

L'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Pavia, coordina un seminario di confronto, ospitato dalla Camera di Commercio di Pavia, tra specialisti di archivi e documenti storici, da una parte, e, dall'altra, scienziati e tecnici nel campo dell'allevamento e delle scienze agrarie delle Università di Milano, Pavia e Piacenza. Il materiale storico è conservato negli Archivi di Stato di Pavia, Milano e Parma.

Bovini dal Duecento al Duemila

La nascita e i primi passi del progetto

di Ezio Barbieri

Il patrimonio archivistico italiano, conservato negli Archivi di Stato (ma non solamente) attende da sempre di essere valorizzato in tutte le sue possibilità.

Gli studi da quasi un secolo e mezzo hanno sì approfondito questioni tecniche, di storia della società, del diritto, delle istituzioni: gli aspetti ancora da indagare (e talora neppure mai presi in considerazione) sono tuttavia ancora moltissimi e le potenzialità molto estese.

Uno di questi aspetti, pur sotto gli occhi di tutti coloro che hanno esaminato pergamene e le filze cartacee dal Duecento all'età moderna, è quello dell'allevamento degli animali.

Il progetto di ricerca ha umili origini. È nato da una serie di discussioni nella sala studio dell'Archivio di Stato di Pavia tra chi scrive e il prof. Piero Cozzi, studioso di storia agraria, soprattutto di Settimo nella Campagna Pavese, ma al contempo con un solido passato di filologo: a lui occorre riconoscere il merito di aver insistito a lungo sull'importanza del tema.

Per i frequentatori delle carte d'archivio è cosa quasi ignota l'informazione elementare che il mantello dei bovini permette di risalire alla razza; viceversa gli scienziati, tecnici delle razze e degli allevamenti, per i quali l'aspetto tecnico del mantello è scontato, difficilmente sanno la quantità di informazioni sul tema presenti nella vastità dei depositi archivistici, informazioni spesso vergate in una scrittura tecnica, la cui lettura richiede speciale addestramento.

La novità del progetto consiste soprattutto nel mettere in contatto queste due branche del sapere per poter far scoppiare la scintilla: qualcosa di simile alla messa in moto di un vecchio motore a testa calda, erede immediato degli ultimi bovini da lavoro.

Il prof. Daniele Vigo e il prof. Ermes Frazzi, rispettivamente dell'Università di Milano e della Cattolica di Piacenza, hanno considerato con interesse il materiale documentario trascritto e sottoposto alla loro attenzione e, con occhio «clinico», hanno individuato le tematiche anche di ottocento anni or sono con una ricaduta sul nostro paesaggio agrario e sulla nostra alimentazione. Ancora di più, hanno

suggerito tematiche che confluiranno in una nuova considerazione dei documenti, condotta ponendo loro domande che altrimenti uno studioso di antiche carte, ma digiuno di ogni nozioni di agraria e di zootecnica, mai avrebbe posto. Dalla semplice considerazione del mantello si è passati a un più ampio panorama che coinvolge la qualità della produzione e il paesaggio.

Su parla qui di razze bovine, non di una sola. Si parla per ora del territorio pavese, ma si aprono già spiragli verso altre parti della Lombardia, e in un breve fotuto anche dell'Emilia. Essenziale per ogni conoscenza seria è il confronto: tra documenti di diverse aree, e quindi tra realtà di differenti aree geografiche nello sviluppo storico.

Essenziale è anche la correttezza delle informazioni. Purtroppo da circa tre secoli opere storiografiche, ben presto divenute obsolete, continuano a essere citate come fonti di primaria importanza e di sicuro affidamento. La base su cui si fondano è però una conoscenza necessariamente approssimativa di una parte molto ridotta della documentazione, a cui si abbina una notevole dose di fantasia nelle deduzioni. Da queste incrostazioni fuorvianti si vuole sgombrare il campo, per offrire agli scienziati dell'allevamento e dell'agricoltura una base ampia e sicura su cui lavorare. A esempio per l'allevamento nel Pavese non si può risalire con certezza a prima dell'anno 1200 circa; nel Bresciano a prima del secolo XII: ogni altra congettura sei tempi più antichi è necessariamente vittima della fantasia.

È chiaro, ed è bene ribadirlo, che la mole del materiale da esaminare è ancora immensa. Ma quello che importa ora è chiarire cosa è importante annotare e schedare in modo sistematico per rispondere a precise domande, senza dover tornare indietro e riprendere da capo il lavoro già concluso.

La documentazione, in tempi che saranno sul medio e lungo periodo, verrà trascritta e pubblicata sulla rete: in minima parte è già pronta per questa fase e già dalla prossima primavera sarà probabilmente disponibile a costo zero.

I documenti vanno capiti anche nel loro significato concreto, definendo il valore semantico dei termini usati. Anche se in questa occasione non è presente di persona, il prof. Giuseppe Polimeni dell'Università di Pavia, dipartimento di Studi umanistici, ha da sempre fornito un contributo di competenze specifiche e anche qui ha già offerto un abstract di linee guida per coprire anche questo campo di studi.

La proprietà intellettuale del progetto è di chi scrive e dei colleghi che per primi hanno aderito all'iniziativa. La proprietà letteraria dei singoli scritti è dei singoli autori. Al di fuori dei nomi che compaiono in testa ai singoli interventi nessuno può e potrà mai rivendicare alcun diritto intellettuale e letterario sull'iniziativa e sul lavoro passato e futuro.

Attorno e oltre i bovini
di Ezio Barbieri

Per ora ci si è concentrati sui primi secoli della documentazione sui bovini. Dai documenti forniti come esempio è però chiaro che sono attestati, anche se in misura minore, anche suini, cavalli, asini, muli.

Ma il discorso va allargato all'ambiente in cui gli animali vengono allevati. Se sconfiniamo nel quattrocento cominciamo a trovare precise notizie di stalle in muratura: a esempio le stalle «a pergamascho»: diciotto colonne, per ciascuna delle quali è detto il numero di mattoni; pareti, di cui è ancora detto il numero di mattoni necessari; costo totale dell'opera. Un bravo architetto esperto di costruzioni antiche (e talora ancor oggi esistenti) potrebbe disegnarne la pianta e l'alzato.

Ci cura e alleva gli animali e li mantiene sani? I maggiori indiziati sono i «bubulci». Sono personaggi di importanza e di prestigio nettamente superiore a quello dei «bifolchi», che sono imparentati con loro solo per il nome. Hanno contratti principeschi, si muovono in aree molto ampie e soprattutto sono soggetti a una leva specifica nell'esercito comunale pavese nel Duecento: evidentemente sanno come prendersi cura dei buoi necessari per lo spostamento delle macchine da guerra e dei carriaggi.

Si parla anche di prodotti. Fino a oltre la metà del Quattrocento si parla di formaggio in modo molto generico; a partire dalla seconda metà del Quattrocento comparisce l'obbligo da parte di chi alleva di consegnare al proprietario delle vacche matronali una certa quantità annuale (sei libbre: circa due chilogrammi) di formaggio maggengo (mentre prima si menzionava il formaggio in modo indifferenziato). E nel Cinquecento abbiamo diverse menzioni di casari e della relativa attrezzatura. È in campo tutto da esplorare: si consideri però che a Parma hanno pubblicato alcuni anni or sono la prima attestazione del Parmigiano (come precisa qualità di formaggio) in un documento sulla piazza genovese. È sicuramente il caso di proseguire su questa strada.

Non occorre limitarsi alla singola notizia. L'attestazione di formaggio maggengo ci dice di un mutamento mentale, della nascita di una nuova sensibilità per l'aspetto qualitativo del prodotto e dell'alimentazione. Ci fa capire come e dove può essere nata la lunga storia di una produzione di qualità, soprattutto come sensibilità e concetto.

Questo perché spesso, senza suffragare con prove storiche, spesso storici dilettanti e improvvisati inventano questa nescienza proiettandola in un passato mitico e in realtà riflettono in questo passato quello che, con la loro corta memoria, credono sia la situazione di sempre, offuscando la vera tradizione e imponendo una falsa che ricalca la realtà presente, a volte squallida e priva di qualità.

h. 11 Saluto del prof. Danilo Fraticelli, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Pavia, ed eventuali saluti della Autorità

Presiede prof. Daniele Vigo, (Università di Milano, Dipartimento di Scienze

veterinarie e sanità pubblica)

prof. Ezio Barbieri (Università di Pavia, Dipartimento di Scienze Umanistiche) introduce e coordina gli interventi di:

dott.ssa Chiara Cauzzi: uno sguardo alle fonti storiche di cui si parla;

dott.ssa Maria Chiara Succurro (Università di Firenze), Le fonti del Due e Trecento. Note critiche per una corretta lettura e interpretazione; il caso del registro di Tommasino Mangano deli anni '70 del Trecento. Confronto con l'area bresciana

dott. Filippo Catanese, I prezzi dei bovini in un preciso momento, il 1388, in confronto con i prezzi di altri beni mobili e immobili;

dott. Fabio Romanoni, L'allevamento nella valle della Vernavola: scene di vita.

dott. Saverio Almini (archivista), Razze, fiere e mercati: spunti per ricerche sui bovini negli archivi pubblici della Lombardia (secoli XVI - XIX)

Prof. Ermes Frazzi, Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali di Piacenza), Agroalimentare e biodiversità

prof. Daniele Vigo (Università di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e sanità pubblica), Conclusioni.

Saluto finale del Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina