

MARIA ADELE SIGNORINI¹

Gli agrumi di Bartolomeo Bimbi, tra fascino principesco e agrobiodiversità

¹ Accademia dei Georgofili

LA GERARCHIA NATURALE E SOCIALE DEL CIBO

In un contributo di alcuni anni fa, lo studioso di storia dell'alimentazione Massimo Montanari riportava un paradigma filosofico-scientifico consolidatosi tra il XV e il XVI secolo, fondato sulla corrispondenza ontologica tra regimi alimentari e stratificazione sociale (Montanari, 1991). Nella visione del tempo, entrambi sono organizzati in ranghi definiti, disposti secondo una scala gerarchica di origine divina. Nei cibi, al livello infimo della scala si trovano quelli che in natura crescono in basso, più vicino al terreno come rape, cipolle e altre radici e organi ipogei. Questi sarebbero *per natura* destinati ai livelli più bassi della scala sociale e quindi a contadini e popolo minuto. Salendo sulla scala gerarchica, si arriva ai cibi che crescono più in alto: i prelibati frutti, portati su rami protesi verso il cielo e destinati all'alimentazione dell'aristocrazia. Trattandosi di un ordinamento di origine divina, "scritto" per così dire nel disegno stesso della natura, non sono ammesse trasgressioni: mangiare cibi destinati a un'altra classe sociale non solo costituisce un atto eversivo, ma è anche rischioso per la salute. I delicati stomaci degli aristocratici non sarebbero in grado di digerire i rustici cibi adatti all'alimentazione del popolo; e i contadini, dal canto loro, non troverebbero sufficiente sostanza nei cibi raffinati destinati all'aristocrazia, come conferma la nota novella popolare raccolta e pubblicata all'inizio del '600 da Giulio Cesare Croce che ha per protagonista il contadino Bertoldo (Croce, 1606): assunto a corte, dove si ciba di alimenti troppo raffinati, Bertoldo deperisce, fino a morire «con aspri duoli / per non poter mangiar rape e fagioli», come recita l'epitaffio sulla sua tomba.

L'evidenza iconografica conferma tale ripartizione. Negli affreschi del *Ciclo dei mesi* di Torre Aquila a Trento sono illustrate le attività svolte da contadini

e nobili nei diversi mesi dell'anno. Da uno studio sulle presenze vegetali nel ciclo pittorico (Costanzo, tesi di laurea inedita), è facile cogliere una profonda differenza tra le piante associate a ciascuna classe sociale, in particolare per quanto riguarda quelle destinate all'alimentazione. Nell'affresco dedicato a settembre è raffigurata una contadina intenta a raccogliere rape, mentre nella scena del mese di agosto compaiono alcune dame della nobiltà che passeggiano davanti a un pomario pieno di frutti¹.

È in questo contesto di pensiero che già a partire dal XV secolo la frutta evolve da semplice alimento a vero e proprio *status symbol* riservato alle classi privilegiate.

Un caso emblematico è rappresentato dal dipinto di Alessandro Allori (1571) nello *Studiolo di Francesco I* a Palazzo Vecchio a Firenze, in cui è raffigurata la sfida tra Antonio e Cleopatra su chi dei due riuscisse ad allestire il banchetto più costoso². La gara fu vinta dalla regina, che sciolse la preziosissima perla di un suo orecchino in una coppa di aceto, per poi berla. Ma è interessante notare che nel lussuoso banchetto allestito su una mensa in cui mancano carni, cacciagione o dolci, troneggia la frutta, eletta a bene di lusso estremo.

L'EGEMONIA DEGLI AGRUMI, "FRUTTI PERFETTI": TRA ESOTISMO, VIRTÙ E SIMBOLI

All'interno della categoria dei frutti, gli agrumi si affermano precocemente come i frutti principeschi per eccellenza, quelli che potremmo definire "i frutti perfetti". È interessante notare come tale prestigio si consolidi in un periodo in cui come frutta da mensa gli agrumi non mostravano ancora particolare pregio. Quando i Della Robbia li inserivano nei festoni vegetali che incorniciavano molte loro opere, o quando Sandro Botticelli dipingeva un boschetto di aranci alle spalle di Venere nella *Primavera*, si ritiene che nel territorio italiano fossero conosciuti solamente tre agrumi: il cedro, quello di più antico arrivo, la cui presenza nell'area mediterranea è testimoniata già in Teofrasto; il limone, introdotto in epoca romana; l'arancio amaro, arrivato verosimilmente intorno all'XI secolo. L'arancio dolce arriverà in Sicilia solo negli ultimi anni del XV secolo, e nelle regioni dell'Italia centrale ben più tardi³. Questo significa tra l'altro che gli aranci alle spalle di Venere nella *Primavera* non possono che

¹ Per immagini dei due affreschi citati: <https://it.wikipedia.org/wiki/Ciclo_dei_mesi>.

² Per un'immagine del dipinto: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alessandro_allori,_banchetto_di_cleopatra,_1570-73_ca._02.jpg>.

³ Sull'argomento, vedi fra i tanti Barbera, 2023.

essere aranci amari; identità confermata peraltro dal pittore, che nel dipinto ritrae il dettaglio morfologico del picciolo alato delle foglie che come è noto consente di distinguere l'arancio amaro da quello dolce.

Seppure cedri, limoni e aranci amari non costituissero una gamma di frutta da mensa particolarmente ricca e invitante, ciò non impedì che già dal Quattrocento gli agrumi raggiungessero un successo destinato a durare secoli, riconducibile a una pluralità di fattori.

L'aura esotica. Si ritiene attualmente che le diverse varietà di agrumi derivino da tre sole specie ancestrali: cedro (*Citrus medica* L.), pomelo (*C. grandis* L.) e mandarino (*C. reticulata* Blanco), tutte originarie di un'area tra India, Cina e Indocina. Da lì i diversi agrumi sono arrivati nei secoli a più riprese in Europa e nel bacino Mediterraneo, seguendo le rotte commerciali della via della seta, della giada, delle spezie. La maggior parte dei frutti da mensa conosciuti e coltivati in epoca rinascimentale provenivano da regioni più vicine: anche quelli arrivati dal continente asiatico erano originari di aree più prossime all'Europa, come l'Asia sud-occidentale o centrale. Solo pochissimi, come pesche e albicocche, erano arrivati da terre così remote.

La diversità. Fin da subito gli agrumi sono stati caratterizzati da un'eccezionale varietà di morfologie, caratteristiche organolettiche e altro, come risultato della facilità di ibridazione, della presenza di fenomeni di apomissia, della relativa frequenza di mutazioni spontanee, e della sensibilità del fenotipo alle condizioni ambientali, cosicché a condizioni diverse possono corrispondere aspetti diversi, soprattutto dei frutti. Ad accrescere il fascino, la non rara occorrenza di forme considerate mostruose di diversa origine, che saranno poi particolarmente apprezzate in epoca barocca. Tra queste la "biz-zarria", oggi ritenuta una chimera d'innesto, e i limoni di aspetto abnorme in seguito all'attacco del cosiddetto acero delle meraviglie (*Eriophyes sheldoni* Ewing, 1937).

Il pregio ornamentale. Il fogliame sempreverde lucido rivaleggia con quello di altre sempreverdi apprezzate nei giardini, come l'alloro; i fiori candidi o appena sfumati di violetto, hanno un profumo soave quanto quello del gelsomino, sono spesso rifiorenti e in molti casi sono presenti insieme ai frutti maturi; i quali a loro volta permangono a lungo sulla pianta, creando suggestivi contrasti cromatici con la chioma fogliosa. Frutti che con le loro forme regolari, simmetriche, quasi perfette, e i decisi colori solari privi di sfumature risultano particolarmente attraenti.

L'uso alimentare. Certamente, già in epoca rinascimentale gli agrumi erano anche conosciuti come piante alimentari. Più che come frutta da mensa, trovavano impiego come condimento e aromatizzante, uso che oggi è sostanzialmente limitato al limone, ma in passato coinvolgeva anche altri agrumi, come l'arancio amaro. I frutti o le loro scorze potevano essere confettati o canditi, come avviene comunemente ancora oggi in particolare con il cedro.

L'uso in profumeria e medicina. Al pari di molte piante alimentari, anche gli agrumi furono inizialmente apprezzati soprattutto per l'impiego in profumeria e farmacia. Grazie soprattutto al loro contenuto in oli essenziali, gli agrumi hanno da sempre un ruolo da protagonisti nella produzione di profumi: a partire da quelli più noti come l'acqua di colonia e il neroli – ricavati rispettivamente del bergamotto e dai fiori di arancio amaro – sono innumerevoli i profumi che tuttora annoverano fra i componenti principali essenze ricavate da queste piante. Frutti e altre parti della pianta hanno trovato impiego in numerose pratiche mediche, che in passato sconfinavano talvolta nella stregoneria, ma che in gran parte sono state confermate e ampliate dalla ricerca fitoterapica contemporanea. Né va dimenticato che grazie al contenuto di acido ascorbico (vitamina C) dei loro frutti, gli agrumi consentirono di sconfiggere lo scorbuto che aveva decimato i marinai nei viaggi d'esplorazione del XVI e XVII secolo. La fama di piante salutari continua ad accompagnarli anche in epoca contemporanea: è opinione comune che mangiare agrumi “faccia bene”, grazie soprattutto al contenuto di vitamine e antiossidanti che aiuta a prevenire e curare infezioni microbiche e malattie degenerative.

La serbevolezza. Una componente non secondaria del successo degli agrumi va ricercata anche nel fatto che questi frutti mantengono a lungo il loro aspetto senza ammaccarsi o marcire. Questa caratteristica era certo apprezzata dal punto di vista del pregio ornamentale, sia come piante da giardino che per la realizzazione di decorazioni; ma ebbe sicuramente importanza anche nel commercio e negli scambi fra nobili e regnanti.

Il valore simbolico. I molti significati simbolici attribuiti agli agrumi attraverso i secoli sono nella quasi totalità di segno positivo⁴. Il cedro – talvolta confuso nella simbologia con il biblico cedro del Libano, forse a causa dell'intenso profumo che caratterizza entrambi – condivide molti rimandi simbolici con il limone; tra questi salvezza, misericordia, vita eterna, fedeltà in amore,

⁴ Per i significati simbolici associati agli agrumi, vedi fra gli altri Levi D'Ancona, 1977; Cattabiani, 1996.

riferimenti a Cristo e a Maria, all'albero della conoscenza. L'arancio (amaro e dolce), con i suoi frutti sferici arancioni che evocano l'immagine del sole al tramonto, ha suggerito un accostamento alle Esperidi, le ninfe che vivono ai confini occidentali del mondo. Da lì è derivata l'identificazione con aranci dei magici pomi dorati protagonisti di molti miti, a cominciare da quello che racconta di Zeus che da questo albero trae il rametto fiorito da donare a Era nel giorno delle nozze, dando in tal modo origine alla simbologia nuziale dei fiori d'arancio che è tuttora parte della nostra tradizione. Per inciso, vale forse la pena osservare che una simile identificazione è del tutto improbabile, visto che al momento della nascita dei miti classici l'arancio non era ancora conosciuto nell'area mediterranea. Dalla simbologia nuziale dell'arancio derivano riferimenti simbolici a castità e purezza, da cui il rimando a Maria. È stato ricondotto anche all'arancio l'albero della conoscenza, da cui il richiamo al peccato originale, alla lussuria, alla caduta e cacciata, alla successiva redenzione; i frutti dell'arancio amaro rimandano all'amarezza dell'amore.

La fragilità. Accanto alle caratteristiche positive fin qui elencate, è probabile che uno dei motivi del fascino di questi frutti sia da ricercare in un aspetto di apparente debolezza. Gli agrumi non sono piante rustiche; necessitano piuttosto di cure, in particolare nelle regioni come la Toscana, dove le condizioni climatiche sono ai limiti della loro possibilità di sopravvivenza. In queste zone la loro coltivazione è stata resa possibile grazie all'adozione di tecniche culturali come l'uso di contenitori e la predisposizione di ricoveri e di interventi sui terreni (limonaie, *orangeries*, terrazzamenti protetti e altro), che hanno lasciato segni durevoli sulle architetture e sul paesaggio. Tuttavia, è questa intrinseca fragilità che rende preziosi agrumi, al pari di un bicchiere di cristallo che è bello e fragile, e proprio perché fragile è prezioso e ricercato.

I MEDICI E LE PIANTE. LA TRIADE GRANDUCA, BOTANICO, PITTORE

A partire almeno dal Rinascimento la passione per gli agrumi, "frutti perfetti", si diffonde tra nobili e regnanti di tutta Europa, ma trova la sua massima espressione nella dinastia dei Medici.

Sembra suggerirlo anche il ritratto di Giovanni di Bicci di Alessandro Allori (1585) conservato alla Galleria degli Uffizi, dove il capostipite del ramo principale della famiglia è ritratto accanto a una pianta di cedro⁵. Il frutto,

⁵ Per un'immagine del dipinto: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alessandro_Allori,_Giovanni_di_Averardo_de%27_Medici,_detto_Bicci,_circa_1585_-FG.jpg>.

chiamato *malon medikon* già da Teofrasto nel IV secolo a.C., è *Citrus medica* L. nell'attuale nomenclatura; e in questo epiteto si è cercato uno dei motivi della predilezione della casa Medici per gli agrumi. È noto tuttavia che il termine non ha alcun rapporto né con la medicina né con la casa granducale; quanto piuttosto con la Media, regione della Persia che costituì una delle tappe nel viaggio degli agrumi dall'Oriente verso l'area mediterranea. C'è chi ritiene che la fascinazione medica per queste piante avrebbe avuto origine invece nella forma sferica dei frutti, che ricordavano le "palle" dello stemma di famiglia; ma anche questa appare una spiegazione poco verosimile. Quali che ne siano le ragioni, è un fatto che la passione per gli agrumi ha caratterizzato tutte le generazioni dei granduchi toscani, innestandosi sul più generale interesse della casa medicea per le piante.

Anche la passione per il mondo vegetale ha attraversato tutte le generazioni dei granduchi, esprimendosi in una particolare attenzione nei confronti della botanica e delle scienze naturali in genere. Alcuni granduchi, oltre a essere essi stessi cultori e studiosi di botanica, furono affiancati dai più grandi scienziati delle piante dell'epoca; a cominciare da Cosimo I, che chiamò in Toscana il grande Luca Ghini, padre della botanica moderna e fondatore a Pisa nel 1543 del primo orto botanico accademico al mondo.

I Medici furono anche cultori delle scienze delle piante applicate, e quindi di agronomia, frutticoltura, coltivazioni in genere, introduzione e acclimatazione di specie esotiche, collezionismo botanico. Né mancarono di dedicarsi all'istituzione e cura di giardini, come conferma la recente inclusione (2013) nel patrimonio mondiale dell'UNESCO, insieme alle ville, anche di alcuni giardini medicei.

Questa passione per le piante ebbe tratti di un mecenatismo che fu pari e in qualche momento anche superiore alla più nota passione della casa medicea per l'arte e gli artisti; e i due aspetti si trovarono spesso strettamente intrecciati, in un incontro tra culture scientifica e umanistica di cui oggi sentiamo spesso la mancanza. Arte e scienza furono a tal punto integrati fra loro, che in quasi tutte le generazioni di Medici è possibile individuare una triade costituita da granduca, botanico e pittore (Nepi, Signorini, 2008).

COSIMO III, MICHELI, BARTOLOMEO BIMBI

È questo il caso anche della generazione di Cosimo III (1642-1723), che a partire dal 1670 resse il granducato per oltre cinquant'anni a cavallo fra il XVII e il XVIII secolo, in un periodo in cui la dinastia medicea si stava ormai avviando verso la decadenza. Oltre a essere persona assai devota, al limite

del bigottismo, il granduca fu un grandissimo appassionato di piante e di botanica, come attesta anche Francesco Redi che lo definisce «della botanica non solamente fautore ma studiosissimo»⁶. Per tutta la durata del suo lungo granducato, Cosimo si adoperò in ogni modo nella ricerca di esemplari di piante coltivate: semi e bulbi per i giardini delle ville, ma soprattutto alberi da frutto da impiantare nei campi, in particolare intorno alle ville di Castello e Petraia. Il suo attivismo nel procurarsi esemplari e marze di fruttiferi senza badare a spese fu a tal punto instancabile, da apparire oggi quasi maniacale. Ciò che però è interessante per noi contemporanei è che non si accontentò di possedere questa ingente quantità di risorse vegetali: volle anche che venisse documentata.

In questo Cosimo fu affiancato dal secondo membro della triade: il botanico Pier Antonio Micheli (1679-1737). L'autodidatta studioso vallombrosano fu un osservatore attento della natura, un descrittore e un catalogatore scrupoloso. Assunto dal granduca come aiuto del curatore dei giardini botanici di Pisa e Firenze con l'incarico di incrementarne le collezioni, Micheli ebbe anche il compito di procurare esemplari, in particolare di alberi da frutto, da impiantare nei possedimenti granducali. Tra i materiali lasciati da Micheli c'è un *corpus* di 71 volumi di manoscritti, conservati presso la Biblioteca di Scienze dell'Università di Firenze. Tra questi, un manoscritto illustrato (Ms. 48)⁷, con la *Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla Mensa dell'Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana*. Il documento, ricco di preziose informazioni, trova un'interessante corrispondenza con l'attività del terzo membro della triade di questa generazione Medici: il pittore Bartolomeo Bimbi (1648-1729).

Grazie anche alla sua formazione da miniaturista, Bimbi fu un artista attento e abile nella raffigurazione della natura, descritta nei più minuti dettagli. A Micheli e Bimbi Cosimo affidò il compito di catalogare tutto ciò che l'agricoltura produceva nei possedimenti medicei, l'uno in forma essenzialmente scritta, l'altro su tela. Si devono a Bimbi i numerosi quadri in cui sono ritratti gli esemplari eccezionali (per dimensioni, produttività, stagionalità o altro), che venivano portati a corte da campi e pomari del contado, forse con la speranza di una ricompensa (Casciu, 2008), essendo a tutti nota la passione del sovrano per le piante. Sulla tela, all'immagine si accompagna un cartiglio o didascalia che riporta il motivo dell'eccezionalità dell'esemplare, il luogo

⁶ Citato in Strocchi, 1982.

⁷ Il manoscritto è consultabile on line all'indirizzo <https://scienza.toscana.it/risorsa/lscheda/manoscritto-ms-48-mss-vi-pamichelii-enrarplanttomix-cl21-aurantium-cesarus-composito-manoscritti-micheli-biblioteca-di-scienze-botanica-universita-degli-studi-di-firenze-firenze-era-cristiana-1733-1736-stimata/MANUS/MS/d81fb093-3e91-4dd7-a54a-580593fe641c>

di raccolta e le altre notizie essenziali, in tal modo trasformando un semplice ritratto di natura in un vero e proprio documento.

Ma Cosimo andò oltre la documentazione dell'eccezionalità, e concepì l'ambizioso progetto di far ritrarre a Bartolomeo Bimbi tutte le varietà dei frutti che all'epoca si potevano trovare nei campi dei possedimenti granducali, in un'operazione che in certo modo trasferisce su tela le liste di Micheli. In seguito a questo incarico, tra il 1696 e il 1715 videro la luce le dodici tele pomologiche di grandi dimensioni, destinate dal granduca al Casino della Topaia presso la villa di Petraia⁸.

Questi quadri, oggi conservati nel Museo della natura morta di Poggio a Caiano, esercitano tuttora su chi osserva un notevole fascino, riuscendo a trasmettere una sensazione di maestosa bellezza e insieme di sobria, domestica quotidianità, forse più vicina al gusto artistico contemporaneo rispetto alla sovrabbondanza di certe nature morte barocche, in cui troneggiano ricche composizioni traboccanti di fiori e frutti.

Anche nel caso delle tele pomologiche, l'importanza documentale dei dipinti risiede nel fatto che in ciascun quadro l'artista non si limita a ritrarre con accuratezza gli esemplari di ciascuna varietà, mostrandone con chiarezza le caratteristiche morfologiche distintive; ma li accompagna con numeri di riferimento che rimandano a una legenda in forma di cartiglio o altro, in cui è riportato il loro nome.

Nel 1696 viene terminato il primo dipinto, con le varietà di fichi; seguiranno le mele (1696), le susine (1699), le ciliegie e ciliegie acide (1699), le pere (1699), le pesche e le albicocche illustrate insieme in un'unica tela (1700), seguite da due grandi tele con le uve da vino e da mensa (1700), e infine da ben quattro tele dedicate alle varietà di agrumi (1715).

Nel far dipingere a Bimbi queste grandi pitture, il devotissimo Cosimo avrà certo inteso di celebrare la potenza e benevolenza divina; tuttavia, in una simile diversità culturale che è prodotto del lavoro umano più che espressione della multiforme varietà della natura, si può leggere anche la manifestazione della potenza e magnificenza del principe, che tale varietà poteva avere a disposizione.

⁸ Per alcuni esempi delle tele pomologiche di Bimbi: fichi (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644522>>); mele (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900742591>>); susine (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644521>>); ciliegie (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644520>>); pesche e albicocche (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644518>>); uva (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644529>>); agrumi (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900742587>>).

Tra i tratti dei dipinti è senz'altro presente anche il già citato gusto barocco per la meraviglia e l'eccezionalità; eccezionalità che in questo caso non risiede nelle caratteristiche del singolo esemplare, quanto nell'enorme diversità che sembra quasi trascinare dalle tele.

Ma accanto a questa attenzione barocca per la meraviglia, è possibile cogliere in questi dipinti anche un'esigenza di documentazione scientifica e di catalogazione, che rimanda già a un approccio settecentesco di tipo illuminista, quando l'esigenza di descrivere e classificare la sovrastante diversità della natura diventa anche un modo per riuscire a dominarla.

C'è infine un aspetto che non va trascurato. Esporre su tela le caratteristiche dei frutti di ciascuna varietà accompagnate dal nome di questa significa legare in modo biunivoco una morfologia a un nome. In questo modo si viene a creare una sorta di standard di riferimento contro le ambiguità tassonomiche e le frodi commerciali, messo in luce già dal biografo di Bimbi Saverio Baldinucci (Baldinucci, 1725-1730 ca.):

[Poiché Cosimo III aveva fatto fare il casino della Topaia vicino ai campi di Castello per riposarvi mentre visitava vigne e frutteti, pieni di] «tutte le sorti di frutta, di agrumi, d'uve e fiori che finora si son potute trovare, sì di naturali come anche di stravaganti e bizzarri aborti della natura, così volle che [il casino] restasse tutto adorno di quadri rappresentanti dal vivo le stesse cose. Non solo perché, in caso della mancanza delle piante originali, restassero sempre vive nella memoria di ciaschedun dilettante le forme e i colori d'ogni specie de' frutti loro, ma eziandio perché noti si facessero distintamente i veri nomi, già variamente confusi, delle medesime, colle loro copie e iscrizioni».

LA PERDITA DI BIODIVERSITÀ

Le grandi tele pomologiche di Bimbi costituiscono, a distanza di secoli, una preziosa testimonianza delle specie e cultivar (o più genericamente: tipologie) di fruttiferi coltivate in Toscana all'epoca di Cosimo III. Dall'osservazione dei quadri emerge l'evidente predominanza degli agrumi, a cui non solo sono dedicate ben quattro tele su un totale di dodici⁹, ma che risultano anche quelli che mostrano la maggiore biodiversità, con 116 tipologie illustrate. Seguono le pere con 115, le uve con 72, le mele con 59, i fichi con 51, le susine con 39, le pesche con 36, le ciliegie (dolci e acide) con 32, le albicocche con 9. Alla luce delle considerazioni premesse sopra, una simile prevalenza non desta

⁹ Come detto, delle altre tele due sono dedicate alle uve, una a ciascuna degli altri tipi di frutti, escluse pesche e albicocche, raffigurate insieme in un unico quadro.

sorprese. Risulta invece almeno in parte inaspettata l'abbondanza relativa dei diversi agrumi, che nelle 116 tipologie raffigurate vede la predominanza dei limoni con 59, suggerendo un uso più vario e diffuso di questi frutti rispetto a quello attuale; seguono arance amare (13), arance dolci (10), cedri (10), cedrati (7), lime (4), bergamotti (3), chinotto (1), arancio cedrato (1), altri (4), oltre a 4 tipologie anonime, cioè prive di riferimenti a nomi. Le identificazioni sono quelle proposte, pur in diversi casi in modo dubitativo, da Baldini, Rossi, Bassi, Giannini (1982), in un pregevole volumetto edito dal CNR nel 1982 e dedicato alle tele pomologiche di Bimbi (Baldini, Bellini, Fiorino, Pisani, Scaramuzzi, 1982).

Nella medesima pubblicazione sono riportate alcune interessanti considerazioni sulla biodiversità frutticola a cavallo tra la fine del XVII sec. e l'inizio del XVIII, raffrontata con quella attuale. A proposito delle pere, viene notato che delle 115 varietà illustrate da Bimbi nella tela a loro dedicata¹⁰, all'epoca (1982) era stato possibile reperirne solamente 17. Fatta salva la possibilità di ritrovarne qualcun'altra con ulteriori indagini mirate, queste osservazioni mostravano che oltre l'85% del patrimonio di biodiversità documentato nei quadri risultava all'epoca scomparso.

A giudizio degli estensori della pubblicazione, considerazioni analoghe potevano essere fatte per gran parte degli altri tipi di frutti. Né c'è da credere che oggi, a distanza di quarant'anni, le cose vadano meglio. Questa drammatica riduzione di biodiversità può essere espressa anche nel modo seguente: una grande quantità di combinazioni genetiche selezionate nel corso dei secoli per caratteristiche organolettiche dei frutti, stagionalità, rusticità, resistenza a avversità e parassiti, e altro, risultavano perdute per sempre. Si aggiunga che quelle varietà di frutti – quelle combinazioni di geni – erano state selezionate e trasmesse localmente, in aree spesso ristrette (una valle, una collina) attraverso le generazioni, insieme alle relative tecniche agronomiche, al modo di gustare, cucinare e conservare i frutti, a storie e tradizioni legate a ciascuna varietà, con un accumulo di conoscenze che non è solo tecnica, ma cultura. Averle perdute significa aver perduto parte della cultura e memoria di intere comunità.

L'argomento della drastica riduzione di biodiversità frutticola e più in genere colturale è vasto e complesso, e non è questa la sede per approfondirlo; ma certamente tra i molti fattori alla base del fenomeno un posto di primaria importanza spetta ai cambiamenti legati all'avvento dell'agricoltura di tipo intensivo dipendente dai combustibili fossili, con i relativi apporti di energia sotto forma di lavorazioni e meccanizzazione, colture protette, uso di fertiliz-

¹⁰ Nei manoscritti di Pier Antonio Micheli sono descritte 230 varietà di pere, di cui 128 raffigurate nel manoscritto.

zanti chimici e fitofarmaci, conservazione e trasporto; nonché al complesso di fenomeni legati alla cosiddetta globalizzazione¹¹.

Se la perdita di diversità riguarda gran parte dei frutti ritratti da Bimbi, nell'ambito degli agrumi, il discorso è almeno apparentemente diverso.

Per questo tipo di frutti non è stata fatta in occasione della pubblicazione del volumetto curato da Baldini e colleghi una ricerca di corrispondenza tra le varietà ritratte nelle tele di Bimbi e quelle ancora reperibili in Toscana. È tuttavia possibile fare qualche sommaria considerazione, da prendere con molta cautela, considerandola come una semplice indicazione di massima. Come si è visto, Bimbi ritrae 116 cultivar o tipologie diverse; in un bel volume di recente uscita (Fanucci e Tintori, 2025) ne sono riportate 48: quindi apparentemente anche nel caso degli agrumi sembra di assistere a una notevole perdita di biodiversità. Va tuttavia sottolineato che scopo del libro non era quello di fare un censimento di tutte le varietà conosciute, bensì di raccontare le storie legate a quelle ritenute più caratteristiche per ciascuna regione italiana. Dalla consultazione in rete del catalogo online del vivaio Tintori¹², risultano in effetti disponibili circa 500 diverse varietà, di cui oltre la metà relative a specie conosciute e coltivate in Toscana già alla fine del XVII secolo; quindi, senza considerare quelle arrivate dopo come mandarini, clementini, pompelmi, e altri.

Pur con tutte le cautele del caso nel considerare questi dati, sembra dunque che per gli agrumi la perdita di biodiversità sia stata decisamente inferiore rispetto a quella di altri fruttiferi, e che sia tuttora disponibile una biodiversità molto elevata. Cercando i possibili motivi di questa differenza, non si può non considerare che tuttora gli agrumi non sono considerati frutti come gli altri. Chi va a comprare una pianta di arancio o di limone non lo fa con lo stesso spirito con cui compra un pero o un susino da impiantare nel campo o nel pomario. Quella pianta di limone o di arancia sarà destinata piuttosto al giardino, dove troverà posto accanto alle piante fiorite nelle vicinanze di casa. Sarà seguita, curata, osservata, forse in qualche caso mostrata con orgoglio agli amici, talvolta collezionata.

In definitiva, si può affermare che tre secoli e più dopo le tele di Bimbi e la passione di Cosimo III, per chi li sa apprezzare gli agrumi sono ancora delle piante speciali.

Ancora oggi: i frutti perfetti.

¹¹ Sull'argomento, con esplicito riferimento alla biodiversità nei dipinti di Bimbi, si veda anche: Camilli, Celani, Nepi, Signorini, 2016.

¹² <www.oscartintori.it/categoria-prodotto/serra-degli-agrumi> (gennaio 2026).

BIBLIOGRAFIA CITATA

- BALDINI E., BELLINI E., FIORINO P., PISANI P.L., SCARAMUZZI F. (1982): *Agrumi frutti e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*, CNR, Firenze (stampa: Parretti grafiche).
- BALDINI E., ROSSI F., BASSI V., GIANNINI E. (1982): *Agrumi*, in *Agrumi frutti e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*, a cura di E. Baldini, E. Bellini, P. Fiorino, P. L. Pisani, F. Scaramuzzi, CNR, Firenze.
- BALDUCCI F. (1725-1730 ca.): *Bartolomeo Bimbi*, in *Vite di artisti dei secoli XVII-XVIII*, BNCF, Fondo Palatino ms. 565. Ediz. a cura di A. Matteoli, De Luca, Roma (1975).
- BARBERA G. (2023): *Agrumi. Una storia del mondo*, Il Saggiatore, Milano.
- CAMILLI F., CELANI J., NEPI C., SIGNORINI M. A. (2016): *Agrobiodiversità: fra arte e scienza*, «Scienze e ricerche», 41, pp. 20-28. <https://ita.calameo.com/read/0039248173fc-c0f3b47bf>
- CASCIU S. (2008): *Allestimenti di nature morte nelle ville medicee al tempo di Cosimo III: il caso della villa di Topaia*, in *Stravaganti e bizzarri. Ortaggi e frutti dipinti da Bartolomeo Bimbi per i Medici*, a cura di S. Casciu, C. Nepi, Edifir, Firenze.
- CATTABIANI A. (1996): *Florario. Miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Arnoldo Mondadori ed., Milano.
- COSTANZO F. (ined.): *Aspetti botanici nel ciclo dei mesi di Torre Aquila*, Tesi di laurea in Scienze dei beni culturali, a.a. 2007-2008, Rel. S. Tamanini, Correl. A. Galli, M.A. Signorini.
- CROCE G. C. (1606): *Le sottilissime astutie di Bertoldo*, Pandolfo Malatesta editore, Milano.
- FANUCCI P., TINTORI A. (2025): *Il viaggio degli agrumi in Italia. Percorsi e curiosità di coltivare regionali. Con una parte sulla cura degli agrumi in vaso*, Leo Olschki ed., Firenze.
- LEVI D'ANCONA M. (1977): *The Garden of the Renaissance*, Leo Olschki ed., Firenze.
- MONTANARI M. (1991): *Scienza delle piante e cultura alimentare*, «Museologia Scientifica», VIII, 1991 (1992): pp. 259-270.
- NEPI C., SIGNORINI M.A. (2008): *Forme e colori d'ogni specie di frutti'. Bartolomeo Bimbi e la tradizione pomologica e botanica alla corte medicea*, in *Mito, arte e scienza nella Pomologia italiana*, a cura di E. Baldini, CNR, Roma.
- STROCCHI M. L. (1982): *Bartolomeo Bimbi pittore naturalista alla corte di Cosimo III Medici*, in *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi*, a cura di E. Baldini, F. Scaramuzzi, CNR, Firenze.

ABSTRACT

Bartolomeo Bimbi's citrus fruits. Princely charm and agrobiodiversity. Between the 15th and 16th centuries, a rigid socio-natural hierarchy dictated food consumption: while roots were for the populace, fruit - symbolizing high status - was reserved for the aristocracy. By the Renaissance, citrus fruits emerged as the ultimate prestige symbols due to their ornamental beauty, pharmacological uses, symbolic meanings and even the exclusive cultivation they required.

The Medici family epitomized this passion, blending scientific inquiry with artistic patronage. Cosimo III was a prolific collector of fruit trees, working closely with court botanist Pier Antonio Micheli to document the Grand Ducal cultivars. This botanical census directly informed the work of painter Bartolomeo Bimbi, who, between 1696 and 1715, produced twelve monumental canvases. Four of these were dedicated exclusively to citrus, depicting 116 distinct varieties.

This extraordinary visual record served different purposes. It resonated with Baroque Magnificence: it evoked wonder, celebrating divine benevolence and the Grand Duke's power. It fulfilled scientific documentation, anticipating Enlightenment ideals by providing a systematic taxonomic record of the biodiversity known at the time. It established a definitive taxonomic standard for the era's pomological knowledge.

A comparison between the varieties portrayed by Bimbi and those known today suggests a lower loss of biodiversity compared to what is observed in other types of fruit.

