

CERTALDO, LE SUE CIPOLLE, LO ZAFFERANO E I CACI DI LUCARDO

Con una aggiunta, non molto convinta, sulla verdea.¹

Publicato in DE STRATA FRANCIGENA, Studi e ricerche sulle vie di pellegrinaggio del medioevo, rivista semestrale del CENTRO STUDI ROMEI <Firenze> n. XVI/2 (2008).

Impressioni di viaggio

Gli uomini del Medioevo sono estremamente reticenti sulle cose che non attengono alla vita dello spirito. Viaggiano, conoscono il mondo, ma, se il loro viaggio non riesce a entrare nella dimensione del sacro o dei *mirabilia*,² ci raccontano pochissimo sia delle tappe del viaggio che delle impressioni da essi stessi ricevute. Bisogna andare a scavare nelle singole frasi degli stringati resoconti, nelle parole strane, inattese, per cogliere qua e là l'eco di una sorpresa, un'annotazione ironica, un commento di tipo turistico.

Lo stesso elenco di tappe, posto da Sigeric a margine della scarna memoria del suo viaggio a Roma per ricevere il pallio pontificio, ha una ragione non detta: con buona probabilità, il viaggio stesso a Roma fu un atto dovuto, per mettere a silenzio le polemiche, che non mancavano quasi mai nell'Inghilterra del secolo X in situazioni analoghe, per la sua elezione al soglio di Sant'Agostino di Canterbury, quello del primate dell'intera Inghilterra.

Il resoconto è quindi una sorta di verbale in cui un sociologo direbbe vengono riportati tutti quegli elementi materiali e relazionali in grado di suffragare l'avvenuta consegna diretta del pallio, ossia la trasmissione formale del carisma d'ufficio³ che legittimava la sua successione sul soglio cantoberiano. Tutto, quindi, fuorché "impressioni di viaggio".

Eppure, di queste impressioni, a ben scavare, se ne trovano, sparse in molti dei testi medievali, specialmente a partire dal XIII secolo, quando, oltre al crescere degli scambi economici, matura una concezione della vita più articolata, più attenta al presente, anche se non meno religiosa di quella dei secoli precedenti.

Che queste "impressioni di viaggio" riguardino prodotti alimentari è ancora più raro, ma che poi si concentrino su alcuni prodotti tipici di quell'area ristretta della Valdelsa che fa capo a Certaldo rappresenta un caso unico che merita qui discutere.

Le cipolle di Certaldo

Se uno scrittore contemporaneo in un suo racconto chiamasse uno dei suoi personaggi con l'appellativo di Fra' Lardo da Colonnata oppure anche Fra' Brunello da Montalcino ci farebbe certamente sorridere, perché oggi a nessuno sono ignote tali tipicità e a nessuno sfuggirebbe l'intento dell'artista di collegare al personaggio, oltre all'origine, anche l'apprezzamento individuale, da parte del personaggio stesso, di tali tipicità.

Già, ma la cipolla è un cibo povero, che insaporisce, sì, la mensa del contadino, ma che quello stesso contadino coltiva, di regola, in proprio, e da solo se ne raccoglie la semente, e la ripone all'asciutto per la stagione successiva.

¹ Questo testo è il primo esperimento di storia delle tipicità, cui mi sono cimentato. È stato ideato e studiato appositamente per il volume monografico di «De Strata Francigena» dedicato a «Certaldo e la via Francigena» (2008 n. XVI-2) e, almeno in parte, è stato stimolato dalle discussioni che hanno preparato il numero.

² Tra i *mirabilia* entrano a pieno diritto il Milione di Marco Polo o le numerose note di costume su Bisanzio nelle opere di Liutprando di Cremona. Le uniche eccezioni strutturalmente fondate sono offerte dagli scrittori di viaggio ebrei, per i quali il resoconto degli incontri con comunità della diaspora ha anche una valenza etica di testimonianza, e dagli scrittori di viaggio arabi, per i quali il resoconto sulla koinè islamica fa da contrappunto alle accurate notazioni geografiche e di costume sul mondo ancora da conquistare alla legge del Profeta.

³ Sul carisma d'ufficio, si rinvia alle opere di Max Weber, in particolare le *Gesammelte Aufsätze zur Religionssoziologie*, traduzione italiana «Sociologia della religione» edita in Milano: Edizioni di Comunità, 1982, 2 voll.

Vero è che sui banchi della Coop, almeno a Firenze, sono ricomparse da qualche tempo le cipolle di Certaldo,⁴ a far concorrenza (vagamente sciovinista) a quelle ormai internazionali di Tropea, ma il sospetto è che, a lungo, in quel di Certaldo la cipolla non abbia avuto una grande produzione, tale da garantirne uno smercio continuo e abbondante, fosse anche soltanto nella vicina Dominante.

Per la semente invece, potrei anche essere più disponibile, non tanto perché i contadini avessero problemi a seccarne e conservarne della propria, ma perché, quando si andava a comprare sementi - e qualcosa si doveva pur sempre comprare, anche per accettare il confronto e le miglione continue della selezione naturale, ancora non OGM - il venditore non avrebbe mancato di sottolineare: «Prenda queste, che sono cipolle di Certaldo, le uniche in Toscana che non sono “puttane”», a significare che non offendono il palato, nemmeno da crude, come alcune che, per natura o per stagione asciutta o per imbastardimento della semente, niente hanno da invidiare al micidiale rafano.

Resta il fatto che, nelle scuole della Penisola, docenti e allievi di molte generazioni, nel leggere la novella decima della sesta giornata del *Decamerone*, avrebbero potuto pensare inizialmente al naso violaceo del frate oppure all'afrore delle sue ascelle o della sua bocca, simile a un potente soffritto, ma non - immediatamente almeno - alla tipicità delle cipolle di Certaldo, se non fosse stato quanto mai esplicito, in tal senso, lo stesso Boccaccio.

Egli racconta infatti che il frate non era certaldese, ma veniva inviato una volta l'anno da un convento di Agostiniani “a ricogliere le limosine fatte loro dagli sciocchi” in quel castello “nel quale buona pastura vi trovava” e dove il frate era veduto volentieri “non meno per lo nome che per altra divozione... con ciò sia cosa che quel terreno produca **cipolle famose per tutta Toscana.**”

È chiaro quindi che il Boccaccio proprio alle tipiche cipolle del suo paese pensava, nominando il personaggio, e alla loro apprezzata sapidità; e ha fatto in modo che, con quel nome, e con l'aggiunta di altre “divozioni” fratesche, le cui fattispecie lascia alla malizia dei lettori, il suo eroe diventasse familiare ai certaldesi: una sorta di agnizione, di riconoscimento, sia pure *ex post*, per colui che “quasi di tutti quegli della contrada era compare o amico o benvogliente”.

Non poteva, ammettiamolo, chiamarlo altrimenti.

Continuo però a credere che quelle cipolle non avessero un mercato più vasto della Valdelsa fiorentina, anche se è vero che, per apprezzare la tipicità di un prodotto non c'è bisogno che ci venga portato al mercato sotto casa o a domicilio, ma che semmai ci sia una frequentazione, occasionale o ripetuta che sia, del luogo di produzione: e l'Alta Valdelsa è sempre stata un importante e ben frequentato luogo di passo, per la presenza della via Francigena, per le vie di transumanza, per la strada per Pisa.

Nel nostro sforzo di capire dobbiamo anche riflettere sulla **dignità medievale della cipolla**, spodestata, è vero, con la scoperta delle Americhe, da pomodoro e patata, essa era allora uno dei pochi ortaggi non erbaceo, con una consistenza e una foggia carnosa, surrogato quindi di un cibo da ricchi, ma, a differenza delle insipide rape, commestibile anche da cruda, quindi anche nei campi, sul lavoro, in viaggio, e, quel che più conta, con un sapore intenso e con una sua certa qual dignità appetitosa, se stesa a listelle sul pane, con un po' d'olio e di sale, per non aggiungervi crapulescamente anche una fetta di formaggio.

Già nella raccolta del *Novellino* c'è un breve racconto che narra di un vescovo, Aldobrandino, che vede un suo frate mangiare “**una cipolla molto savorosamente e con fine appetito**”. Il vescovo gli fa dire da un servitore che avrebbe volentieri fatto a cambio dello stomaco. Al che il frate gli risponde, per indiretta persona, che ne era ben convinto, ma che era altrettanto convinto che Sua Eminenza non avrebbe mai fatto a cambio del vescovado.⁵

⁴ Nel mazzo di cipolle, legato con un elastico, compare un cartoncino viola ovoidale con un logo anodino; sul retro un elogio della cipolla che però non è accompagnato da alcuna assunzione di responsabilità e quindi di garanzia. L'assenza di rinvii a un consorzio o una società la dice lunga sulle problematiche che sottostanno al riconoscimento della DOP.

⁵ Novella 39 [*Qui conta del vescovo Aldobrandino come fu schernito da un frate*] Quando il vescovo Aldobrandino viveva, mangiando al vescovado suo d'Orbivieto un giorno a una tavola ov'era uno frate minore a mangiare – lo quale

Che la cipolla sia metafora di arguzia popolaesca? Mettiamo in saccoccia questa ipotesi.

Che la cipolla metta appetito è cosa nota e giusta. Lo ribadisce anche il Sacchetti nella sua *Canzon morale*, dove ricorda che i nostri antenati usavano dei cibi grezzi e raccolti da terra, come le ghiande, e bevevano acqua “di fiume e di fontane”; mentre oggi, ossia ai tempi suoi,

“non ci basta il buon vino e il buono pane
e della carne lessa e ancora arrosto”,

ma vogliamo procurarci cibi sempre più strani ed esotici al punto che

“alla terra
e all'acqua e all'aria faccian guerra.”

“La nostra gola non si sazia mai,
e poi che inanzi gli abbiàno arrostiti,
'aguzzar gli apititi,

chi vòle arance e cchi vòl la cipolla:

così mettiam lo stomaco alla gola.”

Stuzzica dunque la cipolla gli “apititi”, già ma quali? Indagheremo.

Anche il Padre Dante cita una volta almeno le cipolle nel Sonetto 59 del *Fiore* dove un Amico dà consigli per la conquista di una dama:

“Di pianger vo' che face gran sembianti,
dicendo che non puo' viver sanz'essa.

E se ttu non potessi lacrimare,
fa che ttu aggie **sugo di cipolle
o di scalogni**, e farànolti fare.”

E se è vero che il succo di cipolla fa piangere, la cipolla in quanto tale sembra, anche in questo illustrissimo caso, suscitare ironia e aspettative pruriginose.

Che la cipolla sia anche uno strumento afrodisiaco? Non escludiamolo a priori.

Per contro, a ribadire che la cipolla è un cibo da gente del popolo, c'è un sonetto di Cenne della Chitarra, composto con altri a risposta e a parodia dei sonetti dei mesi di Folgòre da San Gimignano. E' il sonetto dedicato al mese di maggio, e, anch'esso, stravolge la logica cavalleresca e nobiliare di Folgòre con una accozzaglia di eventi contadineschi, tra cui:

“altri villan poi facendovi mance
di **cipolle porrate** e di marroni,
usando in questo gran gavazze e ciance”.

Ignoravo cosa siano le cipolle “porrate”, finché mia suocera leggendo la versione pubblicata in rivista di questo testo e una più attenta consultazione del vocabolario toscano del Fanfani mi hanno convinto che “imporre” è un verbo che ha sì attinenza coi porri, ma non quelli vegetali, e significa e descrive la prima fase del processo di fermentazione delle piante, un primo passo verso il marcire.⁶ Le cipolle “porrate” sono quindi, per Cenne, quelle che hanno perso la freschezza o l'ottimale conservazione, quindi di non buona qualità, adatta al contorno plebeo del sonetto.

Ma torniamo al Boccaccio che alle cipolle era affezionato. Nel Capo XXVI della *Comedia delle ninfe fiorentine* c'è una lunga elencazione di prodotti dell'orto, ciascuno con un suo aggettivo

frate mangiava una cipolla molto savorosamente e con fine apeto – il vescovo guardandolo disse a uno donzello: “Vammi a quello frate e dilli che volentieri gli acambierei a stomaco”. Lo donzello andò e disselile; e lo frate rispuose: “Va', di' a messere che ben credo che volentieri m'acambierebbe a stomaco, ma non a vescovado”.

⁶ “IMPORRARE e IMPORRIRE, v. *intr.*: Si dice del Ribollire e mandar fuori che fanno gli alberi e i legnami alcune piccole nascenze con muffa, simili a porri che vengono nelle mani. // si dice ancora del Guastarsi i panni lini e checchessia per l'umido che vi sia rimasto dentro.” Da : «Vocabolario dell'uso toscano» / compilato da Pietro Fanfani. – Firenze : G. Barbèra editore, 1863. – *Ad vocem*.

qualificativo. Alle **cipolle** tocca l'espressione "**coperte di molte vesti**".⁷ Quasi come le dame del suo tempo.

Ancora nel Decamerone,⁸ le cipolle, come pure gli agli e i baccelli sono strumento di omaggio del prete di Varlungo, località che, per chi è forestiero, sta giusto fuori di Firenze sulla via sul lato opposto a quella per la Valdelsa e quindi per Certaldo, "per potere avere la dimestichezza di monna Belcolore". E il prete di Varlungo a monna Belcolore dà del suo, sia prima che dopo.

Nel *Malmantile racquistato*⁹ di Lorenzo Lippi, tra le truppe che si vanno aggregando per la riconquista ci sono anche quelli di Scandicci e di Marignolle, due località fuori Firenze su quella che dovremo chiamare prima o poi la "via delle cipolle". Di questi abitanti del contado si dice:

"gente, che si può dir, ch'abbia del forte:
poich'ella ammazza gli agli e le **cipolle**."

La cosa fa già ridere di suo, anche se si deve spiegare che "ammazzare" sta solo per "fare dei mazzi con" e non certo "sopraffare letalmente con l'afrore", anche se potrebbe trattarsi di una *lectio difficilior* che non ci stona affatto.

Lo zafferano.¹⁰

San Gimignano si dichiara da sempre patria dello zafferano. Una delle due, con L'Aquila.

Niente da obiettare. Con più esattezza, però, dovremmo dire "centro tradizionale di raccolta", perché la principale via per Pisa (e quindi per l'esportazione di quel lucroso additivo gastronomico, che impropriamente definiremo "spezia nostrana", perché delle spezie aveva la stessa funzione di *status symbol*) passava proprio da San Gimignano, che diventava quindi un naturale punto di raccolta per i commercianti all'ingrosso di tale prodotto.¹¹ Che i commercianti sangimignanesi facessero incetta di zafferano in tutta la Valdelsa e a Volterra per rivenderlo poi a Pisa, a Genova, a Lucca, nei paesi d'oltremare e in Francia, ce lo conferma il Fiumi.¹²

Ma tutta la Valdelsa doveva essere interessata a una produzione, volta a integrare il reddito familiare, a cui si potevano dedicare, come un gioco, i ragazzi e anche gli anziani, specie se non soffrivano di mal di schiena autunnali.

Certaldo era uno dei punti di produzione. Ma ancor più la vicina comunità di Marcialla, il cui mercato faceva concorrenza a quello di Poggibonsi. Qui l'arte dei medici teneva una bilancia con la quale si pesava lo zafferano. Un'altra bilancia era nel mercato di Poggibonsi.¹³ In tutti i popoli del comune di Certaldo la produzione di zafferano rientrava tra le prime dieci tipologie di coltivazione, dopo grano, vino, biade, spelta, olio, orzo e lino, segno questo dell'importanza

⁷ "...sotto le quali la terra di dovere produrre mostrava le cipolle coperte di molte vesti e i capituti porri e gli spicchiuti agli;..."

⁸ Giornata ottava, novella 2. "E per poter più avere la dimestichezza di monna Belcolore, a otta a otta la presentava: e quando le mandava un mazzuol d'agli freschi, ch'egli aveva i più belli della contrada in un suo orto che egli lavorava a sue mani, e quando un canestrucchio di baccelli e talora un mazzuolo di cipolle malige o di scalogni;..." Le cipolle malige sarebbero quelle di maggio e il Vittore Branca dice "fortissime", ossia "puttane", come ho ricordato sopra.

⁹ «Il Malmantile racquistato» / di Perlone Zipoli [Lorenzo Lippi]; colle note scelte da Luigi Portirelli. - Milano : dalla Società Tipografica dei Classici Italiani, 1807. - *Scilicet*, Stanza 57 e relative note.

¹⁰ Tentativi di protezione e di riconoscimento della tipicità e della localizzazione dello zafferano stanno nascendo un po' dovunque. Anche in provincia di Firenze è sorto negli anni scorsi il Comitato Produttori Zafferano delle Colline Fiorentine che ha un sito internet www.zafferanodifirenze.it e una mail info@zafferanodifirenze.it. Con il sostegno della Camera di Commercio di Firenze il comitato sta cercando di ottenere la DOP per il proprio prodotto. Cfr. «Lo zafferano. Tradizione e tipicità» / Renzo Landi. - Firenze : Camera di Commercio, 2007.

¹¹ Cfr. «San Gimignano e la via Francigena» numero monografico (IV/2 – 1996) della rivista «De strata Francigena», in particolare il saggio di Renato Stopani "Una cittadetta con trenta ville e dodici castelli". *Scilicet*, p. 16.

¹² «Storia economica e sociale di San Gimignano» / Enrico Fiumi. - Firenze : Leo S. Olschki editore, 1961. - *Scilicet*, p. 35

¹³ Fiumi, Op. cit. p. 34 nota 68.

economica di un tale prodotto.¹⁴ Nel 1427 un'oncia di zafferano costava 12 soldi (quasi la metà di un barile di vino, quanto uno staio di segale, o sei piccioni, o dodici libbre di carne di porco).¹⁵ La produzione di zafferano delle comunità della lega di Certaldo era pari a 1.058 libbre del valore di 156 fiorini e corrispondeva a circa il 2 per cento, sia in quantità che in valore, delle intere produzioni agricole del territorio.¹⁶

Dal *Cantico dei Cantici*¹⁷ si apprende che lo zafferano era presente e apprezzato anche nella Terrasanta, in particolare sul Monte Tabor, e questo non può che averne aumentato l'apprezzamento in epoca medievale.¹⁸ In Sant'Ambrogio le anime dei buoni olezzano verso Dio con aromi di mirra, aloe e **croco** e il fetore dei peccati è disperso.¹⁹ Con simili accenti si pronuncia San Gerolamo.²⁰ Aurelio Cassiodoro ci spiega che il croco, il cui fiore ha colori dorati, è simbolo della carità.²¹ Altrettanto fa Gregorio Magno.²² Isidoro di Siviglia ci dice che il nome del fiore viene da *Corycus*, città della Cilicia, dove se ne produceva di qualità più fragrante e di colore più intenso.²³

Lo zafferano è dato dalla raccolta degli stimmi del *Crocus Sativus L.*, della famiglia delle iridacee. Ogni fiore di croco ha tre stimmi lunghi circa 3-4 centimetri.²⁴

La scuola medica salernitana sosteneva che lo zafferano rasserena lo spirito dando vigore e nuova forza alle membra stanche.²⁵ Prendiamo quindi atto di un denominatore comune dei prodotti certaldesi che qui andiamo esaminando.

Per la cura del corpo, nell'antichità serviva a colorare labbra e capezzoli delle donne per esaltare la capacità di seduzione. Serviva anche a profumare le acque del bagno e ad aromatizzare il vino.

Lo zafferano era anche una componente delle ricette mediche e gli **Statuti dell'arte dei medici e speciali di Firenze** ne difendono l'autenticità contro coloro che “maximamente forestieri e non sottoposti alla dett'arte, conducono e vendono, e condurre e vendere fanno nella città e contado di Firenze le femminelle del gruogo, che in verità non sono d'alcuna bontà, efficacia o valore, e spesse volte avviene che con esse femminelle, aventi la vista e la 'mmagine del vero gruogo, il vero zafferano si falsifica e sofisticasi, la qual cosa viene in abominazione di tucti e mercanti, e maximamente degli artefici della dett'arte”.²⁶

L'adulterazione dello zafferano avveniva, non solo con il finto zafferano (le *femminelle*),²⁷

¹⁴ Cfr. I diagrammi delle diverse produzioni agricole nel volume «La lega di Certaldo nel Basso medioevo» / Sergio Borghini; presentazione di Renato Stopani. - Firenze. Tipografia Cartei, 1996.

¹⁵ Tavola dei prezzi dei prodotti trovati nelle denunce del catasto del 1427. Da «La lega di Certaldo nel Basso medioevo», cit. - *Scilicet*, p.9.

¹⁶ «La lega di Certaldo nel Basso medioevo», cit. - *Scilicet*, p. 335.

¹⁷ IV, 13-14 : “ I tuoi germogli sono un giardino di melagrane, con i frutti più squisiti, alberi di cipro con nardo, nardo e zafferano, cannella e cinnamomo con ogni specie d'alberi da incenso...”.

¹⁸ «Plants of the Holy Land with their Fruits and Flowers» / by Henry S. Osborn. - Philadelphia : J. B. Lippincott & Co., 1861. - *Scilicet*, p. 147.

¹⁹ «Commentarius in Cantica Cantorum» / Ambrosius Mediolanensis. - In: «Patrologia Latina» (d'ora in avanti PL) Vol. 15. C. 41.

²⁰ «Canticum Cantorum» / Hieronymus Stridonensis. - In: PL 28, 1288C.

²¹ «Expositio in Cantica Cantorum» / Auctor Incertus (Cassiodorus Vivariensis?). - In : PL 70, 1078D.

²² «Expositio super Cantica Cantorum» / Gregorius I. - In : PL 79, 0514D.

²³ «Etymologiae» / Isidorus Hispalensis. - In : PL 82, 0503B. “Corycus oppidum est, unde crocum plurimum et optimum venit, spiramine fragrantius, et colore plus aureo.”

²⁴ Farmacopea Ufficiale. Edizione VI, 1956.

²⁵ XLVII, De croco.

²⁶ «Statuti dell'arte dei medici e speciali» / editi a spese della Camera di Commercio e Industria di Firenze ; per cura di Raffaele Ciasca, celebrandosi il secentenario dantesco. - Firenze : Stabilimenti grafici editoriali di Attilio Vallecchi, 1922. - *Scilicet*, Riforma del 1363. Capo XVI. Che niuno conduca a Firenze femminelle di gruogo. Alla p. 269. Ma non si tratta dell'unica citazione del croco e del suo derivato. Quanto alle femminelle mi resta il dubbio se si tratti del croco primaverile, che non ha valore, ovvero se si tratti del pistillo del croco autunnale, che ha comunque meno valore rispetto agli stami.

²⁷ Una lunga lista di adulteratori, vegetali e non, dello zafferano autentico è riportata alle pp. 15-16 del saggio “Crocus sativus L. : lo zafferano e la sua storia” di Maria Laura Cingolani e Samuela Casali, pubblicato nel Quaderno 2006

ma anche mescolandolo con listarelle di carne di bufala seccata, che aveva indubbiamente un colore molto simigliante all'originale, ma non certo gli effetti desiderati.²⁸

La leggenda dello zafferano sul risotto alla milanese ci conferma che l'uso, prima che alimentare, era stato industriale.²⁹

Lo zafferano quindi serviva in origine come colorante per gli artisti, per realizzare le tonalità del giallo carico. A dircelo è Cennino Cennini di Colle Val d'Elsa, un esperto quindi, ma anche ben ambientato territorialmente per profittare anche dei prodotti locali.³⁰ Serviva anche nella preparazione delle maioliche per attenuare gli effetti del tartaro e dare colori più durevoli.³¹ E sempre come colorante, stavolta alimentare, era usato nei formaggi grana del Lodigiano per dar loro un aspetto più simile al parmigiano, oltre a un migliore aroma e a un più tipico sapore.³² Entrava, con l'oppio, tra gli ingredienti del laudano, ma una volta che il primo è stato riconosciuto come droga tossica, e come tale vietato, se ne perse la fabbricazione.

Anche la tradizione popolare ha una lunga lista di usi dello zafferano, tra curativi e apotropaici.³³

Scientificamente parlando, lo zafferano è un buon antiossidante e quindi giova nelle malattie coronariche, ma pure come antidepressivo e antitumorale.³⁴

/III de «I georgofili», che raccoglie gli Atti del Convegno di Prata d'Ansidonia (L'Aquila), 23 giugno 2006, dal titolo «Lo zafferano dell'Aquila: aspetti culturali, salutistici ed economici».

²⁸ «...e con il commercio del croco, venivano innalzati palazzi e torri a San Gimignano» / Brunello Bertelli. - Poggibonsi : Nencini editore, 1993. - Scilicet, p. 18. “Adulterari interdum audio salit e bubala filamentis” La citazione da Giovanni Costeo è imprecisa e priva di riferimenti bibliografici.

²⁹ “Sul risotto alla milanese si racconta che, nel 1574, durante la costruzione del Duomo, nell'attuazione della vetrata di sant'Elena, un maestro vetraio, per la colatura dei vetri, si avvale dell'opera di un discepolo chiamato “Zafferano”, perché era solito aggiungere un pizzico di zafferano nella composizione del 'giallo argento', ottenendo così effetti sorprendenti. Visto il particolare uso della spezia, il vetraio esclamò ridendo: 'Finirai per mettere lo zafferano anche nel risotto'. E così avvenne che, in occasione del matrimonio della figlia del vetraio con un facoltoso commerciante, come regalo di nozze, il discepolo 'Zafferano' offrì agli sposi marmitte fumanti di risotto giallo i cui chicchi sembravano d'oro.” La citazione è dal saggio “Crocus sativus L. : lo zafferano e la sua storia” di Maria Laura Cingolani e Samuela Casali, cit., p. 16.

³⁰ “Capitolo XLIX Della natura di un giallo che si chiama zafferano. Giallo è un colore che si fa d'una spezia che si chiama zafferano. Conviene metterlo in su pezza lina, in su pria o ver mattone caldo; poi abbi mezzo miuolo, o ver bicchieri, di lisciva ben forte. Mettivi dentro questo zafferano; trialo in su la pria. Viene colore bello da tignere panno lino, o ver tela. È buono in carta. E guardi non vegga l'aria, ché subito perde suo colore. E se vuoi fare un colore il più perfetto che si truova in color d'erba, togli un poco di verderame e di zafferano cioè delle tre parti l'una di zafferano; e viene il più perfetto verde in color d'erba che si trovi, temperato con un poco di colla, come innanzi ti mostrerò.” «Il libro dell'arte o Trattato della pittura» / di Cennino Cennini da Colle di Val d'Elsa; di nuovo pubblicato per cura di Gaetano e Carlo Milanese. - Firenze : Felice Le Monnier, 1859. - Scilicet, p. 32.

³¹ «Dizionario delle arti e de' mestieri» / compilato innanzi da Francesco Grisellini ; ed ora continuato dall'abate Marco Fossadoni. - Tomo VIII. - In Venezia : appresso Modesto Fenzo, 1770. - Scilicet, p. 243.

³² «Biblioteca italiana o sia Giornale di letteratura, scienze ed arti compilato da varj letterati» Tomo LII Anno tredicesimo. Ottobre novembre dicembre 1828. - Milano : presso la Direzione del Giornale, (1828). Da p. 267. “Coltivazione dello zafferano in Lombardia. Grandissimo è fra di noi il consumo dello zafferano massime pei formaggi del territorio di Lodi chiamati impropriamente parmigiani; grandissima quindi la somma del danaro del quale andiamo tributari ai paesi donde tale droga ci viene trasmessa. Benemerito noi dunque diremo della patria e dello Stato chiunque ne' paesi nostri facciasi a coltivarla in modo di sottrarci a si fatto tributo.” (R. Gironi, F. Carlini, I. Fumagalli che citano anche una memoria manoscritta di Ajcardo Castiglioni d'Angera).

³³ Anche qui ricorro al saggio citato di Maria Laura Cingolani e Samuela Casali, p. 18: “Oltre agli usi sopra descritti, riportiamo alcuni degli usi magici del *crocus* nel ricordo della tradizione popolare: dall'infuso che dona la facoltà di prevedere il futuro ed usato, nei riti curativi, come acqua di pulizia per le mani, come alimento per far scomparire la malinconia, dai sacchetti d'amore a quelli preparati per stimolare al massimo il desiderio sessuale. Lo zafferano in casa tiene lontano le lucertole, indossarne una coroncina protegge dall'ubriachezza e in Irlanda sciacquare le lenzuola con l'infuso porta a rinforzare le estremità di un individuo.”

³⁴ Cfr. “Lo zafferano: l'ingrediente nobile degli alimenti : Parte 2” / Natale G. Frega, Emanuele Boselli, Deborah Pacetti, Massimo Minardi. Riportato negli atti del Convegno di Prata d'Ansidonia, citato.

I caci marzolini di Lucardo.³⁵

Prima ancora che Boccaccio celiasse sulla cipolla certaldese, attribuendone alcune delle qualità a uno dei suoi personaggi più azzeccati, un altro prodotto della Valdelsa fiorentina era già tanto rinomato da ottenere una menzione di livello internazionale.

Il vescovo di Butrinto sarebbe ormai un Carnèade qualsiasi, se non avesse scritto una relazione, destinata al papa Clemente V, il primo papa avignonese, (dal 1305 al 1314 sul soglio di Pietro), del viaggio sfortunato in Italia dell'imperatore Arrigo VII di Lussemburgo (1310-1313).³⁶

Viaggio che comunque scosse decisamente l'egemonia guelfa, ormai stabile in gran parte delle città libere del Centro-Nord d'Italia, e che rimise in moto non soltanto le relazioni tra le diverse potenze toscane, ma creò anche le condizioni per le successive, sia pur effimere, signorie personali che caratterizzano la Toscana del secolo XIV.³⁷

Nicola, vescovo di Butrinto, arcidiocesi di Giannina in Grecia, (dove probabilmente non era mai stato), era un domenicano francese messo dal papa francese al seguito di Arrigo VII e, per quest'ultimo, svolgeva, se necessario, anche importanti legazioni presso le diverse realtà del composito panorama politico italiano.

Quando la spedizione di Arrigo VII, dopo l'incoronazione a Roma, si avvia verso il Nord e quindi verso il suo tragico epilogo, l'esercito imperiale, che proveniva dall'Incisa e da Figline nel Valdarno Superiore, si accampa nelle campagne a sud di Firenze, in attesa che improbabili ripensamenti, o sommovimenti interni, portino la città a un accordo con l'autorità imperiale.

Come tutti gli eserciti, anche quello di Arrigo VII non manca di far razzie, in particolare nell'area tra San Casciano in Val di Pesa e Certaldo, non fosse altro per cercare e requisire cibo e vino.³⁸

Il vescovo Nicola ci descrive la sosta, che va dal 3 novembre 1312 fino al 6 gennaio dell'anno successivo. L'imperatore pone l'accampamento a San Casciano, "Villa decisamente buona e piena di ogni bontà"³⁹ e poi lo storico porporato aggiunge:

"Nei dintorni c'erano molti potenti castelli. Ne bruciò alcuni, altri li tenne per sé, e tra questi **Lucardo, dove si fanno buoni caci**, e il castello di Santa Maria Novella..."⁴⁰

³⁵ Non esiste, ad oggi, una produzione tale del marzolino di Lucardo da auspicare una protezione specifica. Il prodotto rientra nella definizione di pecorino toscano. Per questo esiste una protezione storica, la DOC ottenuta nel 1986, a cui si è aggiunta la DOP nel 1996. Il pecorino toscano viene prodotto "con solo latte di pecore di razza comisana, massese, sopravvisana, appenninica e sarda e le varie fasi di lavorazione avvengono secondo l'antico rituale codificato nei secoli." Traggio le informazioni dall'articolo di Gian Marco Mazzanti in «Toscana oggi» del 24 febbraio 2008.

³⁶ Il testo della relazione "Nicolai episcopi Botrontinensis relatio de Heinrici VII itinere italico ad Clementem Papam V. 1310-1313" è contenuto in «Fontes Rerum Germanicarum. Geschichtsquellen Deutschlands» / herausgegeben von Joh. Friedrich Boehmer. Erster Band (Johannes Victoriensis und andere Geschichtsquellen Deutschlands im vierzehnten Jahrhundert) – Stuttgart und Tübingen : J. G. Cotta'scher Verlag, 1843. - Ora disponibile su Internet in Google Books. Prima di scoprire che il testo era disponibile su Internet, ho consultato la versione tedesca, pubblicata in «Das Leben Kaiser Heinrich des Siebenten : Berichte der Zeitgenossen über ihn» : Zweite Hälfte / übersetzt von Dr. W. Friedensburg.– Leipzig : Verlag von Franz Duncker, 1883.

³⁷ Per una analisi ancora insuperata del periodo storico e degli effetti sui potentati non solo toscani, si rinvia al terzo volume (ma tomo IV) della Storia di Firenze di Robert Davidsohn, che dedica l'intero terzo capitolo di detto volume alle conseguenze politiche della spedizione di Arrigo VII in Italia. Edizione italiana in VIII tomi della *Geschichte von Florenz*, edita in Firenze da Sansoni nel 1960.

³⁸ "Nuovi guasti la contrada di Lucardo ricevè al passaggio dell'esercito di Arrigo VII (anno 1313), nella quale occasione il vescovo di Butrinto nel descrivere l'itinerario di quell'imperatore, disse, che quell'Augusto occupò e ritenne il castello di Lucardo, dove facevansi buoni caci, e il castello di S. Maria Novella (a Lucardo), nel quale ultimo luogo fu fatto prigioniero il signore del castello, Corrado figlio di Giovan Figliacci, dopo essersi per altro difeso per alcuni giorni." Così il Repetti, *ad vocem* Lucardo.

³⁹ "Et post suum recessum statim ibi positus fuit ignis, tunc comburendo illam patriam usque ad sanctum Cassianum prope Florentiam ad sex miliaria. Ibi posuit castra sua. Villa fuit valde bona et plena omnibus bonis. Ibi remansit usque post festum epiphaniae."

⁴⁰ "Circa illum locum erant multa castra fortia. Aliqua combussit, aliqua retinuit, sicut Lucardum, ubi fiunt boni casei, et castrum sancte Marie Novelle..."

“Buoni caci” - detto da un uomo del medioevo, che oltre tutto sta scrivendo una relazione politica, vale ben più di un centinaio di spot pubblicitari nelle principali odierne televisioni. Altro che “bella topolona!”.

Altri, fra i nostri antenati, descriveranno i pregi del parmigiano, ma più tardi. Questa, a mio modesto avviso, è una delle prime attestazioni di qualità presentate ai posteri dopo la lunga cesura ascetica del medioevo.

La relazione del vescovo di Butrinto dovrebbe essere dello stesso anno della morte di Arrigo VII, quel 1313 che vede anche un altro evento importante per queste zone: nasce Giovanni Boccaccio.

Pensare però che la fama del marzolino di Lucardo derivi dalla relazione di Nicola di Butrinto sarebbe come dire che la fama della bellezza delle donne senesi derivi da Nikulas di Munkatvera, che ne accenna di passaggio nella sua relazione di viaggio: come ciascun essere umano ha occhi per decidere su queste ultime, così possiede anche papille gustative per dare il giusto merito ai caci di Lucardo. Resta il fatto che la fama di questo modo di fare il formaggio si moltiplica, dopo questa lontanissima attestazione di qualità.

Intanto occorre chiarire che il concetto di **formaggio marzolino** è tutto toscano. Non che dalle altre parti d'Italia, e del mondo allora conosciuto, non si facesse il formaggio nel mese di marzo, ma proprio l'accostamento tra stagionalità e qualità aveva creato quella tipicità che oggi si sta cercando di riscoprire a colpi di disciplinari (e di litigi per trovarsi d'accordo sul disciplinare).

Una tale attestazione non è affatto frutto di intuizione. Il primo autentico trattato dedicato al latte e ai suoi derivati che si conosca, ossia la *Summa lacticiniorum* del medico “archiatra” della casa regnante di Savoia, Pantaleone da Confienza (vissuto per un'ottantina d'anni lungo tutto il XV secolo), vede il primo capitolo della seconda sezione dedicato al formaggio detto marzolino e così lo descrive: “Il formaggio marzolino è detto comunemente **formaggio fiorentino** perché viene confezionato nei territori di Firenze, in Toscana e in Romagna. Sono formaggi rotondi, abbastanza massicci, di un buon braccio di spessore e di una spanna, o sei cubiti, di lunghezza. Sono molto puliti, brillanti, del colore della cera citrina quando hanno raggiunto la stagionatura giusta. Si ottengono per lo più dal latte di pecora, anche se alcuni vi aggiungono latte di vacca. Sono assai compatti quanto a consistenza, e perciò sono **privi di occhiature**. Hanno un buon sapore quando sono moderatamente induriti dal tempo e, rispetto alla loro grandezza, si conservano a lungo. A ciò credo contribuiscano la loro buona lavorazione e l'alimentazione secca degli animali da cui si munge il latte; anche il metodo adottato per conservarli influisce non poco. Sono formaggi prelibati e vengono esportati in terre molto lontane: io ne ho mangiato in Francia. Vengono dati in dono come cose piuttosto ricercate. In essi non c'è alcuna particolare oleosità: sono però talvolta difficili da digerire, specialmente quando si induriscono. Se vengono conservati oltre il dovuto di solito non marciscono, ma arrivano a una tale durezza da diventare scipiti e granitici. Del resto neanche quelli giovani sono piccanti, il che credo esser dovuto al fatto che durante la lavorazione ci mettono poco sale. Essi infatti giungono a stagionatura in poco tempo, per esempio un anno o giù di lì. Molti tuttavia s'ingegnano di mantenerli inalterati a lungo, e così li conservano in buon olio d'oliva, alcuni in grasso di maiale. In questo modo si riesce infallibilmente a impedire un'eccessiva disidratazione anche per diversi anni. In essi non c'è molto burro, ma solo quanto basta a rendere il gusto gradevole.”⁴¹

⁴¹ Ho trascritto tutta la p. 57 dell'edizione in lingua italiana, nella Collana di testi sui latticini, edita dal Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, diretta da Maria Paleari Henssler. Questa la scheda biblioteconomica: «Trattato dei latticini» / Pantaleone da Confienza ; a cura di Emilio Faccioli ; presentazione di Carlo Scipione Ferrero. - Milano : Grana Padano, 1990. Trascrivo qui di seguito anche il testo originale dello stesso brano, riportato e commentato nel volume «Formaggi del medioevo : la “*Summa lacticiniorum*” di Pantaleone da Confienza» / Irma Naso. - Torino : Il Segnalibro editore, 1990. Tractatus Secundus Summe Lacticiniorum continens capitula quatuordecim. Capitulum primum. De caseo appellato [*sic*] marcelin. Caseus marcelinus comuniter caseus Florentinus appellatur, quia terretoriis [*sic*] Florentinorum in Tuscana et Romandiola componitur. Et sunt casei rotundi satis ad quantitatem, in grossitie unius magni brachii et in longitudine unius spane vel semicubiti. Sunt valde

Un testo come questo, nella bella traduzione di Emilio Faccioli, potrebbe essere la base di un **disciplinare di produzione** moderno: c'è la **delimitazione della zona di produzione** (ossia la georeferenziazione), c'è la **misurazione** standard del manufatto, c'è la **descrizione** attenta e partecipe, degna di un sommelier. C'è poi la **composizione** (latte ovino con aggiunte vaccine) e la **descrizione visiva** della caratteristica **consistenza** compatta e senza buchi, neppure striati e minuscoli, come in molti formaggi artigianali. Ci sono alcune considerazioni sull'**alimentazione degli animali da latte**, proprio come nei migliori disciplinari odierni. C'è infine l'**esame organolettico** che dà come caratteristica principale del marzolino: la delicatezza. Trascuriamo gli artifici per farlo durare nel tempo: che mostrano soltanto con quale cura e attenzione l'acquirente, che si è fatto una onesta, preziosa scorta di marzolini, abbia cercato di far durare quelle stesse qualità del cacio il più a lungo possibile, prima che la vecchiaia lo cretti, lo indurisca, lo renda insipido.

Ma la cosa che spiazza lo storico è l'ammissione di averne gustato in Francia, segno che, o per mercato diretto o per dono di lusso degno di un ambiente altolocato, il cacio marzolino era bene di esportazione, diciamo pure il marzolino di Lucardo, perché per fare un dono di alto livello si va a cercare il meglio del meglio (il formaggio non si può assaggiare prima di tagliare la forma, ed è pericoloso anche solo fare la "zeppa", da dove possono insinuarsi muffe e batteri, e per non fare brutte figure si deve andare a colpo sicuro, dai produttori più qualificati, ossia a Lucardo).

Se l'originale non fosse scritto in latino chi di noi potrebbe pensare che questo testo è stato stampato a Torino nel 1477?

Nel Cinquecento, Ercole Bentivoglio (1506-1573) mette in gioco, per il formaggio, anche un concetto che prima abbiamo solo accennato: "L'amante tutta notte si dimena

senza posare mai con la sua amica,
s'egli un buon pezzo n'ha mangiato a cena."⁴²

Ecco quindi l'attestazione scritta delle valenze erogene del cacio, cui si aggiunge la riserva energetica per chi, come il Frate Cipolla di prima, deve sottoporsi a lunghi spostamenti di questua:

"Ogni staffetta e ogni viandante
che va pe'l mondo, pratico nocchiero,
rustico frate, pratico mercante;
perché lo faccia nel camin più fiero,
e che lo faccia ber con appetito
s'en mette sempre un pezzo entro 'l carniero."⁴³

E abbiamo qui trovato anche uno dei modi classici di diffusione della fama del cacio di Lucardo: strumento principe per il rifocillarsi dei viaggiatori, difficilmente poteva mancare, insieme con il barilotto del vino, nelle comitive di pellegrini e mercanti, per la sua capacità di conservarsi, ma anche perché risorsa estrema per ovviare a un calo di zuccheri a mezza strada. Una volta aperta la forma, poi, la si divideva volentieri coi compagni, contribuendo a diffonderne

mondi, translucetes, in colore cere citrine cum sunt in etate perfecta. Fiunt pro maiori parte ex lacte ovino, licet aliqui etiam permiscant de vacino. Sunt valde bene compacti in modo substantie et ideo non sunt cavernosi. Sunt boni gustus quando sunt mediocriter indurati ex tempore et, respectu sue molis, magno tempore conservantur; ad quod credo faciat bona ipsorum compositio et siccitas nutrimenti animalium a quibus extrahitur lac et modus etiam conservationis non parum operatur. Sunt casei delicati et portantur usque ad partes bene remotas et ego comedi de eis in Galia. Fiunt enim ex eis dona tamquam de rebus satis preciosis. In ipsis non est notabilis viscositas. Sunt tamen aliquantulum dure digestionis maxime dum durescunt; sed si preter debitum conservantur comuniter non putrescunt, verum ad tantam duritiem deveniunt quod insipidi fiunt et valde terrestres. Novi etiam non sunt sapidi, quod esse credo quia parum de sale ponunt in eorum confectione, sed mediocris temporis ut unius anni vel circa sunt perfecti. Multi tamen student eos longo tempore in bonitate conservare et conservant eos in bono oleo olivarum et aliqui in pinguedine porci et certum est quod prohibetur ipsorum superflua exicatio, etiam per plures annos. Non est in ipsis multum de butirro, sed tantum quantum ad gustus sufficit bonitatem."

⁴² «Le satire et altre rime piacevoli del Signor Ercole Bentivoglio» / [Ercole Bentivoglio]. - Venezia : Gabriel Giolito de' Ferrari, 1557. - *Scilicet*, c. 15v.

⁴³ *Ibidem*, c. 16r.

l'apprezzamento.

Ci fu anche chi si occupò non tanto della conservazione, bensì degli animaletti che corrompono il prezioso cacio di Lucardo. Strano a dirsi, fu proprio un buongustaio ed estimatore di vini quale è noto esser stato **Francesco Redi** colui che, nel suo saggio «Esperienze intorno alla generazione degl'insetti», studiò gli insetti che “bacano” il formaggio. Il fatto che il Redi sia molto più interessato ai bacarozzi e alle loro modalità riproduttive che alla conservazione del prezioso cacio, mi confermano di una certa qual depravazione, ancorché scientifica.⁴⁴

Saper confezionare i marzolini di Lucardo era considerata una ottima dote per le ragazze da marito.⁴⁵ Quindi, trovarsi una bella senese, che avesse imparato a fare i caci a Lucardo, doveva essere la massima ambizione della soddisfazione maritale nella Toscana preindustriale.

La fama del marzolino di Lucardo si trascina anche in età moderna dove, anche grazie all'Accademia dei Georgofili, si diffonde, non solo in Toscana, una puntuale attenzione alle tecnologie e alle modalità di confezionamento di un prodotto di alta qualità, fino a farne oggetto di una o più pagine di enciclopedia tecnica.⁴⁶

⁴⁴ “Mentre, che io faceva questa osservazione, trovai per fortuna un marzolino, che avea cominciato a inverminare, e fatte da me separare le parti verminose dalle sane, l'une, e l'altre serrai in vasi differenti, ma dalle parti sane non furon generati mai più bachi; e da que' bachi, che di già eran nati nelle parti verminose, nacquero poi molti di que' neri moscherini soprammentovati, senza vedersi né pure una mosca ordinaria; ed il contrario mi accadde in una ricotta, la quae essendo bacata, i bachi trasformati in uova produssero solamente mosche ordinarie; e da un raveggiuolo inverminato nel mese di Settembre nacquero, e mosche ordinarie, ed alcuni pochi mosconi di quegli stessi, che intorno al vino ed all'aceto si aggirano. Io so che dura cosa parrà a credere, che tutti questi latticini spontaneamente non bachino, vedendosi che aperti i nostri delicatissimi marzolini di Lucardo, molto sovente si trovano bacati nella più interna midolla. Potrei rispondere, che le semenze di que' bachi furono partorite dalle mosche nel latte in quel tempo, che si mugneva, ed in quel tempo, che da' pastori, acciocché si rappigli, si lascia ne vasi, intorno ai quali corrono a stuoli in numerabilissime le mosche...” Esperienze intorno alla generazione degli insetti, in volume senza frontespizio, ma raccolto insieme al testo «Osservazioni intorno alle vipere», stampato in Firenze, All'insegna della Stella, nel 1664.

⁴⁵ “I centri della via Francigena. La Valdelsa e il Chianti : storia e cultura” / Sergio Gensini. - In : «Tuttitalia. Toscana» Volume secondo. - Firenze Edizioni Sadea Sansoni, 1965. - *Scilicet*, p. 364.

⁴⁶ “**MARZOLINO di Lucardo**. La fabbricazione di questa specie di cacio tenero venne, a dir vero, descritta all'articolo LATTE in questo Supplimento, dietro quanto insegnava intorno ad essa il Cattaneo. Qualche inesattezza ivi corse però, tra le quali noteremo uno sbaglio fattosi nelle proporzioni di latte, e del sale, essendosi stampato occorrere 72 parti del secondo per 20 del primo, mentre invece doveva dire 720 di latte, una di presame e 72 circa di sale. Riferiamo perciò con piacere un articolo più esatto di un Toscano, intorno ai metodi seguiti in questa fabbricazione. È cosa singolare, se pure è vera, come alcuno pensa, che per questo cacio prezioso, che nella delicatezza della sua pasta gentile e burrosa non la cede a verun altro cacio fresco o tenero della Toscana, il castello di **Lucardo** fosse rispettato da Arrigo di Lussemburgo, quando, sul cominciare del secolo decimoquarto, discendeva fra noi per risarcire, ma invano, le piaghe d' Italia, e ritornar questa a nazione. La squisitezza d' un tal formaggio è dovuta non solo al genere particolare di manifattura che si pratica in quel territorio, ma anche agli ubertosi pascoli ed alla custodia in che si tengono le pecore, il latte delle quali concorre unicamente alla formazione di questo cacio. I marzolini di **Lucardo** hanno figura conica, con un manico quasi cilindrico alla base, e con l'orlo più grosso all'altra estremità, conosciuto col nome di *cappellina*. Vi sono pure dei marzolini, ai quali si da una forma rotonda, e questi, messi in panierini di vetrice e rinalzati con istoppa o con fieno, si destinano per fuori di Toscana. Questa manifattura comincia ai primi d' ottobre e finisce nel maggio. In 20 libbre di latte munto di fresco, le quali danno 10 libbre di buon marzolino, si mettono circa 2 libbre di sal comune insieme con un terzo d' oncia del solito presame vegetale; si cola il tutto per velo o per setaccio in un catino inverniciato che si copre, e intorno a cui si mette alla distanza d'un palmo delle braci accese, le quali riscaldano il latte senza farlo bollire e lo coagulano a poco alla volta entro lo spazio di circa tre ore: il che effettuato, si separa il coagulo dal siero che rimane nel catino. Questo coagulo si compone di cacio e di panna, detta liscio, la quale è messa da parte, mentre la materia caciata viene collocata dentro a piatti di terra concavi e inverniciati, talmente grandi da avere un diametro d'un braccio e un sesto (0,583 m), ed ivi è continuamente, per quasi due ore, rotolata e spremuta con le mani, pel che acquista una forma conica. Quindi si stringe a poco alla volta dentro ad una formella composta di due pezzi concavi di legno, talché piglia la figura del manico e dell'orlo. Si torna a rotolarla nel solito piatto dove si mette della panna perché se n'imbeva fino a saturazione: né si leva la formella del manico, se non quando si giudica che il cacio abbia acquistata una sufficiente

Fino arrivare alla consacrazione certa, nell'essere i nostri caci citati in un resoconto di viaggio raccolto, con altre lezioni di varia umanità, in una antologia di letture per giovinetti.⁴⁷

La oggi fantomatica verdea, (che non è affatto esclusiva di Certaldo).

I certaldesi DOC sostengono che anche la verdea deve annoverarsi tra le produzioni tradizionali tipiche del loro circondario. Non per fare loro dispetto, ma perché sono incorruttibile come Robespierre, mi permetto di dubitare decisamente di cotanta esclusività. Posso conceder loro che la verdea locale fosse ottima, ma fino al ridurmi a credere che fosse un prodotto esclusivo o tipico della zona è questione improbabile, smentita dai fatti e dalle storie, come vedremo.

La storia della verdea si perde nel medioevo. La verdea è un prodotto che va bevuto fresco e che non si mantiene a lungo. Non è un vino vero e proprio perché si faceva (prima che i burocrati della Comunità Europea ne proibissero la fabbricazione e il commercio, neanche fosse stata una droga allucinogena) bloccandone la fermentazione, in modo di conservarne profumi e dolcezza. Una specie di vin novello, con alto tenore zuccherino, che piace quindi a donne e fanciulli, diremmo oggi.

Eppure nella storia è oggetto di dono anche tra personaggi di un certo livello, specialmente se donne,⁴⁸ in particolare suore.⁴⁹ Indizio che il donante vuol condividere col destinatario una qualche sensazione esclusiva, unica e labile. Vedremo tra poco quale.

La citazione più antica della verdea, a quel che mi consta, risale all'epoca del conte Ugolino della Gherardesca, il nobile pisano che voleva giungere a una tregua con i fiorentini, che avevano formato una lega potente contro Pisa e che per questo fu accusato dai suoi avversari interni alla città di Pisa di aver ceduto importanti e strategiche castella al nemico fiorentino, e quindi rinchiuso nella torre della Fame coi figli maschi, come ci ricorda Dante. Tra le tante accuse, non ultima, quella di aver sostituito la verdea dei **fiaschi** che aveva inviato ai fiorentini in segno di benevolenza con più sostanziosi, appetiti e appetitosi fiorini aurei.⁵⁰

consistenza, al che occorrono otto giorni. Allora s'involge in un pannolino, e con sottile stecca di legno si va prima dalla sua base fino all'apice, e quindi dai lati ripetutamente forandolo, e si va intanto premendolo con ambe le mani per ispogliarlo di tutto il siero che di continuo si asciuga con un panno bianco. Finita, dopo quindici o sedici ore, questa operazione importantissima, si collocano i marzolini nelle così dette saccaie, che sono panni di canapa fatti a guisa di culla ; le quali saccole, mediante alcuni lacci che hanno alle due estremità, s'appendono due o tre braccia (m. 1,17 a m. 1,75) distanti dal focolare, perché un calore moderato asciughi il cacio lentamente, ed ecciti in esso una mite fermentazione. Il tempo necessario per questa operazione è di ventiquattr'ore, durante le quali non si tralascia mai di far fuoco, ma sempre moderatamente. I marzolini, fermentati ed asciutti che sieno, si ripongono in istanzini sotterranei poco illuminati, costruiti a bella posta. Quivi ciascun marzolino ha la sua rispettiva saccola che si attacca ad alcune pertiche all'altezza d'un braccio (0,583 m) dal suolo, perché ne risenta l'umidità. Se l'aria è molto secca s'ha la precauzione di bagnare il suolo con acqua calda, la quale sollevandosi in vapore mantiene morbidi i marzolini e li perfeziona. Per trenta o quaranta giorni si tengono là, e si dura per otto giorni a rivoltarli per ogni dì, dopo di che si ungono con olio d'oliva; e quando si sente che sono uniformemente morbidi, allora si giudica che sieno giunti al loro stato di perfezione, si levano dai sotterranei e si vendono. (Antonio Brucalassi).” Da: «Nuovo dizionario universale tecnologico o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciante» / compilato dai signori Lenormand, Payen, Molard Jeune, Laugier, Francoeur, Robiquet, Dufresnoy ecc. ecc. Tomo XXXVI. - Venezia : presso Giuseppe Antonelli, 1845. La citazione è tratta dalle pp. 158-159.

⁴⁷ “Sono noti per la squisitezza loro i caci di Lucardo; non è meno buono e squisito il vino, né meno ricchi di prodotti gli olivi”. Da: «Letture di famiglia. Raccolta di scritti originali di educazione istruzione e ricreazione intellettuale» Volume II. Nuova collezione. - Firenze : dalla Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., 1855. - *Scilicet*, p. 441.

⁴⁸ “Signor sì, duo fiaschi di verdea e due capponi a quelle poverine, che non hanno nessuno se non le buone persone.” È la battuta da una commedia, riportata in «Musica, ballo e drammatica alla corte medicea dal 1600 al 1637» / Angelo Solerti. - Firenze, 1905. - *Scilicet*, p. 309.

⁴⁹ Il grande Galileo Galilei, nella corrispondenza con la figlia, suor Maria Celeste, fa spesso riferimento a fiaschi di verdea, dono quindi atteso e gradito nel convento fiorentino. Cfr. «Galileo Galilei e suor Maria Celeste» / per Antonio Favaro. - Firenze : G. Barbèra, Editore, 1891. - *Scilicet*, p. 401.

⁵⁰ Storia della Toscana sino al principato: / Lorenzo Pignotti, p. 138: “(...) [*i Pisani*] Furono obbligati a cedere alla fiorentina Repubblica varie terre importanti, S. Maria a Monte, Fucecchio, S. Croce, Montecalvoli, e di esiliare i più

E la storia, vera o inventata che fosse, si diffuse a tal punto che i famosi fiaschi svuotati della verdea e, successivamente, riempiti di fiorini furono anche oggetto di un romanzo storico.⁵¹

La verdea è anche un vitigno, che, per quel pochissimo che so, dovrebbe essere un parente stretto del verdicchio. Come tale ha o aveva piantagioni nel Piacentino, nel Lodigiano, in Puglia e in Campania. Vite e vino, l'una e l'altro così denominati per il colore tendente al verde che assumono sia gli acini maturi che i prodotti della spremitura delle rispettive uve. Ma se altrove si punta più sull'uva verdea, in Toscana d'acchito l'idea di verdea rinvia al prodotto, solitamente donato o venduto in fiaschi. La verdea-vino era conosciuta anche fuori di Toscana e d'Italia e ne resta l'eco, nei vocabolari ottocenteschi, italiani⁵² e non,⁵³ che la vogliono indissolubilmente legata alla città di Firenze.⁵⁴ Probabilmente grazie a Francesco Redi⁵⁵ e a Gabriello Chiabrera.⁵⁶

A Firenze, in città, ovviamente non c'erano né coltivazioni né produzione di verdea, ma, in passato, nei dintorni, a Montici a nord e ancor più ad Arcetri, a sud, dovevano esserci le migliori zone di produzione della stessa.⁵⁷

In parecchi testi di lingua o comunque di analisi letteraria, la verdea toscana serve di metafora per indicare la dolcezza del parlare toscano.

Il Repetti⁵⁸ e lo Zuccagni Orlandini sono tra i pochi che fanno riferimento preciso alla Valdelsa come zona di produzione e mercato della verdea.⁵⁹

zelanti Ghibellini di Pisa, la quale si ridusse a parte Guelfa. La cessione di tante castella fu riguardata come un tradimento. È assai verisimile che il Conte, mirando a divenir Signore di Pisa, col favore, e appoggio dei Fiorentini, largheggiasse nelle concessioni; ma per altra parte non si poteva ottenere la pace senza grandi sacrificj: e se la guerra continuava, piombando sopra di Pisa tutta la Toscana per terra, e per mare i vittoriosi Genovesi, il suo estermio totale era sicuro. Se poi è vero, come portò la Fama, che i **fiaschi di verdea** mandati a donare dal Conte ai Capi del Governo fiorentino fosser pieni di fiorini d'oro, ciò niente aggiunge ai supposti delitti del Conte, e non è che una prova di più fralle infinite della forza imperiosa di quel metallo. Sono tanto incerti, e sovente ingiusti gli umani giudizj, che della stessa colpa data al Conte furono accusati i Capi del fiorentino Governo, i quali avendo un'occasione rara, e propizia di occupare, e distruggere Pisa l'avessero, forse sedotti dall'oro di Ugolino, negletta. E veramente i loro alleati, i Lucchesi e i Genovesi ne fecero alti lamenti: convenne acquetare i primi con nuove concessioni; e Bientina, e Ripafratta e Viareggio furono loro cedute.”

⁵¹ «Il conte Ugolino della Gherardesca e i ghibellini di Pisa»: romanzo storico / di Giovanni Rosini. - Milano : dalla società tipografica dei classici italiani, 1843. *Scilicet*, p. 50.

⁵² Vocabolario milanese-italiano / di Francesco Cherubini. - Milano : dall'imp. Regia stamperia, 1843.

⁵³ A dictionary of the english and italian languages / by Joseph Baretta. - London : printed for F. C. and J. Rivington [et al.], 1813. - *Ad vocem*. Ma vedi anche Dictionary of the portuguese and english languages / by Anthony Vieyra. - London : printed for F. Wingrave [et al.], 1813. - *Ad vocem*.

⁵⁴ Cfr. «Dizionario italiano, latino e francese...» / raccolto dall'abate Annibale Antonini. - In Lione : appresso Pietro Duplain, MDCCLXX. - *Ad vocem*.

⁵⁵ «Bacco in Toscana : ditirambo» / di Francesco Redi. - v. 669 : “Oggi vogl'io, che regni entro a i miei vetri / La Verdèa soavissima d'Arcetri.”

⁵⁶ **“Per alcuni Fiaschi di Verdea donatigli dal Sig. Jacopo Corsi.** Questa mia lingua, e queste labbra appena / del tuo caro liquor, Corsi, bagnai, / che posti in fuga, e dato bando a' guai, / la scura fronte mi tornò serena. / Corsemi un caldo poi di vena in vena, / qual ne' freschi anni in gioventù provai, / tal che membrando d' un bel guardo i rai, / fui quasi pronto all'amorosa pena. / E se di Pindo a i gioghi affretto il corso, / vie più che del Permesso, alma verdea, / io mi rinfranco d'un tuo nobil sorso: / gli spirti avviva, il cor stanco ricrea, / a languidi pensier porgi soccorso, / che io non dispero alfin fronde Febea.”

⁵⁷ I commentatori del Redi in questo senso hanno amplificato l'importanza di Arcetri come luogo di produzione della verdea.

⁵⁸ Cfr. «Dizionario Geografico Fisico della Toscana...» / di Emanuele Repetti. - Firenze : presso l'Autore ed Editore, 1833. “Vi abbonisce pure la vite, che in cotesto terreno cresce rigogliosa e produce la dolce verdea.” *Ad vocem* Barberino Val d'Elsa.

⁵⁹ Cfr. «Corografia fisica, storica e statistica del Granducato di Toscana. Continuazione della Corografia statistica. Sezione III. Industria»: Supplemento al Volume nono della Corografia fisica, storia e statistica dell'Italia e delle sue isole, etc. / Attilio Zuccagni-Orlandini. Firenze : presso gli editori, 1942. “Mercati e fiere [della Valdelsa]. Le granaglie; molta verdea, e moltissimo vino comune; una discreta quantità d'olio, i formaggi, le pelli d'agnello e di capretto; le terraglie e i cristalli; le bacche di ginepro e di albatro, il carbone sono i principali generi di commercio attivo. I soli oggetti destinati ai migliori comodi della vita, ed alcuni di lusso sono quelli di traffico passivo.” - *Scilicet*, p. 142.

Conclusioni.

Niente è esclusivo. Neanche le tipicità. Cinesi, napoletani e banditi ce lo insegnano a tutt'oggi.

Si potrà, poi, anche disquisire, in mancanza di meglio, se Lucardo sia zona di influenza di Montespertoli o di Certaldo, se lo zafferano della Valdelsa occidentale sia più a D.O.C. di quello dei colli fiorentini, se la semente delle cipolle certaldesi sia autoctona o, magari, portata in Toscana dai poeti della scuola siciliana, che avessero fatto sosta, perché no, a Tropea, ma, come che sia, resta un bel primato per Certaldo: quello di poter vantare **una letteratura medievale su almeno tre delle tipicità nate e diffuse nel suo territorio** (che diventano quattro, se diamo retta allo sciovinismo locale).

Altri darebbero questo merito alla cultura mezzadrile che rese il contadino almeno co-protagonista nella sfera produttiva e riproduttiva, nobilitandone il lavoro quotidiano e i risultati di questo. Può essere. Ma l'argomento varrebbe anche per tre quarti della Toscana e della Romagna, e poi e poi.

Io una certa idea alternativa me la sarei fatta, ma la posso offrire qui soltanto come ipotesi di lavoro, che cedo volentieri, per i necessari approfondimenti critici, a qualche volenteroso giovane ricercatore: Lucardo, Certaldo, prima che la lunga mano di Firenze li rendesse suoi tributari, erano castelli della consorceria degli **Alberti di Prato**, una delle famiglie comitali più antiche e durevoli della Tuscia medievale. Come castelli fungevano inevitabilmente anche da centri di raccolta delle spettanze signorili, dei prodotti del territorio, del *surplus* padronale, come le “sale” longobarde o le “corti” o i “monti” che si trovano spesso nella toponomastica, anche se non ci sono alture ragguardevoli nei pressi.

Questa potrebbe essere una delle ragioni per cui tali tipicità si sono consolidate e rafforzate nel tempo. Luoghi di raccolta, luoghi di scambio, luoghi di confronto per le capacità, le originalità, le qualità: quella che noi oggi chiamiamo, *mutatis mutandis*, globalizzazione.