ACCADEMIA DEI CONCORDI
DI ROVIGO

Acta Concordium

n. 22 - gennaio 2012

ACCADEMIA DEI CONCORDI
DI ROVIGO

Acta Concordium

n. 22 - gennaio 2012

ROVIGO
PRESSO LA SEDE DELLA ACCADEMIA

La presente pubblicazione è realizzata
grazie al sostegno di

FEMI-CZ

«Acta Concordium» - n. 22 - Supplemento a «Concordi», n. 1/2012

CONCORDI - TRIMESTRALE DEI CONCORDI DI ROVIGO
Autorizzazione Tribunale di Rovigo N° 3766 10/92 R.Stampa
Proprietario: Fondazione Concordi
Editore: Accademia dei Concordi
Direttore: Enrico Zerbinati
Direttore responsabile: Anna De Pascalis
Realizzazione grafica: Nicola Artosi
Stampa: Sit S.r.l - Società Industrie Tipolitografiche - Dosson di Casier (TV)

© Accademia dei Concordi - Piazza Vittorio Emanuele II, 14 - 45100 Rovigo
Tel. 0425.27991 - Fax 0425.27993 - Web www.concordi.it
ISSN 1121-8568

INDICE

LUIGI COSTATO, È vicina la caduta del secondo impero d'occidente? . . . . . Pag. 7

ANTONIO TODARO, Di aglio, di rape e di altre cosucce . . . » 11

ENRICO ZERBINATI, Raimondo Lupati Macchiavelli e la «copiosa galeria» archeologica di Camillo Silvestri . . . » 41

È VICINA LA CADUTA DEL SECONDO IMPERO D'OCCIDENTE?

Luigi Costato

È di moda, oggi, proclamare a gran voce la prossima caduta del potere politico sul mondo da parte dell'Occidente; le recenti vicende del dollaro e dell'euro, e cioè le difficoltà economico-finanziarie dell'economia statunitense e gli scricchiolii provenienti da almeno parte dell'economia europea sembrano confermare queste fosche previsioni, asseverate anche dallo sviluppo impetuoso di grandi nazioni come Cina e India. Torme di barbari bussano alle porte d'Europa, la restante ultima grande potenza militare mondiale non ha più denaro per sostenere i suoi eserciti e ha perso i suoi caratteri genetici, quali il puritanesimo e l'anglicità, per divenire un crogiuolo di razze nelle quali stanno progressivamente prevalendo, sui Wasps, neri e messicani. Il suo è un esercito di mercenari i quali, spesso, a mala pena parlano la lingua ufficiale del paese.

Questi cambiamenti in atto, che non rappresentano affatto una novità nella storia dell'uomo, ma ne sono anzi un dato permanente, sono capaci di far precipitare il mondo oggi considerato sviluppato in una condizione accostabile a quella che ha caratterizzato parte dell'Europa dei secoli V-X dell'era cristiana? Non si vede nelle odierne vicende più che qualche similitudine con la decadenza dell'impero bizantino?

In effetti, fronteggiamo la situazione in modo acquiescente e insufficiente; siamo talmente grassi, impigriti, legati alle nostre flebili certezze ma nello stesso tempo così egoisti da temere ogni evoluzione, se crediamo che con essa la nostra condizione potrà cambiare in peggio.

Siamo preda dell'egoismo, che caratterizza individui, categorie e, addirittura, Stati; nessuno fa riferimento a questo sentimento, in forma chiara, ma i comportamenti si richiamano ad esso in modo più che palese.

Come spiegare, infatti, le più recenti vicende monetarie senza ricorrere, per sintetizzare quanto le ha causate, alla parola egoismo. La Grecia, per egoismo, è entrata, facendo carte false, nell'Euro, effetto prodigioso dell'egoismo degli Stati membri della CE che, nel 1991, hanno varato la moneta unica al fine di eliminare le svalutazioni competitive (furbesche soluzioni pseudo sociali di alcuni Stati che davano la stura ad altre furbesche risposte da parte degli altri associati alla Comunità europea) e, probabilmente, pensando che dall'euro si

sarebbe dovuto passare ad una migliore e maggiore integrazione economica, bastando questa per risolvere alcuni problemi ed allontanare la necessità di affrontarne altri, con i quali si sarebbe toccata una serie di interessi che non si volevano mettere in gioco.
Ora, per sostenere l'euro – interesse che riguarda tutti, anche chi si mostra riottoso ad agire in questo senso – gli interventi da decidere devono passare attraverso la trafila di discussioni estenuanti fra gli Stati presunti più forti del sistema, che mostrano con grande evidenza il loro egoismo nel tentennare per decidere circa il sostegno del "socio" debole, mossi sempre dall'interesse che ritengono proprio.
Non è forse l'egoismo, infatti, a spingere a evitare di portare alle dovute conclusioni il processo di integrazione europea attraverso la creazione di una Federazione che elimini i poteri di veto (di fatto) nel settore delle politiche monetarie e (di diritto) in quello della politica estera e della sicurezza comune?
Qualche recentissima resipiscenza, quale quella di prevedere riunioni mensili dei capi di Stato per un governo comune dell'economia dell'UE, non sembra destinata, con rapidità, a sfociare in ciò che veramente occorre, e cioè ad un governo europeo ma semplicemente ad imporre soluzioni economico-monetarie ai più deboli da parte di chi assume la parte del più forte.
Per altri aspetti, ancora l'egoismo sembra essere il motore di comportamenti volti ad affrontare problemi che stanno emergendo: invece di sprecare il denaro pubblico in spese stravaganti e in servizi quasi inesistenti o, addirittura, in ruberie, non sarebbe cosa migliore, ad esempio, impedire le fughe dei disperati dagli Stati poveri dell'Africa spendendo per sviluppare le loro economie e l'impiego nei luoghi stessi della miseria? Non saremmo accusati di neocolonialismo se ONU e altre organizzazioni internazionali proponessero queste soluzioni, o, addirittura, le imponessero in Paesi governati da tiranni che sembrerebbero da operetta se non fossero ladri ed assassini in forma sistematica.
Se in sede ONU ci sono opposizioni a queste soluzioni, si deve riconoscere che esse derivano dall'egoismo di chi vuole o vorrebbe mantenere il monopolio su alcune ricchezze minerarie che sarebbe in pericolo con la caduta del despota di turno; d'altra parte si considera bieca e da attaccare con le armi qualche tirannia africana, che governa seduta sul petrolio, mentre si limita l'intervento a sanzioni, di cui è nota l'inefficacia, per colpire tiranni altrettanto biechi, se non addirittura più crudeli, ma "regnanti" su stati non petroliferi.

Quanto si risparmierebbe in sofferenze dei fuggitivi e in spese di vigilanza alle frontiere se si operasse con spirito d'amore anziché di finta carità nell'accogliere questi rifugiati, fra i quali spesso si celano persone che recano con sé altri meno commendevoli interessi, investendo una parte del reddito nazionale a casa loro per migliorare le cose?
È possibile ipotizzare che quello che abbiamo chiamato II impero d'Occidente possa evitare la sua caduta, anche attraverso trasformazioni e modificazioni profonde? Se si esaminano alcune delle manifestazioni di egoismo e di cecità che sembrano avviarci al tracollo, pare non irrealistico avere una visione più positiva del nostro futuro.
Partendo dall'esame di un piccolo egoismo di casta, constatiamo che esso potrebbe essere eliminato, con vantaggi non trascurabili per l'umanità: esiste, nei paesi europei, un sostanziale numero chiuso, all'Università, per chi voglia laurearsi in medicina o divenire dentista; sarebbe più opportuno allargare le maglie di ammissione e pretendere in cambio l'impegno valido ed efficace per ogni laureato di svolgere la sua professione per uno o due anni in un Paese sottosviluppato.
Esempi di questo tipo si potrebbero moltiplicare per molte professioni e saperi, cosa che renderebbe più aperto lo spirito dei giovani e meno dura la vita di tanti uomini e donne, oltre che bambini, del tutto simili a noi ma costretti a vivere in zone più arretrate.
D'altra parte, la crisi americana del 2008 altro non è stata che l'esplosione di un sistema egoistico che banchieri e assicuratori avevano organizzato per fare ancora più affari e guadagnare lusingando i meno abbienti all'acquisto di cose al di fuori delle loro possibilità. Se, in quella occasione, si sono scoperti alcuni sfruttatori cialtroni e ladri, e li si sono puniti (più negli USA che altrove), i più hanno un po' barcollato ma si sono subito rimessi al lavoro per ricavare vantaggi anche dal disastro, come ben dimostrano le oscillazioni borsistiche, gli attacchi all'euro, i giudizi assai opinabili sulle economie di Stati "attaccabili" con sostanziali vantaggi monetari e certi bilanci clamorosamente attivi di attori della catastrofe di tre anni fa.
Appare, così, evidente che l'egoismo è un motore tanto forte che, lungi dal portare un generale aumento definitivo del benessere, divora, come Crono, i suoi figli (benessere, sicurezza, vita lunga, ecc.) portando verso la rovina quello che anche grazie ad esso è stato ottenuto.
Pertanto, per evitare la fine del mondo occidentale, che sarà naturalmente seguita dalla rovina degli attuali emergenti, se guidati anch'essi dalla medesima molla incontrollata, occorre mutare di rotta, e un buon esempio

potrebbe darlo l'Europa, modificando il suo modo di governarsi, fondato ancora sull'egoismo cieco di piccoli Stati che credono di essere grandi, si tratti dell'Italia o della Spagna, della Francia o della Germania.
Un primo cambiamento potrebbe essere dato, unificando i poteri in alcune materie ancora escluse dall'integrazione realizzata dall'UE, quali la politica estera, la politica di sicurezza esterna, la politica tributaria, la politica di supporto ai paesi poveri; occorrerebbe, inoltre, modificare la valutazione della forza di uno Stato passando dalla ricchezza prodotta al benessere garantito ai cittadini, ossia mettere l'accento non sulle cose ma sull'uomo, non sul solo cittadino ma anche sull'umanità intera, favorendone il progressivo benessere morale e materiale.
In definitiva, la caduta del II impero occidentale potrebbe capitare, ma non risolverebbe alcunché se i suoi successori seguissero gli stessi indirizzi, e conseguentemente gli stessi destini; al contrario, il II impero occidentale, per la sua parte europea, potrebbe tranquillamente continuare ad esistere non tanto come potenza dominante ma come struttura esemplare, se sapesse trasformarsi in un sistema di Stati finalmente riunificati, decentrati ma anche regolati da leggi federali nelle quali l'egoismo cedesse terreno a favore della generosità, specie verso i territori più deboli all'interno e all'esterno, e della coscienza che dall'egoismo non si riesce a trarre il benessere robusto ma solo qualcosa di transeunte, temporaneo e fallace.
Questa soluzione non significherebbe modificare lo Stato in una Opera pia, ma renderlo più stabile e sicuro, ed anche più forte da un punto di vista economico, dato che aiutando la crescita degli altri non si farebbe altro che aumentare le proprie opportunità di stabilità e sicurezza.

DI AGLIO, DI RAPE E DI ALTRE COSUCCE

Antonio Todaro

Scrivere di erbe e soprattutto di cibi può indurre un atteggiamento di simpatia; è come se il nostro inconscio, ritrovasse in un attimo piacevoli, struggenti percezioni, vecchie di secoli e millenni. Scrivere di erbe e di cibo equivale anche a ritagliarsi uno spazio certamente sereno, gratificante e persino festoso, poiché le erbe sono un elemento essenziale della nostra tavola, una componente essenziale della nostra alimentazione, così come del nostro quotidiano sistema di vita, della nostra religione, del nostro patrimonio genetico. Scrivere di erbe è quindi appagante. Il che non significa che lo sia sempre. Io, ad esempio, ora provo, nell'accingermi a farlo, un senso di inquietudine e di incertezza. E questo perché un discorso sulle erbe e sui cibi ad esse correlati prima coinvolge un insieme tale di problemi, che qui si potranno solo sfiorare e poi perché a me è stato affidato un compito che attraversa tante e tali discipline dalla storia, all'etnografia, alla botanica, alla gastronomia, per cui è certamente improbabile scrivere da esperto in ugual misura per tutte le molteplici tematiche coinvolte.

Perciò, come può accadere a un turista frettoloso che riesca a percepire nel paesaggio certi piccoli particolari che, inspiegabilmente, sembrano sfuggire a chi vi abita e a chi frequenta assiduamente un determinato luogo, cercherò di sfruttare al massimo questa personale manchevolezza e, se proprio non dovessi riuscire nel mio intento, faccio appello a quella istintiva simpatia, insita nella tematica del discorso a cui, non casualmente, mi richiamavo all'inizio.

Mi torna in mente ora un sussidiario scolastico, usato nelle scuole elementari degli anni Quaranta. Nelle pagine riservate alle letture di storia, accanto all'inquietante immagine di una sommossa popolare, era riportato un brano, che successivamente seppi essere stato scritto, da Gaetano Salvemini, dal titolo: "*Le condizioni dei contadini in Italia*". Alla fine si leggeva: "*Bastava un cattivo raccolto per obbligarli a mangiare l'erba come montoni e crepare come mosche*". Ogni volta che lo leggevo, la fantasia mi suggeriva alcuni contadini chini, con il loro carico di sofferenza e di fatica, a brucare i prati come vedevo fare alle mucche e alle capre di mio nonno. Allora non riuscivo a collegare quelle erbe con le tenere foglie che mia madre spesso andava a raccogliere, ripetendo un rito suggeritole da quella sapienza contadina che

tuttora si cela dietro l'umiltà delle pratiche quotidiane e che, nel tempo, ha finito per qualificare scientificamente una cultura povera. Ricordo che mia madre raccoglieva le foglie della malva (*Malva sylvestris* L.), della borsa del pastore (*Capsella bursa-pastoris* L.), del radicchio selvatico (*Cichorium intybus* L.), dell'erba brusca (*Rumex acetosa* L.; *Rumex crispus* L.), del dente di leone (*Taraxacum officinale* Weber), dei carletti (*Silene vulgaris* L.; *Silene dioica* L.; *Silene alba* L.), del centocchio (*Stellaria media* Vill.), del crescione (*Nasturtium officinale* R.Br.), del farinello (*Chenopodium album* L.), della pimpinella (*Sanguisorba officinalis* L.), della rucola (*Eruca sativa* L.; *Diplotaxis tenuifolia* DC.; *Diplotaxis erucoides* DC), dei teneri germogli di luppolo (*Humulus lupulus* L.), della vite nera (*Tamus communis* L.), dell'ortica (*Urtica dioica* L.), del pungitopo (*Ruscus aculeatus* L.), della radice del raperonzolo (*Campanula rapunculus* L.), della barba di becco (*Tragopogon pratensis* L.), della margherita (*Bellis perennis* L.) e di tante altre erbe spontanee.

Erano le stesse erbe che un cronista, nel 1484, osservava venire raccolte in un campo di sua proprietà da parte di una quarantina di donne e ragazzi "*li quali coivano roxe, romexe, pancuario, foie de navon ... et ogni coxa insieme coxivano con un pocho d'olio o grasso et axé, acqua in la padella e sal, e de questo ne magnavano*". Per non dire, poi, della *enumeratio* di erbaggi padovani ricordati nella *Prima oratione* di Angelo Beolco detto Ruzzante (XVI secolo): "*Verze, verzotti, cappuzzi, erbete, latughe, parasìmboli, radicio, çeole, scalogna, agio, puori, colombari, zuche, pastenagie, carote, bisi, rave, ravanegi, le roe* (che) *fa more, i spini nigri* (che) *fa brumbiuoli e i bianchi sbrogiaculi*." Erano erbe che le nostre donne di campagna continuarono per secoli a cogliere per assortire insalate crude e per mettere insieme una minestra o un piatto di verdure lesse. Quasi certamente erano le stesse erbe che, continuarono a raccogliere le tante donne che, con il loro ripetitivo andare avanti e indietro tra i prati incolti, lungo i filari e le straducce di fango pietrificato, finirono per ricordare una storia antica, densa di particolari e di immagini quasi pittoresche nei loro tratti umani fatti di abitudini e di confidenze. E di fedeltà quotidiana come uno dei tanti anonimi rituali contadini che ci appartengono e a cui noi apparteniamo. E che interpretano e gonfiano di significati ogni momento.

Mi raccontava, qualche anno fa una donna che abitava sui Colli Euganei questa storia.

Dal nastro n. 12, Riti di vita

> "*Sul finire dell'inverno, quando si avvicinava qualche giorno di vigilia, mia nonna prendeva un secchio grande e andava verso i campi, lungo gli argini e anche verso la boschetta di robinie dove, diceva, c'erano le prime erbe. Quando tornava a casa l'aspettava una mezza giornata di lavoro per separare e ripulire tutto quello che aveva raccolto. Poi allineava le erbe sul tavolo e le separava, perché c'erano delle erbe che lessavano prima e altre dopo e bisognava che nel cuocerle non si sfacessero del tutto, perché poi le erbe dovevano bollire ancora, e insieme ci metteva anche qualche foglia di verza e di cavolo e in più i fagioli che aveva messo a bagno la sera prima. Mia nonna faceva volentieri la zuppa ma diceva sempre di non darle fretta perché per farla bene la doveva mettere sul fornelletto e a fuoco basso, con poco carbone, e con qualche sventolatina ogni tanto, perché se l'acqua si metteva a sgocciolare fuori per il troppo bollore, il buono se ne sarebbe andato via e la zuppa avrebbe saputo di niente e a rovinare quella grazia di Dio c'era da andare in purgatorio. Qualche volta ci versava anche alcune manciatine di farina gialla e poi girava e rigirava l'intruglio con il mestolo e l'olio di gomito. Alla fine veniva fuori una specie di crema che si mangiava con il cucchiaio. Mio nonno la mangiava con il pane che allora si cuoceva in casa. Quello che avanzava, si rassodava spontaneamente e mia nonna, la mattina dopo, lo tagliava a fette, lo riscaldava o l'abbrustoliva sulla pietra del focolare e poi lo portava a mio nonno e a mio papà che lavoravano nei campi, ancora caldo, avvolto in un canovaccio di bucato. La sua morte migliore, diceva mio nonno, era quella di intingerlo nel sughetto del baccalà al pomodoro che cucinava mia nonna. Mio papà diceva che era buono anche se era riscaldato sulla graticola che la sera prima era stata usata per cuocere il salame o una braciola ai ferri*".
> Montericco, 1957 aprile, Giustina anni 63, casalinga.

In quel cibo era possibile osservare la presenza di almeno due categorie di erbe: una era usata in grande quantità e dava consistenza sia alle zuppe, sia alle minestre (*Hypochoeris radicata, Sonchus oleraceus, Silene vulgaris,...*), altre erano usate in minor quantità per il loro gusto amarognolo (*Cichorium intybus...*), acidulo (*Rumex acetosa, Rumex acetosella, Raphanus raphanistrum*…), aromatico (*Mentha* s.l.), *Foeniculum vulgare*) e per la consistenza coriacea (*Plantago* s.l.). Non mancavano mai altre erbe usate perché possedevano mucillagini quali la malva (*Malva sylvestris*) per la capacità di addensare oppure una manciata di farina gialla di granoturco

(*Zea mays*). Era un piatto marcatamente rivolto al ceto inferiore il cui sapore mutava e si rinnovava al variare delle proporzioni fra le piante utilizzate e di cui si diceva: *"El sa da bon",* oppure, *"el sa da cativo",* riferendosi al sapore e all'aroma: espressione non facile da tradurre e pregna di significati, che, nella loro modestia, possono ricordare il "*kalòs kai agathòs*", il "bello e buono" della cultura greca antica. Ciò accade anche per quelle erbe, che, per essere veramente condivise, dovevano essere veramente belle e buone, sia in occasione delle grandi feste e sia in ogni giorno feriale. Verrebbe da chiedersi se è possibile, con queste consuetudini gastronomiche, riprodurre il gusto dell'epoca. Ma come scrive Montanari (2004), non esiste un gusto buono e un gusto cattivo in assoluto, poiché il gusto è "*figlio della cultura del tempo che l'ha prodotto*": in altre parole, è un insieme di "sapori", cioè una sensazione organolettica, e di "saperi", un'esperienza culturale strettamente legata alla classe di appartenenza.

Nel tempo, ha trovato il modo per sopravvivere, distendendosi in un passato minore immerso nell'esile trama di una terra contadina in grado di avvicinasi ad altre storie improvvisamente sbucate dalle zolle di un campo arato e nel rispetto della regola che detta: "*Tuto quel che no' ingossa, ingrassa!"*.

La maggior parte delle nostre specie era usata anche in altre regioni nella preparazione di zuppe contadine quali il *Pistìc,* una zuppa friulana, preparata con miscuglio di una cinquantina di erbe (Lorenzoni, 1989; Dreon, 1995) e avvalorata di una probabile origine celtica dalla presenza di evidenze linguistiche estremamente significative; in Carnia la *frita*; in Liguria, il *Prebuggiùn*, un minestrone contadino ligure con riso e un miscuglio di una quarantina erbe (Bisio e Minuto, 1998); a Cividale del Friul, il *lidum* una miscela di una sessantina di erbe; in Garfagnana, la *minestrella* (Pieroni, 2000*)*; nel Massese e nel Carrarese, la *cucina*; nel Fiorentino, la *malva* e le zuppe di magro; in Lucchesia, il *burbugnon* (Pieroni,1999) e la *garmugia* che una guida dell'Accademia della Cucina Italiana (*Ristoranti d'Italia*, 2000) definisce "una zuppa primaverile, tipica lucchese, fatta con fave fresche, piselli, carciofi, carne tritata e pancettata" la cui documentazione risale a metà del XIV secolo. Tutte queste zuppe venivano preparate partendo da un soffritto di aglio, lardo e un po' di cotenna di maiale cui si aggiungeva erbe tritate e talora fagioli precedentemente lessati e poi ridotti in purea (Pieroni, 1991). Infine tutto era allungato con acqua e portato a cottura, regolando con un po' di sale, a fuoco lentissimo e per svariate ore.

Di alcune restano solo i ricordi che hanno in comune una storia, varia, articolata, contraddittoria e talora sorprendente; comunque vera da cima a

fondo, anche se il fondo non ci sarà, perché tutte queste storie non terminano mai; trascorrono di tempo in tempo con i ricordi che si accavallano uno sull'altro, con i racconti che emergono dalla memoria pronta a suggerirne altri e con alcuni particolari che la roulette autobiografica riporta alla mente con immagini e sensazioni più o meno definite. Spesso sono episodi dell'infanzia che aiutano ad entrare in qualche modo dentro la vita di queste piante, sondarne i significati più profondi e i momenti più intimi, ossia la loro stagionalità, i loro ritmi annuali di crescita, il periodo di utilizzo, il miglior impiego. Certamente queste erbe, quando si raccoglievano, quando si preparavano, quando si consumavano erano un cibo contadino, semplice e spontaneo, offerto dalla vegetazione selvatica e inventato più che dal lusso e dal potere, dal bisogno e dalla povertà. Così come fabbricare e cuocere il pane, utilizzando bacche selvatiche o acini d'uva, mettere insieme una zuppa, aiutandosi con radici ed erbe dei fossati, testimoniano le difficoltà della vita quotidiana, ma anche le risorse mentali di gente che, nei momenti di penuria e di carestia, era riuscita ad elaborare una *gastronomia della fame* codificata da un insieme di rituali collettivi che insegnano come era stata accettata la penuria e come vi avevano supplito aguzzando l'ingegno. Non solo. Tutti quei rituali così come "ogni azione legata al cibo, anche la più semplice, portano con sé una storia ed esprimono una cultura" (Montanari, 2004).

E questo, in fondo, è il fascino di questa storia: scoprire e appropriarsi di come gli uomini, con il loro lavoro e con la loro fantasia, abbiano cercato di trasformare i morsi della fame e le ansie della penuria e della carestia in potenziali risorse di piacere. Ora quelle pietanze, oltre ad esser un indice della identità di quei contadini, diventano, al tempo stesso, uno strumento e un documento per capirla, esprimerla e comunicarla.

Una testimonianza diretta viene dai testi di cucina di cuochi e di scalchi famosi, quali Bartolomeo Scappi, Cristoforo di Messisburgo, Domenico Romoli detto il Panunto che scrisse dell'*Insalata d'herbe diverse e fiori*, dell'*Insalata di fiori di borragine*, dell'*Insalata di sparagi*, ecc.

Un altro documento è stato scritto, intorno 1570, dal medico e naturalista Costanzo Felici ad Ulisse Aldrovandi, in seguito ad una sua richiesta, in una lunga lettera "*Sopra l'insalata e piante che vengono per cibo del'homo in qualunque modo in varie vivande*". La lettera, soprattutto nella sua seconda redazione ampiamente riveduta ed ampliata, si presenta come un vera e propria monografia, sospesa tra un testo di botanica e un testo di cucina, che esprime bene lo spirito del tempo. "*L'insalata è nome de' Italiani solamente, havendo la denominazione da una parte del suo condimento*, *cioè dal sale*…

Dirò dunqua che sonno poste nelle tavole insalate o de piante con tutte le sue parte overo d'altra materia…" e subito dopo si chiede: "*Quali sono le piante utili per il cibo umano*"; "*in quanta varietà si condiscono*" e quali gli effetti fisiologici del loro impiego; "*a che tempo si devono mangiare*"…: a questa e a tante altre domande a Felici era stato richiesto di rispondere, e il nostro medico-naturalista premette di trovarsi a dir poco in un labirinto, "*perhò che l'herbe o le piante… sonno infinite e li paesi molti e gl'huomini inumerabili e gli gusti diversi e le proprietà individuali molte*": ragion per cui *"in un luoco piace una cosa che in un altro d'un'altra diversa si costuma per cibo, e parimente si vede che in un luoco una pianta è reputata per veneno, altrove poi è presa per cibo, et anchora vedemo che in un luoco nasce una sorte d'herba commestibile et in un altro paese poi un'altra che pur si magna da' paesani quale a noi è incognita, e poi ancora più particolarmente si vede che ad uno piace un'herba, l'altro la prohibisce e danna*" … . Venivano raccolte: "*Nel fine de l'inverno e principio della primavera*, *si suole dire per proverbio fra le donne che ogni herba verde fa nel'insalata, perhochè vi misticano dentro molte piante senza nome overo pochissimo usitate… Prima alli piani raccolgono per le vigne una lattuchella silvestre, quale chiamano erba grassa…si usano oltra di questo gli costi integri della scabiosa giovinetta, detta stebe, se perhò è vero che sia tale quale a Rimini chiamano caselle. Similmente non lassano il gallitrichio, così detto volgarmente e schiareggia…*". (Felici, 21). E si potrebbe continuare poiché il racconto elenca molte altre erbe: *agliarina, gallina grassa, coglioni di lupo, testicolo di volpe, millefoglio, cinquefolio, betonica, matricaria.. "*e termina*" se de molte harei da dire de quale hora non mi sovene, de quale fanno le loro misticanze secondo le fantasie degli uomini*". Nella sua lunga lettera sull'insalata Costanzo Felici aggiungeva altre interessanti considerazioni. "*Ora, tra tutte le insalate… le mischiante, quali andrò notando, portano di bontà il vanto e nella seguente maniera si fanno. Si piglia una parte delle puntanti foglie della menta riccia, quelle del nasturzio, del basilico, della citronella, le cime di pimpinella, del dragone* (il dragoncello), *i fiori e le foglie della borana* (la borragine), *i fiori dell'erba stella, i germogli del rinascente finocchio, le foglie della ruvola* (rucola) *gentile e dell'acetosa e i fiori del rammerino* (rosmarino), *alcune violette mamole, le più tenere foglie overo i cuori della lattuga e somiglianti. Queste, ben nettate che fiano d'ogni erba secca foglia e in più acque ben lavate e un po' poco asciutte con un mondo pannicello di lino, si acconciano*". Quindi prosegue spiegando il modo in cui si debbano condire: "*Perciò a farle buone*

conviene, postovi l'olio, rivolgerle, e poi porvi l'aceto, e da capo rivolgerla tutta, e chi così farà e non la troverà buona, dolgasi di me; e che sia vero che molto sale e olio vi si richiede e poco aceto, ecco il testo della legge insalatesca, che dice:

> *"Insalata ben salata*
> *poco aceto e ben oliata*
> *e chi contro a così giusto comandamento pecca*
> *è degno di non mangiar mai buona insalata*".

Un rituale analogo è descritto anche da Giacomo Castelvetro, nato a Modena nel 1564, che scrisse "*Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano"*. Il manuale è stato composto mentre era esule in Inghilterra e fu pubblicato, per la prima volta, da Luigi Firpo (1974) ne *La gastronomia del Rinascimento*. Nel suo trattato, l'autore ricorda con struggente malinconia la sua terra di origine e descrive cibi semplici, insaporiti con pochi condimenti. Non meraviglia se una certa attenzione è rivolta agli ortaggi e alle verdure che venivano servite in insalata seguendo una precisa successione di fasi: prima le indicazioni erano di "*dimenare bene le erbe in un catino pieno d'acqua, senza scolarle* (perché la sabbia risalirebbe dal fondo) *ma traendole fuori con le mani, e ciò almeno tre o quattro volte. Dopo averle ben sgocciolate e asciugate, si pongono nel piatto ove prima un poco di sale sia, e in porvi le erbe si dèe andare sopra del sale e, dopo, l'olio con larga mano; e ciò fatto, si vogliono rivolgere molto bene con le dita ben monde, overo col coltello e con la forchetta, ch'è più graziosa maniera; e questo si fa acciò che ogni foglia pigli l'olio, e non fare come i Tedeschi e altre straniere generazioni fanno, li quali, appresso avere un po' poco l'erbe lavate, in un mucchio le mettono nel piatto e su vi gittano un poco di sale e non molto olio, ma molto aceto, senza mai rivolgerla…* (avendo di mira il piatto bello a vedersi) *ma noi Italici abbiam più riguardo di piacere a monna bocca*." Perciò era doveroso, dopo aver raccolto le erbe… pulirle e poi lavarle, "*in un secchio pieno d' acqua overo in alcuno altro vaso …e dopo averle in quello un poco dimenate e slavacchiate, non le tirino fuori di là colle mani, ma colino l'acqua*", poi asciugare, salare, oliare, mescolare, aggiungere aceto e poi di nuovo mescolare di nuovo rispettando la legge insalatesca che recitava: "*Insalata ben salata, poco aceto e ben oliata*". Una legge rispettata da chi poteva permetterselo; non certo dai poveri contadini, che condivano con "*sale, aceto e qualche goccia d'olio*" lasciata cadere con

avara mano. Nell'ambito della letteratura gastronomica si colloca anche *L'Archidipno*, *overo dell'insalata, e dell'uso di essa,* pubblicato per la prima volta a Venezia nel 1627 da Salvatore Massonio (1554-1624) e il *Trattato della natura de' cibi et del bere* (1523) in cui Baldassarre Pisanelli descrive un insieme di insalate di erbe, di fiori, di frutti, di mescolanze varie e di consuetudini quotidiane.

Nel Rinascimento si assiste anche ad una cospicua produzione di *Herbari*, di farmacopee e di testi di cucina, di resoconti di viaggio, di descrizioni di banchetti che trattano sul modo di preparare pietanze stimolanti, sul modo di gestire l'agricoltura, su altre molteplici tematiche quotidiane quali la conoscenza delle erbe e del modo in cui si proponevano in tavola, sia cotte che crude. Estremamente stimolante è l'*Herbarius seu De virtutibus herbarum* (1491) di Leohnard Achates e Guglielmo da Pavia in cui sono descritte una cinquantina di piante commestibili e dove sono annotate indicazioni dietetiche, mediche e anche magiche. Così pure è il *De honesta voluptate* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1481) editato verso la metà del Quattrocento in cui vengono riferite molteplici notizie sulle erbe aromatiche, sulle verdure e sul modo di usarle: "*Come condire la lattuga:… le insalate si mangiano cotte e crude. Queste ultime se non occorre lavarle, per se stesse molto più efficaci di quelle lavate, si condiscono come segue: mettile in piatto, spargivi sopra sale, poco olio e un po' più di aceto, dopo di che potrai mangiarle. Alcuni ci aggiungono menta e prezzemolo per renderle più saporite e per temperare l'umidità della lattuga che potrebbe nuocere allo stomaco. Quelle cotte, dopo averle scolate per bene, mettile in un piatto e condiscile con sale, olio e aceto*". Quando il Platina si sofferma sull'acetosa, si legge:"*alcuni mangiano l'acetosa come primo piatto, senza lavarla, né condirla, come che molto spesso anch'io…*"; per condirla "*Alcuni vi aggiungono aceto, altri olio, altri in qualunque maniera si mangia fa sempre bene alla salute…*".

Quello che traspare da questi testi mostra come la conoscenza delle piante fosse il risultato di una successione di eventi in cui si intrecciano una lunga e assidua frequentazione degli ambienti vegetali, un insieme di usi quotidiani, una conoscenza e un utilizzo di determinate risorse presenti in un preciso ambiente fisico, storico e sociale, una cultura delle erbe e una mentalità intrisa di un sapere contadino in cui spiccavano le caratteristiche di umanità, di fantasia, di intraprendenza, di rispetto e di amore per la natura. Sullo sfondo si staglia la volontà di provare, sperimentare, conoscere, razionalizzare modelli di produzione e di consumo di erbe selvatiche e addomesticate, scanditi da

dialoghi sospesi e labili intrecci tra dubbi e silenzi. In breve, prima che dai libri e dalla teoria, sembra dire Felici, la cultura alimentare nasce dalla conoscenza dell'ambiente naturale, dalla frequentazione dei tanti, misteriosi sentieri erbosi presenti nel territorio, dalle voci trattenute da uomini che lo avevano abitato, dall'accumulo di consuetudini e di dati, raccolti tra le pareti di tante case ancestrali e da attente verifiche.

Nel tempo, molte di quelle storie hanno dato vita a una esperienza fortemente radicata in un contesto sociale ed economico che guardava agli spazi incolti come a luoghi di raccolta dei prodotti vegetali selvatici. Ragioni di povertà, verrebbe da dire. Ma non basta avere a disposizione tante erbe, bisogna saperle conoscere e usare in modo adeguato, cioè è necessario possedere un insieme di cognizioni, di abitudini, di regole e di tecniche perché qui sorge il problema di come l'uomo sia l'unico animale che non consuma il cibo come lo trova in natura ma, al contrario, lo crea, lo modifica, lo trasforma e lo adatta a seconda delle sue esigenze, delle sue predilezioni e del suo costume di vita.

Fino ad un passato non troppo remoto, che si può prolungare ai primi decenni del secolo scorso, proprio la conoscenza delle piante poggiava su una rigorosa economia di sussistenza, le cui sorti si reggevano sull'abilità delle donne di casa, quotidianamente impegnate a gestire risorse assai limitate all'interno di uno spazio chiuso come era quello della casa, intesa in senso molto diverso da come la intendiamo noi oggi. Ed era lì fra quelle semplici cose che ogni madre suggeriva alla figlia, con metodo, tenacia e a volte quasi con accanimento, il filo conduttore che nella vita l'avrebbe portata ad immedesimarsi nella sua futura famiglia. Ne esce un grande affresco familiare e sociale ricco di ritratti umani e di evocazioni di eventi più o meno significativi.

Sullo sfondo stanno sempre i prodotti dei campi e le erbe selvatiche che un'attenta madre indicava alla figlia sostanzialmente solo per via orale, quasi fossero parabole evangeliche, per farle diventare cibi. Quella era la sua eredità, la sua "*grammatica del cibo*", in cui si intravede un *lessico* nell'elenco dei prodotti, una *morfologia* nei modi della loro elaborazione, una *sintassi*, nella successione delle portate all'interno del quotidiano desinare, e persino una sua *retorica* nel modo in cui il cibo veniva messo a punto, servito e consumato.

Va da sé che ogni minimo racconto si soffermi davanti a dettagli pacati che emergono da un passato dai contorni sfumati e che continuano a suggerire un insieme di piccoli gesti, di piccole cose, di piccole erbe in grado di indurre verso cibi popolari dai labili contorni e con scambi e creazioni di inedite

consuetudini, fatte di erbe spontanee, suggerite da un'oralità popolare, che ha tramandato un insieme di cibi e medicine sotto forma di brodi, di minestre, di infusi, di decotti. Qualcuno è sempre più propenso oggi a parlare di "*cibi-medicina*" o, come si usa dire oltreoceano "*medicinal foods*" poiché risulta assai arduo distinguere l'uso terapeutico, che veniva fatto di una data erba, dalla sua utilizzazione a fini alimentari. Accade così che lo studio dei fenomeni alimentari legati alla raccolta delle erbe ed alla loro preparazione culinaria, chiami in causa concetti quale salute e malattia, che orientano ad andare oltre la voce della gastronomia: posto sempre che queste categorie concettuali si possano precisare e abbiano davvero senso, sul che, come è noto, è forte polemica. Soprattutto pesa negativamente quel lato della medicina popolare che manifesta una sua *reale* efficacia agendo in ambiti diagnostici posti sull'incerto terreno psicosomatico e parapsicologico ove fra guaritori e clienti tuttora si instaurano delle relazioni che si prestano a parecchie ambiguità.

Nella memoria, restano i ricordi di alcune tradizioni quale l'uso del "*vin brulè*", con zucchero, cannella, chiodi di garofano, fettine di mele, cui talora, si aggiungeva caffè caldo, per curare raffreddori e disturbi dell'apparato respiratorio; gli impacchi di acqua e aceto contro il mal di testa (San Lorenzo, 1959); gli infusi di camomilla (*Matricaria camomilla*) per curare la congiuntivite (Conche, 1961); l'uso dell'aglio (*Allium sativum*), specialmente se raccolto tra la festa di San Giovanni (24 giugno) e la festa di San Pietro (29 giugno) con cui si confezionavano delle collane da appendere alla testiera del letto per allontanare streghe, diavoli e fantasmi (Montericco, 1958) o al collo dei bambini per cacciare i vermi che alloggiavano nell'intestino (Arquà Petrarca, 1958; 1962). Era il periodo in cui si raccoglievano i frutti del noce (*Juglans regia*) per preparare il nocino, un liquore stomachico e digestivo (Lozzo Atestino,1960); i fiori della camomilla (*Matricaria chamomilla*) per gli effetti sedativi che le erano riconosciuti e per fugare i fantasmi della notte (Gorgo,1963); la lavanda (*Lavandula* s.l.) da mettere nei cassetti della biancheria per tenere lontani i cattivi odori, i pidocchi, le tarme, il malocchio (Valsanzubio, 1967) e da coltivarla vicino a piante da frutto per allontanare gli acari (Boccon 1959); l'assenzio (*Artemisia absinthium*), indicato contro il veleno dei funghi e il mal di denti (Conche, 1968), ma anche per rendere sicura la casa, se appeso all'interno della porta di entrata (Montericco, 1958). Con i miscugli di queste erbe e l'aggiunta di petali di rosa si preparavano dei sacchettini per rendere inaccessibili il malocchio, l'invidia, le streghe, le fattucchiere (Valsanzibio, 1958, 1961). E ancora c'era la melissa (*Melissa*

officinalis) per le proprietà sedative (San Salvaro, 1963), il prezzemolo per far tornare la memoria (Dossi, 1962), l'olio di oliva, addizionato a varie erbe, per curare le varici, i calli, la forfora (Arquà Petrarca, 1958) e sempre l'olio di oliva per curare la depressione: si versavano 7 gocce in una tazza o in un bicchiere e si aggiungevano 7 foglie di ulivo benedetto il giorno della festa delle Palme (7 come i giorni impiegati dal Signore per creare l'Universo, 7 come i giorni della settimana, 7 come i dolori). L'ammalato doveva guardare nella tazza o nel bicchiere per 7 giorni, e ogni giorno per 7 volte e sempre rigorosamente alla stessa ora (appena si svegliava, al tintinnio dell'Ave Maria della mattina, a metà mattina, a mezzogiorno, a metà pomeriggio, al tintinnio dell'Ave Maria della sera e prima di addormentarsi). L'ottavo giorno, l'olio e le foglie venivano sepolte sottoterra e nel punto più lontano possibile dalla casa (Valle San Giorgio, 1963). Inoltre il malato non doveva per tutti gli otto giorni assumere alcool, tabacco e caffè; gli era consigliato di mangiare lentamente; di fare molte passeggiate e di cercare la compagnia di altre persone.

Nel periodo della festa di San Giovanni (24 giugno) c'era la consuetudine di raccogliere l'erba sbusa (*Hypericum perforatum*) bagnata dalla guazza mattutina quando i fiori erano appena sbocciati. Era sapere comune che la notte di San Giovanni era il tempo in cui i pianeti e i segni zodiacali concorrevano a caricare di virtù le erbe; perciò era la notte magica per eccellenza, la notte dei prodigi e degli incanti, dei miracoli e dell'impossibile, dei fuochi e delle streghe, secondo una tradizione viva in tutta l'Europa. In quella notte, oltre all'iperico detto anche scacciadiavoli, perché ritenuto infallibile contro i malefici, si raccoglievano la camomilla, la malva, la ruta, l'aglio perché erano piante cariche di proprietà terapeutiche (San Lorenzo, Gorgo e molteplici altre località, anni Sessanta). I rabdomanti, tagliavano i rami dei noccioli (*Corylus avellana*) per confezionare la loro bacchetta divinatoria. Un ramo veniva messo sulla porta di casa o di stalla quale parafulmine (Valle San Giorgio, 1959). Era efficace specialmente se era stato tagliato prima del sorgere del sole il 2 luglio, festa della Visitazione, e meglio ancora benedetto nello stesso giorno. Allora le sue capacità avrebbero funzionato per un anno (Montericco, 1957). La credenza deriva dalla leggenda secondo la quale la Madonna, durante la fuga in Egitto, sorpresa da un violento temporale, avrebbe trovato riparo con il bambino sotto un nocciolo. In un lontano passato, quando non esistevano i barometri, per le previsioni del tempo si usava un rametto di nocciolo: se si piegava verso il basso, indicava maltempo; se si piegava verso l'alto annunciava bel tempo (Valsanzibio, 1958)

Nel periodo dei quattro santi *déa tempesta* (Sant'Antonio, 13 giugno; San Luigi, 21 giugno; San Giovanni Battista, 24 giugno; Santi Pietro e Paolo, 29 giugno) si preparava il lievito madre, un impasto di farina e acqua lasciato fermentare spontaneamente, e si preparava pure il nocino, un liquore che, nel tempo, si è trasformato da elemento terapeutico a liquore adatto per favorire la digestione e rallegrare lo stare insieme. La sua produzione avveniva in seguito al connubio di pochi ingredienti e l'esito finale dipendeva da un insieme di fattori, tra i quali 24/30 noci, la magia della notte di San Giovanni Battista (il "primo" Giovanni portatore della rugiada dalle mille virtù), e le precauzioni per la raccolta che doveva avvenire solo durante la notte e da parte di una donna. Le successive fasi della maturazione erano collegate ad altri importanti rituali quali l'operazione della filtrazione e del riposo che anticipava l'imbottigliamento e il successivo assaggio che una tradizione euganea prevedeva non prima di Natale o, meglio ancora, il 27 dicembre, festa di San Giovanni Evangelista, il "secondo" Giovanni del calendario liturgico, quando sembrerebbe chiudersi il periodo dell'intera preparazione.
In quella notte magica che precedeva la festa di San Giovanni (24 giugno) si preparava anche l'olio di iperico:

Dal nastro n. 19, Consuetudini contadine

> "*Si schiacciavano o si sminuzzavano almeno un paio di manciate di fiori appena sbocciati e si mettevano in una bottiglia piena di olio di oliva. Si chiudeva bene la bottiglia e la si esponeva al sole per quaranta giorni, scuotendola di frequente, finché il liquido assumeva un colore rosso brillante. Poi si filtrava l'olio e lo si metteva in bottigliette scure da conservare in un luogo fresco. Era consigliato per curare le ustioni, le ferite sanguinanti, i disturbi della pelle, le piaghe da decubito, le scottature solari*".
> Montericco, giugno, 1961, Maria, anni 63, contadina.

Nel tempo, tutte queste storie hanno attraversato generazioni di vite nella certezza di fornire, come antidoto alla penuria, la fiducia in un tempo a venire. E questa fiducia ha aiutato non solo ad attendere il futuro, ma anche ad abitare il presente inventando un insieme di pratiche e di usi che fanno parte dell' etnobotanica dei ceti subalterni. E così finì che ci si ricordasse della malva (*Malva sylvestris*) molto usata come emolliente (Valle San Giorgio, 1963,1972), dei semi di canapa che, posti su una pietra scaldata,

venivano annusati per poter respirare meglio (Conche, 1966 e 1974), del rosmarino che purificava il sangue (Boccon, 1964 e altre località anche nella Bassa Padovana), dell'alloro (*Laurus nobilis*) che abbassava la pressione del sangue e delle cipolle cotte che mangiate con le acciughe curavano l'afonia (Montericco, 1959, 1966; Gorgo, 1967). Nella memoria resta anche il ricordo della sugna calda che, posta tra due foglie di verza tiepide, veniva stesa sulla parte dolorante per guarire la sciatica e la bronchite (Arquà Petrarca, 1961).

Tutto questo si raccontava nella Bassa Padovana e sui Colli Euganei, ove le foglie fresche della bardana (*Arctium lappa*), imbevute di aceto e sale, erano applicate sulle parti doloranti a causa di dolori reumatici (Teolo, 1967); con le foglie contuse, unite ad olio di oliva, si preparava un impacco da applicare sulle parti dolenti (Arquà Petrarca, 1959); nella cura del morbillo, si usava un cucchiaino del decotto di radici che, assunto oralmente ogni cinque minuti, portava all'eruzione completa in poche ore e alla guarigione totale in tre o quattro giorni (San Lorenzo, 1965).

Sui Colli Euganei, si riferiva che le foglie fresche della bardana (*Arctium lappa*), contuse e applicate sulle ulcere, le facevano scomparire rapidamente (Arquà Petrarca, 1961); il decotto della polpa delle radici e delle foglie, applicato sui foruncoli, li portava a maturazione (Valsanzibio, 1968); il decotto delle foglie, assunto oralmente era diuretico, antireumatico, antiartritico, antidiabetico e, nei cambi di stagione, unito a foglie di ortica (*Urtica* sp. pl.) e rizomi di gramigna (*Cynodon dactylon* L.), era un efficace depurativo (San Lorenzo, 1956; Valle San Giorgio, 1968;). L' Aneta de Baioche (Arquà Petrarca, 1959-1963), una contadina guaritrice, riteneva la bardana una sorta di panacea: nelle infezioni della psoriasi consigliava di assumere oralmente il decotto della radice e di applicare sulla pelle la polpa fresca tritata fine; di porre, sulle parti affette da dolori reumatici, le foglie lasciate macerare per una notte in aceto e sale; con le stesse, contuse e immerse per un mese in olio di oliva, produceva un oleito che aveva un'azione cicatrizzante nella cura della crosta lattea dei neonati e di una malattia del cuoio capelluto, specialmente determinata da miceti (tigna); applicava con frizioni sul cuoio capelluto, il succo delle foglie fresche, poiché lo riteneva utile per stimolare un lento e progressivo accrescimento dei capelli. (Il marito e due suoi fratelli erano calvi!). In altre località, si preparava, con i semi contusi del melograno (*Punica granatum*), uno sciroppo, che veniva usato come antidiarroico.

Chi scrive non ha più ritrovato, in una verifica svolta sul finire degli anni Ottanta, molte consuetudini precedentemente riferite, quali lo stendere sulle

ferite come emostatico le ragnatele (Tognana, 1959; Montericco, 1961); la muffa che si formava sul formaggio da grattugiare (Montericco, 1958) e sulla parte esterna del salame (Valle San Giorgio, 1969); l'uso del latice biancastro di fico (*Ficus carica*), che veniva rilasciato dai frutti immaturi o dal picciolo delle foglie, ed era applicato, a scopo caustico, sui calli e sui porri che precedentemente erano stati legati, alla base, con un capello per facilitarne il distacco (Montericco, 1958; Gorgo, 1961). La tradizione prevedeva che le foglie, da cui era estratto il latice, venissero gettate lontano dai luoghi dell'abitazione, altrimenti il porro o la verruca sarebbe ricresciuta (Ronchi, 1961).

Resta il ricordo di alcune grappe medicinali preparate in casa e alla chetichella, macerando le infiorescenze dell'iperico (*Hypericum perforatum*), per la sua azione sedativa; le coccole del ginepro (*Juniperus communis*), per l'azione diuretica e anticatarrale; le foglie della melissa (*Melissa officinalis*) per l'azione sedativa; i frutti del giuggiolo (*Zizyphus sativa*) per l'azione digestiva e antibronchiale.

Si ricordava che il decotto della corteccia del frutto del melograno (*Punica granatum*) era assunto oralmente per cacciare il verme solitario (*Tenia* s.l.) e che doveva essere usato con prudenza poiché vi erano contenuti alcuni principi attivi tossici (Faedo, 1961). Una testimonianza diretta di questa consuetudine antielmintica viene dal testo di Gaetano Grigolato, *Flora medica del Polesine*, scritto nel 1863. Nel terzo fascicolo, alla voce *Punica granatum* si rammenta: "*Si dà in precedenza all'ammalato una pozione solutiva composta di olio di ricino e di sciroppi di limoni, di ciascuno un'oncia e mezza. Lo si tiene in dieta sino all'indomane, in cui si amministra la decozione così composta: scorza di granata (possibilmente selvatico) oncie 12; acqua comune oncie trentadue. Dopo una macerazione di ventiquattro ore si fa bollire sinché il liquido sia ridotto a una libra, si fa prendere questa quantità di decozione in tre dosi ogni mezzora. Le due prime dosi eccitano vomiti, alla terza provoca due o tre evacuazioni e la tenia viene espulsa un'ora dopo l'ultima dose*".

In questo crogiolo di usi e costumi che appartengono all'anima popolare variegata delle campagne abitate da una folla di personaggi che hanno dalla loro la lontananza e l'alone della leggenda, torna il ricordo di quelle lesioni cutanee dovute al freddo, con l'aspetto di un ponfo rilevato di color rosso violaceo che colpiva le dita delle mani e piedi, i talloni, la schiena, il naso, le orecchie. Erano i geloni che sui Colli Euganei si curavano immergendo mani e piedi nell'acqua calda, ove erano state lessate le castagne (*Castanea sativa*), per un periodo indeterminato e comunque pari almeno a dieci *Pater*, *Ave* e

Gloria (Valsanzibio, 1966). In altre circostanze, altre piante stabilivano un approccio di denuncia dei disagi nelle pratiche quotidiane. Si usava l' infuso blu delle bacche della belladonna (*Atropa belladonna*) da varie mammane, prima che le donne iniziassero a partorire (Conche, 1961;Vallonga, 1963); la caligine bollita, veniva data da bere dopo il parto (San Lorenzo, 1960); il cataplasma dei semi neri di giusquiamo (*Hyoscyamus niger*) erano stesi sulla mammella di una mamma che non riusciva ad allattare il proprio figlio (Arquà Petrarca, 1966); l'aceto e la grappa azzurra, confezionata macerando i fiori azzurri dell'*Echium* (?) (Arquà Petrarca, 1959 e altre località euganee), sarebbero state donate come buon augurio sul finire di ogni anno a chi in paese contava (il sacerdote, il medico, il farmacista, l'ostetrica), e a chi aveva fatto qualche buona azione nei confronti della famiglia (maestra delle scuole elementari) e "*a chi che non se sa mai*… (l'impiegato comunale)".
Vagamente, fino ad una ventina di anni fa, veniva ricordata la preparazione di un dolce ipercalorico con fichi (*Ficus carica*), uvetta (*Vitis vinifera*), noci (*Juglans regia*), semi di finocchio (*Foeniculum vulgare*), mandorle (*Prunus amygdalus*), scorza di limoni, miele e vino bianco (Valnogaredo, 1969). Rimane il ricordo personale dei fichi bianchi aperti, seccati al sole e ripieni di mandorle. E sono ancora vivi i ricordi di fichi che, alternati a una foglia di alloro, venivano infilzati da un filo di spago a formare delle corone e di un dolce di giuggiole che si confezionava unendo giuggiole, fichi, mandorle, noci, nocciole, miele e vino bianco (Arquà Petrarca, 1959; Arzergrande, 1961). Nella farmacopea popolare euganea, la malva (*Malva sylvestris*) era tra le specie più usate. La si impiegava da sola o abbbinata ad altre droghe vegetali come l'erba vetriola (*Parietaria officinalis*), la camomilla (*Matricaria chamomilla*), il sambuco (*Sambucus nigra*). Tra le consuetudini maggiormente riferite era il decotto delle foglie e dei fiori usato in sciacqui per sedare il mal di denti (Arzergrande, 1962) e in impacchi in caso di *Herpes* oculare (Baone, 1964); assunto oralmente era depurativo e antinfiammatorio dell'apparato gastrointestinale (San Salvaro, 1962). Le foglie fresche e contuse miscelate ad olio di oliva venivano poste sulle ferite fresche (Montericco, 1957), sulle contusioni e sulle punture degli insetti (Conche, 1967); messe a contatto con le parti gonfie e avvolte con una benda, ne facilitavano il riassorbimento (San Salvaro, 1968); cotte nell'acqua e condite con l'olio erano assunte oralmente contro la stitichezza (Conche, 1963); cotte nel vino e con l'aggiunta di un po' di miele, erano assunte oralmente come rimedio contro laringiti, bronchiti, o come gargarismo nelle irritazioni del cavo orale (Valle San Giorgio, 1971).
Per indicare la complessa e variegata realtà dei cibi-medicina, nel 1767,

Giovanni Targioni-Tozzetti, botanico toscano, coniò il termine *alimurgia* (dal greco *àlimos* = che calma la fame, sul modello di chirurgia, liturgia, ecc, oppure dal latino *alimenta urgentia*).
Al centro di queste consuetudini, stavano i nostri contadini, taciturni e impenetrabili; le mani incrostate di terra e terra sui visi, sulle camicie stracciate, sui piedi nudi, sul viso rugoso come una mela avvizzita, incartapecorito dal sole, segnato dalla fatica, dalla fame, dalla loro sapienza e consapevolezza. Visi che tutti insieme sono una sorta di diario di un tempo diventato memoria oppure una carta geografica dell'anima, raccontata nei tratti del volto diventati essenziali nella loro immobilità. E così, incontri, immagini, ricordi stanno dentro quelle cose che ci attorniano con il cuore e il peso delle proprie opinioni, della propria cultura, dell'etica del testimone. Si potrebbe immaginare che in quel mondo erbe, bestie e uomini rappresentassero i tre lati di un grande triangolo equilatero con uomini, erbe e animali uniti tra loro da molteplici linee tese ad unire una fitta rete farmacologica ed alimentare che da queste parti ha sempre interagito in modo unico ed irripetibile mettendo insieme esperienze e saperi diversi.
Mi viene in mente un episodio narrato nelle "*Vitae Patrum*" (Le vite dei Padri) scritte agli inizi del Medioevo. Vi si narra di un eremita che si era ritirato nella regione di *Syenes*, in Siria, con il fermo proposito di praticare il digiuno, la preghiera e la meditazione. Quanto al cibo, come era consuetudine degli eremiti, si sarebbe accontentato delle erbe e radici spontanee che gli venivano offerte dall'ambiente: *herbis, herbarumque radicibus*, di sapore *praedulci… et eximii*. Il nostro eremita però non sapeva ben distinguere le erbe buone da quelle cattive: *ignarus germini erigendi, nociva plerumque carpebat*. In effetti, non era semplice discernere la natura delle erbe e delle radici dal loro sapore, anche perché forse tutte potevano presentare delle qualità organolettiche gradevoli. La conseguenza fu che l'eremita venne colto da *immensis doloribus* e da conati di vomito; in breve cominciarono a mancargli le forze e, *stomacho iam fatiscente*, ogni energia lo stava abbandonando. Cominciò allora a guardare con estrema diffidenza tutte le erbe che gli stavano intorno e decise di non assaggiarne alcuna. Ma ecco che, dopo sette giorni di digiuno, una capra selvatica si avvicinò al fascio di erbe che l'eremita aveva raccolto e che da giorni non aveva più toccato, e cominciò a cibarsi solo di alcune. In tal modo il sant'uomo capì ciò che poteva mangiare (*quid edere*) e ciò che doveva rifiutare (*quid respuere deberet*). In tal modo riuscì ad evitare la fame e gli eventuali avvelenamenti (*venena herbarum)* senza incorrere nella morte. (*Vitae Patrum*, c. 822 in Montanari,

1980).
Al di là del racconto, l'episodio ci suggerisce come l'uso alimentare delle piante richiede un preciso addestramento, una "cultura" che può venire solo conoscendo le erbe spontanee presenti nel territorio e appropriandosi delle informazioni che si possono raccogliere da parte di coloro che erano vissuti dentro quelle storie.
Erano erbe che hanno goduto di una fama incondizionata, hanno suscitato anche entusiasmi e speranze quasi che in qualcuna potesse celarsi la chiave per conservare una perfetta salute. Fu così che la ricerca delle soluzioni da inventare, in caso di urgenza alimentare, diede vita ad un'alimentazione che nulla aveva a che fare con l'immagine spontaneistica che molto spesso continua ad attribuire a un ideale mondo rurale arcadico la prerogativa che tutto ciò che è verde è buono da mangiare. Tutto invece fu il risultato di scelte, di tentativi, di conoscenze tramandate, conservate e ripetute. Per quel mondo, l'unico modo per riconoscersi era ricordare e l'unico modo per ricordare era raccontarsi e immedesimarsi nei racconti di quelle storie, che talora continuano a ripetersi all'infinito e ogni volta con qualcosa di più, con qualcosa di meno, con qualcosa di nuovo.
Con loro ci si può accostare a un popolo, alle sue azioni, alle sue realtà che affiorano anche dalle molteplici consuetudini alimentari a base di verdure, in cui erano frequenti l'aglio, la cipolla, il cavolo, la rapa, prodotti più facilmente disponibili, perciò popolari e vili perché, come scrive Isidoro di Siviglia "*tutto ciò che abbonda è vile*". Di contro, ciò che diventa raro e "cibo da gentiluomini". Si pensi alle spezie che, fino a quando rimasero un prodotto raro e costosissimo, frequentarono le mense signorili e ne divennero uno "*status symbol*".
Per mettere a tavola la famiglia contadina bastava un po' di fantasia, di buon senso e una pentola con acqua ed erbe raccolte nei campi.

Dal nastro n. 11, Riti di vita

> "*I piatti migliori erano fatti di nulla, quelli erano conditi con la miseria. Bastava un po' di olio, un paio di uova e un po' di testa, e tutto il resto si trovava appena fuori casa. Bastava andare nei campi, nell'orto, sugli argini e guardarsi attorno. Allora riuscivo a trovare il modo per preparare una frittata che potevo fare dopo aver raccolto le punte tenere della vitalba, dell'ortica, del radicchio matto, senza contare che se non avevo nemmeno le uova, tritavo fine fine le rape bollite e le mettevo in padella e*

di lì a poco mi facevano una crosticina, le rigiravo con l'aiuto di un piatto e alla fine la frittata veniva lo stesso. E' stata mia mamma a insegnarmi come dovevo fare".
Cristo di Arzerello, 1959 marzo, Adelina, anni 49, contadina-casalinga.

In primavera faceva capolino una frittata pasquale. "*Parecia*", era l'ordine, "*in una teglia un sofritto di aglio, fallo solo soffriggere sulle brace accese sopra un trepiedi e quando questo sia aliquanto rosolato unisi mezo bichiere di vino bianco e accomoda alcune uova assodate che avrai sgusciato e tagliate in mezzo, lascia prendere loro il caldo, giungi per ultimi due o tre tuorli di ova sbatuti insieme ad un poche di erbe, del parmigiano grattato e canella in polvere. Lascia legare la salsa e servi calda*". (*Ricettario manoscritto*, inizi secolo scorso).

Dal nastro n. 13, Riti di vita

"*Mi sembra come adesso, che mia mamma prendeva delle erbe, che aveva raccolto nei campi, le lavava bene e le lessava. Le toglieva dall'acqua, le strizzava e le metteva su un piatto. Poi prendeva un'altra pentola vi metteva a soffriggere dell'olio di oliva e uno spicchietto d'aglio (*Allium sativum *L.), piccolo perché se lo avesse visto mio papà si sarebbe arrabbiato. A lui non piaceva l'aglio. Quando l'olio era ben caldo, toglieva l'aglio e metteva le erbe cotte e tritate grossolanamente. Mescolava tutto bene, aggiungeva un po' di salsa di pomodoro, che aveva preparato in estate, ci aggiungeva l'acqua di cottura calda e faceva cuocere tutto sulla cucina. Nel piatto ci metteva il pane vecchio, tagliato a pezzi, e poi versava sopra le verdure e un po' di olio. D'inverno con la nebbia e il freddo fuori e il caldo del camino in casa era proprio un bel stare in casa*!"
Arquà Petrarca, settembre 1958, Maria, anni 72, contadina-casalinga.

Sono racconti che esprimono lo spirito del tempo e che ora ci consentono di incontrare il paesaggio della memoria con i suoi spazi densi di storie, che, lievi e inconsistenti, si sovrappongono alle cose concrete, vi aleggiano sopra e si dipanano sospese in un tempo, che non è dato da immaginare e che è libero dai confini d'ogni concepibile realtà. Inoltrandoci tra i ricordi di quei prati, boschi, contrade tornano a suggerire il sussurro di "*una volta*", due parole che ricordano il battito del cuore e che spesso si è incapaci da collocare in qualche dove e in qualche quando. E' un po' come nelle favole, che, il più delle volte, iniziano con quella formula usuale e scontata, "*una*

volta" se non che né prima né dopo è dato modo di leggere il verbo o una qualsiasi traccia di esistenza nel tempo. E così non è mai dato di sapere o di congetturare se quell'*una volta* ci sia o non ci sia stata. Quasi a dire che quell'*una volta* potrebbe ripetersi all'infinito, ieri, oggi, domani, solo che qui ci sono luoghi, inseriti in un'architettura di spazi reali, con case, stalle, orti, boschi, prati e piante, tante piante, poste tra i sassi e la terra, che portano nomi concreti sospesi verso un prima su cui si erge la figura dei tanti, che ci hanno preceduto, e un dopo, incerto e ignoto, che si interrompe là dove nessuno sa più continuare a raccontare.

Un po' alla volta sullo scenario di un tempo remoto, viene così a delinearsi una "*geografia sociale*" dei cibi, ampiamente colta dalla letteratura e dai documenti d'archivio. In questa sorta di immaginario del gusto, ai signori faceva immagine il pane bianco, fatto di pura farina di frumento, cotto in forno, e la frutta, perché più costosa e più difficilmente reperibile. Ai poveri, ai contadini, ai servi e al ceto subalterno era riservato il pane scuro, cotto sotto la cenere, fatto di cereali inferiori (segala, avena, orzo, spelta, miglio, panico) e di tutta una folla di ortaggi (aglio, porri, cipolle, rape,…), che, a differenza degli altri prodotti, non erano soggetti a prelevamenti signorili, ed erano perciò di scarso valore nutrizionale perché la parte subito commestibile affondava nella terra. In tanti casi, il pane mancava o era limitato, spesso la farina dei cereali inferiori (cui normalmente si associavano le leguminose) stentava a fermentare e allora si ripiegava sulle zuppe (cuocendone i grani) o sulle polente, i *pulmenta*, (cuocendone le farine). Per questo, il pane divenne un po' come l'oggetto del desiderio e, in momenti di carestia e di penuria, si prese a fare pane con i legumi, le castagne, le ghiande dei boschi, le erbe, le radici impastate con limitate quantità di farina o con qualche corteccia tritata, con la segatura, l'argilla o "*sabbia bianca, simile ad argilla, mischiata alla quantità di farina e crusca per ricavarne pagnotte e per cercare di scampare alla fame*".

Finì che in quella società si calarono le contrapposizioni tra pane bianco di farina di frumento e pane scuro di cereali inferiori, pane fresco e pane raffermo, cottura al forno e cottura sotto la cenere, ed è evidente come mangiare certe cose indicasse l'appartenenza a un certo ceto sociale. Allo stomaco rozzo dei servi, dei rustici e dei loro figli si addiceva il pane nero, il vino andato a male, i frutti marci, le erbe degli incolti, i cavoli, le rape e le altre erbe terragne. Era il magro cibo del villano che non aveva risorse in proprio e cui il padrone aveva "… *stabilito / che deza aver per victo / lo pan de la mistura / con la zigola cruda / faxoi, ayo e alesa fava / pania freda e*

cruda rava". Così tra ironia e pietà, scriveva Matazone da Caligano nel suo *Detto dei villani,* un testo composto intorno al 1520. E poco dopo annotava: "*Polenta e pori è el nostro passimento* (pasto); / *d'agio e scalogne el corpo se noriga* (nutre); / *fra la zente n'andom spuzando a vento*". Tornano in filigrana le zuppe di aglio, cipolle, porri, fagioli, piselli, ceci, cicerchie, lupini, veccie, polente di fave, focacce di miglio, pane nero, fatto con farina non stacciata o anche con cereali mal conservati e di minor pregio e persino ghiande, verdure come rape, ravanelli, pastinache, aglio, cipolla, porri, scalogne, verze, cavoli, cetrioli, zucche, meloni e frutta selvatica. E nel '600, dopo che venne scoperta la polenta gialla, ne avrebbero mangiata tanta da ammalarsi di pellagra. Torna in mente anche l'Ariosto, poeta alla corte ferrarese degli Estensi, che nella terza *Satira* scrive: "*In casa mia mi fa meglio una rapa ch'io coco e cotta s'uno stecco inforco e mondo, e spargo d'aceto e sapa*". E ritorna ancora l'*Alfabeto dei villani*, a ricordare che i contadini: "*Formento, megio, spelta e d'ogni gran / Per gi altri somenon; nu martoregi / Co un può de sorgo se fazon del pan*".

E a proposito del pane, torna ora di attualità anche il ricordo di una cronaca padovana del 1338 anno in cui, mentre era in atto una tremenda carestia che affliggeva l'Italia intera, si ha nozione che: "*La povera gente mangiava i cardi cotti col sale e le erbe porcine. Tagliavano la gramigna, le radicine dei cardi e le cuocevano con la mentella e facevano pane*." In un'altra cronaca coeva si legge:"*… si nutrivano di cavoli e di susine e di lattuga e di radici, di meloni e crescioni, cotti e crudi; di diverse carni, chi di cavallo, chi di asino, e chi di bufalo; ma tutto ciò senza pane*" (Montanari, 1980). Era accaduto alla fine del VI secolo quando Gregorio di Tours annotava: "*una grande carestia* (magna famis) *oppresse tutte le Gallie. Molti facevano il pane con i semi dell'uva* (uvarum semina), *o con i fiori dei noccioli* (flores avellanorum) *; altri con le radici delle felci pressate, seccate e ridotte in polvere, mischiate con un po' di farina* (admiscentes parumper farinae, panem faciebant). *Molti ancora facevano la stessa cosa tagliando l'erbaccia dei campi. Né mancò chi, del tutto privo di farina, si limitò a raccogliere e mangiare vari tipi di erbe; questi però deperivano, diventavano tutti gonfi*." Altri *quibus non erat in aliquid farinae*, si limitavano a ingerire le erbe.

E venendo a tempi più recenti era accaduto anche dalle nostre parti che tornassero, anche in tempi non troppo lontani dal nostro, i tempi grami e che per ovviare alla scarsità di alimenti si cercassero altre soluzioni di ripiego. Una commissione di inchiesta sulla miseria (1951) riferiva che nel polesine e nella bassa padovana si panificava con i frutti e i semi del biancospino (*Crataegus*

oxyacantha L.) e della castagna d'acqua (*Trapa natans* L.), con le radici della gramigna (*Agropyron repens* Beauv.), le radici della canna (*Arundo donax* L.) e della cannuccia di palude (*Phragmites australis*) essiccate e macinate, con l'infruttescenza della tifa (*Typha sp. pl*). Si ottenevano farine da pane ricche di amido, ma talvolta anche con molteplici principi tossici, da aggiungere ad altre farine. Non pochi contadini andavano scalzi, la frutta, per loro, era un lusso, il pane bianco e la pasta un sogno che suggeriva di canticchiare, sull'aria di *Mamma*: "*Paaaasta, / sessanta grammi e poi ti dico baaaasta, / riiiiso, / quando ti mangio sembra un paradiso. / Io mangio sempre zuppa / di cavoli e di verdura / la vita è troppo dura / così non si può andaaaar*!".

Quando, nel vivere quotidiano, il pane non era un sogno, era ed è "*il cibo per eccellenza, la base della nutrizione e della sopravvivenza, il simbolo della vita e della continuità anche nelle forme in cui viene confezionato e che rinviano alle potenzialità biologiche della riproduzione*." (Baldini, 2003, p. 45). Non solo, anche perché il cristianesimo ne aveva fatto, assieme al vino, altro cibo fermentato, e all'olio, estratto dalla frantumazione dell'oliva, l'elemento sacro per eccellenza, lo strumento della comunione eucaristica con la divinità.
Fu così che il pane divenne, parallelamente al diffondersi del cristianesimo, il cibo per eccellenza, ove il grano era, assieme alla vite ed all'olivo, una delle tre piante caratteristiche della nostra civiltà mediterranea, ma anche per i celti e le popolazioni germaniche, tradizionalmente legate a una civiltà di tipo pastorale e a un'alimentazione preferenzialmente carnea. Con queste premesse, il pane divenne un alimento per tutti e finì per assumere un'importanza decisiva nella dieta quotidiana degli europei e una connotazione sociale e culturale caratteristica anche del ceto sociale. Perciò, il pane, pur se si presenta come una parola dal timbro evasivo, assume un fondo concreto e, nel nostro caso, quasi geografico ed essenziale per la nostra sussistenza quotidiana. Il pane viene dal lavoro. "Se c'era il pane, c'era il cibo, c'era la famiglia, c'era la speranza ed era motivo di stare assieme. Senza pane c'era la fame, l'emarginazione, l'umiliazione, l'emigrazione, le epidemie e la fuga." (Bianchi, 208). Veniva chiesto continuamente al Signore con fiducia, umilmente spinti dalla necessità di poter continuare a vivere, dal bisogno di famiglia, dal bisogno di stare ciascuno nella propria casa, con i propri figli, la propria moglie, il proprio lavoro, e anche dal bisogno degli altri e dal bisogno di non essere preda del male. Chiedevano il pane, di cui avevano bisogno per vivere. Non chiedevano le macchine, le ferie, gli ozi, chiedevano

la vita. Chiederlo significava credere nella vita e nel proprio lavoro.
E così anche da queste parti, il pane ha finito per tessere i fili delle memorie famigliari intrecciando il realismo delle piccole storie con la grande Storia, raccontando i ricordi di un insieme di consuetudini definitivamente acquisite nel sapere contadino e conservate in un insieme di anonimi proverbi (*el xe bon come el pan; nemo aciaparse 'na ciopa de pan; magna pan a tradimento)* e con le terre da dissodare indicate come "*tere da matare a pan*". Altri fili sono sprofondati nell'oblio, morti quando il dialetto è salito nell'arca della dimenticanza assieme a tutto quel brusio suggerito da una misurata sapienza sociale e da consuetudini prese a modello per la coesione e il benessere delle famiglie. Sono sensazioni che hanno attraversato secoli e silenzi, trascinandosi segreti antichi che tuttora si annidano in questa "*sociologia della fame*", che si affianca a una dietetica della salute, del potere, del prestigio, del piacere e di molte altre combinazioni che ne derivano. Scriveva Costanzo Felici:" *il tutto deve avere il suo fine*" e questo fine, pur non essendo sempre lo stesso, può essere percorso attraverso un'attenta conoscenza delle piante, delle loro virtù nutritive e gustative, delle loro qualità fisiologiche e gastronomiche, muovendosi sul sentiero della pratica e della teoria, dell'esperienza quotidiana e della conoscenza tracciata nei manuali scientifici. E così seguendo il viottolo del sapere razionale e, a suo modo, scientifico, ci si può avvicinare anche a una *dietetica della fame.* Certo, ci vuole molta attenzione, perché le piante danno la vita, ma possono dare anche la morte. E nella *dietetica della morte* servono cognizioni scientifiche e sperimentali, anche se quest'ultimo aspetto, per quanto possibile, è bene non frequentarlo troppo assiduamente. Ce lo documenta una novella di Margherita di Navarra, una scrittrice spagnola del XVI secolo, dove si legge di un tale che, per punire la moglie per la sua intraprendenza, "*in un bel dì di maggio andò a cogliere nel suo giardino un'insalata di erbe di tal natura, che la moglie, dopo averne mangiata, non visse più di ventiquattro ore*" (nov XVI). E anche in quella occasione mai nessuno sospettò di nulla.

Bibliografia

Baldini E., *La sacra tavola*, Pendragon, Bologna 2003.

Bianchi E., *Il pane di ieri*, Einaudi, Torino 2008.

Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura.* Laterza, Roma-Bari 1999.

Castelvetro G., *Brieve racconto*…, in L. Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*, UTET, Torino 1974.

Fabbri Dall'Oglio M.A., *I sapori perduti*, Garamond, Roma 1993.

Felici C., *Scritti naturalistici. Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*, a cura di G. Arbizzoni, QuattroVenti, Urbino 1986.

Montanari M., *Vegetazione e alimentazione*, in *L'ambiente vegetale nell'Alto Medioevo*, CISAM, Spoleto 1980, pp. 281-322.

Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1988.

Montanari M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004.

Paoletti M.G., Dreon A.L., Lorenzoni G.G., *Pistic. Traditional food from Western Friuli, N.E. Italy*, «Economic Botany», vol. 49, n. 1 (1995), pp. 26-30.

Pieroni A., *Piante spontanee della tradizione ed immaginario collettivo in Alta Garfagnana (Lucca): un centro di informazione sulla cultura orale*, «Informatore Botanico Italiano», vol. 31, n. 1-3 (1999), pp. 183-189.

Pieroni A., *Piante spontanee ed immaginario collettivo in Alta Garfagnana (Lucca): un centro di documentazione sulla cultura orale*, Atti del Seminario "Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto", Genova 1999.

Tutte le fonti orali sono state raccolte nel corso dell'elaborazione di una tesi di laurea in Scienze Biologiche svolta a metà degli anni sessanta presso l'Istituto di Antropologia dell'Università di Ferrara e provengono dalle vive e, spesso, non reticenti testimonianze orali di persone che vivevano nell' ambito comunemente e genericamente denominato contadino, ma che forse sarebbe più opportuno definire della manodopera rurale, presente nella realtà euganea e basso padovana. Sono voci che hanno dalla loro la lontananza e che sono state ascoltate, registrate su 48 nastri magnetici, trascritte e ordinate, legandole in anni di ricerca e di lavoro, svolto anche dopo la laurea. Tutte insieme hanno concorso a creare un affresco, in cui si fondono con accortezza storie di usi e costumi che appartenevano all'anima popolare e variegata di luoghi abitati da una folla di personaggi anonimi e da donne coraggiose. Sono fonti che hanno dato informazioni su tutti i rami delle tradizioni popolari, e, alla fine di ogni intervento, sono stati trattenuti il nome, l'età, la condizione sociale e la professione della persona intervistata.

Gli informatori sono stati reperiti in un primo momento attraverso i sacerdoti che vivevano in quei luoghi. Successivamente, mediante conoscenze occasionali,

utilizzando segnalazioni fornite da alcuni di loro e, talvolta, anche chiedendo, a caso, in una piazza, in un bar, in una casa, se ci fossero altri possibili testimoni. Spesso sono state riferite pratiche e consuetudini che rinviavano a lontani riti agresti su cui si era imposto il cristianesimo con una sistematica *reductio ad unum*, cancellando o rimodellando credenze e comportamenti. I 48 nastri magnetici sono stati realizzati mediante il supporto di un registratore Geloso di proprietà della prof. Marisa Milani, docente presso l'Università di Padova di Storia delle Tradizioni Popolari, e sono state depositate presso l'allora esistente Istituto di Antropologia dell'Università di Padova, diretto dal prof. Cleto Corrain. Nello stesso Istituto è stato depositato un erbario di 176 piante popolari, raccolte assieme agli informatori e successivamente classificate con l'intervento del prof. Giovanni Giorgio Lorenzoni, docente di Fitogeografia, presso l'Istituto di Botanica e direttore dell'Orto Botanico dell'Università di Padova. Il ruolo delle fonti a stampa, durante l'elaborazione della tesi, è stato modesto, comunque si è ritenuto doveroso avvicinarsi ad alcune fonti che trattavano anche argomenti di medicina popolare e di condizioni sanitarie dei contadini, quali le inchieste condotte dopo l'Unità d'Italia, da Stefano Jacini e Agostino Bertani, all'epoca del governo Depretis.

Caracciolo G., *L'inchiesta agraria Jacini*, Einaudi (collana Piccola Biblioteca Einaudi), Torino, 1973.

Panizza M., *Risultati dell'inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra in Italia*. *Riassunto e considerazioni*, Stabilimento Tip. Italiano, Roma 1890.

Agenda fotografica

Alto, orgoglioso, elegante, spoglio; una nebbia sottile ma percettibile; un'occasione per lasciarsi sfiorare da emozioni stratificate e dal sottile desiderio di tornare in luoghi da secoli chiamati *Bassa*.

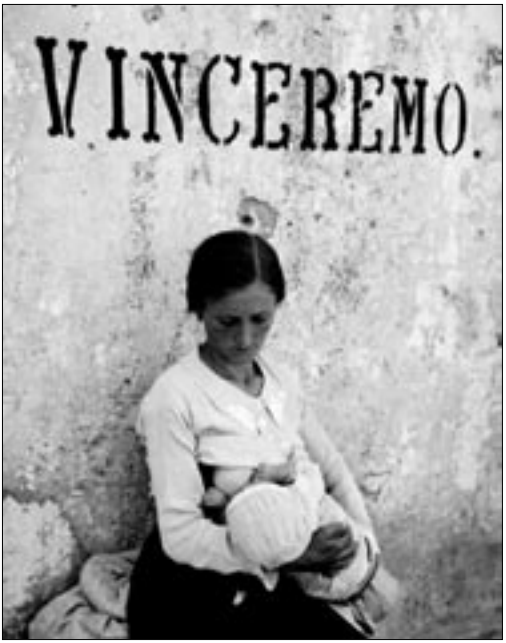
La vera saggezza popolare, quella che sapeva guardare lontano, al di sopra delle mode, aveva suggerito: *impara l'arte e mettila da parte*. Sarebbe stata utile da grande perché tutte le donne, oltre ad inventare cibi, che tuttora richiamano sapori antichi, erano contadine che lavoravano nei campi, nelle stalle e che dovevano essere capaci di recuperare, di non gettare, di rammendare, di trasformare, di salvare dalla distruzione qualsiasi oggetto (*ago e pesséta mantien 'a femeneta*, un'ago e uno straccetto operano miracoli in buone mani; *tanto brava co e so man che 'a savèa farghe anca 'e scarpéte ae mosche*).

L'orto contadino si presenta come un piccolo quartiere agricolo a coltivazione intensiva lavorato con un'assiduità e un impegno altrove sconosciuti ove "*Nasseva tuto quel che se piantava* / *Infin che a somenando le palanche* / *Nasseva i marenghini* / *Ma le palanche ghe l'avèa i siori* / *Cussita i siori sempre pi assè siori* / *E i pori cani sempre pi assè povarini / Parché i pitochi no' gavea che fame* / *E i somenava fame*" (Bertini Dante, *El reciòn*, 1930)

Malva (*Malva sylvestris*). La malva, come l'iperico e la camomilla, è una delle piante che le donne di casa raccoglievano alla vigilia della festa di san Giovanni (24 giugno) e collocavano sul davanzale della finestra per tutta la notte precedente, perché si imbevesse del lo *sguasso*. (Valnogaredo, 1961).

Un tempo, ai bambini nel periodo della dentizione si dava la radice da mordere per rinforzare le gengive (Conche, 1963). Il decotto delle foglie era fatto bere ai cani in caso di infiammazione dell'apparato gastrointestinale (San Lorenzo, 1959)

Un recipiente povero legato al ricordo di cibi arricchiti di umili ingredienti e da cui traspare la fatica e la fantasia di metter insieme il pranzo e la cena di tutti i giorni, comprese le domeniche e le feste comandate.



Le donne contadine a trent'anni, stremate dalle fatiche, ne dimostravano cinquanta; indossavano abiti lisi e calzini rammendati, lavoravano senza sosta, di giorno, di sera, di dopopranzo, aggiustando camice, calze, pantaloni, a volte, immerse in un buio che non si sa come facessero a trovare la strada per l'ago e il filo.

Erba sbusa, Cacciadiavoli, Iperico (*Hyperycum perforatum*). Lo si trova in cespugli, nei luoghi soleggiati, nelle radure, lungo i fossi e i margini delle strade. Le foglie, viste in controluce, mostrano delle tasche oleifere trasparenti, ricche di essenze; sono queste che danno il nome *perforatum* alla pianta. I fiori gialli compaiono nei mesi di giugno e luglio. Venivano lasciati macerare per alcuni giorni in olio di oliva e vino bianco, dopodiché si facevano cuocere a bagnomaria fino a completa evaporazione del vino. Il preparato era applicato in caso di escoriazioni, scottature, contusioni e dolori muscolari (Gorgo, 1957).

A tramandare un patrimonio di conoscenze etnografiche furono le donne che, con l'uso del fuoco, hanno inventato un insieme di saperi, di sapori e di ricette segrete, gelosamente e solo oralmente affidate da madre in figlia, senza svilire le tradizioni. I ricettari scritti, giunti fino a noi, erano riservati ai ceti dominanti e ne rispecchiavano i gusti, le tendenze e le mode.

Erba del soldato, Erba dei tagli, Achillea (*Achilea millefolium*). E' tra le piante più preziose della farmacopea popolare, sia come vulneraria ed emostatica, sia come rimedio eccellente contro la scabbia degli ovini. Le foglie pestate venivano applicate sui tagli, sulle ferite, sulle piaghe che erano assai frequenti presso i contadini. Il decotto arrestava pure le diarree e calmava i dolori di pancia.

Fanciullaccia, Nigella (*Nigella damascena*). In momenti di penuria, per far trangugiare le farine con cui si panificava, si consigliava di aggiungere farina di semi di finocchi, di anici, di nigella per aromatizzare le strane miscele, dare loro un po' do odore e di sapore, che aiutassero a consumare un cibo che spesso si risolveva in disturbi viscerali, talora peggiori della mancanza del pane.

Elleboro (*Helleborus viridis*). Pianta assai comune nei luoghi selvatici, ai margini dei boschi e nei pascoli. Nella tradizione locale, il rizoma veniva usato in veterinaria. Ai maiali ammalati, si infilava un pezzetto di radice sotto la pelle tra la coda e la schiena; talora qualcuno perdeva la coda, ma guariva (Valle San Giorgio, 1962). La polpa grattugiata era usata come *thermogène* per le artriti, mentre un pezzetto del rizoma, collocato su un dente cariato, leniva il dolore (Arzergrande, 1959).

RAIMONDO LUPATI MACCHIAVELLI E LA «COPIOSA GALERIA» ARCHEOLOGICA DI CAMILLO SILVESTRI

Enrico Zerbinati

Raimondo Lupati Macchiavelli[*] (il Lupati così si firmava: con due *c*[1])! Ritrovando il nome di questo personaggio, sono precipitato indietro di 25 anni. E tutto questo proprio in vista – finalmente – dell'edizione antologica della manoscritta *Peregrinazione*[2] di Baldassare Bonifacio[3]. Erano i tempi (anni 1985-1986), apparentemente meno drammatici degli attuali[4], nei quali chi scrive e Adriano Mazzetti portavano a termine un lavoro oneroso: la trascrizione e il commento[5] di un codice di Marco

---

[*] Per il generoso aiuto offertomi, il mio ringraziamento più sentito va, innanzitutto, alla dott. Michela Marangoni, referente del settore antico della Biblioteca dell'Accademia dei Concordi, e al dott. Francesco Piovan, membro del Centro per la Storia dell'Università degli Studi di Padova. Inoltre rivolgo il mio grazie cordiale al dott. Luigi Contegiacomo, direttore dell'Archivio di Stato di Rovigo, e al prof. Donato Gallo, docente dell'Università degli Studi di Padova.

[1] Ma esiste in area veneta la variante con una sola *c*: cfr. F. Schröder, *Repertorio genealogico delle famiglie confermate nobili e dei titolati nobili esistenti nelle provincie venete*…, dalla Tipografia degli Alvisopoli, Venezia 1830, p. 454: «Per essere stati eredi della famiglia de' conti Machiavelli di Adria, assunsero i Lupati da oltre un secolo anco il cognome di Machiavelli».

[2] B. Bonifacio, *Peregrinazione*, libri I-XVII, 1619 ca.-1659, Rovigo, Biblioteca dell'Accademia dei Concordi, sezione Silvestriana (d'ora in poi: Silv.), mss. 144-159 (i libri XV-XVI sono catalogati col n. 158).

[3] Sul vescovo Baldassare Bonifacio (1585-1659) e sulla *Peregrinazione* vd. E. Zerbinati, *Autobiografia, storia e letteratura nella* Peregrinazione *di Baldassare Bonifacio*, «Acta Concordium», n. 15 (2010), pp. 1-64.

[4] Ma quando mai l'Italia ha passato periodi tranquilli? Gli italiani sono certamente creativi, geniali e innovatori, ma abili soprattutto nel dividersi, baruffare (è un eufemismo!), farsi del male e… badare al proprio «particulare». Non è per niente una diceria o maldicenza d'origine transalpina: si tratta, purtroppo, di una 'vecchia' storia, fondata su numerosi e inconfutabili dati di fatto.

[5] A. Mazzetti, E. Zerbinati, *Trascrizione e commento delle "Iscrizioni"*, in *Le "Iscrizioni" di Rovigo delineate da Marco Antonio Campagnella. Contributi per la storia di Rovigo nel periodo veneziano*, Edizioni LINT, Trieste 1986, pp. 317-404.

Antonio Campagnella[6], conservato nella sezione Silvestriana della Biblioteca dell'Accademia dei Concordi[7].
Questi i brani della *Peregrinazione* attraverso i quali ho ripescato dalle nebbie del passato Raimondo Lupati Macchiavelli. Siamo nel 1658. Il Bonifacio, vescovo di Capodistria, spedisce a Roma, al fine di incrementare la biblioteca della Inquisizione, alcuni suoi volumi a stampa i quali, su richiesta del Lupati, vengono inviati anche alla Biblioteca Germanica di Padova:

> Il vescovo [Bonifacio] adunque con la essibizione di questa lettera [del cardinale Francesco Barberini, datata 4 giugno 1658] eccitato dall'inquisitore, dottissimo e studiosissimo padre e suo confidentissimo amico [il «teologo minorita Francesco <Cimignano> da Viterbo, in questa provincia d'Istria generalissimo inquisitore»], le [alla libreria dell'Inquisizione] diede quell'opere ch'egli si trovava allora alla mano, tra le molte in varii tempi e luoghi stampate. Sì come pur anco a petizione di Raimondo Lupati cavaliere del veneto senato, sindico e prorettore della Università de' filosofi e medici e matematici nell'Archiginnasio di Padova, avea poco dianzi inviato altra copia delle medesime opere alla Germanica Biblioteca della città medesima, la quale gliene avea fatte urgentissime instanze[8].

Nello stesso libro, il XIV della *Peregrinazione*, il Bonifacio riprende tale dichiarazione in un altro contesto:

> … l'altra [è la libreria] nel Santo Ufficio dell'Inquisizione ad uso particolare di que' ministri; alla quale, eccitato il vescovo dal cardinale Barberino, prefetto della Congregazione degli inquisitori generali, a conferire il suo

---

[6] Sul canonico Marco Antonio Campagnella (1703-1783) vd. E. Zerbinati, *Profilo bio-bibliografico di Marco Antonio Campagnella*, in M.A. Campagnella, *Piani delle chiese e oratori di Rovigo*, a cura di L. Servadei e A. Turri, Accademia dei Concordi Editore, Rovigo 2008, pp. VII- LV (ivi altra bibl.).
[7] M.A. Campagnella, *Delle iscrizioni publiche e private, sacre e profane… del Polesine di Rovigo, di quelle di questa città e borghi*, Parte prima, 1750, Silv., ms. 486.
[8] Bonifacio, *Peregrinazione*, Silv., ms. 157, lib. XIV, cap. XVII, c. 24v. Si precisa che questo passo non figura nella antologia in corso di stampa, della quale qui si adottano i criteri di trascrizione.

> simbolo, come s'è detto[9], ed avendiegli[10] mandato le *Muse*, le *Colombe* e la *Reina de' cieli*[11], (…), ebbe da quella officiosissima eminenza in lettere de' trentun d'agosto di quest'anno cinquantottesimo sopra il mille e se' cento, scritte al padre Francesco Cimignano da Viterbo, inquisitore generale nell'Istria, questo aggradimento: «Potrà vostra riverenza inviare i libri donati da cotesto monsignor vescovo a questa libreria del Sant'Officio quali sono stati singolarmente graditi da questi miei eminentissimi».
> Eccitato parimente dal cavalier Raimondo Lupati, sindico e prorettore della Università degli artisti dell'Archiginnasio padovano, inviò buona parte dell'opere sue stampate alla Biblioteca Germanica[12].

Alla lettura di questi passi, mi sono ricordato che dovevo avere in casa un fascicoletto con la foto di due sonetti manoscritti: uno del Lupati e uno, in risposta, di Camillo Silvestri, riguardanti il "museo antiquario" dello stesso Silvestri. Recuperata la documentazione 'casalinga', frutto di vecchie ricerche, invece di cestinare il tutto (qualche maligno certamente dirà che dovevo farlo), ho pensato ad un approfondimento del materiale 'ritrovato'.
I due sonetti sono copie, forse settecentesche, inserite in una miscellanea manoscritta presente nella sezione Silvestriana della Biblioteca dell'Accademia dei Corcordi[13].
Proseguendo le indagini ho potuto scoprire l'originale autografo del sonetto del Lupati, allegato ad una sua lettera pure autografa spedita da Rovigo al Silvestri in data 2 ottobre 1681[14], mentre non ho rintracciato né la eventuale risposta epistolare né l'originale del sonetto del Silvestri. Invece è 'emersa' una seconda lettera del 21 novembre 1681 con annesso un altro sonetto del Lupati, sempre relativi alla raccolta archeologica silvestriana, evidente replica al sonetto di Camillo[15].

---

[9] Vd. nota precedente.
[10] Così nel manoscritto, da intendersi «avendogli» o, più probabilmente, «avendo egli», perché in altri casi l'autore lega due parole vicine.
[11] Per queste opere del Bonifacio vd. l'Appendice II (ordine alfabetico dei titoli) dell'antologia della *Peregrinazione* in corso di stampa.
[12] Bonifacio, *Peregrinazione*, Silv., ms. 157, lib. XIV, cap. XXXI, c. 51v.
[13] Silv., ms. 530, c. 60r-v.
[14] Silv., ms. 190, c. 39 (lettera), c. 40 (sonetto).
[15] Silv., ms. 190, c. 41 (lettera), c. 42 (sonetto).

Non mi soffermo su Camillo Silvestri (1645-1719), erudito, letterato e collezionista di antichità, celebre per la sua raccolta antiquaria, definito con palese esagerazione agiografica da Michelangelo Zorzi – il suo biografo 'ufficiale'[16] – «padre della romana erudizione»[17].

Invece mi sembra opportuno tratteggiare un breve profilo del Lupati Macchiavelli[18].

Egli nacque ad Adria intorno al 2 agosto 1635 da Nobile del cav. Atrinio e da Camilla di Bernardo Campo. Dopo la prematura morte del padre nel 1644[19], la sua educazione fu seguita dalla madre. Frequentò gli studi di diritto all'Università di Padova. Quando «*Henricus Vandervohort* Amstelodamensis» abdicò al suo mandato di «syndicus et prorector» dell'Università degli artisti di Padova (la corporazione degli studenti di filosofia e medicina dello Studio padovano), il 19 settembre 1657 in tale ufficio «electus est *Raymundus Lupatus* Rhodiginus, idemque postea Eques declaratus». Rimase in carica fino alla nomina del successore – il faentino Paolo degli Orefici – avvenuta il 2 agosto 1658[20]. Il 5 agosto dello stesso anno – in precedenza il Lupati era già stato onorato dal senato veneto con il titolo di cavaliere – si svolse la «praesentatio» per la laurea *in utroque iure*. Il giorno 8 agosto fu esibita una lettera dei riformatori dello Studio datata 7 agosto. Il giorno 11 ebbe luogo l'estrazione dei «puncta» da discutere davanti alla commissione d'esame il giorno successivo: infatti il 12 agosto 1658 si laureò *in utroque* a pieni voti.

---

[16] M. Zorzi, *Vita del signor conte Cammillo Silvestri nobile di Rovigo e padre della romana erudizione adornata di varie osservazioni al suo museo spettanti*, Conzatti, Padova 1720.

[17] Sia consentito di rimandare ad un mio lavoro E. Zerbinati, *I tre Silvestri*, in Camillo, Carlo e Girolamo Silvestri, *Successi delle acque dall'anno 1677 al 1755*, Rovigo 2003, pp. XXIII-XXXI.

[18] Pare che il secondo cognome sia stato acquisito in seguito a beni ereditati dalla adriese famiglia Machiavelli: Campagnella, *Delle iscrizioni publiche e private, sacre e profane*, p. 98 n. CCXXXII, p. 103 n. CCXLI <ter>; Mazzetti, Zerbinati, *Trascrizione e commento delle "Iscrizioni"*, pp. 376-377 n. CCXXXII, p. 378 n. CCXLI <ter>. Vd. *supra* nota 1.

[19] Su Nobile Lupati (1594-1644): L. Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, in *Le "Iscrizioni" di Rovigo delineate da Marco Antonio Campagnella*, Trieste 1986, p. 467, s.v. *Nobile Gaspare (Lupati)*.

[20] J. Facciolati, *Fasti Gymnasii Patavini*…, pars III, Typis Seminarii, Apud Joannem Manfrè, Patavii 1757, p. 234.

Giacomo Caimo[21] gli conferì le insegne del dottorato[22]. La menzione del dottorato e cavalierato compare scolpita nell'iscrizione commemorativa che il Lupati volle fosse murata nella chiesa di San Francesco a Rovigo nel 1682 in onore della madre Camilla Campo[23]. Il monumento è andato perduto, ma il testo ci è stato tramandato dal Campagnella[24] e dal Locatelli[25]: il dedicante vuole che il suo nome sia seguito dalla sigla I.V.D., cioè *I*(*uris*) *V*(*triusque*) *D*(*octor*) e dal termine *eques*. Dietro il formulario ufficiale, celebrativo e autocelebrativo, l'iscrizione sottolinea il legame profondo tra il figlio (che si dice *devinctissimus*) e la madre morta nel 1671, sempre pronta a sostenere il figlio (*unicus filius quem supra modum dilexit*[26]) *opere*, *consilio*, *pecunia* nei suoi doveri in patria (*domi*: Rovigo) e quando risiedé a Padova (*Patavii*) e a Roma (*Romae*)[27]. Se sono chiari i riferimenti alle attività svolte a Rovigo e a Padova, al momento non ho alcuna notizia sulle finalità e il periodo del soggiorno romano, il quale, per altro, viene menzionato nel sonetto del Silvestri (vd. più avanti).

L'11 dicembre 1663 fu aggregato al consiglio rodigino per la "parte" di Santo Stefano[28] e fu nominato regolatore nel 1667, 1673 e 1676 e provveditore alle vettovaglie nel 1666 e 1677. Il 19 novembre 1679 si dimise dal consiglio.

---

[21] Su Giacomo Caimo (1609-1679) vd. G. Benzoni, *Caimo, Giacomo*, in *DBI*, XVI, 1973, pp. 356-357.

[22] Per queste notizie: Padova, Archivio Storico dell'Università degli Studi di Padova, 153, c. 106r-v («praesentatio»), c. 107r (lettera dei riformatori e estrazione dei «puncta»), c. 107v (laurea).

[23] Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, p. 467, s.v. *Camilla Campo (Lupati)*.

[24] Campagnella, *Delle iscrizioni publiche e private, sacre e profane*, p. 94 n. CCXXV.

[25] G. Locatelli, *La genealogia delle famiglie nobili della città di Rovigo*…, 1770, Rovigo, Biblioteca dell'Accademia dei Concordi, sezione Concordiana (d'ora in poi: Conc.), ms. 40, p. 493.

[26] Il Lupati aveva tre sorelle: Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, p. 467, s.v. *Nobile Gaspare (Lupati)*.

[27] Mazzetti, Zerbinati, *Trascrizione e commento delle "Iscrizioni"*, p. 372 n. CCXV.

[28] F. Adami, *Note sul "magnifico consiglio" di Rovigo fino alla riforma statutaria del 1672*, in *Le "Iscrizioni" di Rovigo delineate da Marco Antonio Campagnella*, p. 87 sezione B n. 442.

Il 3 febbraio 1671 prese in moglie Laura Campo di Nicolò[29], dalla quale ebbe quattro femmine e due maschi.
Nel 1675 per conto della città di Rovigo («pro patria»), prese parte all'ambasceria inviata a Venezia in occasione della ascesa al dogado di Nicolò Sagredo (1606-1676). Si impone una precisazione: nella lapide di forma ottagonale commissionata dal figlio Ignazio in memoria del padre Raimondo, già in San Francesco e ora infissa nel peristilio del tempio della 'Rotonda', non compare il nome di Nicolò Sagredo, ma erroneamente quello di Alvise Sagredo (1616-1688), inesistente come «Venetus dux»[30]: Alvise era fratello del doge Nicolò e divenne patriarca di Venezia dal 1678 alla sua morte. Il nome esatto del doge, invece, si trova in un'altra significativa iscrizione del 1697 voluta dallo stesso Lupati: nel commemorare la delegazione 'rodigina' del 1595 cui aveva partecipato il nonno cav. Atrinio Lupati[31] in seguito alla designazione a doge di Marino Grimani (1532-1605), Raimondo rievoca, al contempo, la missione del 1675 presso la Serenissima, sottolineando l'ideale continuità tra avo e nipote nel servire la patria[32].
A testimonianza del peso socio-economico e del notevole ruolo amministrativo giocato a Rovigo dai Lupati e, nello specifico, da Raimondo (ben sei iscrizioni rinviano a lui ed erano tutte in San Francesco), sta il numero dei monumenti che li 'chiama in causa'[33].

---

[29] Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, pp. 467-468, s.v. *Laura Campo (Lupati)*.
[30] Sull'ambasceria, oltre alla lapide (Mazzetti, Zerbinati, *Trascrizione e commento delle "Iscrizioni"*, pp. 376-377 n. CCXXXII fig. 62), vd. l'opuscolo intitolato *Nell'ambasciaria al novamente esaltato Serenissimo Principe di Venetia Nicolò Sagredo fatta per nome di Rovigo dalli Signori Pietro Redetti e Raimondo Lupati K. Oratione dell'ambasciatore Lupati*, per Gio: Pietro Pinelli, Venetia (catalogo: Silv., 94-7-4).
[31] Per il cav. Atrinio Lupati († 1603) vd. Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, p. 467, s.v. *Atrinio (Lupati)*.
[32] Pure questa lapide era murata nella chiesa di San Francesco e ora è collocata alla "Rotonda": Mazzetti, Zerbinati, *Trascrizione e commento delle "Iscrizioni"*, p. 391 n. CCCIX fig. 72.
[33] Raimondo, oltre alle tre iscrizioni già prese in considerazione, compare nelle seguenti epigrafi, tutte irreperibili: Mazzetti, Zerbinati, *Trascrizione e commento*

Fu uno dei promotori della cosiddetta «restaurazione» dell'Accademia dei Concordi, avvenuta il 18 gennaio 1697, dopo un periodo di crisi e di sospensione delle attività. Nella riunione («riduzione») di quello stesso giorno il Lupati fu nominato «censore». Esercitò la carica di «principe» dal 14 gennaio 1698 al 14 gennaio 1699, dal 1701 fino all'8 febbraio 1702 e dal 29 dicembre 1703 al 2 luglio 1705[34]. La sua aggregazione quale socio accademico nel 1648, «a soli 13 anni»[35], registrata in un manoscritto concordiano, ingenera qualche perplessità, anche perché il dato si evince da una nota posta tra parentesi subito dopo il nome, mentre nella colonna assegnata all'indicazione della data di aggregazione è scritto: «acclamato censore della ristaurata Accad(emi)a» con la data sopra menzionata[36]. Ma, soprattutto, lo statuto del 1648 prescriveva che per essere soci accademici occorreva aver compiuto il sedicesimo anno d'età, norma per altro mantenuta nello statuto del 1697[37]. Non vorremmo che quel «1648», fosse una svista per «1658», l'anno della laurea.
Nel testamento, stilato dal notaio Francesco Zenato il 25 settembre 1700, dispose di essere sepolto, come altri suoi familiari, nella chiesa di S. Francesco e così avvenne. Morì il 6 agosto 1709[38].

---

delle "Iscrizioni", p. 371 n. CCXII (elegante edicola sepolcrale, purtroppo dispersa, eretta alla moglie Laura Campo; il monumento fu ammirato da Johann Caspar Goethe, padre del grande poeta Johann Wolfgang); p. 378 n. CCXLI <ter> (lapide funeraria posta nel 1671 alla madre Camilla); p. 390 n. CCCVI (sistemazione della tomba di Nobile, padre di Raimondo). Per altri *tituli* della famiglia Lupati vd. Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, pp. 466-468, s.v. *Lupati*.

[34] G. Pietropoli, *L'Accademia dei Concordi nella vita rodigina dalla seconda metà del sedicesimo secolo alla fine della dominazione austriaca. Cronaca con epilogo fino ai nostri giorni*, Signum Edizioni, Limena/Padova 1986, pp. 66-67 («restaurazione» dei Concordi), p. 351 e *ad indicem*, p. 377, s.v. *Lupati-Machiavelli, Raimondo*.

[35] Come fa osservare Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, p. 467, s.v. *Raimondo (Lupati)*.

[36] *Storia dell'Accademia dei Concordi e brevi cenni di altre Accademie che furono istituie in Rovigo*…, Conc., ms. 542, p. 161.

[37] Pietropoli, *L'Accademia dei Concordi nella vita rodigina*, pp. 63, 67.

[38] Naturalmente nello scontornare questi lineamenti biografici ho tenuto conto soprattutto di Contegiacomo, *Rovigo. Personaggi e famiglie*, p. 467, s.v. *Raimondo (Lupati)*. Ma vd. anche A. Maggiolo, *I soci dell'Accademia Patavina dalla sua fondazione (1599)*, Padova 1983, p. 175.

Della sua produzione letteraria ci rimangono alcune poesie d'occasione pubblicate o manoscritte (sonetti, odi)[39] e qualche orazione[40] per la partenza di podestà, conservate nelle sezioni Concordiana e Silvestriana della Biblioteca dell'Accademia dei Concordi.

Gaetano Moroni nel suo celebre *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica*, in un elenco supersintetico di personaggi che hanno onorato la città di Rovigo, loro patria, così si esprime: «Raimondo Lupati cavaliere e distinto poeta»[41]. È evidente che il «distinto poeta» non può che essere un'espressione generica utilizzata sulla base di fonti ugualmente generiche. Personalmente non ho dubbi che il pur limitato *test* dei due sonetti sul museo silvestriano sia sufficiente a comprovare la modesta qualità delle composizioni del Lupati.

Il sonetto di Camillo è altrettanto modesto. Sulle doti poetiche del Silvestri si è molto più informati. Stampando nel 1711 la traduzione delle *Satire* di Giovenale e Persio[42], egli offrirà un esempio letterario piuttosto mediocre,

---

[39] Oltre ai sonetti riportati nel presente articolo, vd. *Ad onore di Sua Eccellenza il Signor Cav. Francesco Quirini. Oda del Cav. Raimondo Lupati Macchiavelli Accademico Concorde*, in *Fiori Concordi distilati* (!) *dalle Sfere impresa dell'Accademia ad irrigare il merito di Sua Eccell. il Signor K. Francesco Quirini nella partenza del suo reggimento*, in *La Providenza partiale conosciuta dalla Città di Rovigo, nel reggimento di Sua Eccellenza il Signor Cav. Francesco Quirini a* (!) *di cui merito li Nobili Signori Marco Brun* (!) *Roncali, e Giovanni Campi Regolatori humiliano in tributo le seguenti rassignationi per mezo del Mar. Paolo Manfredini*, per il Bissuccio, Rovigo 1708, pp. 8-11 (catalogo: Conc., O.R.E. n. 191).

[40] Ad es. vd. *Oratione del Sig. K. Raimondo Lupati Macchiavelli Principe dell'Accademia*, in *Fiori di Pindo. Raccolti dalli Sig. Accademici Concordi per tributarli al merito di Sua Eccellenza il Signor Andrea Priuli nella partenza del suo reggimento di Podestà, e Capitanio di Rovigo, etc.*, per il Bissuccio, Rovigo 1705, pp. 1-12. In questo opuscolo (catalogo: Silv., Op. P 102) segue alle pp. 13-15 una lirica in quartine *A. S. E. Dello stesso* [Raimondo Lupati Macchiavelli].

[41] G. Moroni, *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica da S. Pietro sino ai nostri giorni*…, vol. LIX, Venezia 1852, p. 202, s.v. *Rovigo*: la voce (pp. 200-209), pur con errori e inesattezze, non va affatto trascurata.

[42] *Giuvenale e Persio spiegati con la dovuta modestia in versi volgari. Ed illustrati con varie annotazioni dal conte Cammillo Silvestri da Rovigo*, Stamperia del Seminario, Padova 1711. Vd. anche altre edizioni integrali o parziali: *Corpus omnium veterum poetarum latinorum cum eorumdem Italica versione. Tomus decimusoctavus continens Decimi Junii Juvenalis Satyras*, in Regia Curia, Mediolani 1739. *Raccolta*

dimostrandosi più un erudito che un poeta[43].
I tre sonetti rientrano in una tipologia di componimenti, caratteristici soprattutto dell'età barocca, che potremmo definire esageratamente adulatori[44], cerimoniosi, ossequiosi verso il dedicatario, mentre l'autore riserva a sé stesso locuzioni di *deminutio* e falsa modestia.

---

di tutti gli antichi poeti latini colla loro versione nell'italiana favella. Tomo decimoottavo contiene le Satire di Decimo Giunio Giovenale traddotte (sic) *dal co. Camillo Silvestri*, Nel Regio Ducal Palazzo [Giuseppe Richini Malatesta], in Milano 1739; *Giuvenale e Persio spiegati in versi volgari ed illustrati con varie annotazioni dal conte Cammillo Silvestri da Rovigo*, tomi I-III, Stamperia Remondini, Venezia 1758; *Giuvenale e Persio spiegati in versi volgari ed illustrati con varie annotazioni dal conte Cammillo Silvestri da Rovigo*, 3 tomi in 2 voll., Stamperia di Girolamo Dorigoni, Venezia 1758; *Giovenale tradotto dal Silvestri*, a cura di A. Rubbi, presso Antonio Zatta qu. Giacomo, Venezia 1803.

[43] Vd. la rassegna dei giudizi critici in Zerbinati, *Profilo bio-bibliografico di Marco Antonio Campagnella*, p. XI con note 28-31 a pp. XXXVIII-XXXIX. Si leggano le ragioni per cui Giuseppe Richini Malatesta (su di lui vd. A. Ruggerini, *Malatesta*, in *DBI*, LXVIII, 2007, p. 7) scelse la traduzione del Silvestri per la *Raccolta di tutti gli antichi poeti latini colla loro versione nell'italiana favella*, p. n. n.: «Al Leggitore. Prima di porre gli occhi sopra la versione di *Giunio Decimo Giovenale*, convien ti riduciamo alla memoria, dottissimo Leggitore, ciò che professammo in fin dal principio di questa nostra non picciola intrapresa, cioè, che nati noi per grazia del Signore, nel grembo di S. Chiesa, e indirizzando le nostre fatiche ad uso dei professori della medesima S. Fede, anzi dedicandole al fiore più eletto delle dame italiane, troppo disdicevole colpa, e degna di riprensione averessimo commessa con trasportar licenziosamente nella nostra volgar favella tutti quel motti osceni, e laidezze, che si ritrovano in alcuni dei gentili poeti, e particolarmente in Giunio Decimo Giovenale. A sfuggire pertanto questo errore, che sarebbe stato gravissimo, ci siamo serviti della versione del Co. Camillo Silvestri cotanto applaudita fra gli eruditi d'Italia, il quale à saputo mascherare, anzi affatto ricoprire tali brutture, onde può castigatissimo leggersi questo poeta con gran profitto, anche per l'emendazion dei costumi». Il giudizio loda la traduzione 'morale' del Silvestri, ma nulla afferma sulle qualità poetiche della «versione», non a caso «applaudita fra gli *eruditi* [corsivo mio] d'Italia». A 'sigillo' di questa minima e scontata questione critica si aggiunga l'opinione di Jacques-Charles Brunet, *Manuel du libraire et de l'amateur des livres*, III-635: «Cet ouvrage [il *Giuvenale e Persio*…] est moins une traduction qu'une paraphrase accompagnée d'un long et savant commentaire».

[44] Per dirla con Baldassare Bonifacio «l'adulazione ha trovato un novo linguaggio per confondere nel cerimoneggiare le cose»: Bonifacio, *Peregrinazione*, Silv., 158, lib. XVI, cap. XVII, c. 71r.

Le due lettere del Lupati non sfuggono alla temperie di uno spirito encomiastico da un lato e pseudo-umile dall'altro, sebbene una nota ironico-scherzosa pare trasparire quando il Lupati conclude che l'unico modo per conservare i suoi sonetti è quello di cremarli secondo il rituale funerario antico e così potrebbero far parte della « nobilis(si)ma galeria» del Silvestri.
Ma leggiamo i testi delle lettere e dei sonetti.

> Ill(ustrissi)mo[45] S(igno)re mio et Paro(n) Col(endiss)mo
>
> La stima, et ammirat(io)ne ch'io professo verso il bel genio di V(ostra) S(ignoria) Ill(ustrissi)ma hanno svegliato dal sonno lungo la mia dismessa musa, perché venga a inquietarla nel riposo della villa con lo stridore dell'ingionto sonetto composto allo strepito della presente bovaria. Si degni d'accoglierlo con la sua gentilezza, e qualificarlo con la sua lettura; ma volendolo conservare può farlo in cenere all'usanza dei cadaveri antichi, perché in tal modo potria havere il loco non meritato per altro nella sua nobilis(si)ma galeria; e mi raffermo
>
> R(ovig)o 2 otto(bre) (1)681
>
> di V(ostra) S(ignoria) Ill(ustrissi)ma
>
> Divo(tissi)mo et Obl(igatissi)mo Servo
> Rai(mon)do Lupati Macchiavelli

La lettera (fig. 1) fa esplicito richiamo al sonetto seguente di cui, oltre all'originale (fig. 2), esiste una copia (fig. 3):

[45] Silv., ms. 190, p. 39: originale autografo con firma autografa. Principali criteri di trascrizione dei testi delle due lettere e dei tre sonetti: 1 – Le maiuscole sono state ricondotte all'uso attuale, eccettuato nei casi delle formule di ossequio e cortesia; 2 – La punteggiatura non è stata 'modernizzata', ma si sono inserite alcune virgole per una migliore comprensione dei testi; 3 – Le abbreviazioni sono state svolte tra parentesi tonde; 4 – Le parentesi uncinate sono state adottate per lettere e punteggiatura aggiunte dall'editore; 5 – Le parentesi graffe sono state utilizzate per involontarie reiterazioni di parole dell'autore.

Per[46] la copiosa galeria[47] di medaglie<,>
inscrittioni[48], et antichità sepolcrali
del sig(nor)[49] Camillo Silvestri[50]

Formò[51] (s'il grido è ver) del petto amante
donna[52] esempio d'amor l'urna al suo caro,[53]
né marmo in pregio egual Numidia, o Paro
fu per ceneri illustri a dar bastante.[54]

Ma se tomba gentil cerchi fra quante
chiare intorno per fama un tempo andaro,[55]

---

[46] Silv., ms. 190, p. 40: originale autografo con firma autografa. Una copia, probabilmente settecentesca, trascritta da altra mano si trova nella miscellanea Silv., ms. 530, c. 60r. Naturalmente qui si segue l'originale autografo. Si metteranno in evidenza nelle note le varianti (per lo più ortografiche con propensione 'modernizzatrice') della copia.

[47] Silv., ms. 530: «galleria».

[48] Silv., ms. 530: «inscrizioni».

[49] Silv., ms. 530: «del nob(ile) sig(no)r d(otto)r co(nte)». Si noti l'anacronismo di quel «co(nte), correttamente assente nell'originale del 1681. La Serenissima concederà al Silvestri e ai suoi discendenti il titolo di conte nel 1690, in segno di gratitudine per la morte dei figli Alessandro e Primo nello stesso anno in un combattimento navale contro i Turchi: Zerbinati, *I tre Silvestri*, pp. XXIII-XXIV.

[50] In Silv., ms. 530 segue, al centro della carta, un titolo generico e il nome e cognome dell'autore: «Sonetto / Del nob(ile) sig(no)r k(avalie)r Raimondo Luppati / Machiavelli».

[51] Silv., ms. 530: «Fermò». Si precisa che nella copia tutte le lettere delle parole inziali dei versi sono in maiuscolo.

[52] Silv., ms. 530: «Do(n)na».

[53] Manca la virgola in Silv., ms. 530.

[54] Di ogni strofa si darà una parafrasi. Ecco quella della prima quartina: «Donna, esempio d'amore del cuore innamorato, fece costruire [«Formò» per l'originale; «Fermò» per la copia = chiuse] (se la fama corrisponde al vero) il monumento sepolcrale («l'urna») al suo amato («caro»), né la Numidia o l'isola di Paro furono idonee a fornire un marmo uguale in pregio e qualità per ceneri (tanto) illustri».

[55] Manca la virgola a fine verso in Silv., ms. 530.

di Camillo all'albergo illustre, e chiaro
fermar ti piacia[56]<,> o peregrin<,> le piante. [57]

O quai del tempo edace antiche spoglie
qui nobil[58] man, ch'industre ogn'hor l'assale,[59]
in trionfo a virtù chiude, e raccoglie.[60]

Tesor d'eternità, ch'a[61] render vale
di chi da morte oscura hoggi[62] lo toglie
il nome in avvenir grande, immortale.[63]

R(aimondo) Lupati Macchiavelli[64]

---

[56] Silv., ms. 530: «piaccia».

[57] Parafrasi: «Ma se cerchi una nobile tomba fra quante un tempo in ogni parte furono ritenute illustri per fama, o viaggiatore ti piaccia (allora) soffermarti a visitare la dimora insigne e celebre del conte Camillo (Silvestri)».

[58] Silv., ms. 530: «nob(il)».

[59] Silv., ms. 530: «che industre ogn'or le assale» e mancanza della virgola a fine verso.

[60] Silv., ms. 530: manca il punto a fine verso, il che permette l'ipotesi che il trascrittore della copia abbia interpretato il verso 11 in *enjambement* col verso 12 con quel che ne consegue sul piano semantico. Parafrasi: «O quali antiche spoglie, (cioè prede) del tempo che tutto distrugge e consuma («edace»), qui (nella casa del conte Camillo Silvestri) la nobile mano (dello stesso Silvestri) – che infaticabile sempre le conquista (mettendole al sicuro) – conserva e colleziona a egregia testimonianza della virtù (per celebrare il trionfo della virtù)». Per non imporre al testo un groviglio sintattico incompatibile perfino con una tipologia compositiva barocheggiante e già di per se stessa involuta come quella del sonetto del Lupati, si è assegnato al verbo «assale» che compare al verso 10 un «senso positivo, che esclude ogni violenza» (S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, I, Torino 1961, rist. 1967, s.v. *Assalire*, pp. 746-747, in partic. p. 747), convalidato dall'aggettivo «industre» (industrioso, ingegnoso, operoso, ecc.), che meglio si confà alla «nobil man» del conte Camillo che non al «tempo edace». E tuttavia rimane il dubbio!

[61] Silv., ms. 530: «che a».

[62] Silv., ms. 530: «oggi».

[63] Silv., ms. 530: «im<m>ortale» Ho utilizzato le parentesi uncinate perché ritengo che il trascrittore abbia dimenticato la soprallineatura sulla lettera *m*, il che, invece, ha correttamente fatto al verso 13 del sonetto di Camillo Silvestri. La seconda terzina, senza l'*enjambement*, andrà intesa come un'espressione ellittica del tipo: «È un tesoro d'eternità, ecc.» oppure «Si tratta di un tesoro d'eternità, ecc.». Parafrasi: «(Ci troviamo ad ammirare) un tesoro perenne che serve a rendere grande nel tempo futuro e (a rendere) immortale il nome di colui (il Silvestri) che oggi lo sottrae ad un'oscura perdita».

[64] Firma autografa.

La lettera e il sonetto lasciano intendere che, in precedenza, il Lupati abbia avuto l'occasione di visitare la raccolta silvestriana, restandone ammirato.
È presumibile, poi, che il Silvestri abbia risposto con una missiva autografa – tra gentiluomini e letterati non ci si poteva comportare diversamente – a cui era allegato l'originale del sonetto (non rintracciata né l'una né l'altro, come ho già detto), che si conserva in copia (fig. 4):

> In[65] risposta del sonetto composto dalla cortese non meno, che dotta penna del nob(ile) Sig(no)r K(avalie)r Raimondo Lupati in lode della raccolta d'anticaglie del d(et)to Sig(no)r co(nte) Silvestri, la quale ultimamente è stata arricchita d'una lucerna sepolcrale in cui si legge impresso il nome Lupati. Auttore il[66] d(ett)o nob(ile) Sig(no)r Co(nte)
>
> Raimondo tu, che del latino orgoglio
> Roma fatta sepolcro un dì mirasti,
> Dimmi, qual parte de gl'antichi fasti
> de suoi consoli serba il Campidoglio<?>[67]
>
> Al dente vorator, macigno, o scoglio
> Non v'è del tempo, che resister basti<:>
> Eccelsi anfiteatri, e circhi vasti
> Furon di lunga età rapina, e spoglio<.>[68]
>
> Pensa<,> però, se le reliquie frali,
> Che ozioso involar tento a l'oblio<,>
> Potran meco sfuggir l'ore fatali.[69]

---

[65] Silv., ms. 530, c. 60v. Copia dell'originale, trascritta dallo stesso amanuense di Silv., ms. 530, c. 60r.
[66] L'articolo *il* è scritto in interlinea.
[67] Parafrasi: «Tu, o Raimondo, che un giorno hai potuto ammirare Roma, ormai diventata tomba della grandezza romana, dimmi se il Campidoglio conserva qualche traccia delle antiche glorie dei suoi consoli?».
[68] Parafrasi: «Non esiste marmo o roccia che possa opporsi al dente vorace del tempo. Anche eccelse e imponenti costruzioni architettoniche come gli anfiteatri e i circhi furono oggetto di rapine e spoliazioni dovute alla loro lunga età».
[69] Parafrasi: «Perciò, pensa (o Raimondo) se i fragili resti dei reperti archeologici che nel mio tempo libero dagli impegni pubblici cerco di sottrarre alla distruzione e alla dimenticanza, potranno insieme a me (con la mia opera e il mio studio) evitare la dispersione e l'annientamento loro assegnato dal destino («l'ore fatali»)».

Ma sì, che se la sorte oggi v'unio
Il chiaro nome tuo[70] farle im(m)ortali
Potrà questo, e con esse il nome mio.[71]

Questo sonetto dovrebbe essere stato 'creato' dopo il 2 ottobre 1681 (data della prima lettera del Lupati) e *ante* il 21 novembre 1681, come si evince dalla data della seguente lettera del Lupati (fig. 5):

Ill(ustrissi)mo[72] S(igno)re mio et Paro(n) Col(endiss)mo

Se ci fosse colpa casuale in una parola della prima saporitiss(i)ma compositione di V(ostra) S(ignoria) Ill(ustrissi)ma, sarebbe stata colpa desiderabile per la delitia ch'è nell'affluenza della correttione. Ma V(ostra) S(ignoria) Ill(ustrissi)ma di conscienza così delicata nella corsa d'una sillaba, perché non bada poi al peccato mortale commesso co(n) la scielta della mia meschinità per soggetto de' suoi nobiliss(i)mi versi, ne' quali è forza vedere un piè di nano in una scarpa da gigante, o pure a cavallo d'un elefante un pigmeo. Manco male ch'il suo ma(n)cam(en)to parrarà segreto, se però l'erubescenza di palesar i miei difetti vestiti delle sue glorie potrà tenermi in quel dovere ch'ho per difficile. Ma quantunque segreto questo è il peccato che merita penitenza, e restarà servita di farla, recitando senza divotione, ma con patienza l'ingionto sonetto, e questo a canto al foco non tanto per secondar la {la} stagione, qua(n)to per farne un donativo allo stesso; mentre io tutto foco nel fervor dell'ossequio mi rassegno

Casa 21 nove(mbre) (1)681

Di V(ostra) S(ignoria) St(imatissi)ma
Div(otissi)mo et Obl(igatissi)mo Comp: Servo

R(aimondo) Lupati Macchiavelli

Connesso con la precedente lettera è questo secondo sonetto del Lupati (fig. 6):

---

[70] L'aggettivo possessivo *tuo* è corretto su un precedente *suo*: palese disattenzione del trascrittore.

[71] Parafrasi: «Ma certamente, che se la sorte oggi vi (alle mie «reliquie frali») unì l'illustre tuo nome (il tuo cognome impresso su una lucerna fittile d'epoca romana, entrata nella mia collezione), questa circostanza potrà renderle immortali, e con esse diverrà imperituro anche il mio nome».

[72] Silv., ms. 190, p. 41: originale autografo con firma autografa.

Al gentiliss(i)mo[73] antiquario il Sig(no)re Camillo Silvestri
per li versi da lui composti sopra una lucerna
antica dal territorio d'Adria capitata in sua mano

Se per desio d'haver sozzo, ed immondo
altri alla terra in sen cerca i tesori,
e tenta impoverir di gemme, e d'ori
Pluto fin nel suo regno atro, e profondo,[74]

Camil tu di virtute esempio al mondo
con tue rapine il suol predando honori,
ond'Apollo a ragion de' proprj allori
gode in renderlo a te ricco, e fecondo.[75]

Ecco mandar dai stagni suoi pallustri
Adria al bel genio tuo spenta lucerna
avanzo, ahi troppo fral, d'anni, e di lustri.[76]

Quindi è che risplendente ella si scerna
de' grati versi tuoi fra i lumi illustri
col titol meritato homai d'Eterna.[77]

Lasciamo perdere le esagerazioni e amplificazioni di questi componimenti. La lucerna fittile con marchio piuttosto diffuso e comune del figulo LVPATA[78], che il Silvestri vorrebbe in qualche modo collegare al cognome di Raimondo,

[73] Silv., ms. 190, p. 42: originale autografo.
[74] Nell'originale la quartina termina con un punto. Si è preferito sostituirlo con una virgola per collegare la prima con la seconda quartina. Parafrasi: «Se per desiderio corrotto e immondo di possedere (ricchezze), tanti (uomini) cercano tesori nel grembo della terra e tentano di sottrarre gemme e monili d'oro a Pluto (dio della ricchezza, qui forse confuso con Plutone dio degli Inferi) fino a raggiungere il suo regno tenebroso e sotterraneo».
[75] Parafrasi: «Tu Camillo sei esempio di virtù per il mondo e sottraendo alla terra le sue ricchezze ne ricavi onori per te e per la stessa terra, per cui il dio Apollo, signore della gloria poetica («allori»), si compiace di renderla per te dotata e fertile di materiali archeologici».
[76] Prafrasi: «Ecco, allora, che Adria dal suo territorio paluduso restituisce alla tua appassionata inclinazione («genio» di studiare gli antichi reperti) una spenta lucerna residuo, ahimé troppo fragile, carico d'anni e di lustri».
[77] Prafrasi: «Ne consegue che Adria («ella») veda sé stessa, risplendente alla nobile luce dei tuoi graditi versi, insignita finalmente col titolo meritato di (città) Eterna».
[78] Per il bollo Lupati mi permetto di rinviare soltanto alla 'classica' opera di E. BUCHI, *Lucerne del Museo di Aquileia,* vol. I. *Lucerne romane con marchio di fabbrica*, Associazione Nazionale per Aquileia, [Aquileia] 1975, pp. 117-119.

è stata scoperta a Baricetta in una campagna di proprietà (quando si dice la casualità!) dello stesso Lupati. Le contingenze del rinvenimento sono narrate nella *Istoria agraria* di Camillo: la lucerna si trovava tra i resti di «due sepolture composte di tegole antiche, con entrovi fracidumi d'ossa abbrucciate, frammenti di lucerne, tazze et ampolle con medaglia d'Antonino Pio»[79]. Che la lucerna sia entrata nella collezione del Silvestri lo conferma pure un bigliettino molto consunto, sfortunatamente spostato in un'altra lucerna, che menziona il «K. Lupati»[80].

Nella raccolta silvestriana (già al Seminario Vescovile di Rovigo e ora in deposito all'Accademia dei Concordi) sono conservate due lucerne di tipo Loeschcke X-*a* con il bollo LVPATI (figg. 7-12)[81], databili alla prima metà del II sec. d.C. Alla luce della documentazione in nostro possesso risulta impossibile individuare quale delle due sia quella proveniente da Baricetta.

Piuttosto conviene chiederci se la «copiosa galeria» di cui parla il Lupati corrisponda alla realtà oppure sia un'altra 'gonfiatura' laudativa. Quali antichità il Lupati ha visto in casa Silvestri nel 1681?

L'interesse del Silvestri per i reperti antichi comincia già negli anni Sessanta (1667) del Seicento[82]. Ma una raccolta sistematica e finalizzata alla formazione di un museo è verificabile soprattutto da circa la metà degli anni Settanta del secolo[83]. Tra gli anni Settanta e Ottanta il Silvestri si procura da Adria e da altre località per lo più polesane alcune iscrizioni latine e la suppellettile di corredi funerari (vasi in terracotta, in vetro, lucerne, monete, bronzetti, ecc.)[84].

---

[79] C. Silvestri, *Istoria agraria del Polesine di Rovigo*, vol. I, Silv., ms. 446, pp. 75-76 (la data della scoperta è posticipata al 1682). Vd. pure E. Zerbinati, *Scoperte archeologiche nel I volume dell'«Istoria agraria» di Camillo Silvestri*, «Aquileia Nostra», XLV-XLVI (1974-1975), coll. 239-240.

[80] E. Zerbinati, *Manoscritti silvestriani d'interesse archeologico al Seminario Vescovile di Rovigo*, «Padusa», XIII (1977), p. 97 n. 10 tav. I.

[81] M.A. Campagnella (attribuito a), *Museum Silvestrium Rhodiginum delineatum et illustratum* Silv., ms. 229, pp. 197, 199, rispettivamente Inventario della *Soprintendenza* per i beni *archeologici* del Veneto, nn. 167, 166; E. Zerbinati, *Il Museo Rodigino dei Silvestri in una raccolta di disegni inediti del Settecento*, Minelliana, Rovigo 1982, p. 17 (notizie sull'Inventario della *Soprintendenza* relativo alla collezione Silvestri, 1928), p. 130 (con dati sulle lucerne e bibliografia precedente).

[82] Zerbinati, *Scoperte archeologiche nel I volume dell'«Istoria agraria»*, coll. 241-242.

[83] Zerbinati, *Scoperte archeologiche nel I volume dell'«Istoria agraria»*, coll. 227-260, *passim*; Id., *Manoscritti silvestriani d'interesse archeologico*, pp. 83-112, *passim*.

[84] Vd. la nota precedente.

Il triennio 1679-1681 rappresenta una fase fondamentale per la collezione: il Silvestri acquisisce dagli eredi di Sertorio Orsato (1617-1678) – in dono e tramite acquisto – i reperti in vetro e in terracotta e i materiali lapidei in possesso dell'erudito padovano. Segnatamente il nucleo dei materiali lapidei era composto da una stele funeraria attica (metà del I sec. d.C.); da un ciottolone con iscrizione venetica scoperto nell'agro patavino; da 28 iscrizioni latine di varia provenienza: Istria, Aquileia, Padova, agro patavino e colli Euganei; una, in bronzo, era veronese, già di Cesare Nichesola (1556-1612)[85]: dunque un nucleo di reperti significativi per qualità e quantità.
Il Lupati potrebbe aver contemplato il 'superbo' rilievo eroico greco di provenienza incerta (forse dalla Beozia), databile alla seconda metà del IV sec. a.C. (fig. 13), dedicato a un *Chrysippos* (l'iscrizione potrebbe essere spuria). Era stato donato al Silvestri dal procuratore di San Marco, senatore Girolamo Giustinian[86]. Questo personaggio è quasi certamente da identificare con il Girolamo (1607-1688), figlio di Marco e di Marina di Girolamo di Bernardo Zane, consigliere di città nel 1655, senatore, capitano e pro-podestà di Padova nel 1671, nominato procuratore di S. Marco nel 1675[87]. Il dono al Silvestri dovrebbe essere avvenuto entro la forcella degli anni 1675-1688.
Comunque sia, questa volta la «copiosa galeria» era veramente tale e anche a motivo della sua esistenza a Rovigo già nel 1681 (in seguito si arricchirà di altre importanti acquisizioni con le raccolte di Charles Patin e di Carlo Torta[88]) si comprende meglio – a mio parere – l'affermazione di Krzysztof Pomian:

---

[85] Zerbinati, *Manoscritti silvestriani d'interesse archeologico*, pp. 92-93; Id., *Collezionismo archeologico e cultura antiquaria in Polesine tra Cinquecento e Ottocento*, «Archivio Veneto», anno CXXV, V Serie - n. 178, vol. CXLIII (1994), p. 235 con nota 40 per bibl. sull'Orsato e sul Nichesola (per l'Orsato si aggiunga Maggiolo, *I soci dell'Accademia Patavina*, p. 225); Camillo, Carlo e Girolamo Silvestri, *Successi delle acque*, p. 66.

[86] C. Silvestri, *Giuvenale e Persio*, 1711, pp 88-89 con figura; T. Ritti, *Iscrizioni e rilievi greci nel Museo Maffeiano di Verona*, Giorgio Bretschneider Editore, Roma 1981, n. 37*; Zerbinati, *Collezionismo archeologico e cultura antiquaria*, p. 236.

[87] Meno probabile pensare a Girolamo Giustinian figlio di Ascanio e di Marina di Giovanni d'Andrea Capello, nato nel 1675 e procuratore di San Marco nel 1707: P. Litta, *Giustiniani di Venezia*, 1840, tav. IX (ramo di S. Salvatore, Calle delle Acque).

[88] Zerbinati, *Collezionismo archeologico e cultura antiquaria*, pp. 236-238; I. Favaretto, *Gli interessi antiquari di Charles Patin*, in *Celebrazioni Patiniane. Carolus Patinus 1633-1693*, 4 maggio 1994, *Atti*, Editrice Antenore, Padova 1996, pp. 67-77, in particolare p. 75.

«... la sola piccola città veneta che [nel Seicento] sia stata sede di un vero museo d'antichità è *Rovigo*: lo aveva creato il conte Camillo Silvestri»[89].
Ma questa generosa dedizione culturale per il mondo antico e i suoi monumenti si interrome nel 1741, quando il conte Carlo Silvestri, figlio di Camillo, vende tutti i marmi e i rilievi greci e quasi tutte le iscrizioni latine al marchese Scipione Maffei, ora conservati nel museo Maffeiano di Verona[90].

[89] K. Pomian, *Antiquari e collezionisti*, in *Storia della cultura veneta. Il Seicento*, 4/I, Neri Pozza, Vicenza 1983, p. 515.
[90] E. Zerbinati, *Rapporti tra Scipione Maffei e i conti Silvestri di Rovigo*, in *Nuovi studi maffeiani.* Atti del Convegno: *Scipione Maffei e il Museo Maffeiano*,Verona, 18-19 novembre 1983, Comune di Verona, Direzione Musei, Verona 1985, pp. 257-294 (in particolare pp. 259-272 e relative note).

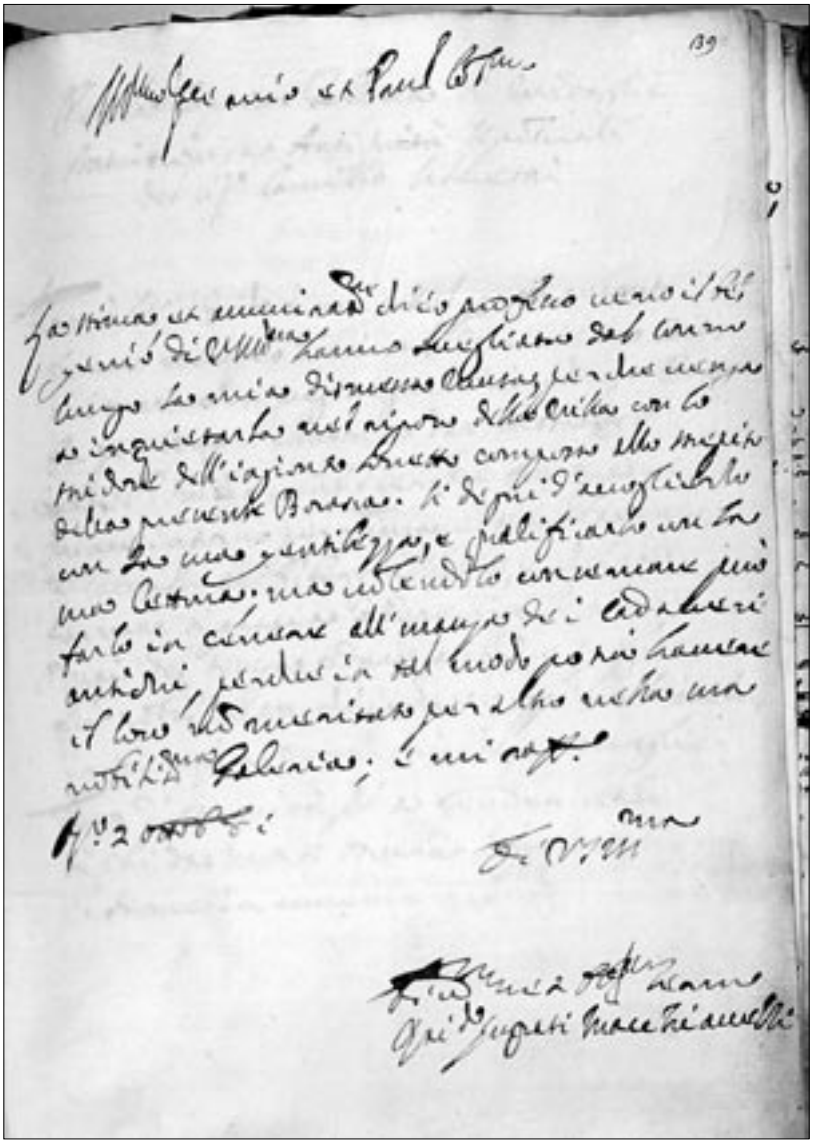


Fig. 1 - Lettera di Raimondo Lupati Macchiavelli a Camillo Silvestri del 2 ottobre 1681. Originale autografo con firma autografa. Rovigo, Accademia dei Concordi.

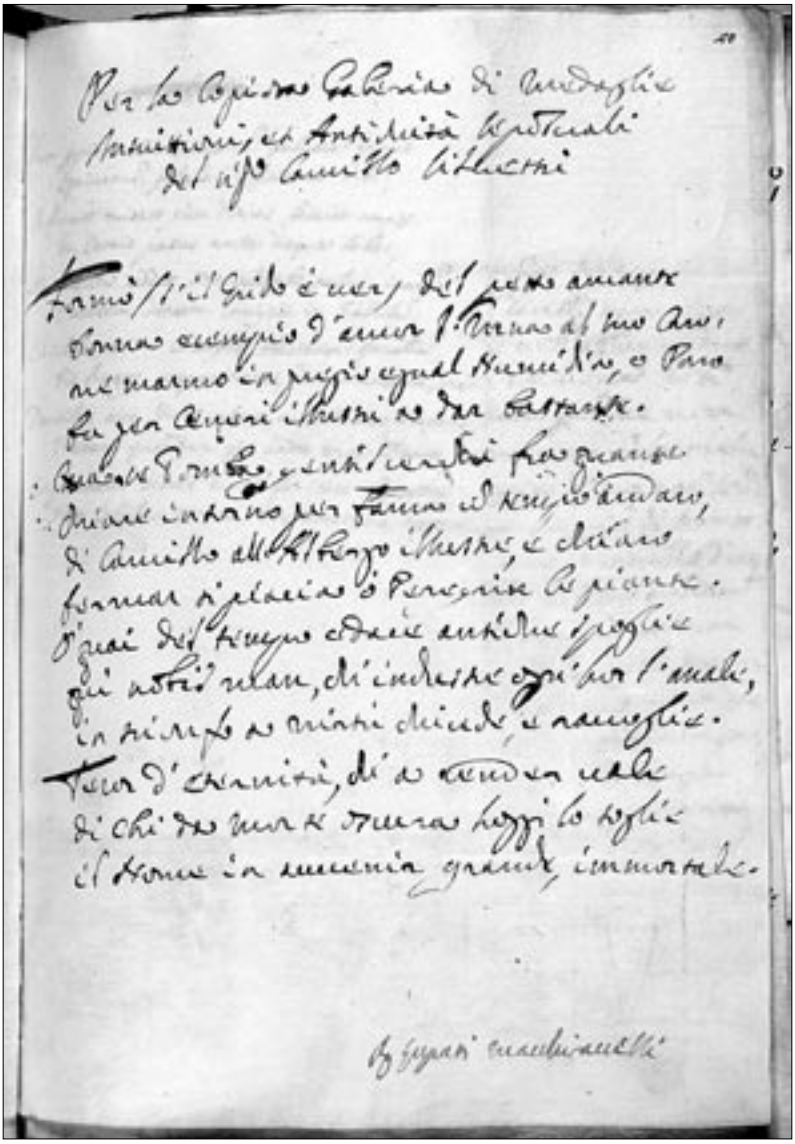
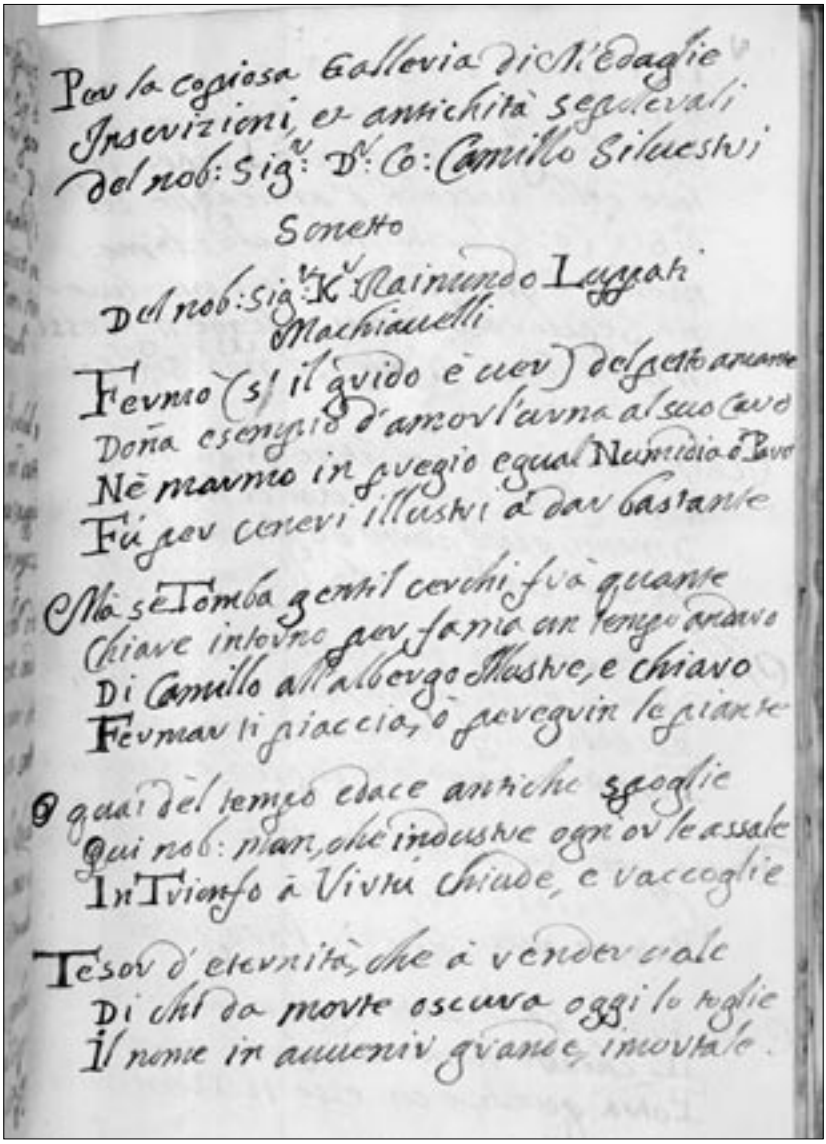


Fig. 2 - Sonetto di Raimondo Lupati Macchiavelli in lode della collezione archeologica di Cammilo Silvestri. È allegato alle lettera della fig. 1. Originale autografo con firma autografa. Rovigo, Accademia dei Concordi.


Per la copiosa Galleria di Medaglie
Inscrizioni, e antichità segnalati
del nob: Sig.r D.r Co: Camillo Silvestri

Sonetto

Del nob: Sig.r K.r Rainiero Luzzati
Machiavelli

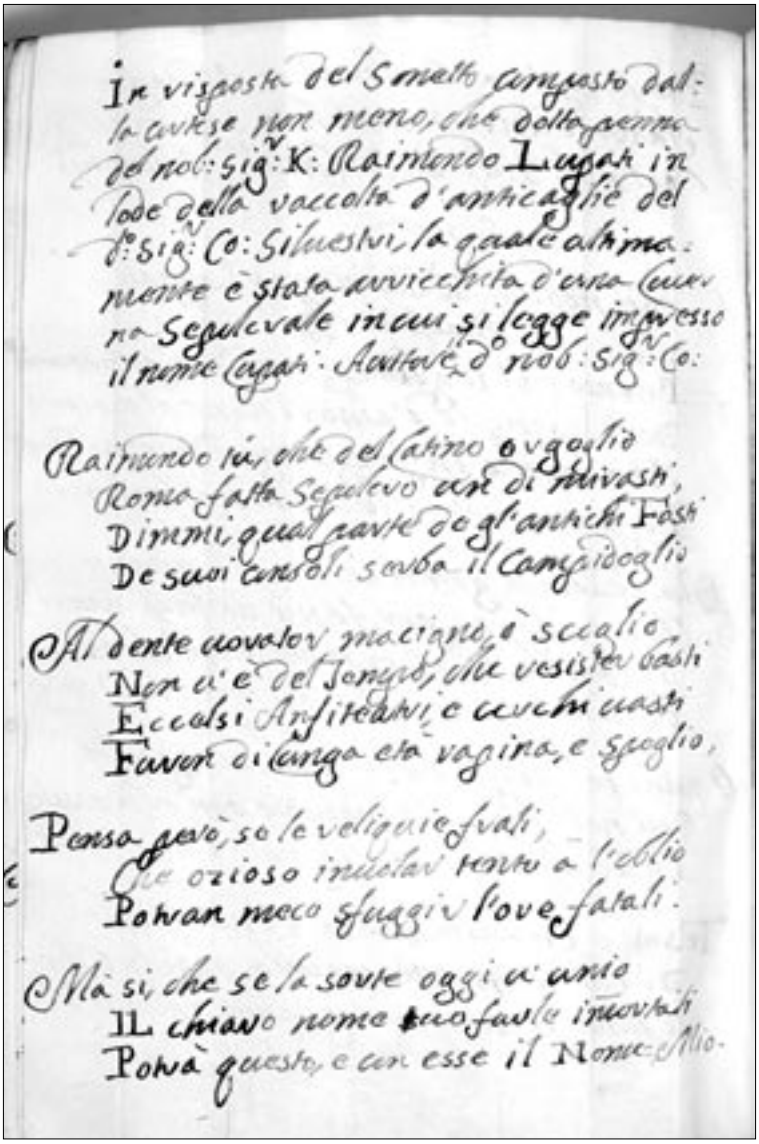
Fevmo (s'il guido è vero) del facto arcano
Dona esempio d'amor l'avna al suo cavo
Nè mavmo in spregio equal Nemicitia è Pavo
Fù geov cenevi illustri à dar bastante

Mà se Tomba gentil cerchi fvà qvante
Chiave intovno geov fama ne tengo avvavo
Di Camillo all'albergo Mastve, e chiavo
Fevmar ti piaccia, ò geovegvin le piante

O qvai del tempo edace antiche spoglie
Qui nob: man, che industve ogni ov le assale
In Trionfo à Vivtu chiude, e vaccoglie

Tesor d'eternità, che à vender vale
Di chi da morte oscvva oggi lo toglie
Il nome in avvenir gvarde, immortale.

Fig. 3 - Copia, forse settecentesca, del sonetto della fig. 2. Rovigo, Accademia dei Concordi.


In risposta del Sonetto composto dalla cortese non meno, che dotta penna del nob: sig: K: Raimondo Lupati in lode della raccolta d'anticaglie del d: sig: Co: Silvestri, la quale ultimamente è stata arricchita d'una Cassetta Sepolcrale in cui si legge impresso il nome Cugari. Autore d. nob: sig: Co:

Raimondo tu, che del Latino ovaglio
Roma fatta Sepolcro ami di rivarsi,
Dimmi, qual parte de gl'antichi Fasti
De suoi Consoli serba il Campidoglio

Al dente novator macigno, è scoglio,
Non v'è del Tempo, che resister basti
Eccolsi Anfiteatri, e cavi incasti
Furon di lunga età vagina, e spoglio,

Penso però, se le veliquie frali,
Che ozioso inalzar tento a l'oblio
Potran meco sfuggir l'ove fatali.

Ma sì, che se la sorte oggi m'arrio
Il chiaro nome tuo fausto inuovati
Potrà questo, e con esse il Nome mio.

Fig. 4 - Copia, forse settecentesca (l'originale non è stato rintracciato), del sonetto di Camillo Silvestri in risposta al sonetto di Raimondo Lupati (vedi figg. 2-3). Rovigo, Accademia dei Concordi.

Fig. 5 - Lettera di Raimondo Lupati Macchiavelli a Camillo Silvestri del 21 novembre 1681. Originale autografo con firma autografa. Rovigo, Accademia dei Concordi.

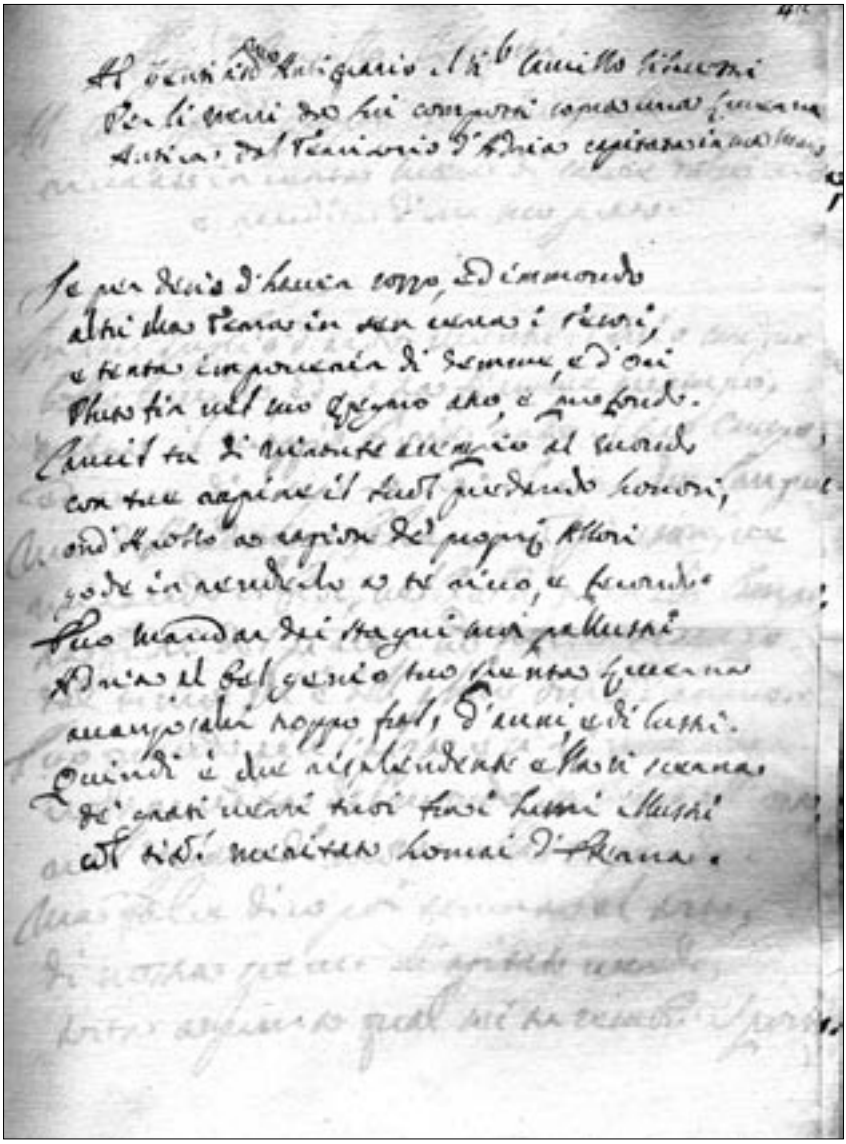
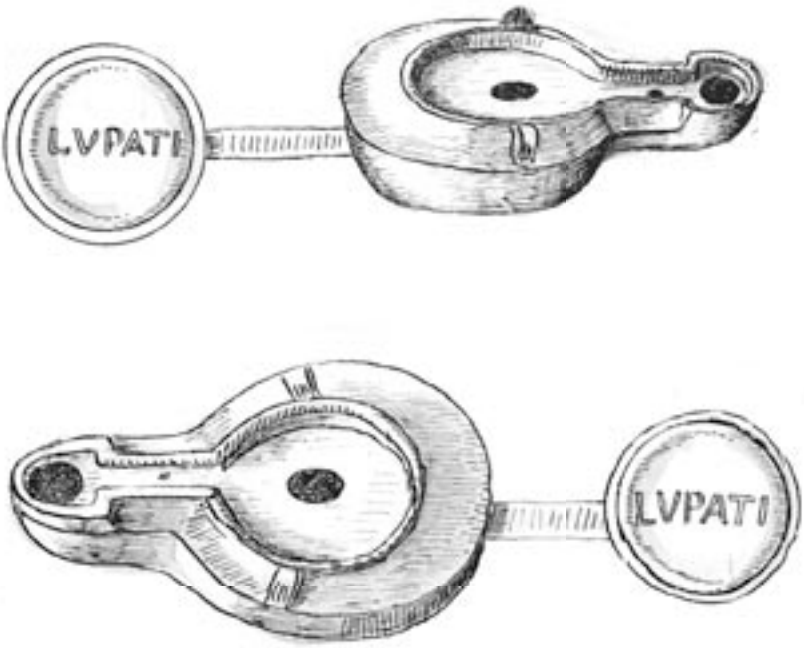


Fig. 6 - Sonetto di Raimondo Lupati Macchiavelli in risposta del sonetto di Cammilo Silvestri (vedi fig. 4). È allegato alle lettera della fig. 5. Originale autografo. Rovigo, Accademia dei Concordi.



Figg. 7-8 - M.A. Campagnella (attribuiti a), Disegni a penna acquerellati di due lucerne in terracotta con il bollo del ceramista *Lupati*, appartenenti alla collezione archeologica della famiglia Silvestri. Rovigo, Accademia dei Concordi.

Figg. 9-10 (in alto) e 11-12 (in basso) - Lucerne in terracotta a canale aperto con sul fondo esterno la marca del ceramista *Lupati*. Databili alla prima metà del II sec. d.C. Già della collezione Silvestri. Proprietà del Seminario Vescovile di Rovigo, ora in deposito all'Accademia dei Concordi.

Fig. 13 - Rilievo eroico greco di provenienza incerta (dalla Beozia?). Forse l'iscrizione è falsa. Seconda metà del IV sec. a.C. Calcografia tratta dall'opera di Camillo Silvestri, *Giuvenale e Persio*, 1711. Il rilievo è al Museo Maffeiano di Verona.