

# INTEMEVION



# INTERMEVION

cultura e territorio

n. 20 (2014)

# INTEMELION

n. 20 (2014)

## cultura e territorio

Quaderno annuale di Studi Storici  
a cura dell'Accademia di Cultura Intemelina

*Direttore:* Giuseppe Palmero

### *Comitato di redazione*

Fausto Amalberti  
Alessandro Carassale  
Alessandro Giacobbe  
Graziano Mamone  
Beatrice Palmero

### *Comitato scientifico*

Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3)  
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)  
Fulvio Cervini (Università degli Studi di Firenze)  
Christiane Eluère (Direction des Musées de France, C2RMF, Paris)  
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)  
Sandro Littardi (pittore)  
Luca Lo Basso (Università degli Studi di Genova)  
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale et Moderne en Méditerranée –  
UMR 7298 Université d'Aix-Marseille - MMSH)  
Silvano Rodi (Ispettore onorario del Ministero per i Beni e le Attività Culturali)  
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)  
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Sassari)  
Rita Zanolla (Accademia di Cultura Intemelina)

*Segreteria del Comitato scientifico:* Beatrice Palmero

*Editing:* Fausto Amalberti

Recapito postale: Via Ville 30 - 18039 Ventimiglia (IM) - tel. 0184356294

 <http://www.intemelion.it>

ISSN 2280-8426

 [redazione@intemelion.it](mailto:redazione@intemelion.it)



Publicazione realizzata sotto il Patrocinio del Comune di Ventimiglia e della Civica Biblioteca Arosiana: con il contributo della "Cumpagnia d'i Ventemigliusi", dell'Arciconfraternita del Chinotto e, per le illustrazioni a colori, del Comune di Pigna.

Paolo Veziano

## Cronache sull'olivicoltura d'Isola Buona tra Settecento e Ottocento

### *Il Manoscritto*

Il manoscritto cartaceo di Giò Antonio Cane<sup>1</sup>, come risulta dalle annotazioni in esso contenute, si colloca in un periodo storico ben determinato che va dal 21 dicembre del 1739 al 1826.

Il diario è diviso in due parti distinte. La prima di carattere strettamente privato inizia con le *Memorie de morti di nostra casa*, e prosegue con la *Memoria delli figlioli avuti da me Gio Antonio Cane* e la *Nota delle compere da me fate*; si tratta di un elenco assai lungo che comprende l'ubicazione dei terreni acquistati, il nome del venditore, l'indicazione del prezzo d'acquisto e, spesso, il nome del notaio che ha rogato l'atto, il tutto nel periodo compreso fra il 1796 e il 1811.

La prima parte del diario-libro mastro di Giò Antonio Cane contiene anche un elenco di entrate e di spese sostenute, relative alle sue

---

<sup>1</sup> Il manoscritto è stato ritrovato da Alberto Cane nella casa di Giacomo Rodini, sita in Piazza Martiri della Libertà a Isolabona, la stessa casa in cui l'autore abitò con la sua famiglia, come attesta una indicazione che si legge nel corpo del diario. La trascrizione integrale e la descrizione del diario da me impiegate nella parte introduttiva del testo sono dovute alla cortesia di Alberto Cane. Il manoscritto è composto di 103 carte, più due pagine incollate in seconda e in terza copertina rilegate in cartoncino ricoperto da cuoio. All'interno alcune pagine contengono fogli incollati a fil di pagina o foglietti volanti; si tratta per lo più di ricevute, di appunti o di notizie che l'autore non ha avuto l'occasione di inserire nel diario, forse perché ritenuti di scarsa importanza. Vi è ancora da notare che il manoscritto non ha un vero e proprio iter cronologico, ma si presenta piuttosto come un assemblaggio di fogli, ognuno nato per conto suo, che sono poi stati radunati e rilegati per comporre un documento unitario. Lo dimostrano la carta usata e la presenza di inserti di due o più pagine di dimensioni diverse di grana più fine delle precedenti, cucite con le altre.

numerose cariche in seno alla comunità religiosa di Isolabona di cui egli, con ogni probabilità, si occupò attivamente. Emerge la figura di un uomo dedito alla comunità e alla famiglia, della quale dovette avere un culto profondo. La sua fervente fede religiosa, inoltre, è attestata dal suo interesse per la chiesa, per i poveri, per le vedove, gli orfani e i diseredati.

Di maggior interesse per il lettore è senz'alcun dubbio, la seconda parte, quella storica, che reca l'annotazione 1792. Memorie di questa guerra. Li 29 settembre in sabato, l'armata francese a preso la città di Nizza e più altre memorie delle annate.

Si tratta di 24 carte in cui l'autore descrive alcune vicende del periodo napoleonico che hanno coinvolto la Liguria, e la val Nervia in modo particolare, e che s'iscrivono nel periodo che va dal 1792 al 1814.

Ad una ricognizione neppure troppo approfondita il diario si presenta assai rozzo e difficile da interpretare per via del grossolano e sgrammaticato linguaggio impiegato che esclude l'uso delle doppie consonanti, dei segni di interpunzione e nel quale risulta del tutto assente un criterio uniforme nell'uso delle maiuscole. E pur tuttavia, il manoscritto costituisce una fonte preziosissima in quanto riporta con ampia dovizia di particolari anche l'andamento stagionale dei legumi, dei cereali, della frutta e della vite. Le stesse carte descrivono minuziosamente anche l'alternarsi delle stagioni e il succedersi dei fenomeni meteorologici. Strettamente connesse agli eventi naturali, nella parte definita *Desclision delle granaglie e altri fruti*, troviamo anche le cronache dell'olivicoltura con particolare riferimento agli anni che vanno dal 1810 al 1813, di cui l'autore fornisce un resoconto dettagliato.

### *Desclision delle granaglie e altri fruti*

« [...]1810 le Ulive che ne era jn Isola più di mesa annata sino dal Mese Ottobre sono cascate annegiate e poi dopo sono cascate dalle piovie e lacqua le a inpite di dentro è avanti di poterle raccoglie si sono marcite la note delli trenta Novembre e venuto un gran temporale con vento che si è computato che si siano perdute la terza parte tra stirasse e coperte dalle aque che inondavano tute le fasce tanto li piani come le costiere non si vedeva altro che aque e ritani e montato la sciumare sino alla porta di S, Lucia e a fato molto gasto alli defici alla soccia della Madona si è computato che abia fato il danno di cento pesse di Spagna alli Sig Marchesi il dopio e cosi a porsion li altri tute queste ulive

che si sono raccolte dopo il temporale favano rubidieci o nove pe giornata cioè dieci otto sachi [...]»<sup>2</sup>.

In questo brano Giò Antonio Cane pone l'accento su una delle avversità atmosferiche più ricorrenti in agricoltura: le piogge insistenti che avevano provocato la cascola di una parte consistente dei frutti già colpiti, probabilmente, dal vento di scirocco o da una siccità prolungata, come indicherebbe il termine *annegiate*<sup>3</sup>. L'impossibilità di raccogliere rapidamente le olive cadute a causa dell'impraticabilità del terreno e, di conseguenza, il loro inesorabile degrado, lasciano facilmente immaginare come l'olio ottenuto dovette essere di qualità assai scadente. Del tutto naturale, poi, che le piogge che avevano ingrossato enormemente ruscelli e torrenti avessero provocato frane e smottamenti nelle campagne e danni ai canali di alimentazione dei frantoi.

La comparsa della neve a Isolabona – oggi come allora – non è un avvenimento inconsueto ma non per questo meno nocivo; l'autore, infatti, in un passaggio successivo, non nasconde la propria inquietudine per un evento tanto temuto:

« [...] 1811 apena si è fornito di racoglie quele ulive cascate dalle aque e vento la notte del primo del anno 1811 e venuto la neve e continuata sino li due mediocre la notte delli tre deto Genaio à ingrosciato atal modo che la matina jo sono uscito d'in casa e mi ho visto spavento d'tanta neve era in piazza ve ne era un palmo e meso amisurata jl danno delli alberi di ulive e stato notabile principalmente da belvedere sino alla Capella di S. Roco e sino al pian del gao sono molti particolari che hanno avuto un danno notabile [...] ».

Cane non si sofferma a descrivere i danni provocati dall'abbondante nevicata; nei toponimi da lui indicati appare plausibile che il peso della neve abbia spezzato alcuni rami delle piante, non vi è altrettanta certezza, invece, che l'evento abbia provocato la successiva gelata dei frutti.

Una annata abbondante di olive era la segreta e ardente speranza di tutti contadini dell'epoca che da questa coltura dipendevano quasi interamente. Se, poi, da molti anni questo avvenimento tanto atteso

---

<sup>2</sup> Il *rubo* è un'antica misura di capacità equivalente a otto chilogrammi molto usata all'epoca sia in olivicoltura sia nel commercio dei cereali. Cfr.: *Tavole di ragguaglio degli antichi pesi e misure degli Stati di S.M. in Terraferma cioè pesi e misure del sistema metrico decimale*, Torino 1849, p. 94.

<sup>3</sup> Termine dialettale che in italiano significa avvizzite.

non si verificava, la delusione – come racconta l'autore con grande dovizia di particolari – doveva essere cocente e assai diffusa:

« [...] 1811 questa annata in regola di anni venticinque doveva essere la annata bona delle ulive ma tutti li paesi sono restati burlati alle Marine hanno cominciato a cascare sino dal mese Agosto che erano già punte jl mese Settembre sono cascate a forza jl mese Ottobre hanno fornito alla Marine di raccogliere perche in vece di esser lannata non ve ne era manco la sesta parte e le poche che vi erano non sono andate niente Dorciacqua dei particolari che solita avere cinquecento Rubi oglio non hanno potuto aver la provista a segno che a S. Martin con vi era più olive Jn Isola hanno fornito di frangere la settimana della Concezion di Maria Vergine la casa nostra abbiamo fato trenta bizache ulive hanno fato in tutto bone e grame Rubi Oglio tredici tanti particolari che faceva una giornata di ulive facevano Rubi sette o sia otto Oglio le prime che si sono racorte cioè avanti li Santi perche erano sciute facevano meso Rubo per bizaca e poi ha piovuto allora non meritava manco raccogliere [...] ».

La mosca olearia – uno dei flagelli più temuti dagli olivicoltori – sembra essere la principale responsabile del disastro di quella annata. Mentre è abbastanza naturale che alle « Marine » – ossia negli uliveti vicini al mare – i frutti attaccati dalla mosca siano caduti già a settembre; è quanto meno insolito che i frantoi abbiano terminato la loro attività nei primi giorni di dicembre, epoca in cui, normalmente, gli stessi iniziano invece la lavorazione.

Prezioso è il riferimento alla distinzione che si operava già allora tra «olive grame e buone»; cioè tra quelle deteriorate raccolte a terra e i frutti sani abbacchiati dalla pianta che – come è ampiamente noto – forniscono un prodotto di qualità nettamente superiore. La descrizione del rapporto tra olive macinate e olio ottenuto è in questo caso, come nelle citazioni successive, così vaga da rendere difficile stabilire la resa finale. Appare plausibile, comunque, che in questo specifico caso dalla trasformazione di venticinque chilogrammi di olive i «particolari» abbiano ottenuto due chilogrammi di olio.

Poco sappiamo delle conoscenze agronomiche dei contadini dell'epoca, ma, a giudicare dalla precisione della terminologia impiegata da Cane, non dovevano essere poi così superficiali:

« [...] 1811 jn questo anno il mese Maggio si è scoperto li pedochi alle ulive in molti posti e una altra cosa che si chiama la mofea perche erano negre come se fossero state afumate le piu gagliarde erano le più afumate ne era per tutte le bandite la più generale era quella della Ciapa e il Pian del Gao e si perdeva la speranza che non faria fruto di due anni. Ma la Provvidenza e grande perche nel 1812 hanno fato fruti come le altre che non aveva [...] ».

In questa annotazione di nuovo troviamo il riferimento alla comparsa in alcuni toponimi dell'afide; un insetto parassita che non si incontra comunemente in olivicoltura e che agisce solo in condizioni particolari. Maggior inquietudine sembra provocare nell'autore la comparsa della morfea o fumaggine, una malattia crittogamica che si sviluppa in condizioni di elevata umidità e che, spesso, si diffonde negli uliveti non correttamente potati o parzialmente incolti. Visto il grave stato di infestazione la preoccupazione per la perdita di produttività appare più che motivata.

Anche sulla capricciosità delle precipitazioni, troppo abbondanti o del tutto scarse, l'autore si sofferma frequentemente:

« [...] 1813 e passato tutto l'inverno con pochissime aque il mese Marzo e primi Aprile la sciumaira e tanto debole che il Deficio della soccia non si poteva più macinare le ulivi e no si poteva lavorare ma li ultimi aprile e venuto delle grosse aque e il mese maggio e Giugno e luglio a tanto piovuto che si e ingrossato le fontane e fiume e valoni [...] ».

Ad incidere negativamente sulla produzione fu in questo caso la portata d'acqua dei torrenti e dei ruscelli, così scarsa da non poter smuovere la grande ruota in ferro che azionava le macine in pietra (*gumbi*) di molti frantoi. Una condizione anomala – a dispetto del periodo – che ne impose tuttavia la temporanea chiusura e che ebbe, di conseguenza, pesanti ripercussioni sulla trasformazione delle olive. I contadini furono probabilmente costretti a sospendere la raccolta in corso, oppure, a portarla a termine, stoccando i frutti raccolti nelle cantine. Ne conseguì certamente un progressivo deterioramento dei frutti e l'olio prodotto dopo la riapertura dei frantoi dovette essere di qualità assai scadente.

Giò Antonio Cane ha già riferito dei temuti venti freddi provenienti dal Nord, così impetuosi da flagellare le piante e da provocare, anche in un'annata «normale», una caduta consistente delle drupe. In questo passo riferisce invece – adoperando il sostantivo sciagura – del grave danno provocato dai venti caldi provenienti dai quadranti meridionali:

« 1812 ... ulivi il nostro paese si computava la terza parte del annata sono state prosperose tutto lautono le prime che si e macinato la settimana delli Morti facevano Rubi due tre sachi sequele un e meso secondo la qualità in questi fratempo erano morto lodate in tutti li paesi ma la note della Vigilia del SS. Natale e venuto un vento ma bisogna che sia stato una intemperie perche da tutte le parti

e disecato la maggior parte di frutti più le bianche che le mature insomma erano in morti posti che erano tutte seche come seghulo di agosto e di questo i particolari se ne sono acorti la meta di Genaro e tutti quelli che ne avevano le arramavano le più sane erano nelli piani e questa e stata una sciaghura generale e a portato un gran danno a tutti li paesi [...]».

Quello che l'autore descrive come un anno con premesse di abbondanza venne compromesso da un fenomeno atmosferico – noto nel dialetto locale come *sparamu* – ancora oggi assai temuto ed esorcizzato dagli olivicoltori e contro il quale non esistono contromisure.

Come si può intuire i suoi effetti sono catastrofici: i frutti colpiti dalle folate calde avvizziscono rapidamente e assumono un colorito marroncino. In questi casi i contadini sono costretti a raccogliere celermente i frutti in quanto, col passare del tempo, l'olio prodotto assume caratteristiche organolettiche così sgradevoli da renderne difficile il consumo e impossibile la commercializzazione.

Nella parte finale del manoscritto, Giò Antonio Cane si sofferma in più di un'occasione su alcuni aspetti relativi al commercio del prezioso prodotto:

« [...] 1813 la maggior parte delle ulivi si sono vendute a meturaa alli panetieri o sia rivendei per pane sale riso farina di granon e simili o sia per altre mercanssie a motivo per qui non vi era moneta tre o quatro mesi circa la racorta delle ulive si è disperso la moneta piccola cioè parpaiole cavatoti da sordi dieci e un miracolo a chi ne poteva avere qualche duna tanto qui nel nostro paese come nelli altri con vicini e tutto si pagava co ulivi paesi [...]».

Questi pochi frammenti testimoniano efficacemente della sciagurata condizione in cui erano precipitate le popolazioni locali colpite dalla tremenda carestia del 1812. Nelle carte precedenti Cane ne aveva descritto minuziosamente le terribili ricadute: nell'immediato la vendita precipitosa di terreni e di oggetti che possedessero un qualsiasi valore, la fine di ogni forma di commercio; in seguito la miseria, la disperazione, la fame, i morti. Con grande lucidità e parole drammatiche l'autore ci offre l'immagine di una realtà sociale afflitta da una grande povertà in cui, di fatto, la moneta era quasi completamente scomparsa e nella quale l'unica forma di sopravvivenza possibile era legata alla consuetudine o al ripristino di una forma commerciale antica: quella del «baratto».

Sulla carenza di moneta<sup>4</sup> – serio ostacolo a ogni forma di transazione – Cane torna anche nel passo successivo:

« [...] quelli che compravano loglio pagavano in scuti francia da franchi cinque e lironi e mesi lironi e altra moneta non si vedeva niente di moneta piccola jo mi sono trovato alla Bordighera che aveva portato una sarmata doglio e perche io non avevo moneta piccola non mi potevo digiunare in fin una dona di bottega mi ha dato un pane senza conosciarmi sole che mi a deto quarche giorno me lo pagherete [...] ».

Le “Marine” della Riviera ligure non rappresentavano, però, il suo unico sbocco commerciale:

« [...] li 7 Luglio jo sono andato in Piemonte e ho portato Rubi sei oglio del nostro peso con questo oglio o comprato tredici quarte grano e tredici quarte granon e otto Rubi il grano ridoto in moneta Genova lo pagato lire quatro la sciora del grano il granon due lire è mesa la quarta il riso lire quatro e mesa il rubo [...] ».

A raccolta conclusa l'intraprendente agricoltore-commerciante effettuò dunque un viaggio in Piemonte, dove si recò con circa cinquanta litri di olio. La sua decisione apparve ben motivata: in quella Regione, notoriamente, si trovavano sul mercato buone quantità di cereali, granturco e riso a prezzi interessanti; prodotti che, a causa della carestia, erano divenuti quasi introvabili in val Nervia, dove probabilmente li rivendette ricavandone un sicuro profitto.

### *Le Memorie*

Ulteriori e più circostanziate cronache sull'olivicoltura si trovano anche nelle *Memorie di Isolabona* scritte da Giò Antonio Cane e trascritte dal figlio Francesco<sup>5</sup>.

Nel manoscritto che, come risulta dalla numerazione, avrebbe dovuto comprendere 71 carte, alcune però risultano mancanti, l'annotazione più antica risale al 1640, la più recente al 1842. Come già rilevato nel *Manoscritto*, anche le successive *Memorie* appaiono prive

---

<sup>4</sup> L'ampia e vaga terminologia impiegata dal Cane nella descrizione della moneta in circolazione all'epoca (*parpaiole, cavatoti, sordi, scudi di Francia, lironi e mezzi lironi*) rende di fatto impossibile attribuire un valore commerciale all'olio.

<sup>5</sup> La trascrizione del manoscritto è stata eseguita da Lorenzo Rossi su fotocopia dello stesso conservato presso la Biblioteca Aprosiana di Ventimiglia. Rossi ha provveduto a sostituire alcune iniziali di parole utilizzando la lettera maiuscola, a separare i paragrafi e a sostituire con i puntini di reticenza le parole che risultavano illeggibili.

di una precisa cronologia e si presentano come un semplice scartafaccio. Nella maggior parte di questi fogli vengono descritti minuziosamente molti aspetti della vita religiosa della comunità di Isolabona; inframmezzate a questi racconti si trovano le cronache relative all'andamento delle annate agricole e all'eccezionalità degli eventi naturali. Rispetto al documento primitivo le *Memorie* sembrano possedere un respiro più ampio in quanto vi compaiono cronache *dell'antichità di Albenga, Sospello e Ventimiglia, dell'assedio della città di Genova, dell'epidemia di peste in Francia*. Poco o nulla sappiamo del criterio utilizzato da Francesco Cane nella trascrizione delle memorie del padre, ma è certo che rispetto alla versione originaria le cronache consacrate all'olivicoltura presentano maggiori e più interessanti dettagli. Come è ormai certo che nelle *Memorie* abbiano trovato posto notizie delle annate olivicole e di altri aspetti della vita religiosa, che nel *Manoscritto* spesso non compaiono, così appare plausibile che Giò Antonio Cane avesse lasciato degli appunti sparsi che il figlio Francesco ha rivisto, ampliato e inserito nella nuova stesura.

Le drupe dell'ulivo per giungere alla invaiatura impiegano almeno sei mesi; in questo lungo arco di tempo, che attraversa tre stagioni, i frutti possono godere a lungo di condizioni favorevoli o trovarsi esposti alle intemperie. L'ampia e più che mai dettagliata annotazione di Cane descrive un impressionante crescendo di avversità meteorologiche:

#### *Carta 42*

«Li 2 del 1838 è venuto acqua e vento, e li frutti sono cascati a terra ha durato due giorni e due noti così che il terreno era coperto delli frutti d'uliva.

Nella notte delli dieci è calato tanta neve che ha coperto gli alberi, si è calcolato che nel territorio d'Isola Buona siano cascate 1600 Gombate di ulive e di più si sono aperti tutti li gombi ed hanno macinato tutto il mese Febbraio e Marzo di nuovo è venuta la neve ha coperto tutti gli alberi ed ha gelato molti frutti, siché hanno avuto molte sciagure, sono stati vari particolari che hanno raccolto da quella cascata chi trenta, chi 40, chi 15, chi 60 gombate d'ulive. L'oglio si è venduto a vil prezzo, cioè si vendeva a f 7 al Rubo, e poi è abasato a 6 franchi e soldi sedici, in ultimo a sei e mezzo. Li ultimi d'Aprile noi Gio Antonio Cane abbiamo lavato il Resanzo, cioè il framico ed ha reso Rubi uno per gombata, e l'abbiamo venduto f 6 per caddun Rubo. Nel 1838 il ventisei di Aprile alle ore quattro pomeridiane sino alle ore cinque è venuto prima un po' d'acqua, e poi la neve, e calava come fete di pane, ed ha coperto tutti gli alberi d'ulive e negli altri paesi ha fatto del danno, si sono rotti degli alberi, all'indomani era la neve ancora sopra tutti gli alberi. Li 16 maggio le montagne hanno di nuovo caricato di neve, sino alli 8 giugno faceva freddo, l'annata si è resa tarda ».

La cascola dei frutti, causata quasi sempre dalla pioggia accompagnata dal vento, può essere considerata come un fattore fisiologico e una debolezza intrinseca dell'olivicoltura. A cadere sono infatti, i frutti provati dalla siccità estiva, quelli colpiti dalla mosca olearia oppure, quelli legati alla pianta da un picciolo troppo debole. Si tratta in genere di un danno economico contenuto, ma non nella buona annata del 1838 che – a quanto riferisce Cane – sembra rappresentare, una ennesima eccezione negativa. Le stime che ci fornisce in merito ai frutti caduti nel territorio di Isolabona, 1600 *gombate* equivalenti a più di 400 quintali, possono apparire sorprendenti e difficili da accogliere senza riserve in assenza di dati certi sulla produzione complessiva di olive nel territorio comunale. Che si sia trattato di un danno reale o presunto i contraccolpi, su una realtà contadina in cui gli abitanti erano profondamente immersi e dalla quale traevano quasi interamente il proprio reddito, dovettero essere notevoli. A compromettere definitivamente quello che restava di questa infausta annata fu – stando a quanto testimoniato dall'autore – la comparsa della neve. Un evento naturale – non insolito si è detto – che nei paesi e sulle colline della media e alta val Nervia si verificava e si verifica tuttora con una certa frequenza, anche se con durata e intensità diverse. E, tuttavia, la comparsa della neve in gennaio e il suo funestare anche i mesi di febbraio, marzo e aprile del 1838 ha dell'incredibile.

In questi casi, al puro danno economico se ne aggiungono altri di ordine pratico, non meno rilevanti. La neve, che ricopre le terrazze allenta il terreno e lo rende impraticabile per lunghi periodi, costringendo gli agricoltori a una sosta forzata, proprio mentre le olive gelate iniziano il loro rapido e inesorabile processo di deterioramento. A ciò va aggiunto che il peso della neve provoca inevitabilmente la rottura di molti rami dell'ulivo o di intere piante compromettendo, in tal modo, anche la produzione degli anni successivi. La mancata raccolta in tempi rapidi delle drupe gelate, che presentano caratteristiche fisiche non molto dissimili da quelle delle olive colpite dallo *sparmu*, non consente di ottenere un prodotto dalle qualità organolettiche accettabili. Cane ammette esplicitamente che l'olio ottenuto in quell'anno fu di qualità così scadente da essere venduto a « vil prezzo ».

Dell'andamento di buone annate olivicole andate progressivamente guastandosi a causa degli eventi atmosferici Cane ha già riferito abbondantemente nelle carte precedenti. Originale è invece il suo

modo di introdurre l'interessante annotazione dedicata alle «annate generalissime»:

### Carta 51

«In questi paesi è un proverbio che dice "l'uomo per vecchio che sia non vede più di tre annate generalissime di ulive" dunque a proposito di questo il Gio Antonio Cane essendo il più vecchio del paese ne ho vedute solo che due generalissime, vale a dire in tutte le parti dove sono alberi d'ulive, la prima l'ho veduta nell'anno 1784 la quale in questi paesi si chiama l'annata di S. Biagio, perché in quella mattina a ore due del giorno si levò un vento furioso, ed ha continuato sino a due ore di notte, sicché in tutte le parti cascarono tre terzi dei frutti, ma bisogna dire che in questo tempo non piovette, e si raccolsero tutte sciute, così che crescevano in casa e su gli alberi e facevano molto oglio.

La seconda annata generalissima l'ho veduta nel 1828, ed acciò le ulive non si guastassero presa la licenza de superiori le macinavano anche di festa e l'oglio in quest'anni lo vendevano f 3 e mezzo e quattro.

Torniamo a parlare dell'annata generalissima del 1784, in quel tempo la Comune era padrona del resanzo, il quale si abbruciava sotto le caldaie così che non si abbruciavano legne, e quello che non si abbruciò quando ebbero finito s'incantò al miglior offerente, e si deliberò a 300 scudi vi si dava il nome di peruglie, è ben vero che io ho veduto molte annate, ma non generali come sarebbe quella di S. Pejron nel 1837 »

Cane precisa qui il significato in olivicoltura dell'aggettivo «generalissime», ovvero di un'annata in cui in tutti gli uliveti, dalle "Marine" alle più impervie e nascoste colline dell'entroterra, vi è grande abbondanza di frutti. Un evento atteso e piuttosto raro, che trova ampia conferma nel proverbio riportato da Cane: «l'uomo per vecchio che sia non vede più di tre annate generalissime di ulive»; un adagio popolare molto diffuso all'epoca in «questi paesi» e ancor oggi frequentemente citato.

La prima delle annate descritte, quella del 1784, sembra seguire un andamento che ci è divenuto col tempo familiare: i soliti venti furiosi che all'inizio della raccolta provocarono una copiosa cascola di frutti che in questo caso furono «raccolti a terra asciutti e produssero molto olio». La precisazione appare condivisibile in quanto le olive non più alimentate dalla pianta avvizziscono e lentamente perdono parte del loro volume; per questa semplice ragione la quantità di frutti contenuti in un *rubo* è maggiore e, di conseguenza, più elevata è anche la resa finale. Ma questa annotazione contiene altri elementi di sicuro interesse; innanzitutto, la grande abbondanza di *resanzo* (sansa)

ottenuto dalla trasformazione delle olive e impiegato nei frantoi quale combustibile per la produzione dell'acqua calda indispensabile all'estrazione dell'olio. Contrariamente a quanto accadeva in tempi recenti, all'epoca il *resanzo* era di proprietà della «Comune» che a stagione conclusa vendeva il rimanente ricavandone un profitto della cui entità, nel caso specifico, non è dato sapere.

Vista l'eccezionalità dell'annata 1828, non meraviglia la decisione, del resto non frequente, della Chiesa locale di concedere la «licenza» a olivicoltori e frantoiani di poter lavorare anche la domenica e i giorni festivi.

### *Nota integrativa*

Il ritrovamento di nuove carte conservate presso il non riordinato Archivio storico comunale offre l'opportunità apportare alcune integrazioni al testo.

È forse utile precisare come il *Manoscritto* di Giò Antonio Cane – fonte privilegiata ed insostituibile – riletto alla luce dei nuovi documenti sembra confermare tutta la sua attendibilità. E questo per una ragione tutto sommato semplice: ci è ora noto che Cane fu sindaco di Isolabona nei primi anni del 1800 e che buona parte delle notizie che riporta nel suo *Manoscritto* erano tratte, con ogni probabilità, da documenti pubblici ai quali doveva avere comodo accesso.

Su alcuni aspetti della «normalità» non raccontata da Cane vale la pena di soffermarsi.

In primo luogo la spinosa e delicata questione della compra vendita delle olive di cui il Comune si occupò in più di un'occasione. Erano trascorsi più di trenta anni dall'affissione del «Regolamento concernente le vendite e le compre delle olive»<sup>6</sup>, ma questa pratica continuava ad essere accompagnata da continue lamentele circa i furti e gli imbrogli subiti. Nel dicembre del 1839 il comune di Isolabona, nel tentativo di mettere ordine in materia, decise di stilare un proprio Regolamento e di renderlo pubblico<sup>7</sup>. Si trattava di un documento

---

<sup>6</sup> Genova, Stamperia della Gazzetta di Genova, 1814.

<sup>7</sup> Archivio Storico del comune di Isolabona, (ASCI), Delibera del Consiglio comunale del 28 dicembre 1839.

molto più stringato e infinitamente meno solenne di quello del 1814, ma probabilmente più efficace, perché meglio interpretava la situazione locale. Il Regolamento comunale prevedeva innanzi tutto l'iscrizione obbligatoria ad un apposito «albo dei compratori» ai quali potevano accedere solo persone di «buon nome», e solamente dopo aver versato una consistente somma annuale. La somma, cento Lire nel 1839, era trattenuta nelle casse comunali a scopo cauzionale e sarebbe servita a rifondere gli eventuali danni subiti dai venditori. Nel caso di controversie a questi ultimi era sufficiente presentare le richieste di risarcimento unitamente alle proprie deposizioni giurate e a quelle dei testimoni che dovevano essere, però, «persone probe ed oneste». Il regolamento precisava, inoltre, che le trattative potevano svolgersi dall'alba al tramonto e rigorosamente sulla porta dei magazzini o delle abitazioni<sup>8</sup>.

Era fatto divieto assoluto ai compratori di accedere alle abitazioni private, di svolgere la loro attività nelle osterie e di accettare olive da donne, da figli o dalle serve dei capifamiglia.

In secondo luogo nel *Manoscritto* le annotazioni relative alle avversità climatiche – e alle gelate in particolare –compaiono, purtroppo, con una certa frequenza. Leggendo queste cronache verrebbe da pensare ad un immane ed irrimediabile disastro materiale e finanziario, ma la straordinarietà di questi eventi racchiude fortunatamente in sé un aspetto positivo tralasciato da Cane. Egli, in qualità di amministratore pubblico, sapeva bene che attraverso fondi comunali e in forza dell'art. 207 dell'Istruzione generale del 1° aprile del 1826 gli olivicoltori colpiti dalle gelate avrebbero comunque percepito un indennizzo<sup>9</sup>.

Che l'autore nella stesura del *Manoscritto* abbia attinto a documenti pubblici appare – come già ricordato – fin troppo evidente, ma quello che sorprende maggiormente è che sia lo stile sia il linguaggio impiegato sembrano presentare una notevole assonanza con quello delle carte comunali. Con finalità puramente comparativa si riporta un breve brano tratto:

«Il Consiglio penetrato della disgrazia cui il gelo dell'arrecato delle olivi vien di colpire i proprietari tutti di questo Comune malissimamente nell'attuale circo-

<sup>8</sup> *Ibidem*.

<sup>9</sup> ASCI, Delibera del Consiglio comunale del 17 gennaio 1854.

stanza della carenza dei generi di sussistenza. Che da siffatto gelo ne emerge la grave perdita dei sette ottavi del raccolto per le seguenti ragioni. Perché il frutto non essendo per ancora giunto alla metà del suo sviluppo si avrebbe la sola metà del prodotto. Che nello stato di immaturità in cui si trova rimane suscettibile d'una buona metà del suo prodotto in oglio. Per ultimo la qualità del liquido che si ricava essendo infima, questa arreca una diminuzione notevole sul prezzo »<sup>10</sup>.

### *Conclusioni*

In assenza di uno studio specifico sull'olivicoltura a Isolabona tra 1700 e 1800 sia il *Manoscritto* di Giò Antonio Cane sia le sue *Memorie* rivestono una sicura importanza storica. Si tratta di carte, della cui autenticità e attendibilità non pare il caso di dubitare, ma che a causa della lacunosità delle informazioni costituiscono, purtroppo, solo uno strumento di indagine limitato. In effetti il *Manoscritto*, che copre un periodo lungo circa un secolo, riporta la cronaca di sole quattro annate; non molto dissimile è la situazione che troviamo nelle *Memorie*, dove a fronte dell'arco temporale descritto, circa duecento anni, le annotazioni sull'olivicoltura riguardano tre sole annate. Si tratta, a ben vedere, di documenti che illustrano unicamente la «straordinarietà» degli eventi e in cui non ha trovato posto la cronaca della «normalità». Del resto la normalità, non diversamente dalla felicità, non interessa nessuno, o meglio non merita di essere raccontata. Non è difficile, comunque, immaginare che la «normalità» non raccontata si riferisse ad annate medie e buone, non tormentate dalle avversità climatiche o ad anni di «scarica», per questo non degna di menzione. La vaghezza di non poche citazioni relative al valore commerciale dell'olio, la totale assenza di notizie sulla qualità e sulla conservazione del prezioso alimento ci costringono, anche in questo caso, a restare nel campo delle ipotesi.

Nelle stesse carte gli eventi naturali sono presentati anch'essi con carattere di eccezionalità. In questo senso, tentare una comparazione con quanto accaduto durante le annate olivicole dell'ultima metà del '900, utilizzando sia il terreno della saggezza popolare sia quello agronomico non è impresa impossibile. Al già citato proverbio è forse utile accostare un altro adagio non meno vero e attuale, secondo il quale le gelate avrebbero cadenza ventennale; voci popolari che tro-

---

<sup>10</sup> *Ibidem*.

vano una conferma puntuale sia nella rarità delle annate «generalissime» sia nella regolarità delle gelate. Nel 1985, per esempio, una lunga e violenta ondata di gelo compromise irrimediabilmente la produzione di quell'annata «generalissima» e inferse danni gravissimi e spesso irreversibili agli uliveti; minore intensità e conseguenze più limitate ebbe, per fortuna, quella del 2005.

Infine, un secolo di osservazione degli eventi meteorologici è un tempo sufficientemente lungo per poter affermare che il succedersi di alluvioni, nevicate o periodi siccitosi sembra presentare un andamento non molto dissimile da quello attuale. Appare così lontano il tempo delle pacate annotazioni di Giò Antonio Cane; oggi, invece la climatologia è diventata una delle notizie di apertura di quotidiani e telegiornali che, con toni spettacolari e perennemente allarmistici, finiscono per esercitare una sorta di «terrorismo psicologico». Nessuno nega – e non è questa certo la sede più adatta per dibatterne – che a livello mondiale siano in atto notevoli mutamenti climatici, ma nella piccola realtà di Isolabona descritta da Cane i motivi delle devastazioni divenute sempre più frequenti non sono da ricercare – come saremmo indotti a credere – nella maggiore intensità delle piogge, conseguenti al «clima monsonico» che si starebbe instaurando. Si tratta di cause ampiamente note, legate sostanzialmente a un territorio reso ancora più instabile dall'abbandono degli uliveti e di altre storiche colture, dal conseguente inselvaticarsi e degradarsi delle terrazze, dalla mancata manutenzione dei canali di scolo. Un insieme di fattori che a parità di precipitazioni fornisce, più di ogni altra discutibile tesi, le vere motivazioni di tanta rovina. A rendere ancora più grave e irreversibile la situazione contribuisce la selvaggia cementificazione del territorio che tanti danni ha già provocato.

# INDICE

## Studi

CARLO PAMPARARO, <i>Alle origini di Albintimilium cristiana</i>	5
FULVIO CERVINI, <i>Tra Liguria e Provenza al tempo del premier art roman. Mito e realtà di uno snodo internazionale</i>	23
CHRISTIANE ELUÈRE, <i>Canavesio e San Michele a Pigna: qualche riflessione</i>	43
BEATRICE PALMERO, <i>I Magnifici e la città a fine Settecento. Note a margine del methodo Durazzo di aggregazione a Ventimiglia</i>	55
MASSIMO VACCARI, <i>La toponomastica cerianese tra memoria e rinnovamento</i>	71
PAOLO VEZIANO, <i>Cronache sull'olivicoltura d'Isola Buona tra Settecento e Ottocento</i>	97

## Archivio della memoria

LUIGI IPERTI, <i>Tra leggenda e memoria. I Rey, i saraceni e l'insediamento del Cab (Penna, valle Roia)</i>	113
---	-----

## Cronache e strumenti

LUCIANO GABRIELLI, <i>Su di un ritrovamento avvenuto sul greto del torrente Nervia ad Isolabona</i>	137
LUC THEVENON, <i>Où prier? Qui prier? en terre brigasque</i>	157
<i>Indice (1995-2014)</i> , a cura di FAUSTO AMALBERTI	165

*finito di stampare  
nel 2014  
brigati tiziana  
via isocorte, 15  
tel. 010714535  
16164 genova-pontedecimo*