



Pietro Maria Bignami e la coltivazione della patata a Sasso a fine '700

Giancarlo Dalle Donne

Premessa

Questo è un bel colpo di fortuna. Così non devo preoccuparmi di quelle cose pallosissime (per chi scrive e per chi legge), le note, i riferimenti archivistici e bibliografici, quelle cose lì.

Perché l'ha già fatto lui, ha già fatto tutto Piero Paci, autore dell'articolo L'agronomo Pietro Maria Bignami e la coltivazione della patata nel bolognese. Quindi, se qualcuno è a caccia di riferimenti può andarsi a cercare la "Strenna Storica Bolognese" del 2003. Lì può trovare tutto. Grazie Piero! (Storico collaboratore anche di questa rivista).

E io mi posso concentrare su altro, cioè su qualche annotazione generale, e soprattutto posso cercare di calare Pietro Maria Bignami sul territorio sassese.

Perché il motivo per cui racconto la vicenda è questo: Pietro Maria Bignami avviò, negli anni '70 del '700, la sperimentazione della coltivazione della patata nei suoi poderi che si trovavano in due comunità che attualmente fanno parte del territorio sassese: Pontecchio e Moglio. Ne scrive anche l'abate Serafino Calindri, nel suo Dizionario corografico...

(1781-1785), nel capitolo dedicato a Moglio, e parla di Bignami come di un "genio benemerito", in questi termini:

"Elogio dell'onesto e ricco mercante Pietro Bignami, che per fama sentiamo esserne meritevole pe' vini squisiti che smercia, e per altri nuovi prodotti, che ha introdotti in questo territorio, dove egli possiede, ed ha un palazzo da villeggiare, come nelle altre tenute di sua ragione".

Tra i vari autori che hanno scritto di Bignami, a parte Calindri (Filippo Re, Bignardi, Paci...), nessuno ha mai pensato di indagare sui luoghi dove Bignami fece le sue sperimentazioni. E' il momento di colmare questa lacuna (Fig. 1).

Cosa scrive Piero Paci

Nel 1773 Pietro Maria Bignami pubblica un opuscolo dal titolo *Le patate, da considerare il primo tentativo di diffusione della tecnica di interrimento del tubero nel bolognese* (Fig. 2).

Pur essendo già abbastanza diffusa in Europa, la patata in Italia non aveva ancora preso piede, e per questo Bignami ne consiglia la coltivazione e



l'utilizzo: *"è soprattutto pensando ai ricorrenti ed infausti anni di carestie che egli segnalava con entusiasmo la possibilità del loro utilizzo per uso di panificazione"* (se qualcuno fosse interessato ad assaggiare un ottimo pane di patate lo può fare tranquillamente all'Osteria del Montesino, in via del Pratello).

Di Bignami, che sperimentò la coltivazione della patata nei suoi poderi, si interessò Arthur Young, viaggiatore-agronomo inglese, che ne scrisse così nei suoi *Travels*, descrivendo i suoi poderi: *"600 tornature, 360 in montagna e il resto in pianura, 6 mezzadri, 36 buoi, 12 vacche, 20 vitelli e 100 pecore. Si producono 3 o 400 corbe di frumento, oltre a 2000 corbe*

di vino". Il Bignami aveva interrato innovativi vigneti 'alla francese' su pali, e così riusciva a realizzare vitigni migliori per qualità e quantità.

Frumento e vigneti, ma non solo.

La patata però, salvo eccezioni, rimase 'cibo di emergenza', venendo utilizzato principalmente come cibo per il bestiame.

Alcuni anni dopo la pubblicazione dell'opuscolo di Bignami, il cardinale Carlo Oppizzoni, in seguito alla grande carestia del 1816, chiese a Giovanni Francesco Contri (già direttore dell'orto botanico bolognese) di realizzare un testo *"sul coltivamento e gli usi dei pomi di terra"*, opera pubblicata nel 1817.

Così, grazie a queste pressioni, nel giro

Fig. 1 Un campo di patate nel bolognese. Attualmente la Patata di Bologna è un prodotto D.O.P. (da www.selenella.it)





di pochi anni si passò, nel bolognese, dalle 40.932 libbre prodotte nel 1820 a 1.241.828 del 1850.

Conclude Piero Paci: *“la grossa novità fu il definitivo abbandono dell’orto*

e il pieno trasferimento nei campi: coltura di massa per le nuove moderne esigenze dei nascenti consumi della seconda metà dell’800” (Fig. 3).

Fig. 2 Il frontespizio della pubblicazione di Pietro Maria Bignami *“le patate”*, edito nel 1773

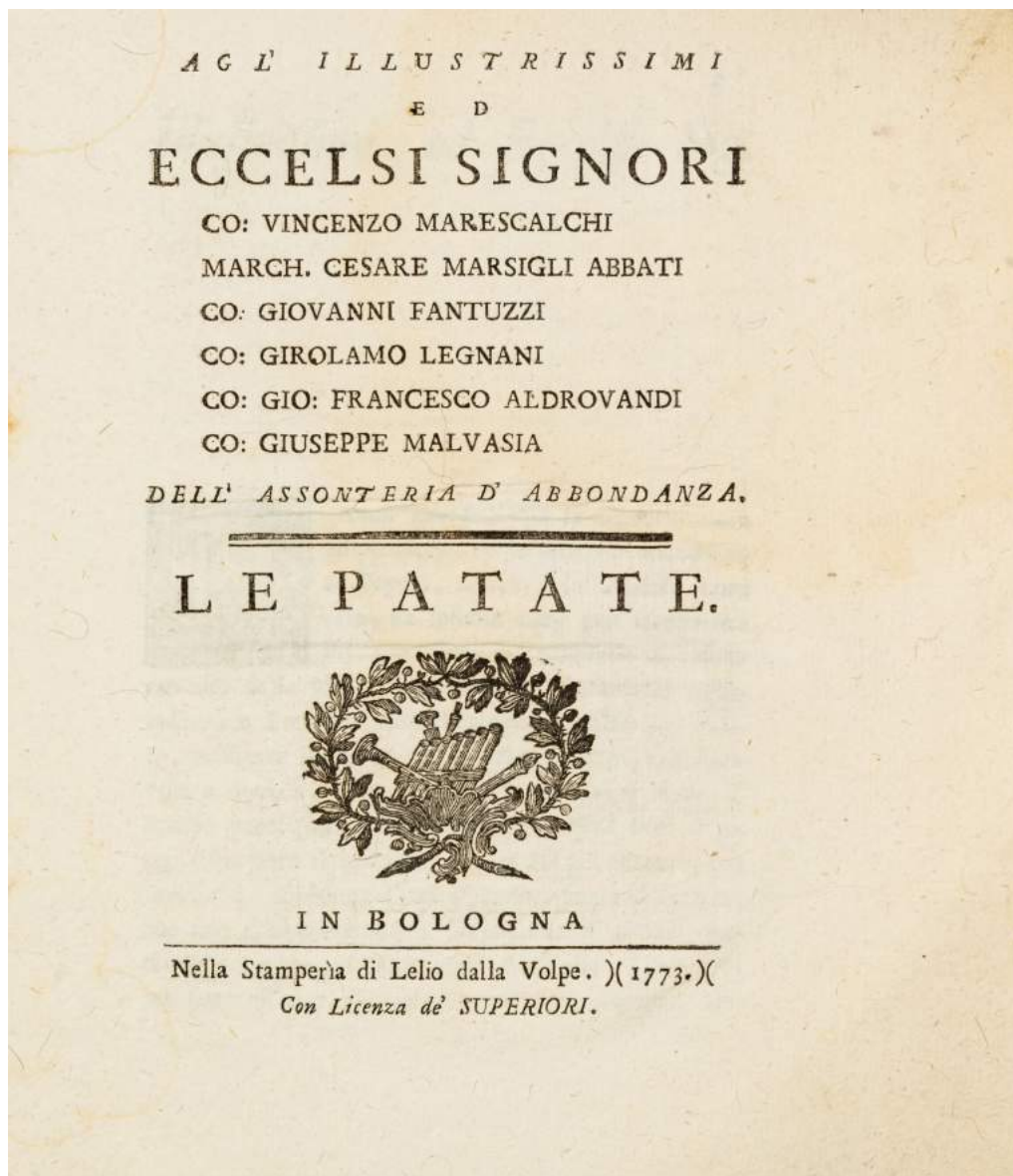
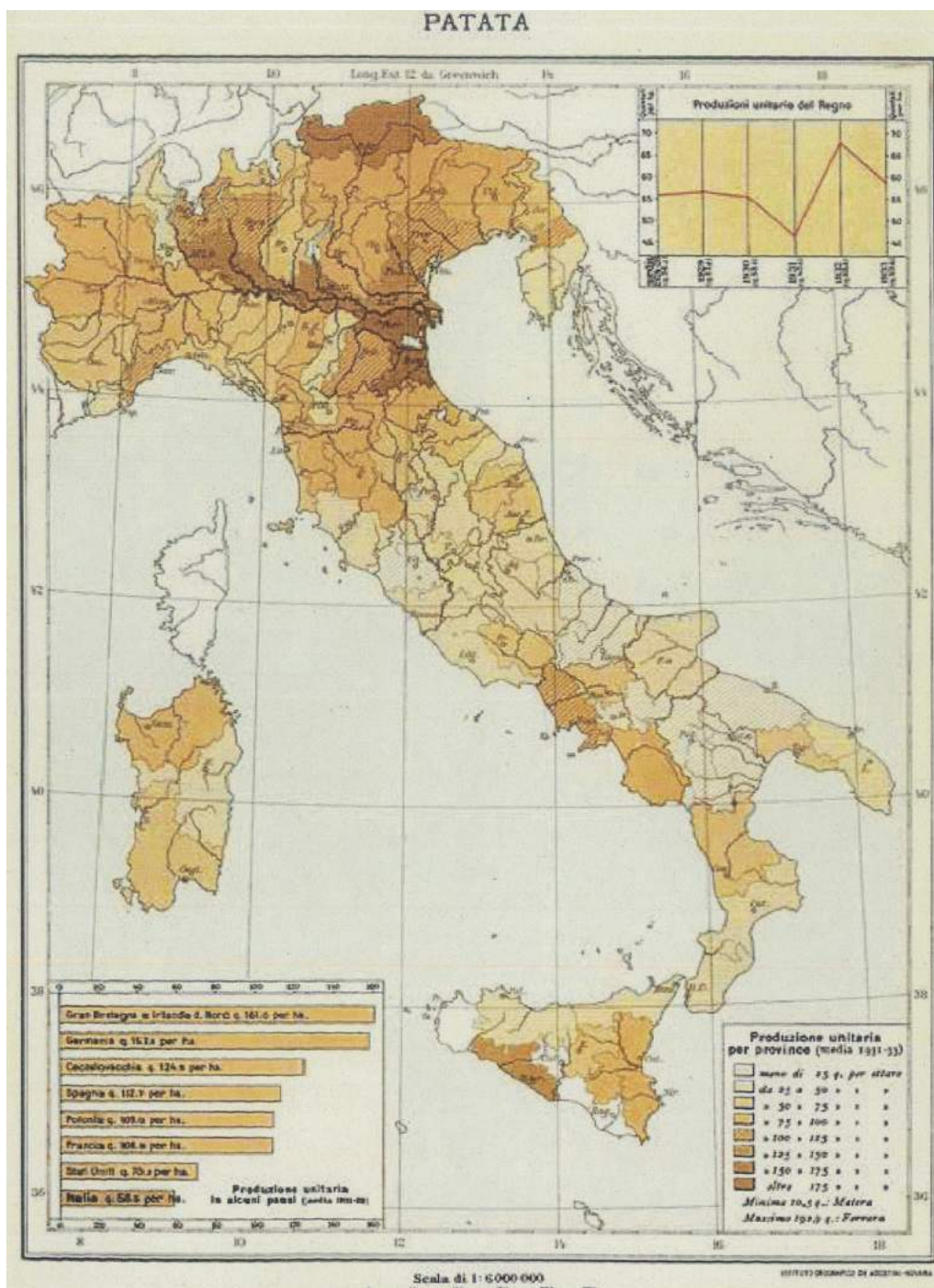


Fig. 3 Carta con le percentuali di superficie coltivata a patate in Italia nel 1876 (da Atlante delle principali colture agrarie in Italia, 1876)





Sul territorio sassese: Bignami, Leonesi, Bettini, Belloni...

Ma chi era Pietro Maria Bignami? Cittadino bolognese, originario di Codogno nel lodigiano (tristemente nota ai tempi della pandemia), noto mercante, imprenditore serico e agronomo.

Piero Paci ci fornisce qualche altra notizia: diventato cittadino bolognese, sposò nel 1755 una certa Artemisia Piani, dalla quale ebbe quattro figli; come mercante di veli di seta era proprietario di un'attività a Bologna, nel 1780, con 20 dipendenti.

Quello però che più interessa, e qui le storie delle famiglie si intrecciano, è che nel 1769 Bignami, entrò a far parte della Società dei mercanti di velo insieme a Domenico Maria Bettini e a Matteo Gaspare Leonesi, del quale era anche socio (e di cui ho scritto nel n. 6 di questa rivista). Dunque Bignami, Bettini, Leonesi. Domenico Maria Bettini (antenato di Aldo, il famoso "fabbro del Sasso", di cui ho raccontato la storia nel n. 13 di questa rivista) aveva possedimenti a Castel del Vescovo: 110 tornature in località Croara e Cipressi; Leonesi, a destra Reno, quasi diecimila.

Bettini era inoltre un "caro ed antico amico" di Leonesi. Lo dice lui stesso nel suo testamento: alla morte di Leonesi, Bettini erediterà da lui nove poderi, a Badolo, Battedizzo e Montelungo, per un totale di oltre 1.100 tornature, per saldare un debito precedente.

A questo punto entra in campo un altro personaggio..."

Perché magari qualcuno, particolarmente attento, avrà pensato: *"ma perché Bignami, di Codogno, nel lodigiano, a un certo punto della sua vita se ne viene a Bologna?"*. Già... perché???

Nel 1680, un già importante mercante di Codogno, Gianangelo Belloni, si trasferì a Bologna, "pro maiori commodo mercaturae exercendae", come lasciò scritto in un atto notarile. Appalti di tabacchi e acqueviti, affittanze, commercio, banchiere, ma anche mercatura serica.

Tra il 1706 e il 1708 acquistò beni a Pontecchio, che costituiscono il nucleo originario della grande tenuta di Mezzana. A Gianangelo, morto nel 1729, successe il nipote Antonio, fatto marchese nel 1735. Razionalizzò i beni rurali, e alla tenuta di Mezzana furono incorporate nuove terre, dal 1733 al 1757 (a Pontecchio e Castel del Vescovo).

Dopo la morte di Antonio, nel 1783, la tenuta di Mezzana era di oltre 1.000 tornature (Pontecchio, Montechiaro, Mongardino, Castel del Vescovo).

Comprendeva la possessione Mezzana, con palazzo padronale, dodici case coloniche, un casinò padronale (a Portone), l'osteria "All'insegna dell'Angelo" ai Borghetti di Pontecchio, un mulino (sul Rio Verde), un magazzino per legname, un'osteria, la Stella a Pontecchio, una casa nuova detta L'Ospitale, la cappellina di San Nicolò e l'oratorio della SS. Trinità in loc. Stella.

La proprietà passò poi al figlio Alessandro, ecclesiastico.

Questo per dire che i Belloni (originari di Codogno) a inizio '700 erano già proprietari di una grande tenuta sul territorio sassese, e che quando Pietro Maria Bignami (originario anche lui di Codogno) arriva a Sasso, pochi anni dopo, aveva un importante punto di riferimento sul territorio sassese.

Infatti (ecco spiegato il mistero), le due famiglie erano imparentate.



Il cibo delle streghe

Ma un'altra cosa, che può sembrare marginale, è sfuggita: la definizione della patata come "pomo da terra" ("pomme de terre", chiamata così in Francia).

Le patate, originarie dell'America del Sud, vennero introdotte in Europa dagli spagnoli a metà '500. In Italia la sua coltivazione iniziò in Toscana e nel Veneto ai primi del '600, ma decollò solo a fine '700. Ma perché "pomo da terra" e non patata? Perché chiamarla così?

Avvertimento: qui mi avventuro in un campo che non è il mio. Pomo, cioè mela.

Sarebbe interessante fare la "storia sociale della mela", e magari avessi le competenze per poterlo fare. Quindi faccio solo qualche considerazione generica.

Nell'iconografia, e non solo, anche nel senso comune, la mela ha una grande importanza.

La storia della mela nasce malissimo: nel paradiso terrestre è il frutto del peccato, peggio di così...

Poi si rivaluta nei secoli, con tantissimi riferimenti sparsi, nello spazio e nel tempo: la Grande Mela (New York), Guglielmo Tell, la mela di Newton, la mela di Biancaneve e di Turing, quella di Paride e Afrodite.

E ancora: "una mela al giorno toglie il medico di torno"; e ai giorni nostri: Apple Record (Beatles), Apple Inc. (computer), fino ad arrivare a "Chi Vespa mangia le mele" (chi non se lo ricorda?).

Qualcosa di simile per la pesca e la prugna? No.

Questo per dire che, nel tempo e nello spazio, la mela è diventata sempre più

un simbolo rassicurante (una mela al giorno...). E quindi definire la patata "mela di terra" ("pomme de terre", e il parente povero, il topinambur, "pera di terra") poteva funzionare. Perché la patata aveva due sfortune (prima che la diffusione delle patate fritte le dissipassero): cresceva sotto terra e aveva una forma bitorzoluta.

Cresce sotto terra? Impossibile! Deve essere il cibo delle streghe!

Ha forma bitorzoluta? Ricorda le escrescenze della peste!

Per di più, ma qui le cose si fanno un po' più concrete, i contadini, che avrebbero dovuto coltivarla, non erano molto d'accordo. Lo strapotere del mais, sotto forma di polenta, era inattaccabile nell'alimentazione contadina.

Lo conferma lo stesso Bignami, raccontando le esperienze fatte nei suoi poderi.

Le dette Patate sono già state da molti provate, ma che per una solita avversione de' nostri coloni alle cose nuove si sono perciò stancati, e ne hanno abbandonata la coltivazione appena cominciata. Qui è in che bisogna insistere, e far in modo che i Padroni non si sgomentino punto, anzi obblighino i loro coloni alla coltivazione delle suddette Patate, additandone loro i molti non men che vantaggiosi usi, sperando che succederà a tutti ciò che è succeduto a me nelle persone de' miei coloni, che dopo di averle per quattr'anni continui disprezzate, alla fine, vedendone il vantaggio, che ne ho ritratto, se ne sono invogliati: né certamente, senza una forte insistenza de' padroni in verso de' coloni, se ne sarebbe cotanto dilatata la coltivazione



presso tante nazioni.

Ma anche la patata, col tempo, ha avuto la sua riabilitazione, innanzitutto grazie a Bignami, Oppizzoni e Contri, Filippo Re, passando, nella pittura, da Arcimboldo e da *“I mangiatori di patate”* di Van Gogh (1885) e *“i Piantatori di patate”* di Millet (1861) (Fig. 4), fino ad arrivare a *“My name is potato”*, cantata da Rita Pavone nel 1976, con animazione di Guido Giannuli per lo Studio di Bruno Bozzetto (sigla finale del programma televisivo *“Rita e io”*, visibile su Youtube). Ma intanto, tra la fine del ‘700 (in Belgio e

Francia) e la prima metà dell’800, iniziò a diffondersi un modo nuovo di cucinare le patate: prima cibo prevalentemente per animali, poi pane di patate, e finalmente in forma di patate fritte. La riabilitazione era compiuta.

Bignami e l'introduzione delle patate a Pontecchio e Moglio

Quindi, stando così le cose, ed essendo dal 2010 la Patata Bolognese un prodotto D.O.P., è particolarmente interessante venire a conoscenza del fatto che Pietro

Fig. 4 I piantatori di patate (les planteurs de pomme de terre), Jean Francois Millet, 1861 circa (Museum of Fine Arts, Boston)





Maria Bignami, negli anni '70 del '700, sperimentò la coltivazione della patata nei suoi poderi che erano in territorio sassese, esattamente nelle comunità di Pontecchio, e soprattutto Moglio (Fig. 5), dove la raccolta procedeva decisamente bene, come scrive lo stesso Bignami:

Ne ho fatto io l'esperienza per quattro anni consecutivi, avendone in pochissimo terreno di tal specie [ghiaiosi, sabbiosi] avuti abbondanti raccolti, e particolarmente in quest'anno, avendone raccolti cinque gran carri.

Circa negli anni in cui Bignami pubblica

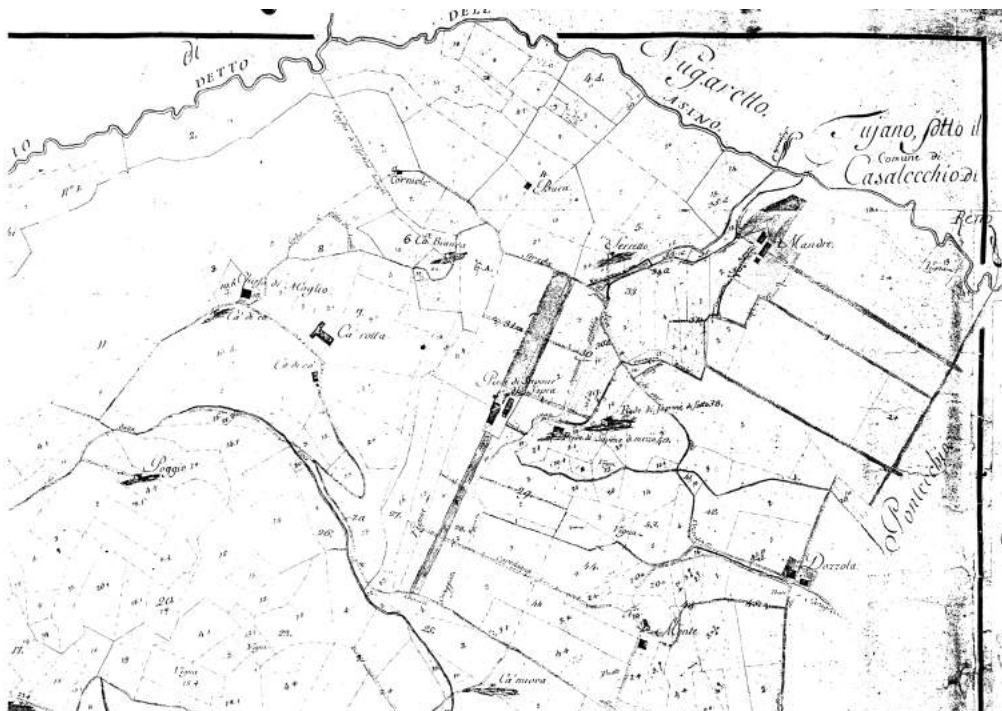
il suo opuscolo si stavano raccogliendo i dati per la redazione del Catasto Boncompagni, e questi i risultati delle proprietà di Bignami: a Pontecchio possedeva 120 tornature di terreno (località Fabrica, Dozzola, Belfiore e Berleta) (Fig. 6). Ma soprattutto nella comunità di Moglio. Qui Bignami possedeva circa 400 tornature (un terzo dell'intero territorio), e in particolare:

Piede di Sapone (di mezzo e di sopra), tornature 80, lavorate da Domenico Bassi

Luogo detto Mandre, torn. 98, corbe 17, lavorate da Antonio Rossi

Luogo Piede di Sapone di sotto, torn. 55,

Fig. 5 Mappa del Catasto Gregoriano con i poderi di proprietà di Pietro Maria Bignami a Moglio (ASB, Catasto Gregoriano, mappe, 1811-1814)





corbe 10, lavorate da Giuseppe Bassi
Luogo Dozzola, torn. 28, corbe 12,
lavorate da Domenico Moretti (Fig. 7)
Monte, torn. 74, corbe 10, lavorate da
Domenico Giorgi (Fig. 8)

A Moglio, poi, Bignami possedeva anche
un "palazzo da villeggiare", come detto.
Si tratta di villa Zambeccari-Bevilacqua,
o Villa Moglio, in loc. Piede di Sapone,
costruita nel XVII secolo dalla famiglia
Zambeccari (dei quali porta ancora lo
stemma sulla facciata principale) ed ora
di proprietà della famiglia Bevilacqua
(Fig. 9). All'inizio del grande viale di
querce, che da via Moglio conduceva

alla villa, venne costruita la chiesa
parrocchiale di san Donnino di Moglio,
poi distrutta dai bombardamenti della II
Guerra Mondiale.

Racconta lo stesso Bignami,
nell'opuscolo del 1773, dopo avere
specificato che "servono le patate a
nutrimento buonissimo per gli uomini,
e sostanziosissimo per ogni sorta di
bestiame":

*"Per gli uomini se ne fa ottimo pane con
metà farina di formento, e metà di esse,
preparandosi come segue. Si fa il lievito
con la farina di formento, al quale si
aggiungono le patate cotte a lesso*

Fig. 6 La descrizione dei terreni in Moglio di Pietro Maria Bignami nel Catasto Boncompagni (ASB, Catasto Boncompagni, Brogliardi, Moglio, 1785)

The image shows a two-page spread of a handwritten manuscript. The left page contains several entries, each starting with a number (1, 2, 3, 4, 5, 6) and followed by a description of a land parcel. The descriptions are written in a cursive hand and include details about the land's location, size, and ownership. The right page contains a table of measurements for these parcels, with columns for area, length, and width. The measurements are written in a similar cursive hand. The manuscript is dated 1785 and is part of the Catasto Boncompagni.

Parcel Number	Description	Area	Length	Width
1	Parcel 1 description	5 27 28	30 12 5	405 14 5
2	Parcel 2 description	17 108 70	30 12 5	1038 9 4
3	Parcel 3 description	101 02	17 7 0	16 5 3
4	Parcel 4 description	83 00	30 12 5	82 17 9
5	Parcel 5 description	9 30 8	30 12 5	238 8 3
6	Parcel 6 description	1 10 34	112 2 0	223 14 18
7	Parcel 7 description	1 37 50	23 2 11	80 7 8
8	Parcel 8 description	61 24	13	6 8
9	Parcel 9 description	25 80	13	9 15 0
Total		37 71 22		2388 1 10
10	Parcel 10 description	8 82 02	137 7 10	1297 11
11	Parcel 11 description	2 20 88	100 2 11	202 18 1
12	Parcel 12 description	101 20	150 1 7	133 8 10
13	Parcel 13 description	1 10 80	13	10 2
Total		12 122 12		1397 10 0
14	Parcel 14 description	3 122 15	30 12 5	356 12 4
15	Parcel 15 description	7 108 50	30 12 5	1038 9 4
16	Parcel 16 description	11 102 09	30 12 5	1038 9 4
Total		37 71 22		2388 1 10





Fig 7 Il podere Duzzola di Moglio oggi (foto Luigi Ropa Esposti)



Fig. 8 Le case del podere del Monte di Moglio oggi. Il filare di gelsi testimonia l'attività di produzione serica di Pietro Maria Bignami (foto Luigi Ropa Esposti)





Fig. 9 Villa Zambeccari Bevilacqua di Moglio, già di proprietà di Francesco Maria Bignami. Sulla facciata vi è lo stemma della famiglia Zambeccari (foto Luigi Ropa Esposti)



in acqua, dopo levatane la pellicola, indi pestate in mortaio s'impastano col medesimo lievito, e col resto della farina, non mettendovi acqua, servendo d'acqua la loro umidità, e ben impastate colla farina, se ne fa il pane, e lievitato secondo il bisogno si fa cuocere. Il suddetto pane è di un ottimo gusto,

avendone molte volte fatto fare per i miei domestici, a' quali tanto piace, che spontaneamente ne mangerebbero sempre".

Ma non solo pane: anche frittelle, bignè, tagliatelle, e anche, più semplicemente, "cotte sotto la cenere". Poi, tantissime





altre preparazioni...

Queste quelle proposte da Pellegrino Artusi nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891): crocchette di patate, pallottole di patate ripiene, patate alla sautè, patate tartufate, passato di patate, insalata di patate, tortino di patate, gnocchi di patate.

Finale

“Fritta, arrosto oppur lessata, benedetta la patata” (proverbio popolare).

“Sono successi buoni incontri a forza di andare oltre mare: la patata d’America ha trovato l’olio d’olive e il pomodoro è finito sul grano” (Erri De Luca).

“PAPA,
ti chiami
papa
e non patata,
non nascesti castigliana:
sei scura
come
la nostra pelle,
siamo americani,
papa,
siamo indios.
Profonda
e soave sei,
polpa pura, purissima
rosa bianca
sepolta,
fiorisci
là dentro
nella terra,
nella tua piovosa
terra
originaria...

Papa
materia
dolce,
mandorla
della terra...

Onorata sei
come
una mano
che lavora nella terra,
familiare
sei
come
una gallina,
compatta come un formaggio
che la terra produce
nelle sue mammelle
nutrici,
nemica della fame,
in tutte le nazioni
si piantò la sua bandiera
vittoriosa...

Universale delizia,
non aspettavi
il mio canto,
perché sei sorda
e cieca
e sepolta.
A malapena
parli nell’inferno
dell’olio
o canti
nelle frittture
dei porti,
vicino alle chitarre,
silenziosa,
farina della notte
sotterranea,
tesoro infinito
dei popoli”.

(Pablo Neruda, *Ode alla patata*)