

Agricoltura ed economia a Veleia

Nicola Criniti

["Ager Veleias", 2.02 (2007)]

La *res publica Veleiatium* risultava sparsa in ambiti rurali divisi in circoscrizioni distrettuali ben determinate (*pagi*), spesso preesistenti alla colonizzazione quirite, come certo lo erano le unità / circoscrizioni territoriali autoctone e gli insediamenti più piccoli (*vici*) dall'idionimo preromano fundamentalmente ligure, in maggioranza tuttavia limitati alle parti elevate del Veleiate nella *Tabula alimentaria* [TAV], del 107/114 d.C.

E rimase essenzialmente legata, per la stessa natura collinare-montagnosa del suo contado ancor oggi idonea a seminativi e a colture arboree, a una produzione agricola basata – qui e in quasi tutta l'*Aemilia* – sul *fundus*, unità fondiaria tradizionale dotata di pertinenze e di complessi edificati, tendenzialmente autosufficienti, per la raccolta e lavorazione dei prodotti dei campi e per il ricovero dei contadini e del bestiame (numerosi i casali [*casae*] e le fattorie [*coloniae*] citate nella TAV): ci sono note alcune *villae*, ma non ci è tuttora permesso di conoscere appieno le attività articolate di un'azienda veleiate. Non diversamente dal *saltus* (e da altre strutture dipendenti), il *fundus* veniva accuratamente identificato da un nome e dalla registrazione di almeno due *adfinēs*, espressamente richiesta dal diritto romano, ed era individuato topograficamente grazie all'indicazione del centro di appartenenza (*civitas*), del *pagus* (distretto territoriale rurale a fini censuari e catastali) e – per le zone collinari-montagnose del Veleiate – del *vicus* in cui si trovava localizzato.

Il *fundus* / il fondo agricolo – i più piccoli dei quattrocento *fundi* attestati nella TAV misurano 50/100 iugeri = 12,5/25 ettari – era in effetti sia superficie coltivabile in modo intensivo, sia unità produttiva, distribuite nel fondovalle e sulle pendici collinari. A quote elevate, il *saltus* / il pascolo – tradizionalmente 800 iugeri = 200 ettari – era sia area collinare-montagnosa prativa e pascoliva, favorevole al diffuso e redditizio allevamento ovino, sia area boschiva, indispensabile per l'approvvigionamento di legnami da costruzione e di selvaggina, a confine dei distretti amministrativi (*pagi*): aree ormai largamente inglobate – per parziale messa a coltura – in uno o più *lati fundi*, come molte superfici già destinate all'uso comunitario.

Il maggior numero dei *praedia rustica*, costituiti da terre spesso non contigue – per medesima, autosufficiente destinazione d'uso? –, è denunciato da cinque, forse sei ricchi *possessores*, mentre in origine erano prevalenti gli appezzamenti medio-piccoli: così pare dedursi, d'altro canto, dai nomi delle proprietà risalenti alla prima redazione catastale, derivati dal gentilizio dell'intestatario d'età augustea e post-augustea, con l'aggiunta del diffuso suffisso prediale latino *-anus* (sono anche presenti suffissi di origine "celtica" [cfr. i casi di *-āco-* e *-āko-*] ovvero "ligure" [cfr. i casi di *-akko-* e *-asko-*, *-el-* e *-el(l)o-*]).

In definitiva, la storia agraria di questa parte dell'*Aemilia* occidentale parrebbe coerente con il crescente processo di concentrazione fondiaria, la

«*pulchritudo iungendi*» che Plinio il Giovane [*Epist.* 3, 19, 2] teorizzava quasi contemporaneamente alla prima "istituzione" alimentare traiana, in netta, forse consapevole contraddizione con lo zio, fermamente convinto invece – qualche decennio prima – che «*latifundia perdidere Italiam*» [*Nat. hist.* 18, 35].

Plinio il Vecchio enfatizzava evidentemente e retoricamente, almeno per il nord della penisola, l'avanzato processo di formazione di latifondi chiusi (a fondamentale struttura schiavile testimoniavano i contemporanei). Ma è noto che il *surplus* delle campagne, se c'era, finiva di norma nelle tasche dei ricchi ceti agrari che abitavano nelle grandi città: lo segnala nella seconda metà del I secolo d.C. Columella per i ricchi proprietari romani d'età neroniana [*Res rust.* pr. 3 e 1, 1, 18 ss]. La riluttanza dei *possessores* rurali a risiedere nei luoghi d'origine e a ricoprirci le magistrature municipali è storia di lunga durata.

Le rendite fondiarie, del resto, venivano in (buona) parte spese altrove e non erano facilmente destinate a nuovi investimenti o a migliorie tecnologiche – in una fase di stagnazione, per queste si era spesso fermi a secoli prima – o, tanto meno, a una più tollerabile vita per gli schiavi rurali, ormai stabilmente impiegati, e, in misura ancora superiore alla fine, per i *coloni* liberi.

Anche sulla base di generali dati palinologici e paleobotanici, è plausibile che nelle numerose proprietà del Veleiate – di valore e resa inferiori, parrebbe, alle consimili dell'*Aemilia* occidentale – fossero coltivati, vista pure la crescente richiesta e i prezzi interessanti, i cereali (farro, orzo [specialmente per foraggio], ...). E poi le leguminose, diffusissime e fondamentali – con tutti i prodotti dell'orto – per l'alimentazione umana povera, cui offrivano le proteine (piselli, fave, lenticchie), per quella animale (erba medica) e, nel caso, per la concimazione.

Parimenti diffusi gli alberi da frutta, ben presenti dal II secolo a.C. nella zona, e le viti, che richiedevano maggior impegno e capitali. In quest'ultimo caso, i *dolia* fittili ritrovati nel territorio – orci per la fermentazione lenta del mosto e per il consumo spicciolo – confermerebbero l'esistenza di una apprezzata vinificazione locale, di qualità medio-bassa, a cui alcuni produttori piacentini del Duemila risalgono fantasiosamente per le radici mitiche dei loro prodotti ...

Quale naturale risorsa integrativa per la micro-economia rurale di sussistenza e per il commercio / l'interscambio limitrofi (assieme ai prodotti agricoli della zona), venivano allevati, non par dubbio, animali da cortile terricoli e volatili, il pollame anzitutto, che qui certo non soffriva del discredito urbano (in collina / montagna, selvatici di piccola e media taglia). E, così come auspicato dagli *scriptores de re rustica* (Columella, ...), negli *horti* e nei settori isolati si incrementò l'apicoltura, con colonie di api mellifere per ricavare il miele – la principale, se non unica sostanza dolcificante del Mediterraneo, usata in culinaria e farmacopea – e la cera: l'apicoltura, inoltre, garantiva l'impollinazione delle specie vegetali (frutta, ortaggi, erbe da pascolo), contributo fondamentale alla vita contadina e all'ecosistema.

Alle attività silvo-pastorali, di antica e salda tradizione ligure, erano riservati i grandi *saltus* – valli prative, alpeggi, boschi da legna e per la produzione della pece –, in origine comunitari, ma nella *Tabula alimentaria* ormai frequentemente in mano a privati. Facevano altresì parte del paesaggio agrario del Veleiate le *communiones*, aree compascuali a destinazione mista (pascolo e legnatico) e spettanti non solo economicamente a uno / più *fundi* o *saltus*. *Ovilia* sono citati nel distretto veleiate Ambitrebio [*TAVV*, 58]: nelle zone d'altura doveva essere sviluppato l'ovicoltura, se pure con requisiti inferiori a

quelli decantati per il Modenese e il Parmense, e sicuramente non era assente la produzione casearia correlata, preziosa anche per il fondamentale apporto proteico, sostitutivo della carne.

È ragionevole, inoltre, pensare che negli estesi *saltus* degli abitanti della colonia di Lucca, i «*coloni Lucenses*» dell'ipoteca 43 [TAV VI, 60-78], fiorisse un allevamento su larga scala: indizio non trascurabile di una ipotizzata transumanza stagionale tra le coste tirreniche e l'Appennino settentrionale, che è fenomeno di lunga durata, e di una correlata attenzione agli importanti mercati padani del bestiame.

Non sono stati ancora identificati *in situ* eventuali quartieri produttivi, né ci sono giunte attestazioni di *collegia* "professionali", a fronte della tradizionale presenza di esercizi all'ingrosso e al dettaglio sui due lati lunghi interni (*tabernae*) e all'esterno (*thermopolium*) del Foro, che era il centro della vita amministrativa e mercantile di Veleia. Nella sua area avevano luogo le faccende pubbliche e gli affari privati dei cittadini: ne sono preziosa testimonianza le due imponenti *mensae* in marmo veronese poste simmetricamente ai lati dell'asse mediano della *platea*, presso le quali avvenivano le operazioni commerciali e finanziarie dell'intero *ager*.

Fin dall'età preromana, tuttavia, non dovevano mancare nel Veleiate le piccole imprese artigianali e "industriali" consuete dell'*Aemilia*, in particolare quelle di lavorazione e tintura dei filati e dei tessuti di lana (non abbiamo però *memoriae* indigene di *fullonicae*, né tanto meno di *textores* e *purpurarii*). Erano poi presenti *officinae* in grado di fornire in tempi contenuti, e senza aggravio di pesanti spese di trasporto, una produzione scultoria a volte di buon livello – che ricalcava modelli ellenistico-urbani – e lapidaria (in pietra arenaria o calcarea locale): anche in quest'ultimo caso appare discreta, non raramente omogenea, la qualità dei reperti durante i primi due secoli dell'impero – periodo in cui si collocano in maggioranza le statue e le iscrizioni di Veleia.

Ma soprattutto sono attestate manifatture metallurgiche: di per sé lo confermano, oltre alla stessa *Tabula alimentaria* – approntata da *fabri aerarii* del posto in momenti e ambiti distinti, non diversamente dalla beneventana (ma "ligure"!): *Tabula alimentaria* dei Liguri Bebiani, dei primi mesi del 101 d.C. [CIL IX 1455] – e al toponimo *Ferrania* ivi riportato [TAV VI, 41], i numerosi oggetti ènei d'uso domestico rinvenuti. Quelli pregiati (bronzetti figurati, cornici e rivestimenti), così come del resto le sculture marmoree più rilevanti, sono di presumibile origine aliena (*Aemilia* occidentale e pure Roma): segno indiscusso, in ogni caso, di flussi commerciali di una qualche entità, spesso verso committenti privati dotati di gusto e cultura, e naturalmente di capitali.

Diffusi altresì i laboratori di falegnameria, di carpenteria e di ceramica / laterizi, legati non par dubbio all'edilizia privata che si sviluppò nel centro municipale tra tardo I secolo a.C. e metà del I secolo d.C. Tra essi – di «minuziosità» fittili si parla già con interesse, ma con poco entusiasmo, nel Settecento – sono registrati contenitori per cereali, vasellame ordinario e fine da mensa, terrecotte architettoniche: e i mattoni con bollo, cotti in fabbriche della zona, che si datano per la presenza della coppia consolare dall'ultima età repubblicana alla prima età imperiale (76-11 a.C.) – le *tegulae* dell'*officina* dei Naevii sono diffuse in tutta l'*Aemilia* occidentale [CIL I² 952-968 Add. = CIL XI 6673.1-17].

Alcune *figlinae* d'altura, in effetti, sono state scoperte nel territorio, in Val Nure e in Val Ceno, simili a quella a pianta quadrangolare scavata nel 1976 a

ovest di Béttola (PC), chiaramente favorite dall'abbondanza di acque, versanti argillosi, legname e, certo, dalla tradizionale povertà di materiali da costruzione: nella *Tabula alimentaria*, dove sono citate varie fornaci, i toponimi *Artefigia* e *Poptis* [TAV I, 34 e VI, 69] sembrano mantenere il ricordo di attività fittili localmente testimoniate.

La presenza nei dintorni di idrocarburi gassosi (i «fuochi de' terreni» di Alessandro Volta, che venne a osservare «l'aria infiammabile» di Veleia il 14 maggio 1781), di acque salmastre e di giacimenti di petrolio purissimo (qui venne autorizzato nel 1860/1861 il primo pozzo italiano: il campo petrolifero-gassifero di Veleia fu produttivo dal 1892 al 1960), non autorizza tuttavia l'ipotesi – periodicamente avanzata – di un'economia mineraria durante il principato, specializzata anzitutto nell'utilizzo e sfruttamento di acque salinifere sotterranee, che avrebbero pure qui favorita l'assimilazione sincretistica di devozioni indigene femminili, sotto forma di culto alle Ninfe [CIL XI, 1162].

Se poi fosse stata attivata una qualche forma di estrazione, vendita o stoccaggio del salgemma, meraviglierebbe assai non coglierne notizia negli autori, *in primis* nel sempre attento Plinio il Vecchio: nella documentazione iscritta veleiate, d'altro canto, non ci è giunta nessuna attestazione di *salinatores* o *conductores salinarum* (appaltatori / produttori / rivenditori ecc., legati a unità manifatturiere salifere) né, nella TAV, di *salinae* come il *census* – ricorda Ulpiano (in *Dig.* 50, 15, 4, 7) – avrebbe invece richiesto. E neppure *memoria* alcuna dell'eventuale utilizzazione del sale per la conservazione della carne di maiale, tipica e diffusa nelle pianure e sull'Appennino emiliani almeno dal II secolo a.C., e di *suarii* (*negotiatores* / allevatori / mandriani di maiali): della *porcina*, si aggiunga, non sono state trovate tracce precise nel Veleiate. L'ampia presenza di boschi di querce caducifoglie, faggi, noccioli e, dal I secolo d.C., castagni comuni, però, può far legittimamente pensare alla suinicoltura.

Quanto alle acque "minerali", probabilmente utilizzate già dall'età antica, non abbiamo anche in questo caso indizi attendibili di un eventuale sfruttamento intensivo terapeutico. Il complesso termale della prima età imperiale, scoperto e messo alla luce a partire dal 1762 a sud-ovest del foro, più vasto di quanto non appaia attualmente – resti sono sotto la sede ottocentesca della direzione degli scavi, attuale Antiquarium – e non l'unico di Veleia (un secondo impianto dovette forse occupare lo spazio a est della pieve di S. Antonino), offre la prova concreta che il *municipium* godeva di un regolare e costante approvvigionamento idrico, senza esserci peraltro di grande aiuto.

Troppo comune, infatti, è la presenza di simili strutture pubbliche monoassiali nelle comunità romane per poter avanzare congetture storicamente plausibili su una qualsivoglia forma di termalismo. I primi stabilimenti nell'Emilia occidentale, del resto, si svilupparono solo agli albori dell'Ottocento: si pensi alla non lontana (20 km in linea d'aria) stazione idrotermale di Salsomaggiore Terme (PR), chiamata appunto – almeno dall'età medievale – *Terra de Salsis* per le sue acque salsobromoiodiche da cui si traeva *ab antiquo* il sale.

In ogni modo, segno indiretto ma efficace non solo della tranquillità e salubrità del sito e di una vita semplice e regolata (come per i contemporanei Esseni, attesta Flavio Giuseppe [*Guerr. giud.* 2, 8, 10, 151]), ma pure delle proprietà medicali delle sorgenti veleiate parrebbe essere per alcuni il manipolo di centenari riportati dal censimento flavio del 73/74 d.C., che adeguava e aggiornava a fini fiscali quello augusteo, subito registrato da Plinio il Vecchio [*nat. hist.* 7, 162-163] e sommariamente, mezzo secolo dopo, dal liberto

dell'imperatore Adriano Flegonte di Tralle [Sui longevi, in *FGrHist* 257 F 37, I-II]. In un'epoca in cui la media di vita è valutata attorno ai trent'anni, e la longevità dei padri era un'autentica iattura per i figli ..., sono citati sei Veleiati di 110 anni, quattro di 120, uno – M. Mucio Felice, cittadino romano (la sua *gens* però, trent'anni dopo, è ricordata nel Veleiate solo nella denominazione di qualche *fundus* della TAV) – addirittura di 140 o 150 anni, risultando quindi nato in età post-sillana, attorno al 68 o 78 a.C.

Non diversamente che per gli omologhi centenari marsicani di Fontamara, ricordati da Ignazio Silone, «chi l'attribuiva all'acqua delle nostre parti, chi all'aria, chi alla semplicità del nostro nutrimento» ...

NOTA BIBLIOGRAFICA

Su Veleia e il Veleiate cfr. in generale N. Criniti, *Economia e società sull'Appennino piacentino: la Tavola alimentare veleiate*, in *Storia di Piacenza. I. Dalle origini all'anno Mille*, cur. F. Ghizzoni, 2, Piacenza 1990, pp. 907-1011 e 3, tav. 20 [pigi veleiat]; *La "Tabula alimentare" di Veleia*, Parma 1991; *"Oppidum Veleiatium": storia e civiltà a Veleia*, in *"Res publica Veleiatium". Veleia, tra passato e futuro*, Id. cur., 3 ed., Parma 2007, pp. 1-80; *Ambiente, economia e società a Veleia*, in *Fides, humanitas, ius*, Napoli 2007; *I "Veleiates": quadro socio-economico e territoriale*, in *"Veleiates". Uomini, luoghi e "memoriae" dell'Appennino piacentino-parmense*, Parma 2007, pp. 11-65; e *"Ager Veleias". Tradizione, società e territorio sull'Appennino Piacentino*, Id. cur., Parma 2003; *"Res publica Veleiatium"³ ...; "Veleiates" ...*

Un quadro sull'Aemilia centro-occidentale è in N. Criniti, *La civiltà romana nella Padania antica*, in «*Lege nunc, viator ...*». *Vita e morte nei "carmina Latina epigraphica" della Padania centrale*, 2 ed., Id. cur., Parma 1998, pp. 173-207: e vd. *Insedimenti umani e comunità rurali nella Cisalpina centrale*, "Ager Veleias", 2.05 (2007), pp. 1-25 [<http://www.veleia.it>].

Per la *Tabula alimentare* [CIL XI, 1147 Add.] cfr. N. Criniti, *La "Tabula alimentare" veleiate: III edizione critica e versione*, in *"Res publica Veleiatium"³ ...*, pp. 259-366 (e *La "Tabula alimentare" di Veleia ...*): sul patrimonio iscritto [CIL XI, 1143-1210, 6937, et alia] cfr. il mio prossimo *Regio VIII. Aemilia. Veleia - Ager Veleias*, in *Suppl. It.*, n. s., 2., Roma 2008 [Criniti].

Sulla organizzazione fondiaria del Veleiate vd. altresì N. Criniti - C. Scopelliti, *"Ager Veleias": anagrafia e toponimia*, in *"Veleiates" ...*, pp. 67-257: e, tra gli studi recenti, R. Duncan-Jones, *The economy of the Roman Empire: quantitative studies*, 2 ed., Cambridge 1982; G. Mennella, *Tra Libarna e Veleia*, in *Serta historica antiqua*, Roma 1986, pp. 183-196, *I "Tigullii" e la Liguria orientale in nuovi documenti epigrafici*, *ibid.*, 2, 1989, pp. 175-190, *"Agri Placentinorum et Lucensium in Veleiate sumpti"*, in *Il capitolo delle entrate nelle finanze municipali in Occidente e in Oriente*, Rome 1999, pp. 85-94; V. A. Sirago, *L'Italia agraria sotto Traiano*, 2 ed., Napoli 1990; P. L. Dall'Aglio - G. Marchetti, *Geomorfologia e popolamento antico nel territorio piacentino*, in *Storia di Piacenza ...*, pp. 629 ss., 652 ss.; F. De Martino, *Diritto, economia e società nel mondo romano*, II, Napoli 1996, pp. 533-548; W. Eck, *L'Italia nell'Impero romano*, Bari 1999, pp. 151-194; E. Lo Cascio, *Il "princeps" e il suo impero*, Bari 2000, p. 223 ss.; L. Capogrossi Colognesi, *Persistenza e innovazione nelle strutture territoriali dell'Italia romana*, Napoli 2002, p. 131 ss.;

G. Soricelli, *I proprietari fondiari e gli alimenta traianei: una partecipazione forzata?*, "ZPE", 140 (2002), pp. 211-226; Di Cocco - D. Viaggi, *Dalla Scacchiera alla Macchia. Il paesaggio agrario Veleiate tra centuriazione e incolto*, Bologna 2003; M. P. Pavese, *Fundus cum vadis et alluvionibus*, Roma 2004, p. 43 ss.; M. T. De Nardo - I. Di Cocco - D. Viaggi, *Considerazioni sull'uso del suolo in età romana: il caso della Val Nure alla luce della "Tabula Alimentaria Veleiate"*, "Agri Centuriati", 2 (2005), pp. 115-138; P. L. Dall'Aglio, *L'uso del suolo nel Veleiate: il "saltus"*, in "Res publica Veleiatium"³ ..., pp. 139-154; *La linea e la rete. Formazione storica del sistema stradale in Emilia-Romagna*, curr. P. L. Dall'Aglio - I. Di Cocco, Milano 2006; N. Criniti, *Un catasto di duemila anni fa*, "Il Divulgatore", 11 (2007), pp. 30-33.

Per altre indicazioni bibliografiche vd. N. Criniti, *"Memoria" e fortuna di Veleia: bibliografia 1747 – 2005*, in "Veleiates" ..., pp. 259-335 e *Veleia: bibliografia 2006*, "Ager Veleias", 2.03 (2007), pp. 1-4 [<http://www.veleia.it>].

© – Copyright — Tutti i contributi pubblicati in <http://www.veleia.it> sono di proprietà dei singoli autori di volta in volta indicati. Ogni riproduzione integrale o parziale, non configurantesi come esplicita citazione tratta dal sito stesso, è vietata e tutelata dal diritto d'autore secondo la legge vigente. La proprietà del sito appartiene al Gruppo di Ricerca Veleiate, prof. Nicola Criniti, Università degli Studi di Parma.