

CIVILTA'
CONTADINA
IN ISTRIA

Trieste, 2005

Il volume "Civiltà contadina in Istria"
viene pubblicato dal
Circolo di Cultura istro-veneta "ISTRIA"

con il contributo del
Ministero dei Beni Culturali



Collaboratori ai testi:
Franco COLOMBO, Livio DORIGO
Walter MACOVAZ, Franca MASELLI SCOTTI
Claudia PECILE, Roland MARINO, Vido VIVODA

Documenti fotografici ed iconografici:
Paolo BIASIOLI, Alda CALCINA
Livio DORIGO, Walter MACOVAZ
Franca MASELLI SCOTTI

Impaginazione ed impostazione grafica:
Walter MACOVAZ

Traduzioni:
Antonia BLASINA, Chiara FLORIO,
Lucia GERMANI SCROPETTA

Organizzazione e consulenza:
Giuliano OREL, Fabio SCROPETTA

Nota: la maggior parte delle immagini proviene da
documentazione amatoriale personale dei collaboratori ai testi.

Stampa:
Tipografia Villaggio del Fanciullo
Via di Conconello, 16 - 34016
Opicina (Trieste)

Il presente volume può essere duplicato in parte o totalmente con tutti i
sistemi di riproduzione previa comunicazione a: circolo.istria@libero.it

PREFAZIONE

Alcuni anni or sono il Circolo di Cultura istro-veneta “Istria” in collaborazione con l’Università Popolare di Trieste ha allestito una mostra intitolata: “Sempre Istria: Civiltà contadina”, dedicata alle produzioni primarie: Agricoltura e Pesca nella penisola istriana e nelle isole del Quarnero. La mostra è stata presentata con grande successo a Muggia, Monfalcone, Duino-Aurisina, Pola ed in numerose cittadine istriane in occasione di manifestazioni culturali per far conoscere e diffondere la cultura e le tradizioni secolari legate alle attività agricole ed alla pesca della realtà istriana.

Utilizzando l’impianto della mostra, arricchito con testi originali di carattere storico e tecnico-scientifico, ma alleggerito con la presentazione di quadretti di vita agreste e significativa documentazione fotografica, con la presente pubblicazione, realizzata con il sostegno del Ministero per i Beni Culturali attraverso la Legge 72/2001 e la collaborazione di numerosi Autori specialisti in discipline diverse, ci si propone di documentare e far conoscere in modo organico alcuni aspetti della realtà socio-economica legati alla società contadina in Istria. Si tratta di aspetti salienti ma anche poco conosciuti o caduti nell’oblio, anche se ritornati oggi di grande attualità. Ne sono esempi la scomparsa delle risorse genetiche autoctone, pecora, bovino, capra, ape, vitigni, uliveti, alcune delle quali presenti in Istria già prima della conquista romana ed i relativi prodotti alimentari e della tradizione culinaria tipica locale; la transumanza delle pecore istriane dai Monti della Vena al mare attraverso i tratturi: “sentieri di civiltà”, regolata ancora oggi in Puglia ed Abruzzo ma anche in Spagna da leggi ispirate al Diritto Romano. Il bovino che viene presentato è il mitico bovino istriano, unica forza motrice con la quale nel tempo si sono coltivate le cave in Istria e sul Carso e con i cui pro-

dotti si è realizzato l'Anfiteatro polese ed i monumenti le cui vestigia sono presenti su tutto il territorio istriano; è il bovino di razza podolica istriana oggi detto "boscarin" con il quale la Serenissima Repubblica, la Dominante, trasferiva il legname dalle foreste di Montona e dalla Contea del Leme verso i suoi lidi attraverso la tradizionale "caratada" per allestire le sue flotte. Sono molti i riferimenti all'ape istriana descritta da mons. Moscardin ai primi anni dell'800 ed ai suoi mieli. Diversi gli accenni ai tartufi di cui l'Istria è ancor oggi la più feconda produttrice ed alla bianchera, tipico, esclusivo ulivo istriano, e poi al refosco ed alla malvasia, alla festa della vendemmia e, prima ancora nell'anno, a quella della mietitura ed al sacrificio del porco con i suoi tipici prodotti istriani.

Viene presentata infine con grande rilievo la capra, una razza tipica dell'Istria ormai ridotta a reliquia genetica, i cui resti ossei, trovati in abbondanza presso Nesazio, antica capitale della penisola ed ora conservati al Museo di storia naturale di Vienna, testimoniano la sua diffusa presenza in Istria. Da sempre simbolo dell'Istria, le cui effigie bronzee ritrovate dal Kandler, prodotti dell'artigianato tarantino risalenti al V secolo a. C., testimoniano i rapporti esistenti tra le città degli Istri e la civiltà pugliese. Deificata dai romani, simbolo della penisola al tempo dei Franchi e poi della Repubblica Veneta, è ancora oggi simbolo sia dalle organizzazioni della Diaspora istriana che della Contea dell'Istria.

Si tratta di un viaggio nella storia poco conosciuta della penisola, meritevole d'esser documentata e diffusa.

Questo progetto oltre a rappresentare uno strumento utile alla conoscenza storica della condizione contadina in Istria raccoglie anche descrizioni tecnico-scientifiche della realtà agricola e scenette di vita campestre, intercalati a testi storici ad iniziare dal periodo dei castellieri attraverso il periodo della presenza romana, della dominazione bizantina, veneziana e poi asburgica per giungere quasi fino ai giorni nostri.

Non viene assolutamente trascurato un aspetto oggi raramente posto in risalto: quello della realtà socio-economica che nei secoli ha caratterizzato la realtà contadina in Istria e così bene descritta da monsignor Tommasini, Vescovo di Cittanova verso la metà del secolo XVII nei suoi “Commentari storico geografici della Provincia d’Istria” e successivamente da Giuseppina Martinuzzi.

Tale progetto, così come illustrato nella presente pubblicazione, non costituirà un fatto isolato, ma sarà anche sostegno e guida ai nostri impegni futuri.



**LE PRODUZIONI PRIMARIE ALLA BASE
DI UN ARMONICO SVILUPPO SOCIOECONOMICO
DELLE REGIONI**

*Ed in principio c'era la campagna; poi fu creata la città
che fu posta al suo servizio. Potrebbe esser l'inizio
di un libro della Genesi.*

Le città sono sorte nel tempo proprio al servizio della campagna: centri di mercato delle produzioni agricole, sono divenute quindi sedi notarili, di giustizia, di banche e poi di divertimento, di cultura, di assistenza sanitaria ecc... Progressivamente però la città ha incominciato a sottrarre alla campagna le migliori risorse, ad iniziare da quelle umane, per passare poi a quelle idriche, boschive, energetiche, ecc... Poi i ruoli si sono invertiti e la campagna è stata posta al servizio delle esigenze della città e successivamente alla sua mercé. Nel contempo la città ha incominciato a restituire il mal tolto opportunamente elaborato, sotto forma di rifiuti solidi urbani, scarichi, inquinanti, ecc...

Oggi nei programmi di sviluppo regionali, le produzioni primarie, dalle quali sono derivate quelle industriali ed i servizi, sono a mala pena considerate, nonostante rappresentino le uniche fonti dell'approvvigionamento annuario.

E' l'industria ormai a condizionare la qualità e la quantità delle produzioni agro-alimentari della campagna, invadendone indiscriminatamente la base produttiva che è il territorio; i sistemi di trasporto ferroviario, stradale ed aeroportuale la privano poi delle porzioni più produttive segregando le produzioni primarie in zone marginali. Ciò avviene talvolta con insediamenti di forte impatto ambientale o ecologicamente incompatibili che compromettono lo sviluppo di altre attività produttive ecologicamente più vantaggiose.

Alcuni settori della produzione primaria sono poi tenuti in vita solamente perché tributari dell'industria chimico-farmaceutica-mangimistica, che ne condiziona le scelte produttive, mentre il commercio decide lo sviluppo o addirittura il declino di vaste aree di territorio. Anche il turismo e la fruizione del tempo libero non tengono in alcun conto le esigenze della campagna, investendone anch'esse il territorio e sconvolgendone talvolta l'equilibrio socio-economico.

La programmazione equilibrata di una Regione od anche un suo rilancio non può tuttavia non tener conto di quel settore produttivo che è stato e sarà sempre alla base di ogni altra attività economica ed assieme alla pesca, l'unica fonte alimentare per l'umanità. Nello stesso tempo la campagna è anche un importante strumento di ammortizzazione sociale nell'accogliere l'esuberato di mano d'opera, compreso quello che in futuro le sempre più alte tecnologie determineranno nella produzione industriale e nei servizi tradizionali.

E' inoltre opportuno tener presente che allo stato attuale le più esasperate tecnologie nel settore della produzione agricola hanno raggiunto livelli assai critici ed oltremodo preoccupanti: l'abbandono delle specificità genetiche autoctone ed il ricorso ormai esclusivo a specie altamente selezionate sono possibili solo con il sostegno, ormai insostituibile, dell'industria chimica sia nel settore delle fito che delle zoo produzioni, nonostante l'allarme e le denunce spesso inascoltate provenienti dai settori più avanzati della sanità. Nelle produzioni agricole si fa sempre più massiccio l'uso di fertilizzanti, anticrittogamici, erbicidi e pesticidi. Nelle produzioni animali si abusa poi di antibiotici. Gli stilbenici ed il metiltiouracile d'un tempo sono stati sostituiti da cocktail ormonali che i laboratori di controllo della sanità pubblica non sono in grado di individuare.

Spesso il commercio dei prodotti chimico-farmaceutici più nocivi alla salute dell'uomo impiegati in agricoltura e nella zoo-

tecniche è ormai appannaggio della malavita organizzata, che talvolta ne impone l'impiego con mezzi violenti. Non sono da trascurare poi i sistemi di allevamento che causano grave sofferenza agli animali compromettendo ulteriormente la salubrità dei prodotti destinati all'alimentazione umana. Le situazioni su descritte obbligano a considerare nuovi sistemi e programmi produttivi in agricoltura che abbiano come obiettivo la qualità delle derrate alimentari e che escano dalle strettoie di un mercato di massa che non tiene assolutamente conto della salute dei consumatori, ma persegue il profitto fine a sé stesso. Gli ambienti scientifici più responsabili, le assise internazionali competenti e sempre più vasti settori dell'opinione pubblica ormai reclamano un'inversione di questa tendenza.

Se la Slovenia così come la Croazia e quindi l'Istria aspirano ad entrare in Europa è necessario che prendano atto di questa inversione di tendenza ed impostino per il loro territorio programmi agroalimentari ispirati a concezioni rivolte al futuro, calibrando gli altri settori produttivi sulle esigenze della produzione primaria, che sono poi le esigenze fondamentali dell'uomo.

E' recente la notizia delle prese di posizione degli allevatori croati nei confronti della Camera dell'Economia croata circa la grave situazione in cui versa la zootecnia e tutta l'agricoltura nazionale che vede di giorno in giorno ridurre in modo preoccupante le sue produzioni, schiacciata dalle sempre più massicce importazioni.

Nessun Paese, neanche i membri dell'U.E., possono trascurare la loro agricoltura, fonte di produzione di alimenti, ammortizzatore sociale fondamentale nei momenti di transizione ad altre tecnologie, tutore del territorio, delle sue tradizioni e delle radici culturali di un paese.

Il Circolo Istria ha elaborato uno slogan: "Un Parco da Cherso al Carso", slogan che interessa tutta la Regione storica dell'Istria, provocazione per gli amministratori e per tutto il corpo sociale

della Regione istriana. Esso indica un nuovo modo di intendere il rapporto con il territorio in cui le forme più avanzate della produzione primaria possano armonizzarsi con gli altri settori produttivi. Un nuovo modello di sviluppo che porti la Regione nell'era post industriale e non la releghi in posizioni di sottosviluppo.

Ma l'Istria e le sue condizioni orografiche e climatiche sono in grado di sviluppare una produzione agroalimentare economicamente valida?

Sicuramente l'Istria non è in grado di competere sui mercati tradizionali con le produzioni di massa, appannaggio di paesi come Francia, Paesi Bassi, Baviera, Valle Padana; non può competere con le produzioni laniere australiane o con quelle casearie della Sardegna ecc. Può programmare invece produzioni tipiche, recuperando e diffondendo le risorse genetiche locali, e rivolgersi a mercati in grado di apprezzarle. In effetti, sul territorio istriano gravita potenzialmente un milione di persone residenti nelle quattro grandi città di Fiume, Capodistria, Trieste e Pola, desiderose di evadere ogni qualvolta possibile da ambiti cittadini che non possono più definirsi a misura d'uomo. Sono queste persone i possibili fruitori del territorio istriano, non masse di selvaggi metropolitani che ne invadono soprattutto la costa esclusivamente nella stagione estiva. Ritornati a casa questi ultimi, i "cittadini" triestini e istriani sono i primi possibili fruitori di un turismo intelligente, da realizzarsi nel corso di tutto l'anno, capaci di apprezzare nel loro complesso le offerte specifiche della nostra penisola, dove ambiente, economia e cultura appaiono ancora integrate in un idillio rinascimentale.

Proprio per conservare e valorizzare questo equilibrio tra uomo e natura, l'agriturismo è probabilmente in grado di rappresentare una svolta importante nello sviluppo della Regione soprattutto per le sue plaghe interne, ora pressoché abbandonate, ma ancora segnate dalla dignità e dal valore dell'uomo.

Questa attività che molti considerano come la semplice possi-

bilità di offerta saltuaria di ricovero notturno a qualche occasionale ospite ha invece molteplici modi di estrinsecarsi. In breve può essere così definita: trasferimento dei prodotti agricoli freschi o convenientemente trasformati direttamente dal produttore al consumatore. È questa una forma di turismo dolce, dal trascurabile impatto ambientale, che può essere sviluppato nell'arco di tutto l'anno e che permette al contadino/imprenditore aggregazioni di reddito tali da consentirgli un tenore di vita più che decoroso, togliendolo nel contempo dal secolare isolamento; è un'attività che riesce a far coincidere gli interessi del contadino con quelli dell'uomo di città e riporta alla campagna ciò che la città le ha tolto.

L'agriturismo rappresenta quindi un nuovo modo di produrre, trasformare e commercializzare i prodotti della campagna rendendo il contadino-produttore ed il cittadino-consumatore protagonisti di una rivoluzionaria trasformazione agrozootecnica. Si abbandonano le produzioni di tipo industriale che come si è visto e come è ben risaputo tendono solo alla quantità a danno della qualità e salubrità del prodotto e degli alimenti derivati e si ritorna a produrre nel modo tradizionale, all'insegna della genuinità e della salubrità. Si impiegano specie vegetali ed animali autoctone, perfettamente adattate all'ambiente, che crescono e si sviluppano naturalmente; anche le lavorazioni e le trasformazioni dei prodotti della terra e della zootecnia avvengono nel rispetto della tradizione e della salubrità. Si consumano prodotti freschi o naturalmente stagionati. Ci si alimenta così con prodotti locali, genuini e di stagione.

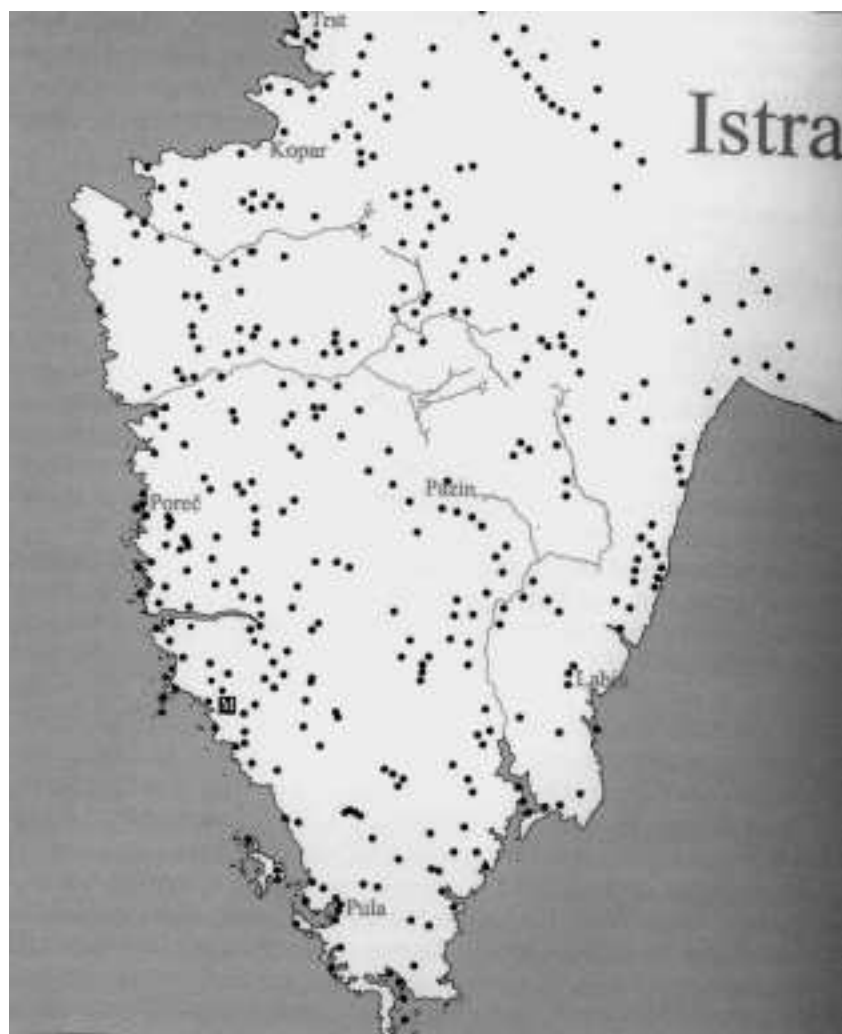
Questa scelta rappresenta una svolta assai importante nell'ambito delle produzioni primarie, meritevole di attenzione, ma anche di sostegno nelle sue fasi iniziali. Come numerosi esempi possono attestare, essa è feconda di risultati positivi, non solamente di natura economica, ma anche in campo sociale, capaci di attenuare ed in alcuni casi annullare l'eterno antagonismo tra il mondo della campagna e quello della città.

E' intuitivo che la diffusione della pratica dell'agriturismo presuppone un'organizzazione abbastanza complessa ed uno sforzo d'avviamento non indifferente che non possono esser lasciati all'improvvisazione o alla spontaneità illudendosi o peggio facendo finta di aver risolto il problema elargendo occasionali contributi.

Senza scendere in una dettagliata descrizione delle problematiche e delle tecniche proprie di questo comparto economico è necessario però sottolineare che nella programmazione del rilancio socio-economico della regione storica dell'Istria, il futuro della produzione primaria rappresenta il problema centrale.

DESCRIPITIO ISTRIAE.





PRIMA DEI ROMANI

La penisola istriana, caratterizzata da una forma triangolare con coste frastagliate, è ricca di isole e scogli; il terreno, in buona parte pianeggiante ed abbastanza fertile assieme ad un clima mediterraneo con inverni miti e estati non troppo calde, ha favorito l'insediamento umano. Come è ben noto, più antichi sono i periodi più difficile è la loro conoscenza, per cui solo in base ai resti della cultura materiale, costituiti da strumenti litici e, successivamente, metallici nonché vasellame ceramico e ai resti di pasto si può intravedere l'economia di questi periodi che in Istria, ma anche nel vicino Carso, trovano testimonianze nelle grotte. Le più antiche presenze in Istria riguardano il paleolitico inferiore e sono state trovate nella caverna di Sandalja - San Daniele; dobbiamo tuttavia arrivare all'eneolitico, inizi del bronzo antico intorno a 1900 a.C. per trovare ulteriori testimonianze, nelle grotte Cingarella, Trogrla pećina, Novačka pećina, e nell'abitato sull'isola di Brioni. Oltre alla caccia e alla pesca, studi recenti hanno evidenziato come l'attività economica principale fosse costituita dalla pastorizia; a questo proposito ricordo che nelle grotte, attraverso l'analisi di micromorfologia e sedimentologia dei suoli, in particolare dalla successione di livelli scuri di "cenere e carboni" e livelli chiari pulverulenti, si è potuti giungere all'identificazione degli spazi adibiti a stalle e ad abitazioni.

L'età del bronzo in Istria è contrassegnata da fenomeni culturali che si identificano col sorgere dei castellieri, ossia abitati arroccati su alture; proprio l'inizio della ricerca sui questi siti s'intreccia, dalla metà dell'Ottocento in poi, con quella sulla preistoria dell'Istria e viene condotta da illustri personaggi quali Pietro Kandler, Carlo De Franceschi, Tommaso Luciani, per citare i più noti. I castellieri, 423 secondo recenti stime, si caratterizzano oltre che per la posizione topografica occupata, sempre strategica rispetto al territorio circostante, per l'alta cinta difensiva costruita a secco con blocchi di pietra che formano due paramenti, mentre l'interno è riempito a sacco.

Vi si accede attraverso ingressi e varchi protetti da strutture; le abitazioni si trovano sui ripiani del colle mentre la sommità sembra destinata a strutture anche con diversa funzione, così nel caso di Elleri presso Muggia o a Moncodogno nel Rovignese.

Questo abitato è stato scoperto negli anni Cinquanta e non fa parte, quindi, di quelli segnalati da Carlo Marchesetti nella sua famosa opera *I castellieri preistorici di Trieste e della Regione Giulia*; «Atti del Museo Civico di Storia Naturale di Trieste», 10, 1903. Gli scavi a Moncodogno, iniziati negli anni Cinquanta sono stati ripresi nel 1997 con più adeguate metodologie grazie alle quali si è potuto stabilire che il sorgere dell'abitato è ascrivibile ad un solo atto di colonizzazione, avvenuto intorno al 1800 a.C., datazione confermata dalle analisi calibrate del radiocarbonio. Questo dato, che ci riporta al primo bronzo, riapre la questione della collocazione cronologica dei castellieri sia istriani che carsici, dove i materiali sono simili, da molti ipotizzata più recente di almeno due secoli.

Circa gli abitanti dei castellieri dell'età del bronzo gli studiosi postulano che essi appartenessero ai popoli indoeuropei con una cultura materiale e spirituale ben sviluppata; nella successiva età del ferro in Istria vive una popolazione etnicamente unitaria: gli Istri.

Durante i due millenni di vita degli abitati, che cessarono con la conquista romana nel II sec. a.C., le basi economiche erano costituite oltre che da scambi commerciali, sia pacifici che risultato di atti di pirateria, dalla pastorizia e dall'agricoltura. A questo proposito, anche se non ci sono chiari indizi di quali piante venissero coltivate, sicuramente i cereali erano presenti come si può dedurre dalle macine in trachite dei Colli Euganei, rinvenute in alcuni abitati istriani, quali Pizzugghi, S. Martino, S. Dionisio; le ridotte possibilità di un'agricoltura, limitata a piccoli spazi coltivabili, hanno fatto ipotizzare addirittura importazioni di cereali. Nell'età del ferro, come sappiamo da altri siti quali la vicina Aquileia, dove è stato possibile raccogliere un maggiore numero di dati, la dieta alimentare era basata sulle farine di cereali consumate sotto forma di pagnotte e minestre preparate nelle grandi olle





che si sono rinvenute negli abitati; non mancava la carne specie di ovini o la cacciagione, pesce e molluschi completavano la dieta.

La trachite dei Colli Euganei usata quasi esclusivamente per gli strumenti molitori in Istria tra VII e V sec. a.C. (un solo esempio di hawaite dal monte Etna a S. Martino) ci riporta ai rapporti assai frequenti con l'Italia, area veneta, ma anche etrusca e costa adriatica meridionale; non mancano contatti con la Grecia e le regioni dell'Europa centrale. L'Istria, grazie alla sua collocazione geografica nell'alto Adriatico, ha potuto divenire un tramite tra le regioni centro europee e il bacino mediterraneo, ruolo che ricoprirà anche in età romana.

L'età romana

Dopo la I e la II guerra istrice, avvenute rispettivamente negli anni 221 e 178/177 a.C., con la sconfitta degli Istri e della pirateria che aveva reso problematica la navigazione nell'alto Adriatico, vennero abbandonati gli ultimi castellieri, ancora abitati, e la popolazione si trasferì lungo la costa e nei centri creati della nuova organizzazione politica romana; sorgono importanti città quali Pola, Nesazio, Parenzo. Nasce una rete stradale che collega l'Istria, da una parte, con la penisola italiana, tramite Aquileia, dall'altra con le regioni del centro Europa, ripercorrendo l'antica via dell'ambra, nonché con la Grecia e con il Mediterraneo orientale grazie ai collegamenti via terra e mare. L'Istria fino all'Arsa, intorno al 16 a.C., viene a far parte della *Regio X* dell'Italia, di cui è capoluogo Aquileia; la regione istriana ad est del fiume rimane con la provincia della Dalmazia.

Il vino

In questo nuovo scenario l'agricoltura istriana si qualifica per due prodotti in particolare quali il vino e l'olio; la viticoltura nel corso dell'età repubblicana segue le vicende della penisola italiana

dove si produce vino per il fabbisogno interno ma anche per l'esportazione. Dall'area medio e alto adriatica le esportazioni raggiungono tutta la Cisalpina, l'attuale Italia settentrionale, Roma ed Ostia, i paesi d'Oltralpe ed anche l'Africa. Il contenitore in cui viene trasportato il vino è inizialmente un'anfora, denominata dal nome di colui che l'ha identificata Lamboglia 2, prodotta lungo la costa adriatica e qui vicino al Locavaz presso il Timavo; a partire dalla fine del I sec. a. C. appare un nuovo contenitore, Dressel 6A, così chiamata dallo studioso che alla fine dell'Ottocento classificò gran parte del materiale anforaceo romano.

Tra la fine del I ed il II sec. d. C. si assiste alla progressiva scomparsa di tutti i contenitori vinari italici; tale evento coinvolge anche le produzioni istriane. Varie sono state le spiegazioni del fenomeno causato, secondo taluni studiosi, dall'importazione di vino dalla Gallia a scapito di quello locale. Un ruolo non secondario, tuttavia, nell'impedire di riconoscere la reale consistenza della viticoltura sembra essere svolto dall'uso di un nuovo tipo di contenitore costituito dalle botti in legno che, per la natura deperibile del materiale di cui sono fatte, non lasciano tracce. La presenza di anfore provenienti dal Mediterraneo orientale in Istria, ma anche nella vicina *Regio X*, a partire dal II/III sec. d. C. attestano la predilezione per i prodotti vinari di quelle regioni.

L'olio

Le testimonianze archeologiche relative agli impianti produttivi, sorti già nel I sec. d. C., dimostrano che l'area di diffusione dell'ulivo nell'antichità era la stessa di quella attuale, principalmente sulla costa occidentale e meridionale; in queste zone sono migliori le condizioni di terreno e di clima, requisiti necessari secondo Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, XV, 4) per la coltivazione degli olivi, piante che richiedono cure molto minori che la vigna.





L'olio istriano divenne in breve tempo uno dei più rinomati del mondo romano per il suo sapore e per il suo colore e conservò tale reputazione per almeno due secoli; Plinio (*Naturalis Historia*, XV, 8) osserva come, per qualità dell'olio, prescindendo dall'Italia, vengano alla pari Istria e Betica, provincia della Spagna meridionale.

Il poeta spagnolo Marziale (*XII*, 63) nella seconda metà del I sec. d. C. paragona la fertile Cordova all'olio contenuto nelle anfore istriane; ancora il famoso Marco Gavio Apicio, che nel I sec. d. C. scrisse un trattato d'arte culinaria (*De re coquinaria*, 14), dà la ricetta per fabbricare un'imitazione dell'olio istriano.

Impianti per la spremitura delle olive costituiti da torchi a leva si sono rinvenuti in varie zone dell'Istria; il liquido così ottenuto, dopo la decantazione in vasche con acqua, veniva conservato in anfore, dette Dressel 6B, adatte sia allo stoccaggio che al trasporto. Spesso tali contenitori recano impresso sull'orlo il nome di un personaggio che è allo stesso tempo proprietario terriero, produttore d'olio e fabbricante di anfore; nell'Istria infatti esistono grandi proprietà terriere, capaci di tale autonomia produttiva; esse appartengono alle famiglie di rango senatorio, esemplificativo è l'insediamento di Loron nel parentino, passato dalla proprietà di Sisenna, figlio di un amico di Augusto, a quella di Calvia Crispinilla, maestra di piaceri dell'imperatore Nerone, e infine all'imperatore Adriano. La produzione dell'olio continuò nel sito, anche se non ne conosciamo i proprietari, sino al VI secolo.

Va rilevato, tuttavia, che accanto a queste enormi proprietà esistevano numerose ville connotate da una forte componente produttiva, fattorie di piccole dimensioni (circa 2500 metri quadri di estensione) con una zona residenziale modesta e impianti produttivi (torchi, macine, magazzini, stalle ecc.); questa era la forma più diffusa di edifici rurali in Istria dove non ci sono esempi, noti archeologicamente o attraverso altre fonti, di *vici* o *pagi*.

La pastorizia

La presenza di vaste aree di pascoli naturali nella zona settentrionale e all'interno dell'Istria, al di fuori dei circuiti di produzione agricola, in particolare di olio e vino, permisero lo sfruttamento delle attività pastorali da parte di prestigiose famiglie quali i *Lecanii Bassi*, le cui prime proprietà sono attestate nell'Istria nord-orientale nella zona di Materada. I *Calpurni Pisones* sono forse collegati alla villa di Barbariga, mentre anche gli Statilii Tauri sembrano avere interessi economici connessi ad un'economia di tipo silvo-pastorale. Il rinvenimento nella villa di Val Catena e Barbariga di fulloniche permette di individuare centri di lavorazione specializzata dei cicli di trasformazione della lana in alcune ville costiere. La dotazione di strutture portuali consente di ipotizzare che le ville fungessero da polo di aggregazione della materia prima, di lavorazione e, successivamente, di luogo d'imbarco dei prodotti locali per l'esportazione. Attività connesse alla lana, in particolare alla pettinatura col *pectens* in ferro delle fibre lanose lavate, sono attestate probabilmente a Pola dove è stata rinvenuta l'ara funeraria di *L. Maesius Terentinus* definito *faber pectinarius*. Nella città inoltre in base ad un'iscrizione che menziona un *negotians vestiarius* si ipotizza un centro di produzione di elementi di vestiario.





LA CAMPAGNA ISTRIANA NEL MEDIO EVO

INTRODUZIONE

Innanzitutto ogni altra considerazione, dal punto di vista metodologico ritengo che anche per la storia si debbano bene delimitare i termini della trattazione, come giustamente faceva Luciano Lago per la geografia (*Le casite*, Trieste 1994) distinguendo i tre sinonimi, spesso usati a casaccio, per il paesaggio: agrario, agricolo, rurale, e precisando che “agrario” dovrebbe riguardare solo i campi, i canali di drenaggio o d'irrigazione, gli spazi incolti; che “agricolo” riguarda le culture (quindi paesaggio ceralicolo, arboricolo, viticolo ecc.); che “rurale” è in senso più generale perché oltre ai terreni coltivati comprende le foreste, le case o i borghi dei contadini, le fabbriche come i mulini ed i torchi. La geografia che si occupa della campagna è soprattutto “geografia rurale” in quanto individua come oggetto di studio il paesaggio rurale che, come si diceva, comprende tutte le forme della vita rurale quali gli insediamenti, i tipi di dimore, i generi di vita delle popolazioni rurali, in ciò riallacciandosi, dice il Lago, più alla geografia umana che alla geografia economica.

I cenni di storia che seguiranno e che intendono solo essere una cornice per gli studiosi che vogliono intraprendere la stesura di una vera e propria “Storia dell'agricoltura istriana” che attualmente manca vogliono invece spaziare liberamente con tutti i tre termini agrario, agricolo e rurale, proprio perché sono evidenti i legami strettissimi che intercorrono tra storia ed economia.

Da ciò discende una seconda considerazione e cioè che una storia dell'agricoltura può essere soltanto “regionale” in quanto diversissime, come dimostreremo, sono le condizioni nello stesso periodo storico nelle diverse regioni d'Europa, il che è scontato, ma perfino nell'ambito della stessa nazione (per noi: l'Italia) ed

addirittura della stessa “provincia” (per noi: l’Istria).

I limiti di questo studio sono naturalmente la scarsità di documentazione che, già terribile per alcuni secoli a livello nazionale, non si può altrimenti definire che tragica e del tutto insufficiente a far stabilire razionali nessi storici se valutata a livello regionale, e l’Istria non fa certo eccezione, anzi! Ciò ha portato anche validissimi storici del passato, remoto o recente, a cercar di riempire il vuoto tra i documenti o gli errori e le reticenze dei cronisti del passato con delle ipotesi poi acriticamente ripetute tanto da prendere esse stesse nelle varie stesure storiche il posto dei fatti reali già così difficili da assodare per noi, uomini del presente. La trattazione che segue si basa invece sull’esame diretto della documentazione esistente, in gran parte pubblicata dal Kandler, dallo Joppi e dal Minotto, e poi soprattutto dagli esami accurati dei principali e più antichi Statuti (cioè codici di leggi comunali) dei comuni istriani nel Medio Evo, in particolare di Trieste, Muggia, Capodistria, Isola, Pirano, Parenzo, Cittanova, Pola, ed Albona. Viene seguita parallelamente in senso cronologico il quadro storico di un determinato periodo con l’evidenziazione degli avvenimenti più rilevanti e la conseguente situazione della campagna nello stesso periodo. Purtroppo è stato quasi sempre necessario generalizzare all’intera Istria le considerazioni che si possono trarre dagli sparuti documenti anche se in certe epoche la frammentazione politica ed il particolarismo delle città istriane può in realtà aver prodotto delle situazioni anche diverse da zona a zona. Ma di ciò nulla al momento sappiamo. I documenti sull’Alto Medio Evo non sono certo suscettibili di significativi aumenti, qualcosa di nuovo si potrà sperare soltanto combinando i dati in nostro possesso con i risultati di discipline ausiliarie della storia, in particolare dell’archeologia, della linguistica e della toponomastica.

Per la prevalenza di questa seconda posizione è nato lo stesso concetto di Medio Evo e la sua periodizzazione, per cui comunemente in tutti i manuali lo si fa iniziare con l’anno 476 d.C.,

considerato la data ufficiale della fine dell'Impero d'Occidente in quanto da quel momento in poi non ci furono più imperatori in questa parte dell'Impero romano, mentre l'Impero d'Oriente, pur tra innumerevoli difficoltà, proseguirà la sua esistenza fino al 1453 quando Bisanzio (o Costantinopoli che dir si voglia) verrà conquistata dai Turchi. Si tratta però di uno schematismo che non corrisponde alla realtà dei fatti. L'anno 476 ha i suoi germi nei secoli precedenti: la bipartizione ufficiale dell'Impero (286 d. C.), lungi dall'essere quella pura misura di circostanza onde governare meglio e più da vicino le varie parti dell'immenso Impero romano, si era trasformata nel tempo in una netta separazione di fatto per cui le due metà dell'Impero erano sempre più diventate dissimili tra di loro. Già molto prima delle invasioni barbariche queste due parti si erano allontanate tra di loro differenziandosi per lingua, struttura economica e, quindi, si può dire per *civiltà*. Ad Oriente solo le persone colte ed i dignitari e funzionari statali erano bilingui ma per i vari popoli era stato il greco e non il latino a sostituirsi alle parlate indigene. In Occidente, a causa della crisi dei commerci ed alla conseguente rarefazione del numerario aureo la sorgente pressoché unica della ricchezza diventa l'agricoltura e viene a cessare quasi dappertutto la caratteristica principale della civiltà romana che era prima di tutto una "civiltà urbana", che languisce e poi regredisce in tutto l'Occidente, a parte l'Italia (Istria compresa), mentre la vita urbana con tutto ciò che comporta (industria, commercio, artigianato) si conserva pressoché immutata in Oriente. Si può dire pertanto che fin da subito siano esistiti *due diversi Imperi romani* e che le grandi invasioni barbariche del V secolo abbiano non determinato ma solo affrettato la rottura tra Oriente "greco" ed Occidente "romano" nel contempo accelerando anche quel processo di progressiva dissoluzione dell'organizzazione economica romana che già risultava ben visibile alla fine del IV secolo. Tra l'altro era stato proprio il *basileus* (imperatore in greco) bi-

zantino ad accogliere questi barbari entro il confine dell'Impero quando non fu più possibile trattenerli oltre il Danubio come *tributarii* o *foederati* da cui erano attinte a pagamento le milizie per l'esercito, concedendo loro terre come *hospites* o come *laeti*. L'ospitalità consisteva nel farli mantenere dalle popolazioni indigene assegnando loro un terzo dei prodotti (*tertia*) mentre altrove (soprattutto in Italia ed in Gallia alcune terre demaniali (*terrae laeticae*) venivano assegnate a barbari provenienti da oltre i confini dell'Impero i quali - ed i loro discendenti - diventavano obbligati alla prestazione del servizio militare. In seguito furono gli stessi imperatori d'Oriente a dirottare verso Occidente sia i popoli nomadi razziatori (Unni, Avari, Ungari) sia i popoli germanici in cerca di nuovi territori all'interno dell'Impero dove insediarsi. Fu così che ad ondate successive Visigoti, Eruli, Rugi, Vandali, Franchi, Burgundi, Angli, Sassoni e Longobardi, superato il *limes* del Danubio e quello del Reno, finirono per occupare non solo tutta l'Europa occidentale continentale ma anche la Britannia e l'Africa occidentale fondando quei regni che sono definiti come romano-barbarici e che costituirono, se così si può dire, la *culla* di gran parte delle nazioni europee moderne. Nell'immediato non si può però sostenere che questo rimescolamento di popoli abbia determinato una catastrofe rispetto alle strutture precedenti.

Ma dopo la prima irruzione le invasioni non portarono né a distruzioni sistematiche di città e villaggi (*vici*) o ville di campagna (*fundi, villae rusticae*) né, come vedremo, a sistematiche e complete espropriazioni delle popolazioni romaniche.

In realtà perfino la tanto drammatizzata fine dell'Impero d'Occidente non fu neanche dovuta ad un'invasione di barbari ma ad un banale ammutinamento di alcuni contingenti di barbari (Eruli, Rugi, Sciri, Turcilingi) già stanziati in Italia ed anzi al servizio dell'Impero: una delle banalissime rivolte di milizie di cui è piena la storia del Basso Impero (e non solo!). Manca nell'episo-

dio l'urto di civiltà tra la germanica e la romana, manca l'odio di razza o il desiderio di conquista o del potere: in realtà esso può essere ridotto ad una mera "vertenza sindacale". Quelle truppe infatti pretendevano che anche a loro venisse esteso il beneficio dell'ospitalità (*hospitalitas*) secondo la già detta formula per cui ogni proprietario (*possessor*) romano era tenuto a cedere ai soldati che si stanziavano su quel territorio un terzo delle case e la terza parte dei prodotti della terra.

L'occupazione dell'Italia da parte di Teodorico nel 493 fu invece l'immigrazione di un intero popolo, gli Ostrogoti, anche se le nazioni (*nationes*), come le chiamavano i Romani, in realtà erano formate da gruppi eterogenei di popoli. Anche il dominio ostrogoto, contrariamente alla demonizzazione della storiografia contro i "barbari", fu, almeno per gran parte del regno di Teodorico il Grande, un periodo felice per l'Italia e per l'Istria, come si può vedere dalle lettere di Cassiodoro Senatore, grande letterato latino ma anche amministratore di Teodorico e Vitige. Col favorire il peso delle monete e col garantire la sicurezza delle vie di comunicazione si estesero i commerci che però negli anni di carestia venivano limitati all'autoconsumo locale. Nel 527, morto già Teodorico, il Regno era costretto ad imporre delle requisizioni forzate di granaglie per snidare le riserve occulte speculative e rifornire il mercato in crisi, permettendo di conservare il quantitativo necessario alle sole necessità familiari. Si tratta di una politica avversa alla classe dei grandi possidenti (*possessores*), ritenuti infidi e sobillati dall'Impero d'Oriente, già cominciata sotto Teodorico e che vedrà il suo culmine durante la guerra gotica tra Ostrogoti e Bizantini (535-554) quando, in odio ai grandi latifondisti dell'aristocrazia senatoria ed equestre, il re goto Totila promise importanti benefici fiscali ai coloni. Le invasioni barbariche e le vicende dei regni di Odoacre e Teodorico e successori ostrogoti avevano riguardato solo marginalmente l'Istria che, diversamente da quanto scritto in passato, non aveva subito danni

di guerra con devastazioni di città e campagne ma nemmeno fughe di popolazioni davanti ai vari Alarico, Attila, Odoacre e Teodorico ma si tratta solo di leggende, favorite successivamente soprattutto dalla storiografia bizantina e veneziana. Ad esempio la “leggenda attilana” di tardi cronisti per avallare le antiche origini delle popolazioni delle isole lagunari ha una sua “coda” che riguarda la fuga delle popolazioni italiche davanti ai barbari anche nei sicuri rifugi delle isole istriane: effettivamente ciò avvenne, ma solo per un tempo limitato prima del ritorno alle sedi primigenie, solo più tardi davanti ai Longobardi, il cui arrivo in Italia non fu una scorreria ma uno stanziamento definitivo.

La campagna istriana nei regni romano-barbarici

In mancanza di una documentazione specifica per l’Istria non abbiamo motivi per non pensare ad una continuità del sistema agrario romano anche sotto il breve regno di Odoacre e quello più lungo ma funestato alla fine dalla terribile guerra con i Bizantini dei re goti.

L’agricoltura dava lavoro e nutrimento alla maggioranza della popolazione che si alimentava soprattutto dei prodotti del suolo (cereali quali grano, orzo, spelta o farro, segala, avena e perfino miglio e panico - solo più tardi sorgo, mais o grano di Turchia e riso faranno la loro apparizione - leguminose quali fava, piselli, veccia, lenticchie; ortaggi e frutta; olio e vino) integrati da bacche, radici, funghi, castagne, nocciole dalla foresta, da pesci e dalla carne procurati dalla pesca e dalla caccia di piccoli animali, fermo restando che per molti secoli solo i ricchi consumavano molta carne, dai prodotti dell’allevamento (latticini e varie parti dei maiali).

L’organizzazione agricola si basava sia sulle grandi proprietà del demanio imperiale o dei grandi proprietari appartenenti per lo più all’aristocrazia senatoria o alla nobiltà equestre locale che





IL PANE DI CAMPAGNA

Tanti anni or sono, quando il benessere era un traguardo dei più, non esisteva ancora il termine rifiuto solido urbano; lo smaltimento del mucchietto di spazzatura che ogni singola famiglia produceva giornalmente non rappresentava affatto un problema; la conservazione dei residui dell'alimentazione poi, pur non essendoci ancora i frigo, non lo era nemmeno perché i pasti, se non insufficienti, erano misurati, e gli scarti della loro preparazione, come le bucce delle patate o le foglie esterne dei cavolfiori o delle verze ecc., venivano messi da parte per la gallina od il porco, magari quelli del vicino.

Il pane poi non aveva il tempo di seccare tanto da non poter essere consumato, ma se tale evenienza si verificava ecco che “i gnocchi de pan” facevano la loro comparsa a tavola dopo qualche giorno.

Il pane non era solo un alimento, era un simbolo, era il pane quotidiano delle preghiere; per i paesi cristiani assurgeva a simbolo del corpo di Dio fatto uomo.

Cosa assai rara, se capitava di trovarne un pezzettino per terra era consuetudine raccoglierlo e posarlo su di un sito elevato dopo averlo avvicinato simbolicamente alle labbra per baciario.

Il pane è il risultato dell'impasto lievitato e cotto di farina di frumento ed acqua.

Era conosciuto fin dai tempi degli Egizi, dei Greci e dei Romani; il Rinascimento affinò le metodologie della sua lavorazione ed ovviamente il XVIII secolo ne iniziò la produzione industriale con l'introduzione delle macchine impastatrici e formatrici; successivamente vennero i forni elettrici e poi quelli a radiazione.

Al cosiddetto lievito naturale, piccole quantità di pasta conservata da lavorazioni precedenti, ricavate all'inizio da impasti con farina e mosto di vino essiccati, le osservazioni di Pasteur con-

sentono oggi di sostituire fermenti selezionati, prodotti industrialmente. Oggi vengono tuttavia usati anche lieviti artificiali come il bicarbonato di sodio, il cremor di tartaro, il carbonato d'ammonio ed altre diavolerie della chimica, necessarie ad annullare gli effetti inibenti la lievitazione, causati da residui di antiparassitari impiegati nella conservazione dei grani insilati o degli anti-ossidanti (blu di metilene, ossido di azoto, perfosfati, perossidi di potassio, cromati, iodati, percarbonati, perossidi di benzoini, ecc...) impiegati nella conservazione delle farine.

La farina di un tempo era ottenuta mediante la bassa molitura del frumento, eseguita con macine di pietra che producevano la immediata rottura del chicco, per modo che amido e glutine si polverizzavano e si mescolavano in un unico prodotto bianco, un po' giallognolo e grigio, che veniva successivamente grossolanamente setacciato per eliminare la crusca. Oggi, con la macinatura fatta ai laminatoi si ottengono farine dalla sola parte interna del chicco, farine 000, 00, 0, composte quasi esclusivamente d'amido. Queste vengono poi sottoposte ad abburattamento (tamisada) attraverso una sorta di setaccio meccanico con oltre 2000 fori per cm² che le rende, se possibile, ancora più bianche, privandole di quel complesso proteico che è il glutine. Il variare della percentuale dei componenti del glutine conferisce particolari caratteristiche al pane e ne condiziona i risultati della lievitazione.

Il glutine dà infatti all'impasto la necessaria tenacia per trattenere i gas che si originano dalla fermentazione, nel corso della quale si producono peraltro piccole quantità di acidi e sostanze odorose, alcoli, ecc. che contribuiscono a fornire al pane gli aromi caratteristici.

Poi la cottura. Oggi, come abbiamo visto, viene ottenuta con forni elettromeccanici o a radiazioni, ieri unicamente a legna in forni in muratura. Un tempo anche la qualità della legna contribuiva a dare al prodotto caratteristiche particolari che variavano a seconda delle essenze impiegate. A Venezia, nei ristoranti di

maggior prestigio, fin a poco tempo fa, era ancora consuetudine servire il pane cotto esclusivamente con legna proveniente dall'Istria. Ancora oggi in Istria ci può cogliere la gradita sorpresa di trovare pane cotto sul classico "fogoler istriano" precedentemente arroventato con brace di legna, naturalmente del posto.

Alla superficie dell'impasto, ove la temperatura è maggiore, il glutine coagula unendosi all'amido ed alla destrina per formare la crosta, le cui caratteristiche variano anch'esse a seconda della composizione delle farine; la destrina caramellizza e conferisce alla crosta il tipico colore giallo-bruno, contribuendo in modo fondamentale alla formazione dell'aroma.

Oggi, per conseguire risultati di durata e di fragranza, si usano anche sostanze tensioattive ad azione antiraffermante; è consentito l'uso di acido propionico e dei suoi sali di calcio come aromatizzanti; con funzione conservativa, antiossidante e antifungina, sono pure consentiti l'acido acetico, l'acetato di sodio ed il diacetato sodico, oppure l'acido sorbico ed i suoi sali di potassio e calcio.

Oggi sono commerciati numerosissimi tipi di pane e per invogliare il consumatore ad usarne sempre in maggior quantità se ne fanno di bianchissimi all'olio, allo strutto, al burro, al latte e di tantissime fogge, non avvicinandosi nemmeno al record della Grecia classica, dove, secondo Ateneo (2°-3° sec. d.C.), venivano confezionati settantadue tipi di pane senza l'aiuto della meccanica e della chimica moderna.

Ma il vecchio pane di campagna, con la grossa crosta mai troppo croccante, con la mollica a buchi irregolari, tenace, color giallo-grigiastro, che con i giorni acquista aromi e sapori sempre diversi e sempre appetitosi, quel pane capace di esaltare il sapore di ogni pietanza, ma soprattutto quello da accompagnare al nostro prosciutto crudo, al prosciutto istriano, esiste ancora?



prendevano il nome di “*villae*” e di “*saitus*” nel caso in cui comprendessero ampi pascoli sia sui possessi di piccoli proprietari (*fundi*). Per l’Istria è accertata la presenza di grandi latifondi soprattutto negli agri colonici di Pola, Parenzo e Cittanova, mentre i più piccoli appezzamenti hanno lasciato la loro traccia nella toponomastica: un gran numero di luoghi con il suffisso *anus* (prediali) che riportavano il nome del più antico proprietario, rimasto alla località anche dopo che l’appezzamento aveva cambiato di proprietari, come è avvenuto anche in seguito con abitazioni e poi villaggi in campagna che hanno conservato i cognomi delle famiglie originarie.

Grandi e piccole proprietà coesistevano ed inoltre le prime erano spesso senza soluzione di continuità ma invece frammentate in una grande quantità di terreni spesso disposti anche a notevole distanza gli uni dagli altri. Forse solo le grandi proprietà erano interamente lavorate da schiavi (*servi rustici*) almeno fin quando le guerre riuscirono ad assicurarne un costante rifornimento a buon mercato ma in seguito gli schiavi, provenienti soprattutto dai paesi slavi, da cui la parola *Sclavus* che sostituì *servus*, si fecero più rari e più cari, costituendo un commercio molto redditizio in cui “si distinsero” soprattutto Ebrei e Veneziani, riguardando quindi solo i pagani dopo che la Chiesa aveva vietato di ridurre in schiavitù i cristiani. La gran parte delle grandi proprietà era quindi coltivata da coloni, legati alla terra da contratti d’affitto di durata di 29 anni (*enfiteusi*) però sempre tacitamente rinnovati sia per l’interesse del proprietario a mantenere redditizio il suo terreno sia per quello del fittavolo a risiedere stabilmente lui e la sua famiglia e poi a lasciare ai figli il podere coltivato. Nella parte orientale dell’Impero una legge del 393 definiva il colono come “schiavo della terra” rendendo praticamente servile la sua condizione che era ereditaria: nessuna libertà di abbandonare il podere, ristretta persino la sua libertà di contrarre matrimonio senza permesso del *dominus*, divieto di arruolarsi nell’esercito.

Un giogo (*iugum*) era equivalente a 20 iugeri di ottimo terreno arabile di I.a categoria, o 40 di 2.a o 60 di 3.a oppure a 5 iugeri di vigneto o 220 pertiche di vecchi olivi o 450 pertiche di olivi in terreno montagnoso. Lo iugero (*iugerum*) era la superficie di terreno che poteva essere lavorata in una giornata da una coppia di buoi, circa 2.500 metri quadri, mentre la pertica era l'asta con cui si dividevano i terreni delle colonie tra i soldati, di solito detta *decempeda* in quanto di 10 piedi. Continuò ad essere usata anche nel Medioevo per misurare i campi (*perticatio*) ma allora la sua misura variò da comune a comune. Questo sistema fu praticato prima in Siria nel IV secolo ma fu poi esteso, anche se con valori anche differenti, al resto dell'Impero, meno che in Egitto dove la valutazione tributaria continuò a basarsi sulla tradizionale "*arura*" (terra arabile e vigneto) e sul numero degli alberi di olivo. Nell'Italia suburbicaria l'unità, era invece la "*millena*". In Istria era invece praticata la "*iugatio*" dei terreni e ritengo che la misura ed il tipo di coltivazione di ogni *giogo* sia pure stata diversa da zona a zona a seconda del terreno: non credo che possa avere avuto eguale estensione un *giogo* nella valle di Quieto ed uno in Carso. Per poter assicurare l'esazione del tributo era però necessario che ad ogni *iugum* corrispondesse una persona, un *caput*, un coltivatore che pagasse il tributo assegnato a quell'unità fiscale. Il proprietario della tenuta o il conduttore delle terre demaniali dovevano dichiarare il numero dei *capita* in esse compresi ed erano responsabili dell'intero ammontare dell'imposta per cui se i coloni avessero abbandonato il podere sarebbero stati tenuti loro a farsi carico della somma (o del prodotto) mancante. Per questo era loro vantaggiosa la perpetuità sulla terra del colono.

In realtà ben presto le tasse finiscono per non essere pagate da nessuno. Dal punto di vista tecnico è noto che l'agricoltura antica soffriva per l'attrezzatura rudimentale, per le arature poco profonde, per l'impovertimento progressivo del suolo per la scarsa o nulla concimazione.





LA FESTA DELLA MIETITURA

Il ciclo biologico del grano è ciò che meglio rappresenta il Mistero della vita e della morte, il viaggio agli inferi, e la resurrezione anzi per certi versi si identifica con esso. E' il mito del ciclo, il mito assiro di Gilgamesh, che non potendo avere l'immortalità per l'amico Enchidu, lo evoca dagli inferi; il mito di Demetra che evoca Persefone e le stagioni feconde; quello di Osiride smembrato, ricomposto da Iside; quello di Ulisse che parte e ritorna; è quello dell'uomo che feconda la Madre Terra: in essa nasconde il mistero della vita e da essa la vita ritorna; dalla semina d'autunno, quando la natura si assopisce, all'esplosione della vita in primavera si giunge alla raccolta dei doni, delle messi, del Pane.

Questo è l'appuntamento con la Natura più importante e più festeggiato dell'anno. Si tratta di un ciclo di feste che inizia il 23 giugno e si conclude il 29, feste che si svolgono in tutti i paesi europei dalla Scandinavia alla Grecia e si sono sviluppate da un antico culto solare, legato al solstizio o *lampus* dell'antico calendario romano. Tali feste hanno tutti i caratteri della purificazione e della propiziazione e sono ovviamente di natura agreste; perciò si rivolgono a divinità solari ed insieme agrarie. Tra i romani antichi Fors, Fortuna e Cerere inauguravano religiosamente le operazioni della mietitura. La stessa ricorrenza del Battista conserva i caratteri del rito agreste nella sua festa e nell'antica iconografia che lo rappresenta fra tronchi d'albero spezzati e rigermogliati, simboleggianti i due temi magico-religiosi della morte-rinascita e fecondità-fertilità. Sono suoi attributi il fuoco e l'acqua della purificazione. In Istria schiere di giovani saltano oltre i fuochi di S.Giovanni, ma questo rito è comune presso tutte le popolazioni mediterranee dai greci a quelle mussulmane del nord Africa. L'acqua in quella notte acquista virtù soprannaturali ed ha la proprietà di scacciare gli spiriti malvagi.

Cerere, l'antica dea italica della terra coltivata, padrona della fecondità agraria e protettrice dei morti, con Tellus rappresentava i due aspetti della divinità originaria. Il suo nome era collegato al crescere ed al creare con riferimento alla vegetazione. A Lei ed a Tellus che aprivano e chiudevano i cicli vitali veniva sacrificata, il giorno prima dei riti, la scrofa precidanea a scopo propiziatorio ed espiatorio per eventuali trasgressioni commesse durante le pratiche rituali del giorno della mietitura. Univa nella sua duplice natura la vita e la morte.

Cerere era analoga a Demetra, divina maternità greca della Terra e della vegetazione, e ad Iside, dea della rigenerazione.

La mietitura chiude il misterioso ciclo del grano con la raccolta del più prezioso dono di Demetra.

Oggi, la macchina seminatrice e mietitrebbiatrice, terribile mostro distruttrice del mito, vorrebbe accompagnarci, moderno Virgilio, nel mondo delle tenebre, impedendoci di ritualizzare con la semina la fecondazione della Terra e di raccogliere direttamente con le mani il suo più prezioso dono. Anche se con la macchina, oggi tuttavia rinnoveremo il vecchio mito ed assaporeremo il pane di campagna ed i prosciutti della porca precidanea, che ci salverà da futuri errori di comportamento.





La terra produceva poco perché era coltivata male. Vigeva la rotazione biennale per cui metà della terra veniva seminata con cereali d'autunno mentre l'altra metà veniva lasciata in riposo (*baretum*, istriano *barè*, italiano *maggese*). L'anno seguente le due parti si invertivano. Nella realtà si faceva così solo con le terre migliori, quelle mediocri o povere venivano fatte riposare anche per un anno e più. Per arare la terra si usava ancora l'aratro semplice, quello antico, chiamato *aratrum* o *carruca* (quest'ultimo termine non si sa se indica che era munito di ruote o semplicemente che era trainato da animali), un grosso bastone da scavo, temperato sul fuoco e costruito dagli stessi contadini, adatto solo alle terre leggere e poco umide del mondo mediterraneo ma poco adatto alle terre pesanti ed umide dell'Europa centrale. In seguito l'attrezzo di legno venne rivestito da una guaina di metallo ed infine il vomere fu interamente metallico. Il lavoro che fornisce col suo corpo lavorante conico o triangolare è un lavoro simmetrico che graffia la terra ma non la rovescia per cui era adatto alle terre leggere o pietrose che basta solo scalfire: infatti lascia una striscia di terra non smossa tra i solchi che rende necessaria l'aratura incrociata, col risultato che i campi sono di solito tanto larghi quanto lunghi, cioè tendono ad assumere una forma quadrata e non allungata rettangolare come quando nei secoli seguenti si useranno degli aratri più perfezionati provvisti non solo del coltro (coltello) ma anche del versoio (*versorium*) per rovesciare le zolle. I contadini con queste lievi e frequenti arature incrociate evitavano di trasformare le zolle in polvere e, nelle colture a secco e non irrigue, riuscivano a far penetrare l'acqua in profondità. La terra scavata così superficialmente avrebbe potuto ricostituire la sua capacità produttiva solo con l'impiego ampio e ripetuto di fertilizzanti che invece erano scarsissimi. Come concimi erano usati gli stessi del Medioevo cioè il letame, le ceneri, le marne, la sabbia, il terriccio, erbe come l'alfalfa ma la loro disponibilità era ridotta. Il bestiame di grosse dimensioni era scarso in quanto i

contadini preferivano allevare animali più piccoli che si potevano nutrire ad un costo molto inferiore di quanto richiedevano cavalli e buoi, vale a dire asini, porci, capre e pecore. Questi animali vivevano quasi sempre all'aperto, sui terreni di pascolo collettivo, nelle foreste, nelle lande, nei pascoli estivi in montagna per cui gran parte dei loro escrementi andavano perduti per i campi; soltanto in seguito quando le mandrie di cavalli e di bovini si fecero più numerose si usò l'espedito di far pascolare gli animali sul terreno a maggese per concimarlo, riducendo però opportunamente il terreno con la stabbatura, utilizzando dei graticci, se il terreno era troppo ampio, per non disperdere la concimazione naturale. Venivano opportunamente ricuperati anche gli escrementi delle stalle e delle scuderie, predisponendo sul suolo una lettiera di foglie con sopra uno strato di paglia. Lo strame veniva poi raccolto ai bordi dei campi in grandi mucchi, intercalando al concime affinché non si disseccasse degli strati di terra, sacrificando il poco humus e le zolle d'erba delle terre più povere ed improduttive. Pertanto il letame (*fimus*) raramente si utilizzava allo stato naturale ma quasi sempre mescolato con una quantità notevole di terriccio, tagli d'erba, spurgo di fossati ecc. Non risulta che si usasse come fertilizzante la calce spenta, ma invece abbondantemente la marna, il fertilizzante calcareo più diffuso perché abitualmente associato all'arenaria nel terreno marnoso-arenaceo (*flysch*) frequentissimo in molte parti dell'Istria. Vicino alle coste era comunemente usata la sabbia per rendere meno compatte le terre argillose, non invece le alghe che pure sono ricche di potassio ma più adatte alle coltivazioni di tuberi che a quelle di cereali. Si usava anche abbondantemente il potere fertilizzante della cenere, non soltanto nel debbio naturalmente quando si dissodavano nuovi terreni ma soprattutto con il bruciare le stoppie lasciate sui campi dopo la mietitura. Ma erano semplici palliativi. Le condizioni delle strade, lasciate per molto tempo senza manutenzione, e quindi la difficoltà di trasporti con carri impedi-

va ai contadini di andare a recuperare il letame dove esso era abbondante cioè nelle città se non forse per i campi molto vicini alle sue mura. Cassiodoro in una lettera ai provinciali istriani (che il Kandler pone come la precedente al 538 ma deve essere più facilmente del 536-37) li invita a fornire in natura per l'importo corrispondente ai solidi della tassazione loro spettante (*pro tributaria functione... de presenti prima indictione*) ed inoltre di vendere vino, grano ed olio abbondanti per la fecondità di quell'anno al pubblico erario al prezzo stabilito invece che rischiare di venderli ai mercanti che in quell'anno erano assenti ad un prezzo magari meno conveniente di quello offerto dallo Stato che non è gravato dal nolo dei trasporti. Cassiodoro afferma di aver conosciuto di questa abbondanza di prodotti dalla diretta attestazione di frequentatori, ma poi nelle frasi seguenti dimostra di conoscere direttamente la penisola istriana fornendoci una deliziosa descrizione, anche se resta naturalmente il dubbio che, da buon letterato ed abile funzionario, possa aver eccessivamente caricato le tinte favorevoli per ingraziarsi gli istriani e per ottenere quanto chiedeva. E' particolarmente interessante questa funzione dell'Istria del tempo di fungere da dispensa sia per le truppe locali sia per quelle di stanza a Ravenna, la capitale del regno ostrogoto, con un compito non diverso di dispensa della capitale di quello che era stato svolto nel passato per Roma dalla Campania.

Sul dominio gotico in Istria una preziosa testimonianza si trova in un'altra lettera di Cassiodoro del 510-11 che riporta un decreto di Teodorico contrario al vescovo di Pola Antonio cui si ingiunge di restituire il possesso rustico occupato ormai da nove mesi dagli uomini di quella Chiesa ad un certo Stefano che aveva interposto istanza al re. Questa lettera, oltre a farci conoscere il clima di violenza che talvolta i vescovi usavano per aumentare i loro possedimenti in un periodo in cui la loro autorità anche nel settore civile stava diventando grandissima, ci offre anche il modo di conoscere come l'Istria era allora amministrata sul piano del dirit-

to civile in quanto il re invita il vescovo a far valere altrimenti le sue ragioni davanti al tribunale del conte (*ad comitatum nostrum*) facendosi assistere da persona esperta del diritto romano. Possiamo quindi ipotizzare che anche nelle campagne dell'Istria i grandi proprietari abbiano accolto favorevolmente la riconquista dell'Impero mentre qualche malumore contro i greci e qualche solidarietà verso i goti può essere stata espressa dal colonato istriano. Probabilmente le condizioni favorevoli per l'agricoltura devono essersi in parte mantenute anche in questo periodo, anche se non certo eccezionali come ai tempi delle lettere di Cassiodoro, ma in realtà sappiamo pochissimo delle vicende della guerra gotica in Istria, però in ogni caso la provincia deve avere avuto una sorte più favorevole rispetto a quella di altre zone italiane più volte percorse e ripercorse dagli eserciti dei due contendenti, con città più volte assediate e saccheggiate. In Istria segno di continuità è la persistenza di tutte le antiche città romane.

L'Istria nell'Impero d'Oriente

La guerra gotica tolse invece l'Istria dalla sua secolare condizione di pace che ne aveva favorito agricoltura e commerci in quanto pure essa, sia pure marginalmente ne fu interessata. Nel 544 l'Istria era ancora sotto i bizantini in quanto ci passò Belisario per ingrossare e preparare l'esercito e la flotta, prima di passare da Pola a Ravenna. Un altro esercito fu fatto passare per l'Istria nel 552 dal generale Narsete per via di terra e traversò poi le lagune su ponti di barche fornite dai veneziani. Sotto i bizantini quella che era stata la *X Regio* augustea, la *Venetia et Histria* imperiale dell'Italia annonaria della V Diocesi, rimasta immutata ma forse divisa in due regioni sotto i Goti, mutilata dalle conquiste longobarde e ridotta nel Veneto ad una stretta fascia costiera e nel Friuli alla sola Grado, prese il nome di *provincia Venetiarum et Histriae*, delle Venezie e dell'Istria, mai poi ufficialmente divisa





TEMPO DI VENDEMMIA

Quando la vespa cincia el gran

Di tutti i lavori dei campi la vendemmia ha rappresentato anche in questo territorio dell'Istria l'evento fondamentale, un atto quasi sacrale che trasudava tutta l'operosità ed il travaglio dell'uomo della terra. I sogni, le speranze, la vita della famiglia dipendevano da quei tralci. Essi rappresentavano "l'entrata" e per questo la vite andava curata con sapienza e con amore e se si era assistiti dalla provvidenza allora la vendemmia diventava una festa e da un campo all'altro risuonavano allegri richiami e canti paesani.

Ma da quando risale la presenza della vite da noi e la magica trasformazione del mosto in vino? Studi e ricerche in merito ci portano nei meandri della preistoria, in quanto risulta che la vite nasceva qui per vegetazione spontanea (non così l'ulivo che è stato importato) e già circa 3000 anni fa si facevano delle selezioni di vari ceppi selvatici nel tentativo di migliorare il prodotto. Si creavano così varie sottospecie che davano vini rossi molto vicini al refosco e al terrano. Le uve bianche invece erano vicine al garagogna o garganica, una specie diventata rara ma ancora reperibile in certi vigneti a pergola e che produce un acino un poco più grosso della malvasia che presenta puntini scuri mentre le foglie sono abbastanza grandi e coperte di una peluria sottile nella parte inferiore della pagina.

Nell'epoca romana la produzione si amplia notevolmente e vede nei vini rossi la preminenza col famoso *pucinum*, affine al refosco e ottenuto dall'incrocio di vari ceppi. Per il "cultivar" di uve bianche si ricordano la già nominata garagogna, la *lacryma Christi*, la pagadebiti, la ribolla, il semion e poca malvasia. In ogni caso fino alla fine dell'Impero asburgico i vini rossi erano predominanti, con il 70%, sui bianchi. La malvasia (originaria probabilmente dall'omonima isola greca) viene introdotta da noi e colti-

vata su larga scala dopo la crisi del vino degli Anni '20.

Nella zona di Momiano si afferma quel moscato che già nel 1611 il nobile capodistriano N. Manzuoli descrive come “vino da Re” e che poi sarà omologato come “moscato giallo di Momiano” (per differenziarlo dal moscato bianco d’Asti) ed è caratterizzato da piccoli granelli molto fitti sul raspo e una resa che non supera il 55%; ma il suo aroma e il suo profumo sono inconfondibili e sono dovuti oltre che al vitigno alla zona collinare molto appropriata, alla terra biancastra ricca di calcio carbonato e alla poca vegetazione della pianta che può così meglio ricevere il sole. Nei filari inoltre i ceppi vengono coltivati molto fitti (il che vale anche per la malvasia); si ottiene così meno uva ma la qualità ne risulta avvantaggiata, ossia la concentrazione diventa sinonimo di pregio. Questo sistema di coltivazione è in realtà abbastanza recente. Precedentemente si usava come sostegno l’albero dell’”opolo” (acero comune) ben potato che di solito sosteneva tre o quattro viti. Intorno al 1860, quando con la comparsa della fillossera e della peronospora si cominciarono a innestare le viti su portainnesti americani, più resistenti a questi parassiti, si passò alla coltivazione a schiera che risulta più adatta anche per le irrorazioni.

La lavorazione della terra, anche per la configurazione del suolo, disposto a terrazzi, veniva eseguita prevalentemente con la zappa. Un lavoro duro quanto si vuole, ma per molte famiglie la vite rappresentava veramente l’unica risorsa. Per sfruttarne al massimo il ricavato si usava fare il secondo vino, chiamato qui “scavesso” (da *ex cavecium*), aggiungendo acqua alle vinacce e in tempi più recenti anche dello zucchero.

La coltivazione della vite ha lasciato nel nostro territorio un vasto repertorio di sostantivi, per lo più di origine latino-veneta, per la definizione degli utensili usati dal contadino, ma anche nella toponomastica troviamo nomi interessanti come Vignaria, Vignarese, Marsemini, Moscati, Monte Madonna delle Vigne, Refoschi, S. Lorenzo delle Vigne, Braida, Braidine.





ma con le due parti che assunsero successivamente una loro autonomia amministrativa e militare ma dipendendo da Ravenna. Le vicende sono lunghissime e complicate: la conseguenza più importante per l'Istria sarà la duplicazione del Patriarca d'Aquileia, metropolita cioè ordinatore anche dei vescovi istriani, con l'elezione di un patriarca di Grado in territorio bizantino e di un Patriarca forogiuliese, poi d'Aquileia, nel territorio longobardo. Il conflitto, religioso ma anche politico ed economico-finanziario, tra i due Patriarchi durerà per secoli con alterne vicende coinvolgendo generazioni di papi, re ed imperatori e difformi pronunce di sinodi e concili per concludersi appena il 30 luglio 1180 con la rinuncia definitiva del Patriarca gradense ai suoi diritti sui vescovi istriani, friulani e veneti.

La provincia delle Venezie ed Istria era governata da due maestri dei soldati, uno residente nella laguna veneta, l'altro in Istria a Cittanova, sede fiscale, ed a Pola, allora la capitale dell'Istria, sede amministrativa e giudiziaria.

Il *magister* risiedeva gran parte del suo tempo a Cittanova, in quanto essa, terra fiscale dell'Impero e sede del comando militare, gli forniva il sostentamento tramite il lavoro di più di 200 coloni consistente ogni anno in oltre 100 moggi d'olio, in oltre 200 anfore di vino e grano, castagne, frutta e pesci per la sua mensa. Dopo il *magister* venivano come importanza gli "ypati", non una magistratura ma un titolo onorifico che equivale a "consolari", titolo ottenuto a caro prezzo dallo stesso imperatore. Il *magister* doveva pure essere stato nominato direttamente da Costantinopoli ma dipendeva dall'esarca di Ravenna

A capo delle città principali, quelle vescovili, con compiti tanto militari quanto amministrativi stavano i *tribuni*, sostituiti talvolta da *domestici* e *vicari*, mentre di quelle minori i *lociservatores* (in greco *topoteretài*), tutti membri di un'aristocrazia terriera e militare che dominava le assemblee cittadine o "curie". Se ci fu in Istria una persistenza della civiltà romana (lingua, leggi,

struttura urbana, amministrazione) nelle città e nei castelli gran merito deve essere dato al periodo in cui essa fu soggetta all'Impero d'Oriente.

La campagna istriana nell'epoca bizantina

Dopo la guerra gotica in tutta Italia la situazione nelle campagne era quasi tragica: le stragi belliche, le carestie, le pestilenze avevano quasi spopolato le campagne e gran parte delle terre produttive era stata abbandonata per mancanza di braccia. La pressione fiscale continuava però ad essere pesante: ci fu solo una moratoria di un anno concessa da Giustiniano nel pagamento dell'annona (mentre per i debiti contratti durante la guerra ai privati furono concessi ben cinque anni di tempo) per cui si ebbe la rovina dei piccoli e medi proprietari costretti ad incrementare ancor più la rovinosa funzione del patronato, perdendo la proprietà delle loro terre e trasformandosi in fittavoli dei grandi proprietari capaci di guadagnarsi l'immunità fiscale dato che i governatori civili provinciali erano da loro eletti. Questo processo di decomposizione si interruppe in gran parte dell'Italia a causa dell'occupazione dei Longobardi, ma l'Istria fece parte delle regioni che rimasero sotto l'Impero d'Oriente. Lo stabilirsi dei Longobardi cristallizzò la situazione per cui da parte bizantina si rispose con la militarizzazione di tutte le precedenti cariche civili, la creazione dell'esarca di Ravenna, la sostituzione delle vecchie province con i nuovi "themi". Dappertutto, ma soprattutto nelle zone di confine, sia da parte longobarda che bizantina si procedette alla costruzione di nuovi castelli o al reimpiego dei siti fortificati antichi con la creazione di cittadelle fortificate ugualmente chiamate "*castra*" e vennero ugualmente fortificate anche le isole (Grado, Capodistria, Orsera, Rovigno, ecc.) che in precedenza bastava il mare a difendere da incursioni di barbari che non possedevano né imbarcazioni né arte nautica. Così alla linea difensiva longobarda (i castelli

di Artegnà, Cormons, Invillino, Nimis, Osoppo, Ragogna in Friuli) si opponevano le città o cittadelle fortificate greche sia nella Venezia (Oderzo e Padova le principali) sia in Istria, iniziando da Trieste, Muggia Vecchia e Giustinopoli. Venne naturalmente potenziato anche lo stanziamento militare di difesa, sviluppando soprattutto con la “riforma agraria” dell’imperatore

Eraclio nel VII secolo il precedente sistema, applicato come abbiamo visto tanto dai romani quanto dai goti, di mantenimento dell’esercito da parte degli abitanti delle zone in cui esso era aquarteriato. Oltre ai soldati *comitatensi* mobili vennero creati anche dei soldati *limitanei*, cioè confinari, che erano dei piccoli e medi proprietari liberi cui venivano concesse dal fisco imperiale dei terreni a titolo individuale. Eraclio però concesse anche ulteriori terre, comprendenti anche pascoli e boschi chiamate “comunanze” (in greco *koinotètes*) in quanto erano in comune tra tutti gli *stratioti-contadini*: sono le antenate delle ancor oggi esistenti “comunelle” o usi civici in comune, frequenti tanto in Carso quanto in Istria.

La popolazione rurale aumentò sotto i Longobardi come dimostra il costituirsi di nuovi villaggi, di nuovi vici agricoli: il sistema fondiario, prevedendo per il contadino il versamento di un canone piuttosto mite, come il terzo della produzione, mentre spopolava le città, la loro industria ed il loro commercio, così invece ruralizzava le campagne. Le “fare” nel corso del tempo si sciolsero frazionandosi in numerosi poderi ma contemporaneamente si assiste ad un fenomeno di ricomposizione di grandi proprietà che fa parlare di “prefeudalesimo” anche per l’Italia longobarda. Infatti i re finirono per concedere le notevoli proprietà fondiarie rimaste fuori dall’assegnazione agli “hospites” o che erano state devolute al demanio per le confische a longobardi ribelli a dei “fedeli” del re, i nobili “*gasindi*”. nei regni di Francia e Borgogna tra la fine del X e per tutto l’XI secolo poi si generalizzano dappertutto: erano delle riunioni cui partecipavano i

signori laici ed ecclesiastici del territorio che di fronte al clero ed al popolo promettevano solennemente di rispettare i beni delle chiese e dei provinciali, spesso costretti non solo dalla pena di scomuniche ma anche da rappresaglie dei contadini e dei famigli delle chiese. Si venne così costituendo un poco alla volta un nuovo concetto di sé da parte dei contadini. Il disfacimento del potere centrale a causa delle signorie locali infatti finiva per ampliare le libertà dei contadini. In precedenza erano state infatti i pubblici ufficiali del regno a riportare ai loro padroni i servi fuggitivi (si veda ad esempio l'editto di Liutprando) ma ora gli interessi dei padroni non arrivavano oltre i limiti territoriali della loro signoria. I servi fuggitivi potevano ora trovare rifugio in un altro territorio approfittando dei dissidi e della concorrenza tra signori e del loro bisogno di altre braccia da lavoro, oppure fuggivano nelle città, al riparo delle loro mura. In seguito anche nelle campagne si giunse, come nelle città, all'età delle autonomie comunali. I signori, soprattutto quelli ecclesiastici, in difficoltà davanti alle fughe dei contadini ed a forme di resistenza che fanno pressione sul potere locale, spesso devono cedere e promettere una giustizia non più arbitraria ed esazioni non più violente e discrezionali di tributi e prestazioni. Vediamo quindi i patti nel 1017 in Istria tra il vescovo di Parenzo e gli abitanti e gli arimanni di Vico San Salvatore, e a metà dello stesso secolo il giuramento dell'abate signore di Nonantola nel Modenese di rispettare i diritti consuetudinari nelle successioni dei terreni e nel godimento dell'incolto purché il popolo continui ad assicurare la manutenzione del castello ed è addirittura prevista la penalità in caso di inadempienza tanto per i sudditi quanto per il signore! Questa maggiore autonomia dei contadini viene favorita proprio da questo proliferare di villaggi che si recingono di mura e si trasformano in *castra*. Il villaggio tradizionale aveva fin allora visto la tripartizione caratteristica a quasi tutte le civiltà agrarie antiche: un'area occupata dalle case dei contadini, dalle stalle, da un ampio spiazzo (*corte*) e dagli

orti circondata da un ampio coltivo con i campi coltivati dalle varie famiglie a sua volta circondato dall'incolto ad uso comune: non solo pascoli e boschi ma anche zone coltivabili in caso di necessità. Invece in seguito, tra l'XI ed il XIII secolo, in Istria come in altre parti d'Italia e d'Europa, accanto ai villaggi nati e sviluppatisi attorno ad un ente monastico o ad una chiesa rurale, accanto ai borghi cresciuti attorno ad un maniero ed accanto a "villenove" con caratteristiche rurali si vedono queste nuove sedi di varia denominazione (*castellum*, *castelletum*, *castellarium*, poi *bastita* e *rocca*) che possono indicare piccoli villaggi fortificati, alcuni dei quali successivamente si trasformano in cittadine, oppure insediamenti che assomigliano più ad una fattoria fortificata che non ad un villaggio protetto da mura. Alcuni studiosi hanno messo in relazione questo sviluppo di nuovi centri abitati che compaiono nelle fonti con l'aumento demografico della popolazione, altri con il generale sviluppo economico verso il Mille, soprattutto con l'aumento degli spazi coltivati, altri con la dinamica della mobilità delle popolazioni e con le migrazioni. Che dalla metà del secolo decimo alla metà del secolo quattordicesimo vi sia stata una generalizzata crescita demografica tutti concordano ma è difficile fare delle cifre che non siano mere stime congetturali mancando i dati per le varie zone e l'Istria non fa certo eccezione. Non si sa nemmeno se tra il fenomeno dell'incremento della natalità e quello di una maggiore durata della vita media esista una possibile relazione. Abbiamo solo dati indiretti come l'estendersi delle cinta murarie cittadine medievali rispetto a quelle romano-bizantine, la creazione di nuovi insediamenti agrari con il conseguente aumento dello spazio coltivato precedente, la frantumazione degli appezzamenti di terreno, la moltiplicazione dei contratti fondiari: ma in molti casi potrebbe dipendere solo dalla maggior abbondanza di documentazione rispetto ai secoli precedenti. Inoltre risulta molto difficile stabilire a livello macroeconomico quali siano state le cause e quali gli





LA PECORA DELL'ISTRIA

Una rapida carrellata dalle Isole britanniche alla Francia, all'Italia, al Nord Africa ed al Medio Oriente ci permette di osservare una miriade di razze e sottorazze di ogni specie di animali da reddito, bovini, suini, ovini, caprini, pollame e addirittura api. Collocate in peculiari nicchie ecologiche esse sono capaci di dare il meglio di sé stesse, in rapporto ai costi d'investimento e dei benefici ricavati. Ciò è il frutto delle selezioni naturali in atto da secoli e della prudente opera dell'uomo.

La zootecnia è una pratica sorretta dalla scienza e dalla tecnica, alla base della quale c'è la inesauribile pazienza dell'osservatore e quindi la sua profonda conoscenza della Natura. Oggi la tecnologia più avanzata soccorre molto nella raccolta dei dati e soprattutto nella loro rapida elaborazione; nei tempi andati i tempi di elaborazione erano più lunghi, ma l'osservazione era forse molto più attenta e la conoscenza complessiva dei fenomeni era comunque molto accurata.

Ricordo al riguardo un episodio che, nonostante la familiarità acquisita con l'ambiente della campagna, mi colpì enormemente. Esso evidenzia in modo esemplare la paziente perseveranza, la capacità di osservazione e la conoscenza del proprio mondo, tipica dei pastori. Il mondo dei pastori è per noi un mondo un po' strano, un mondo a sé. A questo proposito, nella mia lunga rincorsa alla pecora, mi è capitato per le mani un vocabolario del gergo dei pastori, una sorta di *argot*, risalente al medioevo e usato da saltimbanchi, ladri di fiera, emarginati sociali e pastori. Appunto, un altro mondo. In esso le categorie tempo e spazio hanno valori assai diversi da quelli del mondo della città. Dalla sommità della strada che percorrevo quel giorno in macchina intravvidi a valle un gregge di pecore che pascolava in un campo; mi avvicinai a piedi e mi intrattenni a chiacchierare amichevolmente con il

loro pastore, che conoscevo da tempo.

Daniele infatti veniva delle volte a casa mia nelle ore più impensate senza farsene un problema. Era tanto affascinato da un volume, ricco di fotografie di pastori e pecore, intitolato “Fame d’erba”, che mi ero proposto di regalarglielo. Non ho mai trovato l’occasione “giusta” per farlo.

Egli mi raccontò delle sue 130 pecore bergamasche, transumanti al piano nel periodo invernale.

Daniele conosceva ogni sua singola pecora: chi era la madre di questa, di chi era figlia l’altra e tutte le linee discendenti ed ascendenti di quel gregge di pecore tutte uguali in cui io distinguevo a malapena gli agnelli più giovani... Quella aveva fatto gemelli e verrà scartata (nella transumanza i parti gemellari sono un impiccio perchè la madre non sempre riesce ad allattare tutti e due gli agnelli); quella lì è buona, dà agnelli che vengono su bene; quell’altra (facevo fatica ad individuarla nel gruppo) è ancora migliore...Aveva presente la storia di ciascun capo e sulla base delle singole storie programmava il futuro del gregge.

Alla fine della chiacchierata avevamo finito il formaggio e il pane che egli aveva tagliato con mani nerissime (la lanolina della lana delle pecore penetra rapidamente nella pelle e veicola anche sostanze coloranti), avevamo bevuto dal collo del bottiglione un vino nero, in verità non molto buono e mi accompagnò alla macchina.

Nell’atto di congedarsi mi tese la mano, che però ritirò prontamente “Non posso”, disse.

Solo allora, dinanzi ad una macchina con il bollo del servizio di stato, solo un po’ fuori del suo ambiente, si accorse che la sua mano non era pulita.

Come nel Mar Tirreno ogni isola ha la propria razza di capra: tipica assai quella dell’Isola di Montecristo, ma anche quella dell’Isola di Capraia e quella di Caprera; tipiche poi quelle della Sardegna dove ci sono addirittura tre razze selezionate dai gradienti altimetrici dell’isola, così è per la pecora. Sembra quasi che

la Natura si sia divertita nel tempo a tirar fuori tante razze, dalle terre marittime del Nord Atlantico alle sponde del Sud Est del Mediterraneo e che poi l'uomo pazientemente, con osservazioni durate una vita, le abbia migliorate per gli usi che ne doveva fare: latte, carne, latte e carne assieme; la produzione di latte e lana pregiata mai possono coincidere nella stessa razza per meccanismi fisiologici. Alla produzione del latte e della lana concorrono infatti gli stessi aminoacidi.

Gli areali delle singole razze sono assai bene delimitati ed all'interno di essi si ritrovano spazi altrettanto ben delimitati in cui sono ospitate famiglie di sottorazze.

Tipico è l'esempio della razza ad orecchie pendule della Valle Padana, alla sinistra del Po. La sua presenza inizia dalle Langhe con una pecora tipicamente da latte che si distingue in Biellese, Varesina, Bergamasca, e Lamon. All'Isonzo essa lascia spazio ad un'altra pecora da latte, l'Istriana, che a sua volta passa gradatamente, modificando soprattutto le esigenze del pascolamento, alla pecora dell'Isola di Cherso e a quella della Dalmazia.

Tale è l'adattamento quasi simbiotico delle singole razze con il loro ambiente che gli interventi dell'uomo devono ispirarsi alla massima cautela. Tentativi d'introduzione di soggetti provenienti da altri ambienti non sempre hanno avuto successo, se non attraverso incroci di sostituzione, introducendo cioè riproduttori maschi e verificando poi le capacità di adattamento all'ambiente dei nuovi nati, spesso aiutando con supporti tecnici il frutto dell'incrocio. Ciò si ottiene con difficoltà per alcune specie, ma con nessun vantaggio economico in quelle specie i cui redditi provengono dalla pratica pascolativa per lo più esercitata su terreni poveri, come è generalmente il caso delle pecore e delle capre, che tra l'altro mal si adattano alla conduzione stalliva permanente.

Tentativi di questo tipo sono stati fatti nella Val Padana introducendo la pecora Finnica dotata di alta prolificità, tentativi che non hanno dato risultati degni di rilievo; analogamente la Mas-

sese, buona produttrice di latte, non ha però potuto adattarsi ai terreni umidi della padania a causa di ricorrenti manifestazioni morbose agli zoccoli.

Altri tentativi sono stati fatti con le merinizzate della Tasmania, produttrici di lana di altissimo pregio, da parte di un industriale biellese che avevo personalmente sconsigliato di intraprendere tale avventura, risoltasi poi in un disastro economico.

Altrettanto fallimentari sono stati i tentativi fatti per migliorare le pecore di Pago con l'introduzione di greggi Awashi di origine palestinese e nell'Isola di Unie con capi merinizzati.

Sono per altro in atto da numerosi decenni esperimenti di incrocio di pecore Romanov introdotte in Francia dall'Unione Sovietica per aumentare la prolificità in alcune razze locali, ma ancor oggi non si è passati alla pratica applicativa sul territorio.

Nonostante tutti questi insuccessi, l'accordo Gorla-Miculich prevedeva tra l'altro l'introduzione di migliaia di capi di pecore sarde sui monti della Ciceria, ove allo scopo sono già stati allestiti imponenti ricoveri. Come se non bastasse, in Istria sono state recentemente importate dall'Australia e dalla Nuova Zelanda pecore merinizzate, specializzate nella produzione della lana.

In verità con l'avvento delle fibre sintetiche la produzione della lana ha subito gravi tracolli. I magazzini delle aziende produttrici sono stracolmi di lana invenduta, tanto che attualmente si tende ad effettuare una sola tosa all'anno ed in Australia, per ridurre i costi di tale operazione, che seppur effettuata su grandi masse riduce notevolmente i costi degli impianti, si sta studiando l'impiego di prodotti chimici capaci di produrre la caduta della lana. Allora: lana e carne o drastica riduzione della massa di ovini, caratteristica principale dell'agricoltura australiana? Questo è un problema ancora aperto.

C'è quindi da chiedersi che cosa ha mai fatto di male questa pecora Istriana per vedersi soppiantare in casa sua dalla Sarda, dalla Awashi o dalle merinizzate che, come si è visto, fuori dal loro

ambiente sono incapaci di rendere.

L'Istriana era da secoli considerata razza a triplice attività (in realtà era solamente da latte) che si accontentava delle scarse essenze prodotte da un terreno asciutto; essenze quindi assai aromatiche come salvia, timo e ginepro, che davano alla carne, ma soprattutto al latte e quindi ai formaggi, odori e sapori inconfondibili. In effetti, questo formaggio era un tempo assai ricercato perchè forse superiore al famoso formaggio di Pago, oggi ormai confezionato (tranne che in pochissimi casi ove ancora opera qualche vecchio pastore) prevalentemente con latte di vacca, ma reclamizzato e venduto anche a caro prezzo a chi si pasce solo di pubblicità .

E' evidente quindi che la pecora Istriana, da secoli perfettamente adattata ad un ambiente assolutamente non facile, sembra oggi l'unica razza capace di trarre dalla estrema povertà dei pascoli ad essa assegnati prodotti di altissima qualità.

Un suo recupero potrebbe rappresentare allora una valida via di utilizzo per terreni poveri e non destinabili ad altre attività produttive.

Osservando un gruppo di pecore istriane si ha l'impressione d'esser di fronte a pecore appartenenti a razze diverse tanto sono dissimili tra loro per il colore che va dal bianco al pezzato nero, al nero; la lana comunque è sempre grossolana a fiocchi aperti; non sempre sono presenti le corna; anche la taglia non è omogenea; le femmine adulte in media raggiungono i 60-70 Kg ed oltre. Le caratteristiche produttive la possono far ascrivere ad una razza da latte.

Non essendo stata sottoposta a selezione, il suo corredo genetico è estremamente ricco e le permette di adattarsi con estrema facilità ad ogni variazione climatica.

Di questa plasticità genetica hanno tratto beneficio i primi incroci di sostituzione operati con soggetti Awashi introdotti da Israele, ma già alla terza generazione si sono manifestati tutti i danni di un acclimatemento impossibile attraverso fastidiose e per-

sistenti manifestazioni morbose; è successo così, seppur con minor intensità, anche per nuclei di pecore Macedoni. Queste tollerate introduzioni di materiale genetico sono intollerabili sotto il profilo tecnico perchè fonte di focolai morbigeni e di altri grattacapi.

Le categorie spazio/tempo per il pastore dei nostri giorni hanno significati ancora assai diversi da quelli che condizionano l'*homo urbanus*, ma in quanto ad emarginazione sociale e per quanto concerne l'aspetto economico, la situazione attuale è assai diversa da quella del misero pastore del Medio Evo. Un gregge di pecore (*pecus-pecunia*) ha oggi lo stesso valore e dà lo stesso prestigio sociale dei tempi di Roma. Il pastore di oggi è a tutti gli effetti un imprenditore economico di tutto rispetto.

La pastorizia poi utilizza con grande profitto le cosiddette terre marginali e terreni coltivati nella fase di riposo arricchendoli con abbondanti concimazioni. In Istria, i grandi spazi incolti aspettano proprio la pecora e tutti noi ci auguriamo che a colonizzarli sia proprio quella Istriana.



effetti. E' stato l'incremento demico il motore dello sviluppo economico e di quella che, esagerando, è stata chiamata "rivoluzione agraria" o è stato l'aumento della produzione agricola, dovuta a motivi di miglioramento della tecnica agraria, ad aver prodotto la forte crescita demografica? O semplicemente, cessate in Europa le scorrerie di Ungari, Saraceni, Slavi e Vichinghi, non vi è stata nessuna rivoluzione ma solo il proseguimento lineare di uno sviluppo continuo che solo da quelle devastazioni era stato momentaneamente interrotto? Molti studiosi parlano di innovazioni decisive nelle tecniche agrarie e citano la rotazione triennale, il miglioramento dell'aratro a ruote con l'aggiunta del versoio, il miglioramento del metodo d'attacco con il giogo frontale dei buoi ed un nuovo tipo di collare per il cavallo, la ferratura degli zoccoli per lo stesso per cui la sostituzione del cavallo da tiro al bue in molte regioni. Certamente tutto ciò ha costituito un notevole miglioramento ma non si può parlare di innovazioni decisive quanto di un'estensione progressiva di quanto si sapeva e si faceva nei secoli precedenti in zone più limitate. Così la semina in due fasi: in autunno frumento e segale ed in primavera avena, orzo e legumi, comportò la rotazione triennale dei campi con una quota minore lasciata a maggese e dalla zona atlantica (dove era nota fin dal IX secolo) si diffuse anche nell'Europa mediterranea, però non usata esclusivamente ma flessibilmente accanto ai più antichi sistemi di rotazione biennale a seconda della natura del terreno, delle zone più secche o più umide ecc. Inoltre l'avvicendamento delle colture agricole si rende necessario non solo dal bisogno di non esaurire le sostanze minerali presenti nel terreno ma anche dal mutamento delle abitudini alimentari delle persone e del bestiame. Nell'Alto Medioevo gli uomini si nutrivano soprattutto di pane e di minestre di legumi, poi per influenza dei monaci che avevano come base del loro vitto il pane ed il vino si estesero dappertutto dove era possibile le colture di cereali panificabili ed i vigneti. I contadini continuavano a mangiare pane nero fatto con

ségale, o addirittura miglio, sorgo, avena ed orzo, ma i ricchi, laici e chierici, a partire dall'XI secolo avevano preso l'abitudine di mangiare pane bianco promuovendo così nelle loro terre ed in quelle in concessione una più estesa coltivazione del frumento. Orzo e ségale avevano un più alto rendimento ma il grano era sempre più richiesto. La coltivazione dell'avena si sviluppò soprattutto perché era necessaria all'alimentazione dei cavalli, il cui numero dal X-XI secolo era aumentato. Grano e ségale erano cereali invernali, orzo ed avena invece primaverili per cui il sistema esigeva contemporaneamente la produzione di grani invernali e primaverili: da qui il progresso della rotazione triennale nel corso dell'XI e XII secolo. Nei secoli seguenti (XIII-XV) spesso i grani primaverili furono sostituiti dai grani invernali seminati in maggior superficie per venir incontro alla maggiore domanda delle città oppure furono composti in parte da leguminose che spesso sostituirono anche i prati (i *baredi*) del maggese. Teniamo sempre presente che i rendimenti dei cereali erano nel Medioevo ridicolmente bassi rispetto ai nostri giorni: le stime degli agronomi del tempo variano moltissimo da luogo a luogo e di anno in anno. Nella Francia del IX e X secolo superavano appena i 2 per 1 come resa della semente per il frumento ed all'inizio del XV il 3 per 1; gli agronomi inglesi del XIII secolo danno come tassi di rendimento normale per le terre più "attraenti" e fertili dei "*manors*" l'8 per l'orzo, il 7 per la ségale, il 6 per le leguminose, il 5 per il frumento ed il 4 per l'avena. Però nelle terre ricche di limo della Francia (Ile-de-France ed Artois) abbiamo casi di rendimento del frumento del 5, dell'8 e perfino del 15:1; per l'Italia, per la quale disponiamo ancora di pochissimi dati, troviamo rese del 5-7 per 1 in pianura, del 4 per 1 nelle zone basse alpine ma solo 2 per 1 nelle zone alte. Appena verso la fine del Trecento e nel Quattrocento troviamo rese nelle zone più fertili d'Italia quali il Polesine ed il Valdarno che oscillano tra l'8 ed il 12:1. Per l'Istria io ritengo che ci si debba tenere più bassi, ad una resa nor-

male della semente dal 4 al 6 per cento nelle valli fluviali, del 2-3 per 1 nelle zone collinari e carsiche. In ogni caso, dai dati disponibili, si vede che la sègale, soprattutto nei terreni silicei rari però in Istria, rendeva più del frumento e l'orzo molto più rispetto all'avena. Mancando in Istria i "politici" delle aziende laiche o ecclesiastiche, come si è già detto, risulta molto difficile se non impossibile fare delle stime sulle superfici dedicate alle varie colture basandosi solo sui contratti agrari e sui tributi pagati dalle città e dai castelli al Patriarca o a Venezia. Sicuramente ci fu un aumento della superficie coltivata a spese dei boschi, dei pascoli e della landa carsica. Questi nuovi dissodamenti non sarebbero stati possibili, abbiamo detto, senza i progressi tecnici delle attrezzature agricole. Il progresso tecnico fondamentale fu però quello della metallurgia con il perfezionamento nella fusione del ferro con l'impiego di fornaci a ventilazione meccanica e, nelle fucine, l'applicazione dei congegni collegati alla ruota dei mulini alla fase di raffinazione di questo metallo. Dopo il Mille i progressi della metallurgia prima stimolati dall'armamento pesante degli aristocratici si diffondono progressivamente anche al mondo contadino. La presenza di nuove parti in ferro portarono al miglioramento dell'aratro leggero e soprattutto dell'aratro pesante. I termini usati sono sempre quelli latini per l'aratro semplice, cioè *aratrum* e *carruca*, ma ormai l'attrezzo è molto diverso: l'aratro a ruote apparve e si diffuse in parte dell'Occidente tra l'XI ed il XIII secolo. Rispetto all'aratro semplice aveva un vomere più lungo che penetrava in profondità nel terreno, sollevando e rovesciando la terra, aveva inoltre in più un "coltro", un grande coltello in verticale che serviva a tracciare la linea del solco poi aperto dal vomere, ed un "versoio" che fa cadere la zolla asimmetricamente da un solo lato dell'aratro (mentre l'aratro semplice la divideva simmetricamente in entrambi i lati) dando così al campo il suo aspetto caratteristico di riga più solco ed eliminando la necessità dell'aratura incrociata.

Per quanto riguarda l'Istria sappiamo di sicuro dalla citata lettera del patriarca gradese Giovanni al papa Stefano di un'introduzione di pesanti tributi longobardi sulle grandi proprietà, comprese anche quelle ecclesiastiche dello stesso patriarca, della Chiesa di Roma (il "*patrimonium Histrianum*" ricordato anche da Giovanni Diacono) e probabilmente anche dell'arcivescovo di Ravenna che aveva grandi possedi in Istria, soprattutto nel territorio di Pola (quello che sarà chiamato in seguito il "feudo Morosini" ad esempio).

Le conseguenze sull'organizzazione delle campagne devono essere state però oltremodo limitate dai pochi decenni di dominio longobardo in Istria, per cui la riconquista bizantina avrà portato, come era successo in precedenza con la "riforma agraria" di Totila, alla restaurazione del sistema precedente con il reintegro nei loro possedi dei grandi proprietari terrieri, secondo la situazione descritta poi a Risano. Siamo debitori infatti a questo importante documento non solo per le nostre conoscenze sulla costituzione politica dell'Istria nell'epoca bizantina ma anche delle notizie riguardanti i tributi in denaro ed in natura cui la provincia era soggetta.

La comunità deve farsi carico dell'imposta gravante su questa terra a meno che il contadino assente non mantenga il possesso sulla terra pagando l'imposta fiscale anche se non coltiva la sua terra. Esistono terre comuni che appartengono al comune ma che possono anche essere suddivise tra i contadini se si presenta la necessità, immagino con la capacità di qualche famiglia più numerosa di coltivare altro terreno. Il villaggio possiede un bosco nelle vicinanze, facile da raggiungere, probabilmente derivante da una "comunanza": più comunemente erano posti ad oriente del villaggio. Solo le terre migliori sono recintate o protette da fossati: orti e vigneti, mentre nei campi spesso va a sconfinare il bestiame arrecando dei danni. Le greggi sono spesso attaccate dai lupi, tanto affamati e feroci che talvolta i cani hanno la peggio. Gli

strumenti agricoli hanno tanto valore che spesso i contadini li rubano ai vicini, non trattenuti dalle terribili punizioni in uso allora per i villici: accecamenti, mutilazioni di lingua e di mano, impalature, rogo ecc.

Anche in Istria dove l'infusione di forza lavoro fresca nelle campagne fu limitata ai soldati-contadini ed ai pochi immigrati, probabilmente ostrogoti, stanziati in precedenza di guarnigione, ci fu il fenomeno di un trasferimento dalla città alla campagna e di un consistente pendolarismo di cittadini coltivatori nei terreni più vicini alla città, fenomeno destinato a durare nei secoli (i "paolani" di Capodistria) e pressoché cambiamenti subentrati nelle campagne col passaggio dal sistema bizantino a quello franco dopo la conquista di Carlo Magno.

Non si sa invece quanto possano essere generalizzati per l'Istria i contenuti della pur interessante "Legge Agraria" ritenuta della fine del VII o dell'inizio dell'VIII secolo che regola la vita di un villaggio rurale. I contadini sono qui dei proprietari liberi, possessori di campi e di bestiame, ed alcuni possiedono schiavi per i lavori agricoli ed impiegano mandriani per il governo delle bestie.

Il crollo della popolazione urbana ebbe profonde conseguenze anche sulla Chiesa. Non dobbiamo pensare al vescovo antico come al grande signore dell'epoca carolingia e seguenti ma anzi in decadenza addirittura rispetto ai suoi predecessori del tempo di Costantino e di Teodosio. Se in Francia non sono rari i vescovi che per mantenersi coltivano la terra con le proprie mani come . E' vero che in Istria come nel resto dell'Italia vige la regola ecclesiastica del mantenimento del clero mediante le spontanee oblazioni dei fedeli. Già nel 324 papa Silvestro I aveva stabilito l'uso del "quartese", cioè la suddivisione dei redditi di ogni Chiesa in quattro parti: la prima per la fabbrica delle chiese, la seconda per il clero, parroco o capitolo; la terza per i poveri; la quarta per vescovo, forestieri e pellegrini. Poi appena in un concilio del 585 la Chiesa rese obbligatorie queste contribuzioni tra-

sformandole, ad imitazione di quelle dovute allo Stato, nelle “decime”, cioè la decima parte della produzione, anche se poi le consuetudini locali stabilivano percentuali diverse per ogni prodotto, come succedeva anche in Istria.

Vediamo invece quali erano le imposizioni sicure che l’Istria pagava sia localmente al duca sia, abitualmente ed eccezionalmente, all’imperatore. Dal Placito del Risano dell’804 si vede che le imposizioni in denaro del periodo ostrogoto trasformabili preferibilmente in prodotti, cioè di solito 60 moggi di grano e 30 anfore di vino all’anno, si erano trasformate in imposte sia in denaro sia in natura. La somma dovuta da ogni città e castello, e cumulativamente solo per le città del “*numerus tergestinus*”, era inscritta in appositi registri censuari detti “*brevi*” (*breves*), compilati al tempo dei maestri dei militi Costantino e Basilio alla fine del VI secolo e rimasti nella consuetudine: la provincia pagava complessivamente, in moneta bizantina, 344 solidi mancosi. I provinciali avevano libero l’uso delle terre comuni, pascoli e boschi, ed anzi incassavano la “*scrittura*” (*scriptura*), una tassa per il bestiame venuto da fuori per i diritti di pascolo, chiamata così perché i capi di bestiame introdotti in Istria venivano scritti da ufficiali pubblici che li contavano e stabilivano la tassa corrispondente. In epoca romana si faceva all’ingresso in Istria, nella strada presso il castelliere di Elleri-Fèrsimo, in seguito in alcune strettoie poste nelle ville che portavano ai pascoli (casali inferiori) e, secondo il Kandler ma non so a quale periodo ciò si riferisce, gli ufficiali venivano pertanto chiamati “*delle calli*”. Sappiamo che già Carlo Magno aveva esonerato da questo pagamento il bestiame proveniente dal Friuli per favorire il Patriarca aquileiese, del che già nel 792 gli istriani avranno provato contrarietà, ma in seguito il dominio franco, rendendo pubblici pascoli e boschi, aveva ritorto la “*scrittura*” contro gli stessi istriani facendo pagare, cosa mai successa prima, l’erbatico nei pascoli ed il glandatico nei boschi.





L'ASINO E IL PANDA

Un'altra vittima del progresso tecnologico, la cui estinzione viene passata sotto silenzio, è il "MUS" o "SAMER", un tempo onnipresente in Istria. Non c'era contadino anche il più povero che potesse farne a meno. Tra i "MUSSI" istriani si trovavano soggetti di piccola taglia, simili a quelli appartenenti alla razza sarda, o, esemplari di maggior mole, vicini a quelli di Martina Franca di Puglia, la razza gigante degli asini.

Era piuttosto comune il derivato dal suo incrocio con il cavallo: il mulo.

Un mio amico, profugo a Napoli, per conservare la sua identità metteva in atto gli artifici più strani; ad esempio tifava per la squadra di calcio del Milan, non tanto perchè la squadra della capitale morale della Repubblica, emblema delle regioni del Nord e quindi della Venezia Giulia, ma perchè Nereo Rocco ne era l'allenatore e Maldini, Cudicini e poi Barison, suoi punti di forza, erano almeno suoi corregionali. In seguito, superate le prime difficoltà di adattamento, si affievolì anche la necessità di tali artifici e, se tifo doveva fare per una squadra, scelse di farlo per quella della città che lo ospitava, che con bizzarra fantasia e stravagante autoironia aveva eletto come suo simbolo/mascotte, uno degli strumenti più preziosi dello sviluppo della civiltà mediterranea e quindi di quella adriatica, anche se uno tra i più negletti: "U CIUC-CIO", per noi "SAMER" o "MUS".

L'araldica è piena dei simboli più strani, che vanno dallo scorpione al polipo; l'aquila ed i rapaci vi dominano, ma vi figurano anche serpenti, lumache, ecc., mai l'asino.

La Natura ha messo in atto numerosi accorgimenti per la difesa dei più deboli ed indifesi, cioè i cuccioli a qualsiasi specie appartengano: diametri cefalici sproporzionati rispetto a quelli corporei in cui domina l'enormità degli occhi e degli incisivi supe-

riori; arti ridotti, specie nel cucciolo d'uomo, per ridurre i danni delle numerose cadute; la fronte convessa, caratteristica questa che desta simpatia e tenerezza e disarma sempre negli animali ogni velleità di aggressione interspecifica. Nel samèr questi caratteri permangono anche nel soggetto adulto. Ciò però non ha impedito all'uomo di sfruttare spesso disumanamente la sproporzionata resistenza dell'asino agli sforzi e ad eleggerlo, quanto meno nel nome, ad emblema della soma e della fatica: somaro. In effetti nell'asino il rapporto tra peso corporeo e capacità di trasporto al basto o al traino è di gran lunga superiore a quello di ogni altra specie domestica.

Esso è l'animale, che assieme alla capra, è ancor oggi utilizzato per il recupero delle terre marginali. Nonostante ciò, trovare un posto di rispetto nella vita è per l'asino un'impresa assai dura. Può addirittura capitare di conseguire un parziale riconoscimento soltanto *post mortem*. È stato inserito infatti con grande successo nei menù tipici delle zone in cui viene ancora utilizzato. Ottimi i salami d'asino e le sue salsicce; la bontà dello stracotto potrebbe esser anche fattore di accelerazione della sua definitiva scomparsa. A fine carriera poi la sua pelle, forse perché avvezza a sopportar bastonate, viene utilizzata nella fabbricazione di tamburi; anzi per questo impiego è particolarmente ricercata e continua così a sopportar ritmiche mazzate.

Capra ed asino sono i due animali addomesticati che hanno accompagnato l'uomo nella sua storia e gli sono stati indispensabili per la sua sopravvivenza nelle terre meno ospitali e più povere. Questa loro storia è soprattutto conseguenza della loro frugalità e, nel caso dell'asino, della sua resistenza alla fatica. Tali doti sono però state raramente oggetto di riconoscimento da parte del "sapiens". La capra eletta a capro espiatorio dei peccati dell'umanità intera; l'asino dileggiato, disprezzato e preso a simbolo di stupidità.

L'epiteto più frequentemente usato per disprezzare il prossimo è asino. Un pezzo d'asino, lavar la testa all'asino, l'esser come

l'asino di Buridano, sono modi di dire tanto comunissimi quanto irriverenti. Andiamo meglio quando lo si preferisce vivo ad un dottore morto o con il legar l'asino dove il padrone vuole.

A questo proposito, c'è da ricordare che ancora oggi a Dignano in occasione della "Festa dei Bumbari" si fa la corsa dei sameri; molti di loro quando l'incitamento a correre diventa una indebita pubblica legnata s'impuntano testardamente; vince comunque sempre uno di quelli il cui cavaliere ha capito che la corsa è degli asini e non di chi li monta e li lascia correre per loro conto.

Come strumento di dileggio riesce comunque a spuntarla, e con gran margine, nei confronti del suino.

Chissà quali epiteti usano gli animali scorrendo tra loro e chissà se usano dirsi l'un l'altro *Homo sapiens*?

Sembra che l'asino sia originario dall'Africa dove è stato conosciuto molto tempo prima del cavallo; addomesticato per la prima volta in Numidia fu conosciuto in Europa molto tardi, nel neolitico.

Associato fin dall'antichità alla vita dell'uomo ha dato luogo ad alcune forme di culto (onolatria) ma anche qui in termini negativi. L'accusa di adorare l'asino venne fatta agli Ebrei e poi ai Cristiani; su di essa si imbastirono numerose leggende e si mise in relazione il nome divino di IAO col nome egiziano dell'asino, PIEO. Il motivo fondamentale delle accuse di onolatria derivava dal fatto che gli Ebrei non mostravano di adorare alcun simbolo visivo, il che diede esca alla immaginazione polemica dei loro nemici che vollero per disprezzo identificare il Dio degli Ebrei nell'asino; e ciò avvenne in seguito anche per i Cristiani. Un prezioso documento archeologico della calunnia è rappresentato da un graffito del Palatino ove è raffigurato un giovane che adora un crocifisso con testa d'asino.

Anche se è tardi, è ora di volergli un po' di riconoscenza ed accomunare l'asino al Panda, simbolo della nostra improvvidenza, ancora più grave se non ci prenderemo cura di questo fratello meno fortunato.



Tra i tributi in natura nominati nel Placito, a parte quelli della corte fiscale di Cittanova, sono nominate solo la “colletta” straordinaria per inviare un messo all’imperatore che si ricavava cedendo una pecora ogni cento, l’albergaria al Patriarca ed ai messi imperiali a Pola e le decime ai vescovi. Inoltre si dice che il censo più comune per le vigne era la quarta parte. Per quanto riguarda le varie frazioni del territorio o aziende agricole si nominano i villaggi (*vici, vicora*), le ville superiori ed inferiori (*casalia superiora, inferiora*), le fattorie (*casae, casini*) grandi e piccole. Si nomina il permesso del bestiame del Patriarca gradese di pascolare liberamente nelle terre dominiche dei provinciali, di contratti agrari come l’enfiteusi ed il livello che venivano rinnovati tre volte (quindi per circa 90 anni) secondo l’uso locale, si parla del territorio diviso in selve, pascoli, roncheti, campi, vigneti ed oliveti, tanto che Cittanova dava annualmente più di 100 moggi di olio e più che duecento anfore di vino, di peschiere che al duca oltre che il pesce per la sua mensa rendevano più di 50 soldi mancosi, di querceti e castagneti nei boschi; come animali sono nominati i cavalli, i buoi, le pecore e gli agnelli; si citano i mulini, le calcarie per fare la calce, i “tuguri”, tipiche stalle istriane talvolta usate anche come abitazioni dai contadini più poveri. Tra le operazioni agricole sono citate l’aratura di terre e roncheti, lo sfalcio dei prati, il pascolo degli animali. Il censo dovuto per i terreni agricoli viene chiamato “pigione” (*pensionem*), l’imposta straordinaria è detta la “colletta”.

La campagna istriana nel periodo carolingio e postcarolingio

Con il dominio franco in Istria alla fine dell'VIII secolo si ha nelle campagne una vera e propria rivoluzione: una rivoluzione che nell'Occidente era avvenuta per il convergere di un doppio movimento nella società, uno dall'alto ed uno dal basso. Dal basso fu la consuetudine del patronato d'origine romana trasformata nell'Alto Medioevo in un accordo chiamato prima *precarium* (da *preces*, le preghiere che rivolgeva chi chiedeva protezione ad un potente) e quindi *precaria* (da *epistola precaria*, lettera di preghiera). La *precaria*, elaborando elementi propri del diritto di locazione, divenne il contratto per cui il richiedente faceva dono al signore della sua proprietà ricevendola subito dopo in cambio di un censo. Nel momento in cui lo Stato non poteva garantire la sicurezza i sudditi cercavano l'unica salvezza nella protezione di un potente al quale si "accommendavano" (da *commenda*, la raccomandazione). Questi *accommendati* si trasformavano così da proprietari a semplici possessori delle loro terre. Il movimento dall'alto è conseguenza anch'esso della debolezza dello Stato, della crisi generale degli scambi nei regni romano-barbarici, determinata dalla riduzione demografica (soprattutto delle città), dall'insicurezza delle vie di comunicazione, dall'impoverimento conseguente ai saccheggi ed alle depredazioni, al declino delle industrie estrattive ed al rarefarsi della circolazione monetaria, soprattutto dell'oro: le monete d'oro erano quasi tutte d'origine bizantina e poi araba, per l'Occidente si dovette attendere il prevalere della moneta d'argento in età carolingia. Un sinonimo di beneficio divenne il termine "feudo", una parola germanica lontanamente imparentata con il latino *pecus*, bestiame, in quanto serviva ad indicare i beni mobili in generale, ma in particolare il più prezioso degli stessi: appunto il bestiame, in tedesco *Vieh*, in galloromanzo *fief*, in provenzale *feu*, poi *feos* per indica-

re gli oggetti ricevuti in dono (armi, cavalli, vesti) e *feus* per la terra ricevuta e da questo termine vengono i successivi calchi latini *feodum* e *feudum*.

Nel Medioevo re e signori erano tutti itineranti: il mantenimento era assicurato dal vasto patrimonio fondiario del fisco o dai possedimenti ricevuti dal re in beneficio in cambio dei servizi militari e giurisdizionali; c'era poi il diritto di "albergaria", alloggio e mantenimento per la propria comitiva, che spettava al re ed ai funzionari pubblici ed il "fodro" (*foderus*) per il mantenimento dell'intero esercito in tempo di guerra.

La mancanza di un'economia monetaria rendeva impossibile il ricorso ad una gerarchia burocratica statale amovibile, come a Bisanzio: oltre ai vassalli beneficiari il controllo regio dei territori era affidato ad ufficiali pubblici pure loro remunerati con la concessione di terre e quindi tendenti a radicarsi nella provincia cui erano assegnati.

Anche i regni antichi erano considerati patrimonio privato del re per cui alla morte di un sovrano il regno o addirittura l'Impero veniva diviso tra i figli, il che portò alla crisi dell'impero carolingio. Divenuta anche la grande proprietà (o *tenure*, come la chiamano i francesi) da pubblica a patrimoniale privata, anche la sua indivisibilità legata alla funzione entrò in conflitto con le comuni regole del diritto di successione: a seconda dei luoghi spesso fu scelto il frazionamento tra gli eredi, talvolta la regola della primogenitura (maggiorascato) o il "paraggio" (*parage* in francese) per cui solo il primogenito prestava l'omaggio al signore ma la tenuta era divisa anche con i fratelli cadetti.

Mansus deriva dal latino *manere*, *mansio*, da cui poi anche il francese *manoir*, per indicare inizialmente la casa d'abitazione, le costruzioni agricole annesse (stalla, granaio) ed il terreno (campi, orto, pascoli, bosco). Questo focolare domestico agricolo che in precedenza era stato chiamato *casa*, *sala*, *borda*, *masura*, *hospitium*, *herbergamentum* sarà poi chiamato nell'antica lingua ger-

manica *Hoba* o *Hova*, quindi *Hufe* ed in inglese *hida* per indicare un'unità fiscale ed insieme un'unità produttiva, in quanto originariamente esso è occupato da un'unica famiglia contadina e la sua superficie, che varia moltissimo a seconda delle condizioni di fertilità del suolo, è calcolata per assicurare il mantenimento dell'intera famiglia di un concessionario, spesso era la terra che poteva essere messa a coltura in un anno da un aratro tirato da un paio di buoi.

Infine i testi carolingi fanno una distinzione tra i *mansi vestiti* che sono coltivati e *mansi absi*, non occupati, o per partenza e morte del concessionario o per distruzione della sua magione (*mansio*). Da notare che la parola manso continua ancora nelle zone di montagna nel termine *maso*, anche se con una riduzione di significato. Il termine "allodio", parola di origine germanica (da *al*=totale e *od*=bene), indicava invece il terreno esente da qualunque forma di dipendenza, che non doveva pagare censi o prestazioni come il manso. I mansi infatti pagavano dei canoni fissi, talvolta in denaro ma più spesso in natura, anticamente, come l'*agrarium*, proporzionali al raccolto (un decimo), in seguito in quantità fisse di cereali (frumento, avena, segale, spelta, orzo) o in polli ed uova, meno frequenti in capi di bestiame (porci, pecore, mai buoi e cavalli) probabilmente perché erano destinati ad approvvigionare l'esercito franco. Poi prodotti manuali: travi, cerchi di botte, pali per le viti, e tessili: un certo numero di pezze di tela di lino o tessuti di lana eseguiti dalle donne della famiglia contadina. Poi prestazioni di lavoro (l'abusatissimo termine di *corvées* indicava solo i servizi di aratura nelle terre signorili) quali lavori agricoli (la vendemmia, l'aratura, la sarchiatura, la fienagione, la mietitura, la trebbiatura), servizi di carriaggio quali le *angariae*.

In seguito però il sistema curtense finì per deteriorarsi a causa delle divisioni delle corti soprattutto per motivi ereditari il che fece spostare l'interesse dei proprietari verso il massaricio. Così





LE MASIERE IN ISTRIA

La nostra Penisola vista dall'alto deve apparire come avvolta da un bizzarro ricamo, una rete di bianche "masiere", muretti a secco, formano strani disegni geometrici e la percorrono completamente in tutta la sua estensione, tracciano i confini tra i diversi poderi realizzati con l'abbondante materiale a disposizione.

Qualcuno ha ipotizzato siano il risultato del tentativo di liberare i campi destinati alla semina o le vigne ed i pascoli dalla inesorabile presenza di pietre.

Più spesso massicce ricordano i sistemi costruttivi con cui gli antichi Istri realizzavano le mura dei loro castellieri, due spallette ai lati colmate all'interno da materie pietrose, leggere, quasi trasparenti sembrano trine quelle ancora presenti a Cherso; le singole pietre sembrano in equilibrio precario appoggiate a quelle sottostanti che lasciano tra loro ampi spazi; questi ricami invece acquistano grande solidità; sono riusciti ad abatterle i ricchi e pingui cacciatori lombardi ed i loro cani ai quali è stato concesso di esercitare l'attività venatoria sull'isola. Il loro restauro risulterà impossibile essendosi estinta l'abile capacità di realizzare questi ricami di pietra. Le masiere delimitano sentieri, strade di campagna, costeggiano anche la viabilità maggiore,

Il materiale con cui sono realizzate mette in bella evidenza la diversa conformazione rocciosa del territorio carsico: massi informi a nord ed al centro della penisola, piastrelle squadrate nella bassa Istria.

Anche la tipologia delle loro costruzione varia notevolmente. Talvolta è ricercata come nell'Alto Buiese con alla sommità un pretenzioso tettuccio convesso; tozze basse a nord della penisola e soprattutto all'interno; leggere, trasparenti, quasi trine quelle ancora presenti a Cherso, qui costituiscono i tradizionali recinti per i soggiorni delle pecore e svolgono da sempre le funzioni

che oggi sono affidate ai così detti pastori elettrici.

Con i muretti a secco gli epigoni di una tappa importante della nostra evoluzione sociale la cui cultura quella pastorale ormai si sta perdendo - fatto assai pericoloso perché senza passato non si sa dove si può arrivare - realizzarono strutture rudimentali ma assai funzionali come le indispensabili sale di mungitura per le pecore ecc.

Osserviamo ove maggiormente si fa sentire la siccità e l'azione dei venti secchi di bora lunghe, grosse muraglie costituite da ammassi pietrosi che si snodano come enormi biscioni serpeggianti sul territorio. La loro funzione è estremamente importante; la conoscenza dei pastori più che interessante è strabiliante.

Stanno lì da sempre a testimoniare l'attenta capacità di osservazione che solamente i pastori con la loro paziente concezione del tempo hanno dei fenomeni che spontaneamente si verificano in natura e la loro intelligente e preziosa applicazione pratica.

La pietra calcarea porosa come una spugna raccoglie l'acqua di quelle nostre scarse piogge, cattura l'impercettibile umidità condotta dai venti di scirocco o la leggera condensa notturna e le preserva e protegge come un capiente bacino idrico dall'arsura del sole e dalla siccità della bora e per capillarità come gli ipermoderni sistemi di irrigazione a goccia la cede nei momenti di necessità al territorio circostante.

Quell'ammasso di pietre raccoglie e custodisce come un futuribile intelligente parco genetico preziose forme di vita animale e vegetale presenti nel territorio per donarle nei momenti più favorevoli al mondo naturale circostante perpretando quella che oggi viene definita la preziosa biodiversità.

Tra quelle pietre come in una amorosa Cerere dea della morte e della vita trova rifugio e protezione nei periodi avversi un universo delicato invisibile: la vita del pascolo, la vita del territorio.





cominciarono ad aumentare i massari di condizione servile accanto ai massari liberi tanto che nei polittici compare la distinzione tra mansi servili e mansi ingenuili, terminologia che continuava ad esistere anche quando passavano da un servo ad un libero e viceversa. Il servo in ogni caso manteneva la sua condizione personale con tutti i limiti connessi: se voleva sposarsi doveva avere il permesso del padrone che poteva poi separare i figli dalla famiglia ed utilizzarli in altre parti, poteva portare via anche il peculio accumulato alla morte dello schiavo ecc.

La villa carolingia dimostra un notevole progresso rispetto alle abitazioni germaniche o longobarde. Nei grandi fondi abitavano più famiglie di guerrieri: c'erano quindi tanti edifici ma di solito costruiti in legno, argilla e graticciati. Ogni famiglia aveva la casa centrale lunga 30 metri e più accanto alla quale c'era la sistemazione al coperto di cavalli e bestiame grosso. Altri edifici minori di m 2x3 o 3x4 erano delle capanne interrate utilizzate come laboratori, forni, fucine. Erano distinti dalle altre abitazioni da recinti di palizzate.

C'erano inoltre uno o più mulini, una cappella o oratorio (sulla cui area si innalzerà poi la chiesa parrocchiale), edifici per la lavorazione (cucina, cantina, fornace, frantoio, fucina, granai, altre stalle, laboratori), capanne per gli schiavi. Seguivano giardini, orti e frutteti, poi gli arativi migliori, i prati migliori e le vigne appena la loro coltivazione risultasse possibile per il clima. Molto importante era l'allevamento, soprattutto i cavalli da combattimento (vari articoli del capitulare parlano dei *poledrarii*, addetti all'allevamento equino, degli stalloni, i *waraniones*, delle giumente, dei puledri e delle puledre da separare per fare nuovi armenti, delle vacche, dei porci, delle pecore, delle capre, dei becchi. Inoltre c'era l'obbligo di tenere nei mulini (*farinariae*) polli ed oche nel più alto numero possibile e così non meno di 100 polli e 30 oche nelle stalle e nei fienili delle ville capoluogo (*in villis capitaneis*) e non meno di 50 polli e 12 oche nelle piccole ville (*mansioniles*).

I puledri dovevano essere consegnati al palazzo per S. Martino (11 novembre). Da macello dovevano essere presi i buoi azzoppati ma non malati, vacche e cavalli non rognosi. Il vino doveva essere messo in buoni recipienti (*vascula*) e controllato che non inacidisse. Nelle cantine dovevano essere messi anche i censi dovuti consistenti in vino, che non doveva mancare nel dominio, altrimenti gli ufficiali dovevano farlo portare da altre ville o acquistarlo sul mercato in località vicine. Si cercava di sviluppare anche i vivai di pesce e l'allevamento delle api. Ricordiamo che per i guerrieri la carne, il maiale, i formaggi ed il miele erano degli alimenti fondamentali quanto i cereali ed il vino, che erano invece la base del vitto dei monaci. Legname, cuoio e lana erano le materie prime allora indispensabili. Sulla servitù domestica (*familia nostra*), sui servi casati e sui massari vegliavano dei funzionari quali i maggiori (*maiores*), i capovilla (*villici*), i giudici (*iudices*) che avevano ciascuno un compito ed un territorio da amministrare (*ministerium*) con tante ville quante poteva visitare in una giornata, badando bene a non perdere il suo tempo ai mercati ma vegliando affinché tutti i lavori agricoli fossero portati a termine, i ministeriali consegnassero i versamenti in porci (*sogales*) dovuti per i loro mansi, si consegnassero gli strumenti e la farina ai prebendati (*prebendarii*) e l'occorrente per tessere ai laboratori delle donne (*genicie*). C'erano poi anche funzionari minori: addetti ai boschi (*forestarii*), ai cavalli (*poledrarii*), alla riscossione del teloneo, imposta sul mercato (*telonarii*), alle cantine (*cellerarii*), i decani. Ogni funzionario doveva avere nel suo ministero dei buoni artigiani, cioè fabbri, orefici o argentieri, calzolai, tornitori, carpentieri, fabbricanti di scudi, pescatori, uccellatori, fabbricanti di sapone, birrai, fabbricanti di sidro, di bevanda di pere o di altre bevande, panettieri, artigiani per fabbricare reti per la caccia, la pesca e per prendere gli uccelli. Da questo elenco si vede che la villa era praticamente autosufficiente ma è sbagliato ritenere, come hanno sostenuto alcuni studiosi, che il sistema fosse di semplice autoconsumo

per il re, i missi dominici o per il signore in quanto le eccedenze venivano portate in altre ville o vendute sul mercato, quindi c'era un'economia di scambio. Inoltre alcune grandi proprietà terriere avevano carattere specializzato, coltivate a vigneti, ad oliveti per cui soprattutto i monasteri dove i monaci risiedevano stabilmente e non potevano spostarsi nelle proprietà per consumare *in loco* il prodotto dovevano organizzare trasporti annui dalle ville periferiche alla sede principale con barche, carri o a spalla (le *angariae*).

Da quanto detto sarà quindi più facile capire la portata rivoluzionaria dell'introduzione del sistema feudale da parte dei Franchi in Istria. Data la concezione patrimoniale della terra e delle acque che avevano i re di stirpe germanica divennero pubblici i boschi, i pascoli, le ville ed i casali e perfino i fiumi ed i mari, con tutti i diritti connessi che prima erano di spettanza dei provinciali di città e villaggi, come lo sfruttamento dei boschi per il legname e la pastura dei porci e dei compascui per l'allevamento del bestiame.

Secondo il diritto pubblico romano faceva parte della città anche la zona del "pomerio" (*pomerium*), cioè quella zona di rispetto entro e fuori la città dove non si poteva costruire, ed una zona ancora più ampia di un miglio (*mille passus*). Questa distinzione di zone determinava la tripartizione della plebe in urbana (*plebs urbana*), in suburbana (*plebs extra muros posita*) ed in rustica (*plebs rustica*).

Quando vi si sovrappose il sistema bizantino, nemmeno Giustiniano riuscì a staccare le terre intorno alla città, alla quale erano legate dalla parrocchia cittadina e dai diritti d'uso, ed a conformarle alle altre terre fiscali, come era sua intenzione, ma privò i rustici che vi risiedevano di alcuni dei vantaggi propri dei cittadini come le elemosine che il vescovo faceva alla plebe urbana. Anche durante il dominio longobardo e franco in Italia si nota il permanere di questa cintura cittadina che viene denominata in vario modo anche se i più comuni sono "suburbio", "nel circuito

della città” ed “intorno alla città”. Il termine *suburbium* (da *sub urbe* romano) di evidente derivazione latina appare per la prima volta documentato in questo uso tecnico a Monza nel 769.

Nelle donazioni di re italici o imperatori germanici del X secolo quasi sempre la città viene concessa con un circuito attorno di tre miglia. Da questa divisione territoriale viene anche una distinzione nel patrimonio ecclesiastico diviso nei tre elementi di *suburbana*, *massae* e *coloniae* con diverse categorie di posizioni giuridiche, di obblighi e di libertà che vedono nel grado più alto i coltivatori suburbani, poi i massari ed all’ultimo gradino i coloni. Una sinodo della Chiesa dimostra questa situazione migliore per i coltivatori delle terre che la Chiesa possedeva nei suburbi, ma lo stesso si vede anche per le città.

Nei vari documenti dell’Alto Medioevo vengono chiamati con diversa terminologia ma con lo stesso significato come terre comuni (*comunalia*, *vicanalia*, *comunanciae*, *compascua publica*, *campora comunalia* o *communia* - da cui *Ciampore-Chiampore a Muggia* - o *res comunes* ecc.) mentre nelle città della Val Padana già soggette ai longobardi (Pavia, Piacenza, Verona, Brescia) viene usata la nuova parola “campagna” (*in campania*, *in campanea civitatis*).

Del sistema feudale effettivamente introdotto in Istria fanno invece parte l’introduzione del “fodro” per il mantenimento dell’esercito, delle angarie cui erano obbligati come servi, aizzando contro di loro i cani (*canes numquam pavimus*), delle collette per cui devono dare un moggio per ogni bue posseduto e pecore e agnelli ogni anno per la colletta delle pecore, il servizio militare fuori della provincia ed accompagnato da servi e non più dalla clientela di liberi, gli obblighi di trasporto, la requisizione dei cavalli. A queste angarie e sovrimposte essi furono indotti con la forza. Le lamentele riguardarono anche i vescovi, che del sistema franco erano stati i più pronti a godere i vantaggi: essi non davano più la metà di ogni colletta ed imposta né metà della somma

che serviva per inviare messi o per pagare l'albergaria ai messi imperiali venuti per i giudizi e che di solito venivano fatti abitare nei palazzi vescovili.

Libero restava anche il pascolo degli armenti del Patriarca di Grado sulle terre delle città senza pagare nessun affitto. Altre terre furono concesse gratuitamente a soldati probabilmente longobardi sulle quali gli istriani avevano perso ogni diritto, e probabilmente si tratta delle terre migliori in quanto si usa il termine di "orti".

Così per l'Istria, vediamo nel documento dell'8 agosto 1017 che gli arimanni che abitano presso il Vico di S. Salvatore sono obbligati ad andare in guerra col loro signore, il vescovo di Parenzo, con proprio cavallo ma solo entro i confini del comitato ed a fornire ogni anno 10 pani, 1 congio di vino ed un agnello per la festa di San Mauro, un censo molto più lieve di quello degli abitanti del vico che devono pagare per ogni casa il censo per i mansi (*mansiones*), le corti e gli orti ivi compresi 2 polli per la festa di S. Pietro, per due buoi 1 moggio di frumento ed 1 di orzo, 1 fascio di fieno, 1 congio di vino all'anno. Chi ha oltre 40 pecore deve dare un agnello per la festa di S. Giorgio e chi ha meno pecore deve dare un agnello ogni due persone. Oltre agli arimanni certi terreni pubblici sono stati dati anche a coloni slavi ma gli istriani non sono d'accordo perché quelle terre erano prima della Chiesa e delle città (*super Ecclesiarum et Populorum terras eos trasmisit in sua peccata et nostra perditione*) che devono pagarne le decime per tre anni finché quei terreni non avessero cominciato a produrre, e quindi andavano a vantaggio non della Santa Chiesa ma di quegli slavi pagani, di cui venne pertanto chiesto l'allontanamento.

Della successiva dominazione franca in Istria esistono pochissimi documenti che trattino della campagna. Nel documento 814 o 815 c'è la conferma dell'imperatore Ludovico il Pio del Placito dell'804. Rivolgendosi al patriarca Fortunato ed a vescovi, abati, tribuni e restanti abitanti della Provincia d'Istria suoi fedeli, dai maggiori ai minori, l'imperatore conferma la *lex antiqua* in meri-

to alle elezioni, invita i più potenti a tenere nella loro custodia i minori ed a non imporre alcun tributo illecito, a conservare la pace e la giustizia.

Per quanto riguarda il settore agricolo c'è solo la sorprendente clausola che nessun pegno è dovuto per donne, fanciulle, branchi di cavalle o greggi di "porci indomiti", cioè pascolanti allo stato brado e più simili a cinghiali che a maiali, ed il permesso di "capulare", cioè raccogliere legna secca (da *capulare*, tagliare) nei rispettivi territori ma portando la legna al collo e non su carri o in spalla o in braccio.

L'Istria feudale germanica

Le scorrerie marittime dei Croati e dei Saraceni erano appena cessate che iniziarono quelle terrestri dei terribili Ungari (o Magiari): l'ultima saracena è dell' 880 contro Trieste e Muggia con la sconfitta da parte delle truppe istriane guidate da Arrigo (Barbarigo) e la prima ungarica in Italia è dell'899.

Già i deboli re del Regno d'Italia erano stati larghi di cessioni immunitarie a patriarchi e vescovi onde ottenere un nuovo incastellamento dell'Istria ed una difesa locale contro gli incursori. Quindi costruzione di solide mura intorno alle città, di borghi fortificati (*castra*), di castelli-fortezza (*castra*: il termine è comune e spesso determina confusione). Così si provvedeva alla sicurezza delle zone rurali, le più colpite dalle incursioni barbariche. Il signore affidava poi la difesa ai suoi vassalli ricompensandoli con una concessione di terre chiamata beneficio o feudo, da qui i termini *feudatario* e *feudale*, che indicherà anche questa età. Invece nelle città si amplia il potere dei vescovi che ricevono i diritti regi, in pratica i titoli comitali anche se non vengono esplicitamente infeudati con questo titolo, che talvolta riguardano non solo il circuito di tre miglia attorno alle mura ma anche ampie porzioni del contado, come nel caso dei vescovi di Parenzo e di Pola.





IL BOVINO ISTRIANO, OGGI BOSCARIN

Boscarin è il nome che oggi viene dato al bovino istriano di razza podolica, ormai ridotto ad una reliquia genetica; sul territorio istriano sarà presente un centinaio di capi; censimenti più accurati ne rileverebbero forse duecento. Gaiardo, Caparin, Napoli, Viola erano i nomi più frequentemente usati per i rappresentanti della popolazione bovina dell'Istria che in passato raggiungeva le sessantamila unità.

Stì Capari', Zaa, erano incitamenti-comandi lanciati al bue dal contadino-conduttore in modo lento, cantilenato in armonia con il suo modo d'incedere maestoso, accompagnati da un dolce rotear di "scuria" che si appoggiava al collo dell'animale come una carezza, un'intesa. La scuria e non frusta era un segno di distinzione per il proprietario; "una cubia de manzi" era tra l'altro un capitale, ma in più significava tanta terra da lavorare; altrimenti si usava il mulo o l'asino.

Oltre a tutto il Boscarin è soggetto seppure possente, docile e mansueto alla nostra mano. Il bue, aggiogato in diverse coppie, ha trasportato massi anche per la costruzione dell'Arena e dissodato il tenace terreno istriano. Come quasi ogni altra cosa è giunto alle rive dell'Adriatico dall'Est, dalla Podolia, dalle terre alte a base granitica dell'Ucraina orientale; da qui si è diffuso alle zone litoranee della penisola appenninica dando luogo per isolamento geografico successivo a popolazioni, famiglie e sottofamiglie di forme in alcune delle quali, per l'influenza di caratteristiche ambientali simili delle zone d'insediamento, il bue ha mantenuto od assunto aspetti morfologici molto simili; si rassomigliano così l'istriano, il marchigiano, il pugliese, il calabro e per certi aspetti anche il maremmano. Il pugliese e l'istriano adattati al terreno calcareo carsico hanno assunto caratteristiche morfologiche pressochè identiche.

Tra le due guerre mondiali si attuarono dei travasi genetici tra il ceppo pugliese e l'istriano; testimonianza di ciò sono anche alcu-

ni nomi che sono stati imposti ai figli dei tori pugliesi nati in Istria: Napoli è uno di questi. In Istria si era soliti definire Napoli o napoletano tutto ciò che proveniva dalle vecchie province. Secondo risultati di ricerche geologiche, storiche e genetiche sul *filum* evolutivo delle razze bovine, quelle odierne discenderebbero già nel Miocene dal *Bos planifrons* dal quale successivamente nel Pleistocene sarebbero derivati il *Bos primigenius* o Uro europeo, ed il *Bos namadicus*, o Uro afroasiatico. Dal primo nel neolitico sarebbero discese le razze a corna brevi, tutte quelle del Nord Europa, Val padana compresa; dal secondo le razze a corna lunghe e di grossa mole quali il *Bos taurus macroceros* dell'Europa meridionale ed orientale e dell'Asia e quindi l'odierna razza della steppa o razza podolica nonché alcune razze iberiche.

15.000 anni or sono l'Europa era coperta da foreste e da steppe ed i numerosi bovini erano oggetto di caccia, com'è rappresentato nelle raffigurazioni cavernicole di Spagna e Francia. 5000 anni or sono nel Nord Africa, in Mesopotamia, Egitto, Grecia e Sicilia il bovino era oggetto d'allevamento e quelli a corna a lira erano preferiti agli altri e considerati sacri nei rituali, nell'arte e nella tauromachia che attualmente utilizza le razze iberiche, ma in passato si esercitava anche in Egitto ed a Creta ove ha dato luogo al mito del Minotauro.

Nella penisola italica si diffondevano invece ceppi di origine podolica; così in Lucania, Calabria, Puglia, Veneto, Abruzzo e Maremma; così nella Penisola istriana, nella Slavonia settentrionale, in Croazia ed in Serbia. Di particolare interesse risultano ancora i ritrovamenti di ossa di animali nelle grotte del Carso che mettono in evidenza come nel periodo protostorico ed in quelli immediatamente successivi le popolazioni bovine appartenessero sia all'Uro che a razze addomesticate. Gli stessi ritrovamenti testimoniano ancora come queste ultime in epoca romana aumentassero notevolmente in grandezza e robustezza a seguito della selezione scientifica in particolare nei prodotti della castrazione so-

prattutto se confrontati con soggetti di ceppo podolico ungherese, che corrispondono a quelli del periodo protostorico della nostra regione. Nella cartina allegata, adottando alberi filogenetici, elaborati nell'area geografica riportata, vengono indicate alcune vie di migrazione delle razze bovine in Europa. La linea 1 indica il passaggio delle razze originarie dell'Europa centrale verso quella del Nord, Padania compresa; la 2 la diffusione della Podolica; la 3 la diffusione dei ceppi che hanno dato origine alla Iberica, Modicana (Sicilia) e del Nord Africa.

Il bovino istriano è una razza a triplice attività: lavoro, carne e latte. Incontra il primo mortale nemico, frutto della civiltà industriale, nel mezzo meccanico, alienatore dei sensi: il trattore. Già nei primi anni Trenta, esso aveva fatto la sua comparsa nelle zone della bonifica istriana per competere con la tradizionale forza lavoro locale. Nelle vecchie foto compaiono i conduttori-trattoristi appollaiati sull'assordante e puzzolente mezzo a violentar la terra. Non si vede più il solenne bove con il suo cadenzato passo a preparar la terra nelle umide giornate novembrine con l'alito condensato, quasi a soffiare vita nelle zolle profumate di terra fresca che si apprestano a ricevere e nascondere il seme.

Secondo nemico, più subdolo, la specializzazione zootecnica produttiva: latte o carne.

Ed il Boscarin che fino ad allora aveva offerto all'uomo tutto quello che il bove può offrire, compreso il tepore della stalla nelle notti invernali, chiudeva così il suo rapporto antico con l'uomo ormai moderno: al macello.

La frenesia del profitto immediato, il voler tutto e subito, che sembra appartenere alle giovani generazioni, ma che è ciò che ispira la civiltà consumistica, privilegia le razze bovine altamente selezionate e specializzate nelle loro produzioni. Per il latte una razza ha il predominio oggi su tutto il Pianeta: la Pezzata nera di origine olandese, anch'essa proveniente dall'Est. Le altre razze non necessarie sono state eliminate o sono in via di eliminazio-

ne. Ed all'interno del ceppo della regina del latte sono stati scelti i capi più produttivi ed ovunque si sono diffuse le loro discendenze, inizialmente con la sola fecondazione artificiale, in seguito anche con "l'embrio-transfert". Ora domina, avendo soppiantato le concorrenti, una sola linea di sangue, quella della Carnation americana, capace di oltre 100 q.li di latte in 300 giorni; il seme dei tori migliori, che hanno esaurito la loro carriera da decine di anni, congelato, è ancora quotato in borsa.

Quale il prezzo pagato?

Le razze autoctone costituiscono con il loro ambiente un ecosistema in equilibrio dinamico che esprime la migliore potenzialità produttiva; quelle altamente specializzate, capaci di produzioni record, necessitano costantemente di supporti tecnologici di difesa nei confronti di malattie, contro la sterilità o ipofertilità, contro le malattie neonatali, ecc. Questi interventi limitano anche le caratteristiche organolettiche dei loro prodotti destinati all'alimentazione umana, compromettendone spesso anche la salubrità. Le loro esigenze alimentari sono poi superiori alle loro capacità digestive per cui questi capi necessitano di quote di alimentazione concentrata, spesso medicata.

Le razze da carne se da un lato esaltano la precocità produttiva, dall'altro danno delle produzioni scadenti sotto il profilo organolettico, nutritivo e della salubrità. Non è ancora andato perduto il ricordo del sapore e del profumo di un piatto di lesso, arrosto o brasato, ceduti dal bue di una volta per poter liberamente disprezzare ciò che si ricava da un vitellone sottoposto a finissaggio, alimentato con insilato di miel-mais ed integratori ed allevato in batteria.

La quota d'investimento in medicinali è sempre in aumento, non per ricercare il benessere dell'animale o il suo buono stato di salute, ma unicamente per favorire il suo costante e rapido incremento ponderale.

Sono state selezionate alcune razze come la Cuneese o "fas-

sona” o della coscia e la bianca e blu belga in cui i volumi della coscia nei vitelli sono notevolissimi, fatto che costituisce il pregio della razza. Il canale del parto delle madri è tuttavia spesso insufficiente e la maggior percentuale dei parti può perciò avvenire solo attraverso il taglio cesareo: cinque, sei gravidanze, altrettanti parti cesarei.

Oggi finalmente negli ambienti più responsabili ci si rende conto che l'attuale tendenza sta dilapidando un patrimonio genetico che la Natura ci ha donato attraverso il lavoro selettivo di millenni, si stanno lanciando segnali di allarme e si tenta di correre ai ripari.

L'Organizzazione mondiale per l'agricoltura, la FAO ed Istituti di ricerca dei singoli Paesi, tra cui il C.N.R. in Italia hanno messo in atto programmi di recupero di alcune reliquie genetiche per riportarle allo stato di popolazioni attive. Esistono anche per il Boscarin i presupposti tecnici per un suo recupero e successivo rilancio, ma la necessità primaria è rappresentata da una presa di coscienza del problema in tutti gli ambienti competenti e la volontà e perseveranza nel portarlo a soluzione.

Le tecnologie di recupero di razze animali da reddito in via di estinzione sono ormai ampiamente sperimentate e si basano essenzialmente sulla identificazione sierologica dei soggetti appartenenti allo standard di razza per la diffusione del suo corredo genetico con l'impiego della fecondazione strumentale e dell'embrio-transfert, utilizzando femmine portatrici. Ovuli di femmine rientranti negli standard di razza, fecondati con seme di tori altrettanto puri, vengono fatti gestire da femmine di qualsivoglia razza, magari lattifere a fine carriera, che, a gravidanza ultimata, offrono vitelli depositari del corredo genetico desiderato.

Al fine di non eccedere poi nella consanguineità, data la scarsità del materiale disponibile, è possibile in questo caso utilizzare soggetti di origine podolica, ma con grandi affinità genetiche al ceppo dell'istriana, come quelli pugliesi o calabresi e con identiche

caratteristiche morfologiche anche se con marcatori sierologici non perfettamente sovrapponibili.

I vantaggi che si possono ricavare da queste operazioni non sono certo quelli derivati dal soddisfare le nostalgiche rimembranze di qualche vecchio sognatore o i meri, limitati ed episodici interessi di singoli, ma innanzitutto quelli inerenti la conservazione di preziose risorse genetiche che ci sono state affidate e che abbiamo il dovere di tramandare alle generazioni future. Preziose perché, perfettamente adattate al loro ambiente, possono darci prodotti di alta qualità ed ineccepibile salubrità, ma possono anche esser utilizzate per incroci di prima generazione nel miglioramento di produzioni là dove ciò si rendesse necessario.

Circa l'adattabilità all'ambiente delle razze allevate, è opportuno tener presente che in alcune regioni africane ove si era tentato di introdurre razze da reddito europee, considerato l'alto costo della lotta contro le malattie infettive e parassitarie, verso le quali i nuovi soggetti non erano resistenti, si sta facendo ora marcia indietro. Il notevole sforzo per l'adattamento alle nuove condizioni ambientali ha suggerito di percorrere altre strade, operando attraverso incroci di sostituzione con razze indigene o addirittura iniziando l'allevamento di razze selvatiche autoctone quali gazzelle, bufali, zebre e persino struzzi ed ippopotami. Ed in Istria oggi paradossalmente si abbandona l'allevamento del Boscarin, ma si allestiscono allevamenti di struzzi.



Seguono vicende germaniche complicate che coinvolgono anche l'Istria che verso il 1040-42 viene formata a marca, maggiormente autonoma dalla Carinzia, in quanto il marchese, che sostituisce il precedente conte d'Istria, viene nominato direttamente dall'imperatore e non dal duca. In seguito nel 1047 la Carinzia con la marca veronese viene staccata dalla Carniola, dalla contea del Friuli e la marca d'Istria che assumono maggiore autonomia, continuando ad appartenere alla regione italica e non alla zona tedesca.

Sarà solo col 1145 che inizierà il vero e proprio "protettorato" veneziano sulle città istriane con i giuramenti (*promissiones*) di fedeltà (*fidelitas*), dopo essere state battute, di Capodistria, Isola e Pola nel 1145, poi nel 1150 ancora, dopo una ribellione, con la stessa Pola, Rovigno, Parenzo, Cittanova, Umago, costrette a pagare dei tributi ed a partecipare all'armamento di una galea ciascuna per la flotta veneziana dell'Adriatico. Alle stesse clausole saranno costrette anche Muggia e Trieste nel 1202 e, da un documento del 1269, si vede che anche Pirano e Veglia vi erano obbligate. Ciò non impedì però alle città istriane di sviluppare sempre più le proprie autonomie, trasformandosi in comuni passando dal gastaldo signorile al gastaldo cittadino poi ai consoli e quindi ai podestà come massime cariche comunali.

La campagna istriana nel periodo feudale germanico

Dalla seconda metà del X secolo in poi si assiste anche in Istria come in molte altre zone dell'Europa ad uno sviluppo delle attività agricole in concomitanza con molteplici fattori. Intanto per l'Istria è da tener presente la cessazione delle incursioni e devastazioni da parte degli Ungari. I più esposti alle devastazioni erano stati i monasteri isolati ed i villaggi delle campagne, mentre le città con le loro mura di solito erano riuscite ad impedire l'accesso ai nomadi. Invece molte grandi ville e villaggi isolati perdettero tutti i contadini che non erano riusciti a mettersi al ripa-

ro di città o castelli. Essi venivano infatti razziati dai predoni e venduti poi come schiavi se non venivano riscattati. Più che i danni in sé si doveva lamentare quindi una carenza di braccia. Non bisogna infatti caricare troppo le tinte con le devastazioni anche se gli Ungari lasciarono dietro di sé un terrore indicibile. Spesso la popolazione delle campagne, a meno di sorprese, fuggiva davanti alle incursioni con il bestiame più prezioso e, cessato l'allarme, ritornava sulla sua terra che di solito non era stata danneggiata. In realtà provocavano molti più danni le guerre tra comuni vicini quando si danneggiava il nemico bruciando le messi, tagliando viti ed olivi ed alberi fruttiferi.

Probabilmente l'uso del versoio fisso (divento mobile solo nel Settecento) favorì un nuovo sistema di aratura che produsse una forma più allungata dei campi rispetto a quella all'incirca quadrata ma in ogni caso tozza ed irregolare del periodo precedente. Inoltre il nuovo aratro portò ad un aumento del numero delle arature nel corso dell'anno. Nel periodo carolingio ai contadini venivano richieste tre arature: due, alla fine di agosto e nella prima metà di settembre, nel maggese prima della semina del grano invernale, ed una nei campi destinati ai cereali primaverili. La seconda aratura nel maggese serviva a rompere le zolle e ad operare una sarchiatura più profonda sotterrando le erbe e le loro radici (il cosiddetto "concime verde"). Le sarchiature venivano effettuate anche al principio della primavera ad a quello dell'estate con zappe e sarchielli per liberare il terreno, nei campi seminati a grani invernali, dalle erbacce e piante infestanti che minacciavano le pianticelle.

Le arature aumentarono da due a tre (nell'ambito della rotazione triennale) nel maggese dopo il XII secolo e nel XIV se ne aggiunse in molte zone anche una quarta. Questa moltiplicazione delle arature che accelerava la ricostituzione fertilizzante dei terreni, assieme alla diffusione dall'inizio dell'XI secolo dell'erpatura" con erpici di ferro e non più di legno come nell'epoca caro-

lingia, permise di ottenere dalle semine i più alti rendimenti produttivi di cui abbiamo parlato. L'erpicoltura, eseguita dopo l'aratura o dopo la semina ed eseguita in senso perpendicolare rispetto alla rigatura dei solchi, migliorava la qualità dei terreni, dati i problemi già ricordati e perduranti anche dopo il Mille della scarsità di concimazione con letame animale e dei palliativi come la marnatura, o il sotterramento delle stoppie dato che i cereali erano mietuti alti con la falce messoria. La pratica delle quattro arature, una in marzo prima della semina dell'orzo e dell'avena e le altre tre d'autunno per preparare il maggese alla semina dei grani invernali, migliorò sicuramente il rendimento dei campi ma comportò anche lo sviluppo dell'allevamento di bovini e cavalli, gli animali utilizzati per il traino, e conseguentemente l'aumento dei terreni destinati ai prati da sfalcio ed un'organizzazione meno rudimentale del pascolo.

Tralasciando le zone sassose e prive di pascolo di tipo mediterraneo dove per il tiro dell'aratro semplice si continuò ad usare l'asino, nelle altre zone la diffusione del traino agricolo con più paia di buoi o di cavalli era determinato proprio dal maggior peso dell'aratro con parti metalliche. Non sappiamo nulla della conformazione fisica degli antichi buoi istriani ma l'imponente struttura dell'attuale bovino istriano comunemente detto "boscarin" (da uno dei nomi più comuni con cui veniva "battezzato") ci dimostra l'esistenza di importazioni (esso proviene dalla Podolia ucraina) e di secolari selezioni. Le fonti medievali parlano di "boves" ed è probabile che un paio fosse sufficiente sui terreni leggeri mentre un traino animale di due o più paia di buoi era necessario sulle terre pesanti e grasse. Il sistema agrario di misura più comune in Istria, era però quello basato sulla "giornata", cioè sulla superficie arata in un giorno da una coppia di buoi. In altre regioni si utilizzano invece misure di superficie corrispondenti alla semenza usata quali il "moggio", "l'arpento" o "l'acro" oppure su misure diverse di traino, come la "*carrucata*" (la super-

ficie coltivabile in un anno con un traino agricolo) divisa in tante “*bovatae*” quanti erano i buoi attaccati all’aratro. Ciò richiese il miglioramento dei metodi d’attacco: nell’XI secolo si adoperò un giogo collocato sulle corna dei buoi e non più sul garrese, a partire dal XII il giogo frontale poi utilizzato fino alla comparsa del trattore in quanto permetteva di utilizzare pienamente la potenza di traino dei buoi. Già a partire del XII secolo nelle regioni più fertili dell’Occidente il cavallo cominciò a soppiantare il bue nei lavori agricoli. L’arazzo di Bayeux alla fine dell’XI secolo mostra un’erpicatura eseguita da un cavallo. La sua diffusione però sarà non prima del XIII secolo e per motivi puramente economici. Infatti il cavallo, pur essendo meno robusto del bue, aveva un passo molto più veloce rispetto a quello del bue cui gli aratori erano abituati, aveva un prezzo maggiore ed i suoi costi di alimentazione con l’avena erano tre o quattro volte superiori a quelli del bue. L’adozione del cavallo da tiro appare come un segno di progresso nell’economia rurale per il minor tempo richiesto all’aratura ed è quindi un indicatore delle zone più moderne e produttive ma non c’è da stupirsi se i bovini in altre zone continuarono ad essere il prevalente se non l’esclusivo traino agricolo usato. Anche l’uso del cavallo come animale da tiro è stato determinato da progressi tecnici quali il collare rigido, la ferratura degli zoccoli e l’attacco in fila, tutti presenti nelle zone rurali almeno a partire dell’XI secolo. Non vi sono attualmente esempi sicuri di ferri da cavallo anteriori al IX secolo, il collare rigido imbottito che posa sulla spalla e sostituisce la cinghia sul collo che, premendo sulla vena iugulare e sulla trachea, impediva il flusso di sangue alla testa e tendeva a soffocare il cavallo, sembra che sia stato importato in Occidente dal mondo turco dai Germani nell’VIII-IX secolo. Ma la diffusione fu lentissima. Probabilmente deve aver contribuito all’uso del cavallo da tiro più veloce e più resistente del bue (può lavorare quindi una o due ore al giorno di più ed arare maggior terreno) anche la richiesta di cavalli

più robusti che in passato dovuta al peso crescente delle armature dei cavalieri medievali, e quindi alla loro selezione ed al loro sistematico allevamento. Queste bestie più potenti con la ferratura e la nuova bardatura poterono quindi trainare carichi più pesanti, arare più profondamente la terra, trainare carri più grandi e più pieni. Si passa infatti anche ad un miglioramento dei carri da trasporto che diventano usualmente a quattro ruote a partire dalla metà del Duecento (ma già nella prima metà del XII si parla di una “longa caretta” a quattro ruote, tirata da cavalli e capace di un carico pesante), mentre, come è noto, dall’epoca romana in poi quasi tutti i veicoli, tranne poche eccezioni (carri cerimoniali, corriere postali) erano stati a due ruote. Sappiamo ancora molto poco dei miglioramenti dei carri medievali quali il perfezionamento degli assi anteriori girevoli su perni, dei bilancini, dei freni che si vedono in miniature ed in sculture già a partire dal IX secolo fino al XII. Certo che l’uso di carri più grandi veniva scoraggiato dallo stato deplorabile delle strade, a parte quelle “regie” che venivano sistemate dalle “corvée” di contadini e cittadini per impulso delle autorità pubbliche. L’aumento della popolazione ed il miglioramento della produzione agricola provocarono man mano l’arretramento delle foreste e l’estensione delle zone coltivate. Raramente questo ampliamento fu un fenomeno spontaneo se non nella messa in coltura di zone adiacenti a quelle già coltivate, negli altri casi i villaggi e le “ville nove” (con “villa” che non indica più la grande azienda rurale ma un luogo abitato: un gruppo di case, un nuovo villaggio, una nuova città se la villa si è ingrandita con la prevalenza di attività artigiane su quelle agricole), equivalenti alla “*villeneuve*” francese, si formarono per lo più non in modo spontaneo per opera di contadini sradicati e migranti ma per opera di “ospiti” organizzati dagli stessi signori. In Francia fu adoperata anche la parola, *bastide* (bastia) che dal significato originale di edificio passo ad indicare le nuove città. La lotta contro la foresta, la sodaglia o la palude produce nuova



Kada prodeš pored masline, ti joj se pokloni
Quando ti avvicini all' olivo, tu inchinati

GROŽNJANSKA DEKLARACIJA
O MASLINOVOM ULJU

DICHIARAZIONE GRISIGNANESE
SULL' OLIO D' OLIVA

Grožnjan - Grisignana, 17-18 X 2003

L'OLIVICOLTURA NELLE TERRE DELL'ADRIATICO NORD ORIENTALE

L'olivo esiste in questi territori fin dall'epoca preromana, come riportato da Marziale, Strabone e Pomponio Mela: furono probabilmente coloni fenici (i Focesi fondatori di Marsiglia) e greci (probabilmente Siracusani) ad introdurre oltre all'olivo anche l'insieme delle conoscenze tecniche ed agronomiche.

I Romani, già all'epoca dell'Impero, si accorsero della naturale predisposizione di questi territori e della condiscendenza del clima per la produzione dell'olio e per la coltivazione dell'olivo, già presente su tutta l'area nordorientale dell'Adriatico, dalle isole del Quarnero all'Istria fino ai dirupi carsici del comprensorio mugge-sano-triestino e del suo entroterra marnoso-arenaceo. Decisero perciò di ampliare la sua diffusione in modo da renderla una coltivazione da reddito legata principalmente ad un florido commercio organizzato con i popoli che abitavano le sponde del Danubio.

Con tale prospettiva furono inviati in Istria 15.000 latini nell'intento di colonizzare quelle terre per dedicarle all'agricoltura. Ogni podere fu dotato di un proprio torchio così da consentire che la spremitura procedesse di pari passo con la raccolta: numerose testimonianze di questi fatti restano là dove si trovavano i resti di case di età romana.

Gli oli più lodati dai narratori romani di allora erano quelli di Venafro e dell'Istria: Marziale ricorda l'olio d'Istria come il migliore di tutti, similmente lodato anche da Plinio, Galeno e Pausania.

Il tramonto della civiltà latina trascinò con sé anche la dedizione alla cura dell'olivo che perse la sua importanza passando momenti di trascuratezza durante i secoli delle invasioni barbariche fino alla sua rinascita durante l'Impero Bizantino che ripristinò un florido commercio di olio d'oliva.

Le devastazioni barbariche risparmiarono la penisola istriana,

per cui già sotto il dominio dei Goti (come ricorda un documento di Cassiodoro del 538 in cui si descrivono questi territori come particolarmente adatti alla produzione di vino ed olio): la coltivazione dell'olivo rimase una delle risorse agricole più importanti, continuando anche sotto la dominazione dei Franchi.

La vocazione dell'Istria all'agricoltura ed all'olivo in particolare si mantenne al punto da farne una delle forme di riscossione dei tributi feudali con le cosiddette decime, costituite dal conferimento in natura del prodotto della raccolta e della spremitura delle olive.

Tre secoli più tardi (nell'804) i legati di Carlo Magno descrissero gli oliveti istriani in un loro importante documento in cui si parlava dei possedimenti del duca franco Giovanni, ricchi di oliveti e vigne, citando anche il pubblico patrimonio di Cittanova che gli rendeva centinaia di moggi d'olio con il lavoro di oltre duecento coloni.

Tra le più antiche pergamene dell'Archivio di Venezia si ritrova un codicillo del 26 aprile 847 della monaca Maru con cui legava all'Abbazia di Sesto (diocesi di Concordia), nella persona dell'Abate Lupone, 55 corbe di olive da consegnare ai serbatoi dell'Abbazia.

Anche nel periodo franco le decime si pagarono con l'olio di oliva così come nei tempi successivi in cui Maestro Filippo, suddelegato papale, nel mese di novembre dell'anno 1152, confermeva ai canonici di Trieste che la riscossione delle decime doveva avvenire non solo in vino e grano, ma anche in olio.

Durante l'autonomia comunale, i proprietari terrieri ed i contadini furono obbligati a piantare olivi nei propri poderi, come risulta da importanti documenti storici che riportano di contratti includenti la piantagione di olivi nel territorio di Trieste.

Proseguendo con le successive testimonianze sulla diffusione e redditività dell'olivicoltura, da un inventario del 23 agosto dell'anno 1322 delle masserizie lasciate da Giovanni de Genano, spettanti per eredità alle sue figlie, si annovera una pietra conte-

nente olio. Golecio di Popechio con testamento del 17 ottobre dell'anno 1348 legava a Nicolò de Cenesio un'urna contenente olio ed una pietra contenente trecento libbre d'olio.

Questa usanza di tenere l'olio in capaci urne di pietra calcare si mantenne, nelle vecchie case, fino al 1800 e la gabella menzionata con il nome di petrolio, si riferisce a questa usanza di conservare l'olio nella pietra: una pila da olio fu anche il dono del navigatore Vidacovich al comune di Capodistria.

Anche Filippo Tommasini, vescovo di Cittanova morto nel 1654, lasciò scritto a proposito della florida olivicoltura sviluppata sotto l'egida delle province veneziane: "...che dell'olio si cava un grandissimo denaro di ciascuno luogo l'Istria e non era mercanzia più stimata che questa in tutta la provincia...".

L'olio che costituiva la più importante fonte di reddito per la provincia istriana (come si evince dall'elevato numero dei torchi che nel secolo XVIII ammontava a 188), doveva fare scalo alle dogane veneziane, dove pagava un gravoso diritto di introduzione e di consumo a favore dello Stato. Le molte angherie fiscali cui era sottoposto lungo il suo tragitto di distribuzione, oltre alle molte estorsioni cui era soggetto nella zona di produzione (quali: le decime delle olive, il dazio dei torchi e la rigorosa sorveglianza della spremitura) fecero sì che l'olio istriano non andasse più a Venezia ma penetrasse furtivamente a Trieste ed anche in Friuli dove trovava facile smercio, eludendo la sorveglianza dei veneti.

Sotto il governo austriaco tutto il commercio dell'olio istriano passò per Trieste, che si sottrasse al controllo di Venezia, alleandosi con gli Asburgo per divenire l'importante emporio di transito di numerose altre merci. Allo scopo di favorire il commercio dell'olio con gli stati soggetti al dominio austriaco, nel 1493 il re Federico III rese obbligatorio il transito dell'olio istriano per le dogane di Trieste e Duino instaurando anche con il regno di Napoli, nel 1519, privilegi commerciali in base ai quali Carlo I di Spagna consentì al porto triestino di caricare olio "chiaro e grosso": tali privilegi con-

tinuarono anche con Ferdinando III nel 1636 e Carlo VI nel 1714.

Nell'anno 1719 Carlo VI concesse a Trieste i diritti di porto-franco e contemporaneamente fu fondata a Trieste la famosa Compagnia Orientale che avrebbe dovuto essere un importante fattore di sviluppo per le iniziative emporiali del porto, che godeva di numerosi privilegi tra i quali la esenzione da ogni dazio, avendo anche l'esclusiva sul commercio dell'olio prodotto su tutto il litorale. Lo stesso Carlo VI nel 1731 ordinò che l'olio diretto in Boemia fosse libero da ogni dazio di transito e da qualsiasi altra esazione imperiale, provinciale e privata.

La Compagnia Orientale non durò a lungo, in quanto era sovvenzionata ed agiva in regime di monopolio, ostacolando l'afflusso di imprenditori privati, e finì così per fallire.

Il contemporaneo declino della Repubblica di S. Marco trascinò con sé molte attività economiche tra cui principalmente quelle commerciali ed agricole, per cui le sue province risentirono fortemente di questo decadimento, al punto che nel secolo XVIII la coltivazione dell'olivo subì un arresto, anche se le cause di questa crisi vanno ricercate anche altrove.

Inaugurato così il diritto di tutti i cittadini al libero esercizio del commercio per l'eliminazione del monopolio della Compagnia Orientale e per la caduta dei traffici veneziani, il traffico dell'olio si fece sempre più vivace: oltre agli oli di Puglia, Sicilia ed Istria, si commercializzarono oli dalla Dalmazia e dalla Grecia. Furono gli anni in cui il commercio dell'olio costituì una delle principali risorse del commercio di esportazione.

In seguito questo commercio iniziò a regredire sia per motivi tecnici che economici e commerciali, comuni anche ad altri paesi: si iniziò infatti a sostituire l'olio d'oliva per illuminazione con il petrolio ed il gas, a ciò si aggiunsero le speculazioni che miravano, a seconda dell'andamento del prezzo dell'olio, a tagliare l'olio d'oliva con altri oli per aumentarne la quantità, senza riguardi per la qualità creando così, da parte dei consumatori, una

certa diffidenza per questo prodotto.

Anche le condizioni meteorologiche, perniciose per l'olivicultura a causa dei geli degli anni 1782 e 1789 in successione ravvicinata che distrussero la maggior parte degli oliveti, contribuirono a portare in rovina il settore.

Nei documenti annuari della Società Agraria Istriana si riporta che dall'anno 1771 all'anno 1794 la produzione di olio subì variazioni enormi a seconda delle condizioni climatiche e della siccità, passando la quantità prodotta da 20.468 a 1.050 orne.

Nella relazione del 15 luglio 1789 del deputato per gli oli, come riportato negli annuari della Società Agraria Istriana (anno III), si ricorda che: "...l'orrido gelo della stagione invernale 1788-1789 cagionò nell'Istria ingente danno agli oliveti..."

Il grave ridimensionamento verificatosi nell'Ottocento si stabilì anche a seguito di pregiudizi di matrice popolare legati alla sensibilità delle piante al freddo, alla scarsa redditività delle stesse nel breve periodo, ma anche alla concorrenza degli oli di semi, alla frequente sofisticazione degli oli di oliva con questi ultimi ed in generale con uno scadimento degli oli di oliva sul piano qualitativo operato anche dagli stessi intermediari commerciali.

I nomi più comunemente adoperati a contrassegnare le varietà locali di olivo erano: Carbonese, Carbogno, Carbone, Carbonazzo; Bugo, Buso o Busiaro; Comune, Matta, Storta; Smartella o Martella; Morasol, Brombolese; Bianchera, Biancara o Bianca; Nera, Negrera, Nerastra o Nerizza; Rossignolo o Rossignol; Auber, Impunto o Puntito; Sandale, Sempreverde, Bellizza, Piccola, Grande e Grossara.

Con l'inizio dell'ultimo secolo l'olivicultura non subì significative variazioni fino alla durissima gelata del 1929. Dal catasto agrario della provincia di Trieste (compartimento della Venezia Giulia e Zara) dell'anno 1929 erano conosciute due qualità principali: belice (Bianchera) e cernice (olive nere) e risultava che a Trieste fossero coltivati ad olivo 94 ettari nella zona agraria XVI

(Muggia e S. Dorligo), di cui 77 nel muggesano e 17 a S. Dorligo. Anche la zona costiera era ampiamente coltivata ad olivo, un quadro caratteristico era rappresentato dalle rigogliose piantagioni che abbellivano la sponda meridionale della ferrovia da Aurisina fino a Barcola. Ma in quell'anno cause concomitanti ridussero drasticamente la realtà olivicola locale. Le abbondanti nevicate accompagnate da un repentino abbassamento della temperatura e da forte vento di bora distrussero completamente la parte epigea degli olivi. Inoltre le ordinanze dell'allora regime fascista, nonché la stessa necessità di legna da ardere, obbligarono al taglio del legno ed anche all'estirpazione del ciocco, precludendo così la naturale riproduzione dai polloni.

Dal porto di Trieste imbarcazioni completamente cariche di legno di olivo da ardere salparono per varie destinazioni in Italia. I tronchi di ulivo vennero anche utilizzati per la produzione del carbon fossile.

Negli anni '30 per compensare la grave moria di piante furono introdotte delle nuove varietà da innesto, soprattutto le cultivar Pendolino e Frantoio, per testarne la resistenza al freddo. Ma purtroppo l'intenzione di rinnovare la coltivazione con nuove piantine venne vanificata dallo scoppio della II Guerra Mondiale.

Negli anni a seguire non vi furono significativi investimenti colturali a causa sia dei problemi che si dovevano fronteggiare per la ricostruzione del dopoguerra sia per la complessiva ristrutturazione dell'economia locale con prospettive più favorevolmente rivolte a nuovi insediamenti industriali ed allo sviluppo del terziario. Inoltre nel freddo inverno dell'anno 1956 un'altra grave gelata diede il colpo di grazia alla derelitta olivicoltura.

In quegli anni solamente la caparbia di alcuni agricoltori che continuarono a credere in questa coltivazione, nonostante la scarsa capacità remunerativa, ha permesso il mantenimento di un certo patrimonio olivicolo locale di varietà autoctone come Bianchera e Carbona e di usanze locali.





A primavera l'olivo veniva concimato e potato, tradizionalmente le donne decoravano i ramoscelli appena recisi con le immagini dei santi e così addobbati li vendevano la domenica delle Palme sui sagrati delle chiese del Carso.

La raccolta delle olive (u'ljçe) aveva inizio dopo Santa Caterina (25 novembre) e generalmente, veniva fatta dai soli componenti della famiglia: non era un lavoro troppo piacevole a causa del freddo e della Bora che in quel periodo dell'anno soffiava con particolare intensità. Le olive venivano raccolte con le mani direttamente da terra, qualche volta ci si aiutava con una particolare scala a tre piedi chiamata koblica e messe nella tuorba, una borsa di stoffa o di tela di sacco che veniva legata intorno alla vita. I frutti raccolti venivano posti in sacchi o in tinozze e sistemati su di un carro. Portati a casa venivano puliti delle foglie e dalle altre impurità e, per evitare che prendessero delle muffe, adagiati poi sul pavimento della soffitta o del fienile da 10 a 15 giorni ossia fino al primo turno di spremitura nel torchio.

Un tempo ogni paese aveva il proprio torchio che poteva essere di proprietà di un privato o della comunità. Al torchio lavoravano tre, quattro uomini contemporaneamente, dalle sei della mattina fino alle nove di sera circa, a volte anche fino a notte fonda. Per il lavoro svolto, che era molto faticoso, i lavoratori venivano pagati in contanti, tanto per quintale, oppure con una parte dell'olio ricavato.

Nel torchio le olive venivano pesate, poi rovesciate sulla macina e schiacciate; le macine venivano azionate manualmente da due uomini, da un asino o da un cavallo.

La pasta delle olive veniva poi messa nelle spuorte (appositi sacchi tondi con un buco in mezzo, di canapa o ginestra, in italiano fisco-li). Le spuorte venivano adagate una sull'altra nella pressa (prjesa): 3 - 4 spuorte, un lamarin (piatto d'acciaio), e così via fino a riempire la pressa (circa 150 - 180 kg di pasta d'olivo). Si iniziava allora la spremitura girando una vite (trta) che comandava la pressa, con l'aiuto di una spranga e anche questa faticosa operazione veniva svolta manualmente. Dalla pressa il mosto scolava in un contenitore capiente: se il

liquido usciva troppo lentamente, veniva di tanto in tanto versata dell'acqua calda per velocizzare lo scorrimento. Dal recipiente di raccolta veniva versato con un mestolo in un paiolo posto su di uno spargert, e messo a bollire per raffinarsi. Più l'olio bolliva, più si raffinava diventando però anche nello stesso tempo anche più acido, alcuni perciò lo bollivano meno a lungo. Completata questa operazione si raccoglieva l'olio raffinato ed il sedimento (muorklio) veniva ribollito a casa.

Ciò che restava delle olive spremute veniva chiamato nuogle (sansa) e veniva riusato nel torchio per attizzare il fuoco, qualcuno lo portava a casa per darlo come foraggio ai maiali, più spesso, però, era usato come combustibile nel focolare. Le nuogle bruciavano producendo parecchio fumo. Da qui il detto se c'era fumo in cucina: "se k'di kuk'r u tu'rkle" cioè sta fumando come fossimo nel torchio.

L'olio che durante la spremitura colava dal mestolo e dai vari contenitori nei passaggi successivi, alla fine della spremitura si conservava in un recipiente particolare. Di quest'olio si diceva che fosse per il lupo (za vuka).

Il contadino che aveva le olive in spremitura portava ai lavoratori anche da mangiare: il frustek a metà mattina, il pranzo e poi la juzna nel pomeriggio. Frequentemente veniva preparato del baccalà in bianco o del sedano, e dopo aver riempito il primo paiolo, solitamente, si offrivano delle frittelle (fancli).

L'olio d'oliva si conservava in grandi vasi di pietra in cantina, da dove veniva attinto con un mestolo; da qui il detto "...dalle nostre parti non basta la bottiglia, a casa nostra c'è il mestolo".

L'olio veniva usato anzitutto per la verdura ed il pesce, per friggere i dolci, si consumava però anche crudo con il pane. Nell'olio si conservava anche il formaggio pecorino, che era considerato un cibo prelibato.

Nel secolo scorso il periodo più misterioso dell'anno era quello compreso da Natale all'Epifania. Questi erano i giorni segnati dalla più lunga oscurità, ed erano appunto chiamati le notti dei lupi. L'immagine delle dodici notti è rimasta a lungo viva nei ricordi della gente: questa affermazione si basa sulla testimonianza di alcuni anziani del Breg: "...

nel periodo invernale si spremevano le olive nel frantoio, uno alla volta, in ordine. Quando uno finiva lasciava il posto all'altro. Era consuetudine lasciare l'olio che gocciolava dai vari recipienti per il lupo. Generalmente veniva portato a casa da quelli che lavoravano nel frantoio. A lavoro ultimato, invece si faceva il likof e si condiva con quest'olio la radice di sedano affettata con filetti di acciuga”.

Si giunge, così, all'olivicoltura dei giorni nostri con la costruzione, nel 1985, di un nuovo frantoio a Domio e la messa a dimora di nuovi oliveti specializzati. A partire da quegli anni, diverse sono state le iniziative regionali e provinciali per rivalutare la coltivazione dell'olivo in provincia di Trieste, anche perché l'olivicoltura rappresenta una delle voci più importanti nel panorama agricolo locale ed è molto ben radicata nel contesto socio - culturale delle popolazioni del posto, essendo stata praticata fin dai tempi più remoti, specialmente nella parte meridionale della provincia corrispondente ai comuni di Muggia e S. Dorligo della Valle, i quali detengono circa il 75 % delle superfici destinate localmente all'olivicoltura; altre superfici olivate si possono trovare nei comuni di Trieste e di Duino-Aurisina. Negli altri due comuni di Sgonico e Monrupino l'olivo non ha alcuna funzione produttiva ma solo ornamentale, in quanto situati in zone climatiche non adatte a mantenere la pianta in regime produttivo.

Le stesse sistemazioni colturali riflettono abbastanza fedelmente l'andamento della conformazione morfologica e geologica della provincia (costituita in gran parte da rocce calcaree e marnose - arenacee), con sistemazioni realizzate perlopiù mediante terrazzamenti e solo in misura minore in terreni pianeggianti.

Le varietà di olivo coltivate si suddividono come segue: Bianchera 47%, Leccino 25%, miste (Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Itrana) 20%, Pendolino 5%, Carbona 3%, olive da mensa circa 200 piante; la varietà autoctona Bianchera si attesta ovunque quale principale cultivar, infatti è presente per quasi la metà delle diverse varietà in tutti i comprensori; la varietà Carbona è

concentrata nel territorio muggesano, dove è presente per 11% sul totale degli olivi; le varietà miste si registrano maggiormente nei comuni di Trieste e Duino - Aurisina 36%, Muggia 27%, mentre a S. Dorligo solo per il 13%.

Le varietà coltivate presentano una buona resistenza al freddo e buone capacità di adattamento alle condizioni pedoclimatiche locali, tuttavia le produzioni nelle singole annate denotano una certa alternanza probabilmente dovuta a problemi di impollinazione. Gli impollinatori sono, infatti, quasi tutti della varietà Pendolino e non sono molto diffusi nel territorio provinciale.

L'olivo "Bianchera", pianta molto rustica che tollera bene i venti marini, il freddo e le energiche potature, è caratterizzata da elevata vigoria e da lunghi rami fruttiferi con portamento assurgente. Il frutto (di 2 grammi) ha forma ellissoidale ed è leggermente asimmetrico. A maturazione ha sempre un colore verde ed è caratteristico perché è coperto da numerose e piccole lenticelle.

La produttività degli olivi negli anni è buona e costante. L'epoca di maturazione dei frutti è piuttosto tardiva e scalare nel tempo con elevata resa dei frutti al frantoio (21 - 24 % di olio).

Pietro Devitak (1847) ed anche altri autori descrivono questa varietà ed i suoi pregi, e si descriveva che l'olio triestino, per la sua eccezionale dolcezza, veniva inviato in omaggio all'imperatrice Maria Teresa d'Austria.

Da una ricerca svolta sempre negli anni '50 dall'Istituto di Ricerca Agricola di Capodistria risultava che la Bianchera innestata fruttifica ogni anno e che la produttività media annua per pianta è di 18 kg, mentre nelle altre varietà è di 11 kg.

In una conferenza tenuta ad Isola d'Istria negli anni '50 si dimostrava agli olivicoltori istriani che nelle zone di Muggia, Bagnoli, S. Dorligo e Ospio gli agricoltori innestavano annualmente centinaia di polloni di Bianchera. Si faceva allora notare come negli oliveti di S. Antonio numerosi alberi fossero già stati innestati con questa varietà. In tale sede fu inoltre riaffermata la caratteristica di questa

varietà di avere alte rese in olio rispetto alle altre cultivars.

Le olive a Trieste sono raccolte a mano direttamente dalla pianta. L'importanza di tale scelta emerge dalla consapevolezza della miglior qualità raggiunta con questa metodica di raccolta dagli operatori che dimensionano le piante in modo da facilitare questa operazione.

La presenza della coltivazione dell'olivo in queste zone è determinata da fattori ambientali ed agronomici diversi. Il clima mite, perché risente della vicinanza del mare, e poco umido, favorisce una buona produttività, mentre il terreno fresco e drenato, tipico delle terre rosse e delle rocce calcaree, garantisce in primavera ed in estate la crescita continua della nuova vegetazione.

L'adattamento dell'olivo a "Bianchera" in questo territorio è testimoniato da Hugues nel manoscritto del 1902 depositato alla scuola agraria di Parenzo. Egli indicava tra l'altro che le frequenti escursioni autunnali permettevano ai frutti di questa cultivar di maturare lentamente garantendo un continuo incremento della resa in olio da ottobre a dicembre ed una elevata sintesi di acidi grassi e di polifenoli, composti che meglio degli altri conferiscono "stabilità" all'olio.

L'olio triestino prodotto con una percentuale di olio di varietà Bianchera è molto apprezzato dai consumatori per la nota olfatto - gustativa. Infatti all'assaggio, esso è riconosciuto per il fruttato, l'amaro ed il piccante; tre caratteristiche di pregio che garantiscono trattarsi di olio ottenuto da frutti non completamente maturi anzi ancora un po' acerbi e sani, di buona pasta ed ancora fornito di elevati contenuti di polifenoli.

L'odore di fruttato non prevale sul sapore che manifesta una sensazione di mandorla e di erba fresca da poco sfalciata. Appena estratto è olio ben equilibrato e di splendida freschezza, tanto da convincere i consumatori ad utilizzarlo subito. L'intensità e la tonalità di colore è di uno splendido verde intenso.

L'olio di Bianchera si distingue per i bassi contenuti di acidi

grassi saturi (palmitico e stearico), mentre gli elevati contenuti di polifenoli e di 2-esenale garantiscono all'olio una valutazione sensoriale elevata.

L'olio extra vergine di Bianchera per il contenuto di clorofilla mostra, appena estratto, un eccezionale colore verde intenso, mentre la bassa acidità ed il numero di perossidi ne garantiscono nel tempo la migliore conservazione. Per garantire la qualità del prodotto, si inizia la raccolta dei frutti all'inizio di novembre per terminarla entro il mese. Tale scelta, anche se riduce la resa al frantoio, garantisce la produttività delle piante ogni anno limitando così l'effetto dell'alternanza di produzione e garantisce l'ottenimento di un olio extravergine di elevata qualità.

Il consumo di olio resta piuttosto basso rispetto ad altri paesi mediterranei, ma la vendita diretta al consumatore dell'olio prodotto in casa rende difficile la valutazione delle quantità prodotte.

Si stima che con un impianto produttivo di 1.500 Ha si potrà raggiungere la completa autonomia commerciale con una produzione di 1.300 q. di olio, sottraendo all'importazione anche quella fetta di 300-400 q. che attualmente vengono importati per dare copertura alle richieste di mercato.

Tra le iniziative intraprese in modo spontaneo nelle zone interessate dalla olivicoltura, compare l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" che opera ormai da sette anni per la promozione dell'olio extravergine di oliva e per la valorizzazione della cultura dell'olio, delle tradizioni e peculiarità gastronomiche dei territori interessati dalle produzioni tipiche e di qualità. L'Associazione comprende 230 zone denominate "Città dell'Olio" e si prefigge l'attenzione dei flussi turistici per far conoscere l'Italia degli olivi e dell'olio nel mondo con l'obiettivo primario di realizzare la "*Strada degli ulivi*", un itinerario alla scoperta delle terre olivarie che attraversano i paesi del Mediterraneo Orientale. Da Trieste alla Slovenia, alla Croazia fino alla Grecia, il progetto si propone di attraversare i paesi balcanici fino a raggiungere Kalamata.



terra (le terre dette *novalia*) su cui si riscuotono le decime *novales* perché al signore più che le produzioni agricole interessa estendere i suoi diritti bannali cioè i profitti derivanti dalla tassazione, dall'esercizio della giustizia e dai suoi mulini da parte della nuova popolazione attratta nelle terre di nuova conquista su cui egli estende la sua signoria politica. La campagna, dove in precedenza gli insediamenti sparsi o isolati erano scarsissimi, ora si anima anche per la presenza di monasteri prima benedettini poi cistercensi o di comunità di canonici regolari che si spingono nelle zone deserte grazie alle loro regole che imponevano un certo isolamento, anche se si trovano anche dei conventi nelle città o non molto lontano dai centri abitati. Nell'Istria ce ne sono tantissimi: solo per citarne i più noti, Santa Maria e Sant'Andrea sull'isola di Serra presso Rovigno, S.Michele in Monte di Pola, Santa Maria alta presso Valle, San Michele Sotterra e San Michele al Leme nel Parentino, S. Pietro in Selve presso Pisino, Sant'Apollinare (poi S. Nicolò) di Gasello presso Capodistria (di cui esiste anche un "catastico" dei beni terrieri).

Come detto, le numerosissime "villenove" e "villefranche" ed i loro sinonimi in volgare sono dal punto di vista toponomastico il fenomeno più evidente dei nuovi insediamenti "programmati" dalle signorie laiche ed ecclesiastiche. Qualche volta c'è il trasferimento di interi centri abitati con la loro popolazione per finalità economiche, annonarie o di maggior sicurezza. Dobbiamo tenere presente il trilinguismo se non il quadrilinguismo allora presente in Istria: latino volgare che si differenzia nei vari dialetti istriani (ma che resta latino notarile nei documenti), slavo e tedesco. Questa terminologia plurilingue intessa tutti i documenti dal X all'inizio del XIII secolo (e poi oltre) che contengono riferimenti alla campagna: concessioni di benefici feudali, contratti di locazione (soprattutto di livello e di enfiteusi), atti di confinazione tra possessi feudali prima e tra territori dei comuni. Il segno di confine tra due comuni più frequente era la costruzione di una chie-

















setta o di una cappella officiata da entrambi sui cui muri venivano poste delle croci di cera o di legno per indicare l'inizio del confine, altre croci venivano poste ad intervalli su capitelli o altri segni venivano addirittura sepolti. Si faceva poi grande uso di qualunque cosa sul terreno risultasse particolarmente visibile come antiche arche di pietra (*arcae finales* e *arcellae*, da cui nomi di confinazione come Rachel e Darsella, in comune di Muggia, oppure Arche, Arquà-Arquate), cappelle, gromazzi (*grumatia*, monticelli di pietre), *corone*, (macerie artificiali di pietre, 1005: *in corona et terra*; 1040: *usque ad coronam terre sancti Mauri*, 1069: *in corona antiqua*, 1186: *magna corona lapidum ad semitarias Lachisgloni ad unam aliam coronam lapidum*, ecc.), *gomilize*, antiche abitazioni o castelli diruti, strade, dalle vie maggiori dette carrarie, a calli (da N a S) e limiti (da W ad E) come gli antichi cardini e decumani, alle *semite* che erano semplici sentieri (preferiti in particolare i trivi ed i quadrivi), *lapides* (pietre con croci scolpite), alberi dominanti (di cui ci viene detto il nome), boschi, fonti, fiumi e torrenti (*aguàri*), ponti, *lachi* (vasche di acqua piovane, le *buse* in campagna), le stalle per le pecore (*casaria pecudum*), le *columnae*, le colonne di confinazione. I segni di confine vengono chiamati *tremoni* (*tremo* e *termonum*, dal lat. *termo*, *termonis* (Ennio), termine, confine).

Possono vendere, donare, dare per la salvezza dell'anima per sé e per i loro eredi, maschi e femmine, la terra concessa. Sono escluse le terre fuori del palazzo del vescovo e la casa ed i possedimenti di Tomaso, di cui al documento precedente. Bell'esempio questo dei "patti" feudali con i "nuovi abitanti" che qui si vedono arrivare già organizzati in gruppi (*societas*) di famiglie. La lotta dei Comuni, in precedenza spesso alleati con i vescovi per il recupero dell'antico territorio, si farà d'ora in poi durissima contro tutti i poteri feudali, laici ed ecclesiastici, cercando di estendere anche all'Istria le conclusioni della pace di Costanza del 1183 tra Impero e Comuni italici, inseriti ormai nel diritto pubblico. Nello stesso

anno 1194 il comune di Capodistria è però al fianco del suo vescovo: il rettore di Giustinopoli Almerico con il comune consiglio dei consoli, dei giudici e con il consiglio ed assenso di tutto il popolo, in pubblica concione deliberò che chi possedeva o avrà in futuro una vigna pertinente al vescovo tanto dei redditi di S. Michele che del Comune avrebbe dovuto pagare il retto ed integro reddito della vigna ogni anno al tempo della vendemmia o altrimenti sarebbe stato privato della vigna che verrà restituita al vescovo ed ugualmente il Comune lo costringerà a pagare il dovuto. Oltre il vino o il censo in natura certi concessionari si rifiutavano di corrispondere anche la famigerata decima dell'olio per cui il Comune li minacciava, se non avessero corrisposto il dovuto entro la festa della Purificazione ogni anno, di far loro pagare il doppio a meno che non fossero riusciti ad ottenere il perdono del vescovo.

L'Istria nel periodo comunale e patriarchino

Prima dell'infeudazione del 1209 le sempre più frequenti concessioni immunitarie avevano minato profondamente l'autorità dei marchesi d'Istria cosicché l'Istria più che ad una provincia unita e territorialmente omogenea doveva assomigliare ad una pelle di leopardo con molte zone in cui l'autorità marchionale poteva esplicarsi, tramite il conte e gli altri feudatari, solo per i diritti regali legati alla giurisdizione criminale maggiore, alla coniazione della moneta, all'esazione dei dazi, al supremo appello nelle liti che riguardassero feudatari o città. I Patriarchi d'Aquila vollero ripristinare la loro autorità sui comuni istriani imponendo negli stessi propri gastaldi o podestà. Le città istriane però non rinunciarono a lottare per la loro libertà, approfittando di ogni momento di debolezza dei Patriarchi per cercare di sottrarsi ai loro obblighi. Continuarono a comportarsi come Enti di diritto pubblico decidendo autonomamente della pace e della guerra e stipulando trattati senza permesso del Patriarca.





AMALTEA, NUTRICE DEGLI DEI

La capra: l'animale, il mito, il simbolo.

Da quando è stato ripescato il vecchio emblema istriano, l'interesse, o quanto meno la curiosità, nei confronti della capra, ha conosciuto un ritorno di fiamma. Ma la capra non è solo lo stemma che serve a contraddistinguere l'Istria, o l'emblema che ne evoca immediatamente l'idea; è piuttosto e soprattutto il suo simbolo che adombra un significato complesso e profondo, quasi ermetico. Nella sua interpretazione, passando attraverso il mito, risalta l'antico legame della Regione con le più antiche civiltà mediterranee. Contrariamente a quanto si è ritenuto fin poco tempo fa, è ancor oggi assai importante e ancor più lo sarà in futuro il contributo positivo che la capra, se convenientemente utilizzata, può dare nel recupero delle terre marginali (che nella Regione rappresentano una quota notevole) e nell'avviamento all'agriturismo, essendo considerata dagli esperti lo strumento zootecnico dell'era postmoderna.

Il cav. Beatiano Giulio Cesare, gentiluomo di Giustinopoli, scrive nella "Tavola dedicata alle cose più importanti" del suo "Araldo veneto, ovvero Armerista universale", stampato a Venetia il MDCLXXX: "L'Azzurro, chiamato da alcuni turchino, veneto, giacinto e celeste per la sua similitudine e colore col gran scudo del cielo, e nell'arme significa zelo del buon operare, perseveranza nello intraprendere, amore alla patria, preludio di vittoria e promessa di buon governo. Tra i pianeti è assegnato a Venere, dei dodici segni alla Libra, Gemini ed Acquario, dei giorni della settimana a Venerdì, dei dodici mesi a settembre, e degli elementi all'Aria, dei metalli allo stagno, delle pietre preziose allo zaffiro, delle piante al Mirto, degli animali alla Capra.

La Capra all'arme viene posta nella sua posizione naturale per lo più elevata sopra i piedi di dietro in atto di aggrapparsi; è sim-

bolo della fatica perchè è proprio di questo animale portarsi tra le balze per pigliar le piante più tenere per il proprio vitto, e lasciar quelle che a suo bell'agio può aver nel piano. Onde chi di tal blasone si fregiò, fece conoscere che il suo animo era dedito alla fatica, e che con gloria aveva incominciato a salir i gradini della lode, per esser quella la madre delle imprese (...). Afferma Giov. Stobeeo che esser la Capra vero simbolo della fatica e della accurata diligenza, perciò che da questa provengono tutti i beni a colui che non è pigro da poco...”

E sempre il Cav. Beatiano, nel descrivere il “Blasone di Venetia e dei suoi regni e stati” dice: “Il quinto pur coronato con corona marchionale dell’antico regno dell’Istria, come in Tito Livio ed altri moderni autori si legge di tal regno le antiche glorie e potere, fu da Carlo Magno dichiarato ed intitolato Ducato e poi Marchesato sotto i Patriarchi d’Aquileia. Questo scudo è d’azzurro con la Capra d’oro passante (in araldica detto dei quadrupedi nell’atto di camminare), coronata e membrata di porpora, antica insegna di quella provincia, come da molte medaglie si vede esistenti nello studio del Conte Giov. di Lazzara, cav. paduano”.

Corna non rosse ma color porpora, dunque, per la capra istriana, la preziosa e nobile porpora che gli antichi ricavavano dai murici del Mediterraneo. Per tingere una sola tunica erano necessari migliaia di molluschi; da ciò l’alto costo e la preziosità di tali tessuti che presso i Romani antichi rappresentavano il segno esteriore della più alta dignità. Prerogativa dei senatori era una striscia di porpora sovrapposta alla tunica (*latua clavus*); quando più stretta, distingueva gli appartenenti all’ordine equestre. La porpora fu successivamente prerogativa degli imperatori, soprattutto bizantini, e fino ai giorni nostri dei principi della Chiesa.

Appare chiaro perciò che la presenza della capra nello stemma istriano è una questione di araldica e non derivi come comunemente si crede dal numero di capre presenti nella Regione. Giova ricordare però che prima della conquista romana dell’Istria,

e quindi prima della riforma agraria attuata dai Romani, che modificò radicalmente tutta l'economia della Regione, l'allevamento della capra era prevalente rispetto a quello degli altri animali domestici. Ne fanno fede i rinvenimenti di ossa di animali durante gli scavi archeologici di Nesazio nei primissimi anni del secolo.

L'esame delle ossa nei laboratori museali di Vienna rilevò che un'altissima percentuale delle stesse apparteneva ad una razza di capre grande e robusta, mentre relativamente scarse erano le ossa appartenenti ad altre specie animali, suini e cinghiali compresi.

Il Kandler, parlando di una statuetta bronzea di buona fattura, raffigurante una capra, rinvenuta nei pressi di Pirano, ritenuta del I secolo della nostra era e di un'altra di minori dimensioni ritrovata sempre nella regione, pensa anche per altre simili raffigurazioni presenti in Istria che "LA CAPRA, OGGETTO DI CULTO, SIA STATA LA RAFFIGURAZIONE DELL'ISTRIA DIVINIZZATA" ed asserisce che questa provincia anche nello stemma conserva attraverso i secoli questo simbolo. Non si deve ciononostante pensare che l'allevamento della capra fosse in Istria tanto diffuso da elevare l'animale a simbolo della regione. Affascinante, bellissima e coinvolgente ipotesi che nessuno ci impedisce di far nostra. Anche Plinio nella "Storia delle cose naturali" parla di pecore istriane anzichè di capre e non è pensabile che da allora in Istria, soprattutto dopo la grande riforma agraria dei Romani, l'allevamento della capra abbia potuto assumere maggiore rilevanza. Esistono anzi testimonianze che Roma incrementò l'allevamento della pecora introducendo dal Medio Oriente soggetti miglioratori; da allora fino al nostro secolo non si sono verificate situazioni tali da produrre significativi cambiamenti in questo settore. Al riguardo possono esser presi a riferimento i dati riportati dall'Atlante geografico - scolastico di C. Battisti edito dall'Istituto Geografico De Agostini di Novara nel 1920 che si riferiscono agli anni 1900 - 1910. Ebbene, di pecore ne erano state censite 203.047, concentrate con alta intensità

(400 capi per abitante) nell'isola di Cherso e di Veglia, nella parte sud-orientale della penisola (200-150 capi per abitante), nella Ciceria e nel Pisinotto (150.100).

Di capre invece ne risultavano 2.551, con una densità di 0,5 capi per km². Nel periodo cui si riferiscono questi dati l'Istria era quindi, se si fa eccezione per la poderosa crescita della città di Pola, la fabbrica Tabacchi di Rovigno e qualche stabilimento per la conservazione del pesce, oleifici, mulini e distillerie, un'area prevalentemente agricola, con una pastorizia che riguardava in primo luogo le pecore.

Ma la capra sin dall'antichità è stato l'animale che ha permesso all'uomo di sopravvivere anche in condizioni orografiche e climatiche particolarmente sfavorevoli, nelle aree più povere e disagiate del bacino del Mediterraneo.

La capra è per sua natura estremamente frugale. E sempre la sua natura non le permette di adattarsi all'allevamento intensivo, neanche con l'impiego dei più sofisticati presidi tecnici, profilattici, terapeutici (tentativi di allevamenti intensivi, con 1.000 fattrici, non sono riusciti a portare a svezzamento, tra mastiti, malattie broncopolmonari, diarree dei capretti, che il 10% dei nati).

In natura il gregge è guidato dalla femmina anziana più esperta, che indica a tutto il gruppo di quali essenze pascolare, assaggiandole per prima. Al capro è affidata la salvaguardia del gregge; attirando su di sé l'attenzione degli assalitori, li invita all'inseguimento sui dirupi, dai quali si getta giù trascinando con sé i nemici.

Le capre si alimentano con vegetali anche grossolani, disdegnati dalle altre specie animali e per mezzo dei batteri del ruminante riescono ad organizzare l'azoto atmosferico, come le leguminose, trasformandolo in proteine. E' per questa sua frugalità, che ha del miracoloso e che va di pari passo con la delicatezza dei prodotti che da essa si ricavano, che la capra, nutrice degli dei, entrò sin dai primordi, nel bene nel male, dapprima nella mitologia e poi nelle grandi religioni mediterranee.

Così la mitologia greca racconta di Rea, che, partorito Zeus, lo affidò alla Madre Terra che lo portò a Creta, dove venne accudito dalla capra Amaltea. Zeus le fu grato e, divenuto signore dell'Universo, immortalò fra le stelle l'immagine di Amaltea nella costellazione del Capricorno. Prese poi in prestito una delle sue corna, che divenne la famosa cornucopia o corno dell'abbondanza, che trabocca di cibo e di bevande non appena lo si desidera.

Nell'Antica Grecia era inoltre animale sacro a Dionisio. Un capro veniva dato in premio ai poeti tragici. Appunto dal nome greco del capro, *tragos*, derivò quello di tragedia.

Presso gli Ebrei il capro espiatorio era quello su cui il popolo scaricava le proprie iniquità e che veniva poi cacciato nel deserto. Nella religione cristiana il capro espiatorio era stato inteso in seguito come simbolo di Cristo.

Si racconta nei testi sacri che Dio permise a due angeli di venire in terra, dove si accoppiarono con le figlie di Eva. Uno di essi si pentì e si rifugiò nel cielo del Sud, dove divenne la costellazione di Orione. L'altro, Azael, lungi dal pentirsi, continuò ad offrire alle donne ornamenti e vesti di ogni colore per sedurre gli uomini. Per questo motivo, nel giorno dell'espiazione, i peccati d'Israele vengono scaricati sull'annuale capro espiatorio, che viene lanciato giù dalla rupe di Azael.

Strano destino quello della capra. Sostegno dell'uomo nelle situazioni ambientali più difficili, decantata e mitizzata, strumento per la conquista delle terre marginali, e la loro valorizzazione agrituristica da un lato, e dall'altro oggetto di ostracismo, anche da parte di strutture pubbliche moderne, che le imputano danni irreparabili alla vegetazione boschiva, facendone ancora una volta un capro espiatorio. In passato le era stato concesso talvolta il pascolo in zone limitate con provvedimenti ispirati al peggior oscurantismo medioevale: a condizione cioè che venisse privata dei primi incisivi inferiori. Di quelli superiori i ruminanti sono naturalmente privi. Eppure in natura la capra può essere educata

al pascolo, e l'apprendimento conseguito generalmente viene trasmesso alla discendenza o a nuovi capi introdotti nel gregge, purchè l'operazione venga condotta con razionalità, senza turbare l'armonia dell'assieme; gli etologi chiamano questo fenomeno trasmissione culturale dell'appreso. Se l'entità dei soggetti nel gruppo è eccessiva, il patrimonio culturale acquisito si disperde e nella pratica del pascolamento brado il gruppo così costituito può veramente arrecare danno all'ambiente.

A questo punto si può ben dire che i miti che circondano la capra e la carica simbolica (specie quella del capro espiatorio) di cui questo umile ma intelligente animale è investito, racchiudano qualcosa di pragmatico applicabile anche alla penisola istriana; ne interpretano quasi il destino di terra su cui tradizionalmente si sono riversate, nella speranza di espiazione, colpe altrui, ma che sfodera sempre risorse di rinnovamento, talvolta insospettabili.



Questa autonomia si era vista nel XII secolo quando le città istriane avevano stipulato paci autonome o trattati (Capodistria, 1182) con Venezia ma continua anche nel XIII la libertà di firmare trattati: come Pirano con Ragusa e con Spalato (1188 e 1192) e Parenzo con Ragusa (1194) così Capodistria con Treviso (1216). Qualche volta i trattati sono imposti ma sottoscritti da entrambe le parti, quindi senza sudditanza, come quelli del patriarca con Capodistria e poi Pirano nel 1210, con i paesani dell'Istria nel 1217, quindi con Muggia. Le città, per motivi di confini o per il desiderio di raggiungere la supremazia provinciale nel caso prima di Capodistria e poi di Pola, hanno diritto anche di dichiararsi guerra tra di loro: il primo conflitto di cui abbiamo notizia è tra Capodistria e Pirano contro Rovigno che vede però una pace separata di Pirano nel 1208.

In certi casi furono però le consorterie nobiliari a portare elementi di disgregazione all'interno del comune, trasferendo in città le lotte che avevano la loro vera origine nel contrasto di interessi nelle campagne, per cui la nobiltà cittadina che deteneva castelli e vasti patrimoni terrieri in realtà continuava nella campagna lo scontro tra fazioni nobiliari con guerre private, usurpazioni e violenze. Fu così che l'intervento cittadino nel territorio contribuì nel corso del Duecento a spezzare definitivamente il nesso tra possesso terriero ed esercizio del potere che aveva caratterizzato nelle campagne i periodi precedenti: nel suo piccolo l'azione dei comuni nei riguardi delle signorie terriere non sarà molto diversa da quella che nell'Europa occidentale porterà alla formazione dei regni nazionali e dei principati.

L'agricoltura istriana tra patriarchi e comuni

Dopo il periodo precedente fondamentalmente anarchico che aveva visto la guerra di tutti contro tutti favorita dal frazionamento allodiale, agli inizi del Duecento la concessione del marchesato

to istriano ai Patriarchi d'Aquileia sembra portare l'istituto feudale ad un più maturo equilibrio. La sfrenata libertà d'azione di cavalieri e di signori di banno si tempera con il rafforzarsi dei vincoli vassallatici con il potente principe ecclesiastico e con il suo temutissimo avvocato, il conte di Gorizia, la cui dinastia si sta consolidando un altro, poi autonomo, principato secolare territoriale nell'Istria interna, la cosiddetta Contea d'Istria.

Le depredazioni selvagge e le aggressioni delle zone vicine dell'epoca precedente si trasformarono almeno in offese belliche giuridicamente più definite, tanto che nelle paci si chiedeva dai responsabili la corresponsione dei danni di guerra (così Pirano nel trattato del 1208 chiede a Rovigno 20 marche d'argento, metà entro Carnevale e metà a mezza Quaresima, per i danni che la *mortalis discordia* precedente le aveva arrecato: è solo il primo esempio di una regola poi generale). Le ostilità vengono dunque iniziate e concluse con atti formali che prevedono anche la restituzione al nemico delle cose depredate (animali soprattutto), come si vede nella pace tra Capodistria e Treviso del 1216. Così, in condizioni di maggiore sicurezza, la colonizzazione contadina nel XIII secolo determina un'ulteriore disseminazione di case rurali isolate ed il paesaggio agrario vede le aziende agricole caratterizzate da recinzioni con muretti a secco, con siepi, con filari.

L'aumento dell'abitato sparso ha relazioni con un mutamento dell'assetto fondiario determinato da un maggiore interesse da parte dei ceti cittadini per l'investimento agrario. Talvolta le case isolate nel tempo, con l'aumento delle famiglie parentalmente unite, si trasformano in nuovi agglomerati, dando luogo a frazioni, ville. La spinta demografica ed economica porta anche allo sviluppo del castello in villaggio a sua volta poi spesso recinto di opere di difesa che gli fanno assumere la tipologia del *castrum*. La propagazione esterna di una città, di un castello, di un monastero prende abitualmente in quest'epoca il nome di "borgo" (anche se talvolta lo stesso termine può indicare semplicemente un centro rura-

le) e “borghesi” (*burgenses*) sono definiti i suoi abitanti, da cui poi la parola che si affermerà fino ai nostri giorni per indicare la civiltà e la mentalità cittadine. Pertanto non solo nelle città ma anche tra la popolazione rurale si sviluppa una forte tendenza all’autonomia. Forne di democrazia spicciola dal basso erano esistite anche in passato : le leggi longobarde oltre a ricordare le assemblee dei cittadini sul sagrato dalle chiese (*conventus civium ante ecclesiam*) ricordano anche la *fabula* (la riunione) dei rustici per discutere dei problemi d’interesse comune. Così, in seguito, di fronte agli abusi delle signorie di banno che avevano trasformato spesso taluni tributi straordinari (pensiamo al fodro ed all’albergarla) in imposte dirette fisse ed obbligatorie, i contadini avevano imparato ad autodifendersi organizzandosi in una “congiura” (*coniuratio*) non diversamente da quanto avevano fatto le classi dirigenti cittadine: abbiamo visto le comunità rurali organizzate, capeggiate da un capovilla detto gastaldo , marico o *valput* e da un consiglio degli anziani, riuscire a trattare con i signori da posizioni di forza ed ottenere, con le buone o con le cattive, una carta di comune rurale modellata su quella ottenuta dalla collettività urbana, che elimina gli arbitrii, concede libertà e franchigie, definisce e codifica le antiche consuetudini: in pratica riconosce una certa autonomia al villaggio. Le operazioni di polizia campestre spesso sono affidate ai “salteri”, dei custodi scelti dagli stessi villici e non più dal signore. Con le carte scritte i contadini ottengono l’eliminazione del testatico (la tassa *pro capite*), della tassa per il matrimonio al di fuori della signoria, della manomorta, cioè dell’impossibilità per il rustico di trasmettere liberamente i suoi beni che venivano ereditati dal signore (in Francia chiamato *formariage*), senza pensare a diritti signorili vergognosi, ma in realtà poco praticati come il celeberrimo “*ius primae noctis*”.

In realtà fu proprio il nuovo inquadramento del contado nel fenomeno comunale a cambiare profondamente i secolari rapporti economici e sociali esistenti nel mondo rurale. Per tantissimo

tempo si era dimostrata valida, e pareva immutabile, la triplice ripartizione della società tratteggiata ancora in epoca carolingia da Adalberone vescovo di Laon in un suo poema diretto al re di Francia Roberto il Pio, figlio di Ugo Capeto (fra X ed XI secolo). Il venerabile vescovo teorizzava la casa terrena di Dio divisa nei tre ordini degli *oratores* (chierici e monaci dediti alla preghiera), dei *bellatores* (i nobili chiamati a difendere il popolo con le armi) e dei *laboratores* (servi e rustici che dovevano provvedere all'alimentazione dei due primi ordini, artigiani che dovevano produrre il necessario).

Questa tripartizione sociale entrò in crisi con lo sviluppo del fenomeno comunale cittadino con l'unificazione del territorio sotto la supremazia politica e giuridica della città. Resisi autonomi dal vescovo entro le mura cittadine, i comuni considerano come spazio proprio il territorio circostante che viene detto *comitatus* (da cui contado), corrispondente al distretto ecclesiastico della diocesi ed all'antica circoscrizione pubblica romana, bizantina e carolingia. Oltre questo movimento dal centro all'esterno esisteva però anche il movimento inverso dell'inurbamento sia dei contadini sia dei membri dell'aristocrazia militare sia dei medi e piccoli proprietari terrieri non direttamente coltivatori che andavano in città non per fuggire dalla campagna quanto per migliorare la loro condizione dal punto di vista politico e sociale, trovando più redditizi investimenti dei loro redditi agrari. I movimenti migratori, nel caso dei contadini, furono quasi sempre spontanei, favoriti dalla politica demografica delle città che vedevano con favore l'aumento della loro popolazione, mentre spesso furono coercitivi nei riguardi dell'aristocrazia feudale, costretta a trasferirsi in città, a prendere la "vicinia", cioè la cittadinanza, con l'obbligo di costruire una casa, permanere in città per un certo periodo dell'anno, pagare le imposte ed i tributi, fare la guardia sulle mura e militare nell'esercito cittadino.

Nel Duecento si fanno più numerosi i documenti che riguardano la campagna istriana: affitti e censi di terreni, infeudazioni, con-

finazioni tra possessi e tra comuni: tranne qualcuno, particolarmente significativo, gli altri dovremo vederli solo nella loro generalità. Vediamo il pagamento dei vari censi terrieri: oltre che in denaro si paga molto spesso in pepe ed incenso, molto preziosi e rari a quel tempo e probabilmente provenienti da Venezia che già verso il Mille li esportava per tutta la pianura padana con commercio fluviale. Anche i redditi del Patriarca in Istria, come sono riportati nei vari registri (*Tesoro della Chiesa aquileiese, Diritti del signor Patriarca e della Chiesa aquileiese, Introiti della Chiesa aquileiese, Lucifero Aquileiese*), riportano percezioni in natura di olio, di vino, di frumento, di orzo, di fieno, di bestiame. Anche i vescovi si facevano pagare i loro diritti (decima, quartese ecc.) in gran parte in natura, però nel Duecento spesso i loro antichi diritti feudali e religiosi si scontrano con la nuova realtà comunale che non intende più pagare. Nel 1283, ad esempio, nell'ambito della guerra che i Veneziani avevano in corso in Istria contro il Patriarca, sbirri e cavalieri veneti avevano occupato il palazzo e la casa del vescovo di Parenzo, facendovi stalla, bruciando il legname e portandovi delle donne, con scandalo del luogo. Il podestà non permetteva al tempo della vendemmia e della mietitura di riporre nelle cantine vino e frumento e lo stesso (Giovanni Soranzo) si riforniva di verdure nell'orto vescovile. Aveva bruciato il relitto della barca del vescovo fatta rompere sugli scogli. Dopo l'espulsione del vescovo si era appropriato del suo frumento, aveva messo un laico all'ufficio della sagrestia, aveva stabilito il bando con pena capitale per chiunque portasse lettere del vescovo, aveva fatto incarcerare i pochi preti a lui rimasti fedeli mentre i canonici erano tutti passati dalla parte del comune, ed avevano fatto la messa funebre per gli sbirri scomunicati.

Già nel Duecento molte locazioni sono date *ad meliorandum* il terreno: ad esempio nel 1256 il capitolo di Trieste concede in affitto una vigna per 5 anni purché il locatore esegua tutti i lavori agricoli (*pastinare, occare, colere, remenare, zapare, elevare, cludere, fodere*) su questa terra, piantarvi olivi e trasformarla in

vigna. Dovrà pagare la decima di tutte le granaglie, del grano, del legume, delle olive e dell' uva e dopo il sesto anno dovrà dividerla ed il capitolo si sceglierà la metà preferita.

Si tratta di imposte terriere eredi dell'antico *terraticum*. Si vede poi da trattati, confinazioni ed amichevoli composizioni tra comuni che in modo particolare viene tutelato il diritto di pascolo (*ius pascendi*) distinto dal diritto di possesso (*ius possidenti*) tanto che gli abitanti delle zone di confine possono pascolare anche nei comuni vicini purché non facciano danni nei campi e nelle vigne col loro bestiame. Queste norme che verranno poi codificate nei vari Statuti cittadini si vedono in vigore nel Duecento ma già come provenienti da antichissime consuetudini legate anche alla transumanza del bestiame dalle zone montane alla costa. In certe zone o in certi periodi dell'anno può essere fatto divieto di portare gli animali al pascolo, nel periodo diurno o notturno, in pena di una marca di 40 piccoli e di tre marche per l'erbativo, con voce istriana detto *lanco*.

Il diritto di abbeverarsi è sempre concesso sui lachi di prossimità dei confini, sulle sponde del Lago d'Arsa e sulle rive del fiume omonimo e dappertutto in tempo di siccità, badando bene però a non fare danni. I siti riservati al pascolo indigeno sono detti dal volgo *prepovedi* e *vignali* (vigne). Gli alberi d'alto fusto servono non solo per indicare i confini (*limiti* o *concerni*) ma anche da *stazzo*, cioè a far ombra al bestiame nelle ore e nelle stagioni più calde. Si indicano le aziende agricole col nome di *cortivi* (corti) e *stancie* (stanzie) e *arre*, i sentieri con *troso* e *troseto*, i piccoli boschi o zone cespugliose con *spessura*, poi corone, coronelle, gromazzi ecc.

L'Istria tra Venezia, Patriarchi, Conti di Gorizia, Duchi d'Austria e Re d'Ungheria nel Trecento

Il nuovo patriarca Raimondo della Torre eletto nel 1274 poteva porre fine alla guerra contro il conte di Gorizia ed i capodistriani ma non recuperare le città passate a Venezia né tanto meno

arrestarne la deriva negli anni seguenti. La nuova politica “di ter-raferma” dei veneziani preoccupava però ormai tutti dopo la conquista di Montona, centro strategico importantissimo.

Fondamentalmente per tutto il Trecento l’Istria continuò ad essere territorialmente tripartita tra Venezia, Patriarchi e conti di Gorizia ed, estintasi questa dinastia nel 1374, i loro eredi, i duchi d’ Austria, i quali già signori di Pordenone lo diventeranno anche di Trieste con la dedizione di questa città nel 1382 in seguito a vicende belliche. Le altre guerre, numerose nel Trecento e con la partecipazione di potenze italiane, Genova ed i Carraresi soprattutto, e straniere, re d’Ungheria e duchi d’Austria soprattutto, e dei Goriziani a cavallo tra mondo italiano e mondo tedesco con i loro principali vassalli (i signori di Pietrapelosa, di Raspo, di Chersano, di Lupogliano, di Castelnuovo, di Reifenberg), non riusciranno, ad eccezione di Trieste, a cambiare l’assetto territoriale già così delineatosi nella prima metà del Trecento. Venezia che nel 1355 e 1356 aveva rifiutato l’acquisto di Pietrapelosa dai Reifenberg accettava invece nel 1358 la cessione in pegno di Grisignana e ne faceva la base del Capitanato del Paisenatico fino all’acquisizione di Raspo. Conquistava anche Trieste nel 1369 ma, durante la guerra di Chioggia veniva presa nel 1380 dai Genovesi che la consegnavano al Patriarca in base ai suoi antichissimi diritti ecclesiastici e politici confermatigli però nel 1354 dall’imperatore Carlo IV.

L’Istria veneziana ed austriaca alla fine del Medioevo

Lo Stato patriarchino era stato capace di resistere e non crollare nel Trecento di fronte alla superiore potenza veneziana, sia pure con alcune dolorose perdite in Istria, ed all’espansione dei Goriziani con le signorie del Carso, della Valdarsa e della Liburnia (i Duinati e poi i Walsee) appoggiandosi ai comuni friulani rappresentati nel Parlamento della Patria del Friuli piuttosto





IDA LA VECCHIA CAPRA

L'inverno particolarmente duro quell'anno si stava consumando e con sè consumava la campagna. Il vento secco aggravava la siccità; alcuni alberi giovani e parecchi di specie più bisognose di acqua erano già morti. Ne soffriva tutto l'altipiano e chi in esso viveva.

Ida, la vecchia capra, che aveva contribuito ad alleviare ed a momenti addolcire i disagi delle prime fasi dell'insediamento agreste donando allegria, latte e capretti con i quali santificare la Pasqua e celebrare la rinascita della primavera, aveva sofferto in modo particolare; aveva cessato la produzione del latte molto presto, anche il parto era andato male: il capretto non era sopravvissuto.

Erano questi i segni che era giunta la fine della sua "carriera".

Aveva raggiunto la nuova residenza di campagna con tutta la famiglia quando era ancora giovane capretta ed aveva trovato subito la sua posizione gerarchica all'interno del gruppo familiare.

Sono complicati nel mondo delle capre i meccanismi con cui si stabiliscono i ruoli dominanti e subalterni all'interno del gregge. Si manifestano rapidamente, subito dopo lo svezzamento, e coinvolgono tutte le femmine nel giro di pochi giorni; questi assestamenti da cui sono esclusi assolutamente i maschi, si sviluppano attraverso una competizione assolutamente pacifica con il gioco rituale degli istinti. All'interno del gregge si formano gruppuscoli di tre o quattro soggetti in cui spicca subito la dominante; ad essa è concesso il miglior sito all'interno dello spazio conquistato dal gruppo ed il boccone migliore; poi progressivamente, per aggregazione di nuovi soggetti, il gruppuscolo aumenta e quindi al suo interno si ristabiliscono e vengono verificati i ruoli; alla fine emerge la patriarca, la regina cui spetta in natura la conduzione del gregge intero.

Competizione pacifica, ma gerarchia ferrea; se disturbata, come spesso accade, dall'improvvisa interferenza dell'uomo, pos-

sono scatenarsi conflitti cruenti, talvolta letali. L'abnegazione del singolo nei confronti del gruppo è assoluta; il capro in libertà attira su di sé l'attenzione dei predatori del gregge precipitandosi giù dai dirupi e coinvolgendoli nella caduta.

Nella gerarchia del gregge di capre è quindi compresa anche la famiglia umana. E così, man mano che nella famiglia i cuccioli d'uomo crescevano, Ida scendeva nella scala gerarchica per giungere alla fine all'ultimo gradino.

Aveva giocato e rallegrato l'aia; era lei che incitava gli altri al gioco e lei che decideva quando chiuderlo. Il suo linguaggio più eloquente era quello della coda in perpetuo movimento e lo sguardo comunicava momenti di intensa allegria e di profonda tristezza. Alla fine della prima gravidanza divenne saggia; ne era testimonianza la sua ormai lunga barba talvolta un po' impertinente; disertò così il gioco dei più giovani.

Ora chiudeva la sua "carriera".

Si decise di sacrificarla. Allontanati i più giovani, per i quali il mistero della vita e della morte ma anche del bene e del male doveva dalla natura esser svelato nei momenti più opportuni e con molta cautela, con l'aiuto di amici esperti si compì il sacrificio. Non era rassegnata ma consapevole.

La consapevolezza di Ida trapelava dal suo sguardo colmo di profonda tristezza, dalla sua coda muta e dalla barba inespressiva. Si era già dimostrata conscia del suo destino ogni qualvolta aveva donato i suoi capretti, permettendo così di santificare la Pasqua. Ora il sangue avrebbe fertilizzato le aiuole di fiori davanti la casa. Le interiora sarebbero state utilizzate tutte per la preparazione di una sorta di salsicce pepate che, appena arrostate sulla brace, sarebbero state consumate la sera stessa del sacrificio. Quello che rimaneva sarebbe stato dato agli amici quale mercè per avervi preso parte. Prosciutti e spalle affidati alla stagionatura, il resto insaccato con grasso suino, spezie, aglio e vino.

La pelle salata, le corna e le ossa essicate furono poi cedute

al solito raccoglitore nel corso della sua visita semestrale. Il colare di Ida, in attesa di una sua probabile sostituzione, fu appeso ad un chiodo dietro l'uscio. Il ricovero non riassetato fu sprangato e di Ida non si parlò più. Nel silenzio era però ancora presente.

E venne primavera; iniziò il lavoro dei campi con il massimo impegno da parte di tutti anche dei più giovani. Arrivò allora una giovane Ida; allegra, curiosa, riempì di vivacità il vecchio ricovero e l'aia e la famiglia.

Al rientro da una giornata particolarmente gravosa per il duro lavoro che aveva visto l'impegno di tutti, anche dei più giovani, il Vecchio li accolse con un: "Oggi iera el momento giusto e gò sonà el violin". Prosciutto di capra/violin a causa del modo con cui lo si imbraccia per tagliarne le fette manovrando il lungo coltello a mo' di archetto.

A favorire il momento giusto aveva contribuito l'arrivo della nuova stagione, l'impegno primaverile nei campi, la nuova Ida portatrice di nuova vita nell'aia e nel vecchio ricovero. L'inizio di un nuovo ciclo della vita, insomma.

"Ciolè el giusto" continuò il Vecchio "Serchelo con religion, cussì la Ida sarà ancora con noi": la dura legge della vita ritualizzata dalla saggezza della tradizione contadina.



che ai nobili. Erano però riusciti, entrando intelligentemente nelle leghe e nelle guerre contro Venezia nella seconda metà del Trecento, a mantenere il grosso dei rimasti possessi in Istria.

L'ultima prova di energia signorile si ebbe in Istria nel 1397 quando il patriarca Antonio Caetani seppe imporre il suo podestà ad Albona (che aveva competenza anche su Fianona e Duecastelli) e nel 1398 a Buie e Portole che nell'anno precedente si erano rifiutate di accoglierlo, minacciando loro la pena di 100 marche aquileiesi e la scomunica. Successivamente, per i patti di mutua devoluzione, gli Absburgo incamereranno i possessi di tutte queste contee, semplificando ulteriormente la situazione politica di questa zona nord-orientale d'Italia. Il maggior avversario di Venezia rimaneva però nell'Adriatico e dintorni il Regno d'Ungheria, Anche l'Impero, dopo la gravissima crisi che l'aveva colpito nel Trecento come pure il suo grande antagonista medievale, il Papato, non aveva rinunciato del tutto ad intervenire nella regione giulia.

Venezia occupa anche tutto il Friuli e città ed isole della Dalmazia (Almissa, Cattaro, Brazzà, Curzola, Lesina, Spalato e Traù). Competitori in Istria rimarranno quindi solo Venezia ed Austria, anche se a partire dal 1469 ci sono da fare i conti con le scorrerie dei minacciosissimi Turchi che fanno la loro prima comparsa fino a Castelnuovo sul Carso, poi nel 1471 arrivano fino a Zaule e sotto il castello di Moccò dove sono affrontati dai triestini che però vengono battuti ed i superstiti fatti prigionieri per essere venduti come schiavi. Nello stesso anno un'altra schiera attraverso la Ciceria attacca Colmo, Draguccio e Rozzo, poi sempre dalla base di Castelnuovo, possesso triestino, attacca nel 1472 il Friuli e nel 1476 l'Istria superiore. Per fortuna l'Istria non subirà la conquista ottomana come la penisola balcanica e parte della Dalmazia ma la sua componente etnica tradizionale sarà significativamente sconvolta dall'arrivo dei profughi (Morlacchi, Valacchi, Greci napoletani di Nauplia, Albanesi ecc.) con cui

Venezia ripopolerà le campagne rese deserte dalla pestilenza o dalla malaria e le terre incolte. Con la tradizionale periodizzazione o nel 1453 o nel 1492 finisce ufficialmente il Medio Evo.

La campagna istriana nel Trecento e nel Quattrocento

Nel Comune si mescolano tradizione ed innovazione nel modo di istituire i rapporti con il contado, non diversamente per quanto riguarda la tecnica agraria si vede nel più antico trattato italiano del Medioevo, il *Liber ruralium commodorum* (Libro dei beni, o degli utili, rurali)

Abbiamo già parlato delle suddivisioni del territorio comunale che non sono altro che la continuazione del *pago* romano, la circoscrizione territoriale assegnata ad ogni città, colonia o municipio che fosse. Ogni pago era costituito dalla presenza di terre distinte in tre gruppi: l'agro privato (*ager privatus*) che apparteneva ai singoli proprietari che ne avevano la piena disponibilità, l'agro pubblico (*ager publicus*) di cui i cittadini non avevano la proprietà ma solo il godimento e l'agro compascuo (*ager compascuus*) costituito da terreni in comune tra due o più pagi i quali ne avevano uguali facoltà d'uso per il pascolo del bestiame.

Abbiamo visto che i comuni istriani, pur avendo come loro principale obiettivo il controllo esclusivo del contado, continuano però a rispettare rigorosamente le antiche delimitazioni e le secolari consuetudini e nel contempo istituiscono nuovi rapporti con il mondo rurale. Nei contadi dominati dalle città costiere si sfaldò in gran parte la grande proprietà fondiaria con le sue corti e terre domenicali su cui si fondava la potenza economica dell'aristocrazia militare ed ecclesiastica e si formò una più forte influenza della borghesia cittadina nelle campagne. Il predominio politico e militare dei comuni sul contado fu notevolmente rafforzato dal completo predominio dei borghesi sull'economia del territorio circostante non solo con il completo controllo del mercato attua-

to dalle città ma anche con l'acquisto di grandi possedi terrieri da signori ed istituzioni religiose oppure prendendo in affitto dal comune i possedi terrieri confiscati ai vescovi o incamerati nel demanio cittadino a spese dei componenti delle fazioni vinte e bandite dalla città con confisca di tutti i beni.

Nell'intento di garantire l'approvvigionamento urbano e quello delle proprie famiglie i borghesi con spirito imprenditoriale si rivolsero alla terra. Il controllo del mercato annonario era di importanza vitale per le città in un'epoca in cui le annate di carestia e di conseguente fame per la popolazione erano una minaccia sempre incombente e che si fece frequente in Istria nel Trecento e nel Quattrocento. L'investimento rurale cittadino si giustificava con il comprensibile desiderio di provvedere direttamente ai bisogni alimentari delle proprie famiglie, evitando i rischi dell'intermediazione, difficile in qualche circostanza, del mercato ma anche con la redditività dello stesso impiego data la difficoltà a collocare altrimenti i piccoli capitali. I fondi rustici rappresentarono infatti in tutte le regioni italiane nel XIV e XV secolo uno degli investimenti più redditizi, pari o superiore al tasso d'interesse ordinario sui prestiti monetari: il rendimento della terra era in media del 4-6% ma in situazioni favorevoli poteva elevarsi fino al 25-30%, un tasso che nessun affare finanziario o mercantile era allora in grado di assicurare. Questo intervento di uomini d'affari e di borghesi nelle campagne di un comune sfaldò la proprietà signorile, costituì medie e piccole aziende agricole ma soprattutto cambiò la mentalità con cui venivano gestite le aziende agricole. Nei secoli precedenti le città, abbisognando di nuovi uomini liberi (e quindi tassabili ed utilizzabili militarmente), avevano favorito con apposite leggi di "affrancazione dei servi" la liberazione individuale o collettiva dei contadini dalla dipendenza signorile sostituendola con quella comunale.

Coll'acquisto "borghese" della campagna si ridefinì il regime della proprietà e della detenzione delle terre utilizzando sempre

più il tipo di conduzione a mezzadria: si formava una *societas* (chiamata in istriano *soccida*) per cui il proprietario metteva l'impiego di un certo capitale per fornire le sementi, gli animali da lavoro o da allevare o per effettuare operazioni di miglioria sui fondi mentre il contadino, chiamato colono o mezzadro, si obbligava alla consegna annuale di metà del prodotto ed al soddisfacimento di oneri di manutenzione nel caso dei fondi o di vigile sorveglianza nel caso del bestiame affidatogli. Per gli obblighi di questi contratti agricoli e per la coercizione politico-istituzionale del comune urbano che si nota anche negli Statuti istriani la condizione del contadino si aggrava e diventa di vera e propria minorità giuridica in quanto molte leggi cittadine lo escludono esplicitamente dal loro godimento. Ma, quello che è più grave, cessa la liberazione dei servi o dei rustici in quanto gli Statuti comunali negano ormai l'affrancamento degli stessi con la concessione della cittadinanza (*cittadinatico*, o *vicinìa*).

I rustici sono di nuovo condannati alla terra. La proprietà cittadina del contado ricercando il massimo del profitto attraverso il massimo della redditività della terra necessitava infatti di una forte capacità di costrizione sui rustici che si attua con una maggiore pressione sia da parte della legislazione pubblica sia da parte dei proprietari borghesi che molto meglio degli antichi signori erano in grado di controllare la reale produzione agricola evitando quelle sistematiche ruberie da parte di fattori e coloni che avevano caratterizzato tutti i secoli precedenti. Gli Statuti impediscono al mezzadro di portare via il raccolto dal campo prima che il padrone l'avesse visionato, e valutato quindi l'entità della sua metà.

I proprietari pagavano naturalmente loro l'assisa, il teloneo, il portatico o il portorio, cioè i dazi comunali sui prodotti agricoli che gli affittuari portavano loro in città, ma i contadini ugualmente erano soggetti sia a molteplici dazi comunali che al calmiere dei prezzi ufficialmente fissati per i prodotti che essi volessero

vendere nella piazza del mercato ufficialmente designata alla vendita dei prodotti agricoli (Piazza delle Erbe, Piazza Foraggi ecc.).

Oltre che alla corvée di portare i prodotti a casa del padrone i mezzadri, come gli antichi coloni, erano soggetti a tutta una serie di servizi come pascolare il suo bestiame, lavorare i suoi campi con i propri buoi, pulire i canali, usare le sue presse, i mulini, i frantoi (*torci*) per le olive, le uve, il grano e le altre granaglie, in certi casi anche raccogliere le piante tessili come il lino o fornirgli la lana. I mezzadri erano tenuti a doni aggiuntivi, in segno di deferenza e rispetto verso il padrone, quali portargli a casa le primizie della vigna, dell'orto e del frutteto o uova, galline, pollastri, spallette di porco: finivano così per pagare più della metà stabilita dal contratto. Come detto poi il mezzadro era limitato da molte restrizioni: senza il permesso del padrone non poteva far uscire dal terreno i prodotti coltivati né vendere paglia, fieno, sostegni per le viti, letame né prendere in affitto o lavorare altre terre, spesso gli era vietato non solo abbandonare ma perfino dare in subaffitto il podere. I contratti terrieri di mezzadria duravano più anni, da due a dieci, in Istria i più comuni hanno un termine di sei anni ma continuano ancora i contratti enfiteutici di 29 anni. Pur restando l'Istria una zona di colture diversificate, il desiderio di maggiori profitti portò in certe zone ad uno sviluppo delle colture specializzate quali i vigneti e gli oliveti ed in altre allo sviluppo dell'allevamento del bestiame, determinato da un maggior consumo di carne e latticini e dà un'accresciuta domanda di cuoio nelle città. Oltre al tradizionale pascolo brado nelle zone montane carsiche, della Ciceria, del Monte Maggiore e della Liburnia con la transumanza invernale nelle zone costiere tipico dei secoli precedenti si può assistere ad un incremento di zone recintate destinate all'allevamento, soprattutto dei bovini. Ciò cambiò profondamente il paesaggio agrario istriano. Spesso fu l'impulso dei macellai cittadini (*bechèri*) a dare slancio all'economia pastorale sia con armenti allevati in proprio sia con bestiame ceduto con

contratti di soccida ai contadini con il compito di ingrassarlo.

Lo sviluppo dell'allevamento portò come logica conseguenza anche alla recinzione pressoché completa dei campi, soprattutto di quelli con colture più pregiate come i vigneti, per impedire agli armenti ed ai greggi di ovini di devastare le coltivazioni. Come si vede dagli Statuti fu imposta anche una severa regolamentazione al passaggio degli animali, un'attenta sorveglianza affidata quale angaria obbligatoria agli stessi villici delle contrade esterne (*salteri* e custodi) ed a cittadini per individuare i danneggianti ed assicurare ai padroni il soddisfacimento dei danni subiti. Spesso ampie zone del territorio furono interdette al pascolo degli animali, specie delle capre, particolarmente distruttive.

E' un ulteriore capitolo dell'eterna storia rurale dei paesi mediterranei da sempre caratterizzata dalla lotta tra gli agricoltori sedentari ed i pastori transumanti, nomadi o seminomadi, e che si accentuerà in Istria ed in Carso con l'introduzione dei "novi abitanti" in gran parte provenienti dalla penisola balcanica che sviluppatasi già nel Trecento e Quattrocento per sopperire ai gravi vuoti demografici nelle campagne aperti da pesti, guerre e carestie, continuerà in più ampio raggio nei secoli seguenti.

Questi problemi obbligarono spesso i magistrati responsabili del "fondaco" comunale, i fonticari (*fontegari*) a rifornire il magazzino comunale con granaglie importate da zone esterne all'Istria, il che dimostra che il territorio non sempre era in grado di assicurare l'autosufficienza alimentare alla città.

Sarebbe pure molto interessante seguire il commercio dei prodotti agricoli ed i rispettivi dazi (e loro variazioni) ma penso che sarebbe molto difficile istituire, senza dati quantitativi a disposizione, un rapporto diretto tra produzione e prezzi e dazi dei prodotti in quanto spesso sono motivazioni d'ordine politico e non solo economico a far decidere la classe dirigente veneziana per l'aumento o per il calo degli stessi, tenuta presente anche la condizione particolare delle singole città, che non a caso si è visto far

spesso parte di elenchi diversi a condizioni diversificate.

Tra gli anni venti e quaranta del Trecento le carestie indebolirono la resistenza della popolazione alle malattie, soprattutto negli strati sociali che più pativano i periodi di sottoalimentazione, facendo crollare le loro resistenze immunitarie e creando così le condizioni favorevoli al diffondersi di epidemie. Al forte aumento demografico dei secoli seguenti il Mille non era seguito un adeguato progresso delle pratiche igieniche (miglioreranno in seguito con l'uso della biancheria personale di lino e, molto più tardi, di cotone) per cui la situazione sanitaria, nella generale ignoranza della medicina d'allora sulle cause del contagio, non offrì alcuna resistenza a morbi come la peste. Già nel Duecento, dopo due secoli di tregua, c'erano state cinque epidemie di peste, nel Trecento fece la sua comparsa nel 1338 a Capodistria, nel 1343 in Istria. Negli anni 1347-51 in tutta Europa una pandemia di peste bubbonica terrorizzò le popolazioni: è la celebre peste di Firenze narrata dal Boccaccio nel *Decameron* e nello stesso anno devastò anche tutte le città istriane, annientando dove metà dove i due terzi della popolazione: a Pirano il cimitero non fu sufficiente a contenere tutti i morti, in altre città, come a Muggia, si costruirono nuovi cimiteri fuori le mura dove seppellire gli appestati in fosse comuni. Un nuovo focolaio della peste si ebbe a Parenzo, Montona e nella Polesana nel 1361. Nel Quattrocento epidemie di peste si ebbero in tutta l'Istria nel 1427 e 1437, poi nel 1456 a Parenzo e Montona con i cimiteri insufficienti, nel 1465-66 nuovamente in Istria e nel 1467 a Parenzo, Rovigno e Trieste, nella quale morì 1/5 della popolazione, poi nel 1469 in Istria, nel 1478 a Trieste (morirono oltre 700 persone), nel 1486 a Cittanova e 1487 a Parenzo, poi in tutta l'Istria ancora nel 1489 e nel 1493 e lo sterminio della popolazione istriana continuò nei due secoli seguenti tanto che delle circa 70.000 persone stimate nel Trecento l'Istria si ridusse a 40.000 aldipresso nella prima metà del Seicento prima di riprendere una crescita demografica.

Il fenomeno, come detto, fu comune a tutta Europa dove si calcola che a metà Trecento perì solo in quella grande “peste nera” un terzo della popolazione europea, circa trenta milioni di individui, e soltanto alla metà del Quattrocento (e non dappertutto: in Istria no) la popolazione europea cominciò timidamente a crescere.

In Istria c'è da tener presente che la peste provocò in vaste zone l'abbandono delle campagne non solo per la moria delle persone (che deve essere stata minore rispetto alle città dove maggiore era la concentrazione d'uomini e quindi la possibilità di contagio) ma soprattutto per una nuova immigrazione dalle zone rurali nelle città onde coprire i vuoti in certi settori come l'artigianato industriale considerati strategici per l'esistenza del comune.

Le campagne rimaste incolte si inselvatichirono e la malaria, prima confinata nelle zone umide costiere, si diffuse in tutte le pianure diventando endemica. Le febbri malariche anche quando non erano mortali riducevano però naturalmente le capacità lavorative delle persone colpite e ciò ebbe conseguenze devastanti sulla produzione agricola. Pertanto carestie ed epidemie si alternarono ad intervallo di tempo impedendo qualunque recupero demografico anzi riducendo ulteriormente la popolazione istriana, malgrado la massiccia immissione di nuovi coloni (slavi, veneti, friulani, carnici soprattutto) arrivati spontaneamente o attirati dalla politica immigratoria di Venezia e dei comuni istriani onde riempire i grossi vuoti nelle campagne che si erano formati. Così il comune di Trieste offriva terreni comunali gratuiti nelle zone di Opicina e Prosecco e lo stesso faceva nella zona di confine con Capodistria di Plavia il comune di Muggia offrendo anche ampie esenzioni fiscali ai nuovi coltivatori, in buona parte slavi, non essendoci a quei tempi pregiudizi etnici e tanto meno nazionalistici ad impedirlo.

Così mentre tra il X e l'XI secolo la continua crescita della popolazione ed il progressivo aumento del coltivo e della produzione agraria avevano profondamente modificato il paesaggio





SULLE RICERCHE DELLE TRACCE ENIGMATICHE DELL'ANTICO CASTELLO ED IL VINO PUCINO IN ISTRIA

Esaminando attentamente, dai tempi lontanissimi, gli avvenimenti storici sulla coltura della vite in Istria, basandosi soprattutto sulle citazioni degli scrittori antichi, si è potuto rivelare la presenza della coltura della vite fin dai primi tempi romani. Sebbene Plinio affermi che l'allevamento della vite risale ancora prima del periodo romano, come nelle colonie elleniche, allo stato attuale non esiste alcuna prova per conferire agli Histri la pratica della coltivazione della vite, seppure furono considerati dei grandi bevitori e per tale motivo sembrano esser stati i primi ad impiegare le botti di legno per il vino.

Il vino più famoso di tutto l'impero romano fu il "*vino Pucinum*" il quale veniva bevuto dall'imperatrice Livia Druso che non ne assaggiava altri. Diversi indizi storici indicano che questo "elisir" si produceva solamente in Istria. Recentemente alcuni esperti vitivinicoli sostengono la tesi che questo famoso vino romano si ricavava dall'uva del vitigno di Terrano istriano o Refosco. Però questa opinione non risulta attendibile per il fatto che in questo studio non si è potuto approvare la certezza che il vitigno di Terrano Istriano (Refosco) avesse una storia tanto remota da poter risalire all'età romana. D'altronde c'è la inconfutabile certezza che il nome del vino di Pucino non proviene dal cultivar dell'uva, ma bensì dal castello dove si svolgeva la sua produzione vitivinicola ("*...castellum nobile vino Pucinum*"). Tuttavia la posizione geografica del suddetto castello Pucino non è stata ancora definita.

Questo studio si basa su indagini insolite per la ricerca storica, ricorrendo al modello dell'intercorrenza interdisciplinare tra le nozioni storiche remote in relazione alla millenaria evoluzione

idromorfologica del bacino imbrifero del fiume Quieto. Con questo metodo innovativo di ricerca, si è venuti a conoscenza che l'attuale valle del Quieto, nei lontanissimi tempi fu un golfo navigabile marino, ed anche la più profonda insenatura del mare Adriatico. Nei dintorni delle Terme di S. Stefano i Romani avevano un presidio militare ed il porto navale. Si suppone che anche i Romani si fossero serviti di queste acque geotermali, probabilmente denominate "Quaeri".

I radicali mutamenti idrografici e geomorfologici in quest'area furono causati, attraverso i secoli, da un'azione molto attiva di erosione irreversibile delle acque nel perimetro idrografico del bacino del Quieto, ripercuotendosi nella valle del fiume, in modo che le masse del limaccio alluvionale si depositassero sul suolo provocando l'aumento dello strato di livello della valle fino a 17 mm/anno, pari a 34 metri in 2000 anni. Questo intenso ed incessante processo era in atto anche precedentemente all'Età romana e lo confermano le testimonianze di Aristotele. In tutto questo contesto storico ed idromorfologico si è costruita una visione immaginaria dell'antico aspetto paesaggistico di questa zona dove poter collocare il "castellum Pucinum", identificandolo con l'attuale borgo di Sovignacco, non lontano dalle terme di S. Stefano. Tra l'altro Plinio ci convince di ciò con il seguente brano: "Si coltiva nel Golfo del mare Adriatico non lontano dalla sorgente del Timavo su una collina rupestre lambita dal mare. E' da notare che il Kuk di Bazzana (Pracanski Kuk) dirimpetto alle Terme ed ai piedi del versante di Sovignacco (ex castello Pucino) era un promontorio lambito da tre parti dal mare. Si suppone che anticamente questo importante golfo fosse denominato "Adriatici sinus", distinguendolo dagli altri golfi istriani. Ne fa pure cenno Cassiodoro nella sua descrizione idrografica e paesaggistica. Del resto, Tolomeo localizzò il castello di Pucino esplicitamente nell'Istria centrale, assieme a Pingente con Sovignacco (ex castello Pucino) distante solamente 6 Km.

A proposito dei risultati ottenuti da questo studio, si può ipotizzare una identificazione tra l'attuale laghetto di Bolash (Bolas), presso le Terme di S. Stefano, con l'antica fonte del Timavo. Una conferma di questa ipotesi si può trovare nella visione idrotopografica remota di quest'area prima della sedimentazione alluvionale e del regresso della linea di costa.

Un'altra supposizione dell'allevamento della vite per la produzione di un vino così famoso ("Praecianum" e "Pucinum") nella zona di Brazzana tra le Terme e Sovignacco è basata sulla posizione geografica descritta da Plinio e dalle somiglianze etimologiche dei loro nomi (Pracana - Brazzana e Preciano), come pure dalla sua posizione collinare aprica ed in un sito davvero vocato.

Indagando sulla idrotopografia della valle del Quieto nelle vicinanze delle Terme, è stata scoperta nella foresta demaniale di S. Marco (Motovunska suma), una collinetta rupestre di circa 10 metri di altezza e 90 di lunghezza sita sul terreno alluvionale (Pluvisol) e la sua struttura è di conformazione Cretacea. Questa collinetta è invisibile attualmente per il fatto che da sempre fu ricoperta e mimetizzata dalle chiome degli alberi secolari e probabilmente questo sarà il motivo per cui finora non è stata scoperta e neppure disegnata nelle speciali mappe topografiche. Il suo nome è isola Grisa (Griza). Con le indagini confrontative della descrizione paesaggistica ed idrografica dell'isola "Elektride" (isola d'Ambra) a cura di Aristotele e l'immaginaria visione di una configurazione remota dell'attuale Isola Grisa si riscontra una sorprendente similitudine, dalla quale si presuppone che proprio questa collinetta - isola Grisa - dovrebbe essere la remota isola Elektride (Ambra) ricoperta dalle masse alluvionali convogliate. E poi si deve aggiungere che i loro nomi hanno una significativa somiglianza etimologica : isola Griza - isola Elettrica, e tutte due sono isole (lat. *insula*).

Con il fenomeno della sedimentazione quest'isola Elettride (Ambra) tra il tempo di Aristotele e quello di Plinio, circa 350

anni, avrebbe cambiato le sue dimensioni in altezza e larghezza. Questa nuova “Elettride” potrebbe configurare l’isola di “Gissa” o “Cissa” come l’aveva descritta Plinio e particolarmente per la sua posizione geografica: “In questo golfo... accanto alla costa istriana”. In seguito a questa supposizione si ha pure una similitudine etimologica incisiva dei loro nomi: “insula Gissa” e Isola Grisa (Griza)



rurale istriano in senso ambientale, riducendo lo spazio dell'inculto e delle selve, ora il mutamento più evidente risulta quello del paesaggio agrario in senso etnico, con la diminuzione della componente germanica (a parte la Contea di Pisino) di origine feudale e l'aumento della componente slava (prima slovena e poi croata, quindi anche serba e montenegrina dalla penisola balcanica conseguente alla conquista turca; morlacchi ed aiducchi) ed istroromena (i Vlachi, Vlaski o Valachi poi Cici della Ciceria o Altopiano dei Cici), fundamentalmente formata da contadini o da pastori.

Come il motore dello sviluppo economico-demografico era stato il settore primario così i primi sintomi di un'inversione di tendenza si manifestarono nell'agricoltura con una lunga fase di depressione economica che ruppe l'equilibrio tra risorse e popolazione. L'eccesso di popolazione rurale aveva prodotto annate di scarso raccolto, dato che molte terre poco adatte alla coltivazione e quindi poco redditizie messe a coltura in precedenza sotto l'urgenza della pressione demografica dopo pochi anni erano state abbandonate essendo diventate improduttive per la perdurante scarsità di adeguata concimazione. In seguito invece la scarsità di braccia, in conseguenza della crisi demografica, finirà per investire anche le terre produttive, avviando un avvitamento negativo su se stesso del rapporto produzione-popolazione ed aggravando ulteriormente la condizione dei contadini e della manodopera rurale dei braccianti sottoposti dai proprietari terrieri ad un ancora più intenso sfruttamento per compensare la diminuzione delle precedenti rendite agrarie. Non trascuriamo poi le conseguenze delle guerre, grandi e piccole, generali e locali, che comportavano sempre l'incendio dei villaggi, la rapina del bestiame e la distruzione delle colture come mezzi abituali per colpire le risorse economiche del nemico e ridurlo alla fame. Quando il Patriarca devasta le campagne di Orsera il vescovo di Parenzo si lamenta che solo lì gli erano stati portati via ben 700 bovini e quando i triestini nel 1353 bruciarono il *Castrum Muglae* non

mancarono di fare le solite devastazioni nelle campagne (*vites et oliva inciderunt*).

Questi fattori ridussero di certo le capacità produttive locali tanto nelle campagne quanto nelle città istriane ed i dati quantitativi finora a disposizione per quanto riguarda popolazione ed andamento dei prezzi dei prodotti agricoli non permettono al momento di stabilire con precisione se la crisi demografica abbia ridotto significativamente lo squilibrio tra popolazione e risorse ed abbia magari incentivato, come in altre regioni europee, una più ampia distribuzione del reddito nella popolazione superstite alla grande “depressione” del Basso Medioevo. L’incremento degli allevamenti e delle colture intensive o specializzate (viti, olivi, piante tessili o coloranti) oppure delle colture di frutteti ed orti con prodotti direttamente destinati al consumo cittadino finì per andare a vantaggio solo dei borghesi che possedevano vaste estensioni di terreno o capitali finanziari da investire nel miglioramento degli strumenti e nella sperimentazione di nuove concezioni e nuove pratiche agricole o nell’industria più direttamente legata all’agricoltura ed all’allevamento come il settore tessile. In questo campo una certa parte della produzione, soprattutto dei panni di lana, era fin dai tempi più antichi affidata al lavoro delle contadine soprattutto nei lunghi mesi invernali quando le attività sui campi erano interrotte, ma in seguito questa attività casalinga che offriva però una buona integrazione di reddito alla famiglia contadina non riuscì più a battere la concorrenza dei grandi laboratori tessili artigianali delle città, dove operai ed operaie della lana lavoravano come salariati (che quasi sempre lavoravano a domicilio), pagati a cottimo o a forfait e con la materia prima che veniva loro affidata dagli imprenditori, proprietari della lana. Le lavorazioni finali venivano fatte nelle botteghe artigianali dove quasi sempre il tessitore, lui stesso padrone e lavoratore manuale, dirigeva dei salariati che provvedevano alle molteplici operazioni finali del tessuto (follatura, pettinatura, cardatura, tintura, cimatu-

ra ecc.): nel complesso la preparazione del panno esige una trentina di operazioni diverse ed è per questo motivo che la bottega di tessitura, pur con i limiti del tempo, è quella più vicina all'idea della fabbrica moderna con la sua divisione del lavoro e con la sua costante attenzione al miglioramento tecnico onde non farsi battere dalla concorrenza. Uno strumento sicuramente innovativo fu l'arcolaio che, nato nella seconda metà del XIII secolo, ebbe piena diffusione solo nel XV secolo con un tipo più perfezionato munito di alette e capace di bobinare automaticamente il filo. L'arcolaio era stato invece spesso limitato nel Trecento da molti regolamenti urbani in Italia ed in Francia che permettevano il suo uso solo per la tessitura del filo della trama mentre si doveva filare col fuso o con la conocchia il filo dell'ordito. Gli arcolai si diffusero gradatamente anche nella campagne, velocizzando il lavoro delle contadine. Un altro strumento tipicamente femminile era stato anche il telaio verticale che poi fu sostituito dal telaio orizzontale a pedale che invece di tessuti larghi e corti forniva strisce di tessuto strette ma molto più lunghe (i vecchi panni non superavano i tre metri mentre i nuovi andavano da 15 a 20) .

Per produrre panni larghi come i precedenti anche questo telaio venne successivamente modificato facendolo azionare contemporaneamente da due persone: in questo modo esso non solo diventò un attrezzo per uomini e non per donne ma anche un attrezzo professionale usato esclusivamente nelle botteghe cittadine. Non potendo contrastare questa concorrenza tecnica i contadini s'impovertirono ulteriormente.

Spesso questi contadini furono costretti a vendere la loro terra e da piccoli proprietari furono costretti a trasformarsi in mezzadri o in salariati agricoli, pertanto come conclusione generale il passaggio della terra nelle mani dei ceti urbani ridusse la proprietà libera contadina e moltiplicò il numero dei rustici senza terra: gli Statuti istriani sembrano indicare una buona disponibilità di manodopera a buon mercato di *laboratores terrae*, di braccianti

agricoli comunemente indicati con il termine di “zappatori”, in quanto zappare (*sapare, ligonizare*) era la principale attività agricola in cui erano impiegati.

Una ricerca particolare meriterebbe invece la diffusione della lavorazione della seta che non poteva certo essere effettuata nelle case contadine nella “stagione morta” della tregua dai lavori agricoli ma solo nelle città in quanto richiedeva per le varie operazioni un elevato grado di meccanizzazione (la macchina, molto perfezionata e mossa dalla forza idraulica, che torceva il filo di seta fece la sua prima comparsa a Bologna alla fine del XIII secolo ma nelle altre città italiane molto più tardi) in quanto in grado di azionare parecchie centinaia di fusi. Non è immaginabile quindi che le città temessero la concorrenza del contado e pertanto volessero proibire la produzione della seta. Anzi nel Trecento abbiamo notizia di prestiti di Venezia alla “sua” Umago non solo per comperare gli animali da lavoro di cui i contadini difettavano ma anche per promuovere l’impianto di olivi e *gelsi*, ed in cambio il Comune s’obbligava a cedere alla Serenissima tutto il frumento avanzato a 12 grossi lo staio (nel 1330 vendono infatti 298 staia a 3 lire e 4 soldi lo staio). Con questa premessa risulta incomprensibile qualche Statuto istriano, come ad esempio quello di Trieste del 1350, che proibisce non solo di cogliere le foglie di gelso altrui (il che può essere inteso come furto soprattutto se quelle foglie hanno un valore economico per la produzione della seta) ma anche l’allevamento dei *bachi da seta* (*Et nulla persona sit ausa tenere vermes qui fatiunt sedam*, L.II, cap. 84). Non sembra trattarsi di un’imposizione protezionistica a difesa di segreti di fabbricazione che sappiamo che le città allora tutelavano gelosamente soprattutto quando non si limitavano alle seterie più semplici come il raso o il taffetà ma imitavano, con telai speciali e molto costosi, i bellissimi broccati orientali, come era in grado di fare Venezia.

La produzione documentaria dei secoli XIV-XV si fa naturalmente più abbondante ma tralascierò di esaminarla dettagliatamen-

te non solo per motivi di spazio ma anche perché fondamentale-mente ricalca i settori già esaminati in precedenza: confinazioni e diritti di pascolo tra comuni, liti tra vescovi e comuni e tra vescovi e capitoli di canonici, infeudazioni, affitti, decime ad enti ecclesiastici. A proposito di queste continuano ad essere date le decime di agnelli, grano (*formento*), segala, orzo, spelta, avena, miglio, sorgo, olio, vino, legumi, formaggi (formaggi *di fitto*, *di fitto fermo*, *de lanchi*) e le regalie di galline, e continueranno nei secoli, come si vede dagli Urbani ancora nel Settecento (si è aggiunta solo la decima del *formentòn*, del granturco prima non coltivato).

Tra i termini rurali compaiono casali e casite, *seraja* (terreno cespuglioso o fitto boschetto di carpini e quercioli), masiere, corti e cortivi, *stanzie* (poderi, fattorie con più famiglie contadine con un insieme di costruzioni rurali: abitazioni, *tegòri*, stalle, cortine, tettoie che formavano una medio-grande proprietà), *vedorno* (magge-se abbandonato), *limidi* (sentieri), *grumazzi-gromassi* (mucchi di pietre), *vanese* e *vanesete* (aiuole e piccole aiuole nei campi, anche *vanesòn*, da una voce molto antica forse prelatina), *laco* (stagno), *quarnario* (gregge di 40 pecore), *maiatica* (come plovina), *provana* (tettoia), *caula* (riparo dei pastori), *raganazzo* (pascolo pubblico), mentre *meta* dal significato precedente di termine (*meta terrarum arabilium*) passa poi (1395) ad indicare il maso (e di solito ha il significato di covone, fienile, spesso coperto da una tettoia di rami e paglia che poggia su quattro robusti pali a quattro spioventi o ad un solo spiovente a grande inclinazione) coltivato da rustici decimatori detti *Kmetones* (dallo slavo: *kmeti*), mentre nello stesso documento vengono detti *jaz* gli ostacoli e le siepi (non le reti) che i villici mettono nei torrenti per catturare i pesci. Termini slavi vengono usati anche per indicare il capovilla (*zupan*, zuppano) ed il fattore del marchese d'Istria (*pòtchinesin*, 1420 e *pothenesim*, 1422).

Nell'Istria interna e nel Carso sotto il governo dei duchi d'Austria (poi dal 1438 anche sacri romani imperatori) il sistema feudale si mantenne a lungo anche se gli abusi delle varie signo-

rie venivano temperati dal controllo ducale e dagli usi consuetudinari ma ciò non elimina il fatto che cominciò ad esaltarsi sempre più la differenza nelle città e nelle campagne tra un'Istria feudale interna ed un'Istria comunale costiera, continuando le istituzioni comunali (molti dei comuni istriani codificarono i loro Statuti dopo il passaggio a Venezia) anche dopoché la loro autonomia ed il loro sviluppo erano cessati per il controllo veneziano della podesteria, della giustizia e del commercio. Nel 1444 (in un documento arrivatoci in volgare) l'imperatore Federico III d'Absburgo, rispondendo alle lamentele dei suoi sudditi della Contea d'Istria, precisava quali erano gli obblighi e quali i diritti di quei paesani: tra le angarie era previsto il trasporto a Pisino di calcina e di cerchi da botti quando ce n'era bisogno, la guardia ai vari castelli, il magazzinaggio dei vini presso il *claviculario* che poi li avrebbe distribuiti.

Tra le contribuzioni la decima d'animali minuti al capitano di Pisino ed il formaggio per chi aveva caprini ed ovini o mucche, agli ufficiali o loro deputati il censo e la domenicale delle biade prima di S. Martino in novembre. In cambio essi avevano la rifusione dei danni arrecati ai loro terreni da stalloni e fattrici (*cavalli o cavalle da frutto*) del luogotenente, potevano comprare o vendere liberamente vino, biade, pelle, tessuto *griso*, formaggio, burro ed ogni cosa necessaria, potevano pescare liberamente anche nel caso che il luogotenente avesse bisogno di pesce per proprio uso e cacciare lepri, volpi, volatili ed altri animali tranne cervi e coturnici riservati ai signori.

Lo spopolamento delle campagne obbligava, anche i signori a trattare meglio i contadini per evitare la loro fuga negli Stati confinanti. Di quale ordine di grandezza fosse questo spopolamento però è difficile dire: nel 1371 la peste nella Polesana determinò la successiva sparizione di 61 villaggi su 72, però essi erano già in gran parte disabitati a causa di precedenti molteplici calamità, però il numero può essere indicativo.

Nel 1376 per ripopolare il territorio Venezia concesse cinque anni di esenzione dai tributi a tutti i forestieri che fossero venuti a stabilirsi in Istria. Se agli inizi del Trecento gli insediamenti slavi erano ancora piuttosto contenuti e limitati soprattutto alle zone più inospitali del Monte Maggiore e della Liburnia, del Carso e dell'Istria, già nel Trecento Venezia e nel Quattrocento l'Austria iniziarono a ripopolare massicciamente le campagne dell'Istria. Nel 1349 venne nominato a Capodistria Guglielmo Rossi come “capitano degli Slavi” al compito di vigilare sull’immigrazione degli stessi in Istria e tutelare queste minoranze dalle accoglienze sovente negative da parte degli indigeni. Nelle campagne furono accolti agricoltori, nelle zone di pascolo dei pastori, soprattutto morlacchi, croati e cici. La presenza dei primi, a parte gli inevitabili incidenti con i vecchi abitanti a causa delle diversità linguistiche e culturali, fu certamente positiva, mentre più problematica dal punto di vista sociale ed ambientale fu la presenza dei pastori. La distruzione dei boschi che era stata molto ampia a causa del *debbio* (l’incendio col fuoco del terreno per trasformarlo in coltivabile) della grande colonizzazione agricola dal X secolo in poi e che poi si era arrestata a causa dei regolamenti rigorosissimi comunali a tutela delle foreste e a causa dello spopolamento delle campagne riprese perché quei pastori integravano il loro magro reddito lavorando anche da boscaioli e da carbonai e distruggendo così un gran numero di alberi.

Oltre al protezionismo degli animali il comune di Trieste godeva di una protezione riguardante ai suoi vigneti: nello stesso anno 1491 l'imperatore vietava ai villici del distretto di Trieste di piantare proprie vigne mentre dovevano coltivare quelle appartenenti ai cittadini triestini e portare in città legna e fieno: questo divieto riguardava solo il montano mentre le vigne erano concesse ai villici delle contrade esterne di Trieste, come ad esempio a Sant'Odorico (San Dorligo-Dolina). Quasi tutti i comuni istriani hanno nei loro Statuti dei capitoli che prevedono di regalare terre

comunali ai forestieri che vogliono diventare vicini: come ulteriore esempio citiamo Isola (Statuti in volgare del 1360) che concedeva due *pivine* (lo stesso di *plovine*, *pline*) di terra poste presso il confine con Pirano obbligando il concessionario a “vignare” il terreno quanto prima cominciando a lavorare dal capo appresso al confine in su. Per il terreno non pagherà affitto e non farà la fazione, la *colta* o l’angaria per i dieci anni seguenti.

Gli Statuti delle città istriane sono ricchissimi di informazioni come questa riguardante la campagna.

Dall’esame di questi Statuti come di quelli dei secoli seguenti e dei comuni rurali (finora sono stati pubblicati solo quelli di Castua, Veprinac e Moschenizza) viene fuori un quadro molto interessante della civiltà contadina in Istria, in modo particolare dei rapporti non sempre equi intercorsi tra città e campagna.



CENNI SULLO STATO DELLA COLTURA DELLA VITE IN ISTRIA

La tradizionale coltura della vite in Istria costituisce un patrimonio economico, ambientale, storico e culturale di valore inestimabile. Soprattutto nel passato ha permesso alla popolazione istriana di vivere in mirabile simbiosi con l'ambiente ecologico sfruttando le sue molteplici utilizzazioni a fini della sopravvivenza, visto che specialmente il vino rosso, tra l'altro, nelle condizioni di precarietà alimentare, era uno dei principali ingredienti nelle vivande quotidiane popolari ("Il vino fa buon sangue" - detto popolare). E poi per non parlare dell'uva che spesso si serviva con il pane per fare il pasto della colazione e della cena.

Alla vite, oltre alla sua risorsa economica di grandissimo valore, vengono anche riconosciute importanti funzioni di difesa del territorio, paesaggistiche, ricreative, ambientali e socioculturali. Nella storia memorabile la coltura della vite fece sempre parte integrante della natura e come tale nell'adozione della classica ampelotecnica viticola si perpetuava la tutela dell'ambiente ecologico.

Nel totale delle superfici coltivate, quasi sempre i terreni vitati furono in preminenza e come tale la coltura della vite aveva un ruolo trainante nel tracciare l'accrescimento e lo sviluppo rurale in Istria, visto che il vino rappresentava quasi l'unica fonte di sostentamento ed una risorsa di denaro contante per la sopravvivenza dei piccoli produttori. In tali circostanze economiche precarie tutta la produzione del vino era destinata alla commercializzazione. Siccome il vino allora era tanto venerato, la cantina non rimaneva quasi mai esaurita senza una goccia della preziosissima bevanda, e la modesta quantità di vino rimasta serviva soltanto come ingrediente per la preparazione dei cibi e per rendere più piacevoli le feste familiari, la ricorrenza delle sagre popola-

ri e come pure per festeggiare il raccolto esuberante e per l'esecuzione dei lavori faticosi. Nelle normali circostanze di campare del proprio lavoro, i produttori non si potevano permettere il lusso di bere quotidianamente il vino, specialmente non come piacere edonistico. A questo proposito è interessante segnalare una consueta massima popolare istriana che dice: "Il diavolo bevèrà il vin e non il contadin".

Una ulteriore conferma delle suddette tesi dell'importanza che la vite ed il vino avevano per l'Istria viene notata anche dalla seguente citazione:

"Il vino... fece parte importante anche nel facilitare e suggellare patti d'amicizia e d'alleanza fra i popoli" ad esempio quello stipulato nel 933 fra il Doge di Venezia Piero Candiano II ed il Governatore d'Istria (Dalmasso, G - Eynard, I, 1976, p.7). E' interessante citare ancora un altro brano a riguardo: "Nella storia della nobile terra istriana appare non di rado - a documentare l'importanza che nel passato vi ebbero la vite ed il vino - il 'tributo del vino' in segno di pace o di amicizia o di sudditanza" (Cosmo, I. et al., 1959, p. III).

Negli avvenimenti storici della coltura della vite istriana si deve accennare che nel trascorso periodo fino all'anno 1945, l'orientamento del sistema viticolo era tracciato verso un indirizzo specializzato e del tutto industriale (ed assai poco del tipo familiare) ed era innanzi tutto volto alla produzione di vini veramente pregiati, visto che la Corte Reale del Regno Unito e la Casa Reale di Savoia furono fornite con vini eccellenti delle rinomate cantine di Parenzo.

Per un ulteriore approfondimento dell'argomento si deve accennare che tradizionalmente la cultura e la civiltà occidentale trae la sua culla d'origine dall'area mediterranea e l'olivo e soprattutto la coltura della vite ebbero un ruolo determinante a promuovere questo progresso evolutivo in un massimo grado di civiltà.

E' noto il fatto che in sede pratica sulla coltivazione della vite

e sulla vinificazione dell'uva i produttori devono apprendere anche delle elementari nozioni interdisciplinari, altrimenti il successo nella produzione del vino sarà compromesso. Un proverbio latino dice: "*Fit fabricando faber*" (esercitando il mestiere di fabbro si diventa fabbro)

D'altronde, l'Accademia della vite e del vino francese ha assiomaticamente stabilito che le popolazioni che vivono nelle regioni vitivinicole hanno sempre un quoziente d'intelligenza maggiore in confronto alle altre zone. Inoltre le reclute arruolate al servizio militare provenienti da zone vitivinicole hanno sempre un livello di abilità maggiore. Infine fu appurato che in queste aree l'alcolismo è assai meno diffuso che altrove.

Di recente acquisizione scientifica è stato accertato che il vino possiede delle virtù medicamentose, soprattutto delle sostanze antiossidanti (resveratolo nei vini rossi e dei polifenoli nei vini bianchi) che hanno il potere di combattere l'invecchiamento e portare ad una longevità salubre della vita e anche un potenziale d'azione il quale ha l'effetto di preservare da malattie tumorali maligne. In seguito è da segnalare che il vino può curare anche i disturbi coronari, l'anemia, sollecitare l'attività peristaltica, ecc. Infine si può ribadire che il vino dà energia e corroboranza al corpo umano, il calore al cuore e l'ispirazione creativa all'anima. Conformemente a tutto ciò, si deve rammentare che sull'asso di coppe - delle carte da gioco "triestine" - è impresso:

"Una coppa di buon vin - fa coraggio fa morbin".

Da quanto sopra succintamente esposto la vite si potrebbe definire che sia, fra tutte le piante coltivate, la più antropo-umanesima.

In seguito è da segnalare che la coltura della vite in Istria ha una vetusta e consolidata tradizione. D'altronde è noto il fatto che le propizie prerogative ambientali e del tutto vocate fecero sì che nei tempi immemorabili comparve l'allevamento della vite in Istria. Dalle fonti letterarie riferibili e soprattutto dalle affermazioni a

cura di Plinio il Vecchio emerge chiaramente il fatto che la coltivazione della vite in Istria era già in atto nel periodo preromano, particolarmente per l'influenza della cultura ellenica. Però non v'è dubbio che la coltivazione della vite si sviluppò in maniera esponenziale con l'arrivo dei romani in Istria. In questa sede è da segnalare una particolare importanza che, secondo le asserzioni a cura di Plinio, il vino più famoso "elisir" dalle virtù terapeutiche di tutto l'impero romano fu il cosiddetto "vino Pucinum" istriano.

Come si osserva è interessante sottolineare che la coltura della vite in Istria ha una plurimillennaria e consolidata tradizione e secondo le più recenti fonti letterarie riferibili, soprattutto dai dati statistici, è stato accertato che l'estensione culminale di 33.733 ettari vitati in Istria furono registrati nel 1880. Dopo di che, con la comparsa della fillossera della vite importata dall'America, tutte le viti che crescevano sul franco perirono. In seguito alla ricostituzione dei vigneti fillosserati con l'innesto su soggetti (portainnesti) americani, le produzioni medie unitarie dell'uva si sono quintuplicate, cosicché nell'anno 1908 la produzione ha raggiunto la massima quantità storica di 5.661.119 ettolitri di vino. Proseguendo con i dati statistici si è visto che le superfici coltivate a vite in Istria nel 1938 furono:

- Viti in coltura promiscua 20.944 ettari
- Viti in coltura specializzata 12.532 ettari

Tali superfici espresse in coltura principale furono circa 22.299 ettari.

Con l'annessione dell'Istria, nel 1945, ai paesi balcanici (che fu il primo caso nella sua storia millenaria) la coltura della vite istriana subì una serie di insuccessi disastrosi, tali da non poter essere paragonabili nemmeno all'invasione della fillossera d'America in Europa, come pure ai danni provocati da tutte le guerre e pestilenze dai tempi dei romani fino ai giorni nostri. Con una tale crollo devastante, le superfici vitate in Istria, dal 1938 al 2003, sono diminuite dell'88 %, ma questo dato si ripercuote ancor più gra-

vemente sullo scadimento medio della qualità del pregio enologico. Il nuovo regime poliziesco, di una certa indole vandalo-balcanica, ha immediatamente messo in atto un provvedimento di assoluta dittatura della mediocrità e la selezione negativa dei quadri, attraverso la quale hanno espulso dai propri posti di lavoro tutti gli esperti vitivinicoli istriani e cacciato via tutti i diretti produttori vitivinicoli colti ed altamente qualificati. In seguito tale politica discriminatoria verso l'etnia istriana portò ad un ostracismo spietato ed all'esodo di tutte le persone colte istriane, giacché assolutamente tutti gli istriani furono perseguitati dagli agenti della polizia segreta (UDBA). Quasi unici a rimanere furono le persone deficienti, poltroni e confidenti polizieschi, da cui fu eseguita una ulteriore cernita negativa dei peggiori tipi rimasti per la nomina a dirigenti in tutte le cariche del potere in tutti i settori dell'attività politica, economica, scolastica, scientifica, giuridica, sanitaria, nei mass-media, ecc.

Inoltre furono completamente compromessi tutti i valori civili, culturali, spirituali, etici e tradizionali con i quali, tra l'altro, si cercò di eliminare la più idonea varietà di Malvasia istriana dall'allevamento e dalla produzione viticola in Istria. Ricordiamo poi il depauperamento della politica agricola che spietatamente andava distruggendo il settore privato al fine di espropriare tutta la produzione agricola.

Per la mancanza dei tecnici vitivinicoli in Istria furono ingaggiati dei periti viticoli dell'entroterra balcanico, che furono qualificati come "scienziati". Questo fu il primo caso nella storia della comparsa di un massimo grado scientifico, in sede pratica, nell'allevamento della vite in Istria. E paradossalmente, ad alcuni di questi vennero addirittura conferiti onorificenze e premi per il "merito" dell'"annichilimento attivo"(F. Nietzsche) vitivinicolo in Istria. Nell'anno 1945, dopo le trascorse amministrazioni austro-ungariche ed italiane, in Istria rimanevano 12 associazioni di credito fondiario e 7 cantine sociali (Buie, Cittanova, Montona, Parenzo,

Rovigno, Umago e Verteneglio.)

Con l'insediamento delle nuove autorità dall'entroterra balcanico, che erano del tutto estranee alla mentalità culturale e civile istriana, tutte le numerose cooperative agricole furono convertite in imprese statali che operavano in maniera monopolistica sul mercato con lo scopo di sfruttare i produttori agricoli appropriandosi dei loro prodotti e dei loro beni. In questo modo, dell'autentica cantina sociale rimase solamente il nome, e per di più venne abolito il solito e legale diritto attivo alla gestione autonoma da parte dei fondatori e unici proprietari di queste cantine (e nello stesso tempo questo regime perverso si proclamava "autogestito"). In tali condizioni venne eliminato ogni diritto sul loro prodotto e sui beni della cooperativa da loro fondata e della quale erano gli unici proprietari. In queste circostanze repressive, l'unico "diritto" a loro rimasto fu quello di consegnare l'uva a prezzi stracciati affinché venisse vinificata in queste cantine, cosiddette "sociali". Una minoranza dei produttori vitivinicoli indecisi e quelli che per motivi familiari rimasero in Istria, furono costretti ad adattarsi vinificando l'uva nelle proprie cantine familiari. Questa circostanza irrazionale destò un enorme scompiglio in quanto i viticoltori avevano scarsa esperienza e conoscenza nella vinificazione dell'uva. E poi a loro mancavano le vere cantine ed una elementare attrezzatura enologica adeguata.

Purtroppo, alla luce di questa anomalia, sorsero nelle loro fattorie numerose piccole cantine a conduzione familiare, in ambienti del tutto inadeguati ed improvvisati, per lo più prive di corrente elettrica e rete idrica, in condizioni igieniche precarie. Da ciò è logico dedurre che la conservazione del vino era aleatoria e la qualità enologica scadente e del tutto atipica.

Con l'attuazione di una politica spietatamente barbarica furono eseguite irruzioni in tutte le cantine aziendali e perquisizioni domiciliari (senza alcun mandato dell'autorità giudiziaria), saccheggiando e requisendo tutto il vino ed altri prodotti agricoli

presenti presso l'azienda agricola. Un ulteriore atto di violenza spietata compiuto verso i produttori vitivinicoli e la popolazione agricola tutta fu la mobilitazione generale ai lavori forzati (uomini, donne, vecchi e bambini) in pieno ed urgente lavoro stagionale sul trattamento antiparassitario della vite. Simili atti così brutalmente barbarici, senza precedenti, non si sono verificati mai prima, nei tempi di pace, nella storia millenaria istriana.

L'AGRICOLTURA ISTRIANA TRA XVI E XIX SECOLO

Un quadro, anche se generico, delle caratteristiche agricole dell'Istria in età moderna (almeno per quella parte soggetta al Dominio di Venezia così come si era andata configurando dalla metà del '200) possiamo ricavarlo dalla testimonianza diretta di alcuni contemporanei.

Nel primo decennio del Seicento il nobile capodistriano Niccolò Manzuoli, annotava: *“l'Istria è penisola mediocrementemente fertile, ma fa vini di re, moscati, ribolle, olii, sali e frutti preziosissimi, che si estraggono per Venetia, per Alemagna e per altri parti del mondo”*.

E poi continua: *“il contado di Pola è piano tutto, bello, fertile e dilettevole di caccia di cinghiari e d'altre selvadigine. Ha molti boschi et in esso contado erano per il passato 72 ville per l'aria distrutte, ma hora ha sono solamente sedici”*.

Sono questi elementi importanti che evidenziano come, d'altra parte, agli inizi del 600 lo stato delle campagne istriane appaia critico: aria malsana, spopolamento, abbandono delle città, territorio poco coltivato e inselvatichito sono le caratteristiche predominanti.

Da un altro attento osservatore di metà Seicento, il vescovo di Cittanova Giacomo Filippo Tomasini, si ricavano poi anche altre note interessanti: sull'eccesso di produzione di vino e olio, ad esempio; sulla vendita del sovrappiù in territorio austriaco; sulla pesantezza dei dazi che gravavano sui contadini istriani in epoca moderna: *“si concede di vendere oli et vini agli arciducali col pagamento di soldi due per lira (...) tutte le Comunità delle Terre e Castelli hanno particolari entrate che consistono in peschiere, in acque, in valli, paludi, saline, boschi, prati, dazi del vino, torchi, censi, poste d'animali, testatechi, che scodono dai contadini*

ed altre molte cose che il povero paga ad esse Comunità, che molti si chiamano col titolo di podesterie e di regalie”.

Veri e propri dazi civici sul consumo colpivano quindi i prodotti principali a scapito dell'economia istriana e delle condizioni di vita dei ceti popolari. Come scriveva alla fine del 500 Francesco Valier di ritorno da una sua visita nella penisola istriana: *“Non c'era prodotto di natura o d'arte che prontamente non senta la mala influenza d'uno o più tributi nel luogo stesso dove nasce”*. Così qualsiasi scambio commerciale era frenato dai dazi locali che tutelavano esigui o inesistenti mercati e facevano invece arricchire singoli riscossori che ricevuto l'appalto dai Comuni o dalle Camere fiscali di Capodistria e Pinguente, raccoglievano il gettito delle varie imposte dell'intera provincia.

Il quadro poi che dell'Istria agricola dà in Senato Francesco Valier ci aiuta a mettere a fuoco anche la realtà produttiva nelle diverse componenti assieme alle principali attività economiche della provincia:

“La maggior parte d'essa Istria è montuosa, parte dè quale però è atta a ricever coltura et particolarmente de viti, nella qual esercitazione si travagliano molto gli abitanti et perché li vini sono molto buoni, hanno gran corso per Alemagna con molta loro vendita.

Produce poi oli in quantità tale che ne estraggono grande utilità li abitanti. Si vendono questi per il Friuli.

Dà lane se ben grosse però buone per far li vestimenti per quelli abitanti, seta qualche poco in Capodistria, ma carne, frutti et salvatici in grand'abondanza, le pescagioni poi sono di tanta utilità et emolumento che è meraviglia.

Oltre di questo nelli luochi che fanno sali, che sono Capodistria, Isola, Piran, Muggia ne ricevono molta utilità.

E' insomma buona Provincia et nelli luochi popolati attendono con molta diligenza alla coltura, alle piante et alle viti et animali.”

In effetti, come nota Egidio Ivetic in *“L'Istria moderna”*, tra la

fine del 400 e la prima metà del Seicento abbiamo in Istria un paesaggio agrario contraddistinto da vaste superfici boschive, da grandi aree lasciate incolte, da pascoli e da limitate zone coltivate con frumento, cereali minori, viti e olivi. Possiamo pensare che in questo periodo circa il 40% dell'Istria veneta fosse caratterizzato dal patrimonio forestale, circa il 35-40% da terreni incolti e solo il 20-25% da coltivazioni.

Ma, ricorda Ivetic, la bassa produttività cerealicola della regione va rapportata alla superficie coltivata e lo stesso vale per la densità demografica: allora i 20-25 abitanti per chilometro quadrato diventano, tenendo conto delle aree messe a coltura e dei boschi, anche più di 50-60 abitanti per chilometro quadrato e sono questi i parametri consueti che compaiono nelle analisi sulla demografia dell'Europa d'antico regime. Comunque l'economia istriana del XVI/XVII secolo doveva scontare le carenze di un'organizzazione agricola non certo innovativa ma soprattutto soffriva la mancanza di risorse umane necessarie allo sviluppo della penisola.

Guerre, pesti, carestie, epidemie malariche spopolarono l'Istria di quel periodo e ciò indusse i contadini superstiti piuttosto a spiantare le viti per introdurre la coltura del grano indispensabile all'alimentazione.

Ciò nonostante la produzione cerealicola non era certo sufficiente a coprire il fabbisogno.

Secondo uno studio di Miroslav Bertosa, che riprende la relazione di Zuan Antonio Dell'Oca, in tutto il Poiese, nel 1563, le aree incolte coprivano quasi il 94% del territorio e cita, tra l'altro, il Provveditore veneto Malipiero che in una relazione dell'epoca parlava di Pola come di "*un paese horrido et inculto*" mentre il vescovo Andrea Rapicio aggiungeva "*pingue abbastanza è quivi la terra, ma pessima l'aria che tortura gli umani, scolora le gote et infesta di perniciose febbri et interminabili i corpi*".





LE CULTIVAR DA VINO TERRANO E REFOSCO IN ISTRIA

Terrano e Refosco sono antiche ed autoctone uve da vino e tra quelle presenti in Istria, del gruppo delle varietà rosse, sono molto specifiche ed importanti, ma fino ad oggi non sono state sufficientemente studiate. In questo studio della durata di sei anni sono state analizzate dal punto di vista sia ampelografico che economico le principali varietà autoctone di uve da vino dell'Istria. Tutti gli studi delle caratteristiche attributive e le misure delle variabili sono stati ottenuti con metodi moderni ampelografici ed i dati delle caratteristiche numeriche processati sulla base di metodi matematici statistici. I risultati ottenuti sono stati testati con un livello di significatività dal 95% al 99%. Sulla base di quanto detto i risultati ottenuti sono i seguenti:

dallo studio dettagliato della variabilità delle proprietà ampelografiche del Terrano è stato stabilito che esso è una mistura di varietà o popolazioni. Tramite la sistematizzazione delle caratteristiche attributive e la misura delle variabili sono stati identificati due cloni:

1. Terrano con acini su picciolo rosso
2. Terrano con acini su picciolo verde
3. Refosco come una varietà di recente individuazione

Questo risultato è stato ottenuto, tra altri, dall'identificazione della caratteristica essenziale che permette la distinzione tra cloni di Terrano, cioè il colore del picciolo.

- I risultati dello studio dimostrano che la varietà di Terrano con i suoi cloni appartiene al gruppo ecologico e geografico Proles pontica Negr., mentre il Refosco al gruppo Proles orientalis Negr.

- Sulla base del momento di maturazione il Terrano con picciolo rosso appartiene allo STAGE tra il terzo e il quarto gruppo, il Terrano dal picciolo verde al quarto (Pulliat).

- Le differenze tra le proprietà attributive botaniche e morfologiche dei cloni di Terrano sono molto piccole ed insignificanti. Differenze più evidenti appaiono nelle caratteristiche numeriche di que-

ste proprietà, nonostante non siano, in linea di massima, statisticamente significative.

- Differenze più evidenti tra i cloni di Terrano sono state stabilite riguardo le proprietà economiche e tecnologiche, e principalmente nella maggior fruttività del clone a picciolo verde, il cui coefficiente di fertilità delle gemme è maggiore dell'8.72% e la resa in grappoli per ha di circa il 12%.

- Le differenze più evidenti tra i due cloni di Terrano si manifestano nella qualità con una quantità di zucchero nel mosto del Terrano a picciolo rosso più alta del 3.083% ed acidità totale inferiore a 2.358g/l.

- Riguardo la qualità del vino ottenuto dal Terrano peduncolo rosso, questa è chiaramente a pieno corpo e rotondo, con aroma fortemente acido, colore rosso scuro intenso con un discreto aroma della varietà che ricorda la ciliegia maraschino, con contenuto di alcool moderato.

- Il Terrano dal picciolo verde, a sua volta, ha un contenuto alcolico molto basso, alto grado di acidità con aroma disarmonico ed aspro. Sulla base di questa bassa qualità, la coltivazione di questo clone di Terrano in Istria non è raccomandata.

- La nuova varietà di Refosco identificata in questo studio differisce in tutti i modi sulla base delle sue proprietà, rispetto al Terrano qui descritto.

- Il Refosco sopravanza i cloni di Terrano in qualità, nonostante la resa del Refosco sia del 57.20% più bassa di quella del Terrano dal peduncolo rosso. Tra le ragioni di questa resa inferiore c'è il fatto che il Refosco ha mediamente circa il 38% di massa fruttifera in meno.

- Nel Refosco la quantità di zucchero nel mosto era mediamente 20.10% e l'acidità 12.22 g/l, mentre nel Terrano dal peduncolo rosso la quantità di zucchero era 17.33% e l'acidità 18.662 g/l. Il vino ottenuto dal Refosco ha un notevole corpo, aroma armonioso, è di colore rosso intenso con un buon contenuto alcolico, contrariamente ai cloni del Terrano, in cui prevale l'alto grado di acidità e la durezza.





*La popolazione dell'Istria nell'età moderna
(da Egidio Ivetic: "L'Istria moderna")*

ANNO	ABITANTI	DENSITA' Ab/Km²
1550	65.000	20,3
1580	85.000	26,5
1610	60.000	18,7
1660	60.000	18,7
1720	90.000	28,1
1780	120.000	37,5
1820	125.000	39,0
1850	165.000	51,5

*Fondo terriero dei Comuni rurali del Polesano
(dalla relazione di Zuan Antonio Dell'Oca, 1563)*

Villaggio	Superficie		Percentuale	Incolto (ha)
	totale (ha)	Coltivato (ha)		
Brioni	3090	15	0,5	3075
Carnizza	966	77	8,0	888
Fasana	193	8	4,0	185
Gallesano	1622	155	9,5	1468
Lavarigo	773	58	7,5	714
Lisignano	463	77	16,7	386
Medolino	579	154	26,7	425
Mormorano	966	58	6,0	908
Pedroli	1159	11	1,0	1147
Pomer	579	77	13,3	502
Sissano	2318	116	5,0	2202
Stignano	386	12	3,0	375
TOTALE	13089	814	6,2	12270

“Anagrafe di tutto lo Stato della Serenissima Repubblica di Venezia”, 1768

Istria popolazione totale	79.139
Uomini tra 14 e 60 anni	24.113
Esercitantanti arti e mestieri	22.981
Religiosi	859
Nobili	298
Botteghieri e venditori	294
Pescatori e marinai	345
Carrettieri	109
Professanti arti liberali	217
Lavoranti di campagna	19.942

Così la poca terra disponibile non si prestava alla coltivazione estesa dei cereali la cui produzione annua era sufficiente in effetti a coprire i bisogni della popolazione solo per pochi mesi. Si doveva provvedere allora con l'importazione via mare dalle tradizionali zone di coltivazione: la Puglia soprattutto.

E spesso Venezia inviava ingenti forniture di cereali nelle zone più depresse dove il consumo dei generi di sussistenza superava abbondantemente il quantitativo prodotto nello stesso territorio.

La Serenissima aveva invece in tutti i modi favorito la coltivazione dell'olivo. Già nei secoli dell'Impero romano la produzione di olio era stata una delle principali fonti di ricchezza per l'Istria. Poi nel periodo patriarchino e per le lunghe e disastrose guerre fu del tutto marginale.

Venezia, alla fine del 500, impose il rinnovamento delle colture con olivi importati dalle isole greche e nel 1623 ordinò che *“nei terreni atti ad allevare queste piante, per ogni campo capace d'uno staio di semenza si dovessero piantare otto olivi”*. Da allora la produzione di olio cominciò a diventare sempre più importante e





LA MALVASIA ISTRIANA

Da una pluriennale e meticolosa ricerca che si fondava su dati storico-bibliografici, in particolare sulle caratteristiche ampelografiche-economiche (numeriche ed attributive), risulta che la malvasia istriana viene considerata una delle più vecchie varietà d'uva che abbia preso piede in Istria, dove predomina sugli altri vitigni. Ciononostante, questo vitigno non è stato studiato sufficientemente e neppure, fino ad oggi (cfr. Malvasia Istriana, V. Vivoda, Società storica del Litorale, Capodistria 2003) esisteva una completa descrizione ampelografica.

In base ai risultati ottenuti in queste ricerche si è giunti alle seguenti conclusioni:

1) la Malvasia istriana è un vitigno indigeno istriano. L'origine del suo nome probabilmente deriva dalla parola "Malvagia" che da tempi remoti veniva usata nel gergo istroromanzo dalla popolazione delle cittadelle istriane;

2) territorialmente questo vitigno è prevalentemente diffuso in tutta l'Istria, nel Litorale sloveno, nel Friuli e a Treviso, ma esiste anche in Grecia, Francia, Spagna ed in minor misura anche in California;

3) classificando il raggruppamento delle varietà che portano il nome Malvasia, risulta che in tutto ce ne sono 14, e la Malvasia istriana, nelle sue caratteristiche ampelografiche, si distingue esplicitamente dalle altre 13. E poi la Malvasia istriana viene distinta anche con i seguenti sinonimi: Malvasia, Malvasia bianca, Malvasia istriana, Malvasia d'Istria, Malvasia friulana, Malvasia del C, ecc. Nel contesto ecologico-tassonomico fa parte delle cosiddette varietà di *Proles orientalis* Negr;

4) per quanto concerne la fruttuosità, questa cultivar ha una produzione d'uva abbondante ed è di notevole vigoria;

5) dal punto di vista della bontà del prodotto, è da segnalare

che esiste un equilibrato rapporto tra gli essenziali componenti del mosto, da cui si ricavano vini davvero pregiati;

6) allargando la ricerca sul campo della selezione ed il miglioramento genetico, si è fatto ricorso all'ibridazione tra la Malvasia istriana ed il Trebbiano istriano (Single cross), creando così un nuovo incrocio che nei pregi enologici supera i suoi partner genitori;

7) nell'intento di migliorare le potenzialità produttive del nuovo incrocio, si ricorre alla selezione, come pure all'incrocio con uno dei suoi genitori (Black cross);

8) inoltre in questo lavoro è stato messo in atto un esperimento sulla discendenza di una linea di vite europea, la quale tuttora vegeta in stato di abbandono. E' da notare che questa vite cresce sul franco nella terra rossa, e si suppone che in questo stato vivacchiasse ancora prima dell'invasione della fillossera in Europa. Da osservazioni pluriennali si è potuto rilevare che questa nuova linea manifesta tutti i sintomi di resistenza alle malattie crittogamiche di origine americana, come pure alla fillossera stessa. Si presuppone che nel disastroso deperimento di tutti i vitigni in Europa (centinaia di milioni di piante), si è potuto eccezionalmente reperire qualche esemplare di pianta di vite refrattaria a questo flagello infestatore.





aumentò costantemente tanto che a metà 700 arrivò a 20.000 barili all'anno, bastante il 20% per il consumo locale e l'80% poteva prendere la via dell'esportazione per i mercati limitrofi.

Così come notevole era la raccolta del legname, cui la Serenissima attingeva per i bisogni dell'Arsenale veneziano. Speciale attenzione veniva dedicata alla conservazione e cura del bosco di Montona, al centro della penisola, il più vasto tra tutti e con una varietà di piante tale che in pratica copriva le necessità di ogni tipo di legno occorrente alla costruzione delle navi.

Nel 1532 fu istituito l'Ufficio del "Provveditore alla legna e ai boschi" con il compito di verificare e bollare tutta la produzione. Quella adatta all'Arsenale era considerata come di esclusiva proprietà dello Stato, ma un controllo vi fu anche sulla legna da ardere destinata a riscaldare i palazzi della Capitale. Naturalmente anche sul legname introdotto a Venezia gravavano pesanti dazi e non poteva essere venduto ad un prezzo diverso da quello stabilito dal Provveditore.

Ancor più importanza rivestiva per l'economia istriana l'estrazione del sale: veniva prodotto principalmente nelle saline di Muggia, Capodistria e Pirano, ma la sua commercializzazione non veniva regolamentata allo stesso modo: mentre a Muggia e a Capodistria la vendita era libera, per quanto riguardava il sale di Pirano, certamente quello di migliore qualità, la Serenissima impose a metà 500 il monopolio statale su quasi tutta la produzione.

Si calcola che alla fine del XVI secolo le tre saline insieme arrivassero ad estrarre intorno alle 16.000 "moggia" di sale (corrispondevano a circa 4.300 quintali di prodotto) su un'estensione di quasi 7.000 cavedini o bacini di cristallizzazione.

Già nei primi anni del 600 si fece forte la concorrenza delle saline di Trieste, possesso austriaco; ma la Serenissima non seppe fare altro che imporre il regime monopolistico anche alla produzione di Muggia e Capodistria, favorendo in questo modo un'esplosione del contrabbando che dalla costa si indirizzò verso

l'interno della penisola da una parte e la stessa Venezia dall'altra.

Per cercare di fronteggiare, per quanto possibile, questo fenomeno, che in realtà non riguardava soltanto l'esportazione clandestina del sale, la Serenissima impose regole rigidissime sul commercio via mare dei prodotti da e per l'Istria.

Così i Podestà veneti delle località costiere dovevano rilasciare delle speciali "lettere di carico" delle mercanzie in rotta verso la Capitale, con l'indicazione del tipo, qualità e quantità, ed avevano l'ordine poi di esigere, entro un mese, le relative controlettere di scarico della merce a Venezia. In caso diverso, il padrone della barca veniva considerato contrabbandiere e come tale veniva punito col sequestro dei beni e la prigionia fino a quattro anni, più il bando.

Ma il fenomeno perdurò per tutto il periodo di dominazione veneziana ed anzi si accentuò agli inizi del 700 quando con la libera concorrenza dei porti franchi di Trieste, Fiume, Ancona, i prezzi più favorevoli e la vendita più spedita e diretta incentivarono ogni specie di contrabbando che i produttori istriani consideravano, come scrisse il podestà-capitano di Capodistria, Marcello, nel 1770 *"una pura, benché più raffinata industria di traffico e così può dirsi che la piazza di Venezia abbia perduto quasi del tutto questa provincia d'Istria"*.

A dimostrazione di ciò, in effetti, le entrate delle Camere fiscali istriane diminuirono progressivamente nel corso del XVIII secolo, tanto che negli ultimi anni della Repubblica si incassarono meno di 10.000 ducati, quando le necessità delle spese amministrative per l'intera provincia erano valutate a oltre 16.000 ducati all'anno.

Una forte penalizzazione dell'economia istriana in generale e dell'agricoltura in particolare in età moderna era d'altra parte dovuta al fatto che "enclavi" importanti del territorio erano possedimento di nobili feudatari che, in virtù di antiche o più recenti prerogative, ne avevano il controllo economico e giurisdizionale.

Secondo il già citato Francesco Valier alla fine del 500 vi erano 8 grandi feudi:

“San Vincenti, luoco dell’Ill. mo signor Marin Grimani, Castelnuovo e Barbana dei Loredan, Piemonte dell’Ill.mo signor Zorzi Contarini, Visinada di Almorò Grimani, Momian al presente del signor Piero Zane, il Marchesato di Pietrapelosa investito dall’Ill.mo et Ecc.mo Consiglio dei Dieci alla famiglia Gravisi, Racizze del signor Boldestan tedesco”.

In realtà dal 1548 Momiano apparteneva ai Conti Rota di Bergamo e Racizze sin dalla fine del 400 era dei Conti Walderstein oriundi della Svevia, Visinada e Piemonte erano state vendute nel 1530 ai patrizi veneti Grimani e Contarini e San Vincenti era passata nel 1561 al ramo S.Luca dei Grimani.

Come si nota, pur con qualche eccezione come nel caso dei marchesi Gravisi di Pietrapelosa, originari di Pirano e fortemente radicati nel tessuto istriano, prevalente era la presenza di elementi del patriziato veneziano di più ampio potere e prestigio, come i Grimani, i Contarini, i Loredan, che assai raramente mettevano piede nei loro possedimenti e si limitavano a riscuotere le “gravezze” dovute loro dagli antichi diritti feudali e a far amministrare i beni e giudicare i colpevoli di reati sia nel civile che nel penale (almeno per quelli che tra loro potevano vantare, nelle investiture loro concesse, anche questa prerogativa) da emissari e vicari che risiedevano nelle terre soggette.

E le condizioni di vita dei contadini, come si è visto, erano fortemente penalizzate proprio dalla pesantezza delle consuetudini che dovevano essere sopportate: si andava dalla consegna al feudatario delle primizie al pagamento del testatico personale, al versamento della decima su cereali e animali minuti, alle regalie di formaggio, alla proibizione di vendere il vino di propria produzione in un determinato periodo dell’anno, fino all’imposizione di prestazioni gratuite per costruzioni o riparazioni edili.

Anche per questo tipo di sfruttamento del lavoro contadino

l'organizzazione feudale consentì ad alcune parti dell'Istria un certo miglioramento nella produzione agricola, cosa che veniva notata anche dai contemporanei.

Così, seppure sia da prendere con una certa cautela per le evidenti contiguità di interessi e l'appartenenza di casta, il giudizio sull'amministrazione dei feudi istriani che emerge dalla relazione del nobile Nicolò Donà, presentata al Senato della Repubblica alla fine del suo mandato di rettore di Capodistria nel 1580, è quello di una realtà più dinamica, almeno dal punto di vista economico, rispetto al resto del territorio istriano:

“come negli altri luoghi li popoli sono poverissimi et li paesi sono inculti et disabitati, così nelli feudi non si ritrova, si può dir, palmo de terra che non sia coltivato et crescono ogni giorno in gran numero li abitatori de questi luoghi et sono, rispetto agli altri popoli dell'Istria assai più comodi.”

E' certo comunque che molti feudatari seppero abilmente approfittare del flusso migratorio di coloni morlacchi di ceppo slavo che, già intorno alla metà del XVI secolo, dalla Dalmazia si spostarono sulle coste dell'Istria, in particolare nelle campagne del polese, favoriti in questo dalla politica di ripopolamento della penisola voluto dalla Serenissima Repubblica.

In realtà, come hanno scritto Cervani e De Franceschi in un bel saggio sui fattori di spopolamento nell'Istria veneta tra 500 e 600, la colonizzazione della provincia istriana e i tentativi veneziani per ripopolarla, favorendo lo stanziamento di nuove genti con la concessione di terreni e di esenzioni tributarie, risalgono ancora al XIV secolo.

Già nel 1376 infatti Venezia aveva liberato da ogni tributo e prestazione reale e personale per cinque anni tutti coloro che entro un anno si fossero insediati in qualsiasi parte di quel suo dominio.

Peraltro le disposizioni di ripopolamento durante tutto il XIV e il XV secolo ebbero ancora un carattere contingente. I primi

provvedimenti organizzati di colonizzazione furono attuati dal Senato veneto nella seconda metà del 500. Tra le altre facilitazioni si anticipò ai nuovi venuti, o a seconda delle circostanze si donò loro, generi di prima necessità, sementi, denaro per l'acquisto di animali e di attrezzi agricoli per intraprendere la coltura dei terreni di cui venivano investiti e il materiale per la costruzione o il riattamento delle case.

Particolari norme furono emanate per regolare la sistemazione dei morlacchi: fu loro severamente proibito l'insediamento in casali sparsi per la campagna e imposto di vivere uniti in villaggi già esistenti e disabitati oppure fondare una nuova villa.

Ma le irregolarità con cui si succedevano le assegnazioni e l'urgenza di provvedere a una maggiore resa produttiva delle terre spinsero Venezia a istituire nel 1556 la magistratura dei "Provveditori sopra i beni inculti" e si stabilì che i terreni abbandonati e le case disabitate fossero incamerati dallo Stato senza che i loro eventuali proprietari avessero diritto ad alcun indennizzo, dandoli in amministrazione al nuovo Ufficio, il quale avrebbe provveduto ad assegnarli gratuitamente ai nuovi beneficiari.

A completare le prescrizioni sulla coltivazione e il ripopolamento, si stabilì che ai "reclutatori" di nuovi coloni in Istria venisse concesso il 4% delle rendite derivanti dalla coltura dei terreni il cui termine per la trasformazione produttiva fu fissato tra i due e i cinque anni a seconda dei casi. Tra l'altro si accordò ai nuovi venuti l'esenzione da ogni tributo per un periodo che variava tra i 5 e i 20 anni.

In realtà la statalizzazione delle terre che seguì all'istituzione dei "Provveditori" diede luogo ad ulteriori e non meno gravi inconvenienti anche per l'ostinata resistenza degli autoctoni a subire la vicinanza, e magari la concorrenza, dei nuovi coloni.

Poiché il governo veneziano non tollerava che si lasciassero incolti i terreni, pena il sequestro, si cercò da parte dei vecchi proprietari di eludere la confisca col coltivarli a piccoli tratti. Si

voleva così dimostrare la scarsità di terre disponibili alla colonizzazione.

Quando l'artificiosità di quegli espedienti risultò evidente, molti vecchi abitanti ricorsero alle contese e anche alle violenze.

Per indurre i nuovi abitanti alla partenza si rifiutarono loro non solo i pascoli e le terre di cui erano stati investiti ma si giunse anche a storpiare i loro animali e a danneggiare gli attrezzi agricoli.

Ma l'assegnazione di terre ai nuovi venuti, oltre a far nascere diatribe e conflitti, comportava anche controlli e misurazioni da parte delle autorità veneziane che cercavano di limitare i diritti acquisiti nel tempo dalle ricche famiglie locali oppure dalle Comunità.

Così il Comune di Rovigno, ad esempio, cercò in tutti i modi e infine ottenne nel 1559, la possibilità di gestire i terreni incolti, i boschi e i pascoli del proprio territorio, anche per contrastare eventuali assegnazioni di importanti appezzamenti ai nuovi coloni morlacchi.

A proposito dello scontro in atto tra nuovi e vecchi abitanti nell'Istria del 600, Giuseppe Trebbi chiarisce in un suo bel saggio il ruolo della Chiesa nell'opera di pacificazione e per consentire un migliore insediamento delle popolazioni morlacche. Così per il clero istriano il problema dei nuovi arrivati era solo un aspetto del più generale problema della evangelizzazione delle campagne dopo la riforma tridentina. Lo scopo che ci si proponeva era comunque quello di contribuire alla quiete della comunità, cercando di sedare i litigi, appianare i contrasti. Ciascuno doveva onorare Dio secondo la propria lingua e la propria condizione sociale, seguendo la regola, assecondata da Venezia che il mantenimento dell'ordine doveva basarsi sull'autogoverno delle Comunità. Così la Chiesa esercitò una insostituibile funzione a favore della Repubblica, frenando sul nascere, con la predicazione e la pratica religiosa, ogni sentimento di insoddisfazione, di





IL SOLE IN UNA GOCCIA DI MIELE

Nella mitologia greca ambrosia e nettare erano il cibo e la bevanda degli dei.

Trasudavano dalle corna della capra Amaltea e sia l'una che l'altro conservavano agli dei l'immortalità e l'eterna giovinezza. I prodotti dell'alveare possono essere considerati i succedanei di ambrosia e nettare ad uso degli umani: non procurano l'immortalità, ma di certo aiutano a star meglio.

Nei delicati equilibri messi in atto dalla Natura nei vari momenti evolutivi, ogni elemento assume una funzione importantissima, insostituibile.

Nel mondo vegetale, così come avviene nel mondo animale, la capacità adattativa è mantenuta dall'arricchimento genetico che viene attuato attraverso l'incrocio intraspecifico generalizzato, mentre la selezione, soprattutto quella operata dall'uomo, equivale ad un suo impoverimento. Nel mondo vegetale l'arricchimento avviene tramite la produzione del frutto, alla cui produzione concorrono in parte gli agenti atmosferici, e il vento in particolare (riproduzione anemofila), e in parte gli insetti pronubi, che favoriscono l'impollinazione. Fra questi ultimi primeggia l'ape.

Alcuni studiosi ritengono che l'ape mellifica, la cui caratteristica principale e più importante è quella di produrre eccezionali quantità di miele, si sia evoluta dalle specie presenti nell'Asia sud-orientale, vale a dire l'ape dorsata gigante, l'ape florens o nana (specie queste due molto primitive) e l'ape ceranea (molto più evoluta delle precedenti). I più tendono comunque a collocare nel Vicino Oriente il centro d'origine dell'ape mellifica. Questa di solito viene sistemata in tre grandi gruppi: razze europee, orientali ed africane, fra le quali sussistono comunque varie relazioni. Sotto il profilo produttivo le razze che interessano maggiormente e le più studiate sono quattro. C'è innanzitutto l'ape nera diffusa in tutta l'Europa del Nord, ad Ovest delle Alpi, e

della Russia centrale. Lo sviluppo della moderna apicoltura non è stato però favorevole a questa razza, che è stata un po' dovunque sostituita da quella carnica o da quella ligustica. Per le sue caratteristiche produttive quest'ultima, cioè l'ape ligustica o italiana, si sta diffondendo in tutte le aree del mondo che abbiano spiccate vocazioni apistiche. Ma anche l'ape carnica, che è originaria dell'Austria e dei Balcani, sta progressivamente aumentando la sua area di diffusione. Ad oriente i confini della sua espansione sono difficilmente individuabili in quanto si confonde gradatamente con l'ape nera, attraverso la razza della stepa (*A. cervorum*). Con numerose forme di transizione, la quarta razza è l'ape caucasica, che è limitata al Caucaso e alle aree transcaucasiche.

Nel bacino mediterraneo, soprattutto nella sua parte orientale, sono presenti diverse razze locali, come la sicula, la syriaca, la cypria e, nella Macedonia e nella Grecia settentrionale, quella macedone o cecropica.

Gli effetti dell'eterosi, ossia il vigore degli ibridi, consolidati nella pratica agricola e nella produzione dei cereali, sono stati studiati ed utilizzati anche nell'apicoltura, ove nella deposizione della uova e nella produzione del miele gli ibridi hanno talvolta migliorato i ceppi originali puri.

Nonostante che in più occasioni siano stati introdotti nel carso triestino ed in Istria, come pure nelle isole del Quarnero, ceppi puri di api ligustiche dall'Italia (soprattutto negli anni Trenta) e recentemente siano state immesse le api carniche dalla Slovenia, vi ha costantemente prevalso un ibrido che decisamente migliora quantitativamente la produzione mellifera della carnica riducendone la tendenza alla sciamatura, mentre aumenta la resistenza della ligustica alle difficili condizioni ambientali, specie alla siccità dovuta alla percolazione del terreno, accentuata dalla frequenza dei venti (bora) secchi, smussandone anche l'aggressività. Per altro la carnica è la più mite delle razze mellifere.

Nella prima metà dell'Ottocento l'apicoltura ha subito una svolta radicale con la messa a punto in America dei telaini mobili (cioè dei

supporti cerei su cui le api costruiscono le ben note cellette - assurte a simbolo del risparmio e della laboriosità - entro le quali poi depositano le riserve di miele, e l'ape regina la covata). Ciò ha permesso la razionalizzazione della produzione apistica; fino ad allora le arnie erano infatti dei semplici cestini di paglia, i tradizionali bugni villici, che per la raccolta del miele obbligavano all'apicidio.

Come risulta anche dal riportato avviso di concorso del 1869, l'amministrazione asburgica riconosceva all'apicoltura una notevole importanza, motivo per cui venivano appunto emanati provvedimenti tendenti a favorire il suo ammodernamento anche sul litorale adriatico.

La pratica apistica è attività assai interessante, sotto il profilo economico e sociale, per l'impegno che tutti i suoi prodotti possono trovare, direttamente o indirettamente, nel settore dell'alimentazione e della medicina, anche di quella alternativa. Su un altro versante, lo studio della biologia e della vita sociale delle api, - tuttora avvolte in parte dal mistero - è estremamente affascinante. I sistemi mimici di comunicazione delle api, studiati da Karl von Frisch che, al riguardo, nel 1973 si è ben meritato il Nobel, hanno dell'incredibile, come pure i sistemi di orientamento che fanno riferimento alla mutata posizione del sole, sia per raggiungere il pascolo sia per recuperare successivamente la via del ritorno. Il raggio d'azione delle api si spinge fino a 5 chilometri; ciononostante ognuna di esse ritrova quella d'origine tra le numerose arnie di un apiario. Altrettanto sbalorditiva è l'integrazione della comunicazione mimica con quella olfattiva ed ormonale, che regolano l'attività della famiglia, all'interno della quale esiste una rigorosa suddivisione dei ruoli che le api operaie svolgono nel corso della loro vita: ci sono le api di casa, che accudiscono alla covata, le guardiane e le foragere bottinatrici che cercano e raccolgono il polline, il nettare, la propoli e l'acqua. Si ha l'impressione di essere di fronte ad un'unica entità, pur essendo questa formata da oltre 50.000 individui.

Continua ad incantarci il volo nuziale, la sciamatura, che è la festa dell'alveare, attraverso la quale le api si diffondono e colonializzano il

territorio. Non meno stupefacente è la pappa reale, prodotta dalle giovani api e con cui vengono alimentate le larve nei primi giorni di vita. Questa complicata e misteriosa sostanza, impiegata con risultati talvolta ottimi in medicina, ha del prodigioso. Nell'alveare viene utilizzata per tre giorni nell'alimentazione delle larve destinate a diventare operaie, e soltanto qualche giorno in più per il nutrimento di quelle destinate a diventare le future regine. Si tenga presente che l'unica reale differenza tra le operaie e le regine è dunque la diversa quantità di pappa reale a loro somministrata: è questa che ne determina le enormi differenze anatomiche e funzionali, perchè uova e larve sono identiche sotto il profilo cromosomico. L'operaia è sterile, gode di una vita media di trenta giorni, se nata nei mesi primaverili o estivi; le è invece concesso di vivere sei mesi se dovrà superare l'inverno. La regina è l'unica che può produrre uova. In un solo giorno ne può produrre in una quantità equivalente al suo peso corporeo. Può svolgere la sua funzione riproduttrice (tranne che nei periodi sfavorevoli in cui blocca la produzione di uova) per oltre cinque anni.

Oltre al miele, unico dolcificante un tempo conosciuto in Europa, alla cera, preziosa in passato per l'illuminazione delle case dei nobili e delle chiese, e alla prodigiosa pappa reale, ci sono altri prodotti delle api che ultimamente destano sempre maggior interesse, il polline e la propoli. Quest'ultima è una resina raccolta dalle piante e utilizzata per disinfettare l'arnia e per la chiusura di sue eventuali fessure. Dotata di potere disinfettante e antisettico, viene usata per imbalsamare visitatori nocivi che una volta uccisi non vi possono essere espulsi. Era conosciuta già dagli antichi egizi che, date le sue proprietà, la impiegavano nella mummificazione dei cadaveri. Non presenta controindicazioni, talchè oggi è sempre più utilizzata per scopi terapeutici e come disinfettante in diversi diluenti, sia per uso esterno che interno.

Il polline raccolto, nel corso della bottinatura, è prodotto germinale maschile delle piante. Ricco d'ormoni vegetali, rappresenta la parte proteica nell'alimentazione delle api. Viene utilizzato dall'uomo a scopi terapeutici e come ricostituente.

Ma il prodotto più famoso e nobile delle api è il miele. Dagli insetti viene elaborato utilizzando il nettare dei fiori. E' l'energia solare che si materializza e che l'ape offre all'uomo.

Già usato, come si diceva, esclusivamente come dolcificante, se ne scoprono oggi molte altre virtù. Oltre al classico mille fiori, prodotto dalla raccolta su essenze diverse, ci sono i mieli selezionati attraverso smielatura del prodotto di un pascolo monoflora: acacia, tarassaco, castagno, agrumi, lavanda, ecc. Questa selezione ha permesso di identificare proprietà ad azione farmacologica particolare, derivanti appunto dalle virtù specifiche delle singole essenze.

E qui vanno segnalati alcuni mieli tipici della nostra regione, come quello di tiglio, di timo, di salvia, che, nel quadro di un turismo intelligente, potrebbero rappresentare proprio la classica "goccia di miele", mentre un incremento della pratica apistica, attualmente piuttosto trascurata, eserciterebbe, per motivi suaccennati, un influsso benefico su tutto il settore agricolo.

Sulle api sono stati scritti innumerevoli libri eppure di esse si sa ancora molto poco. Osserviamole con attenzione e rispetto; da esse abbiamo tanto da imparare e, anche se modesti apicoltori, diventiamo produttori di un così prezioso alimento che destiniamo ai nostri familiari più cari. Aumenterà inoltre il nostro impegno quotidiano a migliorare la qualità del miele attraverso una sempre maggior conoscenza delle tecniche di produzione, lavorazione e conservazione. La nostra attenzione si rivolgerà poi con maggior competenza anche verso gli altri prodotti alimentari del commercio. Inizieremo poi a valutare la genuinità del nostro miele, la sua purezza, le caratteristiche igienico - sanitarie e da approfondirne quelle nutrizionali e le analogie con gli altri alimenti. Gustando il nostro miele impareremo inoltre ad affinare e convenientemente esercitare il senso del gusto, a distinguere i sapori derivati dalle diverse essenze; affinando progressivamente il nostro gusto aumenterà anche la nostra capacità di giudicare e valorizzare gli altri alimenti. Ci si presenterà allora un nuovo mondo tutto da scoprire.



contrasto e di potenziale rivolta delle popolazioni contadine, di quelle autoctone e di quelle di nuovo insediamento.

Così, come si è detto, i nuovi venuti si insediarono più facilmente all'interno dei feudi portando beneficio soprattutto all'allevamento, caratterizzato dalla consueta transumanza tra l'Istria veneta e quella austriaca.

Per quanto riguarda l'allevamento infatti si trattava di una risorsa economica importante per i nobili locali propensi piuttosto a preferire questo tipo di rendita a quello di costosi investimenti in opere di sistemazione agraria, come invece accadde nella Terraferma veneta che già a metà Cinquecento vedeva una maggiore attenzione dell'aristocrazia nei confronti della proprietà terriera.

Così l'immigrazione dei coloni di origine morlacca, pastori per tradizione, favorì in Istria l'aumento dell'allevamento ovino e caprino. Conseguenza molto diffusa fu l'incremento notevole dei furti di bestiame, fenomeno endemico che caratterizzò l'Istria per tutta l'età moderna, favorito anche da palesi accordi tra i barcaiooli che trasportavano il bestiame rubato e i macellai veneziani che lo compravano per rivenderlo nella Capitale.

D'altro canto, l'allevamento e la pastorizia, trasformando molte superfici arative in zone di pascolo, accentuarono in molti casi il fenomeno della malaria, malattia endemica ma che si estendeva anche per il continuo disboscamento favorito dalle continue necessità dell'Arsenale veneziano.

Solo quando parziali lavori di bonifica e una sistemazione definitiva dei nuovi abitanti migliorarono le condizioni ambientali di alcune zone, la malaria, seppure limitatamente alle terre coltivate ed abitate, fu almeno circoscritta e a tratti debellata.

Per questa e altre cause lo spopolamento dell'Istria veneta fu un fenomeno complesso e di vaste proporzioni soprattutto per la sua incidenza su quei settori vitali dell'economia provinciale, l'agricoltura in particolare, che dalla progressiva diminuzione di abitanti vennero gravemente compromessi.

D'altra parte, la politica economica perseguita da Venezia si dimostrò del tutto inadeguata alle condizioni dell'Istria.

Quei provvedimenti contingenti e locali che dovevano assicurare alle comunità più colpite dalla crisi demografica e dalla paralisi produttiva almeno la sopravvivenza, spesso fallirono nel loro intento.

Venezia agì in maniera miope e disordinata, dando un'impostazione paternalistica agli aiuti economici concessi alla provincia: l'intento era quello di subire il minor danno possibile dal regresso economico dell'Istria, assicurandosi in ogni caso, anche quando la produzione provinciale andò sempre più riducendosi, una notevole percentuale degli introiti.

Il fiscalismo eccessivo e il colonialismo economico veneziano affrettarono così la decadenza dell'economia istriana.

Questo sfruttamento economico dell'Istria fu da sempre la volontà precipua di Venezia.

Fin da subito, la Repubblica volle farne il suo magazzino di riserva: "la dispensa della Camera veneta come molti secoli prima era stata la dispensa della Camera dell'Impero bizantino di Ravenna" scrisse Bernardo Benussi agli inizi del '900.

A tale scopo aveva costretto non solo l'agricoltura ma anche i commerci istriani ad una serie di misure che tendevano in sostanza a procurarle la massima disponibilità di prodotti e ad impedire che l'erario venisse penalizzato dai dazi imposti sulla loro vendita.

Sostanzialmente i rettori istriani dovevano in tutti i modi favorire l'esportazione dei prodotti locali verso Venezia e finché la Repubblica mantenne inalterata la sua potenza economica, le città istriane trovarono proficuo lo smercio dei loro prodotti nella capitale, per la facilità della vendita e per la convenienza degli scambi in quel grande mercato.

Ma, come ricordano Cervani e De Franceschi basandosi anche sugli studi di Braudel, già a metà 500 la mutata ricettività e il declino dell'emporio veneziano, in seguito a quel vasto processo

depressivo che coinvolse tutta l'area mediterranea, la crisi demografica provocata dalle pesti ricorrenti, la lenta ma progressiva concorrenza dei nuovi scali adriatici e atlantici, cominciarono ad incidere sulle strutture economiche dello Stato veneto e allora anche la situazione degli scambi tra l'Istria e la Repubblica si alterò a tutto scapito della prima.

Infatti Venezia per far fronte alle sempre più pressanti necessità dovette inasprire i propri privilegi e i monopoli commerciali in Istria. E allora l'accaparramento della produzione istriana, non sostenuta da un'adeguata politica d'incremento delle attività commerciali ed agricole provinciali, ne compromise le possibilità evolutive. Inoltre l'incidenza dei fattori di spopolamento rese esigue le risorse dell'Istria veneta impedendole di soddisfare, se non a prezzo di un perdurante stato di crisi economica, le continue richieste di sale, di olio, di vino e di altri prodotti d'esportazione da parte di Venezia.

E mantenendo, anzi inasprendo, la politica di monopolio quando ormai l'economia dell'Istria come pure quella di Venezia erano entrate in una continua parabola discendente, la Repubblica finì per affrettarne il decadimento e col progressivo inaridimento delle fonti produttive, si trovò essa stessa privata, alla fine, della maggior parte degli antichi introiti istriani.

In generale, quindi, si può dire che Venezia non cercò di promuovere una politica di autosufficienza: non si favorì insomma nella penisola istriana un omogeneo ed equilibrato sviluppo economico, che attraverso il miglioramento della produzione agricola, l'incentivazione dell'attività non agricola e di quella manifatturiera provvedesse al reperimento *in loco* delle risorse necessarie ad uno sviluppo adeguato.

Mancò insomma nella penisola tra XVI e XVIII secolo un'economia per così dire "integrata" tra Centro e Periferia, capace di inserire i rapporti tra Venezia e l'Istria in un ambito più vantaggioso per entrambe le parti, superando così la miope visione

del ceto di governo della Serenissima che, alla fine, cercò solo di avvantaggiarsi della debolezza economica del territorio istriano.

Nel periodo successivo, come scrive Elio Apih nel suo contributo alla storia dell'agricoltura istriana tra il 1750 e il 1830, se nella parte più progredita dell'Europa occidentale si avviò un processo di profondo rinnovamento nell'agricoltura, parallelo all'esplosione della rivoluzione industriale, in Istria perdurò un quadro desolante: terreni poveri, scarsità di comunicazioni, contadini in condizioni miserevoli, un parassitismo diffuso da parte di una classe di proprietari gretta ed abulica.

E' vero che verso la fine del 700 vi fu un impegno del patriato istriano verso una razionalizzazione almeno della coltura dell'ulivo, duramente colpita da gelate e da devastanti malattie delle piante, ma non vi fu mai un interesse preciso e continuativo da parte dei grandi proprietari a diversificare la produzione, prendendo in considerazione, ad esempio, l'impianto di colture non pregiate come quella della patata.

D'altro canto, se nel resto d'Europa, questa era la risorsa che stava mutando i termini dell'alimentazione delle classi popolari, in Istria la coltivazione di quel tubero sotterraneo incontrava tra i contadini una forte diffidenza anche di tipo psicologico.

Verso la fine del Settecento comunque l'agricoltura istriana cominciò a muoversi, seppure lentamente.

Non è certo il quadro idilliaco che disegna Giuseppe Caprin in "l'Istria nobilissima": "ogni giorno da Capodistria millecinquecento agricoltori uscivano dalla porta della Muda e vi rientravano all'ora del tramonto. La campagna sorrideva con la floridezza esuberante che dà la terra generosa dopo un lungo riposo; i frumenti spiegavano al sole i loro veli d'oro; la vite rimaritata agli olmi decorava la festa di quella rinascita; gli alberi da frutto stendevano le loro cento braccia, spargendo ai lavoratori i doni della provvidenza".

Più concretamente Denis Visintin nel suo saggio sul paesag-

gio agrario buiese del primo 800 afferma che nel 1794 la produzione di frumento nel territorio del capodistriano ammontava a 15.000 quintali e agli inizi del XIX secolo l'incremento era del 15% con il prodotto che raggiungeva circa 18.500 quintali (68.000 moggia).

Così come fu incrementata nella zona la produzione di granoturco, "formentone" come veniva chiamato, che nel 1843 raggiunse le 54.000 moggia.

A questo proposito bisogna annotare, come ricorda Egidio Ivetic in "L'Istria moderna", che se l'incremento degli oliveti può essere assunto come la prima importante trasformazione nelle campagne istriane del XVII/XVIII secolo, l'estensione della coltivazione del granoturco fu certamente la seconda.

Verso metà 700 troviamo il "formentone" soprattutto nel capodistriano, e nelle zone più umide dell'alta Istria. Poi la coltura si estenderà nel litorale occidentale della penisola fino al Leme e nel montonese, dopo le crisi cerealicole del secondo Settecento.

Al sud dell'Istria tuttavia non riuscirà a fare concorrenza all'orzo e al frumento la cui coltivazione prevarrà sempre nel dignanese, nella polesana e nel quarnerino. Ma si può dire che il mais permise un rapido recupero delle crisi annonarie di fine 700 e ha fatto da supporto ad un certo sviluppo delle città costiere dove la polenta fu sempre considerata un aiuto fondamentale all'alimentazione dei più poveri.

Agli inizi dell'Ottocento poi fu fortemente aumentata la coltivazione del gelso. Quella della seta anzi fu l'industria con il maggior incremento produttivo.

In tutta la provincia istriana si producevano 120.000 libbre grosse di bozzoli (circa 60 quintali), anche se in una relazione sull'Istria del 1806 che il Consigliere napoleonico Bargnani presentò al generale Beauharnais si dice esplicitamente che "*affatto negletta è la piantagione e coltivazione dei gelsi e l'imperfetto modo di allevare i bachi rende la seta fragile e di poco pregio*".

E poi aggiunge una interessante annotazione: *“la coltura delle api, per la quale in molti luoghi sarebbe adattissima questa provincia e che sembra anche indicata dalla qualità dell’aria e dalla immensità dei pascoli, è trascurata per modo che rarissimi si scorgono gli alveari”*.

Molto più rilevante invece la produzione olearia. Nei primi dell’800 si raccoglievano nel territorio di Buie 10.000 barili di olio (circa 6.400 ettolitri) ed erano messi a coltura olivaria 7.625 jugeri di oliveti (4 jugeri corrispondevano circa a un ettaro di terreno), 5.132 jugeri di arativi olivati e 6.837 jugeri di arativi vitati e oliveti. Nel 1842 circa la quinta parte del prodotto era sufficiente al fabbisogno interno e il resto poteva essere destinato liberamente al mercato esterno. Nel 1844 il totale della produzione olearia istriana ammontava a circa 7.000 quintali di olio con un utile di 244.676 fiorini.

Percentuale di superficie coltivata nel territorio del buiese

(da "Prospetti dei generi di coltura e classi rettificate", 1838)

Comuni	Arativi	Pascoli	Orti	Vigne	Oliveti	Vigne+Oliveti	Prati	Boschi
S.Lorenzo	4,15	18,6	0,42				1,41	36,73
Umago	7,76	21,16	0,75		0,54		3,70	38,01
Buie	15,47	19,14	0,43	1,94	0,69	4,13	3,22	10,06
Grisignana	15,13	28,92	0,38	0,10		0,20	10,98	18,96
Petrovia	21,59	10,26	0,90				1,97	27,39
Piemonte	9,92	34,44	0,35	0,39	0,67		6,64	18,41
Matterada	9,41	14,26	1,17				1,17	45,36

Quadro riassuntivo del patrimonio zootecnico in Istria

(da G.Corbanese: "Il Friuli, Trieste, l'Istria")

	1766	1807	1846	1869	1880	1900
Buoi	26.916	19.526	43.984	46.013	51.996	59.073
Cavalli	3.435	2.432	3.362	3.264	3.491	3.617
Pecore	176.080	171.782	292.034	285.233	255.478	227.352
Capre		4.344		7.345	1.746	844
Muli/Asini		5.456	7.056	11.928	14.725	18.344
Maiali			28.287	25.694	27.378	
Alveari				4.079	2.896	

Produzione cerealicola. 1 staio = 83,172 litri

(da Egidio Ivetic: "l'Istria moderna")

	1794	1804	1900
frumento	20.000 staia	34.000 staia	46.100 quintali
granoturco	22.000 staia	47.000 staia	135.796 quintali
orzo	10.000 staia	36.000 staia	17.652 quintali
avena	4.000 staia	10.000 staia	12.620 quintali
segale	4.500 staia	3.500 staia	8.576 quintali

Merci in partenza dai porti istriani. 1 libbra = 0,477 Kg

Da "Rapporto sull'Istria del Consigliere di Stato G. Bergagna, 1806"

Generi	Quantità	Valore in zecchini	Luogo di smercio
Olio	10.000 barili	100.000	Venezia, Trieste
Vino		200.000	Venezia, Trieste
Allume	1.000 libbre	20.000	Costantinopoli, Smirne
Pesce salato	100.000 barili		Regno d'Italia
Seta	12.000 libbre	20.000	Venezia
Sale	24.000		Venezia

Ma appare anche interessante analizzare come si strutturano nel tempo le diverse modalità di conduzione della terra.

Denis Visintin ricorda che in Istria il sistema di locazione dei terreni aveva una tradizione lunghissima. Nelle aree più interne e meno produttive sopravvivevano molti usi civici con una diffusione della media e piccola proprietà coltivatrice. Nella zona pedemontana, litoranea e quarnerina la proprietà non era sempre in mano a chi la coltivava. I padroni affidavano spesso la lavorazione della terra ad altri, attraverso varie forme di locazione: affitto in denaro, in natura o misto e ancora affittanze parziarie, contratti di colonia.

Dove poi la terra era tenuta generalmente in economia propria, nel buiese ad esempio, c'erano famiglie che tenevano presso di sé anche altre famiglie lavoratrici per sopperire alle necessità di conduzione dei terreni.

Spesso i proprietari non coltivatori diretti stipulavano con i contadini affittuari contratti a mezzadria che prevedevano la divisione a metà dei prodotti oppure a terziaria, come nel quarnerino, in cui i due terzi di quanto prodotto spettava al contadino e il resto al proprietario.

Non era inusuale anche il contratto di colonia (ad esempio in alcuni Comuni sovrastanti il Golfo di Trieste). In questo caso il colono non aveva alcuna libertà di gestione, ma si impegnava ad introdurre nelle coltivazioni le migliorie suggerite dal padrone.

Nel lavoro venivano occupati i membri del nucleo familiare e in alcune circostanze anche dei lavoratori avventizi: per la corresponsione dei prodotti si oscillava tra la metà per i terreni meno fertili ai due terzi per quelli più produttivi.

Talvolta vi era l'obbligo che le migliorie da apportare al fondo affidatogli dovevano essere compiute dal colono entro un determinato periodo.

Così allo scadere di questo vero e proprio patto colonico il padrone poteva lasciargli parte della terra, oppure il più delle

volte questa veniva riscattata dal proprietario con il pagamento del valore degli impianti e delle bonifiche realizzate.

Il contratto di soccida infine prevedeva l'affidamento di animali con divisione a metà degli utili. Ma se le bestie morivano o venivano portate al macello o vendute prima dei tre anni, il guadagno del contadino si riduceva ad un terzo.

Sulle peculiarità dell'agricoltura istriana tra XVIII e XIX secolo ha scritto Egidio Ivetic nel bel saggio sui caratteri generali e sui problemi dell'economia dell'Istria veneta nel Settecento.

Così, anche se strutturalmente l'economia istriana nel corso dell'età moderna rimase invariata, alla fine del '700 si osserva una generica ma effettiva ripresa dalla lunga congiuntura negativa.

Il generale processo di trasformazione del territorio istriano, pur contraddistinto da fenomeni non omogenei, creò comunque le basi di un'economia regionale più dinamica e diversificata.

Il 700 rappresenta insomma l'uscita dallo stato "patologico" precedente.

Fu determinante tra il 1650 e gli inizi dell'800 lo sviluppo demografico: in poco più di un secolo e mezzo gli abitanti dell'Istria veneta raddoppiarono: da circa 55.000 a circa 100.000.

Parallelamente con l'aumento della popolazione crebbe la necessità di una più vasta coltivazione della terra, a scapito del pascolo e dell'allevamento, favorendo invece l'espansione delle colture tradizionali come l'olio e la vite.

La produzione olearia, in particolare divenne nel corso del 700 l'asse portante dell'economia agricola istriana.

Durante tutto il XVIII secolo si susseguono notizie sull'installazione di nuovi torchi e la produzione d'olio raddoppiò da circa 10.000 barili a punte di 20.000 (circa 12.800 ettolitri).

Ma l'attività economica più eclatante di questo periodo (e costante fu la crescita per tutto il Settecento) è da ricondurre alla pesca e al commercio del pesce salato.

Rovigno in particolare divenne il simbolo della ripresa del-

l'economia istriana: se alla fine del 600 nella cittadina si consumavano 50 moggia di sale per il bisogno dell'insalatura del pescato, nel 1753 il consumo arrivava a 360 moggia di sale.

Sempre a Rovigno nel 1746 c'erano 120 barche da pesca e nel 1764 se ne contavano 160, mentre la pesca annuale ammontava a 20.000 barili di sardine.

Mancavano invece nelle campagne investimenti, capitali, iniziative tese a trasformare ulteriormente il ritmo di crescita, in effetti già riscontrato, ma che poi nel corso dell'800 apparirà notevolmente arretrato nonostante le potenzialità intrinseche del territorio.

Così la società rurale istriana nell'arco dei secoli rimarrà fondamentalmente invariata nei suoi elementi costitutivi e strutturali. E Miroslav Bertosa in "Crisi e ristagno di un microcosmo immobile" avvalorava questa analisi anche per buona parte dell'800.

Il governo austriaco isolò ulteriormente l'Istria dal punto di vista economico e produttivo. Grandi carestie, epidemie di tifo e altre malattie che portavano ad altissimi tassi di mortalità, si alternavano ciclicamente e del resto l'inadeguata alimentazione della popolazione più povera, l'indigenza continua, la mancanza costante dell'essenziale, erano fattori costitutivi, tra l'altro, della bassa produttività della società rurale istriana.

Anche l'allevamento del bestiame risentiva di queste difficoltà: gli animali erano colpiti periodicamente da varie malattie epidemiche, specialmente le cosiddette epizootie bovine e i dati statistici ci dicono che nel periodo compreso tra il 1831 e il 1847 il numero delle vacche restò sostanzialmente lo stesso, diminuì quello dei cavalli e solo quello delle pecore registrò un incremento.

Ma, ritornando alle cause strutturali della crisi dell'agricoltura, un fardello insopportabile e che condizionò pesantemente l'economia della penisola per tutta l'età moderna fu rappresentato dalla rigidità del modello amministrativo veneziano, dal peso dell'imposizione tributaria, dalla mancanza di un liberismo economico adatto alle esigenze istriane.





MAZAR EL PORCO

Come in tutte le culture contadine del Centro Europa, anche in Istria il maiale rappresentava l'elemento fondante dell'economia e della sussistenza alimentare delle famiglie rurali formate da sei, dieci, talvolta venti tra donne, bambini e uomini. La giusta macellazione, la corretta preparazione delle carni e degli insaccati, l'utilizzo di tutto quanto forniva il maiale, permettevano un sufficiente apporto di calorie da distribuire durante il corso delle stagioni e dei lavori agricoli conseguenti.

E' da tener presente che gli altri animali dell'economia contadina, raramente venivano usati per la carne: le galline per le uova (brodo de capon per Pasqua, Nadal, Santissimo Carneval), capre e pecore per latte e lana, mucche (armente) per latte e vitelli, buoi (manzi) per il lavoro nei campi.

Il maiale quindi, sia per il rapido accrescimento (un anno e mezzo dalla nascita a 120/140 kg, due anni o poco più per arrivare a 200/250 kg) sia per la sua caratteristica di poter venir alimentato con tutti i prodotti stagionali della terra - trifoglio, zucche, grano-turco, mele, patate, etc. rimaneva la fonte più importante per la fornitura di grassi e proteine nobili.

Da qualche decennio, con il cambiamento da un'economia totalmente agricola, ad una mista, industriale e commerciale, anche il "porco" ha perso la sua prevalenza economica. Contemporaneamente, la comparsa di un elettrodomestico - il congelatore - sta velocemente portando ad un diverso utilizzo delle carni.

Se a questo aggiungiamo la minore richiesta di grassi animali - strutto e lardo - sostituiti da grassi vegetali, potremmo intravedere una veloce scomparsa di miti e riti che per centinaia e centinaia d'anni hanno accompagnato l'uccisione del maiale.

Nelle descrizioni delle varie fasi del "rito" sarà bene tener conto di ulteriori fattori: qui ci riferiamo ad usi dell'Istria interna,

ma certamente qualche particolare sarà stato mutuato per visto o per sentito dire da qualche altra parte dell'Istria; i sistemi di salatura e conservazione si riferiscono al particolare microclima dell'Istria interna, con inverni freddi e ventosi ed estati calde ed asciutte. Preso nella stalla il maiale per le orecchie e per la coda (o con un laccio per il naso) viene trascinato sull'aia in leggero pendio e, afferrato per le zampe - un uomo per zampa - viene fatto ribaltare su di un fianco. Una volta assicurata una buona presa sulle zampe il padrone di casa o una persona di sua fiducia con un coltello lungo ed acuminato ferisce (ponzi) l'animale sino ad arrivare al cuore.

Estratto il coltello, dalla ferita esce il sangue che viene raccolto in una pentola con un po' di sale, mescolando continuamente onde evitare il coagulo. A questo punto viene portata agli uomini che stanno lavorando una bottiglia di grappa ed i bicchieri. Si brinda alla buona riuscita del lavoro.

Oramai morto, si copre l'animale con della paglia e si accende il fuoco. Questo per bruciare le setole, levare le unghie e, non ultimo, sterilizzare in qualche modo tutta la pelle dell'animale.

Bruciato da una parte e dall'altra, viene alzato su di un pianale e qui, con dei coltelli affilati ed acqua calda, viene completata l'opera di asportazione delle setole e di pulizia di pelle, piedi, naso, orecchie, coda.

Con l'ausilio di un paranco o di tre o quattro uomini si appende il maiale a testa in giù. Lavato con spazzola ed acqua calda, viene aperto sul ventre e vengono tolte le interiora (il quinto quarto).

Gli intestini vengono vuotati e ben lavati e serviranno per insaccare le salsicce (luganighe). Questo è lavoro per le donne. Si taglia la testa dal corpo e la si appende. La carcassa viene portata su di un tavolo in cantina. Si inizia a preparare le varie parti, avendo cura di non rovinarle con tagli imprecisi. Si toglie innanzi tutto il "fil de schena" con le costole e si mette da parte.

A questo punto è d'obbligo tagliare qualche pezzo di carne o di

grasso da dare agli immancabili gatti di casa, così che sazi non si avvicineranno più alla carne. Si prosegue tagliando le spallette (zampe anteriori), i prosciutti, il lardo, le pancette, che verranno intanto sistemati da qualche altra parte, in pendenza.

Si riprende il “fil de schena” e si tagliano via con estrema attenzione i due “omboli” o “nomboli”, una delle parti più pregiate, assieme ai prosciutti, poi si divide il “fil de schena” ancora in ossocollo, coste, ossi e coda. A questo punto il lavoro grezzo è finito e si passa a rifinire tutte le varie pezzature di carne. Questo lavoro serve a recuperare tutti i pezzi di carne magra (le brasiole) che serviranno per le “luganighe”.

Per ultimo si lavora la testa, lingua, sottogola, orecchie e “zervel” che in frittata è destinato ai bambini. La mascella inferiore, pulita, veniva usata, fino all’avvento della lavatrice e dei fosfati, per candeggiare la biancheria. I vari tagli di carne vengono salati e lasciati scolare. Qui generalmente finisce la prima giornata.

Le “brasiole” sulle “bronze” saranno la cena per tutta la famiglia e per le persone che hanno aiutato nella giornata.

Il giorno successivo si preparano le “luganighe”, si valuta se i pezzi tagliati siano sufficientemente grassi - se no si aggiunge del lardo - e vengono macinati (una volta si sminuzzavano con l’ accetta). La carne macinata viene distesa su di una tavola e si procede alla “conza”: sale, pece, rosmarino, alloro, aglio, vino ed infiniti altri “conzieri” che diventano argomento di dibattito infinito. Si saprà a Carnevale se c’era troppo sale o troppo poco.

Si mescola il “paston” e si rimette nel tritacarne cui viene applicato una specie di imbuto per infilare il budello. Si riempiono così le “luganighe” che nella lunghezza di uno- due metri verranno portate ad asciugare, avvolte a spirale su delle canne, in un posto asciutto e ventilato. Anche le altre parti, più o meno salate ed impepate, verranno appese con i venchi per la stagionatura.

Puliti e lavati gli attrezzi, arriva la sera ed il riposo.

All’indomani, pensieri e lavoro.



Questa struttura congelata nei secoli di dominazione veneziana ormai non si prestava più alle necessità di una popolazione nuova, raddoppiata in quantità che viveva in un contesto adriatico in profonda trasformazione.

Bisognava trovare per l'Istria un diverso ruolo che non fosse solo quello di "antemurale", di blocco alla pressione di movimenti esterni.

Un ruolo, attivo e non periferico, che verrà a compimento solo nel secondo 800, quando coinciderà con gli interessi militari ed economici dell'Impero asburgico.

Ma per converso, come ricorda Elio Apih, dopo il 1850 diventò preponderante il condizionamento esercitato sul territorio circostante dalla vicina Trieste, perché attirava nel ciclo delle sue attività gran parte delle forze produttive della provincia e perché in effetti il capitale triestino era esclusivamente commerciale e non aveva alcuna propensione all'investimento agrario.

Così Trieste rappresentò per le campagne istriane un mercato di parziale consumo ma soprattutto di reclutamento di forza-lavoro.

Si ripresentava l'antico dilemma del rapporto tra la città e il contado in cui la prima si sviluppava come una grande testa su un esile corpo e preparava a se stessa, nel suo rapporto col territorio circostante, un futuro denso di fortissime contraddizioni.

Ciò che condizionò moltissimo lo stato dell'agricoltura istriana per tutto il XIX secolo.

Come si ricava dalle considerazioni di Bernardo Benussi, alla fine dell'800, l'Istria è la provincia dell'Impero ove il possesso della terra è più frazionato; qui quasi sempre il proprietario è anche il lavoratore dei suoi campi; la produttività è bassa (nel Litorale, ad esempio, il reddito agricolo è all'ultimo posto tra tutte le province dell'Impero) e sembra di essere tornati ai livelli di metà 500 quando ricorda che la produzione annua dei cereali bastava a sfamare la popolazione per soli tre mesi all'anno.

Insomma ancora agli inizi del 900 il territorio istriano sembra

essere indifferente agli stimoli di qualsiasi rinnovamento e sviluppo agricolo.

La produzione è inferiore a quella di un tempo e la viticoltura ormai in netta prevalenza prevarica sulle altre coltivazioni che si riducono progressivamente.

Come scrivono acutamente Erica Mastrociani e Fabio Todero in "Istria: un paesaggio della memoria", anche per l'assoluta insufficienza delle comunicazioni l'Istria non si inserì all'interno di una logica economica moderna: i contadini ad esempio continuavano ad allevare le loro pecore insensibili alle continue fluttuazioni del prezzo della lana; sprecavano manodopera nella realizzazione di terrazzamenti poco produttivi; lavoravano le olive per la produzione dell'olio con metodi antiquati e ad uso familiare senza alcuna prospettiva di confrontarsi col mercato.

Così alla fine dell'800 il quadro economico si presentava con un regime produttivo statico, caratterizzato dalle coltivazioni di cereali e vino che garantivano solo l'autosufficienza.

Un regime basato su modelli di avvicendamenti antiquati e non razionali che obbligava ad uno sfruttamento della terra in assenza di miglioramenti dei sistemi colturali e tecnici e soprattutto senza quella integrazione tra aziende zootecniche e attività cerealicola che poi fu alla base del progresso agricolo in altre zone dell'Impero.

Fino agli inizi del 900 l'agricoltura istriana si accontentò di un proprio precario equilibrio, basato su una misera economia familiare autosufficiente, integrata spesso dal lavoro stagionale nelle saline e dal bracciantato nelle ricche proprietà della costa.

Così la scarsa rilevanza delle opere di sistemazione idrica, la mancata bonifica dei terreni paludosi, una pressoché generale assenza di investimenti assieme ai problemi contingenti e alle contraddizioni strutturali, condizioneranno lo sviluppo economico del territorio e il cammino verso la modernità avrà in Istria un ritmo alquanto lento e parziale.





POSTFAZIONE

I seguenti dati, relativi alla produzione zootecnica ed agricola dell'Istria, sono stati raccolti da Cesare Battisti nel 1910 e pubblicati postumi nel 1920 dall'Istituto geografico de Agostini nei "Cenni geografico-statistici della Venezia Giulia".

Tipo e numero animali	Cavalli	Asini	Bovini	Suini	Ovini	Capre
	4026	21173	60490	50693	203047	2551
Raggiugliati aKm ²	0,8	4,83	12,2	10,2	41,0	0,5

Vino ettolitri anno (media sugli anni 1903-1912) 495.915

Ulivi 730.000 nella penisola
835.000 nelle Isole del Quarnero per
complessivi q.li olio 6.815 anno.

Questi dati scrivono la parola fine alla nostra storia, perché qui ha fine la CIVILTA' CONTADINA, soppiantata dall'agricoltura industriale: in effetti, nella lavorazione dei campi il trattore sostituirà progressivamente il bovino fino allora quasi unica forza motrice in Istria; il concime chimico sostituirà il letame, rendendo inutile la lettiera; la pecora istriana indicatore e simbolo di ricchezza si esaurirà e la transumanza ed i tratturi rimarranno un ricordo, le categorie spazio-tempo verranno sovvertite. La civiltà pastorale madre della nostra cultura verrà cancellata.

I terreni, privi della cellulosa grezza apportata dalla paglia, semplificheranno la loro struttura fisica e microbica, si impoveriranno e saranno preda dell'erosione; la terra istriana, già aspra e vulnerabile, si spopolerà; verrà interrotto il ciclo organico uomo-natura; la natura si disumanizzerà e l'uomo si denaturalizzerà.

La grave e profonda crisi che ha da sempre caratterizzato il

mondo dei campi si accentuerà a seguito dei massicci esodi che travaglieranno la Penisola e le Isole del Quarnero nel corso del secolo passato con l'abbandono pressoché totale della campagna; crisi che ancora non si è completamente esaurita.

Dell'imponente bovino di razza podolica istriana rimarranno dei piccoli sparuti gruppi solamente nella parte croata dell'Istria: reliquia genetica a ricordare il glorioso passato. Dei numerosi greggi che nel periodo delle transumanze imbiancavano i tratturi che dall'Altopiano dei Cici conducevano al mare rimarrà qualche piccolo gregge di ovini ormai ibridati con le razze più strane, Macedoni, Awashi, della Palestina ecc.

L'asino, paziente collaboratore del contadino istriano, si ritrova ormai quasi solamente in un parco genetico appositamente allestito e pietosamente gestito nella piana dell'Arsia-Rasa.

L'augurio e l'auspicio del Circolo Istria è che questa pubblicazione possa rappresentare utile ed efficace strumento di approfondimento e diffusione della conoscenza della realtà istriana, compito che da sempre ha rappresentato uno dei suoi principali impegni. Queste idee contribuiscono poi a rilanciare verso il futuro l'attività agricola, di cui oggi si notano incoraggianti segni di ripresa e quale strumento di tutela e di sviluppo socio-economico equilibrato di tutto quel territorio che dal Timavo alla Liburnia rappresenta un'unica variegata realtà geologica, climatica, vegetazionale, di tradizioni e di cultura, quel territorio compreso nel Parco di mito e storia, e tradizioni "Da Cherso al Carso".

C'è da rilevare però che la realtà socio-economica del mondo contadino e la vita dei campi di questo territorio attraverso i secoli e quasi fino ai giorni nostri raramente corrisponde all'immagine che tradizionalmente ci è tramandata dalle descrizioni fatte da Cassiodoro o dal Caprin. "La campagna sorrideva con la floridezza esuberante che dà la terra generosa dopo un lungo riposo; i frumenti spiegavano al sole i loro velli d'oro, la vite rimaritata all'olmo decorava la festa di quella rinascita; gli alberi da frutto sten-

devano le loro cento braccia, spargendo ai lavoratori i doni della provvidenza...”.

Questa realtà era al contrario contrassegnata da profonde e gravi ingiustizie sociali e da grandi povertà diffuse.

Scrive il Tommasini: “si vede nei luoghi più frequentati, bella gente, gioventù amorevole gentile e spiritosa, che vestono bene; cavalcano, applicano con riuscito splendore il governo delle case; mentre nei luoghi dove è scarsa la popolazione, sono insipidi ed incivili, siano di corpo poco prestanti e per lo più poveri a motivo della vicinanza con Venezia che a sé trae tutto il traffico.

Le donne delle ville, che la maggior parte sono schiave, rappresentano più gli antichi costumi del paese. Sono di robusto temperamento, e sono applicate alla coltura dei terreni non meno che gli uomini e degli animali al governo, così riescono selvatiche, barbare, e prive di ogni costume, fin da fanciulle vanno dietro gli animali ed ai carri, vivono nelle capanne rozzamente fabbricate, esposte alle intemperie dell'aria senza alcuna pulizia di casa. Portano sopra la carne camicia ben increspata al collo... Allevano i loro figli rozzamente, dormono sopra la paglia.

Tutte le comunità delle terre e dei castelli hanno particolari entrate che consistono in peschiere, in acque, in valli paludi, saline, boschi, prati, dazi di vino delle accuse, torchi, censi, poste di animali, testadeghi che scuotano dai contadini ed altre molte cose che il povero paga ad esse comunità che molte si chiamano con il titolo di podesterie e di regalie. Con queste prima si dà il salario ai rettori, le contribuzioni ai principi poi li salari alli ufficiali, pagano li censi, li maestri delle scuole, il cavalier del rettore li medici e li chirurgici, si spendono in far giostre e balli che poco colano dalle mani dei ministri maggiori. Il resto viene mangiato da chi li governa.

Ma concluderò dicendo che la povertà nasce perché tutta la parte montuosa che è la maggiore non fa grani se non per la metà dell'anno, onde li poveri contadini si indebitano, e vendono i loro

beni avanti e restando il più delle volte senza pane e vino e così muoiono talvolta in miseria, senza poter aver da alimentarsi.

Si esercitano le donne, oltre il governo di casa, di cucire, filare e le povere far il pane per vendere e quelle più bisognose portar la legna e frasche per vendere, sarchiar le biade, nei campi, vendemmiare, raccogliere le olive. Il principal sostentamento dei poveri contadini è il pane di sorgo e la zonta quando hanno finito di consumar o tracanar il vino. Di tale povertà ne deriva anco dal cavarli principe ed il retore con li ufficiali tanto utile da così poco circuito sicché resta il paese esausto di quel poco che può avanzare che sono venute tutte in possesso del principe oltre a tutto ai carozzi e tasse ordinarie e straordinarie che sempre vanno crescendo, né lasciano respirare né alzar il capo ai poveri contadini”.

E la Martinuzzi tre secoli dopo: “E vedremo questa penisola bella di vegetazione e varia ed accidentata dalla spiaggia alla montagna; ma fra mezzo a tante felici combinazioni naturali ci appariva un agitarsi di genti nemiche, qui confuse nelle borgate e nelle città, lì separate tra in gruppi di cittadini e campagnoli. E vedremo gli italiani raccolti nelle città o nelle maggiori borgate o viventi come signorotti medioevali nelle loro ricche possessioni attendere il frutto del lavoro contadinesco; un popolo di agricoltori vestiti di stracci, consunto dal magro alimento, alloggiato come bestie in capanne e tuguri e si estende dal mare alla montagna”.

Racconta Tito Livio, così come riportato da mons. Tommasini vescovo di Cittanova nei suoi “Commentari storico geografici della provincia d’Istria”, ristampato a cura del Circolo Istria, che “crescendo questi popoli (Istri) in grande numero, nel corso di molti anni, ed ardendo con le loro navi d’infestare quelle dei romani... indussero il Senato a mandare colà il console Minuzio Ruffo e P. Cornelio onde li travolgesse...; ...grande difficoltà però trovarono, essendo uomini alpestri e feroci...; ...l’anno di Roma 572... il Senato decretò che si domasse l’Istria e colà andasse il console Manlio Bruto a soggiogarli come tosto fece con le legio-

ni... e C. Fulvio con dieci navi e con molte altre cariche di vettovaglie che approdò presso il fiume Timavo che Livio chiama, *lacum Timavi, imiter mari is lacus*. Accortisi gli Istri che i romani a grandi schiere andavano e venivano dal campo al porto e che le guardie agli alloggiamenti erano poche, uniti una gran copia di loro e dei più feroci... con molto impeto li assalirono, spaventati li Romani si posero correr al porto. Ma ritrovando essi (Istri) in gran copia da mangiare e da bere non curarono di proseguir la vittoria e tutti sicuri si sedettero alle tavole per riempirsi il ventre. Si ritornò i Romani con la cavalleria a recuperar li alloggiamenti. Il che agevolmente ottenne ritrovando li nemici e nel sonno sepolti... che in breve tempo furono tagliati a pezzi ottomila istriani, non lasciandone alcuno vivo”.

E prima ancora la leggenda dice che quando il Creatore decise di distribuire le terre ai vari popoli, gli istriani giunsero all'appuntamento quando i giochi erano stati fatti. Su questo ritardo circolano due versioni. La prima dice che gli istriani, essendo dei grandi lavoratori, si erano stancati molto il giorno prima ed il giorno fatidico si erano svegliati quando il sole era già alto; l'altra, la più accreditata, afferma che, essendo gli istriani inventori del dolce liquore, forse la sera prima avevano alzato il gomito un po' troppo. Sia come sia, essi si lamentarono tanto di tale esclusione che il Creatore stanco e stufo, nella sua infinita bontà e non avendo altro sotto mano, affidò loro una penisola che aveva riservato a se stesso, tanto era bella e diversa dalle altre terre.

