

Domenico Cerami

OLII E FORMAGGI FRA COLLINA E MONTAGNA BOLOGNESI

Sommario: 1. Premessa: indizi e assaggi. 2. Cronologia e geografia: confini e dorsali della ricerca. 3. Un'origine culturale comune: il monastero. 4. Odori, sapori e colori dei formaggi di montagna. 5. L'olio di oliva e gli olii 'rustici'. 6. Note conclusive.

1. Premessa: indizi e assaggi

Questo saggio si propone per esigenze editoriali in forma ridotta rispetto all'intenzione originale di chi scrive. La necessità di organizzare su base topografica e cronologica il cospicuo numero di materiali e fonti scritte ha richiesto nella fase dell'analisi tempi più lunghi del previsto, pertanto mi scuso con il lettore se non tutto quanto desiderato potrà essere oggetto di discussione e di studio.

Di questa ricerca, interessata agli aspetti economici e antropologici dei processi produttivi, di scambio e di consumo dei due prodotti, presento in questa sede solo alcuni elementi. In ragione di ciò mi propongo di introdurre i due oggetti studio (formaggio e olio) attraverso solo alcune categorie di analisi (il rapporto uomo-ambiente, la società appenninica, i circuiti dell'economia rurale, la circolarità dei saperi, le tecniche di produzione, le forme di scambio), nonché di segnalare campi di ricerca, questioni particolari che possono consentire di proseguire verso ulteriori approfondimenti. Porrò, pertanto, l'accento sulle principali distinzioni concettuali e sulle griglie di analisi che ritengo più utili a chi per la prima volta si avvicina all'argomento, anche se ciò inevitabilmente comporterà in taluni casi una eccessiva schematizzazione a scapito della finezza interpretativa.

L'analisi prende avvio da una documentazione che, attraversando in modo trasversale territori e cronologie, si è dimostrata non tanto carente nella cifra quanto frammentaria e lacunosa riguardo le tecniche di produzione e trasformazione utilizzate per ottenere olio e formaggio. Non meno scarse sono risultate le informazioni dirette circa le forme di consumo dei due prodotti nell'ambito geografico in esame. Ho tuttavia cercato di superare l'atavico e accademico luogo comune della penuria di fonti partendo, in primo luogo, dalla materia, piuttosto che dalla traccia scritta che attesta produzioni, scambi, sapori e virtù di olii e pecorini locali. Nel caso dell'olio un

indizio concreto viene, ad esempio, dallo studio della distribuzione e della consistenza degli oliveti della valle del Samoggia, oltre che dall'attestazione nell'area montana di olii secondari ricavati dalla spremitura di frutti oleosi, quali noci, nocciole, faggiuole, drupe dell'alloro¹. Anche per il cacio ho ricercato con pazienza le 'orme' lasciate dalle greggi transumanti, i rari accenni al commercio del latte e dei suoi derivati, nonché quelli relativi alla sporadica attestazione di casari. In breve, ho passato al setaccio le fonti cercando individuare gli indizi, per quanto labili, di un utilizzo che esca dal contesto familiare, ambito socio-economico poco visibile e assai parco nel restituire informazioni in merito all'argomento.

Su base cronologica più praticabile mi è sembrata la pista di ricerca diretta a verificare la produzione e il consumo dei due prodotti prima nel circuito curtense, poi monastico e infine signorile, non tralasciando il peso specifico assunto in età moderna dalla rete commerciale locale. Difficile, dunque, immaginare che sul desco del povero contadino, bergamino, carbonaio o taglialegna si ammucchiassero come nel paese di Bengodi forme di cacio od otri di olio in numero tale da lasciarne consistente segno nelle pergamene.

Resta inteso che in linea generale si rivela arduo rintracciare nelle carte monastiche e signorili notizie degne di nota prima del periodo tardo medievale, specie per latitudini così marginali in cui la modesta taglia dei monasteri e la rusticità dei costumi delle piccole corti comitali preferiva conservare nelle carte menzione di altri alimenti (carne, cereali, frutta, pesce). È altresì d'uopo ricordare il persistere di questa condizione documentaria anche oltre l'età medievale, quando il formaggio che viene da una civiltà non scritta ma orale verrà descritto da scienziati e viaggiatori nell'ambito della letteratura odepórica, dando così luce al lavoro di casari, malgari e bergamini e fama ai formaggi locali.

Da queste descrizioni apprendiamo che sulla tavola dei montanari, anche in un'area di confine come quella che correva tra Samoggia e Reno, tra i condimenti accanto ai grassi animali allignava, sebbene in quantità modeste, l'olio di oliva, mentre il cacio si affermava come robusto sostituto della carne. Dell'intreccio di questi regimi alimentari e circuiti economici vengono declinati nei capitoli successivi i contorni e i temi principali.

¹ Per un'introduzione ai diversi generi di olii vegetali si veda I. Naso, *Usi alimentari, dietetici e medicinali dell'olio alla fine del medioevo*, in *Olii e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 417-443.

2. Cronologia e geografia: confini e dorsali della ricerca

L'analisi della produzione e dell'utilizzo alimentare del cacio² e dell'olio è circoscritta in questo saggio alle comunità locali dell'Appennino dislocate tra i fiumi Sannoglia e Reno e si snoda all'interno di un ampio arco cronologico: dai secoli del pieno medioevo alle soglie dell'Ottocento. La scelta di impostare la ricerca in termini braudeliani è dettata dalla necessità di ampliare il numero e la tipologia delle fonti scritte solitamente utilizzate negli studi relativi alla storia materiale delle comunità dell'arco appenninico, così da introdurre in modo concreto una lettura diacronica e interdisciplinare capace di accrescere le frammentarie informazioni sull'argomento³.

L'ampio ventaglio di fonti utilizzate: regole monastiche, ricettari, testi di agronomia, trattati scientifici, fonti fiscali e normative, opere narrative, impone una scelta di campo cui è legata in modo strutturale l'articolazione interna e l'organicità di questo contributo destinato ad incrociare in misura diversa una pluralità di percorsi di notevole complessità. Da un lato, l'analisi storica si potrebbe organizzare partendo dai bacini di fonti locali assai diseguali nel numero e nel portato informativo. Da questa scelta deriverebbe una lettura per assaggi delle principali questioni e una verifica a campione nell'ambito dei singoli territori. A ciò andrebbe poi associato il contributo fornito dai soggetti interni alla realtà appenninica, cioè i gruppi di ricerca locali che hanno dato un contributo significativo alla conoscenza dei temi in esame.

Dall'altro lato, si potrebbe puntare sotto il profilo storiografico su una più organica visione d'insieme dei vari processi economici e sociali legati ai cicli della produzione, del commercio e dell'uso alimentare dei due prodotti in una realtà geografica incline a mantenere una certa staticità di lungo periodo nelle strutture socio-economiche che legano le comunità al territorio. In questo secondo caso ad emergere sarebbe il contributo storiografico di carattere generale sull'argomento, sebbene supportato da incisivi

² In prima battuta è utile una breve precisazione riguardo l'uso e il significato dei termini formaggio e cacio, non solo per una mera questione filologica. Così inquadra la situazione Camporesi: «l'Italia dei formaggi era divisa in due: quella del formaggio e quella del cacio. La prima si stendeva a settentrione, nelle grandi pianure lombarde, nelle terre fresche e pingui, ricche d'acque e di foraggi, di casali giganteschi e di splendide mandrie bovine. La seconda iniziava con la regione-cerniera di Romagna che, da una condizione padana nelle aree basse del ravennate e del ducato Estense, si collegava alla Toscana e alle altre regioni centrali nelle terre a sud della via Emilia e nelle sue vallate collinari e montane. Lì iniziava l'Italia dei piccoli borghi arroccati sulle cime di aridi colli, l'Italia delle pecore e delle capre», cfr. P. Camporesi, *Certosini e marzolini. L'iter casearium di Pantaleone da Confienza nell'Europa dei latticini*, in Id., *La terra e la luna*, Milano 1995, pp. 82-116, p. 89.

³ I termini generali della questione sono svolti in *Fare Storia. Temi e metodi della nuova storiografia*, a cura di J. Le Goff - P. Nora, Torino 1981; F. Braudel, *Scritti sulla storia*, Milano 1976; Id., *Una lezione di storia*, Torino 1986, in particolare pp. 59 e ss.

e significativi esempi a campione, sia nell'analisi delle fonti scritte, sia di quelle materiali⁴.

Valutate entrambe le opzioni si è scelto di operare lungo il tracciato di questa seconda ipotesi di lavoro, privilegiando un percorso più congeniale non solo alle competenze e agli interessi di ricerca personali, ma credo anche al senso dell'odierna giornata di studi. Al centro della nostra relazione sarà dunque l'articolato rapporto che lega nella duplice visione storica e antropologica *l'homo appenninicus* alla produzione e al consumo dell'olio e del formaggio nell'ambito di un ciclo agricolo e economico e di una realtà sociale colti in un orizzonte geografico ristretto, ma ampio cronologicamente.

Il primo nucleo documentario su cui soffermare rapidamente l'attenzione è quello costituito dalla documentazione privata alto-pienomedievale. Si tratta di documenti che denotano un certo interesse per lo studio dell'olivo nel settore agricolo della cintura collinare bolognese a occidente del fiume Reno, mentre risultano scarni per i dati sulla produzione, il consumo e la vendita del cacio sia nel settore collinare che in quello montano. Tuttavia, anche in assenza di notizie dirette restano fonti utili per determinare il quadro generale dell'agricoltura locale e quindi di riflesso per comprendere le forme e l'incidenza dell'allevamento ovino⁵, le pratiche agricole adottate in un contesto che si caratterizza per un'economia di tipo silvo-pastorale o più semplicemente per valutare la distribuzione e l'apporto al ciclo economico locale delle diverse tipologie ambientali: incolto, bosco, seminativo, pascolo.

Tale contesto produttivo poggia su micro insediamenti prediali distribuiti in modo capillare lungo i crinali e i fondovalle delle due principali direttrici fluviali: Samoggia e Reno. Le pratiche agricole sono ancorate a forme gestionali di tipo poderale e sviluppate attraverso i consueti patti colonici dell'enfiteusi e della precaria-enfiteusi. In particolare, pressoché inesistenti risultano per il settore montano le menzioni riguardanti l'olivocoltura che troviamo invece largamente praticata nella cintura collinare; un'area dove la triade grano, olio e vite individua in modo emblematico il ciclo agricolo e alimentare delle popolazioni, mentre per la montagna la

⁴ Per la produzione e il consumo dell'olio in epoca medievale una buona sintesi storiografica è A. Brugnoli - G.M. Varanini, *Oliivi e olio nel medioevo italiano*, Bologna 2005; per il formaggio si veda I. Naso, "Biblioteca casearia". Saggio bibliografico della ricerca storica sul latte e suoi derivati, in *Il latte storia, lessici, fonti*, a cura di M. Tozzi Fontana e M. Montanari, Bologna 2000, pp. 43-62, in attesa della stampa degli atti del recente convegno bresciano *De Lacte et caseo*.

⁵ R. Zagnoni, *Alle origini del fenomeno della migrazione: la transumanza dall'Appennino nel Medioevo*, in *Migranti dall'Appennino*, a cura di P. Foschi e R. Zagnoni, Porretta Terme 2004, pp. 11-26, con bibliografia aggiornata per l'area in esame.

civiltà del castagno e del maiale segna in modo indissolubile, quasi un'endiadi alimentare, il desinare del montanaro che si nutre in misura diversa anche di verdure, frutti di bosco, miele, bacche, pesce, carne ovina e caprina, cacciagione e cereali poveri. In questa dieta, nel contempo variegata e frugale, trovano posto anche i prodotti dell'olivo (olio e olive) e i derivati del latte (panna, burro, cacio)⁶.

Di seguito, accanto ai contratti agrari, vanno annoverate dalla seconda metà del Duecento le fonti normative e fiscali di ambito comunale⁷. Da queste carte ricaviamo numerose notizie circa le tipologie di coltivi, i canoni dei contratti di soccida, l'esistenza di una capillare rete di mulini-frantoi, le disposizioni sui diritti di pascolo. In questo modo conosciamo con una certa approssimazione la quota destinata al pascolo, veniamo a sapere dell'esistenza di essenze arboree dai cui frutti (noci, faggiuole, nocciole) venivano ricavati nei mulini e nei frantoi della zona piccoli quantitativi di olii di minor pregio rispetto a quello di oliva.

Proseguendo, negli estimi e negli statuti⁸ riguardanti i villaggi dell'Appennino bolognese occidentale, a partire dal Trecento, rintracciamo ulteriori elementi per ampliare il quadro di conoscenze concernenti la patrimonialità e di riflesso l'economia locale. In queste comunità pochi erano coloro che disponevano di più di due o tre ovini o di un paio di bovini. Utilizzati per il lavoro nei campi, per la concimazione, per la carne o per la lana gli animali fornivano anche modeste quantità di latte talvolta lavorato per ricavare ricotta, pecorino o robiolo. Il cacio di cui stiamo parlando è soprattutto quello di pecora e di capra. Infatti, fino ai primi secoli dell'Età moderna l'allevamento bovino ebbe un ruolo piuttosto marginale, specie nella fascia montana, dove era di gran lunga preponderante la pastorizia di 'bestie minute',

⁶ Spunti interessanti e originali in P. Camporesi, *Il formaggio maledetto*, in Id., *Le officine dei sensi*, Milano, 1985, pp. 47-77; Id., *Certosini e marzolini*, pp. 82-116.

⁷ Va ricordato che in ambito urbano a partire dalla fine del Duecento compaiono tra gli elenchi delle corporazioni quelle dei formaggiai: Padova (1287) i formaggiai sono detti *casolini*, Ferrara (1322) i formaggiai sono detti *caxaroli*, Milano (1385), Brescia (1385-1402), da questi elenchi sono esclusi gli abitanti della montagna a cui talvolta spettava il compito di fornire la materia prima. Per la città di Bologna si veda A. Gaudenzi, *Statuti delle Società del popolo in Bologna*, Roma 1896 ("Fonti per la storia d'Italia", II), pp. 169 e 174.

⁸ P. Foschi, *Gli umili: contadini, artigiani, nullatenenti e servi*, in *Homo Appenninicus. Donne e uomini delle montagne*, a cura di P. Foschi e R. Zagnoni, Porretta Terme 2008 ("Storia e ricerca sul campo fra Emilia e Toscana", 18), pp. 55-84, pp. 55-84. Nello steso periodo risultano altrettanto valide le informazioni che si ricavano da una fonte giudiziaria come è quella degli Atti dei Vicari; si veda ad esempio l'esemplare indagine a campione condotta da V. Braidì - A. Casagrande, *Paesaggio e civiltà rurale negli atti dei Vicari di Monteveglio (sec. XIV)*, in *L'Abbazia di Monteveglio e il suo territorio nel Medioevo (secoli X-XIV). Paesaggio, Insediamento e civiltà rurale*, a cura di D. Cerami, Bologna 2001, pp. 113-151.

suini e caprovini⁹. Per questo Isidoro di Siviglia, nel VII secolo, introducendo il capitolo sugli animali nella sua monumentale enciclopedia etimologica, delinea una distinzione fra due categorie di animali, «quelli che servono ad alleviare la fatica dell'uomo, come i bovini e gli equini, e quelli che servono a nutrirlo, come gli ovini e i suini»¹⁰.

D'altro canto, sul finire del Medioevo, la tradizionale superiorità del pecorino sul formaggio vaccino andrà lentamente scemando. «Attualmente - scrive il Platina a metà del XV secolo - due sono le varietà di formaggio che si contendono il primato: il marzolino, come lo chiamano i Toscani, che si fa in Toscana nel mese di marzo; e il Parmigiano delle regioni cisalpine, che si può chiamare anche maggengo dal mese di maggio»¹¹. Testimone di questo cambiamento è la crescente fortuna del Parmigiano, espressione di una cultura che si sta diversificando. In Italia l'estendersi, a iniziare dal Quattrocento, dei prati irrigui della pianura padana e degli alti pascoli delle valli alpine segnerà l'affermarsi di questo passaggio, peraltro documentato anche dall'introduzione di nuove razze, come per i territori del Parmense e del Ferrarese¹².

Si tratta di un'attività zootecnica correlata al peculiare paesaggio di prati e prati-pascoli che per il Parmense è descritta in questi termini dall'Alberti: «scorgiensi belle e larghe campagne, ove sono buoni e grassi pascoli per li animali, e fra gl'altri per le grandi mandre di vacche, dalle quali se ne cava tanto latte per far il cascio, che è quasi da non credere a quelli che non l'averanno veduto, onde è nominato il detto cascio per la sua bontà per tutta l'Italia con il piacentino e il lodigiano»¹³. Si avrà così nell'Emilia 'lombarda', dove il prato-pascolo prevaleva sull'arativo, quella che il Verri chiamerà più tardi «la coltura a caci». Una realtà pastorale, zootecnica e casearia capace di

⁹ Dall'estimo del 1315 apprendiamo che nella comunità di Africo erano presenti: otto buoi, un vitello, otto capre, ventiquattro porci e tre capre, cfr. ASB, *Comune*, Estimi del contado, serie III, n. 12 Denunce d'estimo. Nell'estimo del 1451 le migliori condizioni economiche e demografiche porteranno alla presenza di sedici buoi, due cavalli, sei manzi, cinque vacche, sei vitelli, trenta pecore, novantadue capre, undici porci e trentaquattro porcelli. Il campione di Africo, che andrebbe comparato con quello delle località limitrofe tenendo conto dei vari estimi che si succedono dal 1315, è l'emblema di un allevamento scarso sotto il profilo numerico e capace di restituire prodotti, specie i derivati del latte, utilizzabili nel ristretto ambito familiare. Per un quadro d'insieme dell'allevamento ovino in area montana attraverso l'impiego degli estimi si veda P. Foschi, *Gli ovini nell'economia del contado bolognese del basso medioevo: gli estimi dei fumanti*, in *Percorsi di pecore e di uomini: la pastorizia in Emilia Romagna dal Medioevo all'età contemporanea*, a cura di F. Cazzola, Bologna 1993, pp. 93-110.

¹⁰ Isidoro di Siviglia, *Etymologiae*, XII, I. Cfr. M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 1988, p. 41.

¹¹ B. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1985, (Bartolomeo Sacchi, *De honesta voluptate et valetudine*, 1474), p. 51.

¹² I. Naso, *Formaggi nel Medioevo. La "Summa lacticianorum" di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990, p. 46.

¹³ L. Alberti, *Descrittione di tutta Italia*, 1551, carta 293 r. e v.

produrre: «per la grand'abbondanza del latte che cavano da gli animali di esso paese, fanno le forme di cascio alcuna volta tanto larghe e grosse che risultano per diametro larghe dua piedi e mezzo, e grosse oltre tre onze, di peso di duecento libre comuni. Certamente par cosa maraveglia da considerare come sia possibile a trattare nella caldara tanta copia di latte coagulato e preso a tanta perfezione»¹⁴.

A incrociare ed arricchire i dati dell'Alberti si possono aggiungere, in questa schematica rassegna, le informazioni di matrice classica¹⁵ contenute nei trattati agronomici di Pietro De' Crescenzi e di Vincenzo Tanara, entrambi prodighi di consigli per l'olivocoltura d'ambito collinare¹⁶, meno quando l'argomentare si sposta sulla produzione e il consumo di caci e formaggi. Una produzione letteraria e scientifica che nel nostro caso si conclude nella seconda metà del Settecento con l'abate Serafino Calindri che confermerà nel suo viaggio per le contrade appenniniche bolognesi il persistere dei medesimi caratteri agrari e le scarse dimensioni dell'allevamento stabulare, anche se magnificherà i saporiti pecorini della valle del Reno prodotti non più e solo nell'ambito della ricerca di un'autosufficienza alimentare, ma frutto dell'economia itinerante della transumanza e di un vivace mercato locale¹⁷. Nel mezzo guerre, pestilenze, carestie e migrazioni segneranno prima dell'età dei lumi i gusti, i sapori e le necessità alimentari dei montanari che tra "vin di nuvole", "pan di legno" e bocconi di cascio sazieranno l'appetito¹⁸.

3. Un'origine culturale comune: il monastero

Sovente si è detto, non a torto, che nella sintesi del precetto monastico *ora et labora* risiedano molti dei saperi trascritti e applicati per quanto riguarda il perpetuarsi e l'affinarsi di molteplici principi, tecniche e pratiche agricole,

¹⁴ *Ibidem*, carta 305r.

¹⁵ Limitatamente al formaggio ricordo per l'Antichità gli agronomi e scrittori: Catone, Varrone, Columella, Plinio, Virgilio. Nella maggior parte di questi testi l'ambito sociale di utilizzo dei latticini appare decisamente 'povero'. Columella distingue: il formaggio «serve a nutrire i contadini» (*agrestis saturat*) e «a ornare le mense eleganti», L.G.M. Columella, *L'arte dell'agricoltura*, a cura di C. Carena, Torino, 1977, VII, 2, 1.

¹⁶ Ne dà un rapido accenno A. Bignardi, *Settecento agrario bolognese e altri saggi*, Bologna 1976 e Id., *Le campagne emiliane nel Rinascimento e nell'Età barocca*, Bologna 1976.

¹⁷ S. Calindri, *Dizionario corografico, georgico, orritologico storico dell'Italia. Montagna e collina del bolognese*, Bologna 1782, in particolare le voci relative alle località appenniniche della valle del Reno (Tolè, Labante, Castelluccio, Vidiciatico, Bombiana); per l'importanza economica assunta dalla pastorizia nel settore occidentale bolognese rimando a *Percorsi di pecore e di uomini*.

¹⁸ Sull'appetito dei rustici rimando a G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1985; Id., *Fiere e mercati nelle campagne italiane*; M. Montanari, *Il formaggio con le pere*, Roma-Bari 2008.

farmacologiche, veterinarie e talora alimentari¹⁹.

Nel caso specifico, la dieta monastica accanto al *pulmentum*, piatto base costituito da una zuppa di cereali e da un piatto di verdure, *olera*, prevedeva alcuni piatti supplementari, *generalia*, costituiti da singole porzioni di formaggio, uova, pesce, ciò in osservanza alla rinuncia, parziale o totale, al consumo di carne proibita per principio ai monaci, sia pure con molte eccezioni. Dilatandosi ben oltre il circuito monastico, tale genere di rinuncia verrà prescritto dalla normativa ecclesiastica all'intera società cristiana coinvolgendo - tra periodi di quaresima, vigilie e astinenze settimanali - gran parte dell'anno.

In ambito appenninico, in merito a tali prescrizioni, presso la comunità monastica di Camaldoli vi era la proibizione dell'uso del formaggio durante il periodo delle due Quaresime²⁰. D'altro canto, nel *Liber Eremitice Regule*, si legge: «Dal primo maggio fino alla festa di san Martino, ogni domenica, giovedì e nelle maggiori solennità, si ha l'abitudine di aggiungere un piatto di latte rappreso detto giuncata», (*quod iuncata nominatur*), e poco oltre «dopo Epifania invece il cellerario di Fonte Bono porta al cellerario dell'eremo tante forme di formaggio, quante ne occorrono per poterne dare un quarto a ogni fratello, ogni martedì e giovedì fino a Quaresima»²¹. L'imporsi di tali scelte e obblighi comportò il concreto cambiamento del sistema alimentare e dello stesso 'statuto sociale' dei prodotti. Il formaggio, pur rimanendo un alimento 'povero' e sostitutivo della carne - ritenuta ben altrimenti prestigiosa e desiderabile - venne 'nobilitato', assumendo un ruolo da protagonista nella dieta, tanto da divenire oggetto di attenzioni più mirate e, talora, di sperimentazioni e ricerche innovative. Tale percorso, ricco di sfumature, si snoda attorno al regime alimentare monastico che gradualmente viene assunto in tempi e modi diversi come quadro di riferimento ideale nella definizione dei comportamenti collettivi e degli atteggiamenti mentali.

In questo scambio di saperi e di sapori l'altro grande protagonista nell'elaborazione e nella trasmissione di quella cultura gastronomica è il mondo contadino che, attraverso il supporto decisivo dei rustici che lavorano al servizio dei monaci, mette in circolazione differenti tecniche di produzione e conservazione. Alcuni esempi: il monastero di Santa Giulia di Brescia, secondo un inventario redatto sul finire del IX secolo, riscuote cospicui canoni in

¹⁹ Sul modello alimentare monastico si veda Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 63 e ss.; Id., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993, pp. 98-103; L. Moulin, *La vita quotidiana dei monaci nel Medioevo*, Milano 1988.

²⁰ Cfr. *Rodulphi Constitutiones*, V, 2

²¹ Per la prima citazione del *Liber Eremitice Regule* vedi XXIV, 5, per la seconda XXV, 2, cfr. *Consuetudo Camaldulensis: Rodulphi Constitutiones, Liber Eremitice Regule*, a cura di Pierluigi Licciardello, Tavarnuzze - Impruneta 2005.

formaggio dai contadini dislocati in vaste corti della Lombardia e dell'Emilia. Le richieste sono espresse talvolta in peso, con l'indicazione delle libbre di *caseum* da corrispondere, talvolta in numero di forme. Una situazione analoga la troviamo in un altro inventario monastico del IX secolo, quello dell'abbazia di San Colombano di Bobbio²², sull'Appennino emiliano. Sempre lungo i crinali dell'Appennino emiliano in località Corniano di Bibbiano, il 13 aprile 1159, i fratelli Martino, Giovanni e Giacomo di Frombolara presero in affitto alcuni terreni dai monaci dell'abbazia di Marola in cambio di merci, denari e *tres aporto de formadio*.

Le grandi aziende agricole monastiche erano tuttavia ubicate in pianura, come nel caso di quelle dei monasteri presenti tra Parma e Reggio: due benedettini (S. Giovanni Evangelista a Parma e S. Prospero a Reggio) e due cistercensi (S. Martino di Valserena e Fontevivo, entrambi nel parmense). Dalla documentazione dei monasteri appare una produzione di formaggio sin dal XII secolo, ma ciò non significa ancora che si trattasse del celebre Parmigiano la cui attestazione sicura necessita di alcune informazioni quali il peso della forma o la quantità di latte impiegato o il numero delle vacche necessarie per produrre la forma. La dimensione della mandria è un fattore determinante dato l'alto valore di una mandria di vacche. La tecnologia del parmigiano inoltre, impiegando la scrematura parziale del latte, presuppone un buon livello tecnologico da parte dei produttori. Tutte queste caratteristiche si riscontrano nelle grandi aziende abbaziali. Una pergamena del 1349 dell'abbazia di S. Martino riferisce della produzione di *caseus* da parte di due mandrie, una di 49 e l'altra di 32 vacche. In altri documenti successivi è indicata la più antica grancia del monastero in cui si produceva il Parmigiano: quella di Frassinara, a partire dal 1305.

In territori prossimi a quelli in esame ai monaci nonantolani²³, piuttosto che a quelli di Roffeno, di Pian del Voglio o di Opleta²⁴, spetta il merito di aver promosso, almeno dal Trecento, in forma strutturata e redditizia l'allevamento ovino nella pratica della transumanza. Dalle ubertose pianure pecore e capre migravano nella stagione estiva verso i pascoli appenninici. A regolare i termini contrattuali di questo scambio era la stipula negoziale del-

²² M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 248-249; P. Galetti, *L'allevamento ovino nell'Italia settentrionale. I secoli VIII-XI*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp. 47-60.

²³ Del consumo di formaggi appenninici nell'abbazia di Nonantola se ne ha memoria attraverso i libri di amministrazione; cfr. E. Fregni, *Il consumo di carne ovina in un centro monastico della bassa pianura modenese nel secolo XV*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp. 313-318.

²⁴ Oltre ai monasteri citati vanno ricordati i cenobi toscani (S. Maria di Montepiano, S. Salvatore a Fontana Taona, S. Michele in Forcole, S. Salvatore di Vaiano) che nella montagna bolognese disponevano di possedi come prati e pascoli, legati in una qualche misura all'allevamento ovino.

la soccida²⁵ che in taluni registrava la corresponsione sotto forma di canone di alcune forme di cacio.

Sempre ai monaci dobbiamo, come vedremo più avanti, la diffusione dell'olio di oliva, sebbene prima in ambito liturgico e poi alimentare. Anche l'olio diverrà protagonista, ma con un percorso più graduale, nella gastronomia dell'area culturale e colturale 'longobarda' grazie al sistema distrettuale di approvvigionamento organizzato inizialmente dai grandi monasteri di fondazione regia (S. Colombano di Bobbio, S. Silvestro di Nonantola, S. Giulia di Brescia). È dunque su scala locale che ne va ricostruito l'impiego dell'olio in cucina, anche se la frammentarietà delle notizie ne rende sfuggenti i contorni. Un uso per lo più legato al condimento delle insalate e delle verdure oppure dei legumi, cioè a dare un certo tono alla sostanza, a insaporire.

4. Odori, sapori e colori dei formaggi di montagna

In età medievale anche il cacio prodotto e scambiato nelle contrade appenniniche bolognesi rientrava per caratteristiche estetiche, gustative, olfattive nelle descrizioni spesso prevenute dei trattati di dietetica. Gli oscuri meccanismi della coagulazione e della fermentazione erano visti non senza sospetto dalla scienza medica, e i trattati di dietetica dimostravano diffidenza verso il formaggio, scoraggiandone il consumo. «Caseus est sanus quem dat avara manus», recitava un adagio attribuito alla Scuola salernitana, divenuto quasi un luogo comune nella letteratura igienico-sanitaria del basso Medioevo²⁶.

Tali prescrizioni diventano frequenti negli anni in cui il medico piemontese Pantaleone da Confienza consegna alle stampe la *Summa lacticiniorum* (1477) un testo a metà strada la speculazione scientifica e il *divertissement* letterario. L'opera che godrà di grande popolarità cercherà di far chiarezza su un alimento che destava forti perplessità. In particolare il formaggio stagionato annoverava una consistente schiera di fustigatori e detrattori. Il Platina, ad esempio, ne disapprova il consumo poiché «è pesante da digerire, nutre mediocrementemente, non fa bene allo stomaco e all'intestino, genera bile, fa venire la gotta, dolore ai reni, renella e calcoli». Il cacio fresco all'opposto «nutre molto e in maniera efficace, calma l'infiammazione dello stomaco, giova agli ammalati di tisi»²⁷.

²⁵ Sull'argomento, con bibliografia aggiornata, cfr. B. Andreolli, *Postfazione. Le soccida dei Guastavillani ovvero il decollo di una nuova economia*, in *Libro di conti della famiglia Guastavillani (1289-1304)*, a cura di E. Coser e M. Giansante, Bologna 2003, pp. 201-210.

²⁶ Naso, *Formaggi nel Medioevo*, p. 72.

²⁷ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 51 (anche le citazioni che seguono).

Non meno severo appare il giudizio espresso dall'illustre medico Giovanni Michele Savonarola che, seguendo l'opinione di famosi luminari, lo giudicava «opilativo, ventoso, generativo...di umori crudi»²⁸. Una gamma di fastidi che forse poco interessava ai rudi montanari ai quali lo consigliava Ercole Bentivoglio (1506-1573), perché era «un alimento indispensabile per tutti quelli che affrontavano viaggi defatiganti, mercanti, frati questuanti, viandanti, corrieri, cursori, soldati, barcaiuoli»²⁹. Dello stesso avviso sarà un secolo dopo Vincenzo Tanara che definirà «il cascio vecchio, vitto universale de' faticanti, gagliardi, viaggianti, guereggianti e simili»³⁰.

A prevalere resteranno però le note di biasimo, specie nella trattatistica medievale e moderna, legate non solo a pregiudizi di ordine teorico considerato che i processi di fermentazione assumevano spesso nella cultura antica³¹, particolarmente in quella biblica, significati negativi legati alla corruzione e putrefazione della materia organica. A ciò si aggiungano le «caratteristiche estetiche, gustative, olfattive di un prodotto che non di rado assumeva - nonostante l'impiego massiccio del sale per favorirne la conservazione - un aspetto marcente»³². Ecco dunque la necessità di ricorrere a spezie e piante aromatiche per profumare, conservare e mimetizzare sapori e odori sgradevoli. Ai tempi di Pantaleone «non pochi formaggi avevano sapori forti, mordaci e aggressivi, violenti al gusto, sconcertati all'olfatto: erbe aromatiche, droghe e zafferano fermentavano nella palla cagliata»³³.

I problemi nascevano tuttavia ben prima delle difficoltà imposte dalla conservazione, peraltro basata su tecniche rudimentali incentrate in larga

²⁸ M. Savonarola, *Libreto di tutte le cosse che se magnano. Un'opera di dietetica del sec. XV*, a cura di Jane Nystedt, Stockholm 1988, ("Acta Universitatis Stockholmiensis Romanica Stockholmiensia", 13), p. 150.

²⁹ E. Bentivoglio, *Le satire et altre rime piacevoli del Signor Ercole Bentivoglio*, Venezia 1557.

³⁰ V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna 1644.

³¹ L'argomento è sviluppato in P. Camporesi, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Milano 1993. Tra le molteplici implicazioni culturali e cultuali legate al latte e alle sue trasformazioni vale la pena di accennare brevemente al culto di S. Mamante o San Mama di Cesarea presente nel nostro Appennino, sebbene in tempi più recenti rispetto alla sua diffusione altomedievale in Occidente. Tale culto "attribuiva a questo androgino nutrittore non solo il potere di allattare, non solo quello di far scaturire fonti miracolose le cui fonti ridonavano il latte perduto alle nutrici, ma anche la facoltà di proteggere e tutelare beneficamente il latte animale", pp. 10-11. A lui venivano consacrati piccoli santuari idrici e tabernacoli nelle vicinanze di sorgenti e corsi d'acqua, di prati e terreni foraggeri, in luoghi legati al pascolo e all'allevamento delle mandrie. Sotto la sua benevola protezione (secondo il leggendario agiografico un angelo lo aveva istruito anche nelle tecniche di lavorazione del latte e di preparazione dei formaggi, in uno strano sdoppiamento con l'uomo salvatico", il *wildermann* delle culture alpine ricche di pascoli e di boschi), il latte animale non andava mai a male, né si corrompeva o deteriorava. Religione delle acque e culti lattogeni s'intrecciano in questa enigmatica figura di santo popputo, in questo androgino celeste, ipostasi cristiana di una remota culturalità dell'umido acquoso e latteo, della sopravvivenza travestita della grande Dea madre, dispensatrice o fonte, "vaso" mamillato, benevola distributrice di vita...", pp. 11-12.

³² Cfr. M. Montanari, *Il latte e i suoi derivati nella tradizione alimentare italiana*, in *Il latte: storia, lessici, fonti*, p. 16.

³³ Camporesi, *Certosini e marzolini*, p. 95.

parte sull'uso del sale³⁴. Un breve sunto del procedimento con il quale veniva prodotto il cacio può aiutare a comprendere, all'interno dell'aspetto tecnico relativo alle diverse fasi della lavorazione, quali e quanti erano i contatti con sostanze e ambienti che contribuivano a modificarne sostanzialmente l'odore e il sapore.

Finita la mungitura si procedeva alla colatura del latte mediante un colatoio di legno di forma semisferica. Su di esso venivano poste o delle erbe aromatiche, come ortiche o felci, oppure un panno di lino e canapa che fungeva da filtro. Il latte colato veniva messo in paioli di rame e quindi scolato con aggiunta di caglio perché si rapprendesse. Il caglio si ricavava dal sacchetto biliare degli agnelli, dei capretti o dei vitelli macellati, ma anche da sostanze vegetali come il lattice dei fichi. Il caglio veniva steso ad asciugare poi, una volta tritato e macinato finemente, lo si scioglieva in acqua o aceto e si versava il liquido così ottenuto nel latte. Il latte una volta rappreso veniva prima compresso fino a renderlo molto duro poi veniva posto dentro dei contenitori rotondi che potevano avere dei fori sul fondo per permettere la scolatura del siero residuo od essere costituiti semplicemente da fasce sottili in legno di castagno, senza fondo, che avvolgevano il formaggio tutto intorno.

Se la quantità di latte da trasformare in formaggio era notevole per la pressione della forma, invece della semplice pietra, veniva usato il torchio che era costituito da una vite di legno. Dopo avergli dato la forma questi formaggi venivano scolati sopra e sotto e riposti in una speciale cassetta per l'essiccazione. Quanto alla stagionatura avveniva in grotte, capanne, stalle ben areate, dove le forme venivano adagiate su pagliericci o sospese con corde a pali di legno. Ovviamente insieme al formaggio si provvedeva anche alla produzione del burro. Dal latte di vacca, appena munto, si otteneva, mediante sbattitura della panna, in appositi contenitori, il burro che veniva messo dentro una zuppiera colma d'acqua oppure veniva riposto in un luogo fresco avvolto in foglie di castagno. Il casaro doveva inoltre tenere presente che togliendo la panna dal latte, otteneva un formaggio più magro e quindi meno saporito.

Una lavorazione quella del formaggio che raggiungeva l'eccellenza con il Parmigiano «così rinomato in tutte le eleganti tavole d'Europa, proviene dagli ottimi pascoli della campagna...Ci sono tre qualità di formaggio Parmigiano: 1) formaggio di forma che generalmente ha due palmi di diametro, e circa otto pollici di spessore; 2) formaggio di robiole; 3) formaggio di robio-line. Si usa talvolta lo zafferano per colorare questi formaggi: ne basta una

³⁴ Per l'importanza decisiva delle tecniche di conservazione nei sistemi alimentari tradizionali cfr. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 201-202; A. Riddervold - A. Ropeid, *Food conservation. Ethnological studies*, London 1998.

mezza oncia per colorarne un centinaio. Il formaggio Parmigiano raggiunge la perfezione quando è vecchio di tre o quattro anni: il migliore è considerato quello che nel tagliarlo si sbriciola»³⁵.

La descrizione al di là dell'intento letterario contiene la conferma di quali artifici - uso dello zafferano, la salatura, la stagionatura - venissero adoprati per ingolosire il palato degli avventori che nei primi anni del Settecento percorrevano il territorio emiliano. Il ben più rinomato Parmigiano³⁶ lasciava tuttavia il posto sulla tavola dei rustici alle più modeste: robiola, ricotta e pecorino che in virtù del latte di pecora rimane «più sano che il vaccino perché è di migliore odore, sapore e di gusto più proporzionato, essendo fatto di latte la cui complessione è migliore»³⁷. Ad esempio, nelle valli del Reno e del Samoggia gli ovini e qualche caprino erano le bestie deputate a fornire il latte per i rari casari che ricavavano da esso modeste quantità di cacio³⁸, almeno fino al Seicento visto che dal *Giornale d'Entrata e Uscita di Generi e Spese 1794 -1796*, riferito ai ventiquattro poderi che appartenevano alla Canonica di S. Maria di Monteveglio³⁹ apprendiamo di una cospicua produzione di formaggio di pecora pari a 643 libbre.

Osservando questo ultimo dato va precisato che, sebbene larga parte del cacio prodotto finisse sulla tavola del contadino-pastore, non mancava il commercio di un certo numero di forme. Notizie in merito giungono dalle fonti fiscali bolognesi trecentesche che ci informano non solo riguardo l'imposizione di una gabella sui formaggi, ma anche, sulla base della tariffa, della suddivisione delle forme di cacio in due tipologie: «il chaxo, ovvero formadgo subtile e il caxo ovvero formaço grosso»⁴⁰, il primo sottoposto ad una tassa maggiore.

Un'ultima nota va infine dedicata al *modus comedendi*. Come e in quale misura la «carne dei poveri» vero e «provvidenziale scrigno proteico e

³⁵ J.G. Keyser, *Travels through Germany, Italy...*, London 1760.

³⁶ I formaggi piacentini e parmigiani descritti sovente come belli, pastosi, grossi e larghi, puliti, saporiti, unti con burro fresco, grassi, venivano ricavati dal latte di vacca. In media le razze autoctone (formentina, montanara, modenese) producevano circa 6-7 quintali di latte a capo. Ogni forma di parmigiano pesava in media 20 kg. Per una forma piccola servivano 300 litri di latte.

³⁷ D. Romoli, *La singolar dottrina*, Venezia 1560, VII, 47 (vedilo in *L'arte della cucina in Italia*, p. 397).

³⁸ Si veda a tal proposito nelle carte del monastero di Fontana Taona la menzione di un tale *Johannis casarello* venditore o produttore di formaggio, *Regesta Chartarum. Pistororensium*, doc. n. 15 (1036), così ne legge la competenza professionale P. Foschi, *Merci, mercati, mercanti nella montagna bolognese nel Medioevo*, in *Di baratti, di vendite e d'altri spacci*. *Merci, mercati, mercanti sulle vie dell'Appennino*, ("Storia e ricerca sul campo fra Emilia e Toscana", 12), a cura di P. Foschi e R. Zagnoni, Porretta Terme 2002, pp. 163-198, p. 167.

³⁹ ASB, *Fondo Demaniale*, S. Maria di Monteveglio, b. 47/2079.

⁴⁰ Cfr. R. Greci, *La tariffa daziaria bolognese del 1351*, in "Il Carrobbio" IV 1978, pp. 263-288, p. 268. Da integrarsi con le osservazioni sui prodotti commerciati in montagna esposte da A.I. Pini, *Merci, mercati e mercanti fra Bologna e Toscana nel Medioevo*, in *Di baratti, di vendite e d'altri spacci*", pp. 5-15.

calorico per i poveri valligiani»⁴¹ veniva consumata? Dall'*iter casearium* di Pantaleone veniamo a sapere che il cacio vecchio si consigliava per le pietanze umide (zuppe), mentre nei ricettari medievali⁴² il cacio fresco veniva suggerito per la farcitura di «crispelli di carne, o vero dei tortelli e ravioli» e per il ripieno della spalla di pecora; e ancora, nella torta parmesana sono presenti il cacio fresco e quello grattugiato è usato anche nelle uova piene e nelle lasagne. In altri casi il cacio dà il nome alla pietanza: «la casciana» è fatta di «cascio fresco lavato e bene premuto, e spezzato minuto colle mani nel catino», mescolato poi con uova, lardo, erbe, pepe e sale e messo a cuocere in crosta. Seguono «il coppo di latte caprino o pecorino», la «ioncada»⁴³. Tutte pietanze offerte ai *potentes* e ben lontane dalla mensa dell'umile contadino. A fronte di ciò ecco affermarsi nella cucina popolare tra lo scarto fra ricetta per pochi e uso reale del cacio, accostamenti (frutta) e arricchimenti (spezie, erbe) che insaporiscono e rendono meno povero e più gradevole il consumo dei saporiti formaggi. Chi non ricorda a tal proposito l'antico adagio che vuole il cacio insieme con le pere⁴⁴, simbolo dell'unione tra rusticità e nobiltà⁴⁵. Alle genti appenniniche non rimaneva dunque che usare il cacio come companatico accompagnandolo con erbe, castagne e zuppe, d'altro canto l'altrove non esiste sulla tavola del contadino che non dispone di «buoni destrieri e buona borsa»⁴⁶.

Un'ultima precisazione va all'ordine secondo il quale il formaggio andava consumato, almeno per coloro che potevano pasteggiare con più pietanza. Ecco dunque che il cacio oltre ad essere usato come ingrediente di vivande più elaborate o come condimento veniva consigliato alla fine del pasto, «perché sigilla la bocca dello stomaco e toglie la nausea provocata dai cibi grassi». Tale virtù 'sigillatoria' del formaggio, era stata enunciata dal

⁴¹ Le citazioni sono prese da Camporesi, *Certosini e marzolini*, pp. 98 e 95.

⁴² Per una rassegna sull'argomento si veda la recente messa a punto di B. Lauriou, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in "Archivio Storico Italiano" CLIV, 1996, pp. 33-58; per una antologia delle principali ricette cfr. E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia*, Torino 1987. Con l'avvertenza di evitare di considerare i libri di cucina come "indicatori culturali territoriali" e tenendo sempre presente il tipo di pubblico (medio-alto) al quale sono indirizzati.

⁴³ Si tratta di suggerimenti contenuti in un ricettario toscano trecentesco conservato in un codice miscelaneo della Biblioteca Universitaria di Bologna; per ulteriori notizie cfr. Montanari, *Il latte e i suoi derivati*, p. 18 e ss.

⁴⁴ Tra la frutta (mele, noci, nocciole, mele, nespole) proveniente dalla montagna indirizzata ai mercati urbani e soggetta ai dazi si ricordano per le pere diverse qualità e pezzature, cioè pere grosse e piccole estive, grosse e piccole invernali, cfr. S. Frescura Nipoti, *Natura ed evoluzione dei dazi bolognesi nel secolo XIII*, AMR XXXI-XXXII, 1980, pp. 137-163 e 149 e ss.; sul significato culturale e gastronomico delle dinamiche selvatico-domestico e di riflesso sulla dialettica contadino-nobile cfr. Montanari, *Il cibo come cultura*, pp. 11-15; Id., *Il formaggio con le pere*.

⁴⁵ *Ibidem*.

⁴⁶ La citazione è di B. Stefani, *L'arte di ben cucinare*, Mantova 1662, pp. 142-144.

Regimen sanitatis della Scuola salernitana (*si post sumatur, terminat ille dapes*)⁴⁷. Una posizione che condivideva nella strategia del pasto con le pere del celebre proverbio, poiché come spiega il medico senese Aldobrandino «tutte le pere restringono il ventre se ingerite prima di mangiare, e dopo mangiato lo sciolgono, perché, siccome sono pesanti, fanno scendere il cibo in fondo allo stomaco»⁴⁸.

5. L'olio di oliva e gli olii 'rustici'

Le notizie più antiche sulla presenza dell'olivocoltura in Emilia si ricavano in forma indiretta da Columella che cita il trattato agronomico di un tale Saserna, georgico latino del I secolo a. C., esponente di una famiglia di agricoltori etruschi proprietari di terre nel piacentino, territorio ricco di pingui vigneti e oliveti⁴⁹. La produzione e la lavorazione dei prodotti dell'olivo è testimoniata sempre in età romana nel reggiano, I secolo d. C., dal ritrovamento nei pressi di una villa romana di resti di torchi e di un'orciaia. Indagini di tipo archeobotanico informano di residui di polline di olivo, risalenti al I sec. a. C. e al V-VI sec. d. C., nell'area persicetana in provincia di Bologna. Per quanto concerne la valle del Samoggia, un reperto xilologico tardoantico, proveniente dal pozzo Casini di Bazzano e conservato nel museo archeologico locale, risulta la testimonianza più lontana nel tempo. Si tratta di una ciotola di manifattura locale ottenuta da un nodulo d'olivo. Si tratta dell'unico oggetto realizzato in legno d'olivo in tutta la regione Emilia Romagna. La provenienza del legno stesso sembra essere locale⁵⁰.

Nella collina bolognese a occidente del fiume Reno gli oliveti citati nella documentazione medievale risultano distribuiti negli interstizi di assetti policolturali o in forma isolata lungo le pendici collinari esposte a sud-ovest del comprensorio collinare samoggino⁵¹, in territorio bolognese, e nei pressi di Gorzano, Savignano, Vignola in area modenese. Gli attuali studi scientifici condotti nella collina bolognese da personale del Cnr, oltre a evidenziare le

⁴⁷ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 51.

⁴⁸ Aldebrandin de Sienne, *Lè regime du corps*, a cura di L. Landouzy e R. Pèpin, Paris 1911 (e Slatkine Reprint, Genève 1978), p. 147.

⁴⁹ Columella, *L'arte dell'agricoltura*, I-4.

⁵⁰ Per approfondimenti cfr. M. Marchesini, S. Martelli, L. Forlani, *I manufatti lignei e i reperti carpologici del pozzo Casini*, in *Il Museo Civico Archeologico "Arsenio Crespellani" nella Rocca dei Bentivoglio di Bazzano*, a cura di R. Burgio e S. Campagnari, pp. 195-204.

⁵¹ Tra gli oliveti d'età plurisecolare si ricordano le ceppaie presenti nelle località di Ca' S. Antonio (Merlano di Savigno), a circa 420 metri di quota. A la Guardia di Monte S. Giovanni nei pressi di una torre troviamo un olivo dalla maestosa ceppaia di più di due metri di diametro.

principali cause di abbandono e di 'mortalità' della pianta⁵², hanno consentito di individuare oltre 150 piante o ceppaie secolari di olivo; tra queste, 40 sono state georeferenziate e sottoposte all'analisi del DNA, confermando per diverse piante una provenienza da cultivar toscane e romagnole.

Si tratta per il territorio in esame di relitti di piccoli lotti gestiti, a partire dall'VIII secolo, per conto di comunità religiose di vita regolare (S. Silvestro di Nonantola, S. Pietro di Modena, S. Maria di Monteveglio, S. Maria in Strada ...). Un dato che consente di formulare una prima considerazione circa i rapporti culturali intercorsi tra il mondo monastico e quello contadino declinati nello specifico lungo la dorsale culturale-colturale che assegna non solo simbolicamente all'olivo e ai suoi frutti un ruolo rilevante nella *koinè* religiosa cristiano-ebraica.

In questa prospettiva l'alimentazione intesa come elemento di carattere strutturale, connesso con la realtà economico-sociale, si fonde intimamente con il dato culturale e antropologico più intimo della sfera religiosa. Il valore sacrale e la funzione economica dell'olio di oliva si rafforzano reciprocamente evidenziando l'olio come prodotto di lusso, prezioso e in senso lato 'signorile'. Una condizione determinata dalla diffusione degli oliveti nel dominio delle grandi aziende curtensi o nei pressi di chiese e monasteri. In ragione di tale collocazione topografica gli olivi vengono qualificati come colture 'signorili'⁵³. La preziosità dell'olio di oliva è confermata, inoltre, dal valore della libbra d'olio, da 367 a 491 grammi circa, secondo diverse valutazioni, pagata il prezzo di un denaro⁵⁴.

All'interno di questo contesto agricolo rintracciamo la corresponsione come canoni parziari di olive per uso alimentare⁵⁵, con singolare coincidenza di pattuizione tra l'area gardesana e quella emiliano-romagnola, e di olio per lo svolgimento delle pratiche liturgiche, per la preparazione di farmaci, per l'illuminazione dei luoghi sacri. Dal punto di vista strettamente alimentare i monaci, come si ricorda nella vita di S. Simeone, in «un sistema fatto di pri-

⁵² Un recente studio del servizio Idrometeorologico dell'ARPA dimostra come il periodo tra il 1675 e il 1715 fu caratterizzato da intense gelate persistenti che produssero danni all'olivicoltura. Conferma di tali danni viene dalle considerazioni dell'abate Calindri per gli olivi di Monteveglio.

⁵³ Riguardo la propensione a coltivare l'olivo in epoca altomedievale nella porzione dominicale delle proprietà ecclesiastiche e monastiche cfr. Montanari, *L'alimentazione contadina*, pp. 397-98.

⁵⁴ Il calcolo è ripreso dal saggio di G. Pasquali, *Olivi e olio nella regione prealpina. La coltura e la resa agricola in un sistema curtense*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 121-130, p. 127.

⁵⁵ Un'indicazione sull'uso di olive e di olio come canoni da corrispondersi al monastero di S. Pietro di Modena si ricava per analogia da un *breve recordacionis* del 1153 riguardante la concessione *ad laborandum* di alcune terre poste nel territorio collinare di Gorzano, in area modenese, da parte dell'abate Placido a uomini del luogo. In tale documento si stabilisce che al *missus* del monastero venga corrisposto come *victum* una certa quantità *de oliva* e che i concessionari *debeant eam custodire et coligere in tempore vero operandi olei faciant oleum et medietatem olei tribuant predicto domno abbatibus*, ASM, *Corporazioni soppresse*, S. Pietro di Modena, b. III, n. 6 (1153 maggio 17).

vazioni» tendevano con una certa periodicità a escludere dal loro desinare uova, carne, formaggio, cibi grassi preferendo un semplice piatto di legumi unto con un po' d'olio⁵⁶.

Resta inteso che in un sistema alimentare fortemente connotato etnicamente, come quello della fascia di confine tra i territori di cultura germanica e quelli di tradizione romano-bizantina, era preminente la preferenza per il lardo, lo strutto, il burro e suoi succedanei di più diffuso e pratico utilizzo⁵⁷. D'altro canto, non è possibile escludere del tutto in ambito culinario un uso dell'olio nella cucina popolare certamente avvezza ad integrare i grassi animali con olii secondari (noce, nocciola, faggiuola)⁵⁸. L'uso di questi olii secondari sembra comunque marginale nella valle del Samoggia in considerazione delle favorevoli condizioni pedoclimatiche⁵⁹ che favoriscono ancor oggi la presenza dell'olivo. Degli oliveti ricordati nelle carte ne erano proprietari in massima parte i monasteri modenesi che gestivano diversi lotti dal carattere puntiforme nella località di *casale sociorum* (Stiore), sul colle dove sorgevano la pieve e il *castrum* di Monteveglio e presso le alture di S. Andrea in Corneliano (Montebudello) e di Serravalle⁶⁰.

Nel basso Medioevo, nonostante il crescere della documentazione, permane una penuria di informazioni circostanziate riguardo le *cultivar* impiantate, le rese, i canoni, il consumo, le modalità di conservazione e ovviamente il consumo alimentare⁶¹. Le carte restituiscono la presenza dell'oliveto o in unione con una pezza di terra lavorativa o in modo variabile con una pezza

⁵⁶ La citazione è presa da Montanari, *L'alimentazione contadina*, p. 402.

⁵⁷ Sulla *vexata quaestio* valga la sintesi di Piero Camporesi: «L'Emilia e la Romagna conoscevano anche l'olio di oliva, che però veniva utilizzato in cucina in misura molto ridotta, e più che in cucina nella farmacia come emolliente e purgante», cfr. P. Camporesi, *Mito gastronomico e verità alimentare*, in *L'Emilia-Romagna*, Milano 1974, pp. 302-312, a p. 309.

⁵⁸ Considerazioni sull'olio come condimento in Montanari, *L'alimentazione contadina*, pp. 390-402.

⁵⁹ Per una prima lettura sull'argomento cfr. E. Baldini, *Notizie sull'olivocoltura bolognese*, Bologna 2003, che pur partendo da un'analisi di carattere botanico cerca punti di raccordo con la ricerca storica; da integrarsi con A.I. Pini, *Campagne bolognesi. Le radici agrarie di una metropoli medioevale*, Firenze 2000. Per una rassegna storiografica più ampia cfr. Brugnoli - Varanini, *Oliivi e olio nel medioevo italiano*, sempre nell'ottica dell'aggiornamento storiografico si segnalano gli Atti della LIV settimana di studi spoletina *Olio e Vino nell'Alto Medioevo*.

⁶⁰ Per gli olivi ricordati nei pressi di Stiore il documento più antico è la donazione dei duchi Giovanni e Orsa del 6 marzo 776, cfr. AAN, cart. I, 9, in cui si attesta che la località di *Casale Sociolo* posta nel *pago Montebellio* è *oliveto circumdato*; lo stesso oliveto viene poi ricordato il 30 dicembre 789 nella donazione del duca Orso, cfr. AAN, cart. I, 10; durante la dominazione carolingia si menziona invece un oliveto *posito iuxta muros castris Montebeliensem* di proprietà del vescovo modenese, cfr. RCM, I, n. 9 (822).

⁶¹ Per una storia della coltivazione dell'olivo nella valle del Samoggia rimando al mio saggio D. Cerami, *La coltivazione della vite e dell'olivo nelle proprietà fondiarie di S. Maria di Monteveglio*, in *Civiltà rurale e alimentazione in Val Samoggia*, a cura di R. Burgio - D. Cerami, Bologna 2006, pp. 155-184 e alla recente indagine di Stefania Remondini che ringrazio per avermi consentito di leggere in anteprima il suo saggio *La riscoperta degli olivi a Monteveglio*, in corso di stampa.

di terra *arborata, vineata, moreda, castagneda, querzeta, prativa e boschiva*⁶² e solo in rari casi come singola pezza di *terra oliveta*⁶³, come olivo⁶⁴ o come coltivazione distinta su un medesimo appezzamento condotto a cereali e alberi da frutta⁶⁵.

Entrando nel dettaglio constatiamo attraverso l'analisi degli Estimi di Monteveglio del 1385 e di quelli Ecclesiastici del 1392 l'esistenza di piccoli oliveti sovente associati ad altre colture, sparsi su tutto il territorio di Monteveglio. Quanto all'ubicazione degli oliveti i siti principali rimangono le aree legate all'*ex dominico* plebanale, al castello, ma anche nelle zone più lontane, come: *Stiore, Villa Capelle, Villa Aibi, Paraventis, Planum Aibi, Villa Maranelli, Villa Adriani, Villa Verazani, Villa Volte, Villa Beradischi et Grope*.

Nel Quattrocento, gli Estimi, il Fondo di Santa Maria di Monteveglio e l'Archivio Vitali documentano la persistenza dell'olivo nel paesaggio agricolo locale⁶⁶. Un dato che si confermerà nel Cinquecento. In un documento del 1502 compare *unam petiam terre laboratorie cum pedibus decem et septem olivarum*.⁶⁷ Nel già menzionato contratto di compravendita del 1503 riguardante una pezza di *terra oliveta* con ventitre piedi d'olivo si precisa che le piante sono più o meno cadute o che dovranno cadere.⁶⁸ Sempre nei primi anni del Cinquecento si regola in una locazione a quattrini l'obbligo annuale del locatario di zappare, potare, trapiantare e propagare le piante d'olivo⁶⁹.

⁶² A titolo d'esempio ricordo tra le diverse citazioni, più che altro per rilevare la dislocazione topografica delle piante d'olivo nel territorio, una pezza di terra *lavorativa, oliveta e moreda* di mezza biolca in località al Puozo; una pezza di terra *arativa, prativa, lavorativa, castagneda, querzeta e oliveta*, di 18 biolche in loco qui dicitur *S. Michele*, ASB, Fondo Demaniale, S. Maria di Monteveglio, b. 5/458, cart. E 20 (1505 1 settembre, in comitatum Bononiensi), e cart. E 23 (1505 18 ottobre, Monteveglio). Tra le altre località che attestano la presenza di olivi si ricordano: *al Peradello, le Coste, in loco all'Occa, in loco d'Aibo, in loco Montespaldo, in loco a la Manovella*.

⁶³ *Ibidem*, b. 5/458, cart. E 8 (1503 1 febbraio, Monteveglio), il documento è una compravendita tra l'arciprete Teofilo e Pietro Antonio figlio di Giovanni Garzoni per una pezza di terra oliveta di tre mine del valore di 50 lire, posta nel poggio del castello di Monteveglio verso mattina; altre due compravendite riferiscono di una terra oliveta di una mina (cart. F 17, 1507 19 marzo, Bologna) dentro il castello nei pressi del pozzo e di una terra oliveta di una mina in località la Cucherla (cart. G 57, 1515 4 ottobre, Monteveglio), in entrambi i casi la somma pattuita tra le parti è espressa per la pluralità dei beni ceduti da qui l'impossibilità di determinare il valore dell'oliveto.

⁶⁴ *Ibidem*, b. 5/458, cart. E 10 (1503 5 aprile, Monteveglio), si tratta di una compravendita, tra Michele fattore della pieve e tale Lodovico Passuti, riguardante due piedi ossia due piante di olive poste sopra il terreno di detta pieve in loco qui dicitur *la capella alla Tomba*, per il prezzo di 12 monete correnti.

⁶⁵ *Ibidem*, b. 5/458, cart. E 29 (1506 16 gennaio, Bologna), si menzionano tre piedi di olivo di due biolche in loco *la vecchia* a Brazzano; cart. G 53 (1514 19 aprile, Monteveglio), anche in questa circostanza si tratta di 12 piedi di olivo in loco *alla Cucherla* inframmezzati a una pezza di terra lavorativa e moreda della superficie 2 quartiroli.

⁶⁶ A titolo d'esempio nell'estimo del 1451 si menziona la conduzione di un terreno in enfiteusi di 15 tornature con una casa soprastante il cui enfiteuta doveva, come canone, a tale *Cataneo Sinibaldi de Cataneis* un maiale di 200 libbre e 100 libbre d'olio.

⁶⁷ ASB, Fondo Demaniale, S. Maria di Monteveglio, b. 5/458, cart. E. 7.

⁶⁸ *Ibidem*, b. 5/458, cart. E. 8.

⁶⁹ *Ibidem*, b. 15/468, cart. P. 38.

In alcuni negozi è determinato anche il valore degli impianti di olivo. Nel 1503 una pezza di terra della superficie di tre mine posta sul lato orientale del castello nei pressi del terrapieno contava ventitre piante d'olivo in cattive condizioni, il valore dell'appezzamento era di 50 lire bolognesi. Nello stesso anno i canonici della pieve acquistavano da un tale Ludovico fu Giovanni Passuti due piante d'olivo per il prezzo di 2 lire⁷⁰. Nel 1514 una pezzola di terra *oliveta* di circa una mina, ubicata sul colle della Cucherla, veniva venduta al prezzo di 25 lire⁷¹. Quanto alla resa sappiamo da una carta datata 1584 che il Signor Giulio Vitali otteneva dal podere Valle circa uno staio di olive e nel 1586 ottanta libbre di olive, rispettivamente quasi 39 e 31 litri⁷².

Due secoli più tardi, in tre contratti d'affitto di beni rustici dell'Abbazia, datati agli anni 1727, 1731 e 1737, tra i doveri spettanti a conduttore ne compaiono un paio riguardanti gli olivi del podere *Castello*. In primo luogo, l'obbligo di non cogliere le olive senza il permesso dei Canonici ed una volta colte, di trattenerne solo un terzo; secondo, il colono era obbligato a «far tutto l'oglio d'oliva e di noce a beneficio del reverendissimo locatore» ed era tenuto a «dare la metà de frutti cioè mele e noci»⁷³, esigendo solo il rimborso delle spese. Sul finire del secolo tuttavia i Canonici acquistavano l'*olio di Lucca da tavola*, come risulta dal *Giornale di entrate e di uscite dei generi e delle spese per gli anni 1794, 1795, 1796*⁷⁴. La ragione risiede probabilmente nel fatto che l'olio prodotto nei possedimenti della pieve non era più sufficiente in ragione di un decremento del numero di piante nel territorio, come risulta dalle fonti a partire dalla fine del Cinquecento.

Il decadimento dell'olivo era dovuto probabilmente a molteplici cause, tra le quali il perdurare della recrudescenza climatica, nota come «piccola era glaciale», che si manifestò tra la fine del Cinquecento e la prima metà dell'Ottocento circa. Nel caso specifico, la presenza degli olivi nei siti sopra indicati perdurò fino alla seconda metà del Settecento quando l'abate Calindri scrive che degli oliveti che avevano dato origine al toponimo Oliveto: «non se ne vedono in tutta la sua estensione se non alcune reliquie de' vasti antichi piantamenti che la inclemenza delle straordinarie gelate distrusse in buon numero»⁷⁵. Nella medesima condizione si dovevano trovare anche gli altri appezzamenti deputati in passato all'olivocoltura, se i terreni a prato con olivi che circondavano il castello di Monteveglio non vengono quasi mai rileva-

⁷⁰ *Ibidem*, b. 5/458, cart. E. 10.

⁷¹ *Ibidem*, b. 7/460, cart. G. 53.

⁷² ASB, Fondo Archivio De' Bosdari, Archivio Vitali, b. 511.

⁷³ BCA, Manoscritti, B. 3561 (1737).

⁷⁴ ASB, Fondo Demaniale, S. Maria di Monteveglio, b. 47/2079.

⁷⁵ Per questa e analoghe considerazioni sul paesaggio agrario di Oliveto cfr. Calindri, *Dizionario corografico*, pp. 177-179.

ti nel *Catasto Boncompagni*, perché il perito Cantoni, nel dettare le regole per i rilevatori, ordinò che «la coltivazione degli Ulivi dovrà eliminarsi, perché l'esperienza manifesta lo scarso prodotto, ed insussistenza de' medesimi»⁷⁶. Dunque, la lenta e graduale scomparsa dell'olivo trovò le sue ragioni più che nelle condizioni climatiche, pedologiche e igrometriche in motivazioni d'ordine economico.

Un'ulteriore indiretta conferma di questa graduale estinzione la rintracciamo nell'*Inventario del Mobiliare e Mobiliie esistenti nella casa di campagna posta in Monteveglio* (1826) della famiglia Agucchi, registro in cui vengono annotati tra gli utensili della cantina, quattro zucche impagliate consunte per spedire *Olio di Lucca* a Bologna⁷⁷. Dunque nell'Ottocento una parte dell'olio consumato nella zona veniva acquistato in Toscana. Alcuni piccoli oliveti, comunque, erano ancora presenti poiché nel 1831, come risulta dal Catasto Gregoriano, due molini del territorio, quello di Torre Garzone e quello di Vandino, possedevano un torchio da olio⁷⁸.

Salendo verso una maggiore quota altimetrica l'olivo scompare e transita in quelle contrade solo attraverso i circuiti economici transappenninici. Da qui il ricorso ai già accennati olii secondari. Scrive nel Trecento al riguardo Pier De' Crescenzi: «Delle noci si fa olio, con gli strumenti a ciò, il quale è molto bello e dilettevole, messo crudo nei cibi», precisando che da una corba di noci si possono ricavare quindici libbre d'olio se «gli spicchi sono buoni»⁷⁹, cioè i gherigli. Tre secoli dopo Vincenzo Tanara confermerà nel suo trattato l'uso dell'olio di noce lamentando nel contempo che gli agricoltori bolognesi avevano tralasciato «la coltivazione di questo nobilissimo frutto», in passato diffuso nei colli, per dedicare interessi e investimenti alle più comode colture di pianura.

In queste particolari condizioni di resa, di coltivazione e climatiche la prassi di ricorrere ad olii ottenuti da bacche e frutti essiccati rimarrà a lungo nella cucina dei montanari, come ricordano in merito all'olio di faggio anche

⁷⁶ Si veda il brogliardo (registro di stima dei terreni, redatto tra il 1786 e il 1788) relativo alle mappe catastali di Monteveglio presenti nel Catasto Boncompagni. Per le mappe cfr. ASB, *Catasto Boncompagni*, Mappe (Mazzo XXXVI) Monteveglio, seconda metà sec. XVIII - 1814 c.a. con revisioni fino al 1839; mappa senza numero e senza data, mappa n. 74 senza data, periti V. Zanardi, G. Cantoni; per i brogliardi cfr. ASB, *Catasto Boncompagni*, s. I, Brogliardi, Monteveglio, 1786, 1788. Nei brogliardi rustici sono indicate la descrizione di tutte le particelle catastali che compongono la comunità, elencate per numero principale di mappa. Per ogni particella viene fornita la denominazione e l'ubicazione del terreno, il proprietario, l'eventuale colono e, in sintesi, le coltivazioni praticate, mentre in dettaglio per ogni fondo quelle per le quali si ritiene vocato il terreno. Si tratta in breve di un documento che offre informazioni sulle potenzialità culturali dei vari appezzamenti.

⁷⁷ ASB, *Fondo Archivio De' Bosdari*, Agucchi, serie 549.

⁷⁸ ASB, *Catasto Gregoriano*, Fabbricati Bologna Distretto, serie prima Brogliardo urbano n° 8 C. 45, Ghiaie di Serravalle.

⁷⁹ Cfr. P. De' Crescenzi, *Trattato dell'agricoltura*, Bologna 1784, I, p. 336. Recenti studi hanno calcolato che per fare un litro d'olio servono tre quintali di frutti.

gli agronomi Agostino Gallo e Filippo Re. Nel Settecento l'abate Calindri riguardo la produzione dell'olio di faggio nota che «l'olio di faggio utilissimo sarebbe a questa popolazione, ma si fatti generi o non si vogliono o non si curano, quantunque di moltissimo sollievo al misero popolo». Nella stessa prospettiva si porrà, infine, nel 1803 il medico Agostino Fantini descrivendo in uno smilzo opuscolo la consuetudine delle popolazioni dell'Appennino bolognese (Vidiciatico) nell'utilizzare i semi del frutto del faggio in «picciola quantità per trarne olio ad uso della loro famiglia»⁸⁰.

L'olio di faggio veniva prodotto nel mese di ottobre quando il frutto, raccolto a settembre, si apriva a guisa delle castagne mettendo in libertà tre o quattro semi denominati faggiuole, dopo di che una volta raccolti si passava alla spremitura per ricavarne olio o all'essiccazione per mangiarli o ancora per macinarli usando la farina come ingrediente del pane. Una conferma indiretta del consumo alimentare, ma non solo, di questo particolare tipo di olii viene, inoltre, dalla testimonianza della presenza di opifici e macchine per la macinazione o per la frangitura di varie dimensioni diffuse in modo disomogeneo lungo tutta la dorsale appenninica bolognese. Si tratta di macchine o frantoi da galla, da noci, da faggiuole, da olio presenti tra la fine del XVII e l'inizio del XX secolo. Tra i più documentati si ricordano nelle fonti fiscali un molino da olio mosso da bestia bovina a Montemaggiore (Monte S. Pietro), un molino ad acqua a Salvaro (Grizzana) sulle sponde del Reno, dove è presente il molino detto Le Fioppe, un altro a Panico nella struttura detta Marzabotto, e ancora il molino del Vandino dotato anche di torchio da olio a Monteveglio sulla destra del torrente Samoggia, mentre a Sant'Apollinare di Serravalle e a Vedegheto il Calindri segnala un mulino «ad olio di noci».

Quanto ai torchi da olio si distinguevano tra quelli azionati da animali o da acqua, anche se nelle fonti non si fa cenno se di tipo a cunei, a leva o a vite. Recenti ricerche in tal senso hanno comunque individuato due torchi a cuneo a Monte S. Giovanni (Monte S. Pietro) sulla sinistra del torrente Lavino e a Ponzano (Castello di Serravalle). I torchi mossi ad acqua erano presenti a Bazzano, all'interno del Mulino di Mezzo, sulla destra del Canal Torbido di Savignano e a Monteveglio in località Torre Gazzoni, dove era un mulino ad acqua nei pressi del torrente Ghiara. Infine, nell'estimo di Pitigliana del 1775 si menziona un «torchio a far olio» di proprietà di don Giacomo Palmieri posto alla Volpara nelle corti di Rocca Pitigliana.

⁸⁰ Cfr. A. Fantini, *Dell'utilità delle faggete e delle qualità e proprietà dell'olio di faggiuola*, Bologna 1803, p. 6.

6. Note conclusive

Al termine di questo saggio si possono formulare alcune considerazioni d'insieme. In primo luogo, il profondo e innovativo rapporto di questi due prodotti con il mondo contadino che ne veicola in termini culturali l'uso e in un certa misura ne brevetta in termini produttivi l'ascesa alimentare. Da questa considerazione ne discende direttamente per via cronologica una seconda che individua in quattro distinte categorie sociali tra loro strettamente connesse il ciclo completo della produzione, del commercio e del consumo dei due alimenti.

Si tratta di categorie che hanno nel monaco, nel contadino (inteso a questa latitudine anche come artigiano e allevatore), nel mercante e nel ricco proprietario terriero di provenienza cittadina le figure di riferimento. Espressione di tempi, valori e condizioni sociali differenti costoro introducono e regolano nel sistema alimentare appenninico la produzione e il consumo dei due prodotti legandoli alle lente trasformazioni dei cicli agricoli locali in sinergia con le contingenti congiunture economiche e con le possibilità offerte dai circuiti commerciali.

Una terza osservazione, infine, si richiama all'opportuna distinzione geografica e quindi di riflesso agricola tra il territorio collinare e quello montano. Alla cintura collinare spetta il primato dell'olivocoltura e l'essere area di cerniera con i vicini mercati urbani dove affluiva per la vendita una certa quantità di prodotto.

Fattori dell'iniziale introduzione dell'olivo, della sua tutela e della graduale diffusione dell'olio di oliva in ambito alimentare furono nella fascia territoriale tra Samoggia e Reno alcuni monasteri (S. Silvestro di Nonantola) e canoniche (S. Maria di Monteveglio) sorte all'interno dell'area di strada che insisteva lungo quella via Nonantolana che dalla pianura scollinava nella Tuscia. Una direttrice lungo la quale avvenne sia l'importazione di piante dalla Toscana, alla stregua di quanto accadde lungo la via Emilia dalla Romagna, sia il successivo trasporto nelle suddette regioni di un certo quantitativo di olio. La presenza di mulini, frantoi e torchi non era comunque sconosciuta in questi territori, solo piuttosto scarsa. Quanto all'habitat montano la sostituzione dei condimenti grassi di origine animale avveniva nei ceti meno abbienti tramite l'impiego di semi oleosi provenienti da alberi quali il noce, il faggio e il nocciolo secondo una consuetudine tipica delle aree montane e che nell'ambito di alcune regioni alpine vide l'impiego anche dei semi del corniolo, del pruno, dell'ippocastano.

La distinzione tra i due territori si va invece attenuando per quanto concerne la produzione e il consumo del formaggio. La scarsa presenza di grosse

mandrie di bovini e di greggi di pecore, eccezione fatta per quelle transumanti, è una delle condizioni comuni a territori caratterizzati da un ambiente in cui risulta marcata la presenza del bosco e della selva in cui venivano allevati allo stato brado soprattutto i maiali. A ciò si aggiunga la presenza di un tessuto insediativo frammentato in tanti piccoli nuclei colonici a conduzione familiare vocati per lungo tempo ad un'agricoltura di resistenza imperniata sulla selvicoltura, sulle scarse rese cerealicole di grani minori e sull'allevamento di pochi capi di bestiame per lo più capre, suini e pecore in quanto gli equini e i bovini erano utilizzati come forza lavoro.

In questo contesto la produzione di formaggio appare concentrata sui pecorini e sulle ricotte, giovandosi anche del passaggio delle greggi che dalla pianura venivano condotte nella Maremma. Di difficile accertamento anche in questo caso risulta la citazione nelle fonti documentarie di dati relativi al consumo alimentare, da qui il ricorso a fonti di tipo fiscale (libri aziendali, dazi, gabelle) capaci di informarci, sebbene in modo schematico e in un'ottica prettamente commerciale, circa le diverse tipologie di formaggio prodotte e acquistate dai monasteri o vendute nell'ambito dei mercati urbani.

Qualche altro dato sempre relativo al consumo di cacio lo si ricava dalle regole monastiche che in modo circoscritto ne disciplinano l'assunzione in precise quantità a seconda dei precetti liturgici. Altre notizie si rintracciano nei ricettari tardomedievali, mentre dalle fonti normative apprendiamo dello stretto rapporto con il commercio del sale e con la disciplina dei pascoli. Infine, dalla letteratura di viaggio e dalla novellistica giungono sfumate le annotazioni di costume sul gusto, sui sapori, sul commercio, sui luoghi di produzione e sugli arnesi utilizzati contribuendo a completare la conoscenza del quadro sociale ed economico dentro il quale si colloca la storia alimentare dell'olio e del cacio in questa parte dell'Appennino emiliano.

Dunque il cacio dell'Appennino nella forma del pecorino si contrappone al parmigiano simbolo di quell'Emilia lombarda in cui abbondavano i pascoli e i prati irrigui, con grossi allevamenti di bestiame e forti produzioni casearie di fama europea: «cascio di tanta bontà che per tutta l'Europa è in grand'ammirazione et istimatione»⁸¹. La contrapposizione, prima della recente nascita dell'estensione del consorzio del parmigiano fino alle sponde del Reno, si fissa dunque tra il modesto cacio di Vergato e i più celebrati formaggi parmigiani e piacentini «che hanno talvolta un diametro di due piedi e mezzo, qualche volta anche di più e che pesano più di 200 libbre comuni»⁸², così pregiati e diffusi che «anche le più modeste capanne ne erano abbondan-

⁸¹ P. Du Val, *Voyages*, Paris 1656.

⁸² *Ibidem*, c. 305^r.

temente fornite»⁸³.

In conclusione la storia alimentare di questi due prodotti è l'incontro, lo scambio e la convivenza tra la civiltà basata sul lavoro della terra che ha nella collina e nell'olio, nel caso specifico, i suoi simboli e la civiltà nomade e pastorale che si costruisce intorno alla montagna e al latte e ai suoi derivati. Una contaminazione dai robusti connotati sacrali e antropologici e dal forte statuto culturale⁸⁴.

⁸³ L.A. Caraccioli, *Voyage de la raison en Europe*, Paris, 1772.

⁸⁴ Sul tema rimando alle profonde e suggestive riflessioni di Camporesi, *Le vie del latte*.