

Di ghiande e di faggioline (*Faine*) certamente si nutrono le popolazioni esostoriche prima che i cereali venissero coltivati, come è dimostrato da numerosi materiali documentari.

In Piemonte anticamente si notavano querce di così gran mole che alle roveri transpadane Virgilio paragonò i vasti corpi degli eroi troiani Pandaro e Bizio:

Consurgunt geminae quercus, intonsaque coelo
Attollunt capita et sublimi vertice nutant.
(*Eneide*, IX, 681).

Polibio, Strabone, Plinio, ed altri, ricordano le ghiande della nostra regione che servivano di alimento ad infinite mandre di maiali che nutrivano Roma e gli eserciti (v. Promis, loc. cit., pag. 13).

Non è quindi cosa che possa stupire se i fornaciai piemontesi associarono la rappresentazione dei frutti delle querce a quella degli altri frutti di uso comune popolare.

Fra i mattoni che rappresentano ghiande va ricordato quello illustrato e figurato dal Vayra (v. Bibl.), trovato in una casa di Bussoleno e regalato al Museo Civico di Torino. Questo mattone è interessante perchè smaltato di un bellissimo verde, come a quel tempo si usava abbastanza comunemente (v. Rivoli, casa del Conte Verde - Albano Vercellese - Castello Gattinara, ecc.) (11).

Ancora nel 1675 in pieno regno di Luigi XIV, nel Delfinato, durante l'inverno, la più gran parte dei contadini mangiava del pane di ghiande (teste il Duca di Lesdiguières, in una lettera a Colbert), e durante il terribile inverno del 1709 le popolazioni affamate ritornarono all'impiego delle ghiande nella panificazione!

Tanta era l'importanza alimentare delle ghiande della quercia che gli antichi dicevano che prima dei cereali esse erano l'alimento più comune delle popolazioni europee; e però i frutti alimentari venivano indicati col nome di *Glandes*, e così si avevano le *Glandes Fagi*, *Glandes Castaneorum*, *Glandes Jovis juglandis* (Bourdeau, loc. cit.).

La quercia compare nelle leggende e nei miti dell'antichità, come la *madre degli uomini* e a ciò non fu estranea l'importanza nutritiva delle sue ghiande per cui numerosi autori dichiarano la quercia, la *prima nutrice degli uomini*.

BRASICA RAPA L. et varietates esculentae (Rapa - Piemontese: Rava).

Lasciando da parte la *vexata quaestio* da quale specie abbiano avuto origine tutte le numerosissime varietà di rape coltivate (12) (note sotto i nomi più svariati), le quali vanno considerate come mostruosità ereditarie conservate con ogni cura dagli orticoltori per mezzo della selezione e propagate quindi colla cultura, a me preme accennare che le rape nel periodo di tempo che interessa queste osservazioni

e prima e dopo di esso, ebbero larghissima parte nell'alimentazione del popolo piemontese.

Fino dai tempi esostorici le rape cotte sotto la cenere erano usate come alimento presso i popoli nordici; esse furono in ogni tempo (prima che il mais, il fagiolo, la patata fossero importati dall'America) una delle principali risorse alimentari dei paesi poveri, specialmente dei luoghi montanosi.

I Greci, i Romani, i Normanni usavano largamente delle rape come lo dimostrano le opere dei geoponici e come si rileva dai classici.

Celebri rimasero nella storia le rape che stava cuocendo in un vaso di terra *Curio Dentato* (Marco Annio, che fu tre volte Console e due volte ebbe gli onori del trionfo), quando gli Ambasciatori dei Sanniti gli offrirono vasi d'oro perchè li aiutasse, e notissima è la generosa risposta che egli diede loro.

Teofrasto pone le rape dopo il frumento e le fave, perchè (come assicura Plinio) *dopo di esse non esiste cosa più utile*:

Sic justus ordo fiat a frumento protinus aut certe Faba
dicendis quando alii usus prestantior ab his non est.

Plinio ricorda che in Piemonte, dopo il vino e le biade, erano le rape il terzo raccolto degli uomini:

A vino atque messe tertius hic transpadanis fructus.
(Lib. XVIII, 35, 42).

Le rape di Norcia e dell'Amiterno erano le più apprezzate in Roma.

Le rape sono frequentemente rappresentate nelle pitture romane; le troviamo anche nei celebri meravigliosi bassorilievi del Tesoro di Bosco Reale.

Apicio indica il miglior modo di cucinarle e ricorda i cuochi che sapevano tingerle in sei differenti colori, uso che Plinio lamenta e rigetta: *neque aliud in cibis tingi decet!*

Ho ricordato queste cose per dimostrare che l'uso delle rape come alimento continuò dappertutto anche dopo la caduta dell'Impero. Certissimo è che nel Medioevo le rape erano molto usate, e che nel periodo in cui era in onore l'ornamentazione coi laterizi tanto in Piemonte quanto in Lombardia, le rape erano uno dei fondamenti alimentari.

Negli Statuti del Piemonte, e particolarmente in quelli Canavesani (così dottamente illustrati dal nostro compianto Conte Giuseppe Frola), si trovano frequenti i nomi di: *Nabina*, *Napina*, *Ravinales*, *Rapinaglia*, *Raveria*, *Ravoire*, per indicare i luoghi dove si coltivavano le rape; e frequenti e assai dure sono le disposizioni destinate a tutelarne la cultura.

Bonvicino della Riva, che scriveva nel 1288 *De magnalibus urbis Mediolani*, ricorda le rape ed i navoni che sotto Matteo Visconti si ricavano abbondantissimi dai campi e il largo uso di castagne, e panico (Verga, *Storia della vita milanese*, 1909).

I *Tacuinum Sanitatis* nelle loro mirabili miniature esaltano i navones e le cucurbite, che compaiono gigantesche nell'affresco del Castello di Isogno.