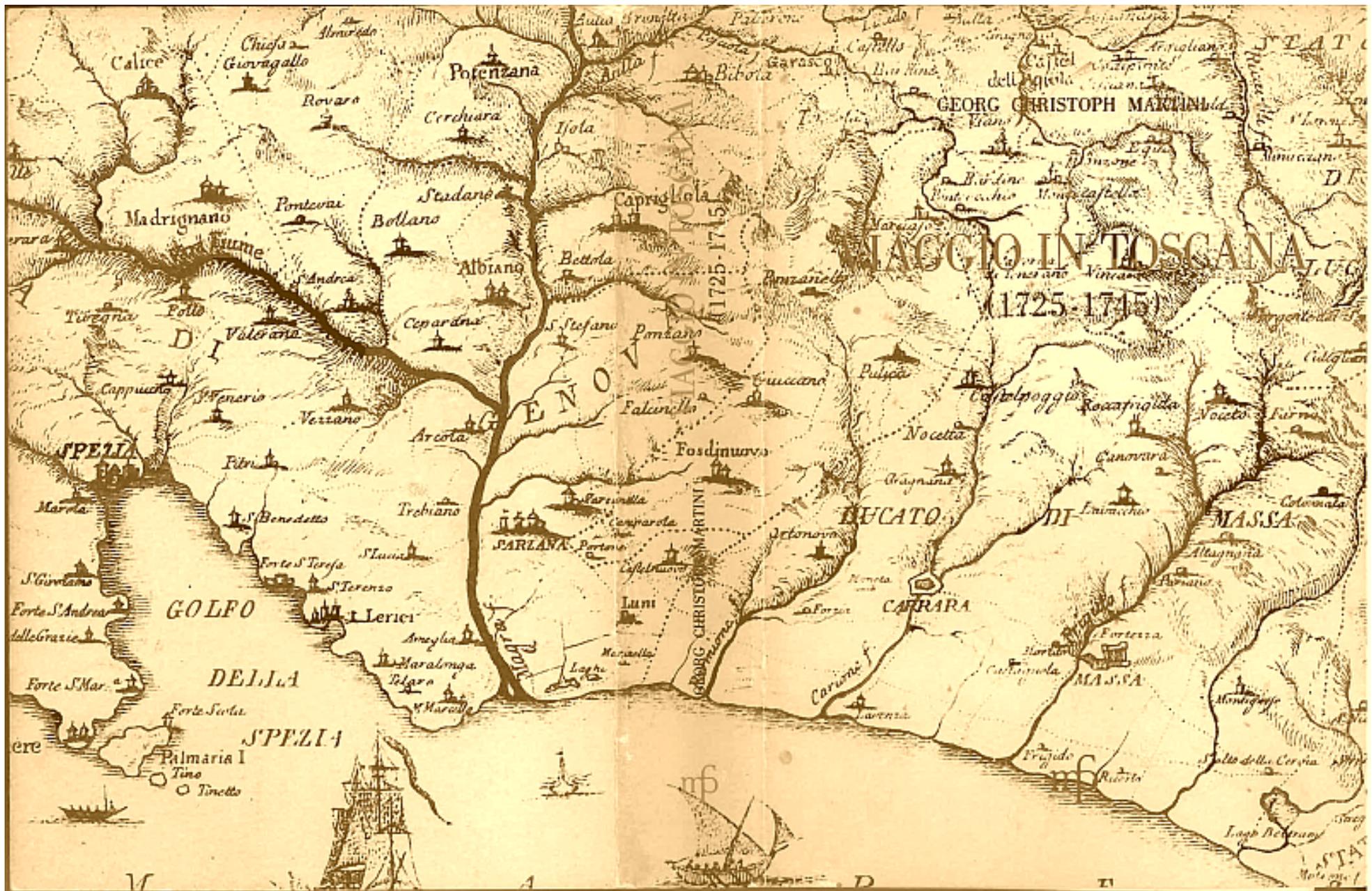


Estratto dal volume  
"Viaggio in Toscana"  
(1725 - 1745)  
di  
Georg Christoph Martini

**LUCCA IMPRESE**  
di tradizione e successo



GEORG CHRISTOPH MARTINI

# VIAGGIO IN TOSCANA (1725-1745)

Traduzione a cura di  
Oscar Trumpy

mf

Maria Pacini Fazzi editore, Lucca

nutrire numerosi frutti, si concentri solo in uno e lo faccia ingrossare in modo straordinario.

Durante il viaggio di ritorno a Lucca, facemmo una breve diversione per visitare la bella villa di Collodi (57). La signora Luchina Garzoni, l'attuale padrona per la minore età dei giovani figli, ci aveva muniti di una lettera per il fattore perché ci facesse visitare ogni cosa.

La villa si trova fra colline ben coltivate ad olivi e a vigneto, su una altura vicino al paese di Collodi: vi si può giungere in carrozza per una ripida via fatta apposta senza scalini, sostenuta da terrapieni di terra riportata, che servono al tempo stesso a rafforzare l'erta collina lateralmente erosa dal fiume Pescia. I signori Garzoni hanno speso in questa villa 300.000 scudi. È un'ampia costruzione senza colonne od altri ornamenti ed ha internamente una bella scala ed una sala spaziosa. Nel cortile, stretto per la pendenza del terreno, ha lavori grotteschi ed alcuni getti d'acqua. Il grandissimo giardino a lato della villa, si estende a terrazze digradanti giù dalla collina fino al piano ed è racchiuso da alte siepi di cipressi che formano adorne pareti e numerosi vialetti.

Dalle statue sparse pel giardino la più imponente è quella di Flora, sul basamento della quale si leggono i seguenti delicati versi:

*Flora son io, che con sì bei colori  
faccio i prati pomposi e ricca l'erba.  
Mira ed apprendi qui beltà superba  
Quanto più belli, son più frali i fiori.*

Il 29 agosto del 1727 mi recai, dietro richiesta del signor Alessandro Buonvisi, ad una delle sue grandi fattorie chiamata Forci, posta in collina a 6 miglia da Lucca (58). La fattoria è di grande estensione e ricca di olio, di vino, di castagne e di frutta, ma vi manca l'acqua: io dovevo esaminare la situazione e vedere se non ci fosse dell'acqua da condurre alla villa.

La fattoria ha 40 contadini, detti salani, che coltivano la terra con la loro famiglia, e rende annualmente al signor Buonvisi 8000 talleri, ovvero 4000 scudi. Prima del rigidissimo inverno del 1709, che distrusse quasi tutti gli oliveti (59) la rendita era molto superiore: c'era una tale abbondanza di olio, che i recipienti della fattoria non bastavano a contenere tutto il raccolto. Questi recipienti sono delle pile quadrate in muratura (se ne trovano molte nei seminterrati), della capacità di 60 barili, o grossi vasi di coccio chiamati coppi, che contengono spesso 30 barili.

I Garzoni, fecero costruire anche due grandi pozzi per conservare l'olio. Essi sono profondi 12 braccia, hanno un diametro di 6, e sono capaci di oltre 400 barili ciascuno; la costruzione fu eseguita con estrema cura. Dopo lo scavo, si applica un rivestimento di argilla sul quale si fa un muro intonacato con calcina forte (calce di pietra dura e pozzolana); successivamente si costruisce un altro muro di mattoni e calcina forte, detto camicia. Tra il primo muro e la camicia è lasciato uno spazio che viene riempito con calce di pietra dura e pozzolana. Si è riscontrato però che la gettata fra i due muri spesso fa delle crepe che non sono rimediabili, cosicché l'hanno abolita, portando la camicia a contatto immediato con il primo muro. Sulla faccia esterna dei mattoni si stende una intonacatura di calcina forte fine, di pozzolana vagliata e di morchia d'olio accuratamente mescolate, applicandone uno strato sottile: quando comincia a seccare, la arrotano con mattone ed acqua, e l'operazione è ripetuta diverse volte, fino a che tutte le porosità non siano chiuse.

In questa fattoria c'è anche un impianto di distillazione dei fiori, assai diverso dai nostri.

La bolla, o alambicco è larga  $\frac{3}{4}$  di braccio ed alta soltanto un palmo; il fondo è piatto e si restringe nella parte superiore, fino a formare un collo. È di rame battuto e bene stagionato. La cupola è fatta a cono, e la sua base si adatta esattamente al collo. Internamente essa ha un canaletto di raccolta dell'acqua

che durante la distillazione si raccoglie sulle pareti della cupola e scende giù, cadendo nel recipiente. La cupola è molto pesante perché di piombo; dentro però deve essere stagnata. Nel fondo dell'alambicco, viene messa della rena asciutta con sopra una carta pulita sulla quale sono stesi i fiori di arancio, di giglio e o i gelsomini.

Perché si sappia anche in che modo si spremono dalle uve i deliziosi vini toscani, dirò che visitai il luogo chiamato tinaio, dove il vino viene fatto nel modo seguente: non si servono del torchio, ché quello schiaccia i gambi e tutto, e sprema il succo acre che guasta il vino. Nel tinaio c'era una quantità di grandi vasi chiamati tini, larghi in basso e un po' stretti in alto perché minore sia l'evaporazione. In essi mettono l'uva col mosto che si è formato nel vendemmiare e durante il trasporto, la lasciano stare finché non incomincia a fermentare: allora vi fanno entrare dentro degli uomini che, calcandola coi piedi, schiacciano tutto. In alcuni luoghi del fiorentino si servono di pestelli invece dei piedi.

Fanno di nuovo fermentare il vino, che così si purifica e dopo alcuni giorni lo spillano nei vasi. Sulle vinacce versano poi dell'acqua, le rimuovono ancora una volta e ne fanno il vinello o vino piccolo, che bevono i contadini.

Questi contadini o salani abitano qua e là nella fattoria hanno le loro case particolari e le capanne per il bestiame, lavorano e concimano il fondo senza che il proprietario abbia a spendere un centesimo. Perciò godono la metà di ogni raccolto; ma gli alberi e le viti che si vogliono piantare vengono comprati a spese del padrone. Questi lavoratori non sono « glebae addicti », come in Danimarca, nel Holstein ed in altri luoghi, ma possono abbandonare il padrone quando il loro patto viene a scadere, come anche il padrone, quando gli piace, può prendersi altri salani.

Sopra il tinaio di cui abbiamo parlato, si trova un lungo locale nel quale Madama Buonvisi aveva fatto porre due cal-

dare alla fiorentina per la filatura della seta (\*). Bisogna sapere che la seta alla fiorentina, essendo meglio torta nella prima filatura, supera in bellezza tutte le altre sete d'Italia.

Il terzo giorno ripartii a cavallo da Forci e presi un'altra via per Lucca, passando da Ponte S. Pietro dove osservai i grandi argini che sono stati costruiti attraverso i campi, contro le piene del fiume. In essi lasciano delle cateratte per far passare l'acqua lentamente quando il fiume è grosso, affinché depositi il suo limo ed innalzi la bassa pianura. In tal modo infatti, il terreno si è alzato di oltre 4 braccia negli ultimi 20 anni.

Poco tempo dopo il mio rientro a Lucca, il fattore del Signor Buonvisi, Francesco Barsanti, mi condusse a visitare la grande distilleria impiantata da un mercante di nome Suardi.

In essa si trovano quattro grandi lambicchi, della capacità di sei barili ciascuno murati ai quattro angoli di un gran focolare incavato nel mezzo come una vasca. Nell'incavo sono posti quattro tubi di stagno, piegati a serpentina per facilitarne il raffreddamento, e dalla cupola dei lambicchi son condotti al fondo della vasca. Presso la vasca grande ve n'è un'altra più piccola, lunga quattro braccia, contenente dell'acqua fresca e collegata alla prima con tubi di stagno ritorti a serpentina, affinché lo spirito arrivi freddo ai recipienti di raccolta. Questi, di rame stagnato e a forma di secchie per l'acqua, vengono collocati davanti alla suddetta vasca piccola sotto un canale di pietra.

Tra ogni paio di lambicchi è situato un camino per il fumo ed un fornello per mantenervi sotto il fuoco. I lambicchi sono di rame e le cupole di stagno a forma di cono come ho già

(\*) Caldara alta, per distinguer la toscana dalla calabrese detta caldara bassa che può vedersi nelle tavv. 42-43. (Nota marginale).

Ristampa anastatica dell'edizione 1969 - Massa.  
Palazzo di S. Elisabetta - Modena - Aedes Muratoriana.

Autorizzazione ministeriale n.° 6.2410 del 7-5-1969.

Edizione a cura di: GIORDANO BERTUZZI - PIETRO BONDIELLI - BRUNO CHERU-  
NINI - CARLO A. DEL GIUDICE - STEFANO GIAMPAOLI - ENRICO PETTINARI.