

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA  
DOTTORATO DI RICERCA IN FILOLOGIA GRECA E LATINA

XXIV CICLO

Daniela Zappalà

Il VI libro dei *Geoponica*: introduzione, traduzione e commento.

TESI DI DOTTORATO

Coordinatore:  
Chiar.mo Prof. Giovanni Salanitro

Tutor:  
Chiar.mo Prof. Vincenzo Ortoleva

ANNO ACCADEMICO 2011-2012

## INDICE

<b>Cap. 1: Introduzione</b>	p. 2
1.1 Titolo dell'opera	p. 3
1.2 Struttura dell'opera	p. 4
1.3 Datazione dei <i>Geoponica</i>	p. 6
1.3.1 Il proemio del cod. <i>F</i>	p. 6
1.3.2 Conclusioni sulla datazione	p. 10
1.4 Tappe di formazione dei <i>Geoponica</i>	p. 12
1.4.1 Considerazioni generali	p. 12
1.4.2 Vindonio Anatolio di Berito	p. 16
1.4.3 Didimo il Giovane	p. 21
1.4.4 Cassiano Basso Scolastico	p. 22
1.4.5 Contributi costantiniani	p. 26
1.5 La tradizione manoscritta	p. 28
1.6 La fortuna dei <i>Geoponica</i>	p. 33
1.6.1 Le traduzioni in lingua araba	p. 33
1.6.2 Le traduzioni medievali	p. 36
1.6.3 Le edizioni del XVI secolo	p. 37
1.6.4 Le edizioni del XVIII secolo	p. 39
1.6.5 L'edizione di Beckh	p. 41
1.6.6 Studi ed edizioni moderne	p. 42
1.7 Gli autori excerptati nel VI libro dei <i>Geoponica</i>	p. 43
<b>Cap. 2 <i>Geoponica VI</i></b>	p. 52
<b>Cap. 3 Traduzione</b>	p. 70
<b>Cap. 4 Commento</b>	p. 85
<b>Bibliografia</b>	p. 146

## **1. Introduzione**

## 1.1 Titolo dell'opera

I *Geoponica* sono il solo trattato completo e metodico che la letteratura greca ci ha lasciato sull'agricoltura; la qual cosa è di per sé sufficiente per dare a tale raccolta l'importanza e l'interesse che merita, visto che grazie ad essa è possibile ricostruire un capitolo della storia letteraria agricola<sup>1</sup> altrimenti perduta.

Il nome con il quale tale trattato è trasmesso nell'antichità è αἱ περὶ γεωργίας ἐκλογαί, come si legge dai brevi riassunti posti all'inizio dei libri II-XX, dove in apertura troviamo: τάδε ἔνεστιν ἐν τῆδε τῇ βίβλῳ, δευτέρα (κτλ.) μὲν οὔση τῶν περὶ γεωργίας ἐκλογῶν, περιεχούση δέ. Infatti, secondo Oder<sup>2</sup>, autore di uno dei più importanti studi pubblicati su questo testo, il titolo Γεωπονικά è usato impropriamente, tanto che nel corso del suo lavoro non lo utilizza mai, in luogo del preferito "Eclogen".

Γεωπονικοί (in latino *Scriptores rei rusticae*) è un termine che raggruppa gli autori greci e romani in tema di allevamento e agricoltura, la cui etimologia è molto chiara: esso è infatti formato dal sostantivo γῆ «terra» e da πόνοσ che indica «la fatica, il lavoro faticoso», dunque il lavoro fisico impiegato sulla terra, ovvero nell'agricoltura e, per estensione, anche nell'allevamento. Con *Geoponica*, dunque, intendiamo un'enciclopedia agricola ed orticola che rappresenta l'unico superstite di una lunga e ricca tradizione di tale letteratura agricola<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Cfr. De Raynal, 1874, pp. 89-90

<sup>2</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 59: «Missbräuchlich γεωπονικά genannt, steht die Ueberschrift des Ganzen αἱ περὶ γεωργίας ἐκλογαί durch die den Büchern II-XX vorgesetzten kurzen Inhaltsangaben fest, welche sämtlich beginnen».

<sup>3</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 159.

## 1.2 Struttura dell'opera

I *Geoponica* si compongono di 20 libri, di ineguale estensione, i quali abbracciano tutto il mondo delle informazioni agricole, compresa la meteorologia celeste e terrestre, la viticoltura, l'olivicoltura, l'apicoltura, la medicina veterinaria, la costruzione di stagni per la piscicoltura. Un interesse particolare viene riservato alla coltivazione della vite e alla produzione del vino (vi sono dedicati i libri IV-VIII), ma largo spazio vi trovano anche la coltura dell'ulivo e la gestione dell'orto<sup>4</sup>. Ecco nel dettaglio gli argomenti affrontati nei venti libri<sup>5</sup>.

Il primo libro tratta della meteorologia e dei pronostici che essa può fornire sulle condizioni climatiche; il secondo è dedicato alla disposizione dei vari settori della fattoria, alla ricerca dell'acqua nel sottosuolo ed alla conoscenza del suolo stesso. I contenuti di questo libro sono completati nel successivo che presenta un calendario agricolo appropriato al clima di Costantinopoli. Segue una sezione molto sviluppata, che abbraccia i libri dal quarto all'ottavo, dedicata alla coltura della vite, ai processi di vinificazione, alla conservazione del vino ed alle diverse modalità di utilizzo (sia alimentare che medicinale) che esso offre. L'olivo, la produzione e la conservazione dell'olio sono l'argomento del nono libro. I quattro libri successivi (X-XIII) hanno per oggetto i giardini da frutto e quelli ornamentali, le piante sempreverdi e quelle da potare, gli insetti e gli animali nocivi per le piante. Il quattordicesimo si occupa dei piccioni e di altri tipi di uccelli comuni; nel quindicesimo troviamo prima un lungo capitolo

---

<sup>4</sup> Cfr. Lemerle, 1971, p. 288.

<sup>5</sup> Cfr. De Raynal, 1874, pp. 103-104.

sulle simpatie e le antipatie che si instaurano tra gli elementi della natura, poi una disquisizione sulle api, dove si leggono precisi dettagli sul processo di farle nascere dalla carcassa di un giovane toro, argomento che aveva già costituito il nucleo principale di uno dei più belli episodi delle *Georgiche* di Virgilio contenuto nel libro IV. I libri che seguono sono tutti dedicati all'allevamento: il sedicesimo si occupa di cavalli, asini e cammelli; il diciassettesimo delle specie di bovini<sup>6</sup>; il diciottesimo di capre e pecore; il diciannovesimo dei cani, delle lepri, dei cervi, dei maiali e di come salarne la carne; l'ultimo libro, infine, ha per argomento la pesca e le differenti specie di pesci di mare e d'acqua dolce.

I venti libri sono preceduti da un proemio<sup>7</sup> nel quale è contenuta la dedica ad un imperatore, identificato poi con Costantino VII Porfirogenito e del quale si parlerà diffusamente più avanti; ad esso segue, nel primo libro, un breve preambolo in cui il compilatore della raccolta dichiara quali sono state le fonti dalle quali egli ha attinto i brani compendiat<sup>8</sup>. Ogni libro presenta all'inizio un sommario<sup>9</sup> che espone brevemente il contenuto del singolo libro, al quale fanno seguito gli estratti degli autori excerptati, accompagnati dall'indicazione della fonte. Come si è già detto, l'estensione dei libri dei *Geoponica* è diseguale: si va da un minimo di nove capitoli del libro XIX ad un massimo di ben novanta capitoli per il libro X.

Ecco una tabella riassuntiva dei contenuti dei *Geoponica*.

---

<sup>6</sup> Cfr. Georgoudi, 1990.

<sup>7</sup> Tale proemio è tramandato solo dal codice *F*, per il quale si veda *infra*, p. 5.

<sup>8</sup> Cfr. Oder, 1893, p. 2.

<sup>9</sup> Tale sommario è una componente molto importante nell'economia dell'intero trattato ed è stato ampiamente attenzionato dagli studiosi, in primis da Oder e da Rodgers. Si veda *infra* il cap. 1.3.1.

N. Libro	Contenuto libro	N. Capitoli
1	Meteorologia	16
2	Fattoria, suolo, ricerca acqua	48
3	Calendario mensile e clima a Costantinopoli	15
4	Vigne, viticoltura, vino	15
5	Vigne, viticoltura, vino	53
6	Vigne, viticoltura, vino	19
7	Vigne, viticoltura, vino	37
8	Vigne, viticoltura, vino	42
9	Olivo, produz. e conservaz. olio	33
10	Giardini, alberi da frutto	90
11	Piante ornamentali e medicinali	29
12	Orti	41
13	Parassiti ed animali nocivi per le piante	18
14	Volatili	26
15	Simpatie, antipatie naturali, api	10
16	Cavalli, asini, cammelli	22
17	Bestiame	29
18	Capre e pecore	21
19	Cani, lepri, cervi, maiali	9
20	Pesca e pesci	46

### 1.3 Datazione dei *Geoponica*

#### 1.3.1 Il proemio del codice *F*

Il codice *F* (*Laur. gr.* 59,32), dal quale deriva una grande famiglia comprendente circa 26 manoscritti, è l'unico tra i capostipiti della tradizione dei *Geoponica*<sup>10</sup> che riporta un proemio ai venti libri, dedicato ad un imperatore Costantino non altrimenti specificato ma al quale vengono attribuite una serie di iniziative e di attività che lasciano pochi dubbi sulla sua reale individuazione. Il proemio è il seguente:

[1] Πολλοῖς μὲν καὶ ἄλλοις βασιλεῦσι χρηστοῖς ἢ μεγάλοις αὕτη ἐκαλλωπίσατο, καὶ τὰ τούτων κατορθώματα καὶ τὰς ἀρετὰς ὥσπερ τινὰ πολυτάλαντα κειμήλια ἐκολπώσατο. Σοῦ δὲ οὐκ ἂν ποτε βελτίονα σχεῖν

<sup>10</sup> Per la tradizione manoscritta dei *Geoponica* si veda *infra* cap. 4.

ἀνομολογήσειεν· οὐδὲ μείζονα τῆς σῆς βασιλείας κατορθώματα δείξειεν. [2] Σὺ γὰρ μικρὰ τὰ τῶν ἄλλων βασιλέων σπουδάσματα λογισάμενος πρὸς μόνον ἐκεῖνον ἡμιλλήθης τὸν πρῶτον Χριστιανῶν βασιλέα, Κωνσταντῖνόν φημι τὸν ταύτης οἰκιστὴν τε καὶ πολιούχον, ὃν καὶ πολλῶ τῷ μέσῳ παρήλασας ἔργοις παλλίστοις καὶ τροπαίοις καὶ νίκαις καὶ τοῖς λοιποῖς ἀριστεύμασιν. [3] Ὅσα μὲν οὖν ἦ τοὺς ὑπηκόους εὐεργετῶν ἢ τοὺς ἐναντίους ἀποσοβῶν διαπέπραξαι, μακρὸν ἂν εἴη διεξελθεῖν καὶ χρόνου πολλοῦ καὶ λόγου πλείστου δεόμενον. ἀλλ' οἷα περὶ τὰ βιωφελῆ ταῦτα, καὶ πᾶσιν ἐξῆς τοῖς εἰς βίον ἐληλυθόσιν ἀρμόζοντα ἐκπονεῖς. [4] Πρῶτα μὲν γὰρ φιλοσοφίαν τε καὶ ῥητορικὴν ἤδη παρερῥυηκυίας καὶ πρὸς ἀχανῆ βυθὸν τῆς λήθης καταδεδυκυίας εὐμηχάνως καὶ συνετῶς ἀνειλκύσω, τὴν κραταιάν σου χεῖρα ταύταις προσεπιδούς. [5] Ἐπειτα δὲ καὶ πᾶσαν ἄλλην ἐπιστήμην τε καὶ τέχνην πρὸς καινισμόν ἐπανήγαγες. [6] Μετὰ ταῦτα τοίνυν εἰδὼς εἰς τρία ταῦτα τὴν πολιτείαν διηρημένην, στρατείαν τέ φημι καὶ ἱερωσύνην καὶ γεωργίαν, οὐκ ἐλαχίστην σπουδὴν περὶ τοῦτο τὸ μέρος εἰσήνεγκας, ὃ μάλιστα τὴν ἀνθρωπίνην ζωὴν συγκρατεῖν ἐξεπίσταται. [7] Ὅθεν τὰ διαφόροις τῶν παλαιῶν μετὰ πάσης ἐπιμελείας καὶ πείρας φόροις τῶν παλαιῶν μετὰ πάσης ἐπιμελείας καὶ πείρας ἐξευρεθέντα περὶ τε γεωργίας καὶ φυτοκομίας, καιροῦ τε καὶ τρόπου καὶ τόπου τοῦ ἐκάστοις ἀρμόζοντος· ἔτι γε μὴν ὑδροφαντικῆς οἰκημάτων τε κατασκευῆς, καὶ ἐν οἷς προσῆκε ταῦτα ποιεῖσθαι, ὅποι τε νεύοντα, καὶ ὅπως, καὶ ἕτερα πολλὰ καὶ μεγάλα, μεγέθει φύσεως καὶ βάθει φρενῶν εἰς ἓν συλλεξάμενος, κοινωφελὲς ἔργον τοῖς πᾶσι προτέθεικας. [8] Αὐτίκα γὰρ ὁ τοῖσδέ σου τοῖς σπουδάσμασι προστυχῶν, τὰ τὴν αὐτοῦ συνιστῶντα ζωὴν ἀκριβῶς κατοπτεύσειε, καὶ τὰ χρειώδη καὶ ἀναγκαῖα, καὶ ἐξ ὧν ὁ ἀνθρώπινος βίος συνέστηκε, καὶ ἐν οἷς τὴν ἅπασαν ἔχει σπουδὴν, μετὰ παντὸς κόσμου καὶ τάξεως ἐπισκέψαιτο. [9] Οὐ μόνον δὲ τὰ ἀναγκαῖα, ἀλλὰ καὶ αὐτὰ τὰ περιττά, καὶ εἰς τέρψιν μόνην ὀφθαλμῶν καὶ ὀσφρήσεως συντελοῦντα θεάσαιτο. [10] Σὺ γὰρ φιλόκαλος ὢν, μᾶλλον δ' εἰ χρὴ τάληθές εἰπεῖν, φιλόανθρωπος, παντὶ τρόπῳ καὶ πάσῃ σπουδῇ συνάγεις τὰ χρήσιμα, τοῖς ὑπηκόοις τὸ συνοῖ σον ἀεὶ προνοοῦμενος. [11] Ἀλλ' εὐτυχοίης, ὦ δικαιοτάτε δέσποτα Κωνσταντῖνε, τὸ τερπνὸν τῆς πορφύρας ἀπάνθισμα, καὶ κατευοδοῖο παρὰ θεοῦ, καὶ τῶν ἐχθρῶν κρατήσαις διαπαντός, ἡμῖν τοῖς ὑπὸ τὴν σὴν ἐξουσίαν ἀεὶ τὰ βέλτιστα προμηθεύμενος.

[1] Di molti ed altri valenti sovrani questa nostra metropoli andò fiera, e si vantò dei loro successi e delle loro azioni virtuose, come di inestimabili tesori. Ma non potrebbe affermare di aver avuto un sovrano migliore di te, né potrebbe additare successi maggiori di quelli del tuo regno. [2] Tu, infatti, ritenute modeste le imprese di tutti gli altri sovrani, hai voluto competere solo con quel primo famoso re della Cristianità, Costantino dico, il fondatore e protettore di questa città, e lo hai anche superato, per più di metà, in opere bellissime e trofei e vittorie ed altre imprese valorose. [3] Quante imprese tu abbia compiuto, beneficiando i sudditi e debellando i nemici, sarebbe compito arduo enumerare, e bisognoso di molto tempo e di più ampio discorso, così come tutto ciò che per la sussistenza degli uomini, anche per coloro che verranno, ti dai cura di realizzare. [4] Per prima cosa, infatti, hai risollevato, sagacemente e abilmente, la filosofia e la retorica, da tempo cadute in basso e tramontate nel vuoto baratro dell'oblio, ponendo su di esse la tua



possente mano. [5] Quindi hai riportato in vigore non solo ogni altra scienza ma anche ogni tecnica. [6] Dopo di ciò, dunque, sapendo che la nostra società è divisa in tre parti – militari, religiosi ed agricoltori –, non poca attenzione hai rivolto a quest'ultima parte, che è di estrema necessità alla crescita materiale del genere umano. [7] Perciò, facendo riunire insieme, con magnanimità e profonda saggezza, i precetti che i migliori autori antichi, con sagacia ed esperienza, hanno formulato sull'agricoltura e l'arboricoltura, sul tempo, sul modo, sul luogo conveniente a questa o a quella coltura, e ancora sull'irrigamento e sulla costruzione delle apparecchiature, e dove occorra realizzarle, dove e come indirizzare il flusso, e molte altre importanti imprese, hai prodotto per tutti un'opera di comune utilità. [8] Chi infatti si trova di fronte a queste tue imprese, può comprendere bene che la vita dell'uomo dipende da esse, e può ammirare, in una perfetta realizzazione, le opere utili e necessarie da cui dipende il genere umano, e verso le quali è indirizzato ogni sforzo. [9] Ma può ammirare non solo queste opere indispensabili, bensì anche quelle straordinarie, realizzate solo per il piacere della vista e dell'olfatto. [10] Tu, infatti, amante del bello, o piuttosto – se occorre dire il vero – amante dell'umanità, in ogni modo e con ogni sforzo procuri l'utile, sempre previdente per il bene dei tuoi sudditi. [11] O giustissimo imperatore Costantino, delicato fiore della porpora, possa tu avere ogni bene, o possa riposare in grazia del Signore, debellare ogni nemico, procurando sempre a noi, che siamo sotto la tua protezione, i migliori beni<sup>11</sup>.

L'imperatore Costantino al quale si rivolge lo scrittore è definito τὸ *τερπνὸν τῆς πορφύρας ἀπάνθισμα*, «delicato fiore della porpora». Il color porpora, simbolo per eccellenza della regalità bizantina, era quello del quale era rivestita la sala del palazzo imperiale predisposta per il parto delle principesse, ragion per cui molti imperatori<sup>12</sup> si fregiavano del titolo di *πορφυρογέννητος*, «Porfirogenito», cioè «nato nella porpora». Alcuni studiosi<sup>13</sup>, volendo identificare il βασιλεύς al quale è indirizzata l'opera in questione, hanno pensato che potesse trattarsi di Costantino Pogonata (†685), l'imperatore che nel 678 liberò Costantinopoli assediata dagli Arabi e che si oppose ai Bulgari. Altri hanno individuato il Costantino della dedica

---

<sup>11</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, pp. 7-10.

<sup>12</sup> Hanno fatto uso di questo attributo Basilio II (976-1025), Costantino VIII (1025-1028), oltre che Manuele Comneno (1143-1180) e Manuele Paleologo (1261-1282).

<sup>13</sup> Tra questi c'è Giano Cornario, autore nel 1538 di una edizione dei *Geoponica* con traduzione latina; si veda *infra* il cap. 1.6.3.

nel Copronimo (†775), imperatore iconoclasta che sconfisse Bulgari e Arabi, ma entrambe queste posizioni sono state ampiamente messe in discussione da Oder, il quale, nel già citato studio del 1890, è dell'avviso che «nur Constantinus VII der Angeredete sein kann», ovvero che l'imperatore salutato nella dedica può essere solo Costantino VII<sup>14</sup>. Secondo lo studioso tedesco, il redattore delle *Ecloghe* in questa dedica iniziale fa riferimento all'uso fisso che l'imperatore Costantino VII fece del suo soprannome «Porfirogenito»; ai fini del riconoscimento dell'identità dell'imperatore, risulta inequivocabile la riflessione contenuta nei paragrafi 4-6 dell'encomio, cioè ciò che si afferma sull'attività scientifica dell'imperatore Costantino e che di nessun altro imperatore, se non del Porfirogenito, può essere detto<sup>15</sup>. Di lui, infatti, si dice che fu l'artefice del *κωνισμός* della filosofia, della retorica e dell'intera gamma di scienze ed arti<sup>16</sup>. Tale imperatore non è passato alla storia come brillante sovrano, né come generale dalle sorprendenti doti belliche; tuttavia, fin dalla sua ascesa alla soglia imperiale nel 907 (in realtà era il patrigno Romano Lecapeno a regnare al suo posto, vista la giovane età del principe), dimostrò di avere una grande passione per le lettere, le arti e le scienze, le coltivò personalmente non senza successo e le favorì costantemente<sup>17</sup>.

Durante tutti gli anni in cui portò la corona senza poterne esercitare il potere si consacrò allo studio, Costantino si circondò di dotti e di scrittori dei quali sosteneva e ispirava le

---

<sup>14</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 59.

<sup>15</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 59: «über die wissenschaftliche Thätigkeit des Kaisers Constantinus gesagt wird, von keinem andern als von Porphyrogennetus gesagt sein kann».

<sup>16</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 160.

<sup>17</sup> Cfr. De Raynal, 1874, pp. 95-96. Per una visione d'insieme sul regno di Costantino VII Porfirogenito cfr. Gallina, 2008. Si veda, inoltre, sull'attività letteraria dell'imperatore, Koutava-Delivoria, 2002.

opere e si cimentò egli stesso nella scrittura. Fece realizzare delle grandi compilazioni improntate agli scrittori greci dell'età classica e soprattutto promosse una grande opera storica in cinquanta libri che ci è pervenuta in parte. La sua attività letteraria<sup>18</sup> è sintetizzata dall'autore del proemio nel paragrafo 7, dove l'imperatore viene ulteriormente elogiato per aver “prodotto per tutti un'opera di comune utilità” (κοινωφελές ἔργον τοῖς πᾶσι προτέθεικας).

### 1.3.2 Conclusioni sulla datazione

Gli anni effettivi di regno del Porfirogenito vanno dal 944, anno in cui avvenne la detronizzazione di Romano Lecapeno, al 959 quando morì. Considerando che nei primi anni di regno le energie del sovrano furono del tutto assorbite dalla necessità di sventare intrighi e macchinazioni contro la sua persona, Oder ha ipotizzato che i riferimenti dell'encomio sulle attività culturali del Porfirogenito possano ricondursi ad un periodo ben circoscritto che va dal 950 circa al 959. La qual cosa ha portato lo studioso a concludere che la lettera dedicatoria all'imperatore deve essere stata redatta tra il 950 ed il 959 e che, pertanto, il corpo dei *Geoponica* è stato realizzato negli anni immediatamente precedenti a questi<sup>19</sup>.

Si muovono nella stessa direzione di collocazione cronologica anche le osservazioni dello studioso americano dei *Geoponica*, Robert Rodgers. In uno dei suoi numerosi contributi<sup>20</sup> egli ha posto l'attenzione sul fatto che analizzando attentamente i due più autorevoli testimoni del testo dei *Geoponica*, ovvero i codici *F* (conservato presso la Biblioteca

---

<sup>18</sup> Si veda il quadro tracciato da Koutava-Delivoria, 2002.

<sup>19</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 61.

<sup>20</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 4

Medicea Laurenziana di Firenze) ed *M* (conservato presso la Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia), si individuano alcuni elementi riconducibili alla metà del X secolo, come ad esempio il tipo di scrittura – un'elegante minuscola bizantina – ed il particolare tipo di decorazione nella parte superiore del primo *folio* del manoscritto *F*<sup>21</sup>, definita «a puzzle»<sup>22</sup>. *F*, secondo Rodgers, per le sue caratteristiche, sarebbe molto vicino ad un manoscritto «ufficiale» contenente la versione destinata agli occhi dell'imperatore e dunque rappresenterebbe l'ultima fase del lavoro dell'enciclopedista.

Oder<sup>23</sup> aveva aggiunto anche un altro elemento che riconduce la composizione dei *Geoponica* alla prima metà del X secolo: nel *Continens Liber* di Rhases<sup>24</sup>, una monumentale enciclopedia in nove volumi di argomento medico, scritta da uno scienziato persiano vissuto tra l'864 e il 932 d.C., si trovano dei riferimenti al αἱ περὶ γεωργίας ἐκλογαί: intere sezioni del libro XII (i capp. 13, 17, 22, 23, 26, 30) sono contenute nell'enciclopedia medica e questo non fa altro che confermare le teorie sopra esposte che collocano i *Geoponica* nella prima metà del X secolo.

## 1.4 Tappe di formazione dei *Geoponica*

### 1.4.1 Considerazioni generali

È ormai un dato unanimemente accettato che il testo dei *Geoponica* giunto fino a noi è il frutto del lavoro di un

---

<sup>21</sup> Su questo argomento si veda Weitzmann, 1971.

<sup>22</sup> «The “jigsaw” pattern of decoration on its page confirms its date as mid-tenth century», Rodgers, 2002, p. 2.

<sup>23</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 61.

<sup>24</sup> Il nome nella forma corretta ed estesa è Abu Bakr Mohammad Ibn Zakariya al-Razi, ma questo autore è noto anche con il nome al-Razi, o ar-Razi, o Ibn Zakariyya e in latino col nome di Rhazes o Rasis.

compilatore che rimane tuttora sconosciuto, il quale attinse alla letteratura agricola greca e latina, excerptando brani attribuiti ad almeno 20 autori differenti e aggiungendovi del materiale proprio. Sotto questo aspetto sembrerebbe che i *Geoponica* siano un testo privo di originalità e di spunto letterario<sup>25</sup>; in realtà questo prezioso testo bizantino, oltre ad averci consegnato una parte di letteratura specialistica che altrimenti sarebbe andata persa, conserva una propria peculiarità che consiste in quella che Rodgers ha definito «formatting»<sup>26</sup>. Secondo lo studioso americano, il compilatore dei *Geoponica* ha impiegato molta energia nel dare una forma «editoriale» gradevole alla grande mole di testo greco, suddividendola in capitoli, antepoendo a ciascuno di essi una lunga sezione d'apertura (i «chapter-headings» ai quali Rodgers dedica molta attenzione) e aggiungendovi nomi autorevoli ai quali i singoli brani erano attribuiti.

Oder<sup>27</sup> era stato dello stesso avviso di Rodgers già un centinaio di anni prima, quando aveva dichiarato che nella successione dei libri e nella distribuzione della materia si può riconoscere la mano consapevolmente riordinatrice di un redattore; le sezioni introduttive «Vorsatzstücke» dei venti libri formano non soltanto la spina dorsale per eccellenza della raccolta, ma si staccano anche del tutto dalla reale massa degli estratti. Se vogliamo dunque seguire le tracce del redattore, dobbiamo partire dai proemi, come sua sicura proprietà<sup>28</sup>.

---

<sup>25</sup> È di questo avviso Greppin (1987, p. 46): «It is not an original book, and virtually every segment of it is drawn from an earlier author».

<sup>26</sup> Cfr. Rodgers, 2008, p. 4: «The Constantinian *Geoponica* was not without some new material of its own, although virtually none of it seems to have been fresh. The bulk of editorial energy went into what we call formatting: division into more chapters, multiplication of chapters by repetition, and the more or less deliberately systematic application of authoritative names to accompany the chapter-headings».

<sup>27</sup> Cfr. Oder, 1893, pp. 3-4.

<sup>28</sup> Cfr. Oder, 1893, p. 4: «Man in der Abfolge der Bücher und in der Vertheilung des Stoffes auf sie die mit Bewusstsein ordnende Hand e imes Redactors erkennen kann».

Frutto della supervisione del redattore è la generale bipartizione che è possibile fare dei venti libri: I-XII, di contenuto agricolo, XIII-XX dedicati all'allevamento e alla pesca.

L'intervento ordinatore del redattore si nota anche e soprattutto da quanto si legge in alcuni proemi ai libri, in primo luogo quello al libro I, e nello specifico:

Ἀναγκαῖον οὖν ἅμα καὶ ἀκόλουθον ἡγησάμην, τὰ πρῶτα τῆ τάξει τυγχάνοντα, καὶ ἅπερ χρήσιμὸν ἐστὶ προειδέναι τοὺς γεωργίας ἀντιποιουμένους, προτάξαι τοῦ παντὸς συγγράμματος.

Ho pensato quindi che fosse coerentemente necessario premettere a tutta l'opera ciò che naturalmente viene prima nell'ordine, e quanto è utile che sappiano coloro che intendono dedicarsi all'agricoltura<sup>29</sup>.

Chi parla, dunque, rivendica il diritto di avere riflettuto sulla successione della materia in generale ed in particolare sulla formazione e sulla posizione del primo libro, assumendosi la piena responsabilità, mentre egli pronuncia il suo soggettivo giudizio sulla «adeguatezza» (ἀκόλουθον) e sulla «necessità» (ἀναγκαῖον) della disposizione trovata<sup>30</sup>. La stessa modalità di procedere si ritrova anche nel proemio al libro II, dove ritorna il «premettere ciò che è più importante»:

Δεῖ τοίνυν ὁ πρῶτόν ἐστι κεφαλαιωδέστερον, τουτὶ προτάξαι.

Bisogna dunque che, per prima cosa, si anteponga il sommario degli argomenti<sup>31</sup>.

E una frase simile la si legge anche in *Geop.* VI, 1:

ἀναγκαῖον ᾧθήμην προτάξαι, ὅπως δέοι τὴν ληνὸν καὶ τὰ ὑπολήνια κατασκευάσαι.

abbiamo ritenuto sia necessario premettere come bisogna allestire il torchio e i mastelli<sup>32</sup>.

---

<sup>29</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, p. 13.

<sup>30</sup> Cfr. Oder, 1893, p. 5.

<sup>31</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, p. 51.

<sup>32</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, p. 257.

Questi interventi, ed altri, disseminati nel corso del trattato hanno portato Oder a sostenere che il compilatore dei *Geoponica* sia stato uno solo e che abbia sempre agito con un preciso intento ordinatore e classificatore. Per delineare la figura di questo redattore lo studioso tedesco ha analizzato le tracce lasciate in ogni libro ed è giunto alle conclusioni che si tratta di un uomo con un elevato livello di cultura, buon conoscitore della letteratura antica di contenuto agricolo, a sua volta commentatore<sup>33</sup> di opere in lingua greca, con una personale predilezione per il regno della magia e della superstizione. Obiettivo del lavoro di tale compilatore non era solo quello di fornire indicazioni pratiche da seguire per svolgere al meglio l'attività agricola e l'allevamento, ma dare anche delle altre coordinate culturali per orientarsi nell'ambito della medicina, dell'astronomia e della altre branche affiliate a queste discipline.

Il materiale che tale compilatore ha rimaneggiato per dare vita ai *Geoponica* come oggi li leggiamo comprende frammenti attribuiti a venti autori differenti il cui elenco si trova in *Geop. I* e in un passo della *Biblioteca* di Fozio<sup>34</sup>, con alcune differenze. Nel testo del Patriarca leggiamo i nomi degli autori con il seguente ordine:

Vindanio Anatolio di Berito, Democrito, Africano, Tarentino, Apuleio, Florentino, Valente, Leonzio, Pamfilo e Diofane.

In *Geop. I* invece leggiamo:

---

<sup>33</sup> Secondo Oder (cfr. 1893, p. 16) il compilatore dei *Geoponica* avrebbe realizzato un commento di un'opera per noi perduta di Nestore di Laranda, autore di poemi epici vissuto nel III sec. d.C., sulla base di quanto leggiamo in *Geop. XII*, 16: Θεραπειάς ἥδε πρώην ἑρμηνεύων τὰ ἐν τῷ ἀλεξικλήπῳ τοῦ σοφωτάτου Νέστορος ἔπη καὶ ἐλεγεία, τελεώτερον συνέγραψα. «Ho appena trattato esaurientemente dei medicamenti, seguendo le opere in versi delle *Cure dell'orto* del sapientissimo Nestore». (traduz. it. Lelli, 2010, p. 697).

<sup>34</sup> Per entrambi i *loci* si veda il paragrafo successivo.

Fiorentino, Vindanione, Anatolio, Berizio, Diofane, Leonzio, Tarantino, Democrito, dai *Paradossi* di Africano, da Panfilo, Apuleio, Varrone, Zoroastro, Frontone, Passamo, Damigeronte, Didimo, Sozione e i Quintili.

Si può constatare che, ad eccezione di Valente, tutta la lista del Patriarca si ritrova nell'elenco dei Geoponici presente all'inizio del primo libro dei *Geoponica* e ne costituisce la parte iniziale. Questo lascia intendere che il redattore dei *Geoponica* ha sicuramente utilizzato le stesse fonti di Fozio combinandole con altre otto opere di autori più antichi (Varrone, Zoroastro, Frontone, Paxamo, Damegheronte, Didimo, Sozione e i Quintili)<sup>35</sup>.

Tra alcuni di questi scrittori Oder fa una bipartizione in base alle caratteristiche delle loro opere: da una parte pone gli scrittori agricoli di cose razionali («rationellen Landwirthe»), ovvero Diofane, Florentino, Tarentino e Leonzio; dall'altra colloca gli scrittori superstiziosi e dipendenti da tutto ciò che è meraviglioso («gegenüber die wundersüchtigen und abergläubischen») cioè Africano, Apuleio e Pamfilio. Entrambe le correnti, razionale e superstiziosa, hanno trovato il medesimo apprezzamento in Fozio<sup>36</sup>.

Benché gli autori excerptati siano tanti, il nucleo principale della grossa mole di testo greco dei *Geoponica* è costituito dall'opera di Cassiano Basso, la quale, a sua volta, è basata sui lavori di Didimo il Giovane e Vindonio Anatolio di Berito. Bisogna partire proprio da questi ultimi tre autori per comprendere quali siano state le tappe di formazione dei *Geoponica*.

---

<sup>35</sup> Cfr. Lemerle, 1971, pp. 289-290.

<sup>36</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 93.



#### 1.4.2 Vindonio Anatolio di Berito

All'inizio del libro I dei *Geoponica*<sup>37</sup> leggiamo quanto segue:

Τὰ διαφόροις τῶν παλαιῶν περί τε γεωργίας καὶ ἐπιμελείας φυτῶν καὶ σπορίμων καὶ ἐτέρων πολλῶν χρησίμων εἰρημένα συλλέξας εἰς ἓν, τουτὶ τὸ βιβλίον συντέθεικα. συνείλεκται δὲ ἐκ τῶν Φλωρεντίνου καὶ Οὐῖνδανιωνίου καὶ Ἀνατολίου καὶ Βηρυτίου καὶ Διοφάνους καὶ Λεοντίου καὶ Ταραντίνου καὶ Δημοκρίτου καὶ Ἀφρικανοῦ παραδόξων καὶ Παμφίλου καὶ Ἀπουληίου καὶ Βάρωνος καὶ Ζωροάστρου καὶ Φρόντωνος καὶ Παξάμου καὶ Δαμηγέροντος καὶ Διδύμου καὶ Σωτίωνος καὶ τῶν Κυντιλίων.

Ho composto questo libro riunendo insieme i precetti che i migliori autori antichi hanno formulato sull'agricoltura e sulla cura di piante e sementi e molte altre utili cose. Sono stati tratti brani da Fiorentino, Vindanione, Anatolio, Berizio, Diofane, Leonzio, Tarantino, Democrito, dai *Paradossi* di Africano, da Panfilo, Apuleio, Varrone, Zoroastro, Frontone, Passamo, Damigeronte, Didimo, Soziona, e dai Quintili<sup>38</sup>.

Chi scrive, dunque, dichiara subito il proprio metodo di lavoro nel realizzare l'opera letteraria e, nel farlo, elenca le fonti dalle quali ha attinto il materiale raccolto.

Dopo la menzione del nome di Fiorentino troviamo la dicitura Οὐῖνδανιωνίου καὶ Ἀνατολίου καὶ Βηρυτίου, la qual cosa lascia intendere che si tratti di tre persone differenti e che tutte e tre siano state considerate dei «Geoponici». In realtà, come ha chiaramente messo in luce Oder<sup>39</sup>, il copista del manoscritto ha effettuato la tripartizione di un nome che era un tutt'uno, tra l'altro dando vita ad un nome, cioè Οὐῖνδανιωνίος, che è «la sbadata fusione tra Vindonius e Vindanius»<sup>40</sup> cioè Οὐῖνδώνιος e Οὐῖνδάνιος. La prima forma sarebbe presumibilmente quella corretta, perché è attestata epigraficamente<sup>41</sup>; Vindanius sarebbe, invece, la forma

---

<sup>37</sup> *Geop.* I proemio.

<sup>38</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, p. 13.

<sup>39</sup> Cfr. Oder, 1890, pp. 66-67.

<sup>40</sup> Cfr. Rodgers, 2008, p.4, nota 17. Rodgers definisce il termine Οὐῖνδανιωνίος una «monstrosity».

<sup>41</sup> *CIL* III, 4334; 5098; *CIL* V, 7228.

«inventata» da Fozio e utilizzata dal compilatore del X secolo e per questo divenuta variante erronea<sup>42</sup>. È proprio grazie al supporto della citazione che Fozio fa nella *Biblioteca*<sup>43</sup> a proposito dello scrittore Anatolio e della sua opera che siamo in grado di cogliere e risolvere il problema dell'errata tripartizione di Anatolio:

Ἀνεγνώστη Οὐινδανίου Ἀνατολίου Βηρύτου συναγωγὴ γεωργικῶν ἐπιτηδευμάτων. Συνήθροισται δὲ αὐτῷ τὸ βιβλίον ἐκ τε τῶν Δημοκρίτου, Ἀφρικανοῦ τε καὶ Ταραντίνου καὶ Ἀπουληίου καὶ Φλωρεντίου καὶ Οὐάλεντος καὶ Λέοντος καὶ Παμφίλου, καὶ δὴ καὶ ἐκ τῶν Διοφάνους παραδόξων· τόμοι δὲ εἰσιν τὸ βιβλίον δεκαδύο. Χρήσιμον δὲ τὸ βιβλίον, ὡς καὶ διὰ πείρας αὐτῆς ἐπὶ πολλῶν εἶδομεν, πρὸς τὰς κατὰ γῆν ἐργασίας καὶ τοὺς γεωργικοὺς πόνους, καὶ σχεδόν τι χρησιμώτερον τῶν ἄλλων ὅσοι τῆς αὐτῆς αὐτῷ πραγματείας ἦσαντο. Ἔχει δ' ὅμως ἔνια καὶ τοῦτο τὸ βιβλίον τερατώδη καὶ ἄπιστα καὶ τῆς ἐλληνικῆς πλάνης ὑπόπλεα, ἃ δεῖ τὸν εὐσεβῆ γηπόνον ἐκτρεπόμενον τῶν λοιπῶν συλλέγειν τὰ χρήσιμα.

Ho letto di Vindanio Anatolio di Berito una *Raccolta di precetti agricoli*: nel suo libro ha accorpato materiale tratto dagli scritti di Democrito, Africano, Tarantino, Apuleio, Florenzio [si tratta ovviamente di Fiorentino], Valente, Leone, Panfilo e perfino dei paradossi di Diofane. L'opera è in dodici tomi. Il libro – come abbiamo constatato per esperienza diretta in molte occasioni – è utile sia per la lavorazione della terra, sia per le varie attività agricole: è, anzi, quasi certamente più utile di tutti gli altri trattati che affrontano la stessa materia. Tuttavia, anche questo scritto contiene delle affermazioni sconcertanti, incredibili ed intrise delle aberrazioni della cultura pagana: un agricoltore timorato di Dio deve rigettarle e – dal materiale restante – raccogliere quanto gli è utile<sup>44</sup>.

Da quanto dice il Patriarca, apprendiamo che tale Vindanio Anatolio di Berito – un'unica persona e non tre – fu autore di una συναγωγὴ γεωργικῶν ἐπιτηδευμάτων, cioè di una raccolta di precetti agricoli non intitolata semplicemente γεωργικά ο περὶ γεωργίας, in quanto frutto di un lavoro di antologizzazione di testi attribuiti a differenti autori di trattati

---

<sup>42</sup> Così la pensa Rodgers (2008, p. 4).

<sup>43</sup> *Bibl.* 163, 106b.

<sup>44</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, pp. LXVIII-LXIX.

di agricoltura, cosa ulteriormente sottolineata anche dal verbo *συνήθροισται* che indica chiaramente il carattere miscelaneo del lavoro. Questo Anatolio può essere identificato con l'Anatolius *praefectus ad Illyricum* tra il 346 e il 360 citato da Ammiano Marcellino<sup>45</sup>, illustre giurista a Berito e amico dell'oratore Libanio, vissuto quindi tra i IV ed il V secolo d.C. Oder<sup>46</sup>, nonostante abbia accolto questa identificazione di Anatolio, ha osservato tuttavia che potrebbero esserci delle altre alternative per individuare Anatolio, in primo luogo considerando il fatto che il solo nome Anatolio non era sufficiente per affermare la provenienza libanese del nostro autore, benché *Anatolius* fosse un nome molto diffuso in Libia e soprattutto nella città di Berito<sup>47</sup>. Inoltre, in una *Vita di Libanio*<sup>48</sup> leggiamo che tra i destinatari delle epistole del retore c'era anche un governatore fenicio con un nome identico a quello di Anatolio; ed infine, nella redazione delle *Pandette* di Giustiniano era stato coinvolto anche un Anatolio di Berito, famoso, a quel tempo, per la sua scuola di diritto. Gemoll<sup>49</sup>, contemporaneo di Oder, riteneva che autore della *συναγωγή* fosse un altro Anatolio, un *Magister officiorum* e amico dell'imperatore Giuliano, caduto nel corso della guerra di Persia nel 363 d.C e menzionato nelle *Storie* di Ammiano Marcellino<sup>50</sup>.

Recentemente Decker<sup>51</sup> ha fatto il punto sullo *status quaestionis* riguardo ad Anatolio, e ha concluso che, purtroppo, ancora oggi rimane l'incertezza sull'individuazione

---

<sup>45</sup> Cfr. *Rerum gestarum libri XXXI*, XXI, 6, 5.

<sup>46</sup> Cfr. Oder, 1890, pp. 95-98.

<sup>47</sup> Cfr. *CIL* III, 4334; V, 7228.

<sup>48</sup> Sievers 1868, p. 235.

<sup>49</sup> Cfr. Gemoll, 1883, p. 222.

<sup>50</sup> Cfr. 25, 6.

<sup>51</sup> Cfr. Decker, 2007, pp. 107-115.

di questo personaggio, dal momento che nel corso del IV secolo abbiamo notizie di due Anatolii di Berito con le medesime caratteristiche<sup>52</sup>. Lo studioso, condividendo la posizione di Bradbury<sup>53</sup>, ha infatti mostrato che è del tutto plausibile l'ipotesi che si potrebbe avere a che fare con due Anatolii, padre e figlio, entrambi con lo stesso nome, provenienti da Berito e ai quali era stata affidata consecutivamente la Prefettura dell'Illirico<sup>54</sup> in un periodo compreso tra il 346 e il 360 d.C. Decker, pur ammettendo la singolarità di queste coincidenze tra due persone appartenenti alla stessa famiglia, tuttavia sostiene che non sia impossibile che si sia verificata una siffatta situazione<sup>55</sup> e rimanda ad un più attento studio delle traduzioni armene e siriane del testo dei *Geoponica* per chiarire, forse una volta per tutte, la questione.

Nonostante non vi sia unanimità tra gli studiosi, oggi si tende ad identificare Anatolio con il Prefetto citato da Ammiano Marcellino e dunque a collocare cronologicamente questo scrittore nel corso del IV secolo.

Oltre a citare gli autori ai quali Anatolio ha guardato per realizzare la sua *Raccolta*, Fozio dà anche un giudizio sul contenuto di quest'opera, definendola «certamente più utile (χρησιμώτερον) di tutti gli altri trattati che affrontano la stessa materia» e quindi lodandola perché molto utile per chi volesse coltivare la terra e dedicarsi in generale all'attività agricola. Il giudizio di Fozio, sommato alla grande quantità di estratti di

---

<sup>52</sup> Cfr. Decker, 2007, p. 109: «Respect for the present chronology leads us to agree that, in the mid-fourth century, there was a duality of Anatolius of Berytus».

<sup>53</sup> Cfr. Bradbury, 2000, pp. 172-186.

<sup>54</sup> Cfr. Decker, 2007, p. 108.

<sup>55</sup> Cfr. Decker, 2007, p. 109: «While it seems unusual for such qualities to converge in two contemporaries with the same name hailing from the same city, it need not be impossible».

Anatolio presenti nei *Geoponica*, ha contribuito a fare di questa raccolta tradotta in arabo e siriano, una delle principali fonti utilizzate da Cassiano Basso per la redazione delle sue *Ecloghe*.

Oder<sup>56</sup> si è posto il problema di chiarire in che tipo di rapporto stesse la συναγωγή di Anatolio con la raccolta redatta da Cassiano Basso: se quest'ultimo abbia attinto le sue fonti unicamente da Anatolio o se invece alcune di esse fossero consultabili da lui indipendentemente dalla συναγωγή. Nonostante la lista degli autori excerptati da Anatolio e tramandata da Fozio non coincida con quella presente nella traduzione armena e benché vi siano delle differenze nei nomi che si leggono in Fozio e quelli riportati in *Geop.* I, 1, lo studioso tedesco ha concluso che Cassiano Basso avrebbe fatto pedissequamente uso delle fonti di Anatolio ma senza avere a disposizione delle fonti dirette<sup>57</sup>.

La συναγωγή di Anatolio è composta con un metodo compilatorio che procede attraverso formule quali «alcuni dicono», «altri sostengono» e che predilige gli argomenti di carattere tecnico, i consigli pratici e i rimedi razionali da attuare nell'agricoltura. Tuttavia l'opera non è del tutto priva delle influenze della magia e del folklore.

#### 1.4.3 Didimo il Giovane

La raccolta che Cassiano Basso sfruttò ampiamente dopo quella di Anatolio fu quella di Didimo, le *Georgiche*, in 15 libri, notizia che si ricava dall'unica lapidaria citazione sul suo conto all'interno della Suda:

---

<sup>56</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 69 e segg.

<sup>57</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 68: «Trotz dieser Differenzen wird Niemand daran zweifeln, dass Anatolius' συναγωγή Aufnahme in die Eclogen gefunden hat».

Δίδυμος, Ἀλεξανδρεύς· γεωργικὰ ἐν βιβλίοις ιε΄.

Nonostante la brevità di tale informazione, dobbiamo essere grati ad essa in quanto ci permette di conoscere la patria del nostro autore e il numero dei libri della sua opera<sup>58</sup>. Questo Didimo, dunque, è definito «alessandrino», come il suo omonimo filologo del I sec. a.C. ed è detto autore di un'opera di argomento agricolo. Grazie ad altre due notizie indirette<sup>59</sup>, siamo in grado di collocare cronologicamente Didimo tra il IV ed il V secolo d.C.: la prima si rinviene negli scritti del medico Alessandro di Tralle (*Therap.*, VII, 13) dove, mentre vengono elencati i rimedi da mettere in atto per far cessare il singhiozzo, si consiglia di prediligere le simpatiche cure sovrannaturali suggerite dal più istruito Didimo<sup>60</sup> nel suo lavoro dal titolo Ὀκτατόμος<sup>61</sup>. La seconda è tratta ancora una volta da un testo di medicina, gli Ἱατρικά di Ezio di Amida, in cui per guarire dall'epilessia si raccomanda di spalmare sulle labbra del malato sangue prelevato dall'alluce, un rimedio alquanto bizzarro, intriso di elementi magici e credenze popolari. Entrambe queste citazioni rappresentano due *termini ante quem* per la datazione dell'opera di Didimo, e ci consentono di considerarlo un contemporaneo di Anatolio, vissuto tra IV e V secolo<sup>62</sup>.

A Didimo sono attribuiti un centinaio di capitoli (è il terzo autore maggiormente excerptato da Cassiano dopo Fiorentino

---

<sup>58</sup> Oder, 1890, p. 215.

<sup>59</sup> Della cui attendibilità è pienamente convinto Oder (1890, pp. 213-222), mentre la Georgoudi le mette in discussione con scetticismo (1990, pp. 49-50).

<sup>60</sup> «Ὁ μὲν οὖν σοφώτατος Δίδυμος εἶπεν ἐν τῇ ὀκτατόμῳ αὐτοῦ βίβλῳ καλουμένῃ».

<sup>61</sup> Quanto al significato di tale titolo Oder (1890, p. 219) congettura che Didimo avesse avuto l'intenzione di realizzare un'opera contenente rimedi (anche magici) per curare le malattie e che fosse la corrispondente dell'*Octateuchos* di Ostane (cfr. Euseb. *Praep. Ev.* I, 52), un'opera dal carattere compilatorio che perfettamente si sposa con le *Georgiche* didimee. Si può anche ipotizzare che tale opera circolasse nel periodo precedente a quello di Alessandro di Tralle in otto volumi, dal momento che l'altro titolo con cui essa è tramandata è περὶ ἱατρικῆς.

<sup>62</sup> Oder, 1890, p. 222.

e Anatolio) in quasi tutte le sezioni dei *Geoponica*. Leggendoli risulta difficile discernere quali precetti siano frutto di cognizioni razionali in ambito agronomico e quali, invece, siano dettati dall'influsso della magia e delle pratiche simboliche ancora vive nella tarda antichità. Da notare anche il diffondersi di elementi della cultura cristiana, individuati nella compresenza di citazioni veterotestamentarie ed omeriche e nella menzione di feste e santi (*Geop.* I, 5).

#### 1.4.4 Cassiano Basso Scolastico

Nella parte iniziale di uno dei tre più importanti manoscritti che hanno trasmesso il testo dei *Geoponica*, ovvero nel *Marc. gr.* 524 (*M*), leggiamo: Ἀρχὴ σὺν θεῷ τῶν περὶ γεωργίας ἐκλογῶν Κασσιανοῦ Βάσσου σχολαστικοῦ<sup>63</sup>. Su chi fosse in realtà tale Cassiano Basso Scolastico siamo poco informati, ma possiamo fare affidamento sulle altre citazioni che lo riguardano nel corso dei *Geoponica* per avere un quadro più chiaro su di lui.

All'inizio dei libri VII, VIII e IX<sup>64</sup> è riportata la dedica Τάδε ἔνεστιν ἐν τῆδε τῇ βίβλῳ, ᾧ φίλτατε παῖ Βάσσε, ἐβδόμη [ὀγδόη, ἐννάτη] μὲν οὔση τῶν περὶ γεωργίας ἐκλογῶν τοῦ σοῦ πατρός, περιεχούση δὲ, etc<sup>65</sup>. Il nostro Cassiano aveva, da quanto leggiamo, un figlio al quale dedica alcune delle sezioni più utili della raccolta sull'agricoltura, ossia quella sul vino e sull'olio. Inoltre, pare che egli fosse anche proprietario di un

---

<sup>63</sup> Cfr. Beckh, 1895, nota di p. 3. Cfr. *infra*, pp. 20-22.

<sup>64</sup> La specificazione τοῦ σοῦ πατρός è presente soltanto all'inizio del VII libro tramandato dal codice *M*; negli altri tre codici imparentati col *Marcianus* non è riportata. Cfr. Beckh 1886, p. 269.

<sup>65</sup> «Questi argomenti, carissimo figlio Basso, sono contenuti in questo libro, il settimo (l'ottavo, il nono) degli estratti sull'agricoltura, composti da tuo padre, che riguarda...». Traduz. it. Lelli, 2010, p. 281.

podere che coltivava personalmente, come si può dedurre dall'altra citazione che lo riguarda, al cap. 6 del Libro V dei *Geoponica*: τοῦτο φαίνομαι πεποιηκῶς ἔν τε τῷ Μαρατωνύμῳ χωρίῳ, ὅθεν ὀρμῶμαι, καὶ ἐν ἑτέροις οἷς κέκτημαι ἀγροῖς<sup>66</sup>. Questa località di Μαρατωνύμων, altrimenti ignota, è stata individuata per la prima volta da Niclas<sup>67</sup> nel territorio della Bitinia ed è poi stata successivamente suffragata da Meyer<sup>68</sup> che, a partire dalle indicazioni contenute in *Geop.* V, 2 in cui si discute a lungo sulle caratteristiche del vino della Bitinia, ha potuto concludere che fosse quella la patria di Cassiano. Molti anni dopo Teall<sup>69</sup> ha rimesso in discussione questa individuazione geografica, sostenendo che invece bisogna pensare alla Siria come luogo d'origine di Cassiano Basso, sulla base della presenza di alcuni luoghi denominati «Maratonumo»<sup>70</sup>, proprio come il podere menzionato nei *Geoponica*. Tale ipotesi è stata condivisa recentemente anche da Decker<sup>71</sup>.

Secondo Rodgers<sup>72</sup> dalla sola lettura del passo V, 6 non si traggono elementi utili per capire se il riferimento a tale zona geografica sia un indizio personale. Tuttavia, una formula molto simile è rinvenibile in *Geop.* X, 2, 4, all'interno di un capitolo attribuito a Fiorentino; la paternità del passo in questione è controversa, vista l'evidente rottura con l'ordine di idee della sezione immediatamente precedente: Ἐγὼ δὲ καὶ αὐτῇ τῇ πείρᾳ ἀκριβῶς τοῦτο καταμαθὼν, πολλοὺς μὲν

---

<sup>66</sup> «Io dichiaro di aver fatto ciò nella regione di Maratonimo, da dove vengo, e in tutti gli altri terreni che ho acquisito». Traduz. it. Lelli, 2010, p. 197.

<sup>67</sup> Cfr. Niclas, 1781, *Praefatio*.

<sup>68</sup> Cfr. Meyer, 1855, p. 219.

<sup>69</sup> Cfr. Teall, 1971, p. 40

<sup>70</sup> Nella Siria centrale, a nord della città di Hama, esiste oggi una località dal nome Ma'arrat an-Nu'mān, la cui somiglianza lessicale con Μαρατωνύμων è notevole.

<sup>71</sup> Cfr. Decker, 2007, p. 113.

<sup>72</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 162



ἀμπελῶνας ἐν τε τῷ Μαρατωνύμῳ χωρίῳ, καὶ ἐν ἑτέροις ἐκ τοῦ πλησίον διαφέρουσί μοι ἀγροῖς, τούτῳ τῷ καιρῷ καταφυτεύσας μέγιστον ἀπενεγκάμην κέρδος<sup>73</sup>.

Un altro elemento che, in qualche modo, può essere utile per la ricostruzione della figura dell'oscuro Cassiano Basso è l'attribuzione dell'aggettivo *σχολαστικός*, un termine assai vago che può designare un preposto alle scuole, oppure un dignitario ecclesiastico, o un membro del corpo militare, ma anche, ed è forse questo il significato al quale bisogna guardare in questo caso, un letterato, un avvocato<sup>74</sup>.

Lemerle<sup>75</sup> ha sostenuto che è proprio l'accostamento di questo appellativo al nome di Cassiano Basso a sconsigliare la collocazione cronologica di tale autore al X secolo, ovvero al tempo dell'imperatore Costantino VII Porfirogenito, periodo che abbiamo indicato come quello di nascita della raccolta di cui qui ci si occupa. In effetti, l'usanza di accostare l'attributo *σχολαστικός* ai nomi propri si era già esaurita nel IX-X secolo, la qual cosa dà credito a quanti credono che Cassiano sia vissuto nel corso del VI secolo. Tra questi c'è anche Eugen Fehrle, studioso dei *Geoponica* dei primi del '900, il quale, nel 1920<sup>76</sup>, dedicò molta attenzione a Cassiano, sintetizzando lo *status quaestionis* su questo autore, rimasto, ancora oggi, pressoché invariato, quasi ad un secolo di distanza. Nel lavoro di Fehrle si accenna alla tendenza della critica di attribuire, in un primo momento, tutta la raccolta dei *Geoponica* a Cassiano Basso, per via della *inscriptio* presente in *M* di cui sopra si è già discusso; questa posizione comportava la collocazione

---

<sup>73</sup> «Anche io ho constatato ciò alla perfezione, grazie alla seguente esperienza: piantati in tale periodo molti vigneti nella regione Maratonimo, nonché in differenti campi vicini, ne ho tratto il medesimo vantaggio». Traduz. it. Lelli, 2010, p. 565.

<sup>74</sup> Cfr. De Raynal, 1874, p. 99.

<sup>75</sup> Cfr. Lemerle, 1971, p. 291.

<sup>76</sup> E. Fehrle, 1920, pp. 49-50.

cronologica di Cassiano Basso al X secolo e dunque l'ammissione che il lavoro sui *Geoponica* fosse stato fatto su diretta commissione dell'imperatore Costantino VII Porfirogenito (tale è la posizione di studiosi quali Dain<sup>77</sup>, Lipshits<sup>78</sup>). In un secondo momento, tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del secolo scorso, questa posizione è stata rivista e si è concluso (per opera di Oder e Fehrle, innanzitutto) che Cassiano Basso deve aver vissuto molto prima, almeno nel VI secolo o, al più tardi, nel VII e che egli ha rielaborato le *Ecloghe* di Anatolio integrandole con i γεωργικά di Didimo il giovane di Alessandria.

Volendo tracciare un profilo riassuntivo di Cassiano Basso si può affermare che egli era un personaggio importante, dotto, conoscitore delle opere di agronomia sia greche che latine, appassionato di agricoltura e soprattutto di cura della vigna, cosa che metteva in pratica personalmente in uno dei terreni di sua proprietà, ricco possidente della Bitinia e padre di famiglia<sup>79</sup>.

#### 1.4.5 Contributi costantiniani

Tra gli studiosi che hanno prestato attenzione anche all'analisi dei *Geoponica* vi è chi ha avanzato e suffragato l'ipotesi di una diretta e fattiva collaborazione dell'imperatore Costantino VII Porfirogenito in persona alla stesura del trattato: si tratta di Barbara Koutava-Delivoria<sup>80</sup>. Secondo questa studiosa bisogna focalizzare lo sguardo su un libro in particolare del trattato greco, l'XI, che ha per argomento la

---

<sup>77</sup> Cfr. Dain, 1953.

<sup>78</sup> Cfr. Lipshits, 1960.

<sup>79</sup> Cfr. Lemerle 1971, p. 102.

<sup>80</sup> Cfr. Koutava-Delivoria, 2002.

trattazione sulle piante ornamentali e medicinali; dei 30 capitoli che lo costituiscono, ben 10 sono occupati da inserti mitologici senza la consueta menzione dell'autore e definiti semplicemente *ἱστορίαι*<sup>81</sup>. L'analisi di queste brevi narrazioni ha portato la Koutava-Delivoria a concludere che esse costituiscono «une sorte di sceau de l'empereur dans les *Geoponiques*<sup>82</sup>». In particolare la studiosa ha messo in rilievo alcuni elementi che le sono sembrati degli indizi «typiquement porphyrogénéens<sup>83</sup>»: la semplicità della lingua, l'interesse per gli usi, i costumi e le feste imperiali, ma su tutti l'attenzione per l'onomastica (tutti gli inserti mitologici dell'XI libro istituiscono almeno una corrispondenza tra il nome di una pianta e quello di un personaggio del mito), caratteristica saliente delle opere del Porfirogenito<sup>84</sup>, tutti fattori che portano a suffragare la paternità costantiniana di queste sezioni.

Il contributo della Koutava-Delivoria, tuttavia, è stato messo in discussione da uno studioso italiano che opera presso l'Università francese di Fribourg, Eugenio Amato<sup>85</sup>. Questi ha ribaltato la posizione della studiosa mettendo in luce quali fonti ha utilizzato il redattore dei *Geoponica* per redigere i racconti mitologici dell'XI libro. Mentre Rodgers a questo proposito ha parlato di fonti retorico-scolastiche «not specifically known<sup>86</sup>», Amato ha chiarito che «non si tratta di

---

<sup>81</sup> I dieci inserti mitologici sono i seguenti: *Περὶ δάφνης*. *Ἱστορία* XI, 2; *Περὶ κυπαρίσσου*. *Ἱστορία*, XI, 4; *Περὶ μυρσίνης*. *Ἱστορία*, XI, 6; *Περὶ πίτυος*. *Ἱστορία*, XI, 10; *Περὶ δένδρου λιβάνου*. *Ἱστορία*, XI, 15; *Περὶ ῥόδου*. *Ἱστορία*, XI, 17; *Περὶ κρίνου*. *Ἱστορία*, XI, 19; *Περὶ ἴου*. *Ἱστορία*, XI, 22; *Περὶ ναρκίσσου*. *Ἱστορία*, XI, 24; *Περὶ κίττου*. *Ἱστορία*, XI, 29.

<sup>82</sup> Cfr. Koutava-Delivoria, 2002, p. 374.

<sup>83</sup> Cfr. Koutava-Delivoria, 2002, p. 374.

<sup>84</sup> La studiosa istituisce dei parallelismi tra alcuni passi del libro XI dei *Geoponica* e alcune sezioni delle due opere più importanti attribuite al Porfirogenito, ovvero il *De cerimoniis aulae byzantinae* e il *De administrando imperio*: cfr. Koutava-Delivoria, 2002, nota 11, p. 367.

<sup>85</sup> Cfr. Amato, 2006.

<sup>86</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 169.

testi sconosciuti, bensì di *narrationes* retoriche (διηγήματα) di tarda età imperiale, derivate, talora quasi alla lettera, dai *corpora* progimnastici di Severo d'Alessandria (IV-V sec.), Aftonio (IV-V sec.) e Pseudo-Nicola di Mira<sup>87</sup>». Lo studioso quindi passa a confrontare un racconto mitologico dell'XI libro dei *Geoponica* (XI, 22) con un estratto dalle *narrationes* di Severo d'Alessandria, individuando delle somiglianze notevoli, soprattutto per quegli spunti di carattere onomastico che la Koutava-Delivoria aveva ritenuto una sicura traccia della mano dell'imperatore. Amato, tuttavia, riconosce che per due delle dieci ιστορίαι (XI, 6 e 19) non è possibile istituire un raffronto sicuro con fonti precedenti e che pertanto vi si può attribuire una certa originalità, senza però avallare paternità costantiniane<sup>88</sup>.

Queste considerazioni gettano luce su possibili nuovi scenari nella definizione del o dei redattori dei *Geoponica*, ma ancora la strada è ben lunga dall'essere spianata e occorre approfondire lo studio soprattutto delle fonti, cosa che aveva già notato Oder più di cento anni or sono<sup>89</sup>.

### 1.5 La tradizione manoscritta

La tradizione manoscritta dei *Geoponica* fu indagata per la prima volta da Beckh nel 1886, anno in cui pubblicò la sua dissertazione universitaria dal titolo *De Geoponicorum codicibus manuscriptis*<sup>90</sup>. Nel corso del suo lavoro Beckh

---

<sup>87</sup> Cfr. Amato, 2006, p. 3. Già Oder (cfr. 1890, p. 12 nota 2) aveva accennato alla provenienza retorica di questi inserti mitologici.

<sup>88</sup> Amato, infatti, resta convinto del fatto che, se i testi della retorica scolastica tardoantica non fossero andati perduti, si sarebbero trovati dei parallelismi anche per questi pochi inserti mitologici di dubbia provenienza. Cfr. Amato, 2006, p. 5.

<sup>89</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 62: «Könnte man eine Untersuchung der Quellen des griechischen Sammelwerkes anstellen».

<sup>90</sup> Cfr. Beckh, 1886. Pur rinviando al lavoro di Beckh per ricavare informazioni sui testimoni del testo dei *Geoponica*, tuttavia sulla base di esso non è possibile stilare un

individuò tre grandi famiglie contenenti complessivamente circa cinquanta testimoni, databili tra il X e il XVI secolo, tutte e tre facenti capo ad un *Archetypus omnium* (A) scritto in maiuscola che è andato perduto<sup>91</sup>. A loro volta, due di queste *stirpes* (quella di *F* e quella di *L*) provengono da subarchetipi ( $\alpha$ , *a*) che Beckh ha cercato di ricostruire a partire dalle innovazioni comuni ai singoli codici.

Le tre famiglie di codici individuate dallo studioso sono le seguenti:

1) la famiglia costituita dai codici integri, ovvero quelli che hanno riportato il testo greco del trattato dall'inizio alla fine, seppur con inevitabili errori e lacune, e che fanno capo ad un subarchetipo perduto denominato da Beckh *a*. Questa *stirps* ha come capostipite il codice *Florentinus* (*Laur. gr. 59, 32*), siglato da Beckh con *F*. Si tratta di un codice molto elegante<sup>92</sup>, datato all'XI secolo sulla base delle considerazioni effettuate sulla tipologia di scrittura (una minuscola con mancate accentazioni, in cui lo iota muto o non è scritto o è scritto sopra, alcune consonanti –  $\beta$ ,  $\gamma$ , e  $\chi$  – sono scritte in una forma più antica<sup>93</sup> etc.) e che contiene esclusivamente il testo dei *Geoponica* in 251 fogli membranacei. Tuttavia, in una successiva fase di rilegatura, non fu rispettato il loro ordine progressivo di scrittura, la qual cosa ha determinato degli spostamenti di argomenti con la conseguente difficoltà di

---

elenco corretto dei manoscritti, in quanto Beckh non dà tutte le indicazioni che occorrono per poterli individuare con precisione (in quale biblioteca si trovano, con quale dicitura etc.), soprattutto per quanto riguarda i manoscritti che occupano una posizione poco rilevante nello *stemma codicum*. Pertanto si rimanda alla pubblicazione Teubneriana dei *Geoponica* per opera di Rodgers, lavoro che è in fase di realizzazione.

<sup>91</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 337: «Tres igitur sunt codicum stirpes diversae pari auctoritate, unde omnia manarunt exemplaria».

<sup>92</sup> Si vedano le descrizioni che ne fanno Oder (1893, p. 24), Weitzmann (1971, p. 193) e Rodgers (2002, p. 161).

<sup>93</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 289: « $\beta$ ,  $\gamma$ ,  $\gamma\chi$  [...] semper tenent formam antiquiorem;  $\iota$  mutum aut deest aut adscriptum est».

lettura dell'intero testo. Tale perturbazione dell'ordine originario si riscontra in quasi tutti (circa 25) i codici che da *F* derivano, analizzati singolarmente da Beckh<sup>94</sup>. Tra questi un importante apografo è il cod. *Paris. gr.* 1993, scritto nel 1485<sup>95</sup>. Come si è già accennato<sup>96</sup>, il codice *F* è l'unico che ha trasmesso il proemio dedicatorio all'imperatore, senza però specificare il nome del suo autore. Nel complesso è un codice di eccellente valore<sup>97</sup>, poiché ha tramandato integro il testo del trattato greco, fatta eccezione per alcuni errori dovuti al fatto che, secondo quanto afferma Beckh, o il testo dell'archetipo non era ben leggibile o era già corrotto<sup>98</sup>.

2) Una seconda famiglia è costituita da alcuni testimoni che non trasmettono per intero il testo dei *Geoponica*, ma parti di esso, più o meno estese, tutti provenienti da un subarchetipo perduto chiamato *α*. Questa famiglia è composta soltanto da quattro codici, il più importante dei quali è il *Marc. gr.* 524 (*M*) datato tra il XIII e il XIV secolo. Il testo dei *Geoponica* in esso contenuto si ferma a XIX, 6, 13<sup>99</sup> e dunque non contiene gli ultimi tre capitoli del libro XIX e l'intero libro XX. Il codice *M* (che non ha tramandato solo i *Geoponica* ma anche frammenti di opere di Prodromo, Costantino il Questore e Michele Psello), come abbiamo precedentemente chiarito, riporta in sede di *incipit* la menzione di Cassiano Basso

---

<sup>94</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 289: «Hanc foliorum permutationem omnes fere codices integri secuti, unde ordi sint, produnt».

<sup>95</sup> Secondo quanto afferma De Raynal (1874, nota 2 di p. 92) questo manoscritto fu copiato in ventitre notti da François Tholandellus, cancelliere del comune di Treviso nel 1485.

<sup>96</sup> Cfr. *supra*, p. 5.

<sup>97</sup> Oder (1893, p. 24) lo definisce «antichissimo ed eccellente».

<sup>98</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 28: «ff. 11-251 ipsa Geoponica continent integra praeter pauca socordia omissa et nonnulla, quae in archetypo aut legi non poterant aut iam deerant».

<sup>99</sup> Per l'esattezza l'ultima parola contenuta nel codice è *ιαθήσονται*, che si trova a metà del tredicesimo ed ultimo paragrafo del capitolo 6. Dopo uno spazio di tre righe il codice presenta una breve dissertazione sulle dieci Categorie, alla quale seguono cinque fogli di un altro tipo di carta. Cfr. Beckh, 1886, p. 267.

Scolastico come autore e all'inizio dei libri VII, VIII e IX la dedica ad un figlio di tale Cassiano<sup>100</sup>.

In stretto grado di parentela con il codice *M* è il *Vat. Pal. gr. 207 (P)*, datato al XIV secolo e che tramanda le medesime porzioni di testo del precedente. Da esso discendono altri due testimoni: il *Lond. Harl. 5726* e l' *Oxon. Barocc. 54*, entrambi datati alla metà del secolo XIV. Quest'ultimo codice ha l'inizio e la fine che risultano essere stati aggiunti molto tempo dopo da un'altra mano

3) La terza famiglia ha per capostipite il *Laur. gr. 29, 23, (L)*, anch'esso, come *F*, contenente soltanto alcuni brani del trattato greco e antografo del *Vat. gr. 573*. *L* è costituito da 121 fogli membranacei, occupati dai *Geoponica* fino al *folio* 119; il testo inizia al capitolo I, 4 e si conclude al capitolo XX, 8 dove compare la *subscriptio*: τέλος τῶν εἴκοσι βιβλίων τῆς τῶν γεωπονικῶν ἐκλογῆς. L'ordine di successione dei libri non è rispettato: il codice li riporta correttamente fino al libro IX, ma poi si trova il XII, il XIII, il XV, il X, l'XII, il XIV ed il XVI e via via i rimanenti nella giusta successione, la qual cosa tuttavia non si è verificata nell'unico codice derivato da *L*. Sulla base dell'elegante minuscola con la quale è scritto, il codice è collocato da Beckh al XIII secolo<sup>101</sup>, dunque in un periodo compreso tra la stesura del codice *F* e quella del codice *M*.

Il solo codice nel quale Beckh ha potuto individuare punti in comune con *L* è il *Vat. gr. 573*, del quale lo studioso non dà nessuna datazione, limitandosi ad elencare i più evidenti errori

---

<sup>100</sup> Si veda *supra* la nota 64 di p. 22.

<sup>101</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 320: «Ipsa Geoponica scripta sunt litteris minimis sed elegantibus saec. XIII».

congiuntivi con *L* all'interno dei pochi frammenti del testo dei *Geoponica* (ovvero IX, 8; XV, 1 e X, 36).

Alla fine della sua lunga e dettagliata analisi dei singoli manoscritti, Beckh si concentra sulle lezioni dei codici principali, cioè *F*, *M* ed *L* consapevole del fatto che se si volesse restituire il testo dell'archetipo, sarebbe sufficiente basarsi su *M*, *F* ed *L*<sup>102</sup>, la qual cosa non è per niente semplice vista la molteplicità di *loci* nei quali due capostipiti concordano ed il terzo invece differisce, restituendo però una lezione apparentemente migliore<sup>103</sup>. In linea di massima, tuttavia, secondo lo studioso, bisognerebbe prediligere la lezione tramandata da *F*, sulla base del discutibile principio che si tratta del codice più antico e di gran lunga più integro rispetto agli altri due<sup>104</sup>.

Oder, nel suo terzo contributo allo studio dei *Geoponica*<sup>105</sup>, pubblicato alcuni anni dopo il lavoro di Beckh, si è soffermato brevemente sulla tradizione manoscritta del trattato, descrivendo i tre codici principali e chiarendo che l'archetipo *A* deve essere stato redatto all'inizio dell'XI secolo, o verosimilmente già nel corso del X, se si considera che la data più probabile di stesura dei *Geoponica* offerti all'imperatore Costantino è il 950 e che il manoscritto più antico, *F*, si data all'XI secolo<sup>106</sup>.

---

<sup>102</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 327: «Quodsi archetypi verba restituere conamur, satis est congruere M. F. L.».

<sup>103</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 329: «Verum non semper res est manifesta: interdum enim duos congruere vitiis, tertium meliora reddere iam vidimus».

<sup>104</sup> Cfr. Beckh, 1886, p. 342: «In tanta omnium fontium inconstantia ac perturbatione nihil relinquitur nisi ut sequamur, quod eius fieri potest, codicem F. si non ubique optimum, at longe integerrimum, sin minus, ex L. M. aut etiam P. quamlibet recipiamus lectionem, dem ne auctoris sententiae repugnet».

<sup>105</sup> Cfr. Oder, 1893, pp. 23-24.

<sup>106</sup> Cfr. Oder, 1893, p. 24: «Der Archetypus gehört also spätestens dem Anfang des elften, wahrscheinlicher aber noch dem zehnten Jahrhundert an: so weit also reicht sicher die heutige Fassung der Eclogen zurück».



## 1.6 La fortuna dei *Geoponica*

I XX libri dei *Geoponica* ebbero una grande fortuna e diffusione nel corso del Medioevo, tanto che per seguire a pieno la loro fruizione è necessario tenere in considerazione diversi paesi e diverse lingue, occidentali ed orientali, nelle quali essi sono stati tradotti. Tale successo si spiega, oltre che per un interesse squisitamente letterario e filologico da parte degli «addetti ai lavori», anche per le finalità pratiche che un simile trattato si poneva, ovvero dare precetti e consigli su come condurre al meglio l'attività di contadino ed allevatore, le due attività cardine dell'economia di tutti i tempi.

### 1.6.1 Le traduzioni in lingua araba

Dal VI secolo, quando Cassiano Basso redasse le sue *περὶ γεωργίας ἐκλογαί*, alla prima metà del X secolo, quando un anonimo letterato della corte di Costantino VII Porfirogenito riprese in mano il trattato e lo rimise in circolazione, dedicandolo all'imperatore e probabilmente trascrivendolo dalla maiuscola tardoantica alla minuscola bizantina in uso ai suoi tempi<sup>107</sup>, ci sono in mezzo diverse centinaia di anni durante i quali è difficile capire cosa sia realmente accaduto<sup>108</sup>. È in questo lasso di tempo, infatti, che si collocano numerose traduzioni del testo greco in lingua araba, armena e siriana che determinarono la diffusione dei *Geoponica* nel mondo musulmano. La più antica di queste è una versione in lingua pahlavi (pahlavi è il nome che la lingua persiana ha assunto in epoca Sasanide, subito dopo il regno degli Achemenidi) che

---

<sup>107</sup> Così la pensa Lelli, 2010, p. LXXXIII.

<sup>108</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 162.

risale al VI/VII secolo ed è denominata *Warz-nama*; da essa dipende una versione araba dell’VIII secolo col nome di *F. al-farisīya*, la quale è a sua volta fonte dell’altra traduzione in lingua araba dello pseudo-Qustus, *F. ar-rumīya*, databile al IX secolo.

Parallelamente a questo ramo di traduzioni è possibile individuarne un altro contenente una traduzione in lingua siriana (*Akruta*) del VI secolo, dalla quale deriva una versione araba (*K. al-Filāha*) datata all’VIII secolo. Collocata da Rodgers al X secolo e da Greppin<sup>109</sup> al XIII secolo, è una traduzione armena (*Girk’ Vastakoc’*) a partire dalla quale e per influenza dei *Geoponica* costantiniani derivarono delle parallele traduzioni arabe, tra le quali quella di Ibn al-‘Awwam del XIII secolo è la più nota.

Ecco riportato in uno schema quanto appena esposto:



Oder, al tempo dei suoi studi analitici sui *Geoponica*, aveva sottovalutato l’importanza della parallela tradizione in lingua orientale, accogliendo con sufficienza la scoperta di De Lagarde del 1860<sup>110</sup>, ovvero il rinvenimento nella biblioteca

<sup>109</sup> Cfr. Greppin, 1987, pp. 48-49.

<sup>110</sup> Cfr. De Lagarde, 1860.

del British Museum di Londra di un manoscritto risalente al IX secolo, redatto in lingua siriana e contenente grosse sezioni dei *Geoponica*. Dal momento che tale manoscritto risultava mutilo delle parti iniziali e finali, non presentava il nome del traduttore né alcuna traccia del testo greco o delle fonti di riferimento, Oder ha considerato la versione siriana utile per seguire gli sviluppi del trattato greco, ma non tanto da essere considerata un punto di partenza per lo studio delle fonti<sup>111</sup>. Di parere opposto Rodgers che, molti anni dopo, ha affermato che bisogna approfondire lo studio dei testi arabi per avere nuove informazioni sui *Geoponica*: «For further progress we must await study of the Arabic texts»<sup>112</sup>. Lo studioso americano, inoltre, ha messo in evidenza delle notevoli somiglianze tra il testo greco di Anatolio (che, ricordiamo, costituisce una fondamentale tappa nella formazione dei *Geoponica*) e tratti dell'agricoltura nabatea<sup>113</sup>. I Nabatei furono un popolo di commercianti dell'Arabia antica, situati nelle oasi del nord-ovest, in una terra alla quale al tempo di Flavio Giuseppe venne dato il nome di Nabatene. Dal III sec. d.C. i Nabatei smisero di scrivere in aramaico e cominciarono ad adottare la lingua greca, dedicandosi esclusivamente all'attività di contadini. Ebbene, Rodgers analizzando vasti frammenti dell'*Agricoltura Nabatea*, ovvero il più importante prodotto letterario di questo popolo, ha individuato delle sorprendenti somiglianze con i *Geoponica*, soprattutto nella sezione dedicata alla viticoltura. Nello specifico, il frammento greco di Anatolio sopravvissuto<sup>114</sup> mostra una stretta somiglianza

---

<sup>111</sup> Cfr. Oder, 1890, pp. 61-62.

<sup>112</sup> Cfr. Rodgers, 2002, p. 5.

<sup>113</sup> Cfr. Rodgers, 1980.

<sup>114</sup> Si tratta di un capitolo dedicato ai rimedi da mettere in atto in caso di grandinate sulla vigna; tale frammento fu scoperto ed edito da Beckh nel 1886 (cfr. pp. 268-270) ed è contenuto nel ms. *Paris. gr.* 2313. L'argomento di questo frammento è confluito in

verbale, nonché una notevole identità di contenuto con le sezioni di viticoltura dell'*Agricoltura Nabatea*, questo perché la *Synagoghé* di Anatolio è stata una delle fonti della tradizione greco-latina di cui il compilatore dell'*Agricoltura Nabatea* si è avvalso per le informazioni strettamente agricole<sup>115</sup>.

L'aver individuato queste non trascurabili congruenze ha convinto ancora di più Rodgers dell'importanza dello studio dei testi in lingua orientale per una comprensione a tutto tondo dei *Geoponica* greci, sicuro del fatto che da essi emergeranno nuove risorse, soprattutto per ciò che concerne le prime fasi di fusione tra la tradizione letteraria greco-romana e il nascente mondo letterario islamico<sup>116</sup>.

### 1.6.2 Le traduzioni medievali

Per i testimoni contenenti il testo dei *Geoponica* si è supposta la stessa sorte toccata a molti altri manoscritti antichi, ovvero che essi siano giunti in Italia per opera di dotti bizantini in fuga da Costantinopoli dopo l'invasione turca del 1455. Tuttavia, nel caso del trattato di cui ci si occupa, precedentemente a quella data comune esso era stato conosciuto in parte grazie all'operato di un dotto pisano, Burgundione<sup>117</sup> (o Burgundio), il quale nel 1157 era tornato da Costantinopoli con una serie di manoscritti greci tra cui un testo dei *Geoponica*. Tale Burgundione, che si occupava di diritto e che aveva realizzato delle traduzioni di opere greche anche di argomento tecnico (come i trattati di Galeno), si

---

*Geop.* I, 14 ed è stato oggetto di studio da parte di Fehrle nel 1920.

<sup>115</sup> Cfr. Rodgers, 1980, p. 1.

<sup>116</sup> Cfr. Rodgers, 1980, p. 6.

<sup>117</sup> Cfr. *Dizionario Biografico degli Italiani* s.v. Burgundione Pisano.

interessò delle sezioni dei *Geoponica* dedicate alle uve ed alla vendemmia (grosso modo i capp. 6-8) e le tradusse in lingua latina dando vita all'opera che egli intitolò *Libri de vindemiis*<sup>118</sup>. Di questo lavoro si sono conservati alcuni manoscritti con in margine i nomi degli autori antichi dai quali i capitoli dei *Geoponica* greci sono stati tratti.

A partire dal lavoro di Burgundione da Pisa, un altro autore italiano, cittadino bolognese, Pietro Crescenzi<sup>119</sup>, intorno al 1305 realizzò un trattato di agronomia scritto in lingua latina, in XII libri, ampiamente celebrato e diffuso negli anni successivi, il *Liber commodorum ruralium*. Nonostante l'enorme successo incontrato da questo lavoro, l'opera, tuttavia, cadde presto nell'oblio: al suo autore, infatti, fu rimproverato di aver disatteso alle finalità pratiche proprie di un'opera di agronomia, rinunciando alla descrizione di fenomeni rilevati personalmente, per mettere insieme una serie di concetti obbedienti ai canoni di un aristotelismo ormai privo di vitalità.

### 1.6.3 Le edizioni del XVI secolo

Nel corso del XVI secolo alcuni manoscritti dei *Geoponica* finirono nelle mani di due filologi tedeschi, famosi a quel tempo, oltre che per l'attività intellettuale che svolgevano, anche per la loro amicizia con Lutero: Mathias Aurogallus (ovvero Matthäus Goldhahn, 1490-1543), insegnante a Wittenberg, e Simon Grynaeus (1493-1541), medico svizzero. Il primo<sup>120</sup> decise di affidare il codice<sup>121</sup> ad uno degli uomini

---

<sup>118</sup> Cfr. Buonamici, 1908.

<sup>119</sup> Cfr. *Dizionario Biografico degli Italiani s.v. Pietro Crescenzi*.

<sup>120</sup> Cfr. Olivier, 1980, p. 249.

<sup>121</sup> Olivier, 1980, p. 253, ha identificato il manoscritto affidato a Cornarius da Aurogallus con il codice *Praha, Státní Knikovna Č. S. R. VI Fe 4*, proveniente dalla

più colti ed in vista del suo tempo, Janus Cornarius (ovvero Johann Hahnpol, 1495-1555). Questi, prima docente di greco presso l'università di Wittenberg e poi medico, da buon umanista era convinto del fatto che per esercitare al meglio la professione medica bisognasse conoscere le dottrine dei suoi fondatori greci e questo lo si poteva fare solo a partire dall'analisi diretta dei loro scritti in lingua originale. Nutrito di questa salda convinzione, Cornario si dedicò alla traduzione e all'edizione degli autori medici greci, attività che culminò nel 1538 con l'edizione ippocratica che costituì una pietra miliare nella cultura dell'epoca (ad essa seguì nel 1546 la traduzione del testo di Ippocrate, la prima basata sulla collazione di più manoscritti). Nello stesso 1538 Cornario mandò a stampa a Basilea una traduzione dei *Geoponica* in latino, poi ristampata tre volte tra il 1538 e il 1542 a Venezia e Lione. Questo lavoro, nel quale l'umanista attribuiva la paternità dell'intero trattato all'imperatore Costantino Pogonata (668-685), era costituito da un'ampia introduzione, traduzione latina senza testo greco a fronte e brevi note di commento, soprattutto ai capitoli dedicati alle piante aromatiche e terapeutiche.

L'altro filologo tedesco, Grynaeus, utilizzò il manoscritto<sup>122</sup> che possedeva per realizzare la prima edizione a stampa del testo greco dei *Geoponica*. Questo avvenne nel 1539, sempre a Basilea, per opera di Joannes Brassicanus, un umanista tedesco e professore a Tubinga; alla prefazione dello stesso Grynaeus seguivano il testo greco e la traduzione latina, con delle note di commento.

---

biblioteca personale dell'umanista ceco Bohuslav Hasištejnský z Lobkovic, del quale Aurogallus era stato un allievo e un amico.

<sup>122</sup> Tale manoscritto era il *Vindobonensis*, *Med. gr.* 46. Cfr. Olivier, 1980, nota 2 di p. 249.

Parallelamente vennero effettuati i primi volgarizzamenti del trattato. Nel 1542 due italiani, Pietro Lauro Modenese e Niccolò Vitelli, pubblicarono la traduzione dei *Geoponica* in italiano; nello stesso anno ne comparve una in tedesco per opera di Michael Hernn e l'anno successivo, nel 1543, a Poitiers, Anthoine Pierre tradusse in francese il trattato, facendo riferimento (come egli stesso affermò nella *praefatio*) alla traduzione latina di Cornarius e condividendone l'opinione sull'autore del testo originale.

Bisogna aspettare il 1617 perché si metta in circolazione la prima versione spagnola dei *Geoponica*: Fra' Miguel de Augustin pubblicò il *Libros des secretos de la casa de campo y pastoril*, altrimenti noto come *Libro del Prior*, in cui è possibile individuare tracce della versione francese del 1543.

#### 1.6.4 Le edizioni del XVIII secolo

Man mano che il testo dei *Geoponica* aveva trovato diffusione nei vari paesi europei, si era altresì sviluppato lo studio filologico dell'opera. Il primo a cimentarsi nell'edizione moderna del trattato in questione fu Peter Needham, un membro dell'università di Cambridge, il quale in quella stessa città dove espletava la sua attività di insegnante e di studioso pubblicò nel 1704 in un unico volume la traduzione latina con testo greco dei *Geoponica*. Nell'introduzione (*Prolegomena*) Needham si soffermò a dare delle indicazioni sugli autori excerptati nei *Geoponica*, esposti in ordine alfabetico, ai quali faceva seguito un breve *conspectus siglorum*, quindi il corpo del testo greco stampato in colonne parallele a quelle contenenti la traduzione latina, così da avere una visione

sinottica delle due forme e poter stabilire confronti e rimandi. A piè di pagina l'autore inserì le *varietates lectionum*, con a seguire le note di commento contenenti riferimenti testuali agli agronomi latini; a fine libro seguirono gli *indices* degli autori compendiatati, dei termini notevoli ed infine degli argomenti affrontati nei XX libri del trattato.

Nel 1781 apparve l'altra edizione «filologica» dei *Geoponica*, ad opera di Nicolas Niclas il quale, per impulso dell'amico e collega Jean-Matthias Gesner (autore di una pregevole edizione degli agronomi latini nel 1735), diede vita ad un approfondito e attento lavoro sul trattato greco, molto più lungo rispetto a quello della precedente edizione del 1704 (quattro volumi a fronte di uno solo). L'impostazione del lavoro è la medesima rispetto a quello di Needham, ovvero una lunga introduzione (con annessa dissertazione sugli autori excerptati), due colonne parallele con la traduzione latina a sinistra ed il testo greco a destra, le *varietates lectionum* e le *notae* a piè di pagina. Queste ultime, però, costituiscono la novità nei confronti dell'edizione del 1704 e rappresentano l'elemento di maggiore fatica ed impegno dell'editore; infatti in esse possiamo trovare delle osservazioni di carattere morfologico e semantico (soprattutto per giustificare l'utilizzo dei termini tecnici dell'agricoltura e dell'allevamento ed il loro significato in base ai contesti), i riferimenti testuali agli autori greci e latini, con l'inserimento degli estratti del testo di rimando, la discussione di alcuni passi del commentario di Needham, l'esposizione di nuovi tagli interpretativi, e tutte quelle precisazioni che agevolano e completano la lettura di un testo di argomento specialistico.



### 1.6.5 L'edizione di Beckh

L'impegno filologico sui *Geoponica* ha il suo culmine nel 1895 quando Heinrich Beckh pubblicò a Lipsia la prima edizione critica del testo greco. Questo studioso tedesco aveva già dedicato ai *Geoponica* la sua dissertazione universitaria, pubblicata nel 1886 con il titolo *De Geoponicorum codicibus manuscriptis*: in questo lavoro Beckh si concentrò sull'attenta analisi dei numerosi manoscritti che hanno tramandato il testo del trattato greco e, sulla base della sua visione autoptica di alcuni di essi, riuscì a ricostruire il primo *stemma codicum* dei *Geoponica*, dando così una sistemazione alle diverse famiglie di codici. Dopo nove anni Beckh diede alle stampe la sua edizione critica dello stesso trattato, in un unico volume di 706 pagine.

Nella *Praefatio* l'editore, dopo aver fornito brevi ragguagli sui tre più importanti manoscritti dei *Geoponica* (*F*, *M*, *L*), espone tutti i *loci* del testo per i quali c'è discordanza tra i codici e, nel giustificare le sue scelte testuali, fa anche ricorso alle lezioni tramandate in un codice (*S*) contenente la versione siriana della *Συναγωγή* di Anatolio, dando dimostrazione delle sue competenze nell'ambito delle lingue orientali. All'*Index notarum* (uno specchio con le sigle utilizzate in apparato), seguono i XX libri del trattato, con testo greco ed apparato critico a piè di pagina, senza note di commento. Infine troviamo gli *indices nominum* e *verborum* e gli *addenda et corrigenda*.

Tale edizione del 1895 resta il punto di riferimento per chi voglia approcciarsi allo studio dei *Geoponica* e lo è stata anche per il presente lavoro.

### 1.6.6 Studi ed edizioni moderne

Nel 1960 è apparsa a Mosca una traduzione dei *Geoponica* in russo per opera di E. Lipshits. Negli anni 1985-1986 sono state pubblicate delle traduzioni a singoli libri del trattato da parte di alcuni studiosi dell'Università di Monaco, i quali vi si dedicarono esclusivamente a scopo veterinario: i libri XIII e XV (sui parassiti e le api) editi da C. Krauss nel 1986, i libri XIV e XX (sui volatili ed i pesci) da J. Sommer nel 1985, i libri XVI e XVII (sui cavalli ed il bestiame) da U. Wappmann nello stesso 1985 ed infine i libri XVIII e XIX (sulle capre, le pecore, i cani ed i maiali) da H. Jung nel 1986.

Stella Georgoudi, una studiosa dell'*Ecole Pratique des hautes études* di Parigi, ha pubblicato nel 1990 la traduzione ed il commento di due libri dei *Geoponica*, il XVI ed il XVII, l'uno dedicato ai cavalli, l'altro al bestiame, a partire dai quali è riuscita a costruire un quadro generale sulla raffigurazione degli animali nel mondo greco, tra realtà ed immaginazione mitologica.

Recentissima è l'edizione pubblicata nel 2010 da Emanuele Lelli, studioso romano di letteratura scientifica e tecnica antica (ha pubblicato il *De agri cultura* di Catone il Censore). Avvalendosi della collaborazione di un gruppo di studiosi, ciascuno dei quali ha curato lo studio e la traduzione dei singoli libri, Lelli ha affrontato *in toto* i *Geoponica*, realizzando in due volumi la traduzione ed il commento dei venti libri del trattato, corredandoli di una articolata introduzione e ricca bibliografia, oltre che del testo greco. Tuttavia, il contributo filologico di questo lavoro non è molto alto, poiché l'editore dà qua e là delle scarse indicazioni sui

problemi di critica testuale, inserendo a piè di pagina sporadiche *varietates lectionum*. La fatica di Lelli ha comunque il merito di fornire la prima traduzione in italiano moderno dei *Geoponica*, la qual cosa, unita al commento ed alle indicazioni d'apertura sullo sviluppo dell'agricoltura antica, le fonti agronomiche e botaniche, contribuisce decisamente a dare una visione d'insieme più completa del trattato greco.

### 1.7 Autori excerptati nel VI libro dei *Geoponica*

Gli autori dei quali si leggono degli estratti nel libro VI dei *Geoponica* sono i seguenti:

- Fiorentino, capp. 1, 2, 7, 8, 14, 15, 16;
- Anatolio<sup>123</sup>, capp. 3, 4, 13;
- Didimo<sup>124</sup>, capp. 5, 6, 10, 18;
- Varrone, cap. 9;
- Apuleio, cap. 11;
- Diofane, cap. 12;
- Sozione, cap. 17;
- Democrito, cap. 19.

#### Fiorentino

È l'autore al quale è attribuito il maggior numero di sezioni nel libro VI (sette capitoli su diciannove) e a lui appartengono brani excerptati in tutti i venti libri (fatta eccezione per il terzo) dei *Geoponica*.

---

<sup>123</sup> Per il profilo di Anatolio si veda quanto esposto *supra* alle pp. 15-20.

<sup>124</sup> Per il profilo di Didimo si veda quanto esposto *supra* alle pp. 20-21.

Per collocare cronologicamente Fiorentino si fa ricorso ad una citazione contenuta all'interno della sua stessa opera, i *Γεωργικά*, notoriamente confluiti nei *Geoponica*, dove al passo IX, 14, 1-2 Africano riporta tale aneddoto:

Ἄξιον μὴ παραλιπεῖν τὴν τῆς ἐλαίας πρὸς τὴν ἄμπελον συμπάθειαν, ἣν ὁ Φλωρεντῖνος ἐν τῷ ἰα΄ βιβλίῳ τῶν γεωργικῶν αὐτοῦ φησι· λέγει γάρ, ὅτι ἐάν τις ἐλαίαν εἰς ἄμπελον ἐγκεντρίσῃ, οὐ βότρυς μόνος γίνεται, ἀλλὰ καὶ ἐλαία. [2] Τοιοῦτον δένδρον φάσκει τε θεάσασθαι παρὰ Μαρίῳ Μαξίμῳ, γεύσασθαι τε τοῦ καρποῦ, καὶ δόξαι ῥαγὸς σταφυλῆς καὶ στεμφύλου ἐλαίας ὁμοῦ γεύσασθαι.

«[1] È giusto non tralasciare la compatibilità dell'olivo con la vite di cui parla Fiorentino nell'undicesimo libro delle sue *Georgiche*; egli dice, infatti, che se qualcuno innesta l'olivo sulla vite, non nasce solo il grappolo d'uva ma anche l'olivo. [2] E racconta di aver visto un albero simile presso Mario Massimo e di aver assaggiato il frutto e che sembrava avere il gusto allo stesso tempo di acino d'uva e di sansa d'oliva<sup>125</sup>».

Al di là dell'eccezionalità di tale notazione agronomica, quello che interessa in questa sede notare è lo spunto cronologico che il passo ci offre, ovvero il riferimento a tale Mario Massimo che, come giustamente nota Oder<sup>126</sup>, doveva senza dubbio essere un personaggio universalmente noto, se al suo nome non viene aggiunta nessuna notizia in più. Infatti, in base a quanto sostenuto dallo stesso Oder, egli sarebbe da identificare con il *Marius Maximus praefectus urbi* dell'anno 217-218 e il nostro Fiorentino sarebbe di qualche anno più giovane del Prefetto, il che lo si deduce da un secondo riferimento, sempre tratto dai *Γεωργικά* e riportato da Didimo in *Geop.* XVI, 22, 8:

ὁ δὲ Φλωρεντῖνός φησιν ἐν τοῖς γεωργικοῖς αὐτοῦ, τεθεᾶσθαι ἐν Ῥώμῃ καμηλοπάρδαλιν.

---

<sup>125</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, p. 373.

<sup>126</sup> Oder, 1890, p. 84: «der hier erwähute Marius Maximus muss ein allgemein bekannter Mann gewesen sein».

«[8] Fiorentino dice nelle *Georgiche* di aver visto a Roma una giraffa<sup>127</sup>».

Storici dell'età di Augusto raccontano di una doppia comparsa di giraffe a Roma: una, al tempo dell'imperatore Gordiano III (238-244), durante il regno del quale dieci giraffe, insieme ad altri rari animali, erano state mostrate nell'Urbe; ed un'altra in seguito alla sconfitta di Zenobia da parte dell'imperatore Aureliano (272), quando delle giraffe erano state utilizzate per sfilare in città nel corteo trionfale. Seguendo il ragionamento di Oder, Fiorentino, nel brano sopra riportato, farebbe riferimento ad un'apparizione di giraffe nella capitale precedente a queste due, dunque in una data anteriore a quella del 238 (anno di ascesa al trono dell'imperatore Gordiano III), il che permette di dedurre che Fiorentino fosse di qualche anno più giovane del Prefetto Mario Massimo.

Tornando alla citazione di Africano in *Geop.* XIV, 9, 1, Fiorentino scrisse almeno 11 libri di Γεωργικά il cui contenuto, recuperabile in gran parte dalla lettura dei *Geoponica*, abbracciava tutti i campi del sapere agricolo, scevro da pratiche di magia e stregoneria (come è, invece, quello tramandato da Africano, autore dei Κεστοί, compendiate nei *Geoponica*) e improntato su precetti razionali, dettati dalla saggezza e dall'esperienza popolari, cosa che ha conferito a Fiorentino tanta importanza da venire spesso citato per avvalorare le posizioni di altri agronomi (si veda, per esempio, *Geop.* II, 33 in cui è citato da Didimo e *Geop.* XI, 20, 6 in cui è citato da Anatolio).

---

<sup>127</sup> Traduz. it. Lelli, 2010, p. 839.

## Varrone

Marco Terenzio Varrone (Rieti 116 a.C., Roma 27 a.C.) è l'unico agronomo latino del quale sono riportati in modo esplicito dei brani nei *Geoponica*. La vasta produzione di Varrone fu suddivisa da Gerolamo in un catalogo (incompleto, poiché sono elencati circa la metà degli scritti del Reatino); in totale, le opere varroniane sono verosimilmente 74, suddivise in 620 libri o volumi. Sfortunatamente di questa grande produzione è pervenuta, quasi integra, solo un'opera: il *De re rustica*, in tre libri; del *De lingua Latina* sono pervenuti solo 6 libri su 25. I brani excerptati nei *Geoponica* non sono tutti rintracciabili nel *De re rustica* di Varrone, il che potrebbe indurre a pensare che Cassiano Basso abbia avuto a disposizione non solo la più famosa opera del Reatino ma anche altri libri perdutisi nel tempo. Questo fa sì che il problema filologico rimanga aperto, se si aggiunge che c'è chi, come Rodgers<sup>128</sup> mette in discussione l'autenticità dei *tituli* dei *Geoponica* e dunque le assegnazioni a Varrone. Il capitolo (VI, 9) contenuto nel VI libro fa parte, secondo Lelli<sup>129</sup> dei quattro (II, 49; VI, 9; XVII, 10; XIX, 1) individuati con certezza nel *De re rustica*, mentre secondo Rodgers<sup>130</sup> esso non ha nessun corrispettivo nel *De re rustica* varroniano.

---

<sup>128</sup> Cfr. Rodgers, 1978, p. 285: «Varro's name in the lemmata to the Greek *Geoponica* is the invention of a mediaeval editor».

<sup>129</sup> Cfr. Lelli 2010, p. LXVIII.

<sup>130</sup> Cfr. Rodgers 1978, p. 282: «On smearing *dolia*. Special recipes for smearing the mouths and lids of *dolia* just prior of filling them whit must. Nothing in Varro». Cfr. anche *infra* il *Commento* alle pp. 130-131.

## Apuleio

È molto probabile<sup>131</sup> che l'Apuleio al quale vengono attribuiti numerosi brani dei *Geoponica* sia lo stesso autore delle *Metamorfosi* e dell'*Apologia*, ovvero lo spagnolo di Madaura vissuto tra il 125 e il 170 d.C. Dal momento che nelle opere pervenuteci di Apuleio non sono contenuti i frammenti excerptati da Cassiano Basso, si ipotizza che lo scrittore latino abbia realizzato anche un trattato agronomico o botanico, dal titolo *De re rustica*<sup>132</sup>, del quale abbiamo notizia insieme ad altri titoli come *De arboribus*<sup>133</sup> e *De piscibus*<sup>134</sup>. Per quanto Apuleio sia celebre per il suo interesse per la sfera della magia e della stregoneria, i brani che gli si attribuiscono nei *Geoponica* sono pieni di precetti tecnici e nozioni prettamente razionalistiche che ci rivelano un'altra faccia dello scrittore. Come sostiene Oder<sup>135</sup>, probabilmente i trattati agricoli di Apuleio erano una parte della sua grande opera enciclopedica, la qual cosa è testimoniata anche da Servio (in *Georg.* II, 126 è citata l'opera di Apuleio *De arboribus*) e da Palladio (dove in I 35, 9 leggiamo «Adversus mures agrestes Apuleius asserit semina bubulo felle maceranda antequam spargas»), passo che corrisponde a *Geop.* XIII, 5, 1), nonché da Plinio, nella cui *Naturalis Historia* i libri XVIII e XXVIII fanno dei continui riferimenti ad Apuleio.

Oder era altresì convinto del fatto che Apuleio avesse scritto tutte le sue opere, comprese quelle di agronomia, in

---

<sup>131</sup> Oder (1890, pp. 79-81) non nutre dubbi in proposito, come del resto Martin (1972, pp. 246-255).

<sup>132</sup> Ce ne danno notizia Palladio (I, 35, 9) e Fozio (*Bibl.*, 163).

<sup>133</sup> Citato da Servio in *Georg.* II, 126.

<sup>134</sup> Cfr. Conte, 2002, p. 508.

<sup>135</sup> Cfr. Oder, 1890, pp. 79-81.

lingua latina e affermava questo a partire dalla dicitura presente in *Geop.* I, 14, 10, Ἀπουλήϊος δὲ ὁ Ῥωμαϊκός φησι; a sostegno della sua tesi lo studioso tedesco ha addotto la corrispettiva definizione di Varrone in *Geop.* I, 2 (Βάρων ὁ Ῥωμαϊκός) e XV, 2, 21 (Βάρων ἐν Ῥωμαίᾳ γλώσση). Martin<sup>136</sup>, invece, molti anni dopo ha sottolineato il fatto che in realtà Apuleio era bilingue<sup>137</sup>, che aveva scritto in greco le opere di scienze naturali e che dunque il redattore dei *Geoponica* non ha effettuato nessuna traduzione, avendo egli attinto i frammenti da un'opera che circolava già in lingua greca.

### Diofane

Si tratta di Diofane di Bitinia<sup>138</sup>, autore del I secolo a.C. che realizzò un'epitome in sei libri dell'opera di Magone (scrittore del III sec. a.C.), la quale era composta da ben ventotto libri. L'opera di Magone, scritta in lingua fenicia, era stata già tradotta in greco da Cassio Dionisio, contemporaneo di Magone, e per decreto del senato romano, in seguito alla distruzione della città di Cartagine (146 a.C.), essa fu tradotta dal greco al latino da Decimo Silano. Diofane, più o meno in quegli anni, sintetizzò il lavoro di Magone in una sorta di manuale di agronomia dal titolo Γεωργικά<sup>139</sup> che egli donò al re dei Galati, Deiotaro, e che ancora veniva letto ed apprezzato nel III sec. d.C.<sup>140</sup> Dalla Suda apprendiamo che l'epitome di

---

<sup>136</sup> Cfr. Martin, 1972, pp. 253-254.

<sup>137</sup> Cfr. *Apol.* 36, 8.

<sup>138</sup> Cfr. Oder, 1890, p. 81.

<sup>139</sup> Stando alla testimonianza di Suda, 1217.

<sup>140</sup> In *Geop.* X, 29, 4 (capitolo attribuito a Fiorentino, per il quale cfr. *supra*, pp. 43-44) leggiamo: Διοφάνης δὲ φησιν ἐν τοῖς γεωργικοῖς αὐτοῦ; mentre in *Geop.* VI, 15, 2, sempre per bocca di Fiorentino si afferma: περὶ δὲ τοῦ θᾶπτον καθίστασθαι τὸ γλεῦκος, εὐρήσεις ἐν τῷ τρίτῳ βιβλίῳ Διοφάνου καλλίστας μεθόδους; «Ma per far schiarire il mosto più velocemente troverai le tecniche migliori nel terzo libro di Diofane» (trad. it. Lelli, p. 275). Da questa frase si evince che Diofane non solo era un autore ben presente allo scrittore Fiorentino, ma anche e soprattutto al lettore che con facilità avrebbe potuto



Diofane subì un'ulteriore riduzione a due libri per opera di Asinio Pollione di Tralle.

I precetti che vi leggiamo sono di buon livello tecnico, per la gran parte volti ad illustrare come si possano vagliare le qualità di un terreno o di un prodotto alimentare agricolo, mentre il ricorso alla magia ed al folklore è riservato solo ad alcune specie di animali (bruchi in *Geop.* 12, 9; scorpioni in 13, 9 e lupi in 18, 14).

### **Sozione**

Le notizie di cui disponiamo sul conto di tale Sozione sono scarse. Fozio<sup>141</sup> cita un Sozione come autore di un «libercolo pieno di storie incredibili e meravigliose sui fiumi, sulle fonti e sui laghi»; inoltre risulta come fonte, tra le tante, dell'opera di Teofilatto Simocatta, *Naturales Quaestiones*, ed infine compare tra le fonti dei *Mulomedicina Chironis* (opera che costituì il punto di partenza dei *Digesta artis Mulomedicinalis* o *Mulomedicina* dello scrittore romano Vegezio, V sec.).

Lo si colloca cronologicamente prima del III secolo d.C. e la sua opera, nonostante sia testimonianza di una concezione razionalistica dell'agronomia, risente tuttavia delle influenze magiche e folkloristiche della tradizione popolare.

---

reperire i precetti ai quali si fa riferimento, come ha notato Oder (1890, p. 81): «Der schreiber der Zeilen setzt vorans, dass Diophanes Auszug noch in den Händen seiner Leser ist».

<sup>141</sup> *Bibl.* 189: Ἀνεγνώσθη Σωτίουος τῶν σποράδην περιποταμῶν καὶ κρηνῶν καὶ λιμνῶν παραδοξολογουμένων.

## Democrito

Non si tratta del presocratico filosofo di Abdera, vissuto nel V sec. a.C. e fondatore dell'atomismo<sup>142</sup>, bensì di Bolo di Mende (città egiziana) detto «il Democriteo» o meglio «Bolo-Democrito»<sup>143</sup>, alchimista e agronomo contemporaneo di Callimaco, dunque vissuto in Egitto al tempo degli splendori della corte tolemaica. Il nome di tale Bolo fu legato fin dall'antichità a quello del filosofo Democrito per un duplice motivo: perché egli mescolò nella propria speculazione dotte concetti magici orientali con elementi della filosofia democritea e perché ben presto parecchie sue opere circolarono, forse per volontà dello stesso Bolo, sotto il nome del famoso filosofo e di conseguenza molti suoi trattati furono falsamente attribuiti a Democrito da diversi eruditi posteriori (si pensi a Varrone e a Columella, per esempio).

Fu un sapiente in molti campi dello scibile umano: taumaturgo, esperto di farmacologia, mago, botanico, conoscitore dei minerali e delle loro proprietà curative, insomma un personaggio dalle mille sfaccettature la cui immagine è tramandata dalle fonti con una buona dose di invenzione e mistero. A lui si attribuiscono due opere che hanno goduto di grande fortuna nell'antichità: un trattato *De sympathetica et de antipathetica*, ovvero *Sulle simpatie ed antipatie naturali* e le *Georgiche*, dalle quali sono tratti i frammenti compendiatati nei *Geoponica*. La gran parte del contenuto di entrambi è fondata su precetti di natura magica, folklorica, legata alle tradizioni popolari, in cui, ad esempio, si

---

<sup>142</sup> Anche se nell'antichità la confusione tra il Democrito excerptato nei *Geoponica* e il filosofo era un fatto comune, come testimonia anche Plinio che in *nat.* XXX, 10 dice: «Ai tempi della Guerra del Peloponneso Democrito dava lustro alla magia».

<sup>143</sup> Cfr. Oder, 1890, pp. 70-77.

cerca di creare delle pozioni capaci di curare uomini, animali e piante, o in generale di trovare dei rimedi naturali per risolvere problemi di svariata natura.

## **2. *Geoponica* VI**

## BIBΛION 5.

Τάδε ἐνεστιν ἐν τῆδε τῇ βίβλῳ, ἕκτη μὲν οὔση τῶν περὶ γεωργίας ἐκλογῶν, περιεχούση δὲ κατασκευὴν ληνοῦ καὶ ὑποληνίων, καὶ ἐλαιοτροπίου, καὶ οἰνοθήκης, ἐδρασμόν τε πίθων καὶ ἐργασίαν καὶ πίσσωσιν, 5 καὶ τὴν εἰς τὸν τρυγητὸν παρασκευὴν· ὅπως τε χρῆ πατεῖν τὰς σταφυλάς, καὶ πῶς ἐν τοῖς πίθοις ἐμβάλλειν τὸ γλεῦκος, καὶ ὥστε τοῦτο μὴ ὑπερχεῖσθαι, καὶ πῶς δυνατὸν γλεῦκος ἐν ὄλῳ τῷ ἐνιαυτῷ ἔχειν, γνῶναί τε εἰ ὕδωρ ἔχει, καὶ ὀξίζοντι τούτῳ βοηθεῖν, 10 καὶ περὶ γυψώσεως.

α'. περὶ ληνοῦ καὶ ὑποληνίων καὶ ἐλαιοτροπίου. β'. περὶ οἰνοθήκης καὶ πίθων ἐδρασμοῦ. γ'. περὶ κατασκευῆς πίθων. δ'. περὶ καιροῦ καὶ τρόπου πισσώσεως. ε'. πίσσης δοκιμασία. ς'. πίσσης σκευασία. ζ'. καθο- 15 λικὰ παραγγέλματα περὶ πισσώσεως. η'. ἄλλος τρόπος δόκιμος πισσώσεως πίθων. θ'. περὶ διαχρισμάτων πίθων. ι'. περὶ τῆς εἰς τὸν τρυγητὸν παρασκευῆς. ια'. τί δεῖ ποιεῖν τοὺς ἐφεστῶτας τοῖς κανθηλίοις, καὶ πῶς πατητέον τὰς σταφυλάς, καὶ τίνα τρόπον χρῆ 20 ἀναστρέφεσθαι ἐν ταῖς ληνοῖς τοὺς εἰς τὴν πάτησιν τεταγμένους. ιβ'. μετὰ τὴν τελείαν πάτησιν τῶν σταφυλῶν, πῶς ἐν τοῖς πίθοις τὸ γλεῦκος ἐμβλητέον. ιγ'. τῶν γιγάρτων μετὰ τὴν ῥύσιν τοῦ γλεύκους ἐκ τῆς ληνοῦ παραχοῆμα ἐκβαλλομένων πῶς ἐξ αὐτῶν 25

5 πείθων L || 6 παρασκευὴν L || χρῆ L || 7 πείθοις ἐμβάλλειν L || 12 indicem capitum om. CHLP || 13 ἐδρασμοῦς· F || 15 περὶ (p. c.) πίσσης δ. F || 18 τῆς ἐκ τρυγητῶν F || 19 ια' F num. om. M || 21 ταῖς\* corr. e textu, τοῖς FM || 23 ἐν ταῖς ληνοῖς M.



τὸν καλούμενον θάμναν ποιητέον. ιδ'. γλεῦκος μὴ ὑπερχεῖσθαι. ιε'. γλεῦκος παραντὰ εἰς χρῆσιν καταστήσαι. ις'. γλεῦκος ἐν ὄλῳ τῷ ἐνιαυτῷ ἔχειν, καὶ γνῶναι, εἰ ὕδωρ ἔχει. ιζ'. γλεῦκος εἰ ὕδωρ ἔχει γνῶ-  
5 ναι. ιη'. περὶ γυψώσεως. ιθ'. γλεύκει ὀξίζονται βοη-  
θῆσαι.

Cap. 1. Περὶ ληνοῦ, καὶ ὑποληνίων, καὶ ἐλαιο-  
τροπίου. Φλωρεντίνου.

1 Τὸν περὶ τῆς φυτείας τῶν ἀμπέλων καταρτίσαν-  
10 τες λόγον, μέλλοντές τε λοιπὸν περὶ τῆς τῶν οἴνων  
ἐπιμελείας καὶ θεραπείας διεξιέναι, ἀναγκαῖον ᾤθη-  
μεν προτάξαι, ὅπως δέοι τὴν ληνὸν καὶ τὰ ὑπολήνια  
κατασκευάσαι. 2 Δεῖ τοίνυν τὴν ληνὸν πρὸς τὸ πλη-  
θος τῶν συγκομίζεσθαι μελλόντων καρπῶν οἰκοδομεῖν,  
15 ὥστε ὑπάρχειν τοῖς ἐργαζομένοις ἱκανὴν ἀναστροφὴν·  
ἔχειν δὲ καὶ πρὸς τὴν ἀπόθεσιν τῶν σταφυλῶν ἱκα-  
νὴν εὐρυχωρίαν, ὥστε καὶ τῆς ὥρας κατεπειγούσης  
συντομώτερον κομίζειν τὸν καρπὸν, καὶ τοὺς ἐργαζο-  
μένους μὴ περιπνίγεσθαι ἀπὸ τῆς τοῦ γλεύκου ἀνα-  
20 φορᾶς. 3 Δεῖ δὲ τὸν ληνεῶνα ὄλον κατηλεῖφθαι  
πάντοθεν λειοτάτοις κονιάμασι, καὶ οὐχ ἦττον τὰς  
ἀναφοράς, ἵνα μηδὲν γεῶδες, μήτε τῶν ζωογονου-  
μένων ἐν αὐταῖς, ἐμπίπτου μίανη τὸν οἶνον. 4 ἔστω

1 θάμ<sup>αυ</sup> M || 2 παραντὰ\* corr. e textu, παρ' αὐτὰ FM ||  
5 γλεῦκος F || 7 ὑποληνίου CL || 8 φλωρ. a. t. P p. t. M om. L  
φλωρεντίου mg. H Φλο (corr. ex ω?) ρεῖ<sup>3'</sup> C || 12 δέον L ||  
15 ἀναστροφὴν· M || 16 πρὸς om. FL || 20 κατελεῖφθαι FHLM  
κατηλεῖφθαι sed η 1. m. ex ei corr. C || 22 ζωογονουμένων αὐ-  
τοῖς ἐμπίπτων, μιάνει L ἐν αὐτοῖς FP et per comp. M.

δὲ ἢ ληνὸς θερμῆ, καὶ ἐχέτω φῶς πλεῖστον πάντοθεν, τὸ δὲ ὑπολήνιον ἔστω πλατύστομον, καὶ μετὰ τὴν χρῆσιν πλυθήτω ἢ θαλάσση ἢ ἄλμη θερμῇ, καὶ σπογγισθήτω· ἄπωμον δὲ καταλιμπανέσθω, ἵνα μὴ εὐρωτιάσῃ· καὶ ἐπειδὴ οἱ μύες ἔσθ' ὅτε ἐμπίπτοντες εἰς 5 τὸ ὑπολήνιον πολλὴν ἐμποιοῦσι δυσωδίαν, ἐνθετέον ξύλον πλατύτερον, δι' οὗ δυνήσεται ὅταν ἐμπέσῃ μῦς ἀναδραμεῖν. 5 ὅταν δὲ πάλιν τις αὐτῷ μέλλῃ κεχρησθαι, ὁμοίως πλύνεας καὶ σπογγίσας θυμιασάτω. 6 τὸ δὲ ἐλαιοτρόπιον ἐστεγνωμένον χρῆ εἶναι. 10

Cap. 2. Περὶ οἴνοθήκης, καὶ πίθων ἐδρασμοῦ.  
Τοῦ Αὐτοῦ.

1 Ὁ οἶκος ὁ ὑποδεχόμενος τοὺς πίθους, ἐν μὲν τοῖς εὐδινοῖς πρὸς ἀνατολὴν καὶ ἄρκτον θυρίδα ἐχέτω, ἐν δὲ τοῖς ψυχροτέροις πρὸς μεσημβρίαν· πόρῳ δὲ 15 ἔστω τῆς ληνοῦ, καὶ ἀπηλλάχθω πάσης δυσωδίας. 2 τοὺς δὲ πίθους ἐδραστεῖον μὴ ψάφοντας ἀλλήλων, ποδιαίου μέτρου μεταξὺ καταλιμπανομένου, ἵνα καὶ οἱ τῆς οἴνοθήκης ἐπιμελούμενοι ῥαδίαν ἔχωσι τὴν ἐπὶ τοὺς ἐνδοτέρους πίθους εἴσοδον, καὶ ἵνα, εἴς 20 πίθος τραπῆ, μὴ συνεισπιάσῃται τοὺς πλησίον. οὐδὲν γὰρ οὕτω ταχεῖαν ἔχει τὴν ἀντίληψιν, ὡς ὁ οἶνος, μάλιστα δὲ τὸ γλεῦκος. 3 Τοὺς δὲ πίθους ἐδραστεῖον ἐν ξηροῖς τόποις, ὥστε κατὰ γῆς εἶναι τὰ δύο μέρη

1 ληνὸς L || 2 πλατύστομον et τρ' 1. m. supra add. M πλατύστομον P || 3 πληθύντω M πλυθήτω P || 4 ἀπόμασθον L || 5 βρωτιάσει L || 5 μύες FM μύες LP || 6 ἐμποιοῦν L || 7 ἐμπέσει L || 12 τοῦ αὐτοῦ p. t. L a. t. P || 14 εὐδινοῖς L εὐδιεινοῖς P || ἀνατολὰς F || 22 ἔχει om. M supra versum add. m. 2.?, et in marg. superiore m. rec.: † Ἐχει ἀντι . . . (cetera evanuerunt) L.



αὐτῶν, ἐὰν ἀσθενῆ καὶ λεπτὸν καὶ ἄτροφον ἢ χῶρα  
 φέρῃ τὸν οἶνον, ἐὰν δὲ δυναμικὸν καὶ πάχος ἔχοντα,  
 τὸ ἥμισυ αὐτῶν. 4 ὑποβλητέον δὲ ἐκάστῳ πίθῳ  
 ἄμμον ἀδρᾶν καὶ διάξηρον, ἐπὶ δὲ ταύτης παστέον  
 5 σχοίνου μυρσεψικῆς τὸ σύμμετρον πλήθος, τὸ δὲ λοι-  
 πὸν χῶματι πληρωτέον ἐξοπτηθέντι χρησίμως ὑπὸ  
 ἡλίου. 5 ἢ γὰρ ἄμμος καὶ ἡ ξηρὰ γῆ τὴν ἰκμάδα  
 πᾶσαν εἰς ἑαυτὰς ἐπισπῶνται, τὴν τε ἐκ τῆς γῆς καὶ  
 τὴν ἐν αὐτοῖς τοῖς πίθοις συνισταμένην, καὶ ἠδὺν  
 10 ποιοῦσι τὸν οἶνον. 6 Τεκμήραιτο δ' ἂν τις τὴν  
 δύναμιν αὐτῆς οὕτως. ἐὰν γὰρ καινὴν σπυρίδα ἄμμου  
 πληρώσας οἶνον ὀξίζοντα καταχέης, διηθηθήσεται  
 καθαρὸς καὶ ἄνοσμος· εἰ δὲ μὴ πάρεστιν ἄμμος, τῇ  
 παραπεσούσῃ γῆ χρηστέον προηλιασμένη. 7 Οὐ συγ-  
 15 κατακλειστέον δὲ ταῖς οἰνοθήκαις τῶν δυσωδῶν οὐδέν,  
 οἶον βυρσικὴν δυσωδίαν, τυρούς, σκόροδα, ἔλαιον,  
 σῦκα, σκεύη ἀχρεῖα· πάντα γὰρ τὰ τοιαῦτα, συνεπι-  
 σπώμενα τὴν ἀπὸ τοῦ οἶνου ἰκμάδα, εὐρωτιᾶ, καὶ  
 πάλιν εἰς τὸν οἶνον ἀναδίδωσι τὴν δυσωδίαν.  
 20 8 κεχωρίσθαι δὲ δεῖ τὴν οἰνοθήκην καὶ ἀπὸ λάκκου,  
 καὶ ἱποστασίου, καὶ ἀφεδρῶνος, καὶ ἀχυρῶνος, καὶ  
 ἀρτοκοπίου, καὶ βαλανείου. 9 εἰ ποτε δὲ εὐρεθείῃ  
 κύκλῳ δένδρα, ταῦτα ἐκκοπέσθω, αἱ γὰρ ῥίζαι λυμαί-  
 νονται περιπλεκόμεναι καὶ συναναχρώζουσαι τῆς ἀπ'

2 φέρει L || δυνατὸν L || 3 πείθω L || 4 διάρρηξον L || ταύτη  
 L || παστέον\* πλαστέον codd. || 5 μυρσεψικοῦ M || 6 ἐξοπτήσαντι  
 F || ἐξοπτήσαντα M || 8 ἑαυτὰ H αὐτὰς FCM || 10 τεκμήραιτε L ||  
 11 κενὴν LP || 12 διηθήσεται FM διηθύσεται καὶ καθαρὸς καὶ  
 H || 13 εἰ\* ἐὰν codd. || μὴ om. FM serv. HP || 14 προ-  
 ἡλιασμένη L προσηλ. FM || 16 μυρσικὴν CL et corr. ex μαρσ.  
 H || 17 συνεπισπόμενα L || 18 εὐρωτιᾶ L || 20 κεχωρεῖσθαι L ||  
 22 ἀρτοκοπίου HL ἀρτοκοπέου FM || 24 συναναχρώζουσαι L.



αὐτῶν ὀσμῆς, καὶ μάλιστα τῶν συκῶν, καὶ ἔτι μᾶλλον ἐρινεῶν, καὶ τῶν ῥοῶν. 10 ἔὰν δὲ ἀγρίους οἰκῶμεν τόπους, τὸ ἔδαφος πλήνθοις καταστρωτέον εἰς ὕψος ἀνάγοντας, καὶ ἐπὶ τοῦ καταστρώματος τοὺς πίθους ἐδραστεῖον ὑποβάλλοντας τὴν ἄμμον.

5

Cap. 3. Περὶ κατασκευῆς πίθων. Ἀνατολίου.

1 Γῆ οὐ πᾶσα ἐπιτήδειος πρὸς κεραμεῖαν, ἀλλὰ τῆς κεραμίτιδος γῆς οἱ μὲν προκρίνουσι τὴν πυρρὰν τὸ χροῶμα, οἱ δὲ τὴν λευκὴν, οἱ δὲ ἀμφοτέρας συμμιγνύουσι. 2 τινὲς μὲν οὖν ἀρκοῦνται <ἐν> τῇ δοκι- 10 μασίᾳ τοῦ καλῶς κεκεραμευμένου πίθου, τῷ κρουσθέντα αὐτὸν ἀποδοῦναι ἤχον τινα ὀξὺν καὶ τορόν. 3 οὐκ ἔστι δὲ τοῦτο αὐταρκές, ἀλλὰ χρὴ τὸν κατασκευάζοντα παρεῖναι τῇ κεραμεῖᾳ, καὶ ὅπως ὁ πηλὸς καλῶς εἰργασμένος εἴη προνοῆσαι, καὶ μὴ πρὶν εἶσαι 15 ἐπὶ τὸν τροχὸν ἀναβιβᾶσαι, πρὶν τὸν πηλὸν διαδειξαι ὁποῖος ἔσται ὁ πίθος ὀπτηθείς. 4 Οὐ πάντας δὲ τοὺς πίθους ἐπὶ τὸν τροχὸν ἀναβιβάζουσιν οἱ κεραμεῖς, ἀλλὰ τοὺς μικροὺς· τοὺς μέντοι μείζους χαμαὶ κειμένους ὀσημέραι ἐν θερμῷ οἰκῆματι ἐποικοδομοῦσι, 20 καὶ μεγάλους ποιοῦσιν. 5 Οὐ μικρὸν δὲ τῆς κεραμείας ἔστι μέρος ἢ ὕπτησις. δεῖ δὲ μήτε ἔλαττον, μήτε πλέον, ἀλλὰ μεμετροημένως τὸ πῦρ ὑποβάλλειν.

1 καὶ ἔτι — ἐρινεῶν om. FL || 2 καὶ ῥοῶν M καὶ τῶν ῥοῶν FL || ἀγρίους L || 3 τὸ δὲ ἔδαφος F || πλήνθοις καταστρωτέον L || 4 καταστρώματος L καταστρώματος P || 6 c. 3 om. L || ἀνατολίου p. t. M || 7 κεραμεῖαν εἰ m. rec. ex l corr. F || 9 συμμιγνύουσιν FH -σι C || 10 <ἐν>\* om. codd. || 11 τὸ F ἐν τῷ M || 13 οὐκ ἔστιν F οὐκ ἔστι HC || 15 εἴη εἰργασμένος M || 20 ἐποικοδομοῦσιν F -σι CH.

6 διὰ τοῦτό τινες, τὴν τῆς τοσαύτης κατασκευῆς  
 δυσκολίαν παραιτούμενοι, τοῖς παλαιοῖς χρῶνται πί-  
 θοις, ὃ μάλιστα βλάπτει τοὺς οἴνους. 7 Καλλίους δὲ  
 οἱ πίθοι τῶν εἰς γαστέρα ἐξωγκωμένων οἱ μακρότεροι,  
 5 καὶ μάλιστα τὰ στόματα ἀνεωγμένα ἔχοντες. 8 τὰ δὲ  
 χεῖλη τῶν πίδων ποιητέον ἔξω ἐπινεύοντα, ἵνα ὅταν  
 τῇ τέφρᾳ ἐπιχρίωμεν αὐτούς, μὴ ἐμπίπτη τι εἰς τὸν  
 πίδακον ἀνοιζάντων ἡμῶν, ἀλλ' ἐκκυλίηται ἔξω. εὐθύς  
 δὲ θερμοὺς ἔτι ὄντας πισσωτέον. 9 Ἔστωσαν δὲ οἱ  
 10 πίθοι μὴ μεγάλοι· οὐκ ἐπὶ πλέον γὰρ ἐν τοῖς τοιού-  
 τοις ἀναξεῖ, ἅτε μὴ στενοχωρούμενον, πλεονάζον δὲ  
 αὐτὸ ἑαυτῷ ἐπανίσταται, καὶ οὐ μόνον τὴν ὄσμην  
 ἀλλὰ καὶ τὸ ἄνθος ἀποπτύει. 10 τὰ δὲ μικρὰ ἀγγεῖα  
 πολὺ καὶ πρὸς φυλακὴν καὶ καλλιρινίαν συμβάλλεται.  
 15 διὰ τοῦτο μικροὺς χορὴ κατασκευάζειν τοὺς πίδακους.  
 11 εἰ δὲ φθάσαιμεν παλαιοὺς πίδακους ἔχειν μεγάλους,  
 τὸν ἀσθενέστερον καὶ χεῖρονα ἐγγέωμεν εἰς αὐτούς,  
 εἰς δὲ τοὺς μικροὺς τὸν κρεῖττω.

Cap. 4. Περὶ καιροῦ καὶ τρόπου πισσώσεως.

20

Τοῦ Αὐτοῦ.

1 Τοὺς καινοὺς πίδακους ἀπὸ τῆς καμίνου ληφθέν-  
 τας εὐθέως πισσωτέον, τοὺς δὲ παλαιούς, τῇ τοῦ  
 κυνὸς ἐπιτολῇ. 2 καὶ τινες μὲν κατ' ἐνιαυτόν, τινὲς  
 δὲ παρ' ἐνιαυτὸν αὐτοὺς πισσοῦσι. κάλλιον δὲ πισ-

1 τοιαύτης M || 7 ἐμπίπτει F ἐμπίπτη ex -οι corr. C ἐμ-  
 πίπτη H || 8 ἐκκυλίεται F || 9 ὄντας ἔτι M || 11 πλεονάζον αὐτὸ  
 ἑαυτῷ F ἑαυτῷ C ἑαυτὸ H πλεονάζον δὲ αὐτῇ ἑαυτῷ M  
 αὐτὸ P || 17 ἐγγέωμεν ω 2. m. ex ο corr. F -ωμεν CH ||  
 20 τοῦ αὐτοῦ a. t. M.



σοῦν, ὅταν ἢ ὄξυνος γένηται, ἢ ἀπορόφῃ ἢ ἐγκειμένη  
πίσσα.

Cap. 5. Πίσσης δοκιμασία. Διδύμου.

1 Τὴν πίσσαν οἱ ἀρχαῖοι ἡμῖν παραδεδώκασι καλ-  
λίστην εἶναι τὴν ἀπὸ τῆς Ἰδης, μετὰ ταύτην τὴν ἐκ 5  
Πιερίας· οἱ δὲ τὴν Ῥοδίαν προκρίνουσιν, ἄλλοι δὲ  
τὴν Βρυτίαν. 2 καθόλου δὲ καλλίων ἢ λαμπρά· δο-  
κιμάζουσι δὲ τινες πίσσαν οὕτως· στυπίον εἰς ἐψο-  
μένην ταύτην ἀνάπτουσι· καὶ ἢ μὲν παχὺν τὸν καπνὸν  
ἀναπέμπουσα βελτίων ἔσται· ἢ δὲ λεπτὸν ὡς φαύλη 10  
ἀποδοκιμάζεται. 3 οἱ δὲ θερμάναντες αὐτήν, εἰς  
ὔδωρ ψυχρὸν ἐμβάλλουσι, καὶ οὐ διὰ τῆς ὁσμῆς μόνης  
δοκιμάζουσιν, ἀλλὰ καὶ διὰ τῆς γεύσεως. 4 καὶ ἢ ἐν  
τῷ ἔψεσθαι δὲ μὴ ἐκπηδῶσα, μήτε πομφόλυγας καὶ  
ψόφους ποιοῦσα, βελτίστη δεδοκίμασται. 5 ἢ δὲ ἐν 15  
τῇ γεύσει γλυκντέρα καὶ καθαρωτέρα καὶ λειοτέρα καὶ  
εὐώδης καλλίων. ὡσαύτως ἀμείνων ἢ ἐφθῆ πίσσα  
τῆς ὠμῆς, καὶ ἢ ξηρὰ τῆς ὑγρᾶς. 6 Ἡ δὲ καλλίστη  
πίσσα κατασκευάζεται τὸν τρόπον τοῦτον. εἰς κερ-  
μείαν ἐμβάλλεται λεκανίδα καὶ τίθεται ἐν ἡλίῳ ἐπὶ 20

1 ὄξινος FH et corr. ex v C || ἐγγειμένη L || 3 διδύμου  
p. t. M || 4 Τὴν om. L || παραδεδόκασι L || 6 πιρρίας L || 7 ῥοι-  
τείαν FCM βροιτείαν H §§ 1. 2 om. P || λαμπρά, λάμπουσα  
βελτίων, omittis verbis δοκιμάζουσι — ἀναπέμπουσα F || 8 οὐτ<sup>s</sup>  
LM || στυπτί; tum εἰς — ἀνάπτουσι om., sed tertia versus pars  
vacat M || 9 καὶ εἰ μὲν L || παχύτερον | καπνὸν M || 10 ἀπολάμ-  
πουσα, βελτίον δοκεῖ L || λεπτήν L λεπτὸν ἂν φαύλη F || 12 ἐμ-  
βάλλουσι L ἐμβάλλουσιν FH -σι C || οὐ om. FL || 14 πηδῶσα  
FL πηδῶσα C || ποφόλυγας et μ supra ο, γ supra ὕ add. 1. m.  
M πομφόλυγας P || 15 βέλτιστα FL || 17 καὶ ἐφθῆ FL || 18 ξηρὰ  
L || 18 §§ 6—10 om. L.

ὀλίγον πυρός, εἶτα ἐπιχεῖται αὐτῇ ὕδωρ θερμὸν διη-  
 θημένον διὰ σποδοῦ κληματίνης, καὶ ἀνακινεῖται ἢ  
 πίσσα. ὅταν οὖν καταστῆ, μετὰ ὥρας β' ἀποχεῖται,  
 εἶτα αὐθις ἐπιχεῖται τοσοῦτον ἄλλο ὕδωρ. 7 ἐπὶ  
 5 τρισὶν οὖν ἡμέραις τρίτον ἐκάστης ἡμέρας ποιήσαντες,  
 τὸ ἐνυφιζῆσαν ὑγρὸν σπόγγῳ ἀνασπάσαντες, χρησι-  
 μωτάτην τὴν περιλειφθεῖσαν πίσσαν ποιοῦσιν. 8 Ἡ  
 ξηρὰ πίσσα καὶ πικρὰ ἐστὶ. σὺν οἴνῳ οὖν ἐψηθεῖσα  
 χρησιμωτέρα γίνεται, καὶ μάλιστα εἴ τι τῶν εὐόσμων  
 10 συνεψηθείη, βελτίων ἔσται. τὴν δ' ὑγρὰν εἰς τρίτον  
 ἐψήσαντες, ὡς ἐπιτηδεῖα χρῶνται. 9 Ἐνιοὶ δὲ κλη-  
 ματίνην σποδιὰν ἐμβάλλουσιν εἰς αὐτήν, καὶ ἀφεψοῦ-  
 σιν, αὐθις δὲ κηροῦ προσβάλλουσι τῇ σποδιᾷ. οἱ δὲ  
 κονίας τῆς στακτῆς καὶ οἴνου παλαιοῦ ἐγγέουσι. τινὲς  
 15 κηρὸν καθ' ἑαυτόν, καὶ μίσγουσι τὸν μέντοι ἐκ τῆς  
 Σαρδοῦς, χρησιμώτερον γὰρ εἶναι τοῦτον διαβεβαι-  
 οῦνται· καὶ οἱ μὲν τὸ τέταρτον, οἱ δὲ τὸ ἕκτον, οἱ δὲ  
 τὸ δέκατον τήκουσιν. εἰ γὰρ αὐστηρότερον βουλό-  
 μεθα ποιῆσαι τὸν οἴνον, πλέον ἐμβλητέον τοῦ κηροῦ.  
 20 10 τινὲς δὲ συμβουλεύουσι μήτε ὅλως ἐμβάλλειν τοῦ  
 κηροῦ εἰς τὴν πίσσαν, στρυφνότερον γὰρ τὸν οἴνον  
 γίνεσθαι, ὡς ῥαδίως εἰς ὄξυνην μεταβάλλειν.

1 διηθούμενον διὰ σπόγγον καὶ κληματίνης, καὶ ἀλκιμωτάτη  
 πίσσα F || 3 δύο CHP || 6 ὕδωρ M || 8 ἐστὶν F ἐστὶ CH || 10 δὲ  
 M || τρίτην M || 11 ἐνιοὶ δὲ καὶ κληματίνην M ἐνιοὶ δὲ κονίας,  
 νν. κληματίνην — οἱ δὲ om. P || 13 προσβάλλουσιν F προσβάλ-  
 λουσι CH || 14 ἐγγέουσιν H ἐγγέουσι C || τινὲς — μίσγουσι om.  
 CH || τινὲς δὲ κηρῶ M || 15 καὶ μίσγουσιν F καὶ μίσγουσι CHM  
 μίσγουσι P || 20 συμβουλεύουσιν F -σι CH || 21 στρυφνότερον  
 δὲ F || 22 ὄξυνην HP.



τερον ποιεῖ) καὶ κόστου, καὶ κασσίας καὶ μελιλώτου, ἢ  
 σχοίνου ἄνθους. ταῦτα γὰρ πρὸς εὐοσμίαν συμβάλλεται.  
 2 Καθόλου δὲ ἐπὶ μὲν τοῦ πάνυ καλοῦ γεωργουμένου  
 οἴνου συμφέρει τῇ ποικίλῃ πισσώσει χρῆσθαι. ἐπὶ δὲ  
 5 τῶν εὐτελῶν οἴνων ἀρκεῖσθαι δεῖ καλῇ πίσσῃ, ἴρεως  
 τε καὶ τίλεως ἐμβάλλειν τὸ μέτριον, καὶ πολλῶ ἔλατ-  
 του κηροῦ· πλεον γὰρ βληθὲν τρέπει τὸν οἴνον, ὡς  
 προειρήκαμεν. κηρῶ δὲ χρῆσθαι δεῖ τῶ λευκῶ, ἢ  
 τοῦ μὴ λευκοῦ τῶ καθαροῦ. 3 Τινὲς εὖ ποιοῦντες,  
 10 κάλαμον ἢ ξύλον ἐπιβάλλουσιν ὀρθὸν εἰς τοὺς κενω-  
 θέντας πίθους, ἵν' οἱ ἐμπίπτοντες κώνωπες ἢ τινα  
 τοιαῦτα ζῶα ἀναβαίνειν ἔχωσι διὰ τούτων. 4 Εἰς  
 τοὺς ἄρτι πισσωθέντας πίθους οὐ χρὴ τὸν καλλίονα  
 οἴνον ἐγγεῖν, ἀλλὰ τὸν ἤδη τρεπόμενον, καλλίονα  
 15 γὰρ αὐτὸν ποιήσει. καὶ τὸν μέλανα δὲ ὁμοίως εἰς  
 τοὺς τοιούτους ἐγγυτέον· τοὺς δὲ λευκοὺς, εἰς πεπισ-  
 σωμένους πρὸ ἐτῶν δύο ἢ καὶ πλειόνων.

Cap. 8. Ἄλλος τρόπος δόκιμος πισσώσεως  
 πίθων. Τοῦ Αὐτοῦ.

20 1 Ὑσσώπου Κρητικοῦ ἢ Καμπανοῦ λι. β' καὶ  
 σχοίνου Συριακῆς λι. β' νάρδου Ἰνδικῆς ἢ Κελτικῆς  
 λι. β' ἀλόης καλῆς γο. α' σ' κρόκου Σικελικοῦ γο. α' σ'  
 ἴρεως Ἰλλυρικῆς λι. α' κατὰ δέκα ἀμφορέας μέτρον

1 κόστου Needh. κόστους FM || κασσίας CH || 2 σχοίνου  
 Needh. σχίνου FM || ἄνθος M || 6 τίλεως CHM || 10 ἢ\* καὶ  
 codd. || 12 ἔχωσιν F -σι CH || 17 β' F δύο CH || 18 c. 8 om.  
 LP || 19 τοῦ αὐτοῦ a. t. in mg. sup. M || 20 S XIV 4 Ὑσσ.  
 Κρητ. καὶ πηγάνου λι. β' καὶ ἄνθους σχοίνου λι. β' νάρδου Ἰνδ. ἢ  
 Κρητικῆς λίτραν μίαν || καμπανοῦ οχ (= λίτρας) ὦ (1. m. ex β'  
 corr.) M || καὶ σχοίνου Συρ. λι. β' om. F || 21 μελιτικῆς FH μελιτικῆς  
 C || 23 ἀλόης γο. α' σ' καὶ κρόκου γο. α' σ' καὶ ἴρεως (?); α. l.)  
 λι. α' καὶ κατὰ ἀμφορέα μέτρον μέτρα πέντε· ἐνδιάσπειρον S.

Cap. 11. Τί δεῖ ποιεῖν τοὺς ἐφεστιῶτας τοῖς  
 κανθηλίοις, καὶ πῶς πατητέον τὰς σταφυλάς,  
 καὶ τίνα τρόπον χρῆ ἀναστρέφεσθαι ἐν ταῖς  
 ληνοῖς τοὺς εἰς τὴν πάτησιν τεταγμένους.

5 Ἀπουληῖου.

1 Οἱ ἐφεστιῶτες τοῖς μείζοσι κοφίνοις, τοῖς καλου-  
 μένοις κανθηλίοις, ἐκλεγέτωσαν τὰ φύλλα, καὶ εἴ τις  
 ὄμφαξ κομίζοιτο, ἢ ξηρὸς βότρυς εὐρεθείη. 2 χρῆ δὲ  
 καὶ τοὺς πατοῦντας, εἴ τι παρέλαθε τοὺς ἐπὶ τοῖς  
 10 κοφίνοις ἐφεστιῶτας, καὶ αὐτοὺς ἐκλέγειν. τὰ γὰρ  
 φύλλα συντριβόμενα ταῖς σταφυλαῖς, στυφότερον τὸν  
 οἶνον ἀπεργάζεται καὶ εὐφθαρτον. ἐκ δὲ τῶν ὄμφα-  
 κων καὶ τῶν ξηρῶν μεγίστη γίνεται βλάβη. 3 Ἐμ-  
 βληθείσας δὲ τὰς σταφυλάς εἰς τὰς ληνοὺς εὐθὺς τοῖς  
 15 ποσὶν ἀποθλιβέτωσαν οἱ πρὸς τοῦτο τεταγμένοι,  
 πᾶσαν τε ῥάγα ὀμαλῶς πατήσαντες ἀνασυρέτωσαν τὰ  
 στέμφυλα, τουτέστι τὰ γίγαρτα, ὥστε τὸ πολὺ τοῦ  
 ὑγροῦ ἀπορῥυῖναι εἰς τὸ ὑπολήνιον, δευτέρον τε  
 πατήσαντες ἀπαλλαττέσθωσαν, καὶ θερμὰ τὰ γίγαρτα  
 20 καὶ οὐ πάνυ ὑγρὰ ἀπεργασάμενοι, οὕτως ὑπὸ τὸ ξύλον  
 ἐπιτιθέτωσαν· θερμὰ γὰρ ὄντα καὶ ἀπαλά, εὐροώτερα  
 γίνεται. εἰ δὲ ὑγρὰ πάνυ ὑποτεθείη, ἀνάγκη τοῦ  
 βάρους ἐπιτεθέντος ῥήγνυσθαι τὰ συντεθέντα. 4 Εἰσ-  
 ιέναι δὲ εἰς τὴν ληνὸν τοὺς πατοῦντας χρῆ, εὖ μάλα

5 ἀπουληῖου p. t. M || 6 τοῖς λεγομένοις M || 8 βότρυς om.  
 L || 11 στυφότερον L || 13 γίνεται CF γίν. H || 15 πρὸς αὐτὸ  
 L || 16 πᾶσαν τὴν ῥάγα L || 17 στέμφυλα, τουτέστιν τὰ τζίπουρα  
 C || 18 δευτέρον δὲ πατ. M || 19 θερμὰ μὲν γίγαρτα L || 20 ὑπὸ  
 τὸ ξύλον οὕτως M || 21 ἐπιτιθέσθωσαν· θερμὰ μὲν γὰρ L ||  
 εὐροώτερα γίνονται L.



μετεωρισθέντος, τὸ μὴ καθαρὸν μόνον ἀποπτύειν.  
**3** Καθαίρειν δὲ χρὴ τὸ ἐν τοῖς πίθοις γλεῦκος ἐφεξῆς  
 ἐπὶ ἡμέρας εἴ ταῖς χερσὶ καὶ ταῖς σκαφίσι, τὸν τε  
 ἀφρὸν ἀφαιρεῖν, καὶ εἴ τι ἄλλο εἶη περιττόν, καὶ τὰ  
 5 καθάρματα πάντα ἐξάγειν τοῦ πιθεῶνος, καὶ πόρρω  
 σφόδρα ῥίπτειν. **4** εἴ γὰρ πλησίον ταῦτα μείνοι, τρε-  
 πομένων αὐτῶν κώνωπες ἀναφύονται, καὶ κακοσμία  
 γίνεται, ἅπερ ἄμφω τὸν οἶνον ποιεῖ ἐκτροπίαν. διὸ  
 εὐοσμίαν ἐπινοεῖν χρὴ ταῖς ληνοῖς διὰ θυμιαμάτων,  
 10 μάλιστα δὲ ταῖς οἰνοθήκαις.

Cap. 13. Τῶν γιγάρτων μετὰ τὴν ῥύσιν τοῦ  
 γλεῦκος ἐκ τῆς ληνοῦ παραχρῆμα ἐκβαλλο-  
 μένων, πῶς ἐξ αὐτῶν τὸν καλούμενον θάμναν  
 ποιητέον. Ἀνατολίου.

15 **1** Τὰ στέμφυλα, τουτέστι τὰ γίγαρτα, μετὰ τὴν  
 τοῦ γλεῦκος ῥύσιν ἐκβλητέα παραχρῆμα, καὶ εἰς  
 πίθους ἐμβλητέα, καὶ καταπατητέα. **2** ἡ γὰρ ἐκ τού-  
 των τρύξι, ἣν ἐπιχωρίως καλοῦσι θάμναν, οὐκ ἀηδὲς  
 πόμα τοῖς ἀγροίοις γίνεται, αὐτὰ τε λοιπὸν τὰ ἐναπο-  
 20 μένοντα γίγαρτα ἱκανὴν τροφὴν παρέξει τοῖς ἀλό-  
 γοις. **3** Δεῖ δὲ εὐθύς τῶν γιγάρτων ἐκ τῆς ληνοῦ  
 ἀφαιρουμένων, τὴν ληνὸν καὶ τὰ ὑπολήνια σαροῦν,  
 καὶ σπογγίζειν θαλαττίῳ ὕδατι ἢ ἄλμῃ, καὶ θυμιατίζειν.  
**4** ἐμμένον γὰρ τὸ ὑγρὸν πάντως τρέπεται, καὶ ἐκ  
 25 τούτου τὸν τῆ ἐφεξῆς ἡμέρα πατούμενον καρπὸν

2 τοῖς om. M || 3 πέντε HP ἕως ἡμέρας πέμπτης· ταῖς τε  
 χερσὶ L || 4 ἀφαιρεῖν L || 11 c. 13 om. LP || 14 ἀνατολίου p. t. M ||  
 19 αὐτό τε λοιπ(όν? per comp.)τὰ M || 25 τῆ ἐφ. ἡμέρα\* τῆς  
 ἐφ. ἡμέρας codd.

λυμανεῖται, καὶ τὸν κώνωπα ποιεῖ, ὅπερ σημεῖόν ἐστι τετραμμένου οἴνου.

Cap. 14. Γλεῦκος μὴ ὑπερχεῖσθαι.  
Φλωρεντίνου.

1 Στέφανον γλήχωνος ἢ καλαμίνθης ἢ ὀριγάνου 5  
τοῖς τραχήλοις τῶν ἀγγείων περιθῶμεν. 2 τινὲς δὲ  
τὰ ἔσω τῶν πύθων περὶ τὰ χεῖλη τῆ . . . . .  
. . . . . ἄλλοι δὲ πιμελῆ ταριχηροῦ ἐνδοθεν τὰ χεῖλη  
διαχρίουσιν· ἄλλοι τυροῦ βοείου. καθέξει γὰρ εἴσω  
ζέον τὸ γλεῦκος τοῦτο μάλιστα. 10

Cap. 15. Γλεῦκος παραυτὰ εἰς χρῆσιν κατα-  
στῆσαι. Τοῦ Αὐτοῦ.

1 Εἰς τὸν μετρητὴν κοτύλην ὄξους γλυκίζοντος  
βάλε, καὶ μετὰ ἡμέρας γ' ἔσται καθαρόν. 2 περὶ δὲ  
τοῦ θᾶπτον καθίστασθαι τὸ γλεῦκος, εὐρήσεις ἐν τῷ 15  
τρίτῳ βιβλίῳ Διοφάνου καλλίστας μεθόδους.

2 τετραμμένου F τετραμμ. CH || 3 ὅστε γλ. μὴ ὑπερέκ-  
χεῖσθαι: - L || 4 φλωρ. p. t. LM || 5 τέφραν M || γλήχωνος FP  
γλήχωνος MCH γλιχῶν· ἢ . . . . (‡ versus parte om.) ἢ ὀριγάνου L || 6 περιθῶμεν· εἶτα ἔσω περὶ τὰ χεῖλη τῶν πύθων M  
περιθῶμεν· ἄλλοι δὲ πιμελῆ P || 7 τῆ — χεῖλη om. FL cf. praef.  
p. VII || 9 περιδιαχρίουσι CH διαχρίουσιν FM διαχρίουσι L  
περιχρίουσι P || ἄλλοι om. FL || 10 τοῦτο μάλιστα om. FL ||  
11 c. 15 om. L || παρ' αὐτὰ H || καταστῆναι MP sed καταστῆ-  
σαι M i. c. || 12 τοῦ αὐτοῦ p. t. M || 13 μετρίτην F || γλυκίζον-  
τος M γλυκύζοντος H || 14 τρεῖς CHP.



Cap. 16. Γλεῦκος ἐν ὄλω τῷ ἐνιαυτῷ ἔχειν, καὶ  
γνώναι εἰ ὕδωρ ἔχει. Τοῦ Αὐτοῦ.

1 Πρὶν θλιβῆναι τοὺς βότρους τὸ ἐξ αὐτῶν αὐτο-  
μάτως ἀποστάζον γλεῦκος, ὃ πρόχυμά τινες καλοῦσι,  
5 βάλει αὐθήμερον εἰς ἀγγεῖον πεπισσωμένον ἔσωθεν καὶ  
ἔξωθεν, ὥστε ἡμίσεια εἶναι τὰ ἀγγεῖα, καὶ πώμασον  
ἐπιμελῶς γύψω. ἐπὶ πολὺν γὰρ χρόνον διαμένει τὸ  
γλεῦκος σφόδρα γλυκύ. 2 πολὺ δὲ μᾶλλον φυλαχθή-  
σεται, ἐὰν τοῦ ἀγγείου πωμασθέντος δέρματι, εἰς  
10 φρέαρ τοῦτο ἐμβληθῆ ἑπὶ ἡμέρας λ'. διὰ γὰρ τὸ μὴ  
ἀναξέσαι ἔσται διαπαντὸς γλεῦκος. 3 Εἰ δέ τις καὶ  
ἠρέμα πατήσει σταφυλὰς ὡς μὴ πιεσθῆναι, καὶ τοῦτο  
τὸ γλεῦκος εἰς παραμονὴν χρήσιμον ἔξει. 4 ἄλλοι εἰς  
παλαιὰ ἀγγεῖα ἀπὸ παλαιοῦ οἴνου τὸ γλεῦκος ἐμβάλ-  
15 λουσιν. 5 ἄλλοι τὸ ἀγγεῖον, ὡς προείρηται, ἔνδοθεν  
καὶ ἔξωθεν πισσωθὲν εἰς φρέαρ ἐντιθέασιν, ὡς ὑπερ-  
ἔχειν τὰ χεῖλη μόνον· τοῦτο ἐν τῇ πείρᾳ κάλλιστον  
ᾧφθη. 6 Ἄλλοι εἰς ἄμμον ὑγρὰν καταχωννύουσι τὸ  
ἀγγεῖον. ἄλλοι γιγάρτοις καταχώσαντες ἐπισωρεύουσι  
20 τὴν ὑγρὰν. ἄλλοι εἰς σκεῦος ἀπίσσωτον βαλόντες τὸ  
γλεῦκος, νίτρον Ἀλεξανδροῖνον κόψαντες, ἀποτίθενται  
εἰς σκιάν. 7 Τὸ δὲ γλεῦκος εἰ ὕδωρ ἔχει, ἐν τῷ ἐξῆς  
κεφαλαίῳ εὐρήσεις.

1 καὶ — ἔχει om. L || 2 τοῦ αὐτοῦ p. t. M || 3 ἀποθλιβῆ-  
ναι L || 5 ἔξωθεν καὶ ἔσωθεν M ἔσ. καὶ ἔξ. P || 6 ἡμισιν εἶναι  
τὸ ἀγγεῖον M μέσον εἶναι τὸ ἀ. P || 8 πολλῶ L || 9 τὸ ἀγγεῖον  
πωμασθέν L || 10 τοῦτο om. L || 11 §§ 3—7 om. L || 18 ἄλλοι  
δὲ εἰς M §§ 3—5 et 6 — τὴν ὑγρὰν om. P || καταχωννύουσιν  
F -σι CH || 21 ἀλεξανδροῖκόν M ἀλεξανδρινόν P ἀλεξάν-  
δροῖνον CH.

Cap. 17. Γλεῦκος εἰ ὕδωρ ἔχει γνῶναι.  
Σωτίωνος.

Ἀχράδας, τουτέστιν ἀπίδια τὰ ὠμότατα, βάλε εἰς τὸ γλεῦκος, καὶ ἐὰν ἔχη ὕδωρ, βολίζονται· ἐὰν δὲ μὴ ἔχη, ἐπιπλέουσιν. 5

Cap. 18. Περὶ γυψώσεως. Διδύμου.

Τὴν γύψου ἐμβλητέον εἰς ἀγγεῖον πλατὺ, εἶτα καὶ γλεῦκος ἐπιχυτέον, ὥστε ὑπερέχειν αὐτὸ τῆς γύψου, κινήτέον τε αὐτὸ πικνῶς, καὶ οὕτως ἐατέον καταστῆναι, ὅπως τὰ παχύτερα τῆς γύψου εἰς τὸν πυθμένα 10 ὑποκαθεσθείη. τὰ δὲ ἀνωτέρω τοῦ γλεῦκος ἀπαντητέον, ἕως ἐν τῷ τῆς κινήσεως ἔλλιπει μὴδὲν ὑφιζάνη τῆς γύψου.

Cap. 19. Γλεύκει ὀξίζοντι βοηθῆσαι.  
Δημοκρίτου. 15

Σταφίδος διαβραχείσης ἕως ἂν οἰδήσῃ, εἶτα ἐκπιασθείσης, κοτύλας β' τῷ ἀμφορεῖ ἐμβλητέον. ἢ διὰ τῆς ποταμίας ἄμμου, ὡς προείρηται, διηθητέον, ἢ σάνδυκος δραχμὰς δ' βλητέον.

1 ὥστε γλεῦκος L || 2 σωτίωνος p. t. L σωτίωνος p. t. M || 3 τουτέστι L || ἀπίδια LM alterum π add. m. 2. P || 4 ἔχει ὕδωρ LC || μὴ ἔχει LC || 6 c. 18 om. CLP || διδύμου p. t. M || 11 ἐπικαθεσθείη F ὑπὸ | κατεσθείη C ὑποκαταβαίη H || ἀνωτέρα M || 12 ὡς F || ἔλλιπει om. F || 14 ὥστε γλεῦκος L || ὀξίζοντι MH || 15 δημοκρ. p. t. LM || 16 οἰδήσει L || ἐκπιασθείσης LP || 17 δύο HP || post ἀμφορεῖ add. τῷ μεγαρικῶ δηλ(ονότι) P || 18 inter ἢ et σάνδυκος add. σάνδυξ. δένδρον θαμνωδες, οὗ τὸ ἄνθος χοροῖαν κόκκω ἐμπερη (-εῖ C) ἔχει. CH.

### **3. Traduzione**

# ΚΑΣΣΙΑΝΟΥ ΒΑΣΣΟΥ ΣΚΟΛΑΣΤΙΚΟΥ

## ΠΕΡΙ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΕΚΛΟΓΑΙ

### ΒΙΒΛΙΟΝ 5

#### Raccolta sull'Agricoltura di Cassiano Basso Scolastico

#### Libro VI

In questo libro, che è il sesto della Raccolta sull'Agricoltura, sono contenuti i seguenti argomenti:

- la struttura del torchio, dei tinelli, del frantoio e della cantina;
- la collocazione delle giare, la loro realizzazione e la pratica di spalmarle di pece;
- la preparazione della vendemmia;
- in quale modo bisogna premere le uve e come riporre il succo nelle giare in modo tale che non trabocchi;
- come si può avere mosto per tutto l'anno, sapere se contiene dell'acqua e intervenire se il mosto sta per diventare spunto;
- infine dell'ingessazione del vino.

1-A proposito del torchio, dei tinelli e del frantoio; 2-A proposito della cantina e della collocazione delle giare; 3-A proposito della realizzazione delle giare; 4-A proposito del tempo opportuno e delle modalità dell'impeccatura; 5-La verifica della pece; 6-A proposito della preparazione della

pece; 7-Norme generali per la tecnica dell'impeciatura; 8-Un altro valido modo per impeciare le giare; 9-A proposito della pulizia delle giare; 10-A proposito della preparazione alla vendemmia; 11-Cosa devono fare quelli che si occupano dei cesti, come bisogna pigiare le uve e in quale modo si devono comportare quelli che sono addetti alla pigiatura delle uve nei torchi; 12-Portata a compimento la pigiatura delle uve, in che modo bisogna riporre il mosto nelle giare; 13-Dopo che il mosto è fluito dalle uve, subito si tolgano le vinacce e come da esse si produce ciò che è chiamato *thamna*; 14-Perché il mosto non trabocchi; 15-Come usare subito il mosto; 16-Se vogliamo avere mosto tutto l'anno e conoscere se dentro c'è acqua; 17-Per sapere se il mosto ha dell'acqua; 18-A proposito dell'ingessare; 19-In che modo intervenire sul mosto quando sta per diventare spunto.

**I-A proposito del torchio, dei tinelli e del frantoio. Di Fiorentino.**

[1] Dopo aver portato a compimento il discorso sulla viticoltura e apprestandoci ad esporre dettagliatamente le cure ed i trattamenti per i vini, abbiamo ritenuto necessario esporre prima in quale modo si debbano costruire il torchio e i tinelli. [2] Dunque, bisogna realizzare il torchio tenendo conto della quantità dei frutti che vi saranno ammassati, in modo che ci sia a disposizione per i lavoratori sufficiente spazio per girare; ci sia anche spazio libero a sufficienza per la sistemazione delle uve cosicché, incalzando la stagione, vi si possa portare il frutto nel più breve tempo possibile e i lavoratori non si soffochino a causa delle esalazioni del mosto. [3] È necessario che tutto il luogo del torchio sia coperto da un leggerissimo



intonaco e non in misura minore il solaio, in modo tale che né alcun terriccio, né nulla di natura animale cadendovi possa rovinare il vino. [4] Il torchio sia caldo e ci sia da ogni parte una gran quantità di luce. Invece il tinello sia dall'ampia bocca; dopo l'utilizzo deve essere sciacquato o con l'acqua di mare o con acqua salata calda e lavato con la spugna. Lo si lasci scoperchiato perché non ammuffisca. E poiché si dà il caso che talvolta i topi cadendo nel tinello producono un gran cattivo odore, si metta dentro una tavola molto larga attraverso la quale il topo potrà tornare su, una volta caduto dentro. [5] E qualora qualcuno volesse utilizzare di nuovo il tinello, ugualmente dopo averlo sciacquato e lavato con spugne esso venga suffumigato. [6] Invece il frantoio bisogna che sia chiuso.

## **II- A proposito della cantina e della collocazione delle giare. Dello stesso Fiorentino.**

[1] La stanza che ospita le giare, se si trova in luoghi riparati deve avere le finestre rivolte verso levante e settentrione; se invece si trova in luoghi più freddi, a mezzogiorno. Inoltre essa deve essere lontana dal torchio e da ogni cattivo odore. [2] Le giare devono essere sistemate in modo tale che non si tocchino le une con le altre, lasciate ad una distanza di un piede, cosicché le persone che si prendono cura della cantina possano accedere facilmente verso le giare più interne e altresì, nel caso in cui il contenuto di una giara diventi spunto, non faccia andare a male anche quello delle giare vicine. Non c'è nulla che si guasti più velocemente del vino, soprattutto il mosto. [3] Le giare devono essere collocate in luoghi asciutti, in modo tale che due parti della superficie di esse siano

interrate, qualora la regione porti un vino leggero, povero e non nutriente; ma nel caso in cui dia un vino forte e corposo, allora venga interrata soltanto la metà di esse. [4] Bisogna porre sotto a ciascuna giara della sabbia grossa e completamente asciutta, sulla quale si deve spargere una equivalente quantità di giunco profumato; il resto bisogna riempirlo con della terra scavata, fatta asciugare opportunamente al sole. [5] Infatti la sabbia e la terra asciutta assorbono tutta l'umidità, sia quella che c'è nella terra, sia quella contenuta nelle giare e rendono il vino dolce. [6] La sua forza (*scil.* della sabbia) si può provare così. Se versi del vino diventato spunto in un paniere nuovo riempiendolo di sabbia, esso verrà filtrato puro e senza odore; se non ci fosse della sabbia, allora bisognerebbe utilizzare terra qualunque fatta precedentemente asciugare al sole. [7] Nelle cantine non bisogna rinchiudere nulla che abbia cattivo odore, come ad esempio il maleodorante cuoio, i formaggi, aglio, olio, fichi, recipienti inutili: tutte queste cose, infatti, attraendo a sé l'umidità del vino ammuffiscono e a loro volta mandano il cattivo odore al vino. [8] Si deve, inoltre, discostare la cantina dallo stagno, dalla stalla, dalla fogna, dal pagliaio, da forni e bagni. [9] Se per caso intorno vi nascessero degli alberi, questi devono essere tagliati: infatti le radici, intrecciandosi, danneggiano la cantina e la impregnano del loro odore, maggiormente quelle dell'albero di fico e ancora di più quelle dei fichi selvatici e dei sommacchi. [10] Qualora abitassimo in luoghi di campagna, allora bisogna stendere un pavimento con mattoni rivolti verso l'alto e sopra di essa bisogna collocare le giare con la sabbia di sotto.

### III- A proposito della realizzazione delle giare. Di Anatolio.

[1] Non tutta la terra è adatta per l'arte della ceramica, ma alcuni della terra argillosa preferiscono quella di colore rosso, altri quella di colore bianco, altri ancora le mescolano entrambe. [2] Alcuni sono soddisfatti da questo metro di giudizio per definire ben fatta una giara: l'emissione di un suono acuto e penetrante quando la giara viene percossa. [3] Ma questo non è sufficiente, bisogna infatti che il ceramista sia presente alla lavorazione della ceramica per rendersi conto se l'argilla sia modellata bene e non lasciare che l'operaio salga sulla ruota del tornio prima di aver mostrato quale forma avrà la giara una volta cotta. [4] Non tutti i vasi d'argilla vanno messi sulla ruota del tornio, ma solo quelli piccoli; infatti, quelli più grandi, poggiati per terra, giorno per giorno li forgiavano in un luogo caldo e li rendono grandi. [5] La cottura non è una piccola parte della lavorazione dell'argilla. Bisogna infatti alimentare una fiamma né flebile né eccessiva, ma moderata. [6] Per questo motivo alcuni, volendo evitare la fatica di tale realizzazione, utilizzano le giare vecchie, la qual cosa nuoce moltissimo ai vini. [7] Di queste giare rigonfie nel ventre le migliori sono quelle grandi e che hanno le bocche molto larghe. [8] Le labbra delle giare devono essere fatte prospicienti verso l'esterno, cosicché quando le spalmiamo con la cenere nulla vi cada dentro nel momento in cui apriremo le giare, ma si riversi al di fuori. Quando le giare sono ancora calde, subito devono essere impeciate. [9] Le giare non devono essere grandi: in esse, infatti, il mosto non ribolle molto, non essendo pressato, e spruzza fuori non solo l'odore ma anche il fiore. [10] I vasi piccoli sono molto utili per la custodia e la



bontà dei vini. Per questo bisogna creare delle giare piccole per contenere il vino. [11] Ma se noi abbiamo già delle grandi giare vecchie, allora in queste versiamo il vino peggiore e di poca importanza; invece il migliore in quelle piccole.

#### **IV- A proposito del tempo opportuno e delle modalità dell'impeciatura. Dello stesso Anatolio.**

[1] Le giare nuove tolte dalla fornace devono subito essere spalmate con la pece, mentre le vecchie dopo il sorgere della Canicola. [2] Alcuni le impeciano ogni anno, altri ancora ad anni alterni. Ma è molto meglio impeciarle o quando il vino diventa spunto o quando la pece precedente si è staccata.

#### **V- La verifica della pece. Di Didimo.**

[1] I nostri antenati ci hanno tramandato che la migliore pece è quella proveniente dal monte Ida; dopo di questa quella della Pieria. Alcuni ritengono che sia buona la pece di Rodi, altri quella del Bruzzio. [2] Tuttavia universalmente la migliore pece è quella che risplende. Alcuni esaminano la pece così: immergono uno stoppino nella pece bollita; la migliore sarà quella che sprigiona un denso fumo, invece quella che produce un fumo leggero viene rifiutata come peggiore. [3] Alcuni dopo averla riscaldata la gettano nell'acqua fredda e la esaminano non solo per l'odore ma anche per il sapore. [4] La pece che durante l'ebollizione non balza fuori, né ribolle e non produce fragori, questa è reputata la migliore. [5] Quella dal sapore più dolce, più pura, più leggera e dall'odore piacevole <si considera> la più pregiata. Similmente è preferibile la pece cotta a quella cruda, la secca a quella liquida. [6] La pece

migliore viene preparata in questo modo: la si getta in un tegame di terracotta e la si mette al sole su un fuoco moderato; successivamente vi si getta dentro dell'acqua calda filtrata attraverso ceneri di sarmenti e viene rimescolata. Quando dunque si sarà fermata, dopo due ore viene riversata e di nuovo vi si getta dentro la stessa quantità di acqua. [7] Dopo aver fatto questo per tre giorni, tre volte al giorno, si pulisce con una spugna l'acqua che si è depositata sul fondo <del tegame>. Si crede che sia molto efficace la pece rimasta dentro. [8] La pece arida è anche amara. Se viene cotta con il vino diventa molto più buona, ancora di più se viene cotta insieme a qualcosa che ha un buon odore, allora sarà migliore. La pece umida viene cotta tre volte e poi viene utilizzata. [9] Alcuni vi gettano dentro della cenere di sarmenti, la fanno bollire e poi aggiungono alla cenere la cera. Alcuni mescolano liscivia di cenere filtrata col vino vecchio. Altri ancora mescolano la propria cera con quella proveniente dalla Sardegna e affermano che questa sia assolutamente la migliore; alcuni ne liquefanno la quarta parte, altri la sesta, altri ancora la decima. E se noi volessimo produrre vino più aspro, bisogna mettervi dentro più cera. [10] Alcuni consigliano di non gettare assolutamente cera nella pece poiché il vino diventa più aspro e si trasforma velocemente in vino spunto.

#### **VI- A proposito della preparazione della pece. Dello stesso Didimo.**

[1] In Italia usano fare così per impeciare. Si prendono quaranta libbre di pece, una di cera, otto dracme di sale ammoniacco, quattro dracme di incenso insieme tutti triti e

cotti; vi gettano sopra otto dracme di sottile fieno greco e <con tutte queste cose> mescolate in proporzione uguale tappano le giare. [2] Altri <prendono> un talento di pece secca, quindici mine di cera, tre libbre di veccia e di frumento macinati, altrettanti di fieno greco tostato, sminuzzato e setacciato; cinque bacche di canna profumata e di foglie di finocchio; dopo aver sciolto ciò che è solubile e tritato ciò che è secco, ammucciano sopra mezza libra di aloe color fegato setacciata. [3] Questo modo di impeciare è molto valido, perché ripara i vini guasti e conserva solidi quelli che tendono ad andare a male, dando un buon odore.

#### **VII- Norme generali per la tecnica dell'impeciatura. Di Fiorentino.**

[1] È ottima cosa in ogni impeciatura lavare la pece con la liscivia e resina di lentisco o di pino; se queste <sostanze> non fossero disponibili, si mescola con quella che c'è a disposizione la giusta misura di iris e di fieno greco (questo infatti rende il vino più potente e corposo), ancora elenio, cassia, meliloto e fiori di giunco profumato. Tutti questi elementi conferiscono buon odore. [2] In generale, per produrre il vino migliore conviene utilizzare una pece variegata. Ma per i vini di scarsa qualità è sufficiente accontentarsi di una buona pece, aggiungere una piccola quantità di iris e di fieno greco e una quantità molto minore di cera: gettandone di più, infatti, il vino diventa spunto come abbiamo detto prima. La cera deve essere bianca o, se non è bianca, almeno sia pura. [3] Alcuni, facendo bene, mettono una canna o un legno dritto nelle giare vuote, cosicché gli insetti che vi cadano dentro, o qualunque altro animale,

possano uscire fuori attraverso di essi. [4] Non bisogna mettere il vino buono nelle giare che sono state da poco impeciate ma quello che è diventato spunto, infatti questo sarà reso migliore. Allo stesso modo in quelle giare si può mettere il vino rosso, mentre quello bianco va messo nelle giare che sono state impeciate da due o più anni.

#### **VIII- Un altro valido modo per impeciare le giare. Dello stesso Fiorentino.**

[1] Due libre di issopo cretese o campano; due libre di giunco siriano, di nardo indiano o celtico; un'oncia e mezza di aloe buona e di zafferano siculo; una libra di iris illirico quanto basta per dieci anfore. Dopo che le giare sono state impeciate, si deve cospargere <suddetta mistura> lungo i lati delle giare e sotto le bocche, quando la pece non si è raffreddata fino ad essere del tutto fredda ma non è neanche troppo calda, affinché la mistura non sia bruciata. [2] In seguito si getta il vino nuovo e gustandolo dopo pochi giorni penserai che sia fragrante e dunque vino vecchio. [3] Ogni anno devi impeciare le giare o almeno ad anni alterni, utilizzando la giusta misura e composizione di mistura, come abbiamo detto qui sopra.

#### **IX- A proposito della pulizia delle giare. Di Varrone.**

[1] Alcuni dopo l'impeciatura, un po' prima di riporvi il mosto, ungono le giare: chi solo le bocche e chi solo i coperchi. [2] L'unguento è fatto di pece mescolata con acqua marina bollita. Altri, gettando dentro l'acqua bollente pece liquida mista con salamoia, ungono le bocche con delle spugne. Altri ancora ungono i coperchi con la sola morchia.

**X- A proposito della preparazione alla vendemmia. Di Didimo.**

I torchi devono essere aperti venti giorni prima, affinché prendano aria; devono essere lavati con acqua marina e devono essere suffumigati.

**XI- Cosa devono fare quelli che si occupano dei cesti, come bisogna pigiare le uve e in quale modo si devono comportare quelli che sono addetti alla pigiatura delle uve nei torchi. Di Apuleio.**

[1] Quelli che si occupano delle ceste più grandi, chiamate *canthelia*, tolgano le foglie e, se venisse afferrato un grappolo acerbo o se ne trovasse uno secco, <lo gettino via>. [2] Bisogna inoltre che i pestatori, se qualcosa sfuggisse a quelli che si occupano delle ceste, badino a questo. Infatti le foglie frantumate insieme alle uve rendono il vino più aspro e predisposto ad andare a male. Altresì deriva un grandissimo danno anche dai grappoli acerbi e da quelli secchi. [3] Dopo che i grappoli sono stati gettati nei torchi, subito li schiaccino coi piedi quelli che sono addetti a questo compito, pestando uniformemente tutti gli acini tirino fuori la *stemphyla*, ovvero la vinaccia, così tutto il succo scorra nel tinello che c'è sotto il torchio. I pestatori, dopo aver pigiato la vinaccia una seconda volta, la tolgano e finché è calda, ma non troppo umida, la pongano sotto la pressa di legno. Infatti la vinaccia, quando è calda e leggera, diventa più fluida. Se venisse posta molto fluida si porrebbe la necessità di raccoglierla e schiacciarla con un peso. [4] Bisogna che i pestatori entrino nel torchio con i piedi ben puliti e nessuno di loro mangi, né beva dentro il

torchio, né si entri e si esca spesso; e se qualcuno avesse l'urgenza di uscire fuori non vada via a piedi nudi. [5] È necessario che i pestatori siano vestiti e abbiano i fianchi cinti a causa del sudore che viene giù. [6] Bisogna sempre percepire un buon odore nei torchi, o grazie a dell'incenso o a dell'altro aroma. [7] Si deve sapere che la *stemphyla*, come alcuni ritengono, non è data dai granelli delle sole olive, ma anche dalla vinaccia delle uve. Se dunque sentirai il termine *stemphyla* pensa bene a ciò di cui si tratta: alcune volte si tratta della vinaccia delle uve, altre volte di un tipo d'olio.

## **XII- Portata a compimento la pigiatura delle uve, in che modo bisogna riporre il mosto nelle giare. Di Diofane.**

[1] Prima che il mosto vi venga gettato dentro, si devono pulire le giare con spugne imbevute di acqua marina pura e suffumigarle con incenso. [2] Inoltre non bisogna fare le giare troppo piene riempiendole del tutto, né lasciarle troppo vuote, ma si deve congetturare quanto è verosimile che il mosto fermentando possa aumentare, affinché questo non trabocchi e perché la schiuma sollevandosi fino alle labbra sputi al di fuori solo la sozzura. [3] È necessario purgare il mosto nelle giare senza interruzione fino al quinto giorno con le mani e con un catino togliere la schiuma e se ci fosse qualcos'altro di inutile togliere via tutte le lordure della cantina e gettarle il più lontano possibile. [4] Se infatti queste restassero vicine, da esse trasformate si generano dei moscerini e ne deriva cattivo odore, le quali due cose corrompono il vino. Per ciò bisogna provvedere che ci sia buon odore nei torchi con suffumigazioni, soprattutto nelle cantine.

**XIII- Dopo che il mosto è fluito dalle uve, come dalle vinacce si produce ciò che è chiamato *thamna*. Di Anatolio.**

[1] La sansa, cioè la vinaccia, dopo che il mosto è fluito, deve essere subito tolta, messa nelle giare e pigiata. [2] Il vino di vinacce, che volgarmente chiamano *thamna*, non è sgradevole bevanda per i contadini. Le vinacce che rimangono saranno abbondante nutrimento per gli animali. [3] Dopo aver tolto subito la vinaccia dal torchio bisogna spazzare il torchio e i tini, lavarli con spugne e acqua di mare o salamoia e suffumigarli. [4] Infatti il liquido che rimane si guasta del tutto e danneggerebbe il frutto che vi si pone il giorno successivo per pestarlo; inoltre genera dei moscerini, il che è sinonimo di vino diventato spunto.

**XIV- Perché il mosto non trabocchi. Di Fiorentino.**

[1] Disporremo attorno al collo dei vasi una corona di puleggio, o di mentuccia o di origano. [2] Alcuni ungono all'esterno le labbra dei vasi con [...], altri all'interno con grasso salato, altri ancora con formaggio di vacca; soprattutto quest'ultimo terrà dentro il mosto che ribolle.

**XV- Come usare subito il mosto. Dello stesso Fiorentino.**

[1] Getta in un'anfora un cotile di aceto dolce e dopo tre giorni il mosto sarà puro. [2] Su come il più presto possibile si possa trasformare il mosto, lo troverai nel terzo libro di Diofane con bellissime regole.

**XVI- Se vogliamo avere mosto tutto l'anno e conoscere se dentro c'è acqua. Dello stesso Fiorentino.**

[1] Il mosto che spontaneamente gocciola dalle uve, prima che esse vengano pressate, alcuni lo chiamano spunto; gettalo lo stesso giorno in un vaso che è stato impeciato di dentro e di fuori, in modo tale che il vaso sia mezzo pieno; chiudilo col coperchio e diligentemente spalmalo di gesso. Questo mosto per molto tempo rimane molto dolce. [2] E molto di più sarà conservato se il vaso coperto con una pelle venisse calato in un pozzo per trenta giorni, perché così non ribolle e resterà sempre mosto. [3] E se qualcuno calcherà leggermente le uve così da non schiacciarle troppo, allora questo mosto avrà lunga resistenza. [4] Altri gettano il mosto in vecchi vasi, <un tempo pieni> di vino. [5] Altri ancora, come è stato già detto, calano in un pozzo il vaso impeciato all'interno e all'esterno, in modo tale che sporgano solo i labbri: questo per esperienza è considerato un ottimo <procedimento>. [6] Altri interrano il vaso nella sabbia umida; altri ancora ammassano sabbia e vinacce; altri, dopo aver riposto il mosto in un vaso che non è stato mai impeciato, con un trito di soda alessandrina, lo ripongono all'ombra. [7] Un metodo per sapere se il mosto contiene dell'acqua lo troverai nel capitolo successivo.

**XVII- Per sapere se il mosto ha dell'acqua. Di Sozione.**

Getta delle pere selvatiche, cioè piccole pere molto acerbe, nel mosto: se c'è dell'acqua esse affondano, se invece l'acqua non c'è esse vengono a galla.



**XVIII- A proposito del trattare il vino col gesso. Di Didimo.**

Si deve gettare il gesso in un vaso largo, poi gettarci sopra il mosto cosicché esso superi il livello del gesso; bisogna mescolarlo ripetutamente e così lo si lasci risiedere al fondo in modo tale che lo strato più spesso del gesso si depositi al fondo. Si tolga, quindi, il mosto che sta in superficie in modo che in esso non si nasconda nessuna parte di gesso, finito il rimescolamento.

**XIX- In che modo intervenire sul mosto quando sta per diventare spunto. Di Democrito.**

Dopo che dell'uva passa è stata fatta macerare finché non si sia gonfiata e dopo che è stata spremuta, bisogna gettarne due libbre nell'anfora. La si deve fare filtrare attraverso della sabbia di fiume, come è stato già detto, oppure bisogna gettare <nel mosto> quattro dracme di sandalo rosso.

## 4. Commento

## ΥΠΟΘΕΣΙΣ ΒΙΒΛΙΟΝ 5'

### 3- περιεχούση δὲ κατασκευὴν ληνοῦ καὶ ὑποληνίων

L'etimologia del termine ὑπολήνιον è molto chiara: esso infatti è composto dalla preposizione ὑπό e dal sostantivo ληνός «torchio», dunque «ciò che sta sotto il torchio», ovvero il tinello o mastello, luogo del palmento destinato alla raccolta del mosto. Non se ne riscontra nessuna occorrenza in autori di età classica. Tuttavia Callimaco (*In Dianam*, 166) usa l'accusativo plurale del sostantivo ὑποληνίς, che ha la stessa derivazione di ὑπολήνιον ma che assume il significato di «abbeveratoio»:

165 ὠκύθοον τριπέτηλον, ὃ καὶ Διὸς ἵπποι ἔδουσιν·  
ἐν καὶ χρυσείας ὑποληνίδας ἐπλήσαντο  
ὔδατος, ὄφρ' ἐλάφοισι ποτὸν θυμάρμενον εἴη.

165 tripetalò che rapido cresce, cibo anche per i cavalli di Zeus.

E gli aurei abbeveratoi colmano d'acqua,  
perché abbiano i cervi bevanda al cuore gradita.

(trad. it. D'Alessio, 1996, pp. 114-115)

L'altra attestazione di ὑποληνίς si trova negli scoli agli inni callimachei (*Scholia in Hymnos*, Hymn. 3 scholion 166, 1) dove leggiamo:

(166.) < ὑποληνίδας > πυέλους, ποτίστρας;

entrambi i sinonimi indicano «recipienti per dare cibo o acqua agli animali».

Le 64 occorrenze di ὑπολήνιον (14 nel caso nominativo/accusativo singolare ὑπολήνιον, 2 nel caso genitivo singolare ὑποληνίου, 1 nel caso dativo singolare ὑποληνίῳ, 25 nel caso nominativo/accusativo plurale ὑπολήνια e 12 nel caso genitivo plurale ὑποληνίων) sono contenute in testi per lo più cristiani: la Settanta (Zc. 14, 10: ἕως τῶν ὑποληνίων τοῦ βασιλέως), le omelie di Giovanni Crisostomo

(*In Genesim*, 54, 43: θέως τῶν ὑποληνίων ἐξαντληθέντα), i commentari di Didimo Cieco (*Commentarii in Zacchariam*, 5, 115, 4: ὡς ὑπολαβ[εῖ]ν περὶ αἰσθητ[ῶν] ληνῶν] καὶ τοὺς ὑποληνίων πνευ[μ]ατοφόρους), Cirillo d’Alessandria (*Commentarius in XII prophetas minores*, 2, 26: τὸ ἐξαντληῖσαι ὑπολήνιον πεντήκοντα μετρητὰς), Eusebio di Cesarea (*Commentarius in Isaiam*, 1, 14: ἀμπελῶσιν οὐκ ἀγαλλιάσονται οὐδὲ πίωσιν οἶνον, εἰς τὰ ὑπολήνια) e Basilio Magno (*Enarratio in prophetam Isaiam*, 16, 10: οὐ μὴ πατήσωσιν εἰς τὰ ὑπολήνια οἶνον πέπαυται γάρ). In tutti questi *loci* il significato del termine in questione è sempre legato all’uva e alla vinificazione, un’immagine che è molto cara alle parabole bibliche.

I *Geoponica* sono l’unico testo non cristiano in cui si possono rintracciare 8 occorrenze di ὑπολήνιον (*Geop.* VI, prol. 3; 11; VI, 1, 1; VI, 1, 4; VI, 11, 3; VI, 13, 3), nelle quali il significato è sempre quello di «tinello».

### **καὶ ἐλαιοτροπίου**

Questo sostantivo è utilizzato esclusivamente nei *Geoponica* e solo 4 volte (*Geop.* VI prol. 3; 11; VI, 1, 1; VI, 1, 6). Esso è composto da ἐλαία «olive» e τρέπω «volgere, travolgere», dunque indica un frantoio per le olive. In realtà, il fatto che lo si ritrovi all’interno di un libro che tratta della spremitura delle uve e della produzione del vino, lascia intendere che tale struttura fosse atta non solo alla torchiatura delle olive ma anche alla pigiatura dei grappoli d’uva. A tal proposito si veda quanto dice Barresi (2003, p. 26): «È possibile che il palmento, già in epoca greca, fosse dotato

anche di un torchio a leva, considerato che di un simile attrezzo non solo fa specifica menzione Catone scrivendo della viticoltura in Italia meridionale, ma rimangono anche delle tracce ad Agrigento, in uno stabilimento produttivo di IV secolo a.C. in cui si torchiavano le olive». Infatti Catone, al cap. XVIII del *De agri cultura*, dà le istruzioni da seguire per costruire un *torcularium* a regola d'arte (*torcularium si aedificare voles [...]*), descrivendo tutte le componenti di esso, le quali, per dimensioni e caratteristiche, sono proprie di una struttura imponente e molto solida, usata appunto non solo per il trattamento dell'uva ma anche delle olive. Dalla testimonianza letteraria di Catone (ma cfr. anche Plinio, *nat. XVIII, 31, 74*) si può riassumere che il *torcularium* era formato da tre parti: i fulcri (*arbores*) che sostenevano la leva (*prelum*) e la tavola-presa (*orbis*), la pressa di pietra (*ara*) e gli argani (*stipites*) che sostenevano il cilindro con la corda (*sucula*) per tendere la leva.

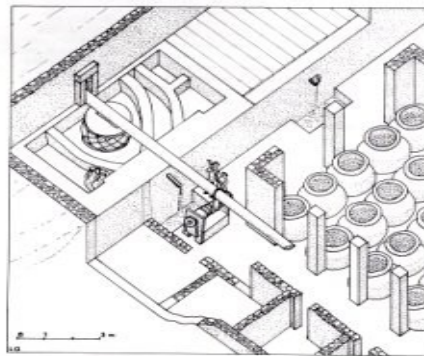
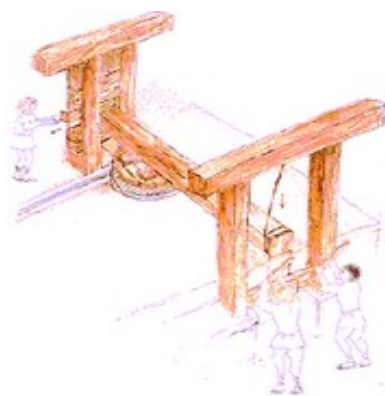


Fig. 7 - Planisecchi, proposta ricostruttiva dell'impianto del torchio.

Immagini di «torcularium», tratte dal sito [www.museoarcheologicocastrovillari.it](http://www.museoarcheologicocastrovillari.it)

## καὶ οἰνοθήκης

Altro termine che figura solo nei *Geoponica*, con 7 occorrenze: VI, prol. 3; VI, prol. 12; VI, 2 titolo; VI, 2, 2; VI, 2, 7; VI, 2, 8; VI, 12, 4. Si tratta di un composto formato da οἶνος «vino» e θήκη («τίθημι») «cassa, deposito», il cui significato è «deposito per vino» dunque «cantina». Come ha osservato Longo (2003, p. 199) «gli autori antichi raccomandano che *tinaia* (ληνός) e *cantina* (οἰνοθήκη) occupino due ambienti separati, e distanti quanto basta per evitare che i processi di fermentazione in corso nella vinaia si propaghino nella cantina, compromettendo la tenuta del vino».

Andando indietro nel tempo e indagando sull'uso dei termini greci indicanti la cantina si trova che Omero, in *Od.* II, 337 e sgg., così si esprime descrivendo Telemaco in procinto di partire alla volta di Sparta e di Pilo per chiedere notizie sulle sorti del padre Odisseo:

337 ὧς φάν' ὁ δ' ὑπόροφον θάλαμον κατεβήσεται πατρός,  
[...]  
340 ἐν δὲ πίθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἠδυπότοιο  
ἔστασαν,

Così dicevano: ma lui scese nell'alta dispensa del padre,  
[...]

Dentro vi stavano giare di vino vecchio dolcissimo,

(traduz. it. Privitera, 1981, pp. 52-53).

Il poeta, dunque, usa θάλαμος col significato di «dispensa, ripostiglio», cosa che avviene anche in altri *loci* di entrambi i poemi omerici (cfr. *Il.* XXIV, 191 e *Od.* VIII, 439) ma che in questo caso fa preciso riferimento ad un luogo della reggia che conteneva anche giare vinarie, oltre che oro, bronzo, casse con dentro vesti pregiate e altro materiale di valore, come del resto nota anche il *LSJ* (cfr. *s.v.* θάλαμος) quando, dopo aver

elencato i primi e più comuni significati del termine in questione, aggiunge «store-room for valuables». Questo utilizzo è spiegato da uno scolio a *Il. IV*, 143 in questi termini:

(143a2.) θάλαμος ὁ κοινὸς οἶκος, θάλαμος ἢ ἀποθήκη, καὶ θάλαμος ὁ κοιτῶν.

*Thalamos* è la comune casa, *thalamos* è la dispensa, *thalamos* è la stanza da letto. (traduz. it. mia).

Da questo si evince che al tempo di Omero il sostantivo θάλαμος poteva indicare diversi ambienti domestici, in base a quello che vi veniva conservato dentro o comunque in relazione all'uso che se ne faceva. A tal proposito, nel commento al II libro dell'*Odissea*, dal quale è tratto il frammento sopra riportato, West (1988, p. 281) scrive: «La preposizione di κατεβήσεται non implica necessariamente che la dispensa fosse sotto il livello del suolo, anche se dispense del genere erano certamente normali nei palazzi micenei, perché permettevano di conservare le provviste in un luogo fresco».

La lingua dei *Geoponica* è lontana parecchi secoli da quella omerica, infatti non conserva nessuna traccia dell'utilizzo di θάλαμος come deposito di vini; infatti, oltre il sopra citato οἰνοθήκη, nel corso del trattato per indicare la cantina leggiamo anche: (*Geop.* VI, 12, 3) καὶ εἴ τι ἄλλο εἶη περιττόν, καὶ τὰ καθάρματα πάντα ἐξάγειν τοῦ πιθεῶνος, καὶ πόρρω σφόδρα ρίπτειν, «e qualora vi fosse qualcos'altro di superfluo, ripulire la cantina da ogni sporcizia e gettarla lontano» (traduz. it. mia). Dunque, invece di οἰνοθήκη, viene usato il sostantivo πιθεῶν, la cui etimologia è chiaramente legata a πίθος, quindi «luogo in cui si ripongono i *pithoi*,

ovvero le giare vinarie» (per πίθος cfr. *infra* p.9). Questo termine ha in tutto 4 occorrenze: Tim., *fragm.* 26 riportato da Diod., 13, 83; Tz., *Proll. Comm.*, 2, 66; *A.P.*, IX, 403, 3, e il passo dei *Geoponica* sopra menzionato.

Lo storico Diodoro Siculo (I a.C.), rifacendosi ad un passo delle *Historiae* di Timeo (IV a.C.), si esprime in questi termini descrivendo il più ricco cittadino della città di Agrigento, un tale Gellia:

καὶ Πολύκλειτος ἐν ταῖς ἱστορίαις ἐξηγεῖται περὶ τοῦ κατὰ τὴν οἰκίαν πιθεῶνος [...] εἶναι δ' ἐν αὐτῷ τριακοσίους μὲν ἐξ αὐτῆς τῆς πέτρας τετμημένους, ἕκαστον ἑκατὸν ἀμφορεῖς χωροῦντα· κολυμβήθραν δὲ παρ' αὐτοῖς ὑπάρχειν κεκονιαμένην, χωροῦσαν ἀμφορεῖς χιλίους, ἐξ ἧς τὴν ῥύσιν εἰς τοὺς πίθους γίνεσθαι.

Policleto riferisce sulla cantina all'interno della casa [...]; in essa c'erano trecento giare (πίθους), tutte ricavate dalla stessa roccia, ciascuna delle quali aveva una capienza di cento anfore. Al di là di queste giare si vedeva una sorta di ricevitore (κολυμβήθραν) intonacato (κεκονιαμένην), che conteneva mille anfore, dal quale si faceva fluire il vino nelle giare. (traduz. it. mia).

Già al tempo di Timeo, quindi, si usava il termine πιθεῶν per indicare un luogo riservato non solo alla conservazione ma anche alla produzione del vino, dal momento che leggiamo di un ricevitore di mosto, dal quale si faceva defluire il vino nelle botti (κολυμβήθραν κεκονιαμένην ἐξ ἧς τὴν ῥύσιν εἰς τοὺς πίθους γίνεσθαι), la qual cosa si è conservata nel corso dei secoli, come testimonia il passo dei *Geoponica* sopra citato, tratto dal capitolo 12 del VI libro avente come titolo «Come versare il mosto nelle giare, dopo aver completato la spremitura».

L'epigrammista Mecio, i cui epigrammi di genere epidittico sono contenuti all'interno dell'*Anthologia Graeca*, così fa menzione del sostantivo πιθεῶν in un suo epigramma: (*A.P.*, IX, 403)



1 Αὐτὸς ἄναξ ἔμβαينه θεῶ πηδήματι ληνοῦ  
λακτιστής, ἔργου δ' ἠγέο νυκτερίου,  
λεύκωσαι πόδα γαῦρον, ἐπίρρωσαι δὲ χορείην  
λάτρην, ὑπὲρ κούφων ζωσάμενος γονάτων·  
5 εὐγλωσσον δ' ὀχέτευε κενούς, μάκαρ, ἐς πιθεῶνας  
οἶνον ἐπὶ ψαιστοῖς καὶ λασίη χιμάρῳ

1 Vieni tu stesso, signore, scalciando con balzo veloce  
nel tino, e guida l'opera notturna;  
candido rendi quel piede superbo, ministro di danze,  
rafforzalo, succinto oltre il ginocchio;  
5 guida alle vuote cantine, beato, il garrulo vino:  
avrà le torte e la pelosa capra.

(traduz. it. Pontani, 1978, pp. 208-209).

L'altro sinonimo di οἰνοθήκη rinvenibile nei *Geoponica* è οἰνῶν, connesso col nome del vino οἶνος, e col medesimo significato di «cantina», però con riferimento ad un luogo nel quale è stato riposto il vino già fermentato e dunque pronto da bere. Infatti in *Geop.* VII, 7, 6 Fiorentino, descrivendo alcuni trucchi (a proposito di tali stratagemmi di vendita si veda quanto dice Longo, 2003, p. 209) messi in atto dai commercianti di vino per ingannare gli acquirenti sulle qualità del prodotto, dice in particolare che alcuni «mettono in bella vista, nelle cantine (οἰνῶνα), formaggio e noci, in modo che chi entra per comprare il vino, sia attirato da questi stuzzichini e ne assaggi: in tal modo il gusto del vino ne risulta corrotto» (traduz. it. Lelli, 2010, p. 291). Dunque non più οἰνοθήκη e nemmeno πιθεῶν, ma un altro termine usato con una sfumatura di significato ben precisa.

Il termine οἰνῶν ha 15 occorrenze, la più antica delle quali è da attribuire a Senofonte: egli infatti lo utilizza in *Hell.* VI, 2, 6, mentre descrive l'arrivo a Corcira del navarca spartano Mnasippo, il quale nel 373 a.C. fu inviato sull'isola per

strapparla al dominio ateniese e riportarla sotto l'influenza di Sparta:

ἐκράτει τε τῆς γῆς καὶ ἐδήου ἐξειργασμένην μὲν παγκάλως καὶ πεφυτευμένην τὴν χώραν, μεγαλοπρεπεῖς δὲ οἰκῆσεις καὶ οἰνῶνας κατεσκευασμένους ἐπὶ τῶν ἀγρῶν· ὥστ' ἔφασαν τοὺς στρατιώτας εἰς τοῦτο τρυφῆς ἐλθεῖν ὥστ' οὐκ ἐθέλειν πίνειν, εἰ μὴ ἀνθοσμίας εἶη.

Dunque, sbarcato, invase il territorio e ne saccheggiò la campagna, ben coltivata e ricca di piantagioni, con magnifiche costruzioni e nei poderi cantine (οἰνῶνας) ben fornite; i soldati giunsero ad un tale punto di raffinatezza, a quanto si dice, da rifiutarsi poi di bere vino che non avesse quel particolare profumo. (traduz. it. Ceva, 1996, p. 855).

In questo caso non è ben chiaro se Senofonte faccia riferimento ad un luogo di stoccaggio del vino ancora mosto, oppure ad un locale che avesse lo scopo precipuo di contenere vini «finiti», a mo' di dispensa, come modernamente intendiamo questo genere di ambienti. Probabilmente, vista la successiva nota comportamentale dei soldati spartani a proposito della scelta di vini, per οἰνῶνας si intendevano dei depositi di vini, anche se, trovandosi in aperta campagna, non è escluso che all'interno potessero esservi anche dei *pithoi* con dentro del mosto a fermentare.

Riferendosi a tale passo, il lessicografo greco vissuto nel II secolo d.C., Giulio Polluce, in una sezione del suo *Onomasticon* (VI, 15) così spiega a proposito dei termini οἰνῶν e πιθῶν:

οἴνου, δηλοῖ μὲν ἡ λέξις τῷ βίκῳ προσεοικὸς κεράμιον, ἔστι δ' Αἰολικὸν τοῦνομα. τὰς δ' ἀποθήκας τοῦ οἴνου Ξενοφῶν (Hellen. VI. 2. 6) μὲν οἰνῶνας εἴρηκεν, Εὐπολις (437) δὲ πιθῶνας.

Il nome del vino è eolico, come dimostra la forma κεράμιον (vaso di terracotta), simile al βίκος (un tipo di brocca per vino). Senofonte (Hellen. VI. 2. 6) ha definito οἰνῶνες le ἀποθήκαι di vino, mentre Eupoli (437) le ha chiamate πιθῶνες. (traduz. it. mia).

Giulio Polluce, quindi, chiarisce che Senofonte ha chiamato οἰνών ciò che comunemente, nella lingua greca dei primi secoli dopo Cristo, si chiamava ἀποθήκη, cioè deposito, dispensa, in cui si potevano riporre merci deperibili, generi alimentari di varia natura e naturalmente orci col vino; mentre Eupoli, commediografo ateniese vissuto nella metà del V secolo a.C., usa il termine πιθῶνας, accusativo plurale del sostantivo πιθών,-ῶνος, sinonimo del sopra discusso πιθεών. Il frammento di Eupoli nel quale appare la parola in questione è il 111:

(110.) τοιαῦτα μέντοι νιγλαρεύων κρούματα

(111.) ἐνταῦθα τοίνυν ἦν ἐκείνοισιν πιθών.

(112.) ἔχων στατήρας χρυσίου τρισχιλίους.

111- Lì, dunque, essi possedevano una cantina. (traduz. it. mia).

Πιθών ha soltanto altre due occorrenze, entrambe nello stesso autore: si tratta di Ferecrate, anch'esso commediografo ateniese contemporaneo di Aristofane e di Eupoli, del quale rimangono solo 18 titoli e 250 frammenti, tra i quali il frammento 138 Kock:

Κὰκ πιθῶνος ἤρυσαν ἄκρατον.

E dalla cantina attinsero vino puro. (traduz. it. mia).

Un altro lessicografo, Esichio, vissuto nel corso del V secolo d. C., nel suo *Lexicon* alla lettera omicron inserisce anche i nomi derivanti da οἶνος, tra cui:

(345.) οἰνοχόην· τὴν κατάχυσιν. τὸ ἀγγεῖον

(346.) οἰνοχόος· ὁ πιγκέρνης

(347.) οἰνῶνες· αἱ ἀποθήκαι

(348.) οἰνῶντα· μονήρη

(349.) οἶνοπα. οἰνωπόν· πορφύρεον, μέλανα

La voce οἰνῶνες è spiegata da Esichio come sinonimo di ἀποθήκαι, esattamente come aveva già fatto Giulio Polluce a proposito della terminologia di Senofonte e di Eupoli; se ne deduce che nella lingua greca della tarda antichità un sostantivo come οἰνών non veniva più utilizzato come in età classica, sostituito dal più generico ἀποθήκη, termine dalle migliaia occorrenze.

Volendo trarre qualche conclusione a questa lunga disamina sulla terminologia greca per intendere la «cantina» nei *Geoponica*, si può asserire che οἰνοθήκη e πιθεών sono utilizzati indifferenziatamente come sinonimi. Infatti in VI, 2, che è il capitolo dedicato *in toto* alla cantina e alle caratteristiche che essa deve avere, leggiamo all'inizio ὁ οἶκος ὁ ὑποδεχόμενος τοὺς πίθους, «il locale che ospita le giare»: οἰνοθήκη, dunque, è il luogo che contiene le giare con dentro il mosto in fermentazione, esattamente come è inteso anche πιθεών, usato in *Geop.* VI, 12, 3, quando solo qualche riga più in basso, in VI, 12, 4 Diofane (lo scrittore del dodicesimo capitolo) utilizza οἰνοθήκη: διὸ εὐοσμίαν ἐπινοεῖν χρὴ ταῖς ληνοῖς διὰ θυμιαμάτων, μάλιστα δὲ ταῖς οἰνοθήκαις, «per ciò bisogna provvedere che ci sia buon odore nei torchi con suffumigazioni, soprattutto nelle cantine» (traduz. it. mia). Altrettanto non si può sostenere per οἰνών che invece indica un luogo contenente vino già fermentato e pronto per la fruizione, proprio come al giorno d'oggi intendiamo la «cantina».

Solo un accenno alla tipologia di termini latini indicanti la «cantina» in uso presso gli scrittori di agronomia e veterinaria. La scelta si riduce essenzialmente a due sostantivi: *apotheca* e

*cella vinaria*. Il primo è una chiara traslitterazione dal greco ἀποθήκη (come infatti è indicato nel *ThLL s.v. apotheca*: «apotheca vel horrea a graeco verbum ex verbo repositoria dici possunt») e designa un ambiente situato nella parte superiore della casa dove si conservava il vino, in prossimità del *fumarium* (sorta di stanza riscaldata e fumosa) perché esso maturasse e divenisse bevibile (cfr. Conte 1982, p. 239 n. 1).

Infatti leggiamo in Colum. I, 6:

Apothecae recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur, quoniam vina celerius vetustescunt, quae fumo quodam genere praecoquem maturitatem trahunt.

I magazzini dove si ripone il vino a invecchiare sarà bene farli sopra quei luoghi donde esce il fumo, perché invecchia più presto quel vino che dal fumo trae una specie di precoce maturità. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 56-57).

L' *apotheca* latina era, in sostanza, una dispensa che conteneva anche giare con mosto non ancora diventato vino, come si deduce anche dall'utilizzo del termine che ne fanno Plinio nella *Naturalis Historia* (cfr. I, 1; XIV, 57, 94, 118; XXIII, 40) e Vitruvio nel *De architectura* (VI, 5, 2). La distinzione tra *apotheca* e *cella vinaria*, ovvero la cantina vera e propria, viene evidenziata da un passo di Columella ( *rust.* I, 6):

Pars autem fructuaria dividitur in cellam oleariam, torculariam, cellam vinariam, defrutariam, faenilia paleariaque et apothecas et horrea, ut ex iis, quae sunt in plano, custodiam recipiant umidarum rerum tamquam vini aut olei venalium, siccae autem congerantur tabulatis, ut frumenta, faenum, frondes, paleae ceteraque pabula.

La parte destinata ai prodotti si divide in olearia, stanza del torchio, cantina per il vino crudo e per il vino cotto, fienili, pagliai, magazzini e granai. Le parti a terreno siano destinate alla conservazione dei prodotti liquidi, come il vino e l'olio da vendere; i prodotti aridi invece, come il grano, il fieno, i fogliami, la paglia e in generale i foraggi, si dispongano su palchi o tavolati. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 54-55).

Inoltre Plinio, dopo aver accennato ad una legge del re Numa che vietava di fare sacrifici religiosi con il vino al passo XIV,

88 della *Naturalis Historia* (*vino rogum ne respargito*), dice che alle donne era proibito bere vino, anche a causa della scarsità di materia prima (*inopiam rei*) e che una matrona *quod loculos in quibus erant claves cellae vinariae resignavisset, a suis inedia mori coactam*, «per aver aperto la cassetta contenente le chiavi della cantina, fu costretta dai suoi parenti a morire d'inedia» (traduz. it. Aragosti). La *cella vinaria*, dunque, era il luogo nelle dimore romane che conteneva le anfore vinarie con vino pronto da bere, un ambiente situato nella parte della casa che era orientata a nord in modo tale che fosse raggiunto tutto l'anno da aria fresca e asciutta, come ben chiarisce Vitruvio in I, 13, 7:

quo hi laborant ut spectent sua aestiua triclinaria ad frigus orientis, hiberna ad solem occidentem, potius quam, ut antiqui, in quam partem cella vinaria aut olearia fenestras haberet, cum fructus in ea vinarius quaerat ad dolia aera frigidiorum, item olearia calidiorum.

#### 4- ἔδρασμόν τε πίθων

Per πίθος si intende una grande giara per immagazzinamento avente una forma caratteristica (cfr. Boardman, 1967, pp. 35-36). La maggior parte dei πίθοι erano tanto alti o più alti di un essere umano; la base era piatta in modo che essi avrebbero potuto essere sistemati in file in un magazzino oppure allineati lungo ogni conveniente corridoio o strada di passaggio, o anche sui gradini delle scale. I manici, più fragili, erano situati ai lati superiori per agevolarne il maneggiamento. Alcuni πίθοι erano situati in buchi del pavimento e venivano «manovrati» con funi. Essi erano quasi universalmente di ceramica, un materiale ideale che tiene fuori

l'acqua, lo sporco, gli insetti e i roditori. Il corrispettivo di *πίθος* nella lingua latina è *dolium*.

Per le caratteristiche generali dei *pithoi* greci cfr. Arias, 1963.

### **καὶ πίσσωσι**

Insieme alla forma attica *πίττωσις*, questo sostantivo ha, nella produzione letteraria in lingua greca, 29 occorrenze e deriva dal termine *πίσσα* (o in attico *πίττα*), ovvero «pece»; pertanto *πίσσωσις* indica l'azione dello spalmare la pece («a pitching over», cfr. *LSJ s.v.*). Come si legge nel corso del libro VI dei *Geoponica*, utilizzare la pece nell'attività della vinificazione ricopre un'importanza strategica, poiché essa, opportunamente spalmata all'interno delle giare, conferisce al vino un ottimo aroma, ne mantiene inalterate le caratteristiche del sapore e «cura» quei vini ritenuti fiacchi (cfr. *Geop. VI, 6, 3: τοὺς ἀσθενεῖς οἴνους θεραπεύει*). Ma la pece, al di fuori dell'ambito della vinificazione, trova largo impiego anche in quello medico, come dimostrano i numerosi *loci* in cui compare il termine *πίττωσις* negli scritti di Galeno (cfr. *De compos. medica. sec. loc.*, XII, 453 Kühn; *In Hippocr. libr. de off. med. comm.*, XVIII (2), 915 Kühn; *De sanit. tuend.* VI, 329 Kühn). Il medico di Pergamo vissuto nel II secolo d.C, infatti, consiglia di frizionare il corpo (*ἀνατρίβω*) con della pece per ottenere benefici per la pelle e far rinvigorire quei corpi troppo provati o dimagriti a causa delle malattie (*εἰς ἀνάθρεψιν ἔξεως λεπτυνομένης*). Allo stesso modo si esprime un altro medico, di età bizantina: si tratta di Aezio (527-565) che, nei suoi *Iatricorum libri* (cfr. cap. 180, 6), fa menzione

della pece (da alcuni chiamata δρῶπαξ, termine che indica un tipo di unguento resinoso) come utile strumento per la depilazione o comunque per la cura della pelle in generale. Infine, Esichio nel suo *Lexicon* (7965) usa il verbo πισσόω, per spiegare il termine ἀσφαλτώσεις presente in *Gen.* VI, 14 (l'episodio è quello della costruzione dell'arca di Noè), voce derivante dal verbo ἀσφαλτόω che nella sua unica occorrenza, quella biblica appunto, è usato con il significato di «spalmare di pece»:

(7965.) ἀσφαλτώσεις· χρίσεις· πισώσεις (*Gen.* 6,14).

Spalmerai di pece: ungerai, spalmerai di pece. (traduz. it. mia).

Come spiega J. André, (1964, 88-89) «Les confusions sont fréquents dans l'antiquité entre les dénominations de la poix, de la résine, du bitume et du pétrole [...]; en grec ancien ἄσφαλτος était le bitume, mais aussi le pétrole et la poix». Infatti, nel passo della *Genesi*, ἀσφαλτόω è inteso come «enduire de poix», ovvero «spalmare di pece», mentre Dioscoride (I, 73, 2) lo usa con l'accezione di petrolio.

All'interno del VI libro dei *Geoponica* ci sono ben cinque capitoli dedicati alla pece, a come spalmarla bene all'interno delle giare, a come prepararla e riconoscere quella migliore da usare nella vinificazione.

**α'**

L'indice dei capitoli non è presente nei codd. *CHLP*, ovvero in quattro dei principali testimoni che costituiscono la tradizione dei *Geoponica*.



## CAP. I

### I, 2 Δεῖ τοίνουν τὴν ληγὸν πρὸς τὸ πλῆθος

Vitruvio (VI, 9) dà le stesse indicazioni sui criteri da seguire per la realizzazione di un torchio:

Magnitudines ad fructum rationem et numerum doliorum sunt faciendae.

### ὥστε ὑπάρχειν τοῖς ἐργαζόμενοις ἱκανὴν ἀναστροφὴν

Si veda Vitr. I, 1:

sic erit ad plenum opus facientibus libera versatio et expedite.

Anche Columella accenna all'importanza della libertà di movimento per coloro che lavorano all'interno degli ambienti della *villa*, però lo fa in riferimento al *cortinale*, ovvero il luogo dove si faceva bollire il mosto per fare il vino cotto: (cfr. *rust.* I, 6, 19)

Cortinale, ubi defrutum fiat, nec angustum nec obscurum sit, ut sine incomodo minister, qui sapam decoquet, versari possit.

Il luogo dove stanno le caldaie per il vino cotto non sia né angusto né oscuro, in modo che il servo destinato alla bollitura del mosto cotto possa muoversi facilmente. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 56-57).

### καὶ τοὺς ἐργαζομένους μὴ περιπνίγεσθαι

Il verbo περιπνίγω, formato dalla preposizione περί più πνίγω, significa «soffocare» e ha in tutto tre occorrenze (a differenza del verbo semplice che ne ha diverse decine): Giuseppe Flavio, *AJ*, VII, 326; Teofilatto Simocatta, *Epistulae*, XXX, 7 e il passo dei *Geoponica* in questione. Lo storico greco dei fatti ebraici, vissuto nel I secolo d.C., nel descrivere l'ultimo dialogo tra il re Davide e suo figlio Salomone usa il verbo περιπνίγω, ma con la sfumatura di significato di «offuscare», essendo l'oggetto τὰς ὄψεις:

(326) οἱ δ' αἰφνίδιον σκότους αὐτοῖς τὰς ὄψεις ὑποδραμόντος περιπνιγεῖς

ἀπόμωζον, ἔνιοι δὲ τῶν οἰκείων τινὰ κηδεύοντες ἐναπέθνησκον ἀτελέσι ταῖς ταφαῖς.

L'altro storico che fa uso del verbo περιπνίγω è Teofilatto Simocatta, bizantino del VII secolo d.C., che in un'epistola, utilizzando la metafora di Medea come madre assassina dei propri figli, dice:

δριμυτέροις φαρμάκοις τὰ ζωογονούμενα ἐν τῇ σῆ γαστρὶ περιπνίγουσα  
soffocando con veleni molto aspri gli esseri generati nel suo ventre  
(traduz. it. mia).

### **I, 3-Δεῖ δὲ τὸν ληγεῶνα**

Il termine ληγεῶν, -ῶνος, costituisce un *hapax legomenon* ed è strettamente connesso con ληνός «torchio» che indica l'intero ambiente che ospita il torchio e non solo lo strumento in sé (cfr. *LSJ. s.v. ληγεῶν*: «the place of the ληνός»). Il corrispettivo nella lingua latina è *torcularium*.

### **Καὶ οὐχ ἦττον τὰς ἀναφοράς**

Niclas (1781, p. 428) nel commentare la presenza del sostantivo ἀναφορά con il significato di «solaio» scrive: «Habemus hic novam nominis potestatem, quam nusquam deprehendi, licet non indiligenter quaesiverim». E poco oltre aggiunge «Iubet etiam lacunari et trabibus tectorium inducere», cioè «prescrive anche di mettere sopra al soffitto e alle travi (l'intonaco leggerissimo di cui deve essere ricoperto anche il ληγεῶν)». Probabilmente Fiorentino qui intende riferirsi all'impiantito di legno che di solito si trovava sul torchio, struttura attraverso la quale era molto consueto che si infiltrassero piccoli animali o pulviscoli vari.

Columella (*rust.* I, 6) descrive due diverse tipologie di cantina: quella con le sostruzioni e quella con il pavimento isolato grazie all'utilizzo di morchia e calce:

Tum deinde cum exaruit, simili modo pavimenta testacia, quae pro aqua receperint amurgam mixtam calci et harenae, supersternuntur et magna vi paviculis inculcantur atque expoliuntur, omnes que parietum et soli iuncturae testaceis pulvinis fibulantur, quoniam fere cum in his partibus aedificia rimas egerunt, cava praebent et latebras subterraneis animalibus.

Quando si è seccata (*scil.* la terra imbevuta di morchia), vi si distende sopra un impasto di coccio pesto, morchia, invece di acqua, e sabbia, si batte con forza e si livella con la mazzeranga; si rinalzano le giunture tra le pareti e il suolo con zoccoli di coccio pesto: quasi sempre infatti le crepe che si possono produrre in queste parti degli edifici offrono cavità e nascondigli agli animalletti che vivono sotto terra. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 54-55).

#### I, 4-ἔστω δὲ ἡ ληνὸς θερμή

A proposito della necessità di mantenere il calore all'interno del *torcularium* si veda quanto dice Columella, sempre nel capitolo 6 del libro I della sua opera:

Torcularia praecipue cellae que oleariae calidae esse debent, quia commodius omnis liquor vapore solvitur ac frigoribus magnis conficitur, oleum, quod minus provenit, si congelatur, fracescit. Sed ut calore naturali est opus, qui contingit positione caeli et declinatione, ita non est opus ignibus aut flammis, quoniam fumo et fuligine sapor olei corrumpitur.

Il frantoio e le celle olearie devono essere calde, perché ogni liquido si dilata facilmente con il calore, ma con il gran freddo si rapprende; e l'olio in particolare, che cola tanto lentamente, si congela con facilità e poi irrancidisce. Il calore però deve essere naturale, ottenuto con buona esposizione degli ambienti: fuoco e fiamme sono dannosi, perché il fumo e la fuliggine rovinano il sapore dell'olio. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 56-57).

#### τὸ δὲ ὑπολήνιον ἔστω πλατύστομον

Fiorentino attribuisce al tinello (ὑπολήνιον) l'aggettivo πλατύστομον (dall'ampia bocca) che in tutte le sue 22 occorrenze, fatta eccezione per questa, è sempre attribuito al

vaso, ἀγγεῖον, (cfr. anche *Geop.* IX, 24: Βαλὼν τὸ ἔλαιον εἰς ἀγγεῖον πλατύστομον).

### **πλυθήτο ἢ θαλάσση ἢ ἄλμη θερμῇ**

A proposito dell'utilizzo dell'acqua di mare si veda quanto dice Columella in *rust.* XII, 18:

Tum lacus vinarii et torcularii et fora omnia que vasa, si vicinum est mare, aqua marina, si minus, dulci eluenda sunt et commundanda et diligenter adsiccanda, ne umorem habeat.

Poi i tini e i recipienti del torchio e tutti i vasi vinari si devono con grande diligenza lavare e ripulire con acqua marina, se il mare è vicino, se no con acqua dolce; e bisogna curare che si asciughino perfettamente e non trattengano nessuna umidità. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 874-875)

### **οἱ μύες ἐμποιοῦσι δυσωδίαν**

Il rimedio lo suggerisce Columella in *rust.* XII, 31:

<Si> serpens aut mus sorexve in mustum ceciderit, ne mali odoris vinum faciat, ita, ut repertum corpus fuerit, id igne adoleatur cinisque eius in vas, quo deciderat, frigidus infundatur atque rutabulo ligneo permisceatur. Ea res erit remedio.

Se un serpente o un sorcio o un topo sarà caduto nel mosto, perché non faccia diventare puzzolente il vino, appena si troverà il suo corpo, si bruci, e quando le ceneri saranno fredde, si versino nel recipiente e si mescoli ben bene con un riavolo di legno: questo servirà da rimedio. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 900-901)

## **CAP. II**

### **II, 1- ἐν μὲν τοῖς εὐδινοῖς**

In apparato nell'edizione di Beckh (1895, p. 171) si legge che il codice *L* riporta la lezione εὐδινοῖς, mentre il codice *P* tramanda εὐδεινοῖς. In realtà εὐδινός, scelto dall'editore sulla base del confronto con gli altri testimoni, è voce posteriore per εὐδεινός e εὐδεινός (cfr. *LSJ* s.v. εὐδεινός: «later contract

form of εὐδιεινός, calm, fine, clear, of air, weather, sea»), aggettivo che significa «calmo, sereno, tranquillo» e che in unione con la preposizione ἐν si può tradurre con l'espressione «in luoghi riparati, al caldo» (Lelli traduce «in luoghi temperati»).

### **πρὸς ἀνατολὴν καὶ ἄρκτον θυρίδα ἐχέτω**

Varie sono le fonti presso le quali si può rintracciare la medesima indicazione sull'orientamento delle aperture della cantina, a cominciare dall'*Economico* di Senofonte (*Oec.* IX, 3):

Ὁ μὲν γὰρ θάλαμος ἐν ὄχυρῳ ὧν τὰ πλείστου ἄξια καὶ στρώματα καὶ σκεύη παρεκάλει, τὰ δὲ ξηρὰ τῶν στεγνῶν τὸν σῆτον, τὰ δὲ ψυχρὰ τὸν οἶνον.

La stanza da letto, posta al sicuro, invitava le cose più preziose, coperte e suppellettili, i luoghi asciutti il grano, quelli freschi il vino. (traduz. it. Roscalla, 1991, pp. 152-153)

Si veda anche quanto dice Vitruvio I, 4:

in cellis enim vinariis tectis lumina nemo capit a meridie nec ab occidente, sed a septentrione, quod ea regio nullo tempore mutationes recipit sed est firma perpetuo et inmutabilis.

Nessuno prende la luce del tetto della cantina dal mezzogiorno o dall'occidente, bensì dal settentrione, perché quella direzione non comporta in nessun periodo dell'anno cambiamenti ma è ferma e immutabile sempre. (traduz. it. mia)

Pure Columella (*rust.* I, 6) si sofferma sull'esposizione da dare alla cantina, che è anche quella seguita per la realizzazione dei granai:

Sed granaria, ut dixi, scalis adeantur et modicis fenestellis aquilonibus inspientur. Nam ea caeli positio maxime frigida et minime umida est, quae utraque perennitatem conditis frumentis adferunt. Eadem ratio est in plano sitae vinariae cellae

I granai, in particolare, siano situati in alto e vi si acceda con scale; vi siano strette finestrelle da cui penetrino i venti del nord, perché questa

direzione del cielo è la più fredda e la meno umida e per tutte e due le ragioni garantisce la conservazione del grano. La stessa esposizione deve avere la cantina situata a terreno. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 54-55).

Si veda inoltre Plin. *nat.* XIV, 133:

latus cellae vinariae aut certe fenestras obverti in aquilonem oportere vel utique in exortum aequinoctialem.

un lato della cantina o almeno le finestre bisogna che siano esposte all'aquilonone ovvero, in ogni caso, verso il nord-est. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

Ed infine dedica un accenno a questo argomento anche Palladio I, 18:

Cellam uinariam septentrioni habere debemus obpositam, frigidam vel obscurae proximam.

La cantina del vino deve essere orientata a Nord, fredda e quasi oscura. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, 2006, pp. 66-67).

### **ἀπηλλάχθω πάσης δυσωδίας**

La cantina deve avere, tra le altre caratteristiche menzionate nelle prime righe del paragrafo, anche quella importantissima di essere priva di ogni cattivo odore, a causa della naturale predisposizione che il vino ha di assorbire il profumo o il lezzo che lo circonda e quindi di andare facilmente a male. Infatti, un avvertimento simile a quello dei *Geoponica*, lo si trova anche in Columella, *rust.* XII, 28, 4:

Etiam, si bonos odores addideris, omnem malum odorem et saporem prohibueris; nam nulla res alienum odorem celerius ad se ducit quam vinum.

E potrai tener lontano ogni cattivo odore e sapore se vi aggiungerai delle sostanze aromatiche: non c'è nulla infatti che prenda gli odori più velocemente del vino. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 898-899).

Tale concetto è espresso già in Thphr. *CP* II, 18, 4:

ὄσφραντικὸν γὰρ ἢ ἄμπελος ὥσπερ καὶ ὁ οἶνος δεινὸς ἐλκύσαι τὰς ἐκ τῶν προκειμένων ὀσμὰς.

La vite è, infatti, sensibile agli odori come anche il vino capace di attirare a sé l'odore di ciò che si trova nelle vicinanze. (trad. it. mia)

## I, 2- μὴ ψάδοντας ἀλλήλων

Trattandosi di giare fittili è necessario che nella loro collocazione a terra sia rispettata una distanza minima tra ciascuna di esse, tale che non si tocchino le une con le altre e sia possibile che chi si occupa della loro gestione e manutenzione possa facilmente passare in mezzo. Lo spazio da mantenere è stato quantificato in un piede (30-35 cm circa), una distanza sufficiente per evitare anche un contagio di «degenerazione acetica» (cfr. Longo, 2003, p. 203) tra orcio e orcio.

Anche Palladio ha sottolineato tale necessità in I, 18, 2:

spatio inter se largiore distantes ut, si res exigat, curantis transitus possit admitti.

Lasciando tra di esse uno spazio sufficientemente ampio in modo che, se l'occasione lo richiede, si può lasciar passare chi è addetto. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, 2006, pp. 66-67).

## ἐάν εἷς πίθος [...] τὸ γλεῦκος

Le giare vanno sistemate ad una certa distanza le une dalle altre non solo per motivazioni di carattere logistico, come è stato appena chiarito, ma anche e soprattutto perché la lontananza impedisce che eventuali impurità e malattie si possano trasmettere da una contenitore all'altro, avendo a che fare con un prodotto, quale è il vino, che con estrema velocità e facilità si guasta per contatto. Infatti, a tal proposito, dice Plinio (*nat.* XIV, 134):

etiam intervalla dari, ne inter sese vitia serpant contagione vini semper ocissima.

È bene anche distanziare le giare, affinché le malattie non si diffondano dall'una all'altra, essendo il contagio nel vino sempre molto rapido. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

L'obiettivo del produttore di vino, nell'antichità come ai giorni nostri, era quello di evitare che si attuasse il processo di fermentazione acetica del vino, ovvero un processo di «degradazione in cui l'*Acetobacter* opera la trasformazione dell'alcol in acido acetico, annientando la sostanza stessa del vino e trasformandone interamente il gusto» (cfr. Longo, 2003, p. 203). Dunque, l'alcol contenuto nel vino, a sua volta formatosi in seguito alla scomposizione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica (la qual cosa libera energia calorica, innalza la temperatura del mosto e innesca la fermentazione del mosto), con molta facilità potrebbe facilmente «dar di volta» (τρέπεσθαι) e trasformarsi in acido.

## Π, 3- τούς δὲ πίθους [...] τὸ ἥμισυ αὐτῶν

Niclas (cfr. p. 429) nel suo commento si sofferma sul materiale di cui sono fatti i πίθοι contenuti nel testo greco: «Cave hic cogites de ligneis vasis, quae circulis cinguntur. Dolia haec fictilia, non ab viatoribus, sed figulis facta, quorum formam cum alibi conspicias. Haec humi demersa fuisse passim legimus». In sostanza il commentatore esorta a non immaginare che si trattasse di botti di legno, ma di giare in terracotta, realizzate da vasai e delle quali in vari *loci* si legge che venivano interrate, cosa che non sarebbe mai stata possibile con dei contenitori in legno, vista la deperibilità del materiale. In un passo di Plinio (*nat. XIV*, 132) si legge che le botti di legno erano in uso nelle regioni alpine:



Circa Alpes ligneis vasis condunt tectisque cingunt.

Nelle regioni alpine si racchiude il vino in recipienti di legno rinforzati con cerchiature. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 258-261).

Tale usanza si attribuisce all'influenza delle popolazioni galliche, come testimonia Strabone quando parla degli usi e dei costumi degli abitanti delle Pianura Padana e della loro prosperità economica, (V, 1, 12):

τοῦ δ'οἴνου τὸ πλῆθος μὴνύουσιν οἱ πίθοι· ξύλινοι γὰρ μείζους οἴκων εἰσί.

Le botti fanno fede della grande quantità di vino prodotto: esse sono infatti di legno e più grandi di case. (traduz. it. Biraschi, 1992, pp. 78-79).

A proposito dell'uso di interrare le giare col mosto si può confrontare quanto dice Plinio in *nat.* XIV, 133:

mitiores plagae doliis condunt infodiuntque terrae tota aut ad portionem situs

nelle regioni più moderate lo si racchiude in dogli che vengono messi sottoterra interamente ovvero parzialmente a seconda della geografia del luogo. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

e poco oltre al paragrafo 134:

Inbecilla vina demissis in terram doliis servanda, valida expositis.

I vini leggeri devono essere conservati in dogli interrati, quelli forti in dogli esposti all'aria. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

Dell'usanza di interrare le giare vinarie era a conoscenza anche Columella, sebbene egli vi dedichi un brevissimo accenno in *rust.* XII, 18.

quae demersa sunt humi, aliter, quae stant supra terram

quelli che stanno infossati dentro terra vanno trattati in maniera diversa da quelli che stanno sopra terra. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 876-877).

Da questi estratti si deduce che era diverso il trattamento riservato ai vini e alla loro modalità di interramento: «a seconda della tenuta del vino, la sistemazione degli orci

doveva essere più o meno in profondità: essi andavano sotterrati per metà nel caso di vini forti e corposi, per due terzi se si trattava di vini ‘sottili’ e ‘poveri di nutrimento’» (cfr. Longo, 2003, p. 203).

Lelli rimanda ad un altro passo, oltre a quelli fin qui citati, relativo all’interramento delle giare, ovvero Palladio I, 18, 2; a ben guardare il brano a cui rinvia lo studioso non ha nulla a che vedere con questo argomento, bensì con il suggerimento di distanziare tra loro le giare per facilitare la deambulazione degli addetti ai lavori, con conseguenti indicazioni su come realizzare il pavimento della cantina, in modo tale da limitare i danni in caso di rovesciamento di vino in terra:

Si copia maior est, medium spatium cupis deputabitur, quas, ne ambulacra prohibeant, asellis altioribus inopitas vel supra dolia possumus conlocare, spatium inter se largiore distantes, ut, si res exigat, curantis transitus possit admitti. quod si cupis locum suum deputabimus, is locus ad calcatorii similitudinem podiis breuibibus et testacio pavimento solidetur, ut, etiamsi ignorata se cupa diffuderit, lacu subdito excipiantur non peritura vina quae fluxerint.

Se c’è un’abbondanza di vino maggiore si destinerà la metà per le botti che, per non impedire il passaggio, potremo collocare montate sui cavalletti un poco alti o sulle giare, lasciando tra di esse uno spazio sufficientemente ampio in modo che, se l’occasione lo richiede, può lasciar passare chi è addetto. Ma se lasceremo le botti nel loro luogo corrispondente, si assicuri tale posto, il torchio, con piccoli supporti e con un pavimento di mattone crudo, perché, anche se una botte si rovescia, il vino si raccolga nel deposito che si trova sotto e non si perda il vino versato. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, 2006, pp. 66-67).

## II, 4- ἄμμον ἄδρᾶν καὶ διάξηρον

Mi discosto in questo passo dalla traduzione di Lelli, il quale così traduce: «Si deve spargere sotto ciascun orcio molta sabbia asciutta». In realtà, seguendo il testo greco alla lettera, si comprende che la sabbia di cui si sta parlando non deve essere quantitativamente molta ma qualitativamente grossa,

ἀδράν, dunque con una certa granulometria, come del resto chiarisce Niclas (cfr. p. 430) nella sua traduzione latina rendendo il passo con «arena crassa et sicca». La mia traduzione è infatti la seguente: «Bisogna porre sotto a ciascuna giara della sabbia grossa e completamente asciutta», dettata dall'intenzione di sottolineare la presenza dell'aggettivo διάξηρον, composto dalla preposizione διά e ξηρός, che significa appunto «secco, arido». In sostanza, Fiorentino specifica che la sabbia da mettere sotto le giare deve essere «del tutto secca» (cfr. *LSJ* s.v. διάξηρον: «quite dry»), cioè priva di qualsiasi traccia di umidità, cosa che nuocerebbe al mosto. L'aggettivo διάξηρον, per di più, costituisce un altro *hapax legomenon*.

### **ἐπὶ δὲ ταύτης παστέον σχοίνου μυρεψικῆς**

Il giunco profumato ha la chiara funzione di conferire al mosto un aroma particolare che ne esalta il sapore e l'odore. Dioscoride, autore greco operante a Roma al tempo di Nerone, dà notizia di diverse specie di giunco (I, 16):

σχοῖνος· ἡ μὲν τις γίνεται ἐν Λιβύῃ ἢ δὲ ἐν Ἀραβίᾳ, ἕτερα δὲ ἐν τῇ Ναβαταία καλουμένη, ἣτις ἐστὶ κρατίστη· δευτερεύει δὲ ἡ Ἀραβικὴ, ἣν ἔνιοι Βαβυλώνιον καλοῦσιν, οἱ δὲ τευχίτιν, ἢ δὲ Λιβυκὴ ἄχρηστος

Sostanzialmente l'autore individua due tipi di giunco: quello africano, ritenuto poco pregiato, e quello arabo, in particolare quello proveniente dalla regione chiamata Nabatea (si tratta dell'attuale confine tra la Siria e l'Arabia) che è senza dubbio il migliore.

Anche Plinio riserva uno spazio alla trattazione sul giunco profumato; ne anticipa l'importanza in *nat.* XII, 104:

A nostro mari CL stadiis inter Libanum montem aliumque ignobilem (non, ut quidam existimavere, Antilibanum) in convalle modica iuxta lacum, cuius palustria aestate siccantur, tricenis ab eo stadiis calamus et iuncus odorati gignuntur.

A 150 stadi dal Mediterraneo, tra il monte Libano e un altro senza nome (non è, come taluno ha pensato, l'Antilibano), in una piccola valle, presso un lago le cui paludi d'estate si seccano, per un raggio di trenta stadi intorno, crescono il calamo aromatico e il giunco profumato. (traduz. it. Perutelli, 1982, pp. 66-67).

e poi ne sviluppa meglio il discorso quando descrive le erbe aromatiche nel libro XXI (cfr. *nat.* XXI, 117, 122).

### **τὸ δὲ λοιπὸν χῶματι πληρωτέον**

Traduco il sostantivo χῶμα con «terra scavata» e dissento dalla scelta di Lelli di tradurre con «terra disciolta». Indagando sull'uso e i significati del sostantivo χῶμα non c'è traccia del fatto che la terra possa essere in qualche modo disciolta, poiché si tratta, come primo significato (cfr. *LSJ.* s.v.: «earth thrown up, bank, mound, thrown up against the walls of cities to take them») della terra accumulata in seguito allo scavo di una buca (il sostantivo deriva, infatti, dal verbo χώννυμι) o di un terrapieno ed in quanto tale è terra ancora umida; proprio per questo nel testo viene specificato che essa deve essere fatta opportunamente asciugare al sole.

### **II, 7- Οὐ συγκατακλειστέον**

Altro esempio di *hapax legomenon* nei *Geoponica*. L'aggettivo verbale del verbo συγκατακλείω risulta usato soltanto nel testo in questione.

## Π, 8- κεχωρίσθαι [...] βαλανείου

Ancora indicazioni sulle caratteristiche che deve possedere la cantina per poter svolgere al meglio la sua funzione di deposito di vini. Qui si raccomanda di separarla da tutta una serie di luoghi la cui vicinanza potrebbe danneggiare il vino a causa delle cattive esalazioni, vale a dire stalle, latrine, forni e bagni. Le medesime raccomandazioni si ritrovano in Columella, *rust.* I, 6:

Eadem ratio est in plano sitae vinariae cellae, quae submota procul esse debet a balineis, furno, stercilino reliquisque inmunditiis taetrum odorem spirantibus nec minus a cisternis aquisve salientibus, quibus extrahitur umor, qui vinum corrumpit.

La stessa esposizione deve avere la cantina, situata a terreno; e deve essere lontanissima dai bagni, dal forno, dal letamaio e da ogni altro ammassamento di rifiuti, che emanino cattivi odori, e non meno lontana dalle cisterne e dalle acque scorrenti, perché l'umidità che ne emana danneggia il vino. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 54-55).

Si veda anche quanto contenuto in Plinio, *nat.* XIV, 133:

Sterculinia et arborum radices procul abesse omniaque odoris evitandi, facillimo in vina transitu, ficos utique et caprificos.

I letamai e le radici degli alberi devono essere distanti, come ogni cosa di cui bisogna evitare l'odore, perché passa al vino con gran facilità; i fichi soprattutto, coltivati e selvatici. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

Spazio a questo argomento è riservato anche da Palladio I, 18:

Cellam vinariam septentrioni habere debemus obpositam, frigidam vel obscurae proximam, longe a balneis, stabulis, furno, sterculinis, cisternis, aquis et ceteris odoris orrendi.

La cantina del vino deve essere orientata a Nord, fredda e quasi oscura, lontano dai bagni, dalle stalle, dal forno, dai letamai, dalle cisterne, dalle acque di fogna ed inoltre dai posti di cattivo odore. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzaro, 2006, pp. 66-67).

## II, 9- συναναχρώζουσαι

Verbo le cui uniche due occorrenze si individuano nei *Geoponica* (qui e in X, 1, 1), a differenza del più usato *συναναχρώννυμι* che ha il medesimo significato.

## καὶ μάλιστα τῶν συκῶν

La dannosità delle radici di fico è segnalata anche da Plinio (*nat. XIV, 133, cfr. supra, p.111*).

## CAP. III

### III, 4- ὀσημέραι

Preferisco tradurre questo avverbio e renderlo con «giorno per giorno», piuttosto che ometterlo come fa, invece, Lelli. Del resto, anche Niclas (cfr. p. 433) nella sua resa latina del testo greco usa il corrispondente avverbio «quotidie».

### III, 7- τὰ στόματα ἀνεφγμένα ἔχοντες

Anatolio qui suggerisce di prediligere le giare panciute e con ampia imboccatura per riporvi il mosto. La notizia opposta la dà Plinio in *nat. XIV, 134*:

Quin et figuras referre: ventriosa ac patula minus utilia.

Ha persino importanza la forma stessa dei dogli: quelli panciuti e di bocca larga sono i meno adatti. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

### III, 8- τῇ τέφρᾳ ἐπιχρίωμεν

Il termine greco τέφρα (cfr. *LSJ s.v.*: «ashes, as of the funeral pile»), non specifica se si tratti di cenere qualunque o

se di cenere derivata dai sarmenti bruciati, cosa che invece è ben messa in rilievo nel passo di Palladio (XI, 14, 16):

Linimentum quoque dolii non gypso, sed sarmentorum cinere debebis inducere.

Inoltre si deve mettere nel doglio fango non di gesso ma di cenere di sarmenti. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzaro, 2006, pp. 334-335).

Più avanti nel corso del sesto libro dei *Geoponica* (VI, 5, 9) si tornerà a parlare di cenere ma questa volta sarà chiaramente cenere di sarmenti, κονίας τῆς στακτῆς, usata durante la cottura del mosto, (cfr. *LSJ* s.v. τέφρα); tra gli esempi riportati in *LSJ* ce n'è uno tratto da *Gal.* 12,222 in cui si comprende la differenza tra τέφρα e κονία: τῆς τ. πλυθείσης ἢ κονία γίνεται.

### III, 9- τὸ ἄνθος ἀποπτύει

A proposito del «fiore» del vino così commenta Niclas (cfr. p. 435): «Spumam illam tenuem in summo innatantem, quae etiam apud Latinos *flos vini* audit, unde vinum *florere* dicitur», «Si tratta di quella leggera schiuma che sta in superficie e che anche presso i Latini si chiama *fiore del vino*, dalla qual cosa si dice che il vino *florisce*».

## CAP. IV

### IV- περὶ καιροῦ καὶ τρόπου πισσώσεως

Inizia qui la lunga trattazione riservata alla pece che si protrae per cinque capitoli, passando in rassegna i tempi opportuni per usarla, come riconoscere quella migliore, saperla preparare e usare anche con diversi metodi. La pece era ottenuta tramite il riscaldamento della resina delle conifere (tranne qualche caso isolato di bitume che veniva ricavato

dalle betulle; si veda André, 1964, p. 86), la quale era contenuta sia all'interno del tronco (abeti), sia soltanto nella corteccia (pini). Tale resina, in base al suo grado di consistenza e viscosità, era distinta in due gruppi: quella liquida, proveniente dai cipressi e dagli alberi di lentisco, e quella secca, fornita per lo più dai pini. Gli antichi erano convinti che l'aggiunta di resine nel vino ancora mosto potesse esaltarne il sapore e garantirne la conservazione più a lungo, convinzione che si è protratta fino ai giorni nostri, tanto che in Grecia si produce ancora il «vino resinato», la «retsina», apprezzato anche da chi non è greco (cfr. Longo, 2003, p. 207).

Gli studi moderni hanno poi rivelato che tale convinzione aveva un fondamento scientifico: la sostanza resinosa inibiva la fermentazione acetica e pertanto manteneva inalterate più a lungo le caratteristiche del vino.

Anche Plinio riconosce grande importanza all'utilizzo della pece nel trattare mosto e vino e vi dedica diversi capitoli (*nat. XVI, 52 e sgg.*):

Pix liquida in Europa e taeda coquitur, navalibus muniendis multosque alios ad usus. [...] 53 Sequens liquor crassior iam picem fundit. Haec rursus in cortinas aereas coniecta aceto spissatur ut coagulo et Bruttiae cognomen accepit, doliis dumtaxat vasisque ceteris utilis

In Europa, la pece liquida si ottiene per cottura della *taeda*: serve per rendere stagne le costruzioni navali e per molti altri impieghi. [...] 53 Il liquido che cola dopo di questo è ormai più denso e fornisce la pece liquida. Quest'ultima, versata a sua volta in caldaie di bronzo, viene fatta addensare usando dell'aceto come coagulante, e prende la denominazione di pece bruzia, adatta soltanto per sigillare le botti e altri recipienti del genere. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 398-399).



#### IV, 1- τῆ τοῦ κυνὸς ἐπιτολῆ

Il sorgere della Canicola indica l'inizio della stagione più calda, cioè dell'estate. Anche Plinio dà la stessa indicazione cronologica per svolgere l'impeciatura delle giare (*nat. XIV, 13*):

picari oportere protinus a canis ortu,

Occorre che siano impeciati subito dopo il sorgere della Canicola. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 186-187).

Invece Columella dà un'indicazione più vaga sui tempi di questa operazione, in *rust. XII, 18, 4*:

Dolia quoque et seriae ceteraque vasa ante quadragesimum vindemiae diem picanda sunt.

Anche i dogli e i fusti e gli altri vasi devono essere spalmati di pece quaranta giorni avanti la vendemmia. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 876-877).

#### IV, 2- ὄξυνοσ

Tale aggettivo costituisce un altro *hapax legomenon* nella letteratura in lingua greca ed è un derivato del termine ὄξύς, il cui significato ha diverse sfumature quali «acuto, penetrante, acido». In realtà, in apparato Beckh nota che i codici *F* e *H* riportano la lezione ὄξινοσ, ovvero la forma meno diffusa del più comune ὄξινης, che significa «aspro, acerbo, acido» e, a proposito di quest'ultima, Niclas spiega (cfr. *varietas lectionis* a p. 436) «ὄξινοσ forte pro ὄξινης».

### CAP. V

#### V, 1- τὴν ἀπὸ τῆσ Ἰδα

Una menzione della pece del monte Ida (il monte più importante della Troade) è presente in Thphr., *H. P.* III, 10 e IX, 2 ma anche in Verg., *Georg.* 3, 448 e segg.:

448 aut tonsum tristi contingunt corpus amurca  
et spumas miscent argenti et sulphura viva  
Idaeasque pices et pinguis unguine ceras  
scillamque elleborosque gravis nigrumque bitumen.

448 oppure ne cospargono il corpo tosato con morchia  
amara, mischiata a schiuma d'argento e zolfo vergine,  
pece dell'Ida, cera grassa e scilla,  
elleboro e bitume nero.

(traduz. it. Della Corte).

e 4, 41:

utraque vis apibus pariter metuenda; neque illae  
nequiquam in tectis certatim tenvia cera  
spiramenta linunt fucoque et floribus oras  
40 explent collectumque haec ipsa ad munera gluten  
et visco et Phrygiae pice lentius Idae.

eccessi che le api temono allo stesso modo; non  
per nulla cospargono senza tregua anche le più piccole  
fessure dell'arnia, riempiono i buchi con resina e lattice di fiori,  
40 raccolgono e conservano per questo uso un glutine più  
colloso del vischio e della pece che in Frigia trovi dsull'Ida.

(traduz. it. Della Corte).

### **τὴν ἐκ Πιερίας**

Che la Pieria (regione della Macedonia, così chiamata dal  
nome della foresta in essa contenuta) producesse un'ottima  
pece era noto anche a Plinio, il quale ne parla in *nat.* XIV, 128:

Asia picem Idaeam maxime probat, Graecia Piericam,

L'Asia apprezza soprattutto la pece dell'Ida, la Grecia quella della Pieria.  
(traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 256-257).

### **δὲ τὴν Βρυτίαν**

La pece Bruzia, ovvero quella proveniente dalla regione  
che oggi corrisponde grosso modo alla Calabria, è trattata da  
Plinio in *nat.* XIV, 127:

Pix in Italia ad vasa vino condendo maxime probatur Bruttia. Fit e piceae  
resina, in Hispania autem e pinastris minime laudata.

In Italia la pece più rinomata per i recipienti da vino è quella del Bruzio. La si ottiene dalla resina di picea, mentre quella ricavata dai pini marittimi di Spagna è assai poco stimata. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 256-257).

La pece del Bruzio è ricordata da Plinio anche in *nat.* XVI, 53 e come utile medicina in *nat.* XXIV, 37.

## V, 2

Il paragrafo 2 del quinto capitolo di questo sesto libro dei *Geoponica* non è tradito allo stesso modo da tutti i testimoni.

I codici *FHC* riportano il testo nel modo seguente :

καθόλου δὲ καλλίων ἢ λαμπρὰ λάμπουσα βελτίων ἔσται· ἢ δὲ λεπτόν ἂν φαύλη ἀποδοκιμάζεται.

Nel codice *M* leggiamo:

καθόλου δὲ καλλίων ἢ λαμπρὰ· δοκιμάζουσι δὲ τινες πίσσαν, οὕτως· στυπτι ... (*tertia versus parte omissa*) καὶ ἢ μὲν παχύτερον καπνὸν ἀναπέμπουσα, βελτίων ἔσται· ἢ δὲ λεπτόν, ὡς φαύλη ἀποδοκιμάζεται.

Più ampio è il testo tradito dal codice *L*:

καθόλου δὲ καλλίων ἢ λαμπρὰ· δοκιμάζουσι δὲ τινες πίσσαν οὕτως· στυπίον εἰς ἐψομένην ταύτην ἀνάπτουσι· καὶ ἢ μὲν παχὺν τὸν καπνὸν ἀναπέμπουσα, βελτίων ἔσται· ἢ δὲ λεπτόν, ὡς φαύλη ἀποδοκιμάζεται.

Beckh (1886, p. 322), nel commentare questo *locus*, ha ipotizzato che il testo leggibile in *L* sia il risultato di una interpolazione operata da una mano più recente e, a suo avviso, essa sarebbe la lezione migliore tra tutti i codici («recentiore fortasse manu interpolata quaedam alia sunt in Laur. tradita»). Beckh, quindi, critica la scelta dell'editore Niclas di prediligere il testo di *F*, il quale, oltre ad essere incompleto dal punto di vista semantico, è anche complesso dal punto di vista stilistico poiché presenta una figura etimologica (λαμπρὰ λάμπουσα), cosa alquanto inusuale nel

linguaggio dei trattati agricoli e tollera due comparativi molto vicini (καλλίων ... βελτίων). Il testo di *F* ci mostra, tuttavia, quale sia il criterio per riconoscere la pece migliore, ovvero la densità del fumo emanato da uno stoppino impregnato di pece e bruciato. Ma, mentre Didimo nei *Geoponica* suggerisce questo metodo, sulla «bontà» della pece Plinio dà delle indicazioni differenti (cfr. *nat.* XIV, 127):

experimentum vero, si fragmenta subluceant ac sub dente lentescant  
acore iucundo

Invero la prova della sua bontà è quando i pezzetti hanno un colore brillante e si ammorbidiscono sotto i denti, lasciando un gusto piccante e piacevole. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 256-257).

Un accenno a come discernere la pece buona lo dà anche Dioscoride I, 97:

ἔστι δὲ καλὴ ἢ καθαρὰ, καὶ λιπαρὰ, εὐώδης τε καὶ ὑπόκιρρος καὶ ῥητινώδης

È buona la pece pura, che risplende, che ha un buon aroma, rossiccia e resinosa. (traduz. it. mia).

### **στυπίον**

Questa è una variante grafica del sostantivo στυππεῖον, termine che indica la fibra di lino o di canapa (cfr. *LSJ s.v.* στυππεῖον: «the coarse fibre of flax or hemp, tow, oakum; written also στιππύον, στιππεῖον, στυπεῖον, στυπίον, στυππίον»).

### **V, 7 τὸ ἐνυφίζῃσαν ὑγρὸν σπόγγῳ ἀνασπάσαντες**

Il verbo ἐνυφίζω «depositarsi», in luogo del più comune ἐνυφαίνω, costituisce un *hapax legomenon*, (cfr. *LSJ s.v.* ἐνυφίζω: «settle down in, *Gp.* 6.5.7»).

## V, 8 - Ἡ ξηρὰ πίσσα καὶ πικρά ἐστι.

Grande importanza ricopre il sapore che la pece ha e gli effetti che essa potrebbe avere sul mosto nel quale viene versata. Caratteristica della pece asciutta (ξηρὰ) è l'essere amara (πικρά), cosa che ha notato pure Palladio in 10, 11, 2:

Picis tamen gustu exploranda dulcedo est, quia saepe uina eius amaritudine uitiantur.

Dunque bisogna assaggiare la dolcezza della pece, dato che il suo sapore amaro guasta frequentemente i vini. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, 2006, pp. 304-305).

## V, 9- αὔθις δὲ κηροῦ προσβάλλουσι τῇ σποδιᾷ

Anche Palladio fa menzione della pratica di mescolare alla pece per vino la cera in X, 11, 2:

Diligentiores optimae cerae in viginti picis libras unam libram miscent, quae et odori proficit et saporis et picem lenitate permulcens frigoribus eam non patitur dissilire.

Le persone più diligenti mescolano per ogni venti libbre di pece una libbra di cera di qualità molto buona, che dà un buon aroma e sapore e, inoltre, ammorbidisce dolcemente la pece e non lascia che questa si screpoli col freddo. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, 2006, pp. 304-305).

## κονίας τῆς στακτῆς

Lelli traduce questa espressione con «cenere filtrata», dal momento che l'aggettivo στακτός ἢ ὄν deriva dal verbo στάζω i cui significati primari sono «stillare, filtrare». Io credo che occorra qui specificare il fatto che non si tratti di cenere qualunque (come per il termine τέφρα discusso sopra alla p. 113), bensì di cenere di sarmenti diventata liscivia, ovvero cenere di legna immersa in acqua bollente e successivamente filtrata per essere privata da qualunque impurità o grossa particella, utilizzata in tempi successivi come elemento base

per la produzione di sapone ma inizialmente impiegata nel lavaggio della biancheria (si veda l'uso che del termine *κονία* fanno Aristoph. *Ran.* 711 e Plat. *Rp.* 430b). Pertanto traduco: «Alcuni mescolano liscivia di cenere filtrata col vino vecchio».

### **ἐκ τῆς Σαρδοῦς**

Niclas, nel suo commento ai *Geoponica* dice di questa espressione (cfr. p. 439): «Ceram Sardoam melioris notae fuisse me nusquam legisse memini: de mellis Sardoī amaritudine vid. Dioscor. II, 102». Se ne deduce che la rinomanza della cera sarda non era per niente diffusa presso gli antichi commentatori, anzi si conosceva l'amarezza del miele proveniente da quella terra. Tuttavia, come aggiunge lo stesso Niclas nella medesima nota, bisogna dare per vera tale notizia poiché non c'è traccia di corruttela in questo passo e non c'è nessun altro *locus* che possa testimoniare il contrario.

### **V, 10- τινές δὲ συμβουλεύουσι**

Tra i detrattori dell'uso della cera nel trattamento del vino c'è Plinio (*nat.* XIV, 128):

nam ceram accipientibus vasis conpertum vina acescere. Sed transferre in ea vasa, in quibus acetum fuerit, utilius quam in ea, in quibus dulce aut mulsum.

È ormai accertato che il vino contenuto in recipienti spalmati di cera inacidisce. Ma è meglio trasferirlo in recipienti che abbiano contenuto aceto, piuttosto che in recipienti in cui sia stato del mosto o del vino mielato. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 256-257).

Tuttavia Palladio, nel brano sopra citato, pur raccomandando l'uso della cera, specifica che su venti libbre di pece si deve

mescolare una sola libbra di cera, dunque una quantità trascurabile.

## CAP. VI

### VI,1- ἀλὸς ἀμμωνιακοῦ δραχμὰς η´

Si tratta di un sale estratto in territorio africano e che prende il nome di «ammoniaco», come testimonia Plinio in *nat. XII*, 107:

Ergo Aethiopiae subiecta Africa hammoniacy lacrima stillat in harenis suis; inde nomen etiam Hammonis oraculo, iuxta quod gignitur arbore quam metopon appellant, resinae modo aut cummum.

Dunque, la parte dell’Africa che sta sotto l’Etiopia distilla la gomma ammoniaca nelle sue distese di sabbia; dalla sabbia prende il nome anche l’oracolo di Ammone, presso il quale questa sostanza è prodotta da un albero che chiamano metopo, in maniera simile alla resina o alla gomma. (traduz. it. Perutelli, pp. 68-69).

### τίλεως λεπτῆς γο. η´

Beckh scrive in apparato critico che i codd. *CHM* riportano la lezione τίλεως, da τῆλις, «fieno greco», un’erba da foraggio, simile all’erba medica, detta anche «trigonella» (cfr. *LSJ s.v.*: «fenugreek, Trigonella, Foenum-graecum»; nel lessico si chiarisce anche che tale sostantivo può essere scritto pure nella forma τίλις: «written τίλ- in good codd. of *Gp.* 2.18.11, al.»).

Beckh aggiunge, inoltre, che la lezione λεπτῆς γο. η´ è restituita da Needham (editore dei *Geoponica* nel 1704), mentre i codici riportano λεπτῆ γῆ, dove l’aggettivo ληπτῆ invece di essere riferito al fieno greco viene attribuito alla terra.

### ἐνισουμένοις τὸν πίθον ἐννάσσουσιν

Il verbo ἐννάσσω rappresenta un *hapax legomenon* in quanto ha questa sola occorrenza. A mio avviso, qui, Didimo ha voluto creare una *variatio* rispetto al verbo semplice (νάσσουσι) utilizzato nel rigo precedente; si noti anche la presenza di ἐπινάσσουσιν al rigo 11 dello stesso capitolo.

### VI, 2- κάλαμος ἀρωματικός

Questo tipo di canna profumata o aromatica è chiamata da Teofrasto (*HP.* 4, 11, 1) εὐώδης e si riproduce soprattutto in Arabia e in Siria, come testimonia Plinio (*nat.* XII, 104: *Calamus quoque odoratus in Arabia nascens communis Indis atque Syriae est*), sebbene Dioscoride ne individui la coltivazione in India (I, 18, 1: κάλαμος ἀρωματικός φύεται μὲν ἐν Ἰνδίᾳ).

### φύλλου μαράθρου σφαιρία ε΄

La lezione μαράθρου è riportata dai codd. *HM*; in *C* si legge invece μαραβάθρου, in *P* μαλαβάθρου e μαράθρου nel cod. *F*. In sostanza, μαράθρου è la forma attica di μαράθρου ed entrambe indicano la pianta del finocchio (cfr. *LSJ.* s.v. μάραθρον: «less Att. form of μάραθρον»), mentre μαλάβαθρον è il nome della pianta del cinnamomo indiano, detta anche malabatro, una specie tropicale dalla quale si ricavano cannella e canfora (cfr. *LSJ.* s.v. μαλάβαθρον: «leaf of *Cinnamomum Tamala* or *albiflorum*»).



## VI, 3- καὶ εὐώδεις ποιεῖ

Sull'utilizzo della buona pece per aromatizzare i vini si veda Plinio, *nat.* XIV, 124:

Ratio autem condiendi musta in primo fervore, qui novem diebus cum plurimum peragitur, adpersu picis, ut odor vino contingat et saporis quaedam acumina. Vehementius id fieri arbitrantur crudo flore resinae excitarique lenitatem, e diverso crapula conpesci feritatem nimiam frangi que virus aut, ubi pigra lenitas torpeat, virus addi, Liguriae maxime Circumpadanisque mustis.

Il trattamento del mosto avviene dunque durante la prima fermentazione che si completa nel giro di nove giorni al massimo, cospargendolo di pece, per conferire al vino profumo e una punta di sapore. È opinione che l'effetto sia più energico usando la resina grezza e che si rinvigoriscano così i vini scialbi; si ritiene al contrario che la *crapula* ne attutisca la forza eccessiva mitigando l'asprezza ovvero che dia sapore a quei mosti, soprattutto liguri o della Pianura Padana, che siano come intorpiditi da una piatezza inerte. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 254-255).

Si veda anche Palladio, X, 11, 2:

Picis tamen gustu exploranda dulcedo est, quia saepe vina eius amaritudine vitiantur.

Dunque, bisogna assaggiare la dolcezza della pece, dato che il suo sapore amaro guasta frequentemente i vini. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, 2006, pp. 304-305).

Columella dedica alle ricette per aromatizzare il vino con la pece (*conditura vini picati*) i capp. 22, 23, 24 del libro XII del suo *Res rustica*; Plinio, inoltre, in *nat.* XXIII, 47 elenca anche gli effetti benefici che il vino trattato con la pece ha per il corpo:

Hoc genus vini excalfacit, concoquit, purgat. Pectori, ventri utile, item vulvarum dolori, si sine febris sint, veteri rheumatismo, exulcerationi, ruptis, convulsis, vomitibus, nervorum infirmitati, inflammationibus, tussi, anhelationibus, luxatis in sucida lana inpositum. Ad omnia haec utilius id, quod sponte naturae suae picem resipit picatumque appellatur Helvico in pago, quo tamen nimio caput temptari convenit.

Questo tipo di vino (*scil.* quello trattato con la sola pece) è calorifico, aiuta la digestione, disintossica. Fa bene al petto, al ventre e ugualmente ai dolori dell'utero (se non sono accompagnati da febbre), ai flussi di umore cronici, alle ulcerazioni, alle fratture, alle slogature, agli ascessi purulenti, alle malattie dei tendini, alla flatulenza, alla tosse, all'asma, alle lussazioni, mediante impacchi fatti con lana grezza. Per tutti questi

impieghi è migliore il vino che abbia un gusto naturale di pece e che è detto peciato nel distretto degli Elvii, per quanto si ritenga concordemente che, bevuto in eccesso, dà alla testa. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 384-385).

## CAP. VII

### VII, 1- διὰ στακτῆς κονίας

Per la specifica menzione della cenere di sarmenti (cfr. *supra* p. 120) si veda Plin., *nat.* XIV, 134:

dein cinere e sarmentis aspergi vel argilla

quindi <bisogna che i dogli siano> cosparsi di cenere di sarmenti o argilla. (traduz. it. Aragosti, pp. 260-261).

Si veda anche Palladio XI, 14, 16:

Linimentum quoque dolii non gypso, sed sarmentorum cinere debebis inducere.

Inoltre, si deve mettere nel barile fango non di gesso ma di cenere di sarmenti. (traduz. it. Di Lorenzo, Pellegrino, Lanzardo, pp. 334-335).

### διὰ στακτῆς κονίας πλύνειν

Il verbo è πλύνω, il cui significato primario è «lavare» (Niclas traduce in latino con «lavare»; cfr. p. 444), viene reso da Lelli con «sciogliere». Il passo si potrebbe intendere in un duplice modo: a) si effettua una sorta di lavaggio con liscivia e resine all'interno delle giare già impeciate; b) si mescola pece con liscivia e resine per poi spalmarla nella parte interna dei dogli. Entrambe le operazioni conferiscono buon odore al mosto che viene riposto nei recipienti, il che costituisce lo scopo precipuo di ogni impeciatura, ma io propendo per la prima ipotesi di interpretazione.

### καὶ ῥιτίνης σχινίνης ἢ πιτυϊνης

La lezione ῥιτίνης, tramandata dai codd. *F*, *C* e *H*, sembra una forma con iotacismo di ῥητίνης (cfr. *LSJ* s.v. ῥητίνη: «resin of the pin»), che invece era stata adottata per congettura da Niclas. Il sostantivo ῥιτίνη, tuttavia, ha altre cinque occorrenze nel testo dei *Geoponica* : VII, 12, 28; XVI, 17, 1; XVI, 18, 1; XVII, 24, 2; XVII, 28, 1.

### ἴρεως τὸ μέτριον

La radice di iris è tutt'oggi utilizzata per aromatizzare il vino. Ne dà notizia anche Plinio in *nat.* XIV, 128:

Diligentiores admiscent nigram mastichen, quem in Ponto bitumini similes gignitur, et iris radicem oleumque.

Alcuni, più scrupolosi, mischiano il mastice nero, che nasce nel Ponto ed è simile al bitume, con la radice di iris e olio. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 256-257).

### ἢ σχοίνου ἄνθους

Il giunco profumato è già stato menzionato in *Geop.* II, 4, a proposito della collocazione delle giare all'interno della cantina e dell'usanza di mettere alla base di esse degli aromi (si veda *supra*, p. 109). Fa riferimento all'utilizzo del giunco anche Columella in *rust.*, XII, 20, 2:

Odores autem vino fere apti sunt, qui cum defruto coquantur: iris, faenum Graecum, schoenum.

In generale, gli odori adatti che si bollono insieme col cotto, sono la radice di giaggiolo, il fieno greco e la radice di giunco. (traduz. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 880-881).

## VII, 2- ἐπὶ δὲ τῶν εὐτελῶν οἴνων ἀρκεῖσθαι δεῖ καλῆ πίσση

Pur avendo inserito nel testo greco questa porzione di capitolo, Lelli (2010, p. 267) dimentica di tradurla, passando direttamente alla successione di fragranze da mescolare al vino per ottenere un'ottima qualità (iris, fieno greco e cera). Eppure, seguendo il consiglio di Fiorentino, è importante specificare come comportarsi al fine di avere dei vini di qualità non eccellente (ἐπὶ δὲ τῶν εὐτελῶν) e cioè accontentarsi di una buona pece (καλῆ πίσση), piuttosto che di una pece variegata (ποικίλη), ovvero «cui multi admixti sint odores» (Niclas, p. 445).

### ὡς προειρήκαμεν

Fiorentino fa qui riferimento a *Geop.* VI, 5, 10: «Alcuni consigliano di non gettare assolutamente cera nella pece, poiché il vino diventa più aspro e si trasforma velocemente in vino spunto».

## CAP. VIII

### VIII, 1- Ὑσσώπου Κρητικοῦ ἢ Καμπανοῦ λι. β'

Aromatizzare il vino con l'issopo, una pianta di origine orientale e di incerta identificazione (da non confondere col nostro issopo che è una pianta cespugliosa perenne, dalle foglie strette, con particolari fiori azzurri a forma di spiga), era un'usanza molto diffusa nell'antichità, poiché si riteneva che la spezia ricavata da tale pianta, oltre che conferire un buon odore al vino, contribuisse anche a migliorare le condizioni di

salute di chi lo bevesse. Si veda Dioscor. V, 40, in cui si leggono delle indicazioni per preparare l'issopite:

ὕσσωπιτης δὲ ὁ ἐκ τοῦ Κιλικίου ὕσσώπου κάλλιστός ἐστι, σκευάζεται δὲ ὁμοίως τῷ ἀψινθίτῃ· δεῖ δὲ τῷ κεραμίῳ τοῦ γλεύκουσ λίτραν μίαν τοῦ ὕσσώπου κεκομμένων τῶν φύλλων προσδιδόναι, ἐνειλοῦντας εἰς ὀθόνιον ἀραιόν·

L'issopite è un ottimo <vino> ricavato dall'issopo di Cilicia, che si prepara similmente all'absintite; bisogna mettere in un vaso di terracotta pieno di mosto una libbra di foglie d'issopo battute, avvolte in un sottile panno di lino; (traduz. it. mia).

Si veda inoltre Plin., *nat.*, XIV, 109:

Similiter hyssopites e Cilicio hyssopo unciis tribus in duos congios musti coiectis aut tuis in vinum. Fiunt utraque et alio modo, circa radices vitium sato.

Analogamente si fa l'issopite dall'issopo di Cilicia, versandone tre once in due congi di mosto, ovvero pestate nel vino. Le due specie suddette di vino (*scil.* l'absintite e l'issopite) si ottengono anche in altro modo, seminando queste piante intorno alle radici della vite. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 246-247).

### λι. β' Νάρδου Ἰνδικῆς

Tipica pianta aromatica delle regioni calde. Si veda Columella *rust.*, XII, 20, 5:

Ad praedictum autem modum musti adici debent hi odores: nardi folium, iris Illyrica, nardum Gallicum, costum, palma, Cyperum, schoenum, quorum singulorum selibrae satisficient.

Alla quantità di mosto che abbiamo già indicato si aggiungono i seguenti odori: foglie di nardo, radice di ireos illirico, nardo gallico, costo, palma, giunco odoroso, giunco comune: e di ciascuno di essi sarà sufficiente mezza libbra. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 882-883).

### Ἰρεως Ἰλλυρικῆς λι. α'

Fa menzione di questa pianta Teofrasto (*HP.* IX, 7, 3), oltre che Plinio in *nat.* XXI, 40:

Illa quoque non omittenda differentia est, et odoratorum multa nihil adtinere ad coronamenta, ut irim atque saliuncam, quamquam nobilissimi

odoris utramque. Sed iris radice tantum commendatur, unguentis nascens et medicinae. Laudatissima in Illyrico, et ibi quoque non in maritimis, sed in silvestribus Drinonis et Naronae, proxima in Macedonia, longissima haec et candicans et exilis.

C'è ancora una distinzione da non tralasciare: molte fra le piante odorose non hanno niente a che vedere con le corone, come l'iris e la salinca, sebbene entrambe abbiano un profumo molto pregiato. Ma l'iris viene raccomandata solo per la radice e cresce per essere usata nei profumi e in medicina. La più rinomata è quella dell'Ilirico, e anche lì non quella della zona costiera, ma quella dei boschi del Drin e di Narona, segue quella della Macedonia, molto lunga, biancheggiante e sottile. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 172-175).

### **ἐνδιάσπειρον κατὰ τὰς πλευρὰς αὐτῶν καὶ τὰ ὑποστόμια**

Allo stesso modo di Fiorentino, anche Plinio consiglia di «medicare» le giare con particolari misture, da distribuire anche sui coperchi, in *nat.* XIV, 135:

Numquam implenda, et quod supersit passo aut defruto perungendum admixto croco, pice veteri cum sapa. Sic opercula doliorum medicanda addita mastiche aut pice Bruttia.

Essi (*scil.* i dogli) non devono mai essere pieni fino all'orlo e il bordo che rimane asciutto va trattato con passito o *defrutum* e con un impasto di zafferano, di iris in polvere e di sapa. Allo stesso modo si tratteranno i coperchi dei dogli con aggiunta di mastice o di pece del Bruzio. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

Questo intervento sulle superfici esterne delle giare aveva anche lo scopo di impedire l'infiltrazione dell'aria esterna attraverso le porosità della terracotta, dal momento che l'ossigeno «risulta essere un fattore importante per intensificare ed accelerare la fermentazione» (si veda Longo, 2003, p. 202).

## **CAP. IX**

### **IX, Περὶ διαχρισμάτων πίθων. Βάρωνος**

Lelli rimanda a Varro, *r.r.* I, 54. Tuttavia io non credo che tale indicazione sia pertinente, dal momento che in questo

capitolo della sua opera Varrone non si occupa esclusivamente della pulizia dei dogli, bensì in generale della vendemmia e dà solo un accenno alle giare vinarie impeciate, immerse in acqua e poi fatte asciugare al sole. Riporto per intero il paragrafo, con annessa traduzione francese.

In vinetis uva cum erit matura, vindemiam ita fieri oportet, ut videas, a quo genere uvarum et a quo loco vineti incipias legere. Nam et praecox et miscella, quam vocant nigram, multo ante coquitur, quo prior legenda, et quae pars arbusti ac vineae magis aprica, prius debet descendere de uite. In vindemia diligentis uva non solum legitur <sed etiam eligitur: legitur> ad bibendum, eligitur ad edendum. itaque lecta defertur in forum vin[i]arium, unde in dolium inane veniat; electa in secretam corbulam, unde in ollulas addatur et in dolia plena vinaciorum contrudatur, alia quae in piscinam in amphoram picatam descendat, alia quae in ar<e>a<m> in carnarium escendat. Quae calcatae uvae erunt, earum scopi cum folliculis subiciendi sub prelum, ut, siqui<d> reliqui habea<n>t musti, exprimatur in eundem lacum. cum desiit sub prelo fluere, quidam circumcidunt extrema et rursus premunt et, rursus cum expressum, circumciscium appellant ac seorsum quod expressum est servant, quod resipit ferrum. Expressi acinorum folliculi in dolia co[n]jiciuntur, eo que aqua additur: ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme.

Lorsque le raisin est mûr, on procède aux vendanges. Il faut examiner d'abord par quelle espèce de raisin, et dans quelle partie du vignoble, la récolte doit commencer. Car le raisin précoce, ainsi que la miscella (mélange), qu'on appelle vulgairement raisin noir, mûrissent longtemps avant les autres espèces. Il faut donc les cueillir les premiers. On doit aussi débiter par le côté du vignoble le plus exposé au soleil. On fait ensuite un triage du raisin à manger en grappe, et de celui dont on fait du vin. Le premier choix va droit au pressoir, et de là au tonneau. Le raisin de table est mis à part dans des paniers, puis renfermé dans des vases de terre, qu'on dépose au fond d'une futaille où le marc est resté. On le garde aussi dans des amphores enduites de poix, que l'on descend au fond d'un réservoir d'eau; ou bien on le fait sécher dans l'aire, avant qu'il n'entre au garde-manger. Quand le raisin est foulé, remettez sous le pressoir les pédicules et les peaux; on en exprime ainsi ce qui peut y rester de vin doux, et l'on augmente d'autant la cuve. Lorsque le marc ne rend plus, on coupe tout ce qui déborde le pressoir, pour le presser de nouveau. Le résultat de ce dernier tour du pressoir s'appelle *circumciscium* (vin de rognure); mais on le met à part, parce qu'il sent le fer. Quand le marc a été bien pressuré, on le jette dans des tonneaux qu'on remplit d'eau. On obtient par là une boisson du nom de *lota* (piquette), contraction de *lota acina* (levure de marc), et qui se donne aux ouvriers en guise de vin pendant l'hiver. (traduz. francese Heurgon, 1978, pp. 78-79).

## IX, 2- ἄλλοι δὲ πίσση ὑγρᾶ καὶ ἄλμη εἰς τὸ ἐψητὸν

Precetti simili li dà anche Columella in *rust.* XI, 2, 70:

certe ut ante quindecim dies dolia partim picata partim defricata et diligenter lota marina vel aqua salsa et recte siccata, tum et opercula colaque et cetera, sine quibus probe confici mustum non potest,

Almeno quindici giorni prima abbia (*scil.* il massaro) già le botti in parte passate con la pece, in parte strofinate e diligentemente lavate con acqua marina o salata e lasciate ben asciugare; poi anche i coperchi ed i colatoi e tutti gli altri strumenti senza i quali non si può fare bene il mosto; (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 782-783).

## CAP. X

Delle norme generali simili a quelle contenute in questo breve capitolo si trovano anche in Catone, al cap. XXIII del *De agri cultura*, capitolo il cui *incipit* è *Fac ad vindemiam quae opus sunt ut parentur*.

Fac ad vindemiam quae opus sunt ut parentur. Vasa laventur, corbulae sarciantur, picentur; dolia, quae opus sunt, picentur. Quom pluet, quala parentur, sarciantur, far molatur, maenae emantur, oleae caducae salliantur. Uvas miscellas, vinum praeliganeum quod operarii bibant, ubi tempus erit, legito. Siccum puriter omnium dierum pariter in dolia dividito.

Faites en sorte que ce qui est nécessaire pour le vendange soit préparé. Que les utensiles soient lavés, les paniers réparés, enduits de poix, les jarres dont il est besoin enduites de poix; quand il pleura, que les corbeilles soient préparées, réparées, que le blé soit moulu; que l'on achète des mendoles, que l'on sale les olives tombées. Le moment venu, cueillez les miscelles, pour le vin "préligané" destiné à la boisson des ouvriers; repartissez dans les jarres, en quantités égales, le jus extrait proprement tous les jours. (traduz. francese Goujard, 1975, p. 33)

## X- πρὸ κ' ἡμερῶν

Qui Didimo consiglia di suffumigare i torchi venti giorni prima della data della vendemmia, mentre Columella in *rust.*

XII, 18, 5 suggerisce di farlo ben quaranta giorni prima:

Dolia quoque et seriae ceteraque vasa ante quadragesimum vindemiae diem picanda sunt



Anche i dogli e i fusti e gli altri vasi devono essere spalmati di pece quaranta giorni avanti la vendemmia; (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 876-877).

## CAP. XI

### XI, 1- καλουμένοις κανθηλίαις

Apuleio nel corso di questo capitolo dà delle preziose indicazioni su quali erano le specifiche mansioni degli operai che prendevano parte allo svolgimento della vendemmia. Scopriamo, infatti, che vi erano degli addetti alla gestione delle ceste grandi, contenenti notevoli quantità di uve, chiamate κανθήλια (cfr. *LSJ. s.v.*: «κανθήλ-ια, ων, τά, panniers at the sides of a pack-saddle, Ar.V. 170: hence, any large baskets, for carrying grapes at the vintage»), citate anche dal lessicografo Esichio (663):

κα ν θ ή λ ι α · τὰ ἐν τῇ πρύμνῃ τῆς νεῶς ἐπικαμπῆ ζύλα, τιθέμενα πρὸς σκηνοπήγια. καὶ τὰ σάγματα τῶν ὄνων, καὶ τὰ τούτοις ἐπιτιθέμενα λύγινα πλέγματα.

*Canthelia*: legni ricurvi sulla prua della nave, posti per costruire le tende, basti degli asini, cestini di vimini apposti a questi (*scil.* ai basti). (trad. it. mia).

### XI, 3- στέμφυλα, τουτέστι τὰ γίγαρτα

Come si leggerà poco dopo, al paragrafo 7 del medesimo capitolo XI, con il termine στέμφυλα, che volutamente lascio non tradotto ma traslitterato, si può fare riferimento a due diversi prodotti: ai resti delle olive macinate ma anche a quelli dell'uva torchiata (cfr. *LSJ. s.v. στέμφυλον*: «mass of olives from which the oil as been pressed, olive-cake; II- plur. mass of pressed grapes»). Infatti alcuni scrittori attici, come

Aristofane (*eq.* 806, *nub.* 45), Callimaco (*ia.* IV, 76) Galeno ed Eustazio intendevano, con questo termine, «reliquias olivarum», ovvero i resti della spremitura delle olive (la sansa). Tuttavia i lessicografi Ateneo ed Esichio, nonché la Suda (cfr. 1034) attribuivano a στέμφυλα anche il significato di resti dell'uva torchiata, come dice anche Timeo Sofista (1002b, 29):

Στέμφυλα. ἐλαιῶν καὶ σταφυλῶν ἀποπιέσματα οἷς ἀντὶ ὄψων ἐχρῶντο.

Dunque la spiegazione in *Geop.* XI, 7 fa riferimento proprio a questa duplice definizione.

### **XI, 3- θερμὰ [...] γίνεται**

Apuleio sta descrivendo tutte le tappe della pigiatura dei grappoli: coloro che sono stati incaricati di schiacciare le uve coi piedi, devono farlo pigiando uniformemente tutti gli acini (πᾶσάν τε ῥάγα ὁμαλῶς) e mettendo da parte la vinaccia, in modo tale che il succo d'uva possa confluire più rapidamente nei tini sottostanti. Dopo aver riscaldato le vinacce (γίγαρτα), esse vanno poste sotto la pressa, perché quando sono calde diventano anche più fluide (εὐροότερα) e dunque lasciano fuoriuscire meglio il mosto ancora imprigionato all'interno. Nella sua traduzione, Lelli, attribuisce gli aggettivi θερμὰ, ἀπαλά ed εὐροότερα non alle vinacce del rigo precedente, bensì agli acini (ῥάγα) che troviamo ben cinque righe prima, rendendo la frase con «caldi e teneri diventano più fluidi». Sebbene i due sostantivi (ῥάγα e γίγαρτα) siano entrambi neutri plurali, io credo che il soggetto della frase siano le

vinacce e che bisogna così tradurre: «Infatti la vinaccia, quando è calda e leggera, diventa più fluida».

#### **XI, 4- γυμνοῖς τοῖς ποσὶν**

L'uva veniva pigiata a piedi nudi per un duplice motivo: in primo luogo perché, indossando dei calzari, si rischiava di schiacciare non solo i chicchi ma anche i raspi che, in tal modo, avrebbero conferito al vino un sapore sgradevole, piuttosto asprigno; in secondo luogo per motivi religiosi. Infatti, per un generale senso di rispetto nei confronti della bevanda degli dei, nonché per elementari norme igieniche, nei *Geoponica* si dà l'ordine di mantenere i piedi puliti prima di iniziare la pigiatura, di non entrare ed uscire frequentemente dal luogo del torchio e, in caso di necessità, di spostarsi utilizzando delle scarpe. Si riferisce alle possibili ferite della pianta del piede Plinio quando dice (*nat. XIV*, 119):

Et quoniam religione vita constat, prolibare diis nefastum habetur vina praeter inputatae vitis fulmine tactae quamque iuxta hominis mors laqueo pependit aut vulneratis pedibus calcatae.

E poiché la nostra vita si basa sulla religione, è considerato empio libare agli dèi vini che provengono da viti, oltreché non potate, colpite da fulmine o accanto a cui sia rimasto appeso un cadavere o i cui grappoli siano stati pigiati da piedi feriti. (traduz. it. Aragosti, pp. 252-253).

### **CAP. XII**

#### **XII, 1- ἄλμη ἀκράτῳ ὑποσπογγίζεσθαι**

Dopo l'operazione dell'impeccatura e prima di riporre il mosto all'interno delle giare, è necessario effettuare dei lavaggi con spugne imbevute di acqua di mare pura (ἄλμη ἀκράτῳ). La stessa indicazione dà Plinio in *nat. XIV* 134, dove

descrive tutte le azioni da compiere prima di riempire i dogli di mosto:

Picari oportet protinus a canis ortu, postea perfundi marina aqua aut salsa, dein cinere e sarmentis aspergi vel argilla, astersa murra suffiri ipsasque saepius cellas.

Occorre che (*scil.* i dogli) siano impeciati subito dopo il sorgere della Canicola, poi lavati con acqua marina o comunque salata, quindi cosparsi di cenere di sarmenti o argilla e fatti asciugare profumandoli di mirra, come si fa più volte con le cantine stesse. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

### **θυμιατίζεσθαι λιβάνῳ**

Al fine di conferire al mosto e, successivamente, al vino un buon profumo e un sapore più intenso, bisogna bruciare nelle giare dell'incenso, in modo tale che il fumo che si sprigiona da esso possa impregnare le loro pareti interne. Usanza, questa, conosciuta anche da Columella, che in *rust.* XII, 25, 4 elenca tre diverse piante aromatiche (ma non accenna all'incenso):

Mustum autem antequam de lacu tollas, vasa rore marino vel lauro vel myrto subfumigato.

Prima di togliere il mosto dal tino, è bene, inoltre, fare dei suffumigi alle botti con rosmarino, o lauro, o mirto. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 894-895).

### **XII, 2- Δεῖ δὲ μήτε ἄγαν αὐτοὺς ποιεῖσθαι μεστούς**

Diofane suggerisce di calcolare una quantità media di mosto da introdurre dentro le giare: né troppo, perché ribollendo non fuoriesca, né troppo poco, così da non fare attivare la fermentazione. Plinio la pensa allo stesso modo, infatti dice in *nat.* XIV, 135:

numquam inplenda

Essi non devono mai essere pieni all'orlo, (traduz. it. Aragosti, pp. 260-261).

Di parere opposto è, invece, Columella che, in *rust.* XII, 25, 4 così si esprime:

large repleto, ut in effervescendo vinum se bene purget.

e colmare le botti perché nel ribollire il vino si spurghi bene. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 894-895).

## **XII, 4- Διὸ εὐοσμίαν [...] ταῖς οἰνοθήκαις**

Più volte nel corso dei *Geoponica* si leggono prescrizioni relative alla pulizia dei luoghi nei quali avvengono le operazioni di produzione del vino, e da questo si evince che l'igiene era un elemento tenuto molto in considerazione anche nei tempi antichi. L'ordine di eliminare tutte le sozzure dal luogo del torchio e dalla cantina lo si ritrova anche in *Colum. rust.* XII, 18, 3:

Cella quoque vinaria omni stercore liberanda et bonis odoribus suffi[c]ienda, ne quem redoleat foetorem acoremve.

Anche la cantina va liberata da tutta la sporcizia e bisogna farvi dei suffumigi con sostanze bene odoranti, perché non vi rimanga alcun fetore né alcun odore acuto. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 874-875).

Allo stesso modo si esprime Plinio in *nat.* XIV, 134 (cfr. *supra* p. 134).

## **CAP. XIII**

### **XIII, 2- ἡ γὰρ ἐκ τούτων τρύξ**

Il termine τρύξ indica sia il mosto che la feccia del vino (cfr. *LSJ s.v.*: «wine not yet fermented and racked off; II: lees of wine, dregs») ed ha centinaia di occorrenze in tutta la letteratura di lingua greca. Il lessicografo Esichio dà questa definizione (1559):

Τρύξ, ὁ νέος οἶνος, παρὰ τὴν τρύγην, καὶ γλεῦκος ἀδιήθητον.

cioè τρύξ è il vino nuovo, dolce e non filtrato.

Nel lessico Suda leggiamo che si tratta proprio della feccia, ovvero vino sedimentato (1096):

Τρυγός: τῆς τοῦ οἴνου ὑποστάθμης.

La feccia di vino aveva una duplice valenza: da una parte il vino che ne restava più a lungo in contatto acquisiva corposità e spessore, dall'altra lo stesso vino poteva andare facilmente a male proprio perché non era stato separato dalla feccia. A tal proposito Longo (cfr. 2003, p. 204) così spiega: «La contraddizione, sulla base delle nostre conoscenze, si può risolvere nel senso che la feccia tiene bensì viva, 'alimenta' la fermentazione lenta del vino, ma per la presenza in essa di agenti batterici patogeni altri da quelli deputati alla fermentazione alcolica, essa può anche avviare i processi di trasformazione dell'alcol in acido acetico, e comunque può conferire al vino sapori e odori sgradevoli».

### XIII, 2- οὐκ ἀηδὲς πόμα

Plinio (*nat. XIV*, 86) era dell'avviso che non poteva essere giudicato vino quello di cui qui si sta parlando:

Non possunt iure dici vina quae Graeci deuteria appellant, Cato et nos loram, maceratis aqua vinaceis, sed tamen inter vina operaria numerantur.

Non si possono a rigore definire vini quelli che i Greci chiamano *deuteria*, Catone e noi *lora*, ottenuti facendo macerare nell'acqua la vinaccia, e si annoverano pertanto tra i vini da lavoratori. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 232-233).

Il termine θάμνα indica il vino proveniente dalla spremitura dei grappi, come si legge anche nel *LSJ s.v.*: «wine from pressed grapes, a local term, *Gp. VI.13.2*». Nella mia traduzione ho scelto di lasciare questo termine traslitterato, a

differenza di Lelli che lo rende con «vinello» perché nella lingua italiana il termine «vinello» non indica soltanto il vino di scarsa qualità, ma può anche fare riferimento ad un vino leggero dal punto di vista della gradazione alcolica e di gradevole sapore.

Varrone (*r.r.* I, 54, 3) spiega l'etimologia del latino *lora* (corrispettivo di θάμνα) ricorrendo al termine *lota*, cioè «sciacquato, annacquato», in relazione al fatto che si aggiungeva alle vinacce una gran quantità d'acqua:

Expressi acinorum folliculi in dolia co[n]iciuntur, eo que aqua additur: ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme.

La peau des grains une fois pressée est versée dans des jarres, et on y ajoute de l'eau: c'est ce qu'on appelle *lora*, ce qui veut dire lavare de grains de rasin (*lota acina*), et on le donne aux ouvriers en hiver à la place du vin. (traduz. francese Heurgon, 1978, p. 79).

Del medesimo procedimento parla anche Columella in *rust.* XII, 40:

Quantum vini uno die feceris, eius partem decimam, quot metretas efficiat, considerato, et totidem metretas aquae dulcis in vinaceos, ex quibus unius diei vinum expressum erit, addito; [...] quod deinde fluxerit, aut dolis aut amphoris condito et, cum deferbuerit, opturato; commodius autem servatur in amphoris.

Fa' il conto di quante metrete rappresenta la decima parte del vino che hai fatto durante una giornata, e aggiungi questo stesso numero di metrete d'acqua dolce alla massa di vinacce, da cui è stato spremuto il vino di quella sola giornata; [...] riponi o in dogli o in anfore il liquido che otterrai e, quando avrà cessato di ribollire, chiudi i recipienti. Questo vinello si conserva però meglio nelle anfore. (traduz. it. Calzecchi Onesti, 1977, pp. 912-913).

### **XIII, 2- ικανήν τροφήν παρέξει τοῖς ἀλόγοις**

Nel ciclo della produzione del vino, anche ciò che apparentemente potrebbe rappresentare un elemento di scarto, viene utilizzato fino in fondo e trova impiego

nell'alimentazione degli animali. Infatti, dell'uso delle vinacce come cibo per i buoi dà notizia Catone (cfr. Cato. 25):

id bene iubeto oblini, quod des bubus per hiemem.

Faites bien sceller, pour en donner aux boeuf pendant l'hiver. (traduz. francese Goujard, 1975, p. 34)

## CAP. XIV

### XIV, 1- γλήχονος ἢ καλαμίνθης ἢ ὀριγάνου

In questo capitolo Fiorentino espone i rimedi da mettere in atto affinché il mosto contenuto nelle giare non trabocchi al di fuori. Nell'antichità si faceva ricorso, anche in questo caso, a degli elementi di origine naturale, essenzialmente piante aromatiche il cui particolare aroma riusciva a trattenere il liquido all'interno dei contenitori: il puleggio, la mentuccia e l'origano venivano spalmati dentro gli orci, mentre per l'esterno si preferiva del grasso o del formaggio di vacca. Anche Catone dedica un capitolo all'usanza di ungere le labbra delle giare, con lo scopo di conferire al vino un piacevole retrogusto (107):

Quo labra doliorum circumlinas, ut bene odorata sint et ne quid viti in vinum accedat, sapaе congios VI quam optimaе infundito in aheneum aut in plumbeum et iris aridaе contusae heminam et sertam campanicam p. V bene odoratam una cum iri contundas quam minutissime: per cribrum cernas et una cum sapa coquas sarmentis et leui flamma. Commoveto, videto ne aduras; usque coquito, dum dimidium excoquas. Ubi refrixerit, confundito in vas picatum bene odoratum et oblinito et utito in labra doliorum.

De quoi enduire la gueule des jarres pour qu'elles aient bonne odeur et que le vin n'y contracte aucune malarie: versez six congies de la meilleure *sapa* possible dans une chaudière de cuivre ou de plomb, et prenez une mine d'iris sec et cinq livres de mélilot de Campanie bien odorant, broyez avec l'iris le plus menu possible, passez au crible et cuisez avec la *sapa* à feu léger de sarments; remuez, ne laissez pas brûler; cuisez jusqu'à réduction de moitié: quand ce sera refroidi, versez dans un récipient enduit de poix qui ait bonne odeur, scellez et utilisez pour la gueule des jarres. (traduz. francese Goujard, 1975, p. 74).



Si veda anche Plin., *nat.* XIV, 135:

Numquam implenda, et quod supersit passo aut defruto perungendum admixto croco pistave iri cum sapa. Sic opercula doliorum medicanda addita mastiche aut pice Bruttia. Aperiri vetant nisi sereno die, vetant austro flante lunave plena.

Essi non devono mai essere pieni fino all'orlo e il bordo che rimane asciutto va trattato con passito o defrutum e con un impasto di zafferano, di iris in polvere e di sapa. Allo stesso modo si tratteranno i coperchi dei dogli con aggiunta di mastice o di pece del Bruzio. Non devono essere aperti che col tempo buono e, anche così, non quando soffia l'austro o con la luna piena. (traduz. it. Aragosti, 1982, pp. 260-261).

## XIV, 2

C'è una lacuna nel testo dove si presume fosse contenuto il primo dei tre accorgimenti da mettere in atto affinché il mosto non si riversasse al di fuori delle giare, ovvero spalmare gli orli esterni con unguenti di diversa natura. Beckh in apparato illustra le diverse lezioni rintracciabili nei manoscritti:

a) Il cod. *M* riporta così il testo: περιθῶμεν· εἶτα ἔσω περὶ τὰ χεῖλη τῶν πίθων, «Disporremo all'esterno sulle labbra dei vasi <una corona di puleggio, o di mentuccia o di origano>».

b) Il cod. *P*, invece, salta il suggerimento di ungere le labbra delle giare per passare a descrivere cosa si spalma all'interno di esse: περιθῶμεν· ἄλλοι δὲ πιμελῆ.

c) I codici *F* e *M* omettono la porzione di testo che comprende la presunta lacuna e che si estende fino a χεῖλη, dove è contenuta la menzione del grasso salato da spalmare all'interno dei dogli.

Beckh (1886, p. VII) spiega che questo passo doveva già essere corrotto nell'Archetipo («nostrorum codicum archetypum hoc loco fuisse vitiosum») e che la parte di testo che inizia al rigo 7 con τῆ e che finisce nel rigo successivo con

χείλη probabilmente era stata aggiunta in margine nell'Archetipo e per questa ragione omessa da alcuni testimoni («explicare nequeo nisi in margine archetypi adscripta fuerunt»).

## CAP. XVI

### XVI, 1- ὁ πρόχυμά τινες καλοῦσι

Il sostantivo πρόχυμα, -ματος, che deriva dal verbo προχέω, indica il succo che cola (cfr. *LSJ s.v.*: «wine that flows from the grape without pressing, *Gp. VI.16.1.*») e nello specifico quello che cola dalle uve prima che esse vengano pigiate. Ci sono altri due termini che possono essere utilizzati con il medesimo riferimento, e cioè πρότροπος e πρόδρομος. Entrambi sono utilizzati come sinonimi da Ateneo in I, 30b:

ὅτι Μιτυληναῖοι τὸν παρ' αὐτοῖς γλυκὺν οἶνον πρόδρομον καλοῦσι, ἄλλοι δὲ πρότροπον ἢ πρόδρομον

infatti l'autore chiarisce qui che i Mitilienesi chiamano questo vino dolce πρόδρομος, altri πρότροπος. Si veda, inoltre, quanto si legge le lessico *LSJ* alla voce πρότροπος: «πρότροπος (sc. οἶνος), (τραπέω) a sweet Mytilenean wine, that flowed from the grape; before the treading».

Columella in *rust.* XII, 27 così lo definisce:

mustum lixivium, hoc est, antequam prelo pressum sit, quod in lacum musti fluxerit, tollito.

Togli subito il primo mosto, cioè quello che cola da solo nel tino prima che i grappoli siano pigiati. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 896-897).

Plinio, invece, dà testimonianza dell'utilizzo del termine greco πρότροπος traslitterato nella lingua latina (*nat.* XIV, 85):

Austerum, sed inter haec genera poni debet et protropum; ita appellatur a quibusdam mustum sponte defluens ante quam calcetur uvae; hoc protinus diffusum in lagonis suis deferere passi postea in sole XL diebus torrent aestatis secutae ipso canis ortu.

Per quanto sia secco, si deve tuttavia assegnare a questa categoria di vini (*scil.* i vini dolci) anche il protropo: così taluni chiamano il mosto che cola spontaneamente dall'uva prima della pigiatura; immediatamente imbottigliato, lo si lascia fermentare e quindi cuocere al sole per 40 giorni nell'estate successiva, a partire dal sorgere della canicola. (traduz. it. Aragosti, pp. 232-233).

## XVI, 1- τὸ γλεῦκος σφόδρα γλυκόν

Il mosto di cui si è appena argomentato ha la caratteristica di mantenersi dolce per molto tempo, il che lo rende particolarmente apprezzato, nonostante si tratti di una bevanda poco pregiata. Di questo ne dà conto anche Plinio in *nat.* XIV, 83:

Medium inter dulcia vinum que est quod Graeci aigleucos vocant, hoc est semper mustum. Id evenit cura, quoniam fervere prohibetur -sic appellant musti in vina transitum- ergo mergunt e lacu protinus aqua cados, donec bruma transeat et consuetudo fiat algendi. Est etiamnum aliud genus per se, quod vocat dulce Narbonensis provincia et in ea maxime Voconti. Adservatur eius gratia uva diutius in vite pediculo intorto.

A metà strada tra i vini dolci ed il vino vero e proprio sta quello che i Greci chiamano *aigleucos*, cioè «sempre mosto». Si ottiene artificialmente poiché se ne arresta la fermentazione –così si chiama il processo di trasformazione del mosto in vino–; quindi si immergono gli orci di mosto, tolti dal tino, direttamente nell'acqua e vi si lasciano fino a dopo il solstizio d'inverno, quando si è assestato il clima freddo. Ne esiste però tuttora una qualità ottenuta naturalmente che, nella provincia Narbonese, e particolarmente nella regione abitata dai Voconzi, prende il nome di «vino dolce»: per ottenerlo si lascia l'uva sulla vite più a lungo del consueto, dopo aver torto il picciolo. (traduz. it. Aragosti, pp. 230-231).

Si veda anche quanto dice Columella a proposito del mosto dolce (*rust.* XII, 29):

Mustum ut semper dulce tamquam recens permaneat, sic facito: antequam prelo vinacea subiciantur, de lacu quam recentissimum addito mustum in amphoram novam, eam que oblinito et inpicato diligenter, ne quicquam aquae introire possit. Tunc in piscinam frigidae et dulcis aquae

totam amphoram mergito ita, ne qua pars extet. Deinde post dies quadraginta eximito. Sic usque in annum dulce permanebit.

Perché il mosto rimanga sempre dolce come quando è fresco, trattalo in questa maniera: prima di premere le vinacce sotto il torchio, versa del mosto appena pigiato e attinto dal tino in una anfora nuova, impeciala e turala bene, in modo che non vi possa entrare dell'acqua; immergi poi interamente l'anfora in una piscina di acqua fredda e dolce, in modo che nessuna parte rimanga scoperta; togliila dopo quaranta giorni; in questo modo il mosto si conserverà dolce per un anno. (traduz. it. Calzecchi Onesti, pp. 898-899).

Precetti molto simili si trovano anche in Catone (120):

Mustum si voles totum annum habere, in amphoram mustum indito et corticem oppicato, demittito in piscinam; post diem XXX eximito. Totum annum mustum erit.

Si vous voulez avoir du vin doux toute l'année, mettez le moût dans une amphore, scellez le liège avec de la poix; plongez dans un bassin. Retirez au bout de trente jours; ce vin restera doux toute l'année. (traduz. fr. Goujard, p. 80).

#### **XVI, 2- ἐπι ἡμέρας λ'**

Si veda quanto dice Catone al cap. 120 (cfr. *supra*). Columella (*rust.*, XII 29, cfr. *supra*), invece, dà come indicazione temporale quaranta giorni e non trenta, come leggiamo in Catone e nei *Geoponica*. Fiorentino, inoltre, a differenza degli autori latini, consiglia di sigillare l'anfora non con della pece, bensì con il cuoio (δέρμα), che probabilmente proteggeva meglio il contenitore dalle infiltrazioni di acqua.

#### **XVI, 3- ἀπὸ παλαιοῦ οἴνου**

Dissent dalla scelta di traduzione di Lelli che così rende la frase: «Alcuni versano il mosto dentro vecchi recipienti che contengono ancora vino vecchio» (p. 275). Lo studioso,

dunque, attribuisce l'aggettivo παλαιοῦ al vino e traduce la preposizione ἀπό con «ancora». Io, invece, credo che ἀπό παλαιοῦ vada intesa come locuzione avverbiale e quindi tradotta con «un tempo, una volta» (cosa che, del resto, fa anche Niclas, scegliendo l'avverbio latino *olim*, cfr. p. 461), e sottintendere un aggettivo riferito ai vasi (ἀγγεῖα) che giustifichi il genitivo οἴνου, come per esempio «pieni, colmi». La mia traduzione, infatti, è la seguente: «Altri gettano il mosto in vecchi vasi, <un tempo pieni> di vino».

### XVIII, περὶ γυψώσεως

Anche Plinio, mentre espone i diversi trattamenti da effettuare sui vini, dà notizia dell'utilizzo del gesso, in *nat.*, XIV, 120:

Verum et de apparatu vini dixisse conveniat, cum Graeci privatim ea praecepta condiderint artem que fecerint, sicut Euphronius et Aristomachus et Commiades et Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem nec non aliquibus partibus sui calce. Graecia argilla aut marmore aut sale aut mari lenitatem excitat, Italiae pars aliqua crapulana pice, ac resina condire musta volgare ei est provinciis que finitimis.

Sarà opportuno parlare del procedimento con cui si tratta il vino, dal momento che i Greci hanno messo a punto dei criteri speciali al proposito e ne hanno fatto un'arte, come Eufonio, Aristomaco, Commiade ed Icesio. In Africa si tempera l'asprezza del vino col gesso ed in alcune sue zone con la calce. In Grecia si ravviva la mitezza del vino con l'argilla, il marmo, il sale o l'acqua di mare, mentre in una parte d'Italia con la pece crapulona: ivi e nelle province confinanti è procedimento diffuso trattare il mosto con resina. (traduz. it. Aragosti, p. 252-253).

Lo stesso Plinio, tuttavia, in un breve accenno nel corso del libro XXIII, dà un giudizio del tutto negativo sulla fruizione dei vini trattati con gesso, oltre che col marmo e con la calce, perché ritenuti dannosi per la salute dell'uomo (cfr. XXIII, 46):

Marmore, et gypso, aut calce condita, quis non et validus expaverit?

Quanto poi ai vini trattati con marmo, gesso o calce, che, anche robusto, non li temerebbe? (traduz. it. Aragosti, p. 384-385).

## 5. Bibliografia

### Edizioni

- J.A. Brassicanus, *De re rustica selectorum libri xx Graeci, Constantino quidem Caesari nuncupati*, Basileae 1539.
- P. Needham, *Geoponicorum sive De re rustica libri XX Cassiano Basso scholastico collectore*, Cantabrigiae 1704.
- N. Niclas, *Geoponicorum sive de re rustica libri XX, Cassiano Basso scholastico collectore, antea Costantino Porphyrogenito a quibusdam adscripti, graece et latine*, Leipzig 1781.
- H. Beckh, *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*, rec. H. B., Lipsiae 1895.

### Traduzioni

- F. Buonamici, *Liber de vindemiis a Domino Burgundione Pisano de Graeco in Latinum fideliter translatus*, «Annali delle Università Toscane», 28, 1908, pp. 1-29.
- J. Cornarius, *Constantini Cæsaris selectarum praeceptionum de agricultura libri viginti*, Basileae 1538.
- M.N. Vitelli, *Constantino Cesare de li scelti et utilissimi documenti de l'agricoltura, nuovamente dal latino in volgare tradotto*, Venetiis 1542.
- P. Lauro, *Costantino Cesare de notevoli et utilissimi ammaestramenti dell'agricoltura, di greco in volgare novamente tradotto*, Venetiis 1549.
- D.M. Herren, *Der Feldbaw, oder das Buch von der Feldarbeyt, vor tausent Jaren von dem christlichen Keyser Constantino III. inn griechischer spraach beschriben*, Strassburg 1551.
- A. Pierre, *Les XX livres de Constantin Cesar, ausquelz sont traictez les bons enseignemens d'agriculture*, Poitiers 1543.
- M. de Augustin, *Libros des secretos de la casa de campo y pastoril*, 1617.



- E. Lipshits, *Geoponiki*, Moscoviae 1960.
- J. Sommer, *Buch 14 und 20 der Geoponika, Übersetzung und Besprechung*, München 1985.
- U. Wappmann, *Buch 16 und 17 der Geoponika, Übersetzung und Besprechung*, München 1985.
- H. Jung, *Buch 18 und 19 der Geoponika, Übersetzung und Besprechung*, München 1986.
- C. Krauss, *Buch 13 und 15 der Geoponika, Übersetzung und Besprechung*, München 1986.
- S. Georgoudi, *Des chevaux et des bœufs dans le monde grec*, [traduzione francese dei libri XVI e XVII], Paris-Athènes 1990.
- E. Lelli, *L'agricoltura antica. I Geoponica di Cassiano Basso*, Soveria Mannelli 2010.

### Studi

- E. Amato, *Costantino Porfirogenito ha realmente contribuito alla redazione dei Geoponica?*, «GFA» 9, 2006, pp. 1-6.
- J. André, *La résine et la poix dans l'antiquité. Technique et terminologie*, «AC» 33, 1964, pp. 86-97.
- P.E. Arias, *Storia della ceramica di età arcaica, classica ed ellenistica e della pittura di età arcaica e classica*, in *Enciclopedia Classica*, III, vol. XI, Torino 1963.
- S. Barresi, *La Sicilia del vino*, Catania 2003.
- H. Beckh, *De Geoponicorum codicibus manuscriptis*, «Acta Seminari Philologici Erlangensis», 4, 1886, pp. 261-346.
- A.M. Biraschi, *Strabone, Geografia*, Milano 1992.
- J. Boardman, *The Art and the Architecture of Ancient Greece*, London 1967.

- S. Bradbury, *A Sophistic Prefect: Anatolius of Berytus in the Letters of Libanius*, «CP» 92, 2000, pp. 172-186.
- R. Calzecchi Onesti, *Lucio Giunio Moderato Columella, L'arte dell'agricoltura e Libro sugli alberi*, Torino 1977.
- – Omero, *Iliade*, Torino 1990.
- M. Ceva, *Senofonte, Elleniche*, Milano 1996.
- G.B. Conte, *Gaio Plinio Secondo. Storia naturale*, Torino 1982.
- A. Dain, *L'encyclopédisme de Constantin Porphyrogénète*, «BAGB» 4, 1953, pp. 64-81.
- G.B. D'Alessio, *Callimaco, Inni, epigrammi, frammenti*, Milano 1996.
- F. De Lagarde, *Geoponicorum in sermonem syriacum versorum quae supersunt*, Leipzig 1860.
- F. Della Corte, *Virgilio, Georgiche*, Genova 1986.
- M. De Raynal, *Les Géoponiques*, «Annuaire de l'association pour l'encouragement des études grecques», Paris 1874, pp. 89-122.
- E. Di Lorenzo - B. Pellegrino - S. Lanzardo, *Palladio Rutilio Tauro Emiliano, Opus agriculturae*, Salerno 2006.
- E. Fehrle, *Richtlinien zur Textgestaltung der griechischen Geoponika*, «Sitzungsberichte Heidelberg, Philosophisch-historische Klasse», 11, 1920.
- – *Studien zu den griechischen Geoponikern*, Leipzig-Berlin 1920.
- M. Gallina, *Bisanzio. Storia di un impero (secoli IV-XIII)*, Roma 2008.
- W. Gemoll, *Untersuchungen über die Quellen den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica*, Berlin 1883.
- R. Goujard, *Caton, De l'agriculture*, Paris 1975.

- J.A.C. Greppin, *The Armenian and the Greek Geoponica*, «Byzantion» 57, 1987, pp. 46-55.
- J. Heurgon, *Varron, Economie rurale*, Paris 1978.
- B. Koutava-Delivoria, *La contribution de Constantin Porphyrogénète à la composition des Geoponica*, «Byzantion» 72/2, 2002, pp. 365-380.
- P. Lemerle, *Le premier humanisme byzantin. Notes et remarques sur enseignement et culture à Byzance des origines au X<sup>e</sup> siècle*, Paris 1971.
- R. Martin, *Apulée dans les Géoponiques*, «RPH» 46, 1972, pp. 246-255.
- I. Mastrorosa - A. Zumbo (a c. di), *Letteratura scientifica e tecnica di Grecia e Roma*, Roma 2002.
- E. Meyer, *Geschichte der Botanik*, II, Königsberg 1855.
- F. Montanari, *Vocabolario della lingua greca*, Torino 1995.
- E. Oder, *Beiträge zu Geschichte der Landwirthschaft bei den Griechen*, «RhM» 45, 1890, pp. 58-99, 212-22 e 48, 1893, pp. 1-40.
- J.M. Olivier, *Le codex Aurogalli des Geoponica*, «RHT» 10, 1980, pp. 249-256.
- F.M. Pontani, *Antologia Palatina*, Torino 1978.
- G.A Privitera, *Omero, Odissea*, Milano 1981.
- R. H. Rodgers, *The Apuleius on the Geoponica*, «CSCA» 11, 1978, pp. 197-207
- – *Varro and Virgil in the Geoponica*, «GRBS» 19, 1978, pp. 277-285.
- – *Hail, frost and pests in the vineyard: Anatolius of Berytus as a source for the Nabatean Agriculture*, «JAOS» 100, 1980, pp. 1-11.

- – *Κηποποιΐα: Garden Making and Garden Culture in the Geoponika*, in A. Littlewood, H. Maguire, J. Wolsche-Bulmahn (edd.), *Byzantine Garden Culture*, Washington D.C. 2002, pp. 159-175.
- – *Julius Africanus in the Costantinian Geoponica*, University of Vermont, 2008.
- F. Roscalla, *Senofonte, Economico*, Milano 1991.
- G. Sievers, *Das Leben des Libanius*, Berlino 1868.
- J. Teall, *The Byzantine Agricultural Tradition*, «DOP» 25, 1971, pp. 33-59.
- K. Weitzmann, *Studies in Classical and Byzantine Manuscript Illumination*, ed. by H. L. Kessler, Chicago-London 1971.
- S. West, *Omero, Odissea*, Milano 1988.

## **Ringraziamenti**

Nel licenziare questo lavoro, mi preme ringraziare il coordinatore del Dottorato di ricerca in Filologia greca e latina, il Professor Giovanni Salanitro. Un sentito grazie al Professor Vincenzo Ortoleva che con pazienza, disponibilità e professionalità ha seguito questo lavoro e ha fatto sì che si concretizzasse. Secondariamente un grazie va alla mia famiglia, a mio marito, a mio figlio, che giorno dopo giorno mi hanno dato la forza per non mollare e l'input giusto per perseverare in questa "impresa".

Un grazie va anche a Riccardo per le preziose traduzioni dal tedesco, ma anche per i generosi consigli e la costante presenza. Grazie, infine, ad Alessandro per l'aiuto nella lettura finale.