

culturale della patata e del mais americani) considerate come alimenti della massima importanza.

Lo attestano gli Statuti, i Taccuini, i libri di agricoltura e di dietetica, nonché le opere degli artisti che amavano riprodurle nelle inquadrature, nei festoni legati coi laccioli a disco (14), come fecero Squarcione, Schiavone, Marco Zoppo, Giovanni da Pisa, Niccolò Pizzolo, Vivarini, Carlo Crivelli, Mantegna, Giovanni da Udine, i Robbia, ecc., intrecciandole colle frutta e colle fronde, come fece anche Donatello nell'Altare del Santo, e come usarono nelle Loggie di Raffaello i suoi discepoli.

Ma qui desidero ancora accennare ad un'opera di scultura del XIII secolo, perocchè, meglio di ogni documento scritto, dimostra l'importanza dietetica delle rape anche in Toscana.

In Arezzo, sul Portale mediano della celebre Chiesa di Santa Maria della Pieve, corre un fregio nel quale furono rappresentati i momenti più caratteristici e più importanti della vita agricola, condensati in 12 sculture, quanti sono i mesi.

Il Novembre vi è rappresentato da un contadino che raccoglie le rape, le quali vi sono scolpite con la radice coniforme tripartita, sormontata da tre foglie in modo identico al rilievo dei mattoni di Pinerolo. Forse allora non era noto il tipo napiforme delle rape oggi coltivate.

La curiosa scultura nel suo ingenuo primitivo sapore artistico non solo dimostra l'importanza alimentare che avevano le rape in Toscana nel XIII secolo, ma è la prova che la coltivazione ne era così ampia da assurgere a simbolo della produzione agricola autunnale.

**SECALE CEREALE L.** - Segale (volgare: Sell) - Siligo (Autori antichi, Statuti).

**Triticum SATIVUM L.** - Frumento - Grano (volgare: Gran).

**HORDEUM L.** - Orzo (volgare: Ordi).

**SORGHUM L.** - Saggina (volgare: Molla da romazzo, Molla).

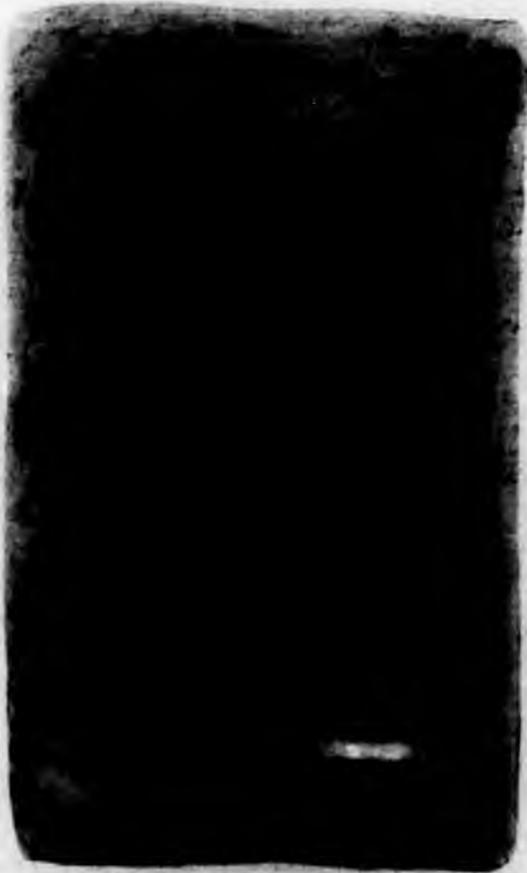
Che i modellatori abbiano inteso glorificare complessivamente i materiali allora usati nella panificazione, non vi può essere dubbio; il dubbio invece preoccupa il botanico quando si trova costretto a determinare le Graminacee che essi intesero rappresentare.

I mattoni di S. Francesco di Susa, ad esempio, presentano la figura di spighe; ma se in alcuni di essi, ponendo attenzione alla lunghezza della spiga, alla disposizione distica delle poche spighette aristate, si può pensare di riconoscere l'orzo, altri invece porterebbero a ritenere che invece la segale (siligo) sia stata la specie voluta ritrarre dal modellatore, od anche il frumento. Che si tratti però di una Graminacea e di una Hordeacea è cosa sulla quale non vi può essere discussione.

Certo è che la segale soprattutto, l'orzo ed anche il frumento (nel periodo di tempo da noi considerato) erano coltivati ovunque in Piemonte per far pane. La segale nel piano; l'orzo nelle regioni alpine.

Notisi che il frumento in Piemonte, solo a partire dal XII secolo (v. Statuti vari), andò mano mano sostituendo la segale che costituiva dapprima l'elemento principale della panificazione.

L'orzo, fra tutti i cereali, sembra essere il più anticamente coltivato, per lo sviluppo suo rapidissimo, per il rendimento doppio di quello del frumento (quantunque abbia un valore alimentare molto minore), e per l'adattamento alle regioni fredde.



Mattoni che ricordano i cereali (Orzo) da un calco eseguito a San Francesco di Susa

Ancora nel XVI secolo, in Piemonte, il pane di frumento si consumava soltanto sulle tavole dei ricchi e la massa della popolazione viveva d'orzo e di segale, che furono i cereali maggiormente coltivati in Piemonte, per la loro rusticità e la resistenza al freddo. L'uso generale del frumento non venne che molto più tardi.

La segale che i Romani, al dir di Plinio (N. H. XVIII, 40), conobbero solo quando iniziarono la conquista delle regioni subalpine, non è nemmeno menzionata dai geponici (Catone, Varrone, Columella, Palladio). Pare anche, come si rileva dai Rotoli della Castellania di Moretta (Saluzzo), esaurientemente illustrati da Eugenio Olivero (1295-1362), che in Piemonte si coltivasse anche il farro (farrum) o far (già menzionato anche nella Bibbia, al quale i Romani davano il nome di *Triticum Ador* o di *Semen Adereum*), caratterizzato dalle cariossidi vestite, cioè tenacemente aderenti alle glumelle. Questo cereale, a cui Linneo diede il nome di *Triticum Spelta*, per 300 anni fu usato dai popoli del Lazio (Plinio) prima che imparas-