

Storia della frutticoltura in Liguria

Alessandro Carassale (DAFIST - Università di Genova)

Nel I secolo a.C. è il greco Strabone a mettere in risalto come la misteriosa etnia dei Liguri, che presidia i valichi delle imponenti Alpi marittime sud-occidentali, sopravviva, in quest'epoca, «per lo più di carne ovina, di latte e di una bevanda simile all'orzo»; le popolazioni che vivono a ridosso del lungo arco costiero compreso tra i fiumi Varo e Magra portano questi prodotti «all'emporio di Genova insieme ad animali, pellame e miele e là li scambiano con olio e vino provenienti dall'Italia: infatti quello che si ricava nei loro territori è poco, denso e acre». Nonostante il giudizio negativo sui fermentati liguri del celebre geografo, durante l'età classica la vite risulta largamente diffusa nella regione, introdotta a partire dagli estremi lembi occidentali e orientali rispettivamente in virtù dell'influenza dei greci della colonia di *Massalia* (Marsiglia) e degli etruschi. Se ne trova conferma nella *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio relativamente alla zona di Luni, in numerosi ritrovamenti archeologici e nella cosiddetta “tavola di Polcevera”, una lamina di bronzo che riferisce una sentenza del 117 a.C. circa tributi in grano e vino dovuti dalle genti insediatesi nell'alta valle (Archetti G., 2014). Meno note sono le vicende legate all'introduzione dell'olivo, anche se, stando alle evidenze archeologiche, sembra assodato che una significativa propagazione della pianta avvenga per effetto della romanizzazione delle coste a far tempo dal II-I secolo a.C. (Garibaldi P., Sacco P., 1998).

Le prime attestazioni documentarie a proposito della presenza di arbusti e alberi da frutto nelle Riviere liguri risalgono all'alto medioevo. Attraverso le carte dei più antichi codici è possibile individuare alcune importanti tenute in cui allignano la vite e l'olivo: è il caso della cosiddetta *Alpe Adra*, un territorio piuttosto vasto della costa orientale compreso tra il sito di Moneglia e la retrostante Val Petronio, nel secolo VIII posseduto dal Monastero di Bobbio (Quaini M., 1973). Numerosi fondi a vigneto, frammisto a olivi, castagni e molte altre essenze, posti nei dintorni della città capoluogo e nei circondari di Chiavari e Lavagna, nel secolo X fanno parte del patrimonio del monastero di San Siro di Genova.

Per quanto riguarda l'estremo Ponente della regione, dove il clima risulta particolarmente dolce, le scritture a nostra disposizione antecedenti il Mille sono poche, ma non meno significative. La prima è il testamento del conte Guido di Ventimiglia, un atto del 954, pervenutoci in una rielaborazione con ogni probabilità trecentesca: in esso si fa menzione di un appezzamento costituito di orti e poderi ubicati nella zona di Ventimiglia con annesso un «olivatum». La seconda fonte, databile a tre decenni dopo, si dimostra assai preziosa perché testimonia dell'impianto delle colture dell'olivo, della vite, dei fichi e di molti altri «arbores fructiferos» nella zona tra Sanremo e Taggia. Stiamo parlando della concessione fatta dal vescovo genovese Teodolfo ad alcune famiglie di poter coltivare terre da tempo abbandonate, che ora tornano a produrre in modo abbondante (Carassale A., 2019).

Intorno ai secoli centrali del medioevo, le spigolature archivistiche rivelano che accanto a viti e olivi barbicano un po' dappertutto alberi come meli, peri, noccioli o mandorli, coltivati nei terreni consociati oppure “aggregati”, secondo un termine in uso nella Riviera di Ponente. Tali piante danno derrate indispensabili per

l'alimentazione dei contadini e delle masse popolari in genere, quali frutta fresca, secca o essiccata (Moggia C., 2013), mentre il castagno, diffusissimo sulle colline e nelle vallate interne, regala un prodotto utilissimo per ricavare una farina succedanea di quella del frumento, da sempre scarso in tutta la regione (Carassale A., 2015a).

Un discorso a parte merita il fico, onnipresente in tutte le campagne. I suoi frutti, dolcissimi, sono assai apprezzati dai contadini: fatti essiccare al sole, perdendo così l'acqua e triplicando il potere calorico, costituiscono un alimento nutriente e poco deperibile, quindi adatto anche ad alimentare consistenti flussi di esportazione a medio-lungo raggio. Nei secoli XIII-XV la Liguria occidentale e l'area del golfo del Tigullio si caratterizzano per una presenza autorevole del ficheto specializzato o dei coltivi connotati dalla combinazione vite-fico. Non si tratta, come accennato, di impianti legati ad una economia di sussistenza, bensì di un'organizzazione fondiaria che, specie nell'ultimo lembo del Ponente, prevede l'inserimento di quantitativi ingenti della derrata nelle rotte commerciali verso il Nord Europa (Carassale A., 2016). Accosto a questi ampi fondi agricoli trovano spazio altre piante che producono frutti importanti per l'alimentazione contadina e signorile. Compulsando gli statuti tre-quattrocenteschi delle comunità litoranee si ricavano molte informazioni: a Porto Maurizio, ad esempio, in una rubrica si citano peschi, meli, ciliegi, mandorli, noci, mandorli, melograni e agrumi (Doneaud G., 1986).

Nell'ultima parte del medioevo nelle campagne liguri si segnala lo stabile inserimento di due vitigni, destinati alla produzione di vini passiti, dolci e profumati: il *Roccese* o *Rossese* a Levante; il Moscato bianco a Ponente (Carassale A., 2018). Il primo viene utilizzato soprattutto nelle Cinque Terre per realizzare la pregiata Vernaccia, celebrata da Dante, Petrarca e Boccaccio (Gasparini G.P., 1992), laddove il secondo costituisce la base dell'ottimo Moscatello di Taggia, costoso nettare sempre presente in epoca rinascimentale sulle tavole del papa e delle aristocrazie britanniche e fiamminghe (Carassale A., 2002). I due areali vitati avranno però destini diversi. Il tratto di costa compreso tra Punta Mesco e Capo di Montenero manterrà la sua specializzazione fino ai nostri giorni, declinata in soli vini bianchi e nel noto Sciacchetrà. Le migliori terre del circondario taggese, dalla seconda metà del Cinquecento, saranno riservate esclusivamente agli olivi, relegando il vigneto in appezzamenti marginali. Cionondimeno, un progetto di rivalutazione della cultivar Moscatello, iniziato nel 2003, ha consentito di riprenderne la vinificazione all'interno di una specifica sottozona della DOC "Riviera Ligure di Ponente" (Carassale A., 2015b).

A partire dal XII secolo il distretto di Sanremo, prossimo a quello di Taggia, si distingue invece per la forte presenza di differenti piante di agrumi. La prima di cui si ha notizia è il cedro, nella fattispecie una varietà che produce frutti grossi e pesanti, di forma allungata, con buccia tendente al giallo, spessa e liscia, destinati ad essere venduti a un'unica vasta clientela, formata dagli ebrei italiani e askenaziti, la quale in autunno aveva bisogno dell'articolo per la celebrazione della festa rituale detta "delle capanne" o "dei tabernacoli". In seguito si diffondono l'arancio amaro o forte, il limone, infine l'arancio a frutti dolci, chiamato in loco anche "portogallo", a motivo di un suo presunto trasferimento dalla costa lusitana all'Italia nella seconda metà del Cinquecento (Carassale A., 2012). Verso la fine dell'età di mezzo l'economia sanremese si fonda sull'agrumicoltura, protetta e gestita attraverso regolamenti

pubblici, che resteranno in vigore fino al 1843. Il limone locale, conosciuto come “bugnetta” o “bignetta”, ricco di sugo, viene classificato proprio «di Sanremo» dall'erudito senese Giovanni Battista Ferrari in un'incisione a colori contenuta nella celeberrima opera *Hesperides, sive de malorum aureorum cultura et usu libri quatuor*, pubblicata nel 1646. Dalla città matuziana, come pure dalla vicine Bordighera e Ventimiglia, durante l'età moderna sono esportati nel Nord Europa enormi quantitativi di frutti, spesso intorno ai 30 milioni di pezzi totali per anno.

La fortuna degli agrumi nell'estremo Ponente della regione cesserà in modo pressoché definitivo sul declinare dell'Ottocento. Ciò a motivo dell'enorme afflusso dei limoni meridionali, favorito dall'abolizione delle frontiere conseguente all'Unità d'Italia e dall'inaugurazione nel 1872 della linea ferroviaria Genova-Ventimiglia ben collegata alle tratte nazionali, nonché del progressivo ed inarrestabile sviluppo della floricoltura. Solo la documentazione storica, purtroppo, conserva oggi le memorie della loro straordinaria rilevanza passata (Carassale A., Lo Basso L., 2008). Al contrario, una speciale attenzione merita ancora il chinotto, forse originario della Coccinella, introdotto nel Savonese nel XVI secolo. La cultivar arriva alla massima diffusione nella seconda metà dell'Ottocento, quando il frutto viene lavorato da imprese dolciarie e venduto candito o sciroppato in tutta Europa. Dopo la prima Guerra mondiale le fluttuazioni congiunturali determinano un rapido declino della coltura; sottoutilizzata per decenni, di recente, sotto l'egida di un Presidio Slow Food, è stata rivalutata, con crescente successo, dai coltivatori della zona tra Finale e Savona (Carassale A., 2008).

L'espansione dell'olivo, scarsamente presente nelle campagne medievali della Liguria, diviene impetuosa nel corso del Cinquecento, molto spesso a scapito delle aree vitate. Due secoli più tardi la pianta ha ormai conquistato tutta la costa da Ventimiglia alla Lunigiana, spingendosi nell'interno fino a 600 metri di altezza. Nell'età napoleonica raggiunge un'estensione non lontana dal suo livello massimo, tanto che si è parlato di vera e propria “ulivizzazione” dell'intera cornice collinare (Calcagno P., 2019). Del resto contadini e piccoli imprenditori delle Riviere comprendono quanto sia ormai più vantaggioso dal punto di vista economico produrre olio, anche perché richiestissimo dai numerosi stabilimenti per la fabbricazione del sapone della non lontana Marsiglia (Grendi E., 1976).

Per avere un quadro completo della frutticoltura ligure occorre aspettare le osservazioni scientifiche di Giorgio Gallesio, noto naturalista di Finale vissuto tra il 1772 e il 1839. Nel corso di diversi viaggi lungo il Ponente della regione lo studioso si concentra principalmente sul problema della classificazione botanica degli agrumi che hanno attecchito nel Sanremese, ma non manca di descrivere le altre essenze (albicocchi, ciliegi, peri, peschi, susini) incontrate durante il tragitto, tra cui persino la palma da dattero, straordinaria peculiarità degli orti di Bordighera. Gallesio produce inoltre lunghissimi elenchi delle cultivar di fico e di vite (alcune solo da tavola come la Triglia, la Tetina o Cornetta, e il Moscatellone bianco) collocate sui terrazzamenti da Oneglia a Grasse.

Per quanto riguarda i frutti dei fichi, il botanico ligure valuta con attenzione le varietà migliori, circa una ventina, tutte tenute in gran pregio: l'Arbiconna, amata per il sapore delicato della sua produzione, sempre abbondante; il Bellone, «eccellente fresco, poco atto ad essiccarsi»; il Brugliassotto o Brigiasotto bianco (o Brogiotto),

«autunnale, squisito verde ma si può disseccare stante la sua voluminosità e la stagione in cui matura»; il Brugliassotto o Brigiasotto nero (anch'esso denominato Brogiotto), frutto squisito e grande, da consumarsi sia fresco che essiccato; il Col di Dama, «di colore nericcio» e di ottima qualità; il Rebaudo (Robado o Cuore), «di pellicola spessa e dura»; il Dottato o Calabrese, tra i più apprezzati per la carnosità delicata della sua polpa e per la dolcezza del succo mieloso; il Pissalutto bianco, «di colore verde-giallo, la parte interna d'un vermiglio chiaro, fresca, molto gustosa», che lo rendono «il più gentile dei fichi» e «molto ricercato» nei mercati di Francia e Piemonte, verso i quali viene esportato in gran copia (Gallesio G., 1995).

L'Ottocento è anche il secolo delle statistiche, che ci permettono di avere molti dati, benché spesso di incerta attendibilità, a proposito dell'estensione e dell'utilizzazione delle terre coltivate. Stando ai rilievi del 1848 in Liguria vi sono 112.963 ha di seminativi e frutteti, 50.720 ha di oliveti (1/3 dei quali concentrati nei circondari di Sanremo e Oneglia), 36.868 ha di vigneti soli (quindi non promiscui), su una superficie agraria totale di 308.130 ha, più 28.805 ha di castagneti (con un raccolto di 288.050 ettolitri di castagne), che rientrano nella superficie forestale. In termini percentuali, nel caso degli alberi da frutto risalta il peso dell'estremo Ponente, ricchissimo di agrumi e olivi. Dal quinquennio 1879-83, oggetto delle relazioni dell'Inchiesta Agraria nazionale o Inchiesta Jacini (Bertani A., 1883), al quarantennio successivo le terre coltivabili nelle due Riviere si riducono del 40-50%, con un calo più sensibile nella provincia di Porto Maurizio: nel lembo occidentale della regione la produzione di limoni e arance già nel 1898 è pari alla metà di quella registrata negli anni Settanta del secolo. Le cause di questa contrazione si possono ricondurre a due fattori principali: l'abbandono progressivo delle campagne da parte dei contadini, che sulla costa trovano occupazione nelle crescenti attività industriali e turistiche; la propagazione di alcune malattie delle piante, in particolare della fillossera della vite e del mal dell'inchiostro del castagno (Felloni G., 1961).

Da una precisa indagine condotta sullo stato dell'agricoltura nel circondario di Chiavari tra il 1860 e gli inizi del Novecento, abbiamo notizie certe quanto alle varietà di frutta maggiormente coltivate, apprezzate dalla popolazione e messe in commercio nei circuiti non solo locali. Sulle colline abbondano le castagne, le cui eccedenze produttive sono esportate, fresche o essiccate, in Francia e nel Meridione; ridotte in farina possono essere utilizzate per fare un pane particolare. Nei campi attecchiscono ciliegi, fichi, mandorli, melograni, nespole, noccioli, peschi e susini. Sorprendente è il numero delle pere, alcune dai nomi singolari, ritenute di buona qualità: Martin piccola e Martin grassa, Passano o Zampa di bue, Bourré precoce e moscata, Robert, Duchessa d'Angoulême, Duchessa Mostruosa, Spadona, Principe e Napoleone I Bourré. Tantissime anche le mele, a testimonianza di una straordinaria biodiversità: Rosa, Rosa di Spagna, Righetto, Pipino, Prino, Fattivanti, Tastolf di Savoia, Carla, Carla di Finale, Reinette bianca d'Inghilterra, Reinette grossissima, Reinette da estate e Colmar (Vignoli G., 1975).

Dopo la brusca crisi nella produzione vinicola provocata dall'epidemia di fillossera, tanto nell'estremo ponente quanto nell'ultimo lembo di levante della regione si registra l'ingresso di molte uve da tavola, quali la Servan e la Saint Jeannet, quest'ultima, detta anche Francese o Gros Vert, facile a conservarsi «sulle viti fino a Natale, raggiungendo così prezzi abbastanza remunerativi». Si diffondono anche la

Dattier de Beyrouth, la Diretta, l'Isabella, la Luglienga, la Moscatellona, il Moscato d'Amburgo (l'unica a bacca nera) e il Pizzutello, che è forse la Cornetta citata dal Gallesio (Carassale A., Giacobbe A., 2008). Nel 1963, circa un decennio prima dell'introduzione delle DOC per i vini della Liguria, che determinerà l'abbandono progressivo di tale tendenza, in provincia di Imperia vi sono 112 ha di superficie destinata alle uve per consumo diretto su un totale, per quanto riguarda la vite, di 1.968 ha in coltura specializzata e di 2.252 ha in coltura promiscua, laddove in provincia di La Spezia la statistica denuncia 182 ha di uve da tavola, per una produzione di 9.400 quintali, su una superficie a vigneto puro pari a 1.853 ha e a vigna consociata che supera gli 11.000 ha (Dalmasso G., Dell'Olio G., 1965).

Nel 1956 la produzione agricola ligure si basa principalmente sulle coltivazioni floreali, peculiari della provincia di Imperia (la Riviera dei Fiori), su una buona estensione degli appezzamenti vitati e olivati e sulle coltivazioni orticole. Dalle colture legnose a frutto annuo si ricavano, specialmente, pesche (315.900 q.li), mele (84.850 q.li) pere (61.300 q.li), fichi freschi (48.620 q.li), albicocche (36.350 q.li) susine (25.500 q.li), ciliegie (14.000 q.li), agrumi (circa 35.000 q.li, tra arance, mandarini, limoni, cedri, chinotti e pompelmi), più uva da tavola e da vino, olive per consumo diretto e per spremitura. Non sono quantificabili le castagne, anche a causa del graduale abbandono di molti castagneti da reddito (Turbati E., 1958). Se i dati appena elencati sono destinati a una rapida contrazione nel cinquantennio seguente, nel corso del XX secolo e del primo scorcio del XXI è soprattutto il decremento dei terreni coltivati a vite e olivo ad aver raggiunto livelli preoccupanti: dal 1936 al 2010, anno del 6° Censimento Generale dell'Agricoltura, il vigneto è passato da quasi 20.000 ha a 1.327,5 ha (Garibaldi G., 2014); dal 1970 al 2010 l'oliveto, che pure attira maggiori attenzioni a motivo dell'importante produzione di olio e della commercializzazione delle pregiate olive in salamoia (come quelle della notissima varietà Taggiasca), è calato da 25.566,46 ha a 11.108,63 ha (Garibaldi G., 2019).

Bibliografia

- Archetti G., 2014. «Vineam noviter pastinare». Note storiche sulla vite e sul vino nella Liguria medievale. In: Carassale A. Lo Basso L. (a cura di), 2014. "In terra vineata". La vite e il vino in Liguria e nella Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora. Philobiblon edizioni, Ventimiglia. Pp. 13-35.
- Bertani A., 1883. Relazione sulla Ottava Circostrizione (Province di Porto Maurizio, Genova e Massa Carrara). In: Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. X. Forzani e C., Roma.
- Calcagno P., 2019. I Provvisori dell'olio della Repubblica di Genova (secoli XVI-XVIII). In: Carassale A., Littardi C. (a cura di), 2019. *Ars Olearia*, II. Dall'oliveto al mercato in età moderna e contemporanea. Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della Cultura Materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSA, Guarene (CN). Pp. 97-118.
- Carassale A., 2002. *L'Ambrosia degli Dei. Il Moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*. Atene edizioni, Arma di Taggia (IM).

- Carassale A., 2008. Breve puntualizzazione in merito alla storia di un agrume caratteristico della Riviera ligure occidentale: il chinotto o “nanino da China”. *Intemelion*, anno 14, pp. 81-102.
- Carassale A., 2012. La coltivazione degli agrumi in Liguria tra tardo medioevo e prima età moderna: varietà e normative di raccolta. In: Naso I. (a cura di), 2012. *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*. Silvio Zamorani editore, Torino. Pp. 43-53.
- Carassale A., 2015a. «De grano empto ad vendendum». Cereali e pane negli statuti della Liguria. In: Archetti G. (a cura di), 2015. *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all’Atlantico. Atti del Convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014)*. Fondazione Centro Italiano di Studi sull’Alto Medioevo (Centro studi longobardi. Ricerche 1), Spoleto. Vol. II, pp. 765-788.
- Carassale A., 2015b. Oro antico di Taggia. *Vitae*, n. 7, pp. 96-105.
- Carassale A., 2016. Il fico e i fichi negli statuti della Liguria e del Piemonte (secoli XIII-XVI). In: Carassale A., Littardi C., Naso I. (a cura di), 2016. *Fichi. Storia, economia, tradizioni*. Centro Studi per la Storia dell’Alimentazione e della Cultura Materiale “Anna Maria Nada Patrone” -CeSA, Philobiblon edizioni, Ventimiglia. Pp. 11-37.
- Carassale A., 2018. Vitigni e vini di Liguria dal Medioevo alle Denominazioni di Origine. In: Brancucci G., Ghersi A. (a cura di), 2018. *Geodiversità dei vigneti liguri. Le relazioni tra paesaggio, suolo, vitigni e vino*. Edifir, Firenze. Pp. 113-129.
- Carassale A., 2019. «De gumbissiveoleariis». Olivi e olio nella Liguria occidentale tra medioevo e prima età moderna. In: Carassale A., Littardi C. (a cura di), 2019. *Ars Olearia, II. Dall’oliveto al mercato in età moderna e contemporanea*. Centro Studi per la Storia dell’Alimentazione e della Cultura Materiale “Anna Maria Nada Patrone” - CeSA, Guarene (CN). Pp. 15-42.
- Carassale A., Giacobbe A., 2008. *Atlante dei vitigni del Ponente ligure*. Provincia di Imperia e valli ingaune. Atene edizioni, Arma di Taggia.
- Carassale A., Lo Basso L., 2008. *Sanremo, giardino di limoni. Produzione e commercio degli agrumi nell’estremo Ponente ligure (secoli XII-XIX)*. Carocci editore, Roma.
- Dalmaso G., Dell’Olio G., 1965. Vitigni ad uve da vino per i futuri impianti della Liguria. In: *Atti dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino*, vol. XVI. Arti grafiche Longo & Zoppelli, Treviso.
- Doneaud G., 1986. *Storia dell’antica comunità di Porto Maurizio*. Ristampa anastatica, Arnaldo Forni editore, Bologna.
- Felloni G., 1961. *Popolazione e sviluppo economico della Liguria nel secolo XIX*. I.L.T.E., Torino.
- Gallesio G., 1995. *I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini*. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Garibaldi G., 2014. Le aree a vite in Liguria. In: Carassale A., Lo Basso L. (a cura di), 2014. *“In terra vineata”. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni*. Studi in memoria di Giovanni Reborà. Philobiblon edizioni, Ventimiglia. Pp. 389-398.

- Garibaldi G., 2019. Terreni olivati e olivicoltura in Liguria. In: Carassale A., Littardi C. (a cura di), 2019. *Ars Olearia*, II. Dall'oliveto al mercato in età moderna e contemporanea. Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della Cultura Materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSA, Guarene (CN). Pp. 239-258.
- Garibaldi P., Sacco P., 1998. Olivicoltura e commercio oleario antico tra Ponente ligure e Francia meridionale. *Rivista Ingauna e Intemelia*, anno LI, pp. 227-231.
- Gasparini G.P., 1992. Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale. *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, anno XXXII, n. 2, pp. 113-141.
- Grendi E., 1976. *Introduzione alla storia moderna della Repubblica di Genova*. Bozzi editore, Genova.
- Moggia C., 2013. Agricoltura, paesaggio agrario e alimentazione in Liguria. Il Medioevo (secoli XI-XIII). In Luongo A., Paperini M., Terenzi P., Calamini R., Ferrante G., Bizzarri G., Poloni A. (a cura di), 2013. *Medioevo in formazione. I giovani storici e il futuro della ricerca*. Centro Studi Città e Territorio - Debate Editore, Livorno. Pp. 61-71.
- Quaini M., 1973. Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna. CCIAA di Savona, Savona.
- Turbati E., 1958. Il prodotto netto delle attività primarie nelle provincie liguri. In: *Alcuni problemi economico-agrari della Riviera ligure*. Camera di Commercio Industria e Agricoltura, Imperia. Pp. 263-320.
- Vignoli G., 1975. L'agricoltura nel circondario di Chiavari dagli ultimi decenni del secolo scorso agli inizi del Novecento. L'attività del comizio agrario e della cattedra ambulante di agricoltura. Parte I. *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, anno XV, n. 3, pp. 81-122.