rustica*, Lib. X.

²³ PLINIO, *Naturalis historia*, Lib. 15, Cap. 25.

²⁴ *Annota Gallesio*: «Mattioli interpreta le Lutazie e le Coeciliane per le Duracine nere che dice conosciute sotto il nome di Corbine».

nate non hanno questa forma, ciò che le assegna alle *Cordate*. Egli continua: «le *Giuniane* sono di grato sapore ma sono così tenere che soffrono il trasporto». Questo carattere è troppo vago per determinare il loro rapporto con quelle che conosciamo, ma potrebbero interpretarsi per *Visciole grosse* che, in effetti, sono delicatissime²⁵. Plinio passa poi a parlare delle *Duracine* e dice che esse ottengono il principato sopra tutte le altre e che prendono nomi diversi nei diversi paesi dove sono coltivate: esse si chiamano *Pliniane* in Campania, e *Lusitane* sulle rive del Reno. Queste ciliegie hanno un colore misto fra il nero, il rosso e il verde (*tertii colores*) e anche mature non sembrano che maturescenti: sono i nostri *Grafoni*. In seguito Plinio cita le *Lauree* come Ciliegie innestate sull'Alloro e dice che sono grate per un certo amarognolo che ricevono dal soggetto. Io penso che queste possano essere le *Duracine selvatiche* che spesso sono amarognole, poiché non credo che si possa più fare questione sopra questi pretesi prodotti di innesti straordinari, in voga presso gli antichi e che, non è molto, anche fra noi si credevano possibili.

Le ultime razze di cui parla Plinio sono le *Macedoniche* e le *Chamaecerase*. Questo passo di Plinio prova chiaramente che, ai suoi tempi, si conoscevano perfettamente in Europa le sei razze principali di Ciliegio da noi conosciute e cioè le *Cordate rosse e nere a polpa tenera* (cioè le *Guignes*), le *Cordate rosse e nere a polpa dura* (cioè i *Bigarreaux*), le *Visciole piccole e grosse* (ossia le *Cerises*). Le *Lauree* non possono estrarsi da queste specie a meno che non si vogliano riferire ai *Merisiers* dei Francesi.

Plinio porta le razze di Ciliegio a otto: *Aproniane*, *Lutazie*, *Coeciliane*, *Giuniane*, *Duracine*, *Lauree*, *Macedoniche*, *Chamaecerase*. Caratterizza le *Aproniane* per «molto rosseggianti» e queste sono certo le nostre *Tenerine rosse* o *Biancare*; le *Lutazie*, nerissime, sono le *Corbine* di Mattioli²⁶ o le *Napoletane* di Firenze. Le *Coeciliane* sono tonde e corrispondono alle *Visciole* e alle *Amarene*. Plinio dice che le *Giuniane* sono di grato sapore ma tanto tenere che non si possono trasportare e sono le *Acquaiòle* o piuttosto le *Amarene*. Dice che le *Lauree* sono grate per un certo amarognolo che traggono da questa pianta: sono le ciliegie selvatiche. Cita poi le *Macedoniche* che vengono in un albero piccolissimo, non eccedente l'altezza di tre cubiti [circa 150 cm] e finalmente le *Chamaecerase* che sono ancora più piccole.

Ora, nella sua la descrizione Plinio stabilisce che il Ciliegio in genere era sconosciuto in Italia prima di Lucullo, il quale ve lo aveva trasportato dal Ponto e annovera, sotto il nome generale di *Cerasus*, tutte le varietà principali delle due specie di Ciliegio attribuendone l'introduzione in Italia a Lucullo. Dunque non è solo il *Visciolo* che si deve all'Asia ma anche il *Ciliegio cordato*.

Non si potrà eludere questo raziocinio col supporre che, prima di Lucullo, esistesse in Europa solo il «tipo» della specie che si suppone indigena, cioè il Ciliegiastro, e che perciò non vi si fosse fatto caso essendo poco gradevole. Limitandomi a discorrere da semplice erudito osserverò che le varietà gentili, non essendo dovute alla coltura ma al seme, devono essere antiche quasi quanto i «tipi» e che perciò, se in Italia esisteva il «tipo» *ab origine mundi*, le sue varietà dovevano essersi già moltiplicate per cento e più anni dopo la fondazione di Roma e non potevano dar luogo a considerare il Ciliegio proprio come una pianta esotica acquistata in quell'occasione.

²⁵ *Annota Gallezio*: «Mattioli le crede le Acquaiòle ma ciò non combina col testo di Plinio che le dice di grato sapore».

²⁶ P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri*, cit.

Pare che in Plinio si possa trovare il Visciolino ma non sembra che vi si possa riconoscere alcuna delle varietà ingentilite che noi conosciamo sotto il nome di Visciole e, quanto meno, le Visciolone. Io penso che queste razze ci siano state portate dagli Arabi e che siano passate in Italia e in Francia per l'intermediazione della Spagna. Difatto, il primo agronomo che conosciamo dopo il rinascimento delle lettere²⁷, il bolognese Crescenzi²⁸, non annoverò che tre razze di Ciliegio proprio, cioè le *Grafione*, le *Acquaiòle* e le *Marasche*: «...delle Ciriegie certe sono dolci e certe agre, e queste fanno grande arbore il quale per se stesso sale e cresce dritto, e queste comunemente si chiamano Ciriegie. Ma altre vi sono le quali sono molto agre e queste fanno molto minore arbore e non crescono in alto diritte ma solamente si spandono per li lati, e queste si chiamano *Amarine*, overamente *Marasche*, le quali fanno molte piante nel suo circuito sopra le radici²⁹, molto circondate di barbatelle e abili a piantonare». Da questo passaggio di Crescenzi si riconosce che, ai suoi tempi, non si conosceva in Italia che il *Visciolino*, sotto il nome di *Amarino* o *Marasco*. Dico in Italia, perché il Crescenzi, ancorché bolognese e perciò pratico delle piante dell'Italia settentrionale o della Lombardia, doveva conoscere anche quelle del territorio romano e del Regno di Napoli.

Dopo il Crescenzi il più antico scrittore di frutti fu Aldrovandi³⁰, ma questo naturalista, essendo morto prima di poter compire la sua *Dendrologia*, non ha lasciato parola del Ciliegio né vi è stato supplito dagli editori di questa sua opera postuma³¹. Bisogna quindi venire al Mattioli³² in Italia e all'Herrera³³ in Spagna. Quanto alla Francia bisogna esaminare il Ruellio³⁴ e Carlo Stefano³⁵.

Il Mattioli ha fatto un lungo articolo sulle Ciliegie e ne parla così: «...Sonvene di diverse spetie, cioè dolci, acide, austere, amarette e insipide, fra le quali in più prezzo sono le *Marchiane* e le *Duracine*, avegnaché di queste di più grosse e di più piccole, di più rosse e di più bianche se ne trovano. Quelle che Plinio chiama *Juniane* e noi *Acquaiòle* sono in poco prezzo perciocché, se non si mangiano in sull'albero, malagevolmente per essere fuor di luogo tenere, si possono portare, che non si fiacchino; e oltre a ciò non sono così piacevoli al gusto per la tenerezza loro come sono le altre». Mattioli parla con dettaglio delle ciliegie che chiama Ciriegie. Egli dà la figura di quattro

²⁷ Secondo U.P. Hedrick (*The cherries of New York*, Albany, 1915) lo sviluppo della cerasicoltura a partire dai tempi di Plinio fino al XVI secolo fu estremamente lento.

²⁸ P. DE CRESCENZI, *Opus commodorum*, cit.

²⁹ I Ciliegi acidi hanno una elevata attitudine ad emettere polloni che radicano con facilità e si prestano quindi alla moltiplicazione per propaggine.

³⁰ Nell'*Iconographia Plantarum* di Ulisse Aldrovandi sono raffigurate le seguenti ciliegie: Mahaleb (I.55); Ceresa Marchiana, Zambella vulgo (IV.210. n. 1); Ceresa Montana, Ceresa Montanare vulg. (IV. 210, n. 2); Ceresa Amarena et Visciole vulg. (IV.211. n. 1); Cerasos que ternos aut quaternos fructus uno pediculo anexos profert (IV.211, n. 2); Ceresa marina, Marasche vulgo (IV.211, n. 3); Ceresa duracina Plin., Ceresa campana Plut., Durelle vel Ciriege Duracine Ital. (VIII.40); Cerasus racemosa, Ciriegia dal grappo, Cerasus acinorum parvorum (VIII, 41); Cerasus Juliana, Ciriegie Acquaròle et Acquaiòle Ital. (VIII.45). Cfr. E. BALDINI, *Fruits and fruit trees in Aldrovandi's Iconographia Plantarum*, cit.

³¹ Cfr. *supra* p. 21, nota 55.

³² P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri...*, cit.

³³ G.A. D'HERRERA, *Agricoltura tratta da diversi antichi e moderni scrittori*, trad. di F. Sansovino, Venezia, 1568.

³⁴ J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

³⁵ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa lib. III*, cit.

razze, cioè della *Ciriegia comune*, che dice rapportarsi alle *Duracine*, della *Ciriegia racemosa*, che rappresenta con lunghi grappoli come l'uva, delle *Amarine* e delle *Salvatiche*. Egli parla poi delle *Marchiane* e delle *Duracine* come delle ciliegie più pregiate e pare che ne faccia due specie. Parla ancora delle *Acquaidole*, che rapporta alle *Giuniane* di Plinio e descrive come mollissime e poco pregiate, cosa che mostra che non conosceva le nostre *Biancare* che sono le *Guignes* dei Francesi. Parla delle *Corbine* che dice molto nere e che rapporta alle *Lutazie* o alle *Coeciliane* di Plinio, nella quale seconda ipotesi io credo che si sbagli, essendo le *Coeciliane* descritte da Plinio come tonde e perciò rapportabili piuttosto alle *Marasche*. Parla poi di una razza che «da un solo picciolo produce tre, quattro, sino a cinque ciriege» e questa è la *Cerise à grappes* di Duhamel³⁶. Indi parla di un'altra razza che produce frutti a grappoli come l'uva, la cui figura, dice, gli fu mandata da Verona. Passa in seguito a descrivere le *Viscioline* dicendo che: «nella spetie delle Ciriegie si connumerano ancora quelle che in Toscana e massimamente in Siena si chiamano *Ciriegie Amarine*, in Roma *Visciole* et in Vinegia e quasi per tutta la Lombardia, *Marasche* e che dice di diverse spetie ma tutte aventi dell'acetoso e del mordente». Ed aggiunge che «in Trentino si chiamano *Marasche* quelle che manco mordono, delle quali ve n'è una sorte molto al gusto per lo gentile sapore gradevole». Nomina un'altra razza delle sopraddette che dice chiamarsi *Marine* o *Marinelle* le quali sono più piccole, più tonde e di picciolo più corto e che poco diversificano dalle altre in gusto. Nomina poi le *Verule* che dice più lunghe di picciolo, più grosse, più acetose e più brusche di tutte le altre, le quali, nella maturità, restano rosse, mentre le altre «diventano tanto vermiglie che quasi nereggiano». Il Mattioli cita una specie di Ciliegio selvatico della specie dei *Viscioli* che nasce spontanea nella giurisdizione di Trento, siccome pure in Boemia presso Praga ed in Austria presso Vienna, e che somiglia a una certa razza di *Marasche* a picciolo più lungo, più brusche e più grosse delle *Verule*; questa razza, però, ha il peduncolo corto e fa la pianta nana e così bassa che poche ve ne sono che avanzano la misura di una spanna [circa 25 cm]. Mattioli³⁷ crede che siano le *Macedoniche* o le *Chamaecerase* di Plinio.

Ecco dunque le razze di Ciliegio del Mattioli: le *Marchiane* e le *Duracine*, le quali sono le più pregiate e presentano molte varietà diverse in grossezza e in colorito e queste sembrano le nostre *Tenerine* e i nostri *Grafioni*; le *Acquaidole*, che Mattioli rapporta alle *Juniane* di Plinio; le *Corbine*, che sono le nostre *Duracine nere*, che Mattioli rapporta alle *Lutazie* e alle *Coeciliane* di Plinio; le *Racemose*, che sembrano una razza di *Marasche* fruttanti a grappolo e le *Ciriegie Amarine*, dette *Marasche* in Lombardia e *Visciole* in Roma, e fra queste, sebbene tutte aventi dell'acido, riconosce una razza «molto al gusto per lo gentil sapore gradevole, avendo insieme un dolce e un mordace non eccessivo». Queste certo sono le nostre *Visciole*, ma non si possono rapportare alle *Visciolone* che quasi non sentono di acidità. Le altre varietà di quest'Autore sono della specie delle *Amarene* ma meno ingentilite, comprese le *Salvatiche* della Boemia e dell'Austria ch'egli rapporta alle *Macedoniche* o alle *Chamaecerase* di Plinio.

L'Herrera³⁸ che ha scritto in spagnolo poco dopo il Mattioli e che è stato stampato

³⁶ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Nouveau Duhamel»), cit. La *Cerise à grappes*, o *Griottier à bouquet*, emette fiori con più pistilli, che allegano in parte e si convertono in grappoli di più frutti per ciascun peduncolo (fig. 4).

³⁷ P.A. MATTIOLI, *Discorsi nelli sei libri...*, cit.

³⁸ G.A. D'HERRERA, *Agricoltura tratta da diversi antichi e moderni scrittori*, cit.

in italiano, distingue apertamente i Ciliegi in due specie, cioè *Cerese* e *Visciole*. Egli poi le suddivide in diverse varietà dicendo: «son le Cerese di molte sorti e le migliori di tutte sono quelle che si chiamano in Italia *Corgne* perché sono più grosse, più colorite e saporite e più dure che con esse si può andar più lontano che con altre». Fa poi un capo a parte delle Visciole e dice: «è la *Visciola* una sorta di Ceresa agreste e anco i latini così la chiamano *Cerese agre*. Si piantano di osso e di ramo, ma assai meglio di barbati³⁹ che di niun'altra sorte, ma dicono coloro che hanno esperienza che sono meglio le Visciole che nascono d'osso che quelle che si allevano di barbati, che sono migliori i piccioli e i nani che non le Visciole grosse. Ve n'è di una sorta chiamata da alcuni *Greche* che le producono molto grosse e queste si somigliano molto alle Cerese e vogliono terre e paesi simili a queste». In queste descrizioni si vedono chiaramente i *Visciolini*, le *Visciole* e le *Visciolone*.

Il Gallo⁴⁰ è fra gli Italiani uno dei primi che abbia parlato delle *Visciole*. Egli suddivide le Ciriegie in sei razze: *Ciriegie*, *Calmi*, *Marene*, *Marinelle*, *Marasche* e *Visciole*. Pare che le sue *Ciriegie* siano le *Acquaidole* e i *Calmi* le *Duracine*, poiché dice che «le Ciriegie vengono sul fin d'aprile, ovvero al principio di maggio e i Calmi subito dopo». Le *Marene* sembrano le *Visciole* ordinarie, poiché le loda assai dicendo che sono «delicate per partecipare col dolce e con l'acetoso garbo». Le *Marinelle* non possono essere che una varietà di *Visciola* meno pregevole, forse la nostra *Amarena comune*, dicendo che «benché siano più piccole delle *Marene*, sono però buone crude ma più ancora secche». Le *Marasche* poi devono essere una varietà di *Amarena selvatica* dicendo egli che «non sono buone a mangiarsi crude perché troppo garbe». Finalmente descrive le *Visciole* e dice: «...parimenti non sono da tacere le Visciole, le quali sono comparse nuovamente e, poiché partecipano col succo delle Ciriegie e Marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le Ciriegie ma meglio è ponerle sopra le Marinelle selvatiche o, piuttosto, sulle domestiche». Queste sono certamente una razza molto ingentilita di *Visciola*, ma sono esse la *Visciolona* dei nostri tempi? È molto difficile stabilirlo.

Carlo Stefano⁴¹ ha descritto con molta esattezza le varietà di Ciliegio conosciute ai suoi tempi dai Francesi, appoggiandosi specialmente all'autorità di Ruellio⁴².

La prima delle sue varietà è la *Marena*, ossia il *Visciolino*, che chiama col nome di *Cerise*, osservando però che i Lionesi danno il nome di *Cerise* a ciò che i Francesi chiamano *Guignes* e viceversa: una diversità, questa, che l'incerta e incostante opinione del volgo ha prodotto nella lingua. Dopo la *Cerise* passa al *Chamaecerasus* che descrive come un Ciliegio selvatico che nasce nei boschi, a frutto piccolo, di poca polpa, bianca dalla parte dell'ombra e rosseggiante dal lato battuto dal sole, di gusto dolce ma insipido. Non vi dà nome francese, ma si vede che è quella che i pomologi di quella nazione hanno poi chiamato *Acquaidola*. Passa poi alla *Sessiana* o *Cessiana*, che sembra il *Grafione nero* e che vuole chiamata *Cessiana* per corruzione di *Coeciliana*: dice che è nera e di succo sanguigno come le more. Viene di seguito alle *Merises* che dice prodotte da un albero più grande e pendenti da un picciolo più lungo, con gusto più acido e più

³⁹ Barbatelle.

⁴⁰ A. GALLO, *Le dieci giornate della vera agricoltura e de' piaceri della villa*, cit.

⁴¹ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa lib. III*, cit.

⁴² J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

acerbo, più piccole di tutte e divise in due razze, le une a colore chiaro, acide e acerbe, le altre nere come le more e queste di un dolce smaccato. Passa quindi alle *Guignes* che sono le nostre *Tenerine*, e le descrive come precocissime, oblunghe, a picciolo lungo, a frutto parte bianco e parte rosso, di polpa dolce, gioconda al palato, di nocciolo fragile e a mandorla non insoave, qualche volta binate sullo stesso peduncolo. Parla poi delle *Duracine* senza servirsi del nome conosciuto in seguito di *Bigarreaux*, e che descrive di polpa carnosa e dura, a buccia nella massima parte biancheggianti, di gusto dolcissimo, con polpa aderente al nocciolo. Indi descrive le *Cordie* come le più tardive di tutte, a polpa grassa e nerissima, di gusto dolcissimo, soggette a essere divorate da un verme⁴³; aggiunge che si chiamano *Coeurs* o *Heaumes*. In definitiva, da queste descrizioni, si vede che, ai tempi di Carlo Stefano, non si conoscevano in Francia che le seguenti razze: *Cerises*, *Amarene* (Aproniana Plinji); *Acquaiòle* (Chamaeceras), *Sessiane* o *Cessiane* (Coeciliane Plinji); *Merises*, *Corbine* o *Tenerine nere* (Apronianis similia); *Guignes* (Tenerine gentili); *Duracine* (Duracine bianche); *Coeurs*, *Cordia*, o *Heaumiers* (Duracine nere). È sorprendente che in tutto l'articolo non si trovino i nomi di *Bigarreaux* e di *Griottiers* e che, dalla descrizione delle *Cerises*, non si riconosca alcuna varietà rapportabile alle Visciole. È da osservare ancora che il nome di *Heaumes* è applicato alle *Duracine nere tardive*, ossia ai *Coeurs* mentre il *Nuovo Duhamel*⁴⁴ ne fa una varietà molto stimata che pare rapportarsi alle nostre Visciole.

Il Porta⁴⁵ descrive molte varietà di ciliegio e le riferisce alle otto descritte da Plinio.

La prima è l'*Aproniana* che si mostra nel Regno di Napoli in molte razze, la più stimata delle quali è quella chiamata *Cerasa di Sorrento* ed è rarissima. La seconda è l'*Actia* («*Actia nigerrima est*»), conosciuta in Napoli sotto il nome di *Corvina*, grossa e nerissima. La terza è la *Cecilianiana* («*Coeciliana vero est rotunda*»), detta dai Napoletani *Cerasa Imperiale*: essa è tondeggianti, bianca dal lato dell'ombra, rossa dalla parte del sole, di sapore dolce, misto di un poco di acidulo e molto stimata. Sarebbe essa la nostra *Visciola a picciolo lungo*? Le *Giuniane* sono le *Acquaiòle* di Mattioli, dice egli, e rispondono alle *Cerise Cannamele* dei Napoletani; dalla sua descrizione, però, sembra che queste siano piuttosto le *Tenerine* e che perciò corrispondano alle *Guignes* dei Francesi. Le *Duracine* formano la quinta razza del Porta: «*principatum duracina sibi vendicant*». Esse si conoscono, in Napoli, sotto il nome di *Tostole* e ne esistono molte varietà: ve ne sono infatti delle rosse a carne dura, aderente al nocciolo e gustosissime, e sono le *Tostole* propriamente dette, e ve ne sono poi delle *Olivette* e delle *Corniole*, così dette dalla forma e dalla durezza. Le *Laurine* di Plinio sono rapportate dal Porta alle *Visciole di Roma*. Questa razza supera, egli dice, ogni altra, e si distingue per la sua grossezza e per il colore sanguigno del succo che unisce alla più grande dolcezza un certo sapore amarognolo, ond'è che non vi si trova né una acerbezza ingrata né un dolce smaccato. Essa era stata introdotta a Napoli da Roma e perciò vi era conosciuta sotto il nome di *Visciola di Roma*. Il Porta fa poi un cenno alle ciliegie *Macedoniche* che dice di pianta piccola, ma sconosciute in Napoli ove tutte i ciliegi sorgono ad un'altezza notevole. Nomina poi le ciliegie precoci, chiamate *Maiatiche* perché maturano in maggio, le serotine, chiamate *Agostane* perché si mangiano in agosto e quelle che pendono a tre e quattro per picciolo

⁴³ Dovrebbe trattarsi della *Rhagoletis cerasi*.

⁴⁴ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Nouveau Duhamel»).

⁴⁵ J.B. PORTA, *Villae pomarium*, cit.



Fig. 4 *Ciliegio a grappolo* (*Ciliegia racemosa*, *Cerise à bouquet*). Si noti il fiore con cinque pistilli destinati a svilupparsi in un grappolo di drupe portate da un unico peduncolo (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

dette *Racemose* (fig. 4)⁴⁶. Fra le ciliegie degli antichi il Porta annovera il *Chamaeceraso* ma ne fa un articolo separato sotto il titolo: «Ceraso nano, de pumilo Ceraso». Questo genere di Ciliegio, dice il Porta, differisce sommamente da ogni altro sia nella qualità che nella coltura che esige: esso è quello che gli Italiani conoscono sotto il nome di *Ma-*

⁴⁶ Cfr. *supra* p. 160, nota 36.

rasche e di *Visciole* e i Napoletani sotto quello di *Amarendole* e differisce dalle altre ciliegie per l'acidità del succo, per l'umile portamento dell'albero e per la facilità a moltiplicarsi per polloni. Le sue varietà sono infinite e differiscono fra loro nella maggiore o minore acidità, nel colore della buccia, che in alcune è sempre rosseggiante ed in altre volgente al nero nella maturità, nella forma più o meno tondeggianti, nella grossezza ed in altre circostanze.

Ecco dunque nel suo *Chamaeceraso*, ossia nel *Ciliegio pumilo*, tutta la classe delle nostre *Visciole*, cominciando dalle *Viscioline* sino alle *Visciole nere*. Non comprendo come il Porta non vi abbia incluso anche il *Visciolone* di cui ha fatto invece una razza a parte denominata *Visciola di Roma*. Avrei creduto che si fosse determinato a questa separazione dietro le dimensioni dell'albero che non cade fra le *pumile*⁴⁷. Ma osservo che fra le altre *Visciole* ve ne sono molte che formano un albero mediocre e grande quanto il *Visciolone*. Aggiungo ancora che né i *Viscioloni* né i *Viscioli* formano mai per se stessi un grand'albero. È vero che le razze a frutto grosso, e fra queste il *Visciolone*, hanno i rami dritti e irti mentre le *Amarene* li hanno penduli. Ma osservo pure che questi rami non si stendono mai tanto quanto quelli dei *Ciliegi* e che, se offrono l'aspetto di un albero mediocre, ciò dipende dalla natura del piede su cui s'innestano, il quale per lo più è un *Ciliegio*.

Olivier de Serres⁴⁸ parla anch'egli del *Ciliegio* sotto il nome generico di *Cerisier* e ammette esserci della confusione nella nomenclatura che varia secondo le diverse provincie e che, ben sovente, è contraddittoria. Difatto, aggiunge egli, nella Francia (cioè nel nord della Francia) si dà il nome di *Cerise* al frutto che in Linguadoca è chiamato *Agriotte* mentre la *Cerise* della Linguadoca è quella che nel nord è detta *Guigne*.

Infinite, dice egli, sono le varietà di ciliegie. La *Cerise* o *Agriotte* è più agra che dolce mentre la *Guigne* è più dolce che agra. Le dolci presentano più varietà delle acide: queste non si dividono che in due o tre razze, la migliore delle quali è la *Grosse Agriotte* a picciolo corto, a nocciolo piccolo e di colore rosso-bruno. Le migliori delle dolci sono le *Duracine*, chiamate ancora *Greffions*, che nel Delfinato, è il nome generico di tutte le *Guignes*. Le *Merises* sono *Guignes* quasi salvatiche, piccole e amare, dal che è venuto il loro nome. Le *Coeurs* sono grosse, puntute e listate: alcuni le chiamano ancora *Heaumes* e i loro alberi *Heaumiers*.

Dall'articolo di Oliver de Serres si vede che, ai suoi tempi, la nomenclatura dei frutti era ancora molto confusa in Francia e che i medesimi nomi potevano indicare frutti diversi. Essa non è ancora ben sistemata ai nostri giorni nel linguaggio del popolo, ma i pomologi hanno già convenuto fra loro certe distinzioni che cominciano ad essere adottate dai contadini e dai dilettanti e che devono essere accolte da tutti per stabilire la lingua della scienza.

Dalechamp⁴⁹, nella sua *Historia generalis plantarum* stampata quattro anni dopo il *Pomarium* del Porta, descrive le stesse varietà descritte da Carlo Stefano⁵⁰ copiandole da Ruellio⁵¹.

⁴⁷ Piccole.

⁴⁸ O. DE SERRES, *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs*, cit.

⁴⁹ J. DALECHAMP, *Historia generalis plantarum in libros XVIII*, cit.

⁵⁰ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa lib. III*, cit.

⁵¹ J. DE LA RUEL, *De natura stirpium libri tres*, cit.

Così comincia egli pure con le *Macedoniche* di Plinio, che riguarda come una varietà di *Chamaeceraso*, e le riporta alle *Cerises* chiamate, dice egli, in alcuni paesi di Francia anche *Griottes*, alcune delle quali ingrattissime al gusto per la loro acidità. Dal che si vede che si conoscevano le *Viscioline* e le *Visciole* ma non ancora le *Visciolone*. Indi parla delle *Guignes* e delle *Guindoux*, e le descrive come precoci, a frutto turbinate, parte bianco e parte rosseggiante e a succo dolce e soave e fra queste mette le *Duraines* che dice meno precoci, più bianche e a polpa più dura e carnosa.

Parla poi delle *Sessiane* che descrive come piccole e silvestri e divide in due razze (rosse e nere) e sono le *Grafione selvatiche*. Passa poi alle *Ciriegie d'Italia* e copia il Mattioli, così come ha copiato il Ruellio per quelle della Francia. Finisce col descrivere il *Cerasus Padus* di Teofrasto⁵².

Linneo⁵³ non ammise che due specie di *Cerasus*: il *Prunus avium* (Merisier) e il *Prunus Cerasus* (Cerasier Duh.). Decandole⁵⁴, ammette altre due specie, cioè il *Cerasus Juliana* Dec. (Guignier) e il *Cerasus Duracina* Dec. (*Bigarreautier*). Delonchamps⁵⁵, nel suo *Nouveau Duhamel*, sostiene che queste non sono che varietà di *Merisier* prodotte dalla coltura, ossia, come le chiama: «specie giardiniere che i botanici non devono ammettere nel numero delle specie naturali». Linneo, egli dice, ha fatto bene a non riconoscere che due specie di *Cerasus*, ma ha commesso un errore prendendo il *Prunus Cerasus* come il «tipo» di tutte le ciliegie coltivate e lasciando il *Prunus Avium* come un albero unico della sua specie, senza varietà. Aggiunge che le varietà di *Prunus Cerasus* che Linneo riporta sotto il nome di *Juliana*, *Bigarella*, *Duracina*, devono invece rapportarsi al *Prunus avium* (Merisier) e che Linneo stesso ha successivamente corretto quest'errore, riportando al *Prunus avium* le varietà *Bigarella* e *Duracina*, ma che avrebbe dovuto riportare ancora la varietà *Juliana*.

Duhamel⁵⁶ ha diviso i Ciliegi in due classi. La prima contiene i Ciliegi a frutto cordato (*Merisiers*, *Guigners* e *Bigarreautiers*) la seconda i Ciliegi a frutto rotondo (*Salvatiche*, *Tenerine* e *Duracine*). Duhamel non dà la figura del *Merisier*, ma lo descrive in modo da farlo credere un Ciliegio comune a frutto piccolo e asciutto; egli almeno non rimarca il carattere che è invece segnalato dagli agronomi francesi di portare cioè i frutti a grappoli, e dice solo che i suoi fiori escono due o tre per gemma. Dopo il *Merisier* Duhamel descrive il *Guignier* (fig. 5) rapportandone tre varietà, due a frutto nero e una a frutto bianco. Il carattere che dà ora a questa classe è quello di una polpa tenera ed acquosa. Il *Guignier* di Duhamel risponde alle nostre *Acquaidle* e alla *Lustrina gentile* (*Biancara*) che è il *Guignier à fruit blanc*, così chiamato con approssimazione perché, in realtà, il frutto è colorato di un bellissimo rosso sopra un fondo giallo-biancastro. È da osservare che Duhamel rappresenta due delle sue *Guignes* di un nero-carico che non dà ad alcuno dei suoi *Bigarreaux* (fig. 5). I *Bigarreautiers* formano la terza specie dei Ciliegi cordati di Duhamel che elenca cinque varietà fra le

⁵² *Prunus Padus* L. = *Prunus racemosa* Lam., *Prunus Padus* L., *Prunus racemosa* Lam., *Cerasus padus* D.C., *Padus racemosa* Schneid., *Padus vulgaris* Borkh. *Ital.*: Pado.

⁵³ C. LINNEO, *Genera plantarum*, cit.

⁵⁴ P. DECANDOLE, *Théorie élémentaire de la Botanique*, cit.

⁵⁵ LOISELEUR-DES LONGCHAMPS, uno dei curatori del *Nouveau Duhamel*.

⁵⁶ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Ancien Duhamel»), cit.

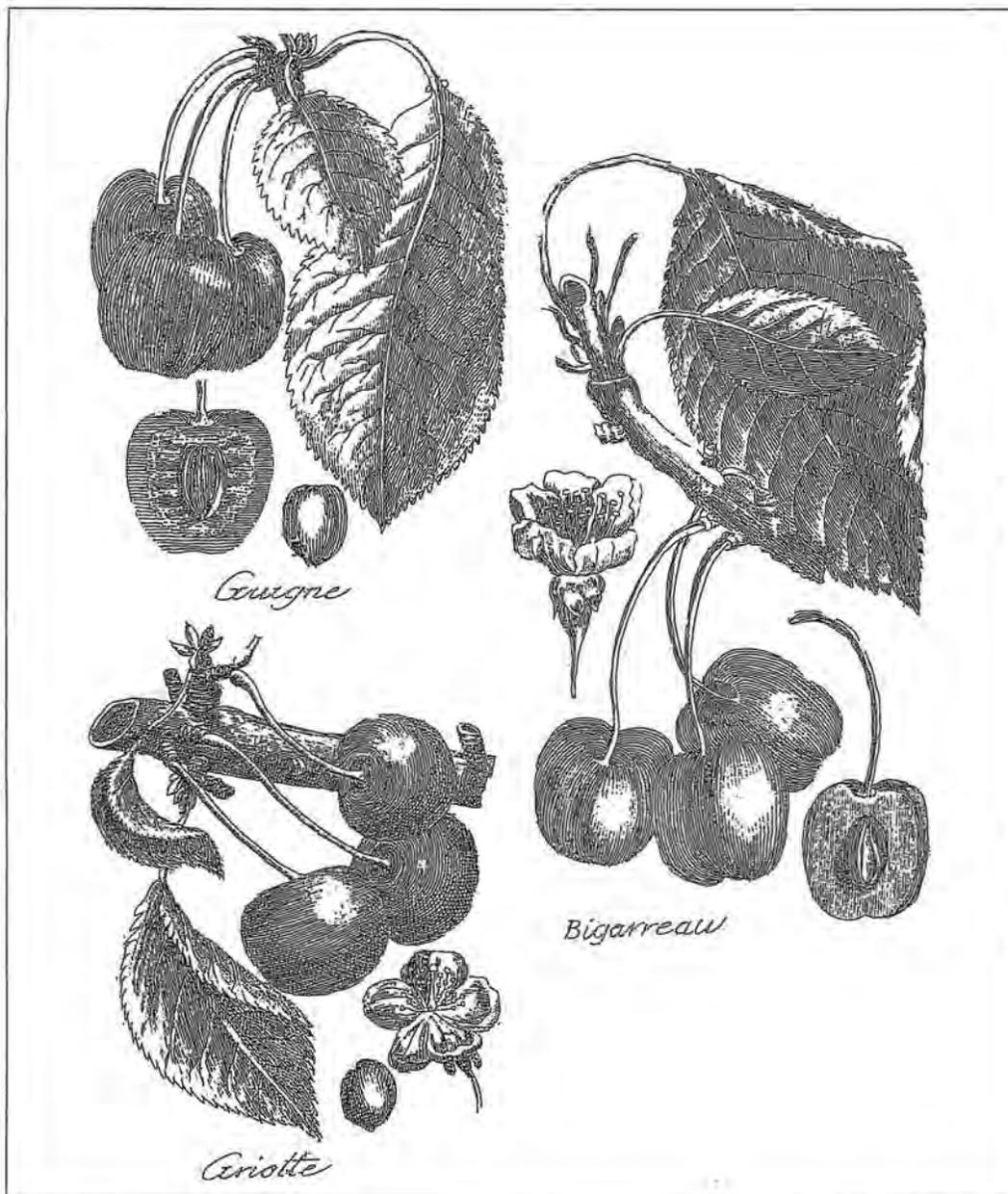


Fig. 5 *Ciliegia tenerina* (Guigne), *C. duracina* (Bigarreau), *Visciola* (Griotte) (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

quali una che chiama a frutto bianco ma che descrive a frutto rosso, mentre non ne descrive alcuna a frutto nero. È però certo che in Italia questo colore si trova tanto nelle ciliegie *Duracine* quanto nelle *Tenerine* e non si vede mai nelle *Visciole*.

La seconda classe di Duhamel comprende i *Cerisiers à fruit rond* che divide in due specie: la *Cerise précoce*, che pare la nostra *Amarena*, e la *Cerise hâtive*, una varietà a fiore semidoppio. Duhamel descrive molte altre varietà aventi i caratteri delle *Visciole* e le chiama coi nomi diversi di *Cerise de Hollande*, *Cerise ombrée*, *Gros Gobet* che è il

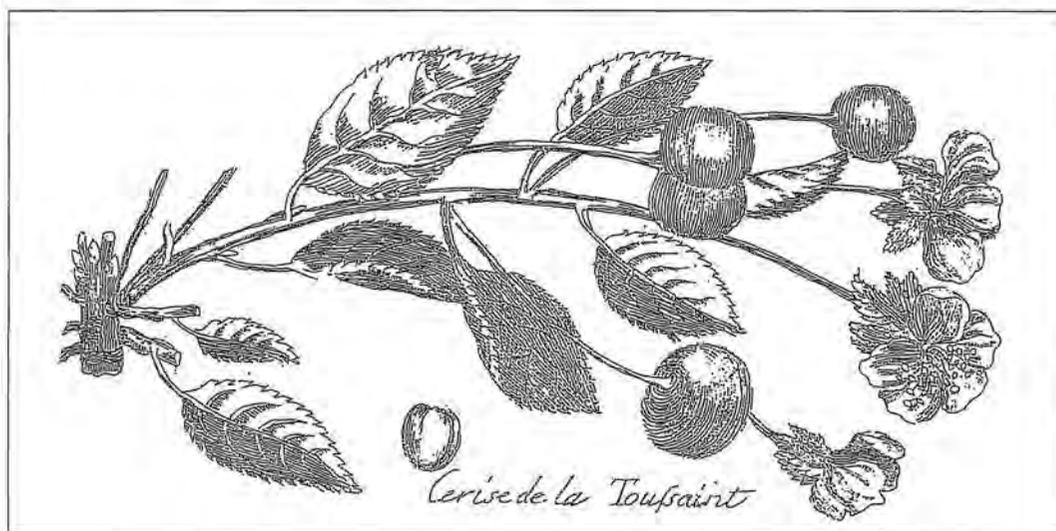


Fig. 6 *Ciliegio progressifloro* (*Cerise de la Toussaint*) (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

nostro *Visciolone*. Dalle *Cerises* Duhamel passa alle *Griottes* (fig. 5) che descrive come varietà più dolci: esse comprendono la *Griotte d'Allemagne*, la *Griotte du Portugal*, la *Cherry Duke* e la *Cerise Guigne*. La *Cerise de la Toussaint* (fig. 6) pare la *semperflorens* dei botanici⁵⁷. È vero che questa finisce la sua fioritura in luglio mentre quella di Duhamel pare che porti i frutti fino ad ottobre, ciò che la rapporterebbe a una ciliegia autunnale che ho veduto a Piacenza; la figura di Duhamel corrisponde però a quella di Genova che è detta *semperflorens*.

Il *Nuovo Duhamel*⁵⁸ dice che questa pianta non si coltiva che nei giardini, che si ignora da dove sia originaria e che il Sig. Willdenow ha pensato possa essere una specie ibrida. Io però la credo una varietà nata da seme e che una fecondazione singolare ha organizzato in un modo particolare, dandole questa tendenza continua alla fruttificazione. È certo ben strano che l'influenza di un polline proprio abbia potuto, mediante una diversità di proporzione o una diversità di natura dovuta a qualche accidente, imprimerle un carattere così estraneo alla specie come quello di una vegetazione continuata; ma pure sappiamo che gli stessi accidenti meteorologici, naturali o artificiali, producono spesso degli effetti analoghi, poiché vediamo delle piante arrestare la loro vegetazione in primavera e fiorire poi in autunno⁵⁹ ed altre fiorire continuamente mediante una continuazione di calore moderato ed umido come succede alle uve in America⁶⁰. Quindi non è impossibile che una pianta portata in questo modo

⁵⁷ *Prunus semperflorens* Ehrh (*Cerasus semperflorens* DC.). Fiorisce e fruttifica da maggio a settembre.

⁵⁸ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Nouveau Duhamel»), cit.

⁵⁹ È il fenomeno della «rifioritura» che si verifica occasionalmente nelle piante da frutto quando un'estate calda e asciutta è seguita da piogge che ripristinano l'attività vegetativa bloccata dallo stress idrico.

⁶⁰ La Vite ha problemi vegetativi nella fascia compresa fra l'equatore e il 20° parallelo (nord e sud), dove la temperatura è costantemente elevata e la piovosità continua o quasi. In queste condizioni la Vite vegeta ininterrottamente e, nei primi anni, ha una fioritura e una fruttificazione quasi continue (cfr. A. MANARESI, *Trattato di viticoltura*, Bologna, 1940).

ad una vegetazione più lunga e replicata, possa generare dei germi aventi, nella loro organizzazione primitiva, una disposizione a questa continuità di vegetazione, la quale, continuando ad essere secondata dalle circostanze, può in molte generazioni diventare naturale⁶¹.

Il *Nuovo Duhamel* descrive le numerose specie indigene ed esotiche che formano la famiglia dei Ciliegi, ma si limita a figurare quelle che appartengono alle «ciliegie da tavola». In queste egli comprende non solo le *Ciliegie cordate* – che distingue in *Tenerine* (*Guignes*) e *Duracine* (*Bigarreaux*) – e le *Visciole*, che chiama coi nomi di *Cerisiers*, *Griottiers*, *Guindoux* e *Heaumiers*, ma ancora il *Cerasus Padus*⁶² e il *Cerasus Mahaleb*⁶³. Descrive il *Cerasus Padus* come un Ciliegio spontaneo nei boschi d'Europa e il *Cerasus Mahaleb* come un'altra specie, anch'essa spontanea nei boschi d'Europa ma rara in Francia. Le figure che ne dà presentano questi due Ciliegi come due varietà della stessa specie, non trovandovi differenza che nelle foglie (che il *Padus* ha più somiglianti a quelle degli altri Ciliegi e il *Mahaleb* più lisce e somiglianti a quelle del Pero), nei grappoli, che sono molto lunghi nel *Padus* e più corti nel *Mahaleb*, e nei nodi, che sono più distanziati nel *Padus* e più approssimati nel *Mahaleb*.

Io non conosco il *Padus*. Conosco il *Mahaleb* che ho veduto più volte nel Giardino Durazzo di Genova e mi pare che sia lo stesso che il Cilieggiastro che si trova nei boschi di Finale. Esso poco somiglia al Ciliegio poiché i suoi frutti sono amari e piccolissimi ma, se vi si deve rapportare, parrebbe ravvicinarsi alle *Guignes*. Il *Padus*, invece, coi suoi nodi rari e distanti e coi suoi rami lunghi e flessibili, pare abbia più i caratteri delle Amarene. Ambedue queste specie hanno però il carattere singolare di gettare i fiori dalle gemme nuove che si formano nei ramicelli dell'anno che sono quelli che si chiamano grappoli di fiori ma che, in sostanza, sono ramicelli, essendo guarniti di foglie. Questa circostanza è quella che mi fa credere che queste due piante, sia che si riguardino come due specie distinte sia come due varietà di una medesima specie, non facciano parte del Ciliegio comune. Il *Mahaleb*, che è una pianta indigena nelle montagne della Liguria, non è né Pruno né Ciliegio.

Le due piante che ho veduto nel Giardino Durazzo presentano i seguenti caratteri. L'albero viene di grandezza mediocre e nei giardini è più albero che arbusto. I suoi rami sono lunghi e sottili e così le messe che si stendono quasi egualmente, siano laterali o terminali, superando però sempre queste ultime. Le gemme a fiore nascono sempre sul vecchio e spuntano da ramicelli che a due a sei linee [4-6 mm] di lunghezza si ramificano in due, tre, cinque o forse più fiori, i quali allegano, sopra un peduncolo sottile e lungo, un frutto simile alle ciliegie ma piccolissimo, prima verde, poi rosso, indi nero, avente una polpa rossiccia sotto una pellicola nera e somigliante a quella della ciliegia anche nel gusto e racchiudente un nocciolo che somiglia ugualmente a quello delle ciliegie ma che è più sottile e chiude una mandorla bianca, leggermente aromatica. Le foglie sono alterne, ovali, seghettate, di un verde simile a quello delle foglie del Pero selvatico e come queste lisce da ambo le parti e quasi lucide.

⁶¹ Cioè divenire un carattere acquisito ed ereditario.

⁶² Cfr. *supra* p. 165, nota 52.

⁶³ *Prunus Mahaleb* Mill. = *Prunus odorata* Lam., *Cerasus Mahaleb* L.: Magaleppo, Ciliegio canino, Ciliegio di Santa Lucia, Brugneul, Caganeiro, Ciliegio odoroso, Spinziol.; *Fr.*: C. de Toussaint, C. de St. Martin Duh., Griottier de la Toussaint; *Ingl.*: Common Mahaleb; *Ted.*: Lucienholz.

Dopo questo Ciliegio il *Nuovo Duhamel* passa a descrivere le diverse razze del Ciliegio comune che divide in *Merisier* e *Cerisier*. I caratteri che dà a queste varietà sono i seguenti: formano alberi grandi che si alzano dritti e sostengono bene i loro rami che si distendono senza contorsione. Hanno le foglie un poco pendenti perché portate da piccioli lunghi e deboli. Hanno i petali poco aperti, ovali, a cuore. I loro frutti sono spesso più lunghi che larghi, leggermente depressi, ovoidi o aventi, il più ordinariamente, press'a poco la forma di un cuore. La polpa ne è scipita, dolce o zuccherata, mai acida, aderente alla buccia, il cui colore varia dal bianco-gialliccio al rosso-nericcio. Indi descrive il *Merisier* come il nostro Ciliegio salvatico, portante un frutto piccolo, piuttosto tondeggiante, a buccia rossiccia o nera, a polpa simile, di un gusto aspro e amaro prima della maturità e poi insipida e aderente al nocciolo. Io vi riconosco il nostro ciliegio *Acquaiolo*. Il *Guignier* è la seconda razza. Ei lo descrive come somigliante al *Merisier*, coi frutti un poco cordati, a polpa tenera e acquosa, coperti di una buccia aderente, rossa, nericcia o bianchiccia e appena colorata. È questa la nostra *Biancara* o *Lustrina gentile*, ossia la ciliegia a polpa molle. Il *Bigarreautier* forma la terza razza. Ei lo descrive come somigliante al *Guignier* per il portamento, ma coi frutti tutt'affatto cordati, un poco compressi, marcati da un solco longitudinale sopra una delle facce, colla polpa dura, cassante, aderentissima alla buccia, la quale varia in colore fra il rosso chiaro e il nero: è questo il nostro *Grafione*. La quarta razza è quella degli *Heaumiers* che descrive come somigliante al *Bigarreautier*. I suoi frutti partecipano delle *Guignes* e dei *Bigarreaux*, avendo la polpa più consistente delle prime e meno dure che le seconde, meno gustose dei *Bigarreaux* e più grate che le *Guignes*. Queste sono fra noi le varietà intermedie a cui non si è dato un nome e che non lo meritano, appartenendo o all'una o all'altra delle due specie.

Secondo il *Nuovo Duhamel* il *Cerisier* forma l'altra specie di *Cerasus* descritta come formante piante più piccole, meno piramidali e portanti un frutto rotondo, liquefcente, pieno di un'acqua sempre sensibilmente acidula; la buccia è rossa ma passa, secondo le varietà, dalla tinta più pallida a quella più carica sino al nero-purpureo e si separa facilmente dalla polpa, ciò che la distingue dai *Merisiers* nei quali essa aderisce invece alla polpa. Egli dice che questo non è il Ciliegio spontaneo, che non si trova nei boschi ma che viene di seme e che perciò è da supporre una razza che si approssima più al suo «tipo». In questa specie, aggiunge egli, le varietà sono meno differenziate che nei *Merisiers*. Esse portano tutte un frutto quasi sempre sferico, un poco appiattito verso la base e, con poche eccezioni, costantemente rosso. Non sarà dunque che un poco più di colore o di grossezza o in un gusto più o meno rilevato o acido che consiste la differenza che distingue queste varietà. Pure, egli dice, i giardinieri hanno fatto un'infinità di varietà che appena si riconoscono e che è difficilissimo da caratterizzare. Dopo queste premesse il DeLongchamps⁶⁴ divide i *Cerisiers* in tre razze. Nella prima egli mette un gran numero di varietà che si accostano alla nostra *Marasca* ma che non sono principalmente quella, e fra queste il *Cerisier Marasquin* che dice portato a Parigi dalla Dalmazia; vi mette poi ancora la *Cerise à courte queue* o *Gros Gobet* che è la nostra *Visciola*, e il *Cerisier de Montmorency* che è una specie di *Visciola* meno grossa e meno dolce ma preferita perché più primaticcia e di maggiore rapporto. Nella seconda razza, che chiama dei *Guindoux*, descrive delle varietà di *Visciola* più o meno grosse, più o meno colorite e di un gusto diverso, ma tutte aventi un

⁶⁴ Cfr. *supra* p. 165, nota 55.

principio di acidulo. Fra queste vi è la *Cerise ambrée* che dipinge di colore giallo-puro e descrive come tinta di un poco di rosso. La terza razza contiene i Ciliegi a polpa rossiccia che distingue col nome di *Griottiers*. Il loro frutto è di un rosso carico, quasi nero. Hanno la buccia meno tenera, la polpa più soda, meno molle che nelle altre *Visciole*, più o meno colorita di rosso, acida in alcune varietà, dolce in altre, ma sempre con una piccola punta d'amaro. Aggiunge che gettano in generale molti fiori e che ne allegano pochi. Tutte queste non sono che delle *Visciole*, ossia ciliegie a frutto rotondo e a sugo acido.

Fra di noi la *Visciola* offre pure tre varietà. La prima è la cosiddetta *Amarena dei Genovesi*, che pare il «tipo» della *Visciola* di cui ha tutte le forme, compreso il picciolo corto, ma non ha la polpa, la grossezza e il gusto: questa si può chiamare, coi Fiorentini, *Visciolina*. La seconda è la *Visciola propria* che si distingue per la sua grossezza e per il suo gusto avente appena tanto acido da darvi del rilievo: questa è il *Visciolone* dei Fiorentini. La terza è una razza intermedia fra le due, dalle quali si distingue specialmente per il picciolo che è lungo come nelle *Duracine*: questa si può chiamare col nome specifico di *Visciola*.

È da rimarcare che l'*Amarasca* somiglia alla *Visciola* nella forma del frutto ma ne differisce in quella dei rami che sono lunghi, sottili, penduli e con gemme rade e a foglia piccole, mentre nelle *Viscioline* sono corti, irti, grossi, con gemme rapprossimate e con foglie larghe e folte. Le *Visciole*, invece, somigliano ai *Viscioloni* nei rami e nelle foglie e se ne distaccano nei frutti che generalmente sono meno appiattiti e rare volte egualmente grossi e sempre con picciolo lungo ma che, nella delicatezza e nel gusto, poco o nulla differiscono da quello.

Queste varietà intermedie, che sono rare nel Genovesato, più frequenti in Toscana, frequentissime in Piemonte e in Francia, presentano un'infinità di gradazioni che appena le distinguono e che dai Francesi hanno avuto molti nomi diversi. In Toscana si chiamano tutte *Visciole*. I Piemontesi le distinguono con quello di *Griottie*, dando al *Visciolino* il nome di *Amarena* e al *Visciolone* quello di *Visciola*.

Io non annovererò fra le ciliegie la cosiddetta *Ciliegia di Spagna* dei Piemontesi, che mi pare sia la stessa della *Ciliegia Susina*⁶⁵ dei Toscani. Questa pianta, che ha il portamento di un ciliegio elevandosi assai e dilatando i suoi rami in forma di un globo appuntato, ha poi le foglie del Susino, i ramicelli come questo, lunghi e sottili, e i frutti pendenti da un picciolo più lungo e più sottile che nel Susino ma che esce da una gemma laterale del ramicello isolato e non, come nei Ciliegi, a gruppi sulla testa dei rametti. Il frutto poi, meno il picciolo che si avvicina alla ciliegia, ha nel resto la forma delle susine, essendo oblungo, con una sutura laterale che lo divide come in due lobi appiattiti. Si dice che maturi nel tempo delle ciliegie e che preceda le susine.

Al vedere, quest'albero sembra un Albicocco nero avendone la fogliatura, ma è più ramoso e più pieno. Nessuno però lo prenderà mai per un Ciliegio.

L'autore dell'articolo «*Ciliegia*» del *Nuovo corso completo di agricoltura*⁶⁶, dice che due sono i caratteri che distinguono il *Ciliegio* (*Merisier*) e il *Visciolo* (*Cerisier*).

Il primo consiste nella fiorazione la quale, nel Ciliegio, ha luogo sul legno di due anni e, nel Visciolo, sul legno di un anno. Il secondo consiste nelle ciocchette dei fio-

⁶⁵ *Prunus Cerasus hybrida*.

⁶⁶ *Nouveau cours...*, cit.

ri che sono sessili nel Ciliegio e leggermente pedunculato nel Visciolo. Aggiunge ancora che le foglie del Ciliegio sono vellutate al di sotto e quelle del Visciolo sono interamente lisce. Io non ho potuto riconoscere queste differenze nei nostri Ciliegi né mi ricordo di averle trovate in quelli di Francia.

In generale il luogo della fiorazione varia secondo le piante ma per lo più si sviluppa sulla messa dell'anno antecedente. Vi sono però delle piante nelle quali la fiorazione non si spiega che in quella dell'anno e ve ne sono di quelle nella quali essa si spiega ancora nelle messe di due a tre anni anteriori. La Vite, per esempio, non spiega i suoi fiori che nella messa dell'anno. Quindi la messa dell'anno antecedente non porta che delle gemme a ramo⁶⁷ le quali si spiegano in una messa che si allunga prontamente e che forma, allungandosi, delle gemme fornite di foglia, dalle quali escono dei ramicelli o dei fiori. Nell'Ulivo la messa dell'anno spiega raramente dei fiori o, quando ne getta, essi sono soggetti ad abortire e cadere. La vera fioritura di questa pianta ha luogo nella messa dell'anno antecedente. Come però questa pianta è soggetta a sospendere la fruttificazione per uno o più anni, quindi, quando ha avuto luogo questo riposo, le gemme di uno, di due, di tre e qualche volta anche di quattro anni, spiegano dei fiori. Ciò ha luogo anzi regolarmente nelle messe di due anni nelle quali la fioritura suole essere abbondantissima.

Il Ciliegio non gode di questa prerogativa. Esso non spiega mai i suoi fiori nella messa dell'anno, la quale spunta sempre dopo il fiore, né li spiega mai nella messa di due anni che resta sempre legnosa e cieca, ossia priva di gemme. Come esso fruttifica ogni anno, né riposa giammai, così, nel venire della primavera, tutte le gemme dell'anno anteriore si sviluppano o periscono. Le laterali spiegano ordinariamente dei fiori e le terminali distendono la nuova messa la quale prepara la fruttificazione o la ramificazione dell'anno successivo.

Avendo ben studiato la ciliegia *Grafiona* ho osservato che, nell'autunno, il getto della primavera abbandona le foglie che lo circondano come a mazzetto e che portano tutte alla loro ascella una gemma bruno-giallognola, ovata e puntuta. Questo getto, che posa sopra una specie di picciolo più piccolo del getto stesso, corto, grosso e formante come una pina, è guarnito, nei *Grafioni*, di otto a dieci gemme, nove delle quali spuntano all'ascella delle foglie e la decima, senza foglie, finisce il cono e ne forma la punta. Qualche volta ho contato solo cinque o sette gemme, ma qualche volta anche undici (fig. 3B). Le gemme laterali si sviluppano nella primavera in tante ciocche di fiori che allegano poi un frutto rotondo. La decima si sviluppa in una nuova messa che, nei rami laterali, non cresce più di un decimetro e comincia per guarnirsi di foglie e poi di gemme a fiore per l'anno venturo (fig. 3C).

Nelle punte dei rami la messa prende una conformazione diversa: invece di formare un gruppetto di nuove gemme come negli altri, si distende in un ramicello allungato e sottile che è guarnito lateralmente e a certi intervalli da un numero indeterminato di gemme ascellari e che è finito da una gemma terminale un poco più grossa delle altre.

Tutti questi fenomeni si osservano pure nel cosiddetto *Visciolone*. Esso è guarnito, come il *Grafione*, di una quantità di ramicelli laterali corti e rigidi che portano la messa a fiore formata da un gruppetto di otto-dieci gemme approssimate e formanti

⁶⁷ In realtà i tralci di Vite sono provvisti di gemme a legno e di gemme miste dalle quali si sviluppano i germogli uviferi.

come un cono, e di uno, due o tre ramicelli terminali che finiscono il ramo e che si distendono come nelle altre piante e che portano le gemme a ramo. La sua fiorazione si spiega, come nei Ciliegi cordati, nelle gemme dell'anno antecedente, né mai si vede un solo fiore nella messa di due anni, la quale resta priva di gemme. L'*Amarena*, ossia il *Visciolino*, presenta quasi gli stessi fenomeni. La sola circostanza che lo distingue è che le sue messe sono lunghe, sottili e flessibili e che perciò, invece di avere la forma piramidale degli altri Ciliegi, ha una testa rotonda ed una corona di rami pendenti che le danno un aspetto tutto proprio. Questa specie però presenta dei fenomeni che sembrano differire da quelli delle altre ma che in fondo sono i medesimi. Le sue messe sono, come negli altri, di due sorta: le une a ramo, e queste sono sottili, lunghissime e guarnite di gemme a intervalli molto distanziati l'uno dall'altro. Spiega pure delle messe a frutto, e queste sono cortissime, piccolissime e portano appena due o tre gemme. Nell'anno seguente tutte queste seconde gemme si sviluppano in fiori e, siccome tutto il ramo dell'anno anteriore ne è guarnito per tutta la sua lunghezza che è notevole, quindi essi danno a questa pianta, quando è in fruttificazione, un aspetto molto gradevole. Questa fiorazione, però, si osserva solo nella messa dell'anno antecedente. Quella di due anni è sempre nuda e senza gemme. Essa può sembrare coperta di frutti perché può trovarsi guarnita da una successione di piccole messe dell'anno anteriore, le quali possono essere state confuse e prese per semplici gemme, essendo piccolissime e cortissime ma che, in sostanza, sono vere messe e perciò non datano la loro nascita che dall'anno antecedente come la messa terminale, sebbene siano impiantate sul legno di due anni.

La stessa cosa succede nei *Grafioni* e nei *Viscioloni*, ma in queste razze il ramo è più irto e le messe a frutto più spiegate. Quindi non ha luogo la stessa illusione e la fruttificazione compare nella sola messa dell'anno antecedente.

Quanto al peduncolo o pedicello, che l'Autore francese ha osservato nella *Visciola* (*Cerise*) e che di fatto si vede nelle nostre *Amarene*, esso non è, in sostanza, che la messa dell'anno antecedente portante la gemma a fiore, la quale, per la sua piccolezza e per la sua forma, ha l'apparenza di un pedicello. Difatto questi due caratteri, che l'Autore francese riguarda come distintivi delle due specie, non si trovano neppure apparenti nella *Visciola*, nel *Visciolone* e in tutte le altre varietà intermedie conosciute anche in molti luoghi d'Italia sotto il nome di *Agriotte* e che entrano tutte nella classe delle *Visciole* (*Cerisier*). Tutte queste razze presentano assolutamente su questi punti i medesimi modi di vegetazione delle ciliegie cordate dalle quali non si possono distinguere per alcun carattere ben pronunciato e ben deciso al di fuori del frutto.

Il coltivatore distingue bene tutte queste razze alla sola vista e ne precisa ancora le differenze. Trova nell'*Amarena* una testa rotonda, dei rami lunghi e sottili e un frutto rotondo, coperto di una buccia di un rosso opaco, contenente una polpa bianco-rossiccia, molle ed acidula. Riconosce la *Visciolona* dai rami irti e raccolti, dalle messe frequenti e riunite, che danno ai suoi rami un aspetto fosco e guarnito e una forma ammassata, dalle foglie larghe e di un verde più carico e dai frutti tondi, coperti di una buccia di colore bruno-carico e contenenti una polpa molle e rossiccia, avente lo stesso tessuto dell'*Amarena* e contenenti lo stesso principio di acidità ma modificato in maniera da divenire quasi insensibile nella sua massima maturità.

Distingue da queste due razze tutte quelle a forma cordata e le distingue dalla forma piramidale dell'albero, dalla disposizione meno ravvicinata dei ramicelli a frutto, dalla foglia meno larga e meno fosca e finalmente dal frutto sempre un poco allungato e tendente alla forma di cuore, coperto da una buccia trasparente che si tinge di

giallo e poi passa al rosso o al nero e contiene una polpa gialla o nera ma mai rossa come nelle *Visciole* e non avente mai un punto, ancorché leggero, di acido. Si trova però imbarazzato quando vede certe razze di *Lustrine*, ossia di ciliegie a polpa gialla e a buccia giallo-rossiccia, le quali, senza avere il principio dell'acidulo delle *Visciole*, ne hanno quasi la forma e somigliano loro molto per la polpa che è molle ed acquosa ma che è dolcissima e non ha punto acido.

ART. II CLASSIFICAZIONE DEL CILIEGIO

Diverse sono le specie di Ciliegio, diversi sono i loro caratteri e diversa è la loro coltura. Per determinarle con precisione è d'uopo cominciare con una classificazione che ne stabilisca la natura e ne fissi le differenze e i rapporti. Questo lavoro, che gli antichi avevano trattato con poco metodo, è stato ripreso con successo dai naturalisti francesi in questi ultimi tempi e forma la base dell'articolo «*Ciliegio*» tanto nel *Nuovo corso di agricoltura*⁶⁸, quanto nel *Nuovo Duhamel*⁶⁹, ma non è stato ancora portato al punto di sviluppo di cui sarebbe suscettibile e presenta, a mio modo di vedere, ancora dei vuoti e degli errori che è necessario riparare.

Due sono le specie principali in cui si divide il Ciliegio: il *Ciliegio proprio* (*Prunus Cerasus Luculliana sive cordiformis, Meriser*) e il *Visciolo* (*Prunus Cerasus visciola sive orbicularis, Cerisier*). Questa divisione, che è antichissima fra gli agricoltori, è indicata così chiaramente dai caratteri esterni ed evidenti delle due specie che non può essere messa in discussione. È dunque nell'ulteriore suddivisione di queste due specie che insorgono le difficoltà.

Il Ciliegio proprio è diviso dagli agricoltori in *Tenerino* e *Duracino*. Il *Tenerino*, altrimenti chiamato *Lustrino* (fr. *Guignier*), porta frutti cordati, la cui polpa è dolce ma molle e acquosa. Il *Duracino*, detto altrimenti *Grafione* (fr. *Bigarreautier*), porta frutti egualmente cordati, ma a polpa dolce, dura e carnosa. Queste due specie, però, si confondono insieme nelle ultime gradazioni delle loro varietà e spesso si trovano fra loro delle razze miste⁷⁰ che è difficile determinare e portano un poco d'imbarazzo nella classificazione (tab. 1).

Il *Tenerino* (*Lustrino*) è ricco di varietà. Quantunque il suo frutto sia per sua natura cordato, pure se ne incontrano spesso delle razze nelle quali questo carattere è quasi nullo. Sono delle variazioni accidentali dovute alle combinazioni casuali della organizzazione primigenia del seme o sono individui che il caso ha esposto all'influenza del *Visciolo*? Difficile è la soluzione di questo problema e noi lasceremo ai Pomologi il compito di istituire delle esperienze a riguardo. Le altre differenze che diversificano le specie dei Lustrini consistono nel colore del frutto. Le *Lustrine* sono rosse o nere: le rosse sono più comuni nei paesi meridionali, le nere nei paesi di montagna. La *Lustrina rossa*⁷¹ racchiude una polpa molle ed acquosa il cui tessuto è giallo-bianchiccio,

⁶⁸ *Nouveau cours...*, cit.

⁶⁹ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Nouveau Duhamel»), cit.

⁷⁰ Galesio si era reso conto della facilità con cui i Ciliegi e i Viscioli potevano incrociarsi generando discendenze con caratteristiche di entrambi i genitori o intermedie.

⁷¹ Fr. Guigne claire, *ted.* Molkenkirsche.

P. CERASUS	Luculliana sive cordiformis	<i>Tenera: ramo brevi.</i>
	Visciola sive orbicularis	<p><i>Duracina : fructu maiori, medio, minori, cordato, precoci, estivo, serotino epicarpo rubescente, luteo, sapidissimo.</i></p> <p><i>Fructu magno, epicarpo nigre-sanguineo, sarcocarpo tenero, carnoso, succo grato, acidulo, dulce sapido.</i></p> <p><i>Fructu medio, epicarpo rubescente, sarcocarpo aquoso, molli, gusto acidulo.</i></p> <p><i>Fructu minori, epicarpo clare- rubescente, sarcocarpo aquoso, molli, succo acido, gusto aromatico maxime.</i></p>

Tab. 1 Classificazione del Ciliegio (*P. Cerasus*) secondo G. Gallesio

colorito verso la buccia di un rosso più o meno carico. La *Lustrina nera*⁷² ha una polpa sempre più forte.

Ambedue queste specie presentano un'infinità di varietà. La rossa contiene tutte le razze precoci conosciute sotto il nome di *Acquaidole*, le quali, in generale, sono piccole e di poco sapore. Essa poi conta la bella razza nota come *Biancara* o *Lustrina gentile*, la quale unisce al merito della precocità una grossezza distinta, un colorito brillante e una polpa gentile e saporitissima. La nera abbraccia le razze tardive e si distingue per il dolce della sua polpa. Essa non offre fra noi alcuna varietà particolare.

Il *Grafione* (*Duracino*, *Bigarreautier*) ha rami flessibili, guarniti sia lateralmente che in punta di ramicelli duri, corti e rugosi, portanti ciascuno un gruppetto di gemme, una delle quali si sviluppa in una messa fogliacea e le altre in ciocche di fiori in numero indeterminato.

Le messe della punta si allungano e formano un nuovo ramicello che continua la pianta e quelle laterali si stendono appena in un nuovo nodo in cui si forma il gruppetto di gemme che devono sviluppare nell'anno successivo i nuovi fiori. Queste messe sono perciò sempre corte e con una superficie ineguale perché non sono che un composto delle cicatrici delle fioriture anteriori.

La gemma a fiore si apre in un calice formato dalle squame rossicce della gemma e da un involuppo fogliaceo e verde che forma come un tubo dal centro del quale escono a gruppi da due a cinque pedicelli che portano i fiori.

Il fiore è composto da un calice sfumato un poco di rosso, da cinque petali bianchi, da stami e da un pistillo che allega in un frutto acquoso, rotondo, formato da una buccia giallo-rossiccia e da una polpa giallognola più o meno sugosa contenente un seme.

Il *Grafione rosso*⁷³ è più comune e più frequente nei paesi meridionali; la sua maturità segue quella delle *Lustrine*; le sue forme sono più belle e la sutura che dà loro la

⁷² Fr. Guigne noire, ted. Herzkirsche.

⁷³ Fr.: Bigarreau clair; ingl.: Hard-fleshed cherry; ted.: Marmor-kirsche. Il Duracino nero è chiamato in francese Bigarreau noir, in inglese Bigaroon, in tedesco Knorpelkirsche.

forma a cuore è più pronunciata che in qualunque altra ciliegia; la polpa è carnosa e consistente, dolce e saporita, gialla di fondo, ma tinta di rosso dal sugo che l'investe e che la buccia, essendo trasparente, rende esattamente. Questa razza offre una gradazione infinita di varietà quali la *Duracina bianca*, la *Duracina rossa* e la *Duracina gialla*. La prima si distingue per il giallo sbiancato che traspare sulla buccia, il quale però è sempre tinto di una sfumatura di rosso. La seconda presenta un rosso totale che le dà un aspetto brillante e la rende assai pregiata. La terza non ha ombra di rosso e il suo giallo, che è totale, ha una gradazione più forte del giallo delle *Duracine bianche*. Questi caratteri si mostrano anche nel fiore che non offre mai la sfumatura rossa che distingue le squame della gemma o del calice dei fiori di tutti gli altri Ciliegi.

Il *Visciolo* (*P. Cerasus Visciola fructu sferico, magno, estivo, epicarpo obscure rubente, sarcocarpo tenero rubescente, succo subacido gustu aromatico. Vulgo Ciliegia Visciola*), è una specie di Ciliegio che si distingue dai Ciliegi propriamente detti per alcuni caratteri particolari che le sono propri. Essa offre però un'infinità di varietà che sembrano cominciare dal *Visciolino* e finire col *Visciolone* e che vanno tutte sotto il nome comune di *Visciole*⁷⁴. Queste diversificano fra loro per leggeri accidenti che ne modificano il volume, la forma, il picciolo o la polpa, ma che conservano sempre i caratteri specifici che sono loro comuni, cioè la rotondità della figura, il bruno del colorito, la mollezza della polpa e un principio di acidulo che non sparisce mai interamente: quindi è facilissimo riconoscere le *Visciole* dalle *Ciliegie* ma è difficilissimo distinguere le *Visciole* fra loro. Meno il *Visciolino* (*Amarena*), il quale si distingue per un colore opaco ove il rosso non si carica mai come nelle *Visciole* né prende mai il brillante delle *Ciliegie*, e meno il *Visciolone* che, oltre a superare tutte le altre varietà in grossezza, pende da un peduncolo estremamente corto e assai grosso, tutte le altre *Visciole* si somigliano al punto che appena possono essere riconosciute dagli amatori. Tali sono però le modificazioni che si osservano in queste varietà: una è nei rami che in alcune sono corti e dritti come nel *Visciolone* e in altre sono un poco più lunghi e flessibili, senza però avere mai la lunghezza ed il portamento pendulo dei *Visciolini*; l'altra è nel peduncolo che è più o meno lungo a seconda delle varietà, eguagliando in alcune la lunghezza di quello delle *Ciliegie* proprie; la terza è nella figura del frutto che, in certe razze, invece di essere compresso in punta come pare proprio delle *Visciole*, vi prende invece una certa rotondità e, dirò così, un certo rilievo che le avvicina alle *Ciliegie proprie*; ve ne è poi una quarta che però non si distingue che dal palato e perciò non può trovarsi nelle figure ma bisogna conoscerla solo dalle descrizioni: è la maggiore o minore quantità di acido che conserva la polpa nello stato di maturità e questa è senza dubbio la proprietà più interessante per i pomologi.

Stabiliti questi principi, non si ha che a figurare queste tre varietà⁷⁵ per dare un'idea di tutte. È questo il sistema che abbiamo adottato in quest'opera nella quale, limitandoci a figurare cinque razze di *Viscioli*, crediamo di aver fatto conoscere ai lettori tutto quanto possono incontrare in qualsiasi pometo.

Gli oltremontani non avevano ancora avvertito questa suddivisione e, per conseguenza, tutte le loro *Pomone* sono piene di un'infinità di *Visciole*, quasi tutte uguali e facenti perciò un'infinità di ripetizioni inutili che non fanno che ingrossare i libri sen-

⁷⁴ Fr.: Griotte; ingl.: Morello; ted.: Weichsel.

⁷⁵ Visciolino, Visciolo e Visciolone.

za bisogno, renderli più dispendiosi e mettere i lettori nella confusione e nell'imbarazzo. Tali sono le varietà di Duhamel⁷⁶, descritte sotto nomi diversi ma tutte aventi le medesime qualità. Tali quelle di Knoop⁷⁷ e le infinite di Brookshaw⁷⁸ e di Sickler⁷⁹. Tali, finalmente, le *Cerises* del *Nuovo Duhamel*⁸⁰ e tutte le *Ghindoux*.

I Toscani distinguono il *Visciolo* in *Visciolone* e in *Visciolino* e pare che il primo sia la *Visciola a picciolo corto* e il secondo la *Marasca*. Nel *Dizionario della Crusca*⁸¹ trovo però le parole *Marasco*, *Amarasco* e *Amarino* nel senso che sarebbero tutti sinonimi di *Visciolino*⁸².

Il *Dizionario di agricoltura* del Ronconi⁸³ parla del *Visciolo* come di un Ciliegio il cui frutto serve a dare colore al ratafià⁸⁴. Egli non dice molto del *Visciolino* e del *Visciolone* e fa un articolo dell'*Amarasca* e un altro dell'*Amarino*⁸⁵.

Il Micheli, nel suo catalogo dei frutti che si mangiavano alla mensa del Granduca⁸⁶, distingue le *Amarasche* dalle *Biscioline*, ma conviene che si somigliano moltissimo. Perciò bisogna credere che la Bisciolina non sia che un'*Amarasca* appena un poco più dolce e quella che i Francesi chiamano *Griotta*. I Fiorentini, come Micheli, usano la lettera B al posto della V e dicono *Bisciolo* invece di *Visciolo*; ma nella *Crusca*, come nel dizionario del Ronconi, non si trova che *Visciolo*, per cui io seguirò questa ortografia.

Cinque sono le modificazioni principali che ricevono i *Viscioli*. Esse costituiscono cinque varietà distinte che si legano e si confondono insieme mediante una quantità di varietà secondarie che è impossibile ed inutile determinare. Quindi a queste cinque può essere ridotta tutta la famiglia.

Il *Visciolino*⁸⁷ è il «tipo» della specie dei *Viscioli*. Esso si distingue dalle altre ciliegie per il colore del frutto che è sempre rosso anche nella massima maturità e che è sem-

⁷⁶ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Ancien Duhamel»), cit.

⁷⁷ J.H. KNOOP, *Pomologie*, cit.

⁷⁸ G. BROOKSHAW, *Pomona Britannica*, cit.

⁷⁹ J.V. SICKLER, *Der teutcher Obsgärtner*, cit.

⁸⁰ H.L. DUHAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres...* («Nouveau Duhamel»), cit.

⁸¹ *Dizionario degli Accademici della Crusca*, Firenze, 1729-1738.

⁸² *Annota Gallesio*: «*Amarasca*, *Marasca*: sorte di ciriegia. *Amarasco*: sorta di Ciriegio e vino fatto di ciriegia amarasca; *Amarino*: sorta di Ciriegio e queste si chiamano *Amarine* ovvero *Marasche*; *Amarine*: scordato dalla *Crusca*».

⁸³ I. RONCONI, *Dizionario d'agricoltura o sia la coltivazione italiana, in cui si contiene la coltura e conservazione dei diversi prodotti riguardanti le terre seminate...*, Venezia, 1783.

⁸⁴ Liquore ottenuto con succhi di frutta, alcool, zucchero ed essenze varie.

⁸⁵ *Annota Gallesio*: «L'*Amarasca* secondo lui non serve che a fare del vino egualmente che l'*Amarino* che pare, dalla sua descrizione, un Ciliegio selvatico, forse ancora della specie delle cordate. Nell'art. «*Ciliegio*», poi, parla delle *Visciole* come di frutti gentili, sicome le *San Giovanni*, le *San Piere*, le *Imperiali*, le *Rose*, le *Moscadelle*, dichiarando come ciliege a frutto duro le *Marchiane*, *Napoline*, *Brancoline*, *Duracine* o *Corniolo*».

⁸⁶ P.A. MICHELI, *Lista di tutte le frutta...*, cit.

⁸⁷ *Cerasus pendula* Liegel., *Cerasus Caproniana acida* Dum., *Cerasus austera* Bauh., *Prunus acida* Bork., *Prunus Cerasus acida* Koehne. Agriotta, Amarena (Genova), Amarasca (Piemonte), Marasca (Veneto); Visciolina (Toscana). Fr.: Griotte, Guindoux; ingl.: Morello, ted. Weichsestrauch. Il *Visciolino* fu descritto da Gallesio in un «articolo» della *Pomona Italiana* (dispensa n. 3) e raffigurato in una tavola disegnata da Antonio Serantoni; i suoi fiori vennero descritti in un altro «articolo» (dispensa n. 29) e disegnati da Domenico Del Pino nel 1831.

pre acido. Questo carattere è unito alla forma dei rami che sono sottili, flessibili, lunghi e penduli. Ma nei limiti di questi caratteri quanti Visciolini si avvicinano ai *Viscioli dolci* con una gradazione incalcolabile? Io ne ho mangiati dei piccoli che avevano un acido insormontabile e dei bellissimi che quasi si confondevano coi *Viscioli dolci*. Il ramo del *Visciolino* è sottile, flessibile e lungo, guarnito di messe alterne, distanziate, piccolissime e da una o due gemme che appena si distinguono. Le foglie sono piccole, sottili e verdi-brune. Il fiore è piccolo, bianco e allega con facilità. Il frutto, che pende da un peduncolo corto e sottile, è piccolo e tondo, coperto da una buccia sottilissima, tinta sempre di un rosso-vivo ma opaco che non volge mai in scuro. Le gemme che guarniscono la messa del *Visciolino* sono solitarie. Esse spuntano in primavera, ingrossano nell'autunno e svolgono nella primavera seguente una nuova messa o un fiore che allega quasi sempre un frutto che matura in estate. Caduto il frutto esse svaniscono e la loro sparizione è seguita dalla perdita delle foglie, ma in loro vece rimane una piccola messa che si sviluppa accanto a loro e che si guarnisce di due a tre gemme nuove destinate alla fioritura dell'anno successivo. Questa messa, però, è così corta che si prende facilmente per una semplice gemma e, siccome il ramo ne è guarnito per tutta la sua lunghezza, non solo nella cacciata dell'anno antecedente ma ancora in quella di due anni, quindi esso forma un lungo ornato di frutti che si crede sbocciato da una filiera di gemme, mentre invece non pende che da una filiera di ramicelli. Il fiore che esce da queste gemme è solitario in quelle della messa dell'anno precedente ma nella messa anteriore esso è binato o trino; talvolta l'ho veduto quaderno o quinterno.

La seconda varietà è il *Visciolo a rami lunghi e sparsi*, che si moltiplica solo per innesto. La pianta ha una forma irregolare e i rami, lunghi e pieghevoli, non si riuniscono in una testa raccolta come nel *Visciolone*. Le foglie sono larghe, corte e tinte di un verde-bruno che è proprio della specie. I fiori sono larghi e pendono da un peduncolo lungo. I frutti sono ovati, compressi all'inserzione del peduncolo e in punta, coperti da una buccia liscia, tinta di un rosso-carico che, a maturità, volge in un bruno-lucente. La polpa è molle e aderente al nocciolo. Il sugo, molto abbondante, ha sempre un principio di acidulo che però sparisce quasi interamente quando si giunge a maturità perfetta. Esso non ha mai lo zuccherino delle Ciliegie, ma un certo gusto grazioso che gli è proprio e che non si può definire. Questa ciliegia è grata a mangiarsi ed è molto sana. Essa poi è eccellente in conserva, sia in siroppo, sia in guazzo. Anche secca essa si distingue sopra le altre ciliegie perché conserva in questo stato una certa morbidezza che la rende gradevole.

La terza varietà è il *Visciolo a rami raccolti*. Essa porta rami più grossi e più dritti e i suoi frutti sono più grossi e meno acidi e il nero che riflettono è ancora più carico. Essi pendono da un peduncolo meno lungo e più grosso.

La quarta varietà è il *Visciolone*⁸⁸ che è il più dolce dei *Viscioli*. I suoi rami sono grossi e raccolti, le sue messe corte, a nodi grossi e approssimati e le sue gemme folte e raggruppate. Il suo frutto, che pende da un picciolo cortissimo, è grosso, tondo, un poco compresso, nero carico e con polpa delicata e gustosa.

⁸⁸ *Cerasus arborescens* Hort., *Cerasus acida edulcata* Liegel, *Cerasus recta* Liegel., *Cerasus Caproniana pyramidalis* Carr. & André. Visciolone. Fr.: Griotte douce, Anglaise. Ted.: Süßweichsel. I frutti e le foglie del *Visciolone* e i relativi fiori furono descritti in due diversi «articoli» della *Pomona Italiana* (dispensa n. 12), corredati da due tavole, entrambe eseguite da Domenico Del Pino.

Tutti i Ciliegi sono buoni per servire da soggetto al *Visciolone* che prende⁸⁹ con facilità innestato a spacco al principio della primavera. Se le marze sono poste nell'alto di un bel tronco diritto e vigoroso il *Visciolone* forma una testa piena, tondeggiante, che ne fa un bell'albero. Esso cresce in forma di albero piuttosto che in arbusto. Inne-stato ad una certa altezza sopra un bel soggetto vi spiega una testa tondeggiante e frondosa che ne fa un bell'albero; innestato vicino a terra spiega immediatamente i suoi rami che vi prendono la fisionomia di una pianta nana.

I suoi rami sono grossi, corti e diritti, raccolti e terminanti da una-due o tre messe terminali che non crescono più di due decimetri all'anno e che portano le gemme a rami. Inoltre sono guarniti di un gran numero di messe laterali sommamente approssimate che si stendono appena un centimetro all'anno e che sono formate da un gruppetto di gemme disposte a cono e destinate alla fruttificazione e terminate da una gemma centrale che è destinata alla messa novella. Questa disposizione delle messe è quella che dà al *Visciolone* quella forma fosca e frondosa che fa di ogni ramo come un mazzetto e di tutta la pianta un gruppo denso di fronda che lo rende fosco e foglioso.

Le sue foglie sono meno grandi di quelle dei *Ciliegi duracini* ma così spesse e di un verde così cupo che lo rendono fosco e frondoso. Il suo fiore è grande e sboccia con abbondanza in gruppetti di due a tre per gemma, ciò che ne forma delle ciocche fol-tissime e di un bellissimo aspetto. Esso però allega difficilmente, sia per via di qualche meteora, sia per mancanza di perfezione nelle sue parti: io non ne ho mai veduto alle-gare più di uno per gemma. Il suo frutto pende da un picciòlo corto, grosso e consi-stente e prende una forma rotonda e una grossezza eguale alle più belle ciliegie. La buccia è sottile, rossiccia nella mezza maturità, rosso-nera quando il frutto è fatto. La polpa è molle, piena di un sugo rossiccio che svolge, a mezza maturità, un principio di acidità che sparisce poco a poco e si cambia in un gusto grazioso proprio delle Vi-sciole ed è combinato con un aroma delicatissimo.

I Genovesi, i Piemontesi e i Lombardi chiamano il *Visciolone* col nome di *Visciola*, i Veneti con quello di *Marascone*. I Francesi lo nominano *Gros Gobet* o *Cerise de Montmorency*. In Spagna vi riceve il nome di *Ghinda dulce*.

Il *Visciolone* è divenuto raro in molti paesi marittimi perché i suoi fiori allegano difficilmente e il suo frutto è poco abbondante. Si trova in maggior quantità nelle vallate interne dell'Appennino, ove è più fecondo, ed io ne ho mangiate delle eccel-lenti nei monti liguri e a Borgotaro, nel Parmense, ma ne ho vedute anche in Pisa ove vi è portato dal Pesciatino e dal Pistoiese. Esso è confuso in alcuni luoghi d'Italia con molte buone varietà di *Visciolo* che ne hanno la forma e il colore ma che differiscono per il picciòlo che hanno più lungo, per il colore che è meno scuro e per il gusto che conserva sempre una punta di acido.

La *Visciolona* è una ciliegia squisita per la delicatezza della sua polpa e per il suo gusto. Essa è la più sana di tutte le ciliegie e la più utile negli usi domestici. Dissecca-ta al sole forma una composta gradevole che orna le tavole nell'inverno e che serve per i malati. Messa in sciroppo procura una conserva preziosa che ha una fragranza e un gusto tutto proprio. Finalmente essa fa il fondo delle composte in acquavite pren-dendo in esse una consistenza graziosa senza avere il compatto delle Duracine.

La quinta varietà è il *Visciolino a fioritura continua*⁹⁰ che getta dei ramicelli fogliosi

⁸⁹ Attecchisce.

⁹⁰ *Prunus semperflorens* D.C. = *Cerasus semperflorens* Ehrh., Ital.: Ciliegio progressifloro; Fr.: Cerisier de

che si coprono di fiori i quali, fiorendo via via che spuntano e spuntando successivamente via via che, allungandosi il ramicello, vi si formano le gemme, restano disposti naturalmente a grappoli e presentano una fiorazione successiva e continua.

Finisce qui il manoscritto del Trattato del Ciliegio, senza il previsto «articolo» terzo dedicato alla tecnica colturale e all'utilizzazione del prodotto.

Nelle dispense n. 2, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 26, 27, 29 e 30 della Pomona Italiana⁹¹ vennero inseriti i seguenti dodici «articoli» scritti da Gallesio tra il 1817 e il 1833 e corredati da altrettante tavole a colori:

1. *Ciliegio Duracino Giallo*

P. Cerasus Duracina, fructu aestivo, cordato, epicarpo flavescense, sarcocarpo firmo, flavo, sapidissimo. Vulgo: Ciliegia Duracina gialla. A. Serantoni, 1817 (disp. n. 2).

2. *Ciliegio Duracino Rosso*

P. Cerasus Duracina, cordiformis, fructu medio, aestivo, cordato, epicarpo flavo-rubente, sarcocarpo flavo, firmo, sapidissimo. Vulgo: Ciliegia Duracina rossa. A. Serantoni, 1820-C. Lasinio (disp. n. 7).

3. *Ciliegio Napoletano*

P. Cerasus Duracina, fructu cordato, magno, serotino, epicarpo obscure-rubente, sarcocarpo firmo, carnosio, succo sanguineo. Vulgo Ciliegia Napoletana. A. Serantoni, 1817-G. Canacci (disp. n. 5).

4. *Ciliegio Acquaiòlo*

P. Cerasus, fructu cordiformi, parvo, praecoci, epicarpo rubescente, sarcocarpo tenero, acquoso, laeviter sapido. Vulgo: Ciliegia Acquaiòla o Primaticcia. D. Del Pino ante 1833-G. Pera (disp. n. 30).

5. *Ciliegio Visciolino*

P. Cerasus Visciola, fructu sphaerico, parvo, aestivo, epicarpo sature-rubente, sarcocarpo tenero, pubescente, succo subacido, gustu aromatico. Vulgo Ciliegia Visciolina. A. Serantoni, 1817 (disp. n. 3).

6. *Ciliegio Visciolo*

P. Cerasus Visciola, fructu sphaerico, magno, epicarpo obscure-rubente, pulpae non adhe-

la Toussaint, Cerisier de la St. Martin; *Ingl.*: Everblooming cherry, All Saints' cherry; *Ted.*: Allerheiligen Kirschebau (cfr. *supra* p. 167, nota 57). Gallesio aveva inizialmente attribuito questo Ciliegio al Ciliegio proprio e precisamente al gruppo delle Ciligie cordate tenerine (Acquaiòle). Ebbe poi un ripensamento e annotò quanto segue: «Ben esaminando il *Cerasus semperflorens* comincio a persuadermi che sia della specie dei Viscioli, somigliando molto all'Amarena non solo nella forma ma in principio di acidità che però è molto più leggera che nelle Amarene». Gallesio finì così per riferirlo al «Ciliegio a fiore continuo» che aveva osservato a Piacenza e che «era un vero Visciolo, ossia un'Amarena». Questo Ciliegio fu diffusamente descritto in uno specifico «articolo» della *Pomona Italiana* (dispensa n. 10) e raffigurato in una suggestiva tavola disegnata nel 1820 da Domenico Del Pino.

⁹¹ G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, cit.

rente, sarcocarpo purpurecente, tenero, in ore liquecente, succo grato-acido, gusto aromatico. Vulgo: *Ciliegia Visciola*. A. Serantoni, 1821-G. Canacci (disp. n. 8).

7. *Ciliegio Visciolone*

P. Cerasus Visciola, fructu sphaerico, maximo, pedungolo brevi, epicarpo nigerrime-micante, pulpae non adherente, sarcocarpo purpurecente, tenero, delicatissimo, succo in maxima dulcedine gratae amariscolo, gustu suavissimo. Vulgo *Ciliegia Visciolona*. D. Del Pino, 1822-T. Nasi (disp. n. 12).

8. *Ciliegio Progressifloro*

P. Cerasus Visciola, caule humili, ramis longioribus, flagellis deorsum pulchrependentibus; florazione foliatiione succedente, in aestatem progrediente, et cum fructificatione contemporanea; fructu parvo, sphaerico, epicarpo rubescente, sarcocarpo molli, aquoso, succo acido. Vulgo: *Ciliegia Progressiflora*. D. Del Pino, 1822-A. Verico (disp. n. 10).

9. *Ciliegio Susino*

P. Cerasus hybrida, fructu magno, sphaerico, aestivo, epicarpo glabro, lucido, eleganter rubente, sarcocarpo lutescente, molli, nucleo non adherente, carne aquosa. Vulgo: *Ciliegia-susina*. A. Serantoni, 1817-C. Lasinio (disp. n. 5).

10. *Fiori del Ciliegio proprio o Grafione*. D. Del Pino, 1831-F. Corsi (disp. n. 27).

11. *Fiori del Ciliegio Amareno o Visciolino*. D. Del Pino, 1831-G. Pera (disp. n. 29).

12. *Fiori del Ciliegio Visciolone*. D. Del Pino, 1822-G. Pera (disp. n. 12).

Gli originali di otto dei predetti disegni (Ciliegia Duracina Gialla, Ciliegia Duracina Rossa, Ciliegia Napoletana, Ciliegia Acquaidla, Ciliegia Visciolina, Ciliegia Visciolona, Ciliegia progressiflora, Ciliegia-Susina) sono conservati nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova.

TAVOLA GENERALE DELLE ILLUSTRAZIONI

TRATTATO DEL PESCO

Fig. 1 Frontespizio dell'edizione fiorentina (1605) del *Trattato dell'agricoltura* di Piero de' Crescenzi

Fig. 2 Persea e Persiche (da C. DURANTE, *Erbario nuovo*, Roma, 1585)

Fig. 3 Il «giardino dei frutti del Re» a Versailles. I blocchi 9-16, 20 e 22 erano costituiti da varietà diverse di Pesco allerate a spalliera (da J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Paris, 1690)

Fig. 4 Mappamondo (da ROBERT, *Dizionario geografico portatile*, Venezia, MDCCLVII, Biblioteca Gallese, Genova)

Fig. 5 Arabia felix (da H. FORSKAL, *Flora aegyptiaco-arabica sive descriptiones plantarum quas per Aegyptum inferiorem et Arabiam felicem detexit...*, 1775, Biblioteca gallese, Genova)

Fig. 6 Africa (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

Fig. 7 America settentrionale (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

Fig. 8 America meridionale (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

Fig. 9 Spagna (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

Fig. 10 Italia (da J. BUFFIER, *Nuova geografia universale*, Torino, 1793, Biblioteca gallese, Genova)

Fig. 11 «Primi germogli del nocciolo della pesca» (tempera inedita, 48x32 cm, di Domenico Del Pino, in Archivio Gallese-Piuma, Genova)

Fig. 12 Fiori di Pesco magnipetali (A) e brevipetali (B) (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

Fig. 13 Germoglio di Pesco con getti anticipati (A) e ramo a frutto prima della cascata (B)

Fig. 14 Foglie di Pesco accartocciate per un attacco di «bolla» (*Taphrina deformans*)

Fig. 15 «Tavola delle grandezze relative delle Pesche più grosse figurate nella Pomona Italiana o descritte dagli Autori» (da G. GALLESIO, *Pomona Italiana*, Pisa, 1817-1839)

Fig. 16 «Pesco nano» a fiori magnipetali (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

Fig. 17 Innesto a spacco (A), ad occhio (B), ad anello (C)

Fig. 18 Pesco allevato in pianta «naturalizzata» prima (*sopra*) e dopo la potatura (*sotto*), da J. DE LA QUINTINHYE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Parigi, 1690

Fig. 19 Pesco allevato «a spalliera» secondo il sistema di Montreuil (da J. DECAISNE, C. NAUDIN, *Manuel de l'amateur des jardins*, Parigi, s.d.)

TRATTATO DEL CILIEGIO

Fig. 1 Prima pagina del manoscritto del *Trattato del Ciliegio* (in Archivio Gallesio-Pioma, Genova)

Fig. 2 Grosso ciliegio spontaneo in piena fioritura (*in alto a sinistra*) al margine di un bosco del Casentino (foto U. Bagnaresi)

Fig. 3 A) Dardo vegetativo; B) Mazzetto di maggio nel periodo di riposo; C) Mazzetto di maggio durante il periodo vegetativo

Fig. 4 *Ciliegio a grappolo* (*Ciliegia racemosa*, *Cerise à bouquet*). Si noti il fiore con cinque pistilli destinati a svilupparsi in un grappolo di drupe portate da un unico peduncolo (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

Fig. 5 *Ciliegia tenerina* (Guigne), *C. duracina* (Bigarreau), *Visciola* (Griotte) (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

Fig. 6 *Ciliegio progressifloro* (*Cerise de la Toussaint*) (da ROZIER, *Cours complet d'Agriculture ou Dictionnaire Universel d'Agriculture*, Lucques, 1790)

INDICE

Premessa	p. 3
IL TRATTATO DEL PESCO DI GIORGIO GALLESIO	5
Prefazione	7
Art. I. Storia del Pesco.....	9
1. Bibliografia peschicola	9
2. Geografia peschicola	28
Art. II. Del clima proprio alla coltura del Pesco.....	59
Art. III. Storia naturale del Pesco	64
Art. IV. Classificazione del Pesco	83
1. Criteri di classificazione	85
2. Descrizione delle varietà	118
Art. V. Della coltura del Pesco.....	127
1. Coltura del Pesco in stato di pianta naturalizzata.....	128
2. Coltura del Pesco in pianta esotica	132
Art. VI. Indice (Glossario Peschicolo)	134
IL TRATTATO DEL CILIEGIO DI GIORGIO GALLESIO	147
Art. I. Storia del Ciliegio.....	149
Art. II. Classificazione del Ciliegio	173
Tavola generale delle illustrazioni	181

Finito di stampare
nel mese di aprile 2003
dalla Tipografia ABC
Sesto Fiorentino - Firenze

“Saggi gallesiani” dell’Accademia dei Georgofili

BALDINI E., TOSI A., *Scienza e Arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, XLI, 1994 (esaurito).

GALLESIO G., *I giornali dei viaggi*, Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLII, 1995 (Premio Giardini Botanici Hanbury, 1996).

FERRARO C., *Giorgio Gallesio (1772-1839): vita, opere, scritti e documenti inediti*, Suppl. a “I Georgofili”, XLIII, 1996.

BALDINI E., *L’Atlante citrografico di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, XLIII, 1996.

GALLESIO G., *Trattato del Lazerolo*. (Manoscritto inedito). Trascrizione, commento e note di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLV, 1998.

GALLESIO G., *Dell’influenza dell’innesto. Memoria inedita presentata all’Accademia dei Georgofili nel luglio 1829*. Trascrizione, commento e note di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLVII, 2000.

GALLESIO G., *Scritti inediti sulla circolazione della linfa nelle piante*. Trascrizione, commento e note di Enrico Baldini, Suppl. a “I Georgofili”, XLVII, 2000.

VIACAVA L., *Le Palme negli scritti di Giorgio Gallesio*, Suppl. a “I Georgofili”, XLVIII, 2001.

BALDINI E., *Gli inediti trattati del pesco e del ciliegio*. Complementi scientifici della «Pomona Italiana» di Giorgio Gallesio, Suppl. a “I Georgofili”, L, 2003.

