CONTRIBUTI E PROPOSTE
Collana di letteratura italiana
diretta da Mario Pozzi e Enrico Mattioda

111

Comitato scientifico

Benedict Buono (Universidade de Santiago de Compostela)
Jean-Louis Fournel (Université de Paris 8)
Giuseppe Leonelli (Università di Roma 3), Paolo Trovato (Università di Ferrara)
Carlo Vecce (Università di Napoli «L'Orientale»), Sabine Verhulst (Universiteit Gent).

I volumi pubblicati nella Collana sono sottoposti a un processo di peer review *che ne attesta la validità scientifica*

Bartolomeo Taegio

L'umore

Edizione, Introduzione e note a cura di

Luisella Giachino

Con un saggio di

Marzia Giuliani

Edizioni dell'Orso
Alessandria

Volume pubblicato con il contributo del Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università degli Studi di Torino.

© 2019
Copyright by Edizioni dell'Orso s.r.l.
via Rattazzi, 47 15121 Alessandria
tel. 0131.252349 fax 0131.257567
e-mail: info@ediorso.it
http://www.ediorso.it

Realizzazione editoriale e informatica di Francesca Cattina
(francesca.cattina@gmail.com)

Grafica della copertina a cura di Paolo Ferrero
(paolo.ferrero@nethouse.it)

È vietata la riproduzione, anche parziale, non autorizzata, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la fotocopia, anche a uso interno e didattico. L'illecito sarà penalmente perseguibile a norma dell'art. 171 della Legge n. 633 del 22.04.41

ISSN 1720-4992
ISBN 978-88-6274-968-8

A Giovanni e alla nostra ultima vendemmia

INTRODUZIONE

Vita contemplativa e vita attiva

Sebbene – con un'immagine che Bartolomeo apprezzerebbe – tutte le opere di Taegio vadano lette, per dir così, in cerchio, non solo per la forte intertestualità che le percorre, ma perché si completano a vicenda, una consanguineità molto stretta lega l'opera sua a tutt'oggi più nota, il «rusticano dialogo» della *Villa*, uscito a Milano nel 1559[1], e l'*Umore*, che nel 1664 idealmente continua e completa, in un sottile rapporto dialettico, il discorso iniziato qualche anno prima[2]. L'*Umore* ha attirato l'attenzione di Cesare Mozzarelli, che ha visto in Taegio «un intellettuale organico al ceto dominante» e ha letto l'opera in chiave di paradosso[3].

Nella *Villa* la vita agreste era presentata in una prospettiva di *otium* e di contemplazione, espressa anche col linguaggio della cosmologia scolastica: Vitauro, che poi è l'autore, partigiano della vita separata dal consorzio civile e dedito alle «divine e umane speculazioni» lontano dagli idoli della città (gloria,

---

[1] Ne sono disponibili ben due edizioni moderne: *La Villa*, in *L'antico regime in villa. Con tre testi milanesi. Bartolomeo Taegio, Federico Borromeo, Pietro Verri*, a cura di C. Mozzarelli. Edizione dei testi a cura di T. Lorini, Roma, Bulzoni, 2004, pp. 49-162, da cui cito; B. Taegio, *La Villa*, edited and translated by Thomas E. Beck, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2011.

[2] Di un disegno complessivo – non portato a termine – che lega le due opere e si affaccia su una terza, solo immaginata, mi pare indizio l'ultima battuta di Taegio prima dell'inno al Padre Leneo che chiude l'*Umore*: «Andate felice. Domani vi aspetto per discorrere alquanto con Voi intorno la coltura de' pomi d'oro degli orti dell'Esperide», cioè della coltivazione degli alberi da frutto.

[3] «Trattato agronomico e guida del ben bere, ne l'*Humore* secondo i modi della cultura classicistica ancora una volta l'utile e il dilettevole vanno di pari passo […]. Uno spettacolo festivo e paradossale quello del vendemmiare, dove il lavoro diventa gioia ed esaltazione dell'amore, l'uomo "in pensier lieto" si dimentica di sé, e addirittura supera e rovescia i limiti ordinari imposti dalla natura […] Non si tratta di un rifiuto delle regole sociali e delle qualità altrove esaltate, piuttosto di una loro riconferma attraverso il paradosso che sembra per il momento sospenderle e rovesciarle»: C. Mozzarelli, *Milano seconda Roma. Indagini sulla costruzione dell'identità cittadina nell'età di Filippo II*, in *Tra terra e cielo. Studi su religione, identità e società moderna*, a cura di F. Buzzi e D. Zardin, Roma, Bulzoni, 2005, pp. 117-118.

utile, diletto), si contrapponeva al suo interlocutore, sostenitore della grandezza della vita attiva in città.

> Stando io in villa solo nel mio tugurio […] con l'animo, non muovendosi alcuna parte del corpo, cerco tutte le parti dell'oceano, circondo tutta questa rotonda palla che si chiama terra […] e non contento di queste cose basse mi levo con l'ali del pensiero a volo e, passando per tutte le regioni dell'aria e la sfera del foco entro nel cielo e con la mente scorrendo di sfera in sfera e da una pura intelligenza all'altra, finalmente mi conduco ad esso Iddio […] e da questa contemplazione deriva la felicità umana. […] Io vi nego che più onorata e più felice sia la vita attiva che la contemplativa, perché lo speculare è cosa divinissima, ed è quello che ne fa simili agli angeli[4].

Non solo: come hanno mostrato autorevoli autori tanto latini quanto volgari, la coltura del campo e quella dell'animo non sono incompatibili ma complementari e indispensabili all'armonia del vivere civile.

In chiusura della *Villa* Partenio chiedeva all'amico Vitauro di soffermarsi sulle tecniche agricole:

> Circa al come a al quando il fattore abbia a fare le faccende della villa, voi nel corso delle parole sète stato troppo breve, e questa è quella parte che dell'altre è più importante, però che poco giovarebbe l'amore, l'accuratezza, l'ubidienza e la fedeltà con l'altre qualità ch'avete dette senza la dottrina particolare delle cose che sono necessarie alla villa e si contengono nella scienza dell'agricoltura. Il perché vorrei che di questo particolare, come di cosa necessaria e importante, me ne ragionaste a pieno[5].

Vitauro proponeva però di «differire il ragionamento d'agricoltura a più commoda occasione». Con perfetta continuità tra il personaggio-autore del dialogo sulla vita in campagna e quello del dialogo sul vino, l'*Umore* esplora il particolare isotopo della vinificazione e della viticoltura soffermandosi proprio su quella «dottrina particolare delle cose» allusa e rimandata nella *Villa*: in questo nuovo dialogo, inoltre, la dimensione dell'*institutio* dal livello estetico e simbolico è per così dire "abbassata" *in re* alla concretezza della tecnica agricola, e centrale diviene il discorso sull'utile.

> Ora vorei che, a guisa d'un nuovo Proteo, di poeta, di fisico, d'istorico vi cangiaste in iconomico.

---

[4] Taegio, *La Villa*, cit., p. 69.
[5] *Ivi*, p. 160.

Il Taegio dell'*Umore* vuole esplicitamente rendersi utile alla Repubblica: l'umana felicità consiste infatti nell'operare e non nello speculare solamente (come scriveva nella *Villa*[6]) perché l'uomo, come dice Aristotele, è un animale sociale, che vive non per sé soltanto ma anche per gli altri. La vita attiva riprende dunque centralità, chiudendo il cerchio aperto dalla *Villa.*

Non secondario è poi il fatto che nella *Villa* gli interlocutori si celassero sotto la maschera accademica dei Pastori della Val d'Agogna, mentre nell'*Umore* tutti giocano a carte scoperte. *In vino veritas.*

Apre e chiude il blocco degli avantesti – *Dedicatoria* e *Lettera* ai lettori – il nome di Giuliano Goselini, figura eminente e bifronte di letterato raffinato e influente burocrate[7]. Accademico Fenicio, a lungo cancelliere addetto alla Segreteria particolare di Ferrante Gonzaga (di cui fu affettuoso biografo), al momento della pubblicazione del dialogo è segretario unico del Consiglio segreto del governatore di Milano Gonzalo Fernández de Córdoba, duca di Sessa. L'ammirazione di Bartolomeo per Goselini è di lunga durata, permanendo sino al *Liceo* del 1572, quando questi verrà con competenza elogiato come poeta lirico da Galeazzo Visconti[8]. Un giardino del Goselini è lodato nella *Villa*[9].

La *Lettera* ai lettori, che riprende con minime varianti quella delle *Risposte* stampate a Novara nel 1554, è bipartita: prima Taegio racconta l'occasione che ha mosso la scrittura dell'*Umore*, cioè la visita dell'amico Barza, «uomo di lettere, d'armi, e di costumi», in tempo di vendemmia; poi si difende ostinatamente dai detrattori e dalle accuse di plagio servendosi delle topiche metafore dell'ape, che trasforma ciò che è altrui in cosa propria, e dell'architetto, che da una fabbrica antica ruba frammenti per inserirli armoniosamente in un nuovo

---

[6] «[…] essendo nato l'uomo non tanto per attendere al governo di se stesso, delle cose sue e della Repubblica, quanto per essercitar le forze dell'intelletto intorno agli effetti che dependono non da noi altri mortali ma dalla natura e dal grandissimo Iddio, loco alcuno non si può trovar più accomodato per tale essercitazione di mente che l'amena e solitaria villa»: *ivi*, *Lettera* a Giulio Simonetta, p. 63.

[7] Su teoria e prassi della dedicatoria raccomando il bel volume di M. Paoli, *La dedica. Storia di una strategia editoriale. Italia, secoli XVI-XIX*. Prefazione di Lina Bolzoni, Pisa, Pacini Fazi, 2009.

[8] Per suggerire un'idea della rete di relazioni culturali in cui questo segretario esemplare era coinvolto mi permetto di rimandare a L. Giachino, «*Lagrime scritte, in cui Giulian rimbombe». Il Mausoleo per Giuliano Goselini*, in *"Al carbon vivo del desio di gloria. Retorica e poesia celebrativa nel Cinquecento*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2008, pp. 74-114. I sonetti di Goselini in morte del figlio Agrippa saranno ospitati nel primo libro del *Liceo*, cc. 22r-24r. Su questo *tombeau* devo rinviare ancora al mio saggio *La lode e la morte. Giuliano Goselini poeta funebre della Milano del secondo Cinquecento*, in «Allegorica», 26, 2009/2010, pp. 102-130.

[9] *La Villa*, cit., p. 118.

edificio. Scrive cioè di essersi basato su fonti antiche e moderne, delle quali ha fatto una sintesi senza attribuire nulla di originale a se stesso[10].

Benché manchi una divisione formale e il dialogo scorra tipograficamente senza interruzioni, l'*Umore* è un'opera nettamente divisa in due: alla prima parte, filosoficamente *engagée* e molto esposta, dove si discute pro e contro il vino, segue il trattato appena velato da una pellicola dialogica, che è di fatto un macroscopico centone – i cui punti di sutura sono gli interventi dell'interlocutore Barza – sulle tecniche e le pratiche della viticultura e della vinificazione, che si inserisce senza strappi in una tradizione risalente almeno ai trattati di Catone e Columella e saccheggia senza pudore le fonti, scusandosene peraltro nella lettera ai lettori. Né la cosa deve stupirci, data la fortuna e la vasta circolazione di volgarizzamenti, repertori, selve, parte integrante della *forma mentis* dell'intellettuale del Cinquecento, che in Taegio assume l'aspetto di una polimatia talvolta disarmante, come quando riprende se stesso praticamente *mot à mot*, talvolta callida, come nelle citazioni dissimulate dei *Paradossi* di Ortensio Lando o di Gaudenzio Merula[11]. Che la prima parte del dialogo si possa leggere anche come opera a sé stante e a suo modo completa mostra, mi pare, il lungo poemetto in ottave, «composte in una cantina» in tempo di vendemmia, per una donna di nome Chiara, con cui si chiude[12].

Il dialogo pare aprirsi sul fraintendimento: Barza scambia per un attacco di malinconia ciò che in Taegio è invece «una nobile meraviglia per la dignità, l'eccellenza e la mirabile vertù» della vite.

---

[10] A ben leggere anche i paratesti della *Villa*, dedicata all'imperatore Ferdinando I d'Asburgo, mostrano un Taegio insicuro, sospettoso e molto inquieto circa l'esito delle proprie opere.

[11] Si veda P. Cherchi, *Polimatia di riuso. Mezzo secolo di plagio (1539-89)*, Roma, Bulzoni, 1998; Id., *Sondaggi sulla riscrittura nel Cinquecento*, Ravenna, Longo, 1998 e Id., *La selva rinascimentale: profilo di un genere*, in *Ricerche sulle selve rinascimentali*, Ravenna, Longo, pp. 10-41. Sulla letteratura paradossale cfr. M.C. Figorilli, *Ortensio Lando e le scritture paradossali e facete del Cinquecento*, in «Rassegna della Letteratura Italiana», 2018, n. 2, pp. 295-314. Taegio si astiene saggiamente da qualunque allusione alle Scritture.

[12] Versi propri Taegio pubblica nella raccolta dal titolo *Nuove rime [...] in lode della molto illustre Portia Toralta contessa Torniella*, Novara, Sesalli, 1555. Nell'*Essilio* troviamo l'egloga in sdruccioli *Or questa non è più l'antica Esperia*, mentre nel primo libro del *Liceo* leggiamo due suoi capitoli in sdruccioli sciolti, chiamati paradossi: uno in lode della gotta, *Non sapete, signor, ch'un mal da prencipe*, cc. 35r-40v; l'altro in lode dell'estremo, *Io credo, Giossan mio, dolce ed amabile*, cc. 41r-43r. I due testi sono ripubblicati in G.A. Caccia, *Satire, et capitoli piacevoli (1549). Con un'appendice di testi inediti di Bartolomeo Taegio*, a cura di B. Buono, Vignate, Lampi di Stampa, 2013, *Appendice*, *Testo 7* e *Testo 8*, pp. 364-377.

Se per Taegio il vino è «fermo e vero fondamento della vita nostra, rallegratore del cuore, regeneratore delli spiriti, e potentissimo restauratore de tutte le forze e operazioni corporali», Barza, che si arrenderà presto alla «salde e vive ragioni» di Bartolomeo, in un calcolatissimo gioco delle parti impersona il ruolo dell'avversario del vino: più «per dimostrazione d'ingegno che di verità», e «mischiando l'istorie con le favole», ricorda all'amico gli episodi drammatici dei Centauri ubriachi al banchetto di nozze di Piritoo e Ippodamia, di Icario e di Alessandro Magno che uccise Clito e di altri che insanirono a causa dell'ubriachezza. Per lui il vino

> […] abbruscia il sangue, distrugge il seme della generazione, minuisce la forza e soffoca il calor naturale […] E dal nocumento che fa il vino ai nervi, al cervello e alla nuca, spesse volte ne deriva una infinità di malatie, come goccia, mal caduco, paralasia, podagra, stupore, spasimo, tremori, vertigini, abbagliamento d'occhi, letargia, contrazione di gionture, catarro, sordità, frenesia e tortura. Questo maligno umore offusca più d'ogni altra cosa l'intelletto, lieva la memoria, impegrisse la lingua, scopre i segreti dell'animo, corrompe i buoni e lodevoli costumi, fa gli uomini cianciatori, contenziosi, scredenziati, giocatori, lussuriosi, disonesti, furiosi e omicidiali.

Insomma

> […] si dovrebbe per publica legge ordinare che tutte le viti fossero sterpate et arse, accioché, non ve ne restando pur semenza, si levasse la causa di tanti orrendi morbi et attrocissimi delitti che nascono dal beveraggio di questo tristo umore.

Bartolomeo controbatte caparbio. Dioscoride alla mano, insiste molto anche sugli effetti medicinali del vino, «ad ogni età e complessione conveniente», oltretutto «ottimo rimedio per scoprire i tradimenti, onde ne segue poi la salute e conservazione delle Repubbliche». Ben presto la tenzone si sposta, in un serrato confronto, sulla grandezza e divinità di Dioniso, che

> per aver egli mostrato al mondo quel sacro umore […] che tanto ciascuno altro avanza quanto le terrene cose avanza il poter divino, ha conseguito l'amor degli uomini, l'immortalità della sua memoria e la deità del suo nome.
> […] E perciò, fra le molte vertù onde Bacco è degno di riverenza, questa n'è una, ch'egli con la piacevolezza del suo licore rasserena l'intelletto, risveglia l'ingegno, assotiglia il discorso e rende più acute e pronte tutte l'altre parti dell'anima. Questo è quello che, innalzando la mente nostra al cielo, ci mostra le stelle, i polli e gli animali che vanno intorno al viaggio del sole e degli altri lumi erranti.

Dopo di che Bartolomeo, il cui motto d'impresa è: *IO FERMO IL VOLO OVE MIA STELLA VOLE*, viene trascinato in un viaggio delirante e furioso tra le costellazioni.

> E finalmente questo è quello che ci scorge al bel Parnaso, ove le Muse et Apollo ci fan dire cose maravegliose et alte.

La prima parte si chiude, come detto, col «gran miracolo di Bacco» dei versi per Chiara, cui Bartolomeo arriva dopo aver assaggiato «venti sorti di vino», gustando il trebbiano come Proust la *madeleine*.

Subito dopo comincia la trattazione dei vari tipi di vini, le loro caratteristiche, come si curano le loro malattie, come «si condiscono», l'uso medico che se ne fa:

> Quello che invecchiandosi diventa dolce è veramente utile alle reni e alla vesica, e mettesi utilmente con la lana succida in su le ferite e sopra le infiamaggioni e fassene commodamente lavande in su l'ulcere maligne, sordide, corrosive e che sono causate da flussi d'umori.

Quanto al catalogo dei vitigni, Taegio mescola vini estinti e esistenti senza aggiornare l'elenco delle fonti latine, anzi pare scegliere casualmente fra i tanti nomi che trova negli autori. Attualizza palesemente una sola volta per evidenti ragioni cortigiane e di *patronage*:

> Grande certamente fu la gloria di tutti questi vini dagli antichi celebrati, io no 'l niego, ma molto maggiore è quella del vin bianco di Longhignana, loco dell'illustrissimo e reverendissimo cardinal Boromeo.

Bartolomeo è prodigo di informazioni che riguardano la conservazione e la "cura" del vino, e qui non sempre la «ragion naturale» e l'esperienza hanno la meglio sulla farragine ereditata dalle fonti. Molti e fantasiosi sono, per esempio, i modi per prevedere se il vino durerà a lungo perché è puro o «si rivolterà» perché contiene dell'acqua:

> Alcuni gettano nella botte la locusta o la cicala e se staranno di sopra giudicano il vino essere puro, ma se caleranno al fondo l'assicurano d'acqua.

> Bella isperienza si fa ancora in questo modo: prendasi una cannuccia e ongasi con olio o sevo, e mettasi di poi nel vaso del vino, onde se ad essa si trovaranno attacate alcune goccie d'acqua, è manifesto segno della sua malattia.

E se qualche animale fosse accidentalmente caduto e morto nella botte?

> Pur che l'animale non sia venenoso, abbruscisi detto animale e gettisi nella botte la sua cenere che non sia calda, e con un bastone si volti e rivolti bene il vino accioché con esso s'incorpori detta cenere, e così il vino con un poco di tempo tornerà in suo primiero stato.

Quanto alla coltivazione della vite Taegio si attiene ad una triangolazione di fonti di indiscussa autorità: incrocia infatti i precetti della II *Georgica* con lo schema calendariale di Palladio Rutilio Emiliano, vero «maestro della agricoltura» e le indicazioni di Pietro Crescenzio, «in cui non l'immagine, ma l'istesso Palladio veder si puote». Prima di arrivare a piantare la vite, Bartolomeo indaga quale sia la terra migliore, come si dissoda il terreno, come si mettono a radicare i tralci nel semenzaio finché diventino i «piantoncelli» che poi saranno traslati nella vigna:

> Dovete anco avvertire che 'l semenzaio debbe essere simile in sostanza e qualità a quel terreno ove poscia essi piantoncelli hanno da star continuo e a fruttare […] affine ch'essi tosto la lor cangiata matre riconoscano, e che, spogliando a poco a poco il vecchio costume, vestano il nuovo accostumandosi da piccioli a sopportare la terra […].

Finalmente giunge il momento di piantare la vite, che poi andrà seguita con estrema cura, vangata, zappata, concimata e potata fino alla vendemmia. Un lungo discorso è riservato agli arcani della potatura, ai maritaggi della vite agli alberi e alle tecniche di propagginazione. La pianta della vite è considerata a tutti gli effetti un organismo vivente[13] con le sue malattie e il suo bisogno di amorevoli attenzioni lungo tutto il corso del tempo. Delle viti novelle Taegio parla proprio come di bambini:

> […] fin ch'elle non sono avezze alle pene del mondo, accioché non moiano ne' suoi teneri anni, ne' quali non hanno forza di tolerar alcuno incommodo a guisa di fantolini, lusingandole si guidano alla sua perfetta età, onde non solamente mentre che sono così tenerine non si toccano col ferro, ma leggiermente e con paterno risguardo con le mani si sfrondano e si permette che il lor novello umore prenda più largo diporto.

Un'ammirazione specialissima suscita in lui l'innesto, che, come scriveva nella *Villa*, «incorporando l'arte con la natura fa che d'ambedue ne riesce una terza natura»:

> E che diremo ora dell'ingenioso inserto, che non senza gran meraviglia per mille pruove mostra al mondo quanto l'arte sia maestra e guida della natura?[14]

---

[13] Cfr. Plinio, *Naturalis Historia*, XVI, 38: «In toto corpore arborum, ut reliquorum animalium, cutis, sanguis, caro, nervi, venae, ossa, medullaque, etc.».

[14] Si può trovare una rassegna di tipi di innesto della vite illustrati da bellissime tavole nel testo del ravennate M. Bussato, *Giardino di agricoltura nel quale con bellissimo ordine si tratta tutto quello, che s'appartiene a sapere a un perfetto Giardiniero*, Venezia, Fiorina, 1592, capp. 42-47, cc. 30v-35v.

Le fonti

Taegio propone al lettore un sapere che non si vuole innovativo ma conservativo e tradizionale. Mai spende parole di screditamento delle fonti antiche, nemmeno dove queste recano assurdità manifeste. L'*Umore* non è infatti un manuale di viticultura originale ma ci restituisce una preziosa sinossi di credenze e tecniche rimaste immutate per secoli e testimonia la continuità ininterrotta dei saperi e delle pratiche in questa branca dell'agricoltura. Certo Bartolomeo avrebbe voluto un posto per il suo volume nello scaffale delle opere di *institutio* del gentiluomo di campagna di Antico Regime. Gli anni fra il 1300 e il 1600 videro un notevole sviluppo della letteratura agronomica. Con il XVI secolo si era ormai conclusa la fase di recupero dei testi agronomici dell'antichità greca e romana[15]. Vediamo allora com'è composta la biblioteca degli autori *rerum rusticarum* di Taegio. La tecnica è dunque quella dell'intarsio. Gli autori latini sono citati sempre in volgare: le *Georgiche* nel volgarizzamento notissimo di Bernardino Daniello[16]; Columella in quello di Pietro Lauro[17]; Plinio in quello del Domenichi[18]; Dioscoride in quello (che è anche un commento) del medico senese Pietro Andrea Mattioli[19]. Galeno è citato sempre di seconda mano. Citatissimi sono poi Palladio e Crescenzio.

---

[15] Nel 1472 a Venezia presso Nicolas Jenson era uscita l'edizione degli *Scriptores rei rusticae*: Palladio, Columella, Varrone, Catone.

[16] *La Georgica di Virgilio Nuovamente di Latina in Thoscana favella, per Bernardino Daniello tradotta, e commentata*, Venezia, Farri, 1545, poi ristampata nelle *Opere di Vergilio. Cioè la Buccolica, Georgica, Eneida. Nuovamente da diversi eccellentissimi auttori tradotte in versi sciolti*, Firenze, Giunti, 1556: nelle note del testo citata sempre come Georgica.

[17] Una copia carolingia del *De re rustica* di Columella fu ritrovata da Poggio Bracciolini a San Gallo. L'opera fu volgarizzata nel Cinquecento da Pietro Lauro come *De l'agricoltura libri XII. Trattato de gli alberi del medesimo, tradotto nuovamente di latino in lingua italiana* […], Venezia, Tramezzino, 1544, con molte ristampe (sulla vite i libri III-IV, XII, capp. XVIII-XLI). Leggo l'ed. Venezia, Cavalcalovo, 1559: nelle note del testo citato sempre come Columella. L'edizione critica è L. Iuni Moderati Columellae, *Res Rustica*, Edited by R.H. Rodgers, Oxford, Oxford University Press, 2010; una buona edizione italiana è *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, traduzione di R. Calzecchi Onesti. Introduzione e note di C. Carena, Torino, Enaudi, 1977.

[18] *Historia Naturale di G. Plinio Secondo tradotta per M. Lodovico Domenichi* […], Venezia, Giolito, 1561 (sul vino i libri XIV e XVII): nelle note del testo citata sempre come Plinio. Per un quadro dell'agricoltura romana è fondamentale A. Marcone, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma, Carocci, 2004.

[19] *I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico […] ne i sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo Della materia medicinale*, Venezia, Valgrisi, 1559 (I°

Rutilio Tauro Emiliano Palladio (IV sec. d.C.) è l'ultimo agronomo dell'antichità classica: il suo *Opus agriculturae* o *De re rustica*, fortunatissimo trattato suddiviso per mesi dell'anno in quindici libri, fu l'unico testo agronomico antico tradotto in lingue volgari nel Medioevo[20]. Nel 1528 fu volgarizzato da Pietro Marino come *Palladio dignissimo et antiquo scrittore della agricultura tradutto volgare*. Un nuovo volgarizzamento ne fece il cruscante Bastiano de' Rossi sempre nel Cinquecento[21]. Taegio però cita da *La villa* tradotta da Francesco Sansovino[22]. Il bolognese Pietro Crescenzio (1230 ca.-1320), giudice di professione ritiratosi in villa a settant'anni, scrisse un *Opus ruralium commodorum* (*Liber cultus ruris*): il libro IV, dedicato al vino, si basa sul *Liber de vindemiis*, cioè sulla traduzione latina, eseguita da Burgundione di Pisa fra il 1136 e il 1193, della sezione dedicata alla vendemmia e alla vinificazione dei *Geoponica*, un vasto trattato bizantino di economia rurale, costituito da stratificazioni successive, la cui compilazione risale al regno di Costantino VII Porfirogeneta (905-959), a cui fu erroneamente attribuita[23]. Al Crescenzio si deve soprattutto la rimessa in circolazione dei testi di Catone e di Marco Terenzio Varrone. La diffusione di quest'opera in Europa tra XV e XVI secolo fu enorme: fu tradotta in francese (1373), in tedesco, in polacco e in ceco. Stampata da Johann Schüssler ad Augusta già nel 1471, un anno prima degli agronomi latini, fu volgarizzata già nel Quattrocento, e poi nel Cinquecento da Pietro Lauro e da Bastiano de' Rossi[24]. Taegio però cita di nuovo

---

ed. 1544; l'aggiunta del sesto libro è del 1548): nelle note del testo citati sempre come Dioscoride).

[20] La lista delle traduzioni è in R.H. Rodgers, *Palladio Rutilius Taurus Aemilianus*, in *Catalogus Translationum et Commentariorum. Mediaeval and Renaissance Latin translations and commentaries. Annotated lists and guides*, Editor in chief F. Edward Cranz, associate editor Paul Oskar Kristeller, Washington, Catholic University of America press, vol. III, 1976, p. 195.

[21] Si legge come *Trattato di Agricoltura per la prima volta pubblicato dall'abate Paolo Zanotti*, Milano, Silvestri, 1853.

[22] *La villa di Rutilio Tauro Emiliano Palladio tradotta nuovamente per Francesco Sansovino nella quale si contiene il modo di cultivar la terra di mese in mese, di inserir gli arbori, di governar gli horti, & i giardini, con la proprieta de frutti, delle herbe, & de gli animali*, Venezia, Sansovino, 1560: nelle note del testo citata sempre come Palladio.

[23] J.-L. Gaulin, *Sur le vin au Moyen*-Âge. *Pietro de' Crescenzi, lecteur et utilisateur des* Géoponiques *traduites par Burgundio de Pise*, «Mélanges de l'École Française de Rome – Moyen Âge», 96, 1984, pp. 84-127. La traduzione completa dei *Geoponica* in latino fu pubblicata simultaneamente a Basilea e a Venezia nel 1538 dall'umanista tedesco Johann Hahnpol (Janus Cornarius).

[24] I *Geoponica* sono oggi attribuiti a Cassiano Basso. Sui volgarizzamenti quattrocenteschi cfr. B. Gamba da Bassano, *Serie dei testi di lingua e di altre opere impor-*

dal volgarizzamento di Francesco Sansovino[25]. Mentre Columella, Plinio e Palladio sono riportati letteralmente, Crescenzio è citato con leggere varianti. Le citazioni letterali sono a volte davvero lunghissime, sicché possiamo immaginarci Bartolomeo che legge direttamente all'amico Giovan Paolo interi brani degli autori che ritiene fondamentali[26]. Qualche volta sono accostati pareri diversi sul medesimo argomento e Taegio si esprime per l'uno o per l'altro. Nello stesso 1564 usciranno, dedicate a Emanuele Filiberto di Savoia, *Le*

---

tanti nella italiana letteratura scritte dal secolo XIV al XIX (IV° ed.), Venezia, Co' tipi del gondoliere, 1839, p. 118, n. 374. La prima edizione a stampa del testo toscano fu realizzata a Firenze nel 1478 da Niccolò di Lorenzo. Nel Cinquecento fu tradotto da un anonimo come *De agricultura vulgare*, Venezia, Bindoni, 1511 e poi come *Opera di agricoltura. Ne la qual si contiene a che modi si debbe coltivar la terra, seminare, inserire li alberi, governar gli giardini e gli horti, la proprieta de tutti e frutti, & herbe: la natura de tutti gli animali, & uccelli* […], Venezia, Bernardino de Viano, 1528, molto ristampato. Inoltre: Costantino Cesare, *De' notevoli et utilissimi ammaestramenti dell'agricoltura di greco in volgare nuovamente tradotto da Pietro Lauro Modenese*; Venezia, Giolito, 1542. Infine: *Del trattato dell'agricoltura [...] compilato da lui in Latino e diviso in XII libri, ne' quali distintamente si tratta delle Piante e degli Animali, e di tutte le Villerecce utilità, già traslatato nella favella fiorentina e di nuovo rivisto e riscontro con testi a penna dello 'Nferigno Accademico della Crusca* […], Firenze, Giunti, 1605, che si legge nella ristampa Milano, Società Tipografica dei Classici Italiani, 1805, 2 voll., (preceduto da una *Vita* del Crescenzio e da alcune *Osservazioni sopra lo scritto*).

[25] *Pietro Crescentio bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino. Nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi & a gli utili della villa. Con le figure delle herbe et de gli animali poste a suoi luoghi. Con un ampio vocabolario delle voci difficili che sono in questa opera, et con i disegni de gli stromenti co' quali si cultiva et si lavora la terra*, Venezia, Sansovino, 1561, dedicato a Guidubaldo II della Rovere (il libro IV sul vino): nelle note del testo citato sempre come Crescenzio. Su di lui rimando alla bella voce di P. Toubert, *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia italiana, vol. XXX (1984), *s.v.* (d'ora in poi *DBI*). Per la sua vasta fortuna cfr. M. Ambrosoli, *Scienziati, contadini e proprietari. Botanica e agricoltura nell'Europa occidentale, 1350-1850*, Torino, Einaudi, 1992, cap. II *Tra agronomia medievale e agricoltura rinascimentale: la fortuna di Pier de' Crescenzi dal 1474 al 1561*, pp. 44-102.

[26] Ignorati da Taegio sono: il *Liber de vinis* di Arnaldo da Villanova; il *Vendemmiatore* del Tansillo (1532-34); la *Coltivazione* dell'Alamanni (1546); il fortunatissimo *Libro di agricoltura*, traduzione dell'*Obra de agricultura* di Gabriel Alonso de Herrera, la cui prima edizione è del 1538 (II libro sul vino e la vigna); il trattato *Della agricoltura* del lucchese Giovanni Tatti del 1560 (libro II sulla vite). Certamente ignoto a Taegio, perché nel Cinquecento non era stato ancora stampato, è il trattato di Corniolo Della Cornia, che oggi si può leggere come *La divina villa di Corniolo Della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, a cura di L. Bonelli Conenna, Siena, Accademia dei Fisiocritici, 1982.

dieci giornate dell'agricoltura (che diventeranno *Tredici* nel 1566 e *Vinti* nel 1569) dell'agronomo bresciano Agostino Gallo (la Terza e la Quarta giornata riguardano il vino e la vinificazione)[27]. Va detto che di fronte alle procedure talvolta eccessivamente fantasiose e caotiche ritrovate nelle fonti Taegio fa sempre una scrematura e si attiene alle pratiche più accreditate, basandosi, come scrive, «sopra la verità e la ragion naturale».

La pubblicazione dell'*Umore* non portò fortuna a Bartolomeo. Il 10 febbraio 1565 Carlo Borromeo gli scriveva da Roma: dopo aver alluso a due sue «operette a stampa», l'una delle quali, che era di materia di leggi, viene molto lodata, lo sollevava senza tanti complimenti dall'incarico di avvocato fiscale arcivescovile[28]. Secondo Mozzarelli Carlo cercava di piegare ai propri disegni

---

[27] Testi più tardi sulla vite e il vino che ebbero fortuna e furono ristampati sono il *Ricordo d'agricoltura* di Camillo Tarello (1567), la *Coltivazione delle viti e d'alcuni arbori* di Bernardo Davanzati (1579) e il *Trattato della coltivazione della vite e del frutto che se ne può cavare* di Giovan Vittorio Soderini (1610). Il repertorio di riferimento rimane R. Giudici, *Fonti per la storia dell'agricoltura italiana dalla fine del XV alla metà del XVIII. Saggio bibliografico*, Milano, Vita e Pensiero, 1995. In ambito europeo vanno ricordati almeno questi trattati fondamentali: l'*Agriculture et maison rustique* di Charles Estienne, pubblicato a Parigi nel 1564 (libro VI su vigna e vino) volgarizzato nel 1581 da Ercole Cato come *Agricoltura e casa di villa*; i quattro libri di *Rei rusticae [...] Item de venatione, aucupio atque piscatione compendium* di Conrad Heresbach, uscito a Colonia nel 1570 (libro I su vigna e vino) e *Le Theatre d'agriculture et mesnage de champs* dell'ugonotto Olivier de Serres, uscito a Parigi nel 1600 (libro III su vino e vigna): ora *Le théâtre d'agriculture et mésnage des champs*. Préface d'Etienne Wolff. Introduction d'André Cauderon, Genève, Slatkine, 1991. Cfr. J.-L. Gaulin, *Trattati di agronomia e innovazione agricola*, in *Il Rinascimento italiano e l'Europa*, vol. III, *Produzione e tecniche*, a cura di Ph. Braunstein e L. Molà, Treviso, Fondazione Cassamarca, Angelo Colla Editore, 2007, pp. 145-163 (Taegio non è citato). Per un quadro generale si veda A. Antonaros, *La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione della bevanda più antica del mondo.* Introduzione di Massimo Montanari, Bologna, Pendragon, 2006; *Ampelografia universale storica illustrata. I vitigni del mondo*, a cura di A. Schneider, G. Mainardi e S. Raimondi, Savigliano, L'Artistica, 2012, 3 voll.; P. Stara, *Il discorso del vino*, Milano, Zero in condotta, 2013.

[28] «Ho pensato di sgravarvi da questo peso, acciò più speditamente possiate attendere a negotii maggiori». Scrive Mozzarelli: «Inviandogli l'operetta sul vino egli pensava dunque di rivolgersi ancora a quel nobile lombardo, a quel cardinal nipote le cui strategie famigliari e mondane aveva assecondato tra il 1560 e il 1562, all'animatore dell'Accademia romana delle Notti Vaticane, così come il Taegio lo era stato di quella novarese dei Pastori d'Agogna. Scriveva invece a un uomo profondamente trasformato, avviato su una strada di rigore e di distacco dal mondo e poco incline ormai al gusto del paradosso»: *Tra terra e cielo. Come perdere e ritrovare onore e servitù nella Milano borromaica*, in «Cheiron», 31-32, 1999. *I giochi*

il classicismo di cui Taegio era un rappresentante, anzi metteva in discussione i termini impliciti del rapporto servitù/onore/utile/patronage e gli *officia inter tenuiores et potentiores amicos*, così come la trattatistica rinascimentale li aveva delineati[29].

---

del prestigio. Modelli e pratiche della distinzione sociale, a cura di M. Bianchini, pp. 83-97, cit., p. 86.

[29] «La sua linea di riforma sembrava metterne in discussione l'universalità, drammaticamente revocava in dubbio cioè la grammatica del vivere di quella società e di quella cultura appena essa poteva collidere con il suo rinnovato modo di intendere fede e chiesa, oltre che con le conseguenza di imposto ascetismo»: *ivi*, p. 94. Per tutti questi aspetti rimando al saggio di Marzia Giuliani, *infra*.

NOTA SUL TESTO

Non disponiamo, per quanto si sappia, di manoscitti che tramandino redazioni precedenti la stampa. Ecco i dati dell'unica stampa:

1564.1

L'HVMORE / DIALOGO DI / BARTOLOMEO / TAEGIO / [in cornice figurata un grifone solleva con gli artigli un peso a cui è incatenato il globo del mondo alato] / IN MILANO / Appresso Gio. Antonio degli Antonii. / MDLXIIII

c. 1r ritratto di tre quarti di Bartolomeo Taegio

cc. 2r-3v *ALL'HONORATISSIMO ET Vertuosissimo signor Giuliano Gossolini. Segretario supremo del consiglio segreto di Milano. BARTOLOMEO TAEGIO*

cc. 4r-6v *ALLI SAGGI ET GIVDICIOSI LETTORI Bartolomeo Taegio*

cc. 7r-73v *L'HVMORE*

cc. 74r-80r *TAVOLA DI TVTTE LE COSE che in questa opera si contengono*

Explicit [in cornice figurata un grifone solleva con gli artigli un peso a cui è incatenato il globo del mondo alato] / IN MILANO / Per Valerio & Hieronimo fratelli da Meda. L'esemplare da cui trascrivo è custodito alla Biblioteca Braidense di Milano con segnatura D. 06.10380.

Secondo un costume abbastanza consueto nel Cinquecento, esiste una seconda tiratura, avvenuta nel medesimo anno presso lo stesso stampatore (ho visto l'esemplare custodito presso la Biblioteca Estense di Modena, con segnatura 76 A 58). Ecco i dati della stampa:

1564.2

L'HVMORE / DIALOGO DI / BARTOLOMEO / TAEGIO [in cornice figurata un grifone solleva con gli artigli un peso a cui è incatenato il globo del mondo alato] / IN MILANO / Appresso Gio. Antonio degli Antonii. / MDLXIIII.

c1r ritratto di tre quarti di Bartolomeo Taegio

cc 2r-3v *ALL'HONORATISSIMO ET Vertuosissimo signor Giuliano Gossolini. Segretario suoremo del consiglio segreto di Milano. BARTOLOMEO TAEGIO*

cc. 4r-6v *ALLI SAGGI ET / GIVDICIOSI LETTORI Bartolomeo Taegio*

c. 7r *L'HVMORE*

a c. 7r reca erroneamente l'iniziale xilografica S invece di T (SAEGIO mio)

c. 12v corregge *piocevolezza* in *piacevolezza*

a c. 12v dopo «della piacevolezza de' giuochi che anticamente si facevano in onor di Bacco» inserisce:

«Udite quel che ne dice Vergilio: Ne' pulpiti facean i vecchi giochi. / Questa per premio i cittadin d'Atene / poser sovente per le ville, per li / frequenti luochi, e di buon vini allegri / sugli onti otri saltar per molli prati. / Quest'osservan costume anco i Latini, / gente ch'ivi abitar da Troia venne / con versi incolti e con gran risa e piene, / che di ruvida scorza sopra 'l volto / ponendo orribil volti, a cui dinanzi / i piccioli fanciulli spaventati / e gridando e tremando fuggon come / soglion dai lupi i timidetti agnelli, / te chiaman Bacco con allegre voci / e in onor tuo pendon dagli alti pini / imagini diverse e mascarette».

c. 12v «io non vi dico 'nvece se non ch'egli fu pugliese di razza di schiavi e che sempre gli stillavano gli occhi» al posto di «Io non vi dico altro se non che sempre gli stillavano gli occhi»:

c. 13r omette:

«Anzi l'ipocrisia fu nemica capitalissima di Orazio, e che 'l sia vero udite quello ch'egli disse in favore del preciosissimo licor di Bacco:

Che cosa non fa l'uom quand'è ubbriaco?
Ei del suo petto ogni segreto scopre,
spera ogni cosa e di codardo e vile
divien gagliardo e valoroso; sgombra
ogni grave pensier che l'alma offende.
Un bicchier pieno di precioso vino
può far dotto e facondo ogni ignorante
et un pover tranquillo audace e baldo.

Et se questo non basta leggete l'epistola ch'egli scrisse a Mecenate, dove, attenendosi all'opinione di Cratino, famosa tromba delle lodi di Bacco, confessa liberamente che Omero, prencipe de' poeti greci, fu molto vago del vino. B. Perché egli volse adunque nella sua *Poetica* che i poeti si guardassero dal vino? T. Perché allora non conosceva perfettamente la vertù del vino, come da poi la conobbe negli anni della sua vecchiezza quando scrisse a Torquato i versi da Voi recitatimi. B. Dite pur che egli era pugliese, di razza di schiavi e uomo di pessimi costumi».

c. 13v «a questo modo non senza ragione dissero» invece di «e per tal causa credo che dicessero».

c. 13v «e che è cosa» invece di «et esser cosa».

c. 50v dopo «ma nella fossa metterai per ogni cantone quattro sarmenti» inserisce:

«B. Quanto dee esser lo spazio tra l'una vite e l'altra? T. L'istesso Palladio dice: ma dove la natura della terra sia grassa lasciaremo tra le viti gli spazii maggiori, et dove sia magra minori. Sono alcuni che lasciano tre piedi tra vite et vite in quelle ch'essi mettono sotterra per tutto il suolo, ma a questo modo facendo la bifolca del terreno porterebbe sotterra 3321 sermenti; ma se piacesse

ad alcuno lasciar solamente mezzo piè tra vite et vite la bifolca porterebbe 4735 sermenti».

c. 50v omette:

«alcuni dicono far la vite abondante la radice dolce piantata in mezzo di quella, ma a questi tali credo come a quelli antichi agricoltori che dicono che la vite sarà fertile se il potator d'essa avrà una ghirlanda in capo d'ellera. A me paiono sogni e cose fuor d'ogni ragion naturale e per questo credo che Tarentino»: al loro posto si legge direttamente: «ma Tarentino, accellente agricoltore, comanda che».

c. 50v omette: «B. Perché dunque in molti luoghi d'Italia s'usa piantare i cavoli tra le viti? T. Perché in tutte le parti d'Italia non è intesa l'arte di coltivar le viti».

Criteri di trascrizione

Nella trascrizione ho ammodernato moderatamente la grafia, secondo la prassi comune nell'edizione di testi cinquecenteschi. In particolare:

ho distinto *u* da *v*;

sciolto le abbreviazioni;

modernizzato apostrofi, accenti e maiuscole;

aggiunto la maiuscola a Lei, Ella, e Voi pronomi allocutivi di cortesia;

eliminato la *h* etimologica o pseudoetimologica, iniziale e in corpo di parola;

sciolto *&* con *et* davanti a vocale e *e* davanti a consonante; ho reso con *e* l'*et* davanti a consonante;

reso con *ii* la *ij* finale e con *zi* e *zzi* i nessi *ti* e *tti* seguiti da vocale;

per quanto riguarda le preposizioni articolate ho conservato l'oscillazione fra forme forti e deboli (della/de la; alla/a la, etc.) unendo le forme che non comportano raddoppiamento sintattico (ai, dai, dei, dagli, degli);

ho distinto *sete* sostantivo da *sète* (voi siete) aggiungendo l'accento; *poi che* temporale da *poiché* causale, che ho unito e accentato;

ho messo l'accento grave a *mèle*, miele;

ho staccato forme come *iquali*, *dellequali*, *delche*, *sel* (se il), *chel* (che il), *inquesto*, *senon*;

ho unito e accentato *tal che*, *accio che*, *conciosia che*, *perciò che*, *mezzo dì*;

unito *in vece*, *in vero*, *in darno*, *ne anco*, *all'ora*, *di sopra*, *la onde*, *tal volta*, *né anco*;

ho mantenuto tutte le oscillazioni fra doppia e scempia (tipo *auttonno*/*autonno*) e le oscillazioni tipo *Vergilio*/*Virgilio*; *loco/luogo*/*luoco*; *selvaggie*/*silvaggie*; *virtù/vertù*; *rimedii/rimedia*; *acqua/aqua*; *loto*/*lotto*; *arbore*/*albore*/*alberi*; *sperienza*/*isperienza*; *la state*/*l'estate*; *impassite*/*appassita*; *deono*/*deb-*

bono; *semenzaio*/*somenzaio*; *sarmenti*/*sermenti*; *debba*/*debbia*; *letame*/*litame*; *meraviglioso/maraviglioso*; *medolla/midolla*;

ho messo la maiuscola a *Natura* quando indica l'ente personificato e a *Republica* quando indica lo Stato.

Quanto alla punteggiatura, l'ho adeguata all'uso moderno quando necessario aggiungendo, fra l'altro, il punto interrogativo e il punto esclamativo, assenti nelle stampe.

Benché nel testo a stampa, eccetto nel caso delle citazioni dalla II *Geogica*, non ci sia alcuna soluzione di continuità né alcun segno interpuntivo o tipografico che le distingua, ho reso in carattere più piccolo e rientrate le citazioni letterali (talvolta molto lunghe) degli autori. Ho messo in maiuscoletto T. e B., abbreviazioni degli interlocutori Taegio e Barza.

Ecco la *Tavola degli errori*, corretti *ope ingenii* oppure grazie al riscontro sulla fonte:

Dedicatoria:
2v *dovrebbeil* > dovrebbe il
3r *nell'accettala* > nell'accettarla

Lettera ai Lettori:
4v *dil vino* > del
4r *sete*, *per* > sete. Per
4v *muse* > Muse
5r *furono detto* > furono dette
5r *de cortesemente* > che cortesemente
5v *fallireet* > fallire et
5v *tacicamente* > tacitamente
5v *nel vino* > nel vivo
6r *noterano* > noteranno
6r *questitali* > questi tali
6r *muse* > Muse
6r *altribunal* > al tribunal
6r *oaltra* > o altra
6r *ildivin* > il divin
6v *la stimar* > lo stimar

Dialogo:
8v *s'occorse* > soccorse
9r *lavite* > la vite
9r *se non tragge* > se ne tragge
9v *georgica* > Georgica
9v *avendo egli* > avendo essi

11r *Eletto* > Aletto
11r *sanque* > sangue
12r *sna memoria* > sua memoria
12v *tregico* > tragico
12v *piocevolezza* > piacevolezza
13r *muse* > Muse
13r *vinchio* > Vinchio
13r *perla* > per la
14r *di moderni* > de' moderni
14r *sarebbe stato* > sarebbe stata
14v *gliantichi* > gli antichi
15v *stroppiatidella gotta*> stroppiati dalla gotta
16r *strerpino* > sterpino
16r *cognizione de vino* > cognizione del vino
16r *apre i menti* > apre i meati
16r *lode* > loda
16v *in casa* > in cosa
17r *è il collo* > e il collo
17r *mi vengono a dire* > mi vergogno a dire
17v *è una piacevole* > e una piacevole
17v *scarpellini* > scerpellini
17v *de Furie* > di Furie
17v *nemico* > premio
17v *parti* > Parti
17v *soprano me* > sopranome
18r *tore* > torre
19r *calisso* > Calisto
19v *di i gloriosi* > dei gloriosi
19v *Achielle* > Achille
19v *lo dica* > lo dice
20v *altro d'amor* > altro d'amar
22r *all'ampeggiar* > al lampeggiar
23r *scopertoc*, *he* > scoperto che
24r *mereotidi* > mareotidi
24r *l'Esbo* > Lesbo
24r *sape* > sapa
24r *serge* > s'erge
24r *t'è largite* > v'è l'argite
24v *agevolmenre* > agevolmente
25r *credasi* > credesi
25r *necchi* > vecchi
25v *nell'uno nell'altro* > né l'uno né l'altro

26r *dabbesi* > debbesi
26r *iu quella* > in quella
27r *Praninio* > Pramnio
27r *corso* > Carso
27r *di i paesi* > dei paesi
27v *Compagnia* > Campagnia
27v *Caletani* > Laletani
28r *quanto sorti* > quante sorti
28v *si caldo* > se caldo
29v *in essa* > in esso
29v *rimediia* > rimedia
29r *Cresentio* > Crescenzio
29v *in essa* > in esso
29v *sel* > se'l
30r *aneci* > anice
30r *riscaldate* > riscaldato
31v *si deano* > si deono
32v *le terza parte* > la terza parte
32v *rogia* > ragia
33r *in aggiungono* > vi aggiungono
33r *si diguazzi o* > si diguazzino
33r *cinqui* > cinque
34v *in volta* > involto
34v *le condiscono* > lo condiscono
34v *di vini* > di vino
34v *inquesto* > in questo
35v *capi. novi* > cap. nove
35v *incima* > in cima
36r *aggiongne* > aggiogne
36v *stato assai* > stata assai
36v *cavato* > cavata
36v *misura* > misure
37r *tri* > tre
37r *aggugne* > aggiugne
37r-37v *in avete* > mi avete
38r *Auro* > Austro
38r *sopra essa* > sopra esso
38r *in se stessa* > in se stesso
38r *grancaldo* > gran caldo
38v *Lico* > Lieo
39v *qnello* > quello

dopo c. 39v c'è una carta bianca; la numerazione (erronea) prosegue con c. 42r-41r-41v-42r-42v. Insomma c. 42r è anticipata e ripetuta per errore.

41r *s'indura* > l'indura
42r *cotorchi* > co' torchi
42r *pe le vimini* > per le vimini
42v *waggiori* > maggiori
42v *pecchio* > peccio
43r *dellaria* > dell'aria
44r *canar* > cavar
44v *l'avora* > lavora
45v *far farvi* > farvi
45v *dientro* > dentro
45v *unole* > vuole
46r *vinaccci* > vinacci
46v *posono* > possono
47r *molte vecchie* > molto vecchie
47r *setti occhi* > sette occhi
47v *poscia* > possa
47v *lnoghi* > luoghi
48v *nuuloso* > nuvoloso
49v *piusicura* > più sicura
49v *senon* > se non
50r *peraventura* > per aventura
50r *uveche* > uve che
50v *pure* > puri
50v *alle vite* > alla vite
51r *dell'occhio* > dall'occhio
51r *alzando* > alzano
51v *da tele* > datale
52r *tarre* > terre
52r *lo sterpino* > le sterpino
52v *vi ricorda* > vi ricordo
52v *nuovelle* > novelle
53v *guardasi* > guardisi
53v *strigeremolto* > strigere molto
54r *di collocar* > da collocar
54r *alani* > alni
54v *a all'altro* > all'altro
57r *qnantità* > quantità
57r *togliano* > tagliano
57v *tempoper* > tempo per
57v *sideono* > si deono

58r *da primavera* > la primavera
58r *inpiano* > in piano
58r *perche* > per che
58r *vecchie*, *deboli* > vecchie e deboli
58v *le potazione* > la potazione
58v *errano* > erano
59r *nelquale* > nel quale
59r *che s*e > sì che
59v *sarmanti* > sarmenti
60r *perche* > per che
60v *in due colpi* > due colpi
60v *enlle* > nelle
60v *duuva* > d'uva
61r *buoni* > buono
61v *mostirno* > mostrino
62v *veramante* > veramente
62v *passate* > passati
62v *troppa* > troppo
63r *tregolarsi* > sfregolarsi
63r *'l Aquilone* > l'Aquilone
63v *ricida fra terra* > richiuda la terra
63v *investarla* > innestarla
63v *le tagliasse* > la tagliasse
63v *le coprisse* > la coprisse
63r *cavato* > cavata
64r *rampollio* > rampolli o
64r *vogliano* > vogliono
64v *il resto* > il nesto
65r *rampello* > rampollo
65r *hanete* > avete
65v *orientestivo* > oriente estivo
65v *principalparte* > principal parte
65v *sitolgano* > si tolgano
65v *chel* > che 'l
65v *tanti* > tante
66r *modo* > nodo
66r *piumaravigliosa* > più maravigliosa
66r *ponente* > Ponente
66r *pūte* > presente
66r *cacciaronotutti* > cacciarono tutti
66r *medicano senno* > medicano
66r *chesi* > che si

66v *mi pice* > mi piace
66v *la quale* > la quale
67v *se sia* > si sia
68r *qnalche* > qualche
68v *qnella* > quella
68v *passibile* > patibile
69r *sel* > se ’l
69r *dicino* > dicono
69r *è dove* > e dove
69r *dell’aia* > dell’aria
69v *o d’intero* > e d’intero
70r *sopere* > sapere
71r *qnel* > quel
71r *da cielo* > dal cielo
71v *al sole* > del sole
73r *voglia* > voglio

L’UMORE

DIALOGO DI
BARTOLOMEO
TAEGIO

ALL'ONORATISSIMO ET
Vertuosissimo signor Giuliano Gossolini
Segretario supremo nel Consiglio
Segreto di Milano

Tra me stesso considerando, signor Giuliano, che sì come per conservazione dell'esser nostro è necessario che 'l corpo si ristori con la quiete del sonno, così parimente fa di mestieri[1] che l'animo nelle azzioni sue affaticato ricerchi qualche quiete per recrearsi, accioché, per essa ristorato, possa di poi ritornare alle suolite sue operazioni; e venendomi in mente il cupo pelago de' negozi[2] che occupa l'animo di Vostra Signoria, ho pensato, in segno dell'amore e servitù ch'io le porto, donarle questo mio dialogo accioché, quando cederanno un poco gli alti[3] suoi pensieri, possa prendersi alcuna ricreazione col leggerlo. E se per aventura[4] nel gusto di questo mio nuovo umore non trovasse dolcezza né soavità alcuna, dolce e soave almeno esser le dovrebbe il vedere la prontezza d'un animo ch'arde nell'amor di Lei e che, mercé[5] degli alti meriti delle vertù sue, l'è in maniera vinto[6] e legato ch'egli è tenuto ad amarla, riverirla, e servirla insino che di viver qua giù gli fia conceduto. Or mi resta il ricordarle che per la moltitudine delle importantissime sue facende non voglia del tutto abbandonare gli onorati studii delle molte e sì belle scienze che sono impresse nel suo divino ingegno; il ricordarle, dico, che le ricchezze e gradi delle salite[7] umane sono cose suggette alla Fortuna, sì come anco le grazie della Natura e caduchi beni del corpo soggiacciono al tempo e alla morte, ma le doti dell'animo sono eterne e ornamento di lui come le stelle del cielo. Ma che più? La vertù sola è quella che, superando l'invidia, può fermare l'instabil ruota della Fortuna. So ben che in Lei, dove non meno fioriscono i buon costumi che risplendano le belle lettere, soverchi sono questi ricordi[8], ma il peccato del mio temerario ardire Vostra Signoria lo perdoni a se medesima percioch'Ella, con una sua infinita cortesia

---

[1] *fa di mestieri*: occorre.

[2] *il cupo pelago de' negozi*: il vasto mare delle delicate e spinose occupazioni negli affari di governo.

[3] *alti*: elevati, occupati in cose elevate.

[4] *per aventura*: per caso.

[5] *mercé*: a causa.

[6] *vinto*: sottomesso.

[7] *delle salite*: degli avanzamenti, delle riuscite.

[8] *questi ricordi*: queste raccomandazioni, questi precetti.

e somma gentilezza, mi dà animo di non poter errare appresso Lei. Prenda dunque Vostra Signoria benignamente questa mia brieve fatica (quale essa si sia) imitando nell'accettarla gli iddii immortali, che più stima fanno dell'animo de' sacrificanti che delle vittime offerte a' sacri altari e sovengale[9] che Anaserse[10] maggior lode di qualunque alta e gloriosa impresa che mai facesse acquistò per aver ricevuto con lieta fronte un poco d'acqua che con la concavità delle mani sporta gli venne da un povero uomo. E s'Ella, come io spero, con la solita sua piacevolezza accetterà questo picciol dono, ove più risplende la fiamma del mio vivo amore che la qualità della cosa offerta, la si può promettere che per lo innanzi sarò più pronto a visitarla con qualche debito segno dell'osservanza mia[11] e che di corto[12] alcuno dei miei scritti pensieri, piacendo a Dio, uscirà in luce con la fronte illustrata dell'onoratissimo nome di Vostra Signoria, alla quale bacio le mani pregandole[13] ogni contento.

---

[9] *sovengale*: si ricordi.

[10] *Anaserse*: Serse. Ma non di Serse si tratta, bensì di Dario III: cfr. Plutarco, *Vita di Alessandro*, XLIII.

[11] *dell'osservanza mia*: della mia devozione.

[12] *di corto*: ben presto.

[13] *pregandole*: augurandole.

ALLI SAGGI E GIUDICIOSI LETTORI
Bartolomeo Taegio

Questi giorni passati, nella stagione che Bacco suole pagare con larga mercede[14] il tempo, gli affanni, e le fatiche che si spendono intorno il coltivamento delle viti, io mi ritrovai nella amenissima villa di Robecco[15], là dove non tanto mi offendeva gli orecchi[16] lo stridere che d'ogn'intorno facevono gli strettoi[17] nel premer dell'uve, quanto mi giovava[18] il sentir le villanelle[19] che, per le vigne cantando, dimostravano chiaramente quanto il precioso frutto della vite allegri e ragioisca[20] il cuore de' mortali. Gli abitatori di questo aventuroso[21] e dilettevol loco, accomodando i lor discorsi alle qualità de' tempi, ragionavano per lo più di cose appartenenti alla vendemmia, al condimento del vino[22] e all'onorata e gloriosa impresa di coltivar le viti, né potevo io dar volta per la terra[23] senza l'incontro di qualche nuovo Cisti fornaio[24], che con l'invito d'un saporito bere non mi facesse venir sete. Per le strade altro non si vedeva che contadini, carri, bigoncie d'uve, utri[25] di vino e certe piacevoli foresozze[26], che con cesti e corbe[27] allegramente se ne andavano a spogliar le viti de' frutti suoi, e dietro loro ne veniva una ciurma de briganti, i

---

[14] *con larga mercede*: con larghezza, con generosità.

[15] A Robecco, nella pieve di Corbetta, Taegio possedeva un campo arativo e una vigna.

[16] *mi offendeva gli orecchi*: mi infastidiva, mi disturbava.

[17] *facevono gli strettoi*: facevano i torchi. *Facevono* è forma metaplastica.

[18] *mi giovava*: mi dava gioia.

[19] *le villanelle*: le giovani contadine.

[20] *allegri e ragioisca*: rallegri e riempia di gioia.

[21] *aventuroso*: fortunato.

[22] *al condimento del vino*: alla vinificazione.

[23] *dar volta per la terra*: andare in giro.

[24] *Cisti fornaio*: è il celebre protagonista della novella II della VI giornata del *Decameron*. Citato anche da O. Lando, *Paradossi*, *cioè sentenze fuori del comun parere*, ed. a cura di A. Corsaro, Roma, Edizioni di storia e letteratura, 2000 (I° ed. Lione, 1543), I, *Paradosso* VII, *Esser meglior l'imbriachezza che la sobrietà*, p. 137 (d'ora in poi LANDO, *Paradosso*).

[25] *utri*: otri.

[26] *foresozze*: giovani contadine.

[27] *corbe*: panieri.

quali ora tra loro ruzzavano alla scapestrata e or cantando con certe sue ribeche[28] gratigliavano[29] il cuore delle amorose villane. Ma che dirò di coloro che, uscendo dalle volte del vino[30] co' piedi tremanti, la lingua avinta[31], il pensier lieto, non sapevono[32] senza guida trovar l'albergo?[33] Ma che più? Per vertù di questo nettareo sugo spesso vedevo io far sforzo alla natura[34], onde gli uomini di malenconici divenevono[35] allegri, di asperi[36] piacevoli, di timidi arditi e di mutoli eloquenti[37]. Or chi fia che me 'l creda? Io vidi allora più volte il cielo di sereno farsi tenebroso non per altro che per li vapori del mosto, i quali, dal calore de' corpi celesti sollevati nell'aria, si cangiavano in nuvoli, di maniera che, trovandomi tutto pieno di meraviglia e sentendo la freddezza del mio cervello[38] esser alquanto temperata dal caldo dell'odor del vino, con la mente accesa alla contemplazione delle cause[39] onde si riconoscano i notabili effetti di questo sacro licore, mi retirai in un mio loghetto[40] sacrato alle Muse, che giace alla riva del Navilio Grande di Melano. E mentre quivi me ne stavo tutto col pensiero profundamente rivolto intorno l'eccellenza e mirabil vertù della vite et alla dignità dell'arte di coltivare sì generosa pianta, ecco il Signor Giovan Paolo Barza[41], uomo di lettere, d'armi, e di costumi, il quale per sua cortesia mi venne a visitare, e addimandandomi tra l'altre cose la cagione dello stare mio così pensieroso, gli resposi quello che qui di sotto vederete. Partito che fu il detto gentiluomo, raccogliendomi nella memoria tutte quelle cose che non men dottamente che leggiadramente furono dette da esso

---

[28] *ribeche*: sono strumenti musicali ad arco.

[29] *gratigliavano*: solleticavano, stuzzicavano.

[30] *dalle volte del vino*: dalle cantine.

[31] *la lingua avinta*: con la lingua legata, incapaci di articolare le parole chiaramente.

[32] *sapevono*: forma metaplastica.

[33] *l'albergo*: la strada di casa.

[34] *far sforzo alla natura*: forzare le leggi naturali.

[35] *divenevono*: diventavano. Forma metaplastica.

[36] *asperi*: rustici, scontrosi.

[37] Di questi effetti del vino, per paragonarli a quelli della bile nera, parla lo Pseudo Aristotele nel celebre *Problema XXX*, 935b. Cfr. Lando, *Paradosso* VII, p. 138: «Non merita egli somme lodi facendo gli uomini d'aspri e difficili, piacevoli e affabili? de' mutoli facondi? de' timidi, securi e franchi»?

[38] *la freddezza del mio cervello*: è un tipico indizio della prevalenza della bile nera, umore freddo e secco, il più abbondante nel corpo del malinconico.

[39] *con la mente… delle cause*: anche l'attitudine contemplativa è propria del temperamento malinconico per via dell'influenza di Saturno, pianeta freddo e secco ma più vicino a Dio. Cfr. M. Ficino, *De vita*, ed. a cura di A. Biondi e G. Pisani, Pordenone, Edizioni Biblioteca dell'immagine, 1991, I, 3-5.

[40] *in un mio loghetto*: in un mio piccolo rifugio, in un posticino a me caro.

[41] È citato anche nella *Villa*, cit., p. 114.

signor Barza, e discorrendo fra me stesso come le utilissime leggi della coltura della vite si fondino sopra la ragion naturale; come tanti onorati e illustri personaggi abbiano scritto intorno il maneggio delle cose d'essa vite e del suo generoso frutto[42]; come i savi del mondo tengano l'agricoltura per uno de' membri principali della republica universale degli uomini civili; come anticamente l'agricoltura fosse tenuta in tanto pregio che, volendosi (come dice Catone) dimostrar in quattro parole un uomo di conto, bastava dire: «È da bene e buono agricoltore»[43]; e come meritamente[44] Socrate appresso Xenofonte chiami l'agricoltura di tutte altre arti madre e nutrice[45], fui sforzato sì dal desiderio che sempre ebbi di giovare altrui, come anco dalla piacevolezza del suggetto[46], a prendere la penna in mano e scrivere il presente dialogo, il quale altro non è che quel ragionamento istesso che fu tra esso signor Barza e me. E perché so quanto suoglia[47] essere licenzioso l'impeto delle male lingue contra coloro ch'ardiscono per mezzo della stampa sottoporre l'opere sue al maturo giudicio del pensiero, io m'assicuro[48] che molti, molto teneri[49] mostrandosi dell'onor mio, diranno ch'io farrei meglio a procacciarmi dei scuti con l'attendere all'avvocare e consultare[50] che dietro a' componimenti de' libri andarmi pascendo d'aura populare[51]. Parmi ancora di sentire altri, che, più dispettosamente che cortesemente, m'infamino[52] per ladro delli altrui scritti, o che mi dicano che precipitevolmente abbia mandato in luce questo

---

[42] Taegio si pone, in effetti, a valle della vasta tradizione di scritti sulla vite e sul vino.

[43] Cfr. *La Villa*, cit., p. 91: «Marco Catone affermava che i nostri maggiori, quando volevano grandemente lodare un uomo solevano dire: egli è buon agricoltore»; Lettera a G. Simonetta, *ivi*, p. 64: «quello uomo che gli antichi Romani chiamavano buono agricoltore, pensavano di averlo grandemente lodato».

[44] *meritamente*: in modo appropriato, giustamente.

[45] Senofonte, *Economico*, V, 17, che Taegio leggeva volgarizzato dal Piccolomini: *La Economica di Xenofonte, tradotta di lingua greca in toscana dal S. Alessandro Piccolomini, altrimenti lo Stordito Intronato*, Venezia, Comin da Trino, 1540, c. 13r. Cfr. *La Villa*, cit., pp. 89-90: «l'agricoltura è madre e nutrice di tutte altre arti».

[46] *del suggetto*: dell'argomento.

[47] *suoglia*: sia solito.

[48] *m'assicuro*: sono certo.

[49] *molto teneri*: molto preoccupati (ironico).

[50] *a procacciarmi… consultare*: a procurarmi denaro esercitando la mia professione di avvocato e dando pareri legali.

[51] *andarmi pascendo d'aura populare*: inseguendo la fama effimera del favore del popolo. Taegio riprende qui con minime varianti la lettera *Alli lettori* delle *Risposte* del 1554: sostituisce «pascendo di vento» con «pascendo d'aura populare».

[52] *m'infamino*: mi accusino.

mio dialogo. Ma se fuggir non posso di non esser[53] sottoposto alla natura degli uomini communemente atti al fallire[54], e se (come afferma Orazio) anco gli eccellenti scrittori alle volte trappassano delle cose sonnacchiosamente[55] e con poco giudicio, come potrò fare io di non essere ripreso?[56] E posto ch'io non avessi errato, come fuggir potrei di non esser molestato e in fin nel vivo trafitto dagli atroci e acuti denti de' calunniatori se da loro non si potè difendere un Socrate, un Platone, un Aristotele con quanti famosi filosofi furono mai? E se l'istessa Natura, ch'è pur guidata da un infallibile ordine d'Iddio, vien biasimata dal temerario giudicio degli uomini[57], perché debbo io avere più privilegio di lei d'esser libero dai morsi della riprensione?[58] Or tutto che[59] dovrei, seguendo il conseglio di Diogene, tacitamente contra questi maldicenti vendicarmi col doventare miglior di quel ch'io sono reconoscendo dal loro biasimare i miei errori, nondimeno tener non mi posso[60] di non respondere a quelli che, mostrandosi gelosi del ben mio, mi consiglieranno ad ammassar oro con vender leggi e parole, come se la scienzia di ragione fusse venale, che tal mercatanzia[61] non mi piace, né mai mi piacque, né piacerà in eterno. Io ho studiato leggi non per acquistare denaro, ma per sapere e per potere, mediante tal cognizione[62], giovare alla Republica. Vero filosofo non si deve chiamar colui che è amico di sapienza per utilità. Basta che d'oro, la Iddio mercé, n'ho tanto che non mi lascia avere bisogno delle cose necessarie, l'uso delle quali deve essere il termine delle ricchezze. S'el gran ricco vivesse né come prodigo, né come avaro, che cosa averebbe egli più d'un altro di mediocre fortuna, se Callia, che di ricchezza avanzava tutti gli Atenesi, nel suo vertuoso vivere non si servitte mai d'altre cose di quelle ch'usò il povero Socrate?[63] A quelli

---

[53] *se fuggir non posso di non esser*: se non posso evitare di (costruzione con doppia negazione).

[54] *communemente atti al fallire*: inclini, per comune natura, all'errore. Continua la ripresa della lettera *Alli lettori* delle *Risposte*. Ma cfr. anche la lettera *Alli saggi e giudiciosi lettori* della *Villa*, p. 57: «Sendo io nato uomo atto naturalmente al fallire».

[55] Orazio, *Ars poetica*, 358-359: «quandoque bonus dormitat Homerus».

[56] *fare io di non essere ripreso*: fare in modo da non essere criticato.

[57] *E se l'istessa Natura… degli uomini*: ripresa *mot â mot* della *Lettera* a monsignor di Verua del 1551, c. 2v.

[58] Tutta incentrata sull'invidia e la calunnia è la lettera ai lettori della *Villa*.

[59] *tutto che*: anche se.

[60] *tener non mi posso*: non posso evitare.

[61] *tal mercatanzia*: questa merce.

[62] *tal cognizione*: tale conoscenza.

[63] Callia: politico ateniese proverbialmente ricco e dissoluto, è interlocutore di Socrate nel *Simposio* di Senofonte e nel dialogo *Aspasia* di Eschine; a casa sua si immagina tenuto il *Protagora* di Platone.

che per aventura[64] mi noteranno d'infamia di ladro[65] rispondo che di cotai furti i ladri più degli altri si n'aveggono, e che quei scrittori che non vogliano esser rubati doveriano tener chiavate[66] l'opere loro e non lasciarle andar tutto il dì, come si vede, in processione per le piazze in mano de' trascurati[67], onde nasce ch'il bel rubar (come si dice in proverbio) ci fa divenire ladri. E quando pur questi tali la vogliano veder più oltre, mi facciano citare in Parnaso dinanzi al tribunal delle Muse, ch'io prometto mia fé[68] di fargli vedere che a quei libri, onde m'incolperanno aver rubato, non gli mancarà[69] cosa alcuna. E lasciando il motteggiare[70], forse questi miei reprensori se mi guarderanno un poco più d'appresso vederanno ch'io sarò stato più tosto imitatore che rubatore e se pur averò robato troveranno ch'io avrò fatto o come le pecchie[71], le quali la virtù de' fiori, che non è cosa loro, cangiandola in mèle fanno parer sua, o come l'architetto, il quale da una fabrica[72] antica non leva mai i pezzi di muro per mettere nella sua perché sarebbono conosciuti per non suoi, ma le cornici, i capitelli, le basi, i piedestalli o altra figura di marmo in alcun nicchio fa ben con destro modo doventare come sua[73]. A quelli che mi diranno ch'io trabocchevolmente[74] sia corso a dare in luce questo mio dialogo respondo ch'io so quanto circa al publicar dell'opere ordini il divin Platone nelle sue non dirò leggi, ma divini oraculi; so quanto tempo comandi Orazio che si maturino i frutti dell'ingegno prima che si lascino uscire in luce; so quanto di ciò ne dica Quintiliano; so quanto queste mie fatiche sieno più tosto degne di tenebre che di luce; e di più so che la stampa è come un sole, nel qual le cose di poco lume[75], come le mie, non si conoscono; so che questi miei scritti pensieri ai raggi dei divini concetti degli altri come neve si disfaranno[76]; et ancora so che l'onor della stampa scompagnato[77] dall'utile e diletto si cangia in scorno e danno: ma lo stimar men biasmevole il palesar l'ignoranza mia che

---

[64] *per aventura*: forse.

[65] *mi noteranno d'infamia di ladro*: mi marchieranno con l'accusa infamante di ladro.

[66] *chiavate*: sotto chiave.

[67] *de' trascurati*: degli scioperati, dei fannulloni.

[68] *mia fé*: in fede mia, sul mio onore.

[69] *mancarà*: forma metaplastica.

[70] *lasciando il motteggiare*: smettendo di scherzare.

[71] *pecchie*: api.

[72] *da una fabrica*: da un edificio.

[73] *come sua*: come fosse sua.

[74] *trabocchevolmente*: precipitosamente.

[75] *di poco lume*: poco brillanti, poco originali.

[76] *si disfaranno*: forma metaplastica.

[77] *scompagnato*: separato.

’l non ubbedire a persona c’ha autorità di comandarmi m’ha sospinto a così ardita impresa insieme col desiderio di visitare[78] con questo picciol segno d’osservanza mia il vertuosissimo signor Giuliano Gossolini. E se voi lettori, giudici delle mie fatiche, non mi darete lode di dotto scrittore per queste mie brevi vigilie[79], son certo che mi lodarete almeno per giudicioso nell’averle dedicate a un sì onorato personaggio, che solamente con l’ombra sua è bastante per defenderli dall’impetuoso vento dell’invidia, la quale chi sa che con lo spirito suo[80] di me non faccia come fa il turbo[81] della minuta polvere, la qual, o ch’egli col suo soffiare non la move, o vero[82] da terra levata la porta sopra le teste dei gran prencipi, e spesse volte sopra i superbi palazzi la lascia. E per non darvi più noia di leggere qui faccio fine pregandovi a mostrarvi in questo mio sindicato[83] più amici di clemenzia che di giustizia.

---

[78] *di visitare*: di omaggiare, di onorare.
[79] *vigilie*: veglie, cioè notti passate a scrivere.
[80] *con lo spirito suo*: col suo soffio.
[81] *il turbo*: il turbine.
[82] *o vero*: oppure.
[83] *in questo mio sindicato*: nel giudicare la mia opera.

L'UMORE
DIALOGO DI BARTOLOMEO TAEGIO

INTERLOCUTORI

Giovan Paolo Barza — Bartolomeo Taegio

TAEGIO mio, che umore malinconico è quello ch'ora vi fa stare tanto in voi medesimo raccolto?[84] Dove è il sereno e la solita vostra allegria?

T. Quello che voi chiamate umore malinconico è una nobile meraviglia ch'io prendo dal considerare la dignità, l'eccellenza e la mirabile vertù d'una preciosa pianta, che a beneficio nostro e gloria sua ha produtta la madre Natura.

B. Che pianta è cotesta di tanto pregio?

T. È quella che dalla grandezza del suo effetto toglie il nome.

B. Ancora non v'intendo.

T. Quella pianta, dico, che, per esser sostentamento della nostra vita, vite si chiama.

B. Forse che non pensavo che la mente vostra fosse occupata intorno la contemplazione di qualche gran cosa!

T. Gran cosa per certo è la vertù che deriva dal generoso umore di questa gloriosa pianta.

B. Non manco meraviglia della vostra è quella ch'ora prendo di questo vostro umore[85], sapendo che voi non sète solito abbassar i pensieri della mente vostra a soggetto così vile come è quello della vite e del suo frutto.

T. Come soggetto vile? Non vi ricordate Voi d'aver letto che ne' tempi adietro i senatori, i consuli romani, i re e gl'imperatori non solamente scrivevano intorno a questa materia, ma con le proprie mani potavano le viti, e non contenti di questo se ne gloriavano ancora, come fece Ciro, potentissimo re, quando mostrò a Lissandro lacedemonio un bellissimo giardino lavorato con le

---

[84] Nella risposta a Francesco Scaglia, *Dell'amicizia c'ha il vino con la poesia* nelle *Risposte*, cit., c. 138v Taegio parla di un fiaschetto «di vin bianco, che quando io ero a Biella non poca letizia apportava all'animo mio, ch'era oppresso da una fiera malinconia».

[85] *umore*: stato d'animo.

sue istesse mani?[86] Vergogna del guasto mondo e del presente secolo che quello che l'antico a somma lode si reputò, questo a gran biasimo si rechi!

B. Di cotesti onorati et illustri personaggi che Voi dite parimente me ne meraviglio che con quelle dotte e vittoriose mani, le quali avevano riportate tante onorate vittorie e scritti tanti ottimi libri, toccassero marre[87] per discalzar le viti.

T. Se Voi consideraste che 'l glorioso maneggio[88] della coltura delle viti è uno de' membri principali della Republica, senza il qual difficilmente l'unione degli uomini potrebbe durare, e se pensaste ancora non solamente all'utile, ma al piacere che i mortali sentono del beveraggio di questo soavissimo licore, forse che, lasciando da banda ogni meraviglia, in compagnia di tanti illustri contadini, prendendo con le mani proprie il falcino[89] tagliareste i sarmenti[90], che indarno[91] e contra ogni dovere crescono nel tronco della vite.

B. Starebbon fresche le Republiche se 'l fondamento loro dependesse dalla vite! Per l'istorie se ne vede effetto in contrario. Roma fin a seicento anni doppo la sua edificazione appena ebbe conoscenza di vino e pur le cose sue passavano prosperamente. E che 'l sia vero che Romani ne' tempi lor migliori non tenessero gran conto di vino, nei sacrifici ordinati da Romolo s'usava latte e non vino, e per la carestia ch'era allora di vino dal re Numa fu ordinato per la Legge Postumia che non si bagnasse il foco dove s'ardevono i morti col vino. E perché i villani erano negligenti e pigri nel governo delle viti fu per la medesima legge vietato che non[92] si sacrificasse agli dii vino di vite non potata[93]. Quanto al piacer e gioia che si prende nel bere, vi rispondo che una brieve e fuggitiva dolcezza si compra[94] con una longa e ferma amaritudine,

---

[86] L'aneddoto, riportato da Senofonte, *Economico*, IV, 20-25 (Piccolomini, *La Economica di Xenofonte*, c. 11v), è raccontato più distesamente nella *Villa*, cit., pp. 89-90, che aggiunge anche il disegno della disposizione a «quinconce» degli alberi.

[87] *toccassero marre*: usassero vanghe, zappe.

[88] *maneggio*: pratica.

[89] *falcino*: il falcetto.

[90] *sarmenti*: tralci.

[91] *indarno*: senza alcuna utilità.

[92] *vietato che non*: vietato che.

[93] Cfr. Plinio, XIV, XII, *Dell'osservazione del vino*, p. 439: «Il re Numa fece la legge Posthumia che non si bagnasse il foco, dove s'ardono i morti col vino […]. Per la medesima legge era vietato che non si sacrificasse agli dèi vino di vite non potata», che traduce «vino rogum ne respargito […] eadem lege ex inputata vite libari vina diis nefas statuit»; e XIX, *Quali sieno quei vini che non si possono usare ne' sacrifici e di quai sorti s'acconcino i mosti*, p. 444: «non è lecito sacrificare agli dèi altri vini che di vite non potata».

[94] *si compra*: si paga.

considerando le travaglie[95], le pene e i sudori che si prendono nella coltivazione delle vigne.

T. La speranza di coglierne il frutto addolcisse ogni molestia.

B. La temenza parimente della tempesta[96] non ci lascia perfettamente gustare il vino talché 'l timore del futuro male conturba il ben presente.

T. Non sapete Voi che ne' divoti e fidati amanti di Bacco Amore ogni martire che per lui si prenda, come noce immatura che si condisca nel zuchero, tramuta in gioia e diletto? E però[97] dolci sono gli affanni, le fatiche, i timori, i desideri e tutte quante le passioni che amando prova la nostra debole umanità. Et inoltre dovete pur anco considerare che, sì come il digiuno condisce i cibi e la sete fa parer l'acqua saporita, così le pene che si prendono intorno la coltura delle viti per la memoria loro causano che 'l vino si gusti con maggior diletto.

B. Chi beve per vivere e non per diletto né sente, né si cura di questi effetti.

T. Iddio, che non fece mai cosa alcuna indarno[98], ha pur a sostentamento dell'essere e commodo nostro dato al vino la piacevolezza del sapore, la chiarezza del colore e la soavità dell'odore. Quegli che non gustano il vino, o che hanno guasti e corrotti i sensi esteriori, o che i lor intelletti, separandosi dai sentimenti[99], tanto nel contemplare sopra quegli s'innalzano che 'l fumo dei loro appetiti non sentono. Ma non essendo Voi, signor Barza, manchevole de' sentimenti, né tanto contemplativo che l'anima vostra tiranneggi il corpo, dovreste pur considerare che tra' mortali non fu mai trovata alcuna cosa più utile della vite. Saturno trovò la maniera di cultivare i campi, Cerare fu inventrice del fromento, Pallade trovò l'arti meccaniche, Mercurio fu inventore delle liberali. Grandi utilità son queste, nol niego, ma molto maggior fu quella di Bacco quando trovò la vite, dalla qual ne deriva il soavissimo licor del vino, fermo e vero fondamento della vita nostra, rallegratore del cuore, regeneratore delli spiriti, e potentissimo restauratore de tutte le forze e operazioni corporali. Onde Ecuba, molto intendente della vertù di questo preciosissimo sugo, veggendo Ettore il figliolo afflitto per le travaglie nella battaglia sostenute, lo essortava a restaurar le forze col beveraggio di questo generoso umore[100], il quale già ne' tempi adietro fu in tanto credito che Mezenzio, re de' Toscani, per aver del vino del Lazio

---

[95] *le travaglie*: le fatiche.

[96] *la temenza… della tempesta*: la paura della grandine.

[97] *però*: perciò.

[98] *indarno*: inutilmente, senza scopo.

[99] *dai sentimenti*: dalle sensazioni, dalle percezioni.

[100] *Onde Ecuba… generoso umore*: cfr. Omero, *Iliade*, trad. Calzecchi Onesti, Torino, Einaudi, 1990, VI, vv. 258-262: «Ma aspetta, dunque, che porti vino dolcissimo, / perché tu libi al padre Zeus e agli altri immortali, / anzitutto, e poi fa bene anche a te se ne bevi; / molto accresce la forza del vino all'uomo spossato, / come tu sei spossato che la tua gente difendi». Fonte di Taegio è però LANDO, *Paradosso* VII, p. 137:

soccorse a' Rutili contra i Latini[101]. E quante vittorie credete Voi ch'avessero i Sennoni[102] per causa del vino? Lucio Pio solamente col mezzo di questo soavissimo licore fece i Sarmati soggietti al popolo romano[103]. Ma a chi racconto io queste cose? Posso io accrescere luce al sole? Chi meglio di Voi conosce la forza, il pregio e l'eccellenza di questo sacro umore e della gloriosa, più d'ogni altra, pianta che lo produce?

B. Deh, non dite che l'umile arbuscello di Bacco sia pianta più d'ogni altra gloriosa perché facilmente potreste provocarvi contra l'ira degl'iddii immortali, a cui l'altiere piante[104] sono sacrate, le quali per nobiltà avanzano[105] di gran longa la debole et errante vite.

T. La vite apporta cosa di maggior utile all'uso dell'uomo che non fanno le piante.

B. Avvertite di non prendere un granchio[106] percioché non solamente le piante domestice e fruttifere, ma le silvaggie ancora, apportano maggior utilità e commodo all'uso umano che le ben cultivate e domestice viti non fanno.

T. Voi volete la baia![107] E che grandi utilità son queste che si traggono da le selvaggie piante?

B. D'alcune se ne tragge la pece, d'altre se ne tessono le sciepi[108], d'altre ne vengono le frondi, d'alcune se ne fanno le travature delle case, e come dice Vergilio:

> Altre danno altri parti, queste i pini,
> util legno a' navigi, a sostentare

«Ben conobbe tanta virtù Hecuba appresso di Homero esortando Hetore il figliuolo a ricrearsi col bere da duri travagli nella battaglia sostenuti».

[101] Plinio, XIV, XII, *Dell'osservazione del vino*, p. 439: «diede soccorso […] per prezzo di vino». Secondo Ovidio, *Fasti*, IV, 855-890 Mezenzio chiese un tributo annuale di vino in cambio dell'aiuto a Turno contro Enea. L'episodio è citato anche da Lando, *Paradosso* VIII, pp. 140-141.

[102] *Sennoni*: i Semnoni erano una tribù amica di Roma stanziata fra l'Elba e l'Oder.

[103] *Lucio Pio… al popolo romano*: i Sarmati erano una popolazione affine agli Sciti, che abitava a Nord del Mar Nero. Cfr. Lando, *Paradosso* VII, p. 140: «mandato contra Sarmati Lucio Pio sol col vino acquistogli e fecegli al popolo romano soggietti». Per questo comportamento egli verrà decapitato per ordine del Senato. L'episodio è raccontato anche nella *Selua di varia lettione di Pietro Messia di Seuiglia*, Venezia, Tramezzino, 1555, IV, II, p. 317, che è la traduzione di Mambrino Roseo da Fabriano della *Silva de varia lección* di Pedro Mexía, pubblicata a Siviglia nel 1540.

[104] *l'altiere piante*: le piante elevate, svettanti, cioè gli alberi.

[105] *avanzano*: superano, vincono.

[106] *avvertite… un granchio*: attento a non sbagliare.

[107] *volete la baia*: scherzate, mi prendete in giro.

[108] *le sciepi*: le siepi.

le case quelle, altri cupressi e cedri.
Quinci si fanno et a le ruote i raggi,
timpani ai carri et a le navi il fondo.
Son di vimine i salizzi[109] fecondi,
di frondi gli olmi e di forti aste 'l mirto.
Da usar in guerra è buono il cornio[110], sono
attissimi a piegarsi i tassi in archi,
e le pulite tiglie e 'l facil bosso
è a recever[111] qual uom vol forma al torno[112].
Si cavan tutte con acuto ferro:
ancora il fragil alno in fiume posto
per le precipitevoli onde nuota;
ancora dentro a le corteccie cave
del putrid'elce fan lor case l'api.
Qual cosa memorabile o sì degna
cosa recar le viti ad alcun mai?
Diede Bacco a la colpa le cagioni:
egli col suo licor condusse a morte
i gran Centauri d'alto furor pieni,
e Reto e Polo e con gran tazza in mano
minacciante i Lapiti il fiero Ileo[113].

Di maniera che col testimonio di Vergilio avete che non solamente le viti non ci recano cosa più degna o memorabile di quello che si facciano le inculte e selvagge piante, ma che di più Bacco col suo licore ci fa uscir di mente, onde poi ne nascono infiniti inconvenienti, come fu quello dei Centauri[114] o quell'altro di Icario pastore ateniese quando, per la soavità del vino, fu ucciso da villani, onde ne seguì poi la disperazione di Erigone sua figliola[115].

T. Virgilio nella sua divinissima *Georgica* si sforzò di voler provare che gli alberi che da se medesimi nascono porgano cose di maggior pregio che le viti, nel governo delle quali si pone tanta cura e diligenza, ma ciò fece il poeta più

---

[109] *salizzi*: salici.

[110] *cornio*: corniolo, il cui legno è durissimo.

[111] *è a recever*: «da ricever» nell'originale.

[112] *al torno*: al tornio, cioè si lascia facilmente lavorare.

[113] GEORGICA, II, cc. 52v-53r che traduce i vv. 442-457.

[114] Il comportamento sconveniente dei Centauri ubriachi al banchetto di nozze di Piritoo e Ippodamia fu all'origine della loro zuffa coi Lapiti, che li massacrarono e li cacciarono dal monte Pelio. Cfr. *Odissea*, XXI, 295 e segg.; *Metamorfosi*, XII, 210 e segg.

[115] Dioniso insegnò la viticultura a Icario, che offrì vino agli abitanti dell'Attica: ubriachi, credendosi avvelenati, lo uccisero. Dopo la sua morte Dioniso trasformò Icario nella costellazione di Boote, la figlia Erigone nella Vergine mentre la cagna entrò nella Canicola.

per dimostrazione d'ingegno che di verità. Quanto che i Centauri e i villani, che dite per lo furore del vino divenessero pazzi, non è da maravigliarsi che Bacco, mosso da giusto sdegno, questo permettesse per castigo della loro temerità, avendo essi baldanzosamente messo la bocca al suo licore tanto precioso che 'l nettare non invidia a Giove.

B. Se mi date licenzia ch'io mischi l'istorie con le favole[116] dirò che Alessandro Magno non fu né rustico né Centauro[117], anzi uomo di gloria illustre, e pur, vinto dal calor del vino, furiosamente amazzava gli amici suoi[118]. E che dirassi di Mitridate che, per soverchio amore ch'egli portava al vino, non poco oscurò la fama sua? Taccio Marco Antonio, Lucio Cotta[119], Tiberio imperatore, Alcibiade, Catone, Ennio[120], Eraclide e infiniti altri onoratissimi personaggi che per causa del vino riportarono non picciol biasimo[121]. E se considerate bene la natura del vino, trovarete ch'egli è fonte e radice di migliaia d'infirmità così dell'animo come del corpo. Questo (per quello che n'ho inteso da medici eccellentissimi) abbruscia il sangue, distrugge il seme della generazione[122], minuisce la forza e soffoca il calor naturale non altrimenti che faccia una gran quantità di legna un picciol foco. E dal nocumento che fa il vino ai nervi, al cervello e alla nuca, spesse volte ne deriva una infinità di malatie,

> come goccia[123], mal caduco[124], paralasia[125], podagra[126], stupore[127], spasimo, tremori, vertigini, abbagliamento d'occhi, letargia[128], contrazione di gionture, catarro, sordità, frenesia[129] e tortura[130].

---

116 *con le favole*: con la mitologia.

117 *Centauro*: nel senso di creatura bestiale.

118 Alessandro ubriaco uccise l'amico carissimo Clito.

119 Oratore romano, console nel 65.

120 Il poeta latino. È citato come gran bevitore anche da O. Lando, *Sette libri de cathaloghi a' varie cose appartenenti, non solo antiche, ma anche moderne* […] Venezia, Giolito, 1552, p. 461.

121 Sono tutti personaggi citati da Lando, *Paradosso* VII.

122 *Distrugge… generazione*: rende sterili i maschi.

123 *goccia*: gotta, malattia metabolica dovuta all'iperuricemia.

124 *mal caduco*: convulsioni (propriamente l'epilessia).

125 *paralasia*: paralisi.

126 *podagra*: è la gotta localizzata agli arti inferiori, in particolare al piede.

127 *stupore*: inebetimento, perdita di coscienza.

128 *letargia*: sonno comatoso.

129 *frenesia*: delirio, follia.

130 Dioscoride, V, VII, *Della natura del vino*, p. 659.

Questo maligno umore offusca più d'ogni altra cosa l'intelletto, lieva la memoria, impegrisse[131] la lingua, scopre i segreti dell'animo[132]

> corrompe i buoni e lodevoli costumi, fa gli uomini cianciatori[133], contenziosi[134], scredenziati[135], giocatori, lussuriosi, disonesti, furiosi e omicidiali[136].

Per questi sì abominevoli e pessimi effetti del vino Salomone si privò d'esso. Daniello[137] fece il medesimo, e Demostene, addimandato in che modo s'era fatto sì eccellente oratore, rispose con l'avere consumato più olio in veghiare[138] che vino in bere[139]. Di qui venne ancora che i Romani vietarono il vino alle lor donne, onde Romolo assolse Egnazio Mecennio perché avea ucciso la moglie per aver bevuto alla botte del vino[140], e Gneo Domizio (come giudice) privò una donna della dote per aver bevuto oltre il bisogno[141]. Ma che più? Plinio racconta aver lasciato scritto nelle sue istorie un Fabio pittore che una matrona fu fatta morir di fame per avere aperta la cassa ove erano riposte le chiavi della cantina[142]. E Catone comandò che i propinqui[143] baciassero le femine per vedere s'elle sapevano di vino[144].

T. Ecco come l'uomo malizioso sotto specie di virtù loda l'opere triste (se pur il baciar le parenti si può chiamar opera trista)! Ma seguite il vostro proposito.

B. Non solamente il vino fu vietato alle femine dagli osservatori di buoni costumi, ma da' medici fu proibito ancora a' fanciulli e a' giovani fino all'età

---

131 *impegrisse*: lega.

132 *scopre i segreti dell'animo*: rende loquaci e sinceri, da cui il proverbio *In vino veritas*.

133 *cianciatori*: eccessivamente loquaci, logorroici.

134 *contenziosi*: litigiosi.

135 *scredenziati*: miscredenti, inclini alla bestemmia.

136 *omicidiali*: assassini. Dioscoride, V, VII *Della natura del vino*, p. 659.

137 *Daniello*: forse il profeta Daniele.

138 *veghiare*: vegliare, star sveglio a studiare.

139 Riprende un celebre adagio di Erasmo: *Adagia*, I, VII, LXXI, in *Opera Omnia*, Basileae, Officina Frobeniana, 1540, t. II, *Centuria I*, VII, LXXI *Olet lucernam*: «de eodem celebratur elogium quod plus olei quam vini consumpsisset».

140 Plinio, XIV, XIII, *Come gli antichi usavano il vino e del vino degli antichi*, p. 439.

141 *Ivi*, p. 440.

142 *Ivi*, p. 439.

143 *i propinqui*: i parenti stretti.

144 Plinio, XIV, XIII, *Come gli antichi usavano il vino, e de' vini degli antichi*, p. 440. Si allude allo *ius osculi* del diritto romano, che concedeva di baciare una parente per accertarsi se avesse o no bevuto del vino, vietato alle donne.

di venti anni. Il perché solea dir Galeno che il dar a bere il vino a fanciulli e a giovani altro non era che aggiugner fuoco a fuoco[145]. E non basta che tutti i vini universalmente sieno cattivi, ché se ne trovano di quelli che più degli altri hanno virtù di offendere[146]. Plinio racconta che in Acaia nasce una sorte di vino che fa sconciare i parti[147], e che quegli che beono il vin Trezonio non possono generare[148]. Et inoltre dice trovarsi nell'isola di Tasio una sorte di vino che cangia gli uomini in sonnacchiose marmotte tanto gli fa dormire[149]. Referisce ancora il medesimo autore che in Egitto il vino della vite Ecolada fa sconciare le donne pregne[150], di maniera che, per le dette ragioni e molte altre che si potrebbono dire in disfavor del vino, concludo che si dovrebbe per publica legge ordinare che tutte le viti fossero sterpate[151] et arse, accioché, non ve ne restando pur semenza[152], si levasse la causa di tanti orrendi morbi et attrocissimi delitti che nascono dal beveraggio di questo tristo[153] umore.

T. Voi, signor Barza, come reo della maestà di Bacco, meritate un gran castigo, né mi maraviglio se questo anno vi è tempestata la possessione[154] di Nuovo. Guai a Voi se Sileno e gli altri seguaci di Bacco vi sentissero!

B. Bacco non ha imperio sopra di me, né mai lo volsi[155] adorar per dio, anzi, ché men che umano lo stimo et il riverirlo mi par malignità ispressa[156], non altrimenti che se riverenza si facesse a Megera, Tesifone o Aletto[157]. Se questa furia infernale non fosse mai venuta in cognizione degli uomini ben sarebbe per tutta l'umana generazione, né tante biastemmie[158] sarebbono date alla Natura per avere ella a danno nostro prodotta la vite, anzi morte dell'intelletto umano. In questo ella s'è ben dimostrata non matre ma crudelissima matrigna. Oh quanto era più felice quella età che non sapeva che fosse vino, di cui ragiona Ovidio in questo modo:

---

145 Citazione di Galeno riportata in Dioscoride, V, VII, *Della natura del vino*, p. 659 (nel commento del Mattioli).

146 *offendere*: nuocere.

147 *che fa sconciare i parti*: che fa abortire. Plinio, XIV, XVIII, *Prodigiose sorti di vino*, p. 443.

148 *Ibidem*.

149 *Ibidem*.

150 *Ivi*, p. 444.

151 *sterpate*: estirpate, sradicate.

152 *pur semenza*: nemmeno il seme.

153 *tristo*: nocivo, maligno.

154 *vi è tempestata la possessione*: è caduta la grandine sul vostro terreno.

155 *volsi*: volli.

156 *ispressa*: evidente, palese.

157 *Megera, Tesifone o Aletto*: le tre Erinni o Furie della mitologia.

158 *biastemmie*: maledizioni, insulti.

Allor notava a quella gente il pesce
senza timor di reti e l'ostree[159] furo
secure dentro a le lor conche ascose,
né l'Italia sapea che augello ancora
fosse prodotto dal paese Ioni,
né qual si beva il sangue de' Pigmei[160].

Oh quanto più sicuro sarebbe all'uomo con l'acqua d'un chiaro fonte spegner la sete che allettarla con la soavità de' vini amabili, i quali bevendogli partoriscono maggior sete! Il che sendo conosciuto da Cesare Augusto, soleva spesse volte spegner la sete con un torso di lattuga o un pezzo di cocumero, o invece di bere pigliava pane immollato con l'acqua fresca[161].

T. Deh, per l'amor che mi portate, non parlate d'acqua! Non vi soviene che 'l patre Bacco precipitò nel profondo del mare Licurgo re di Trazia per esser stato il primo che adacquasse il vino?[162] Per Dio che non disprezzareste la deità di Bacco in quella maniera se vi ricordaste che questo stesso re di Trazia fu privato degli occhi per aver perseguitato Bacco e i seguaci suoi! Dovete pur anco ricordarvi che gl'iddii immortali per castigo della temerità del detto Licurgo, il quale in disprezzo di Bacco tagliava le viti, permessero ch'egli da se stesso, pensando di tagliare una vite, si tagliasse le gambe[163]. E che dirò di Penteo, il qual per l'oltraggio ch'ei fece al padre Leneo[164] fu miseramente ucciso dal suo istesso sangue?[165] Né si dee passar con silenzio il notabile essempio di Orfeo, il quale fu dilacerato e ismembrato dalle sacerdotesse di Bacco per non avere egli su la lira cantato le sue lodi in compagnia di

---

[159] *l'ostree*: le ostriche.

[160] Si tratta di una citazione dei *Fasti* VI, 173-176 incastonata in Petrarca, *De Rimedi de l'una e l'altra fortuna [...] tradotta per Remigio Fiorentino*, Venezia, Giolito de' Ferrari, 1549, I, dialogo XVIII, *Del delicato vivere*, c. 37v (d'ora in poi PETRARCA, *Rimedi*).

[161] *Ibidem*: «invece di bere pigliava del pane con acqua fresca immollato, o un torso di lattuga o un pezzo di cocomero».

[162] LANDO, *Paradosso* VII, pp. 139-140: «il che se osservato avesse Licurgo di Tratia egli non sarebbe suto da Bacco nel mare precipitato per aver aver posto dell'acqua nel vino».

[163] Licurgo aveva estirpato le viti con la scure e perseguitato le Baccanti: per la sua empietà fu reso pazzo da Dioniso e indotto ad automutilarsi. Sulla lotta fra Licurgo e Dioniso cfr. Omero, *Iliade*, VI, 130-137; Diodoro Siculo, *Biblioteca storica*, III, 65.

[164] *Leneo*: epiteto di Bacco, dal lat. *lenāeu(m)*, a sua volta dal greco *lēnâios*, da *lēnós* "torchio". Ad Atene ogni anno si celebravano le feste Lenee in onore di Dioniso.

[165] *ucciso dal suo istesso sangue*: nelle *Baccanti* di Euripide Penteo, re di Tebe, ostile a Dioniso e al suo culto, spia la madre durante un baccanale sul Citerone: scoperto, è da lei scambiato per un giovane leone e fatto a pezzi.

quelle degli altri iddii immortali[166]. Di grazia, signor Barza, andate un poco più circonspetto nel parlare! Non sapete Voi che questo alto germe[167] venne da Giove e dalla figliuola d'un re de Tebe[168] e che la forza sua è tanta che per paura e memoria di lei ancora ne tremono gl'Indi, i Battri, gl'Ircani, gli Arabi e i Persi, onde[169] egli ne riportò superbissimi triumfi? Questi fu l'onor e gloria de' Tebani, e questi fu quello che gloriosamente scese all'Inferno per l'acquisto della matre Semele, in memoria della quale onorata impresa fu da esso Bacco collocata nel cielo la Corona Australe[170]. Ma i trionfi, le statue, i trofei, i regni, le corone, tanta fama, tanto onore, tanta gloria, ch'egli acquistò per dar saggio[171] del valor suo, furono cose mortali, ma per aver egli mostrato al mondo quel sacro umore, quel sacro umor dico che tanto ciascuno altro avanza[172] quanto le terrene cose avanza il poter divino, ha conseguito l'amor degli uomini, l'immortalità della sua memoria e la deità del suo nome; onde, trovandosi egli per questo nel numero degl'idii immortali, se ne va accompagnato di Satiri, Sileni, Selvani e altri dii boscarecci[173]. Et in tanta reputazione fu appresso gli antichi il patre Leneo che la città di Rodo già si salvò dal furor de' nemici per la riverenza che fu portata alla imagine di Bacco, la qual trovandosi posta nella più debole parte della muraglia non fu mai alcuno che osasse toccarla per tema di non farsi nemico un tanto iddio, al quale anticamente si sacrificava un capro perché questo irsuto animale, come capitalissimo[174] nemico della vite, la rode e divora, onde per onor di Bacco e terrore degl'inimici suoi solevano gli antichi ne' schiedoni[175] di nocciuolo arrostire le sue interiora, percioché il nocciuolo con l'ombra sua nuoce e distrugge le viti. Et inoltre per maggior vendetta della pelle di becco ne facevano utri[176] da vino. E per maggior onore di esso Bacco ne' suoi sacrificii si recitava una bellissima tragedia, della quale era per premio al tragico poeta constituito un

---

166 Non risulta questa versione sulla causa della morte di Orfeo.

167 *questo alto germe*: Dioniso.

168 *figliola d'un re di Tebe*: Semele.

169 *onde*: sui quali.

170 Era, gelosa, persuase Semele, incinta di Dioniso, a chiedere a Zeus di mostrarsi a lei nella sua maestà divina. La fanciulla ne rimase folgorata e morì. Dioniso si salvò completando la gestazione cucito nella coscia di Zeus; in seguito per onorare la memoria della madre egli ne collocò la corona di mirto in cielo. Cfr. *Met*., III, 259 e segg.

171 *dar saggio*: dar prova, dimostrare.

172 *avanza*: supera.

173 Dioniso non conseguì l'immortalità a causa del vino.

174 *capitalissimo*: acerrimo.

175 *ne' schiedoni*: negli spiedi.

176 *utri*: otri.

capro. E che dirò degl'incensi, voti, tempii, altari e statue che al mondo facevano chiaro testimonio della deità di Bacco, e della piacevolezza de' giuochi che anticamente si facevano in onor di Bacco?

B. Qui apponto vi volevo! E dove trovate Voi che i giuochi Baccanali degli antichi fossero altro che publici spettacoli di vituperio, dove si facevano le maggiori disonestà del mondo e chi vi andava cattivo ne ritornava peggiore? Quanto alla chiarezza del sangue[177], alle gloriose imprese et alla divinità di Bacco, vi rispondo che queste cose per la maggior parte sono fizzioni[178] de' poeti, gente che tutto l'elleboro di Anticira non basterebbe a purgare la pazzia loro[179]. Questi son quelli che intorno all'idolo d'ubbriachi[180] pongono Satiri e Sileni e che non si vergognano a chiamarlo iddio celebrando i fatti suoi[181] con meravigliose lodi. E se pur alcuni di loro ne dicono male in parole, gli sono amici in fatti, come fu quello ipocrito di Orazio, che commandò ai poeti che si guardassero da Bacco et egli ne era suo amicissimo. Io non vi dico altro se non che sempre per lo troppo bere gli stillavano gli occhi: ma sendo costui un poeta lirico non è meraviglia ch'egli facesse come la lira, la quale sonando diletta altrui ma ella non ode il suono.

T. Anzi, l'ipocrisia fu nemica capitalissima di Orazio! E che 'l sia vero udite quello ch'egli disse in favore del preciosissimo licor di Bacco:

Che cosa non fa l'uom quand'è ubbriaco?
Ei del suo petto ogni segreto scopre,
spera ogni cosa e di codardo e vile
divien gagliardo e valoroso; sgombra
ogni grave pensier che l'alma offende.
Un bicchier pieno di precioso vino
può far dotto e facondo ogni ignorante
et un pover tranquillo audace e baldo[182].

---

[177] *chiarezza del sangue*: nobiltà.

[178] *fizzioni*: invenzioni.

[179] Il medico Anticiro guarì la pazzia furiosa di Ercole con l'elleboro. L'isola di Anticira era ricca di questa pianta, rimedio principe per curare la follia, in particolare gli accessi melanconici. Cfr. *Ars Poetica*, 300: «tribus Anticyris caput insanabile», dove Orazio polemizza con Democrito.

[180] *idolo d'ubbriachi*: Bacco.

[181] *i fatti suoi*: le sue imprese (di Bacco).

[182] *I dilettevoli sermoni, altrimenti satire, e le morali epistole di Horatio, illustre poeta lirico, insieme con la Poetica ridotte da M. Lodovico Dolce dal poema latino in versi sciolti volgari. Con la vita di Horatio*, Venezia, Giolito, 1559, *Epistola* V, *A Torquato*, pp. 182-183, citata probabilmente a memoria con due varianti: «ubbriaco» invece di «scaldato et ebbro» e «bicchier pieno» invece di «vaso pieno».

E se questo non basta leggete l'epistola ch'egli scrisse a Mecenate, dove, attenendosi all'opinione di Cratino, famosa tromba delle lodi di Bacco, confessa liberamente che Omero, prencipe de' poeti greci, fu molto vago[183] del vino.

B. Perché egli volse adunque nella sua *Poetica* che i poeti si guardassero dal vino?

T. Perché allora non conosceva perfettamente la vertù del vino, come da poi la conobbe negli anni della sua vecchiezza quando scrisse a Torquato i versi da Voi recitatimi.

B. Dite pur ch'egli era pugliese, di razza di schiavi e uomo di pessimi costumi.

T. Non dite male di Orazio, ch'egli, dopo Vergilio, ottenne il primo loco fra poeti latini.

B. Se Orazio avesse così bevuto acqua come fece vino forse che nella poesia avrebbe avanzato ancor Vergilio.

T. Tutto il contrario, perché le Muse (al giudicio del divin Platone) amano l'odor del vino[184] e per questo l'una delle cime del Monte Parnaso fu sacrata a Bacco e anticamente i poeti si coronavano d'edera non per altro se non perché di questa istessa fronde si cingevano le tempie di Bacco.

B. S'adunque è tanta fratellanza fra 'l vino e la poesia, non è meraviglia se alcuni assimigliano i poeti alle berte, perch'esse, quando fanno la zuppa nel vino, cantano mirabilmente[185], e per tal causa credo che dicessero questi vostri poeti che i pieni bicchieri facciano gli uomini eloquenti et esser cosa da scelerato a metter acqua nel vin Falerno.

T. Voi burlate, ma non è già burla che 'l vin Falerno mischiandosi con acqua perderebbe quella virtù di vivificare il polso, ristagnare il corpo[186] e giovare allo stomaco che gli viene attribuita da Dioscoride[187]. E per questo il poeta disse esser peccato a mettere acqua in un vino tanto medicinale.

B. Medicinale? Ah, dite pur che 'l gran diletto ch'egli bevendo prendeva dalla soavità del vin Falerno fu la causa che lo mosse a biasimar l'acqua nel

---

[183] *molto vago*: molto amante. Orazio, *Epistulae*, I, XIX, 6: «vini vinosus Homerus».

[184] Citazione di Platone, *Leggi*, II, 13, incrociata con Orazio, *Epistulae*, I, XIX, 5: «vina fere dulces oluerunt mane Camenae», citata da Lando, *Paradosso* VII, p. 136: «Vuole ancora Platone che le Muse sentissero odore di vino». La medesima citazione è nelle *Risposte*, a Francesco Scaglia, *Dell'amicizia c'ha il vino con la poesia*, cc. 137v-138r. Lì tutte le Muse prendono la parola in difesa del vino.

[185] *Ivi*: «Le berte non cantano mai bene se prima non fanno la zuppa nel vino». La berta è la gazza (*Pica Pica*).

[186] *ristagnare il corpo*: fermare la diarrea.

[187] Dioscoride, V, VII, *Della natura del vino*, p. 657: «il Falerno quando è vecchio agevolmente si digerisce, vivifica il polso, ristagna il corpo, giova allo stomaco».

vino. Ma questo peccato non è solamente di lui, ma di tutta Italia, la quale si vanta di bever meglio che region del mondo[188]. Ma ben per lei se mai non avesse gustato il soave del vin Falerno, il dolce del Cecubo, l'austero del Sorrentino[189], l'amabile del Mamertino[190], l'odorifero del Paretipiano, e non, contenta de' suoi confini, avesse mandato fin in Grecia per la morbidezza del Vinchio, per la grazia del Lesbio, per la tenerezza dell'Efesio[191] e per la bontà del Tasio. Già la bella Esperia[192] fu signora di tutto il mondo et or è fatta serva mercé del molto bere che ci offusca l'intelletto e invilupa[193] gli sentimenti non altramente che faccia la febre la lingua e il gusto degli ammalati. Già Italia ebbe grazia dalla natura di produrre i più fioriti ingegni del mondo, ma oggi tralligna[194], non per inimicizia singolare che a' nostri secoli[195] sia portata da' Cieli, ma per fare ella tanta professione di vini[196] che, non bastandole l'odore, il sapore, il calore che al vino dona la madre Natura, per maggiore occasione di ubbriacarsi s'è ingegnata di dare il soave al vino con farina d'orzo, l'odore con mirto selvaggio, e la vivezza del colore con gesso. E non contenta di questo, per fare che il vino novo abbia sapor di vecchio, ha mandato fin in Grecia per avere il segreto che insegnò (come essi affermano) agli uomini di Creta l'oracolo di Apolline Pizio. Oh curiosità vergognosa! Oh insaziabile appetito! Oh corruzzione de' buoni costumi, pensier dannosi e studii di vituperio che quegli uomini, che dalla natura furono dotati d'un intelletto atto a reggere il freno dell'universo, non attendano ad altro che alle delicie di Bacco! Questi nuovi trovati[197] di far il vino più soave, più chiaro e più odorifero sono i trionfi, le statue, i trofei, le vittorie, gli onori, le glorie della maggior parte de' moderni gentiluomini. Plinio racconta che in tutto il mondo le specie nobili di vino sono ottanta e che le due parti di questo numero sono proprie d'Italia[198], percioch'ella è più diligente in questo che tutti gli altri paesi, e questa è la causa che le nazioni oltramontane spesse fiate sono venute in Italia per gustar la soavità di questo licore. Oh quanto meglio sarebbe

---

188 *che region del mondo*: di qualunque altro paese del mondo.

189 DIOSCORIDE, V, VII, *La natura del vino*, p. 657: «il Sorrentino è molto austero».

190 *Mamertino*: è citato *ibidem*. È un vino siciliano della provincia di Messina, prodotto e apprezzato ancora oggi.

191 *Paretipiano*, *Lesbio, Efesio*: citati *ivi*, p. 658.

192 *Esperia*: con questo nome i Greci indicavano le terre dell'Occidente e in particolare l'Italia e la Spagna.

193 *invilupa i sentimenti*: ottunde le percezioni.

194 *tralligna*: degenera, devia.

195 *a' nostri secoli*: al nostro tempo, alla nostra epoca.

196 *per fare ella tanta professione di vini*: per dedicarsi essa così tanto al bere.

197 *nuovi trovati*: nuovi modi, nuovi ritrovati.

198 PLINIO, XIV, XI, *Quai vini nuovamente sono venuti in riputazione in Italia*, p. 439.

stata la vite ascosa[199] appresso gl'Indi che esser stata da Bacco portata ne' paesi nostri! Oh quanto sono i tempi moderni alieni dalla temperanza degli antichi! Del che ne fanno chiara fede la gola, e 'l sonno e le oziose piume[200] de' nobili d'oggidì agguagliate[201] alla sobrietà, alla vigilanza et alla gloria di un Catone censorino, il quale, navigando in Ispagna onde ne ritornò triomfatore, non beveva altro vino che quello di coloro che remavano[202]. E che dirò della incredibile sobrietà d'un Curio Fabricio, d'un Quinzio, d'un Caio Attilio Collatino, d'un Augusto, d'un Giulio Cesare, et altri infiniti et onoratissimi personaggi, i quali furono tutti parcissimi[203] nel bere?

T. Io non biasimo la sobrietà degli antichi, ma biasmo bene il disprezzare il diletto del bere, come se l'uomo fusse composto solamente d'anima e non di corpo. Non sapete Voi che la Natura, accioché 'l sentimento[204] del gusto non si disprezzasse, lo circondò di dilettazioni e l'ha tanto addolcito per essere questo sentimento necessario per lo sostentamento dell'essere? Onde Aristotile quelli che poco o niente si dilettano di bere gli chiama insensati perché non conoscono quello che 'l senso istesso per natura ne porta seco.

B. Il medesimo Aristotile afferma ancora che quelli che nel bere prendono soverchio diletto sono intemperati[205] e viziosi per lo estremo del troppo, sì come fu quel golosissimo Filosseno Erisio, il quale soleva pregare Iddio che più lunga che una gru la gola gli concedesse accioché più tempo durasse il diletto che nel gusto de' preciosi vini grandissimo ritrovava[206]. Io non niego che l'estremo del bere senza diletto alcuno non sia vizio[207], ma dico bene che per uno che pecchi nell'estremo del poco esserne mille che peccano nell'eccesso del troppo,

---

199 *ascosa*: nascosta.

200 *la gola, 'l sonno e le oziose piume*: è l'attacco del VII sonetto del *Canzoniere* di Petrarca.

201 *agguagliate*: messe a confronto.

202 Cioè beveva acqua. Plinio, XIV, XIII, *Come gli antichi usavano il vino, e de' vini degli antichi*, p. 440.

203 *parcissimi*: estremamente moderati.

204 *sentimento*: senso.

205 *intemperati*: intemperanti, smodati.

206 F. Figliucci, *Della filosofia morale libri dieci sopra i dieci libri dell'Etica di Aristotile*, Venezia, Bonelli, 1552, III, IX, *Della proprietà della fortezza*, c. 146v: «Costui desiderava e pregava continuamente Iddio che gli concedesse una gola lunga come quella di una grue accioché più tempo potesse durar nel piacere che si sente nel tatto de' cibi», incrociato con A. Piccolomini, *Della instituzion morale*, Venezia, Ziletti, 1560, VI, II *Della virtù della temperanzia*, p. 242: «il quale soleva pregare Iddio che più lunga che una gru la gola gli concedesse accioché più tempo durasse il diletto che nel tatto dell'inghiottir le vivande grandissimo ritrovava».

207 *non niego* […] *che non*: due negazioni affermano.

e che merita minor biasimo l'insensato che l'intemperato, al quale, non bastandogli il bere quanto di sostentarsi il naturale desiderio l'invita, e quanto per la sanità del corpo fa di mestieri[208], per pura ingordigia più oltre passando di varii et eccellenti vini ogni ora del giorno si riempie, e con nuove invenzioni di cose che accrescano la sete perde la sanità e l'intelletto a un tratto[209]. Perché pensate Voi ch'oggidì in Alemagna[210] germoglino tante opinioni eretice, se non perché il vino ha levato l'intelletto a quelle genti, le quali bevono così saporitamente il suo licore, anzi il sangue della terra (come disse Androcide ad Alessandro Magno)[211] e ché, a guisa di Tartari e Persiani, fra capacissimi bicchieri consultano le cose di maggior importanza?[212] Questa vostra bevanda fu causa che le Furie infernali dall'Abisso tra noi portassero il mal della gotta con tal privilegio ch'egli, ove s'allignasse[213] una volta, indi giamai non si potesse sterpare[214]. Quindi[215] i torcimenti delle membra, le attrazzioni[216] degli nervi e le monstruose metamorfosi de' rattrapati gottosi; quindi gli eccessivi dolori e gridi che vanno

---

[208] *fa di mestieri*: occorre.

[209] *a un tratto*: nello stesso tempo. Cfr. A. Piccolomini, *Della institutione di tutta la vita dell'huomo nato nobile, e in Città libera*, Venezia, Francesco dell'Imperatori, 1559 (I° ed. 1545), c. 98r, V, II *Della Temperanza*, cc. 101r-v: «dal prender dell'uso di questi sensi diletto soverchio, cercando d'usargli, o servirsene, non solo per la necessità, che n'abbiamo, ma ancor di soverchio per mera ingordigia, e sfrenata libidine, nasce quell'altro estremo bruttissimo, che Intemperanza si chiama, per la quale, molti non bastando loro il mangiare, e 'l bere, quanto il natural desiderio di sostentarsi gl'invita, e quanto per la sanità, e retta disposizion del corpo, hanno bisogno, per mera ingordigia più oltra passando, di moltissimi, et varii cibi (essendo la natura bisognosa di pochi) in ogni ora del dì riempiendosi; e quantunque sazii, nondimeno con nuova invenzion di delicatezze, e di cibi, la sazietà superando, finalmente il corpo infermo rendendo, l'animo parimente (il che è molto peggio) di un così brutto vizio, quanto è la Intemperanza macchiando corrompano».

[210] *Alemagna*: Germania.

[211] Plinio, XIV, V, *Della natura del vino*, p. 434: «Androcide […] scrisse ad Alessandro Magno: – Ricordati, o re, come beendo il vino tu bevi il sangue della terra», ripreso da Petrarca, *Rimedi*, I, dialogo XVIII, *Del delicato vivere* c. 38r: «beete il sangue della terra». Il luogo tornerà in un madrigale della *Tela cangiante* di Annibale Guasco, Milano, Ponzio e Piccaglia, 1605, madr. 636, p. 123: «Androcide in Atene […] / ch'al macedone re del vino scrisse / e sangue de la terra esser gli disse».

[212] *consultano […] importanza*: prendono decisioni sulle questioni più importanti. Cfr. Lando, *Paradosso* VII, p. 138: «e' Persiani fra capacissimi bicchieri di cose importanti sovente consultavano».

[213] *s'allignasse*: si insediasse, prendesse piede.

[214] *sterpare*: sradicare.

[215] *quindi*: da qui (provengono).

[216] *le attrazzioni*: le contrazioni, i rattrappimenti.

al cielo intronando gli orecchi de' vicini; quindi le attrocissime biastemmie e il maledire la matre che gli produsse e quindi finalmente le disperazioni e l'avere invidia ai morti. Oh misera veramente la condizione di coloro che, col mezzo della loro ingordigia, s'hanno acquistata la gotta per sua perpetua compagnia! Oh esecrabile sete de' podagrosi, che, avendo appena fatto un poco de triegua con i dolori, più pronti che mai tornano al bere, anzi al tracannare, come se nati per altro non fossero che per consumare il vino!

T. Il mal della gotta procede più dalle eccessive fatiche che dal molto bere.

B. Così sogliono dire i gottosi per coperta[217] del vizio dell'intemperanza loro. Non fu mai gottoso che non gli dilettasse sommamente il vino e che non fosse gran bevitore.

T. Guai a Voi se gl'infermi di questo male vi sentissero! Mentite fioccarebbono da ogni banda[218].

B. Et io con l'arme della ragione sostenerrei a tutto il mondo ch'io ho detto il vero, e quando mancasse (che nol credo) la prova civile non mancherebbe la militare[219].

T. E che bella prova sarebbe la vostra a combattere con uomini attratti, zoppi, rattrappati e stroppiati dalla gotta?

B. Voi sète sempre su le burle. Altro ci vole a battere per terra le mie gagliarde e vivacissime ragioni.

T. Le vostre ragioni sono tali che mi danno materia da ridere.

B. In che modo?

T. Se uno assassino, che per danari avesse ucciso un omo, pervenesse in man della giustizia e che 'l podestà facesse impiccar la spada con la quale avesse egli commesso l'omicidio et assolvesse l'assassino convitto[220] per testimoni degni di fede, non sarebbe egli cosa da ridere?

B. Senza dubbio, perché la colpa non è della spada ma dell'omicida.

T. Parimente è cosa degna di riso a voler Voi sterpar le viti e biasmar il vino perché gli ubbriachi patiscano e facciano patire altrui, conciosiaché la colpa non sia del vino ma di chi lo beve fuor di ragione. Se Alessandro Macedone, secondo il consiglio di Androcide, avesse bevuto come si dee e quanto la natura può sostenere, per lo furor del vino non avrebbe egli amazzato gli amici suoi[221]. Sapete bene che ogni estremo è vizioso.

---

[217] *per coperta*: per coprire.

[218] *mentite fioccarebbono da ogni banda*: pioverebbero smentite da ogni parte. La mentita è il primo passo verso il duello.

[219] *non mancherebbe la militare*: cioè non mancherei di sfidarli a duello.

[220] *convitto*: dimostrato colpevole.

[221] Plinio, XIV, V, *Della natura del vino*, p. 434: «A' quali precetti se avesse ubbidito veramente ubbriaco non avrebbe amazzato gli amici».

B. Io non dico che le viti si sterpino per castigo delle operazioni loro naturali, delle quali non s'acquista né lode né biasimo, né si merita pena né premio, ma dico bene che si dovrebbe levar l'occasione del male conoscendo quanto sia grande la fragilità umana. Se Alessandro non avesse avuto cognizione del vino non avrebbe egli oscurato le virtù sue col vizio della ebbriezza. A me basta che 'l vivo, o poco o troppo che se ne beva, sia causa di male.

T. Né il poco è cagion di male, né il troppo è sempre nocivo.

B. Volete forse anco dire che l'imbriacarsi sia una bella cosa?

T. Cotesto no, ma dico ben che alle volte il molto bere è gran giovamento.

B. Questo vorrei saper io.

T. Cornelio Celso, medico molto eccellente, a utilità del corpo vole che l'uomo almeno una volta al mese beva senza regola[222]. E se questo non vi basta udite quel che ne dice Dioscoride:

> È nondimeno utile il bere alquanto più del dovere per alcuni giorni quando prima per alcun tempo s'è bevuta dell'acqua percioché tira alle summità[223], apre i meati[224] per li quali purga poscia invisibilmente le superfluità dei sensi[225].

E poco di sopra nel medesimo capitulo dice che 'l vino puro e sincero e naturalmente austero bevuto copiosamente giova a chi avesse bevuto la cicuta o fosse stato morduto da quelli animali che amazzano infrigidando il sangue[226]. E loda ancora il molto bere nel tempo che 'l sole arriva alla venenata coda del celeste Scorpione[227], il giorno dico di san Martino[228], mentre che allegramente

---

[222] LANDO, *Paradosso* VII, p. 140: «Celso, medico più d'ogni altro eccellente, loda nel *Regimento della sanità* che almeno una volta al mese l'uomo bevendo disordini», affermazione che non sono riuscita a trovare nei *Medicinae libri duo* di Celso.

[223] *tira alle summità*: Mattioli traduce qui il latino molto impreciso «ex alto evocat»: Dioscoride intende dire che il vino drena gli umori e i vapori corrotti che annebbiano gli organi interni.

[224] *apre i meati:* apre i pori e i dotti del corpo.

[225] DIOSCORIDE, V, VII, *La natura del vino*, p. 658.

[226] *Ibidem. Infrigidando il sangue*: raffreddando, raggelando, cioè animali velenosi. O. Lando, *Ragionamenti familiari di diversi autori*, Venezia, Al segno del Pozzo, 1550, *Ragionamento del Signor Sforza Maino per confortare il Signor Toso de' Tosi a ber vino*, c. 6v: «Certa cosa è che sì come la cicuta suole esser veleno all'uomo, così spengersi dal vino la mortifera qualità della cicuta». Una rassegna delle virtù curative del vino è in PLINIO, XXIII, I, *Delle medicine dell'uve fresche, de' sarmenti dell'uve, delle vinacce, dell'uva teriaca, dell'uva passa, dell'astafide e dell'astafisagria, pituitaria e lambrusca, della vite bianca e nera e de' mosti, e ragioni del vino e dell'aceto*, pp. 743-751.

[227] *nel tempo che 'l sole… Scorpione*: nel mese di novembre.

[228] *il giorno di san Martino*: l'11 novembre.

nelle cantine si vanno gustando i vini ad uno ad uno, e che di tempo in tempo si lasciano i segni[229] a ciascuno: il dolce al verno, il leggiadro all'aprile, il leggiero all'estate e il gagliardo all'autonno. Alle volte ancora il molto bere ci apporta degli onori, come si vede per l'essempio di Novellio Tricongio milanese, il quale fu fatto proconsule per aver bevuto tre congii di vino[230]. E se le cause deono essere conformi agli effetti suoi, come potete Voi dire che 'l molto bere sia una mala cosa conciosiaché da lui ne derivino sì buoni e lodati effetti come avete inteso?

B. Son di parere che Cornelio Celso e Dioscoride prendessero errore quando lodaro il bere oltre il bisogno, né me ne maraviglio perché non ci è uomo che non erri, onde anche il buono Omero alle fiate[231] trappassa delle cose sonnacchiosamente. Quanto a Novellio Tricongio, vi rispondo che s'egli per bere una gran quantità di vino acquistò il proconsolato e il cognome di Tricongio, Tiberio imperatore, che ne fu causa, per simili prodezze acquistò anch'egli una perpetua infamia e di Tiberio fu chiamato Biberio[232]. Ma se volete che anch'io vi dica dei gloriosi effetti che nascono dal molto bere, udite per cortesia quel che ne dice Plinio:

> Tanta fatica e tanta spesa si mette in cosa che ci metta l'animo in travaglio e generi furore in modo che una gran parte non sa che altro premio ci sia della vita, dandosi con gran dolcezza a questo per mille sceleratezze; e per pigliarne più rompiamo le forze col sacco[233] e vannosi cercando altri incitamenti; e per cagion di bere fannosi ancora veleni, e alcuni pigliano innanzi la cicuta accioché la morte gli costringa a bere, alcuni farina di pomice e altre cose, le quali mi vergogno a dire per non insegnarle. Noi veggiamo i più accorti da questi bagni esser cotti et esserne portati mezzo morti. Alcuni altri non possono aspettare il letto[234], ma neanco pur la veste, che qui ignudi e parlando pigliano vasi grandi, quasi come in quel modo volessero far conoscere le forze loro, e beono a un

---

229 *si lasciano i segni*: si rendono riconoscibili con segni, si marcano.

230 *Novellio Tricongio*: Plinio, XIV, XXII, *Rimedi per non ubbriacarsi*, p. 448. Il nome di Novello Tricongio è citato da Lando, *Paradosso* VII, p. 137. Il congio era un'unità di misura romana equivalente a 3, 283 litri.

231 *alle fiate*: a volte.

232 Svetonio, *De vita Caesarum*, II, *Tiberius*, XLII: «In castris Tiro etiam tum propter nimiam vini aviditatem pro Tiberio "Biberius", pro Claudio "Caldius", pro Nerone "Mero" vocabatur».

233 *rompiamo le forze col sacco*: Domenichi traduce qui malamente «sacco frangimus vires vini», cioè «mitighiamo la forza del vino filtrandolo in tela di sacco» di *Naturalis Historia*, XIV, XXVIII, 128.

234 *non possono aspettare il letto*: non aspettano nemmeno di essersi sdraiati (sui triclini).

tratto per aver di subito a recere[235] e di poi ribere più volte come se fossero nati per consumare il vino e come s'esso vino non si potesse versare se non nel corpo umano. A questo fine fanno grande essercizio e rivolgonsi nel fango e distendono il petto e il collo. Per tutti questi essercizii dicono di procacciar la sete. Di poi ne' vasi da bere[236] sono scolpiti gli adulterii, come se la ubbriachezza per se stessa non n'incitasse alla lussuria: così i vini si beono per lussuria e l'ubbriachezza è invitata col premio e pagasi anco alcuno perché mangi quando ha bevuto et egli riceve il premio secondo le convenzioni dell'ubbriacarsi. Un altro tanto bee quanto egli ha vinto col dado[237]. Allora con gran desiderio gli occhi vagheggiano le donne d'altri in modo che 'l marito s'accorge della lor sciochezza. Allora i segreti dell'animo si vengono a scoprire. Altri fa testamento, altri parla[238] cose mortifere e non sa ritener le parole c'hanno a tornar per la gola[239], e per questa via molti ne sono stati morti[240]. E già communemente s'usa dire che la verità sta nel vino[241]. In questo mezzo, quando n'esca lor benissimo[242], non veggono mai levare il sole e vivono manco tempo. Di poi viene la pallidezza, gli occhi cispi, scerpellini[243] e pieni d'umori, le mani tremanti che rovesciano i vasi pieni, i sonni sono pieni di furie[244] e la notte senza riposo. E il maggior premio del cuocersi[245] è una lussuria mostruosa e una piacevole sceleratezza. L'altro giorno[246] l'alito pute e la memoria è quasi spenta e in questo modo dicono che furano[247] la vita e non s'accorgono i meschini che più tosto perdono quel giorno e l'altro ancora che segue. Al tempo de Tiberio, già quaranta anni sono, fu ordinato che beessero a digiuno e che 'l bere andasse innanzi al mangiare e ciò fu invenzione de' medici, i quali volevano acquistarsi grazia col trovar nuove cose. I Parti con questa vertù si procacciavano gloria; Alcibiade fra' Greci s'acquistò fama e appresso di noi si guadagnò ancora il sopranome Novellio Torquato milanese, il qual dalla pretura venne insino al proconsolato avendo bevuto tre congii di vino a un tratto[248] in presenzia di Tiberio, il quale stava a vedere ciò come per miracolo: benché già per vecchiaia fosse molto severo e fosse sempre stato crudele, tuttavia fin da giovanezza era stato grandemente inclinato al vino. E

---

235 *recere*: vomitare.

236 *ne' vasi da bere*: nelle coppe.

237 *ha vinto col dado*: ha vinto al gioco, cioè spende in vino tutti i soldi della vincita.

238 *parla*: dice.

239 *c'hanno a tornar per la gola*: che gli verranno ricacciate in gola (da chi ha offeso).

240 *ne sono stati morti*: sono morti ammazzati.

241 *che la verità sta nel vino*: *in vino veritas.*

242 *in questo mezzo, quando n'esca lor benissimo*: nel frattempo, quando va loro bene, nel migliore dei casi.

243 *cispi, scerpellini*: cisposi, arrossati, infiammati.

244 *pieni de furie*: pieni di incubi.

245 *del cuocersi*: dell'ubriacarsi.

246 *l'altro giorno*: il giorno dopo.

247 *furano*: rubano.

248 *a un tratto*: in una volta sola, di un fiato.

per questo medesimo conto fu creduto ancora che 'l medesimo Tiberio creasse Lucio Pisone curatore di Roma, perché egli aveva continuato di bere due dì e due notti appresso di lui già fatto imperatore[249]. Né per altra cosa più si stimava che Druso Cesare[250] avesse regenerato[251] Tiberio suo patre. Rara fu veramente la gloria di Torquato[252], poiché questa arte ancora ha le sue leggi, e questo è che egli non perdesse ponto nel favellare[253] e non si scaricasse né per vomito né per altra parte del corpo, e mentre che beeva sempre vegliasse[254], e beesse assai per volta e non raccogliesse l'alito[255] nel bere, non isputasse e non lasciasse nulla nella tazza, legge senza dubbio prudentemente ordinata contra ogni fallacia[256] de' bevitori. Tergilla rinfacciò a Cicerone, figliuolo di Marco Tullio, ch'egli beesse a un tratto due congii di vino e che, essendo egli cotto[257], percuotesse M. Agrippa in una tazza, e queste sono opere della ubbriacanza. Ma Cicerone volle tore questa gloria a M. Antonio, che aveva fatto amazzare suo patre, percioché M. Antonio aveva desiderato questa fama e già aveva scritto un libro della sua ubbriachezza, nel quale, volendosi difendere, dimostrò a mio parere quanto male per lo suo ubbriacarsi egli aveva fatto al mondo. Egli divulgò quel libro poco innanzi alla battaglia azziaca[258], onde facilmente si vede com'egli era già ebbro del sangue de' cittadini e tuttavia n'aveva più sete che mai, percioché questo di necessità ne segue, che l'abito del bere[259] n'accresce la voglia; e fu arguto motto quello degli ambasciatori degli Sciti, che i Parti quanto più bevevano tanto più avevano sete[260].

T. Io non vi niego che ordinariamente il troppo bere non causi di mali effetti, ma ben vi dico che 'l vino, bevendolo con modestia e regola,

---

[249] Svetonio, *De vita Caesarum*, *Tiberius*, XLII racconta di una *perpotatio* di due giorni e due notti avvenuta nella villa di Tiberio a Capri, in compagnia anche di Pomponio Flacco. I Pisoni, oltre ad essere una *gens* molto illustre, erano rinomati e ricchi viticultori. Per un panorama sul vino nell'antica Roma rimando al bel libro di L. Dalmasso, *Il vino nell'antica Roma. Così bevevano i Romani*, Correggio-Roma, Wingsbert House, 2015.

[250] Druso Cesare: Druso Minore, figlio di Tiberio e Vipsania Agrippina.

[251] *regenerato*: riportato in vita.

[252] *Torquato*: Torquato Novellio.

[253] *non perdesse ponto nel favellare*: non perdesse affatto la capacità di parlare (benché fosse ubriaco).

[254] *vegliasse*: rimanesse sveglio, lucido.

[255] *non raccogliesse l'alito*: non trattenesse il respiro.

[256] *ogni fallacia*: ogni tentativo di barare.

[257] *cotto*: ubriaco.

[258] *battaglia azziaca*: la battaglia di Azio del 31 a.C. Cicerone racconta dell'intemperanza di Marc'Antonio nel bere nella II *Filippica*.

[259] *l'abito del bere*: l'abitudine di bere.

[260] Plinio, XIV, XXII, *Rimedi per non ubbriacarsi*, riportato integralmente, pp. 447-448.

conforta la vertù digestiva, dà buon nutrimento, genera ottimo sangue, provoca l'orina, caccia la ventosità[261], torna[262] l'appetito, aumenta il calor naturale, apre le oppilazioni[263], chiarifica il sangue, ingrassa i convalescenti, fa buon colore, presto si converte in nutrimento, caccia fuori tutte le cose soverchie[264],

giova ai nervi, raffrena il vomito, concilia il sonno, vivifica gli spiriti, fa buon animo, rallegra il cuore, rasserena l'intelletto, e tanta è l'amicizia c'ha il vino con la natura umana ch'esso più d'ogni altro beveraggio nutre, sostien, conforta e accresce le forze dell'uomo; questo scalda i corpi freddi e disecca gli umidi; questo naturalmente infredda i caldi e accidentalmente innumidisce i secchi.

B. In che modo causa questo ultimo effetto?

T. Con la sottigliezza sua porta acqua alle membra bisognose di refrigerio e di umidità. Questo generoso umore è ancora ad ogni età e complessione conveniente: nei fanciulli non solamente nutrisce, ma serve per medicina asciugando il soverchio umore che in loro abbonda e sostenendo il calor fanciullesco infermo e frale[265]; ne' giovani il vino è secondo il cibo, perché la sua natura è simigliante alla natura de' giovani, ne' quali egli è colonna e scudo del vigor naturale; nei vecchi questo dolce licore è quello che tempra la frigidità contratta con la longhezza dell'età loro, e che, togliendoli dal sepolcro, gli serva in vita. E se (come dianzi avete detto) il vin Treconio causa sterilità in coloro che lo bevono, all'incontro si trova in Arcadia (secondo che racconta Plinio) una sorte di vino che genera fecondità nelle femine. E se in Tasio, isola dell'Egeo, si trova vino che induce il sonno, nell'istessa isola parimente se ne trova d'un'altra sorte che è nemico capitale del sonno. Ma che vo io tuttavia argumentando a favor del vino se fin gl'inimici istessi del suo umore confessano essere il vino ottimo rimedio per scoprire i tradimenti, onde ne segue poi la salute e conservazione delle Repubbliche?

B. Se la verità scoperta per mezzo del vino conserva le Repubbliche, all'incontro distrugge i traditori. Ma lasciamo andar questo da banda e presuponiamo che 'l vino causi alcuni buoni effetti ne' corpi umani. Circa l'anima ragionevole, mi negarete Voi ch'egli non spenga il lume dell'intelletto di maniera che 'l capo resta come nave in mare senza governo?

T. Anzi, l'intelletto umano senza l'agiuto[266] del vino, a guisa di buon musico che suoni con cattivo istromento, non può mostrare la vertù sua. Il buon

---

[261] *caccia la ventosità*: elimina la flatulenza.

[262] *torna*: fa tornare.

[263] *apre le oppilazioni*: scioglie le occlusioni dei vasi sanguigni.

[264] DIOSCORIDE, V, VII *Della natura del vino*, pp. 658-659 (nel commento del Mattioli).

[265] *frale*: fragile, debole.

[266] *l'agiuto*: l'aiuto.

vino è quello che fa buon il sangue e la bontà del sangue rende gli spiriti più chiari, onde poi i sentimenti[267], che sono istromenti dell'anima, fanno meglior l'ufficio loro. E perciò, fra le molte vertù onde Bacco è degno di riverenza, questa n'è una: ch'egli con la piacevolezza del suo licore rasserena l'intelletto, risveglia l'ingegno, assotiglia il discorso e rende più acute e pronte tutte l'altre parti dell'anima. Questo è quello che, innalzando la mente nostra al cielo, ci mostra le stelle, i polli[268] e gli animali che vanno intorno al viaggio del sole[269] e degli altri lumi erranti[270]. Questo la sù ne fa vedere la disgrazia di Callisto[271], la crudeltà di Cefeo[272], l'orrore del Drago[273], la furia di Boote[274], la corona d'Ariadna[275], la forza di Teseo[276], la lira di Orfeo[277], la gloria di Cassiopea[278], la bra-

---

[267] *i sentimenti*: le sensazioni, le percezioni.

[268] *i polli*: i poli.

[269] *gli animali… del sole*: sono le costellazioni.

[270] Questo planisferio celeste si ispira in parte ai *Fasti* di Ovidio, anche se la maggioranza di queste costellazioni e stelle sono citate da Columella.

[271] *la disgrazia di Callisto*: Callisto, violata da Zeus, che per sedurla aveva assunto le sembianze di Artemide, fu tramutata in orsa da Giunone gelosa e infine assunta in cielo da Zeus come costellazione che mai tramonta, l'Orsa Maggiore.

[272] *la crudeltà di Cefeo*: padre di Andromeda, acconsentì che la figlia, punita dalle Nereidi, venisse legata a uno scoglio per essere divorata da un mostro marino. La costellazione omonima è una delle 48 elencate nell'*Almagesto* di Tolomeo: dopo l'Orsa Minore è la più settentrionale della volta celeste e si trova fra il Cigno e l'Orsa Maggiore.

[273] *l'orrore del Drago*: Chiamata *Anguis* nelle *Georgiche*, era già nota a Tolomeo: grandissima, è prossima a Cefeo e Boote, e si snoda attorno al polo nord celeste insinuandosi tra le due Orse.

[274] *la furia di Boote*: nota a Tolomeo, è chiamata anche Aquilone o Bifolco, e si trova nel cielo boreale a occidente della Chioma di Berenice e della Vergine. La sua stella più luminosa è Arturo.

[275] *la corona d'Ariadna*: la figlia di Minosse e di Pasifae aiutò Teseo nell'impresa del Minotauro. Abbandonata sull'isola di Nasso, fu salvata e sposata da Dioniso che le donò un diadema, poi collocato in cielo come Corona Boreale, piccola costellazione, già nota a Tolomeo, confinante con Boote.

[276] *la forza di Teseo*: l'allusione non è chiara, a meno che Taegio non alluda alla costellazione del Toro (ricordata più avanti) erroneamente associata al Minotauro o al toro di Maratona.

[277] *la lira di Orfeo*: dopo che le Baccanti l'avevano ucciso e fatto a pezzi, Apollo traslò in cielo la sua lira: già nota a Tolomeo, è una costellazione prossima alla Via Lattea e confina col Dragone. La sua stella più famosa è Vega.

[278] *la gloria di Cassiopea*: moglie di Cefeo e madre di Andromeda. Molto vicina al polo nord celeste, è una costellazione super brillante, già nota a Tolomeo; in primavera confina con Cefeo e Andromeda.

vura di Perseo[279], l'ingegno di Erittonio[280], i miracoli di Esculapio[281], il serpe di Forbante[282], la saetta d'Ercole[283], l'aquila di Ganimede[284], il delfino d'Arione[285], la superbia del corsier Pegaseo[286], la liberazione di Andromeda[287], il Triangolo di Cerare[288], il Montone d'oro[289], il Tauro di Europa[290], l'amor di Castore e

---

[279] *la bravura di Perseo*: Perseo è l'eroe che uccise Medusa. Prossima ad Andromeda, l'omonima costellazione, già nota a Tolomeo, è visibile soprattutto nell'emisfero boreale.

[280] *l'ingegno di Erittonio*: Erittonio era una creatura mitologica con due serpenti al posto delle gambe, nata da Gea e dal seme di Vulcano. Si tratta probabilmente della costellazione dell'Auriga, prossima a Perseo, già nota a Tolomeo.

[281] *i miracoli di Esculapio*: figlio di Apollo, fu il dio della medicina. La costellazione cui si allude, già nota a Tolomeo e visibile in tutte le zone della terra, ma non dai poli, è quella dell'Ofiuco o Serpentario, e si trova a cavallo dell'equatore celeste, prossima a Bilancia, Scorpione e Sagittario.

[282] *il serpe di Forbante*: Forbante liberò Rodi infestata dai serpenti e Apollo, dopo la sua morte, lo collocò in cielo nella costellazione del Serpentario.

[283] *la saetta d'Ercole*: la costellazione di Ercole, visibile soprattutto dall'emisfero boreale, già nota a Tolomeo, è vicina a Boote, Ofiuco e Corona Boreale.

[284] *l'aquila di Ganimede*: Ganimede fu rapito in cielo da Zeus sotto le sembianze di un'aquila. Già nota a Tolomeo, è una costellazione vicina a Ofiuco e Ercole. La sua stella più luminosa è Altair.

[285] *il delfino di Arione*: Arione era un famoso musicista e cantore. Durante un viaggio scampò dai marinai che stavano per ucciderlo gettandosi in mare, dove fu salvato da un delfino richiamato dalla sua musica. La costellazione omonima, già nota a Tolomeo, è piccola e vicina all'equatore celeste.

[286] *il corsier Pegaseo*: mitico cavallo alato, Pegaso nacque dal terreno bagnato dal sangue di Medusa; è una grande costellazione del cielo boreale già nota a Tolomeo, e si trova in prossimità di Andromeda e Delfino.

[287] *la liberazione di Andromeda*: la figlia di Cefeo fu liberata dal mostro marino da Perseo. Vicina a Pegaso e Cassiopea, la costellazione omonima era già nota a Tolomeo.

[288] *il triangolo di Cerare*: già noto a Tolomeo, si trova in prossimità di Andromeda e Perseo. Per i Romani era la rappresentazione celeste della Sicilia, isola creata da Giove dietro l'insistenza di Cerere.

[289] *il Montone d'oro*: si tratta della costellazione dell'Ariete, già nota a Tolomeo, prossima a Perseo e alle Pleiadi. Crisomallo, figlio di Poseidone, era un ariete magico che sapeva volare e capiva il linguaggio umano. Mise in salvo nella Colchide i figli di Atamante Frisso e Elle, minacciati dalla matrigna Ino. Il suo mantello d'oro, custodito da un drago, costituì poi l'oggetto della *quête* di Giasone e degli Argonauti.

[290] *il Tauro di Europa*: è una costallazione boreale, molto grande, vicina all'Auriga, a Perseo e all'Ariete, già nota a Tolomeo, all'interno della quale si trovano le Pleiadi. La sua stella più luminosa è Aldebaran. Nel mito Zeus rapì e sedusse Europa presentandosi a lei sotto forma di toro bianco.

Polluce[291], il Granchio di Garamantide[292], la ferocità del Leone, la verginità d'Astrea[293], l'equalità della Libra[294], lo Scorpione di Orione[295], il Sagittario del monte Elicona[296], il Capro di Pane[297], il diluvio di Deucalione[298], i Pesci di Venere e del suo figliuolo Cupido[299], la rabbia del Sirio cane[300], l'empito del fiume

---

[291] *l'amor di Castore e Polluce*: è la costellazione dei Gemelli, di cui Castore e Polluce sono le due stelle più brillanti. Vicina al Toro, è molto visibile in prossimità dell'equinozio ed era già nota a Tolomeo. I Dioscuri, figli di Zeus e Leda, parteciparono alla spedizione degli Argonauti e furono da Zeus assunti in cielo insieme.

[292] *il Granchio di Garamantide*: è il Cancro, già nota a Tolomeo e prossima al Toro. La ninfa Garamantide fu morsa al tallone da un granchio mentre fuggiva le insidie di Zeus: questo permise al dio di raggiungerla. L'animale fu poi assunto in cielo. Secondo altri mitografi la costellazione deriva dal granchio che morse Ercole nella palude di Lerna mentre cercava di uccidere l'Idra: schiacciato da lui, fu posto in cielo da Era, nemica dell'eroe.

[293] *la verginità di Astrea*: è la Vergine, nota a Tolomeo, situata tra Leone e Bilancia a cavallo dell'equatore celeste. È la seconda costellazione più estesa e la sua stella più brillante è Spica. Figlia del titano Astreo e di Eos, simbolo della Giustizia, lasciò la terra alla fine dell'età dell'oro.

[294] *l'equalità della Libra*: è la Bilancia, attributo di Astrea e assunto in cielo con lei, già nota a Tolomeo.

[295] *lo Scorpione di Orione*: costellazione dell'emisfero australe già nota a Tolomeo. Orione era un gigante bellissimo con gli occhi azzurri, che cacciava col suo cane Sirio; Artemide, da lui respinta, gli inviò un velenoso scorpione, che lo uccise insieme a Sirio.

[296] *il Sagittario del monte Elicona*: Croto, cacciatore figlio di Pan, abitava sull'Elicona ed era carissimo alle Muse. Dopo la morte divenne la costellazione del Sagittario, già nota a Tolomeo. La sua figura si sovrappone a quella del centauro Chirone e non deve essere confusa con la costellazione del Centauro.

[297] *il Capro di Pane*: è il Capricorno, la costellazione più piccola dello Zodiaco. Pan era il dio dei boschi e del bestiame dall'aspetto caprino.

[298] *il diluvio di Deucalione*: è l'Aquario, grande costellazione già nota a Tolomeo. Il mito racconta che dopo il diluvio per ripopolare la terra Deucalione e la moglie Pirra gettarono pietre che diventavano uomini e donne. Secondo altri mitografi l'Aquario si riferisce a Ganimede, il coppiere di Zeus.

[299] *i Pesci di Venere e del suo figliuolo Cupido*: è la costellazione meno luminosa dello Zodiaco, già nota a Tolomeo. Secondo una versione del mito, per sfuggire al mostro primordiale Tifeo, Afrodite e Eros si nascosero sulle sponde dell'Eufrate e lì furono messi in salvo da due pesci che li caricarono sul dorso.

[300] *la rabbia del Sirio Cane*: è il Cane Maggiore, già nota a Tolomeo: la sua stella più luminosa è Sirio, la più brillante del cielo. Sirio sorge e tramonta col sole dal 24 luglio al 26 agosto, e questo periodo prende il nome di canicola. Sirio era uno dei due cani di Orione.

Eridano[301], la sete di Cefeo[302], il dolor d'Orione, l'ingordigia della Balena[303], la timidezza della Lepre[304], la grandezza della Nave d'Argo[305], il veleno dell'Idra[306], la rapacità del Lupo[307], la bruttezza del Corvo[308], il Vaso della Sorte[309], l'ardore della Canicola, la religione del Centauro[310], la maestà dell'Altare[311], la maraviglia del Pesce australe[312]. E finalmente questo è quello che ci scorge[313] al bel Parnaso, ove le Muse et Apollo ci fan dire cose maravegliose et alte. E che ciò sia vero lo dice quel poeta, che dei gloriosi fatti d'Achille fu sì chiara tromba, Omero dico, che non solamente bevea volontieri il vino, ma lodollo ancora nel suo divinissimo poema. E s'a Vergilio ancora non fosse stato a grado[314] questo soave umore, non avrebbe egli lodata Italia dalla bontà delle vigne

---

[301] *il fiume Eridano*: costellazione dell'emisfero australe, già nota a Tolomeo, confina con Orione e prende il nome dal fiume in cui annegò Fetonte precipitando col carro alato del padre Apollo.

[302] *la sete di Cefeo*: vedi *supra*.

[303] *l'ingordigia della Balena*: vasta costellazione del cielo australe, già nota a Tolomeo: la sua stella più famosa è Mira. Dal punto di vista mitologico si tratta del mostro marino inviato da Poseidone a divorare Andromeda.

[304] *la timidezza della lepre*: nota a Tolomeo, è subito sotto Orione e probabilmente rappresenta la lepre che egli sta cacciando.

[305] *la nave d'Argo*: già nota a Tolomeo, era considerata la più vasta costellazione del cielo (per noi è divisa in quattro costellazioni separate: Carena, Poppa, Vele e Bussola). Argo era il nome della nave usata da Giasone per raggiungere la Colchide.

[306] *il veleno dell'Idra*: già nota a Tolomeo, è la più vasta costellazione del firmamento e scorre parallela alla Via Lattea. Figlia di Tifeo e di Echidna, l'Idra di Lerna era un mostro orrendo poi ucciso da Ercole in una sua fatica.

[307] *la rapacità del lupo*: già nota a Tolomeo, la costellazione del Lupo è situata fra Centauro e Scorpione. Forse Taegio allude alla storia di Licaone, padre di Callisto, trasformato in lupo.

[308] *la bruttezza del Corvo*: già nota a Tolomeo, è una piccola costellazione fra Cratere e Idra.

[309] *il vaso della Sorte*: è il Cratere, il cui nome pare riferirsi alla coppa in cui Apollo beveva l'ambrosia.

[310] *la religione del Centauro*: costellazione dell'emisfero australe. Il Centauro è Chirone, pedagogo di Achille.

[311] *la maestà dell'Altare*: è una piccola costellazione adiacente alla Via Lattea, già nota a Tolomeo.

[312] *la maraviglia del Pesce australe*: nota a Tolomeo, è una piccola costellazione dell'emisfero australe vicina ad Aquario e Capricorno. La sua stella più luminosa è Fomalhaut. Un elogio del cielo coi suoi «ordinati corsi» e dell'astrologia è nella lettera dedicatoria della *Villa* all'imperatore Ferdinando, considerato conoscitore e cultore di questa disciplina.

[313] *che ci scorge*: che ci guida.

[314] *non fosse stato a grado*: non fosse stato gradito.

e dalla eccellenza de' vini. E che dirò di Ennio poeta, che non scriveva mai bene le cose della guerra se non quando aveva rallegrato gli spiriti con la vertù di questa preciosa bevanda?[315] Taccio Orazio, poeta illustre, che quando avea ben bevuto, a guisa di ridente[316], nascondendo il braccio sferzava i cattivi col riprendere le malvagità degli uomini. E benché io non sia degno di esser posto nel numero di questi tali, nondimeno a coroborazione[317] delle ragioni mie non resterò di dirvi un gran miracolo di Bacco, e me lo dovete credere perché fu così in effetto.

B. Che miracolo è cotesto?

T. Voi sapete ch'io son dottore e non poeta, né manco vorrei esser, poi che veggio la poesia oggidì povera, ignuda e sconsolata andarsene piangendo la morte della semenza de' Mecenati antichi, che già la solevano tener sulle galle[318]; pur con tutto questo non ha gran tempo ch'io mi trovai un giorno di san Martino nella mia cantina, là dove, come si suol fare senza nota di riprensione[319], gustai ben venti sorti di vino. E mentre stavo vagheggiando la chiarezza d'un vin Tribiano, il pensiero guidandomi da una cosa chiara nell'altra, mi presentò alla mente la chiara luce di due begli occhi d'una gentil donna romana, che per nome CHIARA s'addimanda[320], onde io subito fattomi portar da scrivere, appoggiato ad una gran botte con la mente in CHIARA fiamma accesa, scrissi questi pochi versi[321].

Voi ch'ascoltate in rime gli alti effetti
de la mia CHIARA, alma e divina luce,
che tanto innalza i miei dolci concetti,
non vi fia meraviglia se per duce
ho un cieco[322] e s'omai fuor de' suoi diletti
questa mia età viril non si conduce,

---

[315] Cfr. la risposta a Francesco Scaglia, *Dell'amicizia c'ha il vino con la poesia* nelle *Risposte*, c. 138r: «Ennio non scrivea mai bene le cose di guerra se non quando avea ben bevuto».

[316] *di ridente*: di satirico.

[317] *a coroborazione*: a conferma, a sostegno.

[318] *tener sulle galle*: tenere in pregio, onorare.

[319] *senza nota di riprensione*: senza per questo dover essere rimproverato.

[320] *s'addimanda*: si chiama.

[321] A una donna chiamata Chiara Taegio allude in una lettera burlesca del 24 febbraio 1561 (o 1560) a Guido Borromeo: Biblioteca Trivulziana, Fondo Belgioioso, cart. 191, n. 295, in cui scrive di aver ceduto all'amico «ogni mia gioia, ogni mia contentezza, il proprio core e la CHIARA luce degl'occhi miei». Possibile che la donna in questione sia una cortigiana. Si tratta qui di un poemetto in 22 ottave.

[322] *un cieco*: Cupido, notoriamente rappresentato come un fanciullo bendato.

ch'Amor, con questa CHIARA e ardente face
mi sforza, e tanto può quanto a lui piace.

Quando mi volgo, Amor, al tuo bel seggio
e le bellezze pellegrine e nove
de la mia CHIARA e vaga luce veggio,
dai raggi suoi tanta dolcezza piove
che fuor che lei altro d'amar non cheggio,
né invidio il nettar de l'eterno Giove:
ogni altra luce allor m'esce dal core
e sol ivi con lei soggiorna Amore.

In CHIARA luce del veder mio oggietto
il signor mio[323] tempra gli strali e 'l foco
che 'n me fa ardendo sì felice effetto
che, tutto che[324] mi strugga a poco a poco
et arda il cor ne l'amoroso affetto,
pur gira Amor ogni mia doglia in giuoco,
e tanto è il dolce che nel foco sento
che non è ben ch'agguagli il mio tormento.

Quando per gli occhi al mio profondo core
passa la vaga e CHIARA luce mia
restan le membra mie senza vigore,
e in parte la scacciata alma s'invia
u' parimente si languisce e more
e scorge la vendetta che desia.
Così l'amante si trasforma spesso
e vivendo in altrui more in se stesso.

Spesso saluto la vermiglia aurora
coronata di rose in Orïente,
che 'l ciel col suo bel crin illustra e dora:
quando veggio apparir la luce ardente
degli occhi di colei che m'innamora
e dolci fa i pensier de la mia mente,
allor (con vostra pace) dico, o dèi:
l'Aurora cede al sol degli occhi miei.

Chi crederebbe? E pur son cose vere.
Il dì che la mia luce alma e serena
scese qua giù da le celesti sfere

---

323 *signor mio*: Amore.
324 *tutto che*: benché.

Vener lasciò la sua isoletta amena[325]
per star tra noi con le lascive schiere
dei pargoletti amor, che seco mena,
e l'aura risonò per l'aria chiara:
CHIARA, CHIARA è la dea che 'l ciel rischiara.

Quando non veggio la mia CHIARA luce
Amor mi guida in solitario loco
e da questa passion girando in quella[326]
or piango, or rido, or gelo, or son di foco.
Talor mia luce in nube et or in bella
fontana adumbro, e seco parlo e giuoco
et a sì dolce error ritorno spesso
poi che trovo il mio ben fuor di me stesso.

Fuor di me stesso in CHIARA luce vivo
del mio lume gentil sereno e vago
e di mia antica libertà son privo.
Questa luce di cui tanto m'appago
anch'ella vive in me, et io l'avvivo
(mercé d'Amor) con la mia propria imago,
così mia luce è meco et io con lei,
né da sì dolce essiglio uscir vorrei.

Se gira in me mia CHARA luce Amore
penso del suo bel lume essere indegno
e dei cocenti rai tempro l'ardore
col freddo del timor ch'in lei sia sdegno.
Quando non veggio poi l'almo splendore,
ove ha il suo foco Amor, ove ha il suo regno,
tutto sfavillo e men verrei[327] s'alquanto
non temprassi la fiamma col gran pianto.

Se pace ho con il sol ch'al cor mio splende
CHIARA è la gioia mia, dolce è l'affetto,
e dolce è il foco onde 'l desio s'accende.
Poscia in dolor si cangia il mio diletto
se la mia fede inganno o torto offende.
Quando poi cessa l'uno e l'altro effetto
io temo e spero, e sciolto in servitute
Amor mi tien fra 'l danno e la salute.

---

325 *la sua isoletta amena*: Cipro.
326 *in quella*: cioè nella melanconia.
327 *men verrei*: verrei meno.

Io mi ricordo che già ne l'uscire
fuori del Gange[328] Febo il salutai
quando del mio bel sol vidi apparire
la luce, ch'or mi face tragger guai;
quello le stelle e questo fe' sparire
lui con più CHIARA luce de' suoi rai;
quel può solo far chiar questo emisfero,
e questo illustra il mondo e il mio pensiero.

CHIARA mia luce di dolcezza piena,
del raggio tuo, come da fonte rivo,
nasce la gioia mia, nasce la pena.
Pena soave, ond'io gioioso vivo,
vita sopra 'l mortal corso serena,
solo di te penso, ragiono e scrivo,
né la mia penna altro soggetto vuole.
Felice è chi si scalda a sì bel sole.

Nel dipartir de la mia CHIARA vista
al cor mio nasce un tenebroso orrore,
fremono i venti e il mar e 'l ciel s'attrista;
ma nel tornar del vivo mio splendore
il perduto vigor l'alma raquista:
torna la speme mia, fugge 'l timore,
ride la terra e 'l ciel si rasserena
e ogni cosa è di gioia e d'amor piena.

CHIARA è la forza del mio onesto amore,
chiara è l'idea, onde a ben far s'impara,
chiara è la speme mia, chiaro è 'l timore,
chiara è la gioia, e la mia doglia è chiara,
chiara è la vita mia, chiaro è 'l mio ardore,
ma senza la gentil mia luce e cara
s'oscura il tutto, e fra cimerie grotte[329]
parmi d'aver una perpetua notte.

Perpetua notte agli occhi miei saria
se non fosse quel lume il lor oggietto
che da la CHIARA mia luce s'invia[330]:
questo rischiara il mio oscuro intelletto,
questo l'innalza al ciel, questo il desvia
dal cieco volgo e da ogni vil concetto,

---

328 *fuori del Gange*: cioè all'alba.
329 *cimerie grotte*: grotte oscure.
330 *s'invia*: proviene.

talché da lui io risconosco il tutto
ché per me son quasi un terreno asciutto.

Al lampeggiar de la mia luce ardente
moro e rinasco, e son nova Fenice,
e tanto è il ben ch'allor l'anima sente
ch'a dirlo, anzi a pensar di lui non lice:
in quella Amor sì al mio desir consente
che d'ogn'altro il mio stato è più felice.
S'adunque un sguardo sì gran gioia adduce,
deh torna spesso a me, CHIARA mia luce.

CHIARA mia luce, ove trastulla Amore,
ove s'apre il sentier ch'al Ciel mi scorge,
nel moverti ver me sento ch'al core
un piacer novo e inusitato sorge,
e la virtù d'un subito splendore
tanto diletto entro de l'alma porge
che ringrazio per te, luce mia CHIARA,
la vita, che per altro non m'è cara.

Da poi che CHIARA luce il mio intelletto
alluma[331], un campo di battaglia è 'l core:
ivi 'l dolor combatte col diletto
e la speme guerreggia col timore,
e al foco de' sospir ch'esce dal petto
degli occhi miei s'oppone il tristo umore:
tra 'l senso e la ragion guerra è infinita
e lite con la morte ha la mia vita.

La vita mia non ha mai fermo stato,
or m'alza al ciel Fortuna, ora m'atterra,
ora tranquillo ho 'l mare, or l'ho turbato,
or vivo son, or l'ultima ora serra
lo viver mio qua giù sì travagliato,
or pace ho col mio sol, or sono in guerra,
or ne l'abisso, ora nel ciel mi pone,
ora mi scioglie Amor, or m'ha prigione.

I ceppi, le prigioni e le catene,
le dure leggi e la mia fera sorte,
rischio d'onor[332], tema d'acerbe pene,
danno, vergogna, e 'l dubitar di morte,

---

[331] *alluma*: accende.
[332] *rischio d'onor*: cioè il pericolo che corre il mio onore e quello dell'amata.

il vedermi tradita ogni mia spene
et esser l'ore al mio soccorso corte
spento non hanno del mio foco dramma[333]
ché più CHIARA che mai è la mia fiamma.

In CHIARA fiamma ho sì mie voglie accese
che quando i pesci andran su per le piante
e saran l'acque in cima ai monti ascese
e che 'l ciel non avrà più stella errante[334]
onde il giorno si causi[335], l'anno e 'l mese
allor non amerò mie luci sante
ché Natura et Amor potrian ben poco
se potesse morir sì ardente foco.

Or veggio ben che temerario sono
seguir con rozzo stil lodi sì chiare,
però del troppo ardir chiedo perdono:
sol mi resta pregar voi Parche avare
che vi degniate far cortese dono
di longa vita a le mie luci care
bench'elle senza voi vivran per sempre
sendo create di celesti tempre[336].

B. Nel miracolo di queste vostre stanze un certo non so che divino se mi è scoperto, che mi dà a credere che non il furor di Bacco, ma Amore sia stato quello che le abbia dettate.

T. Io non vi posso negare che le mie stanze non abbiano odor di vino sendo elle state da me composte in una cantina, né parimente vi debbo negare che Amore non sia stato in parte causa del componimento d'esse, ma vi dico bene che Amore non ha fatto cosa alcuna senza l'aiuto di Bacco, il quale (come sapete) è tanto caro a Venere, ch'ella senza lui aggiacerebbe[337] a mezza state. Ma tornando al mio proposito, vi dico tutti i poeti essere infelicissimi ne' suoi versi se non hanno ricorso all'umor di Bacco, ove ogni poema, come oro nel foco, s'affina e diventa perfetto.

B. Io stupisco di tre cose. La prima, come questi tali, non lasciandogli il vino fermare bene i piedi[338], possono ascendere l'erto e difficil monte di Par-

---

333 *dramma*: nemmeno la più piccola parte.
334 *stella errante*: il sole.
335 *si causi*: si origini, derivi.
336 *di celesti tempre*: della stessa materia con cui sono fatti gli astri.
337 *aggiacerebbe*: ghiaccerebbe dal freddo, cioè non sarebbe focosa.
338 *non lasciandogli [...] i piedi*: dal momento che il vino non permette loro di reggersi bene in piedi, li fa barcollare.

naso. La seconda, come, avendo costoro mercé del vino la lingua inviluppata, possano cantar ben versi. La terza, come il fumo del vino non gli contenda l'aspetto[339] di quelle celesti imagini che dite. Ma, a dirvi il vero, Taegio mio dolcissimo, queste vostre ragioni e poesie mi paiono pitture e perspettive di paesi, ove da longi si veggono camminar certe picciole figure c'hanno somiglianza d'uomo, le quali d'appresso considerate non hanno pur segno di forma umana[340]; il perché vorrei che, lasciando queste vostre poesie in Parnaso, mi discoreste[341] un poco più sul caldo[342] circa la materia e vertù del vino. Voi fin qui tra fiori e frondi sète stato troppo sul generale: or venendo ai frutti vorrei saper da Voi di quante sorti de vini si trovino e come diversi siano gli effetti loro.

T. Circa il primo quesito vi dico che tante sono le maniere de' vini quante sono le diversità delle viti che gli producono, e le differenze, le specie e i generi delle viti sono tante quante sono i terreni e (come dice Columella) tutte le regioni e le particolar parti delle regioni hanno proprii generi di viti, le quali prendono il nome dalla lor consuetudine. Plinio e Columella molte diversità di viti raccontano e Virgilio fa menzione de quattordeci sorti di viti là dove dice:

Non la stessa vendemmia giù da nostri
arbori pende che da' metinei[343]
tralci raccoglie Lesbo: sono tasie[344]
viti, son bianche mareotidi[345] anco,
queste alle gravi e più morbide terre
abili, quelle a le più lievi e magre,
e psizia a far la dolce sapa[346] e 'l passo[347]
util più ch'altra e la sottil lageo[348],
ch'instabil rende 'l piè, lega la lingua,
le purpuree, le precie[349]; con quai versi
potrò lodarti mai, retica, tanto,
che molto più di te non lodi ogni ora

---

339 *gli contenda l'aspetto*: impedisca di vedere.
340 Barza allude qui all'attività di pittore dilettante di Taegio.
341 *mi discoreste*: mi raccontaste.
342 *sul caldo*: in dettaglio.
343 *metinei*: di Metimna, nell'isola di Lesbo.
344 *tasie*: dell'isola di Taso.
345 *mareotidi*: del lago Mareotide in Egitto.
346 *sapa*: è il vin cotto.
347 *passo*: passito, vino fatto con le uve appassite al sole.
348 *lageo*: è un'uva egiziana.
349 *precie*: primaticce.

il vin Falerno, cui ceder convienti?
Son viti Aminee, fermissimi[350] vini,
e quelle sono in grazia de le quali
s'erge al ciel Tmolo[351], et esso re faneo[352].
V'è l'argite[353] minor, cui non s'agguaglia
alcuna vite, o fuor spremer si vanta
cotanto sugo, o di durar tant'anni.
Or dove te lascio io, rodia, sì grata
a le seconde mense, ai dèi celesti?[354]
Ma comprendere in sé numero alcuno
non è che possa tante, e sì diverse
e spezie, e nomi de le viti, e meno
ch'in numero comprese siano importa,
lo qual chi vuol saper, vuol saper anco
quante, spirante Zefiro, turbate
sian del libico pelago l'arene,
o quando con piu forza Euro percuote
i stanchi legni, intender brama quante
del Ionio mare a riva vengan'onde[355].

Di maniera che (come dice Vergilio) tante sono le sorti delle viti e i nomi loro, che più tosto si potrebbono annoverare l'arene del lito e l'onde del mare che quelle.

Quanto al secondo quesito vi dico che diversissimi sono gli effetti e le vertù de' vini. E per questa tal diversità cinque cose nel vino s'hanno a considerare: l'odore, il colore, il sapore, l'età e la sostanza[356]. E circa l'odore vi dico che de' vini alcuno è odorifero[357], alcuno nessuno odore e alcuno di odore orribile. Il vino odorifero significa che 'l suo licore è leggiero, temperato, sottile, digesto, mondato d'ogni bruttura e genera lodevole e chiaro sangue. Il vino di nessuno odore dimostra grossezza e gravità e indigestione, e però[358] è di cattivo nutrimento. Il vino poi di orribile odore arguisce[359] gra-

---

350 *fermissimi*: fortissimi, molto alcolici.
351 *Tmolo*: è un monte della Lidia, in Asia Minore.
352 *faneo*: di Fanea, nell'isola di Chio.
353 *l'argite:* argitide, nome di un vitigno greco; «largite» reca la traduzione del Daniello.
354 Questo verso dell'originale manca: «Ove o bumaste i tuoi gonfiati grappi»?
355 Georgica, II, cc. 37v-38v, che traduce i vv. 89-108.
356 *la sostanza*: la densità.
357 *odorifero*: profumato.
358 *e però*: e dunque.
359 *arguisce*: indica.

vità, nuoce al cervello, percote la mente, offende li nervi e genera pessimo sangue.

Circa il colore vi dico che alcuno è bianco, alcuno nero e alcuno vermiglio. Il bianco è sottile e utile allo stomaco, provoca l'orina e agevolmente si distribuisce per le membra: questo è buono per li fleummatici e cattivo per li colerici e questo (come afferma Dioscoride) lodasi primamente tanto per li sani quanto per gli infermi[360].

Il nero è grosso e più malagevole da digerire, nutrisce la carne e fa imbriacare: questo è cattivo per le persone umide e buon per le asciutte, come i colerici, e anco alquanto i sanguigni. E se pur i gottosi hanno da bere vino, questo per loro è il più sicuro per esser più ristrettivo[361], né lascia correr gli umori alle membra.

Il vermiglio, sì come è mezzano di colore tra 'l bianco e il nero, così ha le sue forze mezzane tra amendue, e questo è molto conveniente per li malinconici. Quanto al sapore dovete sapere che Dioscoride, dividendolo in dolce, austero e accerbo, dice che 'l dolce per esser grosso

> malagevolmente si risolve dal corpo[362], gonfia lo stomaco, conturba le interiora[363], et è ottimo per le rene e per la vesica. Il vino austero[364] passa più velocemente per orina, ma fa dolere il capo e imbriaca. L'accerbo[365] fa digerir, ristagna il corpo e tutti gli altri flussi e provoca manco l'orina[366].

Di questo Dioscoride ne parla in questo modo:

> Ha questo vertù constrettiva, giova al vomito delli stomachi rilassati, a' dolori di fianchi, all'appetito corrotto delle donne grosse[367] e alle crudità[368], e credesi che sia molto utile alla pestilenza[369].

---

[360] Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 657.

[361] *ristrettivo*: astringente.

[362] *si risolve dal corpo*: si elimina dall'organismo.

[363] *conturba le interiora*: smuove l'intestino.

[364] *austero*: amaro, secco.

[365] *accerbo*: acido.

[366] Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 657.

[367] *grosse*: gravide.

[368] *alle crudità*: «dicesi dai medici dello stato morbifico degli umori che cagionano o accrescono la malattia»: L. Carrer-F. Federici, *Dizionario della lingua italiana*, Padova, Tipografia della Minerva, 1827, vol. II, *sub vocem*.

[369] Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 658, riferito in particolare al vino Omfacite.

Alcuni altri vi aggiongono il sapore: l'aspero e l'insipido. L'aspero vino per esser terrestre e grosso grava lo stomaco, difficilmente passa per le vene, non provoca l'orina e per la sua gravezza tardi sale al capo e l'insipido è conveniente ai caldi di complessione, ma nutrica poco e tosto comove[370] l'orina. Alcuni vi aggiongono ancora il soave e l'amabile: e questo è un vino che universalmente aggrada, è da tutte le complessioni e da tutti i tempi.

Circa l'età de' vini avete a sapere che ne sono di tre sorti: vecchio, nuovo e mezzano. Il vin vecchio, per esser caldo e secco in terzo grado giova ai vecchi e a tutti quelli c'hanno fredda e umida natura, e, come afferma Galeno, è molto convenevole alle persone che abbondano d'umor crudi[371], et è dannoso a coloro che hanno deboli i nervi e i sentimenti acuti e offese le parti interiori; pur, bevendosene poco per volta e bene inacquato, può far poca offesa[372]. Il vin nuovo o sia recente per esser caldo nel primo grado nuoce ai vecchi e alli fleummatici: gonfia, digerisce con fatica, provoca l'orina, fa sognar sogni terribili[373] e (secondo il parer di Galeno) non ha forza di menar il cibo per lo stomaco e però se ne guardino quelli che sono di fredda e umida natura. Il vin mezzano non fa né l'uno né l'altro nuocumento e per questo s'usa così per gli infermi come per i sani. Questo è un vin temperato, caldo e secco nel secondo grado, e però di lui si dovrebbe far elezione[374], poco curandosi così del vecchio come del nuovo.

B. Circa l'età del vino non resto da Voi sodisfatto se non mi dite particolarmente[375] il tempo della gioventù, della virilità e della vecchiezza del vino.

T. Al vin nuovo, che recente si chiama, si dà l'età d'un anno, al vecchio di quattro, e al mezzano di due.

B. Or mi resta intendere la sostanza che si dee considerare nel vino.

T. Circa questa parte dovete sapere che de' vini ve ne sono de' grossi e de' sottili. Il vin sottile et acquoso giova a quelli che sono di calda e secca natura e provoca l'orina, e il vin grosso e terrestre causa contrario effetto, et è il peggior di tutti, e di questa parte Dioscoride ne parla in questo modo:

---

370 *comove*: induce.

371 *d'umor crudi*: «diconsi da' medici quegli umori che non sono stati convenevolmente concotti dagli organi proprii della digestione»: Carrer-Federici, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. II, *sub vocem*.

372 Crescenzio, IV, XLVII, *Del vino e delle sue virtù*, cc. 77v-78r.

373 Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 657.

374 *si dovrebbe far elezione*: si dovrebbe scegliere.

375 *particolarmente*: nei dettagli.

> I vini che sono nella sostanza loro grossi e neri di colore sono malagevoli molto da digerire, generano ventosità[376] e aumentano il corpo; quelli che sono sottili e austeri giovano allo stomaco ma non ingrossano così il corpo[377].

E queste qualità de' vini nella lor sostanza si conoscono dall'odore, dal colore, dal sapore e dall'età del vino, come, per quello che pur dinanzi ho detto, intender chiaramente lo potete.

B. Circa l'accommodare la qualità del vino alla complessione et età degli uomini n'ho inteso assai. Or vorrei sapere come si dee accordare così la maniera come la qualità del vino alla qualità della stagione.

T. Nel verno si bee il vin dolce, e Galeno dice che in tal stagione si dee bere il vino senza acqua ma parcissimamente[378]. Alla primavera si beono vini leggiadri e amabili e Galeno vuole che di tal tempo si beva un poco più gagliardamente che 'l verno, ma vini alquanto adacquati. All'estate si bevono vini leggieri, chiari e bruschetti, e Galeno concede che a simil tempo si beva bene e maggior quantità di vino che la primavera, ma che 'l vino sia benissimo inacquato. All'autonno si bevono vini possenti e stomatici[379], perché con la forza del lor calore temperano il freddo umore dei frutti che si mangiono in quella stagione, e Galeno vuole che in questo tempo si beva manco che l'estate e che 'l vino sia senza acqua.

B. Cotesto ho benissimo inteso, ma circa la quantità del vino che si dee bere che regola ci date Voi?

T. Debbesi considerare la quantità che se ne richiede per bere per la età, per lo tempo dell'anno, per la consuetudine e per la qualità del vino, e questo aviso ce lo dà Dioscoride; ma Galeno vi aggionge il paese e la complessione, percioché maggior quantità di vino si concede ad un uomo settentrionale che ad uno meridionale et a un fleummatico che ad un colerico.

B. E perché ho sentito dire trovarsi una sorte di vino che più d'ogni altro è medicinale e capitalissimo nemico del veleno, vorrei per cortesia mi diceste fra tante sorti di vino qual sia quello di sì meravigliosa vertù.

T. Questo è quello di cui n'ho parlato pur dianzi e d'esso ne parla Dioscoride con queste parole:

> Ogni vino, parlandone universalmente, puro, sincero e naturalmente austero riscalda, digerisce facilmente, giova allo stomaco, provoca l'orina, nutrisce le forze, fa dormire, fa buon colore[380]; giova bevuto copiosamente a coloro che aves-

---

376 *ventosità*: flatulenza.
377 Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 658.
378 *parcissimamente*: con grande moderazione.
379 *possenti e stomatici*: robusti e digestivi.
380 *fa buon colore*: dona alla pelle un buon colorito.

sero bevuta la cicuta, il coriandro[381], il pharico[382], l'isia[383], l'opio, il litargirio[384], il tasso[385], l'aconito[386] e i fonghi malefici[387], e parimenti ai morsi de' serpenti e alle ponture di tutti quelli animali che amazzano infrigidando il sangue e che sovertono lo stomaco al vomito; vale alle vecchie ventosità, a' rodimenti e distendimenti de' precordi[388], alla resoluzione[389] dello stomaco e ai flussi del corpo e dell'interiora[390]; giova a coloro che per troppo sudare s'indeboliscono e si consumano e massimamente il bianco vecchio e aromatico[391].

---

[381] *il coriandro*: probabile si tratti del coriandolo (*Coriandrum sativum*), da alcuni ritenuto velenoso. Secondo Dioscoride, VI *De veleni mortiferi et della preservazione et curatione loro*, IX, p. 753: «arrochisce la voce, fa uscire dello intelletto e dire molte vane e disoneste parole come fanno gli ebbriachi, inducendo, oltre a ciò, in tutto il corpo l'odore acuto che esso stesso possiede».

[382] *il pharico*: secondo Dioscoride, *ivi*, XIX, p. 759: «induce paralisia, spasimo e pazzia, nel che, fatte le purgazioni, se dee dare da bere […] due dramme di spigo nardo con due oboli di mirra nel vino dolce, overo la radice dell'iride con lo zafferano e con vino». Mattioli nel commento scrive: «Non ritrovo veramente scrittore alcuno, da cui si possa cavare o sapere che cosa fusse il pharico presso gli antichi, né anco se fusse semplice pianta o composto veleno di diverse cose […] non essendo egli più oggi né conosciuto né in considerazione, superfluo sarebbe il ragionarne più avanti […]».

[383] *l'isia*: è una specie di giglio (*Ixia*). Secondo Dioscoride, *ivi*, XXI, p. 761: «infiamma grandemente la lingua, fa uscire del senno, ritiene tutte le superfluità del corpo e causa sincopi e strepito nelle budella, ma non però esce fuori superfluità alcuna per di sotto».

[384] *il litargirio*: è l'ossido di piombo, da Dioscoride chiamato *Spiuma dell'argento*, *ivi*, XXVII, pp. 766-767: «induce gravezza nello stomaco, nelle budella e in tutte le interiora con grandissimi dolori […] ritiene l'orina, fa gonfiare il corpo e induce in tutte le membra un colore fosco simile a quello del piombo, al che si soccorre dando a bere, fatti prima i vomiti, il seme del horminio col vino, e parimente otto dramme di mirra, o assenzo, o issopo, o seme d'apio, o pepe, o fiore di ligustro o sterco di colombi con spico nardo e vino».

[385] *il tasso*: è la ben nota pianta velenosa (*Taxus baccata*) detta anche smilace. Secondo Dioscoride, *ivi*, XII, pp. 755-756: «infrigidisce tutto il corpo, strangola e finalmente ammazza in breve tempo».

[386] *l'aconito*: è la notissima pianta velenosa (*Aconitum napellus*). Dioscoride, *ivi*, VII, p. 752: «causa vertigini, lagrime, gravità nel petto e nei precordi e fa tirare infinitissime petta. […] dassi con utilità similmente a bere il vino».

[387] *malefici*: velenosi.

[388] *rodimenti e distendimenti de' precordi*: sono i dolori di petto. Il precordio è la parte del torace in corrispondenza del cuore.

[389] *alla resoluzione*: allo svuotamento.

[390] *ai flussi del corpo e dell'interiora*: al catarro e alla diarrea.

[391] Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 658.

B. E di quel vino che quanto più s'invecchia tanto più s'addolcisce, che ve ne pare?

T. A questo parimente vi risponde Dioscoride in questo modo:

> Quello che invecchiandosi diventa dolce è veramente utile alle reni e alla vesica, e mettesi utilmente con la lana succida in su le ferite e sopra le infiamaggioni e fassene commodamente lavande in su l'ulcere maligne, sordide, corrosive e che sono causate da flussi d'umori[392].

B. Se ben mi ricordo, parmi d'aver inteso che si trova una sorte di vino che allonga molto la vita a coloro che ne bevono ristaurandogli[393] mirabilmente le forze et operazioni loro.

T. Questo è il vin Pucino, che nasce nella costa del mare Adriatico. Scrive Plinio che Livia Augusta soleva dire che la longhezza della sua vita di ottantadue anni non la riconosceva da altro che da questo soavissimo licore[394]. E i villani del Carso per bere continuamente simili vini s'ammalano di raro e campano novanta e cento anni di maniera che gran ventura è quella dei paesi che producono sì eccellenti vini, gran felicità degli abitatori d'essi, ma molto maggiore è la gloria degli stessi vini sendo con maravigliose lodi cellebrati dagli auttori a garra l'un de l'altro.

B. Che vini son questi cotanto cellebrati?

T. Ippocrate e Omero cellebrarono il vin Pramnio[395], che facevasi nella regione di Smirna appresso il tempio della dea Cibale[396]. Loda Ippocrate anco il vin Maroneo[397], che nasce nella maritima parte della Trazia, e dice che questa sorte di vino è tanto possente che porta venti parti d'acqua. Muziano scrive esser questo vino di tanta forza ch'ogni sestario d'esso ne porta otto d'acqua[398]. Apollodoro medico in un certo suo libro lauda sommamente il vino Nasparcenito[399] di Ponto et essorta Ptolomeo re di Egitto a far elezzione

---

[392] *Ibidem*.

[393] *ristaurandogli*: ripristinando.

[394] *vin Pucino*: vino triestino, prodotto sull'altopiano carsico. Plinio, XIV, VI, *Vini generosi*, p. 435, ma anche Dioscoride, V, VII, *Della natura del vino*, p. 659 (nel commento del Mattioli).

[395] *Pramnio*: Plinio, XIV, IV, *Il modo di governar le vigne*, c. 434v. Era un vino cretese di cui si parla nei poemi omerici.

[396] *Cibale*: Cibele.

[397] *Maroneo*: Plinio, XIV, IV, *Il modo di governar le vigne*, p. 433. È un vino rosso fatto con le uve appassite ancora oggi prodotto in Sardegna.

[398] *ogni sestario… d'acqua*: ogni sestario deve essere annacquato con venti parti d'acqua. Il sestario romano corrisponde a un sesto del congio, cioè a 0,545 litri.

[399] *Naspercenito*: Plinio, XIV, VII, *I vini d'oltra mare*, p. 437.

di quello per lo migliore. Eristrato, medico grandissimo, il qual fu circa cento anni dopo l'edificazione de Roma, loda il vin Lesbio[400]. Dioscoride comenda il vin Chio[401], così detto da Chio, isola nella quale Enopion, figliuolo di Bacco, coltivò primieramente la vite e fecevi una città. Alman poeta cellebra il vin Caristio di Laconia, e questo è quello (come afferma il Barbaro) ch'oggidì si chiama Malvagia. Antistane innalza al cielo l'eccellenza del vino Acaio. Il vin Retico del Veronese, cioè quello che in Lombardia si chiama Vernaccia, doppo il vin Falerno (secondo il parere di Vergilio) ottiene il primo loco, e il Falerno da Orazio per la soavità del suo licore è detto vin nettareo: questo è quello che si chiama oggidì Magnaguerra. I medici di Roma (secondo il testimonio di Tiberio imperatore) già preposero agli altri vini il Sorrentino, che nasce vicino a Sorrento, città della Campagnia[402]. Il Divo Agosto[403] diede il principato de' vini al Sitino[404]; Giulio Cesare diede il quarto grado di eccellenza ne' publici conviti al vino Mamertino di Sicilia[405]. Il vino Albano del Lazio e il Cecubo di Campagnia furono comendati da Dioscoride[406]. Il vino Signino fu celebrato da Columella; il Rodio gli antichi lo volevono per le seconde mense, dove per li frutti si servavano i vin megliori e più preciosi. Dagli antichi furono ancora essaltati i vini Laletani di Spagna[407], il Betterra di Franza[408], il Rezio di Germania, il vin bianco delle Mareotidi di Egitto, il vin

---

400 *Lesbio*: *ibidem*; citato anche da Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 658. È il vino con cui Ulisse fece ubriacare il Ciclope (*Odissea*, IX, 345 e segg.).

401 *vin di Chio*: Dioscoride, *ibidem*: «Il Chio è più tenero di tutti i già detti, e atto all'uso del bere: nutrisce condecentemente e imbriaca meno, ristagna i flussi e molto conviene nei medicamenti degli occhi». Era uno dei vini più apprezzati nell'antichità.

402 Plinio, XIV, VI, *Vini generosi*, p. 435: «Tiberio imperadore usava dire che i medici si erano accordati a dar reputazione al vin Surrentino, e che altrimenti non era che finissimo aceto».

403 *Agosto*: Augusto.

404 *Sitino*: Plinio, XIV, VI, *Vini generosi*, p. 435. Il Setino si otteneva dall'antico vitigno cecubo setino coltivato lungo la Via Appia.

405 *Mamertino di Sicilia*: *ivi*, p. 436. Il Mamertino è un vino ancor oggi prodotto in Sicilia nella zona di Milazzo.

406 Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 657: «Gli Albani sono più grossi del Falerno: sono dolci, gonfiano lo stomaco, mollificano il corpo, non aiutano molto alla digestione e non nuocono così ai nervi; invecchiandosi diventano nel sapore austeri. Il Cecubo è dolce e più grosso dell'Albano: nutrisce il corpo e fa buon colore, ma si digerisce malagevolmente». Il Cecubo di Campagnia è un vino laziale molto pregiato che oggi si chiama anche Abbuoto.

407 *Laletani di Spagna*: Plinio, XIV, VI, *Vini generosi*, p. 436.

408 *Betterra di Franza*: *ibidem*.

di Tasio, isola del Mare Egeo, il Figelite di Efeso[409], il Sebennito di Egitto[410], il Trebellico di Napoli[411], il Caulino di Capua[412], il Pretuzio del Mar Supero[413], il Catinese del Mar di Sotto[414], il Cesenato fra li due mari[415], e altri infiniti. Grande certamente fu la gloria di tutti questi vini dagli antichi celebrati, io no 'l niego, ma molto maggiore è quella del vin bianco di Longhignana[416], loco dell'illustrissimo e reverendissimo cardinal Boromeo. Questo è un vin sottile, chiaro, lucido, odorifero, morbido e gratissimo al gusto, il qual bevuto moderatamente giova per medicina a molte infirmità e conserva la sanità negli uomini longamente. Et è così mirabile nella vertù et operazione sua ch'io son per dire ch'egli, con l'accrescere in noi l'umido radicale e il calor naturale, allonghi la vita nostra, e per tale longhezza d'anni Longhignanna si chiama il loco che lo produce, di maniera che questo precioso umore è quasi in terra come il nettare nel cielo: l'uno conserva gli dii immortali e senza macchia alcuna e l'altro mantiene la sanità negli uomini e gli allonga i giorni suoi. Per l'eccellenza di questa sorte di vino credo che gli antichi chiamassero Bacco Libero, perché egli libera l'uomo da travagli e da noiosi pensieri; e per questo è verisimile ancora che l'antico Cratino si movesse a dire che i versi dettati da coloro che bevono acqua non possono piacere, né viver longamente.

B. I vostri ragionamenti insino a qui sono stati intorno le lodi, le qualità, la sostanza del vino e i paesi che lo producono più eccellente. Ora vorei che, a guisa d'un nuovo Proteo, di poeta, di fisico[417], d'istorico vi cangiaste in iconomico[418] insegnandomi come si possa vedere la bontà e diuturnità[419] del vino, come si curino le sue infirmità, il modo di conservarlo che non s'infermi[420] e quante sorti di vino si facciano d'una istessa vite.

---

[409] *Figelite di Efeso*: Dioscoride, V, VII, *La natura del vino* p. 658.

[410] *Sebennito*: Plinio, XIV, VII, *Vini d'oltra mare* p. 437. Sebennito era una città dell'Egitto (oggi Djebnetjer)

[411] *Trebellico*: Plinio, XIV, VI, *Vini generosi*, p. 436. Era prodotto nella zona dei Campi Flegrei.

[412] *Caulino*: *ibidem*.

[413] *Pretuzio del Mar Supero*: *ibidem*. Era un vino dell'Abruzzo settentrionale.

[414] *Catinese del Mar di Sotto*: *ibidem*. Era prodotto nella provincia di Rieti (Poggio Catino).

[415] *Cesenato fra li due mari*: *ibidem*. Era un vino romagnolo.

[416] *vin bianco di Longhignana*: a Longhignana, oggi frazione di Peschiera Borromeo, si trovava il casino di caccia e la vigna della famiglia Borromeo.

[417] *fisico*: di studioso della natura.

[418] *vi cangiaste in iconomico*: vi trasformaste in un esperto del governo della casa (in senso lato).

[419] *diuturnità*: la durata.

[420] *che non s'infermi*: in modo che non si guasti, che non inacidisca.

T. Ancora ch'io non sia quel raro iconomico che Voi per avventura[421] vi pensate, perciò[422] non resterò dirne[423] quel tanto che n'ho appreso così dagli antichi come moderni patri di famiglia. Però[424] circa la prima parte vi dico che in più modi si fa giudicio[425] della bontà del vino. Alcuni mandano una canna nella botte fin alla feccia e chiudono col dito il foro della canna che avanza sopra la botte, e poscia levato il dito tirano il respirare[426] per lo buco di detta canna e qual essere sentono l'odore della feccia tale giudicano dovere essere il vino[427].

B. È cosa c'ha molto del verisimile.

T. Altri fanno giudicio della bontà del vino quanto al durare dal fiore[428] d'esso vino, perché se 'l fior del vin bianco sarà bianco e del vermiglio sarà vermiglio, è segno che 'l vino sarà durevole; ma sendo al contrario non se gli può dar credito. E se 'l fior del vino sarà nero o flavo[429], è argomento della debolezza, ma quello ch'avrà il color di tela de' ragni arguisce accerbità[430]. Alcuni lasciano il vino una notte in un bicchiere, e quale trovano il vino la mattina seguente, tale giudicano che abbia da essere per l'avenire. E se di settembre o di ottobre vedrai la serpe circondar la vite, il vino verrà acido. Se 'l vino della primavera apparirà freddo significa diuturnità, se caldo si rivolterà[431]. Alcuni spargono il vino sopra l'arena[432], dapoi lo colano, e se non si tramuta è segno di bontà. Altri pigliano argumento dal coverchio del vaso, il qual se sarà sempre umido non si dee dar fede al vino, ma trovandosi secco gli promette longhissima vita. Alcuni fanno isperienza della diuturnità del vino in questa maniera: chiudono il vino in qualche vaso e lo pongono nell'acqua per tre giorni, da poi cavatolo lo gustano, e trovandolo buono s'assicurano ch'abbia ad essere durabile. Si prova ancora la diuturnità del vino in questo modo: cacciasi nel vaso una lama di piombo o di rame, coprendo diligentemente il coverchio del vaso, e passati quaranta dì si discuopra, e se la lama di piombo si troverà imbianchita e quella di rame fetida con bolle sopra, è cattivo segno; ma se la lama di piombo sarà del suo natural colore, e quella di rame pura e splendida come si pose

---

421 *per avventura*: forse.

422 *perciò*: tuttavia.

423 *perciò non resterò dirne*: tuttavia non mi asterrò dal dirne.

424 *però*: pertanto.

425 *si fa giudicio*: si valuta.

426 *tirano il respirare*: aspirano.

427 CRESCENZIO, IV, XXXVI, *De' segni da conoscere il vino da durare*, c. 72r.

428 *fiore*: la fioretta, una specie di muffa causata da lieviti venuti a contatto con l'aria.

429 *flavo*: giallo.

430 *arguisce accerbità*: fa presagire che il vino inacidirà.

431 *si rivolterà*: si tramuterà in aceto.

432 *sopra l'arena*: sulla sabbia.

nel vaso, è segno che ’l vino sarà durabile. Altri fanno giudicio della bontà del vino dal gusto della polenta mescolata col vino. È segno ancora d’esser buono e serbevole[433] il vino quando di state la pece gittatagli sopra cala al fondo e si consuma: ma se sta a galla et intiera è pessimo segno. E se pestandosi l’uva si trova il vin glutinoso sarà durabile, e se tenue sarà pericoloso di voltare[434]. Lo star tardi a bollire il vino e tardi a riposare arguisce la bontà d’esso, e perché il vino c’ha dentro acqua non è durabile, per conoscer se è adacquato o no Crescenzio dice che le pere crude monde o le more gittate nel vino se calano al basso arguiscono acqua, ma se notano di sopra[435] promettono il vin puro[436]. Altri prendono una pignatta nuova e in essa mettono il vino e tengonla appiccata[437] per due giorni, onde s’ella suderà per di fuori affermano esservi dentro acqua e non sudando essere il vin puro[438]. Alcuni gettano nella botte la locusta o la cicala e se staranno di sopra giudicano il vino essere puro, ma se caleranno al fondo l’assicurano d’acqua[439]. Altri riscaldono il vino e postolo in una pignatta nuova all’aere se vi sarà acqua si tramuterà in aceto. Una altra sperienza v’è[440]. Ongasi una sponga nuova con olio e turrisi[441] con essa il buco della botte del vino in maniera che non ne poscia uscir goccia, onde se vi serà acqua colarà per la sponga. Bella isperienza si fa ancora in questo modo: prendasi una cannuccia e ongasi con olio o sevo[442], e mettasi di poi nel vaso del vino, onde se ad essa si trovaranno attacate alcune goccie d’acqua, è manifesto segno della sua

---

433 *serbevole*: duraturo.

434 *voltare*: di tramutarsi in aceto.

435 *notano di sopra*: galleggiano.

436 Crescenzio, IV, XXXVI, *Il modo di conoscere s’il mosto, o il vino abbia acqua o no e in che modo si parta l’acqua dal vino*, cc. 70v-71r e XXXVI, *De’ segni da conoscere il vino da durare*, c. 72r.

437 *appiccata*: appesa.

438 G. Merula, *Nuova selva di varia lettione, diuisa in cinque libri tradotta di Latino in lingua italiana*, Venezia, Guadagnino, 1559, IV, XXXVII, p. 399: «Altri pigliano una pignatta nuova e vi metton dentro del vino, di poi l’appiccano per duoi giorni, ed essendo il vino mescolato con acqua la pignatta sarà umida e gocciolerà». Si tratta della traduzione volgare dei *Memorabilium libri* (Venezia, Giolito, 1550), un’opera che aveva incontrato difficoltà censorie ed era stata messa all’Indice. Nega la paternità del Merula, peraltro già morto al momento della stampa, A. Butti, *Vita e scritti di Gaudenzio Merula*, in «Archivio Storico Lombardo», XVI, 1899, pp. 346-348. Crescenzio, IV, XXXVI, *De’ segni da conoscere il vino da durare*, c. 71r.

439 Merula, *Nuova selva di varia lettione*, IV, XXXVII, p. 399: «Piglia una mela o un pero selvatico, o una locusta o una cicala, e s’alcuna di queste cose sta a galla sappia ch’il vino è puro, ma se le vanno al fondo vi è dentro dell’acqua».

440 *una altra sperienza v’è*: si può fare anche un’altra prova.

441 *turrisi*: si tappi, si chiuda.

442 *sevo*: grasso.

malatia[443]. Alcuni mettono un pezzo di calcina viva in un poco di vino, e s'ella in esso si sfende[444] dicono esservi acqua, ma se la calcina starà ristretta e dura promettono la purità del vino[445]. Alcuni altri mettono il vino in una padella d'olio caldo, e s'egli salta e stride prendono congiettura d'acqua[446].

B. Or posto che per li detti isperimenti si trovi il vino adacquato o infermo d'altra malatia, che rimedio mi date Voi per guarirlo?

T. Sì come diversi venti sono atti a cambiare l'aspetto del cielo, così varie sono le cause onde il precioso umore di Bacco si corrompa, e secondo che diverse sono le cause delle malatie del vino, diversi parimenti sono i rimedia. La infermità dell'acqua per mio aviso si può curare in questo modo: mettasi nel vaso del vino alume liquido, di poi con una sponga ripiena d'olio turrisi la bocca del vaso, e ponendolo pendente[447] ne uscirà solamente l'acqua[448]. Catone e Plinio affermano che mettendosi il vino in un vaso d'edera[449], ne riuscirà il vino e l'aqua restarà. Circa alli rimedii per gli altri diffetti del vino, per esser la muffa uno de' prencipali, vi dico ch'ella si caccia in questo modo: piglisi pan caldo quando esce dal forno e con esso turrisi la bocca del vaso e ciò facciasi

---

443 Crescenzio, IV, XXXVI, *De' segni da conoscere il vino da durare*, c. 71r. Merula, *Nuova selva*, IV, XXXVII, p. 399: «Altri metton nel vaso una canna o un legno unto con olio, di poi lo cavano fuori, e vedendo alcune goccie su la canna quasi gelate il vino ha dell'acqua».

444 *si sfende*: si disfa.

445 Merula, *Nuova selva*, IV, XXXVII, p. 399: «Molti mettono nel vino della calcina viva, la quale si dissolve essendovi acqua, ma essendo puro, la calcina non pur non si disfa, ma diventa più dura».

446 *prendono congiettura d'acqua*: sospettano che vi sia dentro acqua. Cfr. *Della agricoltura di m. Giovanni Tatti lucchese libri cinque. Ne quali si contengono tutte le cose appartenenti al bisogno della villa, tratte da gli antichi & da moderni scrittori. Con le figure delle biave, delle piante, de gli animali et delle herbe così medicinali, come comuni et da mangiare*, Venezia, Sansovino e compagni, 1560 (d'ora in poi Tatti, *Della agricoltura)*, II, *Ciò che si dee fare perché il vino duri lungamente, con molti rimedi buoni contra a' suoi vizii, e come si conosca la sua bontà quanto al durare*, cc. 62r-v.

447 *ponendolo pendente*: inclinandolo.

448 Crescenzio, IV, XXX, *Il modo di conoscere s'il mosto, o il vino abbia acqua o no e in che modo si parta l'acqua dal vino*, c. 71r. Merula, *Nuova selva*, IV, XXXVII, p. 400: «bisogna mettere nella botte dell'alume liquido, di poi mettere alla bocca o al cocchiume una spugna bagnata in olio, di maniera ch'ella turi la bocca e stia pendente, da cui si verserà tutta l'acqua».

449 *vaso d'edera*: fatto di legno d'edera. Plinio, XVI, XXXI, *Dell'ellera che chiamasi smilace*, p. 498: «si dice ch'è di mirabil natura a far pruova de' vini, perché facendo un vaso d'ellera e mettendovi dentro il vino inacquato, il vino trapela e esce e l'acqua rimane».

molte volte, e non poco agiuto vi sarebbe ancora se ’l vino si mutasse in una botte migliore[450]. Altri vogliono che ’l vino si guarisca di tal malatia col mettervi dentro per ogni dieci brente di vino una mezza lira di mostarda bianca. Alcuni affermano che la muffa si caccia mettendo nella botte un gran di muschio per brenta di vino. Non mancano ancora di quelli che vogliono che ’l mal della muffa si curi in questo modo: mettasi nel vino un sacchetto di miglio molto caldo e ciò facciasi sovente, che perderà il tristo sapore[451]. Cosa provata ancora è che ’l sale caccia la muffa calandolo dentro il vino nel modo sudetto, e che[452] vi aggiongesse finocchio secco o aneci[453] farebbe più gagliardo effetto. A questa infirmità giova ancora la savia[454] posta più volte alla bocca della botte.

B. Quanto alla infirmità della muffa Voi ne avete datto di molti rimedii. Or mi resta sapere come si farà a guarire il vino dalla malatia del riscaldamento, il quale non solamente dà al vino cattivo sapore, ma causa ancora un gran dolor di testa.

T. Per sanar il vino di questa infirmità piglisi una bottiglia di terra nuova e ben chiusa, si cali nel vino per la bocca della botte, e passato un giorno si levi, e trovandosi ella aver cattivo odore è segno d’aver tirato a sé tutto il male. Le brugne[455] picciole e selvatiche mischiate con ghiara di fiume mettendole nel vino riscaldato lo guariscono di tal malatia, pur che dette brugne siano macerate e disfatte prima che si gettino sopra il vino. Ancora sappiate che sì come chiodo per chiodo si discaccia, così uno eccessivo caldo guarisce il vino del mal del riscaldamento: lasciandosi però[456] per un poco tempo il vin riscaldato in loco di gran sole o di gran caldo e poi rimettendosi in loco fresco perderà ogni mal sapore.

B. E che rimedio farassi al vin rivoltato?[457]

T. Cavisi dalla propria feccia e mettasi in un altro vaso di buono odore, e gettisi[458] la feccia del vin buono, che recuperarà la perduta sanità. Alcuni tramutano solamente il vin rivoltato in altro vaso di novo impegolato[459] e lo trasportano in altra casa, ma il primo rimedio credo sia più sicuro.

B. E se ’l vino avesse preso malo odore per causa di qualche animaletto che vi fosse affocato dentro, che ricetta mi date Voi per guarirlo?

---

450 Crescenzio, IV, XLIII, *In che modo si liberi il vino e le botti dalla muffa*, c. 75v.
451 *Ibidem*.
452 *che*: quando, nel caso in cui.
453 *aneci*: anice.
454 *savia*: salvia.
455 *brugne*: prugne.
456 *però*: perciò.
457 *rivoltato*: inacidito.
458 *e gettisi*: vi si metta dentro.
459 *impegolato*: reso impermeabile con la pece.

T. La ricetta ve la dà Columella in questo modo: pur che l'animale non sia venenoso, abbruscisi detto animale e gettisi nella botte la sua cenere che non sia calda, e con un bastone si volti e rivolti bene il vino accioché con esso s'incorpori detta cenere, e così il vino con un poco di tempo tornerà in suo primiero stato[460].

B. Quando il vino è fatto aceto avemo noi rimedio alcuno per sanarlo dalla acetosità?

T. Alcuni dicono che le noci scaldate in uno forno e cacciate nel vino cacciano l'acetosità, pur che dette noci siano coperte di tagliature di salci verdi senza scorza, in maniera che 'l vapore non possa uscire. Altri dicono che con seme di porro si torna l'aceto in vino. Altri affermano che 'l metter foglie di viti sopra il cocchiume[461] e mutarle spesso caccia l'acetosità. Alcuni ancora currano questa malatia col suco d'uve passe macerate nel vino. Altri rimediano a questo male col far passare il vino sopra la rena del fiume, e altri col tener nel vino un pezzo di lardo grasso cucito in un panno di lino sottile, ma io do poca fede a tutti questi rimedii.

B. E perché?

T. Non sapete Voi esser impossibile ritornare dalla privazione all'abito e che dalla morte alla vita non si può venire se non per miracolo? Il vino fatto aceto, per aver perduto la sostanza e qualità sua, non è più vino, et è impossibile ricovrare la perduta sua vertute, in confermazione dalla qual cosa dice Ippocrate esser cosa impossibile far dell'aceto vino avendo egli perduto il caldo e forza di quella anima e spirito che i medici chiamano quinta essenzia[462].

B. Adunque a tutte le malatie del vino si trova rimedio fuor che a questa infirmità?

T. Così è.

B. Or che m'avete insegnato guarire il vino di tante infirmità, vorrei ancora che m'insegnaste a farlo e conservarlo di maniera che non s'avesse occasione di metter mano a tanti rimedii.

---

[460] COLUMELLA, *De l'agricoltura*, XII, XXXI, c. 232r: «S'alcuno animale caderà nel mosto, e vi morirà, come serpe, toppo o sorice, accioché non pigli il vino cattivo odore ardasi quel corpo sì come lo troverai gittando la sua cenere nel vaso ove era caduto, e si mescoli con stecca, e così sanerasi».

[461] *sopra il cocchiume*: qui indica il foro praticato su un lato della botte usato per riempire e svuotare il fusto.

[462] *Hippocratis Aphorismi cum Galeni commentariis Nicolao Leoniceno interprete*, Parisiis, in aedibus Claudii Chevallonii sub sole aureo, 1526, II, f. XXXIVr: «Ubi ex toto acida facta sunt non redeunt rursum ad vini naturam»; CRESCENZIO, IV, XL, *In che modo si liberi e guarisca il vin rivolto*, c. 74r: «Ma se il vino fosse tanto torbido che avesse quasi del livido, e quasi scorra come olio, essendo il suo calor naturale estinto al postutto, non gli può più valer medicina alcuna sì come a morto».

T. Quegli che vogliono dar longa vita ai loro vini deono aver avertenza a molte cose. Avvertiscano coglier l'uve che non siano accerbe, né troppo mature, e s'esse coglierannosi quando la ruggiada è risoluta[463] e che l'aere sia caldo e chiaro il vin sarà durevole e poderoso. Si dee avvertire ancora di coglier l'uva sendo la luna sottera[464] e in decrescimento; e s'ella si trovasse ancora in Cancro o in Leone o in Libra o in Scorpione o in Capricorno o in Acquario darebbe non poco giovamento al vino, il quale sarà ancor più di longa vita e di maggior bontà se bollirà ne' vasi senza raspi. Hassi ancora a sapere[465] che quanto meno l'uve si calcheranno[466] tanto miglior e più durevole sarà il vino e se l'uve saranno prima state alquanto al sole, il vino sarà più buono, più odorifero e più durevole, onde i villani di Toscana dotti in questa arte, quando veggono l'uve mature non le dipartono del tutto dalla vite, ma torcono il sarmento[467] che tiene il raspo[468] di maniera che l'uva non può ricevere più nutrimento alcuno dell'umore della vite, né le colgono fin che non le veggano alquanto appassite dal sole. Abbiano cura i pestatori dell'uva che non vi pestino insieme graspi secchi e acerbi perché corrompono il vino. Si dee avertire che 'l vino di mezzo la botte è meglio per conservare che quello d'alto, né quello da basso, onde Esiodo persuade che, quando è aperto il vaso, quel vino che è appresso al fondo e quel ch'è nel principio della botte si debba consumare, e riserbare quello di mezzo come vino più atto a tolerar l'età[469]. Dovete anco avvertire[470] che i vini deboli si ripongano al coperto con le finestre rivolte all'oriente e al settentrione, ma i vini gagliardi si deono allogare[471] dal occidente e meriggio[472]. E nello spirare de' venti boreali si deono tramutare in altri vasi e questa tramutazione si dee fare a luna crescente quando sta sotterra e in dì chiaro e riposato e il vino mutato nel plenilunio diventa aceto. I vini più deboli si deono tramutare nel fine dell'autonno e i più gagliardi nel mezzo della primavera. Alcuni eccellenti iconomici vogliono che si rimova il vino dalla feccia grossa al principio di novembre, perché allora il vino per lo più ha cessato di bollire e la feccia è discesa al fondo, la quale di verno fa la

---

463 *è risoluta*: è evaporata.
464 *sendo la luna sottera*: con la luna nuova.
465 *hassi ancora a sapere*: si deve ancora sapere.
466 *si calcheranno*: si pesteranno.
467 *il sarmento*: il tralcio.
468 *il raspo*: il grappolo.
469 Crescenzio, IV, XXXIV, *Del travasar il vino e dell'aprir i dogli*, c. 71v.
470 *avvertire*: aver cura.
471 *allogare*: sistemare.
472 Crescenzio, IV, XXXIII, *In che luogo si dee metter a star il vino accioché duri meglio*, c. 71r.

madre[473] sottile, con che si conserva meglio il vino e causa che agevolmente si schiari al tempo della primavera. Bisogna ancora, quando si tramuta il vino, avvertire che esso non si metta fin alla bocca[474] del vaso accioché non soffocandosi abbia qualche respirazione; ma nel vino pericoloso di farsi aceto serbasi tutto il contrario[475]. Nei tempi caldi e ventosi non sarà male che si ponga un picciol spinillo[476] appresso la spina della feccia e ch'indi si tragga un poco di vino, e questo è consiglio del dotto Pietro Crescenzio[477]. Avvertite ancora che lo splendore del sole e della luna non si stenda al vino quando aprite il vaso[478]. Il gesso gittato nel vino lo fa piccante e lo conserva lungo tempo. L'uva passa con l'arena bagnata di mosto fa il vino durevole[479]. Il fieno greco seccato al sole e pesto messo nel vino lo conserva. Le mandorle dolci poste nel vin negro gli danno longa vita. Il ferro e il lauro posti sopra i coverchi delle botte assicurano il vino dall'offesa de' tuoni e folgori. Il frutto del cedro arso con la galla arrostita fanno il vin durabile[480]. La cenere de' sarmenti della vite conserva ancora mirabilmente il vino[481]. Il medesimo effetto fa l'incenso arso gettato sopra il vino. Alcuni dicono che 'l sale arso messo nel vino vieta ch'esso non si faccia aceto. La cantina fredda diffende il vino dall'ecetosità. Il vino di vigna grassa e che fa molta feccia si dee mutare[482] ad ogni modo per dargli longa vita. L'arena de' fiumi purifica e conserva longamente il vino. Le buone cantine e buone botti son quelle che principalmente conservano buono e longo tempo il vino. E buone son le cantine che di verno calde e di state son fredde. Il mosto cotto in vaso di terra nuova insieme con alcune specierie e consumato fin alla terza parte[483] se si getta nel vino lo conserva gran tempo. E se de simili secreti più ne volete, udite quel che ne dice Palladio in queste parole:

---

473 *madre*: è la membrana viscida, dovuta a muffe e microrganismi, che si forma sulla superficie del vino.

474 *alla bocca*: all'orlo.

475 *serbasi tutto il contrario*: ci si comporta all'opposto.

476 *spinillo*: cannuccia.

477 Crescenzio, IV, XXXIV, *Del travasar il vino e dell'aprir i dogli*, c. 71v.

478 *Ibidem*.

479 *Ivi*, XXXIX, *In che modo si possa provedere che il vino non dia la volta*, c. 72v.

480 *Ivi*, c. 73r.

481 Tatti, *Della agricoltura*, II, *Quali paesi produchino abbondanza di vino, e come si debba allogare il vino con molte altre cose pertinenti alla sua conservazione*, c. 62r: «Altri mescolano col vino la cenere dei sarmenti delle viti».

482 *si dee mutare*: si deve travasare.

483 *consumato fin alla terza parte*: ridotto a un terzo (dalla bollitura).

Alcuni adunque de' Greci nel condir i vini aggiungono al vino una metà o una mezza parte di mosto cotto. Alcuni altri Greci commandano che si serbi l'acqua marina netta e tolta del mar quieto e puro un anno innanzi, la qual dicono essere di questa natura, che ella in quello spazio di tempo lascia la salsuggine e l'amarezza, e diventa dolce e odorosa: mescolano dunque col vino una ottava parte di questa acqua con una cinquantesima di gesso, e poi, passati tre giorni, diguazzano[484] il vasello e promettono che non solamente danno l'età al vino, ma anco lo splendor del colore; ma bisogna mover il vino ogni nove dì o undeci al più, percioché con lo spesso vederlo si potrà far giudicio s'egli si dee tenere o vendere. Alcuni attuffano nel doglio[485] tre oncie di ragia[486] secca trita e diguazzano il doglio, e dicono che a questo modo si fanno i vini diuretici. E commandarono che 'l mosto ch'è lieve[487] per le molte pioggie, il qual si potrà conoscere al gusto, si governi in questa maniera: vogliono che si cuoca ogni mosto fin che si consumi la ventesima parte, e ciò si farà se vi si aggiugnerà una centesima di gesso. I Lacedemoni lo cocevan tanto ch'egli si consumasse la terza parte e nel quarto anno l'accommodavano a uso di bere. Insegnano che essendo il vino aspro si fa soave se si metteran nel doglio due bicchieri di fior di farina d'orzo insieme col vino lasciandoveli star per una ora. Alcuni altri vi metton feccia di vin dolce e alcuni altri vi aggiungono un poco di gliciriza[488] secca e usano avendolavi tenuta lungamente col tramenar il vaso[489]. E che 'l vino[490] tra pochi dì si fa di perfetto odore se tu metterai nel mastello le bacche del mirto salvatico di monte secche e peste lasciandolevi star dieci dì, e che poi coli e usi. Inoltre secca all'ombra i fiori della vite arbustiva[491] e pestili con diligenza, e scelti mettigli in un vaso nuovo, e quando tu voi aggiugni una misura di fiori, che i Soriani chiamano *chenica*[492], e tre mastella di vino e impiastra di sopra il cocchiume e apri il sesto o il settimo dì e usa. Per far vino che sia dilettevole a bere dicono che si fa a questo modo: che nel vino si metta, così a stima convenevole[493], finocchio e santoreggia e si diguazzino i pinocchi[494] caldi di due pine, i quali legati in una pezzetta bianca si mettano nel doglio, e impiastrato di sopra il cocchiume e poi passati cinque dì s'usi. E che il vino di nuovo si fa vecchio se pestando insieme mandorle amare, es-

---

484 *diguazzano*: sciacquano la botte.

485 *nel doglio*: nella botte.

486 *ragia*: pece o resina.

487 *lieve*: leggero, annacquato.

488 *gliciriza*: liquirizia.

489 *col tramenar il vaso*: rimescolando la botte di tanto in tanto.

490 *e che 'l vino*: dicono che il vino.

491 *vite arbustiva*: è la vite che cresce appoggiandosi a un albero.

492 *chenica*: la chenice è una unità di misura greca, il cui valore variava da luogo a luogo. La chenice attica valeva 1,08 litri e corrispondeva alla razione giornaliera di grano per un uomo.

493 *a stima convenevole*: valutando ad occhio la quantità opportuna.

494 *si diguazzino i pinocchi*: si mescolino i pinoli.

sendo gomma[495] di pino, fien greco tanto dell'uno quanto dell'altro, ne metterai per ogni anfora un bicchiero, e si fanno anco grandi. E se tu sentirai ch'egli si voglia guastare, piglia aloe, mirra e crocomagna[496] a egual misura e pesta, e ridotti in polvere mescola con mèle[497] e mettine un bicchier per anfora. Per far che 'l vino d'uno anno paia di molto tempo[498] pesta insieme un'oncia di meliloto, tre di gliciriza e altretante di nardo celtico[499] e due oncie di aloe patico e in cinquanta sestari metti sei cucchiari della predetta confezzione[500] e fa che 'l doglio stia al fumo. Affermano ch'el vin fosco[501] diventa bianco se vi [si] mette dentro la farina di fava o l'albume di tre uova ben sbattuto, e che il dì seguente si trova chiaro, e che se vi si mette anco dentro la pece africana si può mutar il dì medesimo. E dicono che anco le viti hanno questa natura, che se la bianca o la nera si riduce in cenere e si metta nel vino, lo fa del suo colore, cioè che la nera lo fa nero e la bianca bianco, con questa ragion però, che si metta la misura d'un moggio di cenere di sermento abbruciato nel doglio che tenga dieci anfore, e tenuto tre dì a quello modo, si cuopra e s'inloti[502], e che passati quaranta dì si truova il vin bianco (se si sarà voluto così) o nero. Affermano anco ch'el vino morbido[503] si fa forte se vi si mettono le foglie o le radici dell'altea, cioè dello ibisco, o il suo tronco tenero cotto, o gesso, o due scodelle di ceci, o tre pillole[504] di cipresso, o le foglie del bosso quante si può pigliar con una mano, o il seme dell'appio[505], o la cenere de' sermenti assottigliata ben dal fuoco; e ch'el vino in quel dì medesimo si fa d'agro limpido e buono se tu pesti insieme dieci granella di pepe e venti pistacchi con un poco di vino mettendoli in sei sestari di vino e lasciando riposar, e che poi si coli e si usi. Inoltre che di feccioso[506] si fa chiaro se tu metterai in un sestario di vino sette noccioli di pino diguazzando[507] bene e lasciando poi riposare un poco, e poi si coli e si bea. Inoltre che si fa bianco e gli si dà sapor di vin vecchio (la

---

495 *gomma*: resina.

496 *crocomagna*: crocomagma, una mistura aromatica molto pregiata fatta di zafferano, pece, rose, mirra e gomma: cfr. DIOSCORIDE, I, XXVI, *Del crocomagma*, pp. 55-56; *Dizionario etimologico di tutti i vocaboli usati nella medicina, chirurgia, veterinaria, farmacia, chimica, storia naturale, fisica e astronomia che traggono origine dal greco compilato da Bonavilla Aquilino coll'assistenza del professore di lingua greca abate D. Marco Aurelio Marchi*, Napoli, Stamperia della Societa Filomatica, presso R. Marotta e Vanspandoch, 1822, t. I, *sub vocem*.

497 *con mèle*: con miele.

498 *paia di molto tempo*: sembri invecchiato.

499 DIOSCORIDE, I, VII, *Del nardo*, p. 27.

500 *confezzione*: mistura.

501 *vin fosco*: vino nero.

502 *s'inloti*: si copra di fango.

503 *morbido*: leggero, poco alcolico.

504 *pillole*: sono le pigne, dette anche galbule.

505 *appio*: è il sedano selvatico (*Apium graveolens*).

506 *feccioso*: torbido.

507 *diguazzando*: mescolando.

qual cosa si dice che fu insegnata agli uomini di Creta dall'oracolo d'Apollino Pizio) se si pestano quattro oncie di squinanto[508], quattro d'aloe patico, una oncia di mastice perfetto, una oncia di cassia fistola[509], una oncia di pepe, mezza oncia di spiga indica[510], una oncia di mirra, una oncia d'incenso maschio non rancio, e ridotte in polvere si crivellino[511], e poi quando il mosto bollirà, spiuma[512] e getta via tutte quelle granella d'uva che vengono a galla per lo bollire. E allora metti in dieci anfore di vino tre sestari italiani di gesso trito e crivellato, tramutando prima in altre vasella la quarta parte del vino da condire e aggiugnivi poi il gesso, e diguazza forte nel doglio il vino per due dì con una canna verde che abbia le radici. E poi il quarto dì metti pian piano quatro cucchiai de le predette polveri in dieci anfore di vino, e poi sopragiugnivi, sì come s'è detto sopra, la quarta parte del vino che tu avevi serbato in altre vasella, e riempi el doglio, e diguazza di nuovo accioché tutto il corpo del mosto prenda la forza e il vigore delle spezierie che vi sono, e poi cuopre e impiastra el cocchiume lasciando un picciolo foro per lo quale respiri il vino che bolle. Ma passato i quaranta giorni chiudi il predetto spiraglio, e poi usa il vino come più ti piacerà. Ma oltre a tutte le altre cose ricordati di aver cura a questo, che ogni volta che si muove[513] il vino tu faccia muoverlo da qualche fanciullo senza barba[514], o da chi sia casto. L'impiastro che si fa al doglio debbe esser non di gesso ma di cenere di sermenti. Si dice anco che 'l vino che fa pro'[515] allo stomaco e che vale contra la peste si fa a questo modo. Metti in una metrèta[516] di buon mosto, innanzi ch'ella bolla, otto oncie d'assenzo pesto involto in una pezza di panno di lino, e passati quaranta dì cavala fuori e travasa il predetto vino in vasi minori, e usa. Ora di questo mese coloro che costumano di medicar il vino col gesso lo condiscono levata la prima schiuma del mosto bollente. Ma se il vino fosse naturalmente leggiero e di sapore acquidoso[517] basterà mettere in cento bogonci di vino due sestari di gesso. Ma se egli nasce saldo e potente sarà bastante la mesura della metà delle predette cose[518].

---

[508] *squinanto*: è una grande graminacea detta anche fieno dei cammelli (*Cymbopogon schoenanthus*).

[509] *cassia fistola*: è una leguminosa dai fiori gialli usata in erboristeria soprattutto come lassativo.

[510] *spiga indica*: detta anche spigonardo è una varietà di lavanda usata in profumeria (*Lavandula dentata*).

[511] *si crivellino*: si passino al setaccio.

[512] *spiuma*: togli la schiuma.

[513] *si muove*: si rimescola.

[514] *senza barba*: imberbe, cioè non ancora arrivato alla pubertà.

[515] *che fa pro'*: che giova.

[516] *metrèta*: qui indica un recipiente con la capacità di una metrèta (unità di misura antica, il cui valore variava tra i 34 e i 39 litri).

[517] *acquidoso*: acquoso.

[518] Palladio, XI, *Ottobre*, XIV, *Quelle cose che hanno detto i Greci o altri del condir il vino e di curarlo*, cc. 72r-73v. Crescenzio, IV, XLI, *In che modo si faccia nero il vin bianco e si muti in altro colore*, c. 74v.

B. Or circa a questa materia vinosa sol mi resta intendere da Voi se da una medesima uva si possano far più sorti di vino.

T. Un medesimo vitame[519] e una istessa uva farà molte sorti di vino, e le principali e più nobili si possono ridurre in dodeci.

B. Per cortesia ditemele ad una ad una.

T. Il vino della prima sorte è un vino acerbo. Di questo Dioscoride ne parla in questo modo:

> Quello che chiamano *omphacite* si fa particularmente in Lesbo, e d'uva immatura colta poco avanti alla maturità e dissecata al sole per tre o quattro giorni fino ch'ella diventi vizza, da cui cavato poscia il vino si mette nelle botti e lasciasi al sole[520].

B. Di quanti anni dee esser questo vino prima che si possa bere?

T. Di quattro anni almeno, perché nello spacio di questo tempo compie la sua digestione e la caldezza naturalmente se ne viene in stato. Il vino della seconda sorte è un vin dolce, odorifero e durevole, e questo si fa d'uve mature e appassite al sole sopra le graticcie, o nella foggia che s'usa in Toscana, come più dianzi ho detto.

B. Da poi che l'uve sono impassite holle io subito da far che siano pistate?[521]

T. Come l'uva è appassita levatela nel medesimo caldo del sole a mezzodì, e redutta allo strettoio[522] lasciatela stare il resto del dì, ma la mattina seguente senza fallo fate che sia pistata. Il vino della terza sorte si chiama vin sforzato, et è se non fumo e foco e di color bigio. Questo si fa subito che l'uve son pistate senza lasciarlo bollire nel tino, e riposto ch'egli è nella botte, si pone una stanga tra il cielo della cantina[523] e il cocchiume della botte accioché bollendo non possa aver spiraglio alcuno: e questa fogia di vino fa imbriacare et è mal sano. Il vino della quarta sorte è un vin chiaretto morbido, soave e amabile, il quale dopoi che l'uve son pistate si lascia riposar nel tino almeno due giorni, o fin che cominciando a bollire gonfino le vinaccie; da poi si ripone nelle botti e ivi si lascia finir di bollire. Il vino della quinta sorte si fa lasciandolo bollire nel tino fin a otto o dieci giorni, fin tanto che sia chiaro e ch'abbia perso la dolcezza e la morbidezza, e questo è quello vino austero, che (come alcuni affermano) è più degli altri durevole. Il vino della sesta sorte si fa in questo modo: empiasi una botte d'acini d'uva, e poi si chiuda la bocca d'essa lasciando un picciol

---

519 *vitame*: vitigno.

520 DIOSCORIDE, V, VII, *La natura del vino*, p. 658.

521 *holle… pistate*: devo farle pigiare subito?

522 *redutta allo strettoio*: portata al torchio.

523 *il cielo della cantina*: il soffitto, la volta.

buco nel cocchiume[524], dentro il quale sia una cannuccia accioché per essa possi respirare alquanto, e così si lascia stare fin che sia finito di bollire: questo è un vino asentito[525], frizzante, fumoso anzi che no, il qual bevendo bascia, morde, salta, tira de' calci, e ci fa lacrimare in un medesimo tempo. Il vino della settima sorte si fa in questa maniera: si pone una quantità d'acini d'uva in un sacco che stia suspesso[526] nell'aria e sotto se vi pone un vaso, il qual raccoglia il vino che a guisa di lagrime stilla dal detto sacco, e per questo in Napoli si chiama vino di lagrima. Il vino della ottava sorte dura dolce[527] tutto l'anno e Columella l'insegna fare in questo modo:

> Mettasi del primo mosto che uscirà dall'uva in un'anfora nuova e chiudasi in maniera che non possa ricever acqua d'alcuna banda; poi attuffisi nell'acqua dolce e indi a quaranta giorni cavisi, e così rimarà dolce tutto l'anno[528].

Plinio a' cap. nove libro 14 insegna a far quattordeci sorti di vino dolce[529]. Il vino della nona sorte è un vino di mescolanza, il quale fassi mischiando il dolce con l'austero e l'acerbo con l'amabile: quindi ne riesce un licore che di bontà ogn'altro avanza, intervenendo a noi[530] come alli stillatori dell'erbe, i quali, messe insieme varie sorti di fiori, la cui vaghezza sarebbe di poca durata, quelle stillando[531] con lento foco gli convertono in umore odorifero durevole e molto conservativo della vita nostra. Il vino della decima sorte, che caspia si chiama, fassi in questo modo: si pigliono i due terzi di vin vecchio e un terzo d'acini d'uva, da poi si fa un pertugio nel cocchiume, nel qual si pone una canna con una scudella in cima, e si chiude in maniera la botte che il vin bollendo non possi respirare se non per detta canna, e nel termine de venti giorni o poco più la caspia sarà in perfezione; e se volete che la caspia abbia del vecchio lassarete nella botte la feccia del vecchio. Il vino della undecima sorte si fa in questa maniera: pigliasi la metà di vin vecchio o nuovo, purché sia chiaro e ben purgato, e sopra esso vi si pone un quarto d'acini, l'altro quarto se vi aggiogne d'acqua calda, e poi si lascia bollire ogni cosa insieme fin tanto che 'l vino abbia fatto la sua debita digestione. Il vino della duodecima sorte da' Lombardi è chiamato posca, da' Toscani acquarello, da' Latini

---

524 *cocchiume*: qui indica il tappo di sughero che chiude il foro della botte.

525 *asentito*: che pizzica.

526 *suspesso*: sospeso, appeso.

527 *dura dolce*: rimane dolce.

528 Columella, *De l'agricoltura*, XII, XXIX, *A fare che il mosto rimanga dolce, e come se fusse nuovo*, c. 231v.

529 Plinio, XIV, IX, *Di quattordici sorti di vini dolci*, pp. 438-439.

530 *intervenendo a noi*: giacché allora a noi succede.

531 *stillando*: distillando.

lora e dai Greci deuteria, e perché anticamente si faceva di lavatura d'acini. Ulpiano lo chiamò vino acinario. Questa sorte di vino anticamente si dava alli operarii il verno in cambio di vino[532].

B. Sento oggidì tra' nobili far di gran discorsi intorno la fattura di questa sorte di vino, cosa che mi dà a credere che la posca moderna non dee aver che far con l'antica, il perché vorrei che mi diceste in che maniera gli antichi soleano far le posche loro.

T. Dioscoride ne parla in questo modo:

> Quello che i Greci chiamano *deuteria* e i Latini *lora* si fa in questa maniera: tolgonsi tre misure d'acqua e mettonsi sopra le vinaccie da cui si sono cavate trenta misure di vino, e mescolandosi bene ogni cosa insieme si calcano e il vino che se ne cava si cuoce fin al calar della terza parte e mettonsi poscia per ogni congio del predetto vino dieci sestari de sale, e così dopo il verno si tramuta in altri vasi: beesi l'anno medesimo perché presto perde la bontà sua; dassi agli ammalati, a cui non si può dar sicuramente dell'altro vino, quando siamo costretti di sodisfare ai lor desiderii, e parimenti ai convalescenti[533].

Galeno trattò del modo di far la posca con queste parole:

> Chiamano i Greci l'infusione delle vinaccie *triga*, dagli Attici chiamata *deuteria*, dai nostri *stemphiliti*, cioè *lora*: mettonsi per farla le vinaccie in alcune picciole botti e poscia se le mette tant'acqua sopra che si possino tutte ben macerare, e come pare che l'acqua vi sia stata assai s'apre un pertugio nel fondo e lasciasi scolar fuori, e usasi poscia in cambio di vino. Avete ancora a sapere che, cavata fuori della botte la prima posca, vi ritornavano[534] un'altra volta sopra de l'acqua, ma assai manco della prima. Avete anco a sapere che per far l'acquarello più potente si conservavano le vinaccie fin alla primavera o fin all'estate[535].

Columella fa un'altra sorte di posca, di cui ne parla in questo modo:

> Quante misure farà la decima parte del vino che si farà in un dì, altrettante d'acqua dolce metterai nelle vinaccie, onde cavato avrai il vino quel giorno; vi mescolarai parimente la spuma del mosto bollito con la feccia del vaso e il tutto per una notte lascierai macerare insieme; il dì seguente co' piedi lo calcherai e così lo metterai nello strettoio[536], reponendo ne' vasi o nelle amfore

---

[532] *in cambio di vino*: al posto del vino.

[533] Plinio, XIV, X, *Tre sorti di vino, de' deuterii e secondi*, p. 439, che riprende Dioscoride, V, VII, *La natura del vino*, p. 658.

[534] *vi ritornavano*: vi rimettevano.

[535] Dioscoride, V, VII, *Della natura del vino*, p. 659 (nel commento del Mattioli).

[536] *strettoio*: torchio.

quello ch'indi ne colerà, e poi ch'avrà bollito lo turerai; ma conservasi meglio nelle amfore[537].

E Columella facea questa posca di acqua vecchia, e alle volte la conservava più di due anni. Plinio dell'acquarello ne tratta con queste parole:

Non si possono ragionevolmente chiamar vini quei che i Greci chiamano *deuterii*, Catone e noi *lora*, quando si mette l'acqua nella vinaccia, ma nondimeno si mettono fra i vini degli operarii. Essi sono di tre sorti. La prima è il mettervi tanta acqua che sia la decima parte del vino che n'è cavato, e così stia un dì e una notte nella vinaccia; di poi si metta allo stettoio. La seconda è sì come i Greci usarono di fare, i quali mettono il terzo d'acqua di quello che n'è tratto, e quello che n'è tratto cuoceno per terza parte. La terza è quella che si preme dalle feccie del vino, il quale Catone chiama *fecato*[538],

ma perdonami Dioscoride, Galeno, Columella, Plinio con tutti gli altri antichi, che la posca ch'oggi s'usa in Italia avanza di gran longa gli acquati così degli antichi Romani come de' Greci: con altri modi e con altre solennità a' tempi nostri si marita il vino con le chiare onde dei fonti cristallini che non si faceva anticamente!

B. E che modi e solennità son queste?

T. Prima che l'acqua s'accompagni col vino si fa stare 24 ore a macerar nelle vinaccie e aspettasi che 'l vino abbia bollito un dì nel tino e poscia se vi getta sopra detta acqua, e indi a due giorni, mentre che 'l vino è ancor dolce, lo cavano dal tino e lo ripongono nella botte. Alcuni sopra il vin dolce che bolle vi gettano dell'acqua calda, e altri mentre che l'uve si pestano vi mettono sopra l'acqua e la lasciano bollire due o tre giorni insieme col vino.

B. Circa la quantità dell'acqua che ragion servano?[539]

T. A quattro brente o misure di vino se ne aggiugne una d'acqua.

B. A questa foggia non è meraviglia se le posche moderne vincono le antiche, le quali altro non erano che lavature di vinaccie! Ma ora, Taegio mio dolcissimo, poscia che con tanto salde e vive ragioni mi avete fatto conoscere quanto sia grande la maestà di Bacco e l'eccellenza del suo precioso licore, e che inoltre m'avete insegnato sì bei segreti intorno la materia del vino, vorrei anco (se non vi anoio) mi mostraste il modo e il tempo de coltivar le viti.

---

537 COLUMELLA, *De l'agricoltura*, XII, XL, *Come fassi la lora, cioè acquarello*, cc. 234-235.

538 PLINIO, XIV, X, *Tre sorti di vino, de' deuterii e secondi*, p. 439.

539 *che ragion servano*: che misura prevedono.

T. Ancora che in me non sia quella prattica e intelligenza dell'arte di coltivar le viti che Voi per aventura[540] pensate, perciò[541] non restarò di compiacervi col dirvi più amorevolmente che dottamente[542] quel tanto che n'ho appreso così dagli antichi come moderni scrittori di questa bell'arte dell'agricoltura. E perché Palladio Rutilio Emiliano al giudicio del dotto Pietro Crescenzio fu veramente maestro della agricoltura, per giocar sul securo non solamente con la guida di un sì esperto e intelligente agricoltore vi farò la risposta, ma servirommi ancora famigliarmente delle cose sue[543], imitando in questo il detto Crescenzio, in cui non l'immagine, ma l'istesso Palladio veder si puote. Dirovi adunque succintamente tutte l'opere rusticane[544], che di mese in mese far si deggiano intorno il coltivamento delle viti[545].

B. Un'ora mi par mill'anni che incominciate. Ma prima che veniate al tempo e modo di coltivar le viti, mi farete cosa grata a dirmi la qualità del terreno, dell'aere e de' siti atti per porvi le vigne.

T. Primieramente avete a sapere che 'l terreno che si conviene alle viti debbe esser raro, grasso, umido, erboso, dolce e la terra che è irrigata da fiumi è ottima e perciò è lodato l'Egitto. Debbe anco il terreno per le viti essere di moderata profondità, perché non mandando molto sotto l'acqua che piova, né ritenendola nella superficie, non possono le piante ricevere nuocumento[546] alcuno: per questo credo che da Vergilio sia lodato quel terreno che sorbe l'umidità soverchia e la digerisce sì fattamente che sopra esso mai né acqua né fango longamente dimora, né mai per gran caldo si secca percioché, rinchiudendo in se stesso l'umore[547], ne manda alla superficie tanto che basta per lo nudrimento delle cose in esso seminate. Questa terra mentre che si ara suole mandar fuori un certo lieve fumo e sottil nebbia, e sempre si mostra di verdi erbe vestita, e non consuma il vomero con la salsa ruggine.

B. Vorrei sentir i versi di Vergilio divenuto toscano.

T.

> Quella che 'l lieve fumo, e la sottile
> esala nebbia, e l'umor beve, e poi
> quando le par da sé lo spreme fuori,
> e che di sue verdi erbe ogni or si veste,

---

540 *per aventura*: forse.
541 *perciò*: tuttavia.
542 *più amorevolmente che dottamente*: più con affetto che con dottrina.
543 *servirommi… delle cose sue*: citerò liberamente i suoi scritti.
544 *rusticane*: agricole.
545 L'opera sull'agricoltura di Palladio è in effetti organizzata per mesi.
546 *nuocumento*: danno.
547 *l'umore*: l'umidità.

né con ruggine salsa, o scabbia 'l ferro
consuma, quella a tesser gli olmi è buona
di liete viti e da produrre olivi[548].

B. Desidero ancora saper da Voi se le altre qualità, che attribuite al terreno atto per le viti, sono approvate da Vergilio.

T. Approvatissime. E che sia vero, udite quello che egli dice in queste parole:

Il fecondo terren morbido e grasso
di dolce umor ripieno, e d'erbe verdi,
qual sovente veder sogliamo in qualche
cava valle di monti intorno cinta,
la 've caggiendo d'alte rupi i fiumi
traggon con lor felice e fertile limo,
e quei che sono ad Austro esposti, quali
nutron la felce a' curvi aratri odiosa,
daranti questi forti viti, e piene
di molte fertil'uve, e vino in copia[549].

B. Circa la rarità del terreno ove s'hanno a piantar le viti, che ne sente Vergilio?

T. Dice egli poco di sotto parlando del modo da conoscere la terra spessa dalla rara.

Or è da dir com'uom conoscer possa
ciascuna terra, se d'intender brama
s'ella s'è rara, o sovra modo spessa,
perché questa a formenti, a Bacco quella
meglio risponde, a Cerere la spessa
piu amica, e la rarissima a Lieo[550].

Avete anco a sapere che ogni terra dove nascono spine o si allievano alberi è ottima per le vigne. Il terreno arenoso[551] o di rovina minuta[552] è molto atto alle viti. È bono il terreno ch'è grasso e leggiero: ancor che di sopra sia molto debole, pur che da basso sia sostanzioso non importa, perché il basso mantiene la pianta. Il terreno che di state s'apre[553] è cattivo per le vigne percioché

---

548 GEORGICA, II, c. 43v, che traduce i vv. 217-220.
549 GEORGICA, II, cc. 42r-42v, che traduce i vv. 184-191.
550 GEORGICA, II, cc. 43v-44r, che traduce i vv. 226-229.
551 *arenoso*: sabbioso.
552 *di rovina minuta*: composto di detriti.
553 *s'apre*: si crepa.

per quelle aperture entrando il sole e il caldo fin alle radici le secca. Il terreno negro e di buon sapore è perfetto per le viti; nel terreno cretoso difficilmente pigliano[554] le viti e quando la necessità vi constringa a piantarvi dentro vigne, fate che nelle fosse si getti letame molto putrido e onesta quantità di buona terra. I terreni che nella superficie hanno gesso e creta rossa dura sono pessimi per le viti percioché di verno poca acqua gli fa troppo umidi e di state il caldo gli indurisce fuor di modo. Il terren ghiaroso[555] è buono, ma quello che nella superficie ha gran quantità di pietre è cattivo perché la natura della pietra è di ricevere gran caldo l'estate e molto freddo il verno, onde spesse volte ne deriva la morte della vite. Ben è vero che alcuni prattichi agricoltori vogliono che di sopra, a' piè della vite, si pongano alcuni sassi che non eccedano cinque lire l'uno, accioché il troppo umore o il soverchio calore non le nuoca, ma quanto s'appartiene alla radici delle viti, è bene che nelle fosse si mettano conche marine[556], calcoli[557] e ciottoli, di quei sassolini dico che si trovano nell'arida rena in riva de' fiumi o torrenti, perché tra questi minuti sassi e cotali scorze di chiocciole[558] et ostreghe scorrono l'acque e v'entra per strette rime[559] l'aria vitale, per cagion della quale le viti prendono nutrimento e vigore. E in testimonio di questo eccovi il nostro Vergilio là dove dice:

Piccioli sassi e bevetrici pietre
v'infondi, o scorze di squallenti conche
perch'ivi dentro caggion l'acque e v'entra
per strette rime il tenue fiato, donde
rendon le cose seminate forza.
Già vidi alcun che con un sasso sopra,
o con di rotto vaso un pezzo grave,
lo chiuse, e circondò d'intorno: questo
è gran riparo contra le gran pioggie
e contra 'l caldo, allor che 'l Cane estivo
il mondo tutto ardendo il terren fende[560].

Palladio e Crescenzio dicono che il suolo ove si dee por la vigna non debbe esser

---

554 *pigliano*: attecchiscono.
555 *ghiaroso*: ghiaioso.
556 *conche marine*: conchiglie.
557 *calcoli*: sassolini.
558 *scorze di chiocciole*: gusci di lumache.
559 *per strette rime*: per strette fessure.
560 GEORGICA, II, c. 48r, che traduce i vv. 348-353.

né troppo spesso o stretto, né anco polveroso e risoluto fuor di modo[561], né magro, né anco grassissimo, ma più tosto grasso che magro, né campestre e al tutto piano, né dirupato[562], né pendente, ma più tosto in luogo rilevato, né troppo asciuto né troppo umido, ma temperatamente sugoso, né salso[563] né amaro perché questi sapori corrompono i vini. I campi per pastinare[564] si debbono eleggere più tosto rozzi e specialmente salvatichi che altrimenti. Il peggior luogo è quello dove sono state altre vigne, ma se pur bisognasse pastinare o ripiantare in quel luogo faremo prima ararlo più volte, accioché, spente le radici delle prime viti, e levatane ogni vecchiezza e ogni magagna, si possa più sicuramente porvi la vite novella. Le vigne si fanno belle ne' tuffi[565] e negli altri luoghi più duri, che per lo freddo e per lo sole hanno prode[566], percioché nel tempo di state le radici retengono[567] lo umido e il fresco. La ghiaia, il campo petroso e le pietre mobili, se però saranno mescolate, e il selce, il quale sia coperto di terra, per esser freddo e tenace di umore non patisce altrimenti che le radici nel tempo della state abbian sete. Ne' luoghi parimente ne' quali cade la terra da luogo alto, e nelle valli che s'ingrassano per la raccolta della belletta[568], e spezialmente ove non si sente freddo e non si vede nebbia le vigne hanno fresco. La terra cretosa e tenace è molto buona, ma la creta semplice è molto cattiva, e i luoghi che producon poveri e meschini[569] arbuscelli, essendo umidi, salsi, amari, aridi e secchi son rifiutati; il sabbion nero e il rosso è molto utile, ma quello specialmente ch'è mescolato con terra. La terra che tien del carbone, se non si stercora[570], rende le vigne magre. Nella rossa le vigne non s'appigliano[571], quantunque sian ben nutrite, ma così fatta generazione di terra è inimica dell'opere[572], percioché per picciola pioggia si bagna troppo e poco sole l'indura troppo. E però è grandemente utile il terreno c'ha tra tutti gli estremi mezzana temperatura, e c'ha ha più tosto del raro e risoluto che del spesso e tenace[573].

B. Or circa l'aere e sito che si convengono alle vigne che dottrina ci date Voi?

T. La vite (secondo il parere di Pietro Crescenzio) desidera cielo di mezzana qualità, più tosto tiepida che fredda, e più tosto secca che ombrosa, e teme

---

561 *risoluto fuor di modo*: troppo fine.

562 *dirupato*: scosceso.

563 *salso*: ricco di salsedine.

564 *per pastinare*: da dissodare con la zappa.

565 *tuffi*: terreni ricchi di tufo.

566 *prode*: ripari.

567 *retengono*: trattengono.

568 *per la raccolta della belletta*: a causa dell'accumularsi della fanghiglia.

569 *meschini*: deboli, malaticci.

570 *se non si stercora*: se non si concima.

571 *non s'appigliano*: non attecchiscono.

572 *dell'opere*: dei lavori agricoli.

573 *il suolo [...] tenace*: Palladio, II, *Gennaio*, XIII, *Del suolo, dell'aria, del luogo convenevole per porvi vigna*, cc. 18v-19r.

grandemente i venti e le tempeste. La vigna ch'è posta ne' luoghi freddi dee riguardare il meriggio, ne' luoghi caldi il settentrione, ne' tepidi l'oriente, se però al paese non fosse inimico l'ostro[574] o l'euro, ché allora sarebbe assai meglio piantar le vigne all'aquilone[575]. Ma parlando universalmente l'ostro nobilita le viti e l'aquilone le feconda: l'uno prevale[576] nella quantità, l'altro nella bontà del vino[577].

B. E perché il giudicio di Vergilio non men nelle cose dell'agricoltura che nelle altre sommamente mi piace, vorrei saper da Voi che opinione era la sua circa il sito delle vigne.

T. Vergilio lauda i campi ne' colli esposti a mezzogiorno e dice che sono fertilissimi d'uve che fanno ottimo e precioso vino; biasima egli di poi il campo che guarda l'Occidente, dicendo:

> Non por le viti ove tramonta il sole[578].

B. Adunque ne' colli verso Occidente non si deono piantar le viti, cosa che non s'osserva da pratichi et intelligenti agricoltori: anzi da loro è servato il contrario, e tutte le sorti di vitami[579] d'uve asciutte e dure, le quali dalla ruggiada e dalla nebbia ricevano offesa.

T. Vergilio non vieta che le viti si piantino ne' colli verso Occidente, ma dice bene ch'elle non si ponghino per dritta linea da oriente in occidente, perché le viti dalla parte di tramontana[580] avrebbon sempre ombra, e d'austro[581] sempre sole, laonde esse ne patirebbono grandemente. Ma se per dritta linea da settentrione in meriggio riguarderanno, così dall'una come dall'altra parte participeranno del sole ugualmente.

B. Credo certamente che questa fosse la mente di Vergilio. Ma ditemi, sel vi piace, presuposto ch'io avessi a piantare una vigna, come farò io a conoscere la

---

574 *l'ostro*: l'austro, vento che spira da sud.

575 *aquilone*: nome dato al vento di tramontana, col quale veniva indicato anche il nord o settentrione. Nelle antiche rose dei venti romane, *aquilo* o *aquilonice* era il vento compreso fra *boreas* e *solanus*, spirante da una direzione compresa, secondo la terminologia medievale, tra tramontana e greco.

576 *prevale*: influisce.

577 Crescenzio, IV, V, *Dell'aere che si conviene alle viti e della situazion delle vigne*, c. 57r.

578 Georgica, II, c. 46r, reca però «Non por le viti ove 'l sol cade», che traduce il v. 298.

579 *vitami*: vitigni.

580 *dalla parte di tramontana*: dal lato rivolto a nord.

581 *austro*: dal lato rivolto a sud.

terra rara dalla spessa, la lieve dalla grave, la grassa dalla magra, la calda dalla fredda, l'umida dalla secca, la dolce dalla salsa et altre simili diversità.

T. A voler conoscer qual sia la terra spessa bisogna cavare[582] una profonda fossa e ritornare[583] nella medesima tutta la terra che ne sarà stata tratta: s'ella non fia tanta che ad impirla[584] basti, potrà dirsi rarissima e perfetta da vite. E s'ella sarà tanta che avanzi fuori della fossa fia spessissima e ottima da formenti[585]. La grave e la lieve conoscesi dal suo peso. La terra grassa si conosce se rimenata per mano s'attacherà alla dita nella guisa che suol fare la pece o il visco. A conoscer la fredda il peccio[586], il tasso e l'edera c'insegnano, percioché ove essi nascono danno manifesto segno della freddezza della terra. La terra umida conoscesi dalle molte e spesse erbe che in essa nascendo si nutriscono. Quanto poi al conoscere se la terra sarà salsa[587] o dolce, pongasi in una cesta di quella terra che noi desideriamo d'intendere il suo sapore, e poi vi si getti su dell'acqua, la quale se uscendo fuori per le vimini[588] si dimostrerà al gusto amara, quella terra parimente sarà amara, e in questo modo si conosce di che sapore ha da essere il vino, percioché tale è il sapor del vino quale è quello della terra dove è piantata la vigna.

B. Parlate Voi dei modi da conoscere la diversità delle terre per isperienza o per l'autorità d'altri?

T. Parte per prova e parte per l'autorità di Vergilio, il quale dice:

Eleggerai con gli occhi 'l luoco prima,
poi fa cavare una profonda fossa,
ove di nuovo quella terra tutta,
ch'avanti tratta n'averai, reponi,
e calcando la rendi a l'altra uguale:
s'ella non l'empie, fia rara e feconda
da pascervi animai, da porvi viti;
se nega ritornar ne' luoghi suoi
e pieno il fosso avanza fuor la terra,
spesso è quel campo: tu da quel aspetta
gran frutto, onde potrai securamente
fender coi forti tori il grasso suolo.
La salsa, è quella che si dice amara:
infelice alle biade, ella non mai

---

582 *cavare*: scavare.
583 *ritornare*: riversare.
584 *impirla*: riempirla.
585 *formenti*: frumento.
586 *peccio*: l'abete rosso (*Picea abies*), detto anche pinastro.
587 *salsa*: salmastra.
588 *per le vimini*: attraverso i rami del salice.

diviene arando mansueta, o serba
il proprio onor e nome al vino e a i frutti.
Tal darà segno: tu di vinco spesso
spicca le corbe, et onde'l vin si spreme
co' torchi i vasi dai fumosi tetti,
quivi entro poscia la malvagia terra
con dolci acque di fonte a pien si calchi:
pe' le vimini fuor scolerà l'acqua
e potrà darne 'l sapor noto indizio
a chi l'assaggia e vuol di ciò far prova
la bocca tutta d'amarezza empiendo.
Qual de le terre la più grassa sia
conoscerassi se per mano spesso
rimenata non mai si trita o sface,
ma tiensi al dito come visco o pece.
Nudrisce entro 'l suo sen l'erbe maggiori
l'umida, et è vie piu del dritto lieta:
ah che pur troppo nelle prime spighe
non si mostri gagliarda e fertil temo!
La grave si conosce dal suo peso,
così la lieve; antiveder con gli occhi
facilmente si può la nera, e quale
color s'abbia ciascuna, ma potere
trovare in loro il tristo e pigro freddo
è difficile molto: il peccio e i tassi
nocivi, e le nere edere i vestigi
manifesti di lei ti scopriranno[589].

B. Voi universalmente parlando[590] m'avete mostro quali siano le terre buone per le viti. Or desidero sapere se si trovino sorti alcune di viti che si convengano a tutte le maniere de' terreni.

T. Le viti aminee[591] fanno ottimo vino per tutto. Ben è vero che sostengono[592] più tosto il caldo che il freddo e che senza l'agiuto del letame non

---

589 GEORGICA, II, cc. 44r-44v, che traduce i vv. 230-258.

590 *universalmente*: in generale.

591 PLINIO, XIV, II, *Delle sorti delle vite*, p. 428. COLUMELLA, *De l'agricoltura*, III, IX, *Come si facciano fertili le viti Aminee*, cc. 53r-54r. Ne parlano anche Catone e Varrone, descrivendone chiaramente le caratteristiche. Portate in Italia dagli Aminei, popolo pelasgico venuto dalla Grecia, furono inizialmente localizzate nella parte bassa del golfo di Poseidone, e successivamente anche lungo il golfo di Napoli. Si tratta di un vitigno tuttora esistente nei Campi Flegrei e nella piana di Quarto. TATTI, *Della agricoltura*, II, *Che cosa sia la vite, e della virtù sua e delle diversità loro*, c. 47r: «I popoli Aminei furono dove ora è Falerno».

592 *sostengono*: sopportano.

possono passare di terren grasso a magro. Avete anco a sapere che, come dice Palladio,

> la natura della vite sostiene ogni aria e ogni terreno se le generazioni delle viti acconciamente[593] si adattano alle qualità de' luoghi: come per esempio se in luogo piano si pongono quelle viti che stanno salde alle nebbie e alle brine, e ne' colli quelle che sostengono la secchezza e i venti, nel campo grasso le magre e infeconde, nel magro le feconde e salde, nel denso le forti e le frondose, nel freddo e nebbioso quelle che con frettolosa prestezza si maturano innanzi il verno o quelle che sicuramente fioriscono con duri acini tra le nebbie, nel ventoso le stabili e salde, nel caldo quelle che hanno le granella[594] più tenere e umide, nel secco quelle che non possono sostenere le pioggie, di maniera che si deono eleggere quelle generazione d'uve le quali, per causa de' vizii loro, amano luoghi contrarii a quelli dove esse non possono durare[595].

B. Or che m'avete dato a conoscere la natura e qualità delle terre, dell'aria e de' siti atti alle vigne, e in che maniera si possa fare che la vite sostenga ogni aria e ogni terreno, vorrei, come promesso m'avete, che mi mostraste il modo e il tempo di coltivar le viti.

T. Primieramente il buon coltivatore delle viti debbe far il pastino[596] dove la vigna si dee piantare del mese di settembre o di ottobre, ne' luoghi aridi di febbraio e ne' umidi di marzo. E si fa in tre maniere: o che la terra si cava tutta, o con solchi, o con fossatelli. Si cava tutta la terra dove il campo è imbrattato, accioché si purghi dai tronchi selvaggi, dalle radici della felce e dalle erbe nocive; ma il terreno non più[597] lavorato fia mondo[598] se si zapperà, o fossando[599], o co' solchi, ma co' solchi, come afferma Palladio, è meglio percioché l'umore

---

[593] *acconciamente*: opportunamente.

[594] *le granella*: gli acini.

[595] Palladio, III, *Febbraio*, IX, *Del pastino per por le vigne o de' solchi e d'ogni altra cosa ad esso appartenente*, c. 24r.

[596] *fare il pastino*: il *pastinum* (da cui il verbo *pastinare*) in Columella è la vanga e per metonimia il terreno fertile dissodato e zappato e adibito a vigneto o frutteto o orto. Cfr. *De Re Rustica*, III, XVIII, 3, 18: «pastinum autem vocant agricolae ferramentum bifurcum, quo semina panguntur, unde etiam repastinari dictae sunt vineae veteres, quae refodiebantur», che nella chiosa del Lauro diventa: «chiamano pastino i contadini un stromento di ferro con due corna forzelute col quale si piantano le viti, e chiamavansi le vecchie viti ripastinate, le quali da nuovo si piantavano; ora l'antica usanza e imprudente chiama repastinato tutto il terreno che si prepara per le viti». Si veda il *Grande Dizionario della Lingua italiana*, a cura di S. Battaglia *et alii*, Torino, UTET, 1966-2002, *s.v.*

[597] *non più*: mai prima.

[598] *fia mondo*: sarà pulito.

[599] *fossando*: scavando.

ne' lochi pastinati[600] esce fuori per i solchi, i quali si fanno di tanta longhezza di quanta noi voremmo che sia il piano da pastinare. La larghezza sarà di due piedi[601] e mezzo o di tre; l'altezza sarà di tre o di due e mezzo. Et avendosi a porre una vigna a solchi, si lascia tanto terreno senza lavorare quanto noi vorremo che sia per la vigna, e dopo il detto terreno faremo l'altro solco, et avendosi ad arare le vigne lasciaremo nel mezzo cinque o sei piedi di spazio senza cavare[602]. Ma se noi vorremo fossare bisogna far le fosse ove si hanno a porre esse viti un anno avanti affine che 'l terreno freddo e duro si possa, cuocendo, risolversi al calore de' raggi solari e al freddo boreale.

B. Chi è quello degli antichi agricoltori che ci dà questo consiglio?

T. Dannoci questo ricordo Columella, Plinio e il vostro favorito Vergilio, dove dice:

> Conosciute tai cose, ti ricorda
> cavar ne' monti fosse, onde 'l terreno
> ai freddi venti, e al caldo sol si cuoca
> e ciò si faccia molti mesi avanti
> che le feconde viti entro vi pianti[603].

Ben è vero che Palladio pare di contraria opinione dicendo in questo modo:

> Ho veduto per prova che le viti fanno più tosto se incontanente[604] cavata la terra o non molto poi si piantano, allor che la terra, essendo soffice, non rientra in se stessa ritornando alla sua prima sodezza. Questo medesimo ho provato nel fare i solchi e nel fossare, e specialmente ove la terra è mezzana[605].

B. Qual delle due opinioni vi par migliore?

T. Io laudo quella di Vergilio, pur che nel tempo di piantar le viti rinfreschino e rimovano le fosse prima che dentro vi si ponghino i sarmenti.

B. Invero io credo che il caldo e l'acqua, che per uno anno intero scaldono e bagnano le fosse, siano di gran profitto. Ma circa essa misura del pastino che legge mi date Voi?

T.

---

600 *pastinati*: che sono stati vangati e dissodati.

601 *due piedi*: il piede romano corrisponde a circa 30 centimetri (29, 65).

602 *senza cavare*: senza levar via la terra.

603 GEORGICA, II, c. 44v, che traduce i vv. 259-262.

604 *incontanente*: non appena.

605 PALLADIO, II, *Gennaio*, XIII, *Del suolo, dell'aria, del luogo convenevole per porvi vigna*, c. 19r.

> La misura del pastino è questa: che Voi facciate nella postiglia quadrata del campo cento e trentatrè piedi, e si drizzino per ciascun lato, i quali moltiplicati trecento ventiquattro pertiche empieranno in quadro per tutto lo spazio; e Voi potrete secondo il detto numero considerare ciò che vorrete pastinare percioché dieciotto pertiche moltiplicate e raccolte dieciotto volte fanno 324 piedi. E con questo conto Voi potrete far maggior o minor misura di campo[606].

B. Circa le misure delle fosse come s'abbiamo noi a governare?

T. Columella scrive che le fosse da piantar le viti ne' piani si debban cavar due piedi e mezzo, in costa tre, nelli colli quattro, nelle valli due piedi almeno[607], e Palladio dice che

> 'l campo umido, il qual essendo cavato manda fuor dal suo fondo umore, sì come è il terreno di Ravenna, non si dee cavar più d'un piede e mezzo[608].

E Vergilio circa l'altezza delle fosse dice:

> Ma se forse saper qual esser deggia
> de le fosse l'altezza ricercasti,
> in picciol solco pianterai le viti[609].

B. Or che m'avete detto l'opinione degli altri, ditemi ancor la vostra.

T. Se il loco ove ha da essere le vigna è alto o secco, facciasi la fossa cupa[610], accioché 'l caldo non le oltraggi le radici. E se serà in loco umido e basso, sieno le fosse non tanto profonde, affine che 'l sole possa penetrare tra i ceppi delle viti asciugando la grassezza del basso e umido. E se la terra sarà umida, sieno le fosse profonde quattro palmi, e se sia asciutta un terzo più per non aver tanto umore. E s'el terreno serà pendente, facciasi la fossa quanto più cupa si potrà, perché le piene dell'acqua portando la terra al più basso discoprono spesse volte le radici delle viti.

B. Or mi resta intendere la larghezza delle fosse.

T. Perché (come dice Teofrasto) le viti hanno le radici sottili e deboli, onde aviene che rade volte crescano più di quanto s'è cavato il terreno, sarà bene che le fosse si faciano assai larghe, pur che non eccedano quattro piedi di latitudine. Plinio dice che 'l solco dee esser largo quanto la pala e le fosse tre piedi per

---

606 PALLADIO, II, *Gennaio*, XII, *La misura del pastino*, c. 18v.

607 COLUMELLA, III, XIII, *Come si coltiva la terra*, c. 60r.

608 PALLADIO, II, *Gennaio*, XIII, *Del suolo, dell'aria, del luogo convenevole per porvi vigna*, c. 19r.

609 GEORGICA, II, c. 45v (che reca «piantarai»), che traduce i vv. 288-289.

610 *cupa*: profonda.

ogni verso[611], e le sponde delle fosse debbono esser tagliate egualmente acciocché la vite crescendo torta non sia offesa dal contadino quando lavora.

B. Di quanti piedi debbe esser lo spazio di mezzo tra le due viti?

T. Plinio vuole che sia de cinque piedi, e quattro almeno nel terren grasso, e otto al più nel magro[612]. E per questo credo che Vergilio ci consigli a piantar le viti spesse nei terreni grassi e le rare ne' magri, come quei de' colli, e la ragione è che i fertili e grassi campi possono, per molto umore che in essi hanno, nutrire le viti ancora che spessissime fossero, il che i magri e rari non fanno perché l'una vite ingombra e impedisce l'altra; e di qui aviene che molto maggiore industria et arte debbe usar il villano per piantar le viti ne' colli volendo egli (come insegna Vergilio) ridurle in forma d'un essercito campestre quando al sono dell'orribil tromba che risveglia i guerrieri all'arme, la folta schiera spiegandosi in quadro, minacciosamente volta la faccia al nemico et attende al segno[613] di affrontarsi con esso. E non solamente le viti con uguale intervallo piantate gli occhi e gli animi de' riguardanti appagheranno, ma ancora sarà di molto profitto al patrone, perché quanto maggiormente i rami si veranno a distendere, tanto più frutti e migliori produranno percioché il terreno gli amministra l'umore e l'esca[614] con più ragione compartendo uguali forze e vigore in tutte, come Vergilio dimostra con queste parole:

Se in colli, fa ch'ottimamente quadri
con spacio ugual, l'un da l'altro arbor posto
per tratte righe giustamente longi,
come talor, per far giornata insieme
con l'altro, un grosso essercito si stende
per aperta campagna e spacïosa
in dritte fila, et ordinate schiere:
stan con la fronte agli nimici volte
l'ardite genti, e dal lucido ferro
tutta la terra d'ogn'intorno splende,
né s'appicca la zuffa ancor, ma in mezzo
a l'armi incerto Marte orribil erra.
Sien con numero par tutte le vie
ordinate e disposte, non che solo
l'altrui menti ozïose, o gli occhi vaghi
pasca la vista lor, ma perché mai
non potrà a tutti altramente la terra

---

[611] PLINIO, XVII, XXII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 541: «Il solco basta che sia largo quanto la pala; le fosse sieno tre piedi per ogni parte».

[612] *Ibidem*.

[613] *al segno*: il segnale.

[614] *l'esca*: il nutrimento.

concedere vigor e forze uguali,
né in vacuo stender si potranno i rami[615].

B. Or mi resta intendere di quanto intervallo debbiano esser distanti i filari l'uno dall'altro, e di che larghezza debba esser la via principale delle vigne.

T. Secondo il parere di Plinio la via principale debbe esser larga dieciotto piedi e le altre vie per traverso almanco dieci piedi et essendoci il modo dieciotto[616].

B. Poi che avrò fatto fare le fosse e compartite secondo la ragione data da Voi, debbo poi far farvi accommodar dentro i sarmenti?

T. Quegli che fidelmente e intieramente servano la santa maestà della nobilissima arte dell'agricoltura, prima che piantino i sarmenti, gli tengono per tre anni nel somenzaio[617] fin tanto che abbiano messe le radici. E Columella fra gli altri vuole che prima del vignale si faccia il vivaio.

B. Che cosa è cotesto semenzaio?

T. A ciò vi risponde Palladio dicendo:

> Il semenzaio si chiama una fossa uguale[618] di due piedi larga e alta[619] di mezzo. In questa fossa, la qual tu farai più grande o più picciola secondo il numero che tu vuoi mettervi delle viti o delle piante, porrai i sarmenti di longi[620] l'uno dall'altro per brevissimo spazio. Ma se 'l campo è umido o in valle i sarmenti staranno di longi tra loro per lo spazio di tre gemme fuor solamente le picciole ch'essi aranno di sotto; e poi che si saranno appigliati[621] trasporterai dopo due anni passati le viti radicate o arbuscelli di questo loco alla fossa[622].

Dovete anco avvertire che 'l semenzaio debbe essere simile in sostanza e qualità a quel terreno ove poscia essi piantoncelli hanno da star continuo e a fruttare.

B. A che fine cotesto?

T. Affine ch'essi tosto la lor cangiata matre riconoscano, e che, spogliando a poco a poco il vecchio costume, vestano il nuovo accostumandosi da piccioli a sopportare la terra conforme a quella dove si ha da trapiantare. Altrimenti, se il

---

615 Georgica, II, c. 45v, che traduce i vv. 276-287.

616 Plinio, XVII, XXII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 541.

617 *somenzaio*: vivaio.

618 *uguale*: cioè quadrata.

619 *alta*: profonda.

620 *di longi*: separati.

621 *si saranno appigliati*: avranno attecchito, messo radici.

622 Palladio, III, *Febbraio*, X *Delle viti, degli arbori e delle piante degli arbori con le viti*, c. 25v; Plinio, XVII, XXI, *Delle culture e della disciplina di lavorar le vigne*, pp. 538-540.

piantario[623] si facesse in piano e, trattone i magliuoli[624], si piantassero in monte, o facendosi in monte si piantassero in piano, o che si riportassero di loco freddo in caldo, o di terren grasso in magro, di umido in secco o d'un sito a un altro, non vi alligneriano[625]. Il perché dice Vergilio:

> Ma molto accorti gli uomini esser denno
> in far il semenzaio in luogo a quello
> simile u' poscia i svelti piantoncelli
> s'hanno a piantare, a ciò che lor non sia
> subito la mutata madre ignota.
> Anzi ne la corteccia segnino anco
> qual riguardin del ciel parte, onde poi
> come pria stesse, e di qual parte il caldo
> Austro soffrisse, e qual le spalle volte
> tenesse al nostro polo: in que' medesmi
> siti le tornin poi, ché molto importa
> ne' via piu teneri anni assuefarsi[626].

B. Poiché questo somenzaio è cotanto utile e quasi necessario, che modo et ordine terrassi in farlo?

T. Il vignaruolo deve aver cura di lasciar tra un sermento e l'altro lo intervallo di poco più d'un piede, perché toccandosi l'un con l'altro seccarebbono, e ne' solchi dee gittare qualche poco di vinacci marci mescolati con la terra: e se il sermento fia nero i vinacci (secondo il parere di Crescenzio) deono esser bianchi, e così per lo contrario. I grani d'orzo sono ancora buoni per far che i sarmenti mettano presto le radici. Pietro Crescenzio mostra un altro modo di piantar i sarmenti nel vivaio e vuole che con una stanga di ferro vuoto grossa un braccio e acuta come un zappone si faccia un buco nella terra e che dentro ve si metta il sarmento riempiendo poi il pertugio con acqua e terra; e i sarmenti piantati in questa maniera voglion[627] esser bagnati nella superficie molte volte[628]. Avvertisca ancora il potatore che ogni buco abbia un sol sarmento, levandogli d'atorno qualunque altro germoglio. È bene ancora che la terra del

---

623 *piantario*: vivaio.

624 *i magliuoli*: le talee.

625 *non vi alligneriano*: non vi attecchirebbero.

626 GEORGICA, II, cc. 44v-45r, che traduce i vv. 265-272.

627 *voglion*: devono.

628 CRESCENZIO, IV, IX, *Quando, in che modo la vigna e le viti son da piantare*, c. 59r: «o ch'ella si pianta nei forami dei pali grossi o nel forame dello strumento che si chiama foraterra […] e allora fatti i forami diritti o un poco torti, vi si mettono due sermenti tagliati nella parte di sotto […] e si ponga fino alla metà del forame sabbia o terra soluta e trita».

somenzaio non sia di tal perfezzione come quella della vigna, ancor che abbia ad essere della medesima qualità. Vi ricordo ancora che del mese di febraio si debbon scalzar le viti del semenzaio, e potar i rami e le barbicelle soverchie, se pur d'esse n'avranno mandato di fuori sopra la terra.

B. Ma ditemi: chi piantasse i sarmenti subito tagliati nelle vigne senza aspettar che radicassero ne' seminarii, che effetto ne reuscirebbe?

T. Quelli che pigliassero[629] reuscirebbono assai migliori, ma perché non sono così certi come i radicati, i quali di rado falliscono, gli antichi agricoltori laudano molto gli semenzai. Nei luoghi secchi è meglio che si piantino sarmenti radicati percioché meglio si diffendono dal sole e conservano l'umore.

B. Voi m'avete insegnato due modi da piantar le vigne, cioè con i sarmenti e con i barbati[630]. Ma ditemi: non si posono anco piantar le vigne di granelli?[631]

T. Senza dubbio, ma (come afferma Teofraste) le viti riescono sterili e tarde, e a voler far che fruttino è necessario che si insitino[632], ma questo non si fa se non quando manca la commodità de' sarmenti.

B. E come farò io a conoscere i sarmenti buoni dai cattivi?

T. Di qualunque sorte sia la vite non potete errare a far scielta di sarmenti ritondi, solidi, leggieri e verdi, con occhi[633] spessi e grossi e che abbiano assai gemme nuove, e che siano anzi sottili che no, e che abbiano circa un occhio del vecchio dell'anno passato e non di più tempo. I sermenti che noi vogliamo sotterrare s'eleggano del loco di mezzo e non di sopra o di sotto, e si taglino lontano dal vecchio per lo spazio de cinque o sei gemme, percioché quelli che si lievano di così fatto loco non trallignano così agevolmente. Oltre di ciò avvertisca l'agricoltore di pigliar i sarmenti delle viti che sono più fruttifere, il che facilmente conoscerà s'al tempo della vendemmia porrà mente a quelle viti che sarranno più cariche d'uve. Similmente veda in che aere, sito e qualità di terreno ha da piantar la vigna, e, come ho detto del vivaio, di tale aere, sito e qualità di terra prenda ancora i sarmenti c'ha da piantare. Bisogna anco avvertire di non prendere i sarmenti di viti novelle perché sono deboli, né anco di molto vecchie perché sono infruttiffere, ma di quelle che sono nel suo perfetto vigore. Guardasi ancora di non piantar sarmenti ch'abbiano pullulato prima che si piantino. E quella parte del magliolo[634] è più atta ad esser piantata c'ha da uno fin a sette occhi. E se volete che i piantoncelli siano buoni bisogna tagliarli

---

629 *pigliassero*: attecchissero.

630 *con i sarmenti e con i barbati*: sia piantando direttamente il tralcio nella terra che piantando il tralcio che ha già prodotto le barbe, cioè le radici.

631 *di granelli*: con gli acini (o i semi).

632 *si insitino*: si trapiantino.

633 *occhi*: nodi.

634 *magliolo*: è la talea della vite.

dopo mezzo dì al tardi sendo la luna sotterra[635] e nel suo crescere, benché alcuni vogliono che nel decrescer della luna si tronchino i sarmenti perché le piante tagliate in tal tempo non si tarmano: ma questa ragione non vale poiché sono due fini tagliare per conservare e tagliar per piantare, i quali effetti si hanno a fare in tempi differenti. È bene ancora che i sarmenti subito dopo che sono tagliati siano piantati percioché così verdi e freschi più presto si uniscono alla terra mettendo le lor radici; e se Voi volete serbare i sarmenti tagliati per due mesi per piantargli poi la primavera, riponetegli in una botte che non abbia alcuno umore, e postogli sopra e sotto della terra, fate che diligentemente sia onta[636] la botte di loto e terra accioché non vi possa spirare il vento né l'aria, et in questa maniera si serbaranno fin al buon tempo[637].

B. Di che tempo si deono piantar le viti accioch'elle s'appiglino?

T. Ne' luoghi freddi si deono piantare di settembre o d'aprile, ne' caldi nel mese di novembre e di febraio e ne' temperati nel mese di ottobre e di marzo. Ma dovete avvertire che se i campi saranno umidi e chini[638] si deono piantare di primavera accioché per la doppia umidità del loco e del verno non si spenga il caldo naturale; ma se i luoghi saranno aridi e montuosi si pianteranno l'auttonno affine che la soverchia secchezza del luoco per l'umidità del verno si tempri; ma ne' luoghi temperati si possono piantare innanzi e dopo il verno.

B. Ancora che ne' luochi temperati si possano piantare così l'auttonno come la primavera, non n'è però più commoda per tale effetto l'una stagione che l'altra?

T. La primavera è molto più al proposito che l'autonno per piantar le viti ne' luochi temperati perché allora il terreno è più umido, il sole più tepido e il cielo più sereno e tranquillo e le terre gonfiando chieggono i semi genitali[639], onde Vergilio, in confermazione di questo, dice che in simil tempo il padre Giove scende nel grembo di Giunone, la quale con grandissimo desiderio attende la venuta del marito a congiongersi insieme con esso lei, il quale ingravedandola è cagione di fare ch'ella partorisca poi tutte quelle belle cose che noi di cotal stagione sopra la terra veggiamo. E per Giove Vergilio intende il mondo celeste e per Giunone lo elementale, quello per agente come padre e questa come madre recipiente. E però parlando del tempo commodo a piantar le viti dice:

> Ottimo a piantar viti è 'l tempo quando
> con la vermiglia primavera riede

---

635 *sendo la luna sotterra*: con la luna nuova.
636 *onta*: spalmata.
637 *fin al buon tempo*: fino alla primavera.
638 *chini*: in pendenza.
639 *i semi genitali*: i semi che le fecondano.

il bianco augel nimico ai lunghi serpi[640],
o sotto'l primo freddo dell'autunno,
tra i confin della state e quei del verno.
Primavera alle frondi, utile ai boschi
è primavera: sol di primavera
gonfian le terre, e i genitali semi
chieggono; allora il sommo padre Giove
dal ciel discende con feconde pioggie
nel dolce grembo della moglie lieta,
et esso grande, con gran corpo misto,
nudrisce tutti della terra i parti[641].

B. Circa la stagione et il mese di piantar le viti n'ho inteso assai; ma circa la qualità del giorno nel qual s'hanno a piantar le viti et al crescere e discrescere[642] della luna che dottrina ci date Voi?

T. Fa di mestieri che nel dì nel quale s'hanno a piantar le viti non soffi vento alcuno[643], e massimamente l'austro e l'aquilone, né faccia gran freddo, né gran caldo, ancora che 'l sole di primavera possa far poco danno. Il giorno debbe essere piacevole e tepido, né sarebbe male se fosse nuvoloso, ma che non piova. E se la pioggia fosse anco poca cosa in guisa di ruggiada non nuocerebbe. E questo ha da essere nel crescer della luna dal principio fin alli dieci di essa luna. Altri vogliono che si piantino le viti dalla prima luna fin alla quarta[644]; alcuni persuadono che si piantino ogni dì della luna crescente; molti affermano che a luna crescente non si debbia piantar cosa alcuna. Socione afferma che nel primo e secondo dì della luna mai si debba piantar viti, anzi che non si debba piantare arbore alcuno prima che la luna si vegga. È ben cosa chiara che le viti si deono piantare stando la luna sotterra.

B. Circa il tempo di piantar le viti io mi trovo molto da Voi sodisfatto. Or mi resta intendere della maniera di piantar le viti accioché mettano tosto[645] le radici.

T. È cosa convenevole che coloro che piantano le viti avvertiscano bene alla qualità della terra ove piantar vogliono la vite percioché s'ella sarà fiacca e debole è di mestiero[646] che vi si getti nella fossa un poco di creta bianca o rossa mescolata con alquanto di letame ben marcito; e s'ella sarà fredda mischisi con

---

640 *il bianco augel nimico ai lunghi serpi*: è la cicogna.

641 Georgica, II, c. 47r, che traduce i vv. 319-327.

642 *discrescere*: calare.

643 Plinio, XVII, XXII *Del solco e potatura delle vigne*, p. 541.

644 *dalla prima luna fin alla quarta*: cioè dal novilunio fino a quando la luna è gibbosa crescente (di tre quarti).

645 *tosto*: presto, in fretta.

646 *è di mestiero*: è necessario.

essa un poco di letame mescolato con buon terreno; e se la terra sarà molto forte[647], mettavisi al piede del sarmento una sporta di arena e di terra leggiera. È cosa ancora molto utile il bagnar con lo sterco bovino o bufalino liquido i capi dei sarmenti percioché l'odor d'esso discaccia i vermi et altri animali offensivi delle radici loro. Le giande delle quercie et il frutto dell'ervo[648] trito e sparso nel loco ove si pianta giova al far delle radici, alla fertilità e vetustà del vino. Alcuni vi gettano dell'orina; Sozione vuole che 'l sarmento sia sicuro dalla offesa dei vermi se quella parte che va sotterra sarà onta di licor cedrino[649]. Altri insieme con le piante vi pongono della paglia de' legumi, e spezialmente delle fave; non vi mancano ancor di quelli che pongono nel fondo della fossa un fascetto di sarmenti e sopra vi gettano del letame mischiato con buona terra. Consiglio è ancora de molti dotti agricoltori che in ciascuna fossa si getti un pugno di vinaccia secca nel modo che pur dianzi ho detto delli sarmenti che si piantano nel semenzaio. Circa alle pietre che si deono mettere nella fossa, mi riferisco a quello che n'ho detto dove trattai della qualità e natura de' terreni atti alle viti. Ma fra l'altre cose avete a sapere che 'l letame, la vinaccia e le pietre messe nel fondo delle fosse fanno un grande utile alle viti.

B. In che modo?

T. Lo sterco nutrisce e ferma[650] la pianta, e per questo Vergilio disse:

> Quel ch'a dir resta è che piantando viti
> e teneri arboscelli per li campi,
> li sparga pria di buon letame, e sotto
> terra quanto pon gir gli occolti poi[651].

La vinaccia è mirabile in far mettere presto le radici.

B. Ora vorrei sapere se i sarmenti vanno messi diritti o torti[652] nelle fosse.

T. Il sarmento piantato torto si radica più presto, e la tortura debbe esser fatta nell'occhio[653] e non dee eccedere un palmo e mezzo, et il resto del sarmento bisogna che si ponga dritto, perché la vite stando dritta più commodamente riceve la vertù et umore della terra, et è più sicura dalle ferite della zappa.

B. Piantata che sia la vite nel modo che dite, la terra che vi si getta sopra debbe essere calcata o no?

---

647 *forte:* grassa.
648 *frutto dell'ervo*: è la vecciola, un legume che si dava al bestiame.
649 *licor cedrino*: urina.
650 *ferma*: rende solida, stabile.
651 GEORGICA, II, c. 48r, che traduce i vv. 346-347.
652 *torti*: piegati.
653 *nell'occhio*: nel nodo.

T. La terra che va più di sotto dee esser calcata, così sopra le viti come in tutto l'albero percioché quanto più stretta è la pianta dalla terra tanto più presto mette le radici et è più sicura dall'offesa dell'aere e del vento. Avvertiscasi[654] anco ne' terreni secchi e caldi non finire di coprir[655] la fossa accioché quando piove possa ritenere l'acqua fin che se la beva.

> Magone afferma che non si dee far la fossa il primo anno, ma ammontar la terra[656] percioché le viti profondano le lor radici più altamente[657], ma questo credo ch'abbia loco nelle provincie aride, ma nelle umide ricevendo lo umore si ammarciscono se non s'ammonta la terra incontanente[658],

onde i maestri dell'agricoltura commandano che nel terreno umido e freddo si faccia che la terra della fossa venga uguale all'altra terra e non più, perché dicono che le viti si soffocarebbono e metterebbono le radici nella superficie della terra, onde ogni poco di caldo e di gelo basterebbe a distruggerle, e correrebbono gran pericolo d'essere offese dalla vanga.

B. Nel metter i sarmenti ne' pastini, ne' solchi e nelle fosse che ordine servaremo noi?

T. A questo vi risponde Palladio dicendo:

> Nel por gli sarmenti useremo questo ordine: tireremo una linea (lasciando star gli spazii che noi non vogliamo impedire[659]) con un segno bianco o con qualch'altra cosa, la qual distesa per terra ficcheremo i tralci o i rampolli in que' luoghi ove noi voremo che venga la vite, e a questo modo empiremo di tralci tutto lo spazio del terreno al numero delle viti che ne piaceranno, e colui che dee sotterrare, gettando via i sarmenti intorno a' tralci, gli porrà senza far danno. Oltre a ciò non si dee mettere in un pastino solo una sola generazion di viti accioché uno anno nimico a quella sorte di vite non ne toglia la speranza della vendemmia di tutte l'altre: e però sotterreremo insieme quattro o cinque sermenti nobili per generazione, ma sarà pro disporle a tavola per tavola secondo le sue generazioni e dividerle a dieci a dieci, se per aventura la difficultà del lavoro non rincrescesse. Ma se la vigna è vecchia, potremo innestar a tavola per tavola ne' tralci di ciascuna generazione, e agevolmente ne succederà[660] questo modo di coltivare utile e bello. E così aremo più opportunamente i tempi del fiorire e del maturare, i quali son diversi nelle viti, perché non è di poco danno se noi raccogliamo l'uve

---

654 *avvertiscasi*: si ponga attenzione, si stia attenti.

655 *non finire di coprir*: non riempire del tutto.

656 *ammontar la terra*: accumulare la terra.

657 *più altamente*: più in profondità.

658 *incontanente*: subito. Palladio, III, *Febbraio*, IX *Del pastino per por le vigne*, c. 25r.

659 *impedire*: occupare.

660 *ne succederà*: si rivelerà per noi, risulterà.

o troppo acerbe o troppo mature, percioché vendemmiando a buona ora[661] il vino è vizioso per la cruda mescolanza dell'uve, e se vendemmiamo tardi l'indugio ne ritorna un danno per l'uve che vengono tolte. A questo commodo s'aggiunge che, facendosi la vendemmia a grado per grado secondo la diversità delle generazioni delle viti, minor numero di lavoratori le potrà più agevolmente spedire[662] e riporle secondo le sorti, e serbar meglio e più puri i sapori di ciascun vino, senza combattimento[663] d'altra sorte di vino. E se ti paresse che a far questo fosse cosa difficile, non mettere altre viti insieme se non quelle si convengono[664] di sapore, di colore e di maturezza[665]. Ma questo si dee far ne' pastini o ne' solchi, ma nella fossa metterai per ogni cantone quattro sarmenti[666].

B. Tra vite e vite che cosa si dee seminare accioché non si faccia lor nocumento?[667]

T. Chi vi semina delle zucche, chi delle fave e chi de' cocomeri; alcuni dicono far la vite abondante la radice dolce[668] piantata in mezzo di quella, ma a questi tali credo come a quelli antichi agricoltori che dicono che la vite sarà fertile se il potator d'essa avrà una ghirlanda in capo d'ellera[669]. A me paiono sogni e cose fuor d'ogni ragion naturale e per questo credo che Tarentino, eccellente agricoltore, commandasse che tra le viti non si seminasse cosa alcuna, e questa è la commune opinione di tutti i pratichi e intelligenti dell'arte, e la ragione credo sia perché i seminati tolgono il nutrimento alle viti; inoltre nuoce l'ombra delle sue foglie; ma particolarmente bisogna fuggir i cavoli, come di natura secca e contraria alla vite, e perciò il cavolo crudo è ottimo rimedio per la malatia dell'ebbriezza.

B. Perché adunque in molti luoghi d'Italia s'usa piantare i cavoli tra le viti?

T. Perché in tutte le parti d'Italia non è intesa l'arte di coltivar le viti.

---

661 *a buona ora*: troppo presto.

662 *spedire*: raccogliere.

663 *senza combattimento*: senza che cozzi con.

664 *si convengono*: si somigliano.

665 *maturezza*: indica in che momento le uve maturano.

666 PALLADIO, III, *Febbraio*, IX, *Del pastino per por le vigne*, c. 25r. La stampa 1564.2 aggiunge: «B. Quanto dee esser lo spazio tra l'una vite e l'altra? T. L'istesso Palladio dice: ma dove la natura della terra sia grassa lasciaremo tra le viti gli spazii maggiori, e dove sia magra minori. Sono alcuni che lasciano tre piedi tra vite e vite in quelle ch'essi mettono sotterra per tutto il suolo, ma a questo modo facendo la bifolca del terreno porterebbe sotterra 3321 sermenti; ma se piacesse ad alcuno lasciar solamente mezzo piè tra vite e vite la bifolca porterebbe 4735 sermenti» (da PALLADIO, *ivi*, cc. 24v-25r).

667 *nocumento*: danno.

668 *la radice dolce*: forse la pastinaca (*Pastinaca sativa*), che è una specie di carota dolce.

669 *d'ellera*: di edera, pianta sacra a Dioniso. Si noti l'ironia.

B. Questo mi basta quanto al piantar delle vigne. Ora vorrei che discorreste un poco intorno quelle cose che appartengono al governo della vite novella, perché mi do a credere che maggior difficultà sia nell'allevarla che nel piantarla.

T. La vostra credenza non è fuor di ragione, perché fin ch'elle non sono avezze alle pene del mondo, accioché non moiano ne' suoi teneri anni, ne' quali non hanno forza di tolerar alcuno incommodo a guisa di fantolini, lusingandole si guidano alla sua perfetta età, onde non solamente mentre che sono così tenerine non si toccano col ferro[670], ma leggiermente e con paterno risguardo con le mani si sfrondano e si permette che il lor novello umore prenda più largo diporto, onde Vergilio dice:

> Ma alla tenera età crescente e a le
> novelle viti si perdoni, e mentre
> per l'aer puro con le briglie sciolte
> lieti se stessi al cielo alzano i tralci,
> non le tentar col taglio della falce,
> ma leggiermente con le man le sfronda[671].

Dovete anco avvertire che non solamente quel che soprabonda nelle viti novelle non si debbe levar con tagli, ma si deono ancora tener le mani lontane dell'occhio[672], e in distanza di due dita nella parte di meriggio fuggendo il settentrione[673], e bisogna avvertire[674] che 'l taglio che se le dà da principio quando si piantano sia dietro l'occhio, accioché la lagrima scendendo non offenda l'occhio[675]. E se 'l lagrimar durasse bisogna medicar la tagliatura con la morchia cotta et inoltre si deono circonfossar gli occhi[676]. Nel secondo anno per sei mesi si discalcino[677] intorno ogni mese. Alcuni affermano che ogni vite nuova ha bisogno di esser zappata ogni mese una volta, o almeno vangata all'intorno da marzo in oltre, e dicono che questo si dee fare la mattina e al tardi[678]. Nel terzo anno si levi tutto quello che sarà nella superficie, accioché i sarmenti ingros-

---

670 *col ferro*: con la zappa, con la vanga, con la falce e simili strumenti.

671 GEORGICA, II, c. 48v, che traduce i vv. 362-366.

672 *dell'occhio*: dal nodo.

673 *nella parte di meriggio fuggendo il settentrione*: verso sud evitando il nord.

674 *avvertire*: fare attenzione.

675 PALLADIO, III, *Febbraio*, XII, *Del potare le viti comuni, alte e basse*, c. 26r.

676 *circonfossar gli occhi*: scavare intorno ai nodi (lat. *circumfodĕre*). TATTI, *Dell'agricoltura*, II, *Cose appartenenti al governo della vite novella*, c. 55v: «E se pure durasse il lagrimar ugnerai e medicarai la tagliatura con la morchia cotta. Et inoltre di nuovo circonfossarai gli occhi». La morchia è il residuo melmoso che rimane dopo la chiarificazione dell'olio d'oliva. PLINIO, XV, VIII, *Della morchia*, p. 455.

677 *si discalcino*: si zappino.

678 *al tardi*: nel tardo pomeriggio.

sandosi si fortifichino, e dopo l'autonno se le dia dello sterco sotto un piede. Nel quarto anno basta lasciar due sarmenti e, fatta la potazione cominciando la primavera, si dee mettere alle viti uno appoggio della grossezza d'una canna e della longhezza di cinque fin in sette piedi, e il palo che non ha corteccia è molto meglio percioché fra il legno e la scorza vi sogliono intrar le cantarelle e altri animaluzzi che guastano la vite[679].

B. Circa questa parte, che ne sente il vostro Palladio?

T. Egli ne parla in questo modo:

> Debbiamo ora considerare i sarmenti della vite novella, ch'ella ha prodotti, e le ne lasceremo pochi e saldi, e la fermeremo con qualche sostegno fin che induriscano i branchi[680] ch'ella produsse. Né si lascino alla viticella ritagliata e pululante[681] più di due o di tre capi[682], e si leghino accioché non sien danneggiati da' venti. Ho detto che si le lasciano tre capi accioché ve ne rimanga qualcuno quando i venti gli consumassero, se tu ne avessi lasciati però pochi nel principio. Alla vite poi perfetta e di sei anni se le può lasciar su le spalle tre o quattro capi, secondo la forza della pianta, e appoggiare a ciascun sarmento il suo palo[683].

B. E che forma ha d'aver la vite giovane?

T. Ne' piani[684] e paesi umidi le viti hanno ad esser più alte che ne' colli e luoghi secchi e, datale l'altezza conveniente al sito, bisogna che la vite abbia nel ramo forma di croce o di stella, accioché ugualmente carichi sopra 'l piede da ogni banda. Però non debbe tener manco di quattro braccia, altrimenti si perderebbe del suo frutto; e per questo non si dovrebbe guardare a spesa alcuna per avere buoni potatori e massimamente perché in due o tre potamenti guadagnano[685] e perdono la vite. Si debbe anco avvertire che nei paesi e terre calde e secche le viti deono esser larghe e distese in maniera che con i suoi rami possono coprire il piede e l'uva per lor diffesa dell'eccessivo sole, e ne' luoghi freddi e umidi hanno ad essere più raccolte in sé affine che così il sole come il vento possano ire all'intorno asciugando l'umore che le corrompe; e nelle vi-

---

679 TATTI, *Dell'agricoltura*, II, *Cose appartenenti al governo della vite novella*, c. 55v: «quel palo che non ha corteccia o scorza è molto meglio perché fra il legno e la scorza vi sogliono intrar le cantarelle e vi si nascondono altri animaluzzi che guastan la vite». Le cantarelle sono le cantaridi (*Lytta vesicatoria*).

680 *i branchi*: i rami.

681 *pululante*: che sta mettendo nuovi germogli.

682 *capi*: tralci.

683 PALLADIO, VII, *Giugno*, II, *De' sarmenti che si debbon lasciar alla vite novella, e dello spampinar l'altre viti*, c. 53r.

684 *ne' piani*: in pianura.

685 *guadagnano* salvano.

gne, che si hanno da arare, le viti deono essere in sé raccolte accioché le bestie non le strepino[686]; e oltre l'esser raccolte è necessario per sicurezza loro che si circondino[687] accioché gli animali non v'entrino e facciano lor danno rodendo le sue tenere frondi, e questo ammaestramento ce lo dà Vergilio, là dove dice:

> Poi che già avran con forti rami strettamente l'olmo abbracciato, allor le chiome,
> allor le braccia puoi securamente
> troncar, che pria temean 'l ferro, allora
> per forza ad ubidirti le costringi;
> tessendo intorno ancor n'andrai le siepi,
> sì ch'animal alcun non vi s'appressi[688],
> e via piu allor c'han più tenere fronde,
> né san che cosa alcun disagio sia[689].

Vi ricorda[690] ancora che del mese di marzo si comincia a spolverizare la vigna novella, la qual cosa (secondo il consiglio di Palladio[691]) si dee fare allora e per tutte le calende[692] fin al mese di ottobre, e ciò si dee fare non solamente per cagion dell'erbe, ma accioché la terra assodata[693] non ristringa i semi ancora teneri.

> Passato poi mezzo il mese di ottobre la vigna nuova si dee scalzare[694] accioché se le taglino le radici soverchie ch'ella produsse l'estate, le quali se si appigliassero[695] farebbono morire le radici di sotto, e così restando la vite sospesa di sopra sentirebbe non poca offesa così dal caldo come dal freddo. Ma avvertite che queste radici non si debbono tagliar fin al secco[696], sì perché non rinascano un'altra volta nel loco medesimo, e sì perché ricevendo la vite una nuova piaga non riarda per lo vigor del freddo che si aspetta: taglierasse adunque un dito appresso il pedale[697]. E se il verno sarà dolce lascierannosi le viti aperte[698], ma se

---

686 *non le strepino*: non le estirpino.
687 *si circondino*: che si proteggano tutto intorno (con siepi).
688 *non vi s'appressi:* nell'originale: «non vi s'appresse».
689 Georgica, II, c. 49r, che traduce i vv. 367-372.
690 *vi ricorda*: ricordatevi.
691 Palladio, IV, *Marzo*, VII, *Del spolverezar, zappare, palare e legar le viti novelle e del rifar le vecchie*, c. 39r; *a spolverizare*: a rendere fine la terra con la zappa.
692 *per tutte le calende*: ogni primo giorno del mese, con la luna nuova.
693 *assodata*: aggregata in zolle compatte.
694 *scalzare*: vangare, fresare.
695 *se si appigliassero*: se attecchissero.
696 *fin al secco*: fino alla parte lignificata della pianta.
697 *pedale*: ceppo.
698 *aperte*: senza riparo.

sarà aspro coprirannosi prima che venga decembre; e se fosse crudissimo si darà lo sterco del colombo alle viticelle, e ciò, secondo il precetto di Columella, si dee fare contra il troppo freddo per cinque anni continovi[699].

B. Vorrei intender da Voi se questa pratica di governar le viti novelle si osserva in ogni paese.

T. Ma deh no, e che 'l sia vero udite quel che dice Palladio adducendo Columella in testimonio.

Dice Columella che la vite novella si dee ridurre in un sol pedale, o veramente a una sola materia nel suo primo anno e che non si dee ricider tutta, come si usa in Italia, finito il secondo anno percioché le viti ricise o che in tutto muoiono o che producono i sarmenti infruttuosi, i quali, tagliato loro il capo, son constretti uscir fuori del duro[700] come sarmenti da pampani. Giudichiamo che si debba lasciar presso alla comessura del sarmento vecchio una o due gemme, la qual cosa per aventura si dee osservare nella vite giovane, ch'è più forte e più salda, la qual si dee sostenere appoggiata su canne o su piccioli pali, accioché ella possa il terzo anno ricever sostenimenti e aiuti più poderosi e più fermi, percioché la vite di quattro anni, ove il terreno sia fertile e grasso, è constretta a nutricar tre materie o tre pedali. Incontanente che[701] si è fatta la potagione si debbon tor via i sarmenti ricisi dalle vigne e tutti gli altri impedimenti che danno noia al cavatore[702].

B. Io ho inteso come si deono governare le viti novelle e so come a loro siano necessarii gli appoggi, prima per essere le viti di natura debili e caduche, secondariamente perché s'usino[703] a sostenere l'empito de' venti, e ultimamente accioché più tosto possano arrivare alla summità di quegli arbori ai quali se maritano, come lo dimostra Vergilio dicendo:

Acciò col palo possa poi la vite[704]
assuefarsi a disprezzare i venti,
e sugli olmi salir di palco in palco[705].

---

699 *continovi*: consecutivi. PALLADIO, XI, *Ottobre*, V, *Dello scalzar la vite novella*, cc. 69r-v. COLUMELLA, III, VIII, *Debbesi d'autunno scalzare la vite*, c. 71v: «Et ove si teme di grandissimo gelo spargerai alle radici prima che cuopri la vite alquanto di sterco e se gli è possibile di colombino […] ma bisogna scalzare ogni autunno nei primi cinque anni».

700 *uscir fuori del duro*: a spuntare dal ceppo.

701 *incontanente che*: non appena.

702 PALLADIO, III, *Febbraio*, XV, *Del potar la vite nuova*, c. 27v.

703 *s'usino*: si abituino.

704 Nell'originale c'è: «con le cui forze possin poi le viti».

705 GEORGICA, II, c. 48v, che traduce i vv. 359-360.

Il perché desidero intender da Voi di che sorte di legnami abbiano ad esser i pali et in che maniera vadino piantati e legati alle viti.

T. Quanto alla prima parte vi dico che i pali di castagno son ottimi perché durano gran tempo senza marzirsi. È parimente buono il pino, il ginebro e la mandola. Del frassino, poi, e della canna udite quel che ne dice Vergilio:

> Poi ti convien trovar pulite canne
> di frassino aver senza corteccia
> pertiche, pali, e di due corna forche[706].

Il fico silvestre[707] e il lauro non son men cattivi che sia il nuocciolo, del qual dice Vergilio:

> Non por le viti ove tramonta il sole,
> né men fra quelle pongasi il nocciolo[708].

Avvertiscasi ancora ne' paesi freddi di piantare il palo verso settentrione, e ne' caldi verso il meriggio perché l'uno diffende la vite alquanto dal freddo e l'altro dal caldo. Inoltre avete a sapere che ogni palo vuol essere[709] stagionato, dritto, acuto e poco longo, acciò non abbia a combattere col vento. Vi ricordo ancora che le viti novelle si deono legare con vincigli[710] teneri percioché i legami duri, essendo elle morbide, le ricidono, et il vignaruolo guardisi nel ligarle di non strigere molto, e muti ogn'anno la ligatura ligando sempre sul vecchio per esser più duro.

B. Circa le viti novelle c'hanno a montar sopra gli arbori, come si abbiamo noi a governare?

T. Cotesta è un'altra pratica, onde le viti che s'hanno a tirare sopra gli arbori richieggono paesi e terre umide, come valli, riviere e terreni grassi, e si hanno da piantare con sarmenti radicati. La fossa di queste viti dee esser tanto cupa[711] quanto la qualità del terreno potrà sopportare, e nel piantarle avvertiscasi di porle lontane dall'albore un piede e mezzo accioché non gl'impedisca le radici, onde poi ne nasca la morte d'amendue. E se la terra sarà umida pongavisi del litame vecchio con della terra e delle pietre al fondo della fossa e intorno al

---

706 Georgica, II, *ivi*.

707 *silvestre*: selvatico.

708 L'originale ha invece: «Non por le viti ove 'l Sol cade, e manco / il nocciuolo fra quelle». Georgica, II, c. 46r, che traduce i vv. 298-299.

709 *vuol essere*: deve essere.

710 *vincigli*: rami teneri usati come legacci.

711 *cupa*: profonda.

capo della vite, e poi calchisi ben la terra più bassa, ma non già l'alta[712] accioché per essa possa penetrare l'acqua et il caldo. Abbiasi ancora riguardo ch'el primo anno non se le lasci pigliare tutta l'altezza del tronco che ha da avere perché la vite restarebbe sottile, debole e senza virtù.

B. Di quanta altezza debbe essere il tronco a cui s'ha a poggiar la vite?

T. Ha da essere una statura di uomo o poco più.

B. Vorrei sapere di che età dee esser l'albero sopra 'l quale s'ha da collocar la vite.

T. Columella vuole che sia d'una medesima età con l'istessa vite, o poco maggiore. Hassi ancora da por mente di fare ellezzione d'arbori che non abbiano le frondi gravi e spesse; e se la terra sarà umida sono buoni salci e olmi per essere di natura amici dell'umore; e s'ella sarà asciutta son migliori i frassini, i cerri e gli alni neri; e gli arbori di frutto si deono fuggire, e se pur si vogliamo servire di loro bisogna che le viti si potino prima che l'arbore cominci a mandar fuori le foglie, e ciò si dee fare nel principio dell'inverno e nel crescer della luna.

B. Quanta dee esser la distanza dall'una all'altra vite?

T. Debbe essere di quaranta piedi accioché 'l sole possa batter nel seminato senza impedimento, e non vi se avendo a seminar[713] grano alcuno basta che sia la distanza di venti piedi.

B. Da che banda del cielo si debbe piantare l'albero?

T. Come ho detto de' pali, e se la terra sia molto calda dove signoreggi il sole, pongavi verso mezzodì, e se 'l paese sia freddo dove tramontana possa assai, pongasi l'albero verso aquilone. Io mi ricordo ancora che Columella e Palladio vogliono che gli arbori a cui s'hanno a maritare le viti si nudriscano nel semenzaio. E Palladio nel far dell'arbusto commanda che si mettano nella fossa due viti radicate, avvertendo ch'esse non si tocchino con le radici, e vuole che fra l'una e l'altra presso al mezzo della corteccia di sotto amendue le viti si ponghino cinque pietre congiongendo esse viti per ordine da' lati della fossa; commanda ancora che intorno a dette viti si faccia una cava[714] che le diffenda dall'ingiuria delle pecore, che sommamente le appetiscono, et inoltre dice ch'esse viti incontanente[715] si deono legare al suo arbore[716].

B. Per far arbusti non se sarebbono megliori le viti assuefatte a montar gli alberi che quelle de' semenzai?

---

712 *l'alta*: quella più superficiale.

713 *e non vi se avendo a seminar*: e non dovendosi seminare.

714 *una cava*: un fossato.

715 *incontanente*: subito.

716 PALLADIO, III, *Febbraio*, X *Delle viti, degli arbori e delle piante degli arbori con le viti*, c. 25v.

T. Senza dubbio.

B. E come si farà a trasportarle da uno arbore all'altro?

T. Cotesto si farà senza ponto di pericolo ch'elle non si appiglino.

B. Il giocar sul sicuro è una bella cosa! Ma che segreto è questo che Voi avete?

T. Cotesto è un segreto da trasportar dagli alberi quanto numero di viti si vorrà senza dubitar ponto ch'elle non s'allignino[717]. E per non tenervi più in desiderio, udite quel che dice Palladio:

> Si trova anco un altro modo da portar via la vite dall'arbore. Si fa una corbetta di vinchi[718] di larghezza in bocca[719] d'un piede o poco meno. Questa si porta all'arbore, al quale è vicino la vite, e vi si fa a ponto nel mezzo del fondo della corbetta un buco nel qual si possa metter il sarmento; messovi adunque dentro il sarmento di quella vite che tu voi trasportare, si appicca la corbetta a qualche parte dell'arbore e si riempie di terra viva sì che si cuopra il sarmento, il quale prima si dee torcere, e così, passato un anno, il sarmento ch'è chiuso metterà le radici dentro della corbetta. Allora, tagliato sotto la corbetta il sarmento radicato, si porterà insieme con la corbetta al luogo che tu voi empire di viti d'arbore, e quivi lo sotterrerai intorno alle radici dell'arbore che tu vuoi maritare. E con questo modo potrai trasportare quanto numero de viti che tu vorrai senza dubitar ponto ch'elle non s'appiglino[720].

B. Voi con mirabile ordine m'avete insegnato conoscere la natura della terra atta alle viti, il tempo e il modo di pastinar i campi, di scieglier i sarmenti, di fare i semenzai, di trasportare i piantoncelli nelle vigne e di governare la vite novella fin che arrivi agli anni della età sua perfetta. Or passando più oltre mi resta intendere ciò che deggia fare il buon cultore intorno la vite quando ella è uscita dagli anni della sua giovinezza, e da poi che è gionta alla vecchiezza, e come col mezzo della propagine di vecchia si faccia nuova; e non solamente vorrei sapere il modo di fare tutte queste opere rusticane[721], ma il tempo ancora.

T. Circa il tempo vi dico che Columella mostra quel che si debbia far intorno le viti di quindici dì in quindici dì, e questo l'insegna per ordine del[722] corso del sole e del nascere e tramontare delle imagini celesti[723]. Palladio di mese in mese ci fa sapere quanto s'ha a fare circa la coltivazione delle viti. Marco Varrone

---

717 *non s'allignino*: non attecchiscano.

718 *una corbetta di vinchi*: un cestino di giunchi.

719 *di larghezza in bocca*: con l'apertura larga.

720 Palladio, III, *Febbraio*, X *Delle viti, degli arbori e delle piante degli arbori con le viti*, c. 26r.

721 *rusticane*: agricole.

722 *per ordine*: basandosi sul.

723 *delle imagini celesti*: delle costellazioni.

ci dà a conoscere il quando si deono coltivar le viti per otto intervalli, e vuole che 'l primo sia dal soffiar di favonio fin all'equinozio di primavera; il secondo dal detto equinozio fin al nascimento delle Vergilie[724]; il terzo dalle Virgilie fin al solstizio estivale; il quarto dal detto solstizio fin all'apparere della Canicula; il quinto dalla Canicula fin all'equinozio dell'autonno; il sesto dall'equinozio autonnale fin all'occaso delle Pleiade; il settimo dal nascondimento delle Pleiade fin alla bruma; l'ottavo dalla bruma fin al ritorno di favonio. E perché molti agricoltori dottissimi nell'arte loro, giudicando troppo longhi gl'intervalli di Varrone e troppo brieve il tempo dei quindeci dì dati da Columella, s'attengono al mese di Palladio come tempo più degli altri conveniente a mutazione, anch'io con questi tali seguirò l'ordine di Palladio. E cominciando dal mese di gennaio, dico che in simil tempo[725] bisogna che l'agricoltore esca dal chiuso albergo e con l'arme rusticane in mano vadi in la vigna, ove con diligenza dee zappar e smover la terra intorno le radici della vite lasciandovi intorno come una fossa, e dipoi tagli col ferro[726] quante picciole barbe troverà in lei, le quali non siano più adentro[727] d'un piede e mezzo. E questo effetto si dee fare in giorno chiaro, dolce, caldo e libero da tramontana. Guardisi[728] ancora il lavoratore nel segare che la piaga non arrivi fin al materno ventre della vite, sì perché non rinascano un'altra volta nel medesimo loco con maggior forza, come anco perché il freddo, penetrando nelle vive radici della vite, non la spogli del suo calor naturale.

B. Che misura terremo adunque noi nel taglio per non errare?

T. La vite si dee tagliare lontana dal suo pedale d'un dito almeno. Pietro Crescenzio, filosofo e agricoltore eccellente, dice che nel mese di marzo si dee far il cavamento[729] non solo delle viti novelle, me delle perfette ancora, e commanda che questo effetto si faccia innanzi che le gemme s'ingrossino affermando che la speranza d'una buona vendemmia sarà cieca se l'occhio aperto della vite vederà il suo cavatore[730]. Dice ancora l'istesso autore che le vigne si hanno a cavare quando la terra non è troppo molle né troppo secca, ma quando ella è di mezzana disposizione. Debbe ancora l'uomo essere avvertito di cavar la terra ugualmente per tutto accioché presso le viti non vi resti ponto di terra cruda[731]. E nel mese di maggio cavinsi le viti nel tempo ch'elle non fioriscono o

---

[724] *Vergilie*: le Pleiadi.
[725] *in simil tempo*: in quel periodo.
[726] *col ferro*: con la ronca.
[727] *più adentro*: più profonde.
[728] *guardisi*: faccia attenzione.
[729] *il cavamento*: la fresatura.
[730] CRESCENZIO, IV, XVI, *Del cavar della vigne*, c. 65v; *l'occhio aperto* è il germoglio.
[731] *cruda*: non zappata.

c'hanno finito di fiorire[732]. Dovete anco avvertire che ne' lochi diffesi dal furor d'aquilone, dove né ghiaccio né neve gli faccia offesa alcuna, la terra al piè della vite si può lasciar gran tempo aperta, ma dove il verno sarà aspro si dee coprire prima che venga il decembre.

B. Quante volte l'anno si move la terra intorno le viti?

T. Ordinariamente quattro volte: due la primavera e due l'autonno.

B. Sopra che fondate Voi cotesto?

T. Sopra la ragion naturale, sopra l'esperienza e sopra l'autorità degli antichi maestri dell'agricoltura[733].

B. Per quali ragion naturali si dee mover tante volte la terra l'anno intorno le viti?

T. Dovete sapere che, come dice Vergilio:

> Due volte l'anno fanno ombra le viti
> sì come ancor due volte quelle istesse
> ricopron l'erba con pongenti spine[734].

Et, accioché l'umor della terra che dovrebbe nutrir le viti non si consumi in nutrimento di dette erbe e spine, prudentemente fu ordinato dagli antichi agricoltori che le viti si roncassero[735] due volte l'anno, e perché le barbe et i germogli, che mettono ogn'anno le viti nella superficie della terra, togliendo e furando ingordamente il cibo e la vertù[736] alle radici di sotto, le indeboliscono di maniera che si sogliono perdere affatto, onde ne segue che le radici della vigna, restando nella superficie del terreno, l'estate per la sete e soverchio calore se ne seccano e il verno s'abbrusciano per lo gran freddo e gelo.

B. A che serve far una fossa intorno la vite?

T. La fossa si fa accioché l'estate, riducendo[737] l'acqua in essa, la vite prenda refrigerio e temperamento, e affine che 'l verno dentro vi dia il sole e il vento, il qual non è di men giovamento nei loghi umidi alle viti che nei secchi l'acqua.

B. E perché si deono incalzar le viti di magio e di novembre, come Voi dite?

T. Accioché, quando comincia a scaldar il tempo, il gran caldo non asciughi quell'umore che è necessario per la vita della vite, e che nel verno l'acqua soverchia, raccogliendosi al piè della vite, non la marcisca e lo freddo penetrando alla radici d'essa non le distruga.

---

[732] Crescenzio, IV, XVI, *Del cavar della vigne*, c. 65v.

[733] Crescenzio scrive due volte: a marzo e a maggio.

[734] Nell'originale: «Fann'ombra due volte / le viti, et altretante quelle stesse / ricuopron l'erbe con pungenti spine»: Georgica, II, c. 51r, che traduce i vv. 410-411.

[735] *si roncassero*: si potassero con la roncola.

[736] *la vertù*: la forza vitale.

[737] *riducendo*: raccogliendo.

B. Se 'l gran caldo asciuga quello umore ch'è neccessario per la vita della vite, perché adunque di luglio e di agosto alcuni rivolgono ancor la terra intorno le viti?

T. Accioché, prendendo le radici vigore e sostanza dalle pioggie e dai soli, s'affretti il tempo di maturar l'uva. Ma questo effetto[738] per la ragion sudetta non si dee fare se non nel nascere e tramontar del sole. Si dee anco avvertire che nel zappare si alzi la polvere più che si puote accioch'ella, adombrando l'uve, si faccia scudo contra la nebbia e il sole[739]. Or queste sono le ragioni, signor Barza, che mossero gli antichi agricoltori a dare la lege del cavar le viti. Per questo Vergilio disse:

> È di curar le viti ancor un'altra
> (ch'a fin non si conduce mai) fatica,
> che ciascun anno quattro, o almeno tre[740]
> volte sfender si dee la terra, e con le
> marre franger le glebe eternalmente[741].

Per queste vive ragioni Plinio, insieme con molti altri dotti agricoltori, vuole che la vite tre volte l'anno si lavori: la prima nell'equinozzio della primavera insino al nascimento delle Pleiade; la seconda nascendo la Canicula; e la terza quando già la vite comincia a vestir i suoi figliuoli[742] di colore di purpura, d'ambra e di finissimo oro[743]. E di qui finalmente viene che così gli antichi come i moderni agricoltori concludono la fatica del mover la terra intorno la vite esser utile e necessaria.

B. Io conosco chiaramente che 'l movere la terra intorno le viti è una delle principal cose che dee fare il vignaruolo. Ma una sol cosa circa questo mi resta anco a intendere, cioè la quantità dello spazio del terreno che si dee cavar intorno la vite.

T. Plinio dice esser in ogni loco consuetudine di lavorar la terra tre piedi intorno tutte le piante[744].

B. Che cosa altra di questo mese debbe fare il buono agricoltore intorno la vite?

---

[738] *questo effetto*: questa operazione.

[739] PLINIO, XVII, XXII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 544.

[740] Nell'originale: «over almen tre».

[741] GEORGICA, II, c. 50v, che traduce i vv. 397-400.

[742] *i suoi figliuoli*: i grappoli.

[743] Tutta la questione è discussa da PLINIO, XVII, XII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 544.

[744] *Ivi*, p. 540.

T. Ne' luoghi caldi si possono letamare e potar le viti di gennaio (come afferma Crescenzio). Di questo mese si tagliano parimente i pali per le vigne, né altro, per quel che mi creda, si debbe far di questo tempo per causa delle viti. Però[745], venendo all'opere rusticane che intorno la vigna si deono far nel mese di febraio, vi dico che in simil tempo Crescenzio dice che ne' luoghi umidi si fanno i pastini o la coltura dove si ha da piantar la vigna, ne' luoghi caldi e secchi si fanno utilmente intorno alla fin del mese le piantagioni e i nesti[746] delle viti, quando si cominciano avere le gemme in sospetto e che lagrimano umore spesso. Di questo mese si formano convenevolmente le viti e gli arbori che le sostengono, si potano ottimamente le vigne ne' luoghi temperati e caldi, se la molta neve o la troppa freddezza non lo vietasse. Oltre a ciò di questo tempo si tagliano le radici inutili alle viti e si letaminano, si rilevano e se le mettono i pali, e ne' luoghi caldi e marini si cavano.

B. Circa al tempo e modo di potar le vigne vorrei sentirne un particolare e pieno discorso.

T. Ora per potere sodisfare al vostro desiderio vorrei bene essere un valente agricoltore, ma, qual io mi sia, non posso mancare di dirvi che le viti si potano nella primavera e nell'autonno. Ma qui dovete avvertire che, secondo la qualità del paese, del sito, del terreno e della vite, si pota la vite più d'un tempo che d'un altro: ne' paesi freddi si fa la giusta potazione nella primavera, ne' caldi nell'autonno, ne' temperati nell'una e nell'altra stagione. Circa al sito avete a sapere che quelle vigne che guardano al settentrione la primavera, e quelle che sono rivolte a più benigno cielo l'autonno, e le vigne poste ne' colli dove hanno carestia d'umore si potano innanzi 'l verno, e quelle che sono in piano, che abundano di umore, la primavera. Circa la qualità del terreno dico che le viti che stanno in terre deboli, leggiere e arenose, si deono potar l'autonno, e quelle che sono poste in terreni grassi, forti e gravi la primavera. Quanto alla qualità della vite vi ricordo che la vite vecchia e debole si pota nell'autonno e quella di età perfetta e forte nella primavera.

B. Per che ragione commandano così i latori della legge dell'agricoltura?

T. Voi avete a sapere che le viti esposte al meriggio vecchie e deboli, e quelle che son poste ne' colli in terreni leggieri e deboli per aver bisogno di umore si potano innanzi l'inverno, perché in simil stagione la vite non sparge lagrime né umore alcuno per lo taglio, onde si ristora e fortifica di legname[747]. Ma le viti di età perfetta, che sono ferme e grosse, si potano tardi perché lussuriano troppo[748]

---

745 *però*: quindi.
746 *i nesti*: gli innesti.
747 *di legname*: nelle parti legnose, nel fusto.
748 *lussuriano troppo*: sono troppo lussurreggianti.

per lo superfluo umore[749] non digesto in frondi e in tralci; e tardi si potano ancor le viti che temono le brine.

B. Ma nei luoghi temperati, dove Voi vi rimettete all'arbitrio del potatore o del patrone della vigna, delle due stagioni qual si dee eleger[750] per la migliore?

T. I dotti e pratichi agricoltori dicono che quando la vigna si pota a buon'ora, cioè innanzi 'l verno, carica più di legno, e quando si pota tardi, cioè dopo 'l verno, carica più di frutto[751].

B. Da che causa si riconosce questo effetto?

B. La vite che si pota a buona ora produce assai maggiori sarmenti per rispetto della ritenzione dell'umore, il quale non si sparge sendo saldate le piaghe innanzi[752] al suo sarmento, laonde egli entra tutto in accrescimento di rami; ma s'ella si pota tardi di primavera dico che produce molti frutti per l'effusione del soverchio umore acquoso ch'impedisce la digestione dell'umor viscoso del qual si generano i frutti[753].

T. Questa ragione[754] mi sodisfa molto. Ma, levato un dubbio, a guisa de' capi dell'Idra, ne nasce un altro: Voi avete detto pur dianzi che ne' paesi freddi si deono potar le viti di primavera e ne' caldi di autonno, e che nei siti verso tramontana si faccia la potazione di primavera e verso aquilone di autonno. Or presupponiamo che le vigne esposte al sole sieno in paesi freddi e l'esposte a tramontana sieno in paesi caldi: come si avremo noi a governare circa la potazione?

B. Le viti volte al sole e poste in paesi freddi si possono potare innanzi 'l verno, e quelle che sono esposte a tramontana e in paesi caldi si hanno da potar come se fossero in paesi freddi, percioché s'esse fossero potate in autonno correrebbono pericolo di gelarsi alla prima tramontana.

B. A che tempo si dee dar fine all'opera del potare?

T. Di autonno innanzi che armi il ghiaccio e di primavera prima che la vite sponti fuori. Plinio vuole che nell'equinozzio di primavera, il quale è alli 25 di marzo, sia finito il potare, e per questo anticamente quegli che passavano questo termine erano ignominiosamente ripresi, onde s'aveva per non picciolo vituperio che il cucco[755] nella sua venuta vedesse la falce nella vite[756].

---

749 *umore*: linfa.

750 *eleger*: scegliere.

751 Plinio, XVII, XXII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 545: «quanto più tosto si potano, tanto meglio mettono e quanto più tardi, più uve fanno».

752 *innanzi*: prima.

753 Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, c. 63v.

754 *ragione*: spiegazione.

755 *il cucco*: il cuculo.

756 Non ho trovato questa affermazione in Plinio.

B. Quanto alla stagione di potar le viti, io resto molto da Voi sodisfatto, ma quanto alla qualità del giorno nel quale s'hanno a piantar le viti e al crescere e sminuire[757] della luna che dottrina mi date Voi?

B. La potazione si dee fare in dì chiaro e caldo e libero da tramontana e che sia bene alto il sole accioché le viti si disghiaccino. Quanto alla luna vi dico che le viti si deono potare nello sminuire d'essa accioché non lagrimino tanto. Ma questa regola falsa[758] nelle terre e nelle viti molto grasse perché simili viti potar si deono a luna crescente; e a questa avvertenza della luna non s'ha da por mente se non al tempo della primavera perché nell'autonno (come ho detto poco fa) le viti non lagrimano.

T. Circa al modo del potare io non ho ancora sentito parola.

B. Il coltivatore della vigna si dee sforzare nella potagione di fare sempre che la vite sia robusta nel gambo, e tagli i sarmenti larghi, torti e deboli, e quegli che crescono nel tronco contra ogni dovere e che nascono tra due branchi[759]; pur il sarmento nato di sotto in buon luogo si dee difendere e lasciarlo a una o due gemme per ricuperare la vite. Di qui aviene che nel potare di ciascuna vite si dee avere considerazione a tre cose, cioè alla speranza del frutto, alla materia che dee succedere[760] e al luogo che conserva la vite[761].

B. Se non dite altro io non v'intendo.

T.

> Si dee considerare la speranza del frutto che se noi lasciamo solamente tali tralci da' quali ne possiamo sperare di ricever buon frutto, come sono i maturi, rotondi e che hanno grosse e spesse le gemme. Si considera la materia che dee succedere come sono i guardiani e i sarmenti nati in buon luogo, de' quali si presume che l'anno seguente n'abbia a venire assai, lasciandoli più che si può corti. Si considera il luogo che conserva la vite perché noi lasciamo il guardiano[762] eziamdio nella parte bassa, o in qualch'altro convenevol loco, quando la vite ha bisogno di rinovarsi o per la vecchiezza o per qualch'altro suo difetto[763].

Le piaghe che si fanno col ferro[764] nella vite deono esser ritonde e torte, et essendo la vite magra si dee lasciare ad ogni branco un sarmento; ma se sarà grassa ne lascieremo due; ma sopra al tutto avertiscasi che i sarmenti che si

---

757 *sminuire*: calare.
758 *falsa*: non vale.
759 *tra due branchi*: tra due rami.
760 *alla materia che dee succedere*: ai rami che spunteranno.
761 Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, c. 63v.
762 *il guardiano*: si chiama guardiano il tralcio di riserva, mozzato a due gemme.
763 Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, c. 62v.
764 *col ferro*: col falcetto.

serbano non siano della parte di sotto perché la vite se ne secca non altrimenti che se fusse stata tocca[765] dalla saetta. Si dee provedere ancora che i sarmenti che noi serbiamo non sieno tutti da una parte percioché si seccarebbono tosto. Tagliaremo ancora tutto quel che nascerà intorno al gambo se già la vigna non ama d'esser rinovellata. Oltre a ciò dovete sapere che se si tagliano i sarmenti che producono l'uva vicino a' grappoli, o fiorendo, o poco di poi, nasceranno nuovi sarmenti con nuove uve da far agresto[766] al tempo della vendemmia e anco dopo; e, al giudicio di Crescenzio, agiuterà[767] molto questo effetto se nel tempo della detta potazione si torranno a tutta la vite i sarmenti nati senza uva, o quegli che si dovrebbono torre nella seguente potazione; e debbesi anco avvertire che questo non ha luogo se non in quelle viti che producono tanto nel vecchio quanto nel nuovo, come sono i moscatelli. Il saggio potatore dee avvertire di non far la piaga appresso la gemma e di non lasciare i sarmenti intorno al duro, neanco in la cima, ma nel loco di mezzo.

B. Per che ragione?

B. Perché quelli che sono presso al duro, come pieni di pastini, fruttificano poco, ma quei della cima aggravano la vite col troppo peso del parto loro. Avvertisca anco il potatore di fare il taglio dall'altro lato della gemma per rispetto delle lagrime che scolano[768]. Ha d'avere ancora il potatore questo avviso, che ne' luoghi grassi e sostanziosi si può allongar la potatura più che ne' terreni leggieri e deboli, e più ne' piani che ne' colli, e più ne' valli che ne' piani. Ricordo ancora che la vigna vecchia si dee potare molto stretta[769], e se è quasi destrutta affatto taglisi da basso, e nel più verde se le dii un colpo o due, accioché nascendone qualche sarmento si torni a rifare il ceppo. E perché spesse volte le viti che fruttano bene un anno s'indeboliscono di maniera che, se l'anno che viene non se ha risguardo nel potarle, se ne seccano, debbe il saggio potatore sapere qual vite l'anno adietro caricò[770] di frutto e qual no accioché una potatura stringa e l'altra allonghi. Avvertisca ancora il potatore che quella vite che si manda in alto e che è feconda non dee aver più d'otto tralci, conservando però sempre il guardiano nella parte di sotto[771]. Le viti c'hanno spessi occhi[772], potandole

---

765 *tocca*: colpita.

766 Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, c. 63v. L'agresto, che si ottiene dalla cottura del mosto di uve acerbe mescolate a spezie, era usato come condimento. Dioscoride, V, VI, *Dell'omphacio, cioè agresto*.

767 *agiuterà*: gioverà.

768 Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, cc. 62v-63r.

769 *molto stretta*: lasciando i tralci molto corti.

770 *caricò*: fu carica di.

771 Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, c. 62v parla di uno o due tralci guardiani.

772 *spessi occhi*: nodi frequenti.

si deono allongare accioché vengano più vigorose, e quelle che sono rare di gemme, come più disiccate, hanno necessità di potature più corta. E se la vigna sarà in ogni luogo freddo il potatore faccia il taglio dalla banda di meriggio[773] per diffesa del gelo, e se sarà posta in loco caldo la ferita sia verso tramontana per riparo dell'eccessivo caldo. Procuri ancora il potator di dar tal forma alla vite potandola che le braccia (come già dissi nella coltura della vite novella) dividano in cinque a guisa di stella, o in quattro in forma di croce. Dee anco il potatore d'un colpo solo tagliare il sarmento perché due colpi per la maggior parte lo fendono per mezzo. Guardisi ancora il patrone della vigna di non eleggere potatore mancino perché tali fanno il taglio al rovescio ponendo le viti al contrario degli altri.

T. Abbiamo noi nella potazione a servare il medesimo modo nelle viti che si trovino sopra gli arbori e i pergolati?

B. Cotesto no. Negli alberi e ne' pergolati (come dice Crescenzio) si lasciano tante materie quanto la vertù della vite può commodamente tolerare, o pur non deono esser troppo spesse in nessun luogo, e nel lasciare i sarmenti debbiamo levare via tutti i crini che sono sterili. E queste viti si potano dai più di terzo in terzo anno solamente accioché producano maggior copia d'uva; ma se si poteranno ogni anno produrranno d'uve più grosse e diffenderanno la vite più longo tempo. E dovete anco sapere che alcuni non potano mai le viti né i grandi arbori e ramosi per la difficultà che s'ha nel potarle, ma le battono fortemente con le pertiche per fare cadere quelli che sono aridi, e alcuni altri non le battono altrimenti ma le lasciano vivere nel lor moto naturale[774].

B. E come possono viver le viti sopra gli arbori senza potamento alcuno?

T. Non avete Voi l'esperienza dinanzi agli occhi? Vedete pur ogni giorno quando passegiate da Robecco al ponte del Navilio il fosso d'una mia vigna chiamata la Gattinera, sopra la cui riva sono alcune piante di noci, le quali, per le viti che le abbracciano, ci danno maggiore copia d'uva che di noci. E pur esse viti non sono mai, non che potate, ma né cavate ancora! E questo effetto penso che proceda dalla bontà del terreno, dalla qualità del vitame[775], dall'esser piantate le noci verso tramontana, dalla vicinità del fosso e d'altre cause a noi occulte, che tutte insieme concorrono ad uno istesso effetto.

B. Per esser rarissimi i luoghi dove tante cause concorrono ad un sì notabile effetto, il buono agricoltore non vi deve far sopra molta considerazione.

T. Però[776], tornando alla potagione dell'arbusto, vi dico che della vite che si pone su l'arbore, secondo la dottrina di Palladio, si dee ricider il legno

---

[773] *dalla banda di meriggio*: verso sud.

[774] Crescenzio, IV, XII, *Del potare le viti e gli arbori che hanno le viti*, c. 62v.

[775] *del vitame*: del vitigno.

[776] *però*: dunque.

fin alla seconda o alla terza gemma, e poi lascieremo crescere ogni anno qualche altro ramo tra gli altri dirizzandolo e inviandolo sempre verso la cima dell'arbore. Ma coloro che vogliono aver frutto in abondanza mandano su per i rami più capi e più tralci, e quegli che ne voglion poco ma buono mandano i sarmenti in alto all'insù. A' rami più forti e robusti si debbono appoggiar più sarmenti e più capi, ma a' deboli meno. Il modo e la maniera del potar questa è che si taglino tutti i vecchi sarmenti, da' quali prenderono i frutti del primo anno, e si lascino i minori levando lor d'intorno i viticci e i ramuscelli inutili. Ma si dee provedere che si scioglia ogni anno la vite e si rileghi percioché, così facendo, si rinfresca. E i rami degli arbori vitiferi[777] si debon formar di maniera che l'uno non stia a linea retta sopra l'altro, ma l'olmo nel luogo grasso si dee lasciar alto da terra otto piè senza ramo, e nel maggio sette. Nel terreno ruggiadoso e nebbioso si drizzino con la potagione i rami dell'arbore vitifero all'oriente e all'occidente accioché le viti mostrino le membra loro da' lati ignude a' raggi del sole. E si dee procurare che la vite dell'arbore non sia spessa, e venendo meno i primi arbori se ne deono metter degli altri in quel luogo. Ne' colli et erte si debbono mandar i rami degli arbori bassi, e ne' luoghi piani et uliginosi[778] più alti. Si debbon legare i tralci all'arbore leggiermente e con vinchi non duri accioché il legame non gli ricida o consumi. E nota che il tralcio che pende di sotto della legatura lo sarà[779] l'anno seguente.

B. Quante opere potano e legano un iugero di vigna?[780]

T. Quattro opere secondo il parer di Plinio, e nell'arbusto una opera pota quindeci arbori. Avvertisca ancora il potatore di non partirse dalla vite fin che non l'abbia lasciata netta d'ogni bruttezza percioché maggior frutto danno dieci viti ben potate che venti male acconcie. Et avendo il potatore ad avere tante avvertenze, e tutte fondate sopra la verità e la ragion naturale, se possibil fosse saria bene che 'l patron medesimo della vigna fosse il potatore o che almeno si servisse d'un intelligente e fedele potatore, che già fosse solito a potare le vigne sue. Ma perché sotto 'l cielo cosa alcuna mortale non può trovar stato che eternamente duri, e la Natura, ancora che nei primi anni della giovinezza si mostri amica e di poi crudele ci dia preda alla vecchiezza, la quale per mille dolori ci guida a morte, nondimeno questa istessa Natura empia et avara è pur quella che n'insegna che ciò che manca in noi si stenda in altri, e che passando di prole in

---

[777] *vitiferi*: che sostengono la vite.

[778] *uliginosi*: palustri.

[779] *lo sarà*: sarà legato.

[780] *quante opere… vigna*: quanti potatori, quante persone. Lo iugero corrispondeva a circa un quarto di ettaro, ossia a 2.519,9 m².

prole viva per causa sua il mondo, come vedete; il che sapendo il villano, qualor di primavera potando vedesse una vite esser per vecchiezza o altro accidente venuta meno, prenda il più nodoso tralcio della vite più vicina e in guisa d'arco ripiegandolo in basso lo sotterri fin alla nuova fossa, in maniera però che resti fuor della terra almeno la quarta gemma; poscia il terzo anno lo ricida dal suo materno stelo, e in questa guisa (come dice Vergilio)

> meglio surgono le viti ricolcate[781].

Inoltre avete a sapere che alle volte si mena la propagine nel luogo d'un'altra vite, che diveller si debbe per esser di generazione infame, e alle volte si mena la propagine agli arbusti: nel primo caso si dee condur

> il primo anno per un piede vicino alla vite che si dee levare accioché, avutosi il frutto del primo anno della vite che si dee condennare, si meni il seguente anno nel loco di quella che prima fu diradicata; ma quando si mena la propagine all'arbusto, ella si dee fare di longi dall'arbore almeno un piede[782].

Si dee anco sapere che nella fossa sopra la terra intorno alla propagine si debbe por del letame: ma non si ponga sotterra per quanto è longo il tratto della propagine percioché 'l soverchio calor del letame, quando non fosse ben maturo e vecchio, abbrusciarebbe la propagine. Avete anco a sapere che le dette propagini si fanno non solamente nella incurvatura del sarmento come ho detto, ma ancora nelle verghe, o veramente nel cavamento di tutta la vite che se propagina. E facendosi la propagine nelle verghe si deono tagliar passati due o tre anni secondo il precetto di Crescenzio. La vite vecchia e consumata, i cui tronchi sono durati longamente, si propagina col sotterrar tutto il suo pedale: pur è meglio propaginar il tralcio che rifossar la vite perché (come dice Columella) quando le viti sono tutte distese in terra si straccano per le molte radici di tutto il corpo. Pietro Crescenzio dice che

> l'antica e invecchiata vite, la quale produce molto di longi i suoi tralci fruttiferi, si debbe rinovare per studioso coltivamento fatto a suoi tempi o per infangamento di letame o di sarmenti o di sabbia essendo il loco troppo cretoso, o di creta sendo la terra troppo sabbionosa, o per stretta potagione, o per innestamento fatto nel luogo del tronco netto e sugoso[783].

Avete anco a sapere che se la vite della pergola o dell'arbore,

---

781 GEORGICA, II, c. 36r (nell'originale: «me'»).
782 CRESCENZIO, IV, X, *Del propaginare e del ritrovar le vigne e le viti*, c. 60r.
783 CRESCENZIO, IV, X, *Del propaginare e del ritrovar le vigne e le* viti, c. 60v.

ch'è di tronco intero in robusto terreno, si poterà strettamente, e scalzata all'intorno si letamini[784], e che poi si ferisca con un coltello tre o quattro piedi sopra la terra e che spesso si rimeni la fossa, produce per lo più di quel luogo un germoglio nel tempo della primavera, e infonderà materia alla vite, con la qual si potrà riparare.

E questo è uno aviso che ci dà Columella[785].
B. Vorrei sapere se le propagini si deono solamente fare di questo mese.
T.

Ogni propagine si può fare ne' mesi di febraio, di marzo, di ottobre o di novembre, quando la terra non è così molle ch'ella non possa acconciamente maneggiarsi e sfregolarsi[786], né così dura che possa far gran resistenza a cavarsi; ma ne' luoghi acquosi è meglio che la propagine si faccia di primavera e ne' secchi di autonno, di maniera però che la vite (come commanda Crescenzio) si cacci sotterra un piede ne' luoghi piani e ne' chini[787] due[788].

Non è ancora da trappassare[789] che 'l coltivatore, prima che vegga la gemma della vite propaginata spontar fuori, debbe con la marra cavando intorno[790] la vite volgere il terreno sossopra, accioché 'l tepido sole possa più facilmente passare alle radici del mergo[791], e che l'umore, il quale sorge dalla terra, mosso dalla vertù che gli vien datta dal tempo, trovi più longa via al pullulare d'essa propagine. Finalmente, accioché l'aquilone, nemico capital di Bacco, non trionfi[792] del tralcio propaginato, si debbe accompagnarlo a qualche appoggio e circondarlo intorno di sterpi e pietre, in modo che alcuno non possa, passandogli da presso, crollare[793] i rami suoi. Or di febraio passando al marzo vi dico che in simil tempo si spolverizzano, si zappano, si palano e si legano le viti novelle, si riparano le vigne vecchie, si medicano le viti inferme e le offese dal ferro[794], e s'innestano le viti. Quanto alla coltura delle viti novelle di sopra n'ho detto a bastanza; circa ai ripari e medicamenti che si deono fare alle viti vecchie o

---

784 *si letamini*: si concimi con il letame.
785 Crescenzio, IV, X, *Del propaginare e del ritrovar le vigne e le viti*, c. 60v, che riprende Columella, IV, XXII, *Come si rinovano le vecchie viti*, c. 77r.
786 *sfregolarsi*: sbriciolarsi.
787 *ne' chini*: scoscesi, pendenti.
788 Crescenzio, IV, X, *Del propaginare e del ritrovar le vigne e le viti*, c. 60v.
789 *da trappassare*: da trascurare.
790 *cavando intorno*: vangando.
791 *del mergo*: della propaggine.
792 *non trionfi*: non nuoccia.
793 *crollare*: abbattere, far cadere.
794 *offese dal ferro*: danneggiate dagli arnesi dell'agricoltore.

inferme overamente[795] offese dal ferro, vi dico che la vigna vecchia (secondo il parer di Palladio) si ripara in questa maniera. Primieramente si scalzi in profondo fin che si scuopra il suo nodo[796] e poi si richiuda la terra sopra il nodo accioché, coperta, non tema ponto[797] il freddo e il sole, la qual cosa si dee fare quando la vite sia di buona generazione e profondamente posta[798], altrimenti fa meglio innestarla di nobili e fruttiferi sarmenti. E questi riparamenti ne' lochi freddi si deono fare a mezzo marzo e ne' caldi nel principio del detto[799].

T. Circa le viti inferme, cosa abbiamo noi a fare per rimediarle?[800]

B. Le viti infermiccie si deono cavare d'ogn'intorno e spargerle d'orina vecchia e chi vi mettesse ancora della cenere di sarmenti o di quercia mescolata con aceto farebbele gran profitto, né farebbe ancora male chi le tagliasse presso terra e le coprisse con terra e letame[801].

B. E che cosa bisogna per medicar la vite offesa dal ferro?

T. Se la piaga è presso terra si dee impiastrare con sterco di pecora o di capra, e cavato intorno la terra mescolata col letame si debbe fasciar bene; ma se l'offesa fosse nella radice, ella si dee coprire e impiastrar con loto[802].

B. E che diremo ora dell'ingenioso inserto[803], che non senza gran meraviglia per mille pruove mostra al mondo quanto l'arte sia maestra e guida della natura?[804]

---

795 *overamente*: oppure.

796 *nodo*: il ceppo.

797 *ponto*: assolutamente.

798 *profondamente posta*: solidamente piantata nella terra.

799 *del detto*: del detto mese, cioè marzo.

800 *rimediarle*: porvi rimedio, guarirle.

801 Palladio, IV, *Marzo*, VII, *A medicar le vigne inferme*, c. 39v.

802 *Ivi*, *A medicar quelle che fossero offese da zappa*; Tatti, *Della agricoltura*, II, *Rimedio per le viti ferite da ferro*, c. 58r. *Loto*: fango.

803 *inserto*: innesto.

804 Nella *Villa*, ed. cit., p. 98: «quivi sono senza fine gl'ingeniosi innesti, che con sì gran meraviglia al mondo mostrano quanto sia l'industria d'un accorto giardiniero che, incorporando l'arte con la natura fa che d'ambedue ne riesce una terza natura, la qual causa che i frutti sieno quivi più saporiti che altrove». Agostino Gallo nelle sue *Vinti giornate dell'agricoltura*, Venezia, Borgominerio, 1578, p. 106 scriverà un entusistico *Elogio dell'incalmare*: «VIN. Veramente che l'arte dell'incalmar è una delle più belle cose che siano nell'agricoltura, poiché tramutano gli arbori selvatichi nei domestichi, gli sterili nei fruttiferi, gli insipidi nei delicati, i tardi nei temporiti, e i temporiti nei tardi. Oltra che non tanto si tremuta una specie nell'altra, e s'acomodano più frutti diversi sopra d'un arbore, ma anco si trasportan le sorti forastiere a noi, e le nostre nei paesi alieni. GIO. BAT. Chi potrebbe mai esplicare le utilità, le commodità e i gran contenti che si prendono nell'incalmare, e nel racogliere i primi frutti con le medime mani che gli hann'incalmati, nutriti, e allevati? Che se dovessi dire quanto fu sempre celebrata

T. Dico che l'innestamento delle viti si può convenevolmente fare in tre modi, cioè nel tronco della vite, nel tralcio e nell'arbore. Il nesto del tronco si fa in questa maniera: eleggasi primieramente un tronco nel quale si vuole innestare, che sia saldo, abondante d'umore e che non sia ponto riarso[805], né per vecchiezza o altro diffetto arido o guasto, e, secondo l'aviso di Palladio e di Crescenzio, taglisi appresso terra o un mezzo piede fra terra, percioché sopra terra malagevolmente s'appiglia[806], ma produce il frutto più presto.

B. Vorrei sapere da Voi se subito tagliata la vite si dee innestare, overamente dopo alcun spacio di tempo.

B. A questo vi risponde Marco Varrone dicendo che

> si dee segare la vite che si vuol piantare tre dì innanzi ch'ella s'innesti acciocché quel troppo umore che vi è dentro, che non è suo proprio, si possa scolare[807].

T. I rampolli o magliuoli, i quali da poi si debbano innestare nella vite fessa[808], di che qualità devono essere e di che tempo si deono tagliare?

B. Hanno da essere

> sodi, ritondi, spessi di gemme e bene occhiuti, de' quali se ne lascino due o tre nel nesto[809].

E si deono tagliare nello sminuire della luna et innestarli nel principio del crescere.

T. Fatta la buona elezzione del tronco e del sarmento da innestare, che cosa aremmo poi da fare?

B. Si dee radere il sermento nella misura di due dita sì che da l'una delle due parti sia la corteccia e (come riferisce Palladio):

> Alcuni non vogliono che la medolla si spogli, ma la radono leggiermente, di modo che la fanno così aguzza che la parte scorticata s'adatta alla corteccia della nuova matre; l'occhio di sotto si dee per così fatta maniera ficcare ch'egli sia ben congionto al pedale, il quale occhio dee riguardare alla parte di fuori, lega-

---

questa così gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, e da' primi Signori del mondo, non so quand'io potessi finire».

[805] *riarso*: secco.

[806] *malagevolmente s'appiglia*: difficilmente attecchisce.

[807] La citazione varroniana viene da Crescenzio, IV, XI, *Dell'innestamento delle viti*, c. 61r.

[808] *fessa*: fessurata, incisa.

[809] Crescenzio, IV, XI, *Dell'innestamento delle viti*, c. 61r; *bene occhiuti*: ben provvisti di nodi.

to con vinco di salcio[810] e con paglia bagnata di lotto[811] e con qualche riparo che lo riguardi dal vento e dal sole accioché quello non lo dimeni[812] e questo non lo riarda. Ma quando sarà venuto il tempo del caldo si dee con pezza di lino molle imbagnarlo su l'ora della sera accioché con questo alimento egli si possa difendere contra la forza del cielo ardente. Quando adunque il germoglio comincierà a crescere, si dee legare con aiuto di canna, accioché qualche movimento non squassi la fragil età del sarmento che cresce; ma come egli sarà alquanto saldo bisogna tagliare i legami accioché la giovanezza del tenero germuglio per lo nodo stretto non patisca. Alcuni, cavata la fossa sotterra per mezzo piede, innestano i magliuoli[813] e adunano insieme la terra che si cava per beneficio della vite accioché anco questo faccia pro al nuovo sarmento, oltre agli altri che egli ha dalla madre. Sono alcuni che affermano che è meglio fare il nesto verso la terra che in alto percioché s'apprende meglio. Le viti si debbono por o in terra sommossa o in solco o nelle fosse all'usanza che noi dicemmo sino all'equinozzio ne' luoghi freddi[814].

Il nesto nel tralcio si fa in due modi: l'uno è che si aggiunga nuovo sarmento al nuovo per sfenditura, fatta la tagliatura dell'uno e dell'altro nel luogo medesimo appresso la gemma, e la legatura del vinco morbido incerata con la pezzetta e poi messavi di sopra acconciamente l'argilla. L'altro modo è che si tagli la gemma d'una vite fin alla medolla facendo la tagliatura profonda e a traverso nell'uno e nell'altro legno e sottomettendosi altretanto della gemma dell'altra vite si ponga nel loco della prima e si faccia il legamento come nell'altre[815].

Lo innestamento negli arbori si può fare a due modi. L'uno è che si faccia come qualche volta si fa ogni nesto in cose dissimiglianti; l'altro è che si pianti la vite presso il ciriegio o altro arbore di peri o di meli, e questi si forino e per li fori si conduca la vite. E quando gli arbori delle viti saranno cresciuti di maniera che i lor legni sieno congionti insieme, si debbe tagliar la vite dalla parte della radice, di modo che non si nutrisca se non per la radice e per lo tronco dell'arbore: allora l'uva si maturerà in un tempo medesimo coi frutti dell'arbore, come afferma Crescenzio[816].

T. Si trovano altri modi di innestare le viti fuor di questi ch'avete raccontati?

B. Infiniti sono i modi da innestare le viti.

T. Vorrei tra questi infiniti me ne diceste alcuno de' principali.

---

[810] *vinco di salcio*: giunco di salice.

[811] *di lotto*: di fango.

[812] *non lo dimeni*: non lo scuota facendolo cadere.

[813] *magliuoli*: talee.

[814] Palladio, IV, *Marzo*, I, *Del potare le viti, innestarle e porle*, cc. 38r-v. Palladio scrisse un trattato *De insitione* sull'innesto di piante da frutto su alberi selvatici.

[815] Crescenzio, IV, XI, *Dell'innestamento delle viti*, cc. 61r-v.

[816] *Ivi*, c. 61v.

B. Alcuni mettono la gemma ignuda in loco dell'altra con mèle[817]. Altri forano la vite fino alla midolla con una trivella piciola e in quel foro mettono il rampollo un poco raso e di grossezza del foro. Alcuni, congiongendo medolla con medolla, legano l'una vite all'altra con una corteccia d'arbore[818]. Non mancano ancor di quelli che inseriscono in questa guisa: si fora tutto il tronco della vite col trivello e per lo foro si tira fuori il ramo migliore della sua vite senza dividerlo dalla propria matre, il qual ramo nel termine di due anni si unisce alla vite in maniera che, saldata la cicatrice del tronco, si può tagliare il sarmento ch'è ancora ritenuto dalla matre vecchia; ma si debbe di poi levare con la sega quella parte del tronco della vite ch'è rimasa sopra lo foro fatto col trivello, et avvertiscasi che per lo innanzi bisogna che lo sarmento innestato sia la principal parte della vite. Oltre a ciò è da vedere che le marze[819] delle spalle delle viti volte all'oriente estivo si tolgano. Avertite ancora che 'l rampollo non deve fuor del nesto avanzar più che sei dita, e sopra al tutto si dee avertire che la fessura venga a esser nel mezo del legno giustamente[820].

B. Or mi resta intendere da Voi se i predetti innesti si fanno solamente di marzo.

T. Nei lochi freddi si fanno nel mese di marzo quando le viti lagrimano umor spesso e non acquoso e nei loghi caldi si fanno del mese di febraio; si possono ancora innestare nel mese di maggio e di giugno essendo già consumate le lagrime, ma che i tralci non germoglino.

B. Come s'hanno a conservare i tralci accioché non germoglino?

T. Si deono conservare il logo freddo e ombroso.

B. È possibile che 'l vostro favorito Vergilio non tocchi alcuna cosa dell'innestare le viti?

T. Vergilio parlando generalmente dell'incalmar[821] delle piante, senza far tante sotto divisioni tocca brevemente e dottamente i doi modi generali dell'incalmo, cioè lo insetare ad occhio[822] et a marzuola[823], de' quali modi d'innestare a bastanza n'abbiamo ragionato. E se pur desiderate sentir Vergilio che parli toscanamente degli nesti udite i suoi versi:

---

817 *con mèle*: con miele. CRESCENZIO, c. 62r non approva questa pratica.

818 CRESCENZIO, c. 62r.

819 *le marze*: sono le porzioni di ramo staccate dalla pianta madre (nesto) che si fanno sviluppare nel portainnesto (la pianta che riceve l'innesto). Dell'innesto parla brevemente PLINIO, XVII, XV, *Dello innestare la vite*, p. 532.

820 *giustamente*: esattamente.

821 *incalmar*: innestare.

822 *insetare ad occhio*: innestare la gemma sotto la corteccia.

823 *a marzuola*: da marza.

Né d'innestare, o por gli occhi a le piante
è solo un modo, una maniera sola,
perche là 've di mezzo la corteccia
pingon le gemme se medesme in fuori
e le vesti sottil rompono, in esso
medesmo nodo un breve sen si face,
ove il rampollo de la strana pianta
chiuggono, e insegnan come crescer possa
entro l'umido libro il nuovo ramo;
o senza nodo aver segnansi i tronchi
aprendovi con zeppe una ampia strada,
u' poi si pongon le feconde piante,
né lungo tempo dopo allegro uscendo
l'alt'arbor co' felici rami al cielo
spiega le nuove frondi, e i non suoi frutti,
e quelle e questi stupefatto ammira[824].

B. Di tutti i modi artificiali della procreazione delle piante il nesto è il più meraviglioso, e quella cosa che in lui mi par d'ogn'altra più maravigliosa è ch'io intendo che nelle viti si può innestar ogni sorte di medicina.

T. Cotesto è vero e di più giovamento sarà alle volte per la sanità nostra un bicchier d'un vin amabile e medicinale che non saranno gl'impiastri e mostruose misture dispiacevoli al gusto che danno alcuni medici da botega.

B. Perché dite Voi medici da botega?

T. Io lo dico a differenza di quegli che medicano se non con cose semplicissime e di poca spesa e che non fanno traffico delle nostre infermità gettando la sorte sopra la vita degli uomini come fanno alcuni, che accordandosi con li speciali[825], ci fanno comprar la sanità, o la morte per dir meglio, con medicine di gran prezzo e composte di cose portate fin dalle estreme parti de l'India o di Ponente. Questo mi par un grande abuso e vergogna del guasto mondo e presente secolo che si debbia non che comportare che simili medici possano uccider gli uomini senza pena, ma onorarli e premiarli ancora, cosa che non già fecero gli antichi Romani, i quali sotto Caton Censorino cacciarono tutti i medici non che di Roma ma di tutta Italia. E Socrate appresso Platone non volse che i medici moltiplicassero nella città, e, come afferma Erodoto, anticamente i Lacedemoni, gli Egizzi, i Portughesi, i Babilonii rifiutarono tutti i medici e facevano portar gli amalati in mercato e nelle piazze accioché quelli, che erano guariti di simil male o sapessero ch'altro ne fosse guarito, consigliassero altrui dei rimedii che in se medesimi avevano provato.

---

[824] GEORGICA, II, cc. 36v-37r, che traduce i vv. 73-82.

[825] *li speciali*: gli speziali, i farmacisti.

B. Questa usanza sommamente mi piace percioché non è cosa alcuna, la quale conferisca[826] più alla ragione del medicare che l'esperienza, onde più volte chiaramente s'è veduto che una vecchiarella contadina ha fatto quello con una sola e vilissima erbuccia che non hanno potuto fare i più famosi medici del mondo con le lor preziose medicine, in confirmazione della qual cosa Avicenna, medico eccellentissimo, confessa avere imparato da una vil donniciuola uno ottimo rimedio contra 'l dolor del capo.

T. Stando dunque le cose in questo termine, medichiamo, signor Barza, le nostre infirmità col rimedio del vino[827].

B. Così mi risolvo di fare. Ma come s'averanno a innestare le medicine nelle viti?

T. Se a Voi piacesse fare uno vino che fosse efficacissimo rimedio contra il veleno, pigliate il sarmento quando si ha da piantare e fendetelo tre o quattro dita a basso per mezo la medolla di esso e, cavata essa medolla, sottilmente in suo luogo empite della miglior triacca[828] che si potrà avere e poscia stringete e ligate bene con vimini il sarmento; e saria buono che 'l capo del sarmento si piegasse in una cipola perché lo conservarebbe longo tempo verde. Avicenna vuole che ogni otto dì, fin che 'l sarmento abbia fatto buona presa, s'adacqui[829] con acqua in cui sia stato consumato e disfatto qualche poco di triacca. E se voleste far un vino ch'avesse vertù di purgare il ventre, vi dovete nel detto modo invece della midolla mettere nel sarmento qualche poco di scamonea[830]. E quando vi piacesse fare un vino ch'avesse una mirabil vertù di far dormire, potrete con questo medesimo artificio mettere nel

---

826 *conferisca*: valga, sia utile.

827 Numerosi saranno i trattati medici dedicati all'uso medicinale del vino. Ricordo in particolare il medico marchigiano Andrea Bacci e il suo *De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de convivijs antiquorum libri septem* […] *deque Rheni, Galliæ, Hispaniæ et de totius Europæ vinis et de omni vinorum usu compendiaria tractatio*, Romae, ex officina Nicholai Mutij, 1596, III, VIII-XVII, pp. 102-117, e il medico viterbese Cesare Crivellati col suo importante *Trattato dell'uso et modo di dare il vino nelle malattie acute*, Roma, Martinelli, 1600, di cui esiste la ristampa anastatica, Bologna, Forni, 1989.

828 *triacca*: era una pozione contro il veleno, attribuita ora a Mitridate re del Ponto, ora ad Andromaco, medico di Nerone, perfezionata da Galeno e considerata poi una specie di panacea, la cui ricetta, che conteneva numerosissimi e variabili ingredienti, tra cui carne di vipera, oppio, rose, bitume, pare fosse incisa anche nel bronzo nel tempio di Asclepio a Epidauro.

829 *s'adacqui*: si innaffi.

830 *scamoneta*: scammonea (*Convolvus Scammonia*), è un'erba perenne dalle cui radici si ottiene un potente lassativo: Dioscoride, IV, CLXXII, p. 627.

sarmento alcuni grani di oppio, e in questa maniera si potrà nelle viti inserire ogni sorte di medicina[831].

B. Circa l'opere rusticane che si deono fare intorno le viti del mese di marzo io n'ho inteso a bastanza. Ora vorrei saper da Voi che cosa dee fare il dotto agricoltore intorno la vite del mese d'aprile.

T. Pietro Crescenzio dice che in questo tempo si cavano le vigne ne' luoghi freddi e anco ne' temperati e che si possono acconciamente tramutar[832] i vini gagliardi. Ma qui bisogna avertire[833] alle stelle perché mutandosi il vino in vasi piccioli ne' lor nascimenti si guasterebbe.

B. Per qual ragione?

T. Perché nei lor nascimenti la feccia si commove e massimamente nel fiorir delle rose e germogliar delle viti[834]. Avete ancora a sapere che Sozione fu di parere che sia bene tramutare i vini ne' giorni prelunari, cioè nel primo e secondo della volta[835].

B. Io ho caro questo aviso e prometto mutare il mio vino avanti che la luna si mostri agli uomini.

T. Avertite ancora di provedere che 'l vin mutato[836] si riscaldi nel verno e nella state si rafreddi con le buone cantine[837].

B. A che fine?

T. Perché il vin mutato, per esser separato dalla feccia, onde ne riceve nutrimento, è di parti più sottili e deboli[838].

B. Cotesta ragione mi piace. Or seguite a dirmi che cosa bisogna fare intorno le viti di questo mese.

T. Altro non so che fare si deggia del mese d'aprile circa le viti o il suo prezioso licore.

B. E che cosa farassi nel mese di maggio?

B. Dice Palladio che di questo mese si deono coprir le viti che furono scalzate; in questo tempo si cavano ancora i semenzai e si sfrondano le viti[839].

T. A che serve questo sfrondar le viti?

B. Come a che serve? Non sapete Voi che non è men necessario lo sfrondar delle viti che sia il potare? Questa è una diligenza usata da pochi perché ancor

---

831 Palladio, III, *Febraio*, XXVIII, *Della vite thiriaca*.

832 *tramutar:* travasare.

833 *avertire*: prestare attenzione.

834 Crescenzio, IV, XXXIV, *Del travasar il vino e dell'aprir i dogli*, c. 71v.

835 *nel primo e secondo della volta*: nei primi giorni del cambio della luna.

836 *mutato*: travasato.

837 Crescenzio, IV, XXXIV, *Del travasar il vino e dell'aprir i dogli*, c. 71v.

838 *Ibidem*.

839 Palladio, VI, *Maggio*, IV, *Di coprir le viti e gli arbori e del tagliare le selve, di zappare i semenzai*, c. 53v.

pochi son quegli che sappiano quanta utilità apporti alle viti lo sfrondare e di quanto pregiudicio le sia il non sfrondarle.

B. Con che ragione vi fondate Voi?

B. Perché la forza e vertù della vite che si divide ne' pampani[840] anderebbe in meglioramento del ceppo della vite, onde se ingrosserebbero i rami principali e l'uva si farebbe più spessa, e, come afferma Palladio, più tosto e meglio maturarebbe per la maggior commodità del sole[841], né portarebbe tanto pericolo di marcire. Onde concludono tutti gli eccellenti agricoltori che la vite spampinata produce più uva e miglior vino. E per questo Vergilio commanda che le vigne si sfrondino due volte l'anno; e secondo che referisce Plinio, è opinione di tutti che le viti si debbiano spampinare dopo mezzo marzo dieci giorni avanti ch'elle fioriscano[842].

T. E quando si sfronderanno la seconda volta?

B. Di questo pare che gli antichi non si convengano bene insieme[843], perché alcuni dicono che far si debba ciò quando l'uva sfiorisce e altri quando ella è per diventar matura, ma (come si sia) due volte si sfrondano le vigne[844]. Onde dottamente disse Vergilio:

> Due volte l'anno fan ombra le viti[845].

B. Quanto al tempo e all'utilità che nasce dallo sfrondar delle viti io n'ho inteso assai. Or mi resta sapere la maniera e il modo che tener si deve nell'essecuzione di questo effetto.

T. Primieramente se le dee levare tutto quello ch'è nato sul vecchio tra le braccia e al piede della vite, eccetto se non fosse qualche gentil sarmento o qualche piantoncello che restasse per barbato[846]. Dipoi si hanno da spontare le ponte dei sarmenti accioché riesca in grossezza quello che andarebbe in lungo, e levando le viti caricano tanto che malagevolmente possono portare il frutto loro. Bisogna che 'l buon coltivatore faccia come i pastori, i quali quando le lor mastine parturiscono più figliuoli di quei che possono allevare, fanno scielta dei

---

840 *che si divide ne' pampani*: che viene sfrondata delle foglie in eccesso.

841 PALLADIO, VI, *Maggio*, IV, *Di coprir le viti e gli arbori e del tagliare le selve, di zappare i semenzai*, c. 53v: «Questa cosa fa l'uve più grasse, e ammettendo il sole al corpo loro, si maturano assai più tosto».

842 PLINIO, XVII, XXII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 544.

843 *non si convengano bene insieme*: non siano d'accordo fra loro, non siano unanimi.

844 PLINIO, XVII, XXII, *Del solco e potatura delle vigne*, p. 544.

845 GEORGICA, II, c. 51r, che traduce il v. 410 (nell'originale: «fann'ombra due volte le viti»).

846 *restasse per barbato*: che si potesse conservare come talea.

migliori e gli altri o gli gettano via o gli donano, e quello che si fa negli animali si dee anco far nelle viti, le quali, se verranno a caricarsi fuor di misura, se le deono levar via quegli frutti che sono più sparsi, più minuti e più scomposti e massime quelli che sono su le parti dei sarmenti, perché tali non maturano mai bene. Ma avertite che non si deve fare questo effetto fin tanto che non sieno fatte l'uve agreste.

B. Perché cotesto?

T. Perché fin a quel tempo le vigne hanno dell'umidità in sé et i ceppi delle viti possono mediocremente soportare il carico de' frutti loro.

B. Or passando di maggio agli altri mesi che seguono, che cosa resta di fare all'agricoltore intorno alla vite?

T. Di giugno ne' luoghi freddi si farano quelle cose che si tralasciarono il mese di magio. Di luglio le viti novelle si deono cavare la matina e la sera quando è cessato il caldo e si deono polverizare per la gramigna, ch'è lor nemica capitale. Di agosto

> ne' luoghi freddi […] si spampina l'uva e ne' luoghi caldi e secchi si ricopre accioch'ella non si riarda per la potenza del sole, se però la pochezza della vigna o l'agevolezza de' lavoratori lo permetterà[847].

Di questo mese, se la vigna è miserabile e debole, se vi dee sparger dentro tre o quattro moggia di lupini per iugero e poi ricoprerli e romper le zolle della terra[848].

B. E perché volete Voi ingrassar la vigna con lupini?

T. Perché il letame non è convenevole per dar egli al vino cattivo sapore. Del mese di settembre Pietro Crescenzio scrive che nei luoghi temperati intorno al principio del mese si spampinano acconciamente le viti e si fanno le vendemmie; e la vite il cui frutto s'infracida per l'acqua di questo mese

> si dee spampinare da' lati e si dee serbare co' pampini solamente quella fronte, la quale posta al di sopra diffenda la parte di sotto dal troppo sole[849].

Di ottobre acconciamente si fa la vendemmia quando non si è fatta di settembre. Or qui bisogna avertire[850] al tempo di vendemmiar perché l'uve colte

---

[847] Palladio, IX, *Agosto*, III, *Dello spampanar e adombrar le viti*, c. 62v; *l'agevolezza de' lavoratori*: la disponibilità di operai.

[848] *Ivi*, IX, *Agosto*, II, *Come si rifaccia la vigna debole*, c. 62r.

[849] *Ivi*, X, *Settembre*, XVIII, *Della vite il cui frutto si marcisce per l'acqua*, c. 68r; ma anche Crescenzio, IV, XVII, *De' nocimenti che avengono alle viti e della cura loro*, c. 67r.

[850] *avertire*: stare attenti.

innanzi tempo fanno il vin sottile, cattivo e non durevole. E vendemmiandosi tardi si causano due mali effetti: l'uno è che si offendono le vigne, che sono già risolute di forze[851]; l'altro è che il vino riesce più passibile[852] e men durevole, onde Democrito e Affricano dicono che se l'uva matura indugia più di sei dì, il vino riesce diffettoso[853].

B. Per foggire questi disordini come farò io adunque a conoscere il vero tempo della vendemmia?

T. Gli occhi e la bocca ne faranno il giudicio.

B. In che modo gli occhi faranno cotesto giudicio?

T. Se 'l granello sarà di quel colore che deve essere al suo fine secondo la natura della generazione di quella uva, è segno di maturezza[854]. Palladio dice che se i granelli dell'uve che sono ascosi negli acini sono di color fosco o nero, si debbe vendemmiare[855]. Altri dicono quando spremuta l'uva il granello escie ignudo e non carnoso essere il tempo di apparecchiarsi alla vendemmia. Alcuni traggono un acino dal graspo, poscia il secondo dì pruovano se gli entra nel loco medesimo e se trovano che v'entri e che il loco sia il medesimo dicono esser tempo di vendemmiare, perché non crescendo gli acini è segniale che son gionti al fine del corso loro[856]. E questo è quanto vi voglio dire circa la cognizione del tempo di vendemmiare.

B. Seguite adunque a dire quello che si debbia far intorno le viti nel mese di ottobre.

T. Nel fin di questo mese dove l'aere è secco e caldo e dove il campo è sottile e asciutto e dove il colle è dirupato e magro si mettono commodamente le viti, e ne' luoghi secchi, caldi sottili, arenosi, magri e aperti si posson convenevolmente pastinar, piantare, riparare e rifossar accioch'elle abbiano aiuto dalle pioggie del verno contra la magrezza delle zolle e contra la secchezza dell'aria. E intorno alla fin del mese si scalza, come ho detto di sopra, ogni vigna nuova accioché se le taglino le radici soverchie ch'ella produce la state, le quali se si appigliassero sarebbono causa della morte della radici di sotto. E avete anco a sapere che è molto meglio rifossare la vite di questo mese che di primavera perché ella attende (come dice Palladio)

> a fermar le sue radici e non si cura altrimenti di produre i tralci[857].

---

851 *risolute di forze*: esauste.

852 *passibile*: più soggetto a guastarsi.

853 CRESCENZIO, IV, XXI, *Del tempo del vendemmiare*, c. 68v.

854 *di maturezza*: che è maturo.

855 PALLADIO, X, *Settembre*, XI, *Della vendemmia*, c. 67r; CRESCENZIO, IV, XXI, *Del tempo del vendemmiare*, c. 68v.

856 *Ibidem*.

857 PALLADIO, XI, *Ottobre*, XI, *Dell'utilità di rifossare di questo mese*, c. 69v.

Di questo mese alcuni hanno usato innestar le viti in loghi caldissimi, et inoltre vi dico che acconciamente di questo mese si potano ancor le viti, il che chiaramente lo mostra Vergilio con questi versi:

> E già quando depose le sue tarde
> frondi la vigna, e 'l gelido Aquilone
> spogliò le selve de' lor propri onori;
> non riposa il coltor robusto e saggio,
> che de l'anno avenir teme i disaggi,
> onde le viti, che pur dianzi avea
> lasciate in abandon, va seguitando
> con la piegata falce di Saturno,
> e troncando e potando le compone[858].

Nel mese di novembre ne' luoghi caldi e secchi si pongono le viti e si rifossano e ne' luochi freddi si convien cavare intorno le viti novelle e coprirle e letamar le magre, e di questo mese i merghi[859], dopo che saranno stati tre anni piegati, si possono tagliare. Palladio dice che

> ora e da quindeci dì innanzi la vigna vecchia ch'è sul giogo o su la pergola, essendo di saldo e d'intero tronco, di dee letamare. E poi ch'ella sarà scalzata e potata stretta, si dee ferire la parte verde della corteccia tre piedi o quattro da terra e poi cavare spesso d'attorno percioch'il germoglio nasce di quel loco[860],

come afferma Columella. Di questo mese si rimedia ancora alle viti che per troppa morbidezza non fanno frutto alcuno.

B. In che modo?

T. Bisogna potar stretto le viti che ne' luoghi caldi et aperti non fanno frutto, ma ne' luoghi freddi si deono potar di febraio; e quando pur elle durassero in questo diffetto cavarannosi d'ogn'intorno e si ammoteranno[861] con arene di fiume e con cenere. Fia buono ancora che tra gli scompigliamenti delle lor radici siano dei sassi. Avete ancora a sapere come i Greci commandano che nei tempi e nei luoghi medesimi si curino le viti che sono sterili in questa guisa. Dico che, fendendo il tronco, vi si dee metter una pietra e che si deve bagnare con orina vecchia di uomo accioché stillandosi trapassi nelle radici, e che poi vi si dee aggiugner terra mescolata con letame, e che si cavi intorno le radici il suolo.

---

858 GEORGICA, II, c. 50v, che traduce i vv. 403-407.

859 *i merghi*: le propaggini.

860 PALLADIO, XII, III, *Del riparar la vigna vecchia posta o sul giogo, o in portico*, c. 75v.

861 *si ammoteranno*: si copriranno di fango.

B. Io mi credevo che nelle viti la malatia della sterilità fosse incurabile, ma ora intendo il contrario. E perché mi mostrate di essere non men valente medico nella cura delle viti che eccellente iconomico nel maneggio del vino, vorrei intendere da Voi onde procede che spesse volte le viti, massimamente nel primo anno che si piantano, o morono o restano con poco vigore, e in che modo si potrebbe provedere a un sì grande inconveniente.

T. Cotesto effetto si riconosce da molte cause.

B. Desidero intendere queste cause, e da poi che le avrò intese vorrei sapere il rimedio.

T. A questo vostro onesto desiderio credo che sodisfarebbe il discorso che ne fa il dotto Pietro Crescenzio.

B. Perché Pietro Crescenzio come filosofo fonda le sue leggi di agricoltura sopra le leggi naturali, mi farete piacere a farmi participevole di questo discorso.

T. Il Crescenzio ne parla in questo modo:

> Avengono alle viti il primo anno nocimenti[862] per i quali elle o periscono o si restano meze vive, la qual cosa qualche volta aviene per le erbe che nascono intorno alle viti, le radici delle quali tolgon loro il nutrimento. E se questo aviene s'aiutino col fossare e col tagliar le erbe spesso. Alcune volte procede dalle ombre degli arbori o delle siepi che son vicine, e allora bisogna o tagliarle, o sfrondarle. Spesse volte vengono anco meno per lo troppo caldo del sole, nel qual caso bisogna coprirle o adombrarle o con dar loro de l'acqua convenevolmente accioché si riparino da quell'offesa. Aviene eziandio qualche volta che le viti ricevono impedimento per la vicinità d'alcune piante, sì come del cavolo, del corilo[863] e del lauro, percioché si ha trovato che le viti riardono per l'ombra delle predette, e però non si debbon piantare nelle vigne. Qualche volte le viti patiscono per lo rodimento degli animali, i quali per lo più le offendono e le avelenano, e però se le viti saranno poche si guernischino con spini convenevoli, ma se saranno molte si cingano di fossati e di siepi. Qualche volta le viti periscono per lo gielo del verno, laonde bisogna tagliarle presso la terra e in cotai luoghi si dee aver cura nella potagione che non si rizzi mai stipite alcuno sopra terra[864]; e quando s'approssima il freddo si potino le viti e non si scorcino i flagelli e tutti in certi luoghi, legati con un giunco, si pieghino appresso terra e si ponga loro in capo della terra accioché non si possin levare; e passato poi il verno, levato via il legame, si rilevino o si faccino solamente in arbori, sopra i quali non si seccano per lo gielo così di leggieri. Qualche volta il freddo non uccide tutta la vite ma solamente i tralci nuovi, i quali per la tenerezza del legno e per la grandezza delle midolla non si posson difendere, la qual cosa avenendo si tagli di sopra in luogo atto a ge-

---

862 *nocimenti*: malattie, danni.

863 *del corilo*: del nocciolo.

864 *che non si rizzi mai stipite alcuno sopra terra*: cioè bisogna tagliarle raso terra.

nerar tralci, o veramente, lasciato un poco di tralci, si ricida quel poco che sarà quivi di verdezza percioché a questo modo la vite verrà quasi a rinovarsi e a formarsi e forse che ella farà qualche frutto in quell'anno medesimo. Aviene eziandio per lo più che, poi che le viti aranno fatto i tralci e le uve, perdono per le brine tutta la verdezza loro, laonde in cotai luoghi si debbon piantare tutte quelle generazion di viti che verdeggian tardi, come son le albane, le garganiche e le maiuole. Alcuna volta le rughe[865] entrano nelle vigne e rodono tutta la verdezza e alcuni vermini verdi et azzurri piccioli, i quali a Bologna si chiamano *taiaturi*, i quali nati con l'uve forano i tralci e gli fanno seccare. Contra questi si dee rimediare pigliandogli con le mani e amazzandogli col pestarvi su co' piedi o con gettargli nel fuoco. Inoltre aviene spesse volte che nel tempo del caldo discende dal cielo una picciola pioggia con un sol fervente, la quale è velenosa e adusta, la qual volgarmente a Bologna[866] si chiama *melume*, e la qual offende molte generazioni di viti in tal maniera ch'ella riduce i frutti loro a niente: e però si piantino in quel luogo ove questo suole avvenire spesso quelle generazion di viti che poco o nulla son da questo offese, come sono la malisia, l'albana, la grilla e alcune generazioni conosciute. La tempesta parimente consuma spesso le vigne al postuto[867], contra la quale non può valer cosa alcuna, se non le pietose prieghiere fatte da un puro e mondo cuore alla maestà di Dio, avegnaché alcuni, così maschi come femine, ignoranti della natura e della generazion della gragnuola, imprudentemente e falsamente affermino che si possin fare alcune cose contro le saette e le grandini. Aviene eziandio qualche volta che la vite s'offende con la marra, e allora la vite si leghi strettamente nella piaga, e scavatala intorno, si mischi con la terra e letame o di pecora o di capra. Aviene anco spesso che la vite fa tanti pampani ch'ella non può producere al suo debito compimento né i pampani né l'uve, e in queste si debbon considerar del mese di maggio i sermenti che la vite o nuova o vecchia ha prodotto, e levando il resto gliene lascieremo pochi e sodi e la fermeremo con nuovi aiuti fino a tanto ch'i branchi fermati s'indurino, né lascieremo per l'avvenire alla viticella pululante più che due o tre materie, e si leghino perch'esse non ricevin danno da' venti. Ma se ne lasserai nel principio meno, bisognerà che tu spampini nel mese di maggio: ma allora è necessario lo spampinare quando stringendo i rami teneri con le dita, crepano senza difficultà di colui che gli coglie. Questa cosa fa l'uve più grasse, dà vigore alla materia che dee succedere e per lo trapassar dentro del sole fa utile ai frutti. Inoltre aviene spesso alle viti ch'elle s'indeboliscono in così fatta maniera che non producon se non uve e sermenti miseri, alle quali si dee porger aiuto col letame, col fossar spesso e col potar stretto. Alcune viti poi son tanto liete e grasse che con la grandezza de' pampani rinchiudon le vigne e insieme con le vicine viti si soffogano, né permettono che si maturino i lor frutti, alle quali si dee sovenire con potar largo, con fossar di rado, con non dar letame e con lo spampinare o levar i tralci e le fronde del mese di maggio

---

865 *le rughe*: i bruchi.

866 I riferimenti a Bologna provengono dal fatto che Pietro Crescenzi era bolognese.

867 *al postuto*: del tutto.

ne' luoghi freddi e specialmente in quelle ove le uve ammarciscono. Si spampinino da' lati per un mese innanzi al tempo della vendemmia e si lasci intiera solamente quella fronte, la qual posta in sommo difende il troppo sole dalla cima; e se alcune giacessero in terra si alcino[868] dolcemente senza torcerle punto. Ma ne' luoghi secchi e ardenti l'uva s'adombra accioch'ella non riarda per la potenza del sole se la picciolezza delle vigne o la difficultà degli operarii lo permette. Alcune altre vite in certi luoghi periscono per le troppe insidie de' cani e degli uomini, le quali bisogna che si guardino il giorno e la notte ne' tempi che si muteranno, e fra loro si debbon piantare quelle generazion di viti che non son così agevolmente tocche da ogniuno e nondimeno fanno vin nobile e serbatoio[869]. Oltre a ciò le vigne son molestate spesso dagli stornelli, la qual cosa avenendo si caccino con funi e con segni spaventevoli appiccati per le vigne e con persone che gridando gli spaventino. Ma se la lor moltitudine fosse tanta che non si potesse difendere l'uva con gli predetti modi, facciasi nel mezzo della vigna un luogo eminente sopra quattro colonne sul quale stia un fanciullo e tragga e mova le funi legate dall'altro capi a' pali più lunghi delle vigne, intorno alle quai funi sieno appiccate zucche e bastoncelli piccioli in quella parte ove parrà che bisogni, sì come s'osserva per ogniuno nella città di Chioggia[870].

B. Pietro Crescienzio m'ha sodisfatto mirabilmente fuor che nel rimedio ch'egli dà contra la brina, ove mi par che la passi troppo asciuttamente[871]. Però[872] di questo vorrei che Voi più a pieno me ne ragionaste.

T. Alcuni antichi agricoltori hanno detto che le viti che facilmente si seccano per la brina si deono potar più tardi percioché la tarda potazione causa la tardanza del fiorire.

B. Quando sarà poi questo?

T. Quando che Voi vedrete il bottone del germine voler spontar fuori. Altri affermano che brina si discaccia col fumo dello sterco arido e secco. Molti vogliono che le fave seminate nelle vigne assicurino le viti dall'offesa della brina.

B. E quando le viti fossero offese dalla brina e il frutto fosse corrotto, che rimedio useremo noi?

T. In simil caso bisogna tagliar le viti e lasciarle molto corte accioché in loro resti qualche vigore e forza. Alcuni vogliono ancora che la cenere della ginestra gettata sopra gli occhi della vite disperga la brina[873].

---

868 *si alcino*: si alzino.

869 *serbatoio*: durevole.

870 CRESCENZIO, IV, XVII, *De' nocimenti che avengono alle viti e della lor cura*, cc. 66r-67r.

871 *asciuttamente*: in fretta, laconicamente.

872 *però*: perciò.

873 TATTI, *Della agricoltura*, II, *Rimedio acciò che la brina non nuoca*, c. 57v: «Alcuni dicono che quando si vedrà la brina si dee spargere nella vigna la cenere della gi-

B. E perché ancor la nebbia alle volte non poco danno apporta alle viti, vorrei sapere che diffesa e riparo abbiamo noi a fare contra la sua venuta.

T. Apuleio dice che la nebbia non può nuocere alle viti se per la vigna si gettano i rami del lauro. Afferma anco il medesimo autore che la nebbia si discaccia col fumo di tre granchi abbruciati con paglia o sterco di bufalo[874].

B. E se la nebbia anticipasse, come faremo noi a raquistar[875] il danno?

T. Le foglie del cucumero salvatico macerate con l'acqua e gittate per la vigna avanti che nasca il sole risanano le viti. Il medesimo effetto fa la radice della colocintida[876].

B. Gran segreti della natura son questi! Alla prima occasione mi risolvo farne la pruova. Ma tornando al nostro proposito, mi resta intendere da Voi quello che deggia fare il buon cultore intorno le viti nel mese di decembre.

T. Nel mese di decembre, passati i primi quindeci giorni, Palladio vuole che zappando e cavando si fossino i pastini per le viti e che si taglino e apparecchino i legnami per le vigne[877]. E questo è quanto vi voglio dire circa il coltivamento delle viti.

B. Adunque con vostra buona licenzia potrò andarmene fin a casa?

T. Andate felice. Domani vi aspetto per discorrere alquanto con Voi intorno la coltura de' pomi d'oro degli orti dell'Esperide[878].

---

nestra possendola avere, o altre cenere di legno, perché così fermatasi sugli occhi delle viti discaccia la brina che giù cade».

[874] *Ivi*, III, *Rimedio contro la nebbia*, c. 57v: «Apuleio dice che giova molto, anzi è sufficiente il fumo di tre granchi abbruciati con sterco bovino o bufalino, o con la paglia, o con sterco di capre».

[875] *raquistar*: recuperare.

[876] *colocintida*: coloquintide (*Citrullus colocynthis*): è una cucurbitacea.

[877] Palladio, XIII, *Dicembre*, II, *Del fossar i pastini e del tagliar i legnami*, c. 82v.

[878] Possibile qui vedere un'allusione ai giardini dell'Isola Madre, già noti allora per la loro bellezza e per la coltivazione degli agrumi.

AL GRANDE PADRE LENEO

Bacco, so ben che d'alto germe sei,
so che già trionfasti degl'Ircani,
e che infiniti fur gli alti trofei:
pur questi onori tuoi furon umani,
ma il divin nome e i boscarecci dèi
c'hai teco, e i sacrifici de' Tebani,
gl'incensi e i voti son perché inventore
fosti dell'alma vite e del suo umore.

Marzia Giuliani

L'ACCADEMIA E IL COLLEGIO, LA VILLA E LA VIGNA. BARTOLOMEO TAEGIO E L'ESERCIZIO DELLA NOBILTÀ

L'interesse storiografico verso Bartolomeo Taegio e la sua opera deve molto agli studi di Cesare Mozzarelli, che ne ha illuminato aspetti importanti della vicenda umana e intellettuale, riconoscendola emblematica dei cambiamenti sociali e politici del ducato di Milano durante la prima età spagnola[1]. L'interesse dello storico si è appuntato sulle dinamiche interne al ceto dirigente, che egli trovava riflesse, come in uno specchio, nella ricca produzione culturale di questo giureconsulto professionista, nonostante le «poche notizie» biografiche a disposizione su di lui[2]. Si è trattato di una operazione metodologica molto interessante, perché, in un'ottica interdisciplinare, ha guadagnato all'ambito storico uno scrittore poligrafo e insieme un pittore dilettante e un filosofo appassionato, il cui profilo intellettuale ha interessato nel tempo studiosi di varie discipline, che hanno dedicato diversi affondi alle opere maggiori di Taegio, le *Risposte*, la *Villa* e il *Liceo*[3].

Nelle *Risposte* novaresi del 1554 gli storici dell'arte hanno raccolto le testimonianze inerenti i pittori amati da Bartolomeo, Bernardino Lanino e Giuseppe Giovenone il Giovane, potendo così arricchire il panorama della pittura piemontese del Cinquecento[4]. Hanno indagato altresì il delinearsi di una teoria ar-

---

[1] Molti lavori di Cesare Mozzarelli sono ora riuniti in due sillogi postume: Id., *Tra terra e cielo. Studi su religione, identità e società moderna*, cit.; Id., *Antico Regime e modernità*, a cura di G. Signorotto, Roma, Bulzoni, 2008.

[2] Lo osservava Mozzarelli in *Tra terra e cielo*, cit., p. 114. La più recente biobibliografia si ha in C. Ioli, *Il giureconsulto Bartolomeo Taegio, tipica figura di letterato del '500*, in «Bollettino storico per la provincia di Novara», XCVII, 2006, pp. 211-239.

[3] B. Taegio, *Le risposte*, Novara, Francesco e Iacopo Sesalli, 1554; Id., *La villa. Dialogo*, Milano, Francesco Moscheni, 1559; Id., *Il Liceo, dove si ragiona dell'ordine delle accademie e della nobiltà. Libro primo*, Milano, Girardo Comaschi, 1572; Id., *Il Liceo dove si ragiona dell'arte di fabricare le imprese conformi a i concetti dell'animo, et si discorre intorno al poetico figmento delle Muse*, Milano, Paolo Gottardo Pontio, 1571.

[4] E. Pagella, L. Pirovano, *Bernardino Lanino tra Manierismo e Controriforma*, in *Bernardino Lanino e il Cinquecento a Vercelli*, a cura di G. Romano, Torino, Cassa di

tistica per molti versi precorritrice dell'estetica lomazziana[5], nonché destinata, nei due decenni successivi, a 'prendere forma' nella riflessione sulle imprese, cui è dedicato nel 1571 il secondo volume del *Liceo* milanese, valorizzato da Klein[6]. Dall'altra parte gli storici della letteratura hanno cercato di contestualizzare il primo volume di quest'opera nel panorama delle accademie milanesi di metà Cinquecento, ma l'identità del *Liceo* rimane questione aperta, essendo ormai smentita l'ipotesi, già avanzata da Maylender, di un suo collegamento con l'Accademia dei Fenici, il più importante sodalizio intellettuale della Milano di quegli anni[7].

A partire da Ackermann[8] gli storici dell'architettura hanno invece valorizzato la *Villa*, il dialogo più famoso fra le opere di Taegio e che meglio si è prestato a una lettura pluridisciplinare. La villa vi appare luogo topico della trasfigurazione letteraria, legata alla contrapposizione fra città e campagna[9], e insieme ambito d'elezione della sociabilità nobiliare nel Cinquecento[10]. Dalla corte del principe, che Milano aveva irrimediabilmente perso, il modello del *Cortegiano* di Baldassar Castiglione era trasposto da Taegio nella villa. La valenza simbolica, di cui essa si caricava, era ispirata al codice classicista, condiviso dall'*élite* nobiliare e testimoniato, di lì a breve, dalla fortunata *Civil Conversazione* del casalese Stefano Guazzo[11]. L'operazione culturale sottesa al dialogo rispecchia-

---

Risparmio, 1986, pp. 167-173. Sulla continuità dei rapporti fra i Taegio e i Lanino si veda: S. Riccardi, G. Tibaldeschi, *La cappella Taeggia in San Francesco di Vercelli e la fase estrema di Bernardino Lanino*, in «Bollettino Storico Vercellese», 46, 2017, n. 89, pp. 111-129. Ringrazio Giorgio Tibaldeschi per l'aiuto bibliografico.

[5] M. Ruffilli, *"Io fermo il volo ove mia stella vole". Un profilo degli interessi artistici di Bartolomeo Taegio*, in «Bollettino Storico Vercellese», 33, 2004, n. 62, pp. 45-68.

[6] R. Klein, *La forma e l'intellegibile. Scritti sul Rinascimento e l'arte moderna*, Torino, Einaudi 1975, pp. 119-149; *Scritti d'arte del Cinquecento*, a cura di P. Barocchi, Torino, Einaudi, 1978, tomo III, pp. 2756; 2793-2797.

[7] S. Albonico, *Il ruginoso stile. Poeti e poesia in volgare a Milano nella prima metà del Cinquecento*, Milano, Franco Angeli, 1990, pp. 269-271.

[8] J.S. Ackermann, *The Villa: forms and ideology of country houses*, Princeton, NJ, Princeton University Press, 1990, ma anche I. Lauterbach, *The gardens of the Milanese* villeggiatura *in the mid-sixteenth century*, in J. Dixon Hunt (ed.), *The Italian Garden. Art, Design and Culture*, Cambridge, Cambridge University Press, 1996, pp. 127-159.

[9] B. Basile, *Bartolomeo Taegio e i giardini del Rinascimento*, in «Filologia e Critica», 16, 1991, n. 1, pp. 20-40; G. Barucci, *Plinio e Seneca in due lettere rinascimentali fittizie dalla villeggiatura*, in *Uso, riuso e abuso dei testi classici*, a cura di M. Gioseffi, Milano, Led, 2010, pp. 175-198.

[10] Mozzarelli, *Antico regime e modernità*, cit., pp. 366-372.

[11] Per un approfondimento: *Stefano Guazzo e la civil conversazione*, a cura di G. Patrizi, Roma, Bulzoni, 1990; S. Guazzo, *La civil conversazione*, a cura di A. Quondam, Roma, Biblioteca Italiana, 2003.

va una situazione sociale in movimento e ne fissava i criteri di orientamento e sviluppo, non senza difficoltà, tra frizioni e progressivi adattamenti. Decisivo in tal senso il rapporto con l'arcivescovo Carlo Borromeo e il suo modello di perfezione cristiana proposto a tutti gli stati sociali[12]. Fu giocoforza che il classicismo cortigiano smussasse le sue espressioni più vivaci per approfondire, e in qualche misura riscoprire, la propria matrice cristiana, secondo un percorso che condusse dall'audacia dell'*Umore* alla misura controllata del *Liceo* e all'aperta professione di fede dell'*Officioso* del 1572[13].

La molteplicità di questi diversi apporti disciplinari restituisce molti tasselli della biografia intellettuale di Taegio, che pure presenta ancora non poche zone d'ombra. È lo stesso autore, quasi, a volersi celare nel momento in cui disvela qualcosa di sé nei suoi scritti, che molto si avvicinano all'autobiografia essendo in forma dialogica e/o epistolare; persino un suo ritratto, a corredo delle opere a stampa fra il 1554 e il 1564, è tanto preciso nella descrizione quanto enigmatico[14].

Bartolomeo è raffigurato a mezzo busto, di tre quarti. Si presenta come un uomo di mezza età, stempiato, con una corta barba ben curata a incorniciare un viso serio, che si può forse definire severo per via della bocca piccola e serrata con forza. Gli abiti sono da abbiente gentiluomo. La giornea foderata di pelliccia è decorata lungo i bordi ed è ornata da gioielli appena ostentati, una collana e due fermagli a chiusura[15]. Questa vera *imago* dell'autore, ritratto «al vivo», non lascia trasparire nulla del dramma di quegli anni, l'esilio, le cui motivazioni ed effettive modalità sono ancora sconosciute, nonostante Taegio vi abbia dedicato una intera raccolta miscellanea di scritti[16].

---

[12] D. Zardin, *La "perfettione" nel proprio "stato": strategie per la riforma generale dei costumi nel modello borromaico di governo*, in *Carlo Borromeo e l'opera della "grande riforma". Cultura, religione e arti del governo nella Milano del pieno Cinquecento*, a cura di F. Buzzi e D. Zardin, Cinisello Balsamo, Silvana, 1997, pp. 115-128. Dello stesso autore si vedano i saggi raccolti in *Carlo Borromeo. Cultura, santità, governo*, Milano, Vita e Pensiero, 2010.

[13] Mozzarelli, *Tra terra e cielo*, cit., pp. 111-138.

[14] Il ritratto deriva da un dipinto di Giuseppe Giovenone il Giovane secondo l'attribuzione di Pagella, Pirovano, *Bernardino Lanino*, cit., p. 173 e 226. Del ritratto si parla in una lettera di Taegio a Giovenone in *Le Risposte*, cit., p. 139.

[15] La collana era probabilmente d'oro a doppio giro e i fermagli avevano perle su nodi in funzione di alamari. Ringrazio Rossana Sacchi per l'analisi di questo ritratto e di quello che segue. Si veda la prima immagine riprodotta in fondo al saggio.

[16] Si tratta di B. Taegio, *L'Essilio*, Milano, Moscheni, 1555. L'iscrizione 'ritratto al vivo' si trova solo nelle *Risposte*, mentre l'effige è riproposta nell'*Essilio*, nella *Villa*, nell'*Umore* e nei *Tractatus varii ad criminales causas pertinens*, Milano, Antonio degli Antoni, 1564.

Un secondo ritratto, che appare come un *unicum* nel frontespizio de *L'Officioso*[17], suscita altre domande. Le rughe, che solcano il volto, la canizie e la stempiatura pronunciata sono i segni dell'età matura. L'abbigliamento è aggiornato secondo i gusti della moda: la casacca nera, abbottonata alla spagnola, lascia intravvedere il profilo del collo della camicia e il robone di grandi dimensioni, con i *revers* del collo resi splendidi dagli effetti cangianti della seta. Nell'iscrizione, che incornicia il mezzo busto entro un ovale, «Bartholomeus Taegius» si presenta quale «comes, doctor et eques»[18]. Il fatto che nulla si conosca di questo titolo comitale rappresenta una circostanza davvero strana per l'ideologo del patriziato, tanto preoccupato di onorare la nobiltà altrui da passare quasi sotto silenzio quella del proprio casato, fin quasi a farne perdere le tracce.

Decisivo è dunque il recupero del contesto familiare in cui è maturata la biografia intellettuale di Taegio. Riletto a partire dalle sue origini, che un ricco fondo documentario, in parte inedito, consente oggi di ricostruire[19], egli guadagna una fisionomia più chiara e, se possibile, ancor più poliedrica e sfaccettata, rispondente al quadro mosso e variegato che la storiografia più recente è andata delineando a proposito delle *élites* nobiliari, i cui profili appaiono sempre più compositi, in equilibrio fra servitù molteplici entro una pluralità di ambiti territoriali e statuali. Una nobiltà «di frontiera», secondo la felice definizione di Merlin, di cui conosciamo ormai diversi personaggi, che Alice Raviola ha definito «servitori bifronti»[20], quali il letterato Stefano Guazzo o il giurista Pietrino Belli per citare i nomi più consonanti con l'esperienza intellettuale e professionale del nostro Taegio. Conte palatino per diritto ereditario e giure-

---

[17] B. Taegio, *L'Officioso dialogo*, Milano, Pietro e Francesco Tini, 1572.

[18] Si veda la seconda immagine riprodotta in fondo al saggio.

[19] I documenti appartengono all'archivio del Collegio Calchi Taegi di Milano, che ebbe tra i suoi fondatori, come vedremo, Giovanni Ambrogio Taegio, cugino di Bartolomeo, e che è oggi custodito presso l'Istituto di Assistenza Minori e Anziani di Milano (d'ora in poi IAMA). Indispensabile S. Fasoli, *Memoria e tradizione storica attraverso i documenti e le pergamene antiche dell'Istituto di Assistenza ai Minori e agli Anziani*, in *Milano benefica. Memoria e tradizione storica. Istituto di Assistenza ai minori e agli Anziani*, a cura di Ead., Milano, Nexo, 2007, pp. 8-16. *Ivi*, pp. 149-169, il regesto dei documenti Taeggi. Ringrazio Sara Fasoli per avermi introdotta all'archivio ed Elena Rolandi e Silvia Entronchi per aver autorizzato e agevolato in ogni modo le mie ricerche.

[20] P. Merlin, *Una nobiltà di frontiera: la feudalità monferrina e il governo gonzaghesco tra Cinque e Seicento*, in *Stefano Guazzo e Casale fra Cinque e Seicento*, a cura di D. Ferrari, Roma, Bulzoni, 1997, pp. 87-102; B.A. Raviola, *Servitori bifronti. La nobiltà del Monferrato tra Casale, Mantova e Torino*, in *L'affermarsi della corte sabauda. Dinastie, poteri, élites in Piemonte e Savoia fra tardo medioevo e prima età moderna*, Torino, Zamorani, 2006, pp. 481-505.

consulto di professione, egli visse lungo i mutevoli confini culturali, religiosi e politici di un ducato in trasformazione entro il quadro composito dell'Impero, muovendosi alla continua ricerca intellettuale degli elementi caratterizzanti lo *status* nobiliare nei luoghi proprio del suo esercizio.

1. *I conti palatini Rognoni de Taegio*

Di origine milanese, Bartolomeo, figlio di Zanetta Pirovano e Girolamo Taegio, discendeva dai Rognoni della Val Taleggio, una famiglia di mercanti di granaglie, costretti all'esilio dall'occupazione veneta delle loro terre[21]. A Milano avevano trovato, nel corso del Quattrocento, la loro fortuna economica e sociale e si erano inseriti a pieno titolo nei ranghi dell'*élite* cittadina, preferendo abbandonare il cognome originario, Rognoni de Taegio, a favore del più semplice locativo[22].

Il principale artefice di questa ascesa fu Paolo Taegio, prozio di Bartolomeo[23]. Avviato agli studi dal padre Amico *senior*, egli fu giureconsulto e membro del collegio dei giurisperiti. Abile a destreggiarsi nei rivolgimenti politici fra francesi e sforzeschi, guadagnò la fiducia del duca Francesco II, che nel 1522 lo nominò suo luogotenente presso l'Ufficio di Provvisione. Abitava in Porta Ticinese, parrocchia di San Maurilio, divenuta presto un

---

[21] Per le origini della famiglia, dal capostipite Viviano al di lui figlio Amico *senior*, padre di ben 11 maschi, si vedano: L. Condini, *Un sondaggio tra i testamenti milanesi del secondo Quattrocento*, in «Archivio storico lombardo», XI, 117, 1991, pp. 367-398; Fasoli, *Memoria e tradizione storica*, cit., pp. 9-11. Ulteriori materiali sulle esenzioni di cui la famiglia godette nel ducato a compensazione dell'esilio sono in ASCMi, *Fondo Famiglie*, cart. 1315. Per l'albero genealogico si rimanda ai lavori pionieristici di Sitoni di Scozia in ASMi, *Fondo Riva Finolo*, cart. 58, e di Geronimo Galli in ASNa, *Archivio De Vito Piscicelli Taeggi*, busta IX, fascicolo 5.3: «Copia dell'albero dell'illustrissima famiglia Teggi di Milano» sottoscritta il 25 giugno del 1718 (d'ora in poi Galli, *Copia*).

[22] Fasoli, *Memoria e tradizione storica*, cit., p. 12. Ancora nel 1618 era necessario fissare la dizione esatta del cognome. Ferrando Taegio scriveva a una presunta parente della famiglia Teggia di Sassuolo: «La nostra parentela non è de Taegii come alcuni scrivono con ae dittongo, ma de Taegii, pronunziandosi l'A e la E, anticamente si chiamavano Rognoni de Taegii». La lettera è pubblicata da F. di Broilo, *Teggi, Taeggi, Taveggi*, in «Rivista del collegio araldico», 1907, pp. 281-285. L'oscillazione nel cognome è molto forte e si è deciso di non uniformare le diverse occorrenze, ma di mantenerle secondo l'uso corrente e/o secondo quanto riportato dalle fonti antiche.

[23] Ne ricostruisce il profilo di raffinato uomo di cultura in rapporto con Matteo Bandello A. Canova, *Paolo Taegio da poeta a "Dottor di leggi" e altri personaggi bandelliani*, in «Italia Medievale e Umanistica», 37, 1994, pp. 99-135. Nuovi elementi si ricavano dalle *Notulae instrumentorum* contenute in IAMA, cart. 25.

punto di riferimento per tutta la famiglia, non meno dei due conventi domenicani della città con cui Paolo perfezionò i rapporti[24]. Se tre suoi fratelli, Filippo, Ambrogio e Girolamo, scelsero Santa Maria delle Grazie per la loro professione, Sant'Eustorgio ospitava il sepolcro di famiglia, con i suoi legati da onorare, cui neppure Bartolomeo si sottrasse[25], e con la sua importanza pubblica da valorizzare.

In tal senso merita rilievo l'inedita «nota de lo acordo facto tra magnifico Bernardino da Luino depintore e mi Paulo Taegio per la pintura de le ante delorgano de Sancto Eustorgio», che lo stesso Paolo registrava fra le sue *notulae* il 13 novembre del 1520[26]. Il documento non solo fissa autografia e datazione dei dipinti luineschi, da sempre controversi[27], ma restituisce l'altezza dello *status* di casa Taegio e crea un precedente di gusto importante per il maturare degli interessi artistici di Bartolomeo nel segno di una tradizione lombarda e luinesca. Diventa così chiaro perché quarant'anni più tardi, nel 1564, fu incaricato proprio lui, con i nobili Francesco Melzi e Gerolamo Figino, di scegliere il pittore per le ante d'organo del Duomo di Milano e non stupisce la vittoria di Giuseppe Meda, esponente della tradizione lombarda, sul pur favorito Bernardino Campi, cremonese gradito al neoletto arcivescovo Carlo Borromeo[28].

Sulla scena di Milano Paolo Taegio giocò d'intesa con il nipote Amico *iunior*, zio di Bartolomeo. Dovettero esser piuttosto vicini d'età e morirono a

---

[24] Sui rapporti con i domenicani si veda S. Fasoli, *Santa Maria delle Grazie, un possibile filo conduttore della storia milanese*, in *Il convento di Santa Maria delle Grazie. Una storia dalla fondazione a metà Cinquecento*, a cura di S. Buganza e M. Rainini, Firenze, Nerbini, 2016, pp. 37-58. L'autrice ricorda la «casa grande dei Taegio», che Amico possedeva sempre in porta Ticinese ma in parrocchia San Lorenzo (*ivi*, p. 53).

[25] Egli onorò nel tempo il lascito testamentario a Sant'Eustorgio di suo nonno Bartolomeo *senior*: ASMi, *Fondo di Religione*, *p. a.*, Sant'Eustorgio, 1109: legato Taeggio, 14 gennaio 1574.

[26] *Notulae instrumentorum*, f. 184v.

[27] Espunte di recente dal catalogo dell'autore (P. Aiello, *Paderno Dugnano. Santa Maria Nascente*, in *Bernardino Luini e i suoi figli. Itinerari*, a cura di G. Agosti, R. Sacchi, J. Stoppa, Milano, Officina Libraria, 2014, pp. 165-168), le opere erano attribuite a Luini su committenza di Paolo Taegio da L. Calderari, C. Quattrini, *Novità per Bernardino Luini e l'opera sua a Lugano*, in «Archivio Storico Ticinese», 151, 2012, pp. 76-77.

[28] Sulla commissione: G. Bora, *Milano nell'età di Lomazzo e San Carlo: riaffermazione e difficoltà di sopravvivenza di una cultura*, in *Rabisch. Il grottesco nell'arte del Cinquecento. L'Accademia della Val di Blenio, Lomazzo e l'ambiente milanese*, Milano, Skira, 1998, pp. 42-44. Anche questo forse contribuì ad inasprire i rapporti fra Taegio e l'arcivescovo: C. Mozzarelli, *Tra terra e cielo. Come perdere e ritrovare onore e servitù*, in *I giochi del prestigio. Modelli e pratiche della distinzione sociale*, a cura di M. Bianchini, in «Cheiron», 31-32, 1999, p. 89.

poca distanza l'uno dall'altro, a cavallo del terzo decennio del Cinquecento, nel 1529 Paolo e nel 1532 Amico[29]. Anch'egli dottore *in utroque iure*, fu segretario del duca Francesco II Sforza e suo oratore a Vienna presso Ferdinando d'Asburgo[30]. La «fedeltà» alla casa imperiale e la «solerzia» dimostrate valsero ad Amico il titolo di conte palatino conferitogli da Carlo V a Worms il 25 febbraio del 1521 e celebrato in una preziosa medaglia di bronzo, dove il suo viso di profilo era incorniciato entro un'ovale con l'iscrizione «comes et eques», che abbiamo imparato a conoscere[31].

Con Amico si inaugurava il ramo comitale dei Taegio, cui Bartolomeo appartenne. Il privilegio imperiale riconosceva alla famiglia i «fasci della nobiltà», ne confermava l'arma ed estendeva nominalmente il titolo palatino ad altri membri, «tutti insieme ed ognuno in particolare»: il già ricordato Paolo con il figlio Giovanni Ambrogio, Girolamo, fratello di Amico, e appunto Bartolomeo, allora ancora infante[32]. L'esercizio di tali prerogative richiedeva però una approvazione del Senato di Milano, che nei casi documentati di Girolamo e di Bartolomeo fu piuttosto tardiva: il padre, di cui sappiamo ben poco, la ricevette nell'agosto del 1535[33]; il figlio la ottenne 10 marzo del 1568, quando, ormai avanti con gli anni, era uno dei vicari della città di Milano. Non conosciamo i motivi di questa lunga attesa, che spiega come mai Bartolomeo si fregiò del titolo solo nel frontespizio de *L'Officioso*, ed è ancora più singolare che questa

---

[29] Rispettivamente l'8 febbraio e il 17 ottobre: *Notulae instrumentorum*, f. 2v.

[30] *Ibidem*. Si veda anche la lapide riportata in Sitoni di Scozia, *Theatrum equestris nobilitatis*, Milano, Malatesta, 1706, p. 76. Secondo Galli, *Copia*, cit., Amico Taegio a Bologna avrebbe impetrato dall'imperatore la restituzione del ducato di Milano a Francesco II Sforza.

[31] La registrazione ufficiale del diploma si ha in ASCMi, *Dicasteri*, cart. 65, *Registro delle Lettere Ducali*, 1512-1523, cc. 314-319. Una *Copia del diploma imperiale*, trascritta e tradotta da Caterina Santoro, si ha in ASNa, *Archivio De Vito Piscicelli Taeggi*, busta IX, fascicolo 5.2. Per la medaglia: P. Volz, H. C Jokisch, *Emblems of eminence. German Renaissance. Portrait, medals in the age of Albrecht Durer: the collection of an art connoisseur*, Monaco, Hirmer, 2008, p. 55. Una seconda medaglia, con il ritratto in età avanzata, è illustrata, con la prima, in *Museum Mazzucchellianum seu numismata virorum doctrina praestantium*, Venezia, Antonio Zatta, 1761, I, pp. 189-90, tav. XLII, nn. V e VI.

[32] *Copia del diploma imperiale*, p. 2.

[33] La ratifica è in: ASMi, *Fondo Riva Finolo*, cart. 58. Girolamo morì poco dopo, risultando già defunto in un rogito notarile del 2 agosto 1537: ASMi, *Notarile*, Bevilacqua Marco, filza 10180, rogito n. 681. Secondo Galli, *Copia*, egli fu vicario di Provvisione, con altre cariche d'importanza» non meglio specificate. Mancano però riscontri documentari.

qualifica non sia stata tramandata dalle fonti antiche, pure attente nell'appellare conte il cugino Giovanni Ambrogio[34].

Che uso venisse fatto nel tempo delle prerogative concesse ad Amico e ai suoi famigliari in quanto conti palatini è difficile a dirsi[35]. Risalta certo la concessione della «cittadinanza onoraria di qualunque città dell'Impero, in Germania e in Italia, e specialmente di Milano, Novara e Pavia»[36]. Una cittadinanza multipla che ben rappresenta le appartenenze molteplici di Bartolomeo e dei suoi familiari, simultaneamente, potremmo dire, cittadini di tre diverse città del Ducato: la capitale politica Milano, la capitale culturale Pavia, con il suo Studio prestigioso, e una città di confine, Novara, distesa con il suo contado tra il Piemonte sabaudo e la Lombardia spagnola.

Amico e i suoi fratelli, pur a fronte delle loro carriere milanesi, appartenevano al ramo più novarese della famiglia[37]. In particolare Girolamo, con Alessandro, risiedette entro la parrocchia di San Matteo almeno per tutti gli anni Venti ed ivi si trovò a gestire il patrimonio familiare[38], quei «poderi» e quella «casa, non solo ripiena delle cose necessarie, ma delle soverchie ancora», che il figlio Bartolomeo dall'esilio avrebbe evocato con malcelato rimpianto nel 1555, indulgendo sulla memoria del suo «aprico, vago e dilettevole giardino» con l'amico novarese Giovan Battista Piotto[39].

---

[34] La ratifica in ASMi, *Fondo Riva Finolo*, cart. 58. Basti considerare le opere storiche di Paolo Morigia, sulle quali torneremo.

[35] Le prerogative loro concesse riguardavano la possibilità di creare notai pubblici e i giudici onorari, di conferire lauree in diritto civile e canonico, filosofia, medicina e in tutte le sette arti liberali, di riconoscere eventuali figli illegittimi e/o di ricorrere all'adozione, di liberare gli schiavi ed emanciparli.

[36] *Copia del diploma imperiale*, p. 5.

[37] Il padre, Bartolomeo *senior*, aveva ottenuto da Luigi XII nell'ottobre del 1499 l'ufficio di tesoreria di Novara, che era già stato di suo padre Amico. Per i passaggi ereditari della carica: C. Santoro, *Gli uffici del dominio sforzesco*, Milano, 1948. Dati ulteriori in Fasoli, *Santa Maria delle Grazie*, cit., p. 53. A Novara Bartolomeo il 15 gennaio 1511 rogitava il testamento con Matteo de Testis: ASMi, *Fondo Riva Finolo*, cart. 58.

[38] Si veda ASMi, *Notarile*, Pusterla Pietro Martire, filza 6442, rogito del 29 settembre 1525.

[39] *L'Essilio*, cit., c.n.n. 20r. In una lettera «Della splendidezza» l'autore descriveva la fisionomia della casa da nobile: «Quanto ai domestici ornamenti dico che 'l splendido non solo deve abbondare in casa sua delle cose necessarie come Nestore, ma delle soverchie ancora come Menelao, et questi tali ornamenti consistono in pitture, statue, vasi d'oro et d'argento, medaglie antiche et moderne, gioie, panni di razza, scrittoi, horioli et altre cose simili» (*Le Risposte*, cit., c. 100v). Rimane la curiosità di sapere se effettivamente i Taegio avessero nella loro casa novarese una simile collezione di oggetti di lusso.

Un altro fratello, Francesco, visse invece a Pavia come insegnante di medicina nel prestigioso ateneo cittadino almeno dal primo decennio del Cinquecento. Questa relazione parentale apre una traiettoria culturale interessante sia rispetto ai corrispondenti delle opere taegiane sia rispetto alla impostazione filosofica che le caratterizza. La confluenza sincretica di aristotelismo e platonismo trova i suoi precedenti in alcune lezioni di Francesco andate a stampa fra il 1511 e il 1516[40]. E seguendo questa traiettoria ci si può spingere sino ad ipotizzare una formazione pavese per Bartolomeo, che non trova però altri riscontri al momento. Dovendo piuttosto dar credito alla corrispondenza raccolta nelle *Risposte*, Taegio frequentò «il studio di Bologna» e risiedette a Roma, sotto la protezione della famiglia Simonetta[41]. Una formazione di tutto rispetto, degna del titolo comitale che aveva ereditato dalla sua famiglia.

2. *A Novara con Filippo Tornielli e Giovanni Morone*

Gli esordi professionali e letterari di Bartolomeo si ebbero a Novara, erroneamente ritenuta sua città natale[42]. In quegli anni – fra il quarto e il quinto decennio del Cinquecento – il territorio novarese, compreso nei confini occidentali del ducato di Milano, ma elevato da Carlo V a marchesato e infeudato ai Farnese nel 1538, era sottoposto a una condizione continua di belligeranza fra truppe francesi e imperiali[43]. Fra il 1551 e il 1556 la stessa giurisdizione feudale farnesiana conobbe un'improvvisa interruzione e gli Asburgo ripresero il controllo diretto del territorio, affidandolo a governatori di fiducia quali Giovan Pietro Cicogna, responsabile dell'allestimento delle mura difensive, e il conte

---

[40] Per un profilo biobibliografico vale il riferimento a F. Argelati, *Bibliotheca scriptorum mediolanensium*, Milano, Tipografia Palatina, 1745, II, cc. 1476-1477. Taegio ebbe fra i suoi allievi Gerolamo Cardano. Fra i corrispondenti di Bartolomeo si conta Filippo Zaffiri, che succedette a Cardano sulla cattedra pavese: *Le Risposte*, cit., c. 113r.

[41] *Le Risposte*, cit., c. 21r. A Giulio Simonetta, abate di Gratosoglio, Taegio indirizzava una lettera dedicatoria della *Villa*. Sui Simonetta, nobile e prestigiosa famiglia milanese molto legata ad Angeliche e Barnabiti, cfr.: E. Bonora, *I conflitti della Controriforma. Santità e obbedienza nell'esperienza religiosa dei primi Barnabiti*, Firenze, Le Lettere, 1998, pp. 326-327.

[42] Egli nacque probabilmente a Vogogna. Qui, secondo Argelati, era nato lo zio Francesco e qui Bartolomeo abitava al tempo del rogito del suo testamento come osserva Canova, *Paolo Taegio*, cit., pp. 102-103.

[43] Per un quadro esaustivo: M.M. Rabà, *Potere e poteri. "Stati", "privati" e comunità nel conflitto per l'egemonia in Italia settentrionale (1536-1558)*, Milano, Franco Angeli, 2016.

Filippo Tornielli, unico novarese a figurare fra i senatori militi di Milano dal 1543[44].

Un ancor giovane Taegio, nominato nel collegio cittadino dei giureconsulti nel 1546, mise le sue competenze a servizio del conte, che il 2 maggio del 1549 lo definiva non solo un «antichissimo amico», ma «quasi un figliolo», ricordando come egli avesse sin ad allora «maneggiate le cose» sue a Milano, «fidelissimamente con ferventissimo amore»[45]. Tornielli rivolgeva una supplica a Francesco Taverna, grancancelliere dello stato, perché Taegio potesse ottenere uno sconto della pena che gli era stata comminata per aver sposato «una sua cognata», Apollonia Sirtori, «senza licenza di suoi più stretti agnati»[46]. La richiesta era «di poter star sicuro in Novara due anni» con la speranza poi di ottenere «la gratia del tutto, per non esser il suo fallo enorme»[47]. In queste parole Dorino Beltrame ha trovato la spiegazione di quell'esilio novarese, tramandato dagli storici locali, a cui Taegio stesso pare riferirsi nell'opera che segnò il suo esordio letterario, la *Lettera* dedicata, il 20 agosto 1551, a «monsignor di Verua», da identificarsi in Raimond de Salveson, governatore di Verrua[48]. Giusto a distanza di poco più di due anni dalla supplica del 1549, egli accennava al suo esilio – «mentre io vivea in essilio» – come di un periodo ormai concluso, forse per l'ottenimento della grazia sperata, non suffragata però da documenti certi[49].

---

[44] Su questa complessa organizzazione: A. Bilotto, *Novara, gli Asburgo, i Farnese. Strategie politiche alla periferia di uno stato*, in *I Farnese. Corti, guerra e nobiltà in Antico Regime*, a cura di A. Bilotto, P. Del Negro, C. Mozzarelli, Roma, Bulzoni, 1997, pp. 579-594; V. Cirio, *La dominazione spagnola nel contado di Novara*, in *Una terra tra due fiumi, la provincia di Novara nella storia. L'età moderna (secoli XV-XVIII)*, a cura di S. Monferrini, Novara, Provincia di Novara, 2003, pp. 153-222.

[45] ASMi, *Cancelleria dello Stato*, mazzo 114, c. 459. La lettera è pubblicata da D. Beltrame, *Del giureconsulto Bartolomeo Taegio. In merito al confino a Milano e al ritorno a Milano*, in «Bollettino Storico per la Provincia di Novara», XCIX/2, 2008, pp. 376-379: le citazioni sono a p. 378.

[46] *Ibidem*. Nelle *Risposte* l'autore indirizza una lettera al cognato, Giuseppe Sirtori, ed una allo zio, Evangelista Sirtori. Trattando con lui «Del rimetter delle ingiurie», Bartolomeo lo implorava: «Spegnete adunque il mio signor zio le fiamme dell'ira, onde si nodrisce l'odio che portate al mio amico, et si come le piante sostengono l'ellera, dalla quale ne ricevono danno per lo calor del sole, che da lei tolto le viene, così gli huomini generosi non solamente perdonano le ingiurie, ma fanno ancora beneficio a gli nemici suoi» (*ivi*, cc. 90v-91v; 127v-129r; 128v). Viene il sospetto che dietro questo amico si celi l'autore stesso.

[47] Beltrame, *Del giureconsulto*, cit., p. 378.

[48] B. Taegio, *Lettera*, Novara, eredi di Battista Sesalli, 1551.

[49] *Ivi*, c.n.n. 1r. Non si può escludere, con Beltrame, *Del giureconsulto*, cit., p. 379, che Taegio abbia dovuto scontare l'intera pena e per questo sia rientrato a Milano solo cinque anni dopo la supplica.

Di sicuro a Novara, per quanto 'confinato', Bartolomeo si ritagliò una posizione di indubbio prestigio culturale animando l'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, cui partecipò con il nome di Vitauro[50]. Nel 1554 egli pubblicava il discorso inaugurale agli «illustratori della novarese accademia», seguito l'anno successivo da una seconda orazione[51]. In queste pagine la prosperità dell'accademia era contrapposta alle «infinite miserie della sventurata Insubria», soprattutto nella «infelicissima Novara, dalla quale l'huomo non può uscire per andare a visitare i suoi poderi, che non vada a pericolo d'esser misera preda de nemici»[52]. L'impresa del sodalizio, una palma con l'iscrizione *Adversus pondera surgo*, rappresentava la «vittoria» contro una «nemica fortuna»[53]. Si trattava di un riscatto culturale, che trovava il suo rispecchiamento ideale nell'età dell'oro, nella terra d'Arcadia in grado di trasformare una martoriata Novara in una novella Atene.

Difficile assegnare a questa «picciol repubblica» quella portata politica eversiva ravvisata dalla storiografia ottocentesca[54]. Troviamo un sicuro ossequio alla Novara spagnola nelle lettere raccolte da Taegio nel 1554 nelle sue *Risposte*, che restituiscono su carta almeno parte delle conversazioni degli accademici. Nel testo encomiastico, indirizzato al governatore Cicogna, sul «modo che deggono tener i prencipi per assicurarsi in stato» era esaltata l'opera di fortificazione della città che era allora in corso[55]. Non si può però sottovalutare il valore innovativo del progetto culturale dell'accademia, che per se stesso «causa il bene universale della città» perché capace di «aprir gli occhi» a molti e smascherare i falsi «dotti», che pretendono di «imboccar gli huomini con il cucchiaio voto, servendosi dell'autorità invece della ragione»[56]. Una espres-

---

[50] Costituitasi intorno al 1535, ebbe in Giovanni Agostino Caccia, il pastor Lacrito, una prima figura di riferimento: B. Buono, *Le* Rime *di Giovanni Agostino Cazza "gentilhuomo novarese"*, in «Cuadernos de Filología Italiana», Número Extraordinario 1-2, 2000, pp. 225-237; G.C. Caccia, *Rime (1546)*, a cura di B. Buono, Milano, Lampi di stampa, 2010.

[51] B. Taegio, *Orazione nel principio dell'Accademia dei pastori in Novara*, Novara, Sesalli, 1554. Il testo era ristampato in *L'Essilio*, cit., cc. nn. 22v-28r. L'orazione «alli pastori dell'Accademia di Novara» in *ivi*, cc. nn. 28v-35r.

[52] *Ivi*, c. 19r.

[53] *Ivi*, c. 32r.

[54] La definizione, desunta dal *Liceo*, è valorizzata in C. Mozzarelli, *Delle Accademie: onore, lettere e virtù*, in *Il piacere del testo: saggi e studi per Albano Biondi*. Vol. II. *Riflessioni e temi di storia della storiografia*, a cura di A. Prosperi, Roma, Bulzoni, 2001, pp. 645-663.

[55] Taegio, *Le Risposte*, cit., c. 19r. Taegio lodava i principi, che avevano «cercato di tener securamente i stati loro con fortezze». Fra gli «essempi» possibili sceglieva quello «notabile e fresco» di Vercelli, il quale era perso se non era la cittadella», e tesseva un elogio del capitano Giovanni Paolo Cicogna, fratello del governatore.

[56] Mozzarelli, *Delle Accademie*, cit., p. 654.

sione che, nella sua forza, credo vada riferita alla tensione conoscitiva che gli accademici intesero indirizzare alla totalità del sapere, da esperire nell'unità della sua apertura enciclopedica senza steccati a limitarne eventuali confini[57]. È significativo in questo senso che le *Risposte* di Taegio conoscessero, nello stesso anno e nella stessa stamperia dei Sesalli, una diversa impressione del tutto simile nei contenuti, ma con un diverso frontespizio, nel quale campeggiava eloquente il titolo de *Il liceo de virtuosi*[58]. L'Accademia era concepita quasi come una scuola di formazione secondo un'idea che sarebbe maturata nel tempo sino all'altro, più famoso *Liceo*, del 1572.

Elementi distintivi di Bartolomeo/Vitauro, il primo pastore, e con lui degli altri accademici, erano «la mente», «il pensiero», «il libro», ma anche «l'amore», «la virtù», «l'onore», «l'industria» e «la cura», e soprattutto «il parlar che giovando ci diletta»[59]. I pastori novaresi, cui le *Risposte* davano voce, avevano già in qualche modo approntato l'armamentario della 'civil conversazione' e fra i corrispondenti di Taegio figuravano non a caso distinti personaggi di Casale Monferrato quale Cristoforo Pico, membro dell'Accademia degli Argonauti di cui avrebbe raccolto l'eredità Stefano Guazzo, e Giovanni Tommaso Bellingeri, corrispondente, oltre che parente, del letterato monferrino[60].

Questo sodalizio, con le sue istanze politico culturali, era posto sotto la protezione dell'allora vescovo della città Giovanni Morone, cui le *Risposte* sono dedicate[61]. Una circostanza sulla quale occorre riflettere perché investe non solo il tema dei rapporti fra la cultura civica e quella religiosa, ma anche il nodo del possibile coinvolgimento di Taegio nei fermenti eterodossi che in quegli anni dovettero attraversare la città non meno delle truppe di francesi e spagnoli.

Taegio si dichiarava legato a Morone da «una catena di perpetuo obbligo»[62]. Da lui, nel 1553, aveva ricevuto un 'negozio' importante quale il governo di

---

[57] Ruffilli, *Io fermo il volo*, cit., p. 66: «Bartolomeo Taegio, nel motto della sua impresa, si immaginava librato in volo, e pronto a fermarsi dove avesse voluto la sua stella. Era la sua stella incostante e curiosa che, fra diritto, filosofia, erudizione antichistica, poesia, pittura, non si fermava mai».

[58] Ringrazio Alessandro Corsi che mi ha segnalato l'esistenza di questa edizione.

[59] Sono versi di Giovanni Jacopo Tornielli/Filandro citati nell'ottava *Di Vitauro tra noi primo pastore*, in *L'Essilio*, cit., c.n.n. 28r.

[60] *Le Risposte*, cit., c. 116r. Taegio indirizzava anche una lettera sulla nobiltà a Bernardino Piotto, parente di Giovanni Battista e a servizio, nel marchesato di Monferrato, del cardinale Ippolito Gonzaga nonché tutore del giovane Guglielmo Gonzaga, come si legge nell'opera di Giovanni Battista Piotto, *Tractatus de in litem iurando*, Lugano, eredi di Giacomo Giunta, 1561, c. 71r. Discuteva poi «Dell'Idea del perfetto gentilhuomo» con Evasio Ardicio, segretario di Ferrante Gonzaga (*ivi*, cc. 116r-117r).

[61] Per la ricca bibliografia sul Morone, a parte le indicazioni specifiche che seguiranno, si rimanda alla voce di M. Firpo, *Morone, Giovanni*, *DBI*, 77, 2012, *s.v.*

[62] *Le Risposte*, cit., c. 2r.

Orta San Giulio, dove aveva goduto di «tutta quella maggior auttorità che dar si possa a un huomo che governi stato» e dove pure aveva scritto le *Risposte*, potendo condividere con il vescovo «le hore del maggior otio»[63]. Segno di una non comune prossimità familiare, Taegio immaginava la recita orale delle sue lettere da parte dei più stretti collaboratori del cardinale, che dimostrava di ben conoscere: Giovanni Fiamengo, Girolamo Parisetto e Girolamo Rovello[64]. Con loro nelle *Risposte* figuravano anche Domenico Morando, destinatario di una bellissima descrizione dell'Isola di Orta[65], e Alessandro Confalonieri, che Taegio investì di una procura speciale nel 1556[66]. Morone, arrivato a Novara nel 1552, si trovò a gestire i casi di Lorenzo Davidico, che lui stesso aveva chiamato in diocesi come predicatore apostolico, affidandogli proprio l'Ossola, e quello dell'umanista Gaudenzio Merula, sodale dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, le cui opere, insieme a quelle di Ortensio Lando, risultano fra le fonti compulsate, ma non esplicitate, dell'*Umore* taegiano. Morone scelse una linea morbida, sospendendo Davidico, che si era macchiato di malversazione, e assolvendo il Merula[67]. D'altronde l'adesione del cardinale e di molti dei suoi collaboratori alle correnti dello spiritualismo era già all'attenzione della Chiesa di Roma e non poteva di certo sfuggire a un uomo prudente come Taegio, ma non abbiamo elementi per circostanziare una sua eventuale condivisione della spiritualità moroniana.

Sappiamo però che negli stessi anni egli coltivò un'altra prossimità in qualche misura compromettente. Lo disvelano le *Rime spirituali* dell'amico Giovanni Agostino Caccia, che Taegio aveva curato nel 1552, dedicandole, con un altro attestato di fedeltà imperiale, a Nicolò Secco, capitano di Giustizia a Mi-

---

[63] *Ivi*, c. 2v.

[64] Note biografiche su questi personaggi in: M. Firpo, D. Marcatto, *Il processo inquisitoriale del cardinal Giovanni Morone*. Edizione critica. II. *Il processo d'accusa*. Parte prima. Istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea, Roma, 1984, pp. 521; 570.

[65] *Le Risposte*, cit., c. 495r. Anch'egli fu sotto processo: M. Firpo, D. Marcatto, *Il processo*, cit., V. Appendice. *Il processo di Domenico Morando. Documenti*, Roma, Istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea, 1989.

[66] Firpo, Marcatto, *Il processo*, cit., II, p. 533. Per la procura di Taegio: ASMi, *Notarile*, Alticonte Caimo, filza 11911, rogito 8.10.1556. La sua villa a Senago è ricordata in *La Villa*, p. 108. Fra i corrispondenti di Taegio si distinse per una vicinanza sospetta ai riformati anche Ottaviano Raverta, vescovo di Terracina: *Le Risposte*, cc. 91v-94v; *La Villa*, p. 104. Sulla sua carriera si veda F. Ambrosini, *Una gentildonna davanti al Sant'Uffizio. Il processo per eresia a Isabella della Frattina*, 1568-1570, Genève, Droz, 2014, p. 286. Nel 1553 Raverta fu inviato a Milano come nunzio, visitatore apostolico e collettore delle decime. La sua casa divenne «un punto di ritrovo dei letterati dei primi anni Cinquanta» (Albonico, *Il ruginoso stile*, cit., pp. 305-306, citazione a p. 306).

[67] Mozzarelli, *Tra terra e cielo*, cit., p. 115.

lano e «valoroso» uomo d'armi, che si sarebbe distinto l'anno successivo nella difesa di Vercelli assediata dai francesi[68]. Colpiscono nel testo i versi in lode della «contessa di Guastalla», Ludovica Torelli, e dei «padri di San Barnaba»[69], che proprio nel 1552 erano sotto processo a Roma per la loro adesione alle dottrine di Battista da Crema[70]. In quegli anni la famiglia Taegio era molto legata ai Barnabiti e alle Angeliche, loro corrispettivo femminile. Lo zio di Bartolomeo, il presbitero Alessandro Taegio, nel 1545 aveva concesso la chiesa di San Barnaba, di cui era commendatario per via ereditaria, alla neonata congregazione dei Paolini, divenendone – di fatto – uno dei padri fondatori[71]. Al contempo il cugino Giovanni Ambrogio si professava figlio spirituale della angelica Paola Antonia Negri, la 'divina madre'[72].

Tornando a sfogliare le *Rime spirituali*, si raccoglie anche il nome controverso dell'editore Francesco Calvo, che per primo fece conoscere le opere di Lutero in Lombardia e che negli anni Quaranta pubblicò diversi testi di Erasmo da Rotterdam, nume tutelare di diversi intellettuali lombardi legati alle vicende che andiamo raccontando, quale Primo Conti, che ritroveremo in seguito, o Publio Francesco Spinola, che nelle sue alterne vicende si fece sempre forte dell'amicizia di Bartolomeo Taegio[73].

Più indietro negli anni, la diocesi di Novara fra il 1512 e il 1516 era stata amministrata dallo svizzero Matteo Schiner, colto patrono di umanisti, legato

---

[68] L'impresa di Taegio era posta a chiusura, e quasi a sigillo, di G.A. Caccia, *Le Rime spirituali*, Novara, Francesco Sessali, 1552. Una loro lettura approfondita in L. Giachino, *Le «Rime spirituali» di Giovanni Agostino Caccia*, in *Rime sacre dal Petrarca al Tasso*, a cura di M.L. Doglio e C. Delcorno, Bologna, Il Mulino, pp. 125-176. Su Nicolò Secco: G. Cigala, *Niccolò Secco d'Aragona. Un genio inquieto del Rinascimento*, Brescia, BAMS, 2007.

[69] Caccia, *Le Rime spirituali*, cit., cc. 13v; 30r.

[70] Sul travaglio di queste vicende si vedano le riflessioni di C. Di Filippo, *Fra' Battista da Crema e Giampiero Besozzi: le prime comunità paoline milanesi*, in *Prima di Carlo Borromeo. Istituzioni, religione e società agli inizi del Cinquecento*, a cura di A. Rocca e P. Vismara, Roma, Bulzoni, 2012, pp. 203-224.

[71] L'atto di concessione di Alessandro «chierico novarese» in: ASMi, *Fondo di Religione*, p. a., cart. 1052: *Rubrica instrumentorum*, f. 1r, 19 maggio 1545.

[72] Stabiliva per lei un lascito testamentario di cento scudi d'oro, come sottolinea Bonora, *I conflitti della Controriforma*, cit., p. 336. Sullo sfondo di questi rapporti stavano le relazioni 'antiche' tra Paolo Taegio e i conti Torelli di Guastalla, che meriterebbero di essere approfondite.

[73] Giachino, *Le «Rime spirituali»*, cit., pp. 140-141. Sui due umanisti si vedano: V. Lozza, *Erasmo attraverso lo sguardo di un umanista milanese: il* Philerasmo *Primo de' Conti*, in *Prima di Carlo Borromeo. Lettere e arti a Milano nel primo Cinquecento*, a cura di E. Bellini e A. Rovetta, Roma, Bulzoni, 2013, pp. 285-305; P. Paschini, *Un umanista disgraziato nel Cinquecento: Publio Francesco Spinola*, in «Nuovo Archivio Veneto», XXXVII, 1919, pp. 65-186: p. 86.

a Erasmo da Rotterdam ma anche al riformato Zwingli[74]. Al servizio dell'alto prelato era stato ascritto anche un «gentiluomo novarese», che nel 1538 si presentava per lettera a Pietro Aretino, raccontandogli come, dopo aver trascorso le corti di mezza Europa al seguito di Matteo Schiner, si era ritirato nelle sue «antiche capanne», deluso dal mondo e desideroso solo della solitudine degli anfratti di campagna[75]. Si firmava Pastor Passonico, celando la propria identità. In lui è forse da ravvedere quel Pastor Passonico, «Archimandrita dell'Accademia dei Pastori», al quale Taegio indirizzava la lettera d'esordio delle *Risposte*, dedicata alla esaltazione della vita pastorale di contro al viver cittadino[76]. Una identificazione che – se confermata – individuerebbe fra Novara, Milano e Venezia una traiettoria di analisi ancora non percorsa per la comprensione della figura intellettuale di Taegio, che nella *Lettera* del 1551 rendeva un sentito omaggio proprio ad Aretino «per la forza del suo dir», una forza che sappiamo essere anch'essa incorsa nelle maglie dell'Inquisizione[77].

Queste frequentazioni, attestate dalle *Risposte* del 1554, si interruppero bruscamente l'anno successivo, quando Bartolomeo rientrò a Milano e si presentò sulla scena letteraria con l'*Essilio*, la sua opera più enigmatica, che si compone di una miscellanea di testi. Il più rilevante, perché dà il titolo all'intera raccolta, è la lettera *Dell'essilio* indirizzata a Giovanni Battista Piotto il 15 marzo 1555. Taegio parla esplicitamente del suo «esilio o sia confinamento» e del «danno» ricevuto per essere «privato della città di Novara», ma non spiega né ragioni né modalità di questo presunto rientro forzato a Milano, riproponendo piuttosto le sue preoccupazioni per la «salute universal d'Italia»[78]. Impossibile perciò definire le circostanze storiche di questo esilio, che rimane celato sotto il velo della trasfigurazione letteraria.

Più utile per ricostruire la biografia taegiana è piuttosto il testo di apertura della raccolta, una commossa orazione funebre in onore del conte Tornielli dedicata al figlio Manfredi il 20 febbraio del 1555. La morte del suo «molto

---

[74] G. Andenna, *Novara dagli Sforza alla Francia. Dimensioni internazionale e problemi quotidiani*, in *Una terra tra due fiumi*, cit., pp. 142-144.

[75] *Edizione nazionale delle opere di Pietro Aretino*, Volume nono. *Lettere scritte a Pietro Aretino*. Tomo II. Libro II, a cura di P. Procaccioli, Salerno editrice. Roma, 2004, lettere n. 21, 22, 23. Si propone l'identificazione con Giovan Pietro Grazioso, imparentato con i milanesi Casate, mercanti attivi a Venezia, sui quali: I. Orefice, *L'Archivio Sormani*, in *Il futuro della memoria*, Roma, Ministero per i Beni culturali e ambientali, 1997, II, pp. 788-800.

[76] *Le Risposte*, cit., c. 3r.

[77] *Lettera*, cit., c. 14r. Si consideri che anche il Caccia si rivolgeva ad Aretino, esaltandone proprio la poesia religiosa: cfr. Giachino, *Le «Rime spirituali»*, cit., pp. 133-134.

[78] In *L'Essilio*, cit., cc. nn. 18v-22r. Piotto, giureconsulto, era allora segretario del cardinale Mandruzzo.

padrone» segnava un nuovo rivolgimento nella vita di Bartolomeo, rendendo necessario trovare nuove opportunità di servizio e carriera[79]. Taegio riponeva ora le sue speranze nel senatore milanese Giovani Battista Rainoldi, ascritto fra i «veri mecenati», cui era dedicata l'intera raccolta[80]. Significativo infine è anche il testo di chiusura della miscellanea, una lettera allo zio Alessandro, che al di là dei suoi contenuti, semplici raccomandazioni sullo stato di salute, conferma la vicinanza di Bartolomeo alle vicende dello zio 'barnabita'[81].

3. *Al servizio di casa Borromeo tra Milano e Arona*

Per quanto Milano fosse la sua patria, non dovette essere facile per Taegio, all'indomani del rientro, ritagliarsi un profilo professionale sicuro e garantirsi una altrettanto sicura disponibilità economica. Non ebbe il privilegio di una residenza stabile, ma conobbe affitti diversi, e non soggiornò nemmeno a lungo in città, almeno per i primi anni, continuando piuttosto a guardare ai territori occidentali del ducato. Nel 1556 Bartolomeo esercitava il ruolo di pretore a Vogogna, suo probabile borgo di origine, compreso nello stato di Milano, ma sotto la giurisdizione della diocesi di Novara[82]. Risiedeva solo temporaneamente in città, nella parrocchia di San Paolo in Compito, avendo come suo procuratore il già ricordato Alessandro Confalonieri. Dal 1558 si trasferì a Porta Ticinese, nella parrocchia di San Maurilio[83], dove era la dimora di famiglia di Paolo e di Giovanni Ambrogio Taegio e dove, per lascito testamentario del 1556, lo zio Alessandro aveva instituito una cappellania affidata in gestione ai padri barnabiti[84].

A questa data anche Bartolomeo dettò le sue ultime volontà in quello che resta il suo primo e unico testamento, segno di una situazione familiare e patrimoniale invariata nel tempo[85]. In assenza di figli maschi, nominava erede universale la moglie Apollonia Sirtori, e con lei il collega giureconsulto Filippo Rainoldi. La scelta confermava il legame forte con il patriziato cittadino, in

---

[79] «Orazione di M. Bartolomeo Taegio in morte dell'illustre signor conte Filippo Torniello», in *L'Essilio*, cc. nn. 4r-18r.

[80] *Ivi*, c.n.n. 1r.

[81] In *L'essilio*, cit., cc. nn. 43v-44r.

[82] ASMi, *Notarile*, Alticonte Caimo, filza 11911, rogito 8, febbraio 1556. Cfr *supra* nota n. 42

[83] *Ivi*, 11911, rogito 8 luglio 1556; 11912, rogito 9 febbraio 1558: 11913, rogito 4 marzo e 6 giugno 1559.

[84] *Rubrica instrumentorum*, cit., f. 14v.

[85] Il testamento, pur registrato nella rubrica del notaio Alticonte Caimo, non si trova nella relativa filza. Se ne hanno pochi fogli nelle carte raccolte da Sitoni di Scozia in ASMi, *Fondo Riva Finolo*, cart. 58.

linea con la dedica dell'*Essilio* al senatore Giovanni Battista Rainoldi e con una attenzione rivolta anche al versante religioso della città ambrosiana. Filippo infatti vantava una parentela con il cardinale Giovanni Angelo Medici, che nel 1559 ascendeva al soglio pontificio con il nome di Pio IV e nominava suo nipote, un giovane Carlo Borromeo, segretario di stato a Roma ed amministratore della diocesi di Milano[86]. L'anno successivo Filippo Rainoldi, già vicario di provvisione nel 1558, otteneva la nomina prestigiosa a senatore di Roma, mentre Bartolomeo nel 1559 si affrettava a dichiarare la propria servitù al Borromeo.

Lo faceva pubblicamente con il dialogo della *Villa*, edito in quell'anno a Milano per i tipi di Moscheni. L'opera si apriva con un quartetto «di tutto rispetto», che definiva il quadro di riferimento dell'autore: da una parte «Giovanni Angelo Medici, regestato nel castello di Frascarolo (Induno Olona) come cardinale e non ancora Pio IV»[87], e suo nipote, l'ancora monsignore Borromeo, già riconosciuto da Taegio come «mio padrone»; dall'altra il grancancelliere Taverna, «luce della gloria milanese», e il «signor Giovanni Battista Rainoldi, senator meritissimo»[88]. Non può apparire casuale l'ordine gerarchico e alternato delle citazioni: il cardinale e il grancancelliere; il monsignore e il senatore. La Milano civica e laica e quella ecclesiastica si corrispondevano in un delicato sistema di equilibri posto sotto la tutela di una istanza superiore. Taegio dedicava l'opera a Ferdinando d'Asburgo, «invittissimo e gloriosissimo imperatore», facendosi forte della «servitù che teneva con Vostra Maestà la felice memoria di Amico Taegio, che fu mio zio»[89]. Con una scelta niente affatto scontata, Taegio non si rivolgeva a Filippo II di Spagna, cui era stato infeudato il *Milanesado*, ma, nel gioco delle fedeltà multiple, sceglieva di appellarsi alla casa degli Asburgo d'Austria, rispolverando per l'occorrenza una gloria di famiglia.

Nelle pagine della *Villa* la nobiltà e il patriziato di Milano erano chiamati a sfilare e pur dietro la formula secca dell'elenco, che di molti si limitava ad appuntare semplicemente il nome, l'autore raccontava qualcosa di sé, riannodando i fili della propria vita. Vi troviamo l'elogio dell'erede designato, «il gentil, cortese e virtuoso Felippo Rainoldi» e insieme la menzione del «signor

---

[86] Su questo torno di anni delicato si veda: M.C. Giannini, *Una chiesa senza arcivescovo. Identità e tensioni politiche nel governo ecclesiastico di Milano (1544-1560)*, in «Annali di storia moderna e contemporanea», 2002, n. 8, pp. 171-221. Giovanni Battista Rainoldi fu uno dei tre giureconsulti che Carlo nominò suoi procuratori per la presa di possesso della diocesi: *ivi*, p. 214.

[87] Devo le due citazioni a N. Soldini, *Nec spe nec metu. La Gonzaga: architettura e corte nella Milano di Carlo V*, Firenze, Olschki, 2007, p. 157.

[88] *La Villa*, cit., p. 97.

[89] *Ivi*, p. 53.

Alticonte Caimo», il notaio cui aveva affidato il suo testamento[90]. A stupire è soprattutto la presenza numerosa degli amici novaresi, tutti convocati ad apparire sulla pubblica scena del ducato di Milano senza ordinamenti gerarchici fra centro e periferia con relative, eventuali esclusioni: ecco, per esempio, i Tornielli – praticamente tutti –, Giovanni Bernardino Caccia e Giovanni Battista Piotto[91].

Era in particolare l'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna a trovare nella *Villa* una sua rappresentazione, che la consacrava nel cuore della capitale del ducato, ben oltre il circuito provinciale novarese. Pur senza mai citare il sodalizio, Taegio partecipava al dialogo in veste di Vitauro, affrontava il contraddittorio del pastore Partenio e faceva menzione di Enea Tornielli, ricordato espressamente come «academico pastore», e Giovani Pietro Testa/Solcano[92]. D'altronde nella lettera all'amico Piotto, l'autore aveva rivendicato con orgoglio la possibilità di una convocazione 'virtuale' dell'accademia a sconto parziale della distanza imposta dall'esilio.

> Vorrei intender da voi qual sia quella cosa, che tanto s'interpone, ch'io con l'anima non possa a miei vertuosissimi academici andare, stare et ragionare con loro delle cose dell'Academia; chi mi vieta, che innanzi alla mia mente non gli possa far venire et quivi domandare, rispondere et consigliare?[93]

Carlo Borromeo accolse la *Villa* nella sua biblioteca e abbiamo ragione di credere che ne apprezzasse i contenuti[94], se è vero che egli si valse di Taegio per il disbrigo di affari concernenti quelle sue terre novaresi e ossolane, che tanto conosceva e amava e che tanto importavano per l'ampliamento e la messa a punto dei possedimenti feudali della sua famiglia, un vero e proprio «stato

---

[90] *Ivi*, p. 100; 114. Nelle *Risposte* Taegio dedicava a Filippo una lettera sull'amicizia (*ivi*, cc. 33r-35r) e nel secondo volume del *Liceo* immaginava una impresa per esprimere l'amicizia che lo legava a lui (cc. 45v-46r).

[91] *La Villa*, cit., p. 114. Si parla espressamente di Novara a proposito di Giovanni Francesco Tornielli e Camillo Gallarato (*ivi*, p. 102), cui si deve il sonetto «in lode del Taegio» ad apertura de *Le Risposte*.

[92] *La Villa*, cit., pp. 101; 108. Non si conosce l'identità di Partenio.

[93] *L'Essilio*, cit., c. 21r.

[94] L'osservazione è di R. Schofield, *Una introduzione al* De villa gregoriana *di Federico Borromeo e le sue fonti*, in *I libri e l'ingegno. Studi sulla biblioteca dell'architetto (XV-XX secolo)*, a cura di G. Curcio, M.R. Nobile, A. Scotti Tosini, Palermo, Edizioni Caracol, 2010, p. 33. L'inventario citato da Schofield nella trascrizione di A. Saba, *La biblioteca di San Carlo*, Firenze, Olschki, 1936, p. 66, riporta però la dizione «Taegio Dialoghi volgari. Vol. I in 8», non immediatamente identificabile se non pensando a una edizione multipla comprendente anche il dialogo l'*Umore*.

Borromeo» sulla sponda occidentale del Lago Maggiore[95]. Sono vicende note, che possiamo ricordare brevemente[96]. Nell'ottobre del 1560 Taegio prospettava la possibilità di ottenere alla casata la Riviera d'Orta e in cambio chiedeva la nomina a vicario di Provvisione, previo un posto nel consiglio dei Sessanta Decurioni, mentre per l'intanto si accontentava dell'incarico di fiscale di curia[97]. L'anno successivo si giocava una partita ancor più importante: l'acquisto per il conte Federico, fratello di Carlo, del marchesato di Romagnano. Nonostante l'impegno e le rassicurazioni iniziali, la trattativa fallì e la strategia complessiva di espansione dei possedimenti di casa Borromeo fu vanificata dalla morte del giovane conte. Inutile fu dunque il viaggio alla corte di Emanuele Filiberto di Savoia, che Taegio compì nel giugno del 1561. Servì solo ad aumentarne le pretese, quelle di cui si lamentavano, quasi esasperati, i collaboratori a Milano di Carlo: un rimborso esoso e, soprattutto, una comoda sistemazione nel palazzo del cardinale[98].

Non sappiamo quanto e come si prolungò questa residenza nella casa del cardinale[99]. È noto però che nel piano di ridefinizione della curia milanese mes-

---

[95] A. Annoni, *Lo Stato Borromeo*, in *L'Alto milanese all'epoca di Carlo e Federico Borromeo. Società e territorio*, Gallarate, Società Gallaratese per gli studi patri, 1987, pp. 27-102; C. Cremonini, *Storia di un'eclissi apparente: la famiglia Borromeo tra dissidi interni e ostracismo spagnolo (1600-1652)*, in *Lombardia borromaica, Lombardia spagnola (1554-1669)*, a cura di P. Pissavino e G. Signorotto, Roma, Bulzoni, 1995, pp. 477-533; Ead., *La famiglia Borromeo nella prima metà del XVII secolo tra strategie locali e relazioni internazionali*, in *Federico Borromeo principe e mecenate*, a cura di C. Mozzarelli, Roma, Bulzoni, 2004, pp. 13-61.

[96] Si segue la ricostruzione puntuale di Mozzarelli, *Tra terra e cielo. Come perdere*, cit.

[97] Per il tramite di Guido Borromeo, agente della famiglia, Taegio rivolgeva la sua supplica anche al principe e alla principessa: ASCMi, *Fondo Belgioioso*, cart. 191, n. 303: lettera di Taegio a Guido Borromeo da Milano il 25 novembre 1560. Su Guido Borromeo si veda L. Besozzi, *Guido Borromeo "agente e negociatore" a Milano di San Carlo (29 dicembre 1559-10 marzo 1561)*, in «Studia Borromaica», 3, 1989, pp. 133-194. Per l'ottenimento del vicariato faceva i suoi uffici anche Giovanni Battista Rainoldi da Milano il 13 dicembre 1560: BAMi, F 100 inf., c. 339r. L'invio a Roma della patente di fiscale in ASCMi, *Fondo Belgioioso*, cart. 191, n. 297, 10 agosto. I posti sperati non furono ottenuti.

[98] A proposito dei «compartimenti delle stanze di casa» scriveva Giovan Pietro Giuli a Carlo Borromeo il 30 luglio 1561 da Milano: BAMi, F 101 inf., n. 104, cc. 221r-224v.

[99] Pochi i dati documentari per il biennio 1562 e 1563: una lettera di lamentela nei confronti del notaio Parpaglione scritta da Taegio a Borromeo il 9 settembre 1562 (BAMi, F 102 inf., n. 239, cc. 502r-v) e una più interessante richiesta concernente Lorenzo Davidico (BAMi, F 102 inf., n. 47, cc. 102r-103v). Da Milano, il 20 febbraio 1562, Giovanni Pincio chiedeva a Carlo, per il tramite di Taegio, la concessione del

so a punto dal Borromeo nell'imminenza del suo rientro in diocesi nel 1564, l'assegnazione del fiscalato a Taegio fu messa in discussione e revocata bruscamente l'anno successivo. La decisione, tanto improvvisa quanto irremovibile, apparve come una punizione incomprensibile e ingiustificata agli occhi di chi si era ritenuto sempre un servitore fedele, ma a nulla valse l'accorata difesa epistolare[100]. Taegio si ritrovò, ancora una volta, 'esule': non dovette cambiare città questa volta, ma forse solo abitazione e senza dubbio dovette riorientare i suoi punti di riferimento[101]. Della sua carriera successiva conosciamo solo la nomina nel 1568 fra i vicari generali della città di Milano.

È in questo snodo che si inscrive l'*Umore*. Nella lettera di licenziamento Borromeo faceva riferimento a due «operette a stampa» che Taegio gli aveva inviato in lettura all'indomani della loro pubblicazione. Una era di «materia di leggi» e incontrava l'approvazione dell'arcivescovo, che riconosceva nei *Tractatus varii ad criminales causas pertinentes* tutta l'erudizione del loro autore, la cui «esperienza» era addirittura d'avanzo per il semplice incarico di fiscale[102]. Passava invece del tutto sotto silenzio l'altra opera, nella quale non si può che ravvisare l'*Umore*, edito in quell'anno.

Rispetto alla *Villa*, ancor tanto legata alla realtà novarese, l'*Umore* rispecchia il radicamento in città dell'autore. A Robecco, nella pieve di Corbetta, Taegio possedeva un campo arativo e una vigna di «circa pertiche novanta»[103]. I feudatari della zona erano i Barza, che risiedevano a Castellazzo, mentre a Robecco vi era la «piacevolissima villa» del «gentilissimo Giovanni Paolo Casato»[104]. Proprio questa «amenissima» residenza doveva fare da sfondo, nella stagione della vendemmia, al dialogo dell'*Umore*, dove Taegio si metteva in

---

privilegio papale all'opera «Columba animae in tre particelle distinta», ma evitava per tutta la lettera di citare il nome dell'autore. Una circospezione prudente a fronte dei problemi di Davidico con l'Inquisizione, per i quali si veda: M. Firpo, *Nel labirinto del mondo. Lorenzo Davidico tra santi, eretici, inquisitori*, Firenze, Olschki, 1992; D. Marcatto, *Lorenzo Davidico (1513-1574) e il suo processo inquisitoriale*, Firenze, Olschki, 1992.

[100] La lettura di questo avvenimento è ancora di Mozzarelli, *Tra terra e cielo. Come perdere*, cit.

[101] Nel 1571 risulta abitare nella parrocchia di San Pietro al Dosso: ASMi, *Notarile*, Daniele Del Frate, filza 17494, rogito del 3 agosto 1571.

[102] L'opera, edita da Antonio degli Antoni, è dedicata a Pietro Paolo Arrigoni, presidente del Senato di Milano. Per notizie su queste figure vedano: N. Raponi, *Arrigoni, Pietro Paolo*, *DBI*, 4, 1962, *s.v.*; N. Raponi, *Antoni*, *Giovanni Antonio de'*, *DBI*, 6, 1959, *s.v.*

[103] Il 4 settembre del 1558 Taegio sottoscriveva la dichiarazione di una vigna e di un campo arativo per l'estimo castale: ASCMi, *Fondo Famiglie*, cart. 1461.

[104] *La Villa*, cit., p. 101. La casa è identificabile con l'attuale Villa Gromo di Ternengo. Nel secondo volume del *Liceo* gli interlocutori discutono dell'impresa più adatta a

gioco personalmente, senza più ricorrere alla maschera di Vitauro. In un suo «loghetto sacrato alle Muse, che giace alla riva del Navilio Grande di Melano» e che si può immaginare ritagliato fra le sue terre di Robecco, egli conversava con Giovan Paolo Barza, distinto «uomo di lettere, d'armi e di costumi», membro della milanese Accademia dei Trasformati[105]. L'opera era dedicata a Giuliano Goselini, che era allora un'alta carica della Milano spagnola in quanto supremo segretario del Consiglio segreto di Milano, oltre che un raffinato uomo di lettere. La sua figura rimontava, da una parte, a una fase ancora antecedente della cultura letteraria milanese, quella che si era espressa nell'Accademia dei Fenici[106], dall'altra si proiettava verso la contemporanea Accademia dei Facchini della Val di Blenio[107].

Riunito intorno al pittore e poeta Giovan Paolo Lomazzo dal 1560, questo sodalizio si ispirava, per il tramite di un sottile travestimento culturale e linguistico, alla fisionomia umile e rozza dei facchini bleniesi, che lavoravano nel commercio del vino ed avevano un preciso radicamento storico in città, perché la migrazione dall'odierna valle svizzera del Canton Ticino verso il milanese interessava da secoli i rapporti fra il capoluogo lombardo e questa periferia alpina[108]. Se nel 1559 i Pastori della Val d'Agogna giungevano a Milano grazie alla *Villa* di Taegio, l'anno successivo i Facchini della Val di Blenio si riuniva-

---

rappresentare «il candore dell'animo» di Casati, che «non può ricevere offesa alcuna dalla malignità di quelli che gli vogliono male» (*ivi*, cc. 41r-43r).

[105] Versi di Barza si leggono nei *Sonetti degli Accademici Trasformati di Milano* del 1548 (Albonico, *Il ruginoso stile*, cit., pp. 222; 231; 280-281). La sua impresa, che inneggia all'unità e alla concordia, è ricordata nel secondo volume del *Liceo*, cc. 44r-v.

[106] Oltre a Goselini, Taegio è in rapporto con altri esponenti dell'Accademia dei Fenici. Nella *Villa* (p. 78) ricorda per esempio Francesco Sauli e Ottaviano Raverta, entrambi esaltati per le loro dotti letterarie.

[107] Per uno sguardo d'insieme e ulteriore bibliografia specifica rimando a: *Rabisch*, cit.

[108] Hanno studiato questa migrazione F.C. Farra, G. Gallizia, *L'emigrazione dalla Val Blenio a Milano attraverso i secoli*, in «Archivio Storico Lombardo», 87, 1961, pp. 117-130: p. 120; R. Ceschi, *Bleniesi milanesi. Note sull'emigrazione di mestiere dalla Svizzera italiana*, in *Col bastone e la bisaccia per le strade d'Europa. Migrazioni stagionali di mestiere nell'arco alpino nei secoli XVI-XVIII*, Bellinzona, Arti grafiche Salvioni e Co., 1991, pp. 49-72. Il termine Brugnon, storpiatura dialettale della 'Val de Bregn', fra Sette e Ottocento venne a designare spregiativamente tutti gli operatori del settore del commercio del vino: S. Levati, *Il mestiere dell'oste tra migrazione e radicamento: il caso dei "Brugnon" milanesi tra Sette e Ottocento*. Relazione presentata al convegno *Viti&Vini 2015. La Vite e il vino nella nostra cultura, con uno sguardo a Ticino, Vallese e Valtellina*, tenutosi a Milano il 24 e 25 settembre 2015 e in corso di stampa negli atti dello stesso. Ringrazio l'autore per avermi permesso la lettura del suo lavoro.

no intorno a Lomazzo, facendo del vino un mezzo di trasfigurazione artistica e letteraria a partire dalla realtà della sua produzione e del suo commercio.

A Lomazzo non era sfuggito l'arrivo in città di Taegio tanto da ricordarlo, ad anni di distanza, nelle sue *Rime* del 1587 con calde parole d'elogio per il coraggio e il «consiglio» dimostrati al tempo dell'esilio, di cui però nemmeno il poeta conosceva la «cagione», tenuta ostinatamente celata da Bartolomeo, o almeno così si dichiarava nella finzione del testo letterario.

> Non era ancora il Taegio in essiglio
> per una, i' non vuol dir la sua cagione,
> nel quale mostrò di tal fiera stagione
> contentarsi come huom pien di consiglio[109]

Il rapporto di conoscenza diretta, che sembra trapelare da questi versi, fu cementato dalla frequentazione dello stesso *milieu* socio-culturale: oltre a Goselini, l'alessandrino Giulio Claro fu mecenate di entrambi gli artisti[110]. Nel 1561, pretore a Cremona, egli commissionava a Lomazzo «quattordici pitture»[111]; dieci anni dopo, nel 1571, quando era ormai al vertice della sua carriera, membro del «supremo consiglio delle cose d'Italia» per la provincia di Milano, riceveva la dedica del secondo volume del *Liceo*[112]. Sono tangenze che non certificano la presenza di Taegio fra i Facchini, ma confermano l'esistenza, giù suggerita da Mozzarelli, di possibili reciproche influenze fra l'*Umore* e la cultura bleniese, in quanto espressioni paradossali di un gioco di rovesciamenti fra coppie di opposti – l'alto e il basso, il sacro e il profano, il serio e il faceto –, che potrebbe spiegare la presa di distanza di Carlo Borromeo nei confronti di Taegio[113]. La lode della vite e del vino consacrava una dimensione dionisiaca della vita, che non poteva trovare spazio nel nuovo rigorismo morale della diocesi lombarda.

Questa linea interpretativa rimanda al nodo storiografico dei rapporti fra la Milano profana, di cui la Badia lomazziana è stata considerata espressione precipua, e quella sacra di Carlo Borromeo, improntata al rinnovamento morale e

---

[109] G.P. Lomazzo, *Rime ad imitazione de i grotteschi usati da' pittori; con la vita del auttore descritta da lui stesso in rime sciolte*, a cura di A. Ruffino, Manziana, Vecchiarelli, 2006, p. 490.

[110] A. Mazzacane, *Claro, Giulio*, *DBI*, 26, 1982, *s.v.*

[111] B. Tramelli, *Giovanni Paolo Lomazzo's* Trattato dell'Arte della Pittura. *Color, Perspective and Anatomy*, Leiden-Boston, Brill, 2017, pp. 221-222. Una copia manoscritta del documento, di cui è smarrito l'originale, in: BAMi, S 159 inf., ff. 134r-137r. Questa copia si dice cavata dall'originale, posseduto dal parroco di Affori Alessandro Astesani in data 26 marzo 1813 (*ibidem*).

[112] *Il Liceo*, II, cit., c. 2r.

[113] Mozzarelli, *Tra terra e cielo*, cit., p. 119.

spirituale dei costumi. Rispetto all'iniziale visione dicotomica, gli studi recenti sottolineano sempre più la complessità del quadro di riferimento, refrattario ai confini definiti e alle cesure nette e permeabile ad osmosi fra ambiti culturali e giurisdizionali diversi[114].

In questo contesto il silenzio di Carlo nei confronti dell'*Umore* può essere letto come forma di contegnoso riserbo, prima ancora che di marcata censura. Dietro la solida immagine agiografica del santo vescovo, trapela, per esempio, un cardinal nepote accorto procacciatore di prelibatezze per la tavola del papa, attento conoscitore, di anno in anno, della qualità dei vini prodotti nelle terre del casato, fra i quali eccelleva il vin bianco di Longhignana[115]. Fra le pagine dell'*Umore* Taegio ne tesseva un caldo elogio, che difficilmente poté lasciare indifferente il Borromeo. Egli ben conosceva qualità e valore del suo vino e questo nonostante avesse già intrapreso, all'altezza del 1564, quel cammino di conversione che gli studi recenti riconoscono frutto di una evoluzione progressiva piuttosto che di una cesura senz'appello[116].

Non solo. Al suo rientro a Milano, al primo dispiegarsi della sua azione di riforma e disciplinamento, a occupare, e forse anche preoccupare, Carlo Borromeo, prima e più che la villa di Robecco con il suo nuovo umore, dovette essere un altro luogo, assai vicino a Bartolomeo: la "scola de Taegi", fondata da suo cugino Giovanni Ambrogio, un collegio per la nobiltà milanese, che non ha ancora trovato risalto nella storiografia moderna sul ducato e sulle sue istituzioni.

---

[114] L'interpretazione della cultura facchinesca in termini di antagonismo rispetto alla Milano di Carlo Borromeo risale a D. Isella, *Per una lettura dei Rabisch*, in *Rabisch. Giovan Paolo Lomazzo e i Facchini della Val di Blenio*. Testo critico e commento a cura di D. Isella, Torino, Einaudi, 1993, pp. IX-LXII. A partire da questa lettura la ricostruzione storico artistica di una Milano profana si deve ad A. Morandotti, *Milano profana nell'età dei Borromeo*, Milano, Electa, 2005. L'orientamento più recente degli studi, con disamina bibliografica, è offerto da D. Zardin, *San Carlo e la tradizione milanese del Seicento. Osmosi, identità civica e conflitti*, in *Carlo Borromeo e il cattolicesimo dell'età moderna. Nascita e fortuna di un modello di santità*, a cura di M.L. Frosio, D. Zardin, Roma, Bulzoni, 2011, pp. 145-163.

[115] Scriveva da Roma Carlo Borromeo all'agente Guido il 19 ottobre 1563: «ancor che li vini di Longhignana non siano della bontà solita, non dobbiate restar di mandarne brente sei almeno, e perché scrivete che li vini di Cropello non saranno buoni secondo il solito, e che a Romagnano è tempestato e che quelli di Lesa e Gatinara sarenno migliori, potrete in luogo di quelli di Cropello e Romagnano pigliarne tanto più di quelli di Lesa e Gatinara»: Besozzi, *Guido Borromeo*, cit., p. 171.

[116] Molto interessante a questo proposito: G. Dalvit, *Per Carlo Borromeo e la sua collezione di antichità*, in *Un seminario sul manierismo in Lombardia*, a cura di G. Agosti e J. Stoppa, Milano, Officina Libraria, 2017, pp. 79-105.

4. *Un Liceo famoso e un collegio poco conosciuto*

Occorre riandare al 1552, quando fra Milano e Roma si consumò il già ricordato processo che condannò, bruciandole al rogo, le opere di Battista da Crema e intervenne in modo molto severo nella vita delle congregazioni paoline che intorno a quella dottrina spirituale si erano riconosciute e formate. L'angelica Paola Antonia Negri, erede del carisma del fondatore, fu costretta alla clausura e ridotta al silenzio fino alla sua morte nel 1555. Questa opera di normalizzazione fu particolarmente avversata da diversi esponenti del ceto patrizio, che si erano legati sin da subito ai primi Barnabiti per poi riconoscersi figli spirituali della venerabile madre.

Il conte Giovanni Ambrogio Taegio si schierò con i dissenzienti, annullando, nel 1553, un cospicuo lascito ai Barnabiti e devolvendo tutti i suoi beni alla fondazione di un'opera pia, la cui istituzione fu affidata a Baldassar Medici, altro 'dissenziente' della prima ora, che poté contare sull'appoggio dell'importante senatore Gabriele Casati, giureconsulto al pari del conte Giovanni Ambrogio e come lui devoto dei paolini[117]. Come la contessa Torelli, scampata al processo inquisitoriale e allontanatasi dalle Angeliche, concepì fra il 1555 e il 1557 un collegio per fanciulle povere, poi fondato nel 1559, così il Medici eresse, il 12 maggio 1556, un luogo pio, la «scola de Taegi […] per instruer puti poveri nobili in lettere e costumi christiani»[118]. Collocata inizialmente nella «casa tolta a fitto […] in porta Ticinese presso la chiesa di Santa Caterina nella contrada detta di Santa Caterina», nelle vicinanze della parrocchia di San Maurilio, dove abitavano i Taegio[119], nel 1563 la scuola trovò una sede più adeguata nel monastero degli Umiliati annesso alla chiesa dei Santi Simone e Giuda, da cui prese anche la denominazione di Collegio di San Simone[120].

Il padre spirituale dell'istituzione era l'ex barnabita Gian Paolo Folperto, che riuscì, sempre nel 1563, ad arrivare ad una prima pubblicazione delle lettere spirituali della Negri. L'umanista erasmiano Primo Conti, che era allora maestro presso il collegio, si era personalmente incaricato di consegnare il manoscritto a Trento per averne l'approvazione da parte dei padri conciliari, ma

---

[117] Bonora, *I conflitti della Controriforma*, cit., p. 299. Nella chiesa di San Paolo Converso, cui era annesso il convento delle Angeliche, Casati istituiva una cappella di famiglia, per la quale rimando al mio *Gli Sfondrati committenti al tempo di Carlo e Federico Borromeo*, in «Bollettino Storico Cremonese», 4, 1997, pp. 157-198.

[118] *Notula instrumentorum*, f. 137v. Nel refettorio si leggeva la seguente iscrizione: «Collegium Taegiorum auspice Paula Antonia de Nigris»: Bonora, *I conflitti della Controriforma* cit., p. 610.

[119] Il solenne ingresso nella casa si ebbe il 10 gennaio 1559: *ivi*, f. 142v. Si veda anche Bonora, *I conflitti della Controriforma*, cit., p. 609.

[120] Lo strumento di «aprehensione del possesio» si ebbe il 13 settembre 1563: *Notulae instrumentorum*, f. 147r.

questo non bastò ad evitare la condanna inquisitoriale dell'opera, che arrivò proprio nel 1564[121]. Ancora a Roma, Carlo Borromeo si preoccupò di far ritirare dalla diocesi tutte le copie di questa edizione[122].

Non si può escludere che questa circostanza, più ancora che la coeva pubblicazione dell'*Umore*, abbia contribuito a incrinare i rapporti fra l'arcivescovo e il suo giureconsulto di fiducia. Bartolomeo Taegio non poteva certo ignorare l'esistenza del collegio né per i cospicui lasciti voluti dal conte suo cugino, che riguardavano comunque beni di famiglia, né per la vicinanza geografica fra la scuola e la residenza di famiglia. Mancano in verità evidenze documentarie di un suo diretto coinvolgimento nella vita della scuola ed è da interpretarsi come un *lapsus calami* un brano delle *Antichità di Milano* che attribuisce a Bartolomeo la paternità del collegio[123]. Ogni *lapsus* però ha le sue ragioni, più o meno recondite, e viene perciò da chiedersi come mai l'anonimo estensore di questa descrizione tardocinquecentesca di Milano, che pur si dimostra quasi sempre molto ben documentato, sia caduto in errore proprio in questo caso. Che sia esistito in realtà un legame fra Bartolomeo e il collegio tale da generare la confusione fra i nomi e tale da mettere in difficoltà Taegio agli occhi di Borromeo, è un'ipotesi che qui si intende verificare.

Dopo sette anni di silenzio dall'*Umore*, Bartolomeo tornava alla scrittura fra il 1571 e il 1572 con i suoi due volumi del *Liceo*. Il primo, uscito stranamente dopo il secondo, era dedicato al cardinale Francesco Alciati, conosciuto all'epoca della servitù presso il Borromeo e lodato per «l'eccellenza delle rare e meravigliose vertù» del suo animo[124]. Non era esplicitata l'occasione specifica della dedica, ma è singolare notare come pochi anni dopo, nel 1576, Folperto

---

[121] Bonora, *I conflitti della Controriforma*, cit., p. 609.

[122] Mancano studi sul rapporto del vescovo con il Collegio. Il 15 aprile del 1567 Borromeo visitò la scuola, prendendo attenta «informatione del numero de putti che vi si mantengono per elemosina et de quelli che pagano donzena, et come sono amaestrati et governati» (*Notulae instrumentorum*, f. 149r). Nei primi anni Settanta Folperto e Borromeo, da una parte, e Filippo Neri dall'altra intrattennero una fitta corrispondenza fra Milano e Roma. In essa si registrano «intrecci, sovrapposizioni e divergenze più che comunanza di intenti» fra il progetto del rettore e quello dell'arcivescovo. Se Folperto sperava di creare vincoli di solidarietà con i padri oratoriani, che condividevano in parte le matrici paoline delle prime comunità barnabitiche, Carlo Borromeo sperava di valersi a Milano dei fidati padri filippini, collocandoli proprio in San Simone: Bonora, *I conflitti della Controriforma* cit., pp. 613-614

[123] *Le «Antichità di Milano». Una descrizione della città alla fine del Cinquecento*, a cura di M. Giuliani, Roma, Bulzoni, 2011, p. 234.

[124] *Il Liceo*, cit. I, c. 2r. Chiedeva Taegio al cardinale: «Ella adunque secondo il suo costume mi farà favore in prendere questa mia breve fatica con quel lieto viso et humanità infinita, che mi mostrò da che le feci riverenza nell'arcivescovato di Melano» (*ivi*, c. 2v).

indirizzasse la nuova edizione delle *Lettere spirituali* dell'angelica Negri allo stesso Alciati, che a Roma si era fatto garante di tutto l'*iter* editoriale. Nella dedica, sottoscritta «dal collegio suo come nostro di Milano, l'11 giugno 1576», Folperto ascriveva se stesso e gli altri discepoli della Negri fra le creature e i clienti antichi del cardinale.

> Io ancora certo, e molti con essomeco, che non ci vergognamo di esser stati discepoli di questa reverenda angelica, siamo creature di V.S. illustrissima, siamo suoi clienti antichi, poco fa sentito havemo il suo aiuto e favore nelle cose del Collegio nostro, Collegio oltre molti altri luoghi pii eretto da spirituali figliuoli della Madre[125].

Nel *Liceo* di Taegio non vi era alcun riferimento esplicito al collegio "nostro", richiamato da Folperto nel 1576, ma sin dalla pagina di esordio si citava «una academia di spirti pellegrini», che era stata «novamente addrizzata» a Milano[126]. Lo stupore di Galeazzo Visconti era amplificato dalle parole dell'altro interlocutore del dialogo, Ennio Riccio, che elogiava «il moderno Liceo dei signori Academici milanesi», grazie al quale la città ambrosiana rispolverava le glorie dell'antica Atene[127]. Rivelatisi fino ad oggi vani i tentativi di identificare il sodalizio con una delle accademie nobiliari presenti in quegli anni a Milano, si può esplorare l'ipotesi di riconoscere nel *Liceo* la scuola fondata dai seguaci di Paola Antonia Negri, il collegio Taegi o di San Simone, che dovette trovare in Francesco Alciati una figura di riferimento.

Si considerino almeno due testimonianze. La prima è fornita dallo storico gesuato Paolo Morigia, che nella sua *Historia dell'antichità di Milano* del 1592 descriveva origini e sviluppi di questa istituzione da lui definita «collegio overo Academia»[128]. Egli derivava forse l'uso del termine accademia, piuttosto insolito in questa accezione, dalle opere a stampa di colui che ancora nei primi anni Novanta fu «lettore di rhetorica et logica», nonché «maestro di lettere greche» del collegio, «il virtuoso et dotto Sigismondo Fogliani, gentil'huomo

---

[125] P.A. Negri, *Lettere spirituali. Vita della medesima raccolta da Giovanni Battista Fontana de' Conti*, Roma, Stamperia del Popolo Romano, 1576, c. 6r. Alciati, parente dell'umanista Andrea, si contava fra i collaboratori di Carlo da quando era stato chiamato alla curia pontificia da Pio IV nel 1560: N. Raponi, *Alciati, Francesco*, *DBI*, 2, 1960, *s.v.*

[126] Negri, *Lettere spirituali*, cit., c. 3r.

[127] *Ivi*, c. 3v. Nella *Villa* Taegio ricordava «Monsignor Ennio Riccio» a lui «congiunto in legami d'oro e d'amore» (ed. cit., p. 97).

[128] P. Morigia, *Historia dell'Antichità di Milano*, 1592, p. 408. Si noti che lo storico era parente del barnabita Giovan Paolo Morigia.

di Bormio della Valtellina»[129]. Proprio i «libri di epistole latine» e le sue «molte orationi», ricordate da Morigia, costituiscono la seconda, fondamentale, testimonianza, che meriterebbe un approfondimento ben maggiore di quello che consentono i limiti di questo lavoro[130]. Sin dalla prima raccolta latina del 1579, un manipolo di lettere era sottoscritto «ex academia thaegiana» e Fogliani vi parlava in veste di maestro[131]. Il loro numero si ampliava nella successiva edizione del 1587, che veniva corredata da un manipolo di dodici interessanti orazioni recitate come prolusioni accademiche in occasione della festa dei santi Simone e Giuda[132].

Il riferimento ai molti «cives» presenti, al di là del gioco retorico, metteva in luce il risalto assunto dall'istituzione nel contesto cittadino. Come osservava anche Morigia, a trent'anni di distanza dalla sua fondazione il luogo pio non era più solo un'opera assistenziale, ma un punto di riferimento per la nobiltà cittadina: i convittori, dai dodici previsti, erano arrivati a trentacinque, attratti dagli ottimi maestri e da un eccellente piano formativo. Il suo strutturarsi in letture di grammatica, retorica, poesia, filosofia morale, storia, con l'aggiunta di teologia nei giorni di festa, ricalcava da vicino «l'articolarsi delle riunioni accademiche previste da Taegio nel *Liceo*», che delineavano un «cursus studiorum di imitazione platonica»[133]. È ipotesi plausibile che sia esistita una relazione stretta fra il piano di studi prospettato nel libro e quello previsto dal collegio Taegi, quasi che il primo abbia costituito un modello per il secondo o viceversa. Leggere l'opera di Bartolomeo secondo questa prospettiva valorizza l'impronta formativa del testo e la interpreta come il lungo di sintesi del percorso compiuto dall'autore stesso.

---

[129] *Ivi*. La più recente biografia in G.C. Alessio, *Sigismondo Fogliani Burmiensis maestro e latinista (sec. XVI)*, in «Bollettino della Società storica Valtellinese», 66, 2013, pp. 65-101; Id., *Da Bormio a Milano a Venezia. Nota su Sigismondo Fogliani (m. 1594)*, in «Quaderni Veneti», 3, 2014, pp. 97-110.

[130] Morigia, *Historia*, cit., p. 408.

[131] S. Fogliani, *Epistolarum libri V*, Milano, Pacifico Ponzio, 1579. Si veda la scheda di catalogo di F. Santi in *Sul Tesin piantaro i tuoi laureti. Poesia e vita letteraria nella Lombardia spagnola*, Pavia, Cardano, 2002, pp. 356-357. Erronea risulta essere l'identificazione della scuola con un collegio di San Simone a Venezia, secondo la ricostruzione biografica già di Isella, *Sigismondo Fogliani*, in *Rabisch*, cit., p. 340. Gli anni del servizio di Fogliani al collegio milanese si possono ricostruire grazie al *Giornale del libro mastro rosso delle entrate et carichi del colegio Taegi dall'anno 1576* in IAMA, cart. 7.

[132] S. Fogliani, *Epistolarum libri quinque. Itemque orationes duodecim*, Venezia, Domenico e Giovanni Battista Guerra, 1587.

[133] P.C. Pissavino, *Politica e accademie nella Lombardia spagnola tra Cinque e Seicento: il caso di Pavia*, in «Archivio Storico Lombardo», CXIX/X, 1993, pp. 71-105: la citazione è a p. 73.

Già nella prima *Lettera* del 1551 il tema che stava a cuore a Taegio era quello dello studio universale delle arti liberali, considerate nel loro concatenarsi alle scienze e alle arti meccaniche[134]. Le *Risposte* riproponevano la questione con il ricorso all'immagine icastica del «cerchio delle scienze, che i Greci chiamano Enciclopedia», paragonato a «quel ballar in giro con le mani intricate delle Muse, che fingono i Poeti»[135]. L'immagine ritornava nella chiusa del secondo libro del *Liceo* a indicare che tutte le «discipline et arti liberali sono abbracciate et concatenate insieme, come pare che habbia voluto Platone, Aristotele, Vitruvio, Marco Tullio, et molti altri, così Greci, come Latini. Et questa è quella Enciclopedia et circolo delle scienze, di cui sì dottamente n'ha ragionato il signor Ottaviano Ferraro nel suo Enciclio»[136].

Una tale aspirazione enciclopedica poneva all'uomo di cultura sfide molteplici, scalate su più livelli. La praticabilità di un sapere onnisciente non poteva che affidarsi alle arti mnemotecniche, le sole in grado di garantire l'acquisizione del tutto e di ogni sua più piccola parte, e insieme rendeva urgente la questione della lingua, che doveva garantire l'accesso al sapere e la sua trasmissione[137]. Al contempo la ricerca di una conoscenza senza limiti suscitava interrogativi di liceità morale della ricerca stessa. Si chiamava in causa il rapporto fra la ragione dell'uomo, il lume di natura, e la conoscenza divina, il lume della grazia, e si trovava una prima loro forma di conciliazione nell'amata *prisca philosophia* di Pitagora e Platone e, prima di loro, a ritroso, di Orfeo, degli Egizi e di Mosè. Di questa forma sapienziale, che interrogava i cieli e decifrava i *rebus* delle costellazioni, erano imbevute le pagine dell'*Umore* che proponeva attraverso la vite e il suo liquore un percorso nella conoscenza sapienziale della terra e dei cieli.

---

[134] *Lettera*, cit., c.n.n. 5r-v.

[135] *Le Risposte*, cit., c. 131v: «Al vertuoso signor Perin Bello auditore di sua eccellenza. Del studio universale delle scienze». Su questa figura interessante: B.A. Raviola, *Un servitore tra Gonzaga e Savoia: Petrino Belli e Alba nella seconda metà del Cinquecento*, in *Un giurista tra principi e sovrani. Pierino Belli a cinquecento anni dalla nascita*, a cura di R. Comba, Alba, Fondazione Ferrero, 2003, pp. 99-112.

[136] *Il Liceo*, cit., II, c. 50v, dove Taegio riprendeva anche il discorso del «poetico figmento delle Muse». In quegli stessi anni Cinquanta la portata veritativa della poesia e la valenza anche conoscitiva del *furor* era affrontata nel *De arte poetica* di Maioragio per la quale cfr: M.T. Girardi, *Da Parrasio a Maioragio: la scuola, luogo dell'elaborazione culturale*, in *Prima di Carlo Borromeo. Lettere e arti cit*., pp. 130-135. Negli anni Settanta e Ottanta il tema veniva invece ripreso da Lomazzo nel suo *Della forma delle Muse* (edizione oggi a cura di L. Tongiorgi Tomasi, A. Ruffino, Trento, La Finestra Editrice, 2002).

[137] Molto interessante la citazione del «teatro dell'eccellentissimo Giulio Camillo» in *La Villa*, p. 100. In «Della eccellenza della lingua volgare d'Italia», in *L'Essilio*, cc. nn. 136v-143r. Taegio trattava della necessità e importanza delle traduzioni.

La sfida, per Taegio, si giocava nella città, nell'arena del potere, a Novara, come a Milano. E se nei primi anni Cinquanta l'investimento culturale si rivolgeva al *Liceo dei virtuosi*, inteso come l'accademia dei nobili spiriti eletti, nei primi anni Settanta si dovette avvertire l'esigenza di una vera e propria scuola di formazione, il «collegio overo academia», il *Liceo dove si ragione dell'ordine delle accademie e della nobiltà*, essendo i due temi – la ridefinizione dei saperi e l'identità nobiliare – fra loro strettamente interconnessi.

Il punto di equilibrio per questo ordine, ormai necessario, era identificato da Taegio nella categoria di una possibile filosofia cristiana dibattuta nelle prime pagine del *Liceo*. A Galeazzo, che consigliava di «attendere alla christiana filosofia e allo studio delle sacre lettere» piuttosto che «alle vane dispute e alle ambitiose fatiche» delle accademie, Ennio Riccio, portavoce dell'autore, rispondeva con convinzione: «Io vi confesso che la christiana filosofia avanza di gran longa l'humana sapienza perché non solamente fa vivere l'huomo come vero huomo, ma come divino ancora»[138]. E se pur escludeva dalle materie specifiche di studio la Sacra Scrittura, rimandandolo agli specialisti delle «scuole de theologi», premetteva all'analisi delle singole letture accademiche la necessità di un animo cristianamente 'coltivato' per l'utile apprendimento dei «santi precetti di filosofia»[139]. Dopo i paradossi dell'*Umore*, il *Liceo* distillava una sintesi dei saperi, cristianamente ispirata.

Questo classicismo cristianizzato, per usare un'espressione della storiografia moderna, non restava programma ideale di un *Liceo* a stampa, ma si faceva lettura viva nelle aule del collegio Taegi per la formazione dei «figli de gentilhuomini a donzena»[140]. Fra loro si dovevano contare molti appartenenti al collegio dei giureconsulti, cui la stessa famiglia Taegio era ascritta da generazioni e di cui Bartolomeo riconosceva la centralità all'interno del sistema patrizio che gestiva e amministrava la città. La chiusa del primo libro del *Liceo* è di fatto autobiografica e conviene leggerla nei suoi accenti di commozione solo a stento trattenuti:

> non si può ragionevolmente dire che il Collegio nostro non tenga gran conto della nobiltà et che un giureconsulto di questo ordine non debba esser nel numero di quei gentil'huomini illustri, che precedono gli altri non solamente per la dignità del dottorato, et per esser conte et cavalliero, ma perché a questo gra-

---

[138] *Il Liceo*, cit., I, c. 5v.

[139] *Ivi*, c. 6r. Sul piano formativo del *Liceo*: Mozzarelli, *Antico Regime e modernità*, cit., pp. 370-372.

[140] Di questa impostazione culturale erano forse partecipi anche altre scuole, private e pubbliche, presenti in città: le scuole Cannobiane, per esempio, dove aveva insegnato a lungo Ottaviano Ferrario, l'autore dell'*Enciclio* ricordato da Taegio, o le stesse Scuole Palatine, che dalla fine del Quattrocento preparavano la classe dirigente cittadina: Girardi, *Da Parrasio a Maioragio*, cit., *passim*.

> do non si può venire senza legitima prova della chiarezza et antiquità del sangue, della eccellenza della dottrina et della bontà de costumi, così del candidato come del padre suo[141].

Queste righe giungevano a conclusione di un «ragionamento […] in materia di nobiltà», che, come osservava Claudio Donati, rappresentava allora «un argomento di moda, un oggetto di discussione attuale e appassionante», volto a definire «una ideologia del gentiluomo» in grado di rispondere ai mutamenti in atto nelle *élites* dominanti[142]. Nel suo tentavo di stabilire un ordine della nobiltà – di sangue e di virtù –, di identificare «il numero dei gentilhuomini illustri», ascrivendovi i professionisti del diritto, Taegio giocava d'anticipo rispetto alla trattazione più organica e di ben maggior successo che Stefano Guazzo avrebbe affrontato solo due anni dopo nella sua *Civil Conversazione*.

Fra quanti accolsero con entusiasmo, all'indomani stesso della sua uscita, questo «librum de gentium moribus et institutis», vi fu Sigismondo Fogliani, che allora si trovava a Mantova, ma che aveva conosciuto Guazzo ed altri esponenti dell'Accademia degli Illustrati, quale Teodoro Sangiorgio, durante un suo precedente soggiorno a Casale Monferrato[143]. Giunto a Milano nel 1576, Fogliani valorizzava questo tesoro di relazioni nel suo insegnamento al collegio Taegi e su questo sfondo andrebbero lette le sue prolusioni inaugurali, dedicate ai diversi aspetti dello *status* nobiliare.

Non si esagera perciò nell'identificare nel collegio, nel corso degli anni Settanta, un laboratorio di questa identità nobiliare in formazione, che a Milano era chiamata a confrontarsi con il modello borromaico di riforma dei costumi. Un confronto articolato, come dimostra la biografia stessa di Fogliani, membro di spicco della badia lomazziana dei Facchini, nonché precettore privato di quel Pirro Visconti Borromeo, la cui villa di Lainate sarebbe divenuta nel tempo il simbolo della Milano profana, prima ricordata, eppure in relazioni più che cordiali con lo stesso Borromeo e Pietro Galesini, uno dei suoi più stretti collaboratori[144].

Ancora una volta, entro questa realtà magmatica è difficile tracciare confini, se non per verificare continui sconfinamenti e polimorfe trasformazioni. L'ultima è offerta, ancora una volta, da Taegio stesso, che sempre nel 1572

---

[141] *Il Liceo*, cit., I, c. 57r-v.

[142] *Ivi*, c. 43r. Le citazioni di Donati derivano dal suo ormai classico *L'idea di nobiltà in Italia, secoli XIV-XVIII*, Bari, Laterza, 1988, pp. 151-152.

[143] Alessio, *Sigismondo Fogliani*, cit., p. 71.

[144] Fogliani, *Epistolarum libri quinque*, 1587, pp. 110-111; 138-140; 205. Vale la pena rilevare quello che risulta essere un episodio di censura o autocensura. Il nome di Folperto, citato nell'edizione delle lettere del 1579 (*ivi*, c. 125r), è omesso in quella del 1587 (*ivi*, p. 202).

editava l'*Officioso*, un dialogo sul conforto da offrire ai condannati a morte. «Io mi sono trasformato in un altro», dichiarava l'autore, che, prossimo a «calar le vele delle humane operationi», si era deciso a convertirsi dal peccato alle «opere spirituali»[145]. Accenti nuovi nella produzione di Taegio, ma non nuovissimi, che erano in linea con le riflessioni sulla filosofia cristiana e andavano a inverare quelle proposizioni già espresse nella *Rime spirituali* del Caccia da lui curate. In quell'occasione l'amico poeta lo aveva «esortato a studiare la filosofia solo come ancella della teologia»[146]. Nuovo, piuttosto, era il contesto nel quale maturava questa più decisa conversione, ovvero l'ingresso nella scuola dei confratelli di San Giovanni alle Case Rotte, antico sodalizio di disciplini cui proprio Carlo Borromeo aveva dato nuovo impulso a partire dal 1566, quando si era avviato l'*iter* per il rinnovo delle costituzioni. Taegio dedicava infatti a Carlo l'opera, rinverdendo la «servitù già gran tempo fa dedicata» all'arcivescovo e sottolineando «la santità della vita essemplare» di questi scolari, fra i quali si trovavano «tanti personaggi illustri, devoti, et timorati d'Iddio, […] ripieni di dottrina, et riscaldati dal foco della charità»[147]. Fra loro riconosciamo almeno il barone Paolo Sfondrati, i conti Francesco Trivulzio e Giovanni Battista Borromeo e il «signor Sforza Brivio»[148]. Nel dicembre del 1567, infatti, il barone si era affrettato a «distendere gli ordini della confraternita», secondo l'ingiunzione del Borromeo che li sollecitava, e chiedeva che venissero convocati gli altri nobili per confrontarsi con loro[149]. Si trattava di nomi eminenti nella Milano dell'epoca, ma, soprattutto, significativamente legati al discorso sin qui condotto. Il barone Paolo Sfondrati aveva ricercato proprio Sigismondo Fogliani come precettore dei suoi figli, dopo esser stato lui stesso educato da Marco Antonio Maioragio, e Francesco Trivulzio, che era peraltro suo cognato, era stato, fino alla sua morte, uno dei deputati all'amministrazione del Collegio Taegi[150].

Intersezioni davvero molteplici, fra mondi apparentemente distanti, soprattutto agli occhi di noi storici contemporanei, separati magari geograficamente, come il contado e la città, o culturalmente, come l'accademia laica e la confra-

---

[145] *L'Officioso*, cit., c. 4r-v.

[146] Giachino, *Le Rime spirituali*, cit., p. 133.

[147] *L'Officioso*, cit., cc. 2v; 4v.

[148] Su Sfondrati e Trivulzio rimando al mio *Il barone Sfondrati tra Milano, Torino e Madrid. Diplomazia e affari di famiglia*, in *Lombardia ed Europa. Incroci di storia e cultura*, a cura di D. Zardin, Milano, Vita e Pensiero, 2014, pp. 169-188.

[149] BAMi, F 111 inf, f. 533r, n. 275, lettera di Sfondrati a Borromeo, 23, 12, 1567. I componenti la confraternita si raccolgono dagli atti del notaio milanese Francesco Pinotino, che rogava per il sodalizio. ASMi, *Fondo Notarile. Rubriche*, n. 3746.

[150] Fogliani, *Epistolarum libri quinque*, 1587, pp. 177-178; 202. Si veda anche il *Giornale*, cit.

ternita di ispirazione religiosa, eppure vicini fra loro per la circolazione delle persone e delle idee che rese possibile vivere 'trasformazioni' quali quelle vissute, nel cuore del Cinquecento, dal giureconsulto Bartolomeo Taegio, *comes, doctor et eques*.

Per concludere resterebbe ora da chiedersi che cosa sia rimasto della complessa riflessione taegiana nella stagione successiva, nella quale si dispiegò l'opera disciplinante della Chiesa controriformata e si assestò, non senza aspri conflitti giurisdizionali, la forza del potere spagnolo nel Ducato di Milano. Quella particolare «convergenza fra identità civica e cultura controriformistica», che si verificò fra la fine del Cinquecento e i primi due decenni del Seicento, soprattutto in relazione all'episcopato ambrosiano del secondo Borromeo, Federico, forse si ricollega a Taegio più di quanto sia stato sino ad ora rilevato[151].

Non sappiamo se il cardinal Federico, troppo giovane per conoscere un ormai anziano Taegio, abbia letto e compulsato le opere del giureconsulto/letterato, ma è interessante che uno dei suoi primi precettori, il retore Simone Gazzola, che lo accompagnò allo Studio di Bologna nel 1579, fosse in stretta amicizia proprio con Sigismondo Fogliani. «Quantum enim negotii hac academia regenda habeam, non ignoras», scriveva il professore milanese all'amico di stanza a Bologna, di cui pure riconosceva l'impegno gravoso che stava assolvendo come precettore di un ancor giovane conte Federico: «te vero, cui nobilissimi adolescentis instituendi onus impositum est, cum praesertim et salutationi vos amicorum et philosophis operam ad audiendum quotidie detis, vacare non puto»[152]. Forse anche per il loro tramite Federico assimilò fin dalla sua prima giovinezza quella «dimestichezza con la cultura classicista», intesa quale serbatoio di modi e modelli per la vita aristocratica, che Mozzarelli ha riconosciuto come un tema di lunga durata, capace di collegare idealmente le riflessioni di Taegio a quelle di Pietro Verri, passando per Federico Borromeo[153].

Al di là della forma del vivere in villa, a restare in gioco e a maturare nel tempo fu l'aspirazione sottesa al *Liceo* di un ordine delle accademie in grado di definire il volto di una nobiltà non solo di sangue, ma anche di virtù. Il dibattito sulla filosofia cristiana condotto nel *Liceo* fu quasi un preludio rispetto all'ampia elaborazione della filosofia cristiana che animò la predicazione di

---

[151] Per la citazione e l'analisi di questa congiuntura, Signorotto, *La scena pubblica milanese*, cit., p. 66.

[152] Fogliani, *Epistolarum libri quinque*, 1587, p. 69.

[153] La tesi è espressa in *L'antico regime in villa*, cit., *passim*.

Federico Borromeo e che si incarnò nel progetto grandioso della Biblioteca Ambrosiana[154].

Valga un simbolo a chiusura del nostro discorso: la palma, scelta come impresa dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna e voluta da Federico Borromeo per il cortile della sua Biblioteca. Egli commissionò personalmente una palma fusa in bronzo dalla quale stillavano gocce d'acqua, come una vera fontana[155]. Come la prima, idealmente impiantata in una Novara/novella Atene, stava a rappresentare «la dolcezza e soavità del frutto delle lettere», «l'Ambrosia e il Nettare di che fingono i poeti che gli Dii si pascano», così la seconda era posta «ne penetrali più inaccessibili di Minerva» a indicare «le delizie boschive di Diana, sicché l'occhio trovasse ristoro nella contemplazione, non meno dell'animo nella lettura»[156]. La classicità aveva trovato il suo luogo entro le mura dell'Ambrosiana, affidata ancora una volta a un collegio, quello dei Dottori questa volta.

---

[154] Mi permetto il rimando al mio *Il vescovo filosofo. Federico Borromeo e* I sacri ragionamenti, Firenze, Olsckhi, 2007.

[155] La si ammira oggi, fresca di restauro, al termine dello scalone d'onore, antistante l'ingresso alla Pinacoteca.

[156] Fra le centinaia di appunti del cardinale, nessuno disvela il senso profondo di quest'opera. Solo Opicelli, che per primo descrive il complesso della Biblioteca Ambrosiana nel 1618, sembra offrire una chiave interpretativa: G.F. Opicelli, *Memorie della Biblioteca Ambrosiana*, a cura di M. Rivoltella, Milano, Centro Ambrosiano, 2018, p. 25.

I L T A E G I O

Le Risposte, c.n.n. 3r.

RITRATTO AL VIVO

Dal frontespizio de *L'Officioso*

INDICE DEI NOMI

Achille, 61 e n
Ackermann, James Sloss, 146 e n
Agosti, Giovanni, 150n, 167n
Agrippa, Menenio Lanato, 56
Agrippina, Vipsania, *detta* Agrippina Maggiore, 56n
Aiello, Patrizio, 150n
Alamanni, Luigi, 14n
Albonico, Simone, 146n, 157n, 165n
Alciati, Andrea, 170n
Alciati, Francesco, cardinale, 169n, 170 e n
Alcibiade, 42, 55
Alessandro Magno, re di Macedonia, 9, 30n, 42 e n, 51, 52, 53
Alessio, Gian Carlo, 171n
Aletto, 44 e n
Ambrosini, Federica, 157n
Ambrosoli, Mauro, 14n
Anaserse, *vedi* Serse
Andenna, Giancarlo, 159n
Androcide, 51 e n, 52
Andromaco, medico, 133n
Andromeda, 58n, 59, 61n
Angeliche, Congregazione delle, 153n, 158, 168
Annoni, Ada, 164n
Anticiro, medico, 47n
Antonaros, Alfredo, 15n
Antoni, Giovanni Antonio degli, stampatore, 164n
Apollo, 10, 49, 58n, 59n, 61 e n, 86
Apollodoro, medico, 74
Apuleio, Lucio, 142 e n
Ardicio, Evasio, 156n
Aretino, Pietro, 159 e n
Argelati, Filippo, 153n
Argonauti, Accademia degli, 156
Argonauti, 59n, 60n
Arianna, 58
Arione, 59 e n
Aristotele, 7, 32n, 34, 50, 172
Arnaldo da Villanova, 14n
Arrigoni, Pietro Paolo, 164n
Artemide, 58n, 60n, 177
Asclepio, 133n
Astesani, Alessandro, 166
Astrea, 60 e n
Astreo, 60n
Atamante, 59n
Augusto, Gaio, Giulio Cesare Ottaviano, 45, 50, 75 e n
Avicenna (Abū ʿAlī al-Ḥusayn ibn ʿAbd Allāh ibn Sīnā), medico, 133

Baccanti, 45n, 58n
Bacco, 5n, 9, 10, 17, 18, 31, 39, 40, 41 e n, 42, 44, 45 e n, 46 e n, 47 e n, 48, 49, 50, 58, 62, 67, 75, 76, 79, 90, 92, 127, 143
Bacci, Andrea, medico, 133n
Bandello, Matteo, 149n
Barnabiti, Congregazione dei, 153n, 158, 160, 168
Barocchi, Paola, 146n
Barucci, Guglielmo, 146n
Barza, famiglia, 164
Barza, Giovan Paolo, 7, 8, 9, 14, 32, 33, 39, 44, 46, 68n, 119, 133, 165 e n
Basile, Bruno, 146n
Battaglia, Salvatore, 98n
Battista da Crema, *vedi* Carioni Giovanni Battista, 158, 168
Beck, Thomas E., 5n
Bellingeri, Giovanni Tommaso, 156
Bellini, Eraldo, 158n
Bello, Perin, 172n
Beltrame, Doriano, 154 e n
Besozzi, Giampiero, 167n
Besozzi, Leonida, 163n

Bianchini, Marco, 16n, 150n
Bilotto, Antonella, 154n
Biondi, Albano, 32n
Bolzoni, Lina, 7n
Bonavilla, Aquilino, 85n
Bonelli Conenna, Lucia, 14n
Bonora, Elena, 153n, 158n, 168n, 169n
Bora, Giulio, 150n
Borromeo, famiglia, 76n, 160, 163
Borromeo, Carlo, vescovo, santo, 10, 15, 76, 147, 150, 161, 162, 163n, 164, 166, 167, 169 e n, 174, 175 e n
Borromeo, Federico, cardinale, 176, 177
Borromeo, Guido, 62n, 163n
Bracciolini, Poggio, 12n
Braunstein, Philippe, 15n
Brivio, Sforza, 175
Buganza, Stefania, 150n
Buono, Benedict, 8n, 155n
Burgundione da Pisa, 13
Bussato, Marco, agronomo, 11n
Buzzi, Franco, 5n, 147n

Caccia, Giovanni Agostino (Cazza), 8, 155n, 157, 158n, 159n, 175
Caccia, Giovanni Bernardino, 162
Caimo, Alticonte, 157n, 160n, 162
Calderari, Lara, 150n
Callia, 34 e n
Callisto, 58 e n, 61n
Calpurnio Pisone, Lucio, pontefice e prefetto romano, 56
Calvo, Francesco, stampatore, 158
Calzecchi Onesti, Rosa, 12n, 39n
Campi, Bernardino, pittore, 150
Canova, Andrea, 149n, 153n
Cardano, Gerolamo, 153n
Carena, Carlo, 12n
Carioni, Giovanni Battista da Crema, 158, 168
Carlo V d'Asburgo, imperatore, 151, 153
Carrer, Luigi, 70n, 71n
Casate, famiglia, 159n
Casati, Gabriele, 168 e n
Casati, Giovanni Paolo, 164n, 165n
Cassiano, Basso, *detto* Scolastico, 13n
Cassiopea, 58
Castiglione, Baldassar, 146
Castore, 59, 60n
Cato, Ercole, 15n
Catone, Marco Porcio, *detto* il Censore, 8, 12n, 13, 33 e n, 42, 43, 50, 79, 90, 97n
Cauderon, André, 15n
Cefeo, 58 e n, 59n, 61
Celso, Cornelio, medico, 53 e n, 54
Cerere (Cerare), 39, 59 e n, 92
Cesare, Costantino, 14n
Cesare, Giulio Gaio, 50, 75
Ceschi, Raffaello, 165n
Cherchi, Paolo, 8n
Chirone, centauro, 60n, 61n
Cicerone, Marco Tullio, 56 e n
Cicerone, Marco Tullio *iunior,* 56
Cicogna, Giovan Paolo, 155n
Cicogna, Giovan Pietro, 153
Cigala, Giovanni, 158n
Cirio, Valerio, 154n
Ciro, re dei Persiani, 37
Claro, Giulio, 166
Claudio, Tiberio Cesare Augusto Germanico, imperatore, 54n
Clito, 42n
Collatino, Caio Attilio, 50
Columella, Lucio Giunio Moderato, agronomo, 8, 12 e n, 14, 58n, 68, 75, 81 e n, 88 e n, 89, 90 e n, 97n, 98n, 99, 100 e n, 102, 113 e n, 115, 116, 117, 126, 127 e n, 138
Comba, Rinaldo, 172n
Condini, Luca, 149n
Confalonieri, Alessandro, 157
Conti, Primo, 158
Cornia, Corniolo della, agronomo, 14n
Corsaro, Antonio, 31n
Corsi, Alessandro, 158
Costantino VII Porfiriogenito, imperatore, 13
Cotta, Lucio Aurelio, console, 42
Cranz, Ferdinand Edward, 13n
Cratino, 18
Cremonini, Cinzia, 163n
Crescenzio, Pietro, agronomo 11, 12, 13, 14 e n, 71n, 77n, 78 e n, 79n, 80n, 81n, 82n, 83 e n, 86n, 91, 93, 94, 95n, 103 e

n, 117 e n, 118n, 120, 121n, 122n, 123 e n, 124 e n, 126 e n, 127 e n, 129 e n, 130 e n, 131n, 134 e n, 136 e n, 137n, 139, 141n
Crisomallo, 59n
Crivellati, Cesare, 133n
Croto, 60n
Cupido (Eros), 60 e n, 62n
Curcio, Giovanna, 162n
Curio, Fabrizio, 50

Dalmasso, Lorenzo, 56n
Dalvit, Giulio, 167n
Daniele, profeta, 43 e n
Daniello, Bernardino, 12 e n, 69n
Dario III, re dei Persiani, 30n
Davanzati Bostichi, Bernardo, 15n
Davidico, Lorenzo, 157, 163n, 164n
Delcorno, Carlo, 158n
Del Frate, Daniele, 164n
Delminio, Giulio Camillo, 172n
Del Negro, Piero, 154n
Democrito, 47n, 137
Demostene, 43
Deucalione, 60 e n
Diana, *vedi* Artemide
Di Broilo, F., 149n
Di Filippo, Claudia, 158n
Diodoro Siculo, 45n
Diogene, 34
Dioniso, *vedi* Bacco
Dioscoride, Pedanio, medico e botanico, 9, 12 e n, 13n, 42n, 43n, 44n, 48n, 49n, 53 e n, 54, 57n, 70 e n, 71 e n, 72 e n, 73n, 74 e n, 75 e n, 76n, 85n, 87 e n, 89 e n, 90, 123n, 133n
Dioscuri, 60n
Dixon Hunt, John, 146n
Doglio, Maria Luisa,
Dolce, Ludovico, 47n, 158n
Domenichi, Lodovico, 12 e n, 54n
Donati, Claudio, 174 e n
Druso Nerone Claudio, *detto* Druso Minore, 56

Echidna, 61n
Ecuba, 39, 40n
Elle, 59n
Emanuele Filiberto, duca di Savoia, 14, 163
Enea, 40n
Ennio, Quinto, 42, 62 e n
Enopion, 75
Entronchi, Silvia, 148n
Eos, 60n
Era, 46n
Eraclide, 42
Ercole, 47n, 59 e n, 60n, 61n
Erasmo, Desiderio da Rotterdam, 43n, 158, 159
Erigone, 41 e n
Eristrato, medico, 75
Erittonio, 59 e n
Eschine, 34n
Esculapio, 59 e n
Estienne, Charles, 15n
Ettore, 39, 40n
Euripide, 45n
Europa, 59 e n

Facchini della Val di Blenio, Accademia dei, 165, 166, 174 e n
Farnese, famiglia, 153
Farra, Ferdinando Cesare, 165n
Fasoli, Sara, 148n, 149n, 150n, 152n
Federici, Fortunato, 70n, 71n
Fenici, Accademia dei, 146, 165 e n
Ferdinando I d'Asburgo, imperatore, 8n, 61n, 151, 161
Fernández de Córdoba, Gonzalo, duca di Sessa, governatore di Milano, 7
Ferrante I Gonzaga, governatore di Milano, 7, 156n
Ferrari, Daniela, 148n
Ferrario, Ottaviano, 172, 173n
Fetonte, 61n
Fiamengo, Giovanni, 157
Ficino, Marsilio, 32n
Figino, Gerolamo, 150
Figliucci, Felice, 50n
Figorilli, Maria Cristina, 8n
Filandro, pastore dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, *vedi* Torniellì, Giovanni Jacopo

Filippo II d'Asburgo, re di Spagna, 161
Filosseno, Erisio, 50
Firpo, Massimo, 156n, 157n, 164n
Flacco, Lucio Pomponio, 56n
Fogliani, Sigismondo, 170, 171 e n, 174 e n, 175 e n, 176 e n
Folperto, Gian Paolo, 168, 169 e n, 170, 174n
Forbante, 59 e n
Francesco II Sforza, duca di Milano, 151 e n
Frisso, 59n
Frosio, Maria Luisa, 167n

Galeno, Claudio, medico, 12, 44 e n, 71, 72, 89, 90, 133n
Galesini, Pietro, 174
Gallarato, Camillo, 162n
Galli, Geronimo, 149n, 151n
Gallizia, Giuseppe, 165n
Gallo, Agostino, agronomo, 15, 128n
Gamba da Bassano, Bartolomeo, 13n
Ganimede, 59 e n, 60n
Garamantide, 60 e n
Gaulin, Jean-Louis, 13n, 15n
Gazzola, Simone, 176
Gea, 59n
Giachino, Luisella, 7n, 158n, 159n, 175n
Giannini, Massimo Carlo, 161n
Giasone, 59n, 61n
Gioseffi, Massimo, 146n
Giove, 42, 46, 59n, 63, 105, 106
Giovenone, Giuseppe, *detto* il Giovane, pittore, 145, 147n
Girardi, Maria Teresa, 172n, 173n
Giudici, Rita, 15n
Giuli, Giovan Pietro, 163n
Giuliani, Marzia, 16, 145, 169n
Giunone, 58n, 105
Gneo Domizio, 43
Gonzaga, Ippolito, cardinale, 156n
Goselini, Agrippa, 7n
Goselini, Giuliano, 7 e n, 29, 36, 165 e n, 166
Grazioso, Giovan Pietro, 159 e n
Guasco, Annibale, 51n
Guazzo, Stefano, 146 e n, 148, 156, 174
Guglielmo Gonzaga, duca di Mantova, 156n
Guidubaldo II della Rovere, duca di Urbino, 14n

Hahnpol, Johann (Janus Cornarius), 13n
Heresbach, Conrad, 15n
Herrera, Gabriel Alonso de, 14n

Icario, 9, 41 e n
Idra, 60n, 61 e n
Ileo, centauro, 41
Illustrati, Accademia degli, 174
Ino, 59n
Ioli, Chiara, 145n
Ippocrate di Coo, medico, 74, 81
Ippodamia, 9, 41n
Isella, Dante, 167n, 171n

Jokisch, Hans Christoph, 151n

Klein, Robert, 146 e n
Kristeller, Paul Oskar, 13n

Lacrito, pastore dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, *vedi* Caccia Giovanni Agostino
Lando, Ortensio, 8, 31n, 32n, 39n, 40n, 42n, 45n, 48n, 51n, 53n, 54n, 157
Lanino, Bernardino, pittore, 145, 146n
Lapiti, 41 e n
Lauro, Pietro, 12 e n, 13, 14n, 98n
Lauterbach, Iris, 146n
Leda, 60n
Leneo, *vedi* Bacco
Levati, Stefano, 165n
Libero, *vedi* Bacco
Licaone, 61n
Licurgo, re di Tracia, 45 e n
Lisandro, 37
Livia Drusilla Claudia Augusta, imperatrice, 74
Lomazzo, Giovanni Paolo, pittore, 165, 166 e n, 172n
Lorenzo, Niccolò di, stampatore, 14n
Lorini, Teodoro, 5n
Lozza, Valentina, 158n

Lucio Pio, console, 40 e n
Luigi XII di Valois, re di Francia, 152n
Luini, Bernardino, pittore, 150 e n
Lutero, Martin, 158

Magone, *detto* il Cartaginese, agronomo, 108
Mainardi, Giusi, 15n
Maino, Sforza, 53n
Maioragio, Marc'Antonio, 172n, 175
Maylander, Michele, 146
Mandruzzo, Cristoforo, cardinale 159n
Marcatto, Dario, 157n, 164n
Marchi, Marco Aurelio, 85n
Marco Antonio, 42, 56 e n
Marcone, Arnaldo, 12n
Marino, Pietro, 13
Marte, 101
Mattioli, Pietro Andrea, medico, 12 e n, 44n, 53n, 57n, 73n, 74n, 89n
Mazzacane, Aldo, 166n
Mecenate, Gaio Cilnio, 18, 48
Mecennio, Egnazio, 43
Meda, Giuseppe, pittore, 150
Medici, Baldassar, 168
Medici di Marignano, Giovanni Angelo, *vedi* Pio IV papa
Medusa, 59n
Megera, 44 e n
Melzi, Francesco, 150
Menelao, re di Sparta, 152n
Mercurio, 39
Merlin, Pierpaolo, 148 e n
Merula, Gaudenzio, 8, 78n, 79n, 157
Mexía, Pedro, 40n
Mezenzio, re di Caere, 39, 40n
Minerva, 177
Minosse, re di Creta, 58n
Mitridate IV Eupatore, re del Ponto, 42, 133n
Molà, Luca, 15n
Monferrini, Sergio, 154n
Morando, Domenico, 157
Morandotti, Alessandro, 167n
Morigia, Giovan Paolo, 152n, 170 e n, 171 e n
Morone Giovanni, cardinale, 153, 156 e n, 157
Mosè, 172
Mozzarelli, Cesare, 5 e n, 15 e n, 145 e n, 146n, 147n, 150n, 154n, 155n, 157n, 163n, 164n, 166 e n, 173n, 176

Nannini, Remigio, *detto* Remigio Fiorentino, 45n
Negri, Paola Antonia, 158, 168, 170 e n
Nereidi, 58n
Neri, Filippo, santo, 169n
Nerone, Claudio Cesare Augusto Germanico, imperatore, 54n, 133n
Nestore, 152n
Nobile, Marco Rosario, 162n
Notti Vaticane, Accademia delle, 15n
Novellio, Torquato *detto* Tricongio, 54 e n, 55, 56 e n
Numa, re di Roma, 38 e n

Omero, 18, 39n, 40n, 45n, 48, 54, 61, 74
Opicelli, Giovanni Francesco, 177n
Orazio, Quinto Flacco, 18, 34 e n, 35, 47, 48 e n, 62, 75
Orefice, Isabella, 159n
Orfeo, 45, 46n, 58 e n, 172
Orione, 60 e n, 61 e n
Ovidio, Publio Nasone, 40n, 44, 58n

Pagella, Enrica, 145n, 147
Pallade, 39
Palladio, Rutilio Tauro Emiliano, agronomo 11, 12 e n, 13 e n, 14, 18, 83, 86n, 91 e n, 93, 94n, 98 e n, 99 e n, 100 e n, 102 e n, 108 e n, 109n, 110n, 111 e n, 112 e n, 113 e n, 115 e n, 116 e n, 117, 124, 128 e n, 129, 130n, 134 e n, 135 e n, 136n, 137 e n, 138 e n, 142 e n
Paoli, Marco, 7n
Paolini, Congregazione dei, *vedi* Barnabiti
Parisetto, Girolamo, 157
Parpaglione, Giovanni Antonio, 163n
Partenio, pastore dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, 6, 162 e n
Paschini, Pio, 158n

Pasifae, regina di Creta, 58n
Passonico, pastore dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, *vedi* Grazioso Giovan Pietro
Pastori d'Agogna, Accademia dei, 7, 15n, 135, 155 e n, 156, 157, 159, 162, 165, 177
Patrizi, Giorgio, 148n
Pegaso, 59n
Penteo, re di Tebe, 45 e n
Perseo, 59 e n
Petrarca, Francesco, 45n, 50n, 51n
Piccolomini, Alessandro, 33n, 38n, 50n, 51n
Pico, Cristoforo, 156
Pincio, Giovanni, 163n
Pinotino, Francesco, 175n
Pio IV (Giovanni Angelo Medici di Marignano), papa, 161
Piotto, Bernardino, 156n
Piotto, Giovan Battista, 152, 156n, 159, 162
Piritoo, 9, 41n
Pirovano, Lucia, 145n, 147n
Pirovano, Zanetta, 149
Pirra, 60 e n
Pisani, Giuliano, 32n
Pisone, Lucio Calpurnio, 56
Pisoni, famiglia, 56n
Pissavino, Paolo, 163n, 171n
Pitagora, 172
Platone, 34 e n, 35, 48 e n, 132, 172
Plinio, Gaio Secondo *detto* il Vecchio, 11n, 12 e n, 14, 38n, 40n, 43 e n, 44 e n, 49 e n, 50n, 51n, 52n, 53n, 54 e n, 56n, 57, 68, 74 e n, 75n, 76n, 79 e n, 88 e n, 89n, 90 e n, 97n, 99, 100, 101 e n, 102 e n, 106n, 110n, 119 e n, 121 e n, 125, 131n, 135 e n
Plutarco, 30n
Polo, centauro, 41
Polluce, 60 e n
Pomponio, Flacco, 56n
Poseidone, 59n, 61n, 97n
Procaccioli, Paolo, 159n
Prosperi, Adriano, 155n
Proteo, 6n, 76n
Proust, Marcel, 10
Pusterla, Pietro Martire, 152n

Quattrini, Cristina, 150n
Quintiliano, Marco Fabio, 35
Quinzio, 50
Quondam, Amedeo, 146n

Rabà, Michele Maria, 153n
Raimondi, Stefano, 15n
Rainini, Marco, 150n
Rainoldi, Filippo, 160, 161
Rainoldi, Giovan Battista, 160, 161, 163n
Raponi, Nicola, 164n, 170n
Raverta, Ottaviano, vescovo, 157n, 165n
Remigio, Fiorentino, *vedi* Nannini, Remigio
Reto, centauro, 41
Riccardi, Simone, 146n
Riccio, Ennio, 170 e n
Rivoltella, Massimo, 177n
Rocca, Alberto, 158n
Rodgers, Robert H., 12n
Rognoni de Taegio, famiglia, 149 e n
Rolandi, Elena, 148n
Romano, Giovanni, 145n
Romolo, re di Roma, 38, 43
Roseo da Fabriano, Mambrino, 44n
Rossi, Bastiano de', 13
Rovello, Girolamo, 157
Rovetta, Alessandro, 158n
Ruffilli, Marco, 146n, 156n
Ruffino, Alessandra, 166n, 172n

Saba, Agostino, 162n
Sacchi, Rossana, 147n, 150n
Salomone, re d'Israele, 43
Salveson, Raimond de, 154
Sangiorgio, Teodoro, 174
Sansovino, Francesco, 13 e n, 14 e n
Santi, Francesco, 171n
Santoro, Caterina, 151n, 152n
Saturno, 32n, 39, 138
Sauli, Francesco, 165n
Scaglia, Francesco, 37n, 48n, 62n
Schiner, Matteo, 158, 159

Schneider, Anna, 15n
Schofield, Richard, 162n
Schüssler, Johann, stampatore 14
Scotti Tosini, Aurora, 162n
Secco, Nicolò, 157, 158n
Semele, 46 e n
Senofonte, 33 e n, 34n, 38n
Serres, Olivier de, 15n
Serse, re dei Persiani, 30 e n
Sfondrati, Paolo, 175 e n
Signorotto, Gian Vittorio, 145n, 163n, 176n
Sileno, 44
Simonetta, famiglia, 153 e n
Simonetta, Giulio, 7n, 33n, 153
Sirio, cane di Orione, 60n
Sirtori, Apollonia, 154, 160
Sirtori, Evangelista, 154n
Sirtori, Giuseppe, 154n
Sitoni di Scozia, Giovanni, 149n, 151n, 160n
Socione, agronomo, 106, 107, 134
Socrate, 33, 34 e n, 132
Soderini, Giovan Vittorio, 15
Solcano, pastore dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, *vedi* Testa Giovan Pietro
Soldini, Nicola, 161n
Spinola, Publio Francesco, 158
Stara, Pietro, 15n
Stoppa, Jacopo, 167n
Svetonio, Gaio Tranquillo, 54n, 56n

Taegio, famiglia, 146n, 149n, 150 e n, 151, 152n, 158, 173
Taegio, Alessandro, 152, 158, 160
Taegio, Ambrogio, 150
Taegio, Amico *senior*, 149 e n, 152n
Taegio, Amico *iunior*, 150 e n, 151 e n, 161
Taegio, Bartolomeo *senior*, 150n, 152n
Taegio, Bartolomeo *iunior*, 5 e n, 6 e n, 7, 8 e n, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e n, 15 e n, 16, 17, 31 e n, 33n, 37n, 39n, 58n, 61n, 62n, 68n, 90, 145 e n, 146, 147 e n, 148 e n, 149, 150 e n, 151, 153 e n, 154 e n, 155 e n, 156 e n, 157 e n, 158 e n, 159, 160 e n, 161, 162 e n, 163 e n, 164 e n, 165 e n, 166, 167, 169 e n, 170 e n, 171, 172 e n, 173 e n, 174, 175, 176
Taegio, Ferrando, 149n
Taegio, Francesco, 153
Taegio, Filippo, 150
Taegio, Giovanni Ambrogio, 148n, 151, 158, 160, 167, 168
Taegio, Girolamo, 150, 152
Taegio, Paolo, 149n, 150 e n, 151, 158n, 160
Taegio, Viviano, 149n
Tansillo, Luigi, 14
Tarello, Camillo, agronomo, 15n
Tatti, Giovanni, agronomo, 14n, 79n, 83n, 97n, 110n, 111n, 128n, 141n
Taverna, Francesco, 154, 161
Teofrasto, 100, 104
Tergilla, 56
Teseo, 58 e n
Tesifone, 44 e n
Testa, Giovan Pietro, 162
Testis, Matteo de, 152n
Tibaldeschi, Giorgio, 146n
Tiberio, Giulio Cesare Augusto, imperatore, 42, 54 e n, 55, 56 e n, 75 e n
Tifeo, 60n, 61n
Tolomeo, re d'Egitto, 74
Tolomeo, astronomo, 58n, 59n, 60n, 61n
Tongiorgi Tomasi, Lucia, 172n
Torelli di Guastalla, famiglia, 158n
Torelli, Ludovica, 158, 168
Tornielli, famiglia, 162
Tornielli, Enea, 162
Tornielli, Filippo, 153, 154, 156n, 159, 160n, 162
Tornielli, Giovanni Francesco, 162n
Tornielli, Giovanni Jacopo, 156n
Tornielli, Manfredi, 159n
Toubert, Pierre, 14n
Tramelli, Barbara, 166n
Trasformati, Accademia dei, 165 e n
Trivulzio, Francesco, 175 e n
Turno, re dei Rutuli, 40n

Ulisse, 75n

Varrone, Marco Terenzio, agronomo, 12n, 13, 97n, 116, 117, 129
Venere, 60, 67
Verri, Pietro, 176
Virgilio, Publio Marone, 12n, 18, 40, 41, 48, 61, 68, 69, 75, 91, 92, 93, 95, 96, 99, 100, 101, 103, 105, 107, 110, 112, 113, 114, 118, 119, 126, 131, 135, 138
Visconti, Galeazzo, 7, 170, 173
Visconti Borromeo, Pirro, 174
Vismara, Paola, 158n
Vitauro, pastore dell'Accademia dei Pastori della Val d'Agogna, *vedi* Taegio Bartolomeo
Vitruvio, Marco Pollione, 172
Volz, Peter, 151n
Vulcano, 59n

Wolff, Etienne, 15n

Zaffiri, Filippo, 153n
Zanotti, Paolo, 13n
Zardin, Danilo, 5n, 147, 167n, 175n
Zeus (Giove), 39n, 46 e n, 58n, 59n, 60n
Zwingli, Ulrico, 159

INDICE DEL VOLUME

Introduzione 5

Nota sul testo 17

L'Umore. Dialogo di Bartolomeo Taegio 27

Marzia Giuliani, *L'accademia e il collegio, la villa e la vigna. Bartolomeo Taegio e l'esercizio della nobiltà* 145

Indice dei nomi 179

CONTRIBUTI E PROPOSTE

Collana di letteratura italiana diretta da Mario Pozzi e Enrico Mattioda

ISSN 1720-4992

1. Mario Pozzi, *Lingua, cultura, società. Saggi sulla letteratura italiana del Cinquecento*, 1989, pp. 340, € 26,00. **978-88-7694-030-8**

2. Mario Chiesa, *Teofilo Folengo tra la cella e la piazza*, 1988, pp. 208, € 18,00. **978-88-7694-027-8**

3. *La letteratura di viaggio dal Medioevo al Rinascimento. Generi e problemi*. Saggi di S. Benso, L. Formisano, J. Guérin Dalle Mese, M. Guglielminetti, M. Masoero, M. Pregliasco, A. Rossebastiano, 1989, pp. 120, € 18,00. (esaurito) **978-88-7694-038-3**

4. *Il «genio muliebre». Percorsi di donne intellettuali fra Settecento e Novecento in Piemonte*, a cura e con Presentazione di Marco Cerruti. Saggi di A. Ferraris, E. Grosso, M. Guglielminetti, M. Masoero, L. Nay, B. Zandrino, 1990, pp. 112, € 18,00. **978-88-7694-040-5**

5. Elisabetta Soletti, *Parole ghiacciate, parole liquefatte. Il secondo libro del «Cortegiano»*, 1990, pp. 128, € 18,00. (esaurito) **978-88-7694-057-X**

6. Matteo Bandello, *Novelle*, edizione a cura di Delmo Maestri. Tomo I: *La prima parte de le novelle*, 1992, pp. XXXVI-532, € 41,32; Tomo II: *La seconda parte de le novelle*, 1993, pp. 544, € 41,32; Tomo III: *La terza parte de le novelle*, 1995, pp. 336, € 41,32; Tomo IV: *La quarta parte de le novelle*, 1997, pp. 360, € 45,00. (esaurito) **978-88-7694-050-2**

7. Elvira Favretti, *Il mito, l'avventura, la calda vita. Pascoli, Marinetti, Saba*, 1990, pp. 160, € 18,00. **978-88-7694-045-6**

8. Paolo Baldan, *L'intrigo e l'avventura. Tra Ligurio e Orlando*, 1990, pp. XIV-176, € 18,00. **978-88-7694-054-5**

9. Luciana Borsetto, *Il furto di Prometeo. Imitazione, scrittura, riscrittura nel Rinascimento*, 1990, pp. 292, € 18,00. (esaurito) **978-88-7694-052-9**

10. Carlo Ravizza, *Un curato di campagna*, Introduzione e note di Elvira Favretti, 1990, pp. XXXII-312, € 24,00. (esaurito) **978-88-7694-055-3**

11. Sperone Speroni, *Lettere familiari*, a cura di Maria Rosa Loi e Mario Pozzi. Tomo I: *Lettere alla figlia Giulia*, 1993, pp. 352, € 18,08; Tomo II: *Lettere a diversi*, 1994, pp. XXII-370, € 21,00. **978-88-7694-126-6**

12. Arnaldo Di Benedetto, *Tra Sette e Ottocento. Poesia, letteratura e politica*, 1991, pp. 200, € 18,00. **978-88-7694-076-6**

13. Ettore Bonora, *Coincidenze*, 1991, pp. XX-120, € 18,00. **978-88-7694-084-7**

14. Angela Guidotti, *Goldoni par lui-même. Commedie, Prefazioni, Autobiografia*, 1992, pp. 72, € 13,00. **978-88-7694-090-1**

15. *Il «genio muliebre». Percorsi di donne intellettuali fra Settecento e Novecento in Piemonte*, a cura di Marco Cerruti. Scritti di Giuseppina di Lorena-Carignano, Diodata Saluzzo, Giulia Molino Colombini, Maria Savi Lopez, Amalia Guglielminetti, 1993, pp. VI-178, € 18,00. **978-88-7694-127-4**

16. Maria Luisa Doglio, *Il Segretario e il Principe. Studi sulla letteratura italiana del Rinascimento*, 1993, pp. 186, € 18,00. **978-88-7694-117-7**

17. Luigi De Vendittis, *Eugenio Donadoni*, 1996, pp. 144, € 15,00. **978-88-7694-213-0**

18. Ezio Falcomer, *Carlo Vidua. Un giovane intellettuale subalpino in età napoleonica*, 1992, pp. XVI-168, € 18,00. **978-88-7694-096-0**

19. Daria Perocco, *Viaggiare e raccontare. Narrazione di viaggio ed esperienze di racconto tra Cinque e Seicento*, 1997, pp. 164, € 18,00. **978-88-7694-297-1**

20. Patrizia Zambon, *Letteratura e stampa nel secondo Ottocento*, 1993, pp. 196, € 18,00. **978-88-7694-144-4**

21. Paola Trivero, *Commedie giacobine italiane*, 1992, pp. X-110, € 18,00. **978-88-7694-108-8**

22. Elvira Favretti, *Figure e fatti del Cinquecento veneto*, 1992, pp. X-106, € 15,00. **978-88-7694-103-7**

23. *Giuseppe Baretti: un piemontese in Europa*, Atti del Convegno di studi (Torino, 21-22 settembre 1990), a cura di Marco Cerruti e Paola Trivero, 1993, pp. VIII-272, € 21,00. **978-88-7694-125-8**

24. Sergio Bullegas, *Angelo Beolco: la lingua contestata, il teatro violato, la scena imitata*, Presentazione di Guido Baldassarri, 1993, pp. VIII-136, € 15,00. **978-88-7694-141-X**

25. Jane E. Everson, *Bibliografia del «Mambriano» di Francesco Cieco da Ferrara*, 1994, pp. 368, 64 tavv. f.t., € 45,00. **978-88-7694-151-7**

26. Vincenzo Paladino, *L'opera poetica di Tommaso Campanella*, 1994, pp. 96, € 15,00. **978-88-7694-179-7**

27. Luigi De Vendittis, *Dal Duecento al Novecento (Tre studi)*, 1993, pp. 144, € 15,00. **978-88-7694-143-6**

28. Adriana Chemello, *«Libri di lettura» per le donne. L'etica del lavoro nella letteratura di fine Ottocento*, 1995, pp. XII-252, € 18,00. **978-88-7694-218-1**

29. Sergio Bullegas, *Pirandello e «Lazzaro»: il mito sulla scena*, 1994, pp. 256, € 24,00. **978-88-7694-159-2**

30. *Il Parnaso e la zucca. Testi e studi folenghiani*, a cura di Mario Chiesa e Simona Gatti, 1995, pp. 256, € 18,00. **978-88-7694-182-7**

31. Fabio Danelon, *Dal libro da indice al manuale. La storiografia letteraria in Italia nel primo Ottocento e l'opera di Paolo Emiliani Giudici*, 1994, pp. 180, € 18,00. **978-88-7694-192-4**

32. Luigi De Vendittis, *Voci di antichi e di moderni (Saggi di letteratura italiana)*, 1995, pp. 216, € 18,00. **978-88-7694-201-7**

33. Donatella Riposio, *Il laberinto della verità. Aspetti del romanzo libertino del Seicento*, 1995, pp. 152, € 18,00. **978-88-7694-203-3**

34. Paolo Getrevi, *L'incerta favola del personaggio. 1881-1923: il romanzo italiano*, 1995, pp. X-158, € 18,00. **978-88-7694-212-2**

35. Niccolò Tommaseo, *Fede e bellezza*, edizione critica, introduzione e commento a cura di Fabio Danelon, 1996 (ristampa 2015), pp. 260, € 17,00. **978-88-7694-227-0**

36. Emanuele Tesauro, *Scritti*, a cura di Maria Luisa Doglio, 2004, pp. IV-200, 4 f.t., € 16,00. **978-88-7694-800-7**

37. Paolo Baldan, *Nuovi ritorni su Dante*, 1998, pp. 112, € 15,00. (esaurito) **978-88-7694-302-1**

38. Laura Nay, *Fantasmi del corpo, fantasmi della mente. La malattia fra analisi e racconto (1870-1900)*, 1999, pp. 352, € 24,00. **978-88-7694-443-5**

39. Mario Pozzi, *Ai confini della letteratura. Aspetti e momenti di storia della letteratura italiana*, 2 voll. Tomo I, 1998, pp. VIII-288, € 18,08; Tomo II, 1999, pp. VI-262, € 21,00. **978-88-7694-322-6**

40. Luigi De Vendittis, *Ritratti di critici contemporanei*, 1998, pp. 188, € 18,00. **978-88-7694-335-8**

41. Stefano Giovannuzzi, *Tempo di raccontare. Tramonto del canone lirico e ricerca narrativa (1939-1956)*, 1999 (1ª ristampa 2002), pp. 218, € 16,00. **978-88-7694-377-3**

42. Cristina Bracchi, *Prospettiva di una nazione di nazioni. «An Account of the Manners and Customs of Italy» di Giuseppe Baretti*, 1998, pp. 192, € 15,00. **978-88-7694-356-0**

43. Luigi De Vendittis, *Luigi Russo e la sua metodologia critica*, 1999, pp. 242, € 18,00. **978-88-7694-358-7**

44. *Giuseppe Baretti: Rivalta Bormida, le radici familiari, l'opera*, Atti del Convegno Nazionale (Rivalta Bormida, 6 settembre 1997), a cura di Carlo Prosperi, 1999, pp. 216, € 18,00. **978-88-7694-361-7**

45. Ps. Omero, G. Leopardi, *«Batracomiomachia» e «Paralipomeni»*, a cura e con saggio critico di Pierpaolo Fornaro, 1999, pp. 316, € 24,00. **978-88-7694-402-8**

46. Luigi De Vendittis, *Petrarca, accorto demiurgo del proprio mito (ricognizioni fra le pagine autobiografiche)*, 1999, pp. 160, € 18,00. **978-88-7694-408-7**

47. Teofilo Folengo, *La umanità del figliuolo di Dio*, a cura di Simona Gatti Ravedati, 2000, pp. 480, € 45,00. **978-88-7694-480-X**

48. Paola Trivero, *Tragiche donne. Tipologie femminili nel teatro italiano del Settecento*, 2000 (1ª ristampa 2003), pp. 156, € 13,00. **978-88-7694-453-2**

49. Domenico Chiodo, *L'idillio barocco e altre bagatelle*, 2000, pp. 208, € 18,00. **978-88-7694-452-4**

50. Luigi De Vendittis, *L'altro D'Annunzio*, 2000, pp. 164, € 18,00. **978-88-7694-446-X**

51. Giovanni Bárberi Squarotti, *Favole antiche. Modelli, imitazioni, riscrittura*, 2000, pp. 156, € 13,00. **978-88-7694-479-6**

52. Beatrice Manetti, *Una carriera "à rebours". I quaderni d'appunti di Paola Masino*, 2001, pp. 192, € 18,00. **978-88-7694-515-6**

53. Raffaella Castagnola, *«Carte private». Nel laboratorio di Gabriele D'Annunzio*, 2001 (1ª ristampa 2003), pp. 172, € 18,00. **978-88-7694-535-0**

54. Arnaldo Di Benedetto, *Poesia e comportamento. Da Lorenzo il Magnifico a Campanella*, 2002, pp. 204, € 17,00. **978-88-7694-540-7**

55. Enea Silvio Piccolomini, *Historia de duobus amantibus*, Introduzione, traduzione e note a cura di Donato Pirovano, 2001, pp. 138, € 18,00. **978-88-7694-554-7**

56. *Carlo Denina fra Berlino e Parigi (1782-1813)*, Atti della Giornata di studio (Torino, Accademia delle Scienze, 30 novembre 2000), a cura di Marco Cerruti e Bianca Danna, 2001, pp. 220, € 18,00. **978-88-7694-557-1**

57. Luciana Borsetto, *Riscrivere gli Antichi, riscrivere i Moderni e altri studi di letteratura italiana e comparata tra Quattro e Ottocento*, 2002, pp. 424, € 35,00. **978-88-7694-594-6**

58. Valter Boggione, *Poesia come citazione. Manzoni, Gozzano e dintorni*, 2002, pp. 204, € 15,50. **978-88-7694-597-0**

59. Alfonso Varano, *Visioni sacre e morali*, edizione critica a cura di Riccardo Verzini, 2003, pp. 392, € 31,00. **978-88-7694-671-3**

60. Patrizia Zambon, *Il filo del racconto. Studi di letteratura in prosa dell'Otto/Novecento*, 2004, pp. 292, € 20,00. **978-88-7694-739-6**

61. Luca Badini Confalonieri, *Il cammino di Madonna Oretta. Studi di letteratura italiana dal Due al Novecento*, 2004, pp. VI-266, € 17,00. **978-88-7694-747-7**

62. Luisella Giachino, *«Amore è maggio che non corre a verno». Cinque saggi su lirici barocchi*, 2003, pp. XII-172, € 15,50. **978-88-7694-699-3**

63. Ettore Bonora, *La poesia di Montale. Ossi di seppia*, ristampa anastatica dell'edizione del 1982, Presentazione di Arnaldo Di Benedetto, 2004, pp. XII-216, € 14,00. **978-88-7694-787-6**

64. Gabriele D'Annunzio, *Il fiore delle lettere. Epistolario*, a cura di Elena Ledda, Introduzione di Marziano Guglielminetti, 2004, pp. LXII-602, € 60,00. **978-88-7694-788-4**

65. *Petrarca e Boccaccio. Modelli letterari fra Medioevo e Umanesimo*, a cura di Annalisa Cipollone e Carlo Caruso, 2005, pp. VI-144, € 16,00. **978-88-7694-820-1**

66. Luisa Ricaldone, *Dodici studi. Margini del Settecento*, 2006, pp. VI-202, € 17,00. **978-88-7694-890-2**

67. Maria Luisa Doglio, *Il segretario, la cerva, i versi dipinti*, 2006, pp. 102, € 14,00. **978-88-7694-911-9**

68. *Poemi biblici del Seicento*, a cura di Erminia Ardissino, 2005, pp. VI-186, € 16,00. **978-88-7694-848-1**

69. Mario Pozzi, *Critici e poeti. Appunti sulla storia delle poetiche e della critica*, 2007, pp. 312, € 25,00. **978-88-7694-997-5**

70. Luisella Giachino, *«Al carbon vivo del desio di gloria». Retorica e poesia celebrativa nel Cinquecento*, 2008, pp. XVI-210, € 16,00. **978-88-6274-022-7**

71. Clara Leri, *Dalle «Rime» all'«Abele». Alfieri tra lirica e «tramelogedia»*, 2008, pp. 136, € 15,00. **978-88-6274-090-6**

72. *Il viaggio e le arti: il contesto italiano*, a cura di Lucia Bertolini e Annalisa Cipollone, 2009, pp. 260, € 20,00. **978-88-6274-134-7**

73. Angelo Alberto Piatti, *«Su nel sereno de' lucenti giri». Le «Rime Sacre» di Torquato Tasso*, 2010, pp. VI-214, € 18,00. **978-88-6274-197-2**

74. Clara Leri, *«La voce dello Spiro». Salmi in Italia tra Cinquecento e Settecento*, 2011, pp. VIII-132, € 15,00. **978-88-6274-253-5**

75. Milena Contini, *La felicità del savio. Ricerche su Tommaso Valperga di Caluso*, 2011, pp. VIII-216, € 18,00. **978-88-6274-301-3**

76. Erminia Ardissino, *Narrativa italiana. Storia per generi*, 2011, pp. IV-208, € 17,00. **978-88-6274-315-0**

77. Laura Nay, *«Anime portentosamente multiple». Le strade dell'io nella narrativa moderna*, 2012, pp. VI-318, € 20,00. **978-88-6274-378-5**

78. Valter Boggione, *Edipo dopo Amleto*, 2012, pp. VI-170, € 16,00. **978-88-6274-402-7**

79. Giorgio Vasari, *Poesie*, a cura di Enrico Mattioda, 2012, pp. IV-112, € 16,00. **978-88-6274-400-3**

80. Luisella Giachino, *«Per la causa del Cielo e dello Stato». Retorica, politica e religione nei «Panegirici sacri» del Tesauro*, 2012, pp. IV-82, € 16,00. **978-88-6274-403-4**

81. Clara Allasia, *L'idea concubina. Le tentazioni di un intellettuale fin de siècle*, 2012, pp. VI-190, € 17,00. **978-88-6274-419-5**

82. Remo L. Guidi, *Frati e Umanisti nel Quattrocento*, 2013, pp. VIII-628, € 50,00. **978-88-6274-461-4**

83. Clara Leri, *«Luce di Dio». Santi e figure bibliche nella letteratura del Seicento*, 2013, pp. X-92, € 16,00. **978-88-6274-503-1**

84. Caterina Bonetti, *Flaminia, Mirtinda, Elena: i tre volti di una donna. Elena Balletti (1686-1771)*, 2014, pp. VIII-248, € 18,00. **978-88-6274-548-2**

85. *La nazione a teatro: la scena teatrale italiana tra Rivoluzione e Risorgimento. Atti della giornata di studi (22 dicembre 2011)*, a cura di Camilla Cederna e Vincenza Perdichizzi, 2014, pp. VI-146, € 16,00. **978-88-6274-571-0**

86. *D'Annunzio drammaturgo d'avanguardia. «Le martyre de Saint Sébastien» e «La Pisanelle»*, a cura di Carlo Santoli, 2015, pp. X-192, € 20,00. **978-88-6274-583-3**

87. Paola Trivero, *Percorsi alfieriani*, 2014, pp. 100, € 15,00. **978-88-6274-573-4**

88. *Noi e Dante. Per una conoscenza della «Commedia» nella modernità*, a cura di Carlo Santoli, 2015, pp. VIII-192, € 20,00. **978-88-6274-614-4**

89. Silvia Tatti, *Poeti per musica. I librettisti e la letteratura*, 2016, pp. 256, € 18,00. **978-88-6274-670-0**

90. Maria Cristina Panzera, *Francesco da Barberino tra Andrea Cappellano e Averroè. Poesia, immagini, profetismo*, 2016, pp. 240, € 18,00. **978-88-6274-684-7**

91. Enrico Mattioda, *Teorie della tragedia nel Settecento*, 2016, pp. IV-292, € 25,00. **978-88-6274-688-5**

92. Carlo Goldoni, *Giustino*, introduzione e cura di Carlo Santoli, 2016, pp. XL-112, € 16,00. **978-88-6274-692-2**

93. Francesco Rizzo, *Francesco Longano e la civiltà del Purgatorio. Riformismo e anticlericalismo nella provincia molisana del XVIII secolo*, 2016, pp. X-190, € 18,00. **978-88-6274-702-8**

94. Antonio Glielmo, *Il diluvio del mondo*, a cura di Luisella Giachino e con un saggio di Nicolò Maria Fracasso, 2016, pp. IV-172, € 18,00. **978-88-6274-709-7**

95. Enrico Mattioda, *Giorgio Vasari tra prosa e poesia*, 2017, pp. 188, € 17,00. **978-88-6274-738-7**

96. Sveva Frigerio, *Commentare un testo poetico. Strumenti, metodi, forme*, 2018, pp. XIV-262, € 25,00. **978-88-6274-814-8**

97. Alviera Bussotti, *"Belle e savie": virtù e tragedia nel primo Settecento*, 2018, pp. 112, € 15,00. **978-88-6274-818-6**

98. Giorgio Vasari, *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori,* edizione diretta da Enrico Mattioda, volume primo a cura di Enrico Mattioda, 2017, pp. 424, € 30,00. **978-88-6274-759-2**

99. Giorgio Vasari, *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori,* edizione diretta da Enrico Mattioda, volume secondo a cura di Autori vari, 2018, pp. 504, € 35,00. **978-88-6274-870-4**

100. Giorgio Vasari, *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori,* edizione diretta da Enrico Mattioda, volume terzo a cura di Enrico Mattioda, 2017, pp. 576, € 40,00. **978-88-6274-773-8**

101. Clara Leri, «*Questo strano lunghissimo viaggio*». *Cristina Campo tra dialogo epistolare e bellezza liturgica*, 2018, pp. 240, € 19,00. **978-88-6274-802-5**

102. Alviera Bussotti, *Forme della virtù. La rinascita poetica da Gravina a Varano*, 2018, pp. IV-236, apparato iconografico a colori, € 30,00. **978-88-6274-819-3**

103. *Le armi e i cavalieri. La guerra e i suoi simboli dal Medioevo all'Età moderna,* Atti della giornata di studi (Torino, 12 febbraio 2018), a cura di Patrizia Pellizzari, 2018, pp. VIII-216, 20 ill. a colori, € 25,00. **978-88-6274-828-5**

104. *Dante oltre i confini. La ricezione dell'opera dantesca nelle letterature altre*, a cura di Silvia Monti, 2018, pp. IV-236, € 18,00. **978-88-6274-835-3**

105. Sandra Carapezza, *Corone di spine. Letterarietà e narrazione nelle agiografie di Pietro Aretino*, 2018, pp. 208, € 18,00. **978-88-6274-849-0**

106. Luigi Groto, *La Calisto,* Edizione, Introduzione e note a cura di Luisella Giachino, 2018, pp. II-206, € 18,00. **978-88-6274-865-0**

107. Valeria G.A. Tavazzi, *Goldoni e i suoi sostenitori*, 2018, pp. VI-190, € 20,00. **978-88-6274-891-9**

108. Luigi Groto, *Il pentimento amoroso*, Edizione, Introduzione e note a cura di Luisella Giachino, 2019, pp. II-194, € 18,00. **978-88-6274-911-4**

109. *Prima e dopo la battaglia. Preparazione, strategie, scenari dei fatti d'armi*, a cura di Paolo Luparia, 2019, pp. 256, € 25,00. **978-88-6274-926-8**

110. Giorgio Vasari, *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori,* edizione diretta da Enrico Mattioda, volume quarto a cura di Enrico Mattioda, 2019, pp. 448, € 30,00. **978-88-6274-959-6**

Finito di stampare nel settembre 2019
da Litogì S.r.l. in Milano
per conto delle Edizioni dell'Orso