L'incognita alimentare

Autor(en): **Taiani, Rodolfo**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen**

Band (Jahr): **13 (2008)**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-2257

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

L'incognita alimentare

Rodolfo Taiani

Zusammenfassung

Die unbekannte Ernährung

Im 18. und 19. Jahrhundert untersuchte die Gesundheitspolizei mögliche Ernährungsstörungen mit dem Ziel, Präventions- und Überwachungsmassnahmen zugunsten der sogenannten öffentlichen Gesundheit ergreifen zu können. Der strikte theoretische Rahmen, der dabei angewandt wurde, berief sich auf die medizinischen Grundlagen von Hippokrates und Galenos und beeinflusste die Haltung der Einstellung der öffentlichen Funktionäre stark, die für die Überwachung der Verhaltensweisen der Bevölkerung zuständig waren. Die meisten der dazu analysierten Dokumente betreffen die Situation im Trentino in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Sie enthalten weniger eine objektive und reelle Wiedergabe der effektiven damaligen Probleme, sondern bezeugen vielmehr die unterschiedliche Sensibilität der einzelnen Funktionäre gegenüber der Lage, die sie selbst lediglich in der Theorie als gefährlich eingeschätzt hatten.

«L'attenzione pel *vitto* non è solamente necessaria per la conservazione della salute; ella è altresì importantissima nel governo de' mali».[1]
Così Wilhelm Buchan, nel suo celebre trattato *Medicina domestica,* scritto nella seconda metà del Settecento, sintetizzava dal punto di vista medico la duplice valenza di una corretta ed equilibrata alimentazione: da una parte strumento preventivo per la tutela dell'integrità fisica e dall'altra indispensabile supporto a qualsiasi terapia nella cura delle infermità.

Già nei secoli precedenti numerosi autori medici si erano occupati di questo tema soffermandosi sulle caratteristiche e le cautele di assunzione dei diversi alimenti. Basti citare, a titolo d'esempio, l'illustre medico umbro Castor Durante da Gualdo (1529–1590). Costui nella sua opera *Il tesoro della sanità,* che conobbe grande diffusione, dedicò ampio spazio al tema del cibo.[2] Accanto alle norme igieniche per ogni momento della giornata e per ogni condizione della vita umana (il sonno, la veglia, il moto, la quiete, i diversi stati d'animo) l'Autore esamina singolarmente decine e decine di prodotti suddivisi per gruppi: vegetali (frumenti, legumi, erbe, radici, frutti), animali (carni e pesce), condimenti e bevande. Di ognuno indica le proprietà generali ed espone le avvertenze necessarie per il migliore utilizzo; sono così ricordate le qualità, gli effetti positivi o negativi sul corpo umano e gli eventuali rimedi.
I medici che a più riprese nel corso del Settecento tornarono ad occuparsi di alimentazione ricorsero a una modalità espositiva identica a quella proposta ancora due secoli prima da Castor Durante da Gualdo, sia nei contenuti, sia nei principi di riferimento, quelli della medicina ippocratico-galenica basata sulla dottrina dei quattro umori: il *sangue,* il *flemma* (o *pituita),* la *bile (cholé)* e la *bile nera* o *atrabile (melancholé).*
Qualcosa però era mutato nelle motivazioni e negli obiettivi di chi scriveva. Questi non erano più mossi solo dal desiderio di fornire ai singoli individui un bagaglio di utili suggerimenti per «vivere sano», reiterando la tradizione medioevale dei *regimen sanitatis,* ma anche d'istruire la popolazione nel suo complesso affinché potesse beneficiare dei vantaggi garantiti da un'attenta osservanza delle regole suggerite, tanto rispetto al vivere quotidiano quanto, più nello specifico, all'alimentazione. Si voleva in altri termini saldare l'enunciazione medico-scientifica di principi teorici con l'azione politico-amministrativa volta al perseguimento del «benessere pubblico», oggetto principe della scienza di governo settecentesca.
In questa prospettiva s'inserirono i fondamentali lavori del già ricordato Buchan, ma soprattutto di Samuel August Tissot[3] e di Johann Peter Frank.[4] Le loro teorizzazioni esercitarono, come è noto, un notevole influsso in tutta l'Europa e si diffusero ampiamente anche in ambito trentino. Costoro contribuirono a delineare una sorta di «mappa dei disordini» sulla cui base esercitare una preventiva e attenta sorveglianza per la tutela della «salute pubblica» anche nel settore alimentare.

La mappa dei disordini

Tolte le caratteristiche di ogni singolo alimento che ne suggerivano, secondo i ricordati principi della medicina ippocratico-galenica, il consumo in particolari combinazioni, in determinati momenti dell'anno o della giornata, in certe preparazioni o quantità, l'assillo costante di coloro che fra Sette e Ottocento si occupano di alimentazione da un punto di vista politico-sanitario sembra ricondursi univocamente al potenziale venefico che ogni prodotto, qualora utilizzato ad uno stadio di maturazione imperfetto, «inquinato» da agenti esterni o semplicemente deteriorato a causa di tempi o pratiche di conservazione inadeguati, poteva sprigionare: così il grano e i vari vegetali, ma anche carni, pesci, grassi e condimenti nonché ogni genere di bevanda. Quella che potrebbe apparire come una sorta di psicosi era rafforzata dall'ulteriore preoccupazione di un accidentale consumo di vegetali propriamente tossici, primi fra tutti i funghi.

Sarebbe oltremodo lungo percorrere l'ampia casistica, che, prodotto per prodotto, i teorici della polizia medica predispongono a sostegno della visione complessiva di base. In questa sede è sufficiente ricordare quelle che potremmo definire le principali avvertenze.

Si sollecita soprattutto l'attenzione nei confronti dei grani, cui si lega la «commestibilità» del suo principale e più diffuso derivato, il pane.[5] Le alterazioni patologiche delle piante, la presenza di muffe, la commistione con «erbacce» non meglio specificate, il comportamento deliberatamente fraudolento di alcuni rivenditori e panettieri senza scrupoli, erano altrettante cause d'insorgenza di infermità umane.

Altra eventualità cui viene ricondotta la casistica dei «disordini» relativi ai vegetali è, come già ricordato, il consumo accidentale di piante tossiche, sul quale inciderebbe, secondo un'opinione diffusa, più l'ignoranza che la malizia. I funghi, che sono segnalati come la principale causa di avvelenamento, avrebbero dovuto, secondo Tissot, essere addirittura banditi dalla vendita se non dalla tavola.

Anche il consumo di frutta immatura avrebbe comportato rischi per la salute umana. Una corretta normativa avrebbe dovuto garantire l'abbondanza e il giusto prezzo della frutta fresca e matura negando l'usanza del passato, ricordata sempre da Tissot, di proibire il consumo della frutta matura alla fine dell'estate quando vi era maggiore diffusione di dissenterie e infermità intestinali.

Dai vegetali alle carni il genere di preoccupazione non cambia. L'avvertenza principale suggerisce la massima cautela rispetto alla «contaminazione» occulta delle carni in caso di animali deceduti per malattia o per tecnica di macellazione errata.[6]
Anche per le bevande il timore centrale è sempre costituito dai rischi dell'adulterazione. Fra i principali imputati sono segnalati gli interventi sul vino per migliorarne artificiosamente le qualità e le caratteristiche di bevibilità, ma anche la pratica di diluire il latte con l'acqua, di venderlo scremato o addirittura d'imitarlo con una miscela di acqua, amido e zucchero.
Tanto per gli alimenti solidi quanto per quelli liquidi si stigmatizza infine il pericolo di tossicità qualora preparati e conservati in recipienti non idonei a tale scopo: in particolare contenitori di piombo, di peltro o di rame.

Dalla teoria alla pratica dell'osservazione: il caso trentino

Il quadro generale elaborato dai teorici della polizia medica, sinteticamente esposto nelle brevi note precedenti, costituiva sicuramente riferimento imprescindibile per qualsiasi osservazione finalizzata a segnalare elementi di rischio reale o presunto per la salute umana. L'area trentina, sulla quale si è concentrata la mia indagine, offre numerosi esempi al riguardo e in particolare per la prima metà dell'Ottocento.
In questa sede credo sia sufficiente citare un unico, ma significativo esempio: quello del medico rivano Benigno Canella. In una lettera-rapporto del 6 giugno 1812, indirizzata al Podestà di Riva del Garda, il medico denunciava il crescente consumo, nella zona in cui operava, di pane confezionato con solo granoturco o con grano di cattiva qualità, prevedendo, in mancanza di serie misure di correzione del fenomeno, uno sviluppo incontrollato della pellagra: «Quanto più verrà esteso l'uso del sorgo-turco – scriveva il medico –, particolarmente ridotto in pane, sempre poco cotto, e privo quasi affatto di sale, e più ancora, com'è il costume, se non con grano cattivo e di qualità inferiore, venga preparato questo pane col tardivo, o così detto cinquantino poco maturo di solito, e che facilmente patisce, od ammuffisce, la Pellagra principalmente [...] farà nella Poveraglia stragi sempre maggiori.»[7]
A nulla, dunque, sarebbero valsi gli ausili della scienza medica e le cure dispensate alla popolazione contro la malattia che appena allora cominciava ad affacciarsi nella parte meridionale del Trentino se prima non si fosse riu-

sciti ad assicurare ai poveri contadini un vitto sicuramente più abbondante, ma soprattutto più «sicuro» di quello consumato in quel momento.
Ancora Benigno Canella, nel medesimo rapporto, criticava il consumo di una bibita diffusa specie in periodo di vendemmia. Si trattava dell'«acquarolo», sorta di «liquore fermentato», ottenuto dalla miscela di tanta acqua con una minima quantità d'uva di qualità inferiore. Il medico riconduceva l'insorgenza di numerose malattie all'uso di questa bevanda. A tale convincimento sembra far eco un rapporto del Giudizio distrettuale di Vezzano dell'8 marzo 1822, che indicava nella proibizione dell'«uso del vino derivante da uve immature e quindi acido di sua natura» un utile provvedimento per contrastare la temuta diffusione della pellagra.[8]
In un altro rapporto del 16 luglio 1815, nel pieno della terribile crisi del triennio 1814–1816, il medico rivano torna ad esprimere i suoi timori nei confronti del drastico peggioramento registrato nella quantità e nella qualità dei cibi ordinariamente presenti sulla mensa delle frange più povere di popolazione. Mais e qualche verdura di qualità scadente formavano la gran parte del vitto caratterizzato, dunque, a suo dire, da una grave penuria di carne, pane di frumento, latte e suoi derivati e perfino patate, la cui coltura doveva essersi già largamente affermata: «Pari passa – scrive il Canella – che per le circostanze dei tempi gli abitanti non possidenti, ma semplici miserabili abitatori delle campagne, e villaggi, astretti vennero […] a darsi ad un cibo non sufficiente […], a vivere […] quasi affatto, od esclusivamente di vegetabili di sorgo turco cioè a dire […] immaturo, patito, od ammuffito, di legumi, di erbaggi o mal condizionati o poco o nulla conditi, […] senza farina, né pane preparato col frumento, senza generalmente almeno patate, senza carne [e] senza latte.»[9]
Quanto testimoniato dal medico Canella in termini di percezione ed atteggiamenti culturali trova piena corrispondenza nell'azione intrapresa dalle autorità politico-amministrative, che non solo mostrano di accogliere le cosiddette avvertenze generali elaborate dai teorici della polizia medica, ma cercano di applicarle in altrettanti interventi normativi, volti a contrastare quelle che erano ritenute «errate» abitudini alimentari.
Un avviso reso noto dal Podestà di Riva del Garda il 10 maggio 1811, così come un ordine del Capitanato circolare di Trento del 23 agosto 1836, proibiva la vendita di frutta fresca non perfettamente matura. Un avviso pubblicato dal Giudizio distrettuale di Vezzano nel 1823 vietava la raccolta e la vendita delle «nocciuole immature». Una circolare, infine, del Capitanato circolare di Rovereto, datata 29 settembre 1850, invitava i parroci a far opera di convincimento

presso i fedeli, affinché rinviassero la raccolta dei «prodotti del suolo» ancora immaturi a causa di una stagione particolarmente inclemente.
Altrettanto sentito appare il timore nei confronti dell'avvelenamento accidentale causato dell'ingestione di vegetali tossici, specie i funghi. A più riprese specifici avvisi pubblici con i quali si invitava la popolazione a prestare la massima attenzione nella raccolta e nell'ingestione raccomandavano prima di ogni consumo la preventiva ispezione da parte di «esperti conoscitori».[10] Una circolare del Capitanato circolare di Trento, datata 30 dicembre 1820, incaricava i vari uffici giudiziali «d'invigilare che non si portino e si vendono sulle pubbliche piazze, che quelle specie di funghi che sono riconosciuti da tutti per innocui, e di ordinare ai curatori d'anime del proprio distretto di avvertire il popolo dall'altare di non raccogliere e di non cibarsi d'altra sorte di funghi, che di quelli, che sono riconosciuti generalmente buoni».[11] Non mancarono neppure suggerimenti circa gli accorgimenti di cottura da adottare per eliminare eventuali tracce di veleno. Un avviso del 1837 del Capitanato circolare di Trento invitava a mangiare le *spongiole* solo dopo lunga cottura in abbondante acqua.
Particolare riguardo è riservato ai bambini. Il Capitanato circolare di Trento diffuse, ad esempio, nel 1822 un'avvertenza a tutti i maestri affinché si facessero carico di istruire adeguatamente i propri scolari sul modo di riconoscere alcune piante ed erbe palesemente pericolose, fra le quali veniva indicata la cicuta poiché, come è noto, le sue foglie e le sue radici erano spesso confuse rispettivamente con il prezzemolo e le carote. La circolare appena ricordata recepiva anche le conclusioni cui era giunta un'apposita inchiesta promossa per appurare quale genere di bacche potessero causare «cattive e funeste conseguenze» se ingerite.[12]
Altra eventualità da contrastare e della quale si trova puntuale riscontro nella normativa era il consumo di carni prelevate da bestie decedute per morbo. Un decreto governativo del 13 settembre 1829 stabiliva, nel caso di bestie «crepate» e prima di ogni eventuale uso alimentare, l'obbligo della preventiva autorizzazione da parte di un medico. In simile prospettiva sarebbe stato quanto mai opportuno poter attivare in ogni paese o distretto la figura del cosiddetto scorticatore, chiamato a svolgere funzioni di visitatore delle carni e più nello specifico a sorvegliare l'esatta applicazione delle norme che proibivano ogni tipo di utilizzazione dei capi di bestiame vittime d'infermità contagiosa.[13]
Nella normativa, infine, non si contano gli «avvertimenti» circa lo stato dei recipienti utilizzati per la cottura e la conservazione dei cibi. Già un'ordinanza

aulica del 14 aprile 1771, rinnovata il 2 agosto 1773 e infine nuovamente pubblicata per la Provincia del Tirolo il 28 marzo 1816, imponeva l'obbligo di stagnare i recipienti di rame. Successivamente un'«ordinazione concernente la vendita di veleni, il traffico di merci, ed erbe velenose, l'uso di vasi di cucina, da tavola, e da bere, di lavoro da pentolajo, di rame, e di ottone, e finalmente la falsificazione delle bevande», pubblicato il 18 dicembre 1829, insediò speciali commissioni giudiziali incaricate di visitare annualmente le rivendite autorizzate di veleni, le drogherie, i «trafficanti di prodotti chimico-farmaceutici», i «negozianti d'erbe», ma soprattutto le locande e le osterie per verificare che i recipienti in rame utilizzati per cucinare o conservare i cibi fossero perfettamente stagnati.

Anche le disposizioni che si occupano di bevande riprendono, infine, gli argomenti cari alla cosiddetta «mappa dei disordini». Una circolare governativa del 10 febbraio 1821, ma non è che uno dei tanti provvedimenti, proibiva la preparazione di bevande vinose utilizzando la feccia o vini di qualità inferiore, mentre per quanto riguardava l'acqua l'attenzione era perlopiù concentrata da una parte sull'uso promiscuo delle acque delle fontane e dall'altra sulla scarsa attenzione posta nelle operazioni di imbottigliamento delle acque di fonte destinate alla commercializzazione. In un caso s'intervenne con la reiterazione di regolamenti pubblici che vietavano determinate lavorazioni nelle vasche delle fontane e dall'altra con l'emanazione di precise norme sui sistemi di chiusura da adottare o sui controlli da effettuare in relazione alle partite in giacenza nei depositi. Non esistevano altri modi per far fronte altrimenti al pericolo rappresentato dall'acqua impura o, con un concetto che stava prendendo forma proprio in questo periodo, non potabile.

Ad esempio una normale della Reggenza del Tirolo italiano del 3 giugno 1853, constatato che in diversi luoghi della città di Trento si vendevano acque acidule di Rabbi e di Pejo in bottiglie «mal otturate», ordinava una visita a tutti i depositi di acque minerali della città e il sequestro immediato di tutte le bottiglie con caratteristiche non corrispondenti a quelle previste dalla normativa.

L'intervento volto a favorire la più ampia diffusione possibile di comportamenti aderenti ai principi teorici affidava, tuttavia, le proprie *chances* di successo non solo allo strumento normativo. Altrettanto importante era ritenuta l'azione pedagogico-correttiva sviluppata attraverso un'agguerrita pubblicistica che suggeriva stili di vita più adeguati alle finalità di salute pubblica perseguite. È il caso emblematico dell'opera *Uberto ossia le serate d'inverno pei buoni contadini,*[14] scritta dal religioso Francesco Tecini (già autore nel 1805 del-

l'*Omelia contro i pregiudizi che ancora s'oppongono alla vaccinazione).* In quest'opera l'autore immagina le conversazioni del saggio contadino Uberto tenute all'interno delle stalle, quando nelle lunghe e fredde serate d'inverno le persone s'incontravano a far *filò*. Le discussioni, lasciate da parte quelle che l'Autore non esita a definire «assurde fiabe», si sarebbero dovute concentrare su una serie di utili ed elementari precetti nel campo della medicina, dell'igiene, dell'agricoltura e via dicendo.

Oltre il miope sguardo della paura

Non è fuor di luogo, a questo punto, chiedersi a quale realtà si riferissero le osservazioni, le disposizioni normative e le istruzioni popolari fin qui ricordate. Se è possibile, infatti, affermare che quanto presentato nei documenti citati trovava ampia corrispondenza con situazioni concrete, allo stesso tempo non è da escludere che la valutazione complessiva della gravità e della diffusione dei fenomeni descritti potesse essere ingigantita dalla paura nei confronti dell'insorgenza di gravi patologie epidemiche contagiose. Inoltre, la costante associazione dei disordini igienico-sanitari – fra i quali l'alimentazione – con le consuetudini di vita di un «popolo» dalle connotazioni socio-economiche non meglio specificate, alimenta il sospetto che certe formule descrittive, veri e propri stereotipi, siano spesso riflesso di visualizzazioni preconcette della realtà ed espressione a loro volta di concezioni di vita preordinate. In una simile prospettiva le fonti individuate finirebbero pertanto per testimoniare più una rappresentazione mentale che non una precisa condizione socio-sanitaria. Come spiegare altrimenti la posizione di quanti sostengono il segno positivo della situazione trentina rispetto a quella di altre zone d'Italia e in particolare di quella esistente nel vicino Lombardo-Veneto? Così, ad esempio, il medico Agostino Perini, che nella sua nota *Statistica del Trentino,* scritta a metà Ottocento, sostiene che per «quel che tocca alle abitazioni, al vestiario ed al vitto i nostri popoli si trovano in discrete condizioni».[15] Anche il medico Giuseppe Lupis, in una testimonianza del 1831, offre un quadro delle condizioni alimentari tutt'altro che drammatico. Sulla tavola del contadino e a seconda delle stagioni, si potevano, infatti, trovare polenta di mais intrisa con un po' di latte, fagioli, rape, patate, diversi generi di cavoli e del pane «poco fermentato mescolato con piccola porzione di farina di frumento inferiore, talvolta sparso di lollio tumulento, papavero erratico, e di veccia sativa».[16] La

polenta, confezionata anche con grano saraceno, era consumata abitualmente a pranzo col contorno di crauti o altre verdure; in loro mancanza, o per alternare, si ricorreva a del pesce marinato di poco prezzo, a dei formaggi mediocri e a delle cattive ricotte salate. Per lo più a cena, infine, si preparavano minestre con ingredienti d'orzo, fagioli, latte, zucche e varie verdure, mentre poco usati erano il miglio, il panico, l'avena, le lenticchie ed altri legumi, come ad esempio le fave, assai più noti in passato.

Quanto alle bevande «ordinarie dei villici», affermava Carlo Perini, a ideale completamento della precedente testimonianza, «[queste] sono l'acqua ed il latte: le acque dei torrenti e dei fiumi sono le meno ricercate e salubri; più squisite, leggere ed esilaranti riescono le fonti che scaturiscono dalle ròccie. Quasi ogni valle è fornita d'acque medicinali.[17] Anche secondo l'anonimo estensore dei *Cenni topografico-medici del distretto di Tione,* siamo nei primi decenni dell'Ottocento, l'acqua usata nella gran parte dei villaggi interessati dalla sua descrizione era «in generale d'ottima qualità».[18]

Al di là di tante altre testimonianze come questa, è certo, comunque, che nessuna d'esse è in grado di precisare né per quantità né per periodi diversi l'apporto dei singoli alimenti nella dieta di tutti i giorni: si tratterebbe di un compito assai arduo per non dire impossibile, tanto più complicato se si volesse tener conto anche dell'apporto nutritivo garantito dal consumo di quei prodotti ottenuti dalle attività di caccia,[19] uccellagione,[20] pesca[21] o raccolta nei boschi[22] che emerge in modo frammentario dalle fonti e che è attestato più globalmente ancora da Agostino Perini: «Le carni di bove e di vitello, quella di montone, e nel contado talvolta quelle di vacca e di capra o fresche, o salate, le carni di maiale ed i salsicci, la polleria domestica, ed alla stagione di autunno e d'inverno gli uccelli indigeni e la selvaggina, son questi i cibi animali de' quali si nutrono secondo le loro condizioni le genti nelle città, e quelle della campagna. I fiumi ed i laghi forniscono i pesci freschi pei giorni specialmente di magro. A questi pesci di acqua dolce devonsi aggiungere i pesci salati, o preparati, di mare e questi e quelli, che sono di uso affatto comune, tra' quali merita particolare menzione il baccalà (Gadus Morrhua).»[23]

Sembra, tuttavia, innegabile che le popolazioni locali conoscessero e sapessero sfruttare le ricchezze della natura che li circondava meglio di quanto le fonti ufficiali non lascino intravvedere e che, guidati al loro sfruttamento talvolta dagli stimoli della fame o dai suggerimenti degli animali, attingessero da essa il necessario per sopravvivere o reintegrare una dieta altrimenti deficitaria.[24]

In quest'ottica, dunque, anche determinate osservazioni riduttive fatte in relazione alle abitudini alimentari dovrebbero essere valutate con la necessaria cautela, il che non significa negar attendibilità alla precarietà di una situazione quanto piuttosto evitare generalizzazioni non consentite dal tipo di fonte. Si è già detto come la scarsa o scorretta alimentazione acquistasse agli occhi dei teorici della polizia medica sempre maggior importanza nell'ordine delle ragioni prodotte per spiegare l'insorgenza di tante malattie, ma proprio la crescente attenzione riservata all'argomento non deve far trascurare l'ipotesi che alcune preoccupate osservazioni e i conseguenti provvedimenti fossero espressione più dei timori suggeriti da uno schema teorico di riferimento applicato indiscriminatamente ad ogni situazione piuttosto che le dimensioni reali del fenomeno colto nelle sue varianti locali.

Testimonianze indirette potrebbero essere fornite dalle ricostruzioni del tipo di alimentazione diffuso in alcune zone. Fra queste, ad esempio, quella proposta per l'Ottocento dal canonico Giorgio Delvai relativamente alla val di Fiemme.[25]

S'iniziava la mattina, dal primo autunno a dicembre inoltrato, con delle rape e delle patate cotte la sera prima e condite con latte, con burro o con grasso. A volte in sostituzione delle patate si ricorreva a un tozzo di pane «grossolano», ma da gennaio in avanti, ossia dal momento in cui le rape incominciavano a scarseggiare, la colazione poteva comprendere della «mosa», ossia farina gialla condita con del latte o con del burro, della minestra d'orzo, della minestra di «granelle di frumento» o della minestra di crauti accompagnate anch'esse con del latte, con del burro o con del grasso. Un cibo di lusso, destinato soprattutto agli artigiani, era la «suppa rostida», un particolare brodo arricchito con pezzettini di pane. Assai modesto, fino a metà secolo, è invece il consumo di caffè, il cui uso, introdotto nei primi decenni del secolo XIX, viene riservato per lungo tempo solo nella cura delle persone malaticce o di costituzione particolarmente debole. Il secondo pasto seguiva normalmente verso le undici. Si «marenava» allora con polenta e formaggio, con minestra d'orzo o con minestra di rape e talvolta con dei crauti. Carne e lucaniche, al contrario, comparivano solo sulla tavola di poche persone e quasi esclusivamente nei giorni di festa. Si trattava, comunque, di carne salata poiché, la «carne fresca non si sapeva neppur cosa fosse». Più spesso il pranzo si limitava a polenta e latte, ma, in tempo d'autunno, terminate le scorte di *turchés* o granoturco, il «desinare» per molte famiglie significava semplicemente cibarsi di patate e latte o patate e minestra d'orzo.

Da mezzogiorno a sera, quindi, non si mangiava altro. Solo nei giorni più lunghi e di maggiore fatica si consumava a metà pomeriggio un tozzo di pane «grossolano», della polenta fredda, della *stiacciata* cotta sotto la cenere, o della minestra di farina e crauti, detta *mescedò*.
La cena prevedeva ancora della minestra d'orzo, della minestra di «granelle» di frumento o della *mosa* con accompagnamento di patate i cui avanzi ricomparivano la mattina dopo a colazione. Qualche rara volta, e non solo a cena, si mangiava come verdura della lattuga condita con del lardo sciolto e con dell'acqua dei crauti oppure dei fagioli cotti nella minestra con tutto il baccello. In sostituzione del formaggio, infine, si ricorreva a della ricotta o alla cosiddetta *zighera,* una vivanda preparata con del latte «corrotto e dissecato al fumo». Altri cibi, come ad esempio le fave e i piselli, erano da tempo caduti in disuso, mentre altri ancora, fra cui il pesce, erano poco considerati.
Solo in speciali occasioni e sostanzialmente nella casa di poche persone comparivano quindi piatti un po' più elaborati, fatti con più ingredienti. Fra questi il Delvaj nomina gli *gnocchi,* le *ballotte,* i *tortici,* ossia pane inzuppato e fritto, la *mösa* che come la *mosa* era fatta con farina di frumento, ma fritta nel burro e successivamente cotta nel latte, le *fortaje,* i *crofeni,* «da molti conosciuti solo di nome», i *casonziei,* la torta di latte con farina di frumento, la torta di farina col sangue o, infine, i *grostoli,* dolci preparati soprattutto in occasione di nozze e di qualche altra ricorrenza solenne. Di quando in quando si preparavano anche degli intingoli col fegato e i rognoni degli animali macellati.

Un'incognita da indagare

Sulla base delle scarne considerazioni fin qui svolte e al di là delle osservazioni sviluppate da alcuni medici sembrerebbe che in realtà ben poco si conoscesse di quanto consumava la base della popolazione. Il quadro di riferimento teorico che si è inizialmente delineato in estrema sintesi contribuiva a filtrare la realtà più attraverso i colori dei timori rispetto alle conseguenze di determinate situazioni che non della loro oggettiva esistenza. Spesso d'altronde, i riferimenti ai problemi dell'alimentazione compaiono nei rapporti medici solo in concomitanza con la diffusione di epidemie o malattie contagiose, agitandosi su uno scenario che conserva ampi spazi di indeterminatezza. Qualche dato in più emerge talvolta dalle annotazioni di qualche viaggiatore di passaggio o di qualche custode della memoria locale. Più raramente trova spazio nelle

topografie mediche dove l'alimentazione sembra costituire un elemento marginale rispetto alle grandi dinamiche climatico-ambientali.
Al di là di quanto rilevato da occasionali testimoni, medici e non, sembra peraltro che la popolazione conosca il nesso alimentazione-salute meglio di quanto certe notizie non facciano supporre e sappia gestire i propri bisogni alimentari muovendosi con padronanza fra le risorse offerte dall'ambiente in cui vive.
Si potrebbe dunque ipotizzare che il quadro teorico di riferimento abbia spesso contribuito ad allontanare lo sguardo di quanti istituzionalmente o professionalmente erano chiamati a sorvegliare[26] le abitudini alimentari della popolazione indebolendone i riferimenti ai risvolti più concreti. Molte testimonianze costituirebbero in tal senso più il segnale di sensibilità e attenzioni particolarmente accentuate su determinati aspetti, che non la rappresentazione reale della gravità di una condizione o semplicemente della sua esistenza.
L'impressione è che permanga ancora a lungo una frattura incolmabile fra ciò che è la situazione prospettata dalle trattazioni teoriche e lo stato reale delle cose. Gli elementi stessi della riflessione medica ancora fedeli alle impostazioni del passato contribuivano al persistere di una fondamentale ignoranza rispetto ai generali meccanismi dell'alimentazione. Siamo nel 1871 quando il medico trentino Leonardo Cloch dà alle stampe i suoi *Avvertimenti al popolo per vivere lungamente sano di corpo e di mente*:[27] sono passati tre secoli ma ben poco sembra cambiato rispetto al modello prospettato da Castor Durante da Gualdo.

Note

1 G. Buchan, *Medicina domestica o sia trattato completo di mezzi semplici per conservarsi in salute impedire e risanare le malattie, opera utile adattata all'intelligenza di ciascuno,* Padova, Stamperia del Seminario, 1789, p. 122.
2 Lo scritto comparve per la prima volta in latino nel 1565, col titolo *De bonitate et vitio alimentorum centuria*. Fu successivamente riprodotto a Roma nel 1585 e successivamente a Pesaro nel 1594. Fu tradotto in italiano dall'Autore stesso nel 1586. A partire da questa data il volume conobbe una crescente fortuna con numerose edizioni in varie città della penisola: Venezia, Roma, Bergamo, Torino, Treviso e ancora nel 1668 a Venezia.
3 Il riferimento immediato è alla celebre opera *Avis au peuple sur la santé,* Lausanne 1761, della quale si contarono innumerevoli traduzioni ed edizioni per tutta la seconda metà del Settecento. I contenuti di questo volume furono successivamente ed ulteriormente sviluppati in un trattato di polizia medica, rimasto inedito. Cf. A. Emch-Dériaz, *Tissot. Physician of the Enlightenment,* New York 1992.

4 In questo caso il riferimento è al *Sistema completo di polizia medica,* che comparso nel 1773 in lingua tedesca fu tradotto in italiano dal medico trentino Giovanbattista Garzetti a cavallo dei secoli XVIII e XIX. I volumi quinto e sesto di questa opera sono interamente dedicati al tema dell'alimentazione.

5 Nel Settecento il pane costituiva, secondo quanto affermato da F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale,* Torino 1977, p. 99, la principale fonte di nutrimento per una larga fetta di popolazione.

6 Fra questi casi quello segnalato da Johann Peter Frank, che ricorda nel suo *Sistema completo di polizia medica,* Milano 1807–1808, vol. V, p. 59, come: «In alcuni paesi dell'Alpi soglionsi ammazzare i polli con un coltello, che pria viene soffregato coll'erba d'aconito.» Il dubbio era se la carne dell'animale, venuta accidentalmente a contatto con il veleno, potesse essere dannosa per l'uomo.

7 Archivio di stato di Trento, Giudizio distrettuale di Vezzano, Sanità, 1822, cart. n. n.

8 *Ibid.*

9 Archivio comunale di Riva del Garda, Atti riguardanti la sanità, cart. 45.

10 Archivio di Stato di Trento, Giudizio distrettuale di Civezzano, Sanità, 1821, cart. n. n., circolare del Capitanato circolare di Trento del 30 dicembre 1820.

11 *Ibid.*

12 Fra le risposte pervenute quella del Giudizio di Vezzano indicava le bacche di giusquiamo, dell'atropa belladonna e del sambuco. Non è raro che sulla base di queste segnalazioni le disposizioni giungessero anche ad ordinare l'estirpazione delle piante incriminate.

13 È a questo progetto che si collega l'inaugurazione a Milano nel 1834, presso l'Istituto veterinario, di uno speciale corso per esaminatori delle carni.

14 Uscita per la prima volta nel 1817 presso l'editore Monauni di Trento, l'opera del Tecini conobbe fino al 1853 ben cinque edizioni via via accresciute.

15 A. Perini, *Statistica del Trentino,* Trento 1851–1852, pp. 605–606.

16 G. Lupis, *Topografia medica della città di Trento,* Trento 1831, pp. 74–75.

17 C. Perini, *Breve prospetto di topografia patologica del Trentino,* Padova 1843, p. 8.

18 Biblioteca comunale di Trento, ms. 2161, fol. 28 r.

19 In un prospetto del 1811 erano indicati fra gli animali più diffusi nel territorio del Dipartimento dell'Alto Adige la pernice, il gatto selvatico, il gallo cedrone, la coturnice, il francolino, il daino, la beccaccia, la lepre, il camoscio, la martora, la volpe, il lupo e l'orso. Cf. Archivio di Stato di Milano, *Studi p. m.*, cart. 1151. Non viene citato il capriolo il quale iniziò a popolare più estesamente il Trentino proprio nel corso della prima metà dell'Ottocento e contemporaneamente alla ridotta presenza del lupo e del cervo. Più in dettaglio e in riferimento alla val di Fiemme si segnala la presenza dei seguenti animali: il camoscio, il capriolo, l'orso, la lepre, il tasso, lo scoiattolo, la volpe, la martora, la talpa, la faina, la lince, la lontra Cf. Biblioteca del Museo Ferdinandeum di Innsbruck, *Descrizione topografico statistica del distretto di Cavalese* del 1837, ms. 4322.

20 Nella *Descrizione topografico-statistica del distretto di Cavalese* del 15 gennaio 1837 si elencavano le specie d'uccelli presenti in val di Fiemme distinte fra «selvaggiume», «uccelli da rete o da schioppo» e «uccelli avventurieri». «Sotto il nome di selvaggiume»: il cedrone, il gallo forcello, la coturnice, il francolino, la gallinella bianca, la beccaccia, il colombo selvatico. «Uccelli da rete o da schioppo»: il fringuello, il montano, la smearda, il lucherino, lo sverzelino, l'ortolano, la zia, la tordina, l'allodola, il crumsnobel, il pittardel, il quarossolo, il quarossolone, il reatolo, il moretto, la passera grande, la passera piccola, il taranzo, il fadanello, la boarina, la squassacoa, il cullo bianco, la parissola grande, la parissola bianca, il frattino, il pendolino, il latta capre, il pigozzo verde, il pigozzo rosso, il torcicollo, il gran dugo, l'alloco, il cis, il corvo comune, il corvo montano, la zaola, la gazza nera, la gazza turchina, il cucco, il gallo di acqua, la pojana, il falcone, il falchetto, il gambinello, l'astone, il beccamuri, il rampeghino, il tordo dell'uva, il tordo collana, la gardena, il merlo, il merlo acquatico, il tuit, il gardelino, lo stellin, il capinero. «Uccelli

avventurieri»: l'occa marina, l'anitra selvatica, il tartaro, la rondine, il seslone, la quallia, il re di quaie, la pernice, fadanello marino.

21 Le specie di pesci più diffuse negli specchi lacustri e nei corsi d'acqua del Dipartimento dell'Alto Adige erano secondo il prospetto statistico del 1811 la trota, l'anguilla, la tinca, il luccio, il cavedano, la scardola, il barbo, il salmerino, il temolo, la carpa (bulbero), il «sarello», e qualche lampreda. Cf. Archivio di Stato di Milano, *Studi p. m.*, cart. 1151. Altrettanto diffusi e di sicuro utilizzo in cucina erano i gamberi e le rane. Nella già citata *Descrizione topografico-statistica del distretto di Cavalese* del 1837 si esaltavano per «sorprendente grandezza e squisito sapore» i gamberi raccolti in periodo primaverile nel «rivo della Bellamonte», mentre in una deposizione dell'1 maggio 1843, rilasciata dinanzi al Magistrato politico-economico della città di Trento, si faceva riferimento all'acquisto in «piazza delle erbe» di alcune rane successivamente «apparecchiate in una tegliaccia di terra». Cf. Archivio comunale di Trento, Sanità, XXIII, 1843, cart. 472. Più in particolare per notizie sulla pesca nel lago di Garda si veda M. Botturini, *La pesca nel lago di Garda: studio storico e critico,* Salò 1885.

22 Nei boschi si raccoglievano innanzitutto funghi: «Fra i vari generi le specie dei funghi che nascono su questi monti – scrive il medico Francesco Moroni di Caldonazzo – alcuni usansi a cibo quali sono la finferling o funghetto giallo (clavaria-flava); le didelle (clavaria-alba); le brise o brisotti (boletus-esculentus); lo spongiolo (phalus-crassipes et ondosus); la barba di capra o fungo barbin (hericuim et hymnum album); il fungo del pino (agaricus-luteus); il fungo del sangue (agaricus-incarnan), i funghi chiodoroi (agaricus-chrysodon); il peto di lupo (lycoperdon-bovista); i tartuffi di eccellente qualità Tuber-cibarium.» Cf. F. Moroni, *Cenni topografici di Caldonazzo paese del Tirolo,* Padova 1836, pp. 31–32. Ma si raccoglievano anche diversi altri frutti spontanei: «E parlando di frutti arbusti non vi manca la fragola che si matura in giugno, e vi resiste fino ali ottobre, li rovoldeo o frambolse detto lampone, volgarmente ampomola, di cui fansi sorbetti non meno che deliziose conserve da anteporsi ai dispendiosi elisiri o cordiali delle farmacie. E del mirtillo della regione selvosa si raccolgono delle bacche nere d'un sapore agrodolce, chiamate dai nostri tirolesi giasene; e quantunque sia cibo ordinario degli orsi, delle galline selvatiche e di tanti altri animali, ne usano tuttavia anche gli uomini, e le bacche perfino vengono vendute sulla piazza di Trento.» *Ibidem,* p. 31. Nella *Descrizione topografico-statistica del distretto di Vezzano*, compilata tra il settembre 1834 e il febbraio 1835, si faceva quindi esplicito riferimento alla «grande copia» di fragole, lamponi, mirtilli e noccioline raccolti nei boschi circonvicini (Biblioteca del Museo Ferdinandeum di Innsbruck, ms. 4322). L'uso delle «fraghe di monte» è peraltro indirettamente testimoniato dal medico roveretano Giuseppe Fontana che le consigliò negli anni 1772–1773 come eccellente rimedio contro un'epidemia di «febbri putride e maligne» allora diffusa. Cf. G. Fontana, «Costituzione epidemica di febbri putride e maligne del 1772 e 1773: osservazioni del sig. Dottore Giuseppe Fontana medico di Rovereto», *Giornale di medicina,* a. XII, 1774, p. 6.

23 Perini (vedi nota 15), p. 606.

24 Di questa ricca e articolata conoscenza, impiegata non solo a fini terapeutici o alimentari, fu testimone fin dal secolo XVI il celebre botanico senese Pier Andrea Mattioli. Costui, riferendosi soprattutto alle popolazioni delle valli di Non e di Sole, documenta all'interno dei suoi Discorsi di Pedacio Dioscoride, benché in modo frammentario, gli usi sia alimentari sia terapeutici di svariati vegetali. Si veda R. Taiani, «Ambiente montano e conoscenze botaniche delle popolazioni rurali trentine nella testimonianza di Pier Andrea Mattioli», in: L. Chiais (a cura di), *I monti pallidi: viaggio tra storia e leggenda nell'area dolomitica,* Novara 1989, pp. 58–61.

25 Archivio della Magnifica Comunità di Fiemme, Documenti e notizie di Fiemme [del canonico Giorgio Delvaj], ms. 5, cc. 311–314.

26 Sull'organizzazione e il funzionamento di questa vera e propria rete di sorveglianza si veda il caso trentino presentato in R. Taiani, *Il governo dell'esistenza: organizzazione sanitaria e tutela della salute pubblica in Trentino nella prima metà del XIX secolo,* Bologna 1995.

27 L. Cloch, *Avvertimenti al popolo per vivere lungamente sano di corpo e di mente esposti aforisticamente e con annotazioni dal dottor Leonardo Cloch,* Trento 1871.