

DALLA TERRA ALLA TAVOLA NELLA VALDINIEVOLE MEDIEVALE

PAOLO NANNI

1. Uno sguardo alla terra e alla Valdinievole medievale

«Ci saprà migl(i)ore il pane dello grano», poiché «vale melgl(i)o in casa pane che in palagio fame»: con terragno realismo il mercante Francesco Datini usava ricorrere alla saggezza popolare per avvalorare i suoi «modi» di intendere la vita e la mercatura. E oltre ai detti di più evidente stampo professionale o mercantescio faceva spesso ricorso alle più elementari evidenze tratte dal mondo rurale – «chi lasciasse di seminare per paura delle pasere non seminarebe mai nulla»; «[Andare] tapinando per lo mondo chome fae i(l) lupo per la fame»; «Chi troppe volpi chaccia l'una perde e l'altra lascia» –, o dagli usi alimentari: «Questo è del chochomero, chi vuo(l) dire chi à l'amaro in bocca non può sputare dolcie»; «Serbare la bocca a' fichi»; «Della botte non si può trarre altro vino che dentro vi sia»¹.

Rimanendo in tema di vino e per accostarci al mondo della Valdinievole medievale, è ancora il mercante di Prato ad offrire tessere di grande interesse². Nell'anno trascorso a Pistoia per sfuggire una nuova epidemia di peste (1390-1391) poco dopo il suo rientro in patria da Avignone, il Datini riceveva notizie dal suo fattore Barzalone di Spe-

¹ Per i proverbi citati si veda: P. NANNI, *Ragionare tra mercanti. Per una rilettura della personalità di Francesco di Marco Datini (1335ca-1410)*, Pisa 2010. Sui detti proverbiali, come fonte per la storia dell'agricoltura e delle campagne rimando a quanto già trattato in questa sede: ID., *I saperi contadini: pratiche agrarie e usi alimentari*, in *Istruzione e saperi popolari da Pietro Leopoldo all'unità d'Italia*, Atti del Convegno (Buggiano Castello, 26 maggio 2007), pp. 67-111.

² F. MELIS, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984.

daliere, che stava a Pescia (luglio 1390): «Del vino m'avisa quello tu vogli ch'io faccia: àcci di buoni vini, bene che pocho me ne intendo. Quando sarai qua ne vedremo più botti: ci teremo quella più ti piacerà»³. Nell'ottobre successivo, il notaio ser Antonio di Serniccolai, informato dal maestro di legname pesciatino Antonio Vitali dell'interesse da parte del Datini di acquistare del vino trebbiano da mettere a Prato, suggeriva di attendere qualche tempo, perché l'annata era stata eccessivamente piovosa e le uve erano «corrotte di fracido», i trebbiani «grassi e piccoli»: a poca distanza dalla vendemmia i vini erano ancora «brodosi e non conosciuti» e solo dopo averli lasciati riposare se ne sarebbero verificate «bontà e malitia»⁴. Contemporaneamente, sempre da Pescia, riceveva anche «una tincha e uno luccio de' buoni» da Ferro Cambi⁵.

Il gradimento dei vini della Valdinievole proseguì negli anni, quei vini trebbiani «buoni, dolci et morvidi» che Andrea di ser Calvano reputava «al vostro modo». Lo stesso Andrea avrebbe inviato due o tre «saggi», insieme all'indicazione delle quantità disponibili e dei prezzi, affinché il Datini potesse scegliere e dare mandato di negoziare l'acquisto: «et io farò il merchato meglio ch'io potrò, observando quello che piacerà a voi»⁶. Ancora uno scambio di lettere con Arrigo di Niccolò «dipintore» ci fornisce altri dati. Il corrispondente pesciatino dava assicurazioni sulla loro durata – «questi vini trebbiani ... da potere avere fidanza che regeranno quanto vorete serbare» – ed informava del prezzo di 5 lire e 10 soldi per l'acquisto del vino di Domenico Ghetti, il «piue prefeto che si vendese di qua per l'an(n)o pasato», la cui qualità era confermata anche nell'annata 1404: «vi manderò un

³ Barzalone di Spedaliera a Francesco Datini, 19 lug. 1390 (Pescia-Prato), ASPo, *Fondo Datini*, 1105, 1 (1400982), c. 1.

⁴ Ser Antonio Serniccolai notaio a Francesco Datini, 2 ott. 1390 (Pescia-Pistoia), ASPo, *Fondo Datini*, 1090 (9303446), c. 1: «Egli è questo anno da malfidarsene, però che l'uve tucte sono state corrotte di fracido, e lli trebbiani mostrano molto grassi e piccoli. Parebbe a me dovreste indugiare tucto novembre, o almeno almeno del detto mese, però che li vini siano riposati e cognoscierassi la loro bontà e malitia».

⁵ Ferro Cambi a Francesco Datini, 24 nov. 1390 (Pescia-Pistoia), ASPo, *Fondo Datini*, 1091, 65 (132150), c. 1.

⁶ Andrea di ser Calvano a Francesco Datini, 16 feb. 1396 (Pescia-Prato), ASPo, *Fondo Datini*, 1090, 26 (6100690), c. 1.

trebbiano prefeto, dolce chome sapa»⁷. Il Datini era soddisfatto e nello stesso ottobre scriveva le sue intenzioni per procurarsi il vino dolce per l'estate «cioè trebbiano de' migliori vi sia», raccomandandosi di trattare bene il prezzo, e che il «vino fosse perfetto, e che non si schambiasse, e che guardi di chui ti fidi»⁸.

Concluso l'affare, Arrigo rispondeva puntualmente (con le misure dei contenitori) a qualche probabile rimostranza del Datini di cui non abbiamo traccia nel carteggio, assicurando di averlo servito come avrebbe fatto per sé: «mi sono ingegnato di servirvi chome vorei essere servito». Ma aggiungeva che, nel caso, avrebbe preferito guadagnare con il pennello piuttosto che col vino, «io vorei chon voi guadagnare del penelo e non del vino»⁹: del resto era un «dipintore».

Ma all'immagine di Pescia e della Valdinievole terra di pesce (tinche e lucci) e di vini trebbiani serbevoli, perfetti, morbidi, dolci come mosto cotto (sapa), se ne aggiunge un'altra: quella di terra di vivai. È ancora l'archivio Datini a conservare tracce dell'approvvigionamento di melaranci (arancio dolce) che facevano bella figura nel giardino del palazzo pratese. Il mercante li lavorava con le proprie mani – «sommi ingrosate le mani per modo che la penna mi pare uno marone» (ovvero una marra) – e raccomandava alla moglie Margherita di aver cura di inaffiargli¹⁰. Alcuni di quei melaranci provenivano proprio dalla Valdinievole, ed erano così famosi tra la cerchia del

⁷ Arrigo di Niccolò, dipintore, a Francesco Datini, 13 ott. 1404 (Pescia-Firenze), ASPo, *Fondo Datini*, 1090, 55 (6000811), c. 1. *Sapa*: mosto cotto.

⁸ Francesco Datini a Arrigo di Niccolò dipintore, 25 ott. 1404 (Firenze-Pescia), ASPo, *Fondo Datini*, 1086, 10 (6101421), c. 1: «Dissiti per quelle com'io sono chontento de' vino che chostà ài fatto merchato per me, cioè trebbiano de' migliori vi sia per la state. E avisati come anchora si beeva quello de l'anno passato, che pocho n'era omai nelle botti; e che, chome fosse finito manderei per cotesto il vetturale cho' danari: e del pregio sono avisato. E sono certo ne farai come se llo volessi per te proprio. E sopra di tutto t'avisai avessi riguardo che 'l vino fosse perfetto, e che non si schambiasse, e che guardi di chui ti fidi e prieghalo non li sia fatica lo 'ndugiare alquanto, ché di presente manderò per esso. L'altro dolce per lo verno ti dissi me n'era fornito qua e che non avea bisogno: fa' pure ch'i' abbia questo della state, ché chosì sto a speranza».

⁹ Arrigo di Niccolò dipintore, a Francesco Datini, 19 nov. 1404 (Pescia-Firenze), ASPo, *Fondo Datini*, 1090, 55 (6000813), c. 1.

¹⁰ P. NANNI, *Agricoltura e agricoltori nelle terre di Francesco di Marco Datini (XIX-XV secolo)*, «Rivista di storia dell'agricoltura», L, 2 (2010), pp. 3-33: 29.

Datini, da apparire in sogno a un amico, “desolati” per la lontananza del loro artefice¹¹.

La viticoltura e i prelibati vini trebbiani, pesci d’acqua dolce, orti, alberi da frutto e agrumi, proverbi e melaranci parlanti in sogno, mostrano dunque alla nostra attenzione le molteplici implicazioni che legano aree territoriali a specifiche produzioni e mercati, realtà materiali e immateriali, dalla cultura all’immaginario, rendendo la terra e la tavola caleidoscopio della storia.

2. L’alimentazione come tema storiografico

In effetti, il tema della storia dell’alimentazione in generale, e in particolare per l’età medievale, si avvale ormai da decenni di essenziali contributi di studio, che hanno mostrato i diversi riflessi che connotano questo campo di ricerca. Dagli studi sulle pratiche di cucina¹² e sull’identità culturale¹³, a quelli sugli usi alimentari dei ricchi e dei poveri¹⁴, dei contadini e dei signori¹⁵, o ancora sulla multiforme offerta dei banchi di strada¹⁶, la tavola si è offerta come specchio delle so-

¹¹ C. CERRETELLI, *Il bel palagio, orgoglio di Francesco*, in *Palazzo Datini a Prato. Una casa fatta per durare mille anni*, a cura di J. Hayez, D. Toccafondi, Firenze 2012, pp. 5-51: 27, 43. Si veda anche: P. NANNI, *Spazi verdi urbani e campagne periurbane nell’Italia settentrionale e in Toscana*, in *I paesaggi agrari d’Europa*, cit., pp. 537-585

¹² M. NICOD, *La dietetica nel Medioevo*, in *Et coquatur ponendo ... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Prato 1996, pp. 43-53; *L’arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino 1987; B. LAURIOUX, *De ville en ville, de cour en cour: le rôle des cuisiniers dans la diffusion des normes et des pratiques culinaires in Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII-XIV)*, Atti del XXIII Convegno Internazionale del Centro Italiano di Studi di Storia e Arte (Pistoia 13-16 maggio 2001), Pistoia 2013, pp. 493-522.

¹³ A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma Bari 1999; *Storia dell’alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari, Roma Bari 1996.

¹⁴ A. M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981.

¹⁵ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma Bari 1988; ID., *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Roma Bari 1993; ID., *L’alimentazione contadina nell’alto Medioevo*, Napoli 1979; G. PINTO, *L’alimentazione contadina nell’Italia basso-medievale*, Pistoia 1986 (Incontri Pistoiesi di Storia Arte e Cultura, 35).

¹⁶ P. NANNI, *Vinatieri fiorentini. Dalle taverne medievali alle moderne enoteche*, Firenze 2005²; M. TULIANI, *Osti, avventori e malandrini: alberghi, locande e taverne a Siena e nel suo contado tra Trecento e Quattrocento*, Siena 1994.

cietà del passato, delle possibilità e delle paure, delle aspirazioni e della rappresentazione del proprio *status* di vita. Il tema dell'alimentazione e della nutrizione¹⁷ si lega anche alle principali forme di assistenza praticate dai numerosissimi enti assistenziali¹⁸, poiché era spesso la denutrizione a essere causa di malattie¹⁹. Il cibo, o il bere, erano anche momento della convivialità domestica o pubblica, dalle forme più popolari come le taverne²⁰, alla manifestazione, o autorappresentazione, dei propri privilegi o stili di vita²¹. Tanto che l'abbondanza costituisce uno dei più diffusi modelli di paradisi sognati e paesaggi della fantasia. Basterà qui ricordare il "Paese di Bengodi", con la sua «montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato», il «funicel di vernaccia» e i «macheroni e raviuoli» cotti in «brodo di capponi»²².

Ma la storia dell'alimentazione e dell'approvvigionamento dei prodotti alimentari, riveste anche una particolare importanza sul pia-

¹⁷ M.S. MAZZI, *Salute e società nel Medioevo*, Firenze 1978. Per una panoramica di lungo periodo si veda anche: *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII*, Atti della 28a Settimana dell'Istituto Internazionale di Storia economica "F. Datini" (Prato 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997.

¹⁸ M. BELLÌ, F. GRASSI, B. SORDINI, *La cucina di un ospedale del Trecento. Gli spazi, gli oggetti, il cibo nel Santa Maria della Scala di Siena*, Pisa 2010²; M. PELLEGRINI, *La comunità ospedaliera di Santa Maria della Scala e il suo più antico statuto (Siena, 1305)*, Pisa 2005.

¹⁹ A.M. NADA PATRONE, *Alimentazione e malattie nel Medioevo*, in *La storia*, a cura di N. Tranfaglia e M. Firpo, I, *Il Medioevo*, 1, *I quadri generali*, Torino 1988, pp. 29-49. Sui saperi dei medici: M. NICLOUD, *Circolazione dei medici e dei saperi medici nell'Italia del tardo Medioevo: il caso della corte visconteo-sforzesca tra Tre e Quattrocento*, in *Circolazione di uomini*, cit., pp. 471-492.

²⁰ G. CHERUBINI, *La taverna nel basso Medioevo*, in *Il lavoro, la taverna, la strada. Scorci di Medioevo*, Napoli 1997, pp. 191-224. Per Monsummano conosciamo l'abituale frequentazione della taverna del Pievano Matteo di San Nicolao, denunciato dagli operarii della chiesa al vescovo di Lucca Berengario in visita pastorale: «Item dixit quod ludit cotidie in taberna as unum cum brigantis» (E. COTURRI, *Chiesa e clero della Valdinievole da una visita pastorale del 1354*, ID., *Pistoia, Lucca e la Valdinievole nel Medioevo. Raccolta di saggi*, Pistoia 1998, pp. 239-270: 262).

²¹ M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Roma Bari 1989; G. NIGRO, *Et coquatur ponendo ...*, in *Et coquatur ponendo ...*, cit., pp. 19-26; C. BENPORAT, *Feste e Banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001.

²² BOCCACCIO, *Decameron*, VIII, 3. Si veda: G. PICCINI, *Paesaggi raccontati*, in *I paesaggi agrari d'Europa (secoli XIII-XV)*, Atti del Convegno Internazionale del Centro Italiano di Studi di Storia e Arte (Pistoia, 16-19 maggio 2013), Pistoia 2015, pp. 67-100.

no più strettamente economico e di storia materiale²³. Il caso dei cereali, ad esempio, è stato utilizzato da Giuliano Pinto per illustrare in linea di massima una geografia della produzione e dei consumi della nostra penisola: le zone esportatrici (Mezzogiorno e Isole, Patrimonio e alcune città marchigiane e padane); città autosufficienti e in grado di esportare a seconda delle annate (Arezzo, Siena, città della Romagna e centri della Padana); città che ricorrevano in varia misura all'importazione (Firenze, Lucca, Pisa, Perugia, Bologna, Bergamo ecc.); città di mare, con esigui retroterra, che si approvvigionavano con largo ricorso al mercato (Genova e Venezia)²⁴. L'analisi dei consumi, le loro forme e i cambiamenti nel tempo, fino allo stesso andamento dei prezzi, costituiscono inoltre un nodo essenziale per inserire la storia dell'alimentazione nel più vasto contesto della storia urbana e rurale²⁵.

Un contesto che, in varia misura come abbiamo visto, articolava un rilevante settore dei commerci medievali, dalla grande scala²⁶ fino a complesse reti locali. È il caso ad esempio di Firenze, che attraverso una fitta articolazione di infrastrutture, intermediari e comunità mercantili estendeva il proprio mercato a tutto il contado e oltre²⁷. E se le produzioni e il consumo di cereali rappresentavano la base alimentare, altri settori rivestivano particolare importanza, come ad esempio il

²³ G. CHERUBINI, *L'approvvigionamento alimentare delle città toscane tra XII e XV secolo*, in ID., *Firenze e la Toscana. Scritti vari*, Pisa 2013, pp. 39-55.

²⁴ G. PINTO, *L'annona: aspetti e problemi dell'approvvigionamento urbano fra XIII e XV secolo*, in ID., *Città e spazi economici nell'Italia comunale*, Bologna 1996, pp. 77-96; ID., *Le città italiane di fronte alle grandi carestie trecentesche: percezione della crisi e politiche annonarie*, in ID., *Il lavoro, la povertà, l'assistenza*, Roma 2008, pp. 147-161. Per Firenze si veda anche ID., *L'annona: un caso particolare. L'ufficio fiorentino dell'Abbondanza negli anni 1411-1412*, *ivi*, pp. 97-122; ID., *Il libro del biadaio. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, Firenze 1978.

²⁵ G. PINTO, *Alimentazione e livelli di vita*, in ID., *Il lavoro, la povertà, l'assistenza*, cit., pp. 71-92; A. CORTONESI, *I cereali nell'Italia del tardo Medioevo. Note sugli aspetti qualitativi del consumo*, in *Alimentazione e nutrizione*, cit., pp. 263-275.

²⁶ B. DINI, *La circolazione dei prodotti (secc. VI-XVIII)*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il Medioevo e l'Età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze 2002, pp. 383-448.

²⁷ CH.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento. Mercanti, produzione, traffici*, Firenze 2005.

vino²⁸ e l'olio²⁹, o ancora il settore lattiero caseario³⁰ e quello della carne³¹.

Più sfuggente, nel quadro di una ricostruzione complessiva, il tema del settore ortofrutticolo, che pure aveva un rilievo non secondario nel vitto quotidiano, il cosiddetto *companatico*. Non si tratta solo degli orti rurali, dedicati in buona parte all'autoconsumo, ma anche della diffusa presenza di orti urbani o periurbani legati anche ai vicini mercati, intorno ai quali si articolava una rete di professioni come ortolani o fruttaroli, venditori al mercato come trecche o trecconi³². Per Firenze conosciamo ad esempio una vastissima rassegna dei prodotti reperibili sul mercato cittadino, registrata con particolare dovizia dal cuoco della mensa dei Priori³³, senza contare le minuziose indicazioni

²⁸ Nell'ampia letteratura intorno al vino, rimando solo a alcuni volumi di sintesi: *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Atti del Convegno di Studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1988 (Quaderni della "Rivista di storia dell'agricoltura", 1); A.I. PINI, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989; *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del Convegno (Monticelli Brusati – Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di G. Archetti, Brescia 2003; *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano, A. Matone, F. Mele, P. F. Simbula, 2 voll. Roma 2000. Per la Toscana: G. PINTO, *La vite e il vino*, in ID., *Campagne e paesaggi toscani*, Firenze 2002, pp. 75-109.

²⁹ *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Bologna 2005; G. PINTO, *Gli olivi e l'olio*, in ID., *Campagne e paesaggi*, cit., pp. 111-132.

³⁰ *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*, Atti dell'Incontro nazionale di Studio (Brescia, 29-31 maggio 2008), a cura di G. Archetti e A. Baronio, Brescia 2011.

³¹ G. CHERUBINI, *L'arte dei beccai fiorentini al tempo di Dante*, in ID., *Firenze e la Toscana*, cit., 167-171; G. PINTO, *L'allevamento del bestiame in Toscana (secoli XIII-XV)*, in *Uomini, paesaggi, storie. Studi di storia medievale per Giovanni Cherubini*, a cura di D. Balestracci, A. Barlucchi, F. Franceschi, P. Nanni, G. Piccinni, A. Zorzi, Siena 2012, vol. I, pp. 467-479.

³² Rimando su questo tema a NANNI, *Spazi verdi urbani*, cit. Si veda anche: I. NASO, *Spazi agricoli nel contesto urbano. Gli orti del Piemonte tardo medievale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Siena 2009, pp. 555-586. Sui fruttaroli lombardi: M.P. ZANOBONI, *Frutta e fruttaroli nella Milano sforzesca*, «Archivio storico lombardo», CXXIII, 1997, pp. 117-151 (ora in EAD., *Rinascimento sforzesco. Innovazioni tecniche, arte e società nella Milano del secondo Quattrocento*, Milano 2005). Sulla frutta in generale: *Le parole della frutta. Storia, saperi immagini tra Medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Torino 2012.

³³ G. FROSINI, *Il cibo e i signori. La mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze 1993 (Quaderni degli "Studi di lessicografia italiana" dell'Accademia della Crusca, 6).

del Lenzi sui prezzi e sui prodotti del mercato dei grani nel *Libro del biadaio*³⁴. Ma altre fonti consentono di attestare non solo la composizione della mensa quotidiana, ma, in controluce, anche la variopinta composizione dei banchi dei venditori³⁵.

È in questo contesto che una attenzione alle varietà relative al binomio terra e tavola si iscrive in un più ampio contesto di specificità regionali, particolarmente accentuate in un territorio come quello toscano.

3. Le varietà regionali: contesti ambientali e storici

Entro queste diverse prospettive di ricerca, credo sia opportuno segnalare anche l'importanza di studi dedicati a specifiche aree territoriali, come ad esempio nel nostro caso la Valdinievole, una «valle-sistema» come l'ha definita Giampaolo Francesconi³⁶, con numerosi e importanti insediamenti di antica data. Questo interesse per le specificità regionali o sub regionali si giustifica innanzitutto per la consapevolezza delle sensibili diversità che si presentano nella nostra penisola e nella nostra regione, dal punto di vista ambientale e storico³⁷. Un diversità che ha un significato preciso nella stessa storia delle campagne: per l'Italia, ma anche per la Toscana, tratti comuni e significative varianti si intrecciano in modo talmente evidente da rendere improponibile un'unica chiave di lettura.

Ma circa il rapporto tra storia locale e storia generale, per non rimanere nel mero descrittivismo, non posso tacere la lezione di Gio-

³⁴ G. PINTO, *Il libro del biadaio. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, Firenze 1978.

³⁵ G. PINTO, R. ZAZZERI, *Sulla mensa dei toscani nel Medioevo: consumi, produzioni, mercati*, in *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti e G. Pinto, Firenze 2005, pp. 31-56; M. GIAGNACOVO, *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, Firenze 2002.

³⁶ G. FRANCESCONI, *Un contado miniaturizzato e una valle-sistema: il Pistoiese e la Valdinievole*, in *I centri minori della Toscana nel Medioevo*, Atti del Convegno internazionale di Studi (Figline Valdarno, 23-24 ottobre 2009), Firenze 2013, pp. 217-239.

³⁷ Si vedano ad esempio i quadri generali, geografici e storici, della Toscana medievale offerti da Pinto: G. PINTO, *Toscana medievale. Paesaggi e realtà sociali*, Firenze 1993; ID., *Campagne e paesaggi toscani*, cit.

vanni Cherubini, che ripeto con le sue parole a proposito di un «allenamento di interesse per la riflessione storiografica»: «si potrebbe forse rispondere – diceva – che causa prima ne sono stati insieme la progressiva scissione tra l’impegno civile del ricercatore e il suo impegno nella ricerca storica, che erano spiegabili [in passato] proprio con il desiderio di mai tacere, prima a sé stesso e poi agli altri, i motivi che lo portavano, nella sua veste di studioso, ad interessarsi di una specifica tematica e a chiedersi quale fosse il senso della propria ricerca, onde evitare di rispondere a pure curiosità ed invece tacere o dimenticare il nascere ed il risolversi dei problemi, dimenticare, nel descrittivismo, magari raffinato, il sottofondo profondo e determinato dell’agire, più o meno cosciente, degli uomini del passato»³⁸. Una sensibilità e una sincerità di studioso e uomo che ha portato, proprio qui nel Centro di Buggiano nel 2013, a dedicare una giornata al tema *Pensare la storia oggi. Ideali politici e civili nella storiografia degli ultimi decenni*.

Per non tradire tale sensibilità e senso della storia, voglio anch’io chiarire un mio punto di vista. Continuare a scrivere di storia assolve oggi a un importante compito: dobbiamo essere consapevoli che una larga fetta dei nostri destinatari, reali o possibili, non è che non conoscono la storia come spesso si ripete, ma non hanno più quel tipo di familiarità con la vita e con il vivere civile che fino a qualche anno fa apparteneva a un *common ground* condiviso, seppure nelle diversità di posizioni culturali e politiche. Senza contare che quando parliamo di agricoltura o ambiente, un’immagine talvolta edulcorata sostituisce quel senso di terragno e sofferto rapporto con la terra, gli animali e gli uomini che apparteneva ad altre generazioni, certamente più povere e meno attrezzate, il che non significa di scarsa cultura o di minore sensibilità.

Non possiamo perciò dare per scontato che il tema dell’alimentazione, dell’agricoltura e dei paesaggi, tanto decantati, siano oggi compresi nella loro realtà storica. Non possiamo cioè trascurare la necessità di richiamare continuamente quei legami che uniscono la terra agli uomini e alle società, alle loro scelte e al loro agire, attraverso strutture di

³⁸ G. CHERUBINI, *Storia locale e storia generale*, in CHERUBINI, *Firenze e la Toscana*, cit., pp. 119-127: 119.

carattere economico produttivo e forme politiche, realizzando una continua costruzione e trasformazione di ambienti e spazi, ora nel bene ora nel male, ora con scatti d'ingegno ora con rassegnato disinteresse, sempre commisurate alle possibilità che ogni epoca ha loro offerto.

Per trattare di terra e tavola nella Valdinievole medievale, voglio perciò centrare la mia attenzione su una fonte particolare, gli statuti, che recano in sé la dimensione delle coltivazioni praticate, ma anche quella, tutta civile, connotata da una sorta di progettualità che si riflette anche nelle forme di governo del territorio³⁹. Del resto è ancora Cherubini che ha richiamato la loro importanza introducendo l'edizione degli Statuti di Monsummano editi da Manila Soffici: «Una certa frequentazione con le carte statutarie della Toscana cittadine o del territorio, ma più del territorio che cittadine, mi ha da tempo convinto della loro rilevanza come fonti storiche di straordinario valore. In primo luogo di valore per i connotati politici e di vita associata delle popolazioni che esse ci documentano, ma poi anche per il vero e proprio corredo di particolari di vita sociale, economica, quotidiana, di lavoro dei campi o artigianato, di paesaggi naturali, di sfruttamento e di controllo delle acque che ne possiamo ricavare»⁴⁰.

4. Una terra tra il padule, la strada e la montagna

Rimandando a essenziali studi di sintesi per inquadrare nel lungo periodo le vicende storiche dei comuni dell'area⁴¹, è proprio da alcuni di quegli Statuti Tre Quattrocenteschi – Pescia⁴², Monsummano⁴³, Uz-

³⁹ I. IMBERCIADORI, *Per la storia di un'anima statutaria*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XXI (1981), 1, pp. 77-152; anche in *Statuti del Comune di Castel del Piano (1571)*, Firenze 1980.

⁴⁰ G. CHERUBINI, *Presentazione della Statuto di Monsummano del 1372*, in CHERUBINI, *Firenze e la Toscana*, cit., pp. 199-216: 199. Il testo originale accompagnava l'edizione: *Statuto di Monsummano 1372*, a cura di M. Soffici, Pisa 2007.

⁴¹ Nel volume *I comuni medievali della Provincia di Pistoia dalle origini alla piena età comunale*, a cura di R. Nelli e G. Pinto, Pistoia 2006, si vedano i contributi di E. Coturri (*Buggiano*, pp. 43-56), A.M. Onori (*Massa e Cozzile*, pp. 121-146, *Pescia*, pp. 197-230 e *Uzzano*, pp. 341-359), R. Nelli (*Montecatini*, pp. 179-196), N. Rauty (*Monsummano*, pp. 147-162).

⁴² *Lo Statuto di Pescia del 1339*, a cura di A.M. Onori, Pistoia 2000.

⁴³ *Statuti di Monsummano. 1331*, a cura di G. Savino e M. Soffici, Pisa 2003; *Statuto di Monsummano. 1372*, cit.

zano⁴⁴, Montevettolini⁴⁵, Massa e Cozzile⁴⁶, Fucecchio⁴⁷ – che vorrei fissare un’immagine della Valdinievole alimentare, una terra di orti e alberi da frutto; vigne, olivi e castagni; pascoli, caccia e pesca. Le varie redazioni statutarie prevedevano infatti norme nell’interesse dei singoli e della comunità, che avevano il fine di tutelare la proprietà dai furti (compresi attrezzi agricoli come aratri ed erpici, come nel caso di Massa e Cozzile⁴⁸) e dai danni arrecati, specificando spesso i vari tipi di coltivazione o di animali (con notizie interessanti sul patrimonio agricolo e zootecnico); di regolare il commercio di pane, carni e vino (oggi parleremo di tutela del consumatore), oltre alle attività di pascolo, caccia e pesca; di assicurare le forme di utilizzazione di specifiche aree del territorio, ma anche l’approvvigionamento alimentare, obbligando alla coltivazione e al mantenimento di orti soprattutto in aree periurbane e fissando specifiche norme per la vitivinicoltura.

Le rubriche statutarie dedicate ai danni dati, e quelle relative alle pene per i furti campestri, si soffermano ad elencare nel dettaglio le diverse bestie, le coltivazioni erbacee e orticole, la frutta e gli agrumi, offrendoci così, in controtelaio, una ricca documentazione della rilevanza del patrimonio zootecnico ed agricolo. Cominciamo dagli animali, attingendo dallo Statuto di Pescia, distinti tra *bestie minute* e da *lana* (*bestia lanuta vel minuta*), ovvero pecore e castrati, capri e capre, porci e scrofe; *bovini* ed *equini*, ovvero buoi e vacche, vitelli e vitelle, cavalli, puledri e ronzini, muli e asini; animali da *bassa corte*, ovvero, galline, polli e anatre. Le coltivazioni campestri⁴⁹ erano composte da

⁴⁴ *Lo Statuto di Uzzano del 1339. L'organizzazione istituzionale e il diritto in uso in un comune rurale della Valdinievole dopo la sottomissione a Firenze*, a cura di A. Lo Conte e E. Vannucchi, Borgo a Buggiano 2008; *Lo Statuto di Uzzano del 1389*, a cura di E. Vannucchi e A. Lo Conte, Pescia 2004.

⁴⁵ *Statuti di Montevettolini. 1410*, a cura di B.M. Affolter, M. Soffici, Pisa 2005.

⁴⁶ *Lo statuto di Massa e Cozzile del 1420. Le norme giuridiche medievali in uso in un comune rurale della Valdinievole*, a cura di A. Lo Conte e E. Vannucchi, Firenze 2006.

⁴⁷ *Lo statuto del comune di Fucecchio (1307-1308)*, a cura di G. Carmignani, Firenze 1989.

⁴⁸ «*De pena accipientis vel furantis aratros vel erpices. Statuerunt et ordinaverunt quod si qua persona acceperit vel furata fuerit aliquid aratros, erpices vel hiis similiter de aliquo loco alieno puniatur per regimen dicti Comunis*» (*Statuti di Massa e Cozzile. 1420*, cit., IV, 25).

⁴⁹ Si veda nello Statuto di Pescia: «*granum vel segale, linum vel canapem, milium vel panicum, ordeum vel fabas vel alios fructus, videlicet fagiulos, sagginam, caules vel porros*

grano, segale, orzo, miglio, panico, piantaggine, saggina; ceci, fave, fagioli e altre leguminose; oltre a lino e canapa. Negli orti⁵⁰ si trovavano soprattutto porri, cavoli, cipolle; ma anche scalogni, poponi, meloni, cocomeri, cetrioli, zucche, rape, spinaci. Lo Statuto di Monsummano ci offre inoltre dettagli sui vari frutti⁵¹: fichi, mele, pere, ciliegie, susine, pesche, noci, nocciole, sorbe, nespole, mandorle; e naturalmente uva, olive e castagne. Nello Statuto di Uzzano particolare attenzione era riservata ad aranci e olivi particolarmente preziosi, confermando una peculiarità locale: la sanzione era di cinque volte superiore agli altri alberi; mentre per i furti negli orti entro la cerchia muraria la pena raddoppiava. Lo statuto di Massa e Cozzile vietava inoltre il taglio di olivi per l'uso di legna da ardere nelle fornaci (V, 21).

Gli statuti vietavano anche di fare erba o fronda per alimentare le bestie negli altrui campi coltivati, oppure tagliare a tal fine le coltivazioni erbacee (biado, panico, miglio) prima della maturazione⁵²; e specialmente segare le talee di vite⁵³. Lo Statuto di Pescia poneva però una eccezione: era consentito fare erba nelle terre non lavorate: «silvis, vecchietis et untanetis et terris que non laborantur» (V, 35). Ancora lo Statuto di Pescia vietava il pascolo di bestie in selve, boschi o ontaneti rinnovati (*ubi sint inseta*⁵⁴); lasciando invece l'accesso negli altri, così come nelle terre, ancora, non lavorate: «in aliis vero silvis ubi non sint

aut porrinas vel rapas aut sallices vel alios fructus» (*Statuto di Pescia. 1339*, cit., V, 10); «granum vel segale, milium vel panicum aut saginam maturam aut maturum vel segatum; panica-lem vel migliarium viridem aut frondes saggine vel palea vel scharbonchiatum vel panicastrel-lam; panicalem vel migliarium siccum» (*ivi*, V, 31).

⁵⁰ Nello Statuto di Monsummano erano definiti «ortum sive porrinarium» (*Statuti di Monsummano. 1372*, cit., IV, 5).

⁵¹ Alcune specificazioni di frutti e ortaggi: «fichus ... poma videlicet pira, ceregia, sucina, castaneas, persicha, vel aliquem alium fructum alboris domesticis» (*Statuti di Monsummano. 1372*, cit., IV, 4); «porros, caules et cepas, fabas, fagiola, orbiglas vel cicera aut alia legumina» (*ivi*, IV, 5); «huvas, ficus, caules, cepas seu porros vel porrinas, nuces, alea, castaneas, cicera vel fabas seu fagiulos seu pesos, sosinos seu alium fructum; cerageas» (*Statuto di Pescia. 1339*, cit., V, 29).

⁵² *Statuti di Monsummano. 1372*, cit., IV, 19.

⁵³ Nello Statuto di Pescia: «si aliqua persona fecerit erbam vel pampinum vel segaverit tallas vitium ... in terra alterius» (*Statuto di Pescia. 1339*, cit., V, 35).

⁵⁴ Era specificato: «inseta intelligantur que missa fuerint infra quattuor annos» (*Statuto di Pescia. 1339*, cit., V, 11).

inseta, boschis, vecchietis, uttanetis et nemoribus et terris que non laborantur ... possint dicte bestie pascere et stare inpune (preter quam capre, que nullo modo possint duci vel tenere)» (V, 11). L'uso dei pascoli del distretto di Monsummano (Statuto 1372) era concesso agli abitanti fino a un massimo di venticinque bestie minute (*cuiuscumque generis sint*) con i loro allievi (IV, 36)⁵⁵; mentre specifiche norme erano stabilite per i forestieri⁵⁶.

Alcune specificazioni dello Statuto quattrocentesco di Montevettolini rivestono un particolare interesse. Nel Libro III dedicato ai «danni dati» non solo erano previste pene per chi faceva fieno o «erba in prato» (III, 2), ma si specificavano gli attrezzi utilizzati: con «falce fienaja» (soldi venti) o «falce messoia» (soldi dieci); oppure «segando panicale o migliarino o canna o erba in vigna o canneto, oliveto o campo biadato con falce messoia, sia condannato ogni volta in soldi diece» (III, 3)⁵⁷. E anche nel caso dei frutti mangiati sul posto o portati via, la pena raddoppiava se con l'uso di «sacco o paniero» o in «grembo» (III, 7-8). Gli statuti difendevano anche dall'illecita sottrazione di altri strumenti utili alla coltivazione, come pali, canne, legna o «verghi», fatti o «ragunati» nel detto territorio (III, 5), oltre al taglio dei salci (III, 9). Nel Libro V (*Statuti nuovi e correzioni*) la pena per chi avesse mangiato o colto uve, o le avesse portate fuori dalle vigne era raddoppiata rispettivamente a dieci e venti soldi (V, 12), come per gli orti (V, 13), poiché «molti danni si danno alli orti in modo che di tali danni non sono puniti et anco le pene sono piccole»: le pene raddoppiavano ancora per le infrazioni notturne.

Quanto alla vitivinicoltura, a Uzzano erano sanzionati i furti di pali e salici, poiché venivano utilizzati per l'allevamento delle viti (su palo); e a Monsummano (Statuto del 1372) era vietato per la stessa

⁵⁵ La vendita della gabella del pascolo era regolata da una specifica norma (*Statuti di Monsummano. 1372*, cit., V, 38).

⁵⁶ Sul pascolo e le forme della transumanza in Valdinievole, rinvio a quanto già trattato a Buggiano in altra occasione: P. NANNI, *La transumanza dal XIII al XVI secolo*, in «Gente che viene, gente che va». *Migranti e forestieri in Valdinievole tra Medioevo ed Età moderna*, Atti del Convegno (Buggiano Castello, 26 maggio 2012), Pescia 2013, pp. 37-58.

⁵⁷ L'attenzione agli strumenti usati per i danni dati si ripeteva anche per il taglio di castagni, pali, legna, alberi selvatici «in terra lavorativa, di vigna o oliveto»: con la scure venti soldi, con il pennato dieci soldi (*Statuti di Montevettolini. 1410*, cit., III, 4).

ragione tagliare salci (IV, 6) o portare fuori del distretto rami (*vimen vel vincaneas*) di castagno (IV, 27); mentre non si poteva portare uva fuori del distretto ad eccezione del periodo della vendemmia (IV, 26). A Pescia l'epoca della vendemmia era stabilita dal consiglio (nel mese di settembre)⁵⁸, che provvedeva anche alla nomina delle guardie per la custodia delle vigne.

Alcune rubriche dello Statuto di Monsummano erano dedicate in modo specifico alla castanicoltura. I castagni (*castanei domestici*) potevano essere tagliati solo nei mesi di marzo e aprile⁵⁹: potrebbe trattarsi della sola potatura primaverile, al fine di non pregiudicare la produzione di castagne; mentre la redazione del 1372 specificava che in quei mesi (marzo, aprile) i boschi di castagni (*boschum de castaneis*) dovevano essere rinnovati o innestati (*debeat insetare de castaneis domesticis*)⁶⁰.

5. Orti periurbani e zone protette

Gli Statuti di Uzzano, Monsummano, Montevettolini, Fucecchio, Massa e Cozzile prevedevano l'obbligo di tenere orti nell'area urbana e periurbana. A Uzzano era stabilito di piantare 200-400 cavoli; 500 porri; 200 cipolle; 500 agli oltre a scalogni, poponi, meloni, cocomeri, cetrioli, zucche, rape, spinaci. Nello Statuto del 1307 di Fucecchio era stabilita invece dimensione di sei o tre panora⁶¹. A Massa e Cozzile ogni capofamiglia doveva tenere un orto con 300 cavoli, porri, agli e cipolle (200 cavoli presso la via di Croci)⁶².

⁵⁸ «De tenendo consilio pro vendemiis fiendis – Regimen Comunis Piscie teneatur et debeat infra otto dies mensis septembris tenere consilium generale de vendemia facienda et ordinare in dicto consilio quando fieri debeat dicta vendemia» (*Statuto di Pescia*. 1339, cit., II, 74). Anche lo Statuto di Fucecchio regolava l'epoca della vendemmia (III, 73).

⁵⁹ «De pena non insecantis castaneos in nemore» (*Statuti di Monsummano*. 1331, cit., 135).

⁶⁰ «Quod quilibet habens boschum de castaneis teneatura et debeat illud insetare» (*Statuti di Monsummano*. 1372, cit., IV, 29).

⁶¹ «De ortis faciendis. Item ordinamus quod quilibet, qui site extimatus in comuni Fucecchi a XII libris supra, faciat vel fieri faciat panoria sex orti in anno, et quilibet laborans staria XII terre vel ab inde supra faciat vel fieri faciat panoria III orti» (*Statuto di Fucecchio*. 1307-1308, cit., II, 58).

⁶² *Statuto di Massa e Cozzile*. 1420, cit., IV, 14.

A Monsummano il comune provvedeva a nominare due uomini di almeno quaranta anni, per fare realizzare orti di cavoli e porri (*caulium et porrorum*)⁶³, in special modo lungo le mura⁶⁴. Nella redazione del 1372, oltre alle già presenti norme sul dovere di coltivare di continuo orti di porri e cavoli (*cultivare, laborare et reactare et ponere ibi braschas per totus ipsum ortum*, IV, 23) soprattutto lungo le mura da coltivare per assicurarne l'abbondanza (*ita quod semper sit fulcitus de caulibus*, IV, 31)⁶⁵, erano presenti alcune novità: il reggimento del comune doveva assicurare la manutenzione di tutti i frantoi del castello, in maniera che fossero funzionanti al tempo opportuno (*ita quod homines de Montesummano possint in eis frangere tempore opportuno*, 5, 8).

Anche lo Statuto di Montevettolini imponeva l'obbligo di fare orti: «ciascuna persona abitante nel detto comune, la quale tiene e possiede alcuno pezo di terra nel territorio d'esso comune, sia tenuto per sé e per sua famiglia fare orto di cavoli di piedi cinquecento del mese di gennaio o di ferraio; e d'aprile o di maggio debba fare orto di porri di piedi cinquecento, a pena di soldi diece per ciascuna famiglia che nol facesse» (III, 15).

Il comune di Pescia prevedeva invece una sorta di tutela di determinate zone, come il Bosco della Cauda e il Rio dell'Asino (V, 39), o la Villa di Fontana con le vigne (V, 40). Ma soprattutto varie norme erano dedicate al piano che si affacciava sulle rive del fiume, il Campo di Pescia, che prevedeva una amministrazione separata a tutela delle coltivazioni del terreno e dell'approvvigionamento di fieno, sui quali gravavano diritti del comune e di qualche privato. A difesa dei terreni era vietato introdurre nel Campo bestie minute (*pecus, troia, ircus, capra, pecus, castratus*, V, 7); mentre ai bovini (*bos, vaccha, vitulus, vitula*) era vietato l'ingresso da Ognissanti alle calende d'aprile (nel periodo rima-

⁶³ «*De inveniendis homines per ortis faciendis*» (*Statuti di Monsummano*. 1331, cit., 136).

⁶⁴ «*De pena non facientis ortum iuxta murum castri Montissummani*» (*Statuti di Monsummano*. 1331, cit., 137): «habens terram sive ortum prope murum castri Montissummani teneatur et debeat ipsum cultivare, laborare et reactare et ponere ibi braschas per totum ipsum ortum, ita quod semper sit fulcitus de caulibus, et quod de mense madii ponat sive poni faciat in ipso orto quator porchas porrorum, et quod in quolibet orto sint ad minus quindecim pedes brascharum».

⁶⁵ Erano fissate anche le misure: in maggio 4 strisce di terra a porri; 200 piedi di piante di cavolo (*Statuto di Monsummano*. 1372, cit.).

nente era concesso il solo passaggio), tranne che per i lavori del terreno (V, 11). A tal fine era vietato di conferire l'incarico di «guardie» ai proprietari di bestiame «grosso». Era quindi vietato fare erba (*faciat et reducat erbam*, V, 27) dalle calende di gennaio a quelle di aprile, ma era concesso di sfoltire il panicale verde (*panicalem viridem*) per più di dieci covoni per le proprie bestie (V, 27).

Anche nello Statuto di Uzzano esistevano norme di tutela ambientale. Il comune convocava ogni anno tutti gli uomini per la ripulitura della fossa tra Uzzano e Viviana; e di quella tra Uzzano e Pescia (VI, 3-4). Era inoltre vietato disboscare nella zona di Torricchio (V, 64).

6. Caccia e pesca

In alcuni statuti traspare la vicinanza del padule attraverso le pene a tutela della caccia e della pesca. A Fucecchio, tuttavia, il Comune prevedeva anche una norma per assicurare l'approvvigionamento di pesce e per regolare il mercato durante il periodo quaresimale⁶⁶.

Agli abitanti di Monsummano (Statuto 1372) era consentito pescare, far verghe e legna nel padule (IV, 37). A Montevettolini erano puniti il furto di «nave o rete o nassa» (II, 31); quello di uccelli o pesci illecitamente sottratti da «rete o nassa o altri ingegni» (II, 32). Ai forestieri era fatto divieto di cacciare – «niuno forestieri possa o debba venire a uccellare a quaglie o starne o tortole o altri uccelli, con reti o senza, nel territorio di Monte Vettolino» (III, 18) – salvo la caccia signorile: «salvo con cani da rete e con falcone, astore e sparvieri, pena lire diece per ciascuno e ciascuna volta» (*ibidem*). Ma si prevedeva anche la difesa di vigne, orti, olivete e terre coltivate dai danni arrecati dagli attrezzi per l'uccellazione, reti o laccioli⁶⁷.

⁶⁶ «*De pena data piscatoribus ut reducant pisces ad plateam tempore Quadragesime*. Ut piscium recentium, quadragesimali tempore, habundantia habeatur non modica, statuimus quod regimen dicti Comunis, quadragesimali tempore, debeat et possit cogere omnes piscatores de Ficecchio, qui soliti sunt piscari, ut ad plateam Comunis, ad locum consuetum, debeant apportare die qualibet libras quadraginta piscium recentium ad vendendum et plures et pauiores, ad voluntatem et modum bandaiolorum» (*Statuto di Fucecchio. 1307-1308*, cit., II, 38).

⁶⁷ Si prevedeva che «niuna persona del detto comune, o d'altronde, possa o debba uccellare né tendere rete, né laccioli, né intrare co rrete né senza in alcuna vigna, uliveto o

Lo Statuto di Pescia vietava invece la cattura di colombi e quaglie (col quagliaio) in tutto il territorio, mentre nessun forestiero poteva cacciare (*aucupare seu ucellare*) qualunque tipo di uccelli⁶⁸. Anche le acque del fiume Pescia erano tutelate al fine di garantire la pesca: si vietava il prosciugamento e l'uso di calcina o altro per intossicare i pesci⁶⁹. Analoghe disposizioni erano previste anche nello statuto di Massa e Cozzile: divieto per i forestieri di pescare e cacciare nel territorio comunale, salvo le terre incolte (IV, 34); o di gettare calce e inquinare i corsi d'acqua⁷⁰, con pena di 100 soldi per gli abitanti e 25 lire per i forestieri.

7. La vendita al dettaglio: fornai, vinattieri, beccai

Il mercato urbano era regolato con il controllo delle misure per cereali, vino e olio⁷¹, che fornai, mugnai e vinattieri (*fornari, molendinari, vinacteri*) dovevano giurare di rispettare. Le gabelle erano previste per il pane e per il sale, e soprattutto per la macellazione delle carni fresche, con licenza da chiedere prima di macellare gli animali: nel caso di Pescia i bovini di più di un anno (15 soldi), agnelli e capret-

terra biadata» (*Statuti di Montevettolini. 1410, cit., III, 11*); o ancora «che niuna persona possa o debba intraversare o dare danno co rete o senza in vigna, oliveto o terra lavorata o biadata, e non desse danno a niuno frutto» (*ivi, III, 12*).

⁶⁸ «De pena capientis columbos et forensium ucellantium et capientium quallias ad qualierium» (*Statuto di Pescia. 1339, cit., II, 53*).

⁶⁹ «De non siccando aquam Piscie seu partem pro priscando et de non atossicando pisces – Ad hoc ut piscies in aqua Piscie multiplicentur, statutum et ordinatum est quod nulla persona de Piscia vel distrittu seu aliunde possit vel debeat pischare in aqua Piscie isto modo, videlicet siccando dictam aqua in totum vel in partem seu ramum aliquid dicte aque aut atossicando pisces cum calcina vel alio quocumque tossico» (*Statuto di Pescia. 1339, cit., II, 80*).

⁷⁰ «De pena mecentis calcem vel aliquam rem venenosam in aliqua aqua. Ordinaverunt et statuerunt etiam quod nulla persona cuiuscumque conditionis existat, audeat vel presumat per se vel aliam personam modo aliquo mictere calcem vel aliquam aliam rem venenosam tam piscandi et capiendi pisces in aliqua aqua seu flumine in territorio dicto Comunis» (*Statuto di Massa e Cozzile. 1420, IV, 35*).

⁷¹ «Nulla persona emat vel vendat blandum, vinum, oleum vel castaneas ad aliquam mensuram quam Comunis Piscie vel ad pondus sigillatum Comunis Piscie» (*Statuto di Pescia. 1339, cit., II, 27*). Così anche a Monsummano: controllo da parte degli ufficiali pesatori di pesi e misure per la vendita al minuto di pane, vino, olio, formaggio, carne e sale (I, 24).

ti (6 denari), caprioli (1 denaro), carne di porco (5 soldi ogni 100 libbre) (*De Gabellis*, I).

Altre norme regolavano l'esercizio delle principali professioni della vendita al dettaglio di generi alimentari. Lo Statuto di Pescia stabiliva ad esempio la corretta cottura e lievitazione del pane (*bene coquere panem et eum facere bene levatum et album*⁷²); mentre i vinattieri dovevano tenere le misure in cantina e mantenere il gioco d'azzardo ad almeno dieci braccia di distanza (*De Gabellis*, V). Di grande interesse la specifica nota dello statuto di Uzzano, che vietava l'uso della sansa di olive come combustibile, poiché otteneva una cattiva cottura del pane, e fissava inoltre il prezzo per la cottura⁷³.

Ancora a Pescia le norme previste per i beccai erano molto dettagliate⁷⁴, quasi uno statuto professionale dentro lo Statuto come rilevato da Onori: si stabiliva il divieto di utilizzare sigilli o contrassegni falsi, o bilance e stadere non sigillate; di vendere carne di bufala, o di gonfiare le bestie da macellare (*inflare vel gonflare aliquam bestiam*)⁷⁵; di ungere di grasso il rognone; di tenere carne di pecora, montone e capra sullo stesso banco con i castrati; di vendere un genere di carne per l'altra; il podestà o i priori potevano inoltre imporre di macellare carni in una certa quantità.

Altre norme di un certo interesse si trovano nello Statuto di Monsummano del 1331, poi ribadite nella redazione successiva. Ai vendi-

⁷² «*De fideiussoribus dandis per fornarios et eorum salario*» (*Statuto di Pescia*. 1339, cit., II, 42); «*De faciendo per fornarium bonum panem coctum et levatum et in pondere* (peso) – bene coquere panem et eum facere bene levatum et album, ad sensum et voluntatem pesatorum, et eum facere bene in pondere dato eis a pesatoribus Communis» (*ivi*, VI, 6); «*De tenendo panem venalem super fenestram*» (*ivi*, VI, 7).

⁷³ «*De pena calefacientis furnum cum çança olivarum*. Calefaciens furnumcum çança olivarumcondempnetur qualibet vice in soldis xx. Et regimen teneatur facere iurare omnes fornarios et eorum familias contra predicta non facere. Et nullus fornarius possit accipere pro coquina panis ultra denarios II pro quolibet stario florentino» (*Statuti di Uzzano*. 1339, III, 53).

⁷⁴ «*De pena becchoriorum vel delinquentium in eorum arte*» (*Statuto di Pescia*. 1339, cit., II, 40).

⁷⁵ Anche lo Statuto di Fucecchio prevedeva analoga norma, con specifico riferimento ai tavernai: «*De non gonfiando aliquam bestiam*. Item statuimus quod nullus tabernarius nec aliqua alia persona possit vel debeat infiare seu gonfiare aliquam bestiam» (*Statuto di Fucecchio*. 1307-1308, III, 83).

tori di carne era proibito vendere carne bovina, vaccina, porcina (*carnes bovinas, vaccinas, aut porcinas aut castratinas, yrcinas ... vel carnes pedochinas*) di animali morti per malattia⁷⁶ (*mortuas aliqua infirmitate*); oppure vendere un tipo di carne per un'altra (*non mentietur vendendum unam carnem per alia*). Inoltre, era proibito vendere carne di maiale non perfettamente essiccata: «Et nulla persona de Montessummano et fortia commorans possit vel debeat vendere carnes porcinas ad minutum pro salatis nisi primo fuerit desicchate sive asciucte ... set vendantur tanquam recentes sive frisca»⁷⁷.

Ancora a Monsummano (Statuto 1372) erano previste pene anche per la contraffazione del mosto (III, 59). Inoltre era stabilito il divieto di imporre gabelle, da parte dei vicari della Valdinievole e dei podestà di Monsummano, sulla merce trasportata nel contado fiorentino, specificando i generi: olio, vino, grano e altro biado o legumi (V, 34). Del resto già nel Trecento, alcuni biadaioli del contado fiorentino percorrevano la Valdinievole per acquistare grano, e ancora grano e bestiame della Valdinievole confluiva sulla piazza del mercato di Empoli⁷⁸.

8. Una “Terra” tra castelli: Pescia e la Valdinievole

Se le fonti statutarie ci offrono una così ampia messe di notizie, dalle coltivazioni e allevamenti praticati, alle normative economiche e alle politiche del territorio, il nostro interesse ritorna a quelle domande generali a cui facevamo riferimento. Che significato assumono tali redazioni statutarie nel complesso della società del tempo? Imberciadori amava parlare di un'«anima statutaria»⁷⁹ come indicatore di una civiltà. Ma sul piano economico e sociale, ciò che conosciamo attraverso gli statuti come ha segnato questo specifico territorio? Qual è stato l'impatto di questa articolata realtà produttiva e commerciale nella

⁷⁶ «*De carnibus morticinis non vendentis*» (*Statuti di Monsummano. 1331, cit., 49*). Analoga norma era stabilita a Uzzano: «*De pena incidentis carnes infirmas. Carnes infirmas alicuius bestie infirme nemo incidat vel vendat aut vendi faciat in dicto Comuni*» (*Statuto di Uzzano. 1339, cit., III, 59*).

⁷⁷ «*De pena vendenti carnes recentes pro salatis*» (*Statuti di Monsummano. 1331, cit., 50*).

⁷⁸ DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne*, cit., pp. 180, 286.

⁷⁹ IMBERCIADORI, *Per la storia di un'anima statutaria*, cit.

storia economica e sociale della Valdinievole? O, in altri termini, quali furono le capacità di risposta di questa area dai significativi caratteri rurali, di fronte alla crisi del XIV secolo. Entrata nel territorio fiorentino e consolidata in alcuni aspetti territoriali già nel Trecento, anche per la Valdinievole si dovrebbero approfondire le dinamiche connesse con la crisi demografica e la svolta che investì le campagne toscane (ma non solo), dalla proiezione di interessi da parte di privati a quella dei governi delle maggiori città⁸⁰; soprattutto in un'area che fu oggetto di trasformazioni per tutta l'età moderna durante il granducato mediceo e fino all'età contemporanea, con interventi soprattutto nella regolazione e gestione delle acque del padule⁸¹. Gran tema, ritengo, ma che ci porterebbe lontano dal nostro ambito e dai limiti di queste note.

Ciò su cui vorrei invece richiamare l'attenzione è il possibile peso che le specifiche produzioni agricole del territorio della Valdinievole, riflesse nelle normative statutarie, possono aver avuto nella costruzione delle campagne e nelle caratteristiche economiche e sociali dell'area. Pescia è una "terra", secondo la definizione del tempo, con le sue peculiarità, entro un territorio altrettanto peculiare nella Toscana del basso Medioevo: la Valdinievole, caratterizzata da attività artigianali (lanaioli; e poi seta-gelsibachicoltura, cartiere), mercato (fabbri, calzolari, speziali) e reti commerciali anche di prodotti agricoli come grano, vino, olio (oltre al lino, filo di lino greggio e pannilini). E furono proprio i collegamenti con le città toscane (Pisa, Lucca, Pistoia, Firenze) che «consentirono fin dalla prima metà del secolo di collocare le eccellenze sia dei prodotti agricoli che dell'artigianato locale»⁸².

E su questa connotazione agricola da cui abbiamo preso le mosse con gli squarci della corrispondenza datiniana, vorrei ritornare attra-

⁸⁰ G. PICCINNI, *La politica agraria delle città*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle capagne. Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Siena 2009, pp. 601-625.

⁸¹ *Il padule di Fucecchio. La lunga storia di un ambiente «naturale»*, a cura di A. Prosperi, Roma 1995; *Incolti, fiumi, paludi. Utilizzazione delle risorse naturali nella Toscana medievale e moderna*, a cura di A. Malvolti e G. Pinto, Firenze 2003.

⁸² O. MUZZI, *I comuni della Valdinievole nel primo Quattrocento: le strutture insediative e la società*, in *I comuni medievali della provincia di Pistoia dalle origini alla piena età comunale*, a cura di R. Nelli e G. Pinto, Pistoia 2006, pp. 401-438: 422.

verso i dati del Catasto del 1427 elaborati con grande precisione da Oretta Muzzi per le due podesterie di Buggiano e Pescia⁸³. Nella podesteria di Buggiano, la maggior parte della popolazione risiedeva nei castelli sulle coste collinari che fasciano a nord est il largo invaso del padule; in larga parte in edifici di proprietà (80%), mentre scarso peso aveva l'insediamento sparso. Qualche differenza, relativa all'appoderamento, esisteva tuttavia tra le aree di Buggiano-Uzzano e Montecatini-Montevettolini. Nel territorio del comune di Monsummano, infatti, si ravvisano alcuni segni dell'appoderamento (a Caiano 1 podere e 1 vigna con «casellina»; a Torricella 1 podere con casa e mulino; nel piano di Monsummano 1 podere con casa), così come in quello di Montevettolini (14 poderi o poderetti) sebbene di piccola dimensione, e soprattutto di Montecatini. Anche per la podesteria di Pescia il popolamento pare abbastanza accentrato nella Terra di Pescia e nei castelli che si inoltrano nella Valleriana. Anche in questo caso la conduzione «a mezzo» pare più conforme alla parziaria mezzadrile, senza appoderamento. L'elemento caratterizzante della Valdinievole era dunque «la proprietà delle terre in mano ai residenti», «distribuita in ogni classe sociale; irrilevanti numericamente erano infatti le famiglie senza neppure un pezzo di terra»⁸⁴. E le case arroccate all'interno della mura dei centri della Valdinievole erano intramezzate da orti e vigne. I dati del Catasto del 1427 mettono ancora in risalto la presenza dei melaranci, puntualmente notati entro gli orti privati di Uzzano: il valore di quegli orti era più alto e poteva raggiungere cifre di 5-6 fiorini fino a 12-14⁸⁵.

Nel territorio erano poi presenti strutture produttive come mulini e frantoi: mulini⁸⁶ a Pescia (3 da grano, 1 «del Campo» nel territorio

⁸³ *Ibidem.*

⁸⁴ *Ivi*, p. 418.

⁸⁵ «Gli orti non sono descritti genericamente, bensì si dichiara con cura la presenza di melaranci. Un albero da frutto ritenuto significativo se la terra ortiva o gli orti sono nella gran parte dei casi contrassegnati dalla loro presenza fino ad arrivare a contarne il numero (quattro melaranci) oppure a ricordare la singola unità (5 orti con un «pedale» di melarancio in ciascuno). Inoltre gli orti con i melaranci sono stimati per valori molto più significativi degli altri: le cifre più frequenti sono tra i 5 e 6 fiorini, ma possono raggiungere valori di 12-14 fiorini, superiori alle stesse case d'abitazione» (*ivi*, p. 406).

⁸⁶ Al fine di non ostruire le acque dell'Usciana, fin dal 1280, mulini erano stati acquistati per distruggerli dai comuni di Montecatini, Buggiano, Montevettolini, Monsummano, Fu-

del comune), Montecatini (1), Monsummano (1), Montevettolini (1), Vellano (1); frantoi a Pescia (2), Colle di Buggiano e Stignano (3), Uzzano (2), Monsummano (1), Pietrabuona (1 «ristrettoio da olio»), Vellano (1), Sorana (1 e 1 a Borghignano).

Ma il dato che sorprende riguarda le condizioni economiche e sociali delle famiglie della Valdinievole. Su un totale di 1270 nuclei (4715 abitanti) nelle due podesterie di Buggiano e Pescia, i «poveri» e i «miserabili» ricostruiti da Oretta Muzzi sulla base delle classi stabilite da Elio Conti, si limitavano al 30%: molto minori rispetto al territorio pistoiese (55%)⁸⁷, e alle stesse zone-campione del contado fiorentino (76%)⁸⁸.

9. Note conclusive

Attraverso il legame tra terra e usi alimentari si apre una finestra sul mondo delle società del passato: dalla vita materiale, alle coltivazioni praticate e alle loro trasformazioni. A fugare ogni visione idealizzata e anacronistica, tali relazioni si inscrivono in contesti ambientali e storici in senso lato, comprese le capacità di adattamento e di scelta che hanno orientato azioni individuali e comuni, interpretando opportunità o possibilità alla portata di singole epoche. In particolare credo sia più che mai opportuno insistere sulle specificità delle “Terre” in Toscana, ovvero quei centri urbani che non avevano titolo di città e che devono essere esaminate secondo il loro specifico metro. Anche perché si tratta di centri di una certa rilevanza che hanno avuto una storia del tutto particolare e di grande importanza, che risulta oscurata se commisurate alle città, magari con l’allusivo termine di “quasi città”. È la storia ancora che richiama all’irriducibile rispetto della realtà nel suo complesso.

cecchio. Nel 1346 la Signoria di Firenze era intervenuta ancora per rimuovere questi ostacoli: De la Roncière, *Firenze e le sue campagne*, cit., p. 97.

⁸⁷ MUZZI, *I comuni della Valdinievole*, cit., p. 417.

⁸⁸ E. CONTI, *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, III, 1, *Fonti e risultati sommari delle indagini per campione e delle rilevazioni statistiche (secoli XV-XIX)*, Roma 1965 (ried. anast. 2014), p. 86.

Inoltre, rivolgendoci a un pubblico più ampio di destinatari, la ricostruzione delle peculiarità di specifici territori aiuta a comprendere che nella storia delle campagne, e degli stessi paesaggi, non influiscono solo le forme e i tipi di agricoltura praticata, ma anche una serie di rapporti tra strutture produttive, approvvigionamento locale (connessi con aspetti legati alla nutrizione) e reti commerciali, che di fatto hanno costruito e modificato continuamente gli spazi rurali. Mi preme particolarmente questa precisazione, che induce a contestare statiche ricostruzioni dei paesaggi agrari, che si sono invece continuamente trasformati sotto la pressione di vari fattori. Ed anche i radicali cambiamenti che hanno interessato l'agricoltura e l'alimentazione alla metà del secolo scorso, solo in parte sono attribuibili alle dinamiche del mondo agricolo: si è trattato piuttosto di una cesura conseguente all'abbandono delle campagne. Anche in questo caso è la ricostruzione storica che assolve ad una importante funzione culturale: quella di far comprendere le cose nel loro essere nella storia.