

Giuliano Pinto

QUALCHE RIFLESSIONE
SULL'ALIMENTAZIONE DEI MONTANARI

Partirò da una considerazione forse banale, ma su cui occorre richiamare comunque l'attenzione; ossia il rapporto tra produzioni locali e regimi alimentari; o, in senso più lato, tra autoconsumo e mercato. A lungo i regimi alimentari sono dipesi in varia misura, ma sempre in modo rilevante, da ciò che si produceva *in loco*; per i contadini da ciò che essi raccoglievano direttamente nel loro campo. Il ricorso a derrate di importazione era raro; riguardava pochissimi prodotti ed era appannaggio in genere di gruppi ristretti. Se ad esempio prendessimo in considerazione la Bologna o la Firenze dell'XI secolo, e se le fonti ce lo consentissero, troveremmo con ogni probabilità che gli abitanti delle due città vivevano esclusivamente dei prodotti del circondario, forse con l'unica eccezione del sale. Tre secoli dopo, quando disponiamo di fonti ricche e diversificate, i bisogni alimentari dei fiorentini erano ancora assicurati in larghissima parte dai prodotti delle campagne dipendenti, ma sulle mense dei ceti più agiati comparivano vini d'oltremare, formaggi sardi e padani, pesce del Trasimeno, carni provenienti da animali allevati fuori della Toscana, ecc.; per non dire delle massicce importazioni di frumento dalla Sicilia, dalla Puglia, dalla Provenza, ecc.

Col passare dei secoli, dunque, il legame tra regimi alimentari e produzioni locali è andato progressivamente allentandosi con una forte accelerazione negli ultimi decenni. Le derrate alimentari, grazie anche alle nuove tecniche di conservazione e alla rapidità dei trasporti, sono entrate in mercati progressivamente più ampi, con la conseguenza di una crescente uniformità di cibi e di piatti. Inoltre con l'appiattimento, se non con la scomparsa delle classi sociali, l'alimentazione - almeno nei paesi più sviluppati - ha perduto quel ruolo di maggiore discriminante di classe che ha rappresentato a lungo nella storia dell'umanità. Ora l'appartenenza sociale, almeno nelle realtà più avanzate, non si misura più sulla base dei regimi alimentari: ci sono ben altri indicatori (la casa, l'abbigliamento, l'auto, la barca, ecc. ecc.).

Questa premessa per sottolineare come sino a tempi non molto lontani l'alimentazione dei montanari era legata a doppio filo a ciò che la montagna produceva; i regimi alimentari dipendevano strettamente dalle risorse locali, che naturalmente gli uomini provvedevano a indirizzare e a sviluppare. Bisogna quindi partire dalle produzioni delle montagne per studiare l'alimen-

tazione di quanti vivevano in quelle aree.

Ora, una consolidata tradizione di studi ha collegato l'alimentazione dei montanari al consumo delle castagne grazie alla larga presenza nelle aree montane dei castagneti da frutto¹. La cosa è senz'altro vera; ma occorre contestualizzare il fenomeno. Non sempre è stato così. L'XI-XII secolo rappresenta uno spartiacque importante. Intorno al Mille gran parte della montagna ospitava colture non molto diverse da quelle della sottostante collina e pianura: campi a cereali, strappati al bosco e all'incolto, che risalivano sino ad altitudini rilevanti (oltre mille metri e talvolta sino a 1.500); e poi gli orti; e poi ancora qualche filare di viti, o qualche pianta isolata, negli angoli meglio esposti. I frutti dell'allevamento brado e della caccia integravano le risorse alimentari.

Le tracce nella documentazione del castagneto da frutto sono rare fino all'inizio del secondo millennio². Una ricerca di Enrico Faini su Firenze e il suo territorio per l'XI e XII secolo ha mostrato una scarsa presenza di castagneti nel Mugello³; e lo stesso fenomeno è stato riscontrato da Rinaldo Comba e dai suoi allievi per le vallate del Piemonte meridionale⁴. Ma è proprio a partire da quei secoli, in concomitanza con la forte crescita della popolazione e con l'esigenza di aumentare le produzioni locali destinate all'alimentazione, che il castagneto da frutto si diffuse in larga parte della bassa montagna italiana (tra i 400 e i 1000 metri circa a seconda delle varie aree della penisola), ma talvolta anche ad altitudini inferiori. Si creò un paesaggio montano caratterizzato da ampi castagneti, che è arrivato intatto sino al pieno XIX secolo, sino a quando cioè la pianta non venne attaccata dalla cosiddetta malattia dell'inchiostro, a cui si sommarono ben presto gli effetti dello spopolamento della montagna.

Non pochi documenti ci hanno conservato traccia della diffusione del castagneto da frutto nei 3-4 secoli finali del Medioevo (a cominciare da contratti di enfiteusi dove il coltivatore si impegnava a mettere sul terreno un

¹ Sulla diffusione del castagneto da frutto, con particolare riferimento all'Italia bassomedievale, esiste un'ampia bibliografia al cui interno ci limitiamo a ricordare G. Cherubini, *La «civiltà» del castagno alla fine del Medioevo*, saggio edito nel 1981 e ripubblicato nel suo volume *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1984, pp. 147-171; G. Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze 1982, pp. 31-34; e i volumi miscelanei *La civiltà del castagno*, a cura di D. Gasparini, voll. I-III, Comba (Treviso) 1986-1988; *L'Amiata nel Medioevo*, a cura di M. Ascheri e W. Kurze, Roma 1989; *Uomini, boschi, castagne. Incontri nella storia del Piemonte*, a cura di R. Comba e I. Naso, Cuneo 2000; *Uomini, risorse, comunità delle Alpi occidentali (metà XII - metà XVI secolo)*, a cura di L. Berardo e R. Comba, Cuneo 2007. A livello più generale è utile il volume di A. Bruneton-Governatori, *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaigner*, Toulouse 1984.

² Sulla presenza nell'Italia settentrionale del castagneto naturale e di quello coltivato prima dell'XI secolo si veda M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 37-43, 296-301.

³ E. Faini, *Firenze in età romanica*, in corso di stampa presso l'editore Olschki, Firenze.

⁴ Cfr. i saggi di R. Comba e R. Rao nel volume *Uomini, risorse, comunità delle Alpi occidentali*.

certo numero di castagni domestici⁵); ma poco sappiamo ancora sulle tecniche di impianto e di diffusione per questo primo periodo, a meno che non si estenda a un passato così remoto sistemi di coltivazione meglio documentati a partire dalla piena età moderna⁶. Sta di fatto che nel giro di qualche secolo i castagneti da frutto si estesero nelle aree di alta collina e di bassa montagna dalle Alpi all'Appennino alla Sicilia, soppiantando spesso colture arboree spontanee come la quercia, il faggio, l'abete. Si è parlato giustamente di «processo di domesticazione del bosco»⁷ sulla base di numerose testimonianze documentarie, che prevedevano l'impegno di piantare castagni domestici nei querceti o in boschi cedui, ovvero, come recita un documento piemontese della fine del XIII secolo, di far diventare fertile e «fructuosum [...] nemus quod erat sterile et infertile»⁸. Compare allora di frequente la distinzione tra «boscus salvaticus» e «boscus allevatus», mentre si fanno numerosi i riferimenti a «castagneta domestica» e a «alevamina castanearum»⁹.

Nell'arco di un secolo, o poco più, castagne e marroni conquistarono un ruolo di assoluto rilievo nei regimi alimentari dei montanari in sostituzione e a integrazione dei cereali. Essi vennero a costituire quel «pan di legno» che insieme al «vin di nuvoli» forniva l'alimento base dei montanari per molti mesi. Erano le castagne secche, trasformate in farina, a fornire la materia prima per necci, polente e castagnacci destinati all'alimentazione della gente di montagna. Le testimonianze non mancano. Ci limitiamo a ricordarne alcune relative al Pistoiese. Qui si diceva per la fine del Medioevo che la maggior parte degli abitanti della montagna «si governano e si nutriscono di castagne et farina di castagne». Gli abitanti di Cutigliano erano definiti «poverissimi, et li sette ottavi di loro tutto l'anno non mangiano altro che castagnacci et bevano acqua». Negli statuti di Popiglio del 1569 si legge che dai castagneti gli abitanti «avevano il quotidiano lor vitto necessario, et di quelli cavano il necessario denaro per potere resistere ad ogni lor debito pubblico o privato non avendo altre ricolte o frutti di vini, olii, et grani di che ne possino vendere et

⁵ Per qualche riferimento documentario vedi R. Comba, *Castagneto e paesaggio agrario nelle valli piemontesi (XII-XIII secolo)*, in *Uomini, boschi, castagne*, pp. 21-32, a p. 24.

⁶ Pier de Crescenzi, *Trattato di agricoltura traslatato nella favella Fiorentina, rivisto dallo Nferigno*, 3 voll., Milano 1805, II, pp. 28-31, si diffonde sulle tecniche di impianto del castagneto da frutto: siamo all'inizio del Trecento, e l'autore, giudice bolognese, ha presente senza dubbio i castagneti dell'Appennino.

⁷ L'espressione è usata da R. Rao, *I boschi delle Alpi piemontesi nel basso Medioevo: considerazioni sulle trasformazioni e sullo sfruttamento delle risorse forestali*, in *Uomini, risorse, comunità delle Alpi occidentali*, pp. 71-81, a p. 68.

⁸ Il «*Liber instrumentorum*» del Comune di Mondovì, a cura di G. Barelli, Pinerolo 1904, doc. 51, p. 128. Cfr. R. Comba, *Metamorfosi di un paesaggio rurale. Uomini e luoghi del Piemonte sud-occidentale fra X e XVI secolo*, Torino 1983, p. 51.

⁹ Comba, *Castagneto e paesaggio agrario nelle valli piemontesi*, p. 23.

far denari sendo il lor terreno poverissimo, et privo d'ogn'altra sustanza»¹⁰. E si potrebbe continuare.

Castagne e marroni, in quanto nutrimento prevalente dei montanari, erano considerate «el pane de la povera gente», cibo da poveri, dal momento che gli abitanti della montagna costituivano essenzialmente, a giudizio dei contemporanei, una società di poveri (ma su questo aspetto tornerò più avanti). Ciò portava a una sorta di disprezzo da parte degli abitanti della pianura e soprattutto dei cittadini nei confronti di quel cibo e verso i consumatori abituali di esso: gente povera e rozza appunto. Anche in questo caso non mancano testimonianze significative. Il poeta trecentesco lucchese Pietro dei Faitinelli, stando in esilio, affermava che avrebbe preferito mangiare in patria il «bretto castagnaccio» che in esilio il «pan di gran calvello»¹¹. Una sacra rappresentazione rinascimentale mette in scena il contrasto tra un contadino della pianura e un montanaro dove in risposta alle lamentele del primo, il secondo così gli risponde¹²

Lascia dir noi, che stiam nelle montagne!
Voi ricogliete pur qualcosa al piano
Noi viviam il più del tempo di castagne,
E gli è sei mesi ch'i' non viddi grano.

Sei mesi, dice il montanaro, che non mangiava pane di grano; ma questo significa che il pane non era affatto assente nei regimi alimentari della montagna. A prescindere dal fatto che in montagna si poteva importare frumento da parte degli abitanti più agiati (ma su questo tornerò più avanti), diffusione del castagneto non significava affatto eliminazione dei campi a cereali, che continuarono a essere coltivati nei terreni meno sassosi e meglio esposti. Nei castelli che sorgevano intorno al monte Amiata si coltivavano terreni a grano, ma questo, stando alle lamentele delle comunità, nel XV secolo copriva i consumi interni solo per pochi mesi all'anno¹³.

Una bella testimonianza di Pier de' Crescenzi, giudice bolognese che scrive all'inizio del '300, avendo sotto gli occhi il proprio Appennino, ci descrive la povera cerealicoltura di montagna, una cerealicoltura per così dire itinerante¹⁴:

¹⁰ Tali testimonianze sono riprese da Cherubini, *La «civiltà» del castagno alla fine del Medioevo*, a p. 54.

¹¹ *Ibidem*, p. 158.

¹² A. D'Ancona, *Origini del teatro italiano*, 2 voll., Torino 1891, vol. I, p. 604.

¹³ G. Piccinini, *L'Amiata nel contesto della montagna toscana: ambiente, produzione, società nel tardo Medioevo*, in *L'Amiata nel Medioevo*, pp. 197-215, a p. 199.

¹⁴ Pier De' Crescenzi, *Trattato di agricoltura*, vol. I, p. 241.

«ne' boschi dell'alpi si sega del mese di Maggio e di Giugno tutti i ramoscelli degli arbori, e seccansi,
e poi del mese d'Agosto s'incendono, quasi tanto che sono cenere: ed in que' luoghi si semina la
segale, che ottimamente produce in quell'anno: e poi si riposa infino sette anni, e allora quella medesima
seminazione da capo si rifà. Ma dove non sono i boschi, l'erba con le sue radici, e con poco di terra si
taglia, e secca s'arde: nella cui cenere e polvere la segale poi nel detto tempo si semina, e poi otto anni
si riposa: e quello medesimo poi si rifà da capo».

Il desiderio di disporre di cereali per fare pane (attestato anche nelle parole del montanaro di cui sopra) è confermato ulteriormente dal fatto che talvolta in tempo di carestia, quando muli carichi di cereali attraversavano l'Appennino dalla Romagna e dall'Emilia verso la Toscana, gruppi di montanari assaltavano i convogli e si impadronivano del grano¹⁵.

Quindi cereali inferiori e castagne come "pane": un pane che se fatto di cereali (ma raramente si impiegava il frumento) era ben lontano dal pane bianco che si consumava in città. Pier de Crescenzi parla di pane fatto con farina mista di segale, di miglio e di saggina, con l'aggiunta talvolta di fave macinate¹⁶.

Quanto alle castagne, esse venivano consumate fresche (arrostite o bollite), oppure essiccate e macinate per essere poi consumate nella forma di castagnacci, polente, necci; anche se tali usi alimentari sono molto meglio documentati per la piena età moderna che non per il Medioevo.

Naturalmente anche l'agricoltura di montagna non è rimasta immobile; sono arrivate in avanzata età moderna nuove colture, come il mais e la patata. Essendo le mie competenze limitate al Medioevo, non sono in grado di descrivere l'impatto di tali nuove produzioni sull'alimentazione dei montanari, ma forse qualcuno dei relatori che seguiranno potrà dare risposte adeguate.

Il vino era il buco nero dell'alimentazione dei montanari, dal momento che la vite cresceva poco e male in montagna; e questo soprattutto nei secoli finali del Medioevo caratterizzati da una diminuzione della temperatura media, che provocò tra l'altro l'abbandono della viticoltura in Inghilterra e la

¹⁵ G. Pinto, *Toscana medievale. Paesaggi e realtà sociali*, Firenze 1993, p. 27.

¹⁶ Pier de' Crescenzi, *Trattato di agricoltura*, p. 242.

forte riduzione della olivicoltura in molte parti dell'Italia settentrionale. Del resto tutti conosciamo quanto sia forte il mito della vite e del vino, oggetti quasi di culto, tra le popolazioni di montagna, dove non è raro trovare una vite rampicante sulle pareti delle case esposte a mezzogiorno, e dove bere vino o altri prodotti alcolici ha rappresentato a lungo una delle soddisfazioni maggiori. Non è un caso che della gestione delle taverne, dove si beveva vino e lo si acquistava al minuto, si occupassero statuti di varie comunità di montagna¹⁷.

Maggiore la ricchezza dei companatici a disposizione delle popolazioni di montagna. Ai prodotti dell'orto fanno spesso riferimento gli statuti delle comunità rurali, che non di rado prescrivono l'obbligo di tenere un orto sufficiente ai bisogni della famiglia¹⁸. I frutti dell'allevamento (latte, formaggi, carne) dovevano entrare in modo non sporadico nell'alimentazione dei montanari. La caccia poteva fornire altri alimenti importanti. Ad esempio lo statuto della Sambuca Pistoiese, redatto nel 1291 e riformato nel 1340, contiene riferimenti alla caccia (di caprioli, cinghiali, orsi) e alla costituzione di *societas* di cacciatori locali¹⁹. In un'altra zona di montagna, l'Amiata, si cacciavano cervi, caprioli, cinghiali, lepri, colombi selvatici, utilizzando lacci e «hedifitii acti a piglare fiere silvatiche»²⁰.

Per la popolazione di montagna è stata usata appropriatamente l'endiadi povertà ed egualitarismo²¹; e questo è sicuramente vero, soprattutto in confronto alle forti differenziazioni sociali che caratterizzavano le città. Ma non tutta la società montanara era eguale. Chi viveva lungo gli itinerari di valico aveva ulteriori possibilità di guadagno rispetto a chi risiedeva in vallate appartate. E poi in montagna vivevano e lavoravano medi allevatori, trasportatori, venditori di legna e di carbone. Questi erano in frequente contatto con i mercati della pianura e lì potevano procurarsi grano e vino. Nella Lucchesia, montagnosa e con esigue pianure, dove all'ampia produzione di castagne corrispondeva una produzione insufficiente di cereali, sono attestati anche baratti di frumento con farina di castagne²².

¹⁷ *Lo Statuto della Sambuca (1291-1340)*, a cura di M. Soffici, Pisa 1996, rubb. CLXIX, CLXXII, pp. 99-100.

¹⁸ Cfr. G. Pinto, *L'alimentazione contadina nell'Italia bassomedievale*, Pistoia 1986, pp. 11-12; e per un esempio preciso L. Angelini, *Lo Statuto di Barga del 1360*, Lucca 1994, libro IV, rub. XL, p. 125: ogni famiglia di Barga è tenuta sotto pena di 10 soldi a fare un orto «de porris et foliis et de cepis et plantare alea et petrosillas».

¹⁹ *Lo Statuto della Sambuca*, rubb. CLXVI-CLXVII, pp. 98-99.

²⁰ *Il Comune medievale di Piancastagnaio e i suoi statuti*, a cura di A. Dani, trascrizioni di D. Guerrini, Siena 1996, libro V, rubb. LX, LXII, pp. 107-108.

²¹ G. Cherubini, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo*, Firenze 1974, p. 130.

²² M. Berengo, *Nobili e mercanti nella Lucca del Cinquecento*, Torino 1965, p. 316.

Regimi alimentari poveri quelli dei montanari?

È difficile dare risposte dirette, almeno per il periodo di cui io mi occupo, in assenza di riscontri documentari puntuali. Non ci sono fonti come libri di conti o come spese per la mensa. Tuttavia una risposta può arrivare in forma indiretta. La presenza di un allevamento diffuso (è difficile trovare famiglie che non disponessero di qualche capo di bestiame) e l'abbondanza di selvaggina nei boschi dovevano fornire – come abbiamo accennato sopra – una serie di companatici (carni fresche e salate, formaggi) di cui ad esempio non disponevano (o ne disponevano in minor quantità) i contadini della piana.

Una riprova indiretta del fatto che quei regimi alimentari non fossero poi del tutto carenti, viene dal forte carico demografico che gravava sulla montagna. Questa esportò per tanti secoli uomini verso la pianura e le città vicine²³. Il forte popolamento non poteva che essere il risultato di una netta prevalenza delle nascite sulle morti; e a questo fenomeno contribuivano certamente regimi alimentari adeguati. Se si fossero nutrite poco e male queste popolazioni non sarebbero cresciute così rapidamente. Va in questa direzione anche la valutazione che almeno alla fine del Medioevo facevano i cittadini in merito alla salubrità della collina e della montagna: lì si mandavano i figli a balia²⁴. Forse l'immagine della montagna come terra di poveri dipendeva, più che dai regimi alimentari dei suoi abitanti, dal loro abbigliamento, dalle masserizie di cui disponevano, dalla modestia delle abitazioni, dalla diffusa analfabetizzazione; insomma da ciò che non si trovava in montagna e che i montanari (o la maggioranza di loro) non erano in grado di procurarsi sul mercato. E poi l'assenza di famiglie ricche, o che tali erano considerate secondo i parametri cittadini²⁵, contribuiva a questa immagine. Con questo non si vuole dire che le popolazioni di montagna godessero di condizioni di benessere, ma soltanto rapportare i loro *ménages* a quelli di gruppi sociali (i salariati agricoli privi di terra - i cosiddetti pigionali - oppure i modesti lavoratori delle manifatture cittadine o i manovali

²³ Cfr. R. Comba, *Emigrare nel Medioevo. Aspetti economico-sociali della mobilità geografica nei secoli XI-XVI*, in *Strutture familiari, epidemie, migrazioni nell'Italia medievale*, a cura di R. Comba, G. Piccinni, G. Pinto, Napoli 1984, pp. 45-74, in particolare alle pp. 59-62; ma si veda dello stesso autore *Contadini, signori e mercanti nel Piemonte medievale*, Roma-Bari 1988, in particolare la Parte seconda "Demografia e società".

²⁴ Pinto, *Toscana medievale*, p. 85: l'ospedale di San Gallo di Firenze, dedito all'accoglienza dei trovatelli, ricorreva spesso a balie della zona pre-appenninica della val di Sieve.

²⁵ Studiando i dati del Catasto fiorentino del 1427 E. Conti, *La formazione della struttura agraria del contado fiorentino*, vol. III, Parte seconda, *Monografie e tavole statistiche (secoli XV-XIX)*, Roma 1965, ha diviso i vari contribuenti in quattro fasce in rapporto al reddito imponibile: *miserabili* (nessun imponibile), *poveri* (da 1 a 50 fiorini), *mediani* (da 51 a 200 fiorini), *agiati* (oltre i 200 fiorini). Ebbene a Rostolena, nell'alto Mugello, tra i residenti solo 3 nuclei familiari (su 40) erano classificati come *agiati*; in cambio solo 2 avevano zero di imponibile e la maggior parte, comunque, per quanto classificati come *poveri*, disponeva in genere della casa di abitazione, di qualche appezzamento di terra, vigna, pasture e bosco.

dell'edilizia) i cui livelli di vita erano forse peggiori.

Un'ultima considerazione, per finire. L'alimentazione dei montanari ha subito drastici cambiamenti in età contemporanea, anche in conseguenza delle profonde trasformazioni avvenute nell'ultimo mezzo secolo. Molti paesi di montagna si sono spopolati; altri, più fortunati e meglio ubicati, si sono convertiti al turismo invernale ed estivo, ma con una popolazione residente spesso esigua e non più impegnata, almeno in prevalenza, nelle attività tradizionali dell'agricoltura e dell'allevamento. Così alcuni prodotti della montagna, come castagne e marroni, hanno perduto la caratteristica di alimento di base; sono diventati oggetto di consumo come frutta o dolce (anche qui sarebbe interessante conoscere meglio tempi e luoghi). I funghi, la cui considerazione sul mercato e in cucina non era molto elevata nei secoli passati, sono diventati componenti prelibati della gastronomia. L'omologazione dei cibi ha riguardato anche la cucina della gente di montagna. Ma al di là della sorte dei prodotti a cui ho fatto riferimento, quello che mi pare più interessante sarebbe conoscere meglio quali erano i piatti tradizionali della montagna; e quali di questi sono sopravvissuti alle profonde trasformazioni economiche e sociali degli ultimi decenni; conoscere insomma cosa la montagna ha lasciato in eredità alla cucina contemporanea. Spero che le relazioni che andiamo ad ascoltare possano dare qualche risposta anche in questa direzione.