



Mattoni che ricordano i Legumi della Fava

ea videlicet de causa, quoniam mali vapores et fere pestilentes ex his in ambientem acrem distribuntur qui continue inspiratus cerebri temperaturam subvertit, qua subversa rationales quoque facultates hebetes fiunt» (loc. cit., pag. 127).

Queste cose che, a prima vista, parrebbero curiosi parti di superstizione hanno purtroppo una ragione innegabile.

I moderni hanno di fatti riconosciuta l'influenza morbosa derivante dall'uso di certe varietà coltivate specialmente in Sardegna ed in Sicilia; hanno creato il nome *fabismo* per indicare la *sindrome fabacea* che alcuni vogliono di origine *anafilattica*, mentre altri la vorrebbero derivata dall'azione di glucosidi del tipo di quelli cianogenetici.

Malgrado questa azione che può essere originata dall'uso di certe varietà di fave, è pur vero che l'uso di questa leguminosa alimentare fu notevolissimo nei tempi passati in Piemonte, e lo è tuttora in Italia specialmente nelle regioni del litorale mediterraneo.

La coltivazione delle fave è antichissima; semi di favesi sono trovati nelle stazioni lacustri della Svizzera.

La Bibbia ne fa menzione nei libri dei Re, nelle Profezie di Ezechiele. Omero ne parla distinguendone due varietà di color nero. Gli Egiziani però la riguardavano come alimento impuro. Pitagora ne aveva interdetto l'uso ai suoi discepoli.

Del *fabismo* hanno trattato Erodoto in Egitto e Pitagora; e nei tempi moderni sono molti gli Autori che si occuparono di questa speciale malattia oggi sporadicamente limitata in Italia alle provincie di Mantova, Pisa, Roma, nella Calabria e nella Basilicata, e nell'India.

In Sicilia ed in Sardegna in primavera si notano molti casi di *fabismo* (Ferrarini).

Secondo gli studi di questo Autore e quelli molto concludenti della distinta Professoressa Eva Mameli

Calvino, questa malattia che alcuni intendono classificare per *anafilassi* e altri ad un tipo speciale di infezione, si riterrebbe dovuta ad una sostanza che si forma in via transitoria nelle fave coltivate e che produce fenomeni abbastanza inquietanti negli adulti (febbre, disturbi all'apparato circolatorio e di quello digerente, alcune volte letali nei bambini), la quale presenta reazioni dei glucosidi cianogenetici.

Si tratterebbe per la fava (e specialmente per alcune sue varietà coltivate in Sardegna) di fenomeni morbosi analoghi a quelli già da tempo noti e studiati in molte specie di piante quali: *Phaseolus lunatus*, *Sorghum vulgare*, *Glyceria aquatica*, *Lathyrus sativus*, *Ervum Ervilia*, *Lupinus*, e tante altre piante (sommanti oggi a più di 300 conosciute), dovuti a glucosidi cianogenetici.

Questi principi si formerebbero nei petali, negli ovari, nei frutti. La transitorietà della presenza di questi principi velenosi, secondo le ricerche della Prof.ssa Eva Mameli, starebbero in rapporto colla temperatura e coll'azione dei raggi solari.

Se poi la fava non è così innocente come generalmente si crede, ha invece una notevole importanza agricola paragonabile a quella dei trifogli e dei lupini, per ciò che migliora il terreno nel quale si sviluppa, abbandonandogli gli azotobatteri radicali contenuti nei suoi tubercoli, utilizzabili come materiale concimante.

Già i Romani, colla semplice osservazione pratica, avevano notato questa proprietà (comune alle leguminose) la cui azione fu dimostrata pochi decenni or sono dalla Scienza sperimentale moderna. Plinio illustra l'influenza della fava sul suolo in cui cresce con queste parole: «*Solum in quo (faba) sata est laetificat stercoris vice*» (Hist. Nat., Lib. XVIII, Cap. XII, 1º, 10), mentre dice del lupino: «*Pinguescere hoc satu arva vineasque...*» (ivi, Cap. XIII).

PIRUS MALUS L. - PIRUS COMMUNIS L. - Piemontesi
Pum, Pruss.

Una vera frutticoltura intesa nel senso di un'arte dedicata alla produzione di nuove varietà di piante fruttifere o indirizzata al miglioramento delle varietà coltivate, non si ebbe in Piemonte che in tempi relativamente recenti, come ho dimostrato nel mio studio *Sulla Frutticoltura in Piemonte* (v. bibliogr.).

Nel Medioevo, come si rileva dall'esame degli Statuti e da quello dei documenti dell'epoca, la coltivazione dei *Pomerii* o *Pomarum* vi era estesissima, e vi si coltivavano specie contemplate e raccomandate dai *Capitolari* di Carlo Magno e specialmente in quelli contenuti nel *De Villis et Cortis Imperialibus*, che incoraggiavano la cultura delle varietà di frutta *dulciores*, *cocciores*, *serotinae* meglio adatte ad essere consumate crude o cotte o pregevoli per maturazione tardiva.

Tutta una serie di disposizioni a tutela della proprietà e di pene erano comminate negli Statuti a coloro che *malo animo* danneggiassero alberi fruttiferi. Essi venivano puniti, con ammende assai elevate, colla frusta e magari anche colla forca, previo sempre il risarcimento dei danni.