

CAPIRE UNO SCOGLIO. IL PERCHÉ DI UN'ECCELLENZA

di Armando Schiaffino

Un sonetto del 1898 dedicato all'isola del Giglio iniziava con i versi *Sei sterile e sassosa e d'ogni lato dei Toschi il mar ti lambe e ti circonda...*¹

Che l'isola, a un primo impatto visivo, possa suscitare una tale impressione può essere facilmente comprensibile, soprattutto se si considera la sua natura fisica, praticamente un ellissoide di roccia granitica emergente dal mare, con un aggetto di natura calcarea a occidente, il promontorio del Franco.² Quindi altrettanto condivisibile che, chiunque si sia interessato allo studio delle vicende isolane, non ne abbia mai considerata, come caratteristica principale, qualsiasi tipo di produzione agricola su vasta scala. L'enorme interesse suscitato dall'isola ha infatti sempre riguardato altri settori, innanzi tutto quello legato alle risorse minerarie, non solo per la presenza di cave di granito o della miniera di pirite, ma anche per l'estrazione di marcassite come pietra focaia, ocra come terra colorante ecc. La posizione geografica nel centro del mar Tirreno ne ha determinato, in ogni epoca storica, un ulteriore interesse di natura strategico-militare. In periodi storici senza tensioni dovute ad eventi bellici o a timori di incursioni piratesche, l'isola ha da sempre inoltre palesato una spiccata vocazione turistica, dai tempi di Roma antica ad oggi.

Le faticosissime attività agricole nell'impervio territorio isolano, pur se da sempre praticate, sembrerebbero però avere avuto soltanto una valenza "ancillare", di portata marginale e subordinata ad altri diversi e prioritari interessi.

Un attento e più meditato esame di varie fonti potrebbe invece essere indicativo di una chiave di lettura totalmente opposta, ovvero che, nonostante lo scosceso, scarso e apparentemente improduttivo suolo gigliese, il principale motivo che ha determinato la continua presenza umana nell'isola sia stato proprio uno spiccato interesse per le produzioni agrarie.

1. *Sonetto all'isola del Giglio*, scritto a Colorno (Parma) il 12 luglio 1898 e pubblicato sul giornale "L'Ombro" di Grosseto, anno XXIX, n. 28 (17 luglio 1898).

2. PISTOLESI C., *La miniera del Franco*, Circolo Culturale Gligiese, Effequ, Orbetello 2016.

Un primo argomento di riflessione che potrebbe confermare tale convincimento è di carattere puramente teorico e riguarda il concetto di energia. Per la vita di ogni organismo è indispensabile il contributo energetico legato all'assunzione di cibo. Uno dei sistemi primordiali per conservare il tenore zuccherino e quindi il valore energetico dell'uva è stata la trasformazione in vino, tramite fermentazione del contenuto calorico degli zuccheri nella gradazione alcolica del vino stesso.

All'isola del Giglio, nel corso di secolari selezioni tese a individuare i migliori vitigni, la viticoltura si è alla fine rivelata la pratica agricola più conveniente e redditizia. Una vocazione naturale conclusasi in una monocoltura del vitigno ansonaco maturata, oltre che per i nutrienti presenti nel suolo, anche per una ricca e singolare disponibilità di energia termica legata non solo alla felice esposizione solare e alla riflessione del mare ma anche, e soprattutto, alla particolare natura della roccia granitica. È osservazione comune che il granito, specialmente l'estate, rimanga caldo per molte ore dopo il tramonto del sole. Tale caratteristica è dovuta alla "capacità termica"³ del granito, ovvero alla particolare attitudine a conservare il calore, favorendo la resa e quindi la qualità del raccolto, caratteristica che non ha paragoni nei normali terreni agricoli del continente. In pratica è come se l'isola fosse una delle moderne batterie a tecnologia TES, costruite con una miscela di rocce frantumate per conservare il calore e immagazzinarlo allo scopo di rendere più flessibile e sostenibile il funzionamento degli impianti termoelettrici.

Nelle epoche passate, ai fini della valutazione del rendimento, tale valore aggiunto rendeva inoltre irrilevante la componente legata alla fatica umana, non essendoci differenza fra l'impegno di zappare e lavorare il terreno

3. Si definisce "capacità termica" la quantità di calore necessario ad aumentare di un grado centigrado la temperatura di un corpo. Maggiore è la capacità termica di un corpo, minore sarà la variazione della sua temperatura quando cede o riceve calore. In altri termini, la capacità termica è l'attitudine di un corpo ad accumulare calore. L'unità di misura è il J/K dove J sta per i Joule di energia termica e K la temperatura espressa in gradi Kelvin.



al Giglio o in continente (dove invece è stato poi possibile introdurre gli strumenti tecnologici della meccanizzazione agricola). In ogni caso, l'imponenza del carico di lavoro, tutto manuale, necessario a coltivare terreni disposti a fasce e sorretti da muretti a secco, dalla sommità dei colli fino agli scogli sul mare, è sempre stato motivato dalla consapevolezza dell'alta remuneratività della campagna gigliese; convinzione atavica e confermata da un aneddoto di non molti anni fa: uno degli ultimi contadini aveva sfruttato un "cacchione" – piccolo anfratto roccioso contiguo alla sua vigna⁴ – costruendo una "greppa"⁵ minuscola che delimitava una superficie di non più di mezzo metro quadrato di terreno in cui si sarebbe potuta piantare una sola vite. A chi gli contestò la non convenienza di avere impegnato quasi una giornata lavorativa per un risultato così modesto, rispose meravigliato del fatto che non ci si rendesse conto di quanto quell'unico "calzo"⁶ di vite gli avrebbe reso ogni anno.

La cultura enologica gigliese si perde nella notte dei tempi: in uno studio inedito di Attilio Scienza, professore ordinario di viticoltura all'Università di Milano, sono state descritte tre diverse tipologie di "palmenti", alcuni di indubbia origine arcaica. Il maggiore sviluppo della viticoltura raggiunse probabilmente il suo massimo sviluppo nel XVIII secolo, all'epoca delle riforme lorenese quando i granduchi, concedendo gratis i terreni ai contadini, trasformarono l'intera popolazione isolana in tanti proprietari diretti dei fondi. Il commercio e l'esportazione del vino e dell'uva costituirono una vera industria, creatrice di reddito e ricchezza.⁷ Il poco terreno agricolo residuo era costituito da orti per produzioni legate all'au-

toconsumo o lasciato boschivo, sempre in un'ottica finalizzata alla produzione di legna o di "calocchie"⁸ per la palatura delle viti. Anche la struttura urbanistica dell'abitato di Giglio Castello, circondato da mura e addossato alla Rocca in una logica difensiva, era però espressione di una architettura tutta funzionale ad attività viti-vinicole, con abitazioni civili sempre dotate di cantine e di "celle"⁹ per gli asini.

Uno studio del Dipartimento di Scienze Statistiche dell'Università di Udine sull'economia dell'isola del Giglio nelle epoche passate, ne ha documentato lo stato di floridezza e di relativo benessere.¹⁰ A riprova delle conclusioni cita un episodio del 1809 in cui il sottoprefetto di Grosseto non era riuscito a completare i ranghi della "Compagnia dei Guardiacoste" perché i Gigliesi rifiutavano il beneficio di un incarico nel loro paese e con una paga fissa, ritenendo ovviamente più convenienti altre attività lavorative. Qualche anno fa un contadino gigliese scrisse alcune considerazioni sulla situazione dell'isola in epoca pre-turistica, che furono poi pubblicate in un volumetto. A proposito dei bisogni primari, scrisse: *Io in casa avevo una stanza, la cucina, che era lunga otto metri e larga quattro metri, dall'entrata in fondo c'avevamo tutti i sacchi pieni di grano, fave, lenticchie, ceci, piselli e anche orzo che mia mamma l'abbruscava per fare il caffè. In fondo avevamo 2 ziri di olio, i travi e i travicelli (del soffitto ndr) erano pieni di tutto: lardo, pancetta, salsicce, prosciutti e tutto ciò che si fa dal maiale. Avevamo tanta di quella roba che, se ci avessero chiuso dentro murandoci la porta, tutta la famiglia avrebbe potuto vivere senza aver bisogno di nessuno almeno per qualche anno. Oggi che vengono a dire di stare bene, basterebbe una settimana di assedio per morire di fame tutti.*¹¹

Risulta evidente quindi come le condizioni sociali e l'importanza dell'isola del Giglio nelle epoche passate siano meritevoli di una più attenta riflessione e, forse, di un diverso giudizio storico.

Francesco Petrarca in uno scritto in latino riguardante la cronaca di un suo viaggio per mare in Terrasanta, cita solo i nomi dei luoghi attraversati ma, parlando del Giglio, aggiunge anche la seguente valutazione: *vino et marmore nobilis*, ovvero famoso per il suo vino e il suo

4. Vedi anche in Atlante Linguistico Italiano 5783: "piccola aiola".

5. Muro a secco che sorregge la terrazzina della vigna.

6. Ceppo di vite, termine gigliese di origine corsa.

7. FERRARI P., Notizie sulla coltivazione e commercio delle uve dell'isola del Giglio, da "L'Agricoltura italiana", XIX, fasc. 256, a. 1893.

8. Pertiche a cui si legano i tralci della vite.

9. Cella: stalla per asini (FANCIULLI P., *Vocabolario di Monte Argentario e Isola del Giglio*, Giardini Editore, Pisa 1987).

10. FORNASIN A., *L'economia di una piccola isola durante l'età moderna*, Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Statistiche, Note di ricerca, 7 – 2001.

11. BANCALÀ M., *Storie e fatti gigliesi di un sensitivo*, Tipografia ATLA, Pitigliano 2008.



granito, facendoci conoscere per quali caratteristiche il Giglio fosse noto nel 1300.¹²

Sante Lancerio, considerato il primo “sommelier” della storia moderna e bottigliere di papa Paolo III Farnese, ci informa che uno dei vini preferiti da Sua Santità era quello del Giglio.¹³

Giorgio Pannilini, singolare personaggio gigliese rapito e poi divenuto famoso alla corte del sultano Solimano il Magnifico, ricorda la sua isola nei suoi scritti per i prodotti della campagna: *Li frutti che nascono in questo loco sono di grande sostanza e nutrimento alli homini e si trova ogni sorta di ortaglia nelle campagne.*¹⁴

Il poeta Stendhal ricordava del Giglio solo la sua *excellent raisin* (eccellente uva passa).

Otto Speyer, naturalista tedesco dell'800, descrisse la popolazione gigliese come *laboriosa, da secoli caratterizzata da senso morale, energia e cultura; una storia singolare e piena di ricordi gloriosi; una terra generosa, coltivata in modo eccellente, che fornisce annualmente 12.000 botti di vino, 6.000 libbre di uva passa, ed anche i*

*migliori fichi della Toscana: tutto ciò fa di quest'isola una delle perle più preziose del diadema dell'Etruria.*¹⁵

Una segnalazione continua di eccellenze che trovano la loro motivazione anche in una cultura materiale che, a fronte di una bassa scolarizzazione, vedeva i contadini gigliesi disporre di centinaia di diversi termini lessicali, come dimostrato da una tesi sul dialetto dell'isola del Giglio discussa nel 1941 all'Università di Padova.¹⁶

Nella seconda metà del '900 si è assistito a un progressivo abbandono dell'agricoltura gigliese dovuto principalmente a due grandi malattie della vite, la fillossera e la peronospera, di origine americana e importate accidentalmente in Europa, dove si diffusero rapidamente.

Con l'inizio del nuovo secolo al Giglio si è però assistito a un incoraggiante ritorno ad attività legate alla conservazione e anche al recupero delle vecchie vigne, sia da parte di soggetti singoli che di aziende e cooperative agricole. Fenomeni di indubbio valore non solo economico ma soprattutto di grande valenza sociale, nella misura in cui riusciranno a consentire la riscoperta della vera anima del nostro scoglio e del suo più autentico “Genius loci”.

12. Francesco PETRARCA, *Itinerarium ad sepulcrum domini*, 1358.

13. *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III Farnese e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, Roma, Dagli eredi del Barbagrigia Stampatori, 1890.

14. Titolo del manoscritto conservato alla Biblioteca comunale di Siena: *Il gran viaggio cominciato da me Giorgio de' Franceschi Pannilini della città di Siena, per Asia, Africa, Europa, per mare e per terra, cominciando dell'anno del N.º S.º 1507 infino nel 1579.*

15. SPEYER O., *Bilder Italianischen Landes und Lebens*, vol. I, Mittler & Sohn, Berlin 1859.

16. Regia Università degli Studi di Padova – Facoltà di Lettere e Filosofia – Tesi in glottologia: *Il dialetto dell'isola del Giglio*, laureando Ilario Quintarelli, Anno Accademico 1941-42, XX.