

I CIBI DEL BOSCO E DELLA PALUDE.
PRODOTTI ALIMENTARI DELLE CERBAIE E DEL PADULE
DI FUCECCHIO TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA

ALBERTO MALVOLTI

Testimonianze recenti

Questo intervento verte sulle risorse alimentari che potevano essere tratte da due ambienti contigui e per molti aspetti diversi, ma di solito accomunati nella definizione – per certi versi impropria - di ‘incolti’: il Padule di Fucecchio, che si estende tra la Valdinievole e il Valdarno inferiore, e le Cerbaie, complesso collinare e boscoso compreso tra le due aree palustri di Bientina (già Lago di Sesto) e di Fucecchio. È mio intento porre le risorse alimentari in relazione con la storia dell’ambiente e del paesaggio, in un ambito cronologico compreso tra il basso Medioevo (secoli XIII-XIV) e la prima età moderna (secolo XVI), quando in entrambi questi ambienti avvennero notevoli cambiamenti introdotti da interventi umani. Inizierò però con due testimonianze relativamente recenti, che riguardano l’alimentazione che potremmo qualificare come “tradizionale” nelle due aree prese in considerazione.

La prima è pubblicata in un libro risalente alla prima metà del ventesimo secolo, ma abbastanza noto perché parzialmente riedito in più sedi. Si tratta de *I contadini del Padule di Fucecchio*, pubblicato da Enrico Nistri nel 1933¹. L’autore studiò nel dettaglio la vita quotidiana

¹ P. F. NISTRI, *Contadini del Padule di Fucecchio (Val d’Arno Inferiore – Toscana)*, in Istituto Nazionale di Economia Agraria, Monografie di famiglie agricole, n. 14, III, Milano – Roma, 1933, pp. 27-67. Il testo è stato riproposto in A. Zagli, *Aspetti storici del lavoro nell’ambiente umido fra età moderna e contemporanea*, in *Uomini del Padule. Lavoro, vita, tradizioni nel Padule di Fucecchio dal Medioevo a oggi*, a cura di Andrea Zagli, Centro R.D.P.

di un padulano, Pietro Baronti, analizzando la struttura della sua famiglia, la casa, il lavoro, le credenze e anche le abitudini alimentari. Soffermandomi sui dati essenziali di quest'ultimo aspetto, ricorderò soltanto le componenti di un menu che secondo l'autore dovrebbe essere quello tipico di una famiglia contadina che viveva a Massarella, in prossimità del Padule, nei primi decenni del Novecento.

L'elenco comprende minestre di fagioli o di pane, più raramente pasta asciutta, pesce fritto o in umido, anguille, baccalà, aringhe, pomodori, verdure, polenta di farina di mais, qualche frutto, oltre al pane e al vino (anzi, come afferma Nistri un "vinello", per lo più "imbevibile"). È abbastanza strano che l'autore abbia omissso nella sua lista la cacciagione che certamente compariva sulla mensa di Pietrino, esperto cacciatore e anzi "capocaccia" e accompagnatore dei 'signori' che venivano anche da lontano per partecipare a battute di caccia in Padule. È probabile che la selvaggina non sia menzionata perché non era parte del menu quotidiano, ma compariva solo saltuariamente, ma è anche possibile che l'autore abbia voluto enfatizzare la frugalità dell'alimentazione di questa famiglia che non sembra però tra le più povere. Pietrino è, come spesso capitava tra i padulani di un tempo, impegnato in molteplici attività, tanto che si parla, per i lavori tradizionali della zona del Padule di "pluriattività"². L'uomo era al contempo cacciatore, pescatore, raccoglitore di erbe palustri, e anche allevatore di animali domestici, che quindi dovevano fare la loro comparsa almeno saltuariamente sulla tavola della famiglia. E infatti il panorama alimentare dei padulani appare più variegato nelle testimonianze orali raccolte in tempi più recenti e pubblicate nel volume *Uomini del Padule*³. Tra i più anziani intervistati nel corso degli anni Novanta del secolo scorso emergono varianti che dipendono, come era prevedibile, dalle condi-

Padule di Fucecchio, Polistampa, Firenze 2003, pp. 21-77 (per il testo di Nistri si veda da p. 39 a p. 78).

²A ZAGLI, *Il Padule di Fucecchio e le attività di "consumazione" dello spazio naturale in epoca moderna*, in *Atti del Convegno su pluriattività e mercati in Valdinievole (XVI-XIX secolo)*, Buggiano Castello 1993, pp. 33-57.

³Si tratta del volume a cura di Andrea Zagli citato nella nota n. 1, in particolare dell'ampia sezione *Il Padule raccontato*, curata da Alessandra e Claudia Lucci e Simona Vescovi (pp. 79-206).

zioni sociali e anche dal particolare colore con il quale il filtro della memoria tramanda i ricordi personali. C'è chi, ad esempio, oltre agli alimenti menzionati da Pietrino, elenca gli animali da cortile, o chi ricorda come ogni famiglia allevasse almeno un maiale; altri ci assicurano che sulle tavole dei contadini arrivava saltuariamente qualche volatile cacciato in Padule, come germani, bozzoletti, folaghe e fiumalbi, poi cucinati per lo più in umido. E ovviamente non mancano i pesci, talvolta pescati in proprio, ma anche acquistati da rivenditori. I più comuni erano, oltre alle anguille, le tinche e i lucci. Ma quasi tutti, come aveva fatto Pietrino, menzionano nel menu quotidiano anche – e forse soprattutto - i pesci che non hanno niente a che fare col Padule, come il baccalà e le aringhe, cibi poveri (almeno allora), molto diffusi specialmente tra le famiglie più modeste. Va infine ricordato che molti alimenti erano acquistati sui mercati locali, a Fucecchio o a Monsummano.

Ci troviamo insomma, già in queste prime testimonianze, di fronte a un panorama variegato, in cui accanto ai cibi di schietta tradizione locale, ne compaiono molti altri, che certamente non erano presenti nel Medioevo e altri ancora che nei secoli passati arrivavano qui dai mercati vicini. Infine non c'è dubbio che esistessero anche significative varianti fondate sulla posizione sociale dei singoli testimoni, poiché anche intorno al Padule, come altrove, potevano esserci tra i contadini significative differenze di condizioni economiche e quindi diverse possibilità di accesso ai cibi. Difficile appiattare su un modello di “tipico padulano” le molte famiglie che nel passato hanno vissuto sulla ‘gronda’ del Padule.

Se ci spostiamo tra i contadini delle Cerbaie, si ha l'impressione che queste differenze fossero ancora più accentuate. Non avendo a disposizione pubblicazioni sull'argomento ho interrogato qualche anziano del luogo raccogliendo testimonianze divergenti.

I più fortunati, quelli che non erano contadini mezzadri, ma disponevano di poderi propri o svolgevano altre attività legate a piccole manifatture potevano contare su menu abbastanza vari. Tale ci appare il caso di A. F., che ha lavorato anche come contadino, ma è stato soprattutto, da giovane, lavorante in una fornace e poi in una segheria. Ricorda che a pranzo si mangiava zuppa di pane, baccalà in umido,

aringa e contorno di rape. Ma non mancavano gli animali da cortile, anche se destinati, più che al consumo familiare, alla vendita sul mercato. Per la fiera qualcuno di famiglia andava a Fucecchio a comprare un maialino portandolo poi con la bicicletta fino a casa, dove veniva ingrassato. La carne di manzo era presente solo la domenica. Per cena, oltre agli avanzi del pranzo, sulla mensa comparivano fagioli rifatti, frittata con i cardoni, cavoli, minestra “sui fagioli” o verdure. Talvolta era servito il lessò, con il quale si preparava il brodo. Spesso erano disponibili le uova: frittate e uova sode. Ma anche qui, all’interno dei boschi delle Cerbaie, comparivano i prodotti del Padule. A. aveva affittato un suo terreno in Padule, a Massarella, e l’affittuario gli portava talvolta anguille, lucci e tinche. Le anguille piccole erano cucinate fritte, quelle grandi in umido. Anche i lucci venivano preparati in umido. Più raramente erano cucinate le chiocciole. Il pane veniva preparato ogni 10 giorni. La domenica non mancava la pastasciutta al sugo oltre, quasi sempre, la carne, come si è detto. Ma quella di A. era una situazione fortunata.

I contadini di condizione più modesta dovevano spesso arrangiarsi: «Quando il cibo scarseggiava, nel pomeriggio la mamma diceva a noi bambini: andate in bosco e cercate qualche fungo, sennò ci tocca saltare la cena. E con i funghi si portava a casa anche qualche rapa selvatica». Oppure - aggiunge un altro testimone - «...si rubava le uova dai nidi». Mi è stato riferito anche di donne che si erano specializzate nella raccolta di erbe selvatiche consumate in famiglia o anche vendute sul mercato. Del resto, come vedremo, una relazione dei primi anni dell’Ottocento attesta che i contadini delle Cerbaie vivevano per sei mesi di farina di castagne, probabilmente importata dalla Garfagnana, poiché i castagneti, che pure qui erano presenti nel Medioevo e coltivati nella prima età moderna, dovevano essersi ormai diradati.

Credo che queste testimonianze, oltre a introdurci negli ambienti di cui dobbiamo occuparci, siano utili a rimuovere eventuali pregiudizi su un’ipotetica continuità senza mutamenti dell’alimentazione locale. Sarebbe illusorio proiettare in un passato indistinto improbabili “piatti di tradizione”, magari arrivati fino a noi dal Medioevo, anche se certamente alcuni alimenti possono essere individuati come prodotti specifici dell’ambiente Padule o dei boschi delle Cerbaie. Sebbene

ci troviamo di fronte a due aree dominate da quelli che continuiamo a chiamare impropriamente incolti, non c'è dubbio che accanto ad alcune costanti si siano verificati anche molti cambiamenti che hanno riguardato la possibilità di accedere alle risorse alimentari, la loro circolazione, il peso che i diversi cibi avevano nell'alimentazione locale, a seconda dei tempi e delle condizioni sociali di chi ne poteva usufruire. E poiché tali mutamenti sono in stretta relazione con le variazioni dei sistemi politici e amministrativi e quindi di governo del territorio, non possiamo fare a meno di riassumere, sia pure molto sinteticamente, le principali congiunture che hanno inciso maggiormente sui due ecosistemi – bosco e padule – dal Medioevo fino alla metà del XVI secolo, epoca che, come vedremo, rappresenta una svolta decisiva nella storia di questo territorio.

Il Padule di Fucecchio e le Cerbaie tra incolti e colture

Il Padule di Fucecchio e le Cerbaie costituiscono due aree contermini, ciascuna caratterizzata da propri caratteri ambientali, almeno in parte modificati dall'azione dell'uomo che nel tempo vi è intervenuto con opere e pratiche tali da indurre profonde mutazioni⁴.

Il Padule si estende attualmente su una superficie di circa 1800 ettari e non supera la profondità di tre metri, mentre il bacino imbrifero raccoglie le acque di un'area ben più ampia (pari a circa 443 Km²). È alimentato da numerosi corsi d'acqua provenienti dalle alture della Valdnievole, ma ha un solo emissario noto nell'alto Medioevo come Arme e più tardi come Gusciana, oggi Usciana.

Le Cerbaie sono formate da un sistema di rilievi di modesta altitudine che si frappongono tra il Padule di Fucecchio e l'ex Padule - Lago

⁴La bibliografia sul Padule di Fucecchio è molto ampia. Per un'introduzione agli aspetti naturalistici e storici si veda *Il Padule di Fucecchio e il Laghetto di Sibolla. Natura e storia*, a cura di Francesca Romana Dani, Editori dell'Acero, 1999 e anche *La Vallis Nebulae e il Padule di Fucecchio*, atti del convegno di Buggiano Castello del 26 giugno 2004, Comune di Buggiano, 2005. Per le vicende del Padule in età moderna sono fondamentali gli studi di Andrea Zagli già in parte citati e che saranno ricordati nel seguito del presente contributo. Sull'area delle Cerbaie si vedano i saggi raccolti in *Le Cerbaie, la natura e la storia*, Istituto Storico Lucchese – Sezione Valdarno, Pisa 2004.

di Bientina raggiungendo la massima altezza (circa 100 metri) sul versante meridionale per degradare poi a nord verso la pianura di Lucca. Ancora oggi sono coperte in parte da boschi (anticamente querceti, poi mutati in pinete e attualmente tendenti a tornare querceti).

La documentazione altomedievale indica una maggiore concentrazione della popolazione tra le alture meridionali delle Cerbaie e la pianura frapposta tra la Gusciana e l'Arno, spesso identificata con l'espressione «inter Arnum et Arme», area dove in seguito (metà del XIII secolo) sarebbero sorte le “terre nuove” di Santa Croce e Castel-franco⁵.

Paesaggi segnati in prevalenza da incolti, ossia da boschi, acque e paludi, sono documentati nell'alto Medioevo in entrambe queste aree, dove troviamo la presenza di terre regie e beni pertinenti alla “Curia imperiale”, dunque di un patrimonio demaniale che sarà poi progressivamente eroso dai Comuni, ma di cui resteranno tracce nelle confinazioni ancora fino al XIII-XIV secolo. Parallelamente a tale processo di appropriazione, che comporterà anche contese con le città dominanti (Lucca e Pistoia), si afferma, tra XI e XII secolo un processo di bonifica e messa a coltura sia ad opera di signori laici ed ecclesiastici, sia da parte delle comunità locali. Sono infatti segnalate colmate nell'area palustre e disboscamenti in quella collinare non secondo una successione casuale ma, a quanto sembra, secondo precisi progetti di bonifica. Ancor più i risultati di queste opere sono evidenti attraverso la documentazione bassomedievale. Ad esempio i catasti (estimi) del Comune di Fucecchio fotografano un vistoso processo di appoderamento all'interno delle Cerbaie, dove nel tardo Duecento e nei primi decenni del Trecento è segnalata la presenza di numerosi unità di coltura con case coloniche e dimore appartenenti a proprietari cittadini – lucchesi, soprattutto, ma anche fucecchiesi – mentre la sommaria

⁵ Sul tema si vedano gli studi di Giulio Ciampoltrini, tra i quali G. CIAMPOLTRINI – R. MANFREDINI, *Fiumi e villaggi: insediamenti tra L'Arno e l'Usciana dall'VIII al XIII secolo*, in *Castelfranco di Sotto nel Medioevo. Un itinerario archeologico*, a cura di Giulio Ciampoltrini e Roggero Manfredini, Bientina, 2010 e G. CIAMPOLTRINI, *Paesaggi e insediamenti nel territorio di Santa Croce sull'Arno. Dagli Etruschi alla nascita del castello*, in *Santa Cristina e il castello di Santa Croce tra Medioevo e prima Età moderna*, Pacini Editore, Pisa, 2009, pp. 17-30.

descrizione dei beni rivela appezzamenti coltivati a grano e vite accanto a residui zone lasciate a bosco⁶.

Confine, ma anche luogo di integrazione tra i due ambienti, era il fiume, la Gusciana. Se oggi questo corso d'acqua è ridotto a un misero canale assediato da aree industriali e sottoposto a diverse fonti di inquinamento, dobbiamo tener presente che fino ben dentro l'età moderna esso è stato utilizzato come via di navigazione, luogo di pesca e di caccia, fornitore di energia per i mulini e altri opifici situati in prossimità delle diverse pescaie o calli disseminate lungo il suo corso⁷.

Anche le attività quotidiane poste in essere dalle comunità locali per sfruttarne le risorse alimentari hanno contribuito a creare un'integrazione tra i due ambienti. Quando era loro consentito i contadini delle Cerbaie hanno pescato nelle acque della Gusciana o del Padule (o altrimenti hanno comprato il pesce da chi era autorizzato a pescare); la caccia probabilmente libera nell'alto Medioevo, e poi sottoposta a numerose limitazioni, fu praticata con le debite autorizzazioni o ricorrendo al bracconaggio, sia nei boschi delle Cerbaie sia sui prati che circondavano il fiume; il mulino di Cappiano per oltre quattro secoli fornì la farina agli abitanti di Fucecchio e dei villaggi vicini e fu luogo di incontro per intere generazioni.

Dopo la colonizzazione medievale e le prime bonifiche nell'area palustre, la successiva congiuntura apportatrice di importanti mutamenti nell'ambiente e nelle forme di utilizzazione delle risorse fu la crisi seguita alla grande peste della metà del Trecento e alle successive ondate epidemiche, aggravate qui dalle guerre tra Pisa e Firenze, a cui fece seguito il pressoché totale spopolamento di quest'area. Fu in que-

⁶ Riprendo qui in sintesi i risultati di miei precedenti lavori, tra i quali ricordo A. MALVOLTI, *Aspetti del popolamento della Valdinievole meridionale nel Medioevo (secoli XI-XIV)*, in *Atti del convegno La popolazione della Valdinievole dal Medioevo ad oggi* (Buggiano Castello 27 giugno 1998), Comune di Buggiano, 1999, pp. 45-81 (specialmente alle pp. 60-65).

⁷ P. MORELLI, *La regolamentazione delle acque dell'Usciana fra Cinque e Settecento*, in "Erba d'Arno", n. 58, 1994; A. MALVOLTI, *Chiusa, pescaie e mulini lungo l'Usciana nel Medioevo*, in *Reti d'acqua. Infrastrutture idriche e ruolo socio-economico dell'acqua in Toscana dopo il Mille*, a cura di M. Baldassari, Atti della III Giornata di Studio del Museo Civico "Guicciardini" di Montopoli in Val d'Arno, Montopoli in Val d'Arno – 19 maggio 2007, Felici Editore, San Giuliano Terme, 2008, pp. 15-25

sti anni che i boschi si allargarono di nuovo negli spazi già conquistati dall'agricoltura, con l'abbandono dei villaggi di oltre Usciana e dei poderi descritti negli estimi trecenteschi. Alla conseguente ripresa di un'economia silvopastorale in tutta questa regione si associò un nuovo evento di forte impatto ambientale: la realizzazione del 'Lago Nuovo', voluto nel 1435 dalle autorità fiorentine e ottenuto innalzando una grande pescaia e un muro di contenimento a Ponte a Cappiano che impedivano il deflusso delle acque attraverso la Gusciana⁸. L'intervento volto ad assicurare "abbondanza di pesce alla città di Firenze", fu accompagnato dall'affermazione del pieno controllo da parte fiorentina sulle acque e da un analogo tentativo, poi rientrato, di sottoporre al governo cittadino anche i boschi delle Cerbaie. I successivi interventi, che videro un parziale prosciugamento del Lago in seguito alle proteste delle popolazioni della Valdinièvre, non cambiarono sostanzialmente gli equilibri in quest'area, mentre la svolta decisiva fu imposta da Cosimo I dei Medici nel 1550, quando il Lago fu ripristinato, imponendo nuovi vincoli alla pesca e alla caccia in Padule, mentre sulle Cerbaie, negli stessi anni, veniva istituita una bandita che limitava tutte le attività che potevano svolgersi nel bosco (taglio del legname, allevamento del bestiame, caccia)⁹. Ma proprio mentre si affermava più stringente la giurisdizione fiorentina sui boschi, i comuni valdarnesi avviavano una politica di ricolonizzazione delle Cerbaie, concedendo a livello, a lungo termine, appezzamenti di terra secondo regole ben precise che offrivano la possibilità di porre nuovamente a coltura i poderi abbandonati, preservando tuttavia quote di bosco che dovevano essere mantenute per integrare l'uso agricolo dei terreni avuti in concessione. Questo processo ebbe esito soprattutto nel tardo Cinquecento e nel secolo successivo introducendo importanti mutamenti nell'utilizzazione dell'area delle Cerbaie che vide, da un lato, un'esten-

⁸ A. MALVOLI, *Il Lago Nuovo. Terre e acque nel Padule di Fucecchio tra XV e XVI secolo*, in *Fiumi e laghi toscani fra passato e presente. Pesca, memorie, regole*. Atti del Convegno di Studi Fiumi e laghi toscani fra passato e presente (Firenze, 11-12 dicembre 2006), Aska Edizioni, Firenze, 2010, pp. 243-269

⁹ L. PAPINI, *Le Cerbaie nella legislazione medicea*, in "Erba d'Arno", n. 55, 1994, pp. 34-51.

sione dei terreni coltivati e dall'altro nuove restrizioni alle attività venatorie, disciplinate dai bandi granducali. Una svolta importante che rappresenta anche il termine cronologico della nostra ricerca.

A questi fattori – ambientali e storici – che hanno contribuito a trasformare i paesaggi e a integrare l'area palustre con quella boschiva, facendo della Gusciana una sorta di cerniera di unione tra i due ambienti, dobbiamo aggiungerne un altro. Come è stato notato anche da Andrea Zagli, non è difficile cogliere un'analogia antropologica tra cacciatori e pescatori che frequentavano i boschi delle Cerbaie e quelli che svolgevano la propria attività nelle acque del Padule: simili le trappole e gli "ingegni" utilizzati; analoghe le abilità, l'esperienza, la conoscenza dell'ambiente richieste¹⁰. Basterà rileggere le pagine del Targioni Tozzetti per verificare che la strumentazione del cacciatore e quella del pescatore era basata sui medesimi principi.

«...Nel Padule poi, et in que' luoghi dove è molta acqua, i pescatori prendono con più comodo un'infinità di uccelli palustri co' laccioli, chiudendo una piccola siepe di sarmenti, o cannicci, le fosse, i canali o qualunque altra più estesa superficie d'acqua, dove sono soliti passeggiare notando a fior d'acqua gli uccelli, e lasciano di quando in quando aperta nella suddetta siepe una finestrella, nella quale è teso il laccio, e per cui tentando di passare i medesimi, vi restano appiccicati...»¹¹.

Non ci resta che entrare in questi ambienti per verificare più da vicino quali fossero gli alimenti che ne venivano tratti nel Medioevo e nella prima età moderna.

I prodotti del bosco e la caccia

Se è vero, come è stato ipotizzato, che il toponimo Cerbaia può esser posto in relazione con il termine dialettale *cervara*, ossia sodaglia, possiamo concludere che già il nome suggerisce quella scarsa fertilità

¹⁰ ZAGLI, *Aspetti storici*, cit., pp. 22-23.

¹¹ G. TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, Tomo V, Firenze, 1773, p. 233.

dei terreni che i contadini di quest'area hanno sperimentato per secoli¹². Del resto il detto "In Cerbaia per la fame ci s'abbaia" è piuttosto esplicito e in questo senso ci orientano le testimonianze dirette, anche di età recente, raccolte dalla gente del posto¹³.

Quanto ai documenti di età medievale, uno dei più risalenti e significativi è un inventario del IX secolo in cui si parla del beneficio della pieve di Cappiano, situata sul margine meridionale delle Cerbaie, che, tra le altre rendite, poteva contare su una «*silva ubi potest saginare porcos XXX*»: un querceto, dunque, dove si praticava l'allevamento brado dei maiali¹⁴. Oltre al legname e alla caccia, di cui parlerò più oltre, l'allevamento brado, sia stanziale che temporaneo per uso delle greggi in transumanza dall'Appennino verso la Maremma, ha rappresentato una delle basi alimentari più importanti in questa zona. È ben noto, infatti, che la definizione del pregio di una *silva* era legata alla capacità di fornire pascolo per un certo numero di capi di bestiame, nel caso sopraccitato suini, ma più spesso, almeno in seguito, ovini. All'utilizzazione a pascolo – sia pure più spesso senza far riferimento agli animali che vi erano alimentati – fanno riferimento doversi altri documenti in cui si citano *silvae* destinate a tale uso. Come quella che si estendeva intorno alla chiesa di San Nazario di Cerbaia dove la chiesa di San Giorgio di Lucca si riservava, oltre alla legna da utilizzare nella propria cucina, anche il diritto di pascolo per i propri "quadripedi"¹⁵. A quanto sembra, mentre tra il XII e il XIII secolo la coloniz-

¹² M. G. ARCAMONE, *Ricerche toponomastiche in Valdinievole, in Pescia e la Valdinievole nell'età dei Comuni*, Pisa, 1995, pp. 29-45, ap. 41.

¹³ M. CATASTINI, *Aneddoti alimentari della mia fanciullezza e della mia adolescenza. Anni '30-'40-'50*, a cura di Giacomo Pierozzi, Fondazione Onlus "In Cammino", Fucecchio, 2015, p. 6: «... sapevo che nella zona del Galleno e delle Cerbaie in genere i contadini facevano a pugni addirittura con la miseria...». «Hanno una miseria, poeretti, che la tagliano a fette come il pane. Il Manzi mi ha raccontato che avevano finito la farina bianca e che di qui [siamo in aprile] a luglio avrebbero mangiato pane giallo, fatto con la farina di granturco...».

¹⁴ *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti, M. Luzzati, G. Pasquali e A. Vasina, Roma 1979, p. 228. Sul significato di *silva* in rapporto all'allevamento brado di porci cfr. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, p. 35.

¹⁵ ARCHIVIO ARCIVESCOVILE DI LUCCA (d'ora in poi AAL), 24 settembre 1116 e anche 26 aprile 1118.

zazione avanzava nell'area delle Cerbaie più prossima al Padule di Fucecchio, e lungo la Gusciana, la zona più interna, rimasta sostanzialmente boschiva, era utilizzata come pascolo per gli ovini, come risulta da un interessante documento del 1211 pubblicato da Sergio Nelli, che riporta le testimonianze relative a una lite tra l'ospedale di Altopascio e quello di Santa Trinita di Cerbaia (detto anche ospedale nuovo e più tardi ospedaletto)¹⁶. I testimoni concordarono nell'affermare che tutto il bestiame appartenente agli uomini delle comunità esistenti nell'area pascolava nei boschi delle Cerbaie, utilizzate in modo collettivo per antica consuetudine, senza che mai ne fossero nate controversie. Indicarono inoltre nelle pecore gli animali portati al pascolo, aggiungendo qualche dettaglio interessante. Secondo alcuni, infatti, gli animali dell'ospedale di Altopascio venivano portati d'estate in Garfagnana e d'inverno in Maremma, poiché nella Cerbaia "è troppo freddo d'inverno e troppo caldo d'estate" e soltanto le capre restavano permanentemente nella zona, anche se altri documenti di epoca più tarda ci dicono invece che nella seconda metà del Trecento molte pecore erano portate dall'Appennino a svernare in Cerbaia e nella zona di Altopascio¹⁷.

Quel che è certo è che le greggi degli abitanti dei castelli vicini, come quelle dei pastori impegnati nella lunga vicenda della transumanza, trovavano spazi adatti al pascolo in questi boschi allora occupati prevalentemente da querceti: un uso delle Cerbaie che si intensificò specialmente dopo la metà del Trecento, in seguito allo spopolamento di quest'area dovuto alle guerre e alle pestilenze. Durante questa fase, come si è visto, in tutta la Cerbaia si verificò l'abbandono di gran parte dei villaggi e dei coltivi, mentre si ebbe una diffusa ripresa dell'economia silvopastorale.

Accanto al querceto, base per l'allevamento del bestiame, dobbia-

¹⁶ S. NELLI, *Notizie circa l'ospedale nuovo di Cerbaia*, in "Actum Luce", a. XXIV, n. 1-2, aprile-ottobre 1995, pp. 89-114.

¹⁷ C. MEEK, *Finanze comunali e finanze locali nel quattordicesimo secolo: l'esempio di Montecarlo*, in *Castelli e borghi della Toscana tardo medievale*, Pescia, 1988, p. 146. Anche i contratti di appalto dei pascoli delle Cerbaie presenti nella documentazione fucecchiese depongono in questo senso.

mo segnalare un'altra importante risorsa alimentare ben presente nelle Cerbaie tra Medioevo ed età moderna: i castagneti. L'altezza dei rilievi in questa regione (100 metri sul versante più elevato, quello più prossimo alla Gusciana) non è certo ottimale per lo sviluppo di questi alberi che trovano l'ambiente più idoneo al di sopra dei 300-400 metri s.l.m.¹⁸ Tuttavia, a parte le formule di pertinenza documentate già nel primo Medioevo, non mancano espliciti riferimenti alla presenza di castagni da sempre ritenuti essenziali per l'alimentazione degli strati più modesti della popolazione, come ci confermano alcune definizioni popolari di questo frutto indicato come "pane dei poveri" o anche tramite espressioni quale "il nostro pane viene dal bosco"¹⁹.

Nel 1283 il fucecchiese Ferro di Sesmondo, uomo attivo nella vita politica locale, acquistò per cinque anni dal Maestro dell'Altopascio, pagando la rilevante somma di 400 lire, il diritto di sfruttamento di un bosco nella Cerbaia detta di San Nazario (Querce), ossia in quella *silva* che abbiamo già incontrato e che un tempo era appartenuta al monastero lucchese di San Giorgio²⁰. Il contratto prevedeva condizioni precise sui modi e sui limiti entro cui Ferro avrebbe potuto utilizzare il legname, vietando in particolare di tagliare gli alberi da frutto, intendendo con ciò quelli che producevano castagne o più genericamente "poma". Anche in epoche successive i castagni delle Cerbaie non potevano di norma essere tagliati, salvo che per esigenze straordinarie – ma tutt'altro che rare – e solo su licenza delle autorità competenti: nel 1564, ad esempio, il Comune di Fucecchio col consenso del Provveditore del Ponte di Cappiano, Tommaso Salviati, permise di tagliare 40 castagni, a scopi edilizi²¹.

¹⁸ G. CHERUBINI, *La civiltà del castagno alla fine del Medioevo*, in ID, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, 1985, pp. 147-171, a p. 150.

¹⁹ L'espressione "Il nostro pane viene dal bosco" è citata da A. ZAGLI, *L'uso del bosco e degli incolti*, in *Storia dell'agricoltura italiana. Il Medioevo e l'età moderna*, Firenze, 2001-2002, pp. 321-355, a p. 340.

²⁰ ARCHIVIO DI STATO DI LUCCA, *Diplomatico*, Altopascio, 21 agosto 1283 e 20 febbraio 1286. Si trattava evidentemente del bosco a cui si era fatto riferimento quasi due secoli prima nel contesto delle transazioni seguite alla morte dell'ultimo cadolingio, cfr. nota n. 15 e testo corrispondente.

²¹ V. CHECCHI, *Per la storia di Fucecchio* (regesti da documenti inediti). Quaderno F, p. 75. La versione qui citata è quella dattiloscritta di cui una copia si conserva presso l'Archivio

Con i castagneti usciamo dal tema delle selve qualificate come incolti ed entriamo nello spazio del bosco coltivato, come ci confermano gli statuti locali che tutelavano con particolare attenzione questi alberi considerati fruttiferi. Un “Transunto di più leggi e bandi per le suddette Cerbaie” riporta diverse delibere del Comune e bandi dello Stato fiorentino con i quali, oltre a vietare il taglio dei castagni, si prescriveva anche che «...castagni selvatici s’annestino a spese delle comunità, però resta proibito tagliare per far calocchie e pali per le vite senza alcuna licenza del Consiglio...»²². E spostandoci sull’uso alimentare di questo albero, si può osservare che l’abitudine dei contadini delle Cerbaie di cibarsi di farina di castagne è confermata da una relazione della *Mairie* di Fucecchio al Sottoprefetto di Pisa datata 9 marzo 1809²³: «I contadini delle Cerbaie che abitano in mezzo alle boscaglie della Comune vivono otto mesi dell’anno di sola farina di castagne». Si stenta quindi a credere a quanto scritto poco dopo nella medesima relazione, sempre a proposito del territorio fucecchiese: «Non si raccolgono né castagne né patate», un dettaglio che farebbe supporre un abbandono della coltivazione dei castagneti almeno entro la fine del Settecento e quindi la necessità di approvvigionarsi sul mercato di quella farina sulla quale i contadini “cerbaioli” fondavano allora la propria sussistenza almeno per la metà dell’anno. Certo è che oggi nella zona restano pochissimi esemplari di castagni, veri e propri relitti di una coltura che tra Medioevo ed età moderna ebbe certamente un peso non indifferente nell’alimentazione locale.

Quanto alla caccia, mi sembra opportuno iniziare da una citazione di Massimo Montanari, certamente uno tra i più noti esperti di storia dell’alimentazione in Italia: «La storia della caccia nel Medioevo, in Italia come altrove, è la storia di un’espropriazione, compiuta dalle classi dominanti ai danni dei ceti subalterni e in particolare dei

Storico del Comune di Fucecchio (d’ora in poi ASCF). L’originale manoscritto è presso il Convento dei Francescani Minori di Toscana, a Firenze.

²² ASCF n. 1600 (secolo XVII), *Transunto di più leggi e bandi per le suddette Cerbaie*, c. 3r e v.

²³ ARCHIVIO DI STATO DI PISA (d’ora in poi ASP), *Prefettura del Mediterraneo*, n. 50.

ceti rurali»²⁴. Questo giudizio coglie una tendenza generale dell'attività venatoria passata, durante l'alto Medioevo, dal libero esercizio a un monopolio riservato ai ceti dominanti con la conseguente mutazione dell'alimentazione contadina, segnata prima da una forte presenza della carne e poi basata principalmente sui cereali. Nei secoli successivi assistiamo a una situazione più variegata, specialmente nell'area che qui ci interessa.

Informazioni abbastanza dettagliate sulla caccia tra Cerbaie e Padule cominciano ad essere significative ad iniziare dal XIII secolo, anche se non mancano documenti di epoca precedente che fanno riferimento a diritti di caccia connessi a specifiche proprietà e a poteri signorili. Nel 1116, nell'ambito delle complesse transazioni seguite all'estinzione della casata cadolingia, vediamo riservati alla chiesa di San Giorgio di Lucca una serie di diritti sui terreni pertinenti alla chiesa di San Nazario delle Cerbaie, tra cui sono esplicitamente citate le *venationes*²⁵. E in questo caso il contesto ci assicura che non si tratta di mere formule di pertinenza, ma di diritti reali compatibili con l'oggetto della transazione: un terreno con una *silva* dove la chiesa di San Giorgio avrebbe potuto far pascolare i propri quadrupedi, utilizzare il legname da ardere nella propria cucina e, appunto, esercitare il diritto di caccia. È evidente che qui ci troviamo di fronte a un diritto esclusivo rivendicato a unico beneficio della chiesa lucchese.

Sempre di un monopolio sulla caccia da parte di un ente ecclesiastico ci parla il lungo testimoniale del 1215 relativo a una controversia in cui era implicato il monastero di Buggiano, questa volta però per la caccia esercitata nel Padule: l'abbazia di Buggiano aveva al proprio servizio, oltre a una squadra di pescatori, anche alcuni cacciatori, tra i quali è menzionato un monaco che cacciava con l'aiuto di cani, impegnati a catturare cinghiali frequentemente attestati in quest'area anche

²⁴ M. MONTANARI, *Vicende di un'espropriazione: il ruolo della caccia nell'economia e nell'alimentazione dei ceti rurali*, in *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, Einaudi, 1984, p. 174. Sulla caccia nel Medioevo si veda anche G. CHERUBINI, *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in *Comuni e Signorie: istituzioni, società e lotte per l'egemonia*, vol. IV della Storia d'Italia diretta da G. Galasso, Torino, 1981, pp. 265-488, alle pp. 318-326.

²⁵ Sono i documenti citati nella nota n. 15.

in età moderna²⁶. Da ricordare, a questo proposito, quella specie davvero singolare di cinghiali che secondo Ceseri Frullani - che scriveva nella seconda metà del Cinquecento - vivevano sui pollini del Padule e, adattandosi all'ambiente, avevano sviluppato unghie troppo tenere per muoversi nella terra ferma: «... più volte veddi di quei porci morti con l'ugne molto diverse da i porci di terra ferma, e molto meravigliandomene, fui fatto certo che quei cignali nascevano su i pollini ... e l'ugne esser così grande mediante l'humidità di quei luoghi, che quando fosser venuti in terra, poco o punto harien possuto camminare nonché correre...»²⁷.

Se in questi casi possiamo dunque confermare il modello di una caccia monopolizzata da soggetti signorili, ad altre conclusioni ci portano documenti redatti in piena età comunale.

Una delle testimonianze più interessanti dei modi con cui veniva praticata la caccia in quest'area - e quindi anche per comprendere chi poteva accedere ai prodotti dell'attività venatoria - è una testimonianza del 1276 relativa a un'a postazione di caccia esercitata per mezzo di esche e trappole a Massa Piscatoria (oggi Massarella) su un terreno vicino al porto di *Nuva* sulla Gusciana²⁸. A quanto risulta dalle affermazioni degli accusati e dall'esame dei testi, si capisce che in questi anni la caccia intorno all'emissario del Padule era libera, o meglio si basava sul diritto di precedenza da parte di chi per primo aveva preso possesso della postazione: chiunque poteva collocare gabbie o panie lungo il fiume, purché in quel luogo non fossero stati già posti analoghi 'ingegni' da parte di altri. Queste testimonianze, tutte derivate da contenziosi riferiti all'area di confine tra le acque del Padule e i boschi delle Cerbaie, ci informano

²⁶ ARCHIVIO DI STATO DI FIRENZE (d'ira in poi ASF), *Diplomatico*, Capitani di Orsanmichele, 19 marzo 1215. Il documento è ampiamente illustrato in A. SPICCIANI, *Un testimoniale del 1215 sul Padule di Fucecchio*, in *Atti del convegno su l'identità geografica - storica della Valdinievole*, Comune di Buggiano, 1996, pp. 183-202

²⁷ C. FRULLANI DA CERRETO GUIDI, *Discorsi di cose create et non venute alla luce intorno al Lago di Fucecchio e sua vicinanza*, a cura di Giovanni Micheli e Adriano Prosperi, in *Memorie del sul Padule di Fucecchio (secoli XVI-XVII)*, Fucecchio 1990, pp. 25-72, a p. 61.

²⁸ A. MALVOLI, *Massarella tra Medioevo ed Età moderna*, in *I mille anni di Massarella, 998-1998*, Fucecchio, 1999, pp. 63-116, a p. 71.

sulla presenza di quella selvaggina stanziale o migratoria che ha costituito fino ad oggi, insieme al pesce, l'alimento tradizionale del Padule, ma purtroppo niente ci dicono sulle specie effettivamente presenti. Come vedremo, le gabelle trecentesche fanno riferimento solo ad anatre e folaghe, ma non abbiamo difficoltà ad immaginare che già in questi secoli fossero presenti lungo le rive della Gusciana o nei chiari del Padule gli uccelli di passo elencati dal Targioni Tozzetti nel secolo XVIII: germani, germanelli, morette, folaghe, scarze ed anche oche, senza contare le specie stanziali (non molte, secondo il Targioni, essendo queste terre ai suoi tempi intensamente coltivate), come starne, pernici, beccacce²⁹. Meno sporadiche e di maggiore interesse per quel che concerne la titolarità dei diritti di caccia, e quindi la circolazione e il consumo dei relativi prodotti, sono le indicazioni che ci vengono dalla documentazione trecentesca, quando l'iniziativa individuale dei singoli cacciatori appare sottoposta alle autorità comunali che tendono a integrarla nella disciplina della pesca. Mi riferisco in questo caso ai regolamenti fissati dal comune di Fucecchio, l'unico, in quest'area, a quel che mi risulta, a disporre di una documentazione risalente ai primi decenni del Trecento.

Almeno dal quarto decennio del XIV secolo, infatti, la possibilità di cacciare lungo la Gusciana era affidata dal Comune a un consorzio di pescatori, navigatori e cacciatori corresponsabili dell'utilizzazione di tutte le risorse della Gusciana³⁰. Lo statuto del 1342 prescriveva infatti che i proventi del fiume («... tam piscium quam lignorum et aliarum rerum...») fossero concessi dietro pagamento di 60 fiorini a coloro che volevano partecipare all'uso di quelle acque per qualsiasi finalità («...animo piscandi sive navigandi sive aliquid extrahendi vel uccellandi...»)³¹. Dunque, sia che l'accesso alle risorse del fiume fosse appaltato a un consorzio, sia che fosse riservato di volta in volta a singoli utenti, è certo che in ogni caso la pesca si configurava un monopolio riservato a un gruppo esclusivo.

²⁹ TARGIONI TOZZETTI, *Relazioni*, cit., pp. 232-233.

³⁰ Su questo tema rinvio al mio saggio *Le risorse del Padule di Fucecchio nel basso Medioevo*, in *Il Padule di Fucecchio, la lunga storia di un ambiente 'naturale'*, a cura di Adriano Prosperi, Roma, 1995, pp. 35-62.

³¹ ASF, *Statuti delle comunità autonome e soggette*, n. 337, c. 42v.

Poco sappiamo invece della caccia praticata all'interno della Cerbaia, nelle aree più lontane dalle acque del Padule. È solo dalla seconda metà del Trecento che compare con una certa regolarità, tra i proventi del Comune, la gabella dei caprioli³².

È un esempio, questo, di caccia ad animali di grossa taglia che, lungi dall'essere monopolio signorile, era esercitata da soggetti locali che se ne assicuravano l'appalto partecipando alle aste pubbliche convocate dal Comune sulla piazza principale del castello. Si tratta di esponenti della cerchia di famiglie che sembrano specializzate in questo tipo di attività e che spesso coincidono con il notabilato locale presente nel governo del Comune. E certamente non erano essi a esercitare in proprio quel diritto che doveva essere delegato a uomini esperti, cacciatori professionisti che avevano familiarità con i luoghi e con gli "ingegni" necessari a catturare le prede. Il fatto che l'appalto della caccia ai caprioli fosse definita "gabella delle 'siepi' dei caprioli", rivela anche il modo con cui tale caccia era esercitata: spingendo gli animali verso un'area chiusa (la siepe o chiusa) dove poi era facile uccidere quelli che vi restavano prigionieri. Era certamente la caccia più redditizia, che assicurava un alimento di un certo pregio, anche se non abbiamo idea della quantità di carne di caprioli circolante sul mercato locale, forse poiché la gabella era pagata al momento della conquista dell'appalto e quindi la successiva commercializzazione era esente da ulteriori imposte. Almeno nei primi decenni del XIV secolo, la carne dei caprioli infatti figura solo eccezionalmente tra quelle elencate negli elenchi degli alimenti sottoposti al pagamento delle gabelle da parte dei tavernieri, come vedremo più oltre.

Una destinazione esclusivamente signorile, e in certo senso anche simbolica, è documentata invece in epoche successive, quando il Comune si sforzava di assicurarsi la benevolenza della Signoria fiorentina corredando le ambascerie con donativi formati da avifauna tipica delle Cerbaie: quaglie, fagiani, caprioli, starnoni "... e altre uccellagioni che in cotesto paese sono solite uccellarsi", come prescrivono i Priori delle

³² MALVOLTI, *Le risorse*, cit., p. 57. Sulle gabelle come fonte per conoscere la selvaggina cacciata e commercializzata vedi G. PINTO, *Città e spazi economici nell'Italia comunale*, Bologna, 1996, p. 212, dove si fa riferimento alle gabelle di Volterra nel tardo Medioevo.

Arti fiorentine, nel 1389, per onorare, a loro volta, le molte ambascerie previste in quell'anno³³. È questo il piccolo campionario della fauna, e in particolare delle specie avicole che certamente costituirono a lungo un'importante risorsa alimentare per gli strati più poveri della popolazione, anche se le fonti scritte ci tramandano solo la destinazione a vantaggio della Signoria. Dobbiamo quindi limitarci a immaginare che quelle trappole, ingegni, panie, reti e lacci menzionati saltuariamente nella documentazione medievale fossero utilizzati anche da coloro che non ne avevano formalmente licenza, ma che vi ricorrevano specialmente quando l'alimentazione più diffusa e prevalentemente basata su cereali e castagne era soggetta alla minaccia di penuria o carestia. In caso contrario lo Stato mediceo non avrebbe avuto bisogno di ricorrere, ad iniziare dalla metà del Cinquecento, a una serie di bandi pubblicati reiteratamente per fissare i limiti della bandita delle Cerbaie dettando regole per limitare la caccia, oltre a quelle volte a disciplinare l'utilizzazione dei pascoli e il taglio dei boschi in tutta quest'area³⁴. Già tra XV e XVI secolo la caccia agli animali di grossa taglia sembra essere soggetta all'uso esclusivo da parte della Signoria di Firenze e poi del Duca. Talvolta era il vicario residente a San Miniato a venire a caccia nelle Cerbaie per inviare poi a Firenze caprioli e cinghiali, ma un secolo dopo è lo stesso Duca a presenziare a partite di caccia in questa zona per la cattura di "capri" e cinghiali³⁵. Ed è probabilmente durante queste battute che matura in Cosimo la decisione di istituire la bandita delle Cerbaie. Il primo bando fu pubblicato nel 1550 e non sarà superfluo notare come si tratti del medesimo anno in cui il duca di Firenze decretava il rifacimento del Lago di Fucecchio riaffermando la privativa dello Stato fiorentino sulla pesca in quelle acque. Il bando, che riguardava la caccia anche in altre aree dello Stato, delimitava nel dettaglio i confini della bandita dove sarebbe stata consentita la caccia solo con cani e uccelli, escludendo l'uso di armi da fuoco o tecniche ancor più produttive, quali l'uso di reti e dei consueti 'ingegni', che erano

³³ ASCF, n. 187, *Deliberazioni del Comune*, anni 1385 – 1394, al 6 settembre 1389.

³⁴ PAPINI, *Le Cerbaie* cit., pp. 34-51.

³⁵ CHECCHI, *Per la storia*, cit. Quaderno I, p. 61, a. 1440. Per la caccia di Cosimo IBIDEM, Quaderno F, p. 67.

certamente i mezzi tradizionalmente usati dalle popolazioni locali. I bandi successivi, significativamente numerosi, ribadiscono e spesso inaspriscono i divieti, ricordando talvolta, tra la selvaggina proibita, anche i “porci” – si tratta di porci selvatici – evidentemente perché doveva risultare difficile frenare le trasgressioni, che, come ammette lo stesso legislatore, erano numerose e frequenti. E dunque non pecciamo di eccesso di immaginazione se pensiamo che in quest’area fosse ampiamente diffuso il bracconaggio e che la selvaggina, insieme ad altri prodotti del bosco a cui ho fatto cenno all’inizio (funghi, erbe selvatiche etc.) costituisse uno di quei ‘cibi nascosti’ che le fonti scritte ci negano, ma che con tutta probabilità sono stati sempre presenti nell’alimentazione della gente più povera che viveva tra il Padule e le Cerbaie.

I cibi delle acque: anguille e pesci

«... Continuando però l’ordito mio, arguisco che la maggior parte delle castella vicine e al lago confinanti abbiano avuto nel lor primo fondamento l’alimento e condimento dal pesce di questo lago con farne ritratto secondo che giornalmente doveva occorrere...»³⁶.

Ceseri Frullani, vissuto tra XVI e XVIII secolo, il primo a lasciarci un’opera complessiva sui problemi del Padule di Fucecchio, era dunque convinto che i castelli sorti intorno al bacino palustre avessero tratto “alimento e condimento” dalle acque di quello che ai suoi tempi era ancora un lago, sebbene alquanto degradato rispetto a come l’aveva voluto il Duca Cosimo circa mezzo secolo prima³⁷. Per quanto l’ex fattore di Stabbia volesse enfatizzare il debito delle popolazioni locali verso il Padule – Lago, la cui esistenza egli intendeva legittimare di fronte a Casa Medici, non c’è dubbio che almeno gli abitanti dei centri valdarnesi avessero tratto a lungo risorse importanti da quelle acque e soprattutto dal loro emissario, la Gusciana: pesca, caccia, energia motrice per i mulini, vie di navigazione.

³⁶ C. FRULLANI, *Gl’avvenimenti del Lago di Fucecchio e modo del suo governo*, a cura di A. Corsi e A. Proserpi, Roma, 1988, p. 80.

³⁷ Per una biografia del Frullani e per i suoi rapporti con Casa medici si veda l’ampia introduzione di Adriano Proserpi nel volume citato nella nota precedente.

Limitandoci ora ai prodotti della pesca, dobbiamo soffermarci prima di tutto sulle anguille ‘guscianesi’ assai ricercate, a quanto sembra, fin dal Medioevo e la cui circolazione andava ben oltre il raggio dei consumi locali³⁸. È significativa, a questo proposito, una carta del 1265 con la quale i signori di Rosaiolo – che avevano beni sia nel Valdarno inferiore che presso Signa – vendettero al monastero di Settimo (nell’attuale comune di Scandicci) parte di un mulino situato sull’Arno, presso il ponte di Signa, ricevendo in pagamento 120 lire, di cui 70 in denaro e le restanti 50 in canoni che gravavano su una serie di diritti di pesca di anguille “guscianesi”.³⁹ Le anguille, che potevano essere conservate a lungo se immerse in appositi vivai dai quali venivano pescate alla bisogna, potevano essere anche seccate e quindi trasportate su lunga distanza tanto da fungere da canone per locazioni di particolare valore, come si deduce da altri documenti oltre a quello ora citato. Così molti anni prima della compravendita del 1265, nel 1176, gli stessi Signori di Rosaiolo, allora identificati come ‘Adimaringhi’, dopo una lunga lite con il monastero di San Salvatore di Fucecchio, avevano concluso un compromesso, che, tra l’altro, prevedeva da parte dell’abate il pagamento ogni anno, nel mese di novembre, a titolo di beneficio, di 24 “verrocchias” (contenitori di anguille di grosse dimensioni), tra quelle catturate presso la chiusa del mulino situato a Cappiano, oggetto della lunga controversia⁴⁰.

Nel complesso ciclo che conduceva le anguille dal mare fino in Padule e da qui, una volta divenute adulte, di nuovo verso il Tirreno,

³⁸ Più in generale le anguille erano tra i prodotti della pesca più ricercati, cfr. CHERUBINI, *Le campagne italiane*, cit., p. 324.

³⁹ ASF, *Diplomatico*, Cistercensi di Settimo, 3 gennaio 1265.

⁴⁰ AAL, *Diplomatico*, AF13. Ho analizzato con più ampiezza questa lite in un mio precedente lavoro: MALVOLI, *Chiuse, pescaie*, cit., p. 17. Sul significato di “verrocchia” o “verrocchio” cfr. F. FRANCESCHINI, *Lago, padule, fiume: il lessico delle pesche tradizionali nella Toscana occidentale*, Perugia 1994, p. 178. Per un altro esempio di canoni in anguille che implicano relazioni di tipo beneficiario si veda l’atto del 1059 con il quale il Vescovo di Lucca Anselmo rinnovò a Rodolfo detto Nero del fu Pietro l’investitura di beni nella pieve di Cellari (Cerreto Guidi) con obbligo di rendere ogni anno nel mese di febbraio 5 verrocchi di anguille buone e secche contenenti per ciascun verrocchio un numero determinato di anguille (D. BERTINI, *Raccolta di documenti per servire alla storia ecclesiastica lucchese*, in *Memorie e Documenti per servire all’istoria del ducato di Lucca*, Lucca, T. V, 1, p. 275 da AAL +N91).

la Gusciana diventava una sorta di passaggio obbligato e quindi luogo di pesca, che poteva essere facilmente realizzata mediante chiuse e pescaie intorno alle quali potevano essere tese le reti.

Le anguille, per lo più disseccate, erano vendute sui banchi del mercato a Fucecchio, come certamente in altri centri contermini, ma esse erano talmente apprezzate da costituire, come si è visto, oggetto di esportazione verso Firenze⁴¹. Il loro successo come alimento fu probabilmente anche uno dei fattori che spinse la Signoria fiorentina a creare il Lago Nuovo nel 1436, “per avere abbondanza di pesce”, come recita la delibera, e poi dell’analoga provvisione di Cosimo dei Medici che, dopo una parziale bonifica, volle rifare il Lago più di un secolo dopo⁴². Era presso il ponte di Cappiano, ricostruito interamente per volontà del Duca di Firenze, che si calavano quei retoni destinati a catturare grandi quantità di anguille. In questo caso, e almeno per la prima età moderna, siamo in grado di avere qualche dato quantitativo. Nei primi del anni del Cinquecento il conduttore delle calle della pesca poteva impegnarsi a fornire alla città di Firenze, ogni anno, almeno 50.000 libbre (quasi 17 tonnellate) di pesce tra tinche e lucci (35.000 libbre dovevano essere fornite durante la Quaresima) e 15.000 libbre (circa 5 tonnellate) di anguille, di cui 10.000 durante la Quaresima: una quantità rilevante di pescato (complessivamente circa 22 tonnellate) e in particolare di anguille di cui i Fiorentini erano, a quanto sembra, particolarmente ghiotti. Ma in questi anni il lago non era al massimo della capacità produttiva, poiché la pescaia era stata più volte abbassata per ovviare alle conseguenze negative manifestatesi dopo la metà del Quattrocento (problemi sanitari, sottrazione di terreni all’agricoltura e conseguenti proteste degli abitanti della Valdnievole). Dopo il rifacimento del lago, al tempo di Cosimo I, presso le calle

⁴¹ Anguille e tinche del Padule di Fucecchio presenti sul mercato fiorentino sono menzionate anche in G. PINTO – R. ZAZZERI, *Sulla mensa dei toscani nel Medioevo: consumi, produzioni, mercati*, in *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, a cura di Zeffiro Ciuffoletti e Giuliano Pinto, Firenze, 2005, pp. 31-56, a p. 45.

⁴² Rinvio su questi temi e anche per i dati di seguito riportati ai miei precedenti lavori già citati e, per i quantitativi di pescato, a A. MALVOLTI, *Il ponte di Cappiano e il Padule di Fucecchio dal Medioevo all'età lorenese*, in G. GALLETTI - A. MALVOLTI, *Il ponte mediceo di Cappiano. Storia e restauro*, Fucecchio, 1989, pp. 7-64 (alle pp. 17 e 29).

venivano pescate direttamente circa 35.000 – 40.000 libbre di anguille (tra 11,8 e 13,5 tonnellate), quindi più del doppio del quantitativo segnalato qualche decennio prima.

Va tuttavia ricordato che in questi anni il prodotto della pesca non apparteneva più alle comunità rivierasche, bensì allo Stato fiorentino, che aveva affermato il proprio dominio sul lago e sulle attività manifatturiere che si svolgevano presso il ponte di Cappiano. Dunque, se è vero che da un lato gli alimenti che si ricavano dalle acque del Padule avevano subito un notevole incremento, è anche vero che la loro disponibilità era stata in larga parte sottratta alle popolazioni locali, che reagivano a tali limitazioni ricorrendo alla pesca di frodo. Se ne hanno sporadiche notizie dai libri dei podestà di Fucecchio o del vicario di San Miniato, senza tuttavia poter accertare dati quantitativi, né tanto meno se il pescato in questi casi era destinato a soddisfare esigenze locali o entrava in un circuito commerciale più vasto attraverso il contrabbando.

Come si è visto, se le anguille rappresentavano il pescato più ghiotto che si poteva ottenere dalla Gusciana, sul piano quantitativo erano altre le specie che offrivano i risultati più rilevanti: lucci e tinche sono, per il Medioevo, i pesci più documentati, insieme alle scardole, (*scharbates*) certamente di minor pregio.

Siamo abbastanza ben informati sulle tecniche utilizzate per la pesca nel Medioevo: non c'è dubbio che la più produttiva fosse quella basata sulle postazioni fisse, a cui erano associati quegli ingegni ben descritti dal Frullani e poi dal Targioni Tozzetti e in uso anche in tempi recenti (vari tipi di reti, bertivelli, nasse)⁴³.

A questo punto ci interessa però capire quanto i prodotti della pesca incidessero sull'alimentazione delle popolazioni locali, anche in rapporto alle altre risorse alimentari. In altre parole sarebbe interessante stabilire quanto i cibi tradizionali del Padule e delle Cerbaie pesassero nelle diete degli abitanti dei castelli del medio Valdarno inferiore e della Valdinievole.

⁴³ Sulla pesca nel Padule di Fucecchio è d'obbligo il riferimento ai numerosi lavori di Andrea Zagli e in particolare al suo saggio A. ZAGLI, *Le attività di pesca nel Padule di Fucecchio in epoca moderna*, in *Il territorio pistoiese e i Lorena tra '700 e '800: Viabilità e bonifiche*, Napoli, 1990, pp. 449-483.

Senza illuderci di esibire ampie serie statistiche attendibili, possiamo almeno dare qualche indicazione tendenziale esaminando più da vicino la documentazione prodotta dal comune di Fucecchio tra XIII e XIV secolo riguardo al commercio e al consumo dei diversi alimenti.

Sulle tavole fucecchiesi del Medioevo (secoli XIII-XIV)

Inizierò con una testimonianza significativa. Il 6 novembre del 1333, quando tutta la pianura del Valdarno fu sommersa dalle acque a causa del “diluvio” che provocò a Firenze il crollo di ponti e di case, il comune di Fucecchio decise di inviare alcune barche in soccorso di coloro che, abitando nel piano, da circa due giorni si erano salvati arrampicandosi sugli alberi, ma ora rischiavano di morire perché - si disse - mancavano di pane e di vino⁴⁴.

Come del resto era prevedibile, anche qui, come altrove, il pane e il vino, i cibi cristiani per eccellenza, che attingevano alla più antica tradizione mediterranea, erano dunque considerati gli alimenti indispensabili, il nutrimento quotidiano da assicurare anche nelle emergenze. Rispetto alla triade basilare dell'alimentazione medievale mancherebbe in questi riferimenti l'olio, ma ben si comprende come il frutto degli olivi, poco coltivati in quest'area, non potesse figurare tra i sussidi di emergenza dei Fucecchiesi di quegli anni⁴⁵. I quali, tuttavia, disponevano di una notevole varietà di cibi, come risulta dalle colture presenti nel territorio.

La fortunata conservazione di numerosi frammenti di catasti dei secoli XIII e XIV, che costituivano la base per la redazione degli estimi, ci offre una panoramica dettagliata delle colture presenti, anche se spesso le indicazioni appaiono abbastanza generiche: lo standard

⁴⁴ Sull'alluvione del 1333 in Toscana si veda F. SALVESTRINI, *L'Arno e l'alluvione fiorentina del 1333*, in *Le calamità ambientali nel tardo medioevo europeo: realtà, percezioni, reazioni*, Centro Studi sulla civiltà del tardo Medioevo, San Miniato, Firenze University Press, 2010, pp. 231-256. Per l'area fucecchiese cfr. A. MALVOLTI, *Un castello e i suoi fiumi*, in corso di stampa nel Quaderno n. 4 della Sezione Valdarno dell'Istituto Storico Lucchese (2016).

⁴⁵ La coltivazione degli olivi in Toscana era nel Medioevo meno diffusa che nei secoli successivi. Cfr. G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani del Medioevo*, Firenze, 2002, pp. 111-132.

descrittivo di queste fonti parla infatti di pezzi di terra ‘campita’, o ‘vineata’, con bosco, con prato o *terra ortalis*, ma solo eccezionalmente fa riferimenti precisi alle colture (...*cum certis olivis, cum fichubus*, o altri frutti). Anche in questo caso, insomma, le descrizioni catastali sembrano restringere l’interesse ai principali prodotti delle terre coltivate: il grano e le viti⁴⁶.

Un paesaggio in parte diverso emerge invece se scorriamo i verbali delle multe inflitte ai proprietari di animali che avevano recato danno ai raccolti (“Tribunale del danno dato”). Qui si parla specificamente di grano (e aggiungo che negli atti notarili si specifica spesso che si tratta di grano siciliano), ma anche di miglio, spelda, panico, saggina, orzo, fave, cavoli e lupini, ossia di una ricca varietà di prodotti che lasciava alla popolazione locale molte alternative in caso di fallimento di determinate colture o di carestia⁴⁷. Più o meno la stessa varietà di cereali, legumi e ortaggi sono elencati nello statuto delle gabelle del 1353, che dettagliatamente registra gli importi da pagare per ciascun carico in ingresso nel castello con i relativi pesi (espressi in salme di peso diverso a seconda dei diversi generi): grano, fave, cicerchie, fagioli e altri legumi, poi miglio, panico, segale, saggina, orzo e spelda⁴⁸. E c’è anche da considerare il contributo fondamentale di altri alimenti che ho altrove indicato come “cibi nascosti”, che cioè emergono raramente nelle fonti e per i quali difficilmente disponiamo di riferimenti quantitativi. Si tratta, tra gli altri, delle uova o dei prodotti degli orti, ritenuti tanto indispensabili che negli statuti era prescritto l’obbligo per i proprietari di destinare agli ortaggi una quota dei propri terreni⁴⁹. E non c’è dubbio che specialmente per la

⁴⁶ Su queste fonti rinvio al mio *Gli estimi del comune di Fucecchio (s.XIII-XIV): una fonte per la storia del paesaggio rurale tra Valdarno inferiore e Valdinievole*, in “Bullettino Storico Empolese”, anni XXXV-XXXVII, 1993, pp.41-54.

⁴⁷ Segnalo a questo proposito un registro in cui sono denunciati parecchi “danni dati” e frodi alimentari nel territorio di Fucecchio nel 1312 (ASP, *Carte Montanelli Della Volta*, n. 12, ins. n. 2).

⁴⁸ ASF, *Statuti delle comunità autonome e soggette*, n. 338.

⁴⁹ *Lo Statuto del Comune di Fucecchio (1307-1308)*, a cura di Giancarlo Carmignani, Comune di Fucecchio, 1989, Libro II, n. LVIII: «... qui sit extimatus in comuni Ficecchii a XII libris supra, faciat vel fieri faciat panoria sex orti in anno, et quilibet laborans staria XII terre vel ab inde supra faciat vel fieri faciat panoria III orti...». Analoghe disposizioni sono

povera gente gli ortaggi rappresentassero uno dei ‘companatici’ più comuni.

Come ben si sa, sulla grande varietà di cereali disponibili si fondava anche la possibilità di panificare ricorrendo a farina ottenuta con “mescoli”, ossia miscelando cereali e leguminose da granella di specie e qualità diverse: una pratica che del resto rimase a lungo in uso nelle campagne italiane fino a tempi relativamente recenti⁵⁰.

Ce lo confermano anche alcune disposizioni della prima metà del Trecento quando le carestie cominciarono a manifestarsi con frequenza crescente anche nel Valdarno inferiore, fino a sfociare nella grande crisi della metà del secolo. Ad esempio nel 1347 furono adottate misure straordinarie per assicurare che vi fosse pane in vendita per tutti i cittadini, anche per i più poveri, precisando che esso avrebbe potuto essere preparato con farina di grano o anche di grano e miglio (e questi sembrano essere stati i modi tradizionalmente accettati), ma in quel frangente il pane avrebbe potuto essere anche mescolato con altri cereali inferiori (generalmente si usavano farine d’orzo, spelda, farro, segale e saggina)⁵¹.

Si tratta di modi di fronteggiare la penuria di grano che si protrassero a lungo. Ecco quanto scriveva a proposito della preparazione del pane la *Mairie* di Fucecchio nella relazione del 1809 che abbiamo già citato parlando del ricorso alla farina di castagne da parte dei contadini delle Cerbaie⁵²:

«...Il pane di prima qualità è di grano, la seconda di grano più minuto e la terza di grano e segale ossia granacciato ovvero di segale schietto» e proseguiva «... non vi si mescolano castagne né pata-

reperibili negli statuti di altri centri della zona. Un esempio concreto di largo consumo di uova e ortaggi è documentato tra gli acquisti del monastero di Santa Trinita di Firenze (cfr. *Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel monastero di Santa Trinita*, Firenze, 1360-1363, Firenze 2003 (cfr. *Introduzione* di R. Zazzeri, pp. XLVI-XLVII)

⁵⁰ Sui cereali e la panificazione valgono ancora le osservazioni di G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo, Ambiente, economia rurale, società*, Firenze, 1982, p. 129 e segg.

⁵¹ ASCF n. 145, *Deliberazioni* anni 1345-1347, al 9 e al 15 febbraio 1347 («... ut nimia caristia non interueniat in terra Ficecchi de blado...») si vieta l’esportazione di cereali e ... «...ut habundantia panis, farine et blade...» si ammette la confezione di pane («...tam grani et millii quam mixti et grossi vel cuiusdam alterius generis panis...»)

⁵² ASP, *Prefettura del Mediterraneo*, n. 50

te ma in quello di terza qualità si mescola orzo, vecce, granturco e saggina».

Se passiamo ora al companatico, non possiamo che iniziare dal più tipico prodotto del Padule: il pesce. Il più antico statuto che ci è rimasto, quello redatto nel 1308, imponeva ai pescatori di porre in vendita ogni mattina nel periodo di Quaresima, 40 libbre di pesce, un peso pari a circa 13 chilogrammi⁵³. Poiché i pescatori fucecchiesi, in quegli anni, erano mediamente una quindicina, ne potremmo dedurre che complessivamente sul mercato cittadino avrebbero dovuto essere resi disponibili, durante le vigilie, almeno 200 chilogrammi circa di pesce fresco per una popolazione che ammontava a circa 2500 anime. Non mancavano però circostanze particolari che imponevano il ricorso a misure straordinarie, come quando, nel 1316, fu concessa licenza di pescare d'estate con il gorro, uno strumento il cui uso era generalmente proibito o fortemente limitato in quanto ritenuto distruttivo⁵⁴. Il quantitativo che i pescatori fucecchiesi dovevano assicurare al mercato locale sale negli anni successivi al 1308: 50 libbre nel 1317, addirittura 100 secondo lo statuto del 1340 (pari a circa 33 Kg), ma con un calo importante nel 1353, quando la quantità richiesta tornò ad essere fissata a 40 libbre, probabilmente in seguito al calo demografico conseguente alla peste del 1348⁵⁵. Lo stesso statuto del 1340 menziona i pesci che dovevano essere portati sul mercato, ossia lucci e tinche, i cui prezzi variavano in ragione del peso. Particolarmente attente erano le norme igieniche poste in atto per tutelare i consumatori. Il pesce invenduto, ogni sera, doveva essere contraddistinto da un segno (un taglio sulla coda) e da quel momento era escluso dalla commercializzazione.

⁵³ *Lo Statuto del Comune di Fucecchio*, cit. II, 38. Per i dati sulla popolazione fucecchiese nel Medioevo rinvio al mio *Aspetti del popolamento della Valdinievole*, cit., a p. 62 e segg. Devo qui correggere un'interpretazione che avevo formulato anni fa (MALVOLTI, *Le risorse*, p. 51), quando ritenni che le quantità di pescato (40 libbre al giorno durante la Quaresima) si riferisse a quanto l'insieme dei pescatori dovevano conferire sul mercato cittadino. Mi sembra invece assai più probabile che tale quantità fosse quella richiesta a ciascuno dei pescatori, altrimenti dovremmo concludere che la produttività dei singoli pescatori fucecchiesi fosse inverosimilmente bassa e del tutto insufficiente ad offrire un'adeguata fornitura di pescato al mercato locale.

⁵⁴ MALVOLTI, *Le risorse*, p. 51.

⁵⁵ *Ibidem*, pp. 51-58.

Come si è visto parlando della caccia, già dalla prima metà del Trecento si era andato affermando l'uso di appaltare la pesca insieme alle altre risorse del fiume a un consorzio di utilizzatori delle acque della Gusciana. Coloro che si assicuravano l'appalto sovrintendevano a tutte le attività lucrative che si svolgevano sul fiume e ne erano corresponsabili, ritenendo per sé i profitti della pesca, della caccia e della navigazione. L'importanza sociale che l'attività della pesca rivestiva, come ho dimostrato in altra sede evidenziando sia il numero degli appaltatori, sia la loro posizione sociale, fa pensare che il pesce costituisse effettivamente un alimento largamente presente sulla mensa dei Fucecchiesi come di altre comunità contermini⁵⁶.

Possiamo ora cercare di verificare se il pesce fosse l'alimento principale dei Fucecchiesi durante il Medioevo, confrontando quanto abbiamo finora appurato con i quantitativi di carne consumati nello stesso castello.

Pesce, carne, selvaggina: qualche spunto comparativo

Benché il territorio fucecchiese fosse favorito per l'approvvigionamento del pesce, occorre tener presente che questo cibo non era molto apprezzato nell'ambito del gusto e della cultura della società medievale: ricercato nella Quaresima e nelle vigilie (che erano numerose), il pesce era pur sempre l'alimento della penitenza, quindi della rinuncia, mentre la carne era percepita come cibo dei forti, elemento costitutivo di uno status symbol elevato a cui tutti aspiravano⁵⁷. Ciò non toglie che alcuni pesci, e in particolare le anguille e le tinche, largamente presenti nel Padule di Fucecchio insieme ai lucci, potessero raggiungere prezzi elevati, come del resto accadeva sul mercato fiorentino⁵⁸.

I registri dell'ufficio delle gabelle creato nel 1315 conservano i pagamenti effettuati dai commercianti che vendevano generi alimen-

⁵⁶ *Ibidem*, specialmente alle pp. 56-62.

⁵⁷ MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, p. 80 e sgg.

⁵⁸ Si vedano i dati in G. PINTO, *Toscana medievale. Paesaggi e realtà sociali*, Firenze, 1993, pp. 101-102.

tari: i “tavernieri” (*tabernarii*), altrimenti qui ricordati anche come *carnifices* erano a Fucecchio undici, ma solo sei di essi svolgevano un’attività significativa e continua (gli altri cinque smerciavano, più saltuariamente, quantità modeste di sola carne suina)⁵⁹.

Una valutazione complessiva e realistica del consumo di carne è però difficile per il modo con cui i dati sono registrati nei libri di amministrazione dell’ufficio delle gabelle. I gabellieri infatti tenevano una sorta di prima nota dei pagamenti effettuati dai commercianti, giorno per giorno, ma per lo più tali dati non erano aggregati in base alle merci e devono pertanto essere riorganizzati e classificati per rendere possibile un’interpretazione. Inoltre le merci gabellate sono spesso indicate in modo generico e non è perciò sempre facile costruire elenchi omogenei. In attesa di un lavoro più organico, mi sono soffermato sui registri sono risultati più agevolmente utilizzabili per un primo sondaggio. Si tratta del libro relativo al primo semestre del 1329 e quello che abbraccia tutto il 1330. Limitandomi ai mesi per i quali i dati sono più agevolmente ordinabili in serie, e cercando di includere nel computo le diverse stagioni durante le quali si manifestavano certamente variazioni nei consumi dei diversi capi, possiamo ottenere un primo quadro, che ci offre alcuni dati significativi sulla qualità e la quantità della carne smerciata nel castello⁶⁰

Gennaio 1329

Castroni	67
Agnelli	151
Agnellotti	7
Suini	56
Bovini	7
Totale capi	288

⁵⁹ Sulla creazione dell’ufficio delle gabelle cfr. A. MALVOLTI, *Le finanze di un centro minore della Toscana medievale. Fucecchio tra XIII e XIV secolo*, in “Quaderni della Sezione Valdarno dell’Istituto Storico Lucchese”, III, 2013, pp. 65-101, a p. 91 e segg.

⁶⁰ ASCF, n. 88, *Liber gabellarum panis vini et carniuum*.

Aprile 1329

Castroni	88
Agnelli	42
Agnellotti	13
Capretti	16
Totale capi	159

Luglio 1329

Castroni	252
Agnelli	4
Agnellotti	15
Bovini	3
Capretti	2
Totale capi	276

Giugno 1330

Castroni	135
Agnelli	22
Agnellotti	13
Bovini	1
Capretti	4
Caprioli	2
Totale capi	177

Settembre 1330

Castroni	154
Agnelli	1
Agnellotti	18
Bovini	3
Suini	9
Totale capi	185

Dicembre 1330

Castroni	120
Agnelli	9
Agnellotti	19
Bovini	20
Suini	41
Totale capi	209

Consumi totali nei sei mesi presi in considerazione

Ovini (castroni, agnelli, agnellotti, capretti)	1174	(89,20%)
Bovini (buoi, vacche, vitelle)	34	(2,58%)
Suini	106	(8,05%)
Caprioli	2	(0,15%)
Totale capi	1316	

Non è facile trarre conclusioni certe e articolate sulla base di questi dati fin troppo parziali. Tutto fa pensare che il nostro campione sia incompleto per difetto rispetto ai consumi effettivi, anche perché non c'è dubbio che in un ambiente semirurale come il nostro castello durante il Medioevo, una parte degli animali doveva essere allevata e consumata direttamente nell'ambiente domestico⁶¹. Nelle valutazioni complessive c'è anche da considerare i fattori stagionali e la presenza di particolari festività: nei mesi segnati dalla Quaresima, come l'aprile del 1329 (quando la Pasqua cadeva il 23 del mese), le ben note prescrizioni liturgiche disincentivavano il consumo di carne indirizzando verso quello del pesce (si noterà infatti che questo è il mese in cui è mag-

⁶¹ Il registro delle gabelle del 1317 (ASCF, nn. 79) riporta una lista di "retinentes bestias in Ficecchio", che ci offre i seguenti risultati: 116 bovini (*vacchas et boves*), 916 ovini (tra i quali 586 pecore, 7 capre, 125 castroni e 198 capi che vengono indistintamente indicati come pecore, castroni e agnelli) e infine due soli porci. Si può osservare che mentre i proprietari dei bovini erano 69 e mantenevano in genere uno o due capi ciascuno, trattandosi certamente di bestie da lavoro, tra coloro che detenevano ovini c'erano veri e propri allevatori con greggi formati da qualche decina di capi (sono in tutto quindici quelli che avevano greggi con almeno 20 o più capi; il gregge più numeroso, formato da 128 tra pecore e castroni, era quello di tale Boso di Sbarageno).

giore il consumo di capretti e agnelli). È anche evidente che il consumo della carne suina, che complessivamente appare inferiore a quanto ci saremmo aspettati, quasi scompare nella stagione estiva per tornare ad essere consistente nei mesi invernali⁶².

Più in generale dobbiamo poi ammettere che non conosciamo nel dettaglio i modi con cui venivano trattati i capi venduti e macellati, mentre sappiamo che il loro peso non corrispondeva a quello delle specie attuali⁶³. Sarebbe dunque azzardato avanzare valutazioni statistiche sulla base di questi pochi e incerti elementi disponibili, ma qualche osservazione è tuttavia possibile.

Una larghissima prevalenza di ovini (quasi il 90% dei capi gabellati), confermata anche da una rapida verifica nelle altre registrazioni più saltuarie e meno organiche, ci assicura che la base dell'alimentazione carnea qui era rappresentata da questo tipo di bestiame. Al contrario delle aree più urbanizzate e delle campagne maggiormente interessate dai contratti di mezzadria, dove gli spazi per l'allevamento erano limitati, qui gli ovini potevano essere allevati in ampi spazi "incolti", sia nei prati che circondavano il Padule, sia nei boschi delle Cerbaie⁶⁴. Castroni, agnelli e agnellotti occupavano la scena alimentare fucecchiese in modo assolutamente predominante, tanto da mettere in ombra i suini, che pure sappiamo essere stati uno dei pilastri dell'alimentazione medievale. Sul piano quantitativo un semplice dato mi sembra indicativo: complessivamente nei sei mesi presi in considerazione il consumo di carne ammontò

⁶² Cfr. i dati e le considerazioni in G. NIGRO, *Mangiare di grasso, mangiar di magro: il consumo di carni e pesci tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, a cura di Simonetta Cavaciocchi, Atti della "Ventottesima Settimana di Studi" 22-27 aprile 1996, Firenze, 1997, pp. 113-146, specialmente a p. 126 e le tabelle in Appendice. Anche per la vicaria di Massa di Lunigiana tra XIV e XV secolo è stato osservato un allevamento domestico di suini che rende incerta la stima del consumo di questo tipo di carne (F. LEVEROTTI, *Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV secolo. Prime considerazioni*, in "Archeologia Medievale", VIII, 1981, pp. 227-238, a p. 235).

⁶³ Si veda in proposito, anche per quanto concerne i consumi di carne nel Medioevo, G. PINTO, *L'allevamento del bestiame in Toscana (secoli XIII-XV)*, in *Uomini, paesaggi, storie. Studi di storia medievale per Giovanni Cherubini*, I, SeB Editori, Siena, 2012, pp. 467-479.

⁶⁴ La struttura poderale tipica dei contratti mezzadrili aveva ridotto al minimo il bosco e le pasture (G. PINTO, *Alimentazione e livelli di vita. Considerazioni sulle fonti documentarie*, in Id., *Il lavoro, la povertà, l'assistenza. Ricerche sulla società medievale*, Roma, 2008, pp. 71-92, a p. 80).

a 1316 capi di bestiame, che, proiettati in un intero anno, significherebbero 2632 capi, per una popolazione che, nel secondo decennio del Trecento, come già accennato, poteva ammontare a circa 2500 abitanti. Ora, a Firenze, in quegli stessi anni, secondo le ben note statistiche offerte da Giovanni Villani, una popolazione di circa 90.000 abitanti consumava mediamente, in un anno 94.000, capi tra ovini, bovini e suini⁶⁵. Dunque, in base a questi dati, gli abitanti di Fucecchio avrebbero consumato proporzionalmente più o meno lo stesso numero di capi di bestiame, anche se con alcune significative differenze nella selezione del tipo di carne. I Fiorentini trovavano infatti sul mercato molta più carne bovina (il 4,4% rispetto al 2,58% dei Fucecchiesi) e suina (il 33% rispetto all'8%), mentre gli abitanti del nostro castello disponevano di un'abbondante (quasi il 90%) quantità di ovini, che costituivano invece il 63% dei capi presenti sul mercato fiorentino. Abbastanza più consistente appare invece il consumo di carne da parte dei Fucecchiesi rispetto agli abitanti della vicaria di Massa di Lunigiana – che aveva una popolazione stimata sui 1500 abitanti – dove i capi macellati nel triennio 1399-1401 non toccarono mai le 500 unità (furono rispettivamente 471, 383 e 493)⁶⁶. Ma anche in questo caso si dovrà tenere conto delle diverse abitudini alimentari e del diverso peso dei singoli capi, poiché a Massa il consumo di carne bovina era sensibilmente superiore, toccando circa il 4%, mentre erano assai più rari quei “castroni” (agnelli castrati) che invece dominavano decisamente il mercato fucecchiese.

Per quanti limiti possiamo annettere a questi dati, non possiamo fare a meno di concludere che la carne era ben presente sulle mense dei Fucecchiesi del Medioevo, anche perché, a quanto emerge dai libri delle gabelle, dovremmo aggiungere il contributo non quantificabile offerto dalla selvaggina, dall'allevamento domestico e dalla vendita di carni secche (nel 1317 sono censiti ben quindici rivenditori di *carnes sicchas oleum et caseum*), come risulta anche dagli elenchi degli animali posseduti dai singoli cittadini⁶⁷.

⁶⁵ G. VILLANI, *Nuova Cronica*, ed. critica a cura di G. La Porta, Fondazione Pietro Bembo, 1990-1991, III, p. 200.

⁶⁶ LEVEROTTI, *Il consumo della carne*, cit., p. 232.

⁶⁷ ASCF n. 79, *Gabelle* a. 1317, Su questo cfr. anche PINTO, *L'allevamento*, cit. p. 468

Insomma, in un castello circondato da fiumi e da aree palustri, in cui ci saremmo aspettati di trovare un predominante consumo di pesce, dobbiamo registrare abitudini alimentari in cui la carne aveva un posto di rilievo, analogamente a quanto accadeva nelle città e in altri centri meno interessati dalla presenza di acque.

Nondimeno il ruolo della pesca nella società fucecchiese del Medioevo rimase centrale almeno fino ai grandi mutamenti introdotti dalla Repubblica fiorentina nel 1435, confermati e potenziati da Cosimo dei Medici nel 1549. L'insistenza con cui gli statuti e le deliberazioni del Comune limitavano l'esportazione del pesce fuori dal territorio fucecchiese, conferma la volontà degli amministratori di preservare la disponibilità di un alimento che – indipendentemente dal gradimento – doveva essere assicurato per soddisfare le prescrizioni liturgiche e anche per far fronte ai periodi di carestia.

Per le medesime ragioni è interessante osservare che il divieto di esportazione era esteso alla selvaggina, anche se dopo il 1330 (anno in cui Fucecchio si sottomise a Firenze) i governanti fiorentini si mostrarono interessati alla libera esportazione di questi generi alimentari a vantaggio della città dominante⁶⁸.

Quanto alle specie cacciate e presenti sul mercato locale, lo statuto delle gabelle del 1353 ne ricorda alcune: starne, fagiani, lepri, mentre le folaghe sono associate a una lista di animali da cortile (anatre, paperi, capponi, galline, colombi, piccioni)⁶⁹. Ma sui consumi di queste carni non abbiamo dati quantitativi.

Mi sembra opportuno, a questo punto, soffermarmi su alcune brevi osservazioni conclusive.

1) Come avevo accennato inizialmente, il fatto che le due aree prese in considerazione possano essere considerate dominate dagli “incol-

⁶⁸ ASCF, n. 116: Statuti 1359-1371, c. LXXVIII: «De pena portantium pisces et selvaginas extra duxtricti Ficecchi sine licentia bandaiolorum». Si veda anche quanto disposto a c. CXXVIII circa il dazio da pagare per l'esportazione di pescato *de flumine paludis Sexti* nei territori di Orentano Staffoli e Galleno pertinenti al distretto di Fucecchio, ossia soldi 5 per ogni *salma piscium*. La rubrica era accompagnata da un'annotazione che ne prescriveva la cancellazione («tollatur in totum»), molto probabilmente dettata dai revisori fiorentini dello statuto.

⁶⁹ ASF, *Statuti delle comunità autonome e soggette*, n. 338, c. 11v.

ti”, non significa che esse possano essere considerate immobili nei loro tratti paesaggistici e nelle potenzialità produttive di alimenti. Gli interventi umani hanno più volte cambiato profondamente l’ambiente e quindi anche la produzione, la circolazione e il consumo dei cibi.

2) È altrettanto vero che possiamo registrare una continuità alimentare nell’ambito del Padule e delle alture delle Cerbaie per la presenza costante di alcuni cibi che, sia pure in misura variabile nel tempo, sono rimasti disponibili per le comunità locali. Si tratta dei prodotti della caccia, della pesca e della raccolta e anche dell’allevamento, che in questi spazi è stato ampiamente praticato fin dall’alto Medioevo.

3) I cibi più ‘identitari’, i prodotti del bosco e della palude, hanno però svolto per lo più un ruolo integrativo e quasi mai esclusivo, salvo eccezioni marginali. In altre parole credo che siano rimasti sempre rari i casi di famiglie che vivevano esclusivamente di pesca, caccia e raccolta, perfino nei villaggi insediati a più diretto contatto con il Padule o i boschi delle Cerbaie.

4) Anche nei centri più vicini a queste aree, come nel caso di Fucecchio, che abbiamo esaminato più da vicino, il pesce e la selvaggina, pur significativamente presenti sulle mense locali, non sembrano avere avuto un peso predominante. Tuttavia, benché le abitudini alimentari possano rivelarsi qui relativamente simili a quelle testimoniate in altri castelli o anche nei centri cittadini, è certo che le comunità insediate tra il Padule e le Cerbaie ebbero il vantaggio di poter contare su una varietà di cibi che molto probabilmente svolse un ruolo importante nell’assicurare alternative alimentari nei momenti critici, quando si verificava il fallimento di qualche coltura o quando imperversavano le carestie.