

Bonvesin da la Riva

De magnalibus
Mediolani

Le meraviglie
di Milano



Bompiani

Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, 1288

Capitolo quarto

Elogio di Milano riguardo alla fertilità e all'abbondanza d'ogni genere

L'eccellenza di Milano per la fecondità del territorio e l'abbondanza d'ogni cosa utile agli uomini appare ormai chiara; ma la voglio spiegare in modo ancor più chiaro.

I. - I nostri fertili territori producono ogni sorta di granaglie: grano, segale, miglio, panico, onde si intride il paniccio, ed ogni genere di eccellenti legumi da cuocere, fave, ceci, fagioli, lupini, lenticchie, e il tutto in tanta copia che non solo basta a supplire al difetto di vettovaglie di cui soffre Como, ma ne avanza da mandare al di là delle alpi. Questa esportazione è stata da molti accertata, e nessuno potrà sospettare di essere ingannato quando pensi che più di trentamila paia di buoi sono impiegati nella coltivazione dei nostri territori. Si ricavan pure dai campi rape e navoni che offrono un cibo molto utile a ricchi e a poveri durante l'inverno, e si raccoglie un'infinita quantità di lino.

II. - Dai frutteti, dagli orti, dai campi, dalle vigne si raccolgono, a seconda delle stagioni, saporitissimi frutti d'ogni natura.

III. - Le ciliegie, così dolci come agiotte, e domestiche e silvestri, sono in tal copia che a volte se ne portano in città più di sessanta carri al giorno, e dalla metà di maggio fin quasi a quella di luglio si vendono in città a qualunque ora. Altrettanto dicasi delle prugne bianche, gialle, scure, amoscine, che in quantità infinita son messe in vendita, mature, dai primi di luglio sino ad ottobre. Quasi nel medesimo tempo che le prugne, cominciano ad apparire abbondanti le pere e le mele estive, le more e i fichi che si chiaman fiori; seguon le nocciuole domestiche, quindi le corne che più si confanno alle donne, le giuggiole e le pesche abbondantissime, fichi d'ogni qualità ed uve; un po' di mandorle, nocciuole silvestri; di noci è un'abbondanza incredibile e i cittadini, cui piacciono, ne fanno un uso continuo durante tutto l'anno: le impastano triturate con uova e cacio e pepe e ne fanno un ripieno per le carni durante l'inverno; ne traggono un olio molto adoperato fra noi. Quindi tornan le mele e le pere invernali, e le mele cotogne di cui per tutto l'inverno ed oltre si cibano i nostri cittadini. E vengon le mele granate buone per gli ammalati. Si raccolgono uve d'ogni qualità che son mature verso la metà di luglio e si vendono sino ai primi di dicembre.

IV. - E ci son le castagne comuni e quelle nobili, dette marroni, abbondantissime in tutto l'anno, sufficienti ai cittadini e ai forestieri. Le nostre famiglie le mangiano cucinate in diverse maniere: le fanno arrostitire verdi sul fuoco per mangiarle in fin di tavola in luogo di datteri, e, così fatte, hanno, secondo me, un sapore più gradito dei datteri stessi; le fan cuocere lesse e molti così le mangiano a cucchiariate; oppure, così cotte, le fanno asciugare e le mangiano molto spesso in luogo del pane. Disseccate prima al sole e poi cotte a fuoco lento, si danno agli ammalati.

In novembre compare una grande quantità di nespole, che spiacciono ai biscazzieri rovinati. In parecchi luoghi del nostro territorio si raccoglie pure una discreta quantità di olive; e si raccolgon bacche di lauro che col vino caldo son buone per curare il mal di ventre.

Vi sono anche altre qualità di frutta, ma basti quanto ho detto. La nostra terra non produce datteri, né pepe né altri generi oltremarini; il che non mi dispiace giacché questa roba non nasce se non in luoghi aridi e infuocati.

V. - Gli orti danno, a seconda delle stagioni, copiosi e svariati legumi, cioè, cavoli d'ogni qualità, bietole, lattughe, atrepici, sedani, spinaci, prezzemolo, finocchio, aneto, cerfoglio, anice, nepitella, zucche d'ogni genere, d'orto e silvestri, aglio, porri, pastinace comuni, alfaneria che è una specie di pastinaca della cui radice si fa un ottimo e sano composto; borraggine, senape, croco [zafferano], liquerizia, erba cetrina, peplide, papaveri, marrobbio. malvavischio, anagallide, o consolido più grande, enula, ruta, dragontea, latticrepolo (scorzoneria) o enula spinosa che un po' triturrata, fatta cuocere e bevuta col vino, si dice sia ottima medicina pel mal di ventre; issopo, che guarisce le infiammazioni di petto, e molte altre erbe medicinali. Anche salvia, menta, basilico, santoreggia, maggiorana e altre erbe odorose. Nei giardini tra l'erbe e il trifoglio sbocciano viole, rose ed altri fiori che diletmano la vista e solleticano l'odorato: fra gli altri la viola mammola, nunzia della primavera, diverse qualità di rose, la malva marina, gli occhi di Cristo e altri fiori variopinti. Vi abbonda la fragola dal bianco fiore e dal rosso frutto così gradita al nostro palato.

VI. - I prati irrigati da infiniti fiumi e ruscelli fecondatori offrono fieno eccellente, e oltre ogni credere copioso, a buoi, giumenti, cavalli, pecore e ad ogni altro genere di bestiame. Per darne una prova porto un esempio che sembrerà incredibile: il solo convento di Chiaravalle raccoglie ogni anno dalle sue praterie più di tremila carri di fieno, gli stessi monaci me lo hanno assicurato. Un'altra (Osa sembrerà incredibile, ma, poiché risponde al vero, secondo le affermazioni di quegli stessi monaci, la voglio dire: nel contado di Milano son tanti prati da fornire ogni anno più di dugentomila carri; e, poiché di questo fieno si pascono buoi, cavalli, muli ed asini, ma non certo uomini né cani, chi potrà mai immaginare l'infinito numero di quei quadrupedi? Né di solo fieno si cibano, bensì son condotti a pascolare fra erbe fronde, gambi d'orzo, rape ed altro. Le ville poi nutrono bestie da ingrasso e alimentano copiosamente le mense cittadine di latte, uova, miele ed altro ben di Dio. Forniscono anche molta lana ordinaria: quella fina si fa venire da fuori.

VII. - Le vigne numerose producono vini svariati, sì dolci che aspri; vini salubri, saporiti, chiaretti, bianchi, gialli, rosei o color d'oro, e in tale abbondanza che una sola famiglia può ogni anno raccoglierne più di mille carri, altre più di cinquecento, altre più di cento. Anche questo parrà incredibile che nel contado di Milano, negli anni buoni, si imbottano più di seicentomila carri di vino: così assicurano parecchi che, fatte diligenti indagini, sono convinti di non sbagliare. Vi sono molte città, ne son sicuro, nei cui territori tutte le viti insieme anziché produrre le vinaccie onde si preme il nostro vino, non sarebbero in grado di dare neppur quello di cui si ubbriacano i nostri beoni.

VIII. - E si noti che dalle nostre vigne si ricavano in un sol tempo, e in abbondanza, quattro prodotti utili agli uomini: primo il vino, secondo gli svariati frutti degli alberi ai quali vengono addossate le viti; terzo la legna da ardere che si raccoglie ogni anno colla potatura delle viti e degli alberi; quarto, il grano ed altri cereali utili al nostro nutrimento che nascono sotto le viti e le piante.

IX. - Le selve, i boschi e le rive dei fiumi producono legna di rovere per costruzioni e per molti altri usi, e legna da ardere in tanta abbondanza che, solo in città, se ne bruciano ogni

anno più di centocinquantamila carri.

X. - (Nota del Verga a questo paragrafo: "*Per non sopprimere nulla del testo di Bonvesino ho tradotto anche queste facezie anfibologiche, quantunque io non le abbia capite, come non le ha capite il Novati, e sia persuaso che altri difficilmente potrà capirle. Era di moda, a quel tempo, fra i grammatici di rallegrare ogni tanto i lettori con qualche facezia, anche scurrile. E Bonvesino sembra essersi una volta tanto uniformato*").

Vo' dire una cosa che, agli intelligenti sembrerà un miracolo: l'olio, e anche quello che abusivamente dicesi composito, in qualche parte de' nostri campi si creano sopra le fave. Inoltre sotto i trepiedi e i piatti nascono le tovaglie e le portate di più qualità sopra le stesse tovaglie. Abbondante nasce l'olio col cui aiuto d'inverno si filan le tovaglie nel fuso, si riducon quindi nell'arcolaio, poi nel gomitollo, quindi si tessono. Di tale verità io son persuaso, quantunque sembri vagare per anfibologiche latebre. Ho scritto così perché i ciechi non vedan nulla e i perspicaci, ben riflettendo, capiscano.

XI. - Affluiscono a Milano, come a un ricettacolo di tutti i beni temporali, pane, vino e saporite carni d'ogni qualità. Secondo un accurato calcolo da me fatto col concorso di alcuni macellai, in ciascuno dei giorni in cui è permesso ai cristiani mangiar di grasso si ammazzano, nella sola città, settanta buoi.

Quanti maiali, quante pecore, quanti arieti e agnelli e capretti e quadrupedi d'altro genere, o selvatici o domestici, ogni dì si sgozzino io lo dirò a chi mi saprà contare il numero delle foglie e dei fili d'erba. Abbondano ottime carni di bipedi silvestri o domestici, capponi, galline, oche, anatre, pavoni, colombe, fagiani, ornici, tortore, anatre selvatiche, allodole, pernici, coturni, merli, che soddisfano a mensa il nostro appetito.

XII. - Abbondano e miele e cera e latte e giuncate, e ricotte e burro e formaggio ed uova. Abbondano in modo incredibile i gamberi; i pescatori stessi, fatti esattissimi calcoli, dichiarano che, dalla quaresima a San Martino, se ne mangiano ogni giorno in Milano più di sette moggia. e perché nessuno rimanga in dubbio circa la portata dei moggia, sappia che esso da noi vale otto staia e corrisponde al peso d'un uomo di grossa corporatura.

XIII. - Aggiungi i pesci d'ogni genere che ci forniscono i seguenti laghi e fiumi del contado: il lago Maggiore coi molti fiumi che ne derivano, i laghi di Biandronno, di Bobbiate, di Galliate, di Sartirana, di Cadrezzate, di Lugano, di Cannobbio, di Monte Orfano, di Alserio, di Pusiano, di Mairaga, il lago di Annone e quello di Santa Brigida, da ciascuno dei quali esce un fiume. Inoltre i laghi di Segrino, di Mandello, di Lecco. Da tutti questi, e da' loro fiumi, vengono pesci, in quaresima, ad arricchire le nostre mense. Ed ecco i nomi de' fiumi: Adda, Lambro, Spàrzola, Muzza, Andamen, Molgora, Coirone, Bevera, fiume di Cantone, di Sartirana, di S. Muzio, di Lisigerolo, fossato di Milano, Trono, Nirolle, Vettabia, Ristocano (il fontanile Ristocco), Olona, Olonella, Rifreddo, Rifrigidetto, Mischia, Lambro meridario [meridionale], fiume di Consiglio maggiore, fiume della valle di Megiano, Ticino, Ticinello, Arno, Marongia, Strona, Oncia, fiume di Travedona, di Ganimella, fiume della valle di Gemonio, della valle di Cuvio, di Fromedona, di Anza, di Tresa, di Travaglia, della valle di Marchirolo, di vall'Asca, di Liscate, di Bienate, di Cunasino, Senaqua, fiume di Anza, di Benca, di Barasso, di Scairana e molti altri ricchi di pesci e gamberi,

La quantità dei pesci ho saputo da persone che sicuramente sono in grado di conoscere il vero: esse dicono che più di quattro some di pesci grossi freschi e più di quattro staia di piccoli si portano ogni giorno, feriale o festivo, in città e sappiate che per soma si intende il peso che

può portare un cavallo od un mulo.

XIV. - I suddetti fiumi non danno solo pesci e (coll'irrigazione) abbondante fieno, ma coi loro novecento e più mulini che contano (oltre tremila ruote), alimentano non solo gli ambrosiani.. ma anche più di centomila ...

È noto che una sola ruota di mulino dicono possa macinare ogni giorno tanto grano da dar pane abbondante a quattrocento bocche. Faccia quindi il conto chi vuoi sapere a quante bocche ambrosiane Nostro Signor Gesù Cristo largisce il pane quotidiano.

Sono senza dubbio in Italia molte città dove gli abitanti d'ambo i sessi non consumano tanto pane quanto se ne divora a Milano dai soli cani? E qui bisogna ricordare che i suddetti mulini non basterebbero se molti non mangiassero castagne. panico e fagiuoli in luogo di pane. E non crediate che i molini e le ruote di cui ho parlato siano tutti; ve ne sono molti altri de' quali non mi è possibile accertare il numero.

XV. - Oltre i già nominati esistono molti altri fiumi e ruscelli; ma non so dire quanti siano.

XVI. - La fecondità delle nostre acque e della nostra terra è tanta che se, per modo di dire, in qualche parte del nostro territorio si formasse un nuovo lago con acque nuove, lo si vedrebbe, cosa invero miracolosa, lo si vedrebbe in poco tempo popolarsi da se di pesci. Si portano poi da lontano pesci in salamoia di diverse qualità. Si portano lane, lino, seta, cotone e panni preziosi d'ogni genere. I mercanti importano pure sale, pepe e altre spezie oltremarine e gran copia di tutte.

...