

Don Luigi Dalla Bella e l'introduzione della patata nella valle di Negrar (1816)

CON l'età moderna, è ben noto, entrano nell'agricoltura e nell'alimentazione europea specie vegetali provenienti dal Nuovo mondo e acquisiscono particolare rilievo le piante immediatamente riconosciute come possibili succedanei dei cereali tradizionali¹. Tra queste spicca il mais (*Zea mays* L.), che conobbe una rapida ricezione, in particolare nel Triveneto, dove già a partire dalla seconda metà del XVI secolo iniziò a rimpiazzare il sorgo (*Sorghum vulgare* Pers. detto localmente *melega*), base tradizionale di una polenta, diventando qui anzi la polenta per antonomasia². Strada più lunga e difficoltosa – con eccezione per l'Irlanda – conobbe invece l'introduzione della patata (*Solanum tuberosum* L.). La coltivazione di questa solenacea, infatti, probabilmente anche per l'evidente lontananza rispetto al modello cerealicolo su cui era centrata l'agricoltura del Vecchio mondo, risultava ancora all'inizio del XIX secolo in Italia una sperimentazione circoscritta e legata alle proposte di alcuni illuminati agronomi³.

Don Luigi Dalla Bella e la trattatistica sulla patata

Nel 1816 don Luigi Dalla Bella, parroco titolare della pieve di San Pietro di Arbizzano⁴, dava alle stampe nella tipografia Bisesti di via Nuova a Verona un breve trattato in forma di lettera a parroci e vicari suoi confratelli della diocesi veronese, dal titolo *La*

*coltivazione gli usi ed i vantaggi delle patate*⁵. Questo trattatello non rappresenta in realtà una particolare novità nel panorama italiano, ponendosi semmai sulla scia di una tradizione di interventi per la promozione della coltivazione della patata e il suo uso per l'alimentazione umana che aveva avuto inizio per il Veneto ancora tra il 1765 e il 1767⁶ e che aveva visto a Verona una prima pubblicazione anonima nel 1768⁷. Esso si colloca più precisamente entro quella vera e propria esplosione di studi sul tubero editi tra il 1816 e il 1817⁸, a seguito della carestia delle annate agrarie 1815-1817⁹ e all'inizio di un ciclo di stagnazione che interessò in particolare l'economia agraria nei decenni della Restaurazione¹⁰.

La stessa coltivazione della patata – non solo lo studio delle sue potenzialità agrarie – non era comunque una novità per il Veronese: negli anni immediatamente precedenti al trattato del parroco di Arbizzano era stata oggetto di pur limitate sperimentazioni che l'avevano fatta uscire dal novero delle curiosità botaniche. Cosicché, nel 1816, la locale Accademia di agricoltura poteva rispondere al governo austriaco, che andava promuovendo una vendita di patate inglesi da semina¹¹, come a queste ultime probabilmente sarebbero state preferite – anche in ragione dei prezzi proposti per l'acquisto, considerati troppo alti – le varietà già sperimentate a Verona nei due

anni precedenti, in particolare in area montana. In quell'occasione, il membro dell'Accademia di agricoltura Ignazio Bevilacqua Lazise sottolineava semmai la necessità di accompagnare queste forniture con la formazione di persone competenti nella coltivazione e la diffusione di «istruzioni stampate e diramate dall'autorità superiore»¹².

Ma, per tornare al 1817 e al trattato di Dalla Bella, il punto di partenza del parroco di Arbizzano sono ora le «gravissime circostanze, che da più anni questa nostra Provincia affliggono incessantemente»¹³, per la cui soluzione egli individua appunto un possibile contributo nella diffusione della patata presso i piccoli coltivatori.

Dopo una premessa dedicata a un breve cenno storico sulle origini e diffusione della pianta, la lettera del parroco di Arbizzano è strutturata riprendendo schemi e contenuti di altri trattati già pubblicati – in particolare probabilmente dall'anonima edizione veronese del 1768¹⁴ – qui organizzati in quattro capitoli dedicati rispettivamente al *Modo facile per coltivare le Patate e di conservarle*; *Proprietà salubre, vari usi, e vantaggi delle Patate*; *Modo facile di far moltiplicare le Patate*; *Metodo per far Farina, Amido, Polvere per capelli, e per ultimo, il pane*.

I destinatari dello scritto non sono però i coloni, ma, come si diceva, i parroci della diocesi, i quali avrebbero dovuto farsi carico della promozione di questa nuova coltivazione, occupandosi di diffondere presso i coltivatori le competenze necessarie. Idea non nuova, come riconosce lo stesso autore, «ma nuova sarà la voce, che ve ne esorta [...], che tra Voi mi faccia a farvene conoscere la necessità, il metodo e l'uso da farne a sollievo de' rispettivi Coloni»¹⁵. Sa-

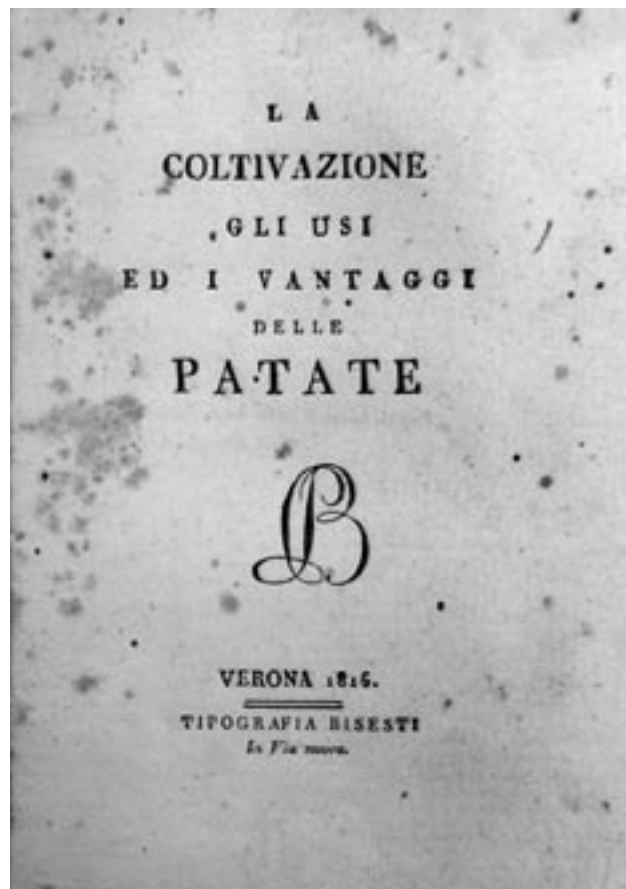
rebbe stata così la rete delle parrocchie a garantire un capillare canale di istruzione agraria¹⁶:

Determinandomi nella ventura invernata d'invitare i miei Coloni Parrocchiani, ad un ora comoda di sera, alla mia abitazione, per l'istruzione, che darò loro, della coltivazione e conservazione delle Patate particolarmente a quelli, che non sanno leggere. Coll'autorità del vostro parlare, e coll'efficacia delle vostre ragioni consigliate, confortate, istruite i Coloni vostri Parrocchiani alla coltura di sí utile pianta, qualmente io procurai di mostrarvi.

A Verona negli anni precedenti si era discusso attorno alla possibilità di assegnare ai parroci il ruolo di tramite tra la ricerca agronomica e i contadini. Fermamente contrario a questa ipotesi, ritenendola impercorribile a livello pratico, era stato poco tempo prima Pietro Moro, farmacista di Pescantina e corrispondente di Benedetto Del Bene. Nei suoi *Pensieri per migliorare l'agricoltura veronese* (1807), egli sottolineava, non senza ironia, come non necessariamente i parroci potessero avere una qualche conoscenza nelle scienze agrarie – «e possono senza di essa salvare gli altri» –, mentre, se si fosse puntato a formare preti esperti in temi agrari, si sarebbero forse avuti «de' buoni Parrochi agricoltori, ma non forse de' buoni Parrochi Pastori»¹⁷.

Affidare tale ruolo alla rete ecclesiastica sembra rientrare invece ora in una più generale proposta, sotto gli auspici del governo austriaco, che intendeva affrontare le periodiche crisi agrarie, succedutesi dal secolo precedente, attraverso degli interventi strutturali volti al contempo a una pacificazione sociale, superando i conflitti generati da un mercato le cui rego-

Il frontespizio del trattato di don Luigi Dalla Bella.



le erano state informate alle teorie fisiocratiche. Non a caso Dalla Bella cita «il migliore de' Monarchi, il nostro sempre Augusto Imp. e Re FRANCESCO I, il quale avendo intimamente a cuore la felicità de' suoi Sudditi, con sue premurose insinuazioni raccomanda la coltivazione di questa pianta»¹⁸.

Sul piano delle modificazioni alle strutture agrarie, nel corso del XIX secolo l'area collinare veronese vede dunque, proprio sotto la spinta del governo austriaco, il superamento della crisi dell'affittanza di considerevoli dimensioni – che aveva caratterizzato i rapporti agrari tra XVII e XVIII secolo¹⁹ – con l'introduzione della mezzadria, basata sulla singola azienda a conduzione familiare: un contratto e una struttura agraria fondati su un ibrido connubio imprenditoriale, che, non a caso, sarà avversato dopo l'Unità da una nuova possidenza di estrazione borghese e di orientamento liberal-moderato che vi scorgeva la negazione del “progresso” e della possibilità di imprimere un maggior dinamismo ai fondi²⁰. È in questo contesto – non certo solo in riferimento alla patata, ma più in generale alla proposta di creare un modello agrario di un'azienda che potesse sostenere gli stessi coloni – che si può dunque intendere il passaggio della lettera di Dalla Bella quando attribuisce all'introduzione di questa coltivazione la possibilità per i coloni di non dover ricorrere al mercato per acquistare il grano, il cui prezzo è definito nelle annate di carestia «dalla tiranna avarizia de' malvagi monopolisti»²¹.

Importante appare comunque segnalare alcune specificità con cui Dalla Bella traduce in termini “locali” argomenti ampiamente circolanti all'epoca sul versante propriamente agrario e alimentare – con esplicito riferimento tra gli altri agli studi dell'agronomo friulano Antonio Zanon e di Parmentier²² – e mettere in evidenza come tale proposta, per i contenuti e soprattutto per le modalità di realizzazione, rientri in un progetto sociale complessivo di più ampia scala.

In particolare, un riferimento alle condizioni veronesi può essere individuato laddove Dalla Bella sottolinea le potenzialità della patata per l'agricoltura nella fascia montana, poco adatta ad altre coltivazioni. «Gli abitatori delle sterili nostre montagne di Sant'Anna d'Alfaedo, di Erbezzo, di Chiesa nuova, di Velo e di tutta la catena de' monti» se avesse conosciuto la coltivazione «di sí salubre pianta», specifica Dalla Bella, «non sarebbero stati avvolti in una malattia, per cui tanti e tanti miseramente dovettero soccombere stante il troppo uso di polenta di formentone; se sostituito avessero l'uso delle Patate sarebbesi in pochi anni liberati dall'orribile morbo della Pellagra»²³.

Condizioni pedologiche e climatiche adatte alla coltivazione si presentano parimenti in Valpolicella in un'ampia fascia di media collina²⁴:

Si coltivi dunque questo benefico dono della Provvidenza, come con mio diletto e contentezza di cuore ho osservato quest'anno le piantagioni di Sant'Anna d'Alfaedo, di Ghiare, di Prun, di Torbe, e discendendo ne ho ritrovato nella Valle di Negraro, in Pedemonte, ed in Arbizzano specialmente ne' miei campetti, e vivo sicuro di vedere coll'esempio, e col mezzo di questi eccitamenti tutti li miei Coloni Parrocchiani nel venturo Marzo gareggiare alla coltivazione di sí vantaggiosa pianta.

La diffusione della patata nel Veronese

Non sappiamo quanto le iniziative di Dalla Bella abbiano effettivamente inciso in termini quantitativi sulla propagazione della patata – poiché sul versante della diffusione capillare di una conoscenza agraria i

risultati sembrano assodati –, tenuto conto anche della sua prematura dipartita, a 48 anni nel 1820²⁵. Anche altri, negli anni a seguire, offriranno spunti per la diffusione della coltivazione di questa tuberosa, a partire dal botanico Ciro Pollini, che vi si soffermerà nel suo *Catechismo agrario* del 1819²⁶, al conte Giovanni Antonio Scopoli che ne tratterà nell'ambito della locale Accademia di agricoltura in un'ampia memoria dedicata alla remuneratività manifatturiera veronese presentata nel 1823 ed edita nel 1825²⁷, ma soprattutto in una relazione specifica del 1826 le cui conclusioni troveranno però una diffusione a stampa solo nel 1829²⁸.

Dopo l'Unità, l'inchiesta agraria Iacini potrà così distinguere nel Veronese tre qualità di patate: le *quarantine*, piccole, gialle, saporitissime e precoci (compaiono sul mercato ai primi di giugno), la *rossa* e la *bianca*, qualità più grossa e coltivata unicamente in montagna²⁹. Un settore comunque in rapida evoluzione, e tutt'altro che stabilizzato, perché al volgere del secolo, secondo la monografia del prefetto Luigi Sormani Moretti, le varietà salgono a quattro: due invernali, dette *di Verona o francese* (a rilievi pronunciati) e *rusca* (ruvida, con involucro che si solleva in pellicole), una estiva detta *del Cadore* (liscia), e infine una rossiccia, detta *bastarda* in quanto sommava le caratteristiche delle altre tre³⁰.

Nel 1823 risulta comunque, a detta di Scopoli, che nel Veronese «le patate non si coltivano molto, poiché si abbonda di grani», con raccolti per 1.579 quintali nel distretto di Verona, 784 a Caprino, 138 a San Pietro in Cariano e scendendo a minimi termini a San Bonifacio (57 q), Bardolino (10 q) e Villafranca (8 q), mentre la coltivazione è assente nella pianura (Isola della Scala, Sanguinetto, Legnago e Cologna) e nelle

Nella pagina a fianco.

La canonica della pieve di San Pietro di Arbizzano.



colline orientali (Illasi), ma con un dato anomalo di 47.960 «quintali» (evidentemente kg) per Badia Calavena³¹. Si tratta di dati comunque in estremo movimento, visto che Pollini, negli stessi anni, segnala come nel Colognese da parte di vari possidenti la patata «coltivansi in grande per cibo alle pecore»³².

Alla fine del secolo i dati sulla produzione veronese parlano chiaramente di un primato di alcune località della Valpolicella: *in primis* proprio alcuni dei paesi citati da Dalla Bella, come Breonio (allora comprendente Sant'Anna) e Prun (da cui dipendeva anche Giare), che nel 1891 forniscono rispettivamente 10.500 e 3.360 quintali di patate. A questi seguono a una certa distanza altre località dell'alta collina e montagna orientale, come Tregnago con 2.400 quintali, Boscochiesanuova con 2.100 e Vestenanuova con 900, mentre ben minori risultano le produzioni nelle località di pianura, dove spiccano quasi come eccezioni, ma siamo comunque ben lontani da queste cifre, Monteforte con 700 quintali, Zevio e Isola della Scala con 500³³.

La patata nell'alimentazione veronese

Ma, per tornare allo specifico del prodotto promosso dal parroco di Arbizzano, è il caso di soffermarsi brevemente anche sul ruolo della patata nell'alimentazione e nella cucina veronese. L'assenza, a inizio secolo, di questo tubero dalle pratiche della popolazione veronese è ben attestata da varie fonti.

Tra queste si può segnalare l'ampio spazio destinato alle indicazioni per la cottura, evidentemente per nulla scontata, da parte di Dalla Bella e ancor più da Pollini nel suo *Catechismo agrario*: «Si pongano in un vaso con acqua fredda bastante a coprirle appena

[...]. Se però sono assai grosse vuolsi aggiungere dopo un po' d'acqua, perché cuociano anche nel centro. Nell'atto che cuociono si porrà a ripresa alcun pizzico di sale, onde vengano più saporite. Cotte, si getta l'acqua». Certo, continua Pollini, «infinite altre sono le maniere onde si possono acconciare pell'uomo le patate», anche se in ogni caso «l'uso più vantaggioso a cui dovrebbero destinarsi è quello di cibo alle bestie bovine e lanute, a' maiali e a' polli» e solo in secondo piano «possono servire di cibo all'uomo»³⁴.

La destinazione all'alimentazione animale delle patate rimane comunque a lungo un orizzonte significativo: Scopoli, un decennio dopo, ricordava come «essendosi scoperto, che, torchiate, divengono utilissime al bestiame, è sperabile che se ne piantino assai di più»³⁵.

Il parroco di Arbizzano si sofferma soprattutto attorno alla produzione di farina e amido dalle patate e al loro utilizzo per la panificazione: una lettura decisamente orientata a intendere il tubero come sostitutivo di produzioni cerealicole colpite da condizioni avverse o economicamente inaccessibili ai ceti popolari nei momenti di carestia. Una visione che è sicuramente legata a precisi schemi culturali, ma che evidentemente viene portata avanti perché si ritiene che questa sia la strada più efficace per garantire l'affermazione della patata negli usi quotidiani, piuttosto che ricercarne destinazioni e usi culinari propri.

Dalla Bella suggerisce ben tre modi di produrre pane dalle patate: i primi due, di più difficile realizzazione, prescrivono di mescolare farina di grano con quella di patate ricavata tramite cottura ed essiccazione in forno o a freddo con macerazione in acqua dei tuberi; il terzo di impastare sempre con farina di fru-

mento patate bollite e fatte asciugare al fuoco³⁶. Quest'ultimo metodo è ripreso negli stessi anni anche da Pollini che ne fornisce un'accurata descrizione. Dopo essere state cotte in acqua e sbucciate, le patate devono essere riposte «nella pentola al fuoco, affinché svapori l'umido e diventino secche e farinose; allora si conservano in luogo asciutto per varj dí, per mangiarle a guisa di pane con un po' di sale», o meglio, possono essere trasformate in farina per la panificazione. La patata, pelata ancor calda, può essere infatti mescolata ad altrettanta – o, meglio, in proporzione di due terzi – farina di frumento o tre quarti di farina di granturco. Se trasformata in farina, con l'eliminazione della parte acquosa, si conserva poi a lungo, e associata «alle farine di altri cereali forma un pane eccellente, che si conserva fresco lungamente, e pel disseccamento spontaneo diventa un ottimo biscotto, che dura più anni senza alterarsi»³⁷.

Si tratta di un pane adatto a coprire le quotidiane esigenze di alimentazione, ma che in parte risponde anche alla diffusa abitudine al consumo di pani compatti – e quindi di facile conservazione –, ritenuti oltretutto maggiormente adatti all'alimentazione umana. Nel 1825, dunque negli stessi anni, nelle *Notizie di utili osservazioni* edite sempre dall'Accademia di agricoltura si riferisce di una macchina impastatrice per la panificazione per la quale ci si deve preoccupare di spiegare che se «il pane così agitato deve risultare troppo soffice, cioè pieno di vuoti nel di dentro, e questo pane soffice si crede poco sano», nondimeno «in Città vi son molti che mangian il pane alla francese, senza soffrire, e pane leggero si mangia da tutti gli oltremontani». «Il duro – conclude la notizia – è fatto per l'economia, e non per la salute»³⁸.

La patata nei consumi di una famiglia veronese

Una verifica puntuale sul consumo di patate la si può cercare nelle note quotidiane di spesa della famiglia di Benedetto Del Bene, agronomo e letterato residente a Verona ma con beni a Soave e Volargne, dove aveva pure una signorile residenza estiva³⁹, e della cognata Marianna Ugoni Del Bene. Un primissimo riscontro emerge già nel 1801, quando patate vengono piantate in un terreno appena dissodato a fianco dell'orto retrostante il palazzetto sulle regaste di San Zenone⁴⁰. Ma se passiamo alle spese per la cucina, queste registrano i primi acquisti di patate solo nel novembre del 1812, in quello che oltretutto sembra un caso sostanzialmente isolato, a cui ne seguono altri solo nel settembre e nel novembre del 1817. Per trovare la nota di ulteriori acquisti di patate – peraltro sporadici – si deve attendere ancora qualche anno, nel marzo e nel dicembre del 1821. A questi seguono, a cadenza settimanale – indice ora di un qualche abbinamento o comunque collocazione delle patate nelle programmazione dei menu domestici –, quelli di gennaio del 1822, di febbraio del 1823, di gennaio e di settembre-ottobre del 1824; a tutti questi se ne aggiungono solamente pochi altri, invero isolati e assai rari, come quelli di «patate e brocoli» e «cipolle, brocoli e patate» tra gennaio e febbraio del 1826⁴¹.

Si tratta dunque di compere che sembrano seguire una qualche occasionale disponibilità di patate sul mercato – a fine estate al momento della raccolta o d'inverno, quando possono venir meno altre derrate –, ma senza che si possa però presupporre che delle stesse se ne faccia un consumo regolare e che dunque siano entrate in usuali pratiche culinarie. Negli anni seguenti le patate non risultano infatti tra gli acquisti

giornalieri di casa Del Bene, fino al 1830, quando è riportata la fornitura di «un sacco di patate» per 6 lire a cui si aggiunge la spesa per il trasporto da Monte, utile precisazione circa lo sviluppo della cultura nella fascia di alta collina⁴².

Una produzione entro l'orto di casa Del Bene è comunque possibile anche nell'arco di questi anni: sebbene non si registrino spese per l'acquisto di patate da semina dopo il 1801, queste potevano essere ottenute da una porzione del raccolto precedente. Sembrerebbe invece di poter escludere che patate potessero arrivare sulla tavola di questa famiglia dai beni in Volargne o Soave, poiché in questo caso i generi alimentari – si tratta solitamente di vino, olio, cereali e legumi, oltre alla legna per il riscaldamento – sono riportati negli stessi registri di spesa in ragione del dazio a cui erano soggetti nel trasporto in città. Per Volargne, traccia di quello che sembra un isolato esperimento di coltivazione è registrato per l'aprile del 1822, quando nelle spese sostenute per la villa di Volargne risultano «pomi di terra da piantar», seppure per una cifra assai contenuta (2 lire)⁴³. Ma bisogna giungere al settembre del 1833 per trovare appunto un dazio riguardante un carico di «legna, vino, polli, patate», probabile attestazione ora di una più diffusa coltivazione ed elemento che potrebbe forse giustificare come gli acquisti divengano invece estremamente occasionali negli anni seguenti⁴⁴.

Sembrerebbe dunque che, tra coltivazione nell'orto urbano, più tarde produzioni nella Valpolicella e acquisti al minuto, le patate divengano, se non di usuale, certo di non raro consumo, sebbene da un'analisi di massima si riscontra pure una forte e cristallizzata tradizione nelle abitudini culinarie quotidiane del-

la famiglia che difficilmente vengono modificate con l'introduzione di nuovi alimenti, quali, oltre alle patate, i pomodori, che compaiono solo nell'ottobre del 1827 e nell'agosto e settembre del 1834⁴⁵. In questo senso vengono accolte semmai più facilmente novità di un certo pregio, come la cioccolata in tazza, di cui Benedetto sembra usuale consumatore, oltre a gelati, granite, sorbetti e limonate che emergono con un seppur circoscritto consumo in alcuni periodi dell'anno nei primi decenni del XIX secolo.

Si tratta ovviamente di un esempio che andrebbe meglio calibrato in ragione dello strato sociale della famiglia, oltreché verificato sulla destinazione entro la tavola familiare, comprendente anche persone di servizio. Rimane infatti il dubbio se presso ceti sociali più poveri vi possa essere stata una maggiore diffusione della patata o, al contrario, quali difficoltà possano esserci state nella sua accettazione – soprattutto sul piano culturale –, dal momento che era stata identificata come adatta all'alimentazione animale o proposta come “pane dei poveri”. Al contrario, una più rapida accettazione potrebbe invece caratterizzare l'ambito della famiglia Del Bene, in cui la vicinanza al dibattito sulle sperimentazioni agrarie poteva aver costituito una base anche per l'introduzione e l'elaborazione – oltreché per la manifestazione – di nuove pratiche alimentari.

La patata e nuove tradizioni culinarie

I dati su questi consumi mostrano dunque come l'accelerazione nella diffusione della patata data dalla crisi agraria del 1816-1817 potesse trovare fondamento

in una certa, seppur circoscritta, pratica di coltivazione e di consumo a livello locale. Ma, in ogni caso, appare incontrovertibile come sia proprio dal 1817 che le patate risultino presenti sul mercato urbano, con una decisa affermazione durante il terzo decennio del secolo. La crisi agraria rappresenta dunque un reale punto di svolta nelle pratiche agrarie e nelle abitudini alimentari: una svolta supportata da diverse iniziative di promozione – tra cui appunto quella di Dalla Bella – che in questo contesto riescono a raggiungere risultati significativi, diversamente da quanto era avvenuto nei decenni precedenti.

Ma, per tornare agli usi culinari, oltre che lessata o trasformata in farina per panificazione, così come suggerito da Dalla Bella, Pollini e Scopoli, la patata entra nella cucina veronese come base per gli gnocchi, anche se è pure ben noto come questi siano in realtà derivati da maccheroni di sola farina (o di farina e pane grattugiato, come ricorda d'altronde anche una ricetta di Cristoforo da Messisbugo)⁴⁶, attualmente conservatisi in ambiti marginali come ‘gnocchi di malga’⁴⁷. La lettera di Luigi Dalla Bella ci fornisce una delle prime informazioni sulla trasformazione di questo piatto. Le patate, scrive il pievano, «cotte nell'acqua, levata ad esse la pelle [...], e ben peste nel mortajo miste con un terzo di farina di frumento, se ne fanno maccheroni, bigoli e gnocchi»⁴⁸. Non si tratta di una novità, essendo tale uso segnalato anche nei decenni precedenti nei diversi suggerimenti di utilizzo della patata⁴⁹, ma per il Veronese risulta un piccolo, quanto inaspettato, primato nella tradizione culinaria locale.

NOTE

Sigle

AAASLVR = Archivio dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona

ASVr = Archivio di Stato di Verona

1 Una sintesi in M. DORIA, *Le colture dal nuovo mondo*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni e U. Tucci, Firenze 2002, pp. 569-577.

2 Uno dei primi nomi volgari del mais fu appunto 'sorgo turco', mentre solo in seconda battuta si afferma quello di 'formenton zalo' o 'grano-turco', a indicarne, a fronte di una più massiccia diffusione, la sua alternativa al frumento o in generale ai cereali. Ancora due secoli dopo l'introduzione del mais, nel disquisire di un "nuovo" succedaneo alle colture cerealicole, l'agronomo friulano Antonio Zanon annotava come «Propriamente il sorgo [...] o la Saggina è quella specie di Meliga rossa, da cui si fanno le scoppe [...]. Si hanno pure due specie di Saggina, cioè il Mays, ossia Granturco, che termina in pannocchia, ed il Formentone a semi neri, triangolari detto Grano Saracenicno», confondendo, in un significativo orizzonte dettato dalla comune destinazione a polenta, specie assai diverse. A. ZANON, *Lettera intorno alle patate*, in Roma, presso Paolo Giunchi 1785 [1 ed. *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, in Venezia, appresso Modesto Fenzo 1767]. Sul tema è obbligatorio il rimando agli studi di Luigi Messedaglia: L. MESSE DAGLIA, *Per la storia del mais nella Venezia. Studi e ricerche, con documenti inediti*, Venezia 1923; L. MESSE DAGLIA, *Notizie storiche sul mais. Una gloria veneta*, Venezia 1924; L. MESSE DAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza 1927; L. MESSE DAGLIA, *Per la storia delle nostre piante alimentari. Il mais o granoturco*, Siena 1935.

3 Sulle vicende della coltivazione della patata in Italia, oltre alle pagine di DORIA, *Le colture dal nuovo mondo...*, pp. 573-575, si rimanda alla rassegna di G. BIADENE, *Storia della patata in Italia dagli scritti dei Georgici (1625-1900)*, Bologna 1996 e alla sintesi di D. GENTILCORE, *Italiani mangia patate. Fortuna e sfortuna della patata nel belpaese*, Bologna 2013; sugli usi culinari a C. BENPORAT, *La patata nella cultura alimentare italiana*, «Appunti di Gastronomia», 20 (1996), pp. 55-91; per una panoramica europea sul ruolo della patata nell'alimentazione a R.N. SALAMAN, *Storia sociale della patata*, Milano 1989 [1 ed. Cambridge 1945]. Anche il mondo degli agronomi italiani fu assai attivo sul tema: oltre agli interventi di Zanon già citati si veda la

coeva panoramica in U. MONTELATI, *Estratto da' più celebri autori sí editi, come inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*, in Firenze, nella stamperia di Gaetano Albizzini da S. Maria in Campo 1767.

4 Dalla Bella venne nominato vicario parrocchiale di Arbizzano nel 1798 e guidò la parrocchia dal 1810 fino alla morte, avvenuta nel 1820 a 48 anni: A. ORLANDI, *Ultimi lavori nella chiesa di Arbizzano*, in *Negrar. Un filo di storia*, a cura di G. Viviani, Verona 1991, p. 289. Sulla pubblicazione di Dalla Bella e le condizioni economico-sociali di Arbizzano si era soffermato sempre Luigi Messedaglia (*Arbizzano e Novare. Storia di una terra della Valpolicella*, Verona 1944, pp. 56-61).

5 L. DALLA BELLA, *La coltivazione gli usi ed i vantaggi delle patate*, Verona 1816.

6 Tra i primi interventi si segnalano quelli di Francesco Grisellini, direttore del «Giornale d'Italia», posto sotto la protezione dei Cinque savi alla mercanzia della Repubblica di Venezia (F. GRISELINI, *Della coltura e degli usi che hanno varie nazioni d'Europa della patata, o pomi di terra, e di quelli che far ne potrebbero con molto loro utile gl'Italiani*, «Giornale d'Italia», I, 1765, pp. 305-309) e la relativa risposta di Giovanni Arduino (G. ARDUINO, *Dissertazione epistolare sopra le Pietre Obsidiane ed altre gemme dei Monti Vicentini, e Padovani scritta in risposta al compilatore del presente giornale*, «Giornale d'Italia», I, 1765, pp. 362-370) oltre alla già ricordata monografia, del 1767, di Antonio Zanon (ZANON, *Della coltivazione e dell'uso delle patate...*). Una panoramica per l'area veneta in G. PANJEK, *In margine alla storia dell'alimentazione. Un dibattito settecentesco sull'introduzione della patata nel Veneto*, in *Raccolta di scritti per il cinquantenario anniversario, 1924-1974*, [Udine] 1976, pp. 573-587.

7 A' villici..., Verona 1768; l'opera è citata e commentata da BIADENE, *Storia della patata...*, p. 57, ma non è stato possibile rintracciarne alcuna copia.

8 GENTILCORE, *Italiani mangia patate...*, p. 27.

9 G. MONTELEONE, *La carestia del 1816-17 nelle province venete*, «Archivio Veneto», s. V, LXXXVI-LXXXVII (1969), pp. 28-86. Per il Veronese tale penuria di generi alimentari, o meglio l'inaccessibilità per i ceti meno abbienti, che fece esplodere anche una rivolta popolare, è sinteticamente ed efficacemente descritta dall'oste Valentino Alberto nel suo diario: «Anno in cui ci hanno fatto somma ingiuria / l'appetito, la fame e la penuria»: *Il diario dell'oste. La raccolta storico cronologica di Valentino Alberti (1796-1834)*, a cura di M. Zangarini, Verona 1997, p. 309.

10 M.T. FERRARI, *Tra città e campagna in epoca austriaca. Aspetti dell'economia veronese sotto la dominazione asburgica*, in *Verona e il suo territorio*, VI, 2, *Verona nell'Otto/Novecento*, Verona 2003, pp. 1-302, in particolare pp. 237-243.

11 P. ZORZI, *Della coltivazione dei pomi di terra eseguita alla Giudecca l'anno 1816 e di alcune esperienze sopra queste radici*, Venezia, per Andrea Santini e figlio 1817; si veda anche la sintesi in BIADENE, *Storia della patata...*, pp. 101-102 e GENTILCORE, *Italiani mangia patate...*, pp. 29-30.

12 AAASLVr, anno 1816, sub data 1816 novembre 19; 1816 dicembre 9, 10, 17, 18, 28 (relazione di Ignazio Bevilacqua Lazise). Già nel 1810 il Prefetto del Dipartimento dell'Adige aveva inviato all'Accademia alcuni scritti del senatore Vincenzo Dandolo sulla patata (verosimilmente V. DANDOLO, *Nuovi cenni sulla coltivazione de' pomi di terra e vantaggi della medesima in rapporto al ben essere dell'uomo e dello Stato. Lettera al cav. Filippo Re*, Como, per Carl'Antonio Ostinelli tipografo dipartimentale [1810]): AAASLVr, anno 1810, sub data 1810 gennaio 30.

13 Nello specifico della situazione locale, Luigi Messedaglia riscontra per Arbizzano un significativo incremento nel numero dei decessi nel 1817, anno in cui fece anche la prima comparsa la pellagra, con quattro casi rimasti peraltro contenuti negli anni seguenti per sparire attorno alla metà del secolo: MESSEDAGLIA, *Arbizzano e Novare...*, pp. 58-59.

14 A' villici...; il collegamento tra le opere è stato segnalato da BIADENE, *Storia della patata...*, p. 167.

15 DALLA BELLA, *La coltivazione...*, pp. 3-4.

16 *Ivi*, pp. 31-32.

17 P. MORO, *Pensieri per migliorare l'agricoltura veronese*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio e Arti di Verona», II (1807), pp. 51-151, in particolare pp. 88-92. Il tema era stato ampiamente trattato da Francesco Grisellini (*Del debito che hanno i parroci della campagna di educare ed istruire i Contadini nelle migliori regole dell'Agricoltura, ed in qualunque ramo dell'Economia rurale. Ragionamento di Francesco Grisellini*, in Venezia, nella Stamperia di Antonio Graziosi 1779). Sul caso veneto PANJEK, *In margine alla storia dell'alimentazione...*, p. 581; un quadro generale in R. PAZZAGLI, *Il sapere dell'agricoltura. Istruzione, cultura, economia nell'Italia dell'Ottocento*, Milano 2008.

18 DALLA BELLA, *La coltivazione...*, p. 31.

19 Sui contratti agrari nel Veronese tra XVIII e XIX secolo si rimanda ad alcuni saggi in *Uomini e civiltà agraria del territo-*

rio veronese, a cura di G. Borelli, Verona 1982: T. FANFANI, *Ombre e luci nelle campagne veronesi del Settecento*, II, pp. 397-464, a p. 428; G. SCARPA, *Terre e proprietà nel veronese all'aprirsi del secolo XIX*, II, pp. 465-496, a p. 487; A. DEL MORO, *L'agricoltura veronese durante la restaurazione*, II, pp. 497-538, alle pp. 525-526. Per l'area della Valpolicella si veda in particolare R. MUSGRAVE, *Land and economy in Baroque Italy. Valpolicella 1630-1797*, Leicester 1992; V. SOLIERI, *La struttura fondiaria nella Valpolicella della prima metà dell'Ottocento*, «Studi Storici Luigi Simeoni», XLII (1992), pp. 37-51; V. SOLIERI, *Forme contrattuali e utilizzazione del suolo nella Valpolicella di primo Ottocento*, «Annuario Storico della Valpolicella», 1993-1994, pp. 137-152.

20 G. ZALIN, *Agricoltura e ceti rurali nel veronese dall'annessione alla Grande Guerra*, in *Uomini e civiltà agraria...*, II, pp. 539-596, a p. 576.

21 DALLA BELLA, *La coltivazione...*, p. 27.

22 Oltre alla visione diretta di opere sul tema, in particolare quelle di Zanon, è possibile che il riferimento sia alle sintesi diffuse in altre sedi, come quella pubblicata in «Giornale d'Italia», 1766, fasc. XXXIV-XXXV (21-28 febbraio), pp. 266-269 e 273-275.

23 DALLA BELLA, *La coltivazione...*, p. 25.

24 *Ivi*, pp. 28-29.

25 ORLANDI, *Ultimi lavori nella chiesa di Arbizzano...*, p. 289.

26 C. POLLINI, *Catechismo agrario*, in Verona, dalla Società tipografica 1821 (la prima edizione è del 1819: C. POLLINI, *Catechismo agrario coronato dall'Accademia d'agricoltura, commercio ed arti di Verona*, in Verona, dalla Società tipografica 1819), pp. 160-174.

27 *Memoria del conte Giovanni Antonio Scopoli presentata all'Accademia d'Agricoltura arti e commercio in Verona il 27 dicembre 1823 e dalla medesima coronata il 20 dicembre 1824 sul programma «Visto l'attuale avvilimento nel prezzo degli ordinarj prodotti dell'agricoltura, proporre qual sia il riamo d'industria agraria o manifatturiera, che possa essere incoraggiato per ottenere qualche compenso»*, Verona, tip. Libanti edit. 1825, in particolare pp. 39 e 42-43.

28 AAASLVr, anno 1829 sub data 1829 luglio 4; i contenuti sono verosimilmente quelli poi editi come [G. SCOPOLI], *Dei pomi di terra*, in *Notizie di utili osservazioni e scoperte a vantaggio così dell'agricoltura che delle manifatture, pubblicate e diffuse gratuitamente dall'Accademia di Agricoltura arti e commercio di*

Verona, Verona, Tipografia di Paolo Libanti 1829, pp. 3-10. Corrispondenza tra Scopoli e Dalla Bella, forse traccia di scambio su questi temi (ma la lettera ha termini assolutamente generici), in Biblioteca Civica di Verona, Carteggio Scopoli, b. 474, *Dalla Bella* (1818 giugno 1). In linea di massima, se si escludono gli interventi di Scopoli e le pagine dedicate da Ciro Pollini nel suo *Catechismo agrario* (1819), non risultano particolari interventi da parte dell'Accademia attorno allo studio o diffusione di questa coltivazione.

29 *Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della Prefettura di Verona al questionario della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882, p. 117.

30 L. SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Firenze 1904, II, p. 47.

31 [G. SCOPOLI], *Prospetto delle produzioni vegetabili della provincia veronese nell'anno 1824*, in *Notizie di utili osservazioni e scoperte a vantaggio così dell'agricoltura che delle manifatture, pubblicate e distribuite gratuitamente dall'Accademia di Agricoltura Arti e Commercio di Verona*, Verona, tipografia di Paolo Libanti 1827, pp. 1-20 a p. 7 e tabella fuori testo. Il dato per Badia Calavena viene ripreso senza dubbi da FERRARI, *Tra città e campagna...*, p. 245.

32 POLLINI, *Catechismo agrario...*, p. 172

33 SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona...*, II, pp. 24-33.

34 POLLINI, *Catechismo agrario...*, pp. 170-172.

35 *Prospetto delle produzioni vegetabili...*, p. 7; *Memoria del conte Giovanni Antonio Scopoli...*, p. 42.

36 DALLA BELLA, *La coltivazione...*, pp. 22-24.

37 POLLINI, *Catechismo agrario...*, p. 171 e nota 1.

38 *Notizie di utili osservazioni e scoperte a vantaggio così dell'agricoltura che della manifatture, pubblicate e diffuse gratuitamente dall'Accademia di Agricoltura arti e commercio di Verona*, Verona, Tipografia di Paolo Libanti 1825, p. 16.

39 ASVr, Del Bene. Si possono indicare due serie: la prima (fasc. 107-155) è costituita da quaderni di entrate e uscite complessive per gli anni 1768-1827, redatte da Benedetto Del Bene fino al 1825 e negli ultimi due anni verosimilmente dalla cognata, Marianna Ugoni Del Bene. A questi si integrano la serie dei fascicoli di spese giornaliere (fasc. 163-195) per gli anni 1811-1858, di diversa mano rispetto alle note di Benedetto (forse sempre di Marianna o della sorella Teresa), a cui si aggiungono la se-

rie in *Appendice* dei registri 8, 12, 14 e 23. Su Benedetto Del Bene si rimanda alla voce di Salvatore Adorno in *Dizionario Biografico degli Italiani*, 36, Roma 1988, alla voce.

40 ASVr, Del Bene, fasc. 130 (1801), *Spese diverse* del primo maggio: «Ultima vangatura e seminatura a melloni, zucche, fagioli, patate, del terreno posto a coltivazione nel vicolo delle Soghe».

41 ASVr, Del Bene, fasc. 154 (1826).

42 ASVr, Del Bene, fasc. 163-195 e *Appendice registri*, 8, alle date.

43 ASVr, Del Bene, fasc. 150, *Spese per Volargne*, c.n.n.

44 ASVr, Del Bene, fasc. 163-195 e *Appendice registri*, 8, alle date.

45 ASVr, Del Bene, fasc. 155, (18127) e fasc. 172, alle date 11 e 16 agosto; 2, 3, 31 settembre 1834.

46 CRISTOFORO DA MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale*, in Ferrara, per Giovanni de Buglhat et Antonio Hucher Compagni 1549, cc. 11v-12r (*A fare dieci piatti di maccheroni*).

47 Sul maccherone o gnocco nel Veronese, legato strettamente al carnevale, si rimanda a C. CORRAIN - P. ZAMPINI, *Considerazioni sopra un'antica vivanda*, «Lares», XXX (1964), III-IV, pp. 139-143; M. ZAMPIERI - A. CAMARDA, *Sotto il segno dei maccheroni. Rito e poesia nel carnevale veronese*, Verona 2005; P. BRUGNOLI, *Il «véneri casolaro» in piazza San Zeno alla fine del '500*, «Annuario Storico Zenoniano», 1994, pp. 77-84.

48 DALLA BELLA, *La coltivazione...*, p. 11.

49 Per l'ambito veneto si veda, per esempio, la *Lettera responsiva del Signor N.N. ad un suo Amico dimorante in Ferrara ... sopra parecchi degli usi da potersi fare delle patate...*, «Nuovo Giornale d'Italia», III (1792), pp. 257-259, a p. 258: «Cotte con bollimento nell'acqua, indi mondate dal loro epiderme (fattura molto agevole) servono a moltissimi usi: di pane alle genti di varie Provincie; di minestre con latte, con brodo, o con buttiro, ec. ben peste, e ridotte in fina pasta con poca farina di frumento a farne pane, maccheroni, frittelle, bignè, torte, bodini, e polenta». La prima indicazione si deve però forse al romano Giovanni Battista Occhiolini che suggerisce l'uso di farina di patate o di farina di grano con patate cotte e uova per «sfoglie per i Tagliolini, Maccheroni, Ciambelle, Biscotti, ed altre sorte di Paste» (G.B. OCCHIOLINI, *Memorie sopra il meraviglioso frutto americano chiamato volgarmente patata ossia pomo di terra, con la descrizione della maniera di piantarlo, coltivarlo, del di lui van-*

taggio, del modo di ridurlo a farina, ed a pane, di cavarne amido, cipria, di farne salde, bosima &c., in Roma, nella stamperia di S. Michele per il Giunchi 1784, pp. 18-19), anche se con il termine maccheroni è probabile che a questo orizzonte si intenda generalmente, come oggi, una pasta trafilata. Una prima vera e propria ricetta di gnocchi (distinti dai maccheroni) con patate comunque in V. CORRADO, *Trattato delle patate per uso di cibo e lettera sul giulebbe d'uva*, Napoli, presso Vincenzo Orsino regio tipografo 1798 (si veda nell'edizione curata da Tullio Gregory, Roma 2001, alle pp. 122 e 134). Più tarda, ma forse più congruente quanto ad ambito geografico, potrebbe essere una ricetta

riportata da G. SORBIATTI, *La gastronomia moderna*, Milano 1855, con gnocchi fatti di farina, pane, patate, formaggio, uova e latte, bolliti in acqua salata e conditi con burro, formaggio e cannella (citato da BELLOSIO, *Gli gnocchi di Radetzky*, «Appunti di Gastronomia», 1998, 27, pp. 91-94: si può invece osservare come la tradizione orale di un piatto di gnocchi di patate di cui sarebbe stato ghiotto il feldmaresciallo di cui tratta questo articolo non appaia particolarmente affidabile, anche in ragione di un incongruente condimento di pomodoro; del tutto diverso è invece l'utilizzo della patata per sorta di frittelle dolci in [L. BOSI], *La cuciniera viennese*, Milano 1827, sempre qui citato).

..... ABSTRACT

ANDREA BRUGNOLI, *Don Luigi Dalla Bella e l'introduzione della patata nella valle di Negrar*

Nel 1817 don Luigi Dalla Bella, pievano di Arbizzano, diede alle stampe un opuscolo volto alla promozione della coltivazione della patata nel territorio veronese. Il trattato viene analizzato in rapporto alle precedenti e coeve opere sul tema, entro il quadro generale delle innovazioni agrarie a seguito della crisi agraria del biennio 1816-1817. Le proposte di Dalla Bella sono anche confrontate con alcuni dati archivistici relativi al commercio e al consumo del tubero nel Veronese per verificarne la reale diffusione. I dati concordano nel collocare agli anni seguenti il 1817 una prima affermazione della patata negli usi locali.

Parole chiave: Luigi Dalla Bella; Patate; Storia agraria; Verona; Valpolicella; Negrar; XIX secolo

Campione di ricerca: Fonti a stampa; Fonti archivistiche

Tipo, metodo o approccio: Ricerca storica

ANDREA BRUGNOLI, *Don Luigi Dalla Bella and the introduction of the potato in the Negrar valley*

In 1817 Don Luigi Dalla Bella, rector of Arbizzano parish, published a pamphlet promoting potato cultivation in the Verona area. This tract is examined alongside previous and contemporary works on the subject, within the general framework of agricultural innovations following the two-year famine of 1816-1817. Dalla Bella's proposals are also compared with archival data relating to the trade and consumption of the tuber among the Veronese, to confirm how widespread was its actual use. The data agree on the years after 1817 as containing a first mention of the potato's employment in local practices.

Keywords: Luigi Dalla Bella; Potatoes; Agrarian history; Verona; Valpolicella; Negrar; 19th Century

Research sample: Printed sources; Archival sources

Type, method or approach: Historical research