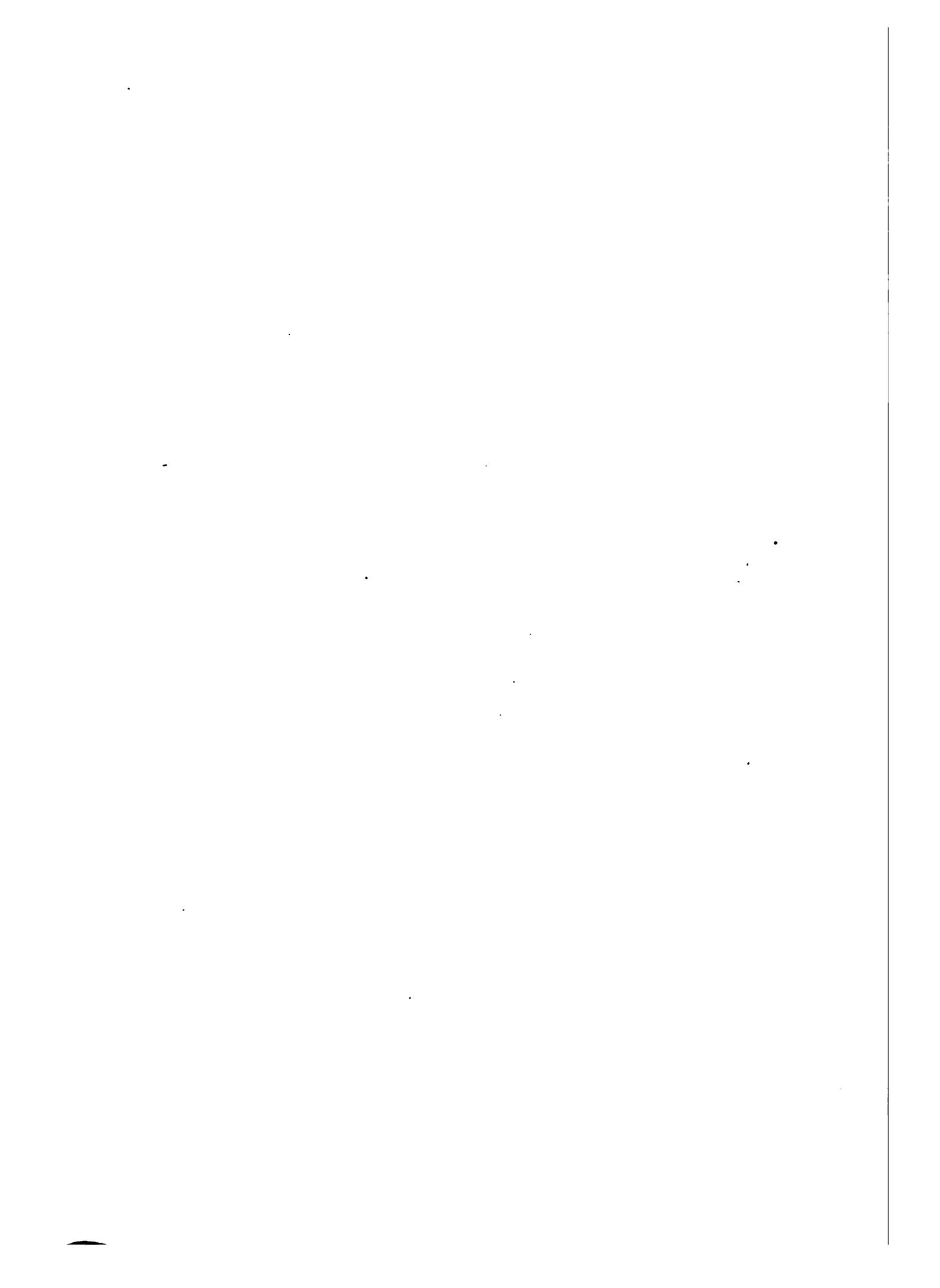


**MONOGRAFIA AGRARIA  
SUL CIRCONDARIO D' ALBA  
(in provincia di Cuneo)  
DEL SIGNOR GEOMETRA LORENZO FANTINO**



## I.

### **Terreno e clima.**

*Geografia.* — Il territorio del circondario è posto nell'alto Piemonte, e confina col circondario di Mondovì a sud, con quello di Saluzzo e di Torino a ponente, con quello d'Asti e Torino a nord, e con quello d'Acqui a levante. I limiti più precisi desunti dall'opera del capitano De-Bartolomeis, sono i seguenti :

1° Limite settentrionale col circondario d'Asti da Cellarengo a Cannelli m. l.	44,000
2° Limite orientale col circondario d'Acqui da Cannelli a Scaletta . . .	30,000
3° Limite meridionale ed occidentale col circondario di Mondovì da Scaletta a Dogliani, indi seguendo il corso del Tanaro fin presso Narzole e poscia all'ovest di Bra . . . . .	54,000
4° Limite occidentale col circondario di Saluzzo fra Bra e Carmagnola	» 18,000
5° Limite settentrionale col circondario di Torino da Carmagnola a Pralormo . . . . .	» 15,200

Il perimetro sviluppato è quindi di m. l. 161,200

Geograficamente, il circondario è posto fra il  $44^{\circ} 53' 55''$  di latitudine boreale, ed il  $44^{\circ} 28' 15''$  di latitudine australe, di guisachè lo spazio compreso fra i due punti trigonometrici di Pralormo e Monbarcaro posti presso il confine, è di  $0^{\circ} 25' 40''$  di latitudine.

Ed è altresi posto fra il  $5^{\circ} 56' 45''$  di longitudine orientale ed il  $5^{\circ} 28' 5''$  di longitudine occidentale, quindi lo spazio compreso fra i due punti trigonometrici opposti di Calosso e Carmagnola è di  $0^{\circ} 30' 40''$  di longitudine.

*Topografia.* — La superficie totale del territorio, secondo il già citato De Bartolomeis, sarebbe di chilometri quadrati 1056.05, pari a giornate antiche di Piemonte 277,740, ma da una misura eseguita con molta precisione da una Commissione di vari ingegneri, in seguito ad ordine del Governo, risultarono soli chilometri quadrati 908.06, pari a giornate 238,965. E finalmente dalle risultanze dei catasti se ne rilevano chilometri quadrati 998,842, pari a giornate 262,052.

Quella che presenta senza dubbio maggiore esattezza, è la seconda; calcolata dalla Commissione governativa.

Detta superficie, da uno spoglio fatto con qualche diligenza sui catasti del circondario, e tenuto conto delle approssimative variazioni avvenute nelle colture, risulta divisa come segue:

Campi . . . . .	Ettari 19,546
Vigne . . . . .	» 27,651
Prati . . . . .	» 13,151
Orti . . . . .	» 132
Boschi . . . . .	» 23,339
Terreni inculti . . . . .	» 6,023

Il territorio è piuttosto montuoso, specialmente nella parte posta sulla sponda destra del Tanaro. Le pianure principali sono: quella che si estende dal Tanaro presso Pollenzo fino al confine di Carmagnola, comprendendo buona parte dei territori di Bra, Sanfrè, Sommariva; l'altra formata dal bacino del Tanaro, comprendendo i territori di Alba, parte di Guarone, Magliano, Priocca, Govone. Le pianure secondarie sono quelle formate dai bacini delle Tallorie, della Cherasca, del Belbo, della Bormida, del Tinella, del Ridone e del Borbone.

Quanto all'ubicazione dei paesi, si notano in pianura Alba, Bra, Canale, Cornegliano, Piobesi, Cortemiglia.

Altri, come Sanfrè, Sommariva, Ceresole, Santo Stefano, Gorzegno, Feissoglio sono posti con una parte in piano e coll'altra addossata alle colline circostanti. Finalmente tutti i rimanenti sono posti sulla sommità delle creste e su poggi ameni dai quali si ammirano stupendi ed incantevoli panorami. Rimarchevole è quello che si gode a Serravalle Langhe posto a 777 metri sul livello del mare. Da quel punto si dominano quasi tutti gli altri del circondario, e si ammira il magnifico panorama formato da una parte dall'estesa pianura a cui fanno corona le Alpi, e dall'altra, di buona parte del sub-appennino. In altri luoghi ancora come a Diano, La Morra, Monforte, Guarone, Govone, Magliano si possono godere viste amenissime.

Il territorio è frequentemente intersecato da strade, fiumi e da torrenti, e le varie colture sono così bene alternate, specialmente nella parte sulla sponda sinistra del Tanaro, che fanno un effetto gradevolissimo, quando la vegetazione è attiva, come nella primavera.

*Geologia.* — La costituzione geologica è molto semplice. Due soli sono i terreni terziari tipici che vi si riscontrano, e formano, dirò così, due distinte zone geologiche. Sulla sponda destra del Tanaro, e sulla sinistra lungo tutto il corso del fiume per una zona della larghezza media di due chilometri, si trova il pliocene; in tutta la restante parte, il miocene.

Lo strato coltivabile è essenzialmente formato dal tufo calcareo in quasi tutto il circondario, meno nelle pianure ove sezionando il suolo si trova il tufo ad una certa profondità, coperto da uno strato di terre d'alluvione.

Qua e là poi si trovano tracce di solfato di calce specialmente nei territori di

La Morra, Verduno, Roddi, Guarone, Castagnito. In quel di La Morra, nella collina detta La Crovera, si estraggono delle puddinghe che possono servire ad uso di macina. Si rinvengono altresì presso Santo Stefano Roero arenarie conchiglifere, ed in quel di Sommariva del Bosco e Torre Uzzone la lignite fibrosa. In ultimo abbiamo nel territorio di Canale la terra magnesiaca o sal canale, scoperto, secondo il Barelli, dal dottore Alloi, il quale analizzando quelle terre, ne formò il conosciuto sale, che costituiva in quei tempi una notevole sorgente di lucro per quel paese.

*Orografia.* — Nel circondario non esistono montagne propriamente dette, ma bensì colline più o meno elevate, la cui altezza varia dai 200 agli 800 metri sul livello del mare. Il sistema di colline forma il vero sub-appennino.

Dal monte *Zemolo* posto nel circondario di Mondovì si staccano due contrafforti che vengono un po' più in giù a formare la valle del Belbo, e da questi contrafforti altri se ne staccano, e diramandosi in vario senso formano poi tutte le altre piccole vallate terziarie delle Langhe propriamente dette. L'inclinazione dei versanti, che è sensibilissima nell'alta Langa, viene man mano modificandosi nei piccoli contrafforti che s'avvicinano al Tanaro. Sulla sponda sinistra del fiume poi, e quasi a guisa di argine, si eleva una corona di colline dell'istessa costruzione geologica, come si è già detto, di quelle poste sulla sponda opposta. L'inclinazione del loro versante sud-est è fortissima, specialmente sotto Guarone e Santa Vittoria, più dolce verso ovest e nord-ovest ove va sfumandosi quasi di collina in collina fino alla valle del Borbore. Altre collinette quasi isolate s'ergono sul piano del Riddone, d'una forma affatto differente; e paiono enormi coni piantati là da loro. Le loro falde sono ripidissime, ciò non pertanto, sono benissimo coltivate e presentano un aspetto ridentissimo.

*Idrografia.* — Il fiume principale del circondario è il Tanaro già molto conosciuto dagli antichi. Nasce nel monte Carsena sopra Ormea nel circondario di Mondovì. Entra nel territorio di quello d'Alba presso Monchiero, rasenta il confine di questo comune e di Novello per una lunghezza di due chilometri circa ed entra poscia nel circondario di Mondovì. Rientra nel nostro circondario presso Pollenzo a circa 200 metri sul livello del mare, cioè a circa 650 metri sotto il livello della sorgente od origine.

Da Pollenzo passa presso Alba e dopo una percorrenza di chilometri 157,555 entra nel circondario d'Asti presso Castagnole delle Lanze a metri 121 sul livello del mare.

Riceve lungo il suo corso nel circondario: sulla sponda destra, la Talloria e la Cherasca, e sulla sponda sinistra il Riddone.

Il bacino del Tanaro è il più vasto ed urbortoso di quanti ve ne sono nel circondario, difatti la sua superficie è 383 chilometri quadrati. L'alveo del fiume è largo in media 200 metri, le sponde sono quasi di livello col pelo dell'acqua nelle piene ordinarie, fino sotto Alba; quindi la sponda destra è molto rialzata e costituita da una roccia tufacea.

Viene quindi per ordine la Bormida detta di Millesimo, cioè la più occidentale delle due Bormide. Essa nasce ai piedi del monte Linco nel circondario di Mondovì, che dopo d'averlo percorso per una lunghezza di 17 chilometri, entra nel circondario di Alba presso il confine di Gorzegno e di Prunetto; e presso Cortemiglia riceve il tor-

rente Uzzone. Il suo corso sul territorio albese è di chilometri 25 circa, ed entra in quel d'Acqui tra Vesime e San Giorgio. Il bacino è piuttosto ampio ma meno fertile di quello del Tanaro, e l'alveo nelle piene ordinarie è della larghezza di metri 50 in media. Ingrossa rapidamente ed inonda frequentemente le terre latistanti, corroden-dole e danneggiandole seriamente.

*L'Uzzone.* Nasce su quel di Savona presso Cian del Torto; entra in quel d'Alba presso il confine di Scaletta e confluisce nella Bormida presso Cortemiglia dopo una percorrenza dalla sorgente alla foce di chilometri 11.5. Il suo corso è impetuoso, l'alveo angusto, incassato e sassoso; il bacino stretto con sponde molto elevate.

Il *Belbo* ha la sua origine presso Montezemolo a metri 676 sul livello del mare, percorre il circondario di Mondovì per un tratto di metri 18,000, ed entra in quel di Alba presso il confine di San Benedetto, e nell'Astigiano presso Canelli dopo un percorso nel circondario di chilometri 24. Il suo alveo non è incassato, il fondo è mel-moso, il corso rapido, il bacino piuttosto aperto, e misura in media 260 metri. Riceve lungo il suo corso nel circondario, il Beria, il Tinella, i rivi della Langa, della Braia, il Tamiano.

Il *Tinella*. Nasce questo torrente sui colli di Trezzo; serve di confine fra il circondario d'Alba e quello di Asti, ed entra nel Belbo presso Santo Stefano; dopo un percorso di metri 18,500. Il suo bacino non è molto ampio, ma assai ferace.

Il *Borbore*. È formato da due rami, i quali hanno origine, il superiore presso la Vezza, l'inferiore sotto la Montà; dopo un corso di metri 3700 il primo, di metri 3300 il secondo, si uniscono in un solo ramo presso il cimitero di Canale. Questo ramo entra poi nel circondario d'Asti presso la cascina Topin, dopo una percorrenza di metri 3000 circa. È un torrente con sponde poco elevate, fondo sabbioso, poco pendente, ed ha un bacino assai aperto e ferace.

La *Mellea*. Nasce questo torrente sul confine dei comuni di Pocapaglia e Santa Vittoria ed entra nel Tanaro presso il mulino di Santa Vittoria, dopo un corso di circa sette chilometri.

Il *Riavolo*. Ha la sua origine sotto la Cerrea ed entra nel circondario di Mondovì sul confine di Roddino e Dogliani dopo un corso di 6000 metri. Le sponde dell'alveo sono poco rialzate, e la larghezza è di metri 20 in media. Il suo corso è rapidissimo, ed il bacino è dell'ampiezza di 200 metri, con i flanchi elevati, ripidi, poco feraci.

Questi sono i fiumi e torrenti principali del circondario; si omisero i torrentelli minori ed i rivi; però chi volesse vedere quali e quanti siano e quali territori bagnino, non ha che da consultare la tabella idrografica annessa al secondo volume.

*Climatologia e meteorologia.* — Dalla squisita gentilezza del professore Craveri da Bra, ebbi il riassunto delle osservazioni da lui fatte in tre lustri, nel suo osservatorio.

Benchè tali risultati non possano scrupolosamente applicarsi a tutte le parti del circondario, pur tuttavia le differenze sono abbastanza piccole per essere trascurate, ed in ogni modo il riassunto trilustre dell'osservatorio braidese somministra elementi a sufficienza per formare un esatto criterio delle condizioni climatologiche e meteo-logiche del paese.

Dal riassunto fatto risulta :

Che la media dal 1860 al 1878, fu pel termografo al massimo di 17° 97, e che il

massimo dei massimi registrato il 19 luglio 1871 fu di 38° 70, ed il minimo dei minimi registrato il 18 gennaio 1864 fu 6°.

Pel termografo al minimo la media fu nello stesso periodo di 6° 05, il massimo dei massimi registrato il 19 gennaio 1864 fu di 15° 20 ed il minimo dei minimi registrato il 24 luglio 1869 fu di 22° 50.

Il termometro segnò un medio di 13° 96, un massimo di 32° (il 16 e 17 luglio 1865) ed un minimo (9 dicembre 1877) di 9° 00.

Quanto al vapore la tensione media fu di 8° 38, la massima 21° 07, la minima 0° 50.

L'idrometria venne stabilita con una media di umidità relativa di 6.88, la massima di 100, la minima di 6.00.

Dal 1860 al 1878 s'ebbe ancora una media di 110 giorni sereni, 186 misti, 69 coperti.

La pioggia dal 1874 al 1878 cadde in millimetri 640.43, e si constatò altresì una media di giornate 64.80, con pioggia.

La neve è caduta nella quantità di millimetri 489, e la massima nevicata si constatò il 30 marzo 1878, cioè di millimetri 120 in 5 ore. La nevicata più precoce si registrò il 6 novembre 1860 e la più tarda il 17 aprile 1877.

I venti furono più frequenti nel 1878, poichè spirarono 585 volte. Il massimo dell'anemometro segnò 17,397 chilometri nel 1877, e la media annua segnata dall'anemometro, fu di chilometri 14,446.



## II.

### Popolazione.

Allo scopo di fornire un'idea precisa, esatta, della popolazione del circondario, ho fatto desumere dai registri d'anagrafe di tutti i settantasette comuni i dati e le nozioni necessarie per stabilire la divisione e la distribuzione della popolazione stessa. Per viemaggiormente far risaltare l'incremento avvenuto nella popolazione, risalii all'anno 1840, e ponendo in raffronto le cifre emergenti nei successivi censimenti, riesce evidentemente dimostrato l'accennato aumento.

Eccone quindi le risultanze:

EPOCHE	Popolazione assoluta	Popolazione relativa per chilometro
Anno 1840 . . .	111,007	120,22
Id. 1861 . . .	118,980	131,02
Id. 1871 . . .	124,822	137,45

Dalle suseposte cifre se ne deduce che l'incremento subito dalla popolazione nel trentennio antecedente all'ultimo censimento del 1871, fu di 13,815 abitanti cioè del 12,45 per cento.

L'aumento si nota specialmente nei comuni posti sulla sponda destra del Tanaro, cioè nella Langa ad eccezione dei comuni di Serravalle, Castelletto, Arguello, Cravanzana, Gorzegno e Cissone, nei quali fu in diminuzione.

Come parimenti lo fu nei comuni di Sommariva, Perno, Sanfrè, Monteù Roero, posti sulla sponda sinistra del Tanaro.

È d'uopo notare che posteriormente all'ultimo censimento fatto nell'anno 1871 si verifica un notevolissimo aumento nella popolazione di tutti i comuni, e più specialmente nei territori vitiferi, ove si è d'assai accresciuta la prosperità e la ricchezza delle classi agricole. Fra questi, mi piace notare Barolo, ove le nascite raggiunsero

in media, dall'epoca del censimento in poi, il 7.8 per cento, mentre che le morti giunsero appena al 2 per cento.

Fra le cause che influirono e che influiscono tuttora ad accrescere la popolazione, va annoverata la grande diminuzione che si constata nell'emigrazione, la continua immigrazione di coloro che s'erano recati in Francia, e degli altri che andarono a provare dure delusioni al di là dell'Atlantico.

Parecchie famiglie ed individui isolati accorsi da noi come lavoratori avventizi, allietati in seguito dai grassi salari, finirono per fermarsi e fissare la loro residenza nel circondario.

*Divisione.* — Sebbene con qualche difficoltà, pur tuttavia con un po'di diligenza riuscii a dividere la popolazione totale in urbana e rurale, comprendendo però in questa tutte le famiglie che attendono a lavori agricoli, anche quando abitano in centri urbani.

Ciò premesso ecco lo specchietto della divisione:

ZONE	POPOLAZIONE		
	Rurale	Urbana	Totale
Prima . . . .	48,706	13,835	62,541
Seconda . . . .	53,125	9,156	62,281
Totale . . . .	101,831	22,991	124,822

La popolazione urbana sta perciò alla rurale come i numeri 18.40 e 81.60 stanno fra loro, diguisachè la rurale è oltre il quadruplo di quella urbana. Nè mi limitai a queste cifre, ma ho altresì fatta una suddivisione della popolazione rurale nel modo seguente:

Famiglie di contadini proprietari 17,276; mezzadri 1,681; affittaiuoli 615.

Laonde le singole categorie di famiglie rurali stanno col numero totale nel rapporto seguente:

Contadini proprietari 0.88; mezzadri 0.08; affittaiuoli 0.04.

Le famiglie rurali risultano in media composte d'individui 5.20.

*Distribuzione.* — Quanto finalmente alla distribuzione, risulta:

Popolazione sparsa 78,181; agglomerata 46,641; totale 124,822.

ed il rapporto numerico che esiste tra la popolazione sparsa e l'agglomerata, è di 62.63; 37.37.

Le abitazioni rurali sono promiscuamente sparse ed agglomerate. Il nucleo principale costituisce ordinariamente il capoluogo del comune, quindi qua e là pel territorio sonvi borgate, che contano da cinque a quindici case, o case rurali isolate nei poderi di qualche importanza. Le case dei coltivatori sono però tutte nel podere o ben vicine ai fondi. Da noi non s'usa tenere stabili lunghi dalle case rurali, ad eccezione dei prati e dei boschi, che non esigono lavori tanto frequenti, ed una rigorosa sorveglianza, come richiedono le altre colture.

### III.

#### **Agricoltura, industrie agrarie. — Fattori delle produzioni agrarie.**

Uno scoglio serio, che incontra chi deve scrivere una memoria sull'organismo agrario del circondario d'Alba, è senza dubbio quello di dividerlo in zone agrarie, nel senso prescritto dal programma. La divisione in zone dev'essere fatta non già sotto il punto di vista della coltivazione predominante, ma sotto quello più specialmente dell'unità dei sistemi agricoli, determinata da somiglianza di consuetudini o da circostanze fisiche locali, e nel circondario non si riscontra una distinta e spiccatà condizione nei sistemi agricoli, da poterlo con precisione dividere.

Ad ogni modo, dopo un lungo esame, ho ritenuta opportuna una divisione che soddisfa fino ad un certo punto alle esigenze del programma governativo, ed alla maggior intelligenza di quanto verrò esponendo.

Ho diviso conseguentemente il circondario in due grandi zone nel modo che segue:

*Zona prima.* — Che comprende tutta la parte posta sulla sinistra del Tanaro, formata cioè dai mandamenti di Bra, Sommariva del Bosco, Canale, Govone, Cornegliano, che contano complessivamente 23 comuni con una popolazione di 62,541 abitanti.

*Zona seconda.* — Che comprende la parte posta sulla sponda destra del Tanaro, cioè la Langa propriamente detta ed è costituita dai mandamenti di Alba, La Morra, Monforte, Bossolasco, Diano d'Alba, Cortemiglia, Santo Stefano Belbo. Contano complessivamente di 54 comuni con una popolazione totale di 62,281 abitanti.

Le differenze caratteristiche si notano più specialmente negli usi, nei costumi, nel modo di lavorare le terre, nella costituzione geologica del terreno, e perfino nel dialetto o meglio nella pronunzia.

Per amore di brevità ed anche per evitare inutili ripetizioni, ometto in questo capitolo di descrivere tali differenze; queste verranno più a proposito poste in evidenza man mano che si discorrerà in quel che segue, delle varie colture, delle industrie agrarie e dei sistemi agricoli. Basti ora l'accennare che la proposta divisione è perfino nella testa dei contadini della Langa, pei quali la parte posta al di là del Tanaro, cioè la prima zona, è quasi un territorio straniero; e lo chiamano il Piemonte. Difatti quei della Langa discorrendo, li sentite tratto a dire, a proposito del modo

di eseguire i lavori o di tenere il bestiame: « in Piemonte si fa così e così ». Nè male si appongono i langhirani a parlare in tal guisa, inquantochè storicamente e geografi camente essi appartengono in alti tempi alla Liguria, e quei della prima zona al vero Piemonte cispadano. Perfino Plinio, i popoli della Langa li chiamò colla denominazione speciale di *Alpensis Pompeiani*. Lascio però questo ginepраio della storia, per non cadere nel pericolo di prendere qualche pettrosso, e torno in carreggiata.

L'estensione superficiale delle singole zone è data dal seguente prospetto:

ZONE	SUPERFICIE IN ETTARI DI						
	Vigne	Campi	Prati	Orti	Boschi	Incolti	Totale
Prima	12,810	14,589	6,389	112	7,659	1,353	42,894
Seconda	14,841	14,957	8,762	20	15,680	4,670	56,948
Totale	27,651	29,546	15,151	132	23,339	6,023	99,842

La seconda zona è alquanto più estesa della prima, benchè questa abbia una popolazione maggiore, ed una superficie coltivata più ampia.

Dalle suesposte cifre si rileva: che la parte incolta in tutto il circondario ascende a 6023 ettari. Ma quando si noti, che in questo quantitativo sono compresi gli alvei dei fiumi, dei torrenti e le zone stradali, si scorge che la superficie incalata suscettibile di essere coltivata si riduce appena a 3000 ettari.

Questi sono poi quasi tutti nella seconda zona e più specialmente nella superficie dei mandamenti di Bossolasco, Cortemiglia e Santo Stefano Belbo.

Le ragioni per le quali si ha tuttora una parte non coltivata sono: primieramente, la mancanza, o, per dire più propriamente, il difetto di popolazione in quelle regioni; secondariamente, l'infelicità d'ubicazione, la sterilità delle terre, le quali benchè lavorate, non darebbero in nessun caso un prodotto rimuneratore.

Quando la popolazione sia cresciuta in quei luoghi, quando la proprietà di quelle zone incolte sia passata nelle mani di contadini, quando infine si sia generalizzato l'uso dei concimi artificiali, allora anche quel poco terreno incolto verrà trasformato, come già si fece nei mandamenti di La Morra, Monforte, Diano e Santo Stefano, ove lande improduttive vennero convertite in stupendi vigneti, che formano oggidi la meraviglia di chi li esamina; veri miracoli, che ci hanno fatto vedere quanto possa il lavoro dell'uomo.

*Fattori economici.* — Il fattore economico finora prevalente in ambe le zone, è il lavoro dell'uomo, e raramente si trova congiunto cogli altri due, cioè, coi capitali d'esercizio e coll'intelligenza applicata all'agricoltura. Da diverse cause devesi ripetere l'assenza di questi due potenti ed efficaci fattori dell'agricoltura e dell'industria agraria. Primieramente, dalla grande divisione della proprietà, inquantochè il piccolo proprietario è generalmente poco istruito, e per di più restio ad adottare i consigli dei coltivatori intelligenti. Egli lavora i suoi fondi come li lavorava il nonno, il bisnonno,

ed è piuttosto conservatore, in agricoltura, che progressista. Non parlategli d'innovazioni, egli vi sorride scetticamente, e non accetta nulla che sappia di novità, se prima non ha toccato bene con mano, che in quella innovazione vi è il suo tornaconto.

I medi ed i grandi proprietari, fra i quali trovasi l'intelligenza, attendono difficilmente alla coltivazione dei loro fondi, per cui questi vengono lavorati da coloni, spesso ignoranti, zotici, quasi sempre egoisti.

Che si dovrà dire dei capitali d'esercizio?

Nessun proprietario che tenga i beni a mezzadria si lascia tentare ad investire capitali in miglioramenti agricoli, il cui frutto, se non va intieramente perduto, è almeno per due terzi usufruito dal colono.

Gli affittamenti a lunga durata, l'unica forma di patto agricolo che esiga l'investimento immediato di capitali, sono rarissimi. I piccoli proprietari poi, se hanno capitali, amano meglio investirli in nuovi acquisti, raramente in miglioramenti, che generalmente ottengono del pari, mediante il lavoro manuale. Diguisachè, vuoi per una, vuoi per l'altra causa, l'uomo-macchina è, e sarà ancora per qualche tempo nella maggior parte del circondario, l'unico fattore principale della produzione agraria. La mezzadria è perciò l'ostacolo principale all'applicazione degli altri fattori.

Qualche proprietario ottimista che credette in buona fede di migliorare la condizione de'suoi poderi, provò delle amare delusioni. Ragionando in apposito capitolo sulle forme, vantaggi e difetti della mezzadria, proverò apoditticamente questa asserzione; per ora basti questo cenno, per dare un'idea della prevalenza di uno, anzichè dell'altro fattore.

D'altro lato bisogna persuadersi, che le condizioni topografiche non permettendo che si possano impiegare su scala un po'vasta le macchine agricole, e la coltura vitifera essendo piuttosto estesa, conviene per ora accontentarsi del lavoro manuale, curando, per quanto è possibile, che questo lavoro sia diretto da persone pratiche nei diversi lavori agricoli.

#### DESCRIZIONE DELLE COLTURE.

##### *Piante arboree.*

*Boschi d'alto fusto.* — Il bosco d'alto fusto, cioè la fustaia propriamente detta, presenta casi rarissimi nell'una e nell'altra zona. Gli unici boschi tipici che ancor si vedono, sono:

Nella prima zona sul territorio di Pocapaglia, il bosco del marchese La Savant. La superficie di ettari 380 divisa in torni o tagli di 10 anni, ed ogni taglio dà circa 1000 quercuole che sono vendute sul luogo a lire cinque in media caduna. Nella seconda zona fra Alba e Borgomale una magnifica pineta della superficie di ettari 25 divisa in tagli o torni di 100 anni.

*Boschi cedui, puri e misti.* — Nei capitoli precedenti abbiamo veduto che la superficie totale dei boschi è di ettari 23,339, dai quali togliendo i boschi d'alto fusto in

ettari 405, rimangono ettari 22,934 di cedui puri, cedui misti e castagneti da frutto, questi ultimi di ettari 2394.

La maggior quantità di boschi esiste nella seconda zona, in cui si vedono imboschite quasi tutte le falde e specialmente gli orli dei rivi, le creste, ed in certi luoghi, come nell'alta Langa, delle intiere colline.

Le essenze predominanti sono le seguenti:

Il *quercus robur* o quercia comune, il *pinus sylvestris* o pino, la *castanea vesca* o castagno comune, in minor proporzione, il *fraxinus excelsior* o frassino, ed il *juniperus communis* o ginepro, l'*acer campestre*, detto comunemente oppio. Nei luoghi umidi e più specialmente lungo i rivi si trova l'*alnus incana*, od ontano, detto in vernacolo *verna*, ed il *populus tremula* od *arbrin*.

Tutte queste varietà od essenze sono tenute a capitozza lasciando allevare e crescere le pianticelle più robuste all'epoca del taglio.

Il bosco ceduo è però tenuto e governato maluccio in quasi tutti i luoghi, diguisachè, abbandonati come sono, la vegetazione è piuttosto spontanea, anzichè guidata dall'intelligenza del coltivatore. Dacchè la coltura della vite ricominciò a rifiorire, ed ora che continuamente si estende, si tiene in maggior conto il ceduo, e dai proprietari si cominciano a praticare migliori regole di governo, ed a popolarli viemag-giormente.

Il taglio o scalvo dei cedui si fa ogni sette o nove anni secondo la sua maggiore o minore prosperità od incremento legnoso; e si fa generalmente nell'autunno prima del cader delle foglie per poterle tutte godere. Dai tagli si traggono pali e fascine, che tranne la poca quantità che se ne destina pel focaggio, vengono gli uni destinati per la palatura delle viti, le altre per metterle in fondo delle fosse. L'operazione di scalvo è generalmente fatta dai coloni o da lavoratori avventizi, ed i cedui di quercie vengono certe volte dati a tagliare e scortecciare mediante cessione della metà della scorza, detta in dialetto *rusca*. In questo caso lo scalvo si fa ordinariamente in primavera, perchè lo scortecciamento riesce meglio, ed è d'altronde più proficuo per la miglior qualità della scorza a grossi pezzi, detta di *cannella*. Questa non può ottersi che nella primavera perchè la linfa inumidisce lo strato sotto-corticale, permettendo che si possa staccare a lunghi tratti.

Ogni tre anni si fanno altresì le foglie, operazione questa che consiste nel ripulimento del bosco. Si tagliano perciò a flor di terra i cespugli d'arbustelli cresciuti fuori delle ceppaie, e si ripuliscono i pali giovani non lasciando loro che la pura chioma o ramaglia superiore. Le foglie sono pure fatte dai coloni dei poderi o da lavoratori avventizi, i quali sono per tale lavoro pagati a giornata. Allorquando però s'ha da far la foglia in una estensione di ceduo piuttosto considerevole, i proprietari usano per lo più di dare il lavoro a cottimo a certi lavoranti in ciò specialisti, mediante cessione della metà delle fascine che si ottengono. Questi operai fanno giornalmente ed in media da 100 a 150 fascine, le quali valgono in media 4 centesimi caduna e fino a 6, secondo la loro grossezza e l'essenza del legno che le compone.

Ogni autunno poi si rastrella il fogliame secco, caduto in terra, e raccolto, lo si fa servire di lettiera al bestiame.

Il prodotto normale di un ettaro di ceduo si può ragguagliare a 2200 pali ogni

sette anni, 7500 fascine ogni tre. I pali si vendono ancora a *carra* la quale è composta di 200 pali, ed il loro prezzo, secondo l'essenza di cui sono, varia da 7 a 20 centesimi l'uno.

*Boschi cedui d'acacia.* — Da circa un ventennio a questa parte è venuto molto in voga il bosco ceduo d'acacia, o acaceto.

Moltissimi cedui di pini e ginepri, specie di gerbidi, che poco o nulla fruttavano, danno ora un bel reddito, pari a quelle di qualsivoglia altra coltura, dopo che vennero dissodati e rimboschiti con acacie. Anzi, parecchi proprietari, dopo l'aumentato bisogno di pali, imboschirono perfino qualche campo che loro restituiva stentatamente la semente, ed ora ottengono un prodotto certo che costa loro poca spesa.

I piantamenti si fanno su terreno dissodato per la profondità di quasi un metro, e con piantini tolti da vivai ove furono seminati. Detti piantini si dispongono a filari paralleli, distanti l'uno dall'altro un metro, e non si tagliano che dopo quattro o cinque anni all'altezza di 15 o 20 centimetri da terra. L'anno susseguente ogni tronco getta due o tre germogli e la capitozza è fatta. Trascorsi due tagli si possono ottenere da un ettaro di acaceto, posto in condizioni normali di fertilità, circa 4600 pali e 8000 fascine. Sia gli uni che le altre sono ricercatissimi per la coltivazione della vite. L'acacia è raramente allevata ad alto fusto, nel qual caso dopo dieci o quindici anni fornirebbe un eccellente legname da focaggio, od eccellenti doghe da botti per vino, come ancora, stagionandolo, un buon materiale per palchetti.

*Castagneti da frutto.* — I castagneti da frutto non esistono affatto nella prima zona, e nella seconda sono solamente conservati nell'alta Langa, nei comuni del mandamento di Cortemiglia ed in quello di Bossolasco. I castagneti da frutto popolano ordinariamente le falde settentrionali dei colli, ove fruttano discretamente bene. Le castagne raccolte nel tardo autunno sono raramente vendute fresche ad eccezione dei così detti marroni, le altre si fanno essiccare in appositi locali, si sbucciano e si vendono secche. Questa qualità viene in commercio chiamata castagna bianca, e la si vende al prezzo di lire 8-20 l'ettolitro se verdi.

Il suolo su cui trovansi i castagneti serve poi di eccellente pascolo agli ovini, dei quali in quelle località se ne fa allevamento su vastissima scala.

Il reddito lordo di un castagneto posto in condizioni ordinarie sale a lire 80-45 per ettaro.

Il fogliame lo si rastrella ogni autunno e serve di lettiera al bestiame.

Nell'essiccazione delle castagne fresche si calcola un consumo di due terzi, digiughè per ottenere un ettolitro di castagne secche, ne occorrono tre di fresche.

Il prodotto è destinato in parte all'alimentazione locale, ed in parte esportato. Si nota però una forte tendenza a distruggere i castagneti, e ciò a motivo della scarsa loro rendita in confronto delle altre colture, che vantaggiosamente si possono ad essi sostituire.

*Considerazioni generali sui boschi.* — Esaminando la situazione forestale nel circondario, si rileva un'accentuata tendenza ai diboscamenti ed ai dissodamenti. Il piccolo proprietario specialmente, è un arrabbiato diboscatore, perchè sa di poter trasformare col puro suo lavoro un ceduo, per esempio, che a lui rende un trenta lire all'anno in un vigneto, che dopo qualche anno gli dà un reddito quasi quintuplo. Si è molto detto e molto

scritto su questa smania diboscatrice, chiamandola la rovina della ricchezza pubblica. Io non voglio fare in questa memoria della scienza economica, dico solamente che è ancor discutibile, se i diboscamenti che si fanno nelle due zone del circondario, sieno fonte degli inconvenienti lamentati.

Ritengo piuttosto, che anche in ciò vi sia il *bona mixta malis*, e basta dare uno sguardo ai nostri colli, all'acclività delle loro falde, alla conformazione dei bacini; per persuadersi che molte zone, non solo possono essere diboscate senza pericolo di frammenti, di inondazioni subitanee al piano, ecc., ma che anzi aumentano considerevolmente la pubblica ricchezza senza originare tali inconvenienti.

La nuova legge forestale ha aperto un uscio ai diboscatori, ed ha stabilito che certe zone poco acclivi, ed in determinate ubicazioni, sieno sciolte dal vincolo forestale; ma poi, nel mettere in esecuzione la legge, si è di nuovo caduti nelle pastoie burocratiche, per cui, nel circondario, il benefizio che tutti si ripromettevano, è affatto illusorio. La classificazione delle zone vincolate e svincolate invece d'essere fatta da uomini competenti, pratici dei luoghi, venne fatta dalle guardie forestali, e Dio sa come. In pochissimi comuni il delegato forestale assistette alla cognizione fatta dagli agenti forestali, i quali in una così delicata operazione furono accompagnati dagli servienti comunali! Figuriamoci come dovevano restare gli elenchi di svincolo e di vincolo! Essi sono veri *rebus* nei quali nessuno può raccapazzare se la sua pezza sia o no svincolata.

È quindi indispensabile che il Ministero d'agricoltura faccia procedere ad una nuova classificazione più razionale, più accurata, perchè il proprietario che si trova nelle condizioni di svincolo lo possa con certezza conoscere. Il dover ora ricorrere per l'autorizzazione a diboscare, è un affar serio, imperocchè oltre alla spesa del perito per misurare il bosco, rilevarne le quote di livello e farne il tipo regolare, devesi pagare la trasferta alla Commissione provinciale, la quale spesa è piuttosto rilevante.

Da tutte queste spese dovrebbe poi almeno essere dispensato chi vuol solamente sostituire ai poco produttivi pini, le acacie. Difatti, pare che trattandosi solo di sostituire un'essenza ad un'altra, non sarebbe il caso di aggravare il proprietario di una spesa non lieve per un piccolo appezzamento.

Tutte queste considerazioni sono nell'interesse dello sviluppo della ricchezza pubblica, per cui c'è da fare a fidanza che l'onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria vi fermerà la sua attenzione, e promuoverà tutti quei provvedimenti che sono da tanto tempo un pio desiderio dei proprietari del circondario.

*Saliceti.* — Un'altra pianta arborea che ha molta importanza nel circondario è il salice comune. Nel piano e principalmente nel vasto bacino del Tanaro è coltivato su vasta scala.

Generalmente è allevato lungo i fossi a doppia fila colla distanza di un metro da una all'altra. Si pianta per talee generalmente del diametro di 0.08 centimetri e dell'altezza di due metri e si scapano poi a quell'altezza i germogli per formare la capottozza. Ogni pianta può fornire, dopo tre o quattro anni, da cinque a otto pali, che valgono in media 12 centesimi caduno. Colle ramaglie si formano fascine le cui foglie sia verdi che secche, sono date al bestiame per foraggio nei periodi che cessano i grossi lavori.

In talune località, massime nei piccoli bacini dei rivi, si fanno intieri piantamenti di salici detti salicete, senza pregiudicare il prato entro cui son poste.

Queste salicete quando sono giudiziosamente fatte danno un discreto reddito, ed i pali sono oggidì ricercatissimi.

Il salice da vimini (*salix viminalis*) è pure assai coltivato, ma non ancora come si dovrebbe e si potrebbe coltivare. L'elevato prezzo dei vimini ha già indubbiamente dato una grande spinta a questa coltivazione, ma si può ottenere di più; difatti percorrendo il circondario, quanti siti propizi che si contano ancor vuoti!

*Gelsi e gelseti.* — Il gelso è coltivato su vastissima scala in ogni parte del territorio, ma specialmente nella vallata della Talloria. In questa si ammira un gelseto vastissimo nel podere del cav. Veglio, detto la Bernardina, il quale per quantità di gelsi non teme il confronto di quello impiantato fra Cuneo e San Dalmazzo dal compianto senatore Audiffredi.

Il gelso è generalmente coltivato nei campi, ed a file parallele a distanze variabili secondo i luoghi.

Il piantamento si fa con cura e bene, e perfino nelle capitolazioni d'affitto o di masserizio, si prescrivono tassativamente le regole per piantarli ed allevarli.

Dai vivai si provvedono i piantini i quali sono in media del diametro di 0.05 centimetri, alti due metri e con buone radici, ed i migliori provengono dagli orti di Bra, di Cherasco e di Vaccheria presso Alba.

Le fosse o formelle si fanno della superficie di nove metri quadrati e della profondità di 0.80 centimetri, e la concimazione si fa in media con otto miriagrammi per ogni gelso.

La foglia è di buonissima qualità, e la produzione normale per un gelso di media età si valuta a miria otto, il cui prezzo è generalmente di una lira data al peso. La sfogliatura si fa da operai agricoli ai quali si corrispondono dai 10 ai 25 centesimi per miria, secondo il modo con cui è tenuto il gelso, cioè, se a *termene* costa meno, a *ramaglie* di più. Circa il modo con cui si vende la foglia è d'uopo notare che una parte viene portata sui mercati e la parte maggiore venduta sul luogo, a peso o ad estimo, cioè stimando a vista la quantità che può esservene sul gelso.

Il più grande produttore di foglia di gelsi è indubbiamente il cav. Veglio, il quale nel suo gelseto sopra citato, produce circa sessantamila miriagrammi di foglia, e questa quantità potrebbe essere ancora aumentata qualora il gelseto fosse governato con miglior sistema.

Le ramaglie che si ottengono dalla scapatura dei gelsi e dalla loro rimondatura, forniscono eccellenti fascine per focaggio. Alcuni pensarono qualche anno addietro di tirare partito dalle corteccie delle vermene recise e fresche, ma essendo poi cessata affatto ogni ricerca, nessuno si occupò più di tale speculazione.

Nei colli, tali corteccie forniscono un'eccellente sostanza per legare ai pali i giovani tralci, ed a tale uopo servono meglio ancora dei piccoli vimini e delle altre piante a tal uopo impiegate.

È cosa evidente, che generalizzandosi l'impiego di tali corteccie, il viticoltore ne risentirà un gran benefizio, e verrà così utilizzata una sostanza vegetale ora quasi affatto dimenticata.

*Piante fruttifere.* — Di poca importanza fu finora la coltivazione delle piante fruttifere nel nostro territorio, eccezione fatta di alcuni paesi della prima zona come Cornegliano, Pocapaglia, Santa Vittoria e Canale.

In tutti i poderi si trova, è vero, qualche pianta fruttifera, ma non è men vero che di queste si ha poca cura, e sono per così dire alla buona ventura. Tutti i proprietari hanno qualche pianta di pomi, di peri, di ciliegi, qualche cespuglio di nocciuole attorno la casa, qualche pesco nei filari, ma si vede che essi non mirano che alla limitata produzione necessaria alla consumazione locale.

In quei paesi che ho sopra citati le cose sono diverse, e la produzione delle frutta mira essenzialmente alla esportazione, non solo nelle provincie limitrofe, ma anche all'estero. Le pesche primaticcie di Canale, di Pocapaglia, di Cornegliano, sono infatti esportate in quantità considerevolissime dalla casa Cirio di Torino, e da parecchi altri negozianti da frutta, e forma questo prodotto una vera sorgente di lucro pei coltivatori.

Nella seconda zona invece, e più specialmente nella lunga catena delle amene colline che formano la bassa Langa, nessuna importanza si è dato fino ad oggi ad un tale cespote di ricchezza. Anzi, nei comuni di La Morra, Verduno, Novello, Castiglione e buona parte di Monforte, si sono addirittura dannate all'ostracismo le frutta. Via le piante fruttifere, si è detto; e lì giù senza misericordia si sono sradicate tutte, perchè si ritenevano nocive alle viti.

E dire che le frutta di questi luoghi maturano così bene, riescono tanto zuccherine, tanto buone!

O perchè non si pensa ad utilizzare tanti scampoli di terreno impiantandovi frutta? O perchè non si possono alle teste dei filari tener buone qualità di pomi, di peri, di peschi? A ciò devono seriamente pensare i proprietari intelligenti e col loro esempio rimorchiare i più ostinati, e ci vuol poco. Un giorno un tale si lagnava con me delle imposte e delle sovraimposte che crescevano spaventosamente; s'era in un praticello attiguo alla di lui casa, e mi ricordo d'avergli detto: Io vi mostro il modo di pagare le vostre imposte senza punto incomodarvi; sentite: fate qua attorno e là dietro la casa un bel piantamento di nocciuole, lungo quel muro, fategli una bella spalliera di peri; e laggiù in fondo, una fila di pomi di buona specie; dopo qualche anno mi saprete dire se tutte cotteste piante non v'abbiano fornito il denaro per pagare l'esattore. Il mio consiglio fu coscienziosamente eseguito, ed ora il mio bravo uomo ricava da quelle piante una somma sufficiente per pagare le sue imposte. Notai però con piacere che c'è un certo risveglio anche nella bassa Langa, e mi auguro per il bene generale, che quell'operoso, quell'intelligente esportatore, il Cirio, passi il Tanaro e venga a provare le frutta, che secondo molti conoscitori, sono le più eccellenti che si producano in tutta l'Alta Italia. Il dottore Galvagno fece il primo un piantamento di peschi su quel di Serralunga; bastò questo esempio perchè in pochi anni si veda già generalizzarsi una tale coltivazione. Molti proprietari che delle loro frutta non avevano mai bussato il becco d'un quattrino, incassano ora dalla vendita di questa cento, dugento e fino a trecento lire, ciò che costituisce già una bella cifra per una proprietà piccola o media.

Quanto poi alla conservazione delle frutta si è ancor più indietro, ed è questa una

cosa che bisognerebbe far imparare ai nostri contadini proprietari, i quali potrebbero, quando sapessero conservare fresche le frutta prodotte, ricavarne un lucro assai maggiore. A quest'uopo i Comizi agrari dovrebbero per mezzo di premi ed incoraggiamenti fare ed ottenere qualche cosa. Imperocchè uno solo in un paese che ottenga buoni risultati, che li faccia toccare con mano ai contadini (e questo è indispensabile) val più di mille conferenze, di mille lezioni, che, secondo me, sono sterili esercizi accademici.

Non posso però chiudere il presente capitolo senza far cenno dell'importante commercio, che si fa in Cornegliano, dell'uva conservata fresca. Per darne un'idea, dirò che in un paese così piccolo se ne esportarono nell'anno scorso oltre ai ventimila chilogrammi che rappresentano la bella cifra di quarantamila lire! E notisi che questa esportazione è cominciata da pochi anni, ed ora soltanto accenna ad aumentare notevolmente.

Il sistema di conservazione adottato consiste nel ripulire bene i grappoli dagli acini guasti, e disporli in seguito su appositi graticci posti in camerini, che poscia vengono chiusi ermeticamente e non si riaprono se non all'epoca di vendere l'uva. È però necessario che la qualità destinata alla conservazione sia scelta fra le migliori d'uve mangerecce, e sono preferibili le bianche, fra tutte le altre rosse o nere.

Da Cornegliano si spedisce la maggior quantità a Parigi, ove in seguito al favore incontrato ed alla grande ricerca che se ne fa, venne stabilito dall'anno scorso uno speciale deposito, dal quale la produzione corneglianese può ripromettersi un grande vantaggio.

Valga l'iniziativa di quell'intraprendente popolazione a generalizzare una sì importante produzione del circondario, e la prosperità agricola sarà in avvenire grandemente aumentata.

*Delle viti, varietà principali, modo con cui sono coltivate.* — La vite è nel circondario la pianta arborea maggiormente coltivata; la pianta attorno alla quale tutti gli agricoltori prodigano le maggiori cure, e sulla cui produzione si basa tutta quanta la ricchezza del circondario. La si riscontra dappertutto, a Sommariva ed a Torre Uzzone, da un capo all'altro del territorio, passando su terreni diversi e per diverse varietà. In molti comuni è la coltivazione quasi esclusiva; nella maggior parte, vi è predominante su tutte le altre.

Tolta la vite, la produzione delle altre colture sarebbe insufficiente, non solo all'alimentazione locale, ma perfino al pagamento delle imposte e delle spese di coltura.

Da tempi remoti la vite è coltivata da noi, e vi si trova, si può dire, a suo agio, avendo propizio il clima ed il terreno.

Plinio, ed altri scrittori antichi, parlarono nelle loro opere di questa pianta, il cui prodotto nell'agro *Alpensium Pompeianorum* era assai pregiato dai popoli d'allora.

Da quell'epoca, quante, oh! quante peripezie le toccarono per arrivare a noi! Anch'essa fiorente un tempo «cadde, risorse e giacque» come tutte le cose di questo mondo. In tempi a noi più prossimi la vedemmo prospera e generosa rimuneratrice del lavoro dell'uomo, dare un prodotto che allora disgraziatamente non era facile smerciare; ma almeno si beveva e si beveva bene, ed i nostri padri ce lo sanno dire! L'uva la si vendeva a 40 o 50 centesimi il miria, figuriamoci se conveniva venderla!

Poi eccoti la crittogama, o *marino* (come ingenuamente la chiamano i contadini), a flagellare i nostri vigneti e gettare nella miseria tutte le famiglie agricole.

Intiere vigne scomparvero in pochi anni, nessuno più osava parlare di viti, tutti si vedevano impotenti a combattere od arrestare il male, che menò davvero strage grandissima.

La crisi passò alla bell'e meglio, mercè l'espedito innocuo e poco costoso delle zolforazioni, ed ora ecco la viticoltura riflorente, ed anzi più prospera di prima, e più rimuneratrice ancora, attesochè il prezzo dell'uva si è quintuplicato, per la facilità dei mezzi di trasporto e per la maggior consumazione che ora se ne fa.

Ma siamo usciti appena ieri, si può dire, da una tristissima epoca, comincia appena ora a farsi sentire il benefico effetto dei miglioramenti vitiferi, che già vediamo spuntare un nuovo malanno, anch'esso terribile, e quasi incurabile, la fillossera, che già così da vicino minaccia tanti bei vigneti che fanno del nostro circondario un vero giardino vitifero.

No, non venga a tarpate sul più bello tante dorate speranze, a desolare tante famiglie che vivono quasi esclusivamente col prodotto della vite. Sarebbe una dura, un'amarissima delusione pei proprietari che tanti capitali hanno investito in tale coltivazione. Sarebbe un flagello che ridurrebbe questo giardino, questa sorgente inesauribile di ricchezza in una squallida landa, e ritornerebbe il nostro territorio la vera *deserta Langarum* degli antichi.

Nella fiducia intanto che la prosperità agricola continui per lungo tempo ancora, passo ad esaminare le condizioni attuali della viticoltura, cominciando con un cenno dell'ampelografia locale.

I vitigni principali coltivati si riducono a pochi, i secondari sono parecchi; fra i primi si contano i seguenti:

#### *Vitigni d'uve nere.*

*Nebbiolo.* È questo il primo, il principe dei vitigni del circondario. Avvene di due o tre specie, non facilmente riconoscibili, se non da chi li coltiva. Una, ed è la principale, è quella che dà il vino barolo, ed è coltivata esclusivamente nella seconda zona, quasi esclusivamente a Barolo, la Morra, Verduno, ove dà un prodotto pregiato ed eccellente. La si trova poi alternata con altre nei comuni di Novello, Monforte, Serralunga, Perno, Castiglione, Grinzane.

Altro non meno importante vitigno di nebbiolo è coltivato su quel di Barbaresco, ove frutta assai bene e produce uva finissima.

Una terza specie di nebbioli è poi coltivata su vasta scala al di là del Tanaro nella prima zona e più specialmente nelle colline di Cornegliano, Monticelli, Guarene, Castagnito e Montà. Frutta benissimo, ma il prodotto è meno pregiato.

Il nebbiolo ama il colle e le falde ben a meriggio; i terreni più confacenti sono gli argillo-calcarei; non fruttifica più sopra i 600 metri sul livello del mare, ed al piano matura difficilmente, o dà un prodotto scadente. È l'ultimo vitigno a mantenere il frutto, il quale si vendemmia generalmente verso la metà di ottobre.

*La Barbèra.* Un buono e robusto vitigno è assai coltivato nella seconda zona, a Govone massimamente, ed anche a Priocca e Magliano Alto.

Nelle Langhe si è cominciato da pochi anni a coltivarlo nei mandamenti di Montforte e Diana d'Alba.

L'eccellente prodotto dato ha incoraggiato i coltivatori ad estenderne il piantamento, e passando qualche annata, rappresenterà molti altri vitigni secondari che man mano scompaiono, e si confinano nelle regioni più infelici. Questo vitigno matura il frutto qualche giorno prima dei nebbioli, e frutta in qualsiasi luogo.

*Il Dolcetto.* È un vitigno la cui coltivazione è estesiissima nelle Langhe. È quasi l'unico coltivato nei mandamenti di Bessolasco e Cortemiglia, e il predominante negli altri, ad eccezione di quello di La Morra. Ama qualunque terreno, matura anche sulle falde settentrionali dei colli, e dà un abbondante prodotto che si vendemmia prima d'ogni altro nel mese di settembre. È ricco di glucosio, poco di acidi vegetali.

*Il Nerano e Tadone.* Due vitigni molto affini, che presentemente non sono più guari coltivati. Fruttano molto certe annate, spesso il raccolto fallisce, e maturano all'epoca della maturazione dei nebbioli.

I grappoli di questi vitigni sono generalmente voluminosi e con gli acini serrati, ricchissimi di tannino.

*Il Crovetto* è un vitigno che ha molta analogia coi nebbioli. Chi non è ben pratico non sa distinguere il frutto dell'uno da quello degli altri.

Se però si assomiglia nei caratteri esterni, differenzia assai nella composizione chimica, e quindi nella bontà intrinseca. Frutta sempre ed abbondantemente, ma il vino di quest'uva non è conservabile.

È coltivato in iscala piuttosto grande a Canale, poco negli altri territori, ove si tolgano ancora quei pochi che rimangono.

Oltre poi ai suddescritti vitigni che sono le principali varietà coltivate, si hanno ancora coltivazioni parziali, molto limitate, di freisa, pinò, tokai, serraviuano, aleatico, alicante, e parecchi altri che generalmente sì conoscono sotto la denominazione generica di uvari.

#### *Vitigni d'uva bianche.*

Il vitigno d'uva bianca che primeggia su tutte le altre congeneri varietà è il *moscattello*. Anche questo sia per la quantità, come per la squisitezza del frutto, merita gli onori del nebbiolo.

Questo vitigno ama i luoghi aprichi, soleggiati, forma quasi l'esclusiva coltivazione nel territorio di Castiglione Tinella, ed è pure grandemente coltivato a Santo Stefano Belbo.

Negli altri comuni la coltivazione di questo vitigno non ha veruna importanza.

La maturazione e la vendemmia hanno luogo in ottobre all'epoca che si raccolgono le barbère.

*Il Rossese.* È un altro vitigno d'uva bianca assai pregiata, diuretica, aggradevole; può dare vini eccellenti. Lo si coltiva in piccola scala nella bassa Langa.

*L'Anascetta*, vitigno che produce uva molto fine, specialmente se in situazioni ben

soleggiate. È coltivato in buona quantità sul territorio di Novello, ove frutta egregiamente bene.

Oltre questi vitigni di uve bianche, moltissimi altri se ne contano qua e là sparsi ma in piccola quantità. La maggior parte sono d'uva mangereccia, e sono degni di considerazione la passeretta, la malvasia, la mollana, l'erba luce, l'uva greca, il moscatellone e la lugliatica.

La mollana è molto coltivata a Pocapaglia, l'erba luce a Cornegliano, dai quali luoghi se ne spedisce all'estero una considerevole quantità. Da quest'ultimo comune se ne esportarono quest'anno la bagattella di 80,000 miriagrammi, dico ottantamila! La esportazione è fatta per la maggior parte dal cav. Cirio, il quale, come io stesso ho veduto nel suo banco a Torino, la ripone in cassette, le suggella e le spedisce via a vagonate. Seguitò quest'autunno per parecchi giorni a spedirne via 4500 chilogrammi al giorno, e tutti diretti all'estero.

*Sistemi di coltivazione delle viti.* — I sistemi di coltivazione sono pressoché eguali in tutte le parti del circondario, e le piccole differenze che si riscontrano le verrò esponendo in seguito.

Le vigne sono generalmente composte di tanti filari tracciati nel senso delle curve orizzontali del terreno, alla distanza fra uno e l'altro di 1 a 4 metri, secondo i luoghi ed anche la maggiore o minore acclività delle falde su cui si trovano. Talvolta i filari sono solamente ad un metro gli uni dagli altri, le viti ed i pali formano allineamenti in ogni senso che si riguardano, cioè trasversalmente, longitudinalmente o nel senso della diagonale; allora la vigna si dice *alla francese*. Di questo sistema sono però rari i casi, ed uno cui merita venga fatto cenno è costituito da due vigne poste l'una su quel di Verduno, proprietà del cav. Cassina, l'altra su quel di Serralunga, e di proprietà del conte Miraflori.

Nello spazio compreso fra un filare e l'altro nelle coltivazioni ordinarie, si semina il frumento od i legumi, quando detto spazio non è in larghezza minore di metri due. Quando si verifica questo caso, allora non si semina più alcuna cosa, e si cura solamente di sarchiare il terreno.

*Lavori della vite.* Data una vigna piantata e già avviata alla fruttificazione, i lavori che vi si fanno sono i seguenti: potatura, impalamento, legatura, spuntatura, rilegatura, insolforazione e zappatura.

Vediamo quindi in qual modo vengano eseguiti tali lavori nelle singole zone, e secondo il vitigno coltivato.

*Potatura.* Questa prima operazione è fatta solamente nei mesi di febbraio, marzo ed al principio di aprile, ed in modo diverso secondo le differenti qualità di vitigni, e talvolta anche secondo i luoghi per uno stesso vitigno.

È un lavoro che richiede pratica e molta intelligenza, inquantochè una cattiva potatura può rovinare e far fallire il raccolto di una o di due annate.

La potatura è fatta con un falrettino bene affilato e ricurvo verso la punta, ora però si generalizza l'uso dello svettatoio da giardiniere, col quale si lavora con maggior celerità, e senza pregiudizio dei tralci, come i contadini temevano allorchè si è introdotto quest'strumento, tanto semplice, quanto utile. Il prezzo di costo delle falrette è da lire 2 a lire 2 50; gli svettatoi valgono da lire 3 a lire 4, i più perfezionati.

I vitigni di nebbiolo, nella Langa, sono potati lunghi, lasciando al tralcio fruttifero da 10 a 12 gemme. Nella prima zona invece, si pota più corto e le vigne non presentano quelle collane di viti, lunghe fino a sei metri, che si osservano nella Langa, ove si trovano viti di nebbiolo.

Parimenti si potano lunghi i vitigni di nerano, tadone e quelli d'uve bianche, i quali tutti fruttano verso la punta. Lasciando loro il primo tralcio, difficilmente si vedrà poi il frutto.

Gli altri vitigni principali, cioè il dolcetto, la barbèra, la freisa, ecc., si potano corti, lasciando generalmente il primo tralcio, e solo cinque o sei gemme al tralcio fruttifero.

Una potatura più lunga estenua la vite, la quale, se in quell'annata vi dà un maggior prodotto, nell'anno susseguente non ve ne dà punto.

In alcuni casi nelle viti nuove si lascia crescere un tralcio, che ha le sue origini all'altezza di circa 20 centimetri dal suolo, detto tralcio riproduttore (in vernacolo *emportan*), e quando la vite madre accenna ad intisichire, o non frutta più, si recide a quattro centimetri circa sopra il punto ove si diparte questo tralcio, il quale vi subentra.

Un buono ed esperto potatore, in una giornata di sette ore di lavoro, può potare 500 viti.

I tralci recisi, detti sarmenti, vengono ammucchiati in fascine, e destinati a concimare altre viti, ricadendo così nella circolazione immediata della materia...

*Palizzatura.* — Allorchè si son potate le viti, e prima che la vegetazione primaverile incominci, si procede al piantamento dei pali che devono tenerle sollevate dal suolo. Si passa quindi in rivista i pali esistenti, si mettono i mancanti, si rinnovano quelli non più servibili, ed a tanti si recide la parte confiscata nel suolo, e si ripiantano di nuovo. Il piantamento è fatto praticando un buco nel terreno con un lungo e pesante palo di ferro aguzzato alla punta. L'uso di questo strumento tende però a spariere man mano che va estendendosi l'impiego delle canne, ed è desiderabile; imperocchè il palo di ferro lacera frequentemente le radici delle viti, e se poi lo si adopera quando il terreno non è asciutto, ve lo comprime addosso alla vite in cotal guisa da pregiudicarne assai la vegetazione.

I pali surrogati (chiamati in dialetto col nomignolo di *scaluss*) si vendono per fucaggio al prezzo di lire 0 20 e fino a lire 0 35 il miria, secondo l'essenza di cui sono.

I pali usati per palizzatura sono: di quercia, di castagno, di pioppo, di pino e di acacia. Sono di lunghissima durata quelli di pino e d'acacia; quelli di castagno se proveniente da taglio ben maturo, e se scortecciati subito, durano oltre a venti anni. Gli altri d'acacia fino a sedici, se tagliati dopo quattro anni e provenienti da situazione a meriggio.

Si vendono a *carra*, la quale si compone di 200 pali del diametro variabile fra 0.04 e 0.08. Il prezzo medio è di centesimi 15 caduno sulla piazza, cioè lire 30 la carra.

In una vigna tenuta a filari larghi 3 metri, cioè di 3000 viti per ettaro, occorrono per l'annua manutenzione della palizzatura non meno di 200 pali di buona qualità, e fino a 400 se mediocri.

Un bellissimo sistema che viene ora a sostituirsi all'attuale nella palizzatura, è quello dei paloni col filo di ferro zincato e canne. Parecchie vigne le ho già vedute *impiantate* in questo modo. Eccone il dettaglio. Ogni sei o dieci metri si pianta nel filare un robusto palo, di castagno preferibilmente, oppure d'acacia o di quercia, alto metri 2.5 e col diametro d'un decimetro almeno. Conficcati tutti questi pali e ben fermati, si tira da un capo all'altro un filo di ferro zincato del diametro di millimetri 3, detto il numero 14, quindi ad ogni vite ci si mette una canna che poi si lega superiormente a questo filo di ferro con un piccolo vimine. Sotto al primo filo di ferro alcuni ne sottendono un secondo, altri più giudiziosamente vi dispongono orizzontalmente delle lunghe canne. In tal guisa si forma una solida intelaiatura, contro la quale si adossa e si lega la vite.

Questo nuovo sistema ha molti evidenti vantaggi su quello antico, sia dal lato tecnico, che da quello economico.

Dal lato tecnico, ovverosia della coltivazione, si evita il pericolo di lacerare le radici e di soverchiamente comprimerle. Dal lato economico i vantaggi sono ancor più grandi. Vedasi infatti il costo per un filare lungo 100 metri:

Dieci paloni, a centesimi 60 . . . . .	L. 6 —
Tre chilogrammi di filo, a centesimi 90 . . . . .	» 2 70
Duecento canne, a centesimi 5 . . . . .	» 10 —
Due puleggie, a centesimi 25 . . . . .	» — 50
Dieci chiodini, a centesimi 3 . . . . .	» — 30
Mano d'opera . . . . .	» 5 —
<hr/>	
Totale . . . . .	L. 24 50

All'incontro, per la palizzatura di un egual numero di viti occorrono 200 pali, che valgono lire 30 al minimo.

Si ottiene quindi un'economia di oltre lire 10, quando si consideri che la mano d'opera per il piantamento dei pali è pressochè eguale.

La manutenzione è ancor più economica; difatti ogni anno, col sistema antico, su 200 pali bisogna rinnovarne 15, che ammontano a lire 2 25, e supposto che i pali tolti compensino la mano d'opera pel piantamento dei nuovi, resta la manutenzione annua di lire 2 25.

Col sistema nuovo, all'incontro, occorrono annualmente 50 canne da 25 centesimi, perchè di ogni canna lunga metri 4.05 se ne fanno due, tagliandola per metà. Quindi 12 centesimi pei paloni e 3 pei filo di ferro, cioè, in totale lire 1 40, con 85 centesimi in meno, ai quali aggiungendo ancora l'economia di vimini che si può valutare di centesimi 80, si ottiene l'economia di lire 1 65 per un filare di 200 viti, senza contare ancora la rapidità con cui nel secondo sistema si eseguisce l'annuale palizzatura.

L'impiego delle canne è da lungo tempo praticato a Castiglione Tinella e Santo Stefano, ove la canna cresce rigogliosa e matura assai bene.

Parimenti si usano molto nella seconda zona, specialmente a Canale. In questa zona l'economia della palizzatura è più curata che non nella seconda, ove in taluni luoghi come, per esempio, a Barolo e La Morra si impiegano paloni colossali e costosi.

In questi comuni la palizzatura delle viti è fatta con lusso, forse un po' troppo esagerato, e punto necessario, come lo si crede, per sostenere il peso delle lunghe viti.

Il prezzo ognor crescente dei pali indurrà, fra non molto, anche i viticoltori di tali regioni a modificare il loro sistema, come già si sta praticando in ambe le zone, con molto successo economico.

*Legatura.* — La legatura si fa appena compiuta la palizzatura e verso la fine di aprile. È generalmente fatta dalle donne, e consiste nel legar con vimini (*vermene* del *salix viminalis*) la vite al palo, ed il tralcio potato ad una asticella posta orizzontalmente, detta in dialetto *pianchetta*. Occorrono in media 10 miria di vimini per ettaro, e costano ordinariamente lire 1 50 il miria. Riguardo alla mano d'opera, occorrono lire 13 per ettaro.

Anche questo lavoro non lo si fa a casaccio, ma assai bene, ed in modo da favorire la disposizione dei nascenti germogli.

*Scacchiatura.* — È questo un altro lavoro che richiede intelligenza e molto lavoro, perchè consiste nel togliere al tralcio un dato numero di germogli, ed è quindi d'uopo conoscere quali devono essere tolti e quali conservati. Si tolgono primieramente quelli che non hanno uve, giacchè ad una tal epoca sono già apparenti. Si lasciano a preferenza i germogli che le hanno più belle, i più prosperi, i meglio situati.

La mano d'opera costa circa lire 16 per ettaro, cioè 3 più della legatura, ed è piuttosto difficile trovare a quest'uopo buoni operai. Tutti sanno lavorare, non tutti però sanno quel che fanno, e Dio sa quanti miria di uve si perdono ogni annata per imperizia o negligenza dei viticoltori!

*Rilegatura.* — Consiste nel fermare i giovani germogli ai pali, ed è fatta in maggio, appena il nuovo tralcio è lungo un 40 centimetri. Quest'operazione è pure importante, perchè evita che il vento squarci i germogli, e fissa altresì i medesimi contro l'intelaiatura in modo che il peso del frutto non li tiri per terra.

*Inzolforazione.* — Il numero e l'epoca delle inzolforazioni non sono eguali in tutti i luoghi ed in tutti gli anni.

La prima si fa appena sbucciano i flori, e lo zolfo lo si mette colle dita sulla punta del germoglio ove c'è il fiore. Compiuta la floritura, si ripete, e la si rifà ancora parecchie volte prima della maturazione a seconda della maggiore o minore intensità con cui si manifesta la crittogama. L'inzolforazione è fatta in generale senza veruna coscienza di quel che si faccia.

Si spreca moltissimo zolfo, sia pel modo con cui si pratica l'inzolforazione, e sia ancora per le epoche o meglio l'orario per questa adottato. Pochi sanno e capiscono il *modus agendi* dello zolfo, lo danno quindi empiricamente, o troppo di mattino, o sul meriggio; altri troppo tardi. Così succede, o che la reazione non ha luogo, oppure riesce troppo violenta e brucia l'uva.

Gli strumenti più adoperati sono gli spolverini ed i soffietti, e la qualità di zolfo più ricercata è quella di Romagna che generalmente è preferita a quella di Sicilia. L'una e l'altra sono purtroppo frequentemente adulterate con danno grandissimo del povero contadino il quale nè sa conoscere la frode, nè ha mezzi per andarla a scoprire dai primi produttori come usano i grandi proprietari.

Il prezzo medio praticato da parecchi anni a questa parte è di lire 21 il quintale

per le buone qualità, ed a contanti. Il piccolo proprietario suole acquistarlo a mora fino al raccolto e glielo fanno pagare due o tre lire di più.

La consumazione che si fa nel circondario è piuttosto considerevole. Ne occorre in media un quintale per ettaro; diguisachè essendovi 27,651 ettari di vigna, la consumazione ammonta alla bella cifra di 27,651 quintali, che rappresentano un valore di 553,020 lire.

Eppure non c'è verso di liberarsi da questo canone enorme. Chi non inzolfa, non vede uva, e parecchi cocciuti, zotici, che vollero intestarsi a non inzolfare le viti, non solo perdettero il raccolto, ma in pochi anni, persino le viti perirono.

*Zappatura.* — Questo lavoro non è uno degli ultimi che vien fatto attorno alle viti. Si fa colla zappa per una larghezza di mezzo metro da una parte e dall'altra della vite. Alcuni più intelligenti adoperano certi bidenti o tridenti ricurvi, coi quali si evita di tagliar radici. La zappatura si pratica in aprile o maggio quando il terreno è asciutto.

Dopo quest'operazione, ad eccezione delle inzolforazioni, nessun altro lavoro si fa fino al raccolto.

In qualche raro luogo si sfogliano le viti per favorirne la maturazione, ma ciò non è generalmente adottato.

La vendemmia è fatta da donne, le quali si pagano in ragione di una lira al giorno, e staccando le uve se ne fa contemporaneamente la cernita.

Non esistono più i bandi per la vendemmia, e ciascuno raccoglie a suo talento le uve quando le crede mature, o quando si presenta qualche compratore.

La produzione media normale di una vite in condizioni ordinarie, si valuta ad un chilogrammo d'uva, che vale 20 centesimi se di dolcetto, 30 se di buona barbèra, e 45 se nebbiolo-barolo.

Il moscato vale generalmente da centesimi 25 a 30 il chilogramma, se di buona qualità; le altre uve bianche da 17 a 20 centesimi il chilogramma.

*Nuovi piantamenti.* — Ritengo debito dell'opera accennare ancora al modo con cui si fanno i piantamenti di viti.

Per fare una vigna nuova si pratica nella seconda zona il modo seguente:

Si scavano tanti fossi quanti sono i filari da farsi, i quali fossi si fanno generalmente larghi 80 centimetri e profondi 50. La terra scavata si rincalza sulla sponda del fosso, *a monte*, e quindi sul fondo del fosso si dispongono le barbatelle, ferman-  
done il tralcio contro un piccolo palo od una canna che si pianta verticalmente. Le barbatelle così disposte, coi tralci alla distanza da 50 a 60 centimetri uno dall'altro, sono ricoperte con concime stallatico nella misura da due a tre miria caduna. Si copre il concime con un leggero strato di terra e si lascia così ogni cosa. Dopo il secondo anno, allora si mettono due fascine ogni nuova vite, e si coprono colla terra estratta dal fosso. Le barbatelle, o meglio il suo tralcio si pota e nel terzo o quarto anno co-  
mincia a fruttare.

Le barbatelle dei nebbioli e dei nerani non fruttano che dopo 6 o 7 anni, e la maggior parte delle volte fanno molti tralci e non uva. Per cui l'uso di piantare barbatelle di nebbiolo è cessato, ed invece si piantano dolcetti o moscatelli e dopo il quarto anno vi si innestano sopra i nebbioli e nell'istesso anno s'ottiene il frutto.

L'innesto delle viti si è molto generalizzato specialmente pei vitigni da vini fini. Si fa a spacco all'altezza di 15 centimetri da terra, e nello spacco vi si mettono due gemme, delle quali si lascia poi quella che riesce meglio. Una diecina d'anni fa quest'operazione così semplice e così utile era dai contadini poco apprezzata perchè punto conosciuta. I primi innestatori erano ricercati e si guadagnavano grasse giornate, ora, tutti sanno più o meno bene innestare, e ricorrono raramente ai così detti specialisti pei quali è veramente finita la cuccagna. A questi operai si corrispondeva per ogni vite innestata centesimi 9 e ne innestavano fino a 100 per giorno, dimodochè il guadagno saliva a lire 9.

Le viti innestate vanno però propagginate dopo il secondo anno, ed allora s'usa di un filare farne due servendosi delle stesse viti innestate, alcune delle quali si fanno ogni tanto correre, come si dice dai contadini, nel nuovo fosso scavato. È d'uopo che i due fossi vengano di nuovo concimati collo stallatico e colle fascine, le quali si coprono l'anno successivo colla terra scavata dal fosso.

*Considerazioni generali sulla viticoltura nel circondario.* — Dando un rapido sguardo alle condizioni attuali della viticoltura nel circondario, si rileva che, sia nell'una che nell'altra zona, la viticoltura è in pieno progresso, e si è finalmente usciti dall'apatia dei nonni, che teneva questo essenzialissimo ramo dell'agricoltura nostra, in un deplorevolissimo grado di stazionarietà.

La produzione riguardo alla qualità ha grandemente migliorato. I viticoltori hanno ormai conosciuto quale sia il vitigno più buono, più acconcio alle proprie terre, ed hanno inesorabilmente dannato all'ostracismo quello che dà scarso, cattivo o mediocre prodotto.

Dappertutto si studia di migliorare le varietà cogli innesti, con buoni vivai; e fra pochi anni il circondario d'Alba non dovrà più importare una sola barbatella.

Quanto alla quantità, oh! quanto s'è fatto in questi ultimi anni! Quante vigne vennero raddoppiate nel numero delle viti, quante se ne fecero di nuove!

Moltissimi appezzamenti che una diecina d'anni fa erano miseri cedui, gerbidi, campi quasi improduttivi, sono convertiti oggigiorno in stupende vigne, produttivissime.

La produzione totale del circondario, quando si suppongano 2600 viti per ettaro, cioè in totale un numero di viti di 71,892,600, e calcolandola di un chilogramma per vite in media, raggiunge la bella cifra di miriagrammi 7,189,260. La quale quantità calcolata sulla base di lire 2 cadun miria ammonta alla considerevole somma di lire 14,378,520!!!

Con tutto ciò, siamo ancor lungi dall'apogeo a cui può e deve arrivare la produzione vitifera nel circondario. Io non sogno già le produzioni favolose vantate dal Guyot; non sono utopista, ma dico che la produzione di 200 miria d'uva per ettaro, è ancor troppo piccina, in confronto di quella che ottiensi in altre terre d'Italia e perfino nel vicino Monferrato, nell'istessa unità superficiale.

Da noi prevale la coltura mista dei cereali e della vite, specialmente nella seconda zona; e nella prima zona ho notato con molta soddisfazione vasti appezzamenti coltivati a pura vigna.

Raddoppiando i filari e sopprimendo la semina dei cereali si aumenta più del doppio la produzione. Laddove ogni due anni raccogliete tre, quattro emine, ovve-

rosia neanche un ettolitro di frumento, vi si può comodamente raccogliere trenta miliagrammi d'uva; quindi il tornaconto è evidente.

Dopo tutto poi, non si deve solo studiare di accrescere la produzione, ma sì bene il prodotto netto, cioè, diminuire per quanto si può le spese di coltivazione senza danno del prodotto.

I nostri terreni sono piuttosto fertili, e la fertilità naturale bisogna saperla usufruire.

Moltissimi farebbero una vigna nuova; non la fanno, perchè manca loro il capitale necessario.

Difatti, col sistema attuale di coltivazione, o dirò meglio di piantamento, ogni vite costa da lire 1 a lire 125, ed allora si capisce perchè si proceda coi calzari di piombo nel fare vigne nuove.

Non in tutti i luoghi, ma in quasi tutti i comuni della prima zona, la vite piantata in un terreno vergine, preparato con un buon dissodamento della profondità di un metro, cresce e frutta anche per 10 o 12 anni senza il concorso d'altri agenti, di concimi e di fascine. Quando avrà esauriti i principi utili che erano alla sua portata, decadrà, è vero, ma a quell'epoca essa avrà già dato il capitale agrario necessario per far le volute concimazioni.

O che si può desiderare una banca agraria migliore?

Nè questo accennato sistema economico di piantamento è puramente immaginario, imperocchè già vari viticoltori l'hanno esperimentato e lo accreditano ogni giorno di più. Il primo ad adottarlo fu il signor Luigi Parà di La Morra, il quale in un suo podere vignato di circa 30 ettari piantò 500,000 viti. Ognuno può figurarsi quale forte spesa avrebb'egli fatta seguendo il sistema ordinario. Egli invece preparò il terreno con un buon dissodamento, piantò le sue viti senza punto concimarle, e crebbero benissimo. La palatura, formata da soli pali con due fli di ferro, è affatto economica. Sarchia bene e soventi il terreno, e così le sue viti da circa sei anni gli danno il bel prodotto di circa 30,000 miria d'uve, malgrado che egli le mantenga con un concime, che ridendo chiama concime atmosferico! Ecco, secondo me, il vero tipo del viticoltore, quello che ha così stupendamente risolto il problema di ottenere il massimo prodotto netto, colla minore spesa possibile. Un altro signore nella prima zona, il signor Cocito, fece un piantamento di viti, non così esteso come quello del signor Parà, ma pur tuttavia assai importante. Segui lo stesso sistema, ed ora andate un po' a vederla quella vigna, se la si conosce da quelle concimate.

#### *Piante erbacee.*

*Frumento.* — Il frumento è il cereale più estesamente coltivato sia al piano, come sul colle, ma non può peraltro dirsi la coltivazione principale del circondario, quando si faccia astrazione della pianura. È di buona qualità, specialmente nell'alta Langa in cui ha un peso ed una bontà intrinseca maggiore che non in pianura.

Il frumento è succedaneo del granturco nelle rotazioni agrarie della pianura e dei campi di qualche regione della bassa Langa; succede invece al maggese nelle rotazioni adottate in campi vignati, cioè fra i filari di viti.

La concimazione non è fatta direttamente nel primo caso, ma si bene nel secondo.

I lavori preparatori sono più semplici dopo il raccolto del melgome, consistendo generalmente in un'aratura o zappatura, più importanti quando precede il riposo, in quantochè occorrono arature estive per la nitrificazione dei terreni.

Il frumento per la semina è generalmente importato da altre parti dello stesso circondario; dai grossi proprietari lo si fa venire da altre provincie del regno, e fece buonissima prova in parecchi poderi il grano di Rieti, introdotto per cura del Comizio agrario.

Sono pure assai ricercati i frumenti di alcune zone del circondario di Mondovì, i quali danno sempre eccellenti risultati.

La semina è fatta da tutti a getto, e due soli proprietari impiegarono finora le seminatrici. Gettato il frumento, lo si ricopre mediante erpicature, e quando il terreno è un po' asciutto passano i contadini con mazzetti di legno a rompere le zolle e smiuzzarle.

La falciatura è fatta a mano colle falci comuni, e la mano d'opera per questo lavoro è sempre ricercata e cara; in quantochè nessuno finora ha introdotto falciatrici, per le quali poco si presta la maggior parte dei campi nel circondario.

Il frumento falciato è legato in covoni e quindi disposto in biche, composte generalmente di quindici covoni nella Langa, e dodici nelle pianure della prima e della seconda zona. Dopo qualche giorno vengono poi trasportati alle cascine, ove si ripongono, per quanto è possibile, al coperto, e nei grossi poderi si formano in grandi cumuli nei cortili od aie, dove vengono in seguito trebbiati. La trebbiatura si fa poi in tutte le parti del territorio nell'istesso modo. Nei grossissimi poderi, specialmente in quelli del patrimonio privato di S. M., in quello della Bernardina, della marchesa Alfieri, ecc., viene impiegata da qualche anno la trebbiatrice a vapore. Nei medi poderi e nei piccoli le messi sono trebbiate coll'impiego promiscuo del bestiame per la trazione dei rulli di legno, e del correggiato.

Il pesantissimo lavoro della trebbiatura è fatto dai coloni o direttamente dai contadini proprietari. I piccoli proprietari, non contadini, usano affidare la falciatura e la trebbiatura a contadini, i quali fanno questo duplice lavoro mediante corrispondenze di una parte del prodotto, generalmente nella misura di due undicesimi.

La paglia viene sistemata in pagliai nelle adiacenze delle case rustiche, e quasi tutti hanno forma di prisma triangolare, o conica. I piccoli proprietari la mettono possibilmente al coperto.

Alcuni intraprendenti coltivatori, fra i quali il cav. Veglio e l'avv. Negri, affittaiuoli del tenimento di Pollenzo, acquistarono trebbiatrici a vapore, le quali noleggiano prima ad altri proprietari, mediante il 6 per cento del prodotto trebbiato, e poi impiegano per trebbiare le proprie messi. L'economia ottenuta dall'impiego delle trebbiatrici è piuttosto considerevole, ma si deplora che la paglia resti troppo dura, e quindi non così buona come quella flaccata dai rulli e pestata dal bestiame, che è molto migliore, sia per lettiera, come per mischiare col fieno, nel foraggiamento del bestiame, nella stagione iemale.

Nessun'altra macchina viene adoperata per la pulitura dei frumenti, tranne pochi ventilatori e vagli cernitori introdotti in un piccolissimo numero di poderi.

Per le prime puliture si impiegano le pale, ed il frumento è gettato da una parte all'altra del cortile, l'ultima pulitura è fatta da speciali operai detti cernitori, i quali sono provvisti dei vagli necessari, ed esigono per loro mercede 15 centesimi per quintale.

I frumenti vengono poscia ritirati in appositi granai, nei grandi poderi, e nei piccoli si mettono in sacchi della capacità da 150 a 200 litri, e tali sacchi formano nella maggior parte dei casi il più bell'ornamento delle case dei contadini.

Dissi che la coltivazione non è la più importante; non basta, essa è ancora insufficiente ai bisogni locali.

Difatti, s'hanno nel circondario 19,546 ettari coltivati a campi, della quale superficie la metà solo è seminata. Ora, considerando che il prodotto normale sia appena di misure 3.50 per ogni misura seminata, e calcolando che per la semina si impieghino in media due ettolitri circa per ettaro, se ne deduce che la produzione annua dei campi raggiunge la cifra di 136,822 per 2 ettolitri. Aggiungasi ancora la produzione ottenuta nelle vigne ancor seminate, cioè ettari 6612 circa, che danno annualmente ettolitri 48,384, si ottiene per la produzione annua totale ettolitri 116,795.

Notisi ancora che questa cifra è in continuo decrescimento, imperocchè sui colli specialmente molti campi vengono trasformati in vigne, e molte vigne non si terranno più a coltura alternata, per l'evidente vantaggio che ha da noi la coltivazione della vite, su quella del frumento.

*Frumentone o granturco.* — Il frumentone è assai coltivato nelle pianure ove trova il potente agente dell'irrigazione per crescere e fruttare, all'incontro nelle colline è scarsamente coltivato. Qua fallisce frequentemente, specie nelle annate di siccità, di guisachè è una coltivazione che ha poca importanza, e sulla quale non si può fare assegnamento.

Aggiungasi che la sua coltivazione fra i filari è ormai proscritta, perchè riconosciuta molto nociva alle viti, delle quali si appropria in primo luogo buona parte del loro alimento, e quindi pregiudica la maturazione dell'uva a motivo dell'ombra che vi proietta sopra la pianta. Questi gravissimi inconvenienti hanno già determinato parecchi proprietari a proibire ai coloni la coltivazione del granturco nei filari, mediante apposita clausola nei contratti colonici, e taluni si dispongono perfino a pagarne in natura od in contanti una data quantità ai coloni, purchè rinuncino alla coltivazione, e mettano alle viti il concime che vi avrebbero destinato.

Il granturco è abbondantemente concimato prima della semina cioè in aprile, e nella misura di quasi 1500 miria per ettaro. Appena nata la pianta si sarchia, e quando ha un'altezza di 15 o 20 centimetri, la si rincalza.

Il raccolto delle pannocchie è fatto sul finire di agosto o sul cominciare di settembre, si spoglia e poscia lo si lascia essiccare sull'aia. Appena essiccato è battuto, ripulito e messo nei sacchi, oppure nei granai. Il prodotto normale è di 12 ettolitri e mezzo ogni ettaro, e nei campi irrigui può raggiungere i 22 ettolitri.

Il prodotto ottenuto nella seconda zona in ispecie nella Langa alta, è buono ed assai migliore di quello ottenuto nei campi irrigui delle pianure.

È poco coltivato il melgone così detto quarantino sia nell'una, che nell'altra zona.

*Leguminose da frutto.* — Le piante leguminose da frutto hanno, sì nella prima come nella seconda zona, così poca importanza, da essere appena accennate.

Il territorio per la massima parte montuoso, la natura compatta delle terre, la mancanza d'acqua per irrigarle, sono altrettanti ostacoli alle coltivazioni delle leguminose, il cui frutto, per la maggior parte importato, rappresenta pur tuttavia una parte importantissima nell'alimentazione della classe rurale.

Nelle pianure si mischiano nelle colture a melgone, specialmente i fagioli.

Nella prima zona a Cornegliano, a Guarone, Canale, Bra, si nota una coltivazione un pochino più estesa che non nella seconda, ma con tuttociò la produzione è per sé stessa insufficiente a soddisfare i bisogni locali. La coltivazione dei legumi suppone naturalmente, per dare buoni risultati, molte cure, frequenti lavori, che esigono personale numeroso, il quale fa appunto difetto in quei luoghi, ove le condizioni agrologiche sarebbero propizie a dette piante, e queste condizioni mancano laddove prevale la piccola proprietà; e quindi è più abbondante il personale.

*Piante ortensi.* — Neanche queste necessarissime piante hanno l'importanza che dovrebbero avere. Difatti l'estensione degli orti raggiunge appena la cifra di 132 ettari! Ebbene, quanti bei piani irrigui, e con terreni leggeri, scolti potrebbero essere convertiti in orti!

Il bel tavoliere che si estende fra Pollenzo e Bra è la sola zona coltivata a piante ortensi al di là del Tanaro. Altri orti si vedono ancora sui territori di Cornegliano, Piobesi, Guarone, ma ad eccezione degli orti di Vaccheria, sono orti di non grande importanza.

Le piante principalmente coltivate sono i cavoli, i porri, i peperoni dei quali se ne fa una grande consumazione. Vengono poscia le insalate, le rape, le carote, ma sul mercato d'Alba, una buona parte di queste ortaglie vi è portata dal circondario d'Asti e da quello di Mondovì.

I pochi orti che esistono sono però benissimo coltivati e danno redditi favolosi. Mi si disse da un ortolano che pagava d'affitto 1000 lire per ettaro!

La qual cosa prova che il prodotto può salire fino a 2500 lire per ettaro in buoni orti.

Nella rimanente parte del circondario i contadini sogliono destinare un piccolissimo appezzamento per coltivarvi un po' d'ortaglia, compatibilmente coll'acqua di cui possono disporre per bagnarla. Ma in generale la produzione di questi orticelli si riduce a proporzioni omeopatiche, e sono assai trascurati.

L'aumento ognor crescente della popolazione, e l'estendersi della piccola proprietà, giova sperare che daranno impulso alla coltivazione eminentemente intensiva degli ortaggi, e che in un tempo non molto lontano il nostro circondario si emanciperà dal largo tributo che ora paga annualmente agli ortolani dei territori vicini.

*Piante da foraggio.* — Il prato è di estensione quasi eguale nelle due zone, e la superficie totale è di ettari 19,546. Questa superficie è quasi tutta di prato naturale e permanente, varie sono le piante che vi si seminano e troppo lungo sarebbe l'enumerarle.

Nei prati irrigui se ne contano dalle cinque alle sei principali, molte di più nei prati asciutti ove la loro vegetazione è piuttosto spontanea.

Le erbe di questi ultimi sono però più aromatiche, più sapide, meno grasse di quelle che vegetano nel piano, e quindi più avidamente mangiate dal bestiame.

Poco generalizzato è l'uso di far prati artificiali, e quindi poco coltivate le leguminose da foraggio, quali il trifoglio, l'erba medica, la lupinella.

Questa però comincia a coltivarsi, da qualche anno a questa parte, piuttosto estesamente nella seconda zona, ove la si chiama dai contadini il *Pellagram*, nomignolo che vuol poi dire, che la lupinella viene bene anche nei terreni di grama costituzione e di peggiore ubicazione. Dà un taglio abbondante, poi si raccoglie il seme, e finalmente fornisce una buona pastura.

Il bestiame la mangia avidamente sia fresca che secca, ed il contadino della Langa ha sovente una vera risorsa in questa pianta, pel foraggiamento del suo bestiame.

Il trifoglio e l'erba medica vengono piuttosto coltivati nel piano, e nella prima zona su quel di Cornegliano, Vezza, Canale, ho ammirato dei trifogli di una vegetazione addirittura fenomenale.

I prati specialmente irrigui sono ben concimati, e danno tre fieni ed un buon pascolo. Quelli asciutti all'incontro ne danno due appena, e soventi il secondo è insignificante. Se l'annata è piovosa possono però fornire ancora un buon pascolo pel bestiame.

*Dei tartufi.* — Prima di chiudere questa rapida rassegna delle colture e delle singole piante coltivate, mi tengo in debito di far cenno di questa produzione assai importante nella località.

Il tartufo nasce spontaneamente in quasi tutte le parti del circondario. Se ne contano, di questo *tuber cibarium*, quattro varietà principali, cioè:

Il grigio detto *tuber pedemontanum*, perchè è indigeno del Piemonte, vegeta in autunno.

Il nero (*tuber nigrum*) nasce più frequentemente nell'inverno.

Il bianchetto (*tuber albidum*) nasce in novembre e dicembre.

Il rosso (*tuber rubicundum*) che nasce pure nei mesi suddetti.

Di queste varietà l'unica che abbonda e che forma oggetto di un'importante commercio è la prima, cioè il grigio, tendente (quando è ben maturo) al giallognolo.

Nasce in grande copia nei mandamenti di Monforte, La Morra, Diano d'Alba nella seconda zona, ed in quelli della prima ad eccezione di pochi comuni. Ha un delicato profumo, e forme svariate, nasce e vegeta specialmente sotto i salici, i pioppi e le quercie.

La ricerca ne è fatta dai contadini coll'uso di cani, a tal uopo con molta pazienza addestrati; e forma un vero cespote di guadagno per coloro che vi si dedicano.

Il prezzo varia, secondo la maggiore o minore abbondanza, fra le 10 e le 30 lire il chilogrammo, ed un esperto cacciatore ne può vendere in una stagione fino a 30 chilogrammi.

Con qualche diligenza sono riuscito a fare un po' di statistica di questo curioso raccolto. M'indirizzai ai principali cacciatori dei singoli mandamenti, i quali mi seppero dire quanti altri c'erano, e quale approssimativamente è la quantità che rendono ogni anno.

Da tali indagini mi risultò che la produzione gratuita che dà il nostro territorio annualmente, raggiunge la bella cifra di miria quattrocento! che valutati anche a sole lire 150 il miria, ammontano a lire 60,000!

Il Governo francese nel 1810 fece fare una simile statistica i cui risultati non potei

conoscere, ma mi consta che dalla medesima il solo comune di Monforte era rappresentato dalla somma di lire 10,000.

I tartufi si vendono generalmente sui mercati di Alba; molti li portano a Dogliani; ed a Monforte, ogni domenica, se ne portano a vendere discrete quantità le quali vengono acquistate da incettatori narzolesi, che da tempo remoto fanno commercio di un tale tubero.

Se però c'è da rallegrarsi che la natura ci abbia voluti fare un sì generoso dono, abbiamo molto a lagnarci del danno che i cercatori di tartufi arrecano alle proprietà. Entrano, vanno e vengono pei fondi altrui, fanno buchi considerevoli nei prati, senza punto ricolmarli e rimettervi su le zolle, guastano seminati; insomma un vero lavoro di distruzione contro il quale furono finora impotenti le lagnanze, le proteste dei proprietari, e perfino gli stessi regolamenti speciali redatti da qualche comune.

Cosa ne consegue? I proprietari abbattono le piante, e così il raccolto si assottiglia ogni anno di più, con danno non lieve della bassa classe agricola la quale ne trae un lucroso guadagno.

#### MALATTIE DELLE PIANTE E DANNI PRODOTTI DAGLI ANIMALI.

L'unica malattia che si sia constatata nelle piante è finora la crittogama, la quale continua a travagliare le nostre viti, i gelsi ed anche gli alberi fruttiferi. Ma contro questa malattia s'è ora trovato l'efficace rimedio dell'inzolforazione, per cui è ormai scongiurato il flagello ch'essa fece per l'addietro in queste ridenti regioni.

La malattia varia però d'intensità da regione a regione, e da un'annata all'altra. E così pure è più manifestamente forte nella seconda, che nella prima zona.

Nel capitolo della viticoltura ho esposto la ingente spesa che la crittogama ci obbliga a fare per combatterla, e salvare i vitigni. Dall'esame di detta somma, che costituisce in buona sostanza una gravosa imposta, si può arguire quanti caldi voti si facciano dagli agricoltori per la scomparsa di questo malanno.

In talune località è altresì molto lamentata la moria dei gelsi e dei salici senza che nessuno finora abbia potuto conoscerne la vera causa determinante. Anche questo è un problema che va studiato, poichè il male potrebbe prendere proporzioni piuttosto serie, con quanto danno dell'agricoltura lo si può immaginare.

Quanto al danno causato dagli animali, fatta astrazione delle talpe, nessuno se ne lamenta.

I contadini ritengono però nocivi all'agricoltura tutti quanti gli uccelli, e più specialmente i passeri. Hanno perciò aperta una vera crociata contro questi poveri abitatori dell'aria, e non concedono loro quartiere. Queste innocenti bestioline distruggono infinite quantità di insetti, ed ammesso quanto venne constatato da distinti naturalisti, che una coppia di passeri, di allodole, di fringuelli, d'usignoli per mantenere la nidiata consumano in una settimana più di 4000 insetti, vedasi un po' quanto grande sia il male che si fa a distruggere questi benefici animali! Il Blumenbach dice che l'aver distrutto quasi totalmente certi uccelli riguardati nocivi, come cornacchie, passeri, fringuelli, ebbe per immediata conseguenza un dannosissimo accrescimento d'insetti nocivi. Eppure, andate a persuadere i contadini, se siete buoni! La distruzione delle

nidiate è il trastullo festivo dei fanciulli nelle campagne, ed i genitori se ne compiaccono, e perfino molti maestri non si fanno accorti di questo crudele istinto dei loro scolari. Che più? in onta alla legge, molti portano in giro per paesi le nidiata, per venderle, ed altri coi paretai fanno grosse retate d'uccelli, distruggendoli a centinaia per volta.

Eppoi, se per malaventura salta fuori un esercito di bruchi, eccoli a correre dal curato perchè vada a scongiurare il flagello. Davvero che i nostri contadini somigliano molto a quel certo tribunale ecclesiastico di Losauna, che nel 1479, previo un sommario procedimento, nel quale i bruchi contumaci erano rappresentati da un avvocato di Fri-borgo assegnato dai giudici, decretò, che quegli animali fossero banditi finalmente dal cantone!!

Nocivi sono veramente ai prati i grillo-talpa e più ancora le talpe; agli orti il ravolaio, il cavolaio ed il varoncello, ed infine agli alberi frondiferi le melolonte o scarabei, detti dai fanciulli *givo*.

A questi si faccia pure la guerra, e se non la si vuol fare noi, lasciamo almeno che la facciano gli uccelli che l'hanno quaggiù per loro mandato. Nè loro si neghi qualche chicco di frumento, o qualche frutto di poca importanza.

#### INDUSTRIE SPECIALI DERIVANTI DALLE PIANTE.

##### *Enologia.*

*Del vino e delle sue varietà principali.* — Il vino, come già ho accennato trattando della viticoltura, è il prodotto principale, l'essenzialissimo fattore della ricchezza di tutto il circondario, ed a trattare convenientemente di esso, in modo particolareggiato come prescrive il programma, occorrerebbe ben maggior tempo, spazio ed abilità, di quella che io abbia. Mi sforzerò pur tuttavia di riassumere in poche pagine quanto riguarda quest'importante soggetto, cercando di porre in evidenza, per quanto mi riescirà possibile, tutte quelle circostanze di fatto e quelle indicazioni atte a fornire all'onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria un preciso ed esatto criterio sulle attuali condizioni della industria enologica in questo circondario.

I vini del nostro paese sono neri o rossi, o bianchi; i primi si distinguono in vini fini di lusso o da bottiglia, ed in vini più ordinari, detti vini da pasto. I vini bianchi sono tutti fini, e *da bottiglia*, tranne alcuni che si convertono in aceto.

*Vini neri di lusso.* — Fra i vini neri di lusso e che perciò sono destinati all'imbottigliamento, deggono mettersi in prima fila quelli che si ottengono coi nebbioli.

Principalissimo poi è quello prodotto coi nebbioli della bassa Langa e detto *barolo*, perchè il comune ononimo, per l'eccellenza del vitigno, può considerarsi come la sua capitale.

Il barolo propriamente detto ha caratteri che lo distinguono da tutti gli altri vini di nebbiolo che si producono nelle diverse parti del circondario. È d'un bel colore rosso carico, amaro, profumato e d'un aroma speciale detto *bouquet*, nella qual qualità non ha vino che lo assomigli. Invecchiato di quattro o cinque anni, rivaleggia con qualsiasi vino forestiero; oltre i sei anni si scolora, diventa giallognolo e perde il pro-

fumo a misura del suo invecchiare. È vino conservabilissimo, che anzi acquista col l'invecchiamento limitato, e può trasportarsi oltre la linea equatoriale, senza perdere nessuno dei suoi pregi.

Il compianto cavalier Gagna, sindaco di Monforte, il signor Enrico Ghisolfi ed il signor Tarditi di La Morra, ebbero la soddisfazione di rigustare vini dopo d'averli imbarcati su legni che fecero il viaggio di circumnavigazione, e dopo il viaggio erano migliori di prima.

Il vero barolo si produce in una zona che per configurazione del suo perimetro s'approssima all'ellissi ed il comune di Barolo ne è il foco meridionale.

Sono compresi in questa ellissi tutto il Barolo, Perno e Castiglione, parte di Monforte, Serralunga, Novello, La Morra, Verduno, Diano e Grizane.

Il più buon vino è senza dubbio fatto a Barolo e più specialmente nelle regioni Canubbio, Zonchetta e Sarmassa; viene subito dopo La Morra, Verduno, Monforte, Serralunga e Perno. Ultimi, e dove il vino comincia ad essere sottile, e senza o con poco aroma, Diano e Grinzane.

In tutti questi comuni il vino è buono, ma più o meno dosato d'alcool, del quale il vero barolo della Zonchetta e Sarmassa contiene certe annate fino il 14.5 per cento.

Non tanto ricco d'alcool, ma non meno fino e pregiato, è il nebbiolo di Barbaresco, il quale può benissimo competere col barolo, quando venga fabbricato a dovere. Lo si ritenne per lo passato non atto all'esportazione oltre alla linea equatoriale, ma un buon produttore di vini in quel paese mi dichiarò insussistente quest'asserzione, essendosene già esperimentata con buon successo la spedizione in lontanissimi luoghi.

In talune località della Langa si produce barbèra, il cui vino riesce così squisito da meritare veramente gli onori della bottiglia. La quantità prodotta è però finora di poca considerazione.

*Vini neri da pasto.* Il primo e più importante vino da pasto prodotto nella seconda zona è il dolcetto. Diuretico, abboccante, leggero, di un bel colorito, forma la delizia dei grossi bevitori, e se ne fa un'esportazione grandissima. Riesce buono in tutte le parti della Langa, ma il più ricercato è quello del Mango presso Santo Stefano.

Varia di forza alcoolica fra gli 8° e i 12° a seconda dei terreni su cui vegetano i vitigni, e dell'esposizione più o meno soleggiata. Contribuisce del pari alla formazione d'una maggior quantità di glucosio, e quindi d'alcool, la quale fatta come generalmente si usa, collo stallatico, diminuisce l'alcool del 2 e del 3 per cento.

Il dolcetto non è conservabile oltre l'annata, tranne poche eccezioni, e lo si consuma quindi prima dell'agosto, per timore che inacidisca.

Migliora assai, se portato in montagna, od anche solo nei paesi ai piedi di essa, la qual cosa fa sì che la maggiore consumazione si fa nei paesi dei circondari di Cuneo, Saluzzo e Mondovì.

Eccellenti, e più conservativi di quelli della bassa Langa, sono i dolcetti di Cortemiglia, i quali possono essere conservati in bottiglia per più anni.

La barbèra da pasto è un vino assai più robusto e conservativo del dolcetto, più carico di colore e più ricco d'alcool, di tannino e di tartaro. Sono assai pregiati i vini di barbèra che si fanno nella prima zona, specialmente a Govone, Magliano, Priocca, ove anche si producono in quantità considerevole. Nella prima zona, giac-

chè non è ancora abbastanza estesa la coltivazione di un tal vitigno, si fa raramente dalle barbère si fa un vino puro, ma lo si mischia col nebbiolo, col dolcetto e con altre uve ordinarie.

Il nebbiolo da pasto detto nebbioletto e nella seconda zona baroletto, è uno dei migliori vini da pasto quanto alla conservabilità. Migliore nella seconda zona, perchè in questa usano fabbricarlo con uve di prima qualità, mentre nella prima si fa con uve di seconda cernita.

Pochissimo conservativi, poveri di tannino e di glucosio sono in generale i vini prodotti nei territori di Bra, Sommariva, Sanfrè e Ceresole, nei quali comuni peraltro la produzione dei vini è insignificante.

I vini dianzi citati sono i principali; altre qualità se ne fabbricano altresì in piccola scala coi nerani e tadoni, ma difficilmente puri, quasi sempre temperati con altre qualità d'uva.

Nè meritano cenno i vini di Tokai, d'Alicante, il Montepulciano, imperocchè la loro fabbricazione è limitatissima e tende anzi a scomparire.

*Vini bianchi.* La fabbricazione dei vini bianchi non ha punta importanza nella prima zona, e nella seconda è quasi unicamente fatta a Castiglione Tinella e Santo Stefano Belbo. In questi due comuni la produzione è quasi esclusivamente di vino bianco, il quale ha fatto la ricchezza di quei contadini. Il moscato che là si ottiene, rivaleggia con quello tanto celebrato di Canelli, ed è assai ricercato.

Nelle altre parti del circondario è rarissima la fabbricazione dei vini bianchi, e quella poca quantità che se ne produce, non merita cenno alcuno.

Nè punto si fabbricano vini bianchi da pasto; piuttosto mischiano le uve bianche col dolcetto, colla quale miscela, fatta nella proporzione di quattro quinti di dolcetti ed un quinto d'uve bianche, ha dato finora un vino eccellente, che molto si approssima al Chianti di Toscana.

*Della fabbricazione dei vini.* La fabbricazione dei vini nel circondario è fatta per una massima parte dai proprietari dei poderi, e per una parte forma oggetto di una speciale industria.

I contadini proprietari in ispecie nelle località ove la proprietà è molto divisa, fanno tanto vino quanto ne capiscono le loro botti, il resto del raccolto esuberante lo vendono sul luogo o sui mercati ove numerosi accorrono gli incettatori, non solo dalle altre provincie del Piemonte, ma ancora dalla Lombardia.

Il metodo di fabbricazione pei vini neri di lusso, e per quelli da pasto, è quasi identico in ambe le zone; senonchè si riscontra maggiore diligenza presso chi ne fa un'industria sua speciale, che nei proprietari dei poderi. Vediamo difatti, quanto fondata sia questa mia asserzione, basata d'altronde sulle molte osservazioni da me fatte in diversi luoghi del circondario.

Prima d'ogni cosa entriamo nella cantina di un grosso podere. La cantina è bella, ampia, asciutta, ha buoni vasi, ottimi tini, torchi modello, bigoncie, mastelli; insomma nulla manca di quanto è prescritto per un buon corredo di attrezzi enologici. Eppure il vino riesce meno buono di quello che ha ottenuto un Caio con identiche uve.

Ed il motivo, la causa di tale gravissimo inconveniente salta fuori evidente, quando si ponga mente che chi fa il vino, è un fattore spesso ignorante di enologia, oppure uno zotico colono che se ne intende ancor meno.

Nella piccola proprietà le cose vanno peggio ancora. Il piccolo proprietario fa il vino empiricamente, con un procedimento che imparò dal nonno e la cui invenzione risale a quel buon patriarca di Noè. Sordo ai consigli dei pratici, sdegna il contadino di introdurre qualche innovazione, ed in questo modo si sciupa frequenti volte una materia prima, preziosissima.

Nella piccola proprietà si incontra difficilmente una cantina fatta a modo, con vasi puliti e ben conservati. Girando nelle nostre campagne, entrate nelle cantine, e non tardate a persuadervene.

Se il vino riesce discreto per le eccellenti qualità delle uve, si deve il proprietario accontentare? O perchè non sarebbe meglio migliorare il metodo di fabbricazione, che così facendo si accrescerebbe il valore del vino di sei o sette lire per ettolitro?

Questi vizi di fabbricazione hanno già deciso parecchi compratori, ad acquistare le uve a preferenza del vino, la quale cosa torna evidentemente a danno del produttore. Qualcheduno comincia a svegliarsi ed acconciarsi alle pieghe del progresso, ma son pochi ancora.

E se nella viticoltura si nota molto progresso, nella fabbricazione del vino si è un tantino stazionari.

Ben differentemente vanno le cose presso coloro che ne fanno una speciale industria; tutte le operazioni di fabbricazione sono in via di progresso, ed il vino lo fanno bene, anzi certuni fin troppo bene. E dico così, perchè questi volendosi troppo innalzare nelle applicazioni scientifiche, finiscono per convertire le loro cantine in veri laboratori di chimica, e certe volte i loro vini benchè buoni, sono però di parentela molto remota coll'uva.

Gli estremi si toccano, ed è quindi d'uopo in fatto di enologia di non essere né conservatori né radicali; una giusta via di mezzo è la migliore.

Fra quanti vi sono nel nostro circondario che esercitano con molto successo l'industria enologica, mi piace registrare il signor Tarditi di La Morra, uno dei più importanti produttori di barolo.

La sua cantina è un vero tempio enologico e degna d'essere visitata sia per la sua vastità, come per la pulizia e la bella forma dei vasi, e più di tutto poi per l'eccellente barolo che vi si produce. Nè devonsi omettere in La Morra le altre importanti cantine del cav. Debenedetti, del Ravinale, dei fratelli Bosco.

Quelle dei fratelli Manissero, dei Ferrero, del Fissore a Bra, nelle quali si fanno eccellenti vini barolo colle uve che acquistano a Barolo, Monforte, Castiglione, La Morra, Verduno.

A Monforte è degna di menzione la cantina fondata dal compianto cav. Gagna, distintissimo enologo, ove si producono eccellenti vini di lusso (barolo) e da pasto.

In Alba abbiamo i fratelli Cantalupo, il geometra Coppa ed altri ancora che fabbricano ottimi vini.

A Barolo ogni proprietario si fa il vino, ad eccezione di quelli più piccini ai quali manca il necessario e devono quindi vendere l'uva.

La cantina principale è senza dubbio per vastità quella dell'Opera pia Barolo, ma il metodo di fabbricazione non è dei migliori. Il vino è fatto nelle case coloniche dai coloni, e trasportato poi nella cantina principale. Che peccato! una materia prima come può avere nei suoi poderi l'Opera Barolo, lasciarla lavorare da un colono!

Altri importanti produttori del paese hanno introdotte tante migliorie, sia nelle cantine, come nei metodi di fabbricazione, da meritare il plauso di colui a cui sta a cuore il nostro progresso enologico.

Molte sono anche le vaste e belle cantine nella prima zona. Oltre a quelle già citate di Bra, altre se ne contano a Cornegliano, Canale, Montà, Guarene, Priocca, Magliano, Govone, Santa Vittoria e Monticelli, quasi tutte per la fabbricazione dei vini da pasto.

Quanto al procedimento di fabbricazione è cosa da tutti conosciuta e non meriterebbe d'essere descritto. Ad ogni modo così sommariamente dirò che le uve raccolte e depurate dalle scadenti, vengono gettate nei tini, ove taluno le pigia subito, ed altri aspettano un giorno o due. Segue quindi la fermentazione, che ordinariamente dura otto giorni. Compiutasi questa, si spilla il vino e lo si ripone nelle botti ove si lascia fino alla primavera successiva nella cui epoca lo si muta per liberarlo dalla feccia che ha depositata sul fondo della botte.

Per i vini fini, in ispecie il barolo, le uve si pigiano subito e si mettono a fermentare in grosse botti, inquantochè per tali vini la fermentazione chiusa dà migliori risultati. Alcuni poi fanno fare alle uve pigiate la prima fermentazione, detta tumultuosa, nei tini e quindi tirano il vino torbido e lo mettono nelle botti a finir di fermentare. Una speciale diligenza viene impiegata nella fabbricazione del barolo, ed oggi giorno quasi tutti i proprietari, per mezzo di stufe, tengono giudiziosamente la temperatura continuamente elevata al disopra dei 12 gradi, per evitare che la fermentazione si arresti per l'abbassamento della temperatura.

Le vinacce vengono torchiate, ed il vino ricavato viene, ad eccezione del barolo, messo coll'altro vino.

*Attrezzi e vasi vinari.* — I vasi vinari sono ordinariamente della capacità di ettolitri 12 fino a 25, di legno castagno o quercia.

Il signor Tarditi ed il signor Parà in La Morra hanno parecchi vasi della capacità di 200 e 250 ettolitri.

I tini hanno forma di cono tronco, e con capacità compresa da 10 a 50 ettolitri.

Si tengono poi nelle cantine determinate quantità di bigoncie e mastelli proporzionalmente alla importanza dei vasi vinari.

I torchi antichi vanno via scomparendo per cedere il posto a quelli di nuovo modello, con maggior pressione, e di più facile maneggio.

In La Morra si contano già tre torchi idraulici, i quali fanno pressioni enormi, e si impiegano per torchiare le vinacce già compresse dai torchi comuni.

Queste escono dall'ultima torchiatura quasi asciutte e si sono così spogliate di tutto il vino che contenevano.

La pompa Smith è pure in uso nelle più grandi cantine per travasamento dei vini, operazione che si fa, mediante tale macchinetta, con molta speditezza e regolarità.

Alcuni, specialmente quelli che esercitano l'industria enologica, sono altresì provvisti di parecchi altri strumenti, quali per esempio i pigiatoi, i fellatori, i ventilatori, inzolforatori, e macchine per lavare, empire e turare le bottiglie.

Riassumendo quindi quanto sopra venne esposto, giova notare che la fabbricazione dei vini presso i proprietari lascia ancora grandemente a desiderare, ma che qualche

piccolo progresso in questi ultimi anni si fece. Il numero degli intelligenti cresce, e c'è da sperare che in breve tempo diventino molti, perchè allora, siccome i più tirano i meno, si assicurerà e consoliderà la fama dei nostri vini.

L'industria enologica vi è attiva e prospera, e tant'è vero che coloro i quali la esercitano si sono tutti, chi più chi meno, arricchiti, nel tempo istesso che hanno poten-temente influito a migliorare la condizione economica dei proprietari di vitigni.

*Distillazione dell'alcool.* — Le vinacce, dopo la torchiatura, si vendono generalmente alle distillerie dell'alcool, al prezzo medio di 30 centesimi ed anche 40 se di uve ricche d'alcool, come i nebbioli.

Nel circondario si contano quaranta distillerie le cui risultanze, gentilmente co-municate dall'Intendenza di finanza della provincia, fanno ascendere complessivamente la produzione annuale a 1000 ettolitri d'alcool.

Anche quest'industria, esercitata generalmente da individui delle valli d'Aosta, o venuti dalla Lombardia, è sorgente di un benefizio che il proprietario perdeva.

Disgraziatamente per la soverchia fiscalità con cui si sorvegliano le distillerie e se ne esigono le tasse, tendono a diminuire. Difatti, in quest'anno parecchie cessarono affatto, anche per dispensarsi dalle molteplici e costose formalità che tocca fare per essere autorizzati a distillare.

È questa un'industria che potrebbe florire nel nostro circondario, se malaugura-tamente la gravezza delle imposte non venisse sul più bello a schiacciarla affatto e farla scomparire.

#### ANIMALI E LORO PRODOTTI.

*Del bestiame in generale.* — Per poter esporre le vere condizioni del bestiame nel circondario, era d'uopo conoscerne prima d'ogni cosa il quantitativo esistente, ed a un tal censimento attesi, laonde posso ora dare in un apposito specchietto i dati raccolti con molta accuratezza. Pei comuni nei quali esiste la tassa sul bestiame, ricorsi ai ruoli, una delle fonti più attendibili a cui potessi far capo; per gli altri, mi indirizzai agli uffici comunali. Ritengo quindi fondatamente, che se la situazione generale del bestiame, che ho compilata, non ha un'esattezza matematica, è peraltro di molto approssimativa, ed eccola:

ZONE	QUANTITA' DEL BESTIAME									
	Vacche	Capre	Buoi	Cavalli	Muli	Asini	Vitelli	Maiali	Pecore	Tori
Prima	8,351	195	2,437	1,159	499	1,562	4,275	1,060	736	18
Seconda	2,539	740	5,956	707	396	1,066	4,324	1,780	8,794	15
Totale	10,890	935	8,393	1,866	895	2,628	8,599	2,840	9,530	33

Esaminando la suddetta tabella, se ne deduce che il rapporto del bestiame colla superficie coltivata è piuttosto rilevante e superiore al rapporto medio fatto anni addietro dall'ufficio di statistica del Ministero d'agricoltura.

Difatti, la superficie coltivata del circondario, dedotti bene inteso i boschi, è di ettari 70,480; considerato il bestiame esistente, d'ogni specie, cioè in totale capi 46,609, si deduce il rapporto di 66 centesimi di capo per ogni ettaro. Il bestiame bovino è invece nel rapporto per ogni ettaro, di 0.35 nella seconda zona, di 0.44 nella prima con un rapporto medio per la superficie totale di 0.39 per ettaro, cioè maggiore del rapporto medio generale dell'Italia, che è di 0.19, ed anche di quello constatato recentemente nel tanto decantato Regno Unito, ove dal 0.50 com'era anni sono, è disceso, a cagione del sensibilissimo *depecoramento* di questi ultimi anni, al 0.30.

L'allevamento del bestiame non ha in nessuna parte del circondario uno scopo unico, ma mira invece al lavoro, alla produzione della carne, e più di tutto alla concimazione: ecco il triplice e promiscuo scopo dell'allevamento. Nel solo podere di Pollenzo si alleva il bestiame per la produzione esclusiva del latte, e ciò lo si vedrà nuovamente nell'apposito capitolo del caseificio.

L'aumento ognor crescente del bestiame non è così facile a spiegarsi per chi consideri la limitata estensione dei prati. Ed invero, considerando che i 13,151 ettari di prati sono più della metà asciutti, e che non può la produzione annuale media, calcolarsi più di miria 400 per ettaro, cioè in totale a miria 5,260,400; ed inoltre che facendo astrazione dalle pecore, dai maiali, dalle capre, si hanno in tutto il resto 34,206 capi di bestiame, pei quali in ragione della razione media giornaliera di chilogrammi 10 oltre le pasture ed i foraggi ordinari, occorrono annualmente 6,476,310 mirigrammi di fieno; si vede che la quantità deficiente è quasi di 1,216,810 miria. E malgrado ciò il bestiame cresce. Eccone le ragioni. Primieramente il bestiame è indispensabile per chi ha vigne, forse più di quanto lo possa essere per altre colture. La vite senza concimarsi non dà grande prodotto, e d'altro lato, oltre a non esservi convenienza a compere il concime, riesce spesse volte assai difficile trovarlo.

A questa imprescindibile necessità, aggiungasi l'entità della produzione animale largamente rimuneratrice delle spese d'allevamento, e si vedrà subito quali siano le cause che determinano il notevole accrescere del bestiame. Né punto deve omettersi un'altra determinante, cioè lo sviluppo della viabilità, il quale ha fatto oltremodo aumentare il numero degli equini, specie i somari.

Diguisachè, vuoi per l'una, vuoi per l'altra causa, tutti i contadini sentono la necessità del bestiame, e tutti ne tengono, o grossò o piccino. Dal grossò e costoso bue, all'umile somarello, tutti ne hanno una certa quantità, proporzionata ai loro bisogni ed alle loro borse. E l'aumento del bestiame non è già proporzionale all'estendersi del prato, imperocchè come s'è dimostrato dovrebbe essere il primo assai ridotto, ma si bene, ed in ragione diretta coll'estendersi della coltivazione vitifera. E nell'istesso rapporto aumenta l'importazione del fieno e della paglia.

Malgrado le molte ricerche fatte, non mi fu dato d'avere una statistica, o dirò meglio un censimento del bestiame di qualche tempo fa, per metterlo in confronto con quello da me fatto, e dimostrare così più evidentemente il grado di progresso nell'allevamento del bestiame. Pur tuttavia, le molte informazioni assunte da gente di discreta

età, ed al corrente delle nostre condizioni agricole, mi persuasero che nell'ultimo ventennio il bestiame si è quasi raddoppiato. E corrobora la precedente mia osservazione che uno dei principali fattori della moltiplicazione del bestiame è la coltivazione vitifera, il fatto, che nei paesi in cui la vite è predominante, il bestiame è sempre aumentato, mentre rimase stazionario nei luoghi ove non sonvi che le ordinarie colture dei cereali.

A Barolo, a La Morra, Morello, Verduno, Monforte, Perno, Castiglione, Diano, Serralunga, Grinzane, il bestiame si è quintuplicato, dacchè ivi si è accresciuta la produzione vitifera.

Un'altra prova dell'aumento del bestiame è il mercato d'Alba, ove si fanno generalmente le contrattazioni.

La straordinaria quantità di bestiame che vi è condotto al mercato di ogni sabato, ed anche la sostenutezza dei prezzi, sono una prova palpabile che il bestiame da lavoro è assai ricercato.

I nostri contadini, specialmente di bestiame bovino, se ne intendono assai, e l'utile direttamente ottenuto in questi ultimi anni dalla produzione animale, li ha determinati a spingerla con tutti i mezzi che sono a loro disposizione. Non perdono un mercato, comprano, vendono, permutano, ma difficilmente in queste operazioni ci rimettono qualche cosa.

*Razza bovina..* — Gli animali bovini sono giustamente distribuiti nelle zone. Venendo poi ai dettagli è d'uopo notare, che nella prima su 15,063 capi bovini oltre alla metà sono vacche, pochi i buoi, cioè appena 2437, vale a dire nella proporzione di un settimo. Nella seconda, invece, predomina il bue, ed infatti su 12,819 capi si hanno 5956 buoi, corrispondenti a circa la metà, mentre si notano sole 2539 vacche, cioè un po' più del sesto. I vitelli sono in quantità pressochè eguali, malgrado la prima zona conti un maggior numero di vacche. Questa anomalia è però spiegata, prima di tutto, dall'uso vigente in quella zona di vendere i vitelli dopo nati, per l'allevamento, e dal numero delle vacche che si impiegano nei lavori agricoli, attesa la maggiore estensione del piano, e la scioltezza dei terreni. Nell'una e nell'altra zona esiste però una sola razza, detta la razza dell'alto Piemonte, e che secondo gli zootecnici, è la migliore delle razze. Essa è di tempra robustissima, e di una rimarchevole sobrietà e resistenza alle privazioni ed agli agenti meteorologici, e di pochissima esigenza per le qualità degli alimenti che le vengono somministrati. È poco atta alla secrezione lattea ed all'impinguimento, specialmente nella Langa, ma all'incontro è assai più atta al lavoro.

I caratteri di questa razza vennero ben delineati dall'egregio cav. prof. Vallada distinto zootecnico, e molto pratico di questo nostro territorio, dal quale ebbi molti utili suggerimenti relativamente al bestiame. I caratteri fisici che distinguono questa razza, sono: una testa piuttosto voluminosa ed oblunga, corna grosse e piuttosto lunghe convergenti all'infuori; il collo è breve e tozzo, il petto sviluppato, coda lunga provvista di un riccio di crini al fondo, pelle dura, mantello generalmente rossiccio o frumentino, statura più che mezzana. Giova però rimarcare alcune differenze fra i bovini della prima zona, e quelli della seconda. Nella prima zona il bestiame è ordinariamente più alto, con muscolatura più grossa e forme più sviluppate, i movimenti sono più eguali e lenti. Nella seconda invece e specialmente in collina, i bovini hanno

forme più piccole e svelte, colore più intenso, fibra più elastica, movimenti più risentiti e vivaci.

La riproduzione si fa con scelti tori dei quali ve ne sono parecchie stazioni. Alcune di queste, sorvegliate dal Comizio agrario, danno premi ed incoraggiano con gli scarsi mezzi posti a loro disposizione, il miglioramento delle razze.

Il Comizio agrario ha quest'anno istituito un concorso per la concessione di dieci stazioni di tori nel circondario, con un premio di lire 100 ai concessionari d'ogni monta. Vennero altresì bandite nell'avviso di concorso le norme principali che devono regolare le monte. I capi devono essere di razza piemontese.

Alcuni hanno fatto tentativi per introdurre ed acclimatare altre razze, ma furono amaramente delusi, diguisachè tutti son persuasi che il miglior partito è quello di conservare la razza indigena.

Allevasi il bestiame tutto nelle stalle, mai all'aperto; giacchè il clima non lo consente, e le stalle (a dire il vero) lasciano molto a desiderare. Nel piccolo [ed anche nel medio podere il bestiame bovino occupa lo spazio parallelo al muro di un lato, nel grande podere è disposto a doppia fila da una parte e dall'altra. Le stalle sono nel primo caso della larghezza da 5 a 6 metri, nel secondo fino ad otto, ed allora nel mezzo rimane una corsia di 2 metri e mezzo.

L'altezza varia fra i 2.5 ed i 3 metri, e sono generalmente coperte con volti, e senza selciati o pavimenti, nè alcuno scolo per le urine; poco aeree, meno illuminate.

Le mangiatoie sono di muratura, con un davanzale di legno, ed il letto del bestiame è limitato da un cordone di mattoni e talvolta anche di legname. Quanto allo spazio si può asserire che ogni capo di bestiame ha dai 20 ai 30 metri cubi. Dal lato della mangiatoia si praticano nel muro delle feritoie, che nella bella stagione si lasciano aperte, e nella brutta si turano con letame di stalla.

Rarissime sono le stalle intonacate, e con vetri alle finestre, generalmente si fanno impannate.

L'alimentazione del grosso bestiame si fa generalmente con un buon regime. Nel tempo dei grandi lavori si dà a' buoi dai 4 ai 6 miriagrammi di fieno; in tempo di riposo tre miria, oppure foraggi più ordinari, come delle miscele fatte colla metà di fieno e l'altra metà di buona paglia, di fogliami, specialmente d'olmo o di salice, e di melgone.

Nell'autunno suppliscono alla razione di uno o due pasti col pascolo, il quale in parecchie località è lasciato fare al bestiame, due volte al giorno, al mattino, cioè, ed alla sera.

I pasti ordinari sono tre, cioè uno al mattino, un secondo al meriggio ed un terzo alla sera. Dopo ciascun pasto il bestiame è abbeverato, in fosse apposite poco lungi dalle stalle, se nella stagione buona, oppure in istalla per mezzo di appositi recipienti, se d'inverno.

In questa stagione poi s'usa generalmente di fare l'abbeveraggio con acqua infarinata colla segale, o quanto meno colla crusca. Questa pratica è quasi sempre osservata pei giovani manzi, pei vitelli e per le vacche.

I foraggi sono in tutte le parti del circondario, tranne in alcuni comuni dell'alta Langa, custoditi sui fienili, al coperto. Nell'alta Langa invece molti contadini non

possono trasportare nei fienili i foraggi essiccati in regioni prive di mezzi di comunicazione coi fabbricati, li lasciano quindi sul luogo, abbarcati o cumulati a forma di cono, e li fanno consumare dal bestiame presso il cumulo stesso.

Il lavoro del bestiame bovino è limitato a 4 ore pei buoi, ed a 2 o 3 pei manzi e per le vacche. Oltre il lavoro dei campi, il bue specialmente è assai impiegato nei lavori di trasporto dei concimi e dei prodotti agricoli.

Nella introduzione di questo capitolo si è accennato al triplice scopo a cui tende l'allevamento del bestiame; ora esaminiamo fino a qual punto siano l'uno e gli altri conseguiti.

Primieramente si osserva, nella grande e media proprietà, quasi esclusivamente il bue da lavoro. Finita la sua attitudine, lo si vende sui mercati a speciali speculatori, che li acquistano per ingrassarli e venderli al macello.

Sono però rari i contadini che ingrassano il bestiame; quelli poi che intraprendono l'ingrassamento, lo fanno generalmente quando il bue ha passati i quattro o cinque anni. L'attitudine all'ingrassamento perdura fino a che il bue può masticare bene, cioè fino ad un'età piuttosto avanzata, e l'ingrassamento dura dai sei a' sette mesi, fatto con fieno buono, panelli, feccie, farina di segale, di granturco, o crusca, patate, unite a foglie di granturco.

Il piccolo proprietario tiene a preferenza due od anche una sola vacca, imprecocchè, per lui lo scopo principale dell'allevamento è il concime; cerca quindi di compensare la spesa di mantenimento colla produzione della carne.

Nella seconda zona occorre frequentemente di trovare contadini proprietari colla loro piccola stalla provvista di una vacca ed un vitello. Questo è spesse volte comporato e lo si fa allattare dalla vacca, aiutandone l'accrescimento con la somministrazione di buoni alimenti.

Alcuni di questi vitelli vengono allevati per destinarli al lavoro, la maggior parte però si vendono al macello, dopo d'averli preventivamente bene ingrassati, e forniscono all'epoca dello slattamento una carne sapida eccellentissima, superiore a quelle di tutti gli altri bovini del regno, e disse benissimo il cav. Vallada, che la qualità della carne bovina nelle Langhe è tale da soddisfare i più incontentabili gastronomi. L'eccellenza di queste carni devesi senza dubbio attribuire alle buone qualità delle sostanze somministrate per l'alimentazione. Prima di tutto, il fieno della Langa è composto d'erbe asciutte e molto aromatiche, ed in secondo luogo, i contadini spiegano nell'allevamento dei vitelli uno zelo, una cura, come se si trattasse d'un loro figliuolo.

*Razza equina.* — Dire che la razza equina sia di qualche importanza nel circondario, non si può. Sotto qualunque aspetto si riguardino, sia della quantità, come della bontà della razza, gli equini non meritano che si dica di loro molte parole.

Sonvi nel circondario 1866 cavalli, quasi tutti destinati pel trasporto; pochissimi, anzi, quasi nessuno puramente da sella, tutti poi di razze incrociate ed ordinarie. In nessun luogo il cavallo è impiegato in lavori agricoli e dei pochi in cui lo si adopera, merita appena un cenno il podere Grinzane, nel quale i signori affittaiuoli Tarditi e Traversa, introdussero da due anni circa i cavalli per tutti i lavori agricoli. La razza mi pare molto adattata e resistente, e tutti poterono apprezzare giustamente il lavoro di quelli stupendi animali, vedendoli eseguire le arature nella scorsa estate.

Pei muli c'è pure poco da dire, inquantochè sono punto o rarissimamente impiegati in usi agricoli.

Assai più importanti sono i somari, dei quali se ne contano 2628, cioè tanti, quanti sono i cavalli ed i muli presi insieme.

È generalmente tenuto il somaro dal piccolo proprietario che non ha mezzi per comperare e mantenere bovini, ed gli trova in questo sobrio, quanto robusto animale, un potente coadiutore nei suoi lavori.

Il trasporto dei prodotti e dei concimi, per vie molto irte e malagevoli, è il lavoro in cui lo si impiega.

Mangia poco, e foraggi anche scadenti, sopporta con molta pazienza il lavoro, e talvolta le legnate del padrone.

Dal modico prezzo di 70 od 80 lire che aveva un somaro venti anni sono, ora sali fino a lire 200, tanta è la ricerca che se ne fa. E sarà ognor più ricercato, quanto più aumentano le strade e la piccola proprietà.

Il trasporto dei raccolti, dei concimi, ecc., glielo si fa fare a basto, ed anche con piccoli carrettelli, dove le strade son buone.

Il somaro è da noi un termine di paragone per esprimere la piccola proprietà, nell'istessa guisa che il bue esprime la grande o la media.

Difatti, quando si vuol dire che un contadino è agiato, che naviga in buone condizioni economiche, che ha molti terreni, si dice: quello là, baie! tiene i buoi. All'incontro, se tiene in istalla un somaro, è indizio certo che è un povero diavolo, che ha poca terra al sole. Questi sono i criteri dei nostri contadini.

*Razza ovina e caprina.* — Sia le razze ovine come le caprine, sono poco importanti nella prima zona, moltissimo nella seconda. Dallo specchietto generale del bestiame risulta infatti, che nella prima zona vi sono sole 195 capre e 736 pecore, mentre nella seconda, il numero delle capre è di 740, quello delle pecore di 8794. Quest'abbondanza di bestiame ovino e caprino nella seconda zona è spiegato dalle condizioni topografiche, cioè dalla maggior estensione del terreno montuoso, dalla maggiore quantità di pascolo, ed infine dal grande frazionamento della proprietà.

Nell'una e nell'altra zona la razza è indigena, ne si è fatto mai alcuna introduzione di animali riproduttori d'altre razze, perchè quella esistente dà già abbastanza dei bellissimi risultati.

L'allevamento mira al triplice scopo della produzione della lana, del latte e della carne, ed è fatto dappertutto nel podere, per mezzo del pascolo, dai coloni o dai contadini proprietari.

In collina, un colono d'un podere medio, tiene da 6 a 10 pecore; i piccoli proprietari, da una a quattro.

Nelle stalle si assegna loro un piccolo cantuccio chiuso da steccato, non si lasciano mai pernottare all'aperto, nè punto si fanno trasmigrare da un luogo all'altro per ragioni di clima o per necessità di coltura.

Non esiste quindi la pastorizia nomade o errante come in altri luoghi. Solamente nell'autunno scendono dalle montagne i grossi greggi di quelle regioni, e qualcuno si ferma a svernare nel circondario. In questo caso prendono in affitto pascoli, dando in compenso un tanto per la stagione, lasciando inoltre al locatore i prodotti degli stabbi, che somministrano un eccellente concime.

Il marchese La Savant, su quel di Pocapaglia, loca annualmente una zona dei suoi boschi a pastori di montagna i quali vi conducono dalle 400 alle 500 pecore. Siccome però i grossi pascoli non esistono, ed i piccoli servono per l'allevamento locale, così questi casi si riscontrano in pochi altri luoghi.

La riproduzione si fa per mezzo di scelti maschi tenuti appositamente da qualche contadino colono o proprietario. A questi i ritentori di pecore affidano quelle che voglion far fecondare, la quale cosa si chiama in dialetto darle allo *stroppo*.

La fecondazione è fatta in autunno tardi, ed il proprietario del capo riproduttore esige per ogni pecora centesimi 40 ed il latte d'un mese, senza peraltro assumere veruna responsabilità sulla riuscita della fecondazione.

Nessuna specie di bestiame rimunera così largamente l'allevatore, come quella ovina. Il reddito che dalla pecora ottiene il nostro contadino è favoloso, e raggiunge più della metà del costo, ed in qualche caso oltre i due terzi, senza veruna spesa, od almeno una spesa di allevamento ben piccino.

Una pecora buona costa dalle 20 alle 35 lire, ed essa con un po' di cura che le prestiate vi dà annualmente

a) da 7 agli 8 ettogrammi di lana del valore di	L. 40
b) circa 5 miria d'agnelli . . . . .	» 75
c) » 16 ettogrammi di cacio . . . . .	» 110
Totale lire 225,0	

Cifra invero assai considerevole, quando si ponga mente al costo primitivo della pecora, al suo poco o nulla costoso mantenimento, ed alla sua vita piuttosto lunga, mantenendosi essa atta a tale produzione per oltre dieci anni.

Alcuni, allettati da una rendita così grassa, comperano pecore e le danno poscia in affitto a qualche contadino meno abbiente, dal quale percepiscono un annuo prezzo d'affitto di lire sette all'anno.

Questo genere di speculazione una volta piuttosto in voga nelle Langa alta, si è ora però assai ristretto e rarissimi sono ancora quelli che la fanno, poichè i contadini diventati oggigiorno più denarosi, vogliono comperare coi loro denari le pecore, ed intascarsene tutto il profitto.

Dalle suesposte considerazioni si può agevolmente arguire quale sia l'importanza dell'allevamento ovino nel circondario. Si hanno 9530 pecore in tutte e due le zone, le quali sulla base del reddito annuo avanti specificato, darebbero una produzione linda di lire 214,425. Dalla qual somma deducendo, per spese di custodia, rinnovazione dei capi che muoiono, avarie ai prodotti ed altre eventualità, il terzo, resta ancora pel reddito netto la bella somma di lire 160,819, la quale è intieramente incassata dalla bassa classe agricola.

*Delle capre.* — Le capre, come s'è veduto dal quadro del bestiame, sono allevate in proporzione assai più piccola. Danno un reddito eguale a quello delle pecore, ottimo latte, condensato e rigenerativo; ed anche buoni capretti, ma rosicchiano così maledettamente i germogli, che dove si cacciano a pascolare, per qualche tempo nulla più vegeta. Dimodochè, facendo il bilancio dei vantaggi e dei danni da esse causati.

è d'uopo ammettere che la liquidazione delle partite segna un notevole *deficit*, e quindi, che l'allevamento caprino dev'essere abbandonato.

In tesi generale poi, se dalle suesposte considerazioni si vede una grande risorsa, un lucroso cespote di guadagno per contadino, scaturire dagli allevamenti del bestiame ovino e caprino, non si possono neanche dissimulare i gravi danni che da questo risentono i proprietari dei fondi.

I coloni, quando lo possono fare, tengono molte pecore, perchè sanno che chi fa le spese dell'allevamento, è il padrone. I piccoli proprietari ed i proletari più ancora, fanno generalmente mantenere il loro gregge dai proprietari dei grossi poderi, coi loro pascoli.

Quando i ritentori di pecore le dovessero mantenere pascolandole nei loro fondi, state certi che si vedrebbe il numero delle pecore diminuito d'assai.

Ma finchè possono farle pascolare sul fondo altrui, e che la cuccagna seguirà, si vedrà sempre ad aumentare.

L'allevamento di questi animali è una vera calamità, una vera filossera per molti cedui e per molte altre colture. Il male è grave, ma latente; non manda dolori, perciò non lo si avverte, e seguita a serpeggiare di qua e di là, senza che nessuno pensi a combatterlo.

Qualche proprietario cominciò la cura col proibire ai coloni [l'allevamento delle pecore, o col limitarne il numero. Ma nessuno può limitare il numero al piccolo proprietario, e perciò resta sempre l'inconveniente lamentato, della sproporzione dei capi ovini allevati, coi pascoli disponibili.

*Pollame.* — Il pollame è allevato su vasta scala in tutte e due le zone, ma più specialmente dai coloni, molti dei quali ne tengono grandi quantità.

La gallina comune è la più generalizzata nell'allevamento, ed in piccole proporzioni si allevano le faraone, le padovane, ed i tacchini.

L'allevamento del pollame è in ogni luogo fatto dalle contadine, le quali mostrano in ciò un singolare interessamento. A loro esclusivamente è riservata la cura, la custodia, la sorveglianza, la vendita dei prodotti.

Far rinunciare le nostre contadine all'allevamento del pollame, sarebbe come farle rinunciare ad una parte del paradiso; figuriamoci un po' se vi rinuncerebbero!

In nessun luogo del circondario, ho visto pollai chiusi; dappertutto il pollame possiede la sua libertà senza alcuna restrizione, e quindi se ne passeggiava di qua e di là, raspando e beccando nel pagliaio come in un seminato; per esso è tutt'uno.

Nei poderi tenuti a mezzadria il proprietario riceve dal mezzadro una determinata quantità d'uova, polli e capponi, proporzionalmente al numero del pollame tenuto. Generalmente questa quantità è corrisposta nel modo seguente: 152 uova, 2 polli, 2 capponi, ogni dodici galline. Ma queste regalie, quando si facesse un po' di riflessione al danno che dà il pollame, si vedrebbe come costano care!

Pur tuttavia, il contadino non ci rinuncia, perchè la produzione del pollame, coll'elevato prezzo che hanno oggigiorno le uova e le galline, è un lucrosissimo cespote di guadagno, più che sufficiente per compensarlo della spesa di comunitario, condimenti ed altri generi che gli possono occorrere.

Dove l'allevamento del pollame va considerevolmente restringendosi, è nei luoghi

ove sonvi parecchi piccoli proprietari riuniti. Là, ognuno ha un piccolo appezzamento di prato presso la casa, ed altri sparsi da una parte e dall'altra; le galline, che disgraziatamente finora non conoscono il diritto di proprietà, passano dal fondo del padrone su quello del vicino.

Fino ad un certo punto questa reciproca violazione del diritto possessorio è tollerata, o passata con qualche scambievole rimprovero sul numero un po' forte delle galline tenute da uno o dall'altro. Finalmente un bel giorno la discordia entra nella borgata, uno qualunque non vuol più veder galline sul suo fondo, e da quel momento la sorte di tutti i gallinacei del *cantone*, è decisa. Si spargono prima sostanze venefiche, qualche pollo muore, e gli altri si vendono per risparmiar loro una brutta morte, ed eccola finita col pollame.

In moltissime borgate della Langa avvenne così, e presentemente si è nelle medesime ridotto a piccoli termini un sì importante allevamento.

Le uova vengono in parte, piccolissima però, consumate dai contadini, le altre vendute sui mercati in ispecie su quello d'Alba ove accorrono molti incettatori e più specialmente quelli della casa Cirio, i quali le esportano all'estero.

Sui mercati parimenti si vende il pollame, che in parte grandissima viene esportato dal circondario.

Anche per l'allevamento del pollame si può dire, che *sunt bona mixta malis*, per tanti padroni è un altro guaio come quello delle pecore.

È d'uopo che si trovi un mezzo termine, come si suol dire, per salvare capra e cavoli, e si potrebbe ciò fare adottando i pollai chiusi da steccato.

*Apicoltura.* — Questa industria non ha importanza nel circondario, per quanto favorevoli siano le condizioni di clima e d'ubicazione.

Un solo apicoltore distinto, esperto, coltiva con amore pari all'intelligenza l'utile insetto, che ha saputo inspirare magnifici versi al sommo Virgilio.

È questi il dottore Rabbino da Cortemiglia, ove tiene un discreto apario, non molto copioso d'arnie, ma tenuto con metodi moderni e razionali. Egli ottiene da circa 25 arnie villiche, oltre a chilogrammi 250 di miele e sei chilogrammi di cera. Cioè un reddito di lire 20 per ogni arnia.

Un altro apicoltore, il signor Bovio Bartolomeo da Monforte, tiene pure un bell'apario, che riduce ora ai sistemi moderni

In tutto il resto del circondario non se ne contano altri, e le poche arnie che si vedono in qualche punto, sono tenute empiricamente, con molta trascuranza, e mezze tarlate.

Nè c'è da sperare risveglio in quest'industria, finchè non vi ci si dedicherà qualche proprietario dotato di pazienza ed intelligenza, due essenzialissime qualità, che si richieggono a motivo delle molteplici e delicate cure.

*Bachicoltura.* — La bachicoltura è una delle parti più importanti della grande azienda rurale, sia nella prima, come nella seconda zona. Il raccolto dei bozzoli costituisce un cespote della ricchezza agricola, che per grado d'importanza viene subito dopo il vino e l'uva.

Nel piano, più che in collina, predomina l'allevamento del baco da seta, e la ragione è semplicissima

Primieramente nel piano si riscontrano i maggiori piantamenti di gelsi, e quindi gli affittaioli ed i mezzadri dispongono d'un tempo maggiore per dedicarsi all'allevamento.

In collina invece, la coltivazione della vite assorbe quasi tutto il tempo, tanto più che i lavori più urgenti occorrono appunto nella stagione dei bachi, e non sempre conviene trascurar la vite per curare questo insetto, spesse fiate ingannatore della fede che in esso ripone il contadino.

*Razze allevate.* — Le razze preferite, dal giorno che cominciarono a fallire le indigene, furono fino all'anno scorso le giapponesi verdi, le quali specialmente nelle Langhe diedero sempre eccellenti risultati.

L'anno scorso si allevavano già molte partite di razze gialle indigene dell'Italia o francesi, ed esaminando la tabella delle risultanze dei mercati si scorge che il bozzolo giallo fu l'anno scorso in quantità maggiore del verde.

Le razze verdi accennano a sparire, per lasciare il posto alle gialle, le quali danno un prodotto superiore in qualità e fanno ottima prova, in confronto delle prime, che all'incontro cominciano a dare prodotti scarsi e scadenti.

Le razze francesi diedero i migliori risultati, specialmente quelle selezionate del Varo e dei Pirenei. Le poche razze italiane, allevate in questi due ultimi anni, non hanno gran che soddisfatto il coltivatore, il quale finora ammette la superiorità di quelle d'oltre alpi.

Le poche prove fatte per la riproduzione del seme nostrano, fallirono finora quasi completamente, imperocchè i buoni risultati da qualche coltivatore ottenuti, non sono che fatti isolati, lunghi ancora da fare sperare con qualche fondamento nella riproduzione del seme indigeno.

Un solo individuo del circondario, un tal Varengo detto Tarantasca, riuscì a riprodurre una rilevante quantità di seme giapponese, e colla sua intraprendenza ed attività, giunse a formarsi una discreta fortuna. Tuttavia il buon successo ottenuto dapprima non sembra duraturo.

*Allevamento.* — L'allevamento si fa da tutte le parti del circondario nelle case coloniche, ed in quelle dei contadini proprietari.

Ma in nessun luogo ho potuto veder bigattiere un po' importanti. È convertita in bigattiera tutta la parte abitata dai contadini, i quali nell'epoca dell'allevamento si concentrano in una sola camera, nella stalla e sui fienili. L'esperienza ha però constatato che in certe camere a solaio il baco vive e lavora meglio che in quelle coperte con volte.

L'allevamento, tranne sempre qualche eccezione, è fatto maluccio dai nostri contadini d'ambe le zone, in specie dai coloni della prima zona. Nicomede Bianchi, nella sua *Storia della monarchia subalpina*, trattando delle condizioni agricole del Piemonte nel secolo decimosettimo e decimottavo, descrive il pessimo modo con cui allora si allevavano i bachi ed accenna alla sterilità degli utili insegnamenti che si fecero. Ebbene, lo credereste? Noi siamo oggi ciò che eravamo allora. Nulla s'è migliorato, ed il più grosso empirismo presiede ancora in una cosa tanto importante. Nessuna delle norme razionali d'allevamento si suol adottare, ed oltre a ciò si

aggiunga gli altri gravi inconvenienti lamentati, cioè la poca pulizia e l'insufficienza dei locali, la mancanza di personale per accudire, ed allora si comprende facilmente quali risultati si possano ottenere. I contadini, in generale sono avidi, ingordi del denaro, quindi certe volte l'ingordigia del guadagno, certe altre la necessità, li spingono ad allevare una quantità di bachi sproporzionata al personale, ai locali, ed alla foglia disponibile.

Allora cosa succede? il raccolto o fallisce completamente, o riesce di scadente qualità, e l'allevatore liquida le sue partite con perdite più o meno gravi.

L'incubazione del seme si fa sempre coi metodi antichi, cioè mettendolo nel letto o sotto il corsetto delle donne, alcuni ricorrono alle stufe, ed allora lo bruciano; ed è assai rilevante il seme che va perduto per trascuranza delle regole necessarie per praticare un buono schiudimento.

I contadini comperano il seme, e lo portano poscia a benedire alla processione di S. Marco, e con ciò loro credono già d'aver assicurato il raccolto. Quando poi fallisce non ne incolpano mica l'innocente Evangelista, o l'asperges del curato, ma si bene colui che vendette loro il seme.

Il vero allevamento dei bacolini si fa su appositi tavolati o graticci, e dopo la quarta muta si cacciano dovunque, sotto il portico, sui fienili, purchè la temperatura non sia soverchiamente bassa. Le ramaglie sui tavolati si dispongono generalmente a graticcio od a mazzetti e certe volte lasciando andare i rami alla rinfusa sui tavolati.

Relativamente all'economia dell'allevamento, giova ricordare i tre sistemi con cui può essere regolato.

Primo sistema è l'allevamento per conto proprio, nel quale il contadino fa lui tutte le spese ed incassa quindi tutto il prodotto. È il sistema più in uso.

Secondo sistema è quello di *dare la partita*, come s'usa dire, cioè il padrone provvede la foglia e la metà del seme, il colono la mano d'opera, l'attrezzamento e la metà del seme; ed in questo caso il prodotto è diviso per metà fra padrone e massaro. Questo genere di contratto è fatto spesse volte fra due contadini proprietari od anche fra questi ed i coloni d'altri poderi.

Terzo sistema finalmente, si è quello di dare, dopo raccolto il prodotto, una determinata quantità di seme ai contadini.

Questo contratto interviene quasi sempre fra negozianti di seme e contadini; questi provvedono ogni cosa, tranne il seme, che lo dà il negoziante o speculatore, il quale in compenso riceve poi una determinata porzione del raccolto; generalmente in ragione del quinto.

Quanto più aumenta la mala fede dei contadini, tanto più rari diventano i casi d'un tal contratto, che ora già comincia a farsi in iscala più piccola di quanto s'usasse qualche anno fa.

*Bozzoli.* — Il prodotto dei bozzoli raggiunge approssimativamente nel circondario la bella cifra di miriagrammi 120,000, che al prezzo medio di lire 30 cadun miria ammontano alla somma di lire 3,600,000.

Una notevolissima parte viene portata sul mercato d'Alba, ove accorrono nego-

zianti da tutte le parti del Piemonte, essendo riconosciuto il bozzolo prodotto nel circondario e specialmente nella Langa, come il migliore per rendita serica. Un'apposita tabella indica le quantità esposte sul detto mercato e su quello di Bra da un decennio a questa parte. Oltre poi ai suddetti principalissimi mercati, sonovi commessi compratori a La Morra, Sommariva, Sanfrè, Cornegliano, Canale, Govone, Cortemiglia, Santo Stefano Belbo, Bossolasco, Serravalle, Serralunga, Monforte e Barolo. Verso il circondario di Mondovì, molti produttori vendono i loro bozzoli a Dogliani e Bene; verso Torino vanno preferibilmente sui mercati di Racconigi e Carmagnola, e finalmente verso l'Astigiano accorrono sul mercato di San Damiano d'Asti.

Una discreta quantità è lavorata nel circondario nel quale si contano due flande grosse a Bra, una in Alba, una a Canale, due un po' più piccole a Cortemiglia, una in La Morra ed una in Sanfrè, le quali flande hanno complessivamente 560 bacinelle, e filano approssimativamente tra buoni, mediocri ed inferiori, 30,000 miragrammi di bozzoli.

*Considerazioni sulla bachicoltura locale.* — Ritengo necessarie a complemento di quanto ho sopra esposto relativamente alla bachicoltura, alcune brevi considerazioni sulla sua condizione attuale, specialmente nelle Langhe.

Nelle epoche che la crittogama flagellava i vitigni, e che perciò il raccolto dell'uva s'era quasi dimenticato, i contadini, che pur dovevano mangiare e pagare l'esattore, cercarono di trarre partito dai gelsi, e molti trovarono difatti un utile sufficiente, per sortire dalla terribile crisi economica in condizioni finanziarie non tanto infelici. Ridiventato importante il raccolto dell'uva, divenne piuttosto problematico il tornaconto della bachicoltura. Il deprezzamento dell'articolo serico e le miserande condizioni attuali di un'industria una volta così florida, impensierirono allora il contadino, il quale alla fin fine riflettè che prima di essere bachicoltore, è da noi viticoltore. Dignisachè già si sentì dire quest'anno da più d'uno: « Se la va ancora un altr'anno così, taglieremo i gelsi ». La mano d'opera è carissima, il seme vale 20 lire ogni 30 grammi, il raccolto molto incerto, ed i prezzi in continua tendenza di ribasso; ecco altrettante circostanze che determinano il contadino delle regioni vitifere ad abbandonare la bachicoltura.

E se le tristi condizioni dell'industria serica non migliorano, se il prezzo dei bozzoli non si mantiene sopra le 50 lire, questo importante prodotto si ridurrà a minime proporzioni, nelle Langhe specialmente, dove la qualità dei bozzoli è tanto pregiata dai filanti.

#### INDUSTRIE DERIVANTI DAGLI ANIMALI.

*Caseificio e sua importanza in ciascuna zona.* — Il caseificio è di poca importanza nella prima zona, ove il bestiame è allevato per lavoro e per la produzione della carne.

Il solo caseificio esistente in questa zona è quello di Pollenzo nella tenuta di S. M. ora affittata dall'avvocato Negri. L'affittaiuolo però non esercita lui l'industria, ma

vende il latte ad un *casaro*, il quale stanzia nel podere, ed ivi lavora il prodotto delle vacche. Queste sono in numero di 200 circa, di bella razza piemontese, alcune di Schwitz, e producono giornalmente in media 1200 litri di latte che l'affittaiuolo vende a 15 centesimi il litro.

Si producono giornalmente 25 chilogrammi di burro e 50 di formaggio uso parmigiano. I modi di fabbricazione sono quelli ordinari, e là dentro per quanto io abbia esaminato, nulla ho visto che accenni a miglioramento.

Il burro è venduto giornalmente sulla piazza di Torino a rivenditori, che fanno col casaro un contratto per la provvista di una data quantità. I formaggi vengono riposti in appositi magazzini su scaffali di legno, per la stagionatura, la quale dura ordinariamente due anni.

Coi bassi prodotti del caseificio, il casaro ingrassa poi un certo numero di maiali che varia fra i 60 ed i 70 all'anno.

Assai più importante è nella seconda zona il prodotto degli ovini, il quale dà luogo a tanti piccoli caseifici, quanti sono i ritentori di pecore.

Il latte della pecora è tutto trasformato in formaggio di piccola forma circolare, e dello spessore di 3 centimetri in media e del peso di 2 ettagrammi.

Questi formaggi o caciuole detti in dialetto *tome*, o robiole, sono eccellentissimi nell'alta Langa specialmente, ove le erbe dei pascoli sono più asciutte ed aromatiche.

Le contadine delle Langhe sanno tutte, chi più, chi meno, confezionare le caciuole, ed a quest'operazione attendono esclusivamente loro; gli uomini non vi si immischiano punto.

Le pecore vengono munte tre, ed in certi giorni quattro volte, ed il latte si ripone in appositi recipienti, dove dopo qualche ora si coagula per mezzo del *preso* o *quaglio*, estratto dal ventricolo degli agnelli o maiali. Poscia, il latte coagulato si versa in altro recipiente, di maiolica generalmente, e bucherato sul fondo, per lo scolo del siero. Si condiziona col sale, e quindi si premono ben bene. Quando il siero s'è tutto ben colato, la caciuola viene tolta, e posta ad asciugare in un graticcio all'aperto. La caciuola fresca o grassa è butirrosa, eccellentissima, ma non atta ad essere esportata. Essiccata invece forma uno dei migliori caci che si conoscano e che comincia ora ad esportarsi in buona copia.

La produzione annua d'una pecora essendo di 16 ettagrammi, ne consegue che quella totale di 9530 pecore sarà di miria 152,480 di formaggio del complessivo valore di lire 180,000. La lana è tosata nella primavera e la sua produzione può ragguagliarsi ad 8 ettagrammi caduna pecora, cioè in totale mirigrammi 7624.

*Cuoi.* — I cuoi del bestiame macellati nel territorio sono circa 7000 ogni anno, del complessivo peso di miria 10,000 circa, e vengono tutti conciati nel circondario. A Bra sonvi 26 concierie, in Alba 1, a Canale ed a Cossano una. Quelle di Bra conciano annualmente 100 mila miria di pelli che danno 50 mila miria di cuoi. La metà circa dei pellami proviene dal Piemonte e l'altra metà dalle Indie e dall'America. Però le pelli nostrane valgono 1½ di più delle estere. Queste concierie impiegano circa 300 operai.

IGIENE DEL BESTIAME.

*Veterinari e condotte veterinarie.* — Nel circondario risultano iscritti nel quadro sanitario ufficiale, trentadue veterinari patentati od autorizzati all'esercizio.

Si ha quindi un sanitario ogni 1069 capi di bestiame fra grossi e piccini. Ma molti sono gli empirici che in barba della legge esercitano medicina veterinaria, e che medicina!

La condizione del veterinario è piuttosto infelice, e tant'è vero, che astrazione fatta di una diecina dei più esperti, gli altri se non hanno altre sorgenti di guadagno, non possono certamente campare col reddito che loro dà la professione.

I contadini fanno generalmente abbuonamenti a generi e corrispondono una determinata quantità di frumento, che il veterinario passa a raccogliere dopo la trebbiatura.

Rarissimamente i veterinari ricevono stipendi dai comuni, e quando ciò avviene, lo stipendio è una somma molto piccina. Laonde, sonvi nel circondario molti comuni, anzi un intiero mandamento come quello di Monforte senza veterinario nel capoluogo.

Le condotte veterinarie mancano affatto, e per quanto grande se ne senta la necessità, pur tuttavia per quella grettezza che hanno le amministrazioni comunali nello spendere, non si determineranno mai ad istituirle, se il Governo non le rende obbligatorie con apposita legge.

Immenso è il servizio che il veterinario può rendere all'agricoltura, alle industrie agrarie, all'economia domestica. Egli infatti non cura solo le malattie del bestiame, ma insegna ai contadini i mezzi più atti a moltiplicare e migliorare le razze diffondendo le nozioni elementari d'igiene, del buon governo e della dietetica, l'ignoranza delle quali è causa di tante perdite per l'agricoltura. Egli studia le origini, lo sviluppo ed i modi di propagazione dei mali epizootici e contagiosi, e più specialmente quelli trasmissibili all'uomo, e propone alle autorità i provvedimenti sanitari atti a combatterli, attenuarne gli effetti, limitarne la diffusione, ed impedirne le cause.

Il veterinario inoltre tutela la salute pubblica ispezionando le fiere, i mercati, i macelli, i pascoli; giudicando della salubrità delle carni e sorvegliandone la nettezza e la conservazione.

Compila la statistica degli animali tanto sani, che ammalati, tien conto delle cause più probabili del miglioramento o della degenerazione del bestiame, e pone ogni cura a far cessare gli errori, i pregiudizi e le pratiche empiriche, che da noi son parecchie, e che tanto ritardano il progresso dell'agricoltura e della pastorizia. L'istituzione delle condotte veterinarie è perciò una imprescindibile necessità, alla quale deve provvedere il legislatore.

*Epizoozie.* — Lo stato sanitario del bestiame è soddisfacente, e rarissime sono le malattie contagiose ed epidemiche. Le malattie ordinarie più comuni sono quelle delle vie respiratorie, cioè corizza, angina, bronchite, polmonite, cagionate da soppressa traspirazione a motivo del rapido cambiamento di temperatura che avviene frequentemente in certe stagioni. Sono pure frequenti le malattie dell'apparato digerente,

quali la stomatite, la gastrite, la gastro-enterite, causate quasi sempre da soverchia o cattiva qualità, sia degli alimenti che delle bevande. Le febbri carbonchiose, adinamiche, il farcino, ecc., non si verificano quasi mai.

*Sale pastorizio.* — Il sale pastorizio non è molto adoperato, specialmente nella seconda zona, ove i fieni sono sapidi, buoni e molto asciutti; è adoperato in maggior misura nella prima zona. Difatti, dal solo spaccio di Bra, se ne prelevarono in media nel quinquennio scorso 191 quintali all'anno, mentrechè da quello di Cortemiglia quintali 21 e dall'altro d'Alba soli quintali 46. Notando ancora, che la metà circa venne impiegato pel bestiame della prima zona. Si usa nei casi di atonia del tubo gastro-intestinale, nelle febbri gastriche. Ed è dotato di azione diuretica purgativa, e minorativa del sangue. La dose giornaliera pei grossi capi bovini è di circa 120 grammi al giorno, 75 grammi pei capi di mezzana statura, e 40 per i più piccoli.

#### SISTEMI DI COLTIVAZIONE E ROTAZIONI.

*Coltura grande, piccola e media.* — La grande coltura si trova raramente nel circondario, e specialmente nella seconda zona. Si trova nella prima zona nel solo podere La Motta a Sanfrè; a Pollenzo nel patrimonio privato di S. M.; a Guarone nel podere del conte Roero; a Magliano nel podere della marchesa Alfieri di Sostegno. Nella seconda zona abbiamo tre sole grandi colture. A Barolo quella dell'Opera pia, in Grinzane i beni della marchesa Alfieri, ed il podere detto la *Bernardina* del cavalier Veglio. Si nota in buona proporzione la media coltura, ma la predominante è la coltura piccola, specialmente nelle regioni vitifere. Anzi si osserva in molti luoghi la coltura addirittura *omeopatica* nell'estensione, e tale da non dare sufficiente lavoro ad una sola persona, la quale molte volte presta ancora ad altri l'opera sua.

*Coltura intensiva ed estensiva.* — La coltura *estensiva*, cioè col sistema pastorale puro e l'aratorio con lunghi riposi, non presenta che qualche raro caso nelle due zone e non meritano neanche cenno, inquantochè dette colture stanno ora trasformandosi. Assai estesa è la coltura ordinaria, rappresentata dal sistema *misto* senza prati temporari, e l'aratorio col *maggese* annuo.

Finalmente poi la prevalente è la coltura *intensiva* in tutto il significato della parola, e va continuamente estendendosi ed assorbendo per così dire le due altre colture, man mano che crescono la popolazione ed i capitali d'esercizio, i due agenti indispensabili della coltura intensiva.

*Rotazioni agrarie.* — Le rotazioni prevalenti sono due, una nella pianura ed una nelle colline molto vignate, e sono ambedue biennali.

Nelle pianure la rotazione è di melgone o granturco nel primo anno con un'abbondante concimazione, frumento nel secondo.

Nelle colline vignate si adotta nella rotazione biennale, il frumento nel primo anno, maggese nel secondo.

In pochissimi luoghi il prato temporario entra nella rotazione, e questo caso s'incontra ancora rarissimamente perfino nei terreni irrigui. Il maggese è indubbiamente il grave difetto che ha questa seconda rotazione, ma è d'altronde quasi inevitabile. Manca

in primo luogo il concime per introdurre nella rotazione altre colture, e poi fra i filari nessuno semina il granturco per non arrecare pregiudizio alle viti.

In collina il prato temporario non verrà mai adottato, imperocchè il suo prodotto, a motivo delle ordinarie siccità dei terreni, sarà sempre insignificante.

Nel piano invece la rotazione biennale di granturco e frumento, ha il vantaggio di non produrre interruzioni nell'impiego della mano d'opera, e di preparare il terreno al frumento.

Tenuto conto delle condizioni in cui si trovano i nostri terreni, del grado di fertilità naturale, se ne può arguire che questi due sistemi di rotazioni seguiranno ad essere eternamente addottati presso di noi, come gli unici che vi si confacciano bene.

Un certo risveglio c'è nell'aumentare la proporzione in cui si trovano i prati relativamente alle altre colture oggigiorno esistenti. In colle, si trova raramente un podere in cui la proporzione del prato arrivi al quinto od al sesto delle altre colture. Al piano, il prato è generalmente il quarto, qualche volta il terzo, delle altre colture riunite.

Aumentare il prato al piano, la vite in collina, ecco le tendenze che hanno oggidì i nostri agricoltori.

Nè punto si curano di introdurre negli avvicendamenti altre piante, le quali nei nostri terreni darebbero scarsi e problematici prodotti. Il tabacco, per esempio, non troverebbe, nelle nostre terre, condizioni a lui molto propizie, e così pure il colza, il ravizzone, le barbabietole, non verranno probabilmente mai accolte dai nostri agricoltori.

*Bestiame da lavoro.* — Il bestiame da lavoro è esclusivamente tenuto nella grande e media coltura, mai nella piccola, ove ordinariamente prevale la coltivazione vitifera, e la coltivazione del frumento si fa colla zappa. Il bue è l'animale più usato nella prima zona; si impiegano anche le vacche, e nel tenimento Grinzane vennero da qualche tempo adottati robustissimi cavalli, i quali a quanto pare fanno lavori soddisfacenti nei campi, e meglio ancora servono pei trasporti.

Relativamente al quantitativo, si tengono d'ordinario due buoi ogni nove ettari di terreno coltivato. Questo rapporto è però variabile, secondo la maggiore o minore quantità di prato che ha il podere. Così, nelle alte Langhe ove il foraggio scarseggia, e non sonvi altre produzioni che permettano al contadino l'acquisto di fieno, si trova frequentemente un paio di buoi ogni 12 ettari.

*Ubicazione delle case coloniche.* — Le case coloniche sono dappertutto situate quasi nel centro del podere, mai all'infuori di esso, e questa condizione la si ritiene così importante, che nessun contadino acquisterebbe un podere lunghi dal fabbricato rurale, ed il valore dei fondi è, a parità di circostanze fisiche, proporzionale ed in ragione inversa della distanza che hanno dalle fabbriche.

La prossimità del fabbricato ai vari appezzamenti ne rende facile la sorveglianza, più comodi i trasporti, e più lunghi i periodi di lavoro, non dovendosi perdere tempo per l'andata ed il ritorno dei lavoratori. D'altro lato, se gli appezzamenti sono vicini alle case, i contadini possono impiegarvi molti scampoli di tempo che sarebbero inesorabilmente perduti qualora fossero lontani i terreni.

*Famiglie di lavoratori.* — Il numero delle famiglie coloniche è ordinariamente

di una per ogni podere di 25 o 30 ettari, se al piano, ed una per i poderi da 12 a 16, se in collina. Il numero dei componenti le famiglie coloniche è quasi sempre sufficiente per disimpegno dei lavori agricoli nei poderi dove non esiste che la coltivazione dei cereali, e nei medesimi non si ricorre che raramente alla mano d'opera ausiliaria, cioè all'epoca della falciatura dei fieni e delle messi. Dove all'incontro il numero dei coltivatori è insufficiente all'esecuzione regolare dei lavori, è in collina.

Sono moltissimi i poderi che hanno una sola famiglia di tre o quattro uomini, con un'estensione da lavorare superiore a 15 ettari, 5 dei quali ordinariamente sono coltivati a viti. Allora, la ricerca della mano d'opera è più attiva, il prezzo più elevato, e non riesce così facile il trovarla.

La ricerca maggiore si fa nella primavera, poichè in tale stagione occorrono appunto i lavori viticoli, i quali sono generalmente urgenti e non si possono dilazionare senza scapito del raccolto.

Questa tanto lamentata scarsezza di mano d'opera, influisce grandemente a limitare la coltivazione vitifera. Difatti, moltissimi proprietari che sarebbero disposti a notevolmente ampliare le vigne, vi rinunciano per il grave imbarazzo in cui si troverebbero per farle lavorare.

L'accaparramento dei lavoratori non si pratica in nessun luogo del circondario. Questi sono generalmente ricercati alla domenica, e si contratta seco loro il lavoro della settimana. Nelle epoche della falciatura accorrono poi tutti sulle piazze dei paesi, ove vanno i contadini che ne abbisognano. Avvengono allora frequentemente tumulti, dissordini gravi, da richiedere talvolta l'intervento della forza pubblica. L'assembramento di tanti operai fra i quali si trovano soventi individui di cattivissima indole, si impone ai proprietari, i quali per non vedersi esposti ad insolenze ed oltraggi, devono accondiscendere alle loro pretese, spesse volte esagerate.

Nei centri più piccoli, questi inconvenienti non si lamentano, anche per la maggiore moralità dei lavoratori, i quali ordinariamente sono del paese o di territori limitrofi. E più modiche sono anche le pretese che hanno relativamente alla loro mercede.

#### IRRIGAZIONE.

*Indicazione dei canali più importanti.* — I canali derivatori più importanti del circondario sono i seguenti:

Il *Navile di Bra* formato da quello Mellea presso Centallo, e dall'altro della Stura, fra Fossano e Cuneo. Giunto presso il territorio di Bra si divide in due rami, dei quali uno entra nel Grione, e l'altro, cioè il destro, che è il principale, forma il vero canale irrigatorio di Bra. Dopo un giro isolato di 14,000 metri, entra e si scarica nuovamente nel Grione presso la cappella S. Maurizio.

La *Bealera dei mulini* di Sommariva, che proviene da Cavallermaggiore, la quale riceve nel territorio di Sommariva le acque del Grione, del Rivo di Sanfrè, Ritana, Pravassi; poscia si dipartisce in due rami, uno che porta le piene, detto la *Carmagnotta*, ed un altro a destra che conserva il nome di Bealera dei mulini di Sommariva.

La *Bealera di Roddi* ha principio sulla sponda destra del Tanaro dirimpetto all'I-

sola della real tenuta di Pollenzo, e finisce nuovamente nel Tanaro presso Alba dopo d'aver mosso tre mulini.

La *Bealera Pertusata*, proviene dalla Stura presso Fossano, si scarica nel Tanaro presso il reale castello di Pollenzo, e dà origine a quella seguente:

*Bealera di Santa Vittoria*. Ha origine da quella della Pertusata, ed entra nel Tanaro presso Alba.

*Bealera del Mussoto*. È derivata dalla sponda sinistra del Tanaro presso Alba; è altresì chiamata la bealera di Vaccheria. Da questa, e presso la cascina detta Castelletto, si dirama un canale partitore, che percorre tutta la zona a sinistra del Tanaro fino al territorio di Govone.

La sezione retta del navile e delle altre bealere è di tre metri quadrati. Quella delle roggi secondarie come il Bealerotto, la Bealerotta Pertusata, la roggia del Moscatello, e quella di Vaccheria, hanno sezioni rette variabili fra i 0.70 e 1 metro quadrato.

*Come si eseguisce l'irrigazione*. — L'irrigazione dei poderi si fa derivando le acque dei canali suddetti per mezzo di apposite bocche di presa, le quali sono oltre a cento.

L'acqua si commisura in ragione di un metro cubo ogni ettaro di terreno, ed il canone pagato è proporzionale all'estensione irrigua, la quale si intende composta di un terzo di prato e due terzi di campo.

I territori dei singoli comuni pagano canoni differenti, variabili fra le lire 3 e le 4 pei canali di Bra-Sanfrè-Sommariva-Santa Vittoria; e le suddette cifre sono diminuite di un terzo nei territori d'Alba-Guarone-Castagnito-Magliano-Govone.

Sono comprese nel canone pagato, le spese di lite, la manutenzione degli edifici idraulici, dei canali, e quelle del personale di sorveglianza.

La distribuzione si fa sotto la direzione di un capo roggiano, da diversi roggiani, i quali sanno la quantità di moduli che spettano agli utenti delle diverse bocche di presa. Ogni comune ha poi un economo che sovraintende alla distribuzione delle acque, alla manutenzione, ed a quanto può riguardare gli interessi degli utenti.

La superficie totale dei poderi irrigui nel circondario è di circa seimila ettari, e potrebbe aumentarsi di oltre due mila, con lavori di livellazione.

I poderi irrigui sono generalmente di ettari 20, ma in certe località se ne riscontrano dei piccolissimi, cioè di sole are 19.

Il prato iemale non è punto in uso, ed uno solo vasto, cioè di circa 80 ettari, venne fatto nella real tenuta di Pollenzo, e malgrado siasi livellato benissimo, pur tuttavia si dovette rinunciare al raccolto iemale.

La maggior parte dei prati sono stabili, permanenti, e pei pochi da vicenda si adottano, a preferenza di altre piante, il trifoglio e la maggenga.

I canali principali sono del Demanio, quello di Vaccheria è del marchese Alfieri di Sostegno e d'altri proprietari.

Frequentissimi sono i litigi per la ripartizione delle acque démaniali fra i vari comuni. Difatti pel Navile, e la Pertusata, dall'epoca della loro costruzione, cioè fra il 1250 ed il 1300, si è sempre litigato dai comuni di Bra e Cherasco, contro quelli di Fossano e Cervere, per i diritti di presa lungo il Naviglio.

L'uso delle acque non ha alcun regolamento recente, e oggidì ancora si ricorre al manifesto camerale dell'anno 1757.

CONCIMI.

Il concime è molto adoperato in tutti i luoghi del circondario, ed in ispecial modo nei paesi vitiferi, ove, senza la concimazione, s'otterrebbe un prodotto insignificante. A Barolo, Novello, La Morra, Monforte non bastando più il concime prodotto sul luogo, se ne importa da altre località del circondario. La concimazione è fatta alle diverse colture nella proporzione seguente:

- a) Miria da 3 a 4 per ogni vite, all'epoca del piantamento;
- b) Miria 1600 per ogni ettaro di prato irriguo;
- c) Miria 1200 per ogni ettaro di prato asciutto;
- d) Miria 1500 per ogni ettaro di campo ogni due anni;
- e) Miria 3000 per ogni ettaro di orto.

Le anzidette cifre subiscono poi qualche modifcazione in parecchi luoghi, ove essendo estesa la coltura della vite, i contadini proprietari amano meglio concimare maggiormente la vite e meno il campo. All'opposto, il contadino mezzadro, concima a preferenza il campo, perchè da questo ha un utile più immediato, e sono infinite le difficoltà che incontrano i proprietari, per determinare i mezzadri a concimare in maggior dose la vigna.

I capi di bestiame che si tengono ordinariamente per la esclusiva produzione del concime, sono pochi nelle pianure, ove hanno già un sufficiente prodotto dal bestiame da lavoro. Sogliono però aggiungere un dato numero di vacche e vitelli a seconda del fieno che hanno disponibile.

I proprietari che desiderano per ragioni di coltura ottenere una maggior quantità di concime, fanno agevolezze al colono, riducendogli l'affitto dei prati, o comperandogli una convenuta quantità di fieno, affinchè quello si obblighi a tenere un costante numero di capi nella stalla. Per una normale concimazione occorrono però non meno di 35 centesimi di capo bovino per ogni ettaro, in un podere coltivato puramente a cereali, ma se c'entra ancora la vite, allora occorre al minimo per ogni ettaro cent. 50. Laddove la coltivazione vitifera è quasi esclusivamente l'adottata, si preferiscono ai buoi, le vacche, che qualora vengano bene governate, producono maggior copia di concime. Per la qualità si preferisce poi a quello dei bovini, il concime di cavallo, eccellentissimo per le viti. È pressochè inutile accennare che il concime universalmente adottato nel nostro territorio, è lo stallatico, il quale oltre alla facilità di produrlo, è altresì ritenuto il più confacente a tutte quante le colture, specialmente alle vitifere. Il vino prodotto colla concimazione di stallatico, resta, è vero, alquanto più sottile, ma in compenso la produzione dell'uva è molto maggiore.

Laonde, siccome il contadino mira, nella produzione, più alla quantità che alla qualità, non abbandonerà mai questo concime, detto con molta ragione dal Boussengault e da Payen, *concime universale*.

Dei concimi artificiali non se ne vuol sapere dai più, epperciò la loro consumazione resta in termini ancor troppo piccini, e ci vorranno davvero grandissime difficoltà a generalizzarne l'uso. Finora, a ciò non valse ancora il buon esempio dato da qualche ardito coltivatore di ampi poderi. I piccoli proprietari hanno radicata l'opi-

nione che i concimi artificiali depauperino ed isteriliscano il terreno, e questo timore ce li tiene ancor lontani, con grave pregiudizio della nostra produzione agricola.

Almeno si sapesse manipolare bene lo stallatico! Ma invece, tolto il piccolo proprietario che in tale pratica ha immensamente progredito, i coloni sono ancora ciò che erano due secoli fa. Il concime è estratto dalle stalle ogni due o tre giorni se d'estate, più raramente se d'inverno, e viene gettato nell'aia o in grossi mucchi dietro la casa, esposto ai dilavamenti delle piogge od all'assorbimento del calore solare, il quale ne fa evaporare i gas più utili.

Nessuna concimaria si riscontra, per quanto si perlustrino le case coloniche, nè punto si vedono nelle stalle fossette di scolo e serbatoi per le urine non assorbite dalla lettiera. Queste cose però non si riscontrano nella piccola proprietà, ove, come ho dianzi accennato, per la produzione del concime, si è in pieno progresso. Quasi tutti lo ammucchiano bene in cumuli cubici o parallelepipedi. Lo comprimono, lo bagnano, e lo rivoltano frequentemente perchè la fermentazione non lo bruci. Con poco bestiame fanno relativamente molto concime, imperocchè gli prodigano nel manipolarlo tutte le cure possibili.

La lettiera è ordinariamente fatta con buona paglia alla quale si mescola il fogliame raccolto nell'autunno; difficilmente si impiegano altre materie.

Lo stallatico prodotto nei grandi alberghi o stallaggi delle città è generalmente venduto al prezzo di lire 20 il quintale, e non di rado lo si rinviene adulterato. Pare impossibile che si sia trovato il modo di adulterare lo stallatico, eppure la è così. Senza tener conto della copiosissima quantità d'acqua che vi aggiungono, usano taluni mischiarsi terra o sabbia per aumentarne la densità. Queste frodi sono piuttosto frequenti, e fanno andar guardingo il compratore nel contrattare simili concimi.

All'infuori quindi dei concimi di stalla, tutte le altre materie concimanti sono scarsamente utilizzate.

In molti luoghi non si trae partito dalle materie reiette e dalle acque di scolo, e solo da qualche anno i contadini, cominciando ad apprezzare un po' più seriamente l'importanza e l'utilità dei concimi, hanno anche maggior cura di tali materie, come pure delle spazzature delle strade, che fanno raccogliere da ragazzi, o trasportare da un somarello nel proprio fondo.

Le ceneri, la calce, il gesso, le ossa, sono concimi sconosciuti, e solo in qualche podere presso le filande di bozzoli, impiegano nella concimazione dei campi a frumento le crisalidi dei bachi. Generalmente si acquistano secche al prezzo di lire 22 il quintale, e si tritano prima di spanderle, per evitare che gli uccelli se le mangino.

#### ISTRUMENTI E MACCHINE AGRARIE.

Gli strumenti adoperati pei lavori agricoli sono eguali in tutte e due le zone. La zappa è la più adoperata e si distingue in due differenti forme. La vera zappa è di forma rettangolare col lato del taglio ad angoli smussati ed arrotondati; è molto ed unicamente impiegata nei dissodamenti e nei lavori detti di coltura. L'altra, che in vernacolo distinguono colla denominazione di *sampa* ha forma triangolare e serve per

la sarchiatura delle viti e del granturco, dei cereali, e per il rincalzamento delle piante erbacee, leguminose, ecc.

Hanno ambedue un manico di legno lungo circa 1.30, e del diametro di 5 centimetri, piantato ad una estremità del ferro col quale fa un angolo, ordinariamente di 33 gradi.

I lavoratori avventizi sono quasi sempre provvisti dell'una e dell'altra.

La vanga o badile è pochissimo adoperata, e serve solo nello scavo dei fossi per le vigne.

Per la coltivazione dei campi si usano aratri comuni, ma si sono già molto generalizzati gli altri moderni di parecchi sistemi. Gli erpici sono ancora sul vecchio modello, ed in pochi poderi si introdussero gli erpici di nuova foggia. La falciatura delle messi è fatta con falci ricurve e ben taglienti. La falciatura dei fieni con falci provviste d'un manico lunghissimo.

Per la trebbiatura s'impiegano i rulli di legno tirati in giro per l'aia dai buoi o dai cavalli, ed anche i correggiati. Le pale di legno servono più specialmente per la prima e seconda pulitura dei cereali.

Le macchine seminatrici, mietitrici, trebbiatrici, hanno finora incontrato poco favore presso i nostri contadini e proprietari.

Il cav. Veglio adottò già le seminatrici, ma per la poca pratica dei contadini che le adoperarono, non ha avuto dall'impiego d'una tal macchina tutta quell'economia di tempo e quell'utile che si riprometteva. Più fortunato fu nell'impiego della trebbiatrice a vapore, la quale oltre d'arrecargli una notevole economia nella trebbiatura dei suoi cereali, gli ha altresì fruttato un utile non disprezzabile col noleggio, oppure colla trebbiatura delle messi in poderi d'altri proprietari. La trebbiatura la si fa con detta macchina, mediante corrispondenza al suo proprietario del 6 per cento del prodotto trebbiato.

Anche l'avv. Negri, affittaiuolo della real tenuta, ne acquistò due, che noleggia prima, e le fa poscia servire per la trebbiatura delle messi nel podere da lui affittato. Per le condizioni topografiche del circondario e per la grande divisione della proprietà, le macchine agrarie non verranno mai ad essere su vasta scala adoperate, se non in quei pochi grandi poderi, ove s'ha tutta la convenienza di sostituirle al lavoro manuale, che diventa ogni giorno più ricercato e più caro.

#### RICAVO LORDO E NETTO DEI PODERI.

Stabilire con una certa approssimazione il ricavo lordo e netto dei poderi del circondario, non è cosa di poco momento, essendo vario fra una qualità di coltura e l'altra, ed ancora fra un sistema d'amministrazione ed un altro.

Bisogna quindi distinguere i poderi coltivati a puri cereali e prato, da quelli in cui entra anche la coltivazione della vite. Nei primi, per la maggior copia di foraggi si ha anche una maggior produzione animale; nei secondi, è maggiore invece la produzione vegetale, e finalmente nella piccola proprietà, è essenzialmente vegetale.

Nel primo caso bisogna altresì suddividere quelli irrigui, dagli altri asciutti, nei quali è evidentemente meno importante la produzione sia animale che vegetale.

Riassumendo quindi, si può approssimativamente stabilire, che in poderi posti in condizioni normali di fertilità e di coltura, il reddito lordo è il seguente.

Per ogni ettaro di terreno, del quale due terzi sieno coltivati a cereali ed un terzo a prato, il ricavo sarà:

Se irriguo: massimo L. 450 — minimo L. 280

Se asciutto: id.      » 300 — id.      » 150

La produzione, o meglio il ricavo dal bestiame, può valutarsi un decimo della totale, gli altri nove decimi sono di produzione vegetale.

Per ogni ettaro di terreno, del quale, su otto parti, due sieno di prato, due di campo, tre di vigna, e una di ceduo, il ricavo lordo sarà:

Se a mezzadria . . . . massimo L. 400 — minimo L. 200

Se a coltivazione diretta    id.      » 600 — id.      » 300

In questo caso la produzione linda animale è appena di un ventesimo.

Il ricavo lordo, sale poi a cifre molto superiori nella piccola proprietà, ove ogni minima striscia di terreno è usufruita, ogni filo d'erba utilizzato.

Specialmente in collina, ove predomina la vite, si incontrano nella maggior parte delle piccole proprietà, produzioni favolose, e non di rado per un ettaro di terra superano le lire 1000.

Le spese di coltivazione non sono in nessun caso inferiori al 50 per cento del valore totale della produzione linda, ed a questo è duopo poi aggiungere una quota per infortuni atmosferici, in ragione di un nono del valore totale della produzione, le spese per cura sanitaria del bestiame in ragione di due lire per capo bovino ed equino. Quelle d'assicurazione contro gli incendi, e finalmente la manutenzione degli strumenti e macchine agricole, non mai inferiore a lire 3 per ogni ettaro.

#### Bilancio della coltura vitifera.

##### Passivo.

Interesse del capitale investito nel piantamento di 3000 viti per ettaro, valutate a lire una caduna, 6 per cento . . . . .	L. 180 —
Impalamento annuo, pali 400 a centesimi 15 caduno . . . . .	» 60 —
Potatura, giornate otto . . . . .	» 16 —
Legatura, giornate d'operaio cinque . . . . .	» 15 —
Vimini, miriagrammi 5 a lire 1 50 . . . . .	» 7 50
Rilegatura, otto giornate . . . . .	» 16 —
Inzolforazione, miria di zolfo 30 . . . . .	» 60 —
Id. 5 giornate d'operaio. . . . .	» 10 —
Zappatura o sarchiatura, dieci giornate . . . . .	» 25 —
Vendemmia e trasporto . . . . .	» 25 —
	Totale passivo L. 414 50

*Attivo.*

Uve, miria 300 a lire 2 . . . . .	L. 600 —
Frumento produzione netta di mezzo ettaro. . . . .	» 45 —
	<u><u>Totale attivo L. 645 —</u></u>

**Bilancio delle colture a cereali.**

*Passivo.*

Concimazione per il granturco, miria 1000 a centesimi 10 . . . . .	L. 100 —
Arature preparatorie, tre giornate d'un paio buoi . . . . .	» 20 —
Semina, sarchiatura, rincalzatura, quattro giornate d'un paio buoi . . . . .	» 26 —
Raccolto, sgranatura, pulitura, quattro giornate d'un uomo . . . . .	» 8 —
Lavori per la semina del frumento, due giornate d'un paio buoi . . . . .	» 10 —
Seminazione ed erpicatura, due giornate d'un paio buoi . . . . .	» 10 —
Falciatura e trasporto, tre giornate da lavorante. . . . .	» 6 —
Trebbiatura e pulitura, tre giornate da lavorante e una di buoi . . . . .	» 6 —
Seme di granturco 22 litri . . . . .	» 3 —
Seme di frumento 230 litri . . . . .	» 57 50
	<u><u>Totale passivo L. 246 50</u></u>

*Attivo.*

Granturco 8 ettolitri, 50 litri . . . . .	L. 153 —
Frumento 3.5 id. . . . .	» 87 50
Paglia 90 miria a centesimi 4 . . . . .	» 36 —
	<u><u>Totale attivo L. 276 50</u></u>

L'attivo depurato dal passivo risulta quindi di lire 30.

È duopo però osservare in ordine a questo bilancio che si è addebitata la concimazione, ma s'è posto nell'attivo la paglia, le quali due partite devono poi nuovamente figurare nel conto bestiame, in ordine però inverso come prescrivono i precetti di computisteria agraria.

**Bilancio della coltura pratense.**

*Passivo.*

Concimazione miria 400 a centesimi 10 . . . . .	L. 40 —
Falciatura, essiccazione e trasporto dei foraggi 1° taglio) 12 giornate di	
Id.                    id.                    2° id.    { operai e 2 di	
Id.                    id.                    3° id.    } un paio buoi   » 66 —	
Canone d'irrigazione . . . . .	» 4 —
	<u><u>Totale passivo L. 110 —</u></u>

*Attivo.*

Fieno maggengo 1° taglio miria	in media, in prati irrigui, miria 600 a centesimi 80 . . . . .	L. 480 —
Id. agostano 2° id. id.		
Id. 3° id. id.		
<b>Totale attivo L. 480 —</b>		

La differenza attiva è quindi nel presente caso, cioè per prati irrigui, di lire 380. Ma trattandosi di prati asciutti in collina, nei quali il prodotto consiste tutto al più in miria 200 dei quali 150 di maggengo, e 50 miria di ricetta, la produzione netta si riduce di circa 260 lire per ettaro.

*Bilancio di un ceduo.*

(Supposto diviso in torni di sette anni, e di buona essenza).

*Passivo.*

Taglio delle foglie e formazione delle fastelle . . . . .	L. 20 —
Id. dei pali id. . . . .	» 10 —
<b>Totale passivo L. 30 —</b>	

*Attivo.*

Fastelle o fascine n. 1000 (ogni tre anni n. 300) . . . . .	L. 50 —
Pali n. 300 (ogni sette anni 2100) . . . . .	» 30 —
<b>Totale attivo L. 80 —</b>	

La differenza attiva, cioè la rendita normale dei boschi cedui, è perciò, secondo il bilancio suddetto, di lire 50. Gli acaceti in normali condizioni danno un reddito doppio.

*Osservazioni generali sui detti bilanci.* — I suddetti bilanci servono, è vero, a dare un'idea sulla vera entità della rendita netta delle singole colture esistenti nel circondario, ma sono ancor lunghi dal dimostrare la variabilità della rendita netta nelle varie parti del circondario, in cui varia del pari e la produttività dei terreni, ed il costo della mano d'opera.

Così ad esempio, il bilancio della coltura vitifera in Barolo, La Morra, ecc., non ha nulla a che fare con quello della medesima coltura, nel comune di Sommariva.

Mi manca tempo e spazio per esporre gli infiniti dettagli che occorrerebbero per interpretare giustamente il programma, ma faccio a fidanza sull'indulgenza dell'onorevole Giunta, la quale saprà anche apprezzare le difficoltà ed il lungo lavoro che ho dovuto superare, per poter compilare bilanci, dirò così tipici, che sieno almeno l'espressione sincera della maggior parte delle colture. Faccio infine notare che le imposte non figurano nei bilanci, ma la loro entità viene dimostrata nei capitoli seguenti.

IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE.

La mancanza assoluta di dati statistici relativi all'importazione ed esportazione presso il Comizio agrario, i nessuni studi finora fatti sulla consumazione locale, mi resero assai arduo e difficile il calcolo dell'importanza delle medesime. Dietro però ad accurate investigazioni sulla qualità e la quantità dei generi che formano la base dell'alimentazione, sulla estensione totale delle singole colture, sulla loro produttività media, e sulla importanza dei mercati, mi posì in grado di compilare un elenco da cui si può con facilità rilevare, per l'intero circondario, la produzione totale sì animale che vegetale, la consumazione locale, e l'entità, sia dell'importazione come del l'esportazione.

Risulta quindi in complesso un'importazione totale per lire 4,996,260, ed una esportazione di lire 17,467,878 con un'eccedenza a favore di quest'ultima di lire 12,471,618.

Venendo ai dettagli, si scorge che l'importazione è fatta in più grande scala pei cereali, cioè per lire 2,073,000 di frumento, e per lire 480,229 di frumentone; ossia 82,920 ettolitri del primo, e 28,837 del secondo.

I legumi figurano per 1,023 ettolitri, del valore medio di lire 25,775.

Le ortaglie per quintali 5,521.30 del valore di lire 55,213.

Le castagne sono importate per lire 144,924.

Il fieno per miria 1,216,810 del valore di lire 973,440.

I pali per le viti sono in numero 4,074,133 del valore di lire 611,119.

Lo zolfo figura per quintali 276,020 del valore di lire 553,020.

I concimi chimici per quintali 4,000 del valore di lire 100,000.

L'esportazione principale è quella delle uve e del vino, in ragione di 1,686,200 miriagrammi d'uve del valore di lire 3,332,400 e di 200,000 ettolitri di vino, del valore totale di lire 11,046,120.

Viene in seguito la carne, nella complessiva quantità di quintali 15,654.7 del complessivo valore di lire 229,037.

Il pollame è esportato annualmente nel numero di 200,000 capi, e le uova nel numero di 1,417,022 dozzine. Così in totale l'esportazione del pollame in base ai prezzi in corso, può valutarsi a lire 1,433,617.

La frutta è pure considerevolmente esportata, cioè per quantitativo di miriagrammi 725,880 del valore totale di lire 725,880.

I bozzoli rappresentano pure la bella cifra di circa miriagrammi 120,000 che valgono lire 3,600,000.

Ecco così sommariamente esposte le principali partite che formano l'importazione e l'esportazione.

Resta ancora a vedersi dove si faccia preferibilmente l'esportazione, ed a questo proposito giova accennare che, fatta astrazione del vino, il quale è molto esportato in Lombardia, e delle uova, delle quali una parte la si spedisce dal cav. Cirio all'estero, e l'altra da negozianti vien portata in riviera, tutti i restanti generi sono esportati negli altri circondari della provincia, od in quelli delle provincie piemontesi.

L'importazione dei cereali è fatta dalle altre provincie del Piemonte. Lo zolfo proviene dalle Romagne o dall'isola di Sicilia.

I foraggi vengono importati dal basso Piemonte, ed anche dalle pianure di Narzole, Cervere, Salmour.

Aggiungasi ancora un'importazione di seme bachi per lire 448,000, così la differenza in più nell'esportazione resta ridotta a 12,223,618, colle quali si sopperisce a tutti gli altri bisogni, per vestimenta, mobilio, illuminazione ed altre spese voluttuarie.

Per maggior intelligenza del presente capitolo, soggiungo poi che i dati relativi alla produzione sono piuttosto al disotto del vero, avendo tenuto conto delle eventualità che possono modificare i raccolti.

Quanto alla consumazione, ho raccolto il maggior numero di medie che mi è stato possibile, e da queste ho dedotta una media generale, che mi pare molto fondata, in base alla popolazione attuale.

#### ISTRUZIONE TECNICA, INCORAGGIAMENTI.

L'istruzione tecnica quale s'impartisce nelle scuole e negli Istituti tecnici, ha dato finora frutti scarsissimi, a motivo principalmente dell'indirizzo e dell'indole puramente astratta e teorica dell'insegnamento.

Rari, rarissimi, sono i giovani che dopo di aver intrapreso e compiuto un corso di agronomia, applichino poscia il loro studio, e le cognizioni acquistate nella coltivazione dei loro poderi.

D'altro lato, questi studi sono compiuti in modo che a nulla possono giovare a chi vuole farsi coltivatore. L'egregio Cantoni, che fu mio professore d'agronomia, disse un giorno: « io ho allievi che conoscono appuntino ogni ramo del programma, ma non affiderei loro la direzione dei miei poderi ». E l'illustre professore aveva ragione da vendere, imperocchè molti periti agronomi, uscendo dall'Istituto, vi recitavano a menadito tutti i dettagli della coltivazione dei cereali, ma non vi avrebbero saputo distinguere il frumento dall'avena !

Avvantaggieranno all'incontro assai più l'agricoltura le scuole che il Ministero d'agricoltura e commercio intende istituire in ogni provincia, collo scopo di formare agricoltori pratici, e restituirli ai loro poderi a diffondere le ricevute cognizioni. Purchè non se ne falsi l'indirizzo e non si muti lo scopo, queste scuole saranno una vera risorsa per quella classe di contadini, che abbonda nel circondario, i quali possiedono una modesta fortuna che loro non permette di dare ai loro figli una più elevata educazione.

Nè questa la si desideri, per carità. Già purtroppo per nostra disgrazia si nota la tendenza a fuggire la campagna per accorrere al concorso di pubblici impieghi, che secondo alcuni paiono essere la vera cuccagna.

Da noi, una famiglia di contadini lavora, suda, risparmia, tesaurizza per due o tre generazioni; arriva a possedere un podere piuttosto ampio, che dà largo prodotto. Ebbene, viene su un figlio e me lo vogliono far prete, od avvocato !

Cosa ne avviene? tolgono dalla campagna un giovane che poteva riuscire un flor

d'agricoltore, per mandarlo nelle scuole ove prima è la disperazione dei professori, e poscia entra nella società, per essere la rovina dei clienti, e frequenti volte la sua.

Una buona scuola d'agricoltura pratica apre un vero uscio ai desideri dei contadini proprietari, i quali hanno così un mezzo poco dispendioso per istruirsi, e ritornare ai loro campi in condizioni intellettuali migliori, e continuare l'arte loro con grande vantaggio della società.

« Alla campagna! » tuonava qualche giorno fa l'onorevole Billia, ed io mi unisco per ripetere quel grido, affinchè si ponga freno alla smania di rovesciarsi nelle città a cercarvi impieghi. È tempo che ognuno ricordi le auree parole di Cicerone, cioè essere l'agricoltura la vera arte degna di un popolo libero e civile.

Ben pensato; è più benemerito chi fa nascere due piante dove ne nasceva una sola, che un traduttore di Tacito, od un commentatore d'Orazio.

Il nostro legislatore deve adoperarsi con ogni mezzo per rialzare l'arte agricola, nobilitarla e fermare alla campagna chi vi è nato.

Il contadino osservi quel preccetto di Confucio, cioè la sentenza data, di non concedere il regno dei cieli se non a chi faceva far figliuoli e piantava alberi. Due cose molto necessarie al miglioramento delle nostre condizioni agricole ed al benessere generale.

*Comizi agrari.* — Chi asserisse, chiaro e tondo, che dall'istituzione dei Comizi agrari si è molto avvantaggiata l'agricoltura, direbbe una bugia. Chi poi dicesse che tale istituzione ha lasciato il tempo che trovò, ne direbbe un'altra.

Qualche cosa quindi n'è nato dalla istituzione dei Comizi; ma intendiamoci, è pochino il vantaggio che ne senti l'agricoltura.

Il nostro Comizio, colle scarse sue risorse finanziarie, costituite dalle quote di 48 soci effettivi, e da qualche sussidio del comune e della provincia, fece stabilire stazioni di tori pel miglioramento delle razze bovine, distribuisce premi ai proprietari delle più belle vacche e dei migliori vitelli riprodotti nelle stazioni. Introdusse nuovi aratri americani, fece dettare pubbliche lezioni o conferenze agrarie, specialmente sull'enologia e sull'arboricoltura. Provvede buone sementi di frumento, e stanzia inoltre ogni anno una somma per l'acquisto di un podere modello.

Tutte queste belle cose, mentre tornano ad elogio di chi con sì pochi mezzi le ha sapute fare, non sono peraltro un argomento abbastanza forte, per dedurne che l'agricoltura se ne sia gran chè avvantaggiata.

L'onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria dovrebbe preoccuparsi di questa istituzione e promuoverne una riforma, se non radicale, almeno sufficiente a metterla in grado di essere più utile, e più rispondente allo scopo cui tende.

I Comizi sono più spesse volte composti di individui o persone rispettabilissime, ma che d'agricoltura ne sanno poco, oppure non sono gran chè in condizioni da potervisi dedicare.

Quasi sempre molto accentuati, senza membri corrispondenti nelle varie parti della loro circoscrizione territoriale, la qual cosa impedisce che la loro benefica azione, si ramifichi e si estenda. In molti casi non trovate presso certi Comizi un dato statistico per quanto importante sia, ed è questo un gravissimo inconveniente per la statistica agraria generale.

Secondo me, vorrei prima di tutto che alla direzione dei Comizi vi si chiamassero persone pratiche d'agricoltura, e dotate di molta attività. Poscia, che in ogni capoluogo di mandamento vi fosse un membro specialmente incaricato della statistica agraria, e che con qualche frequenza vi fossero riunioni di tutti questi membri per conferire colla Direzione sulle questioni agricole più urgenti ed importanti, studiando il modo di risolverle.

Dopo tutto, il Governo dovrebbe in maggior misura sussidiarli, e stanziare sul bilancio dell'agricoltura somme un po' più rilevanti per favorire lo sviluppo agricolo.

Giacchè bisogna convincersi che i mezzi morali sono una gran bella cosa, è vero, ma da soli sono pressochè impotenti ad aumentare la prosperità agricola. Associati invece con quelli materiali formano una leva potente, che se non arriva a quella di Archimede, è però sufficiente ad innalzare la nostra agricoltura al livello da tutti desiderato.

Qualche *Duilio* di meno, basta già per ottenere qualche cosa, ed aumentare la ricchezza pubblica, che in fin dei conti è la più potente e resistente corazzata che si conosca.

Lasciando le cose come sono, l'azione dei Comizi è poco sopra lo zero, e queste istituzioni illanguidiscono, si fossilizzano, o muoiono d'anemia. Ecco l'opinione dei più, in ordine ai Comizi agrari.

*Concorsi regionali, mostre agrarie ed incoraggiamenti.* — I concorsi regionali, le mostre agrarie furono finora presso di noi quasi sterili d'effetti e passarono quasi inavvertiti.

Generalmente s'è osservato che la classe agricola, quella cioè a cui più occorrebbe, non visita le mostre agrarie, nè si cura dei concorsi.

Più efficaci tornarono i premi e gli incoraggiamenti dati ai migliori coltivatori. Io stesso ho rilevato quanto buono sia stato l'effetto d'un concorso istituito in un comune della Langa, per un premio in denaro da conferirsi a quel proprietario che più s'era distinto nell'annata nella coltivazione delle sue vigne. Negli anni susseguenti l'avidità di quel premio destò un'emulazione fecondissima di buoni risultati. Questi concorsi devono però farsi comune per comune, perchè il contadino è diffidente, vuol vedere, controllare lui stesso le decisioni dei giuri; del resto crede che il concorso sia un semplice giochetto, e nient'altro.

Il numero più limitato dei concorrenti lo incoraggia poi anche maggiormente a concorrere, e quindi a migliorare le condizioni dei suoi fabbricati rustici, delle colture, del bestiame, la qualità dei prodotti e via dicendo, secondo è l'oggetto del concorso bandito. Questi concorsi sono, pel miglioramento agricolo, un mezzo molto più efficace delle mostre agrarie.

#### CREDITO AGRARIO.

Il credito agrario manca assolutamente, nessun istituto speciale esiste da noi per la somministrazione degli indispensabili capitali d'esercizio, ovverosia del capitale circolante.

Esistono, è vero, due Casse di risparmio, una in Alba ed un'altra più importante

a Bra, ma queste non fanno mutui, se non con serie guarentigie che il coltivatore non è in grado di dare, per le rilevanti spese che è d'uopo incontrare, e le interminabili formalità che è d'uopo esaurire.

La Banca popolare somministra denaro, ma su cambiale a breve scadenza, mentre, come ognuno sa, l'industria agraria ha bisogno di capitali a più lunga scadenza.

Diguisachè, nessuno dei suddetti istituti fa operazioni colla classe agricola a lunga scadenza, e se le fa, costano care.

Fortunatamente la condizione economica della maggior parte dei contadini proprietari è eccellente, e quelli che esercitano l'industria agraria sul fondo altrui, sono rari. Del resto, quei pochi a cui per disgrazia occorrono capitali agrari, devono cadere nelle mani di privati, per la maggior parte usurai matricolati, i quali imbavagliano il debitore con patti così giudaici, che ben difficile riesce in seguito a cavarsela bene.

Di questo genere d'arpie che succhiano gli agricoltori più bisognosi, ve ne sono di due specie.

Alcuni fanno mutui a denaro, generalmente con un saggio d'interesse mai inferiore all'otto per cento, e molte volte fino al 15. Prelevano all'atto del mutuo l'interesse anticipato di un anno, e mettono sulle spalle del mutuatario tutte le spese della scrittura e la ricchezza mobile.

Altri poi adottano differenti sistemi d'usura. Vanno costoro sui mercati, e là trovano un Caio, colono o possidente, il quale vuol comperare un paio di buoi, ma non ha quattrini. Ecco allora farsi avanti lo scorticatore, coperto della qualifica di negoziante in buoi, e offrirgli un paio di animalacci pieni di difetti, per un grosso prezzo, e con una determinata mora. Caio che ha urgente bisogno degli animali, li accetta e se li conduce a casa.

Scade il termine pel pagamento, ed eccoti lì, muso a muso, l'usuraio a prendere il denaro. Se lo si paga, se ne va coi quattrini; se non lo si paga, fa il caritatevole, si ripiglia i buoi, ed esige l'interesse dell'affibbiatogli valore.

Ed in questo modo realizza in primo luogo una bella rendita del denaro investito in bestiame, ed ha trovato il modo di farselo mantenere a ufo. Questo genere di usura molto generalizzato ancora qualche anno fa, tende a scomparire, a misura che la classe agricola s'istruisce e migliora la sua condizione economica.

Ad ogni modo, è assai necessaria ed urgente l'istituzione del credito agrario, il quale così bene funziona in Germania ed in Inghilterra.

Si sa che in quei paesi è più avanzata l'istruzione e l'abilità del coltivatore, cose che formano la vera garanzia morale, che pel credito agrario è tanto importante come quella materiale, ma da noi è anche più sicura la solvibilità dei coltivatori.

#### VIABILITÀ.

Nel circondario vi sono 1,332,785 metri di strade, delle quali 1,147,183 sono comunali, e 185,602 sono provinciali. Il rapporto dello sviluppo stradale, colla superficie è di chilometri 1.33 ogni chilometro quadrato. Oltre alle strade provinciali e comunali, molte altre vicinali si notano in ogni comune specialmente nei territori che hanno i caseggiati molto sparsi, ed altrettante sono poi le strade coloniche che più specialmente servono all'agricoltura.

Il Governo ha finora poco contribuito nelle spese di costruzione e sistemazione, attesa la grande indolenza dei comuni, molti dei quali vanno a rilento nel deliberare nuovi progetti, e molti altri, dopo d'averli deliberati ed eseguiti, non mostrarono le prescritte domande pel sussidio governativo. Difatti, presa in esame l'ultima relazione del Ministro dei lavori pubblici sulla costruzione delle strade obbligatorie, ne risultano a tutto il 1878 due soli comuni che sistemarono complessivamente 17,679 metri di strada e ne ebbero lire 18,97 di sussidio governativo. Un grande impulso, la viabilità obbligatoria, l'ebbe nei due ultimi anni, e c'è da sperare che nella prima relazione che si farà sul riparto dei sussidi, il circondario d'Alba vi sarà rappresentato da una cifra un po' più importante.

La spesa totale per la manutenzione di dette strade sale in complesso a 265,484 lire, delle quali 149,876 figurano a carico della provincia, e lire 115,608 a carico dei comuni. La sproporzione fra le spese provinciali e comunali, relativamente alla lunghezza chilometrica delle rispettive strade, dimostra quanto diverso sia lo stato di manutenzione. Le strade provinciali sono ben mantenute e percorribili in ogni stagione dell'anno; quelle comunali invece, sono per la metà circa senza massicciata, epperciò nell'epoca delle lunghe pioggie diventano intransitabili.

In eguali condizioni si trovano del pari le strade vicinali e quelle coloniche, trascurate, non inghiaiate, molte volte senza fossi di scolo, spesso in condizioni così brutte, che i carri non vi possono transitare, neanche vuoti.

La legge provvede anche per queste strade, ma pochi pongono mano ad essa, per cui si resta in una triste condizione di viabilità.

Quanto sia il danno che ne risente l'agricoltura, non è mestieri il dirlo. A che giova infatti fare abbondanti raccolti, quando per mancanza di strade, o pel pessimo loro stato di manutenzione non si possono portare sul mercato. Senza risalire tanto indietro, quelli un po' avanzati d'età ricordano ancora il deprezzamento delle uve e dei vini, come del pari ricorderanno che il vino lo si veniva a caricare con muli mettendolo entro le pelli od altri. Ora le cose sono già molto mutate. Delle grandi e comode strade a guisa di arterie legano le varie zone dei territori al capoluogo di circondario ed ai grossi centri limitrofi, ma ciò non basta ancora, mancano tuttavia le ramificazioni secondarie che devono allacciare le principali, unire tanti comunelli, e servire così ai fondi che sono situati fra questi. I contadini cominciano ora a comprendere l'importanza delle buone strade, e l'immenso vantaggio che loro arrecano. Essi vedono con soddisfazione i negozianti venire coi loro carri in luoghi ove vent'anni fa non ci sarebbero andate le capre; vendono sul luogo i loro prodotti senza il perditempo e le noie e dirò anche i pericoli dei grossi mercati, e tutto ciò li anima a deliberare strade ed a pagarne volenterosamente le spese. Una prova di questo la posso dare colla citazione del comunello di Perno, che con 172 abitanti ed un bilancio di 2000 lire all'anno, fece costruire una strada obbligatoria che gli costò 20,000 lire!

I comuni quindi sono generalmente favorevoli, proclivi alla costruzione delle strade, ma è d'uopo confessarlo, molte volte ne sono distolti dalle pressioni dei principali possidenti a cui non vanno a sangue le grosse spese, e dalle difficoltà che la burocrazia solleva ad agghiacciare il loro entusiasmo.

Faccio notare il caso più generalmente osservato nei comuni del nostro circondario.

Un comune delibera una strada, e spende una somma ingente negli studi del progetto, per averlo tosto allestito. Lo approva quasi all'unanimità e stanzia perciò il fondo necessario per la costruzione.

Quella strada la si crede fatta in pochi mesi tanta è l'ingenuità di quei padri co-scritti. Ma certe volte non si pone mano alla costruzione se non dopo molti anni. Un signore *influent*e solleva una opposizione, ed il progetto è mandato alla Prefettura, poi alla Deputazione, e quindi al Genio civile. Dopo qualche mese segue la visita della località, e poi tutti stanno attendendo il responso, il quale si fa aspettare qualche anno. Allora, un Caio risveglia la pratica già impoverita negli archivi prefettoriali. Siamo daccapo, si trova che manca la formalità tale e tal'altra, è d'uopo ricominciare colle pubblicazioni degli elenchi, dei progetti, colle visite, coi pareri, colle deliberazioni, e la costruzione è rimandata alle calende greche. Intanto, quei poveri diavoli che devono condurre a casa od al mercato i prodotti dei loro poderi, rovinano il bestiame, patiscono danni gravissimi, e si sfogano a tirar giù moccoli aiosa, unica soddisfazione che loro sia concessa senza esaurimento di formalità!

Si occupi l'onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria di questo grave inconveniente, e promuova con energia seri provvedimenti per l'esecuzione della legge sulle strade obbligatorie, e per la sistemazione e manutenzione di quelle vicinali.

Essa renderà un segnalato servizio alla nostra agricoltura, e potrebbe convincersene quando mandasse tra noi gli onorevoli commissari a constatare quale trasformazione abbiano subito e subiscono tuttora le zone poste lateralmente alle strade di recente costruzione. Molte di queste non si riconoscono più da ciò che erano dapprima.

Una falda di collina, pessimamente coltivata, trascurata, quasi improduttiva, qualche anno dopo che le si è fatto serpeggiare qua e là una nuova strada, si trasforma completamente in feraci vigneti, non un solo palmo di terreno resta incolto.

Ripassando in quei luoghi vi par mutato perfino il cielo. È un altro mondo, più ridente, più bello.

E le strade vicinali? e le coloniche? Perchè in pieno secolo decimonono, nel secolo del progresso, si devono esse lasciare com'erano due secoli fa? Si riformino le impossibili livellette del 20, del 30 e talvolta del 40 0<sup>0</sup>. Si ricolmino di pietrisco e si provvedano di fossi per lo scolo delle acque. Perchè ciò non si fa?

I contadini, come già accennai, sono concordi nell'ammettere i vantaggi che arrecano le buone strade, e ciò non è poco per questa gente. Ma quando si tratta di farle, uno non vuole che tocchi il suo podere, l'altro trova troppo ingiusto il riparto della spesa, di guisa che per timore che uno della borgata resti un po' più avvantaggiato dell'altro, lasciano le cose come si trovano.

Il contadino è egoista per progetto, bisogna dunque mettersi sopra del suo egoismo e ricorrere alle sistemazioni coattive.

Secondo me, il contadino è come un ammalato grave a cui occorra una seria operazione chirurgica per guarirlo. Bisogna disgustarlo, farlo gridare. Passato il dolore, e quando si trova migliorato, guarda con compiacenza il chirurgo, gli sorride e gli stringe la mano.

## IV.

### Proprietà fondiaria.

La grande proprietà ossia il latifondo, come lo si trova nelle provincie meridionali, non esiste nel circondario in nessuna zona.

La media e la piccola proprietà sono rappresentate in proporzioni quasi eguali. Per maggiore intelligenza delle espressioni di grande, media e piccola proprietà, relativamente alle condizioni fondiarie d'ambe le zone, è d'uopo ritenere:

Che una proprietà dicesi grande quando in estensione supera 76 ettari, ed in valore quello medio corrispondente di 120 mila lire.

Media: quando è compresa fra i 10 ed i 76 ettari, e col valore compreso fra le 20 e le 120 mila lire.

Piccola: quando è inferiore ai 10 ettari di superficie, e alle 20 mila lire in valore.

Le grandi proprietà più rimarchevoli sono le seguenti:

#### *Prima zona.*

1º Patrimonio privato di S. Maestà, podere di Pollenzo . . . . .	Ettari	760
2º Conte Motta di Lisio-Baldissero, Bra . . . . .	»	456
3º Duca Pamella; podere La Motta, Sanfrè . . . . .	»	380
4º Marchese La Savant, Pocapaglia . . . . .	»	380
5º Conte Morra di Lavriano alla Montà . . . . .	»	304
6º » Roero di Guarene . . . . .	»	302
7º Marchese Malabaila di Canale . . . . .	»	300
8º » Alfieri di Sostegno Maglano . . . . .	»	190

Superficie complessiva . . . . . Ettari 3072

Cioè il quarto dell'estensione totale della zona.

*Seconda zona.*

1° Opera pia Barolo, poderi Barolo e Serralunga . . . . .	Ettari	476
2° Cav. Veglio, podere La Bernardina . . . . .	»	304
3° Marchese Alfieri di Sostegno, Grinzane . . . . .	»	190
4° Cav. Demagistris, Monforte . . . . .	»	152
5° Marchesa Scarampi del Cairo, Monchiero e Novello . . . . .	»	148
6° Conte Miraflori, podere Fontana Fredda . . . . .	»	95
7° Fratelli Cocito      » Arguello . . . . .	»	90
8° Marchese del Carretto, podere Gorzegno . . . . .	»	90
Superficie complessiva . . . . .	Ettari	1545

Cioè la trentanovesima parte appena dell'estensione totale della zona.

La media e la piccola proprietà si dividono la restante parte del territorio.

La divisione della proprietà in ambe le zone è grandissima, tale da eguagliare quella del Würtemberg, e per darne un'idea ricorsi ai ruoli delle imposte i quali forniscono l'elemento più sicuro per conoscere il quantitativo delle proprietà, od articoli intestati.

Dallo spoglio fatto sui ruoli dell'imposta fondiaria del corrente anno, mi risultò:

Nella prima zona, ettari 42,822; dedotta la superficie dei grandi possessori, restano ettari 39,894, che sono intestati a 22,328 possessori, con una media di ettari 1.7 caduno. Il numero delle piccole proprietà, è più grande nei mandamenti di Canale, Govone, Cornegliano; meno in quelli di Bra e Sommariva.

Nella seconda zona, ettari 56,948; dedotta la superficie delle grandi proprietà in ettari 1,525, restano ettari 55,423, che figurano intestati a 17,544 possessori, con una media di ettari 3.20 caduno.

A queste risultanze si può benissimo obbiettare, che qualche articolo sarà duplicato o triplicato per uno stesso possessore, ma nessuno certamente contesterà, ch'esse sieno il criterio più approssimato che si possa desiderare, per dimostrare il frazionamento delle proprietà fondiarie.

Chiaro emerge quindi essere la proprietà molto divisa in ambe le zone, e più nella prima che non nella seconda. Ed in ognuna poi, in iscala molto più grande nei comuni dove è più estesa la coltivazione vitifera.

*Cause alle quali si ascrive la divisione della proprietà.* — La divisione della proprietà, come attualmente si riscontra, deve attribuirsi al concorso di varie cause, alcune delle quali continuano ad esercitare la loro azione.

Prima d'ogni cosa, contribuì potentemente ad estendere il numero delle proprietà piccole, la vendita dei beni ecclesiastici, la quale vendita, se ha dato al Governo più milioni direttamente col prezzo incassato, ha creato una nuova sorgente di guadagno per le molteplici e successive transazioni per cui sono passati gli stabili.

L'asse ecclesiastico, dall'epoca dell'incameramento fino al giorno d'oggi, secondo la tabella allegata e desunta da dati ufficiali, ha posto in vendita 1,177.47 ettari di terreno, pel complessivo valore di lire 2,073,239 42.

Questi immobili che erano posseduti da 125 enti sono ora divisi fra oltre 600 possessori, e rappresentano un valore di oltre 3,600,000 lire.

I primi compratori furono quasi tutti ebrei, o speculatori che spezzarono i singoli poderi, li vendettero a piccoli lotti, concedendo ai compratori more piuttosto lunghe, e quel che più monta, limitarono a cifre discrete il loro guadagno. Dietro l'Asse ecclesiastico, vennero i comuni, i quali, poche eccezioni fatte, sia per poter sopperire alle ognor crescenti spese, sia ancora per realizzare una maggior entrata, alienarono i loro stabili. Così fecero parimenti molti parroci e molte Opere pie, e qualche grande proprietario; diguisachè si può ritenere, come mi risulta da un calcolo approssimativo fatto, che oltre 3000 ettari passarono, nell'ultimo ventennio, dalla grande alla piccola proprietà.

La proprietà fondiaria continua ognor più a frazionarsi pel sempre crescente numero delle successioni ereditarie e della prosperità agricola.

Un'altra causa, poco forse finora avvertita e tuttora esistente, che molto contribuì alla divisione della proprietà ed al rialzo dei fondi immobili, è senza dubbio il corso forzoso.

Tutti coloro che hanno studiato le nostre condizioni agricole sanno quanto abbia fatto il corso forzoso presso di noi.

Il nostro contadino non capisce punto la sicurezza della carta monetata. È carta, e basta ciò a non ispirargli guari fiducia.

Esso teme una bancarotta, e neanche Giove lo può rassicurare. Tengono stretti, è vero, quei biglietti di banca che loro costano tanti sudori, tante privazioni; ma non per questo sono scevri da timori. Quindi, appena si presenta una qualche occasione, investono i loro danari in terre.

E tanta è questa premura di trasformare il loro piccolo capitale, che ai piccoli lotti in vendita, si offre prezzi spessissime volte esagerati.

Così i prezzi degli stabili sono aumentati, da un ventennio a questa parte, del cento per cento, ed è patentemente dimostrato che un tale aumento è conseguenza della grande smania che ha il contadino di comperare terre, più che non lo sia dell'aumentato reddito netto.

Una maggior prova si ha ancora da questa osservazione. Un podere di 50 ettari è posto in vendita, e non si trova chi offre più di lire 2500 l'ettaro, per quanto buone sieno le condizioni in cui è posto. Lo si divide in due o tre lotti; ecco che gli offrono già 3000 lire l'ettaro; e diviso poi in lotti di un ettaro o due, trova compratori anche a 4000 lire l'ettaro!

Le proprietà fondiarie di poca estensione hanno attualmente i seguenti valori:

	Vigna	Campi	Prati	Cedui
1 <sup>a</sup> Zona da L. 2600 a 4500	da L. 1500 a 5000	da L. 3600 a 5500	da L. 400 a 1200	
2 <sup>a</sup> » 2800 a 6000	» 1400 a 4000	» 3400 a 6000	» 265 a 1500	

Nella bassa Langa, ove la proprietà è maggiormente divisa, i prezzi delle vigne sono assai più rilevanti; così nella zona del Barolo il prezzo minimo delle vigne è di lire 5300, e sale, in certe regioni privilegiate per la squisitezza del raccolto, fino alla bella cifra di 14,000 lire l'ettaro.

Questi prezzi, che hanno un tantino del favoloso, determinano medi e grandi proprietari ad alienare i loro stabili ed investirne il valore in mutui od in speculazioni industriali.

E questa tendenza è viemaggiormente favorita dalla mala fede dei coloni. Costoro lavorano mediocrementi i poderi dei padroni, i quali rimangono scoraggiati quando mettono in confronto le loro rendite fondiarie con quelle ottenute da un vicino, magari su di un'estensione superficiale più piccola.

Questo complesso di circostanze accelera l'evoluzione già abbastanza rapida che sta compiendo la grande e media proprietà verso la piccola, la quale, continuando le attuali condizioni economiche della classe agricola, finisce per assorbirla completamente.

Intanto la proporzione in cui si trovano già i contadini proprietari del suolo, cioè dell'ottantacinque per cento, indica il predominio della piccola proprietà in modo abbastanza chiaro.

Vediamo ora quanta influenza abbia esercitato ed eserciti la piccola proprietà sul carattere dell'agricoltura.

Illustri economisti hanno minutamente esaminati i vantaggi ed i difetti della grande come della piccola proprietà, e tirati i conti dissero che per l'equilibrio agricolo, e nell'interesse della pubblica ricchezza, era necessaria la grande come la piccola. Da noi però le cose stanno in ben altri termini e si può con sicurezza asserire che la piccola proprietà ha potentemente influito a rialzare il carattere della nostra agricoltura.

Uomini distinti per scienza, per lunghissima pratica e conoscenza delle nostre condizioni agricole, ai quali mi son diretto per avere in proposito un loro giudizio, convennero unanimi nell'asserire che alla piccola proprietà devesi la buona nostra condizione dell'agricoltura, e che solo quando le nostre terre saranno in mano dei piccoli proprietari, si otterrà e il massimo della produzione linda, e il massimo della produzione netta.

Alcuni appoggiandosi alla massima che l'agricoltura deve farsi industria, perché come pura arte non è proficua, ritengono che il piccolo proprietario non possa efficacemente esercitare l'industria agraria. Costoro sono in un errore grossolano, e per convincersene vengano un po' a vedere i nostri piccoli proprietari, come sanno utilizzare i prodotti agricoli, quale e quanto il tornaconto che hanno dalle loro coltivazioni; e poi rettificheranno le loro idee.

L'altra massima di Lecoteux, cioè « chi ha poco danaro si faccia coltivatore e non proprietario », neanche l'ascolta il nostro contadino. Compera, s'indebita, lavora e paga.

I fondi degli enti morali danno ora un reddito quadruplo ed anche più, dopo che son passati ai piccoli proprietari, i quali sui loro fondi fanno miracoli.

Io ho diviso un podere fra due fratelli, che da lungo tempo se lo usufruivano in comunione; ebbene, ora mi confessano essi stessi che ciascun lotto dà una produzione eguale a quella che ottenevano in tutto il podere prima della divisione. E con tutto ciò quegli stabili non hanno ancor dato quanto possono, e saranno per dare.

La natura montuosa di quasi tutto il territorio, la coltivazione vitifera così estesa, esigono la piccola proprietà.

Nelle regioni ove questa più specialmente predomina, quale trasformazione non

s'è veduta! Là si accrebbe il bestiame; neanche un pollice di terreno vi resta incolto, un filo d'erba trascurato; grandemente migliorati i fabbricati rustici, notevolmente aumentata la prosperità della classe agricola; tutto si è avvantaggiato.

Perlustrando il territorio d'ambe le zone, ognuno può distinguere a colpo d'occhio i fondi dei piccoli proprietari, da quelli dei medi e dei grandi, e delle Opere pie. Queste poi si distinguono sopra tutti per avere i fondi trascurati, a dispetto di tutta la caterva di economi, sub-economi, agenti *et similia*, che mettono alla direzione dell'azienda agricola. È un fatto incontestabile che i corpi morali debbono avere i loro fondi mal coltivati.

Se qualcheduno si nota in discreta condizione, è un caso eccezionale da registrare *albo signanda lapillo*.

Le cause però di tale trascuranza sono nell'ordine naturale delle cose. Manca la sorveglianza degli amministratori, i quali d'ordinario, essendo proprietari, hanno già un certo fastidio a sorvegliare i loro fondi, e difficilmente si incaricano di guardare gli altri.

Nell'interesse quindi, sia delle stesse Opere pie, come della pubblica ricchezza, questi stabili devono essere alienati, ed il loro valore convertito in mutui od in rendita pubblica.

*Credito fondiario.* — Da noi non esistono istituti di credito fondiario, ed aggiungo altresì che attualmente non se ne sente il bisogno.

Il grande proprietario non usa comprare fondi, vende i suoi quando trova a venderli bene. Il piccolo proprietario poi, acquista sempre, ma ha generalmente disponibile una parte del denaro, e per il rimanente del valore gli si concede una mora, mediante pagamento d'un modico interesse. La garanzia ipotecaria la dà sull'istesso fondo comperato, ma la più salda è quella morale che offre il suo carattere sobrio e laborioso, la sua parsimonia.

L'Istituto fondiario che fa qualche operazione nel circondario, è l'Opera pia di San Paolo con sede a Torino. Ma le pratiche costosissime che impongono i suoi regolamenti per la stipulazione dei mutui, dissuadono quei pochi che ne hanno bisogno, a ricorrervi.

*Società di assicurazione.* — Esistono nel circondario parecchie Società d'assicurazione rappresentate da speciali agenti.

L'unica assicurazione fatta su scala un po'estesa, è quella contro gli incendi, e le Società che hanno il maggior capitale assicurato sono la *Reale*, l'*Anonima a premio Asso* e la *Venezia*.

L'assicurazione contro gli incendi è già piuttosto generalizzata, ma ciò non per tanto moltissime sono ancora le case rurali di piccoli proprietari, che non vennero finora assicurate. Il contadino riconosce purtroppo il vantaggio dell'assicurazione, ma vi si astiene molte volte per diffidenza verso l'agente assicuratore.

Successse già parecchie volte, che agenti di qualche nuova Società, dopo d'aver fatto un certo numero di assicurazioni, ed esatti i premi con qualche grosso diritto di polizza, scomparvero e nessuno potè più ritrovare né loro, né la Società.

Qualche altra volta questa fallisce, oppure in caso d'incendio trova qualche irregolarità o che so io; insomma un pretesto per dar poco, e se è possibile niente.

Tutte queste cose scuotono un po' violentemente la fede, già vacillante, che il contadino ha nelle Società d'assicurazioni, e rendono difficile una maggior diffusione delle assicurazioni stesse.

Raramente sono fatte le assicurazioni contro la mortalità del bestiame, imperocchè la proprietà essendo divisa, sono poche le stalle molto numerose, e meno probabili le epizoozie.

D'altro lato, il bestiame è generalmente in ottime condizioni sanitarie, ed il bisogno dell'assicurazione non lo si sente.

Meno ancora si fanno assicurazioni contro i danni della grandine. Le regioni che sono più bersagliate da questo terribile flagello meteorico, devono pagare premi elevatissimi, e quindi non ci trovano il tornaconto. In quelli che lo sono meno o punto, si pensa a tutt'altro che all'assicurazione. Così si può asserire che questo modo d'assicurare il raccolto, non è praticato nel circondario.

Il Governo, e per esso il Ministero d'agricoltura, industria e commercio, dovrebbe esercitare un'attiva sorveglianza sulle Società d'assicurazione di qualunque natura esse sieno, e specialmente su quelle nascenti.

Ma molto commendevole sarebbe poi l'istituzione di una Cassa governativa d'assicurazione, la quale ispirerebbe maggior fiducia alle popolazioni rurali, e potrebbe fare estese operazioni, con grande beneficio delle finanze e della proprietà. Non mi dissimulo le difficoltà che può sollevare contro l'attuazione di questo progetto l'interesse coalizzato di tutte le Società, ma a tutto si riesce, quando si vuole, e quando lo scopo è buono, come in questo caso.

*Imposte.* — Le imposte che gravano direttamente la proprietà sono due, la fon- diaria e la tassa bestiame.

L'imposta fondata colpisce i territori delle due zone, nella seguente misura:

Superficie delle zone	I M P O S T E			Totale generale
	Erariale	Provinciale	Comunale	
99,842	780,130 30	196,351 75	705,477 35	1,681,959 40

Per conseguenza l'imposta erariale ogni ettaro corrisponderebbe a lire 9 98 nella prima zona; a lire 6 32 nella seconda. La differenza d'imposte per unità di superficie nelle due zone è di circa un terzo maggiore per la prima zona, la quale è migliore anche per intrinseca bontà.

La sovraimposta comunale è maggiore nella prima zona, poichè, mentre in questa l'aliquota per ogni lira di erariale è di lire 0 96, nella seconda sale a sole lire 0 86.

Nella prima zona la sovraimposta eccede il limite legale in 21 comuni, ed in tre di questi supera l'erariale.

Nella seconda zona i comuni che hanno la sovraimposta eccedente il limite legale sono in numero di cinquantuno, in venticinque dei quali supera l'erariale. Tre soli sono all'incontro i comuni in cui non raggiunge il limite legale. Queste arabe fenici sono: Cissone con un'aliquota di 0 40, Castelletto, Uzzone e Scaletta nei quali l'aliquota è di soli centesimi 0.061.

Dopo l'esposizione di queste cifre, se ne può dedurre la loro importanza relativamente alla misura in cui colpiscono le imposte, il reddito netto degli stabili.

Pongasi ancorà mente che devono stralciarsi dalle superficie le zone stradali, gli alvei dei fiumi e torrenti, le aree dei fabbricati civili, ed allora risulterà evidente: che se la media dell'imposta erariale è di lire 8 05 per ettaro, aggiungendovi la sovraimposta provinciale in ragione di lire 2 01, e quella comunale in ragione di lire 7 32, sale complessivamente a lire 17 38; facendo le deduzioni sopra citate, e calcolando anche per un momento sulla superficie dei terreni corrosi e non censiti, ne risulta che l'imposta raggiunge oltre i due terzi del reddito netto. Diguisachè in giornata chi lavora mediocramente i suoi terreni, ne ricaverà appena di che pagare le imposte.

La proprietà fondiaria è altresì gravata dalla tassa speciale per la costruzione delle strade comunali obbligatorie. Ed i comuni in cui esistono queste imposte, sono in numero di trentadue.

Poi viene la tassa sul bestiame, la quale colpisce anche quello per uso agricolo, e varia da lire 2 a 5 per ogni capo bovino, da 1 a 4 per ogni equino, e da 0 25 a 0 75 pei gli ovini, e finalmente da 0 50 a lire 1 pei suini.

E dopo l'esattore viene il parroco colle decime esistenti in quasi tutti i comuni, imposta che è però pagata con poca puntualità dalla maggior parte dei contadini, per quanto grande sia la loro deferenza alle leggi ecclesiastiche ed il loro fervore religioso.

Un'altra imposta che viene a colpire la proprietà, è costituita dalle prestazioni in opera per la costruzione delle strade obbligatorie. Questa è molto grave ai contadini i quali sono tenuti a prestarla in qualsiasi condizione economica si trovino, sempre quando sieno dell'età dalla legge prescritta, ed abili al lavoro.

Quando il colpito dalla tassa è un semplice lavoratore che campa colla mercede giornaliera, non si può negare quanto gravoso gli torni il servizio per quattro giornate *gratis*.

Si hanno in tale caso due inconvenienti: prima di tutto, si priva del pane necessario un povero diavolo per quattro giorni, quindi, si ottiene un pessimo servizio o lavoro, come ordinariamente prestano.

Quando poi il colpito è un proprietario, converte la prestazione in danaro, e paga le giornate, ed allora diventa una nuova imposta che colpisce indirettamente la proprietà.

*Catasti.* — È questo argomento di grave importanza, che meriterebbe di essere dettagliatamente trattato. Esaminiamo innanzi tutto la condizione dei catasti attuali nel nostro circondario.

Dei 77 comuni, 29 hanno mappe catastali e libri censuari fatti la maggior parte nell'epoca del Governo francese, cioè fra il 1800 ed il 1814. Gli altri 48 comuni hanno i soli libri censuari, molti dei quali datano dall'epoca già abbastanza remota del regno di Vittorio Amedeo e Carlo Emanuele III, cioè dall'editto 6 giugno 1775, col quale veniva ordinata la rinnovazione dei vecchi catasti, riconosciuti inservibili, perchè unicamente fondati sopra antiche notificazioni o denunzie dei possessori.

Ma neppure allora tutti vennero rinnovati, diguisachè, è doloroso confessarlo, parecchi comuni, fra i quali due ove sono io stesso segretario, si trovano tutt'ora coi libri censuari di due secoli fa.

È inutile aggiungere che in tutti i comuni che hanno soli libri, funzionano pessimamente, e quindi l'imposta è ripartita su certe basi tutt'altro che eque.

In generale poi tutti i catasti, pochi eccettuati, non rispondono adeguatamente all'accertamento del possesso, nè tampoco al movimento dei valori fondiari.

In taluni comuni i fondi sono tassati con diverso allibramento, secondo la zona a cui appartengono, in altri secondo il genere di coltura, ed in quattro o cinque l'allibramento è eguale in tutti i luoghi del territorio senza riguardi alle colture.

Molti sono i fondi non censiti per secolari irregolarità fatte nell'eseguire le mutationi o trasporti, e conseguentemente molti altri proprietari hanno i loro fondi gravati da un allibramento superiore a quello che dovrebbero avere. In buona sostanza, i libri censuari della maggior parte dei comuni, sono veri *rebus*, che neanche i catasti riescono a spiegare, e sovente si verifica perfino l'impossibilità di riconoscere la natura e l'entità di taluni possessi.

Ecco in quali tristi condizioni si trovano i catasti da noi, questi essenzialissimi documenti, che devono essere, come ben disse il Borio, l'ultima e suprema espressione del censimento, e che devono formare la vera ed unica base per la distribuzione dei pesi ai cittadini.

Quanto poi allo stabilire in quale rapporto il reddito netto imponibile, determinato dai catasti, stia col reddito netto depurato dalle spese di coltivazione, non è compito così leggero, come in apparenza può sembrare. Per enunciare cifre di qualche precisione, col disordine attuale che si riscontra nei libri censuari, e colla grandissima disparità di allibramento fra i territori dei diversi comuni, occorrerebbe uno studio speciale, lungo, minuto, scrupoloso, che io non ho punto tempo di fare; ad ogni modo, con molta approssimazione posso darne un'idea.

Dalla tabella delle imposte ho fatto risultare le quote massime e minime dell'imposta erariale per ogni ettaro; quindi ne risulta che il massimo dei massimi è di lire 39, il minimo dei minimi 0 40 per ettaro. Ora il reddito reale depurato dalle spese, si fissi pure a lire 120 per ogni ettaro, e su questo si applichi l'imposta media di lire 19 70, allora riesce evidente che l'erariale raggiunge il 16.4 per cento del reddito netto; quota che ragguaglia quella attribuita a migliori territori irrigui del Piemonte, e che dimostra quanto infondata sia quella dell'11 per cento, che il signor Despine, in una sua relazione presentata nel 1852 al Parlamento subalpino, attribuiva al nostro circondario.

Conchiudo infine congratulandomi col nostro Comizio agrario che si associò agli altri del Piemonte e della Liguria per domandare al Governo la revisione dei catasti.

Faccio voti che tale domanda trovi eco nel Parlamento, imperocchè la riforma dei catasti non è più solamente un bisogno, ma un'imprescindibile necessità.

I sistemi agricoli che si sono modificati, e che vanno continuamente trasformandosi, e la specializzazione delle colture, indicano ed esigono basi di riparto, molto differenti delle attuali. Io quindi mi auguro che l'onorevole Giunta per l'Inchiesta agraria, a cui questo triste stato di cose sarà pur troppo noto per altri territori, penetrata dell'imperioso bisogno della perequazione fondiaria, e della rinnovazione dei catasti, vorrà promuoverla dal Governo e dal Parlamento.

*Furti campestri.* — I furti campestri sono all'ordine del giorno in tutte le parti del

circondario, ed in tutte le epoche. In ogni luogo è una sola, incessante e concorde lamentazione dei proprietari.

Questa del furto campestre, è senza dubbio una delle piaghe più gravi, il più serio malanno che pesi sul coltivatore; è qualche cosa di simile alla fillossera, e se non mena strage così grande, è però più difficile a prevenire ed a combattere.

I solfuri non valgono! e dirò, neanche il Codice penale può fare qualche cosa.

Si ruba tutto, ma più specialmente la legna per ardere, l'uva e le frutta. Le famiglie di lavoratori si provvedono di legna nei fondi altrui, e tagliano giù senza misericordia piante giovani e vecchie; per loro poco monta il danno.

E notisi che nei boschi vanno di pieno giorno, tranquillamente, come se si trattasse di andare nei loro fondi.

Un altro prodotto, molto ricercato dai ladri campestri, è l'uva, ed anche la frutta; ma il furto di questi generi è ordinariamente fatto di notte tempo, e l'oscurità non ha mai finora impedito a questi messeri di portar via le migliori qualità, che sanno scegliere a meraviglia.

I ladri sono di due categorie, semplici lavoratori e piccoli proprietari. Questi, col pretesto della loro piccola pezza di terreno, rubano a man salva, e talvolta dopo d'aver venduto le uve, trovano modo di fare ancora più vino di quanto potrebbe dare la loro vigna. Intanto, mentre da tutti si grida, si protesta, si fa, si scrive, il male continua in onta agli articoli delle leggi. Il ladro di campagna è poco sorvegliato, benchè nella maggior parte dei casi sia notoriamente conosciuto. Quando poi viene sorpreso, o è assolto, o poco punito, laonde per loro la legge non è che un innocente spauracchio. Alcuni suggerirono d'istituire in ogni capoluogo di mandamento una brigata di guardie forestali, incaricandole della sorveglianza dei fondi, e dell'esecuzione dei regolamenti di polizia rurale; l'idea era bellissima, ma pur tuttavia si fece finora orecchio da mercante. È tempo però che anche a questo si provveda seriamente.

---

V.

**Relazioni esistenti fra proprietari e coltivatori del suolo.**

I sistemi di usufruire la terra sono nel nostro circondario tre soli, cioè: l'economia diretta, l'affittamento e la mezzadria.

L'economia diretta, che si riscontra sempre nella piccola proprietà, è più raro trovarla nella media, e nella grande non si nota che qualche caso.

Di tutti i grandi poderi che ho esposti nel precedente capitolo, uno solo è amministrato direttamente dal suo proprietario, il quale anche vi soggiorna e prende cura dell'economia agraria, ed è il cav. Veglio, proprietario del podere detto La Bernardina, situato sul territorio d'Alba nel bacino della Talloria. L'amministrazione d'un tal podere è costituita nel modo seguente.

Il proprietario ha l'alta direzione e sorveglianza del podere, provvede quanto occorre in scorte vive e morte, e vende i prodotti. Il fattore sovraintende ai diversi lavori che fanno gli operai avventizi ed i permanenti, va al mercato per la compra e vendita del bestiame, e cura la conservazione dei prodotti fino alla vendita. I lavoranti fissi o coloni, detti schiavenza, eseguiscono i lavori ordinari; e quando urgono sono coadiuvati da un certo numero d'operei avventizi. Curano e governano il bestiame loro dato in consegna, e custodiscono i fabbricati in cui alloggiano.

La contabilità dell'azienda rurale è tenuta da un apposito segretario, ma con metodi affatto semplici e non secondo le norme della buona contabilità agraria, di intestare cioè tanti conti quante sono le partite. L'entrata e l'uscita generale sono le sole parti che abbraccia la contabilità, e riesce perciò difficile farsi un criterio esatto sul tornaconto delle diverse colture. Molte medie proprietà sono amministrate in identico modo, colla differenza che il fattore ed il segretario sono, in questo caso, compendiati nel padrone.

Altri grandi poderi sono affittati tutti od in parte, altri finalmente dati a mezzadria. Così sono in parte affittati ed in parte a mezzadria i poderi del conte Morra alla Montà, del marchese La Savant a Pocapaglia, del marchese Scarampi a Monforte, ed il patrimonio privato di S. M. a Pollenzo, conte Roero a Guarne, e conte Mirafiori a Serralunga.

Gli altri finalmente sono tutti affittati, o ad un solo individuo, come il podere Grinzane della marchesa Alfieri, la Motta di Sanfrè del duca Pamella, il podere del marchese Malabaila a Canale, Magliano, ecc.

*Degli affittamenti.* — Gli affittamenti sono usati nel territorio per le grandi e medie proprietà, su piccola scala; nella piccola proprietà l'affittamento di fondi rustici è rarissimamente usato.

Due soli sono gli affittamenti di poderi un po' importanti, cioè il tenimento Grinzane di ettari 190 con un canone d'affitto di lire 16,000, compreso un piccolo mulino ed il podere Pollenzo per la parte fuori della cinta, coi fondi posti sui territori di Santa Vittoria e Verduno, in tutto ettari 456, col canone d'affitto di lire 45,000.

Gli altri poderi sono divisi fra diversi piccoli affittaiuoli che però dipendono direttamente dal padrone. Così La Motta di Sanfrè ha dodici *cascine* con dodici affittaiuoli.

Gli affittamenti sia grossi che piccini hanno durate variabili fra i 3 ed i 18 anni, cioè per 3, 6, 9, 12, 15 o 18 anni.

Nelle pianure ove predominano o sono esclusivamente coltivati i foraggi, la durata è più breve. Nelle colline, all'incontro, ove predomina la vite, è difficile che sia minore di 9.

L'affittamento comincia e termina sempre all'undici novembre, cioè a San Martino.

I patti principali sono ordinariamente i seguenti:

1° Pagamento di un canone annuo in denaro, variabile fra le 100 e le 200 lire ogni ettaro, per poderi in condizioni normali, il quale pagamento si fa in due rate semestrali scadute, una al 24 giugno, e la seconda all'11 novembre.

2° Mantenere la rotazione esistente, e non alterare l'ampiezza delle singole culture, conservare i fabbricati, tutelare le servitù attive e la libertà del fondo da quelle passive che si tentasse abusivamente introdurre.

3° Mantenere un costante numero di bestiame, qualunque sia il raccolto del fieno.

4° Conservare le piante d'alto fusto e riconsegnarle coll'incremento legnoso che naturalmente acquistano.

5° Surrogare i gelsi, i salici, le viti che periscono, e talvolta poi si prescrive altresì il piantamento d'un determinato numero di tali piante, o gratuitamente, oppure mediante un compenso convenuto fra il padrone e l'affittaiuolo.

6° Riconsegnare le scorte in foraggi nell'istessa quantità ricevuta all'ingresso dell'affittaiuolo nel podere.

7° Eseguire i lavori e le concimazioni secondo le migliori regole agricole, e per gelsi e le viti vengono tassativamente prescritte perfino le norme di governo e la misura del concime da adoperarsi.

Finalmente i due contraenti si obbligano di sopportare in comune la spesa per i testimoniali di consegna e riconsegnata, e l'affittaiuolo poi, per garanzia delle contratte obbligazioni, dà cauzione con ipoteca legale, o su stabili suoi, o su rendita del consolidato. Talvolta tale cauzione la presta un fideiussore.

Gli affittaiuoli, tranne i due già citati di Grinzane e Pollenzo, sono contadini che soggiornano nel podere ed esercitano direttamente l'industria agraria coi loro capitali.

Gli altri sono rappresentati da un agente rurale, ed il podere l'hanno promiscuamente a mezzadria e ad economia diretta. La sublocazione è eccezionalissima, imprecocchè, coi canoni attuali, non è possibile che locatore e sub-locatore possano ancora realizzare un utile conveniente. D'altro lato i proprietari escludono generalmente, con apposita clausola nel contratto d'affitto, la sub-locazione, come conseguenza di danni pei loro poderi.

I capitali che occorrono agli affittaiuoli sono variamente commisurati alla natura dell'industria che si esercita. Così, laddove non c'è che il frumento, occorre generalmente un capitale circolante pari al canone pagato, per poter mantenere un conveniente numero di bestiame e concimare a dovere gli appezzamenti, mantenere gli attrezzi e pagare gli operai.

Negli affittamenti delle regioni vitifere occorre un maggior capitale circolante prima di tutto, per la maggior importanza dell'industria agraria, e poscia per il periodo più lungo che occorre per realizzare i prodotti. Difatti, in tali regioni, all'industria esercitata in tali poderi un buon lucro che rimunera sufficientemente le loro fatiche ed il loro lavoro. Un affittaiuolo provvisto dei voluti capitali, in un podere posto in condizioni normali di fertilità, sempre quando non abbia contrarie le vicende atmosferiche, può ricavare un reddito netto di lire 30 ed anche 50 per ogni ettaro, e così per un podere di 40 ettari ottiene un'annua rendita da lire 1500 a 2000.

Dove poi esiste l'industria enologica, il ricavo è un po' più incerto, ma all'incontro è assai più elevato.

*Della colonia parziaria.* — Questo della colonia parziaria o mezzadria, come la si vuol generalmente chiamare, è il sistema d'amministrazione predominante nella grande e media proprietà.

Le forme che essa presenta nelle due zone sono però poco dissimili e si possono riassumere in una sola tipica e prevalente.

Il proprietario di un grande podere lo divide in zone, generalmente non maggiori di 60 ettari, ognuna delle quali ha il suo fabbricato rurale, e poscia le dà a colonia parziaria, la quale forma una vera società fra il proprietario ed il colono. Il primo mette il capitale terra e talvolta qualche scorta, il secondo porta il capitale circolante e spesso tutte le scorte.

La colonia parziaria è ordinariamente stipulata con convenzione o capitolazione scritta, nella quale vengono descritti i principali patti che regolano il contratto.

Così pure, viene stabilito l'affitto dei prati, ed il canone annuo che il colono deve pagare al padrone.

Fra i principali patti o condizioni regolatrici delle colonie parziali, registransi le seguenti:

1° La colonia si stipula per un termine di un anno decorrente dall'undici no-

vembre; occorre di rado trovare colonie stipulate per termini maggiori. Però ordinariamente si conviene fra gli stipulanti che non seguendo formale diffidamento dato nel termine legale, cioè prima del trentun marzo, la colonia si intenda sempre continua da anno in anno.

2° Il colono corrisponde al padrone un annuo canone d'affitto pei prati esistenti nel podere, commisurato in ragione di lire 70 per ogni ettaro, se in poderi *asciutti*, e fino al doppio, se irrigui. Detto canone lo si paga a semestri scaduti, il primo al 24 giugno, ed il secondo all'11 novembre.

3° Il prodotto lordo dei campi, quali cereali, legumi, ecc., è diviso per metà fra il padrone ed il colono; l'uva è in generale divisa nell'istessa proporzione. Nelle zone però, ove predominano i nebbioli, questi si dividono nella ragione di  $1\frac{1}{3}$  per la parte colonica, e  $2\frac{1}{3}$  per quella domenicale.

Qualche volta poi, il colono è tenuto a corrispondere al padrone una certa quantità di vino d'antiparte la quale si preleva, naturalmente, prima di dividere il prodotto.

4° Le frutta sono pure divise per metà, ed il colono ha l'obbligo di governare le piante e raccoglierne il frutto.

5° La produzione animale è lasciata al colono, e questo corrisponde però al padrone un determinato numero di uova, di capponi e polli, nella ragione di 12 uova ogni gallina, e per ogni capo, un cappone e due polli.

6° Il colono è tenuto ad eseguire tutti i lavori necessari alle varie colture, aggiungendo al numero dei componenti la sua famiglia uno o più operai fissi, detti servi di campagna. Quando il padrone ravvisa insufficiente il personale della famiglia colonica, fissa nella capitolazione il numero dei servi che vi si devono aggiungere.

7° Il quantitativo ed il genere di bestiame da tenersi costantemente, è pure fissato dal padrone. Allorquando però il prato è deficiente al mantenimento del numero di capi imposto, il padrone concorre in una data proporzione per l'acquisto del fieno; oppure riduce l'affitto dei prati a canone più mite, per agevolare al colono l'adempimento delle obbligazioni contratte.

8° Per le piante arboree incombe obbligo al colono di governarle e conservarle, non essendo a lui lecito abbatterle, senza autorizzazione del padrone, il quale l'accorda solo limitatamente al quantitativo di legna che occorre al colono per i suoi ordinari bisogni.

Occorrendo piantamenti di gelsi, come s'usa prescriverne un certo numero per ogni annata, il padrone compera la piantina, ed il colono eseguisce il lavoro necessario pel piantamento, e provvede il concime nella misura prescrittagli.

9° Le foglie delle piante sono tutte del colono ad eccezione di quelle di gelso che sono del padrone. Questi, talvolta si associa poi al colono per l'allevamento dei bachi, quale società, come già ho detto, si chiama da noi *dare la partita*. Tal'altra volta cede la foglia al colono al prezzo di 50 centesimi cadun miria, stimando a vista quale quantitativo ne possano produrre i gelsi esistenti.

10° Nei territori vitiferi i coloni vengono obbligati a fare ogni anno un determinato numero di propaggini in ragione di 110 o 130 per ogni ettaro, fissando loro il quantitativo di concime che devono somministrare ad ogni vite. Se poi occorrono

nuovi piantamenti, allora, sia le barbatelle, come il concime, vengono somministrati dal padrone, e la mano d'opera dal colono.

11° I pali ed i vimini occorrenti per l'annuale manutenzione si traggono dal podere, ed il colono è tenuto ad eseguirne il taglio ed il trasporto nelle vigne. Se poi la quantità disponibile fa difetto, il padrone è lui stesso tenuto a provvedere il numero mancante, ed il colono ad effettuarne il trasporto dal luogo d'acquisto alla vigna.

I pali inservibili dopo l'uso di qualche anno sono divisi per metà fra il padrone ed il colono.

Lo zolfo è provvisto da ambe le parti nella medesima proporzione con cui sono divise le uve, ma è sottinteso che i lavori dell'inzolforazione sono a carico del colono.

Oltre a questi patti essenzialissimi, altri di importanza secondaria ne vengono stabiliti in qualche regione, ove predomina l'una piuttosto che l'altra coltura.

Taluni obbligano, per esempio, il colono a prestare al padrone un determinato numero di *condotte*, o trasporti, di materiale da costruzione, di prodotti, ecc.

Altri proibiscono la coltivazione del granturco, perchè il colono concimi maggiormente le viti, ed allora lo compensano provvedendogli il granturco occorrente per l'alimentazione della sua famiglia.

Vi sono padroni altresì che limitano il numero del bestiame ovino, e che talvolta lo proscrivono affatto.

Le imposte fondiarie sono a carico del padrone, ma le prestazioni per le strade obbligatorie, la tassa sul bestiame ed il focatico sono pagate dal colono.

L'assicurazione contro i danni dell'incendio è generalmente pagata dal padrone, pel fabbricato ed i vasi vinari; dal colono, per le scorte, mobilia, biancheria, vestiario e prodotto.

Le riparazioni agli edifizi rurali sono sempre fatte a cura e spese del padrone.

Una seconda forma di colonia che si riscontra più specialmente nelle regioni vittifere d'ambe le zone, merita pure un cenno. Nel gergo, questo colono è detto *schiazenza* per differenziarlo dal colono parziario, il quale si denomina *massaro*.

Lo *schiazenza* è dunque un colono al quale si affida la coltivazione di un dato podere, e riceve dal padrone per compenso del suo lavoro, una mercede in contanti ed una in generi alimentari.

Queste mercedi variano d'entità secondo il maggiore o minor numero dei componenti la famiglia.

Così, al colono ammogliato e senza prole, si corrispondono annualmente:

Lire 100 in contanti;

Ettolitri 10 di cereali, cioè 5 di frumento, 5 di frumentone;

Ettolitri 3 di vinello o vino di seconda.

Le attribuzioni di questo colono sono pressochè eguali a quelle del colono parziario, senonchè la mano d'opera ausiliaria che gli occorre è pagata dal padrone, al quale spetta la provvista di tutti gli attrezzi, del bestiame e del capitale circolante per intiero. La produzione linda del podere, spetta quindi tutta a lui.

Questo sistema, paragonato con quello della colonia parziaria, presenta i seguenti vantaggi e difetti.

E migliore, in quantochè il padrone ha piena libertà d'azione. Egli difatti può fare e disfare, cambiar questa o quella coltura, adottare un sistema di coltivazione a preferenza di un altro. Insomma, non trovando quella terribile resistenza del colono parziario, che è mille volte più soda dell'inerzia, si lascia facilmente indurre a portare in aiuto al suo potere quei due potenti fattori della produzione, cioè l'intelligenza ed i capitali d'esercizio, la cui applicazione è quasi mai avvertita nelle colonie parziali.

Da quanto ho fin qui accennato in ordine a questa forma di colonia, ne consegue che essa suppone sempre la sorveglianza del padrone e la sua intelligenza in materia agricola, due circostanze che si trovano quasi sempre nei casi che nel circondario si riscontrano, di poderi amministrati in tale guisa.

È peggiore poi della mezzadria o colonia parziale dal lato del lavoro. Lo schiavanza è punto interessato nella produzione, epperciò, tempesti, crolli il mondo, per lui è tutt'una. E se il padrone non me lo sorveglia, dorme della grossa e la coltivazione è fatta alla peggio. Nè punto ha cura, come il mezzadro, degli animali e delle scorte che gli vengono affidate.

Con tuttociò, laddove il padrone è intelligente ed attivo, questo sistema fa buona prova.

*Dei servi di campagna.* — Il servitore di campagna è un lavoratore fisso, *scritturato*, dirò così, per intiere annate al servizio di un contadino proprietario, di un fittaiuolo o di un colono, che essi chiamano bravamente *servitore*.

Il servo di campagna comincia ordinariamente il suo anno di servizio al 25 dicembre, cioè a Natale, e dura fino alla stessa epoca dell'anno susseguente, durante il quale, sotto la direzione del suo padrone, compie i molteplici lavori agricoli che gli vengono ordinati, cura il bestiame, ecc.

In compenso della sua opera è mantenuto dal padrone, del quale divide la mensa, o *pasti*, come qua li chiamano, gli si fa il bucato alla biancheria, gli si rattoppano gli abiti, e generalmente poi, alla fine dell'anno, lo si regala di una giubba, di un paio di calzoni o di un qualche oggetto di vestiario, preventivamente e d'accordo stabilito. Inoltre riceve una mercede in denaro proporzionata alla sua età, e più di tutto alla sua attitudine ai lavori agricoli.

Questa mercede oscilla fra le 40 e le 60 lire per servi da 12 a 16 anni, da 60 a 300 lire per maggiore età, ed è regolata su una base speciale ed unica in tutti i luoghi del circondario. Ecco come si regola la mercede o salario. L'anno di servizio è considerato di 1260 giorni, ed i mesi contano un numero maggiore di giornate, secondo che nei medesimi è maggiore o minore il lavoro. Così:

Gennaio . . . . .	Giorni 30	Luglio . . . . .	Giorni 180
Febbraio . . . . .	» 60	Agosto . . . . .	» 150
Marzo . . . . .	» 90	Settembre . . . . .	» 120
Aprile . . . . .	» 120	Ottobre . . . . .	» 90
Maggio . . . . .	» 150	Novembre . . . . .	» 60
Giugno . . . . .	» 180	Dicembre . . . . .	» 30

Il servo di campagna può lasciare il servizio in qualunque epoca dell'anno; il padrone può pure licenziarlo, ma in ogni caso deve seguirne un reciproco diffidamento verbale.

Allora si fa il computo della parte di salario che spetta al servo per il prestato servizio, in base alla tabella suddetta. Essendo perciò  $A$  l'avere del servo in un'epoca qualunque dell'anno,  $S$  il salario annuo,  $g$  il numero totale delle giornate computate sulla base indicata, 1260 il numero totale delle giornate componenti l'anno, si avrà il salario dovuto applicando la formula:  $1 A = \frac{S}{1260} g$

Talvolta si prendono servi al disotto dei 12 anni che chiamansi *vaccari*, ed a questi non si dà mercede, ma il solo mantenimento alimentare e qualche regaluccio in fine dell'anno.

Le loro attribuzioni sono più semplici, consistendo per lo più nella condotta del bestiame al pascolo e nella sua custodia.

I servi adulti sono molto ricercati, specialmente i pratici nella coltivazione vitifera, i quali si pagano anche meglio. Provengono da tutte le classi di contadini, dai proprietari che hanno famiglia esuberante ai lavori del loro piccolo fondo, dalle famiglie di proletari, e più scarsamente da quelle coloniche.

Occorre poi qualche volta che dividono l'anno prestando servizio e lavorando i loro stabili, cioè tre giorni in un luogo e due nell'altro; oppure alternativamente, ed allora si dicono *servi a mezzo tempo*.

Anche in questo caso il computo della mercede è fatto colle norme sopra indicate.

Il servo è, relativamente al contratto, in migliori condizioni del suo padrone, imperocchè questi non può *licenziarlo* o congedarlo senza buoni motivi, e quello invece se ne va in un'epoca qualunque, senza che lo si possa costringere con mezzi legali a continuare il servizio.

*Operai avventizi.* — La classe degli operai avventizi è la più limitata di numero fra tutte le altre di lavoratori del suolo.

Sono pochi i nullatenenti specialmente nella prima zona che campano esclusivamente sul loro lavoro agricolo.

La maggior parte della mano d'opera ausiliaria è prestata da famiglie di contadini che non hanno terreni a sufficienza per coltivare e starvi impiegati tutta l'annata. Compiuto perciò quanto debbono fare sul proprio fondo, prestano ad altri l'opera loro.

Nella seconda zona e specialmente nel mandamento di Bra, a Sanfrè, Sommariva, Ceresole, abbondano discretamente le famiglie di semplici lavoratori.

Molte di queste emigrano per buona parte dell'anno, ma non si dedicano a lavori agricoli, ma unicamente alle costruzioni stradali, canali e movimenti di terra in genere.

Però, in quei paesi, la mano d'opera ausiliaria occorre meno, ed abbonda di più.

Assai più ricercata lo è nella seconda zona, ed anche nella prima ove prevale la vigna, nella quale località fa difetto assai.

Il lavorante avventizio è preso al servizio per un dato numero di giorni, od anche per un giorno solo.

Riceve in compenso del suo lavoro una mercede giornaliera ed in molte località gli si somministra ancora il cibo. Nelle regioni vitifere usano ancora dare la mercede in contanti e un litro di vino al giorno.

La paga varia da stagione a stagione a seconda del maggiore o minor numero di ore di lavoro, e talvolta anche a seconda della natura dei lavori.

Così, la si vede oscillare fra una lira e le quattro, dall'autunno ed inverno, alla primavera ed estate.

Passata la semina del frumento non gli si corrisponde che una lira e venticinque centesimi, mentrechè all'epoca della falciatura percepisce talvolta tre e perfino quattro lire oltre il vitto, quando urgendo di tagliar le messi si trovano falciatori in scarso numero.

In media però, la giornata del lavoratore avventizio si può calcolare di lire una e mezza al giorno per tutti i giorni dell'anno.

Le donne, che si impiegano ordinariamente nei lavori di legatura, rilegatura ed inzolforazione delle viti, per l'essiccazione dei feni, per la vendemmia e per l'allevamento dei bachi, hanno in media una retribuzione di 80 centesimi al giorno. Durante l'allevamento dei bachi, oltre alla paga giornaliera, si corrisponde altresì alle donne il vitto come agli altri lavoratori.

*Condizione economica di tutte queste categorie di lavoratori e coltivatori.* — Riescirebbe assai lungo il raffronto della condizione economica delle summenzionate classi di lavoratori del suolo, qualora io volessi entrare in una minuta analisi di ogni classe.

Mi basta però accennare alla retribuzione annua e media a cui si può ragguagliare quella d'ogni singola categoria. Con tale elemento la Giunta per l'Inchiesta agraria può formarsi un giusto criterio della relazione economica che passa da una categoria all'altra.

Nella retribuzione annua, è pure compreso quanto si riceve in natura, ossia le cifre che metto per rappresentarla esprimono il provento totale che i lavoratori traggono dall'opera loro.

Così: la retribuzione annua di un grande coltivatore si può ragguagliare a lire 3000.

Quella di un grande affittaiuolo è pressochè eguale, se è affittaiuolo d'un medio podere a lire 2000.

Pei coloni parziali, o mezzadri propriamente detti, tale somma discende da lire 1500 a 900.

Per gli schiavenza, da lire 750 a 600.

Per i servi di campagna, da 500 a 650.

Finalmente pei semplici lavoratori, a lire 560.

Riguardo a queste cifre vi sarebbero molte osservazioni a fare perchè possa formarsi, chi legge, un concetto più giusto della relazione che passa fra il lavoratore della terra ed il proprietario. Per tema di riuscire soverchiamente prolioso, mi limito alle più essenziali.

Così, il proprietario d'un podere di 20 ettari, attendendo lui stesso alla coltivazione del suo podere, può ricavare per l'annuo corrispettivo della sua direzione e sorveglianza lire 1000 se al piano, e fino a 2000 in regioni vitifere, sempre quando, bene inteso, egli sia attivo ed intelligente.

Nell'istesso podere occorre il lavoro continuo di tre uomini, i quali complessivamente hanno una retribuzione eguale a quella del padrone.

Questo esempio dimostra chiaramente il rapporto che passa fra la retribuzione del padrone e quella del lavoratore del fondo.

Nella colonia parziaria poi, il padrone ha la metà della produzione linda, supposta, per esempio, di lire 1500; ma da questa deve dedurre il terzo per imposte, assicurazioni, eventualità, ecc. Il colono invece ha un'egual retribuzione gravata solamente del poco rilevante interesse del capitale circolante. Il semplice lavoratore abbiamo già veduto che ha una retribuzione pari al terzo od alla metà del colono.

## VI.

### Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra.

Descrivere convenientemente ed efficacemente il contadino sotto il quadruplice aspetto fisico, morale, intellettuale ed economico, è affare piuttosto serio per la debole mia penna.

Pur tuttavia, per completare il lavoro e per svolgere intieramente il programma, è giuoco forza ch'io mi ci provi. Lo studio da me lungamente fatto sul contadino, mi ha fornito molte cognizioni sulle sue condizioni fisiche morali ed intellettuali.

Getterò giù, così a guisa di note quanto nelle mie osservazioni ho raccolto.

Comincerò quindi ad esaminare il contadino sotto l'aspetto fisico.

Dal capitolo precedente ne risultano cinque categorie, cioè: proprietari, affittaiuoli, coloni, servi ed operai avventizi.

Queste differenti classi riguardate dal punto delle loro condizioni fisiche, non presentano differenze notabili dall'una all'altra. Variano però dalla prima alla seconda zona.

Così, nella prima zona, i contadini sono generalmente alti di statura, di bell'aspetto sì, ma di fibra un po' molle, hanno occhio poco espressivo ed un incedere alquanto dinoccolato.

Nella seconda, massime poi nella alta Langa, il contadino è di media statura, piuttosto tarchiato, ha lo sguardo vivo, penetrante, è più sciolto nei movimenti, e più atto alle dure fatiche.

A corroborare viemaggiornemente questa mia asserzione ricorro alla tabella che contiene i risultati della leva dell'anno 1869, nel nostro circondario, e da essa ricavo quanto appresso:

La media degli iscritti riformati è di 309.9 su 1357, in ragione del 22 per cento, cioè del 23 nella seconda zona e del 21 nella prima.

Le cause predominanti delle riforme sono: la deficienza di statura, cioè 5.3 per cento nella prima zona, il 19.2 nella seconda.

La deficiente ampiezza del torace, cioè il 5.3 nella prima zona e il 3.20 nella seconda.

Il gozzo, nella proporzione del 5 per cento nella prima zona, del 7 per cento nella seconda.

Le ernie, le varicose, ecc. in ragione del 9 per cento nella prima zona, e del 19 nella seconda.

Il numero massimo dei riformati per mancanza di statura lo danno i mandamenti di Santo Stefano e Cortemiglia nella seconda zona, Cornegliano nella prima. E giova qui notare che appunto in detti mandamenti è maggiore il lavoro dell'uomo, specialmente nel portar carichi sulle spalle.

Le ernie sono più numerose negli iscritti dei mandamenti di Bra, Canale e Sommariva, in minor numero negli iscritti di Bossolasco, Cortemiglia, Diano, Santo Stefano Belbo.

Pel gozzo, il numero maggiore nelle riforme lo danno i mandamenti di Cornegliano e La Morra, ed il minimo quelli di Sommariva e Govone.

La tabella o quadro particolareggiato dei riformati contiene poi un riepilogo decennale che può essere utilmente consultato da chi volesse in proposito maggiori dettagli.

Queste risultanze sono il criterio più sicuro per dedurre le vere condizioni della costituzione fisica dei contadini, la quale è intieramente riflessa dal numero dei riformati, e dalle qualità delle cause che influirono sulla riforma.

In ambe le zone, il contadino è sobrio e laborioso. Nella seconda poi, queste due buone qualità, il contadino le possiede in sommo grado.

Lavorano in primavera, in estate ed autunno da un' alba all'altra, senza riposarsi più di due ore lungo la giornata.

Il lavoro non è sospeso che per mangiare, e compiuto il pasto, non stanno lì a fare il *chilo*, ma ricominciano con maggior lena a lavorare.

Dormono poco; non più di 5 ore d'estate e nella primavera ed autunno; solo nell'inverno quando pel cattivo tempo non possono lavorare, si permettono un po' più di riposo.

Il nostro contadino conserva l'attitudine ai gravi lavori fino all'età di 45 o 50 anni; per i lavori più leggieri, come quelli di viticoltura, e parecchi altri che non richiedono gran forza muscolare, è ancor atto a 65 anni. Anzi occorre spessissimo trovare nelle campagne contadini oltre settuagenari, che ancor fanno discreti lavori.

La donna è assoggettata a lavori poco pesanti, come per esempio, al governo e manipolazione del fieno, ai lavori di legatura delle viti, dell'inzolforazione e della vendemmia.

Per lo più la donna attende al governo della casa, alla sorveglianza e cura delle pecore e del pollame i cui prodotti raccoglie diligentemente e reca sui mercati per venderli.

Prepara il vitto alla famiglia e sovente lo porta, nelle ore designate, sul luogo ove trovansi i lavoratori.

I ragazzi sono all'incontro molto utilizzati nei lavori agricoli, ed assoggettati in troppo tenera età a portar carichi sulle spalle o zappare, la quale usanza riesce pur-

tropo funesta, come ce lo prova la rilevante cifra dei riformati per ernie ed indisposizioni affini.

A sette anni il ragazzo è mandato al pascolo del bestiame, e gli si fa già raccogliere un po' d'erba; a dieci anni porta già sulle spalle piccole fastelle di legna od erba; a dodici anni comincia a far qualche lavoro più importante, e finalmente dai quindici ai venti lavora al pari di un adulto.

I poveri lavoratori che hanno figli, sono anche quelli che più precocemente li assoggettano al lavoro, e si può asserire che a dieci anni si guadagnano di già il loro vitto, o lavorando col padre, od andando presso qualche contadino come servo, vaccaro, pastore, ecc.

L'epoca della maggiore e minor fatica è dimostrata dal diagramma del capitolo precedente relativo al salario dei servi fissi di campagna.

Il periodo della maggior fatica dura dal primo di giugno fino a tutto luglio, nel quale si falciano e si trebbiano le messi ed i fieni.

Il periodo delle minori fatiche comincia col novembre e dura a tutto febbraio. Però nelle regioni vitifere in collina il lavoro è incessante, ed il contadino, anche col suolo coperto di neve, trova modo di occuparsi nella potatura delle viti, nello scavo di fossi, nel dissodamento di qualche striscia ingerbidita.

Il lavoro più faticoso e più pesante pel nostro contadino, è senza dubbio la falciatura delle messi, e poi quella del fieno, specialmente nei prati non ben livellati.

Per questi lavori però non s'impiegano che adulti ben robusti, e si retribuiscono anche meglio.

In nessun luogo del circondario si lamenta il ristagno della mano d'opera, sia per il sistema di rotazione prevalente, sia ancora per la grande estensione della coltivazione vitifera.

Ed esaminando poi questa mano d'opera da sè medesima, vi si notano differenze assai rilevanti fra quella del proprietario che lavora il proprio podere, quella dei coloni e quella finalmente dei lavoratori avventizi.

Il primo non sente fatica di sorta, l'amore del guadagno, o meglio l'avidità del denaro che ricava dai prodotti gli fanno volare il tempo, e giunto alla tarda sera, guarda con rincrescimento il sole calar giù all'occaso mentre che avrebbe lena e volontà per prolungare di altre ore il suo lavoro!

Il lavoratore avventizio, tranne qualche rara eccezione, cerca di scansare quanta fatica può, e non c'è pericolo che ecceda i limiti dell'orario. Se però il padrone non è un avaraccio, se gli dà il vino non tanto annacquato, la minestra un po' più condita, allora ottiene qualche cosa di più.

Se poi il lavoro gli viene affidato a cottimo, raddoppia la fatica, e fa miracoli; ma non si cura poi tanto della buona esecuzione.

*Stato sanitario.* — Lo stato sanitario dei lavoratori di tutte le categorie è eccellente. L'attività, l'alimentazione sana che adottano, il clima nostro eccellente, sono altrettante buone circostanze che influiscono a mantenere la salute del contadino.

Le febbri, la pellagra, ecc. non si contano che in numero piccolissimo, eccezionalissimo; le malattie predominanti nelle campagne sono generalmente le polmoniti, le pleuriti ed altre degli organi respiratori, dovute alla rapida soppressione della tra-

spirazione cutanea. Sono più frequenti nella primavera che nelle altre stagioni, imperocchè i contadini allietati da qualche bella giornata lavorano più del solito e siccome sono ancora piuttosto ben vestiti, sudano, e così succede che qualche corrente d'aria fredda li sorprende e li ammala.

Il servizio medico è sufficiente, giacchè vi sono nel circondario 56 medici, 25 flebotomi e 18 farmacisti, cioè un medico ogni 2229 abitanti, ed un farmacista ogni 660.

Pochissimi comuni hanno condotte mediche per la generalità degli abitanti; in quasi tutti però i contadini usano fare coi medici abbuonamenti a generi od a contanti.

*Igiene.* — A dire schiettamente la verità, i nostri contadini non sono dei più diligenti e distinti nell'osservare i precetti d'igiene. Pochissimi si lavano, ed i bagni generali sono a loro totalmente sconosciuti; i pettini li logorano meno ancora del sapone, ma fortunatamente usano portare i capelli corti. Per le case s'osserva una discreta pulizia presso i proprietari, poca o punta in quelle dei coloni e dei semplici lavoratori, nelle quali se non mancassero ordinariamente i vetri alle finestre, cosa che favorisce in sommo grado la rinnovazione dell'aria, non vi si potrebbe resistere.

Una cosa essenzialissima in fatto d'igiene, e che si pratica scrupolosamente dai nostri contadini, è il mutarsi della camicia una volta la settimana. Su ciò non si transige, ed alla domenica nessun contadino esce di casa senza la camicia di bucato, della quale fa pompa mettendone in evidenza i larghi e bianchi solini.

Tirati così i conti, in ordine all'igiene, vediamo che se il nostro contadino non ha ancor adottati i principali principi igienici, è però già in questa molto più avanzato di quelli delle altre provincie.

In ordine di categoria sono naturalmente più puliti i contadini proprietari, che non quelli delle altre classi. Finalmente riguardo all'età si distinguono per proprietà della persona, i giovani sui vecchi.

Il collo pulito che quelli mostrano, alla festa specialmente, qualche scriminatura nei capelli, denotano a prima vista che il sapone ed il pettine sono già entrati nella loro toeletta.

Quanto ai denti non se li lavano, nè punto se ne sente il bisogno, avendo quasi tutti denti serrati, puliti, bianchi come l'alabastro.

*Alimentazione.* — L'alimentazione dei nostri contadini è semplicissima, piuttosto spartana, ma sufficiente, sana ed igienica. Si nota però qualche leggiera variazione da una classe all'altra ed anche da regione a regione.

Così, nelle pianure si mangia molta polenta, si beve poco vino e punto buono. Nelle alte Langhe il vitto consiste in polenta e castagne, poco pane e poco vino.

Molto meglio all'incontro si mangia e si beve nei paesi viniferi, ove alla polenta prevale il pane di frumento, che d'ordinario si innaffia con buon vino.

Il contadino a qualunque classe appartenga mangia quattro volte al giorno, ed a dire la verità la minuta dei pasti è pressochè eguale per tutte le classi, ad eccezione di qualche famiglia di proprietari che di tanto in tanto, e specialmente nei giorni festivi, si permette il lusso di qualche boccone un po' più fino e delicato.

Vediamo la composizione dei pasti quotidiani.

Al mattino, tranne nell'inverno, dopo due o tre ore di lavoro, cioè verso le 7, fa un po' di colazione, consistente per lo più in pane e cacio, peperoni, sedani o ravanelli bagnati nell'olio, ed un mezzo litro di vinello.

Dopo colazione, che dura mezz'ora circa, ripiglia il lavoro. Alle undici pranzo, composto di una polentona grossa, bella, tonda, gialla come l'oro e fumante come un vulcano. Oppure d'un minestrone di paste o riso, con verdura, condita al lardo, tranne nei giorni di vigilia che s'usa l'olio. Il pranzo si mangia generalmente in casa, a meno che il luogo ove i contadini lavorano sia molto lontano, nel qual caso glielo si reca là.

Gli uomini seggono nella cucina attorno la tavola, le donne servono e mangiano, i ragazzi si accovacciano qua e là, accanto al camino, sull'uscio dove si sia, e colla scodella fra le gambe mangiano avidamente.

Se si tratta di polenta, le donne preparano per condirla qualche intingolo, e che intingolo! Il sistema di cucinare delle nostre contadine è uno solo, paiono uscite dalla stessa scuola. Le loro salse sono tutte composte d'olio, aglio ed acciughe. Talvolta colla polenta si mangia qualche sorta di cacio pecorino, detto in vernacolo *brus*, e nei giorni di vigilia merluzzo in salsa, qualche rara volta anche le uova.

Bevutosi quindi qualche bicchiere del solito vinello, il pranzo è finito. Il contadino s'alza, e forbitesi le labbra col grembiiale che porta, o più speditamente con una mano, ritorna soddisfatto a lavorare ed a digerire quei due o tre *settoni* di polenta che ha sullo stomaco.

Il *chilo* o la *siesta* dopo pranzo non è punto nelle consuetudini del contadino, al quale basta l'ora di riposo che ebbe pranzando. Non c'è pericolo di indigestioni; hanno ventricoli da struzzo; digerirebbero i ciottoli. Difatti, tre ore appena dopo il pranzo, eccoli da capo a mangiare la merenda. Questo pasto è quasi eguale, in quantitativo, alla colazione. Senonchè, invece di peperoni, sedani o ravanelli, mangiano pane e cacio, e più generalmente insalata, della quale ne sono ghiotti in ispecie nella calda stagione.

L'olio è il principale condimento che usano i nostri contadini, non monta loro ch'esso venga da Lucca o da Nizza, purchè sia olio e costi poco.

Il modico prezzo è prima cosa ch'essi esigono; al gusto poi, non ci si bada tanto.

La merenda dura, come la colazione, una mezz'ora e come quella si fa in campagna all'ombra di qualche pianta.

Finalmente, quando il crepuscolo della sera fa capolino, cessano il lavoro e rientrano alle case, ove li attende la cena. Se a pranzo si mangiò polenta, a cena si mangia minestra, e viceversa.

Finita la cena vanno a dormire, tranne qualcuno un po' vizioso, che si fuma ancora una pipa di tabacco.

Nell'inverno i pasti sono ridotti a tre, uno al mattino appena alzati, che tiene luogo del caffè. Una polenta calda e fumante è prediletta e preferita ad ogni altra cosa, perchè riscalda loro lo stomaco. Alcuni invece spalmano su larghe fette di pane, quel certo cacio fermentato, *fortissimo*, che fa mettere i lacrimoni a mangiarlo, altri ungono il pane con olio ed aglio, ed altri infine sono ghiotti dei peperoni sott'aceto, che intingono in salsa d'olio, aglio ed acciughe. A mezzogiorno pranzano, ed alla sera alle sei cenano, sempre colla stessa minuta.

Quest'orario invernale non è però da tutti rigorosamente osservato. I giovani ed i ragazzi, fra un pasto e l'altro, mangiano ancora qualche pezzo di pane, o qualche fetta di polenta arrostita sulla brace.

Diguisachè, in tesi generale si può asserire, che la razione giornaliera di un lavorante, fra cereali, ortaggi e condimenti, è del peso di chilogrammi 1.80, e le bevande di litri uno e mezzo.

Detta razione si valuta presso di noi di lire 0 90 a lire 1 25, e la tabella delle mercuriali di tutti i generi alimentari venduti sulle nostre piazze da un quinquennio a questa parte, dimostra l'esattezza di tali limiti.

L'alimentazione va continuamente migliorando, in ispecie nelle regioni vinifere. Tranne qualche comune dell'alta Langa, e della prima zona, del resto in tutti gli altri si è generalizzato l'uso della carne suina.

Si macella un maiale e lo si divide fra due, tre o quattro contadini, i quali conservano le carni sotto forma di lardo, salami e grascie. In tal guisa si provvedono con molta economia di un buon condimento, e d'un eccellente companatico per l'inverno.

In quasi tutte le famiglie s'usa altresì di cuocersi il pane in casa. Nelle grosse borgate avvi qualche forno, e quando tre o quattro famiglie devono riprovvedersi di pane, lo si riscalda a spese comuni, e quindi ognuno vi cuoce la sua pasta. Altri più vicini ai paesi vanno a cuocere la pasta dai panattieri, ai quali danno in compenso pane o denaro in ragione di 25 centesimi per miragramma.

Nessuno meglio dei panattieri, dei pizzicagnoli e dei macellai, potrebbe affermare il grado di progresso che si verifica nel regime alimentare. In quasi tutti i comuni la consumazione delle carni, del pane, dei salumi, del burro, olio e droghe, si è duplicata ed anche triplicata.

Il prezzo sempre sostenuto delle carni bovine tiene ancor il contadino un po' lunghi da esse. Egli si limita a mangiare qualche po' di lesso nelle occasioni delle feste principali, sempre quando non ama meglio sacrificare qualche abitatore del pollaio.

Grandemente venne pure estendendosi in questi ultimi anni l'uso del caffè, presso le popolazioni rurali. Ed oggigiorno, girando per le case delle nostre campagne trovate difficilmente le massaie sprovviste di zucchero e di qualche sostanza torrefatta, che si ritiene in buona fede per vero caffè.

Il caffè non è però consumato come bevanda puramente voluttuosa, inquantochè il ventricolo dei nostri contadini non ha bisogno di tale eccitante per digerire, ma piuttosto come alimento. Essi, in ispecie le donne ed i vecchi, fanno zuppe con pane e caffè che suppliscono alla colazione ordinaria.

Una prova evidente della crescente consumazione del caffè e dello zucchero, è il numero degli spacci che vennero aperti in questi ultimi tempi. Vent'anni fa, nei comuni rurali il caffè era un lusso che solo si permetteva il parroco ed il sindaco nelle occasioni solenni. Ora invece l'ultima delle massaie tiene sulla cornice del camino il barattolo del caffè.

Le bevande spiritose non sono punto in uso. Nell'occasione delle feste e delle fiere qualcuno un po' più ghiotto tracanna qualche bicchierino di liquore, ma generalmente i contadini prediligono a questo il nettare di Noè, che da noi tanto abbonda.

Riassumendo quindi, in ordine all'alimentazione delle classi varie di lavoratori,

si vede che il regime è dei migliori che vi siano nell'Alta Italia, e dicasi pure dell'Italia tutta, inquantochè, io che per ragioni di servizio l'ho dovuta girare da un capo all'altro, so come si mangia dai contadini nelle altre provincie.

Si mangia anche della polenta, ciò è vero, ma è fatta con buon melgone, più saporito e nutritivo che non quello delle pianure irrigue; d'altro lato essa non forma l'alimentazione esclusiva, essendo sempre alternata, come s'è veduto, col pane e colla minestra. Nessun inconveniente ha difatti risentito finora il contadino dall'uso della polenta. Si conoscono famiglie che la mangiano da più anni fino a due volte al giorno; ebbene, andatela a vedere quella gente, come sta bene, com'è sana e prospera, e che fanciulletti rossi e paffutelli che hanno.

Altro che pellagra! Si direbbe a prima vista che sono nutriti coi migliori alimenti, tanto è bello il loro aspetto.

I servi fissi di campagna ed i lavoratori avventizi sono sempre ammessi alla tavola del padrone, del quale dividono la mensa. E riesce difficile trovare operai se non si somministra loro il vitto in natura.

*Abitazioni.* — Le abitazioni rurali dei contadini proprietari e dei coloni sono situate o nel capoluogo dei comuni, oppure sparse per la campagna. Quanto alla loro distribuzione, valga ciò che si è detto nel capitolo secondo. Notisi però che le abitazioni dei contadini proprietari sono generalmente più agglomerate, mentre quelle dei coloni sono più sparse, e quasi sempre isolate. In dialetto vengono impropriamente chiamate *cascine*.

I soli operai avventizi abitano qualche volta case che appiglionano da altri contadini proprietari.

La condizione delle case dei proprietari coltivatori è generalmente migliore di quella delle abitazioni coloniche, e la ragione è naturalissima. L'esser proprietario della casa in cui si abita, è una causa fortissima che determina a farvi miglioramenti; e difatti percorrendo il circondario si nota che i fabbricati migliori sono generalmente dei contadini che li abitano. Da un ventennio a questa parte i fabbricati di parecchie borgate sono diventati irriconoscibili. L'aumentata ricchezza, il piacere della comodità, e talvolta anche un pochino d'amor proprio, di emulazione, hanno contribuito potentemente ed una sì lodevole trasformazione. Solo in qualche regione dell'alta Langa, i fabbricati rurali sono restati quali erano, in condizioni deplorevoli. Anneriti dal tempo hanno generalmente un brutto aspetto all'esterno, e dentro poi sono vere topaie. In alcuni, le camere non hanno soffitto, e dal letto i contadini possono contare le stelle attraverso i buchi del tetto.

Soffi il libeccio fin che vuole, faccia caldo o freddo, e goccioli pure il tetto, nessuno si cura di porvi riparo.

Nelle regioni della bassa Langa e lungo la sponda sinistra del Tanaro, nella prima zona, si trovano all'incontro molte case coll'intonaco esterno, camere a volta, qualche soffitto intonacato, con buone porte e belle finestre coi vetri.

Deciso che sia il contadino a migliorare la sua abitazione, comincia dalla stalla e dal fienile, dal vero rustico insomma. Poi a poco a poco estende i restauri alla parte abitata da lui. Ma sta in fatto che in cima di tutti i suoi pensieri ha la stalla, il fienile, il portico e la cantina.

A determinare i contadini ad effettuare miglioramenti alle loro case, concorre più spesso l'emulazione, che non il vero sentimento della comodità. Così, per esempio, in una borgata sonvi quattro o cinque proprietari e tutti spinti dalla lodevolissima quanto arrabbiata emulazione nel lavorare bene i propri fondi, possedere del bestiame e buone case.

Stefano ha fatto fare una bella stalla sormontata da un ampio fienile. Bartolomeo che gli sta vicino non vuole che da altri si dica che lui proprietario più importante di Stefano, e col doppio di bestie nella stalla, stia là in pancia, in una catapecchia sdruscita. Ecco dunque Bartolomeo coi muratori in casa; e su anche lui una stalla più ampia e più bella di quella del vicino.

E questo non è già un caso astratto od immaginario, ma un fatto ch'io osservai in più luoghi.

Certe borgate sono tuttora come erano cinquanta, cento anni fa; perchè? perchè nessuno si è messo finora ad abbellir la propria casa. Fate che uno incominci, ed io vi garantisco che non passano dieci anni a veder quasi tutte le case della borgata abbellite.

Più raramente si vedono ammigliorate le case coloniche. Il padrone non vi sta, e spesso non pensa all'infelicissima condizione dei suoi fabbricati rustici. Quando ci pensa si ricorda anche dell'esattore e delle imposte ognor crescenti, e rimanda le riparazioni ad altra epoca indeterminata. È forse il colono che rivolge il pensiero e le cure all'abitazione? Neanche per sogno. La casa non è sua, e quel che più monta, per la natura del contratto colonico, non è sicuro di restarci lungamente. D'altra parte, ai contadini manca quasi sempre l'abitudine della pulizia ed il desiderio di comodità, che essendo loro ignote, non le possono apprezzare. Laonde non c'è caso ch'essi si curino di accrescerne il decoro. Talvolta manca un tavolone ad un loggiato, il colono vi passa vicino dieci volte al giorno, e vi potrà passare dieci anni di seguito, ma state certi che non si dà pensiero di fare una piccola riparazione, che può preservarlo da qualche disgrazia.

Difficilmente poi il colono ricorre al padrone per ottenere riparazioni alla casa rurale che abita. Non fa tale passo se non vi è ineluttabilmente costretto.

E quest'indifferenza, che d'altronde è nell'ordine naturale delle cose, salve poche eccezioni, la si riscontra dovunque.

Alcuni proprietari, preoccupati delle tristi condizioni in cui si trovano le case coloniche, le hanno fatto riattare, o mettere interamente a nuovo.

Fra questi son degni di menzione l'Opera Pia Barolo e la marchesa Alfieri di Sostegno, che possono ora vantarsi d'avere i più bei fabbricati rurali del circondario.

Il più vasto, il più moderno ed il più bel fabbricato rustico che siavi nel circondario, si può ammirare nella real tenuta di Pollenzo dentro la cinta.

La Bigia, che così è denominato tal fabbricato rurale, è stata edificata per ordine del compianto Re Vittorio Emanuele II, sul disegno dato dall'ingegnere cavaliere Bonelli.

Consta di tre corpi disposti ad angolo retto lungo i tre lati di un vastissimo cortile, aperto da un lato.

Uno dei detti corpi è destinato per le stalle ed i fienili, i due laterali hanno promiscuamente le abitazioni dei coloni ed i portici per gli attrezzi e pei foraggi.

È in buona sostanza un fabbricato modello, e degno veramente di una *tenuta reale*.

Un altro fabbricato più vasto ancora, ma in tutt'altre condizioni, è quello del grande podere detto La Motta di Sanfrè. Presentemente è abitato da dodici fittaiuoli posti in dodici case, dette i dodici Apostoli.

Le fabbriche rurali, in ispecie quelle coloniche, sono generalmente composte di un piano terreno e di un piano superiore. La scala è nel centro, da una parte si trovano le stalle e sopra il fienile, dall'altra la cucina al piano terreno, e qualche volta un'altra camera che per lo più serve di cantina al colono, ed al piano superiore le camere abitate dalla famiglia colonica. Questa è la distribuzione normale e tipica che più frequentemente si riscontra. La maggiore o minore vastità del fabbricato non fa gran fatto cambiare il genere di costruzione e la distribuzione stessa.

Le camere di abitazione pei coloni sono della capacità minima di quaranta metri cubi, e la proporzione delle medesime col numero dei componenti la famiglia, è di una ogni tre individui. Le camere hanno generalmente soffitto di legno, pavimenti di laterizi, e muri intonacati. I telai delle finestre hanno generalmente l'impannata, e dappertutto si trova aria molta, luce poca, nessun cesso. I contadini convertono frequentemente le adiacenze della casa in un vero immondezzaio. Tutto al più costruiscono sul di dietro della casa una fossetta e la circondano con una capanna; ma nessuna fogna, nessun condotto dà sfogo alle materie liquide.

Davanti la casa, generalmente c'è l'aia quasi sempre ingombra di letame, e nell'inverno si trasforma in un vero pantano dal quale non c'è verso d'uscire puliti.

I pozzi sono per la maggior parte delle case situati nelle loro adiacenze e con acqua di sorgente; ove questa manca, ci si mette quella piovana, per mezzo di appositi tubi.

Ogni famiglia colonica ha ordinariamente uno o due letti, dei quali uno pei coniugati provvisto di materasso, gli altri col solo pagliericcio, ripieno di foglie secche di melgone.

I servi di campagna dormono d'inverno nella stalla, e d'estate sui fienili, ove si coricano vestiti ed avviluppati in un lenzuolo. Nella stalla hanno un letto sospeso sotto la volta, e chiamato il *greppione*; consistente in tavole connesse con sponde rilevate, e ripieno di paglia.

I lavoratori avventizi quando sono lunghi dalle loro case, si alloggiano nelle stalle o sui fienili.

Per quanto si sappia, questo modo di alloggiare non ha mai pregiudicata la loro salute.

Quanto finalmente al mobilio delle case rurali, tranne quelle di qualche contadino un po' agiato e dirò anche un pochino progressista, del resto è cosa di poca entità. In cucina una tavola, un paio di panche e qualche seggiola; nelle camere da letto una guardaroba, qualche cassettone preadamitico, ecco tutto.

*Vestimenta.* — Il vestiario dei nostri contadini è semplicissimo per tutte le classi ed in tutti i luoghi del circondario. Consiste generalmente per gli uomini in calzoni, panciotto e giubba di fustagno, per la bella stagione, e di panno ordinario nell'inverno.

Pochi indossano soprabito, qualcuno porta il mantello del nonno, e forse lo porteranno ancora i suoi nipoti. In capo usano portare cappelli di paglia nella bella stagione, berretti o cappelli di panno nell'inverno.

Calzano scarpe o zoccoli, ed al lavoro vanno generalmente scalzi.

Le donne poi indossano vesti di cotone, e qualcuna anche di lana; cingono al collo un fazzoletto di cotone od anche di seta, e calzano anch'esse scarpe.

Gli oggetti di vestiario sono per lo più comperati al mercato, tranne le camicie, che vengono confezionate dalle donne colla tela che fanno in casa.

Anche nelle vestimenta si nota un grande progresso, ed è indubitabile che la moda, benchè in scala più piccina e col ritardo di qualche anno dalle grandi città, pur tuttavia penetra nei nostri villaggi, nelle nostre campagne, ove trova buona accoglienza dalle contadine, che a costo di dover vendere qualche po' di frumento di contrabbando ad insaputa dei mariti, vogliono soddisfare i loro piccoli capricei.

In generale poi i contadini, hanno molta cura del vestiario. La muta più bella non la indossano che nei giorni festivi, o quando vanno a lontani mercati, e perciò dura parecchio tempo.

La spesa annua del vestiario pei nostri contadini, si può ragguagliare a lire sessanta.

*Costumi, usi sociali, moralità.* — I lavoratori delle varie classi convivono in famiglie di quattro, fino a dieci individui, fra uomini e donne, grandi e piccini. Le famiglie più numerose sono generalmente quelle dei mezzadri, dei grandi e medi poderi. I servi fissi convivono colla famiglia a cui sono addetti, ed hanno trattamento eguale a quello dei suoi componenti.

Le famiglie rurali sono ordinariamente amministrate dal padre o dal fratello maggiore, al quale, nelle famiglie coloniche in ispecial modo, si riconosce una certa autorità, e lo si ubbidisce.

Talvolta occorre di veder famiglie amministrate dalla madre, la vecchia ed onniverrante massaia. Ne ho vedute parecchie, attive, economie ed autorevoli, amministrare con rara abilità grosse e numerose famiglie, mantenervi l'unione, l'affetto reciproco e farle grandemente prosperare. Veri modelli per certi direttori ed amministratori di Società anonime.

La concordia e l'unione è però diventata un po' più difficile nelle famiglie dei contadini proprietari. Quelle certe famiglie patriarcali, tipiche, che si contavano numerose nei tempi addietro, sono ora diventate rare come le mosche bianche. Finchè i figli sono scapoli, gli affari camminano bene, ma appena essi prendono moglie, la qual cosa fanno appena soddisfatto l'obbligo della leva, l'andamento della famiglia comincia a zoppicare, e la concordia se ne parte.

È difficilissima l'unione nelle grosse famiglie, specialmente quando sonvi due o tre figli ammogliati.

Allora le nuore non se la intendono fra di loro, e punto colla suocera; questa poi meno ancora con esse; diguisachè, i dissapori, i litigi cominciano ad insinuarsi e scindono gli affetti, slegano i buoni rapporti, creano invidie, e quindi è d'uopo dividersi.

Molti padri sanno benissimo tener le redini e fare stare tutti al proprio posto, ma

morto il babbo, la famiglia si sfascia. Mentrechè nelle famiglie coleriche continuano a star uniti i fratelli anche dopo la morte dei genitori. Primieramente perchè non hanno terre e case da dividere, e poscia perchè stando tutti assieme, riesce loro più probabile assumere il masserizio di poderi più importanti.

Queste due circostanze favoriscono perciò assai la conservazione delle grosse famiglie coleriche.

In ambe le zone poi i contadini sono sobri e laboriosi, specialmente nell'alta Langa.

In due sole circostanze si abbandonano alle intemperanze del cibo e delle bevande, cioè nell'occasione della festa patronale del paese, ed in quella delle nozze.

Allora mangiano per quattro, ed alzano il gomito con un po' troppa frequenza, diguischè è facile in simili circostanze trovarli brilli alla sera e colla febbre al mattino.

Sfuggite tali occasioni e ad eccezione di inviti da qualche parente od amico, conservano una sobrietà spartana.

In generale il contadino non conosce l'ozio, ad eccezione di quello forzato a cui lo condanna l'inverno. Girate difatti nei comuni del circondario in giorni feriali, e non v'è dato di vedere alcuno starsene inoperoso nelle vie o sulle piazze. Vi sembrano lungo il giorno paesi disabitati. Se però il contadino è un istancabile lavoratore lungo la settimana, è altrettanto rigido osservatore del riposo alla domenica.

Al mattino, dato assetto ai suoi panni, si reca nel paese per sentir la messa, ed allora si permette poi un po' di conversazione sulla pubblica piazza o davanti la chiesa, e non v'è bisogno di aggiungere che l'oggetto d'ogni discorso è il tempo che fa, la campagna, il raccolto, il bestiame, ecc. Non fanno della politica e non leggono giornali, per il semplicissimo motivo che una metà non sa leggerli, l'altra metà non li capisce.

Ascoltano però con religiosa attenzione qualche fatterello, che qualcuno dopo d'averlo letto nelle gazzette, conta a modo suo. Alla sera forma poi oggetto di una lunga conversazione nelle stalle, ove viene ripetuto sotto nuova forma e con nuove frangie.

Il contadino proprietario prende parte attivissima alle elezioni amministrative e si può dire che nella massima parte dei Consigli comunali, l'elemento rurale è in prevalenza. Il Consiglio comunale è la vera terra promessa dei contadini proprietari, e l'essere consiglieri comunali, è per loro la prima ambizione, il loro bastone da maresciallo. Per diventarlo si raccomandano all'uno ed all'altro, corrono, vanno e vengono, e si arrabbiattano in mille guise. All'epoca delle elezioni, è bello il vederli, il sentirli. Quanti raggiri, quante cabale, quanti intrighi per soddisfare le loro ambizioni!

Delle elezioni politiche non son guari entusiasmati: da nominare Tizio a nominar Caio, per loro è tutt'uno.

Danno generalmente il voto a quello che li viene maggiormente raccomandato dall'elettore a loro legato per qualche relazione, e più non s'occupano che al potere salga uno, piuttosto dell'altro.

*Moralità.* — Riguardato il contadino sotto il punto di vista della moralità, ricorderò prima di tutto quanto già dissi sulle sue abitudini laboriose, poscia accennerò alla niuna tendenza ch'esso ha ai delitti di sangue.

L'indole sua, specialmente nella seconda zona, è mite, paziente, tollerante. In qualche comune della prima zona è un po' più corrivo alla collera ed alle vie di fatto; ma nella Langa abbiamo pochissimi comuni che abbiano mandato un qualche contingente davanti la Corte d'assisie, e pochi anche dinanzi ai tribunali.

Le difficoltà incontrate per avere una statistica penale del circondario, mi impediscono ora con grande mio dispiacere di corroborare il mio asserto colla logica inesorabile delle cifre.

Ad ogni modo, descrivo le condizioni morali della classe agricola tali e quali si trovano.

I contadini dunque, oltre all'eccellente qualità di non trascendere a reati di sangue, non hanno neanche radicato il vizio del giuoco ed il libertinaggio, i due principali moventi del delitto.

Il giuoco da loro preferito è quello igienico della palla e del pallone, di cui sono innamoratissimi, e fa loro passare senz'accorgersene le lunghe ore della domenica. Pochi si dedicano ai giochi d'azzardo, i più preferiscono il giuoco dei tarocchi o quello innocente del tresette, per passare un'ora della domenica, o di qualche giornata d'inverno.

In generale sono buoni padri di famiglia e vivono in buoni rapporti colla moglie e coi figli.

Religiosi fino allo scrupolo, osservano tutte le pratiche, preghiere, digiuni che loro si prescrivono dai preti. Frequentano le chiese, assistono alle prediche, e non perdono una processione a qualunque costo.

Tutto ciò non li dispensa però dall'essere in generale egoisti, invidiosi spesso del bene d'altri, e non molto ritenuti nel rispettare la proprietà altrui, mentrechè della loro ne sono fidi e vigili custodi.

L'amore straordinario dell'ubicazione, la smania di possedere e d'allargare i loro dominî, ed infine il poco culto che professano al Dio Terme, procurano loro frequenti litigi per questioni di limiti, di servitù, di possesso. Ed in queste liti si mostrano tenaci, accaniti ad un tal segno, che frequenti volte finiscono colla subasta del fondo per pagare le spese.

Questa smania litigiosa pel possesso è maggiormente rimarcata ove maggiore è la divisione della proprietà. Come del pari il furto campestre è constatato su più larga scala in tali località, e dove abbondano i lavoratori avventizi nullatenenti.

La moralità delle donne è migliore di quella degli uomini. La nostra donna contadina è fanaticona, pazza addirittura per tutto ciò che sa di Chiesa, ma è più conseguente dell'uomo, ed ha meno impostura.

In famiglia è madre e moglie affettuosa, fedele, laboriosa ed economa. Le nubili sono pur esse buone e riservate, e sono vere eccezioni quelle che si prostituiscono anche clandestinamente.

Nei coloni poi la moralità è generalmente un po' in ribasso. V'ha, sempre fatte le sue eccezioni, s'intende, molta mala fede, molta infingardaggine, grande impostura, e sono ormai rare e poche le famiglie coloniche sulla cui onestà si possa fare assegnamento. Chi più, chi meno, ma qualche cosa del padrone per le mani vogliono averlo.

Moltissimi ritengono che l'appropriarsi qualche cosa del padrone sia un peccatuccio da niente, e che con una confessione e due righe d'assoluzione del prete, tutto sia cancellato. Ecco qual'è la conseguenza delle perniciose teorie divulgate.

Eppure l'influenza che esercita il prete sul nostro contadino è ancora grandissima e potrebbe essere immensamente benefica.

*Condizioni intellettuali.* — La condizione intellettuale della classe agricola migliorò, è vero, molto dacchè si iniziarono le istituzioni che ora ci reggono, ma siamo ancora assai lontani dalla meta desiderata e necessaria al perfezionamento morale ed economico.

Il numero degli analfabeti è diminuito d'assai, ma pur tuttavia è poco soddisfacente la condizione intellettuale degli alfabeti, e mi spiegherò meglio.

La gente di campagna è indifferente all'istruzione, apatica quando non vi è addirittura avversa.

Alla coltura intellettuale dei loro figli, preferiscono quella dei loro campi. Isterilisca pure il cervellino del figlio, purchè prosperi la vigna, tale è il modo di vedere dei più, pei quali la legge sull'istruzione primaria obbligatoria è molto draconiana. Diamine! non essere più padroni di restar *asini* per tutta la vita, è un'ingiustizia che gli si fa.

Partendo dal principio di curare più la coltura dei fondi, che non quella intellettuale, figuriamoci quanto zelo infondano ai loro figli di frequentare la scuola! Fin che dura l'inverno le scuole sono zeppe, rigurgitano d'alunni; arriva la primavera, si squagliano le nevi e con esse si squaglia pure il numero di scolari, il quale si riduce a minimi termini.

Cosa può imparare un fanciulletto frequentando la scuola così poco tempo? Imparerà a leggere e scrivere, ma qualche anno dopo d'aver cessata la scuola, sarà gran ventura se può ancora scrivere correttamente il suo nome. D'altronde poi le pure scuole elementari rurali sono insufficienti a dare la coltura necessaria al contadino, per quanto debba essere modesta. La legge ha bensì provveduto coll'istituzione di scuole serali che devono servire di complemento alle elementari, ma in pochi comuni si fanno, e quelle poche sono frequentate da uno scarsissimo numero di alunni.

I comuni per parte loro non hanno trascurato e non trascurano alcun mezzo per diffondere l'istruzione. Difatti, il nostro circondario conta 123 scuole maschili, 115 femminili, 70 miste, 49 scuole serali e 44 festive. Cioè 308 scuole per i ragazzi obbligati, e 93 per gli adulti.

Le quali scuole costano complessivamente ai soli comuni lire 184,347, cioè 600 lire ciascuna in media, e lire 1 45 per ogni abitante, senza però contare i sussidi provinciali e governativi.

Il numero degli scolari è di 8090 maschi, 7197 femmine, ed in totale di 15,287. Ogni scolaro costa perciò ai comuni lire 12 caduno all'anno.

La legge prescrive che vi sia una scuola ogni 500 abitanti; nel circondario invece, in base alle suddette cifre, se ne conta una ogni 405 abitanti, epperciò il numero delle scuole è sufficiente. Dove la legge non è punto osservata, è nella iscrizione frequenza degli scolari. Nei centri urbani gli obbligati alla scuola ci vanno assiduamente, ma nei comuni rurali e nelle borgate, si fanno iscrivere e poi dopo qualche

mese lasciano la scuola. Rari sono i luoghi in cui si sieno eccitati o multati i trasgressori, e così si seguita sull'andazzo antico.

Le scuole serali sono poco frequentate, e meno sorvegliate, perciò sono ben lunghi dal rispondere a quanto il legislatore si è proposto nel dettare la legge.

Eppure queste scuole serali e festive, sono il vero ed indispensabile complemento delle elementari, e senza di esse è impossibile ottenere quel po' d'istruzione che si desidera nella classe rurale.

Gli analfabeti sono in piccola proporzione, non raggiungendo il 15 per cento, ma, come ho già accennato, gli alfabeti sono in tali condizioni intellettuali che poco c'è da rallegrarsene.

Compiuta l'età dell'obbligo, non aprono più un libro e vi occorre di trovare molti contadini, che hanno fatte le due prime classi elementari e che ora non sanno più le quattro operazioni d'aritmetica, o scrivere una lettera in modo intelligibile.

Gli asili d'infanzia riescono di ben poco sollievo alle famiglie rurali, sparse generalmente per le campagne.

La distanza delle case dal capoluogo, il pessimo stato delle strade vicinali ed il rigore della stagione invernale, impediscono ai contadini di mandarvi i loro piccini, e quindi questa bella istituzione di cui tanto abbisognano le famiglie rurali, non può essere goduta che da quelle residenti nel capoluogo.

Gli insegnanti, maestri e maestre, sono quasi tutti laici; i preti e le monache sono poche, ma se i consiglieri comunali dei piccoli paesi potessero sempre averne, li preferirebbero ai laici. Una o due messe non bastano più alla domenica, ne vogliono una terza, d'onde la ricerca continua che si fa di maestri sacerdoti, coll'obbligazione di aggiungere ai doveri della scuola la celebrazione della messa.

Ecco quindi delineate per sommi capi le condizioni intellettuali della classe agricola nel nostro territorio, e la condizione delle scuole primarie.

*Beneficenza.* — Fortunatamente, in grazia dell'attuale prosperità agricola, gli indigenti sono pochi, specialmente dove la proprietà è maggiormente divisa. I pochi esistenti sono sufficientemente soccorsi dalla pubblica e privata carità e beneficenza. In ogni comune c'è una Congregazione di carità che dà sussidi a domicilio, e provvede gratuitamente il servizio medico ed i medicinali. Quindi molte altre pie istituzioni di varia natura provvedono efficacemente alle imperiose necessità dei poveri.

Nel circondario esistono i seguenti istituti di beneficenza:

N. 10 ospedali colla rendita annua di . . .	lire 121,985
» 12 ospizi, ritiri, orfanotrofi colla rendita di	» 134,379
» 9 asili d'infanzia	» 28,408
» 2 Monti di Pietà	» 10,157
» 7 legati per sussidi dotali	» 6,574
» 77 Congregazioni di carità	» 63,208

N. 117 Totale lire 364,711

Cioè 117 istituti colla rendita annua complessiva di lire 364,711.

I sussidi vengono dati nell'inverno e parte in denaro, parte in derrate, od anche qualche capo di vestiario.

Nessuna associazione si conta fra gli operai agricoli, i quali non sembrano molto propensi per le Società di mutuo soccorso. E ci vorrà molto tempo prima di poter estendere alle campagne lo spirito d'associazione che si verifica fra gli operai industriali e manifatturieri.

Del resto il lavoratore avventizio, che goda buona salute, e che non sciupi il denaro in nocive intemperanze, non può patire la fame. Il lavoro c'è quasi continuamente, e con un po' di previdenza egli può provvedersi per le giornate dell'inverno, e per le altre in cui non lavora.

*Condizioni economiche.* — Le condizioni economiche dei lavoratori del suolo, mai come in questi tempi furono tanto floride. I contadini proprietari sono difficilmente oberati dai debiti, tranne gli spensierati, i fannulloni, o coloro che vengono colpiti da serie disgrazie, quali per esempio la perdita di qualche capo di bestiame, un lunga malattia, ecc.

Le imposte si sono duplicate; i prezzi di molti generi alimentari, come la carne, gli ortaggi, i condimenti, gli oggetti di vestiario, la mano d'opera, si sono da un ventennio a questa parte molto elevati. Con tuttociò, la maggior parte dei contadini proprietari spendono a far lavorare, spendono a mantenere il bestiame, mangiano discretamente bene, non vestono male, ed alloggiano decentemente.

Non basta; le loro partite, il loro bilancio è sempre chiuso con qualche eccezione nell'attivo, ed in fine dell'anno mettono da parte una somma più o meno rilevante.

Nella maggior parte dei comuni ove la produzione dell'uva è in prevalenza, si conta il 75 per cento di contadini proprietari che hanno denaro da spendere, e lo tengono in attesa che qualche appezzamento sia posto in vendita.

Ed un'altra prova della cresciuta prosperità, si ha nella continua tendenza che hanno di migliorare la condizione delle loro abitazioni, del loro vitto, del loro vestiario.

I coloni anche loro, tranne quelli di qualche infelice podere, sono in buonissime condizioni economiche, e dirò quasi migliori di quelle dei loro padroni.

Il colono o mezzadro è nello spendere più misurato del contadino proprietario. Nel maggior numero dei casi a parità di rendita netta, spende un terzo di meno di questo, per i suoi bisogni. Egli sente maggiormente il bisogno di tesaurizzare, perchè il suo primo pensiero, il suo sogno, è quello di diventare proprietario. Tutto sacrifica a questa sua aspirazione: limita il vitto, fa economie su ogni cosa e quindi non può mancare di realizzare i fatti progettati.

Il contratto colonico com'è attualmente in ambe le zone è tutto a suo favore per quanto lo si esamini ed analizzi.

Il capitale circolante gli frutta un bell'interesse, e le sue fatiche sono generalmente assai rimunerate.

Il contadino divide col padrone i prodotti, senonchè questi ha sulla parte il peso delle imposte, e quegli ne ha punto o poche.

Il canone d'affitto lo paga ordinariamente col prodotto del pollame e dei bozzoli, il resto della produzione lo ha netto da ogni spesa.

Nei poderi ove predomina la vigna, i coloni sono poi tutti, quasi senza eccezioni, con capitali in serbo, pronti ad investirli in qualche fondo.

I coloni che abbiano bisogno di farsi somministrare da altri il capitale circolante e che in fin dell'anno liquidino i loro conti col padrone, in perdita sono pochissimi. E se qualcuno se ne conta, è d'uopo ricercarne le cause all'infuori della natura del contratto colonico.

Quanto finalmente ai semplici lavoratori, fissi ed avventizi, si è già veduto nel capitolo precedente a quanto si possa ragguagliare la loro annua retribuzione. I servi fissi di campagna non hanno che da provvedersi le vestimenta, epperciò, se non hanno vizi, possono fare annualmente un risparmio di 150 lire circa. Dopo nove o dieci anni si trovano un piccolo capitale, con cui possono già assumere una piccola mezzadria, e quindi col tempo anche a loro arriverà l'occasione di comperarsi un pezzo di terreno e diventare così proprietari.

Più difficile riesce questa carriera al semplice lavoratore, proletario nel vero significato della parola.

Lavorando tutto l'anno può vivere discretamente bene, ma se fa qualche giornata di sciopero, se entra con qualche frequenza all'osteria, allora è sbilanciato, e deve assoggettarsi a qualche digiuno non comandato, e quando la virtù non giuoca più, stende la mano sulla roba altrui.

Per buona ventura, il numero dei lavoratori nullatenenti è assai piccino, e quei pochi ancora sono sufficientemente laboriosi ed economi.

*Emigrazione.* — Una prova evidente delle migliorate condizioni economiche dei lavoratori, è la ormai cessata emigrazione all'estero, che nel tempo dell'infierire della crittogama aveva prese proporzioni piuttosto grandi. Oggigiorno, non solo l'emigrazione è completamente cessata, ma è quasi del tutto compita l'immigrazione delle famiglie che s'erano stabilite in contrade estere. Da tutti si riconosce che per il contadino laborioso, la vera America è qua. Nel corso di questo lavoro mi è occorso di accennare più volte alla deficienza di mano d'opera, e quindi all'elevato prezzo a cui è salita. Figuriamoci se convenga ancora ai contadini correre in Francia, o passare il grande Oceano e l'Atlantico, in cerca di lavoro.

*Dell'influenza del servizio militare sui contadini.* — Il servizio militare, questa dura necessità delle nazioni armate, esercita una grande influenza sulle condizioni dei nostri contadini.

L'influenza esaminata da un lato è piuttosto benefica, imperocchè il servizio militare oltre ad essere un potente mezzo di fusione, di identificazione nazionale, ci ridona il giovane contadino più dirozzato, più pulito, più ordinato.

Ma questi benefici si scontano al prezzo di gravissimi sacrifici. Da noi questo tributo se non si paga di gran cuore, lo si paga però puntualmente e colla coscienza di compiere il più sacrosanto dovere che abbia il cittadino.

Ma quanto è mai gravoso! Per i lavoratori poi è in molti casi una vera disgrazia. Un colono, per esempio, ha due figli, coi quali può assumersi un masserizio di una certa importanza. Due o tre anni in quella condizione e la sua sorte è assicurata. Ecco che gli si toglie un figlio pel servizio militare. Continuare il masserizio con uno solo, non può, nè il padrone lo seguiterebbe a tenere; prendersi un servo non gli torna, epperciò è obbligato molte volte a cambiar podere, con molta probabilità della sua rovina economica. Più duro ancora torna quest'altro caso, che pure frequentemente si

riscontra. Un piccolo proprietario ha famiglia piccina, un solo dei figli è già atto al lavoro e basta quasi lui alla coltivazione del podere, dal quale tutti traggono di che campare.

Ebbene questo figlio deve partire pel servizio, ed ecco una famiglia rovinata.

In sostanza, il servizio militare è una vera calamità pei lavoratori di tutte le categorie, ed una sorgente di gravi danni per l'agricoltura in generale. E c'è da fare voti ardenti perchè in un'epoca non molto remota, si possa, se non sopprimere, almeno ridurre l'esercito permanente a minori proporzioni.

#### CONCLUSIONE.

##### **Agricoltura ed industrie agrarie.**

Terminerò il povero mio scritto con alcune parole ancora tendenti a dimostrare con quali mezzi possa avvantaggiarsi fra noi l'agricoltura e l'industria agraria.

Una delle principalissime cose che manca, od almeno fa difetto alla nostra agricoltura, è il lavoro dell'uomo. La sproporzione fra la superficie e la popolazione che la coltiva è troppo grande, epperciò è inutile suggerire questo o quell'altro rimedio, quando mancano le braccia per effettuarlo.

La popolazione non si può accrescere con un semplice colpo di bacchetta, cioè non si improvvisa, è d'uopo quindi accontentarsi del sensibile incremento che subisce ogni giorno. .

Grazie alla già discreta nostra condizione economica, le teorie di Malthus non arrivano fino a noi.

I nostri contadini contraggono presto e tutti il matrimonio, e questo è generalmente fecondo di numerosa prole.

Si potrebbe ancora avere un maggior numero di lavoratori, quando dalle tante provincie d'Italia da cui partono lavoratori per l'estero, qualcuno ne venisse fra noi ove attualmente potrebbero trovare una vera America.

Quanto al concorso dei due altri fattori della produzione, cioè i capitali d'esercizio e l'intelligenza applicata all'agricoltura, non si potrà ottenere finchè la colonia parziale non sparirà affatto, o sarà ridotta a più modeste proporzioni. L'essere la mezzadria se non causa di regresso, ma almeno di stazionarietà nelle condizioni agricole, è cosa da lungo tempo riconosciuta. Nicomede Bianchi nella sua *Storia della Monarchia Subalpina*, dice che nel secolo decimottavo già si lamentava che la mezzadria era uno dei principali ostacoli al progredire dell'agricoltura. Oggi lamentiamo gli stessi inconvenienti.

Quindi tutti i provvedimenti che favoriranno l'estendersi della piccola proprietà, gioveranno immensamente al progresso agricolo.

Soppressa la mezzadria, i tre fattori della produzione agraria non troveranno più ostacoli ad unirsi ed agire di conserva, con quanto vantaggio ognuno se lo può immaginare.

Del resto, nelle attuali nostre condizioni non si possono suggerire miglioramenti

di sorta, inquantochè presso i medi ed i piccoli proprietari si trova già lo stato dell'agricoltura assai fiorente. Già si sono fatte tutte le migliorie possibili, e se non si estendono di più, è pel semplice motivo che mancano le braccia.

Nei poderi a mezzadria, ho già dimostrata l'assoluta impossibilità di introdurre migliorie, nelle quali il padrone non trova il tornaconto, ed anche trovandolo, non ha il colono disposto ad accettarle. Dunque, abbasso la mezzadria. Si alienino i fondi dei comuni e delle Opere pie; sarà un tanto di guadagnato per esse e per la produzione generale.

Le industrie agrarie sono ancora un po' rozze, ed abbisognano di molti perfezionamenti, in ispecie la enologica, che presso di noi è la principale sorgente di ricchezza.

Quest'industria può essere potentemente aiutata dal Governo, con leggi e provvedimenti che favoriscano ed incoraggino l'esportazione dei vini. Quando l'esportazione dei vini più buoni sarà aumentata, aumenterà pure il prezzo, epperciò converrà ai produttori migliorare e perfezionare i metodi di fabbricazione. I buoni risultati ottenuti ora dai produttori di vino, sono dovuti più alla natura che non all'arte, mentrechè col concorso di questa noi possiamo prendere uno dei primi posti fra i territori viniferi.

Per carità, si tenga lontana la tassa sull'imbottato, che sarebbe la rovina dell'industria enologica. E dal momento che parlo di tasse, non posso dispensarmi dal chiamare l'attenzione della onorevole Giunta sui crediti ipotecari provenienti da alienazioni di stabili. La tassa di ricchezza mobile non dovrebbe colpire il capitale ipotecario quando è il residuo di prezzo d'uno stabile. L'imposta è naturalmente rimborsata dal debitore, il quale si trova così gravato da due generi d'imposta nel medesimo tempo. La fondiaria che colpisce il fondo, e la ricchezza mobile che colpisce quella parte non ancora pagata. La duplicazione è evidentissima, e costituisce quindi una vera ingiustizia a danno del compratore, nell'istesso tempo che incaglia grandemente le transazioni fondiarie, e talvolta anche l'estendersi della piccola proprietà.

Un'altra istituzione molto necessaria è un istituto di credito agrario per ogni circondario, ed una cassa governativa d'assicurazione contro i danni degli incendi.

E finalmente, quella di una scuola pratica di viticoltura con un podere modello annesso, il cui scopo sia essenzialmente quello di fare pratici agricoltori, che ritornando ai loro poderi possano servire di esempio efficace agli altri coltivatori.

Istituzione questa che potrà grandemente migliorare le nostre condizioni agricole più di quanto le abbiano migliorate gli attuali istituti tecnici.

*Condizioni dei lavoratori.* — Se disgraziatamente ancora l'Italia ha provincie nelle quali la condizione della classe agricola sia tanto infelice da richiedere provvedimenti altrettanto necessari, quanto urgenti, da noi questo bisogno non si sente. Anzi, ben bene esaminato quanto risulta dai capitoli precedenti, pare che se nel circondario qualche classe ha bisogno di essere migliorata economicamente, questa è quella dei proprietari.

I nostri lavoratori stanno già abbastanza bene e non hanno punto d'uopo che si facciano studi per il loro miglioramento economico. Bensì hanno grande necessità che si migliorino le loro condizioni intellettuali, ed a questo devono principalmente mirare i provvedimenti del Governo. Quando si possa avere il contadino più istruito, e con una moralità un po' più rialzata; quando si sarà corretto il suo egoismo, domi-

nata la sua smania d'arricchire, che invadendo anche lui lo spinge a violare con poco scrupolo la proprietà altrui; e quando finalmente gli si potranno fare accettare ed adottare i razionali procedimenti di coltura suggeriti dalla scienza pratica; allora, ma allora soltanto si sarà fatto un gran passo sulla via del progresso agricolo.

È quindi l'istruzione il perno, la base d'ogni miglioramento che si possa desiderare nella condizione della classe agricola. Senza istruzione, noi nel contadino seguireremo ad avere una cattiva macchina, e nulla più.

Nelle scuole, quindi, si prepara la generazione che deve mutar faccia all'attuale stato di cose, tutto deve derivare dall'istruzione, dall'educazione della mente e del cuore dei giovani contadini.

Dai maestri il nostro contadino deve imparare le massime morali che lo devono fare buon cittadino, ed i precetti igienici tendenti a conservarlo lungamente all'agricoltura.

Dal maestro ancora deve emanare un'istruzione tecnica elementare e pratica, efficacissima, per generalizzare i razionali metodi di coltivazione.

Perciò il maestro diventa il primo principale apostolo pei nostri contadini, i quali devono essere spinti ad ascoltare il suo vangelo.

Perchè poi il maestro possa riunire i voluti requisiti, è d'uopo sia laico, del luogo ove fa scuola, e che conosca di questo la flora, la costituzione chimico-fisica dei terreni, ed i generi di coltura.

Devono combattersi i pregiudizi che empiono oggigiorno il capo dei contadini, sia in ordine all'agricoltura, come in ordine all'igiene loro e del bestiame.

Sradicarne le profonde radici della superstizione che l'oscurantismo vi ha gettato.

Innalzare, nobilitare il lavoratore, facendogli comprendere esser l'opera sua assai più efficace, allo svolgimento della prosperità nazionale, di quanto lo sia quella degli operai manifatturieri.

Il cafone da riabilitare non ce l'abbiamo, ed il proletariato è in piccolissima proporzione.

Ripeto quindi che a nostro riguardo la legislazione ha poco o punto da fare pel miglioramento delle varie classi di lavoratori.

Economicamente i lavoratori non abbisognano di provvedimento alcuno; moralmente, intellettualmente, fisicamente, hanno grandi bisogni, ma a questi la legge ha dato loro mezzi di provvedervi. È d'uopo solo indurli, eccitarli, spingerli a valersene.

Finalmente, giunto al termine di questo modesto lavoro, mi auguro che sopra ogni casa rurale sia stampato il precetto di Confucio, il quale promise il regno dei cieli a quello che fa far figliuoli e che pianta alberi.

---



## INDICE

---

<b>PARTE PRIMA</b>	<b>— Terreno e clima . . . . .</b>	<b>pag. 197</b>
<b>PARTE SECONDA</b>	<b>— Popolazione . . . . .</b>	<b>202</b>
<b>PARTE TERZA</b>	<b>— Agricoltura, industrie agrarie. — Fattori delle produzioni agrarie . . . . .</b>	<b>204</b>
	Descrizione delle colture . . . . .	206
	Malattia delle piante e danni prodotti dagli animali . . . . .	226
	Industrie speciali derivanti dalle piante . . . . .	227
	Animali e loro prodotti . . . . .	232
	Industrie derivanti dagli animali . . . . .	243
	Igiene del bestiame . . . . .	245
	Sistemi di coltivazione e rotazione . . . . .	246
	Irrigazione . . . . .	248
	Concimi . . . . .	250
	Istrumenti e macchine agrarie . . . . .	251
	Ricavo lordo e netto dei poderi . . . . .	252
	Importazione ed esportazione . . . . .	256
	Istruzione tecnica, incoraggiamenti . . . . .	257
	Credito agrario . . . . .	259
	Viabilità . . . . .	260
<b>PARTE QUARTA</b>	<b>— Proprietà fondiaria . . . . .</b>	<b>263</b>
<b>PARTE QUINTA</b>	<b>— Relazioni esistenti fra proprietari e coltivatori del suolo . . . . .</b>	<b>272</b>
<b>PARTE SESTA</b>	<b>— Delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra. . . . .</b>	<b>281</b>
<b>CONCLUSIONE.</b>	<b>— Agricoltura ed industrie agrarie . . . . .</b>	<b>297</b>

---