

FRANCO MALOSSINI SUSANA LOSZACH, *Il calunniato e amato maiale : l'allevamento in Italia dall'antichità ai giorni nostri*, in «Atti della Accademia Roveretana degli Agiati. B, Classe di scienze matematiche, fisiche e naturali» (ISSN: 1124-0350), s. 9 v. 4 (2014), pp. 85-150.

Url: <https://heyjoe.fbk.eu/index.php/atagb>

Questo articolo è stato digitalizzato dal progetto ASTRA - *Archivio della storiografia trentina*, grazie al finanziamento della Fondazione Caritro (Bando Archivi 2021). ASTRA è un progetto della Biblioteca Fondazione Bruno Kessler, in collaborazione con Accademia Roveretana degli Agiati, Fondazione Museo storico del Trentino, FBK-Istituto Storico Italo-Germanico, Museo Storico Italiano della Guerra (Rovereto), e Società di Studi Trentini di Scienze Storiche. ASTRA rende disponibili le versioni elettroniche delle maggiori riviste storiche del Trentino, all'interno del portale [HeyJoe](#) - *History, Religion and Philosophy Journals Online Access*.

This article has been digitised within the project ASTRA - *Archivio della storiografia trentina* through the generous support of Fondazione Caritro (Bando Archivi 2021). ASTRA is a Bruno Kessler Foundation Library project, run jointly with Accademia Roveretana degli Agiati, Fondazione Museo storico del Trentino, FBK-Italian-German Historical Institute, the Italian War History Museum (Rovereto), and Società di Studi Trentini di Scienze Storiche. ASTRA aims to make the most important journals of (and on) the Trentino area available in a free-to-access online space on the [HeyJoe](#) - *History, Religion and Philosophy Journals Online Access* platform.

Nota copyright

Tutto il materiale contenuto nel sito [HeyJoe](#), compreso il presente PDF, è rilasciato sotto licenza [Creative Commons](#) Attribuzione–Non commerciale–Non opere derivate 4.0 Internazionale. Pertanto è possibile liberamente scaricare, stampare, fotocopiare e distribuire questo articolo e gli altri presenti nel sito, purché si attribuisca in maniera corretta la paternità dell’opera, non la si utilizzi per fini commerciali e non la si trasformi o modifichi.

Copyright notice

All materials on the [HeyJoe](#) website, including the present PDF file, are made available under a [Creative Commons](#) Attribution–NonCommercial–NoDerivatives 4.0 International License. You are free to download, print, copy, and share this file and any other on this website, as long as you give appropriate credit. You may not use this material for commercial purposes. If you remix, transform, or build upon the material, you may not distribute the modified material.



FRANCO MALOSSINI & SUSANNA LOSZACH

IL CALUNNIATO E AMATO MAIALE
L'ALLEVAMENTO IN ITALIA DALL'ANTICHITÀ
AI GIORNI NOSTRI

ABSTRACT - MALOSSINI F. & LOSZACH S., 2014 - Slandered and loved Pig. The pig breeding in Italy from ancient times to nowadays.

Atti Acc. Rov. Agiati, a. 264, 2014, ser. IX, vol. IV, B: 85-150.

In the first part, the paper deals with the popular and literary custom of attributing a contemptible meaning to the term pig and derivatives and, on the contrary, with the playful praises in its honour. Afterwards, Etymology, Taxonomy and Domestication are treated. The status of pig breeding in the ancient Rome is described on the basis of Latin agriculture writings, with also some references to historians and poets; the gastronomic utilization of pigs and wild boars is also shortly mentioned. For the subsequent period, from Middle Ages, the most important agriculture treatises, in Latin or Italian language, are considered. The ancient Italian pig breeds and the actual condition of pig breeding in Italy are briefly described.

KEY WORDS - Pig, Wild boar, Taxonomy, Domestication, Roman gastronomy, Agriculture writers, Pig breeds.

RIASSUNTO - MALOSSINI F. & LOSZACH S., 2014 - Il calunniato e amato maiale. L'allevamento in Italia dall'antichità ai giorni nostri.

Dopo una breve rassegna dell'uso popolare e letterario di attribuire al maiale e ai suoi sinonimi, al maschile e al femminile, una valenza spregiativa e, di contro, delle lodi scherzose in suo onore, vengono trattate e discusse l'etimologia dei termini relativi alla specie suina, la Tassonomia e la Domesticazione. Le vicende dell'allevamento suinicolo sul suolo italiano sono trattate, per il periodo di Roma antica, attingendo agli scritti dei georgici romani e ai riferimenti di storici e poeti; un cenno è riservato anche all'utilizzazione gastronomica di maiali e cinghiali. Per le età successive, a partire dal Medioevo, si è fatto riferimento alle opere dei più rilevanti scrittori di cose agrarie. Sono infine brevemente descritte le razze indigene italiane e la situazione attuale dell'allevamento suino in Italia.

PAROLE CHIAVE - Maiale, Cinghiale, Tassonomia, Domesticazione, Gastronomia romana, Scrittori di agricoltura, Razze suine.

Fra le abitudini dell'eloquio comune una fra le più riprovevoli e im-motivate è senz'altro quella di usare i nomi di diverse specie di animali domestici come termini ingiuriosi, quasi fossero paradigmi di vizi o comportamenti biasimevoli dell'uomo. Così, per fare qualche esempio, "cane" è l'individuo spietato o vile o incapace (lavoro da cani, cantare come un cane...) e, al femminile, è termine oltremodo oltraggioso, "oca" è sinonimo di scarsa intelligenza, "asino" o "somaro" è l'ignorante.

In questa, ingiustamente, disonorevole compagnia il maiale o porco, occupa senz'altro un posto di primo piano e richiama concetti di incontrollati e/o depravati appetiti erotici e di sporcizia, cattiva fama questa nata dall'erronea interpretazione della sua abitudine a voltolarsi nel fango. Già LUCREZIO scriveva ⁽¹⁾:

*E mentre la mota è sozzura per noi,
la più brutta, al maiale è cosa gioconda
e in quella insaziabile si voltola tutto.*

L'epiteto oltraggioso, con riferimento alla specie suina, è applicato sia a persone che a cose. Alcuni esempi, fra i tanti, tratti dalla letteratura: CICERONE, in una sua famosa orazione, apostrofa con l'epiteto *maialis* il suo avversario ⁽²⁾, mentre Benvenuto CELLINI definisce "porco lavoro" l'opera di certi orafi suoi concorrenti ⁽³⁾ e DANTE bolla come "brutti porci", meritevoli di alimentarsi solo con ghiande, i Casentinesi dell'alta valle dell'Arno ⁽⁴⁾:

*Tra brutti porci, più degni di ghiande
che d'altro cibo fatto in uman uso,
drizza prima il suo povero calle.*

Lo stesso CICERONE, tuttavia, deposte le vesti dell'avvocato irruento per quelle pacate del filosofo, riconosce che da una natura previdente e ingegnosa ci è stato dato quest'animale adatto a nutrire gli uomini, dotato, per di più, di una prolificità quale nessun'altra specie possiede ⁽⁵⁾. In un contesto scherzoso, "porco" perde il suo connotato oltraggioso e richiama simpatia. ORAZIO, nell'invito all'amico poeta Albio Tibullo, con

⁽¹⁾ *De rerum natura*, VI, 976-978.

⁽²⁾ *In L. Calpurnium Pisonem*, 19.

⁽³⁾ *La vita*, II, 39.

⁽⁴⁾ *Divina commedia*, Purgatorio, XIV, 43-45.

⁽⁵⁾ *De natura deorum*, II, 51, 128; 64, 160.

compiaciuta autoironia, si definisce, alludendo all'aspetto fisico e agli ideali di vita, un porco del gregge di Epicuro ⁽⁶⁾:

*Se vuoi farti buon sangue, vieni qui
a trovarmi: mi vedrai grassotto
e lucido, con pelle ben curata,
un porco della mandra di Epicuro.*

Nelle quartine iniziali di un sonetto medievale, il maialetto, all'apparenza grazioso, ma che per sua natura ama il fango e la sporcizia, è invece l'immagine del lussurioso, bello esteriormente, ma nero nell'anima ⁽⁷⁾:

*Quantunque bello sia lo porcelletto
sì vole seguitar la sua natura;
non ama de giacere ê.lloco necto,
delectalo lo fango e la laidura.*

*Così lo peccatore è [ne] decepto,
en cui luxoriosa flanma dura,
ke pare bello nell'altrui cospecto,
dentro à l'anima tenebrosa e scura.*

Per contro, il maiale ha avuto anche i suoi cantori, tre in particolare, non a caso tutti figli di quell'Emilia Romagna ancora oggi celebre per i suoi rinomati prodotti di salumeria.

Il primo è lo scrittore popolare e cantastorie Giulio Cesare CROCE (San Giovanni in Persiceto, 1550-1609), famoso per le sue storie di Bertoldo e di Bertoldino, ma autore di uno sterminato numero di opere e operette in prosa e poesia, in italiano e in bolognese; fra queste, "L'eccellenza e trionfo del porco" (1593), in 5 capitoli, che trattano, in prosa e in versi, rispettivamente: I, dell'etimologia, scherzosa, dei vari termini inerenti al maiale e dei suoi prodotti utili; II, dei medicinali che se ne possono ricavare; III, delle sue virtù; IV, degli autori che ne hanno scritto; V, delle feste e dei Trionfi in suo onore ⁽⁸⁾.

«Il persciutto, over prosciutto», scrive, per esempio, fra le varie etimologie, «vuol dire che egli fa *pro* a chi lo mangia, e *sciutto* ch'egli tiene

⁽⁶⁾ *Epistulae*, I, 4, 15-16.

⁽⁷⁾ ANONIMO (XIII o XIV sec.), Bestiario moralizzato, XXX.

⁽⁸⁾ I passi riportati, tratti dai capitoli I, III e V, sono attinti, per gentile concessione, dall'edizione Pendragon (2012), del testo del CROCE.

asciutto dove egli entra; e però chi ne mangia una fettuccia la mattina, bevendole poi dietro un buon bicchiere di tribiano, ha tutto il giorno un fiato odorifero quanto un moscato [...]». Segue un lungo, dettagliato elenco di tutto quanto di commestibile, o utile per i più diversi impieghi, si ottiene dal maiale. Per quanto riguarda i salumi: «Che dirò io sopra le mortadelle, salami, salcizzoni, salcie, cervellati, sanguinazzi, ciambudelli e tante altre cose che si cavano della carne di questo animale, le quali tutte sono preziose e rare e massime le mortadelle e i salami, i quali sono cibi da Principi e da Signori: e di questo la città di Bologna porta il vanto per farle con tutte le preminenze ch'elle vanno. E anchora Ferrara è eccellentissima, e se ne mandano ogn'anno a diversi Signori e personaggi d'importanza, e sono tenuti in grandissima stima per tutte le città, come per la Lombardia quelle di Cremona».

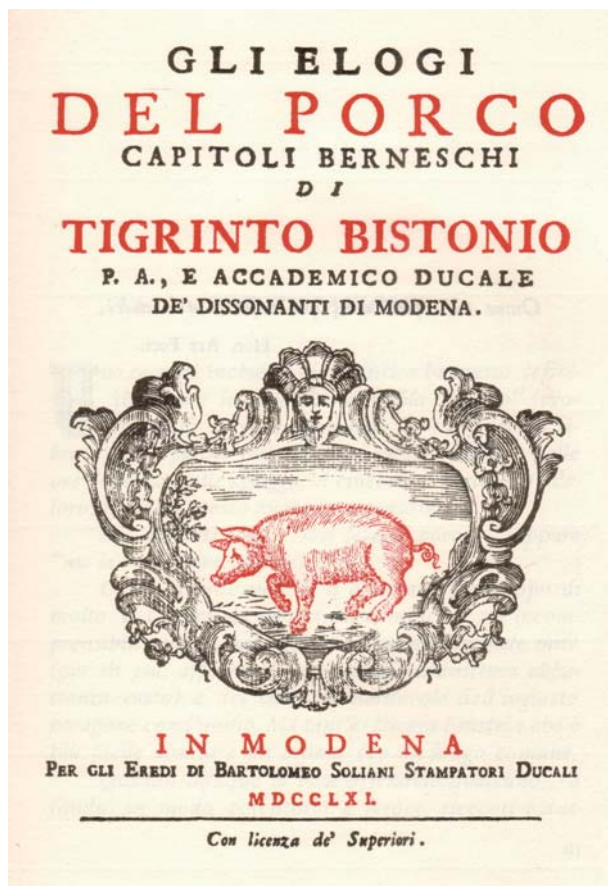
Fra i molti suoi meriti vi è anche quello di essere un «buon musico per la gorga [gola] e per la buona disposizione; e ha un basso profundissimo e un falsetto mirabile, e il suo tono è sempre su la chiave di B molle perché sempre tiene il grugno a molle ne i fossi e ne i luoghi paludosi [...]». Ed è anche esperto di pratiche agricole: «ara la terra benissimo con il virtuoso grugno, ed erpica, gli dà il letame, l'adacqua; e la femina in un tempo istesso pota le viti, miete il formento, spianta le fave, snetta i fagiuoli, cava le rape, trova i tartuffi, vendemia l'uva, coglie le ghiande, raguna i pomi».

L'apologia ha il suo culmine nel Trionfo, una sfilata in cui il Porco, incoronato di quercia o di alloro, è accompagnato da tutti i suoi estimatori e dagli altri animali in veste di musicisti e alla quale sono invitate le Muse:

*Se mai bramaste, figlie di Lecona,
ungervi il muso, il mento, gli occhi e 'l naso,
e gonfiarvi il budel di robba buona,
mandate in chiasso Apollo e 'l suo Parnaso,
e venite qua giù con le sordine,
che haverete assai più bello e nobil vaso.*

...

*Cantino gli honor suoi tutte le genti,
e voi, Muse, spiegate in ogni riva
la sua gioia, i suoi fasti, i suoi contenti.
Gonfiate le mascelle, e ne la piva
date, vi prego; udite ch'ei vi chiama,
sonate forte acciò che chiara viva
al mondo sempre la Porchesca Fama.*



Frontespizio del poemetto *Gli Elogi del Porco* di TIGRINTO BISTONIO (Giuseppe FERRARI), Modena 1761.

L'operetta del CROCE si conclude con una sua trasposizione in volgare, abbreviata ma aderente all'originale, del *Testamentum porcelli*; questo antico testo scherzoso sarà ripreso un secolo e mezzo più tardi dal TANARA, che ne darà la versione più conosciuta ⁽⁹⁾.

All'abate umanista Giuseppe FERRARI da Castelvetro (1720-1773), si deve un poemetto in versi berneschi "Gli elogi del porco", pubblicato nel 1761 sotto l'altisonante pseudonimo di TIGRINTO BISTONIO, Accademico Ducale de' Dissonanti di Modena, dal quale riportiamo alcune terzine ⁽¹⁰⁾:

⁽⁹⁾ Vedi nota 89.

⁽¹⁰⁾ Gli elogi del porco, 25-30; 82-93.

[...]

*Parlo di Te, mio rispettabil Porco,
Onor de la quadrupede Famiglia,
Benché di fuori impiasticciato, e sporco;
Che tu vivi alla buona, e senza briglia
Di moda, e servitù, che tanto annoja;
L'usanza tua di libertade è figlia;*

[...]

*A ogni figura accomodar ti fai,
Arrosto, Fricandò, Lesso, Bragiolo,
E sempre piaci, e non disgusti mai.
Mastro lo Cuoco senza Te non suole
In Pranzo signoril figurar bene,
Ne fa scialacquo, ed il Padron sen duole.
Ma se dalle tue carni a noi sen viene
Il non plus ultra de la Meraviglia,
Il Cotichin, che più bramar conviene?
Oh Cotichin, null'altra a Te somiglia
In fragranza, e in sapor vivanda eletta!
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.*

Un decennio più tardi, nel 1772, il notaio, storico ed erudito ferrarese Antonio FRIZZI (1736-1800) dava alle stampe “La Salameide”, in ottava rima e in 4 canti, prendendo, irriverentemente, a modello i poemi cavallereschi. L’incipit solenne della “Gerusalemme liberata” – *Canto l’armi pietose e ’l capitano – che ’l gran sepolcro liberò di Cristo* – diventa sotto la penna scherzosa del FRIZZI ⁽¹¹⁾:

*Canto il fregio primier d’un lauto desco:
State chete a sentir ghiotte brigate,
Questo gli è un frutto, al dir di quel Tedesco,
Dell’animal di Sant’Antonio Abate,
Che non è d’orto, e nell’Inverno è fresco,
E secco è in Primavera, e nella State,
E porta il suo picciol d’accia, e di stame,
E a farla corta, detto vien salame.*

⁽¹¹⁾ I versi riportati nel testo da La Salameide corrispondono nell’ordine (canto e ottava) a: I, 1; I, 26; II, 52, 53.



Frontespizio del poemetto *La Salameide* di Antonio FRIZZI, Venezia 1772.

Seguono dotte citazioni di episodi storici o, più spesso, leggendari, che vedono protagonista il porco, e la storia di Michelaccio, poltrone e ghiottone, che, per la sua filosofia di vita, prende a riferimento proprio questo animale, non già esempio di riprovevole sporcizia, ma attraente emblema di vita gaudente e spensierata:

*Là nel fresco pantano ora si tuffa,
 E fin sopra la schiena ancor s'inzacchera,
 Or si strofina a un tronco, e il pel rabbuffa,
 E sgretola le schianze, e si spillacchera,
 Ora ai compagni suoi muove baruffa
 Per un torso, un nocciol, od altra nacchera,
 Ora cerca il tartufo, or dorme al rezzo,
 Or rotola il suo trogolo nel lezzo.*

Alla macellazione del maiale e alle successive operazioni provvedono dei rozzi montanari specializzati, gli “sfangin”, calati a torme dalle montagne – anzi dalle “caverne” (!) – del Trentino, della Valtellina e di altre regioni alpine, guardati e descritti con benevola curiosità dal raffinato cittadino:

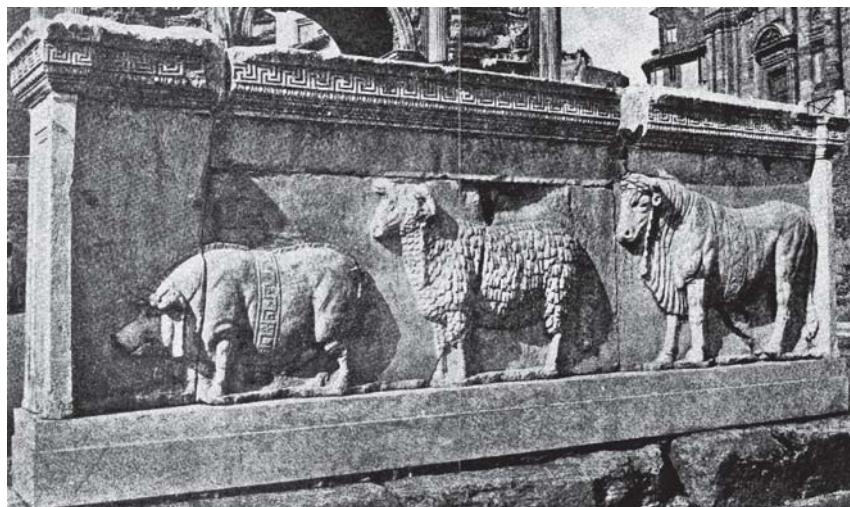
*Sbucan allor dalle caverne alpine,
E scendon nella fertile pianura
Certi omaccioni, cui tra neve e brina,
Fatta matrigna, si scordò Natura.
Resta la famigliola entro il confine
D'una capanna affumicata e oscura;
Piangono i figlioletti, e le moglie
Talor fingono il pianto, e n'han piacere.*

*Scendon costoro al piano a torme a torme
Dove l'aria men cruda il verno mena,
Ispida gente, nel vestir conforme,
Nerboruta nel corpo, e di gran lena;
Parca è nel vitto, e poco tempo dorme,
E pur nel volto è rubiconda e piena;
[...]*

Ampio spazio, nel poemetto, è infine riservato, come promesso dal titolo, all'esaltazione dei tanti prodotti di salumeria che sono l'orgoglio delle diverse città e regioni d'Italia.

Tralasciando ora questi divertimenti poetici, e altri che si potrebbero citare, è fuori dubbio che, da sempre, è stato attribuito al maiale un posto di assoluto rilievo nell'economia domestica, come fornitore di prodotti fondamentali per l'alimentazione umana e di vari sottoprodotti, ruolo riconosciuto dal detto popolare che del maiale non si butta niente. La sua utilità è così esposta da Sigismondo Gaspare FISCHER (1843) ⁽¹²⁾ nel suo “Compendio di Storia naturale destinato per gli scolari della quarta classe delle Scuole elementari maggiori negli II. RR. [Imperial Regi] Stati Austriaci”: «Per l'uomo è il porco un animale molto pregevole, potendosi trar profitto d'ogni sua parte, e costando poco il suo mantenimento, poiché si ciba degli avanzi di tutti i nostri mezzi di

⁽¹²⁾ Il frontespizio così specifica le qualifiche dell'Autore: Dottore in medicina e chirurgia, I. R. Consigliere, Prof. pubbl. di Mineralogia e Zoologia nell'I. R. Università, membro della Facoltà Medica e della Società dei Medici in Vienna.



Suovetaurilia, bassorilievo su un pluteo nel Foro Romano. La conformazione del maiale – corpo tozzo e muso corto – rispecchia le indicazioni di COLUMELLA.

sussistenza. La carne porcina si mangia fresca, salata ed affumicata. I porcellini servono di cibo prelibato. Il lardo ed il grasso o sugna vengono adoperati per condimento di molte vivande, per ungere, ecc.; e la pelle viene ridotta a cuoio. Le setole od i peli rigidi servono per fare spazzole, scope e pennelli».

Nell'antica Roma tale era la considerazione in cui era tenuto il maiale (*sus*), che, assieme alla pecora o montone (*ovis*) e al toro (*taurus*), faceva parte della triade degli animali di particolare pregio sacrificati a Marte, appunto i *suovetaurilia*, nelle cerimonie purificatorie.

Per chiudere, una amara riflessione, lontana dai facili scherni e dalle lodi giocose, di Michel POLLAN (2006): «Metà dei cani americani riceve un regalo di Natale dai padroni, eppure nessuno si ferma a pensare alla vita del maiale (animale intelligente almeno quanto il cane) che fornisce il prosciutto per il pranzo della festa».

1. ETIMOLOGIA

In italiano, “maiale” e “porco” sono considerati sinonimi, anche se il secondo termine suona meno raffinato. In latino, il vocabolo usato in senso generico, senza riferimento a un sesso specifico, è *sus* (greco $\sigma\upsilon\varsigma$ o $\sigma\tilde{\upsilon}\varsigma$) o *porcus*; “porcello” (in latino *porcellus*) è il diminutivo di porco,

per cui “porcellino”, di per sé, è un doppio diminutivo. Secondo VARRONE, *porcus* deriverebbe dal dialetto sabino o forse dal greco, «perché in Atene nei *Libri sui sacrifici* si legge πόρκη [femmina], πόρκος [maschio]»⁽¹³⁾. In realtà, entrambi i termini risalgono all’indoeuropeo *sūs e *porkos, che indicavano, secondo alcuni studiosi, rispettivamente il maiale selvatico o cinghiale e quello domestico, mentre per altri *porkos avrebbe significato “porcellino, suino lattante” e *sūs “suino adulto” (VILLAR, 1997).

Come precisa VARRONE, *verres* (“verro” in italiano) è il maschio intero destinato alla riproduzione; i soggetti castrati cambiano nome, non più *verres*, ma *maiales*⁽¹⁴⁾. Il termine *maialis*, farebbe riferimento a Maia, dea bucolica della mitologia romana, a cui venivano offerti sacrifici il primo giorno di maggio; *maialis* sarebbe quindi l’animale sacro, e sacrificato, alla dea Maia.

La femmina del maiale è la “scrofa”, dall’identico termine latino *scrofa*; in alternativa, come noi possiamo dire “maiale femmina” o “porca”, anche in latino si trova *sus femina* o *porcus femina* o *porca*. Il sinonimo “troia”, evitato dai benparlanti perché percepito come volgare (analogamente all’innocente vacca), compare solo nel latino medievale, forse voce espressiva che imita il grugnito del maiale (DURO, 1997); da notare che autori di cose agrarie e traduttori dal latino dei secoli XVI e seguenti usano abitualmente questo vocabolo, senza sottintesi spregiativi.

I termini relativi al binomio cinghiale-maiale sono spiegati da ISIDORO da SIVIGLIA (VII secolo d.C.) attraverso accostamenti spesso quanto meno singolari e attualmente considerati privi di ogni validità: *sus*, perché *subigit pasqua*, ossia «ricerca il cibo dopo aver scavato la terra»; e ancora, *verres* (il verro) da *vires*, per la sua forza, *porcus* è quasi come *sporcus*, per la sua abitudine di svoltolarsi nella melma; a sua volta, *aper* (il cinghiale) è così chiamato «per la sua *feritas*, ossia per la sua *natura selvaggia*, eliminando dalla parola *feritas* la ‘f’ ed aggiungendo una ‘p’»⁽¹⁵⁾.

Il latino classico *aper* non ha avuto seguito nelle lingue romanze: l’italiano “cinghiale” deriva, attraverso il francese *sanglier*, da (*porcus*) *singularis*, termine con il quale veniva indicato il cinghiale stesso in riferimento alla sua vita solitaria, in particolare del maschio.

⁽¹³⁾ *De lingua latina*, V, 97.

⁽¹⁴⁾ *De re rustica*, II, 4, 21.

⁽¹⁵⁾ *Etymologiae*, 25, 27.

2. TASSONOMIA E CLASSIFICAZIONI

Il maiale domestico (*Sus scrofa domesticus* L. o *Sus domesticus* Erxleben) appartiene alla sottofamiglia *Suinae* – che comprende, fra gli altri, il babirusa della Malesia e il facocero africano –, famiglia *Suidae*, ordine *Artiodactyla*.

La grande variabilità di taglia, conformazione, caratteristiche osteologiche dei suini domestici era stata interpretata dagli studiosi del XIX secolo come prova di una loro origine polifiletica. Secondo il naturalista tedesco Hermann von NATHUSIUS, tutte le razze conosciute possono essere suddivise in due grandi raggruppamenti: il primo, il gruppo *Sus scrofa*, ricorda per molti aspetti fondamentali il comune cinghiale domestico, il capostipite da cui le razze europee discendono; il secondo gruppo fa riferimento a un ipotetico progenitore selvatico non identificato, il *Sus indicus*, e comprende le razze asiatiche. Questa bipartizione, ripresa da DARWIN ⁽¹⁶⁾, ha goduto di una diffusa accettazione, anche in Italia, fino a tempi relativamente recenti.

Per tutte le specie domestiche di interesse zootecnico SANSON (1887) aveva proposto una classificazione basata su una denominazione trinomina, aggiungendo ai termini indicanti il genere e la specie un aggettivo che fa riferimento all'area geografica considerata la culla della *specie* o *razza* (il SANSON usa indifferentemente i due vocaboli); ogni *specie* comprende diverse *varietà*, che rappresentano le razze comunemente intese: per es., fra i bovini, la *Frisona*, assieme alla *Shorthorn* e altre, è una *varietà* del *Bos taurus batavicus*. Nel caso particolare dei suini, la denominazione è, più semplicemente, binomia, con l'aggiunta dell'aggettivo geografico direttamente a *Sus*; con questo criterio, SANSON identifica tre *specie* o *razze*: *S. asiaticus*, *S. celticus* e *S. ibericus*; in questi due ultimi raggruppamenti rientrano, come varietà, le razze autoctone italiane. Sono state proposte anche altre classificazioni, come quella di RHODE, basata sulla taglia e sulla dimensione delle orecchie, e quella di CORNEVIN, che prende in considerazione la struttura del piede – razze dialidattili o sindattili – e il portamento delle orecchie – diritte, portate in avanti o cadenti – (cfr. FAELLI, 1903). Al giorno d'oggi, tutte queste classificazioni, su basi fenotipiche e ormai solo di interesse storico, sono sostituite dalla valutazione del grado di parentela, fra specie o gruppi subspecifici, attraverso le analisi genetiche.

⁽¹⁶⁾ *The variation of animals and plants under domestication* (1868). La prima traduzione italiana, di Giovanni CANESTRINI, è del 1876.

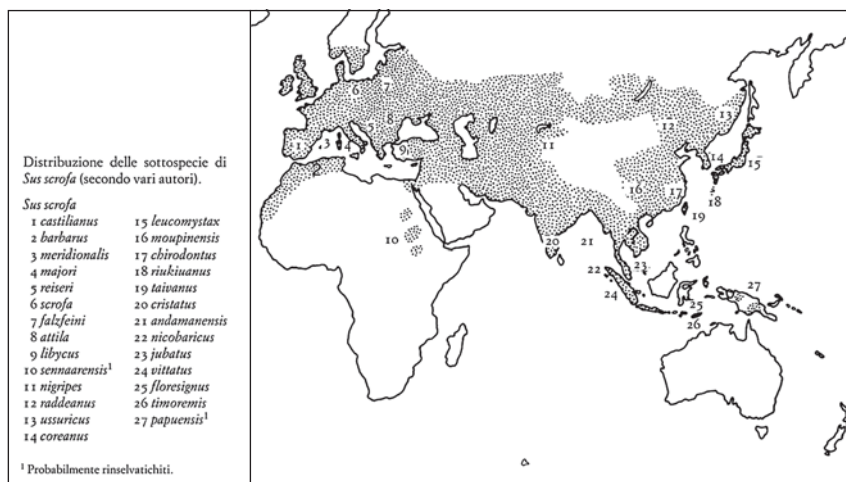
Come le altre specie domestiche, anche il maiale rappresenta l'evoluzione, guidata dall'uomo, di una forma ancestrale ⁽¹⁷⁾: tutte le numerose razze di maiale discendono da un'unica specie selvatica, il cinghiale (*Sus scrofa* L. ⁽¹⁸⁾), ancora diffuso in Europa – esclusi i paesi nordici e la Gran Bretagna dove non è più presente dal XVIII secolo – in Asia e Nord Africa. Sulla relazione fra le due forme di *Sus*, così si esprimeva il naturalista e divulgatore francese Luigi FIGUIER (1880): il «*Maiale o porco domestico* [...] non è altro che un cinghiale modificato da una lunga servitù nel fisico e nel morale. L'origine del Maiale domestico è stata dimostrata da esperimenti di prova e controprova. Certi cinghiali sono stati messi in domesticità e si son veduti acquistare i caratteri dell'animale domestico, da una generazione all'altra. Al contrario, certi maiali, essendo stati resi alla vita selvatica, hanno ripreso dopo un certo tempo le forme, le abitudini ed i costumi del cinghiale».

Nell'ambito della specie *Sus scrofa*, si sono differenziate numerose sottospecie geografiche, evolute per adattarsi alla varietà del vasto areale occupato dalla specie stessa. Un semplificato criterio di classificazione, basato, sulle orme di LINNEO, solo su aspetti esteriori – più precisamente la forma dell'osso lacrimale del cranio, peculiarità osteologica facilmente rilevabile sia sullo scheletro di soggetti recenti come sui reperti ossei di siti archeologici – ha portato i diversi zoologi, dal XIX secolo alla prima metà del XX, all'individuazione e descrizione di complessivamente circa 25 sottospecie (CLUTTON-BROCK, 2001).

Recenti analisi genetiche hanno tuttavia evidenziato come alcune ipotizzate sottospecie siano in realtà delle popolazioni derivate da sovrapp-

⁽¹⁷⁾ Il primo riconoscimento della derivazione degli animali domestici da forme presenti in natura allo stato selvatico si trova in ARISTOTELE: «Praticamente tutti gli animali che sono domestici si trovano anche allo stato selvatico, ad esempio [...] i cavalli, i buoi, [...] i maiali, le capre, le pecore» [Le parti degli animali, I, 3]. Il concetto è ripreso da PLINIO: «Di tutti gli animali di qualunque specie esista l'esemplare domestico (*placidum*), di questa si trova anche il corrispondente selvaggio (*ferum*)» [*Naturalis historia*, VIII, 213].

⁽¹⁸⁾ Dal momento che *S. domesticus* e *S. scrofa* costituiscono un'unica specie, tant'è vero che soggetti domestici e selvatici sono interfecondi – già PLINIO osservava che «in nessuna specie è tanto facile l'unione con il corrispettivo selvatico» [*Naturalis historia*, VIII, 213] –, non sarebbe giustificata la doppia denominazione (e infatti alcuni AA. usano solo *S. scrofa*), ma nessuna delle varie proposte avanzate per distinguere le due forme è stata ancora universalmente accettata dai sistematici. Per LINNEO il maiale è *Sus scrofa domesticus*, ma la denominazione trinomina dovrebbe essere riservata alle sottospecie geografiche (JEFFREY, 1989). La questione, che riguarda tutte le coppie selvatico-domestico, è chiaramente trattata dalla zoologa inglese Juliet CLUTTON-BROCK (2001).



(da Clutton-Brock, 2001, per gentile concessione di Bollati Boringhieri).

posizioni di ceppi diversi o incroci avvenuti in epoche arcaiche con soggetti già addomesticati, ad opera dell'uomo o accidentali. Sulla base di questa revisione, le sottospecie attualmente riconosciute si sono ridotte a 16. Restano valide, fra le altre sottospecie, il *S. s. scrofa* indigeno dell'Europa continentale e successivamente introdotto a ripopolare le aree dove erano scomparsi i ceppi originari, i piccoli *S. s. majori* della Maremma e *S. s. meridionalis* della Sardegna (forse, in realtà, suini già più o meno domestici introdotti in tempi arcaici e rinselvatichiti), il più massiccio *S. s. attila* della penisola balcanica, il *S. s. algira* del Magreb; in Oriente, meritano una menzione particolare il *S. s. cristatus* dell'India e il *S. s. vittatus* della Malesia. Anche questa classificazione, tuttavia, potrebbe non essere definitiva, perché non tiene conto del diverso corredo cromosomico: quasi tutti i ceppi europei sono caratterizzati da 36 cromosomi, mentre gli altri ne hanno 38; i due gruppi sono peraltro interfertili.

Il cinghiale è un animale di taglia variabile, a seconda della sottospecie, da meno di 100 kg a oltre 200, con testa voluminosa terminante in un lungo muso, arti piuttosto corti e leggeri, coda pendula con ciuffo di peli terminale, mantello costituito da peli ispidi, particolarmente fitti in inverno, di colore marrone più o meno scuro o grigio negli adulti e striato nei primi 6 mesi di vita. Il dimorfismo sessuale si manifesta con la mole maggiore dei maschi e, soprattutto, con il loro notevole sviluppo dei canini, superiori e inferiori, utilizzati come arma e per scavare il terreno alla ricerca di cibo.



Scena di caccia al cinghiale (da BREHM, 1875).

La dieta è quella tipica degli animali onnivori, costituita in prevalenza da vegetali, come le ghiande, particolarmente gradite, frutti di alberi diversi – da cui l’habitat di elezione, in particolare per i ceppi europei, costituito dalle foreste di latifoglie –, radici e tuberi scavati nel terreno, ma integrata da prodotti di origine animale, come larve e insetti, piccole prede animali o anche eventuali carcasse.

Osteggiato dagli agricoltori per i danni che può arrecare ai coltivi, il cinghiale da sempre è stato oggetto di caccia, dapprima come fonte alimentare, in seguito come ambita preda venatoria.

3. DOMESTICAZIONE

I processi di domesticazione, protrattisi nell’arco di numerose generazioni, cui dovevano corrispondere tipologie morfologiche progressivamente più distanti dal prototipo ancestrale, hanno portato alla fissazione di alcuni caratteri distintivi, obiettivo della selezione più o meno consapevolmente mirata. Nel caso del cinghiale, sono stati evidentemente privilegiati e destinati alla riproduzione i soggetti meno aggressivi e con maggiore tendenza all’accumulo di tessuti eduli, sia carne che grasso. Collateralmente si sono verificate modifiche a carico di diverse regioni, in particolare si sono accorciate la testa *in toto* e le zanne dei verri, è

diminuita la densità delle setole e si è ridotta la taglia, fenomeno quest'ultimo che verrà invertito, come per altre specie domestiche, solo in tempi relativamente recenti.

I primi resti di suini probabilmente domestici – la facilità degli incroci reciproci fra le due forme di *Sus* rende complicata l'attribuzione di eventuali reperti ossei a una determinata fase della domesticazione – sono stati rinvenuti in siti neolitici della Palestina, risalenti a circa 7000 anni a.C., periodo che gli archeologi denominano preceramico B di Gerico. Reperti più o meno dello stesso periodo, sono stati rinvenuti in diversi siti dell'Asia occidentale – Turchia, Siria, Iran, Irak –, dove si erano insediate le prime comunità agricole stanziali. La più antica domesticazione dei suini selvatici si è quindi verificata in quelle aree e in quei periodi che hanno visto la domesticazione delle capre e delle pecore. Non è chiaro se i primi nuclei di maiali domestici rinvenuti in vari insediamenti preistorici europei siano il prodotto di processi locali, indipendenti, di domesticazione o siano discendenti dei soggetti arrivati al seguito delle migrazioni di agricoltori provenienti dall'Est.

Nel corso dei millenni, la fortuna del maiale ha seguito strade diverse nei Paesi di prima domesticazione del Vicino Oriente e in Europa: nel primo caso, gli allevamenti suini sono andati incontro a un inarrestabile declino, per la progressiva erosione, dovuta a ragioni climatiche, del loro ambiente naturale boschivo, ridotto a pascolo – a tutto vantaggio delle greggi di pecore delle popolazioni nomadi, a loro volta causa della deforestazione –, e, a un certo punto, per i tabù religiosi dettati dalla Bibbia ⁽¹⁹⁾ e ripresi dal Corano, che vietavano il consumo di carne suina; l'Europa, al contrario, rimaneva rivestita da estese foreste, soprattutto di querce (alberi sacri alle popolazioni celtiche) – situazione protrattasi almeno per tutto l'alto Medioevo –, dove potevano prosperare cinghiali e maiali.

⁽¹⁹⁾ Il maiale rientra fra gli animali impuri, la cui carne non deve essere consumata, perché «ha lo zoccolo spaccato e l'unghia divisa, ma non è un ruminante» (Levitico, 11, 7; Deuteronomio, 14, 8). Vari studiosi hanno avanzato diverse giustificazioni di questa interdizione. Fra gli altri, LORETA (1901) adduce motivi di ordine morale – al maiale spetta «indelebilmente e come per eccellenza l'appellativo di immondo» – e igienici, come possibile vettore di zoonosi; SILVESTRI (2003), vi vede ragioni di carattere religioso – «tener lontano il culto degli animali, che nelle religioni straniere avevano valore di simbolo» – e igienico sanitario; mentre per BURLINI le motivazioni profonde sono fondamentalmente di natura economica, legate alla difficoltà e non convenienza dell'allevamento in un ambiente depauperato delle sue foreste dalle popolazioni semitiche di costumi pastorali. Le molte e varie spiegazioni del dettato mosaico sono passate criticamente in rassegna da FINZI (2014).

Processo inverso alla domesticazione è il rinselvaticamento, che riguarda popolazioni sfuggite in qualche modo agli allevamenti domestici e che riprendono a vivere allo stato completamente brado. Riacquistano così molte delle caratteristiche biologiche e comportamentali del cinghiale e, col passare delle generazioni, tendono a riavvicinarsi, anche morfologicamente, alla forma ancestrale, pur senza ridiventare, come riteneva FIGUIER, cinghiali veri e propri.

4. L'ALLEVAMENTO SUINO IN ITALIA

La trattazione riguarda, per la prima parte, il contesto agricolo dell'antica Roma, e le fonti sono le opere dei georgici latini; come appendice è fatto un cenno alla gastronomia porcina. La seconda parte, dal Medioevo in poi, è basata sui testi degli Autori più rappresentativi di ogni periodo, tutti appartenenti a regioni centro-settentrionali – Toscana, Emilia, Lombardia –, per cui i panorami descritti – animali e tecniche di allevamento – sono da intendersi riferiti a questi ambiti geografici ⁽²⁰⁾.

Caratteristica comune di queste opere è la loro natura enciclopedica, comprendendo tutti i settori pertinenti al mondo agricolo, che oggi chiameremmo costruzioni rurali, agronomia, coltivazioni arboree ed erbece, viticoltura, zootecnica e industrie agrarie.

La suinicoltura rappresenta quindi una sezione, più o meno estesa, nell'ambito degli allevamenti animali (un tempo “pastorizia”). Come per le altre specie domestiche, un ampio spazio è sempre riservato alla prevenzione e cura delle malattie: questi aspetti, per ragioni di competenza, non sono stati considerati.

4.1. *L'antica Roma*

La specie domestica da reddito più rappresentativa dell'agricoltura romana era senza dubbio quella ovina, che poteva disporre di vasti pascoli nel Lazio e in Apulia e della transumanza in Abruzzo. Pecora significava principalmente lana e latte, mentre la produzione di carne era prerogativa soprattutto dei maiali, particolarmente numerosi in alcune regioni periferiche rispetto a Roma. Descrivendo, nelle sue *Storie*, la pianura padana, lo storico greco POLIBIO (II secolo a.C.) annota: «La

⁽²⁰⁾ Per maggiori informazioni, rispetto a quanto riportato nel presente articolo, sugli Autori di cose agrarie e le loro opere si rimanda al lavoro fondamentale di SALTINI (1984) e, limitatamente ai georgici latini, e con minori dettagli, a MALOSSINI (2011).

quantità di ghiande che nasce nei boschi che si intervallano nella pianura, poi, si può intuire soprattutto in base a questo: sebbene in Italia si uccidano moltissimi maiali sia per la quotidiana alimentazione degli abitanti, sia per l'approvvigionamento degli eserciti, la quasi totalità della produzione di maiali proviene da questa pianura»; più avanti, nella stessa opera: «Grazie all'abbondanza della mano d'opera e alle restanti risorse, gli allevamenti di porci in Italia sono di notevoli dimensioni, in particolare modo tra i Tirreni [Etruschi] e i Galli [i Celti della Gallia cisalpina]»⁽²¹⁾. Un secolo più tardi un altro storico e geografo greco, STRABONE (I secolo a.C. - I d.C.), confermava che la maggior parte dei maiali consumati a Roma proveniva dalla regione Celtica Cisalpina, grazie ai suoi boschi estremamente ricchi di ghiande⁽²²⁾.

L'allevamento

Della vasta trattatistica di argomento georgico che ha visto la luce nel periodo romano, ci sono rimaste complete le opere di cinque autori, da CATONE a PALLADIO, compilate nell'arco di circa 6 secoli, dalla Repubblica al tardo Impero; di altri conosciamo poco più che i nomi attraverso citazioni indirette. Quello che segue è quindi una sintesi delle nozioni che questi antichi agronomi hanno dedicato ai loro contemporanei, ma che hanno goduto di un'indiscussa autorevolezza fino a non molti secoli or sono.

CATONE

Il primo autore a trattare di argomenti agricoli è Caio Porcio CATONE (nato a Tuscolo, vicino all'odierna Frascati, verso il 234 a.C., morto nel 149 a.C., anno d'inizio della 3^a guerra punica). Denominato il Censore, dalla carica rivestita per un quinquennio dal 185 a.C. e che lo rese famoso per l'implacabile lotta contro ogni spreco e corruzione, fu uomo politico, comandante militare, oratore e storico. Di tutte le sue opere l'unica pervenutaci, pressoché integra, è il *Liber de agricultura* o più semplicemente *De agricultura*, una raccolta di precetti, distribuiti in 162 capitoli, redatta in uno stile scarno e ricco di arcaismi – è il più antico esemplare di prosa latina giunto fino a noi –, composta verso il 160 a.C.⁽²³⁾.

⁽²¹⁾ Storie, II, 15, 2; XII, 3, 8.

⁽²²⁾ Geografia, V, 1, 11, 12. La regione Celtica Cisalpina, secondo STRABONE, abbracciava la pianura padana, con il prolungamento della fascia di territorio compresa fra gli Appennini e il litorale adriatico fino al fiume Esino, poco più a Nord di Ancona.

⁽²³⁾ L'opera di CATONE godette di una lunga fama, in seguito in parte superata dai trattati degli agronomi successivi. La prima edizione a stampa, l'*editio princeps*, vide la luce a Venezia nel 1472.

L'azienda di riferimento di CATONE è quella medio-grande a specializzazione olivicola o viticola, condotta con manodopera servile. La residenza in campagna deve offrire quel tanto di confortevolezza che favorisca la permanenza del proprietario, utile alla gestione economica del fondo, senza indulgere a quelle esigenze di svago e rifugio dagli impegni cittadini, che saranno contemplate nelle opere degli autori successivi: «Se su un buon terreno costruirai bene [la villa urbana], in buona posizione, e se potrai abitare comodamente in campagna, ci verrai più volentieri e più spesso, il fondo migliorerà, tutti faranno il loro dovere e ne ricaverai maggior frutto» (24)

Per la parte zootecnica, sono trattati unicamente bovini e ovini, oltre alla bassa corte, mentre mancano riferimenti espliciti ai suini, anche se fra il personale necessario sia nell'oliveto che nel vigneto è previsto un porcaio (*subulcus*) (25). Le spiegazioni per lo scarso peso attribuito da CATONE a questa specie possono essere diverse: mancanza di spazi appropriati, in particolare boschi, nelle tipologie aziendali considerate; norme di allevamento, per i pochi soggetti presenti, ritenute ovvie e non meritevoli di particolari consigli e, non ultima, la limitata incidenza che il consumo di carne doveva rivestire nella tradizionale dieta "mediterranea", a base di cereali e latticini, ancora prevalente nella sua epoca (26). Che qualche maiale dovesse essere presente si può dedurre anche dal sacrificio della *porca praecedanea*, che CATONE prescrive prima del raccolto dei prodotti agricoli (27) e dai *suovetaurilia*, di cui il maiale è un componente, per la purificazione del campo (28). Acquistate, e non di produzione aziendale, sono le cosce con le quali produrre i prosciutti.

VARRONE

Più di un secolo separa da CATONE l'altro autore georgico, Marco Terenzio VARRONE (nato a Rieti, in Sabina, nel 116 a.C., morto nel 27 a.C.), grande erudito e poligrafo, quasi tutto è andato perduto della sua

(24) *De agricultura*, IV.

(25) *Ivi*, X, XI.

(26) Le lodi e il rimpianto per la sobrietà degli antichi Quiriti è un *topos* ricorrente fra gli scrittori della tarda Repubblica e dell'Impero. Così, per es. GIOVENALE (I-II sec. d.C.) riguardo al consumo di carne: «Una volta si usava conservare per i giorni di festa la schiena seccata di un porco, pendente dal rado graticcio, e mettere davanti ai parenti, nel giorno del compleanno, un pezzo di lardo con al più una fetta di carne fresca, se c'era qualche vittima a darla» [*Saturae*, XI, 82-85].

(27) *De agricultura*, CXXXIV. *Praecedaneus* significa appunto che «viene immolato prima» (del raccolto).

(28) *Ivi*, CXLI.

sterminata produzione – circa 490 libri di storia, filosofia, linguistica, poesia e altro ancora –, ma ci è rimasta la sua opera sull'agricoltura, *De re rustica*, composta in tarda età, verso il 37 a.C.; redatta in forma dialogica, consta di III libri dedicati rispettivamente alla coltivazione dei campi, al bestiame e agli animali da cortile ⁽²⁹⁾.

Il fondo agricolo di riferimento è sempre di notevoli dimensioni, anche se mancano espliciti parametri quantitativi, ma il suo ordinamento colturale è molto differenziato, comprendendo, anche zone boschive, e diversificato è anche il comparto animale, nel cui ambito l'allevamento suino occupa un posto non trascurabile ⁽³⁰⁾. «Chi infatti di noi coltiva un fondo senza avere dei maiali» scrive VARRONE «e non ha sentito dire dai nostri padri che è un ignavo e uno spendaccione colui che appende nella sua dispensa carne di maiale salata acquistata dal macellaio anziché tratta dal proprio fondo?».

Non è peraltro agevole ricostruire, per la genericità delle indicazioni, quale doveva essere la taglia di questi maiali e, soprattutto, il loro standard morfologico ideale: le femmine devono essere di buona costituzione (*bona forma*), che consiste «nella grossezza delle membra, ad eccezione della testa e dei piedi, di colore unico piuttosto che screziato»; stessi requisiti per i maschi, che, in più, devono avere spalle larghe. Dovendo acquistare dei riproduttori, si dovrà ricorrere a quelli «originari da quelle parti in cui nascono piuttosto di corporatura grossa che minuta»; le femmine, poi, devono essere prolifiche. Particolarmente apprezzati erano i soggetti con spiccati depositi adiposi: VARRONE cita a questo proposito uno scritto di CATONE, secondo cui gli Insubri salano 3-4.000 olle di lardo, ricavato da maiali talmente grassi da non essere in grado di reggersi in piedi e tantomeno di camminare; a ulteriore testimonianza della considerazione in cui era tenuto lo spessore del lardo, riferisce, con ammirazione, di un maiale macellato in Lusitania (Portogallo) che presentava una distanza dalla pelle all'osso di 1 piede e 3 dita (~ 35 cm) ⁽³¹⁾.

Si nutrono soprattutto di ghiande e, in secondo luogo, di fave, orzo, e altre biade, dieta che oltre a ingrassarli rende saporita la loro carne.

⁽²⁹⁾ I precetti di VARRONE sull'agricoltura, zootecnia e veterinaria furono tenuti in grande considerazione presso gli antichi e hanno rappresentato dei punti di riferimento per gli agronomi dell'età imperiale, da COLUMELLA e PLINIO a PALLADIO. Il *De re rustica*, trasmessa attraverso il Medioevo, da alcuni codici, fu stampata la prima volta a Venezia nel 1472.

⁽³⁰⁾ Le informazioni sull'allevamento suino riportate nel testo sono tratte da: *De re rustica*, II, 4, 3-22.

⁽³¹⁾ Nell'antica Roma, 1 piede = 29,6 cm e 1 dito = 1/16 di piede = 1,8 cm.

Per il pascolo sono da preferire le zone acquitrinose, perché amano non solo l'acqua, ma anche il fango, «che è per loro di ristoro come il bagno per l'uomo». Per quanto riguarda l'aspetto riproduttivo, il verro comincia il suo servizio a 8 mesi, e rimane in piena efficienza fino a 3 anni, dopo di che s'indebolisce progressivamente finché va a finire al macellaio, e di qui al consumatore. I maschi in eccedenza si castrano preferibilmente a 1 anno di età e in ogni caso non prima di 6 mesi. La scrofa può essere coperta a 20 mesi, in modo da partorire, essendo di 4 la gestazione, a 2 anni; la sua carriera si protrae fino al 7^{mo} anno. Partoriscono due volte all'anno e l'allattamento dura 2 mesi. Inizialmente la scrofa può allattare 8 suinetti, ma quando questi sono cresciuti è bene toglierne la metà, perché il latte non è sufficiente per tutti e così i rimasti possono crescere più robusti; se necessario, possono ricevere un'integrazione a base di grano abbrustolito o anche orzo ammollato in acqua fino a 3 mesi. Il porcile (*bara*) per le femmine figliate deve avere un'altezza di circa 3 piedi (~ 89 cm), tale da consentire l'ispezione e la pulizia da parte del porcaro (*subulcus*), e una larghezza un po' maggiore; la porta deve avere una soglia di 1 piede e 1 palmo (~ 37 cm)⁽³²⁾, per consentire alla madre, ma non alla nidiata, di uscire.

Il numero di soggetti che costituiscono il gregge da condurre al pascolo è variabile: 100 si può considerare una consistenza normale, ma alcuni arrivano a 150 e oltre, con l'inconveniente, commenta VARRONE, che in tal modo aumenta anche il numero di aiutanti (*comites*) del porcaro; sono sufficienti 10 maschi per 100 femmine. Per portare agevolmente gli animali sul pascolo e radunarli quando sono sparsi nei boschi, il porcaro deve abituarli fin da piccoli a far tutto al suono del corno (*ad bucinam*)⁽³³⁾.

⁽³²⁾ 1 palmo = ¼ di piede = 7,4 cm, quindi 1 palmo + 1 piede = circa 37 cm.

⁽³³⁾ L'uso di uno strumento a fiato per condurre i maiali, consigliato da VARRONE, era già stata descritto da POLIBIO: «Questa obbedienza degli animali, poi, al suono della tromba non desta meraviglia. Anche in Italia gli allevatori di porci controllano con questo sistema gli animali al pascolo. I porcai infatti non seguono le loro greggi a piedi, come accade tra i Greci, ma camminano davanti a loro, suonando la buccina (βυκάνη) a intervalli. Le greggi li seguono e corrono in massa verso lo squillo. [...] Quando poi sono state condotte in uno stesso luogo più greggi, [...] esse si mischiano tra loro [...] Così, i porcai hanno escogitato il sistema del richiamo con la buccina per dividere le greggi senza penare ed affaticarsi, una volta che esse si siano confuse. Quando infatti uno dei pastori avanza da una parte suonando, e l'altro piega dal lato opposto, le greggi stesse si dividono da sé e vanno dietro alle proprie buccine con una vivacità tale che non sarebbe possibile trattenere o arrestare in alcun modo il loro impeto» [Storie, XII, 4, 5-6, 10-12].

COLUMELLA

Circa ancora un secolo separa l'opera di VARRONE da quella di colui che è considerato il massimo esponente della coltura agronomica dell'età classica, Lucio Giunio Onorato COLUMELLA, nato in Spagna a Gades nella Betica (oggi Cadice in Andalusia) verso la fine del I secolo a.C. (coetaneo, quindi, e conterraneo di Seneca), autore di un trattato, *De re rustica*, scritto fra il 60 e il 65 d.C. L'opera è organizzata in XII libri: i primi 5 trattano delle caratteristiche generali del fondo e la sua gestione e delle coltivazioni erbacee e arboree, i libri dal VI al IX sono dedicati agli animali domestici e selvatici, all'acquacultura e alle api, il X, in poesia, agli orti, l'XI esamina i compiti del massaro (*vilicus*) e comprende un calendario agricolo, il XII si occupa della massara (*vilica*) e della preparazione e conservazione dei prodotti alimentari; un XIII libro, *De arboribus*, riprende argomenti già trattati ⁽³⁴⁾.

Riguardo all'allevamento suino ⁽³⁵⁾, COLUMELLA fornisce qualche dettaglio in più rispetto a VARRONE. In particolare per i maschi, descrive un tipo, che per la conformazione della testa e del tronco e per la brevità degli arti, si discosta dal modello – testa e corpo allungati e arti piuttosto lunghi – che, fin dal Medioevo ha caratterizzato le vecchie razze indigene del nostro Paese: i maschi, scrive infatti, oltre che grandi, devono essere «di conformazione quadrata o tondeggiante piuttosto che lunga, di ventre basso, di cosce molto sviluppate, ma non di gamba o di zoccolo alto, di collo ampio e glandoloso ⁽³⁶⁾, di grifo corto e camuso

⁽³⁴⁾ Lo schema chiaro e completo, nel quale è inserita una trattazione approfondita e convincente delle tecniche agricole e zootecniche, assicurò a *De re rustica* di COLUMELLA un assoluto prestigio presso i contemporanei e i posteri di epoca romana. Oscurata in parte la sua fama durante il Medioevo, che gli preferiva l'opera più schematica e pragmatica del PALLADIO, dopo la 1ª edizione a stampa del 1472, riacquistò un' autorità indiscussa fino al XIX secolo.

⁽³⁵⁾ Le informazioni sull'allevamento suino riportate nel testo sono tratte da: *De re rustica*, VII, 9.

⁽³⁶⁾ Le ghiandole sono le parotidi. Il requisito “collo ghiandoloso” per i verri, enunciato da COLUMELLA, è ripreso, come formula fissa, senza discussioni, da tutti gli autori successivi, da PLINIO fino a Filippo RE, nei primi decenni dell'800: *ipse dixit*. Se pure infastidisce la ripetizione acritica degli epigoni, il vantaggio connesso al marcato sviluppo ghiandolare, asserto empiricamente da COLUMELLA, potrebbe non essere frutto del solito inconsistente formalismo, ma avere un fondamento scientifico legato al consumo abituale delle ghiande. Questi frutti, apprezzati per il loro valore energetico, presentano, in genere, un elevato contenuto di tannini, che possono indurre tutta una serie di effetti negativi, fra i quali anche una depressione dell'utilizzo delle proteine, con le quali formano dei composti indigeribili. Alcune specie hanno sviluppato delle strategie di difesa alle diete ricche di tannino aumentando la secrezione e la composizione delle ghiandole salivari. Recenti studi (CAPPAL *et al.*, 2010) hanno messo

(*rostris brevibus et resupinis*)»; le femmine invece devono presentare, soprattutto, un corpo molto allungato, requisito evidentemente associato alla facilità di allattare una nidiata numerosa.

I mantelli da preferire dipendono dalla zona di allevamento: nelle regioni fredde, si devono scegliere soggetti con setole nere, dense e dure, mentre in quelle più temperate vanno bene animali glabri o anche a mantello bianco (*album pistrinale*, vale a dire “da mugnaio”).

L'allevamento, per la maggior parte dei capi e come già per VARRONE, è semibrado, possibilmente sfruttando i boschi di essenze che producono frutti commestibili, quali quercia, sughero, faggio, cerri, lecci, oleastri, terebinti, noccioli e altre piante selvatiche che danno frutti, come biancospino, carrubo, ginepro, giuggiolo (*lotus*), pino, corniolo, corbezzolo, prugnolo, marruca (*paliurus*) e perastro. In mancanza di alberi si possono utilizzare i pascoli naturali, a preferenza in zone acquitrinose dove i maiali possono voltolarsi nel il fango e scavare col grifo alla ricerca di lombrichi o delle radici dolci di piante acquatiche. Vanno bene anche i campi coltivati, ricchi di graminacee e di piante da frutto, come meli, susini, peri, noci, mandorli e fichi. Quando è necessario, la dieta va integrata soprattutto con ghiande, poi con fave, orzo e altri cereali, alimentazione che assicura non solo un buon ingrassamento, ma anche carne saporita.

L'arco di tempo di utilizzazione dei verri è alquanto più ampio rispetto a quello proposto da VARRONE: da 6 mesi a 4 anni; le femmine possono essere coperte già a 1 anno, purché a febbraio, in modo che il parto avvenga quando le erbe hanno già un certo sviluppo, garanzia di una buona lattazione, e rimangono in carriera fino a 7. I maschi si castrano a 6 mesi o a fine carriera a 3 o 4 anni, dopo di che si destinano all'ingrasso; anche le femmine si possono castrare, ma solo se vi è penuria di alimenti, perché, in caso contrario, conviene sempre avere della prole da allevare. Anche per COLUMELLA va riservato un porcile separato per le femmine gravide o con figliata, costituito da stalletti individuali, con pareti leggermente più alte, 4 piedi (= circa 118 cm) anziché i 3 di VARRONE.

Un ruolo fondamentale è svolto dal porcaro (*custos* o *porculator*), che deve essere «attento, vigilante, laborioso, attivo» (*vigilax, impiger, indu-*

in evidenza, in maiali alimentati con ghiande di roverella, un aumento delle dimensioni delle parotidi e del contenuto, nelle secrezioni salivari, di proteine ricche di prolina, che hanno la proprietà di legarsi ai tannini inattivandoli. Come corollario, si potrebbe ammettere che i maschi con evidente sviluppo ghiandolare siano quelli che maggiormente hanno sviluppato questo adattamento evolutivo, utile a sé stessi e alla discendenza.

strius, navus). I suoi compiti riguardano tutte le fasi dell'allevamento, dalla cura delle scrofe e delle nidiare – marcando eventualmente, con lo stesso segno, madre e figlioli, per evitare confusioni –, alla pulizia del porcile, alla regolazione delle monte – i parti dovrebbero essere, preferibilmente, due all'anno –, alla somministrazioni, quando necessario, di alimenti integrativi, alla conduzione al pascolo; particolarmente importante è la pulizia del porcile: «infatti, per quanto questo animale soglia avvoltolarsi nel sudicio quando è al pascolo, desidera stalletti pulitissimi».

PLINIO

Caio PLINIO Secondo (nato a Como nel 23 d.C., morto a Stabia nel 79 d.C. durante l'eruzione del Vesuvio), detto anche PLINIO IL VECCHIO per distinguerlo dal nipote P. il GIOVANE, è autore di una vasta enciclopedia, la *Naturalis historia* ⁽³⁷⁾ in XXXVII libri, completata nel 77 d.C., nella quale, attingendo a svariati autori più o meno attendibili, sono esposte tutte le conoscenze, credenze e leggende, del suo tempo sul mondo della natura, intesa nel senso più lato. Fra gli argomenti trattati figura quindi anche il bestiame domestico, compresa la suinicoltura, nel libro VIII (Animali terrestri).

Le notizie tecniche riguardanti questo settore ⁽³⁸⁾, mutate da VARONE e COLUMELLA, non apportano niente di nuovo che valga la pena di essere riportato. Al quadro “scientifico” PLINIO aggiunge, secondo la sua consuetudine, qualche nota di colore, come il fatto, riferito da NIGIDIO, che i suinetti nati nei 10 giorni intorno al solstizio d'inverno hanno già i denti, o che risultano più efficaci i sacrifici con i soggetti che presentano la coda rivolta a destra piuttosto che a sinistra. Segue l'affermazione perentoria che «tra gli animali questo [il maiale] è in assoluto il più sciocco», ma, con tranquilla incongruenza, riporta esempi, che, se mai, comportano un giudizio opposto: «Si è avuto notizia che dei porci rubati riconobbero la voce del loro guardiano e, fatta inclinare la barca, dopo averla fatta affondare, tornarono da lui ⁽³⁹⁾. I capi del branco imparano in città ad andare al mercato e a casa».

⁽³⁷⁾ *Historia* nel titolo dell'opera Pliniana mantiene il significato originario del termine greco ἱστορία, cioè “ricerca”, per cui *Naturalis historia* sta per “ricerche, indagini sulla Natura”.

⁽³⁸⁾ *Naturalis historia*, VIII, 205-208.

⁽³⁹⁾ L'aneddoto è ripreso da ELIANO (circa 170 - circa 235 d.C.), che, arricchendolo di dettagli, ne fa un raccontino compiuto: «Un giorno alcuni malfattori approdano con la loro nave pirata alle coste dell'Etruria; dopo essersi spinti all'interno, si imbattono in una stalla che apparteneva ad alcuni porcai e che aveva molte scrofe; se ne impadronirono, le caricarono sopra la nave e ripresero la navigazione dopo aver

Ampio spazio dedica PLINIO, nel libro XXVIII (Rimedi dagli animali), alle virtù del grasso del maiale, che, da solo o mescolato ad altre sostanze, è un rimedio per un gran numero di malanni: è emolliente, riscaldante, risolutivo, detergente; cura la gotta, le ustioni, i congelamenti, la tosse cronica, la tisi; arresta la caduta dei capelli; è utile nelle fratture, slogature, lussazioni e crampi, e altro ancora. Queste sue virtù terapeutiche sono trasmesse dalle radici di cui il maiale si nutre e, di conseguenza, anche lo sterco trova innumerevoli applicazioni. Più efficace è il grasso della femmina che non abbia partorito e ancor più quello del cinghiale ⁽⁴⁰⁾.

PALLADIO

L'ultimo degli scrittori di agricoltura dell'antica Roma è Rutilio Tauro Emiliano PALLADIO, vissuto forse nel IV o V secolo d.C.; non si hanno notizie della sua vita. È autore di un *Opus agriculturae* ⁽⁴¹⁾, in XIV libri, che attinge soprattutto da COLUMELLA, anche se, nei suoi confronti, non manca qualche puntata polemica. A differenza degli autori precedenti, la materia è svolta non in maniera sistematica, ma, dopo il I libro di carattere generale, i 12 seguenti espongono le operazioni da svolgere, mese per mese, nei campi e per la cura di bestiame; l'ultimo, in versi elegiaci, tratta degli innesti (*De insitione*).

La dipendenza da COLUMELLA è evidente nel paragrafo dedicato ai maiali nel mese di febbraio ⁽⁴²⁾, qui riportato nella traduzione cinquecentesca del SANSOVINO ⁽⁴³⁾: «Hora è il tempo ch' i Verri posson coprir le Troie. Bisogna torli con corpo grande e grosso, e piuttosto rotondi che lunghi, col ventre e con le groppe grandi, col grifo corto, e con la gola piena di glandule. [...] Quanto alle Troie le eleggeremo di lungo fianco, e

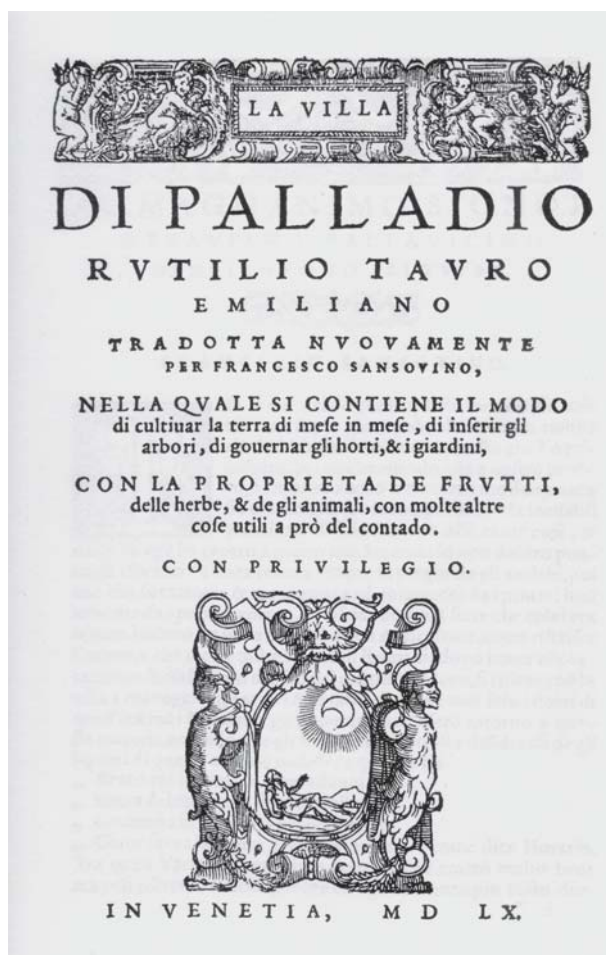
mollato gli ormeggi. I porcari, finché i furfanti furono nei pressi, se ne stettero zitti, ma non appena si furono allontanati dalla terraferma 'tanto lontano quanto si arriva col grido' [citazione da Odissea, V, 400], lanciarono alle scrofe il loro richiamo consueto e quelle, come lo udirono, si raccolsero tutte verso una banda della nave, facendola rovesciare. I pirati perirono all'istante, mentre le scrofe raggiunsero a nuoto i padroni]» [*De natura animalium*, VIII, 19].

⁽⁴⁰⁾ *Naturalis historia*, XXVIII, 136-142.

⁽⁴¹⁾ L'*Opus agriculturae* fu il trattato di agricoltura più conosciuto durante il Medioevo. Il suo successo era legato non a novità tecniche proposte, ma allo stile asciutto, senza divagazioni letterarie, e alla disposizione schematica delle operazioni da svolgere mese per mese, che ne facilita la consultazione. L'*editio princeps*, come per gli altri scrittori rustici latini, è del 1472, a Venezia.

⁽⁴²⁾ *Opus agriculturae*, III, 26.

⁽⁴³⁾ Francesco SANSOVINO (1521-1586), letterato poligrafo, traduttore e stampatore in Venezia di testi latini, fra i quali il PALLADIO nel 1560 e il DE' CRESCENZI nel 1561.



Frontespizio del trattato *La Villa* (*Opus agriculturae*) del PALLADIO nella traduzione ed edizione di Francesco SANSOVINO, Venezia 1560.

con ventre di modo grande che possa bastare a sostener il peso della gravidanza, del rimanente sien come i Verri. Ma ne paesi freddi debbono havere i peli folti & neri, e ne tiepidi di qualunque altra maniera».

Forse l'unico suggerimento originale è la sua utilizzazione "agronomica": «Si ha ancho questa commodità da porci [femmine], che messe nelle vigne quando non hanno anchora mandato fuori i germogli o veramente quando è finita la vendemmia, cavandone la gramigna, fanno officio e servono in cambio di un diligente zappatore»⁽⁴⁴⁾.

⁽⁴⁴⁾ *Opus agriculturae*, III, 26.

Gastronomia porcina

La carne di maiale era molto apprezzata per il suo gusto e la sua versatilità: «Da nessun altro animale – afferma PLINIO – si trae maggior materia per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico»⁽⁴⁵⁾. Un porco cresciuto nei boschi, a detta di MARZIALE, è sempre un dono di pregio⁽⁴⁶⁾:

*Allieta con questo porco i tuoi Saturnali:
ha mangiato le ghiande tra i bavosi cinghiali.*

Tutto è buono del maiale, ma sulle mense dei ricchi, come ricorda con biasimo SENECA, era considerato di grande eleganza e raffinatezza consumare solo alcune frazioni di un animale⁽⁴⁷⁾; nel caso del maiale, erano ritenute ricercate leccornie anche parti, che oggi non sarebbero altrettanto apprezzate. Alcuni esempi tratti dalla letteratura e dalle cronache. Già PLAUTO (III-II sec. a.C.) nelle sue commedie nomina, come ghiottonerie di prestigio, oltre al prosciutto (*perna*, *laridus pernonides*), cotenna (*callum*), mammelle di scrofa (*sumen*), mezza testa di maiale (*sincitamentum porcinum*), ghiandole della gola affumicate ed essiccate (*glandium* o *glandionica*)⁽⁴⁸⁾.

Menio, per bocca di ORAZIO, così decanta le delizie culinarie: «niente di meglio di un grasso tordo, niente di più bello di una grande vulva [di scrofa]»⁽⁴⁹⁾; sulla tavola di MARZIALE, per l'amico Ceciliano, sono pronte, accanto ad altre prelibatezze, mammelle di scrofa e orecchi di maiale e, ancora, come antipasto, in una cena per gli amici, mammella di scrofa bagnata con salsa al tonno⁽⁵⁰⁾. Nella cena offerta da Lucio Cornelio Lentulo per festeggiare la sua nomina a flamine di Marte, descritta da MACROBIO, figuravano, fra le moltissime raffinate portate, un pasticcio (*patina*) di mammelle di scrofa⁽⁵¹⁾. La raccolta di ricette culinarie che va

⁽⁴⁵⁾ *Naturalis historia*, VIII, 209.

⁽⁴⁶⁾ *Epigrammata*, XIV (*Apophoreta*), 71.

⁽⁴⁷⁾ *Epistulae*, CX, 12; LXXVIII, 24.

⁽⁴⁸⁾ *Pseudolus*, 166; *Menaechmi*, 210-211. Le ghiandole in questione dovrebbero corrispondere alle "animelle", termine con il quale si intende, in macelleria e gastronomia, in senso stretto il timo, ghiandola presente solo negli animali giovani, ma che possono comprendere anche le ghiandole salivari e financo il pancreas; al giorno d'oggi sono prelevate soprattutto da agnelli e vitelli, mentre nell'uso di Roma antica, a quanto pare, provenivano dai maiali, ma mancano indicazioni che consentano una precisa definizione in termini anatomici.

⁽⁴⁹⁾ *Epistulae*, I, 15, 41.

⁽⁵⁰⁾ *Epigrammata*, II, 37, 2; X, 48, 12.

⁽⁵¹⁾ *Saturnaliorum convivia*, III, 13, 10-12.

sotto il nome di APICIO riporta nel libro VII dedicato alle squisitezze (*polyteles*) le preparazioni relative a vulve, mammelle e cotenne ⁽⁵²⁾.

Quanto alla carne vera e propria, era compito del cuoco di padroni raffinati elaborarla nei modi più stravaganti. Trimalcione, il liberto arricchito che ai suoi ospiti ha imbandito un pantagruelico banchetto – la descrizione del personaggio e delle sue ostentazioni gastronomiche costituisce il nucleo centrale del romanzo satirico di PETRONIO (I sec. d.C.) – così sentenzia: «Non c'è carne infatti che piaccia di per sé, ma le ricette la snaturano e la rendono gradita anche a uno stomaco ribelle»; coerentemente a questa filosofia, fra le molteplici portate, viene servita un'oca accompagnata da pesci e da uccelli di ogni genere, tutto, come confessa orgoglioso l'anfitrione, messo insieme con carne di maiale dal cuoco Dedalo, «un artista capace di ricavare un pesce da una vulva di scrofa, un colombo da un pezzo di lardo, una tortora dal prosciutto e una gallina da una coscia» ⁽⁵³⁾.

Dal maiale si ricavavano anche prosciutti: di coscia (*pernae*), più pregiati, e di spalla (*petasones*). CATONE descrive dettagliatamente la preparazione dei prosciutti (*pernae*): le cosce, private dello zampetto, vanno disposte in un'olla separate da strati di sale, invertendo gli strati dopo 5 giorni; passati 12 giorni, si tolgono dal recipiente, si elimina il sale e si espongono all'aria per 2 giorni, dopodiché, unte con olio, si sottopongono ad affumicatura per altri 2 giorni; prima di riporle in dispensa, per difenderle dagli insetti si trattano con una miscela di olio e aceto ⁽⁵⁴⁾. Per inciso, l'operazione preliminare prescritta dalla procedura, il taglio all'altezza degli unghielli, configura un prosciutto piuttosto allungato, simile al attuale San Daniele (che però mantiene l'intero zampetto).

Rinomati erano i prosciutti – *pernae* e *petasones* – dell'Insubria [parte della Galla all'incirca corrispondente all'attuale Lombardia], che, secondo VARRONE ⁽⁵⁵⁾, in gran numero affluivano sul mercato romano, ma anche altre regioni fornivano prosciutti apprezzati. MARZIALE, per la sua mensa, pretende solo prosciutti cerretani o della terra dei Menapi ⁽⁵⁶⁾.

Analogamente ai prosciutti, era messa sotto sale anche la carne dissossata e tagliata a pezzi (*salsura*), che, come spiega COLUMELLA, veniva

⁽⁵²⁾ *De arte coquinaria*, VII, 1, 2.

⁽⁵³⁾ *Satyricon*, 141. 8; 69. 8; 70. 2.

⁽⁵⁴⁾ *De agricultura*, CLXII.

⁽⁵⁵⁾ *De re rustica*, II, 4, 10.

⁽⁵⁶⁾ *Epigrammata*, XIII, 54. I prosciutti cerretani provenivano dai Pirenei, mentre la regione dei Menapi corrispondeva ai territori del basso Reno.

conservata con modalità diverse a seconda della stagione: nel periodo invernale, la carne previamente cosparsa di sale e tenuta sotto dei pesi per 3 giorni, va massaggiata giornalmente fino a che apparirà matura, lasciandola ancora sotto sale per 9-12 giorni, successivamente lavata, si appende nella dispensa sottoponendola a una leggera affumicatura per eliminare ogni residua umidità; se la preparazione avviene nei mesi caldi, la carne deve rimanere sempre nella sua salamoia ⁽⁵⁷⁾.

Esisteva poi tutta una serie di preparazioni di incerta composizione e, di conseguenza, di non uniforme traduzione in italiano, come *tomaculum*, *tucetum*, *botulus* o *botellus*. Qualche esempio (le traduzioni dei termini latini sono quelle delle edizioni riportate in Bibliografia): nella già citata cena di Trimalcione sono serviti *tomacula* su una graticola d'argento e *tomacula* e *botuli* come ripieno di un maiale intero ⁽⁵⁸⁾ (traduzione, rispettivamente, "salsicciotti" e "ventresca"); *tomacula* di un candido porco rappresentano per GIOVENALE un'offerta propiziatoria dedicata agli dei ⁽⁵⁹⁾ (traduzione "salsicce"); *tuceta crassa*, secondo PERSIO sono un cibo pesante, nemico della salute ⁽⁶⁰⁾ (traduzione "grasse salsicce"), mentre nel romanzo di APULEIO (I sec. d.C.) la servetta Fotide cucina un *tucetum sapidissimum* ⁽⁶¹⁾ (traduzione "carne marinata molto saporita"); per lo studioso di gastronomia Nico VALERIO (1989), *tuceta crassa* sono invece riccioli di carne o cotenna fritti nel grasso.

Una *lucanica*, secondo MARZIALE, è fra i graditi doni ricevuti dall'avvocato (*causidicus*) Sabello ⁽⁶²⁾.

La preparazione dei *botelli* e delle *lucanicae* è così descritta da APICIO ⁽⁶³⁾:

Salsicciotto (*botellus*). Con torla d'uovo cotte e pinocchi tagliuzzati, unisci cipolla e porro tagliato e brodo crudo: mescivi pepe tritato; e di queste cose meschiate empi un pezzo di budello.

Aggiungerai sapore (*liquamen*) e vino, e così cuocerai.

Le lucaniche (*lucanicae*) similmente come di sopra si è scritto –

⁽⁵⁷⁾ *De re rustica*, XII, 55.

⁽⁵⁸⁾ *Satyricon*, 31. 11; 49. 9-10.

⁽⁵⁹⁾ *Saturae*, X, 355.

⁽⁶⁰⁾ *Saturae*, II, 42.

⁽⁶¹⁾ *Metamorphoseon*, II, 7.

⁽⁶²⁾ *Epigrammata*, IV, 46, 8.

⁽⁶³⁾ *De arte coquinaria*, II, 3, 4. VARRONE dà questa spiegazione del termine *lucanica*: «Un tipo di salsiccia fatta con l'intestino crasso del maiale chiamano lucanica, perché i nostri soldati l'hanno imparata a fare dai Lucani» [*De lingua latina*, V, 111].

Si trita pepe, comino, peverella (*satureja*), ruta, prezzemolo, condimento (*condimentum*), coccole di lauro, sapore; e si meschia ogni cosa con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto, insieme con sapore, pepe intero, molto grasso e pinocchi: insacca in un budello, allungandolo quant'è possibile, e così sospendi al fumo.

Come si vede, i *botelli*, a base di uovo e senza carne, se pure insaccati, non sono per niente salumi, ma una sorta di polpettone da consumare cotto ⁽⁶⁴⁾ e le *lucanicae* corrispondono solo alla lontana con le nostre "lucaniche" o "luganeghe"; non è conosciuta, fra l'altro, la composizione del *condimentum*. Una particolare leccornia è riferita da PLINIO, che la attribuisce ad APICIO: «Si usa anche per il fegato delle femmine, come per quello delle oche, una tecnica speciale [...]: esse vengono ingrassate con fichi secchi e fatte morire di nausea dando loro all'improvviso da bere vino mielato» ⁽⁶⁵⁾.

Il cinghiale, più raro e costoso del comune maiale, era, soprattutto per questo motivo, più apprezzato, ma per svolgere in pieno la sua funzione di stupire, oltreché, saziare, gli ospiti del banchetto, doveva essere servito intero – moda inaugurata, secondo PLINIO, da Publio Servilio ⁽⁶⁶⁾ – e avere grandi dimensioni; diversamente, l'anfitrione, al posto delle lodi, poteva incorrere nello scherno degli invitati. E così MARZIALE ⁽⁶⁷⁾:

*Siamo stati invitati in sessanta, Macrino,
e ci hai portato da mangiare soltanto un cinghiale.
[...]
Un cinghiale nudo, e minuscolo per di più,
tanto piccolo che lo poteva far fuori anche un nano disarmato.*

⁽⁶⁴⁾ Ancora nella cucina rinascimentale, del resto, le salsicce, con l'uso delle uova e da utilizzare previa cottura, richiamano più che quelle odierne, il *botellum* di APICIO, come risulta da questa ricetta di Bartolomeo PLATINA (1421-1481): «Mescola insieme polpa di vitello, grasso di maiale, formaggio fresco e formaggio stagionato e grattugiato, spezie in polvere, due o tre uova sbattute con un mestolo, sale quanto ne occorre e un po' di zafferano per darvi colore. Spingendo con molta cautela introduci questo composto in un budello ben lavato e poi fa cuocere in una casseruola. È una vivanda che si conserva bene per un paio di giorni almeno: anche quindici, se ci metti molto più sale e spezie e se la fai seccare esponendola al fumo» [*De honesta voluptate*, VI, 158].

⁽⁶⁵⁾ *Naturalis historia*, VIII, 209.

⁽⁶⁶⁾ *Naturalis historia*, VIII, 210. Publio Servilio Casca fu fra i congiurati contro Cesare, insieme a Bruto cadde a Filippi nel 42 a.C.

⁽⁶⁷⁾ *Epigrammata*, I, 43, 1-2, 9-10.

Tanto meglio poi, come spiega ad ORAZIO un raffinato gastronomo, se il cinghiale proviene non dalle paludi laziali, ma da boschi ricchi di ghiande, come quelli dell'Umbria ⁽⁶⁸⁾:

*Il cinghiale dell'Umbria, se nutrito
di ghiande d'elce, piega il tondo piatto
di chi fugge la carne rammollita,
mentre cattivo è quello di Laurento,
ingrassato di canne e di pannocchie ⁽⁶⁹⁾.*

Naturalmente quelle che erano considerate raffinatezze del maiale a maggior ragione lo erano del cinghiale. Narra LAMPRIDIO che l'imperatore Eliogabalo (III sec. d.C.) offrì per dieci giorni consecutivi ai suoi invitati 30 mammelle di cinghiale (*sumina apruna*) con le relative vulve ⁽⁷⁰⁾.

4.2. Il Medioevo

Alla caduta dell'impero romano segue un lungo periodo di invasioni barbariche e di guerre, con il loro seguito di generale insicurezza, tracollo dell'agricoltura, carestie, e, infine, un grave spopolamento di campagne e città. Rioccupando molte aree già coltivate, si estendono i boschi, costituiti in prevalenza da querce – la grande farnia, ricca di ghiande, nella bassa pianura umida, il rovere e la roverella nelle zone più asciutte –, associate a frassini, carpini, aceri e qualche altra essenza, e, più in alto, dalle faggete. In questo ambiente prosperano branchi di maiali bradi, sotto la guida di un *porcarius* o di un *magister porcarius*, se dispone di alcuni collaboratori. I grandi boschi e gli incolti erano frequentemente proprietà di feudatari, monasteri e abbazie, che li sfruttavano direttamente con i loro servi porcari, ma che potevano lasciarli utilizzare dai contadini liberi dietro un compenso in natura, come una certa quantità di ghiande, il ghiandatico (*glandaticum*), o un decimo dei maiali pascolanti (*decima porcorum*). Il loro numero era spesso estremamente elevato: per fare un esempio, nel X secolo le monache del Monastero di S. Giulia di Brescia ricavavano dalla Selva di Migliarina, presso Carpi, fino a 400 maiali in decima dai contadini che vi pascolavano i loro animali, la cui consistenza totale doveva quindi aggirarsi sui 4.000 capi.

⁽⁶⁸⁾ *Sermones*, II, 4, 40-42.

⁽⁶⁹⁾ Il testo latino ha *ulvis*, e *ulva*, in italiano “ulva” o “lattuga marina”, è un'alga (*Ulva lactuca*).

⁽⁷⁰⁾ *Historia augusta: Antoninus Heliogabalus*, XXI, 3.



Scuotitura della quercia per far cadere le ghiande per i porci. Bassorilievo del XII secolo nel protiro di S. Zeno, Verona.

Questi maiali, «allevati nei boschi allo stato brado» scrivono BARUZZI e MONTANARI (1981) «erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili: abbastanza simili ai ‘cugini’ cinghiali, con cui non dovevano essere rari gli incontri e, talora, gli accoppiamenti». L'iconografia, sia pittorica che sotto forma di bassorilievi, ce li descrive con una testa allungata, grifo appuntito, orecchie corte ed erette, irte setole dorsali e zanne molto evidenti. La taglia era molto ridotta rispetto agli standard attuali: il peso alla macellazione, che avveniva prevalentemente all'età di 12-24 mesi, più di rado prima o fino a 42 mesi, oscillava, generalmente, dai 30 agli 80 kg; eccezionali erano i pesi attorno al quintale. Questa situazione si protrarrà a lungo: Franco SACCHETTI, novelliere del XIV secolo, racconta delle difficoltà di un macellaio alle prese con un «porco grassissimo» di passa 400 libbre, pari a circa 130 kg, peso evidentemente considerato, ancora a quel tempo, straordinario ⁽⁷¹⁾.

A riprova del rilievo particolare dell'allevamento suino – soprattutto nelle regioni dell'Italia settentrionale, più soggette all'influenza della

⁽⁷¹⁾ Il trecento novelle, CII, 3. La libbra della novella è la *libra* romana di circa 327 g.

coltura germanica, caratterizzata, per quanto riguarda le abitudini alimentari, dalla preferenza per i prodotti carnei, a scapito dei cereali tipici della dieta latina e mediterranea –, l'estensione dei boschi, a partire dal VII e VIII secolo, viene stimata non in unità di superficie, ma in base al numero di porci che vi potevano pascolare, secondo la formula: *silva ad saginandum [...] porcōs*, cioè «un bosco in grado di nutrire abbondantemente un certo numero di porci».

L'importanza dei maiali si riflette sulla considerazione, espressa anche in valore monetario, di cui godeva il capo porcaro (*magister porcarius*). L'Editto di ROTARI del 643⁽⁷²⁾, prevede per l'uccisione di un pastore con tale qualifica un risarcimento di 50 solidi, pari a quello per un servo ministeriale e a 2 volte e mezzo il "valore" di 20 solidi attribuito al bovino o pecoraio o capraio⁽⁷³⁾.

Nel suo *Capitulare de villis*, redatto sul finire dell'VIII secolo, CARLO MAGNO prescrive che gli amministratori, *iudices*, assicurino in ogni sua azienda agricola, *villa*, ricoveri per le varie specie di animali domestici, fra questi i porcili (*porcaritas*). È inteso, peraltro, che l'allevamento si svolge fondamentalmente allo stato brado e se gli *iudices* o *i maiores* o i loro dipendenti mandano i loro maiali al pascolo nei boschi reali (*si [...] porcōs ad saginandum in silvas nostras miserint*) devono pagare la decima⁽⁷⁴⁾.

La fine del I millennio segna per l'Europa, e in particolare per l'Italia settentrionale una rinascita dell'agricoltura, con ripresa delle opere di bonifica e con la messa a coltura di terreni già ridotti a pascolo o rimboschiti; questo clima di rinnovata fervente attività trova la sua cor-

⁽⁷²⁾ L'editto del re longobardo ROTARI, composto di 388 articoli, rappresenta la prima codificazione delle antiche leggi del popolo longobardo, con alcune importanti innovazioni introdotte dallo stesso re. In particolare vi è stabilito che le offese fra privati, ivi comprese le uccisioni, siano risolte, superando la tradizionale *faida*, mediante un risarcimento in denaro, il *guidrigildo*, commisurato alla natura della vittima, vale a dire il sesso, la nazionalità, lo stato di libero o servo. L'unità di misura pecuniaria è il *solidus*, moneta aurea introdotta dall'imperatore Costantino nel IV secolo d.C. e adottata in seguito da molte popolazioni barbariche.

⁽⁷³⁾ Le norme citate nel testo, circa le compensazioni per l'uccisione delle diverse categorie di servi, sono espresse nei seguenti articoli: 130, servo ministeriale (vedi art. 76: «Quando parliamo di ministeriali, ci riferiamo a quei servi esperti che sono nutriti e impiegati nella casa padronale»); 133, bovino; 135, capo porcaro; 136, pecoraio e capraio. Queste "tariffe" che riguardano i servi, sono, in ogni caso, di molto inferiori rispetto ai risarcimenti dovuti per le offese recate a persone libere. Si veda per es. l'art. 201: «Se qualcuno uccide una ragazza o una donna libera per qualsivoglia motivo, paghi una composizione di 1.200 solidi [...]; sia così, se l'ha uccisa intenzionalmente, cioè volontariamente».

⁽⁷⁴⁾ *Capitulare de villis*, XXIII, XXXVI.

rispondenza, sul versante letterario, nella riscoperta dei testi degli agronomi latini, ad opera specialmente dei monasteri cistercensi, e della stesura di nuovi trattati di agricoltura (cfr. MARCONE, 1997).

DE' CRESCENZI

La prima opera che attesta il risveglio di interesse per le scienze agrarie è l'*Opus ruralium commodorum* o *Ruralium Commodorum libri XII* (i manoscritti portano titoli diversi) del bolognese Pietro DE' CRESCENZI o Pietro o Piero CRESCENZIO (1233-1320, contemporaneo quindi di Dante) – notaio, ma anche studioso di filosofia, medicina e agricoltura –, la cui fama è appunto legata a questa *summa* delle conoscenze agricole, redatta in latino verso il 1304. Nel Proemio, l'Autore scrive che, dopo aver letto e studiato «molti libri d'antichi e de' novelli savj» e conosciuto l'agricoltura di diverse regioni, convinto dell'importanza delle buone pratiche agricole, si è proposto di scrivere «l'operazioni e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciascuna maniera di campi, di piante e d'animali, oscuramente e imperfettamente trattata e data dagli antichi, e da' moderni poco saputa, così secondo l'aperte sentenze e ragion de' savj naturali, come per provati esperimenti». Sulle orme dei georgici latini – in particolare VARRONE, COLUMELLA, PLINIO e, soprattutto, PALLADIO, citato ben 54 volte –, l'opera, in XII libri, tratta del podere in generale e dei diversi aspetti inerenti alle colture e agli animali, ivi compresi le api, l'addestramento degli uccelli rapaci e la caccia; in chiusura un succinto calendario agricolo ⁽⁷⁵⁾.

L'interpretazione dei fenomeni della natura è ancorata alla fisica aristotelica delle quattro proprietà della materia – secco, umido, caldo, freddo – e alla teoria degli umori di Galeno, che ne rappresenta il corollario biologico. Fra i corpi celesti, l'influenza maggiore è esercitata dalla luna, per la sua vicinanza alla terra e perché nel corso del suo ciclo riassume le stagioni dell'anno: nella fase crescente è calda e umida come la primavera, attorno alla luna piena è calda e secca come l'estate, nel terzo

⁽⁷⁵⁾ Il trattato del DE' CRESCENZI, che riprendeva, dopo un silenzio di 9-10 secoli (l'ultima opera è l'*Opus agriculturae* del PALLADIO) la tradizione della letteratura georgica latina, venne accolto con grande favore, soprattutto dopo le sue edizioni a stampa, la prima in assoluto ad Augusta nel 1471 e la prima in volgare di un anonimo toscano nel 1478; ne sono seguite numerose altre, fra le quali notevole quella di Francesco SANSOVINO, edita dallo stesso a Venezia nel 1561. L'Accademia della Crusca affidava una nuova revisione a Bastiano DE' ROSSI, accademico con lo pseudonimo di 'Nferigno, pubblicata a Firenze nel 1605, ripresa a Napoli nel 1724, a Bologna nel 1784 e a Milano nel 1805. Da quest'ultima edizione sono tratte le citazioni riportate nel testo.



Macellazione del porco. Bassorilievo del XII secolo nel protiro di S. Zeno, Verona.

quarto è fredda e secca come l'autunno e, infine, nell'ultimo quarto fino alla luna nuova, è fredda e umida, di umore corrotto e flemmatico, come l'inverno.

Il modello dell'azienda configurata dal DE' CRESCENZI resta il podere romano, la *villa*, dove sono concentrati tutti gli strumenti della produzione, uomini e animali, e vengono conservati ed, eventualmente, elaborati i prodotti stessi; il tutto alle dipendenze del padrone, rappresentato in azienda dal massaro (*vilicus*). I due ultimi capitoli del I libro trattano specificamente, sulle orme di CATONE e COLUMELLA, Dell'ufficio del villano e Dell'ufficio del padre della famiglia.

I temi dell'allevamento degli animali domestici sono affrontati nel libro IX: il massimo spazio, ben 57 capitoli, è riservato al cavallo, considerato il più nobile fra tutti gli animali, mentre al maiale ne è dedicato uno solo, il 77^{mo}. Anche in questo caso, la trattazione non si discosta dalle norme e prescrizioni degli autori latini, che vengono spesso riportate pressoché con le espressioni originali, o parafrasate o sintetizzate, senza apporti originali.

Si vedano, per es., i requisiti dei riproduttori, che ripetono gli standard di COLUMELLA, senza tenere conto che i soggetti del suo tempo, come è attestato da una vasta iconografia, erano ormai molto diversi: «I verri si deono eleggere grandissimi e d'ampio corpo, e sieno innanzi tondi che lunghi, e che abbiano gran ventre e groppa: il grifo corto, e la cervice spessa di gangole, e che sia innanzi d'un colore, che di variati colori. [...] Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso e nero pelo, e nelle temperate contrade si prendano di qualunque pelo saranno». Per quanto riguarda le esigenze ambientali e l'alimentazione: «Questo bestiame si può in tutti i luoghi tenere e avere: ma meglio dimorano nei campi paludosi che negli asciutti, e specialmente dove abbonda selva d'arbori fruttuosi. La qual, poiché saranno i frutti maturi, soccorra al mutamento dell'anno, cioè nel tempo del Vernò. Nutricansi massimamente ne' luoghi dove la gramigna abbonda, e l'erbe delle canne e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, si deono dar loro nel Vernò le ghiande, le castagne e somiglianti cose, o le fave o l'orzo o 'l grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevol sapore alla carne».

Anche per quanto riguarda le caratteristiche costruttive del porcile per le femmine, vi è la completa adesione alle norme antiche: «Convien si fare il porcile alto dattorno tre piedi, e poco più ampio di quell'altezza da terra [...] Il modo dell'altezza sia in guisa che 'l pastore possa agevolmente guardar dentro [...] Nel porcile dee esser l'uscio col sogliare di sotto alto un piè e un palmo, acciocché i porcelli non ne possan uscir fuori [...]». Non manca il ricorso a richiami sonori, già previsti da VARRONE, per richiamare e radunare i capi dispersi (l'Autore, o il traduttore, al posto della *bucina*, parla di zampogna): «Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni cosa al verso della zampogna. [...] ed imperciò si dice, che si ragunin con la zampogna, acciocché in salvatico luogo dispersi, non periscano».

Il capitolo sui maiali si conclude ricordando tutte le loro utilizzazioni, gastronomiche, domestiche e agronomiche (queste ultime chiaramente mutate dal PALLADIO): «L'utilità dei porci è in ciò: che primieramente la lor carne è conveniente ad usare in cibo fresca e secca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti i cibi, e la lor sugna è buona per ugnere calzamenti e conservargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora sen'hae un'altra utilidade, cioè: che messo nelle vigne innanzi che mettano o che s'apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne sterperanno la gramigna, e quasi le fanno tanto utile, quanto il cavare».

Nonostante la sua scarsa originalità rispetto ai modelli romani, l'*Opus* può fornire delle utili informazioni sullo stato dell'allevamento suino

nei secoli XIII-XIV: certamente ancora attuali erano le tipologie sia di allevamento, brado o semibrado, che di alimentazione, basata sulle risorse naturali del territorio, soprattutto boschivo, e sull'integrazione, quando necessaria, di prodotti ad alto valore nutritivo. Tuttavia, il merito principale del trattato del DE' CRESCENZI, risiede, come già accennato, nell'aver interrotto il lungo silenzio in cui erano caduti gli studi sull'agricoltura e di avere rinfrescato la conoscenza delle opere, per molti aspetti ancora valide, degli agronomi romani.

4.3. Dal '500 al primo '800

Con i tempi nuovi dell'Umanesimo e del Rinascimento viene meno l'interesse per certe speculazioni filosofiche sulla Natura proprie del medioevo. In campo agricolo continua il recupero, già avviato nel basso Medioevo, delle coltivazioni a spese dei boschi e degli incolti e, di conseguenza, sempre più si va diffondendo l'allevamento semibrado o stabulato. L'iconografia ci mostra, peraltro, che la conformazione dei suini non si è discostata da quella dei secoli precedenti; ghiande e castagne, consumate direttamente sul posto dai maiali o raccolte e distribuite nei truogoli, sono sempre considerate gli alimenti di elezione per ottenere carni sode e adatte alla trasformazione, ma nella dieta compaiono anche beveroni e sottoprodotti diversi.

Per quanto riguarda la letteratura agronomica, resta immutato e indiscusso il prestigio degli antichi autori.



Ritratto di Pietro DE' CRESCENZI e inizio del capitolo sui maiali dell'*Opus Ruralium Commodorum* nella traduzione ed edizione di Francesco SANSOVINO, Venezia 1561. Il profilo dell'animale – irsuto, lungo di gambe e di muso – corrisponde ancora, nel XVI secolo, al tipo medievale.

Quasi negli stessi anni della prima metà del '500, vengono date alle stampe due opere aventi come oggetto l'agricoltura, di cui sono autori rispettivamente un poeta, Luigi ALAMANNI, e un nobile proprietario terriero, Agostino GALLO.

ALAMANNI

Luigi ALAMANNI (1495-1556), letterato, di nobile famiglia fiorentina, autore di numerose opere letterarie di vario genere, pubblica nel 1546 un poema didascalico, "La coltivazione" ⁽⁷⁶⁾, VI libri in endecasillabi sciolti, dedicato a Francesco I di Francia, alla cui corte si era rifugiato esule per i suoi contrasti con i Medici. I primi 4 libri trattano dei lavori agricoli da svolgersi nelle quattro stagioni, il V è dedicato ai giardini e il VI ai segni celesti da osservare per le varie operazioni di campagna. Le attività del "buon Villan", del "rozzo Pastor" e del "pio Bifolco" sono descritte con versi sonanti e armoniosi: i modelli sono le *Georgiche* di VIRGILIO e il *De rerum natura* di LUCREZIO, del quale riprende l'*incipit*, con l'invocazione a Venere ⁽⁷⁷⁾:

*Alma Ciprigna Dea, lucente stella
De' Mortai, de gli Dei vita e diletto;
[...]*

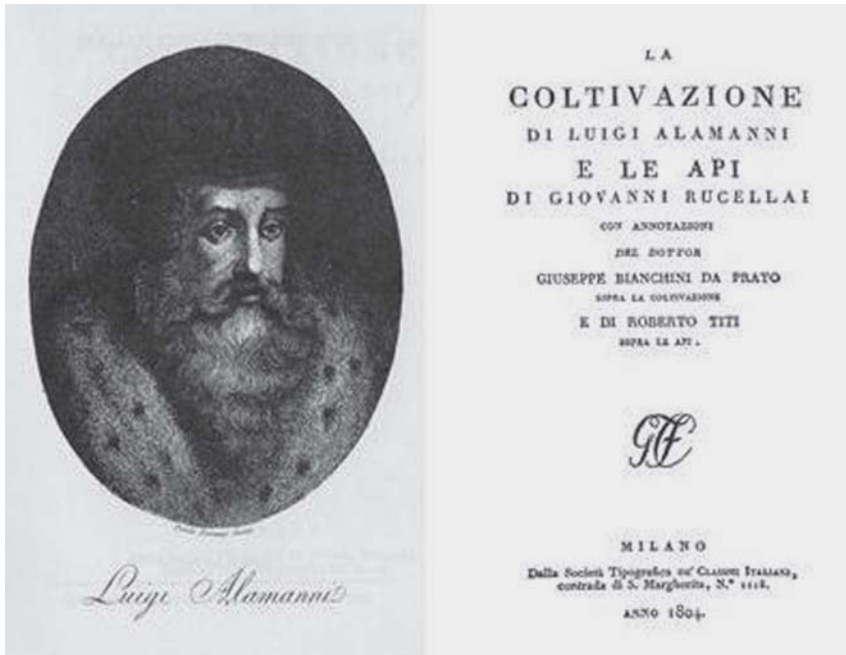
Non manca la lode della vita in campagna secondo i consueti moduli idilliaci ⁽⁷⁸⁾:

*O beato colui che in pace vive
Dei lieti campi suoi proprio cultore;
A cui, stando lontan dall'altre genti,
La giustissima Terra il cibo apporta,
E sicuro il suo ben si gode in seno.
[...]
Qualor ti svegli all'apparir dell'alba,
Non truovi fuor chi le novelle apporta
Di mille ai tuoi desir contrarj effetti;
[...]*

⁽⁷⁶⁾ Alla 1^a edizione parigina ne sono seguite numerose altre in Italia: a Firenze nel 1546, 1549, 1569, 1590; con quest'ultima edizione inizia la consuetudine di abbinare *La coltivazione* di ALAMANNI e *Le Api* di Giovanni RUCELLAI (1475-1525), altro poema didascalico, pubblicato postumo nel 1539.

⁽⁷⁷⁾ *La coltivazione*, I, 268-269.

⁽⁷⁸⁾ *Ivi*, I, 935-939; 963-965.



Ritratto di Luigi ALAMANNI e frontespizio del suo trattato *La Coltivazione* (unito a *Le Api* di Giovanni RUCELLAI), Milano 1804.

Per la parte tecnica le fonti sono soprattutto VARRONE e COLUMELLA. Poco spazio è dedicato agli animali, pochissimo al maiale, sempre aggettivato in maniera poco lusinghiera. Per tutti gli animali della fattoria sono previsti idonei ricoveri – per il “cornuto Monton”, “il pio Giovenco”, la Capra, l’Asinello, le “assetate Oche” e le “Galline ingorde” –, ma il maiale si deve accontentare del bosco, sempre lontano dall’altro bestiame ⁽⁷⁹⁾:

*Il lordo Porco anch'ei truove ove porre
L'aspre membra setose alla grand'ombra,
E mangiar le sue ghiande; ma lontano
Sia pur da tutti, [...]*

questo confinamento per evitare che le sue deiezioni rechino danno agli altri soggetti della stalla ⁽⁸⁰⁾:

⁽⁷⁹⁾ *Ivi*, IV, 571-574.

⁽⁸⁰⁾ *Ivi*, 234-237. Questa norma è mutuata pressoché alla lettera, compreso il termine “presepe”, da COLUMELLA: «Bisogna anche badare bene che galline e scrofe non

*Poi guardi ben ch'al suo presepio intorno
L'importuna Gallina, o 'l Porco infame
Non si possa appressar, che d'essi scenda
Penna o lordura, che n'ancise spesso;*

Quando poi è ben grasso, e il clima è asciutto e freddo, è il tempo di sacrificarlo, rallegrando Cerere, e di procedere alla salagione delle sue carni ⁽⁸¹⁾:

*Or che già sorge alla grassezza estrema
Tra la quercia, e 'l Castagno il Porco ingordo,
Tempo è di far della sua morte lieta
L'alma Inventrice delle bionde spighe ⁽⁸²⁾:
E quando gira il ciel più asciutto, e freddo
Seppellirlo nel Sal per qualche giorno;
Trarlo indi poscia, e lo tener sospeso
Ov'è più caldo, e più fumoso il loco.
Esca e ristoro all'affannata gente,
Che dai campi a posar la notte torna.*

Come si vede, anche in questa conclusione, la descrizione tecnica è ancora quella di COLUMELLA, arricchita, come all'ALAMANNI piace, di riferimenti mitologici.

GALLO

Di tutt'altro rilievo, in ambito agricolo, è l'opera del nobile bresciano Agostino GALLO (1499-1570), che, verso il termine della sua vita nel 1569, dà alle stampe, ampliando precedenti edizioni, quello che sarà considerato un classico della letteratura agronomica: "Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa" ⁽⁸³⁾, scritto, come dice il SALTINI

si introducano nelle mangiatoie (*praesepia*). I loro escrementi, mescolati al mangime, portano la morte ai buoi» (*De re rustica*, VI, 5).

⁽⁸¹⁾ *Ivi*, 241-250.

⁽⁸²⁾ Cerere o Proserpina, vedi MACROBIO: «Altri ancora la [Cerere] identificano con Proserpina ed affermano che le si sacrifica una troia perché le messi che Cerere donò ai mortali furono divorate da una troia» [*Saturnaliorum convivium*, I, 12, 23].

⁽⁸³⁾ La prima stesura delle *Giornate* venne pubblicata nel 1550 con il titolo *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*; seguono nel 1566 *Le tredici giornate* e nel 1569 *Le venti giornate*, che assumono la forma definitiva, con il titolo *Le venti giornate*, nel 1572. L'edizione qui seguita è la 24^{ma}, pubblicata a Venezia, come le precedenti, nel 1775, con Aggiunte e Annotazioni a cura di Agostino Pilati.



Ritratto di Agostino GALLO e frontespizio del suo trattato *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e de' Piaceri della Villa*, Brescia 1575.

(1984) in una «lingua polita e incisiva: il bell'italiano di chi ha molto letto e scritto in latino». Scopo dell'opera, come è dichiarato nel Proemio, è di stimolare i nobili proprietari terrieri a dedicarsi completamente all'agricoltura, curando di persona «i loro orti, giardini e campi», attività che assicurano una vita «umile, tranquilla e sicura, [...] lontani dalle ambizioni, dalle cupidità, e dalle vane occupazioni» della città.

La struttura delle *Giornate* è quella del dialogo, garbato e cerimonioso, fra un gruppo di amici dello stesso rango, che si incontrano nella villa di campagna di messer Giovan Battista Avogadro a Borgo Poncarale vicino a Brescia e, a turno, a seconda della personale esperienza, trattano delle più convenienti pratiche agronomiche e zootecniche.

Le prime 9 giornate riguardano il terreno, con le sue diverse caratteristiche e attitudini produttive, la viticoltura e produzione del vino, i frutteti, orti e agrumi, colture diverse, come canapa, guado (*Isatis tinctoria*), essenze oleifere; le successive giornate, fino alla 16^{ma}, il massaro e gli animali da reddito, compresi bachi da seta e api; la 17^{ma} è un calendario agricolo; un Proemio, con l'appassionata descrizione delle «molte

doti della cospicua Città di Brescia e suo Territorio» precede le 3 ultime giornate dedicate all'esaltazione della vita nella Villa di campagna e delle sue esclusive delizie, tesi già preannunciate nel titolo stesso dell'opera e nella sua presentazione. Vale la pena riportarne un breve stralcio, dalla 20^{ma} giornata, che bene illustra la visione idealizzata e arcadica della campagna e dei suoi abitanti:

O vita fortunata della Villa, e da pochi conosciuta, poiché non pur vi è la vera libertà, ma ancora è netta di contenziosi da rissare, d'invidiosi da schifare, di rivali da contendere, di Primati da corteggiare, di Gentildonne da servire, di cortigiane da presentare, di torneamenti o giostre da bagordare. E quel che più importa, non ci sono Avvocati senz'anima che pelino, né Procuratori senza discrezione che ingarbuglino, né Causidici senza vergogna che abbarrino, né Notaj senza fede che falsifichino, né Medici senza carità che ammazzino.

O vita soave della Villa, poiché vi si gode la dolce conversazione degli amici, la semplicità de' Contadini, il cantar puro delle villanelle, la rustica sampogna de' pastori, la roza rebecca de' vacari, la santa professione degli Agricoltori, e la bella disciplina de' loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiché vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzare i capretti, saltare i giovenchi, mughiare i tori, anitrire i cavalli, e lo strepitoso bajare de' grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiché con gran piacere si ode cucurrire i galli, cocchillare le galline, pipillare i pulcini, borbottare le anitre, gridare le oche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrulare le passere, gorgheggiare le rondinelle, lamentare i lusinguoli, gemer le tortorelle, e il vario cantar degli altri uccelli.

Il tema dei maiali è affrontato nella 10^{ma} giornata. Il loro numero è limitato alle necessità familiari: «Ancora si dee tenere de' porci per ammazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, e de' lavoratori». I soggetti destinati all'ingrasso devono appartenere a ceppi con riconosciute attitudini o, comunque, a individui con le dovute caratteristiche morfologiche e funzionali, dato che «non ogni porco è buono da ingrassare; atteso ché secondo la buona o cattiva natura vengono anco più o meno grandi e grassi. E però quando non si sa da chi siano nati, si pigljno lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai».

L'allevamento è preferibilmente al chiuso, in porcili con pavimento «di assi di larice sopra i travi di rovere o piuttosto di castagna, le quali non si tocchino appresso un dito, e che non vi sia il terreno appresso un braccio, acciocché il piscio loro possa penetrare, ed essi stare maggiormente asciutti».

L'alimentazione ricorda quella che era praticata fino a qualche generazione fa nei piccoli allevamenti della famiglia contadina: nell'«albio [truogolo] [...] si possono dare le lavature della cucina, il brodo del latte [siero], le ghiande di rovere, i frutti dei giardini, la diversità delle erbe, le rape cotte con la semola [crusca] e senza, la melica [sorgo] macinata o cotta, ed il farinaccio de' pellicciaj [?], ma non già quella de' molinari; perciocché fa la carne spongiosa che abbonda di spuma nel cuocerla». Meno opportuno è mandarli al pascolo, in ogni caso non nella fase d'ingrasso, «perciocché [...] non solamente nell'andare tuttora qua e là (com'è la natura loro) fanno disperare quei della famiglia, ma spesse volte ancora i vicini, dove occorre poi de' rumori, e talora de' fatti cattivi».

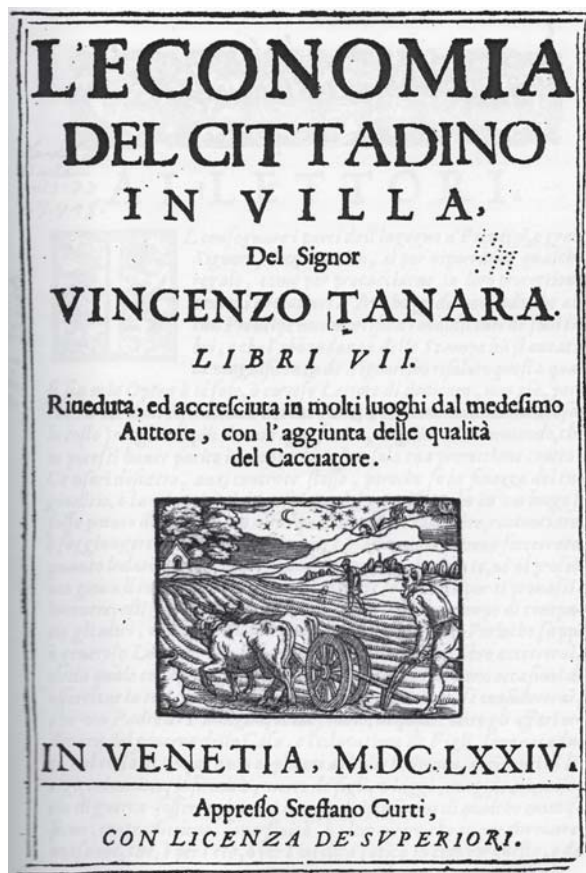
Per il consumo diretto, «chi può avere il porco maschio lasci la femmina; perciocché la carne sua diminuisce più nel cuocerla, per non essere così soda come quella del maschio [...]».

In chiusura dell'ultima giornata si discute delle provviste da tenere in Villa «acciocché venendo all'improvviso degli amici a casa, possa onorarli con quella [carne], e con capponi, pollastri, pipioncelli [piccioncini], presciutti, lingue, tettine, salciccioni, ed altre cose simili ch'egli avrà in casa».

TANARA

Vincenzo TANARA (XVII secolo, non si conoscono dati precisi della sua vita), di nobile famiglia di Bologna, marchese, è autore dell'opera "Economia del cittadino in villa" ⁽⁸⁴⁾, pubblicata a Venezia nel 1644. Come egli stesso scrive nella prefazione, dopo aver trascorso la gioventù percorrendo varie regioni italiane e parte dell'Oriente, da cacciatore o da soldato, ebbe l'opportunità, passato al servizio del Principe Cardinale Francesco Sforza, di frequentare la sua ricca libreria. «Sì che per la frequenza dello studio, e per la quotidiana lettione de' più curiosi, e dotti libri usata à tavola di tal Principe, imparai tanto, che se una minima parte n'havessi si à pieno tenuto à memoria, più haverei soddisfatto

⁽⁸⁴⁾ Alla 1ª edizione del 1644 ne sono seguite, nell'arco di un secolo, oltre una decina, a testimonianza del grande favore incontrato dall'opera del TANARA; fra queste l'edizione veneziana del 1674, dalla quale abbiamo attinto.



Frontespizio del trattato *L'Economia del Cittadino in Villa* di Vincenzo TANARA, Venezia 1674.

al gusto de' Letterati». Preso atto «che le operazioni di Villa da altri insegnate», come quelle dello stesso bolognese Crescenzio, sono ormai o superate, per le variate condizioni ambientali, o comunque di difficile lettura, pensa di scrivere per trasmettere ai figli le sue conoscenze, ma poi, siccome «da picciol principio vengono tutte le cose grandi», decide di ampliare il testo iniziale e di pubblicarlo. A chi gli rinfaccia l'eccessiva lunghezza, oppone che sovrapponendo «i volumi del Gallo o dello Scappi⁽⁸⁵⁾, come celebri, uno negli scritti d'Agricoltura, e l'altro in quelli di cucina, troverai, che uniti, com'è il mio Libro dell'una, e dell'altra professione, saranno assai più pagine, molto maggior volume».

(85) Bartolomeo SCAPPI (XVI secolo), cuoco personale di papa Pio V, autore di una celebre "Opera" in 6 libri, pubblicata a Venezia nel 1570.

L'opera, quindi – rivolta a quella classe di colti patrizi, cui appartiene lo stesso TANARA, che alternano la vita in città con la permanenza nelle loro Ville – tratta non solo di agricoltura in senso stretto, ma si propone di insegnare come rendere più piacevole e, allo stesso tempo più economica, la villeggiatura. Lo stile, conformandosi al livello raffinato dei lettori, è piacevolmente elaborato e la prosa è illeggiadrita da frequenti inserti poetici in latino o in volgare.

Il testo è ripartito in VII libri, ciascuno con un suo titolo: I, *Il Pane, e 'l Vino*; II, *Le Viti, e l'Api*; III, *Il Cortile*; IV, *L'Horto*; V, *Il giardino*; VI, *La terra*; VII, *Il Sole, la Luna*.

Gli animali presenti nella Villa, come è precisato nel "Cortile", servono solo per rifornire la mensa e la dispensa di prodotti alimentari, "il companatico", con poca spesa. Basteranno pertanto due vacche da latte, pollame di ogni sorta (anitre, polli, capponi, galli d'India, pavoni), una buona colombaia, e un porco da ingrassare, che «si governa con le immondezze della Cucina, herbaggi triti dell'orto, e semola».

I maiali possono essere di tre colori: bianchi, i più fecondi secondo Ulisse ALDROVANDI ⁽⁸⁶⁾, rossi, «soavissimi a mangiare», neri, che danno una carne più soda e durevole. L'alimentazione per l'ingrasso è basata su ghiande, fave, castagne e beveroni di crusca, cruschetto o farinaccio, o farina di castagne; il pannello di noci «ingrassa mirabilmente, ma vogliono che la carne diventi presto rancida». Dopo 2 mesi, o al massimo 3, di questa dieta, quando il maiale ha circa 2 anni, viene sacrificato, scegliendo il periodo nella stagione fredda, fra la metà di dicembre e tutto febbraio. L'uccisione si svolge con modalità particolarmente crudeli ⁽⁸⁷⁾, che il marchese descrive con signorile distacco: «Così li nostri rustici atterrato il porco col tridente della Stalla passato il ferro di mezo per la bocca del porco, e conficato in terra, s'assicurano da ogni offesa, qual col scuoter' il capo, loro potesse fare, poi signato, ove l'unghia del piede anteriore piegato, giugne alle coste, qui dicono essere il cuore, e per qui con un ferro sottile quanto un chiodo, ovvero un pugnale, con pochissi-

⁽⁸⁶⁾ Ulisse ALDROVANDI (1522-1605), bolognese, medico e naturalista, scrisse una storia degli animali, in parte pubblicata postuma.

⁽⁸⁷⁾ La diffusa sensibilità nei confronti degli animali e il rifiuto per le loro sofferenze è, in realtà, relativamente recente: secondo la tradizione emiliano-romagnola, l'uccisione del maiale, come ricorda Andrea MALOSSINI (1997), doveva essere di proposito dolorosa, nel presupposto che in tal modo venisse facilitata l'emissione del sangue, utilizzato per i sanguinacci. Attualmente le macellazioni avvengono secondo modalità standard, che prevedono la riduzione al minimo delle sofferenze e dello stress, secondo quanto imposto dalle norme di legge e richiesto dall'industria di trasformazione, che così ottiene carne più tenera.

ma ferita procurano d'offendere quella parte vitale, e subito levatone il ferro, con ago, e filo chiudono la picciola apertura».

La preparazione della carcassa ed il prelievo dei vari componenti offrono l'occasione per citare i 50 sapori con i quali si può gustare, secondo PLINIO ⁽⁸⁸⁾, la carne di maiale. Il TANARA, *ad abundantiam*, riporta 110 preparazioni, con le relative ricette, che vanno dal suinetto lattante al porco da 6 mesi a 2 anni da cucinare interi, ai diversi tagli di carne e componenti del quinto quarto e ai salumi. Ne esce un quadro gastronomico in cui abbondano l'uso di spezie e di frutti e la fantasia, con accostamenti per noi inconsueti. Per es. la n. 2: «Il sudetto lattante cavatone l'interiora, si riempie con una, o più Anguille grosse, quali si fanno entrare, ò per la gola, ò per ove s'è scannato, ovvero per il foro, ove n'ha levato l'interiore, vivanda invero gustosissima, unendo due animali d'un medesimo gusto insieme, perché l'anguilla tra i pesci, è come il porco tra i quadrupedi, e sicome l'Anguilla è di viscoso, humido, e tristo nutrimento, così è ancora il porco lattante: questo pare meglio cotto in forno».

Sul finire del capitolo dedicato ai maiali, il TANARA, sempre fedele al contesto di piacevolezza che caratterizza la sua opera, riporta una versione, aggiornata al suo tempo, del Testamento del Porcello ⁽⁸⁹⁾:

Avvedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighitone doveva essere morto, gli addomandò un'ora di tempo da poter disporre delle sue facoltà, e così comparve il Notaro di Svigo; il quale dell'ultima volontà di quello si rogò.

Prima lascio, che il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito. Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartuffi dal suo horto. Lascio a Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con commodità piegare, e pulire le carte. Lascio a diletteissimi Hebrei, da' quali mai non ho havuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l'arte del Calzolaio, da quelli chiamato Sutor. Lascio a Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' Fanciulli la mia vescica da giocare. Lascio alle donne il mio latte, a loro proficuo, e sano, secondo Plinio.

⁽⁸⁸⁾ Vedi nota 45.

⁽⁸⁹⁾ Il *Testamentum porcelli* è uno scritto burlesco risalente attorno alla metà del IV secolo d.C., di autore ignoto. San Girolamo ricorda che questa filastrocca veniva recitata per spasso dagli scolari. La versione del TANARA è molto lontana dalla lettera, ma ne rispecchia il senso.

Lascio la mia pelle a Mondatori, e munai, per far valli d'acconciar' i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà a quelli, che fabricano il Sapone. Lascio il mio sebo a' Candelottari, per misticarlo la metà col Bovino, e Caprino per far ottime candele, con quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' Carrozzeri, Bifolchi, e Carratieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi nel lavorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa in luogo di lavativo, con quello l'indurato corpo irritare. Lascio a gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell'arte, è simile a quello, che che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio agli Hortolani le mie uguna da ingrassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, & altre mie preparazioni, instituisco, e voglio, che sia mio herede universale il carissimo Economo villeggiante.

La lunghezza della trattazione dedicata al maiale è giustificata, secondo il TANARA, per essere questo animale «simbolo de' Conviti, e per porger largo campo all'Economo con poca spesa in Villa di governar la famiglia».

FRIZZI

Il poemetto "La Salameide" (1762) di Antonio FRIZZI, già citato, vira non di rado dal giocoso al didascalico. Ecco, per es., i criteri per la scelta di un buon maiale, dalla conformazione corporea al colore del mantello ⁽⁹⁰⁾:

*Lunga la schiena, e prominente il muso,
Larghe le orecchie, avido il ventre, e vasto
Cerca, se il buono hai di cercar per uso,
E se un dì vuoi ritrarne il miglior pasto.
Nel porco il color bianco io non ricuso;
Il negro è più durevole d'impasto;
Ma sopr'ogn'altro quel color ti piaccia,
Che mentiscon le donne in su la faccia.*

⁽⁹⁰⁾ La Salameide, II, ottave 44, 45.

Se prerogativa dei maiali neri è una carne più adatta alla trasformazione, la preferenza per i soggetti di colore rosso è giustificata non da intrinseche utili attitudini, ma da una portentosa panacea nascosta nel loro corpo, decantata con i toni del venditore di miracolosi elisir:

*Dentro il midollo delle sue mascella
Il Porco rosso ha un tal medicamento,
Che quel, che ha pesto il naso, o le cervella
Ungilo, e tel do sano in un momento,
Senza cerotto, che ogni pel divella,
E senza alcun chirurgico strumento,
Che un bernoccolo tien dieci anni in pena,
Poi lo stuzzica sì, che il fa cancrena.*

Chiusa questa parentesi fantasiosa, vengono esposte, in maniera sensata, le norme di alimentazione nelle diverse condizioni di allevamento ⁽⁹¹⁾. Nel caso di pascolo libero, va privilegiato l'utilizzo di faggiole e ghiande, fornite "spontaneamente" dai boschi (l'ischio o eschia è il rovere):

*Scelto, che avrai lo Porcellin perfetto,
Sia nel nudrirlo non minor cura.
Quand'esce fuor dal chiuso abbia ricetto
Spesso al monte, ma più nella pianura;
Più che all'umida valle entro il boschetto
Cerchi la saporita sua pastura.
Dove spontaneamente al suol gli manda
Il cerro, il faggio, e l'ischio ognor la ghianda.*

Se invece il maiale è tenuto in semilibertà presso l'abitazione, la base alimentare è la più variata, assecondando le sue caratteristiche di onnivoro, e comprende abbondanti beveroni (l'"imbratto") e tutto quanto di prodotti e sottoprodotti è disponibile, solo evitando il pannello di noci, che peggiorerebbe la qualità delle carni:

*Ma se prigion col guinzaglio al collo
Lo raccomandi a un palo in terra fitto;
Fa, che di pingue imbratto abbia satollo
Il ventre spesso, al tempo c'hai prescritto;
E frutta, e rape, e biete e ogni rampollo,*

⁽⁹¹⁾ *Ivi*, ottave 46, 47.

*Ogni radica, ogni erba a lui sia vitto,
Latte, crusca, legumi, e ogni altra messe;
Eccetto il pane delle noci presse.*

Come si vede, si tratta della dieta tipica degli allevamenti casalinghi, già descritta dal GALLO.

RE

Gli studi di agricoltura acquistano dignità accademica con il conte reggiano Filippo RE (1763-1817). Diplomato in matematica, ma dai molteplici interessi – orticoltura, giardinaggio, patologia vegetale, economia, agronomia nel senso più ampio, storia dell’agricoltura –, nel 1789 è nominato professore di agricoltura nella Scuola creata nella città emiliana da Ercole III d’Este; nel 1798 pubblica a Parma gli “Elementi d’agricoltura”. Subentrato il Regno d’Italia, nel 1803 è designato da Napoleone alla cattedra di Agricoltura dell’Università di Bologna, della quale riveste la carica di rettore nel biennio 1805-1806. Con il proposito di rivendicare i meriti dell’agricoltura italiana e dei suoi cultori, fonda nel 1809 gli “Annali di Agricoltura del Regno d’Italia” (quello napoleonico), per analogia con gli analoghi periodici inglesi, francesi, tedeschi e di altre nazioni: dal gennaio 1809 al 1814 ne usciranno XXII volumi, per un totale di 66 fascicoli. Dopo la restaurazione, accogliendo l’offerta di Francesco IV, Duca di Modena e Reggio, si trasferisce all’Università di Modena con l’incarico di professore di Agricoltura e botanica e intendente dei Reali giardini. Nel 1815, due anni prima della morte, pubblica la sua opera definitiva, i “Nuovi Elementi di Agricoltura” ⁽²⁾ in XII libri, dedicata a Francesco IV d’Este.

Gli argomenti comprendono elementi di fisica delle piante (libro I), il terreno e la sua fertilità (II), coltivazioni erbacee diverse (III-VI), coltivazioni arboree (VII, VIII), viticoltura ed enologia (IX), arboricoltura non da frutto (X), armenti e greggi (XI), bassa corte, peschiere, api, bachi da seta (XII).

La suinicoltura è trattata diffusamente nel capitolo 11 del libro XI. L’esposizione, in genere piuttosto prolissa, parte dalla constatazione che, rispetto ai tempi antichi, quando la Gallia cisalpina era rinomata per la quantità dei soggetti e per la qualità dei prodotti, la situazione è molto

⁽²⁾ Quest’opera fu tenuta nella massima considerazione, per decenni, nel mondo agrario italiano: dopo la 1ª edizione milanese del 1815, fu ristampata, sempre a Milano, nel 1820, 1837 e 1854; questa 4ª edizione è stata utilizzata per la presente nota.



Ritratto di Filippo Re e frontespizio del suo trattato *Nuovi Elementi di Agricoltura*, Milano 1851.

peggiorata sia sotto l'aspetto numerico che del reddito fornito. "Del primo" argomenta il RE «ne è cagione il disboscamento, giacché altre volte abbondavano le nostre pianure di querceti posti in pianure umide, onde ottimo era il luogo per la razza porcina. Del secondo, giusta il pensar di taluno, viene accagionato il cattivo regime di questi animali». Dalla trascuratezza con cui la materia è stata finora considerata, nasce l'esigenza «di particolarizzare alquanto un tale soggetto».

È anzitutto da sfatare il pregiudizio che il maiale ami la il fango e la sporcizia, mentre «ciò che credesi effetto di amore alla bruttura, è un sollievo che trova l'animale estremamente caloroso rinfrescandosi per l'una parte coll'umido, e venendo insieme a sentirsi solleticare dalla prurigine noiosa che spessissimo lo tormenta». È invece necessaria, come già sottolineato da COLUMELLA, la massima pulizia del porcile. Ancora COLUMELLA è richiamato, in parte testualmente, per quanto riguarda la struttura e le misure del porcile stesso.

Piuttosto sbrigativa è la descrizione delle razze: «Vi sono varie razze di porci. La negra e la rossa si disputano il primato fra noi. I bianchi non pare siano i più apprezzati. Non abbiamo, a quanto ho potuto osservare, fatti per assicurarci quale sia la razza che assolutamente meriti

la preferenza fra noi». Segue la descrizione della conformazione ideale dei riproduttori, e di nuovo sono ripresi i precetti di COLUMELLA: «Il verro [...] deve avere occhio piccolo e vivace; testa grossa, collo grande e glanduloso; gambe corte e grosse, grifo corto e volto all'insù, ventre sporto, e grandi natiche; e sia quadrato o rotondo anzi che lungo. [...] La corporatura [della scrofa] sia simile a quella del maschio, ma alquanto lunga». Niente di nuovo neppure circa gli aspetti riproduttivi. È invece originale questa osservazione: «Il verro giunto ai due anni diventa feroce ed ottimo guardiano contro il lupo. Cresce naturalmente sino a cinque anni e vive sino ai venti».

Diffusamente trattata è l'alimentazione delle diverse categorie. Alla scrofa subito dopo il parto «un mescolglio di latte e d'acqua entro cui siasi fatto cuocere un po' d'orzo allora quando è tiepido, le gioverà assaissimo; siccome tutte le lavature di cascina e di cucina, alle quali sarà bene l'aggiungere un poco di siero inacidito». Alcuni autori, scrive il RE, attribuiscono alla scrofa «il delitto di mangiare la sua prole in mancanza d'altri alimenti», mentre altri lo escludono. In ogni caso, per sicurezza, è bene somministrarle, nei 2 o 3 giorni precedenti e seguenti il parto, un'alimentazione sostanziosa a base di crusca o fave sfarinate; per eliminare ogni tentazione, i suinetti potranno essere bagnati con un infuso amaro di colquintide. Se la nidiate è molto numerosa, dopo 3 settimane si levano i più deboli che eccedono il numero di 8 o 9, «da uccidersi per cibo che suole essere ricercatissimo»; dei rimanenti, «si conservano i maschi, perché anche non servendo alla propagazione diventano ottimi majali [castrati]». In questo stesso periodo si comincia a somministrare ai maialetti farina di cereali stemperata nel siero caldo. «I porci posti in vicinanza delle cascine, o educati nelle case rustiche nelle quali si fanno latticinj, e dove la cucina ha sempre qualche avanzo, riescono per questo i più robusti, giacché nella loro tenera età si nutrono meglio degli altri». Lo svezzamento si conclude non oltre i 2 mesi, per non debilitare la scrofa in vista della seconda gravidanza, o anche «quindici giorni prima, se abbiassi avuto il comodo di nutrire la scrofa lattante con lattuga».

Due, secondo il RE, i tipi di alimentazione, e più in generale di allevamento, in uso al suo tempo. Il primo, chiamato "all'italiana" è quello tradizionale, che ormai sta per concludere il suo ciclo plurimillenario, descritto da COLUMELLA – e anche qui una lunga citazione del testo originale –, che si basa sul pascolo nei boschi o altri terreni, meglio se umidi, e sull'integrazione con semi di leguminose e, soprattutto con ghiande. Questo regime alimentare assicura «bontà e sodezza delle carni, qualità che sole possono far riuscire le diverse maniere di salumi». Assodato il ruolo fondamentale delle ghiande nella dieta, purtroppo diventate scarse

per via dei disboscamenti, il rimedio, caldamente raccomandato, è «che s'abbiano a popolare nuovamente le campagne nostre del piano e del monte di qualche genere che ci fornisca ghianda in abbondanza».

L'altra modalità, «all'oltremontana», utilizza principalmente i sottoprodotti dell'industria casearia; prefigura quindi, *in nuce*, quell'abbinamento con i caseifici, che rappresenterà una caratteristica degli allevamenti suini della pianura padana. Questo schema alimentare è seguito da quelli che «preferiscono la mollezza, perché di maggior volume», e destinano la carne al consumo fresco. Si possono anche mettere a disposizione dei maiali dei campi «di pomi, o di peri di terra, o di carote, o di altra tuberosa radice», nei quali possono grufolare e così, smuovendo la terra, la preparano «in modo che con una semplice erpicatura potrebbe seminarsi a grano». Quando tuttavia il pascolo interessa terreni, come quelli a prato, che potrebbero essere danneggiati da questo comportamento dei maiali, qualcuno usa l'accorgimento di appendere al collo dei telai triangolari che impediscono di sconvolgere la terra, ma non di pascolare liberamente. «Anzi» – commenta il RE – un tal metodo si dovrebbe rendere più universale, e minor danno ne verrebbe ai campi».

Per ingrassare i maiali vanno seguite alcune regole: i porci, castrati entro il mese di età, sono sottoposti all'ingrasso nel secondo anno di vita, al termine del quale vengono macellati; l'ingrasso inizia in autunno attorno al giorno di San Martino, in modo da essere pronti per il macello nell'inverno, stagione che assicura la migliore qualità e durezza dei salumi; i porcili devono essere posti in un luogo oscuro, lontano dai rumori; la razione costituita da beveroni o polenta va somministrata due volte al giorno, si possono aggiungere radici e simili ben cotte, ma soprattutto, per avere buoni salumi, si deve abbondare con le ghiande o anche con le castagne, che ne sono un ottimo succedaneo, mentre è da evitare il pannello di noci, che provoca l'irrancidimento dei prodotti; il periodo d'ingrasso dura circa 2 mesi, ma alcuni lo prolungano fino a 4. «Sono sconosciuti fra noi i narcotici – dichiara il RE – che altrove danno onde facilitare l'ingrassamento dell'animale».

MARGAROLI

Giovanni Battista MARGAROLI (Corsico, nel milanese, 1783-1845), pubblica nel 1832-33 il «Manuale dell'abitatore di campagna e della buon castalda»⁽⁹³⁾, rivolto alle diverse categorie di operatori che, ap-

⁽⁹³⁾ Dopo la 1ª edizione del 1832-33, ne sono uscite almeno altre due, nel 1840 e nel 1851.

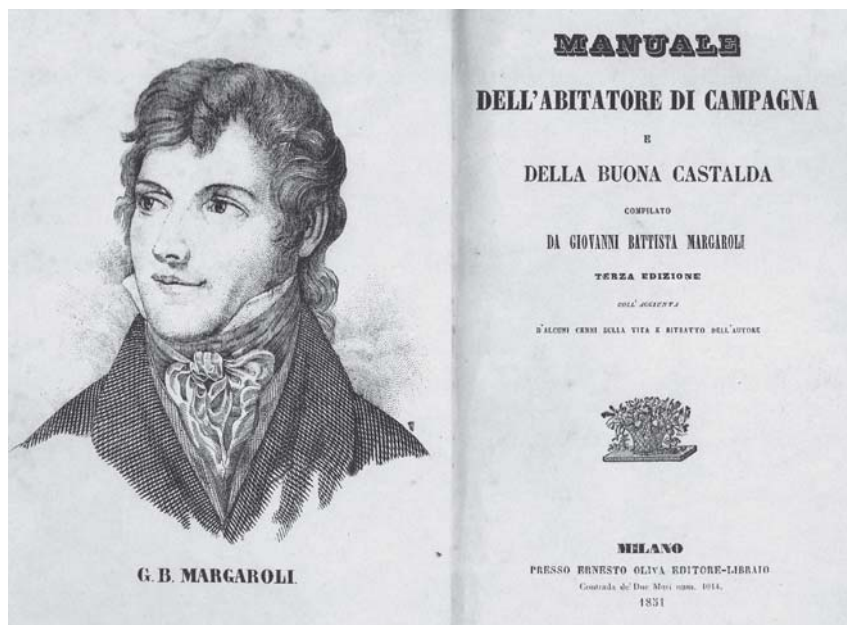
punto, svolgono la loro attività vivendo in campagna: proprietari terrieri, amministratori, affittuari a vario titolo, lavoratori giornalieri, operai. «Questo ammasso di persone, che noi denominiamo col generico nome di abitatori di campagna – sottolinea il MARGAROLI – costituiscono, [...] nella società la classe più interessante; perché l'agricoltura forma la base principale d'ogni umana ricchezza». Tuttavia, per migliorare la loro sorte, si deve dar loro «modo d'istruirsi maggiormente e di acquistare quelle cognizioni che sono ad essi necessarie». In pratica, il *villico* (ad eccezione di alcune delle categorie sopramenzionate) «basta che sappia leggere e scrivere e che conosca gli ufficj suoi come coltivatore [...]», abituandosi a tali impegni sin dall'infanzia. Quanto alle donne «devono esse pure dalla loro fanciullezza attendere ai lavori domestici, a filare il lino, a prestare i cibi; insomma assuefarsi a tutti quei doveri ed obblighi che incombono ad una buona castalda, fattora o direttrice di villeresca famiglia».

Nella biblioteca di ogni abitatore di campagna dovrebbero essere presenti le opere che servono a istruire nell'agricoltura i villici d'ambo i sessi. Il suo manuale, tiene a sottolineare il MARGAROLI, ha posto ogni impegno per risultare chiaro e comprensibile per tutti, anche a scapito della raffinatezza dello stile e, riguardo alle fonti, precisa: «Ogni oggetto fu da noi ponderato, tolto da classiche forme; e non contenti di ciò, consultammo coloro che si trovano ogni dì in situazione di sanzionare coll'esperienza la realtà delle cose esposte».

Il *Manuale* è diviso in due parti: la prima, “Operazioni campestri”, tratta dell'agricoltura in generale e delle coltivazioni erbacee e arboree; la seconda, “Operazioni rurali, domestiche e amministrative”, si occupa di industrie agrarie, bestiame, orti e giardini e infine di nozioni di economia e contabilità. La suinicoltura è considerata nel capitolo XVI, dedicato al bestiame.

Nella sua trattazione il MARGAROLI si rifà palesemente all'opera, al suo tempo prestigiosa e ancora ripubblicata, di Filippo RE, della quale, talvolta, riprende alla lettera alcuni passi. Va peraltro osservato, a suo merito, che l'esposizione è molto più sintetica e lineare rispetto al modello.

Sulle razze, la stessa indeterminatezza: «Due sono le razze del porco, ambedue egualmente buone: la nera e la rossa». Molto apprezzata, aggiunge, è la Piacentina, utilizzata per migliorare i ceppi locali. La descrizione dei riproduttori è quella standardizzata: «Il maschio o verro dee avere testa grossa, griffo corto rivolto in su, occhio piccolo vivo, ...» ecc. Con piacere si nota che finalmente manca nell'elencazione dei caratteri esteriori di pregio, il *collo ghiandoloso*, previsto da tutti i trattati per quasi 18 secoli anni dopo COLUMELLA.



Ritratto di Giovanni Battista MARGAROLI e frontespizio del suo *Manuale dell'abitatore di Campagna e della Buona Castalda*, Milano 1851.

Niente di originale rispetto al RE circa gli aspetti riproduttivi, il parto e lo svezzamento e il destino dei suinetti che eccedono il numero ottimale di 8-9: dopo 3 settimane «si uccidono, perché sono delicatissimo cibo». Dove è possibile si mandano nei boschi di quercia o di castagno, «amando il porco ghiottamente il loro frutto e massime le ghiande». Nel caso di pascolo sui prati, MARGAROLI suggerisce un accorgimento diverso dal triangolo appeso al collo proposto dal RE, cioè di «porvi alle narici il chiodo artefatto, il quale non li offenda, ma solo loro impedisce che possono iscrivare la terra col grugno, evitando in tal modo gravissimi danni».

Riguardo all'alimentazione, sono presi in considerazione due tipi di allevamento: quello casalingo e quello praticato «ai luoghi così detti della bassa» con un numero notevole di soggetti. Nel primo caso, bastano siero, avanzi e lavatura di cucina, poche radici di erbe e della crusca; nel secondo, la dieta si basa su siero mescolato a «bulla del risone, che è la sua seconda scorza», con l'aggiunta di qualche radice di verdura ed, eventualmente, frutta acerba e guasta. Chi però pretende una carne soda, già dai primi mesi deve somministrare anche semi di leguminose e di cereali, ghiande e patate. Nella fase di ingrasso, i maiali vanno tenuti

chiusi nel porcile e alimentati inizialmente con una dieta poco sostanziosa – farine e verdure diluite nel siero – in modo da dilatare l'apparato digerente, dopo di che si passa a prodotti più concentrati, come ghiande, castagne verdi, pannello di noci, e farine di melgone [mais], melica rossa [sorgo] e fagioli, «cotte in polenta, che li nutrisce assai meglio». Si possono usare anche le patate, ma sempre mescolate, per evitare carni poco sode, con abbondanti ghiande. L'ingrasso si conclude, dopo circa 2 mesi, quando si manifesta un calo dell'appetito e dell'accrescimento.

Nel capitolo XV, dedicato ai compiti della buona castalda e all'economia domestica, sono trattati i vari prodotti ricavati dalla macellazione, con le relative modalità di preparazione, vale a dire lardo, strutto e le diverse qualità di salumi: salame crudo, di testa, di fegato, codeghini, salsiccia, cervellato, sanguinacci o busecchini; poi ancora i pezzi da conservare interi con l'impiego del sale: spalette, bondajola [la spaletta senza l'osso della scapola], lingua e infine prosciutto e carni salate. Da osservare che il diagramma di preparazione di quest'ultimi prodotti è piuttosto breve: strati alterni di carne e "giamboni" [cosce] in salamoia arricchita di erbe odorose, per 10-12 giorni, seguono 15-20 giorni di essiccamento e affumicatura sotto il camino o in apposita stanza, e infine pressatura fra due assi dei prosciutti, preventivamente coperti di cenere di sarmenti di vite. «Sarebbe bene – nota il MARGAROLI – di aggiungere al sale anche una ventesima parte di salnitro facendo penetrare il sale prima di riporli in barile, tra la pelle di giambone e la carne».

4.4. Razze suine autoctone e loro declino

Gli Autori del '700-'800 precedentemente presi in considerazione – ciascuno espressione, in un'Italia ancora divisa in tanti Stati, di una determinata, e limitata, realtà territoriale – non appaiono molto interessati al problema delle razze, che liquidano con poche, generiche parole: per il bolognese Vincenzo TANARA e il ferrarese Antonio FRIZZI i maiali sono bianchi o rossi o neri; il reggiano Filippo RE ammette che vi sono diverse razze, ma menziona solo la negra, la rossa e, meno apprezzata, la bianca; due razze, la nera e la rossa, anche per il lombardo G.B. MARGAROLI, che aggiunge, unica con una sua denominazione particolare, la Piacentina. Va peraltro tenuto presente che le loro opere, sullo schema degli agronomi latini, e in particolare di COLUMELLA, sono trattati di agricoltura onnicomprensivi, nei quali la suinicoltura rappresenta solo un capitolo del settore, a sua volta secondario rispetto alla parte più strettamente agronomica, dedicato agli animali aziendali, per cui non

possono attendersi approfondimenti su questo aspetto particolare e marginale.

Nella seconda metà dell'800, soprattutto per iniziativa del benemerito editore Hoepli, cominciano ad essere stampati testi sul bestiame domestico in generale e di suinicoltura, dai quali possiamo ricavare più dettagliate informazioni sull'allevamento e sulle popolazioni suine autoctone.

Scriveva Ezio MARCHI (1897): «Un mezzo secolo fa l'Italia possedeva diverse razze e sottorazze di suini, che per la loro conformazione, erano tutte atte al pascolo ed oltre la ricerca dei tuberì e delle ghiande, soprattutto nelle regioni montuose, ricevevano dall'allevatore supplementi di razione che si intensificavano parecchio tempo prima che l'animale venisse sacrificato». Erano quindi animali rustici, in genere di taglia non molto grande, che, anche grazie al sistema di vita e di alimentazione, fornivano una carne magra e soda, molto adatta alla salumeria.

In una rassegna della situazione degli allevamenti animali nelle diverse regioni d'Italia, Federico ALBERTI (1906), descrive una ventina fra popolazioni suine – definite solo dal colore del mantello, più spesso nero e da qualche notazione sulla taglia – e alcune poche razze con una propria denominazione; a queste si aggiungevano le molte razze o sottorazze allevate in ambiti locali ristretti.

Ettore MASCHERONI (1927) fornisce un quadro con qualche maggior dettaglio delle razze indigene italiane, alcune ormai estinte già al suo tempo, altre ancora presenti con vario numero di esemplari:

- In Piemonte, 2 razze: la *Cavour*, sulla destra del Po, e la *Garlasco* sulla sinistra: la prima, con corpo lungo e cilindrico, mantello nero, talvolta con maschera facciale bianca, la seconda, di statura un po' meno elevata e con pelle e setole di colore giallo rossastro; piuttosto tardive, con opportune integrazioni al pascolo potevano raggiungere 120-150 kg a 1 anno e 200-250 e fino a 300 kg a 18-24 mesi, fornendo carne e lardo di ottima qualità.
- In Liguria, dove l'allevamento suino rivestiva scarsa importanza, non esisteva un ceppo locale.
- In Lombardia, la razza *lombarda* o *milanese*, dal mantello nero-rossiccio a setole lunghe, talora con macchie bianche, pregiata per la carne e il grasso, raggiungeva, dopo l'ingrassamento, il peso di 200-220 kg; si distinguevano una varietà *lodigiana*, a mantello nero, anche pezzato di bianco, e una *bergamasca-bresciana*, più rustica.
- In Emilia, 3 razze: la *parmigiana* o *reggiana*, dal mantello nero con rade setole, assai prolifico, adatta al pascolo, che, con scarse inte-

- grazioni, raggiungeva a un anno il peso di 80-90 kg, ma con carne e lardo assai pregiati; la *modenese* a mantello bianco o pezzato; la *bolognese* simile alla *parmigiana*, ma con pelle rosso-viola e con peso medio alla macellazione di 230 kg, ma con punte di oltre 800 kg. ⁽⁹⁴⁾.
- In Romagna, la *bruna romagnola* o *mora* o *castagnina*, da taluni considerata una sottorazza della *bolognese*, altri la vera razza nostrana *bolognese*, mentre altri ancora distinguevano due sottorazze: la *forlivese*, a manto nerastro con setole fitte e irte lungo la linea dorsale, elevata prolificità, buon sviluppo delle masse muscolari e peso dopo l'ingrasso, a 18-20 mesi, di 250-300 kg e la *faentina*, a pelame rossiccio, meno pregiata e diffusa della precedente.
 - Nelle Venezie le razze allevate non erano propriamente indigene: in Veneto, la *bergamasca-bresciana* e la *romagnola*; in Friuli, la *friulana*, adatta sia al pascolo che al porcile, di mediocre prolificità, affine ai maiali stiriani e croati ⁽⁹⁵⁾; stessa origine per suini del Trentino ⁽⁹⁶⁾ e della Venezia Giulia.
 - In Toscana, 3 razze: la *cinta* [oggi *cinta senese*], dal mantello nero ardesia e una fascia bianca in corrispondenza del tronco all'altezza del garrese e degli arti anteriori, prolifica e precoce, allevata al pascolo, peso delle scrofe adulte attorno ai 170 kg, mentre i magroni, con opportune integrazioni, raggiungono incrementi di 60-80 e fino 100 kg in 3-4 mesi, fornendo carne di ottima qualità; la *cappuccia* o

⁽⁹⁴⁾ A questo proposito, così si esprime il MASCHERONI: «Secondo riferisce il MARCHI, tre soggetti allevati da un mugnaio pesavano vivi kg 820 e diedero kg 682 di peso netto». A sua volta il MARCHI (MARCHI e PUCCI, 1923) rimanda all'ALBERTI con gli stessi termini: «L'ALBERTI ne vide tre [soggetti] ingrassati di razza *bolognese*, allevati da un mugnaio, che da vivi pesavano 820 kg e diedero 682 kg di peso netto». L'ALBERTI, tuttavia, nel suo testo sul Bestiame e l'agricoltura in Italia (1906, 2ª ediz.) non ne fa cenno, limitandosi a riportare, per la razza *bolognese*, che «ad un anno e mezzo di età gli animali ingrassati possono raggiungere un peso di 230-250 chilogrammi».

⁽⁹⁵⁾ Così descriveva i *porci neri del Friuli* ARDUINO BERLAM (1937): «bella razza, di animali grandi, robusti, ben conformati, alquanto affini ai grossi cignali, propensi a vivere puliti e a muoversi liberamente, atti ad essere nutriti coi prodotti tipici della regione che sono il granoturco e le grosse zucche 'barucche'».

⁽⁹⁶⁾ Una nota non firmata dell'Almanacco agrario (1904) parla in questi termini dell'allevamento nel Trentino: «Da noi però da tempo immemorabile si alleva la razza greco-iberica, conosciuta generalmente sotto il nome di razza romana, e che ha le seguenti caratteristiche: Testa poco voluminosa a muso allungato, orecchie lunghe, pendenti, erette obliquamente in avanti, collo breve di media grossezza, corpo discretamente allungato, cilindrico, colla linea dorsale diritta: Le estremità sono relativamente corte e molto muscolose, le natiche rotondeggianti, la pelle pigmentata di nero e le setole pure nere affatto. I nostri animali sono agili, di costituzione vigorosa e robusta, grandi divoratori e resistenti ad ogni sorta di malattie comprese quelle d'infezione».

chianina o *casentinese*, con mantello ardesia e frequenti balzane agli arti, discretamente prolifica, di taglia analoga alla *cinta* e come questa adatta al pascolo; la *maremmana* o *macchiaiola*, nera, con setole grosse e folte che formano dorsalmente un'irta criniera, di piccola taglia, tardiva, poco prolifica e non adatta all'ingrasso, allevata quasi esclusivamente al pascolo nei forteti, dove può capitare che le femmine vengano coperte dal cinghiale.

- In Umbria, 2 razze: i maiali *da macchia*, dal mantello nero o ardesia, che vivono a branchi nei boschi e che, dopo l'ingrassamento, raggiungono 70-100 kg a 12-14 mesi e 120-150 kg a 16-18 mesi; i *perugini di collina* e *di pianura*, dal mantello grigio-ardesia, con setole rade e balzane, allevati semibradi dove vi è disponibilità di boschi o, altrimenti, a regime stallino, peso di 120-150 kg a 14-16 mesi e di 160-180 a 18-20 mesi.
- Nelle Marche non esiste una vera razza indigena, ma una popolazione derivata dall'incrocio dei soggetti locali con suini di origine toscana, romagnola, umbra e napoletana; questo *maiale marchigiano* ha un pelame grigio ardesia, con frequente cinghiatura più o meno estesa, è molto prolifico e precoce, messo all'ingrasso a 10 mesi raggiunge un peso di 140-200 kg; in montagna è nero, di taglia più piccola e utilizzato anche per la ricerca dei tartufi.
- In Abruzzo e Molise il disboscamento spinto ha messo fine a un esteso allevamento dei maiali, che ora è ridotto al livello casalingo di singoli capi; la razza *abruzzese* è di piccola taglia, mantello nero con setole fine e piuttosto rade, il peso medio dei soggetti ingrassati è sui 100 kg, con punte di 125.
- Nel Lazio la razza indigena è la *romana* o *maremmana* o *macchiaiola*, già vista in Toscana, da taluni ritenuta la stessa degli antichi *suo-vetaurilia* (STANGA, 1915), di media statura, corpo grosso e cilindrico, mantello nero, con setole folte e dure sul dorso, vive brada nelle macchie, dove è riunita alla sera «al suono di una specie di cornamusa detta *vorgna*»; al termine dell'ingrassamento raggiunge i 100 kg o poco più, fornendo poca carne, molto saporita, e pochissimo lardo.
- In Campania, la *napoletana* o *casertana* o *pelatella*, è considerata una delle più pregiate razze italiane e, importata in Inghilterra da Lord Western verso la fine del XVIII secolo e successivamente da altri allevatori, ha concorso alla costituzione della *Yorkshire* e della *Berkshire*; di taglia piuttosto piccola, pelle nera di gradazioni diverse con mancanza quasi completa di setole, possibile presenza di due appendici cutanee, *tettole* o *bargiglioni*, agli angoli posteriori della

mandibola, non molto prolifica; l'allevamento tradizionale è di tipo familiare e i maiali dei diversi proprietari sono portati ogni giorno al pascolo da un porcaio; sottoposti all'ingrasso, raggiungono a un anno il peso di 130-140 kg e di 160 kg a 18 mesi.

- In Basilicata, la *razza di Basilicata*, detta anche *cavallina* per la statura elevata, ma con tronco piuttosto corto, mantello di colore variabile, con setole spesse, corte e ruvide, di solito nere alla radice e bianche in punta; meno precoce della *napoletana*, può, negli allevamenti casalinghi, superarla nel peso finale.
- In Puglia, la *pugliese*, di buona statura, tronco lungo e angoloso, rustica, con mantello costituito da setole nere grossolane, particolarmente lunghe, diritte e rigide sul collo e sul dorso, o anche a mantello pezzato o color avorio, poco prolifica; vive al pascolo e in buono stato di ingrassamento, a circa 1 anno di rado supera i 100 kg; nella Capitanata ad altitudini sui 900 m, nei boschi di faggio è allevata la varietà *garganica*, che si diversifica dalla *pugliese* per la sua estrema rusticità.
- In Calabria, la *calabrese*, piuttosto disomogenea per quanto riguarda la statura, con setole prevalentemente nere, distinta in 2 varietà: la *macchiaiola*, molto rustica, che pascola nei boschi di quercia e di castagno e negli incolti e la *casalinga*, allevata nelle aziende agrarie o nei paesi con una dieta a base di derrate varie e di residui di cucina; in ogni caso, i soggetti macellati a 12-18 mesi possono raggiungere i 150 kg.
- In Sicilia, la *razza siciliana* indigena è di mantello nero, taglia piccola e sviluppo tardivo – in media 120 kg a 3 anni –, forme sgraziate; l'allevamento si svolge quasi esclusivamente al pascolo fino a 2 anni, età alla quale, sempre magri, vengono macellati raggiungendo il peso di 80-100 kg; nelle province di Agrigento e Caltanissetta si trova una varietà, la *calascibetta*, di forme alquanto più corrette e di mole un po' maggiore, mediamente 150 kg a 3 anni.
- In Sardegna, il maiale di *razza sarda* è di piccola taglia – l'adulto difficilmente supera i 60 kg –, di colore vario (nero, bianco, rosso, grigio, fulvo, pezzato, ecc.), con setole folte e ispide dal garrese alla gropa, tanto che i soggetti grigio-scuri possono confondersi con il cinghiale, con il quale non di rado si accoppia, la prolificità è discreta, ma alle primipare vengono lasciati solo 2 maialini e non più di 4 alle pluripare, estremamente rustico, è allevato allo stato brado, fruendo di un ricovero di fortuna per la notte, dal quale si allontana per il pascolo e dove ritorna la sera senza bisogno di alcuna guida. È diffuso anche l'allevamento casalingo, nel quale il maiale, cosiddetto

mannale, e tenuto vicino a casa, legato con una catena di appena 60 cm applicata a un arto; è alimentato per 7-8 mesi con orzo, crusca, fave, ghiande, fichi d'India, residui del caseificio e così via.

Il tracollo delle razze autoctone ha inizio, specie per quanto riguarda le regioni settentrionali, a partire dal 1872, quando il Ministero dell'Agricoltura dava incarico al cremonese prof. Antonio ZANELLI (1825-1894, laureato in legge), direttore del R. Stabilimento Sperimentale di Zootecnica di Reggio Emilia, di importare dall'Inghilterra riproduttori delle razze *Yorkshire* e *Berkshire*, con lo scopo di migliorare la precocità e l'attitudine all'ingrassamento e di ridurre l'incidenza dello scheletro delle popolazioni autoctone. Nonostante queste obiettive ragioni che potevano giustificare l'introduzione di tipi genetici migliorati, l'operazione, condotta in maniera indiscriminata, è stata criticata, con toni più o meno severi, dagli zootecnici dei decenni successivi per il suo effetto devastante sulla suinicoltura indigena.

L'ALBERTI (1906) scrive: «La mania dei tipi inglesi, entrata come una lebbra nelle contrade di Europa, se ha recato qualche vantaggio, ha prodotto però anche molti danni, lo dobbiamo confessare nostro malgrado. Quanto meglio sarebbe stato in molti e molti casi invece di ricorrere alle varietà perfezionate inglesi, [...] che non si mantengono tali se non a patto di farle segno alle più assidue e attente cure ed anche a condizione che lo conceda l'ambiente, si fossero migliorate e perfezionate le varietà indigene, [...] sia pure anche con incrociamenti, ma ben intesi ed applicati a proposito! E se si avesse voluto introdurre animali dall'estero, [...] che si fossero pure introdotti, ma praticando allevamenti separati e non distruggendo inconsultamente le nostre varietà, [...] che hanno sempre avuta rinomanza e che hanno anche tuttora tali pregi che invano si ricercerebbero nelle varietà esotiche. [...] E non è quasi ridicolo che si vada a cercare altrove gli elementi per migliorare le nostre varietà suine se fummo noi che demmo agli Inglesi quanto appunto abbisognava loro per migliorare i suini del Regno-Unito?».

Decisamente negativo è anche il giudizio del TAMPELINI (1905): «Da questa amalgama inconsulta e disordinata, di tutti i tipi suini, per mezzo delle varietà inglesi e nostrali, si è avuto, per risultato necessario, una babele zoologica, e, quel che più grave, una tendenza generalizzata, nell'intera specie, alla produzione del grasso piuttosto che della carne, ed una minore sapidità di quest'ultima. [...] Nelle località nelle quali la coltura pastorale od estensiva consente solo il porco da macchia o quasi, l'introduzione degli adiposissimi inglesi ha fatto sì, che si è perduta la quantità e la qualità delle carni dei nostrali, senza poter neppure conse-

guire la adiposità caratteristica delle varietà inglesi [...] Come pure purtroppo è ormai quasi generale, nei migliori porcili delle località, in passato più rinomate per una salumeria speciale a base di carne, il porco o di varietà inglese o incrociato con questa, pronto a dare gran copia di grasso molle e poco serbevole, ma non più la molta e sapida carne che diede sì meritata rinomanza ai salumi».

Un po' più conciliante il parere espresso nel testo di MARCHI e PUCCI (1923), ma uguali le conclusioni: «Egli è certo che i meticci ingrassano più presto, raggiungono un peso maggiore, sono di sviluppo precoce, ma ciò va a tutto svantaggio del sapore, della digeribilità e salubrità delle carni e della bontà del lardo, il quale è diffluente e di difficile conservazione. Sono animali di pronto consumo, che si sviluppano presto e quindi vantaggiosi economicamente. Non vogliamo spingerci a dire che meglio sarebbe stato non introdurli, questo no, ma crediamo che si sia esagerato e che si sia voluto, inconsultamente cambiare il quadro della suinicoltura italiana. Si poteva benissimo conciliare l'una e l'altra cosa mantenendo separate le razze esotiche dalle razze nostrane che hanno sempre avuto rinomanza e che hanno ancora tali pregi che invano si ricercerebbero nelle razze straniere».

Chiudiamo con la pungente osservazione di A. SANSON (1887), il prestigioso zootecnico francese: «Non è forse una vera derisione il vedere l'Italia, che ha fornito il principale elemento di miglioramento di porci inglesi, fare essa stessa tali importazioni? In Francia la si chiama anglomania. Il governo italiano, nel suo lodevole ardore di rigenerazione, ne è presentemente affetto al più alto grado».

Certamente l'introduzione delle razze straniere poteva essere condotta con maggiore oculatezza, resta il fatto che, con il tempo, la realtà ambientale ed economica dell'allevamento suino, rimasta a lungo quasi congelata, stava rapidamente cambiando. I punti di forza dei ceppi autoctoni risiedevano nel loro adattamento, consolidato attraverso i secoli, al pascolo nei boschi o comunque nell'utilizzazione, anche in stabulazione, dei frutti selvatici – in particolare ghiande e castagne – e nella qualità della carne e del lardo, mentre le deficienze riguardavano, in genere, l'insufficiente prolificità e precocità, il limitato accrescimento, e, ultimamente, la scarsa capacità di utilizzare le grandi quantità di siero che i caseifici mettevano a disposizione. Non è un caso che siano state spazzate via per prime, e soprattutto, le razze della pianura padana, dove i boschi avevano subito una continua e irreversibile contrazione e dove si erano impiantati i grandi caseifici, che potevano fruire delle accresciute disponibilità di latte, fornito dalle bovine delle razze estere, che a loro volta stavano sostituendo le locali. Per quanto riguarda le superiori

qualità organolettiche, il lardo, come condimento, stava perdendo importanza a favore del burro e la particolare sapidità delle carni sarebbe stata, inevitabilmente, dimenticata dalla gran massa dei consumatori, che non l'hanno mai conosciuta, come oggi ben pochi rimpiangono, e cercano, il favoloso pollo ruspante.

4.5. *Stato presente dell'allevamento suino in Italia*

Attualmente, lo schema di miglioramento genetico per il suino da salumeria gestito dall'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) si propone di ottenere – dalle razze *Large White*, *Landrace* e *Duroc* dei ceppi italiani, per le quali esiste l'apposito Libro genealogico – il “suino pesante italiano”, del peso di circa 160 kg, con produzione di carne adatta alla trasformazione in prodotti di salumeria a lunga stagionatura, senza trascurare una buona prolificità delle scrofe ed elevati indici di accrescimento e di efficienza alimentare. L'altra razza del LG, la *Pietrain*, è utilizzata per la produzione di carne di pronto consumo. Accanto alle razze pure sempre più diffusi sono i suini cosiddetti ibridi, derivati da più o meno complesse linee genetiche.

Negli ultimi decenni, integrando o sostituendo la visione strettamente economica con quella più propriamente biologica di salvaguardia della biodiversità, sono state attuate diverse iniziative per bloccare l'erosione del residuo patrimonio genetico delle razze indigene. Nel 1992 è stato costituito Il CONSDABI (Consorzio di Sperimentazione, Divulgazione e Applicazione di Biotecniche Innovative), con sede nel comune di Circello (BN), con le finalità già chiaramente definite dall'acronimo: in particolare si propone lo studio di modelli di valorizzazione naturale ed ecologica, attraverso il recupero delle antiche razze, di aree non compatibili con l'allevamento intensivo di razze migliorate e, di conseguenza, destinate all'abbandono.

Un'altra associazione che si occupa di tutela, recupero e valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono, comprese quindi le razze suine indigene, è la R.A.R.E. (Associazione italiana Razze Autoctone a Rischio Estinzione), fondata nel 2002 e affiliata alla fondazione europea SAVE (*Safeguard for Agricultural Varieties in Europe*). Un progetto particolare si propone di recuperare il suino nero delle Alpi, un soggetto robusto, dagli arti lunghi e la pelle pigmentata, adatto quindi al pascolo e resistente all'irradiazione solare, che durante i 90-100 giorni di alpeggio utilizzava la variata flora montana, responsabile, assieme al continuo movimento, delle caratteristiche di singolare pregio delle sue carni.

A cura dell'ANAS è stato istituito, un Registro anagrafico dei tipi



Maiale con cintura bianca, particolare dell'afresco *Il Buon Governo* di Ambrogio LORENZETTI, 1337-1339, Palazzo comunale, Siena.

genetici autoctoni, che comprende le seguenti 6 razze: *Cinta Senese*, *Mora Romagnola*, *Nero Siciliano*, *Casertana*, *Apulo-Calabrese*, *Sarda*. La consistenza totale dei soggetti – verri + scrofe + allievi – iscritti al Registro risultava nel 2013 pari a 10.550 capi distribuiti in 273 allevamenti, pari ad appena lo 0,12% della popolazione suina presente in Italia (8.561.683 capi, ISTAT 2013). Anche considerando che non tutti gli allevamenti, più o meno in purezza, aderiscono al Registro, si tratta pur sempre, per le razze o popolazioni autoctone, di numeri esigui, che comportano, fra l'altro, problemi legati all'inevitabile consanguineità.

Un cenno particolare merita la *Cinta senese* – 108 piccoli allevamenti semibradi controllati, 136 verri, 853 scrofe, 1.513 allievi –, che grazie all'intrinseca qualità dei prodotti e a un'accorta politica commerciale (sostenuta dalla gratuita pubblicità fornita da Ambrogio LORENZETTI, che nel XIV secolo ne ritrasse un esemplare nel suo affresco del *Buon governo*⁽⁹⁷⁾), ha saputo ritagliarsi una sua consolidata quota di mercato.

⁽⁹⁷⁾ Per la verità, come osservano BIRRI e COCO (2003), l'esemplare ritratto dal Lorenzetti, con orecchie piccole e irte, non corrisponde allo standard attuale, che le richiede di dimensioni maggiori e portate in avanti.

Per il *Nero Siciliano* (o *Nero dei Nebrodi*) è stato prospettato, come possibile obiettivo del miglioramento, il modello del *Cerdo iberico*, appartenente alla stessa grande famiglia dei suini colorati mediterranei, dal quale, ingrassato con le ghiande nei boschi di querce dell'Estremadura e dell'Andalusia, si ottiene il rinomato e costoso *Jamón Iberico de Bellota*, universalmente più conosciuto (dal colore degli unghielli) col nome di prosciutto *Pata negra*. Già adesso, peraltro, sotto l'egida dell'omonimo Consorzio di tutela, da soggetti macellati a 100-120 kg, vengono prodotti annualmente attorno ai 7.000 prosciutti, molto apprezzati da una clientela d'élite.

È comunque pacifico che la massima parte delle carni e dei salumi che arrivano sulle mense degli italiani provengono da allevamenti industriali, basati su pochi tipi genetici, puri o ibridi, geneticamente controllati, alimentati secondo rigide norme scientifiche, alloggiati permanentemente in apposite strutture. Per questi soggetti completamente distaccati dalla natura, che anzi non potrebbero sopravvivere da soli in un ambiente naturale, ma «dipendenti dalla *tecnica* creata dall'uomo», BALLARINI (1986) ha coniato il termine espressivo di "animali tecnologici".

L'epopea del maiale libero frequentatore dei boschi e degli incolti, anche se pochi epigoni ancora resistono, è inesorabilmente conclusa: nessuno potrà più di rinfacciargli di voltolarsi nel fango, nessun poeta canterà le sue virtù.

BIBLIOGRAFIA

- ALAMANNI L., 1804 - La coltivazione (unito a: Le api di G. RUCELLAI), Milano, Soc. Tip. Classici Italiani.
- ALBERTI F., 1906 - Il bestiame e l'agricoltura in Italia (2ª ed. complet. rifatta da U. BARPI), Milano, Ulrico Hoepli.
- ANONIMO, 1904 - L'allevamento dei suini, Almanacco Agrario, Sezione di Trento del Consiglio Prov. Agric. del Tirolo, Trento, Stab. Tipografico Monauni.
- ANONIMO, 1996 - Bestiario moralizzato, in: Bestiari medievali (a cura di L. A. MORINI), Torino, Einaudi, I Millenni.
- APICIO CELIO - Dell'arte della cucina [*De arte coquinaria*] (note e traduz. di GB. BASSO), Venezia, Antonelli Editore, Reprint Edizioni Residence, Roma.
- APULEIO - Le metamorfosi o l'asino d'oro [*Metamorphoseon*] (a cura e traduz. di L. A. NICOLINI) - 2005, Milano, RCS Libri.
- ARISTOTELE - Le parti degli animali (a cura di M. VEGETTI). In ID.: Opere biologiche (a cura di D. LANZA e M. VEGETTI) - 1996, Torino, UTET.
- BALLARINI G., 1986 - L'animale tecnologico, Bologna, Calderini.
- BARUZZI M. & MONTANARI M., 1981 - Porci e porcari nel Medioevo, Bologna, Coop. Libreria Universitaria.

- BERLAM A., 1937 - Porci e cignali nella realtà, nella letteratura e nell'arte, Milano, Casa ed. Corticelli.
- BIRRI F. & COCO C.A., 2003 - Sua Maestà il Maiale, Venezia, Marsilio.
- BREHM A.E., 1875 - Brehm's illustrirtes Thierleben, Erster Band, Die Säugethiere (bearbeitet von F. SCHÖDLER) - Leipzig, Verlag Bibliographischen Inst.
- BURLINI F., 2004 - Gli animali domestici nella storia, Sommacampagna (VR), Cierre Edizioni.
- CAPPAI M.G., WOLF P., GROSSE LIESNER V., KASTNER A., NIEDDU G., PINNA W. & KAMPHUES J., 2010 - Effect of whole acorns (*Quercus pubescens*) shred based diets on parotid gland in growing pigs in relation to tannins, *Livestock Science*, 134, 183-186.
- CATONE MARCO PORCIO, 1964 - *Liber de Agricultura* (a cura e traduz. di R.A CALZECCHI ONESTI), Roma, Ramo Edit. Agricoltori.
- CLUTTON-BROCK J., 2001 - Storia naturale della domesticazione dei mammiferi, Torino, Bollati Boringhieri.
- COLUMELLA LUCIO GIUNIO MODERATO - *De re rustica* (traduz. di R. A CALZECCHI ONESTI) - 1947, Roma, Ramo Edit. Agricoltori.
- CRESCENZI P. DE', 1805 - Trattato della agricoltura [*Opus commodorum ruralium*]; tradslato nella favella fiorentina; rivisto dallo 'Nferigno (pseud. di BAST. DE' ROSSI), Milano, Soc. Tip. Classici Italiani.
- CROCE G.C., 2012 - L'Eccellenza e Trionfo del Porco, Bologna, Edizioni Pendragon.
- DURO A., 1997 - Il vocabolario Treccani, Roma, Istituto della Enciclopedia Treccani.
- ELIANO CLAUDIO, 1988 - La natura degli animali (a cura e traduz. di F. Maspero), Milano, BUR.
- FAELLI E., 1903 - Razze bovine, equine, suine, ovine, caprine (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- FIGUIER L., 1880 - Vita e costumi degli animali. I Mammiferi, Milano, F.lli Treves.
- FINZI R., 2014 - L'onesto porco, Milano, Bompiani.
- FISCHER S.G., 1845 - Compendio di Storia naturale (traduz. italiana sulla 2ª ed. tedesca, 1843, Vienna), Milano, Dall'Imperial Regia Stamperia.
- FRIZZI A., 1772 - La Salameide. Poemetto giocoso con le note, Venezia, Guglielmo Zerletti.
- GALLO A., 1775 - Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa (24ª ed.) - Venezia, G.B. ROSSINI. Reprint, 2003, a cura della Fondaz. Civiltà Bresciana, Roccafranca, Comp. Stampa Masetti Rodella Ed.
- GIOVENALE DECIMO GIUNIO - Satire [*Saturae*] (traduz. e note di E. Barelli) - 2000, Milano, RCS Libri S.p.A.
- ISIDORO DI SIVIGLIA - Etimologie o origini [*Etymologiae*] (a cura di A. VALASTRO CANALE) - 2006, Torino, UTET.
- JEFFREY C., 1989 - Biological nomenclature, London, Edward Arnold.
- LORETA G., 1901 - La zoologia nella Bibbia secondo la Volgata, Torino, Libreria Salesiana ed.
- LUCREZIO TITO L. CARO - Della Natura [*De rerum natura*] (a cura e traduz. di E. CE-TRANGOLO) - 1978, Firenze, Sansoni.

- MACROBIO AMBROSIO TEODOSIO - I Saturnali [*Saturnaliorum convivia*] (a cura e traduz. di N. MARINONE) - 1967, Torino, UTET.
- MALOSSINI A., 1997 - Gli animali domestici nella tradizione emiliano-romagnola (bestiario popolare), Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna.
- MALOSSINI F., 2011 - Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma, Rovereto, Accademia Roveretana Agiati, ser. IX, vol. I, B.
- MARCHI E., 1897 - Il maiale (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- MARCHI E. & PUCCI C., 1923 - Il maiale (4ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- MARCONE A., 2004 - Storia dell'agricoltura romana, Roma, Carocci ed., Quality paperbacks 115.
- MARGAROLI G.B., 1851 - Manuale dell'abitatore di campagna e della buon castalda (3ª ed.), Milano, Ernesto Oliva Editore-Libraio.
- MARZIALE MARCO VALERIO - Epigrammi [*Epigrammata*] (a cura e traduz. di S. BETA) - 1995, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- MASCHERONI E., 1927 - Zootechnia Speciale, III Suini, in: Nuova Enciclopedia Agraria Italiana (diretta da V. Alpe, M. Zecchini, M. Soave), Torino, UTET.
- ORAZIO QUINTO FLACCO - Satire [*Sermones*]; Epistole [*Epistulae*], in Id.: Tutte le opere (a cura e traduz. di E. CETRANGOLO) - 1989, Firenze, Sansoni.
- PALLADIO RUTILIO TAURO EMILIANO - La Villa [*Opus agriculturae*] (traduz. di Fr. Sansovino) - 1550, Venezia, Fr. Sansovino. Reprint 1998, Perugia, Quattroemme ed.
- PERSIO - Le satire [*Saturae*] (a cura e traduz. di M. VERONESI) - 2012, Milano, Edizioni Medusa.
- PETRONIO - *Satyricon* (a cura e traduz. di V. CIAFFI) - 1967, Torino, Einaudi, I millenni.
- PLATINA B. (pseud. di BART. SACCHI) - Il piacere onesto e la buona salute [*De honesta voluptate et valetudine*] (a cura e traduz. di E. FACCIOLI) - 1985, Torino, Einaudi.
- PLINIO CAIO P. SECONDO - Storia naturale [*Naturalis historia*], libro VIII (a cura e traduz. di E. GIANNELLA); libro XXVIII (a cura e traduz. di CAPITANI) - 1982, 1986, Torino, Einaudi, I millenni.
- POLIBIO - Storie, libri XII-XVI (a cura di R. NICOLAI; traduz. e note di M. SONNINO) - 1998, Roma, Newton Compton.
- POLLAN M., 2008 - Il dilemma dell'onnivoro, Milano, Adelphi Edizioni.
- RE F., 1851 - Nuovi elementi di agricoltura (4ª ed.) - Milano, Tipografia Gio. Silvestri.
- ROTARI (Editto di), In: AZZARA C. & GASPARRI S., 2005 - Le leggi dei Longobardi, Roma, Viella.
- SALTINI A., 1984 - Storia delle Scienze agrarie, Bologna, Edagricole.
- SANSON A., 1887 - Trattato di Zootechnia (riassunto sulla 2ª ed. francese per opera di A. Lemoigne e G. Tampelini) - Milano, Ulrico Hoepli.
- SILVESTRI G., 2003 - Gli animali nella Bibbia, Cinisello Balsamo (MI), Edizioni San Paolo.
- STANGA I., 1915 - Suinicoltura pratica, Milano, Ulrico Hoepli.
- TAMPELINI G., 1905 - Zootechnia (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- TANARA V., 1674 - L'economia del cittadino in villa, Venezia, appresso Steffano Curti.
- TIGRINTO BISTONIO (pseud. di Gius. FERRARI), 1761 - Gli elogi del porco, Modena, Eredi di Bart. Soliani. Reprint 1973, Modena, Fiera del libro.

VALERIO N., 1989 - La tavola degli antichi, Milano, Mondadori.

VARRONE MARCO TERENZIO - La lingua latina [*De lingua latina*] e Il fondo rustico [*De re rustica*], in ID.: Opere (a cura e traduz. di A. TRAGLIA) - 1996, Torino, UTET.

VILLAR F., 1997 - Gli Indoeuropei e le origini dell'Europa, Bologna, Il Mulino.

Franco Malossini - già docente di Zootecnica speciale all'Università di Udine.

E-mail: francomalossini@virgilio.it

Susanna Loszach - Istituto Nord Est Qualità, San Daniele del Friuli (UD).

E-mail: susanna@ineq.it