



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Vino e paesaggio della Scuola Medica Salernitana

Paola Capone

Abstract

Vino e paesaggio della Scuola Medica Salernitana, un titolo che unisce due grandi contenitori culturali, messi oggi sempre più in relazione ai quali, nel Commentario del capito X del testo salernitano più famoso e più longevo, il *Regimen Sanitatis Salernitanum*, Avicenna (3.1 Doct. 2. cap.8) fa riferimento. Egli sottolinea l'importanza che il vino sia prodotto in una zona collinare ariosa, rivolta a mezzogiorno e dal clima temperato, definendo già un paesaggio perché i filari di vite allora come ora costruiscono paesaggi!

Nel Medioevo il vino, oltre alla funzione di bevanda, aveva il ruolo di farmaco per le più diverse malattie. Testimonianze sull'argomento arrivano dai vari "theatra e tacuina sanitatis", preziosi codici manoscritti. I primi sono datati al XIII secolo: l'esempio più celebre è il *Tacuinum sanitatis* conservato nella Biblioteca Casanatense di Roma, realizzato nel sec. XIV per il re Venceslao di Lussemburgo. Coevo dei *Tacuina Sanitatis* è il *Regimen Sanitatis Salernitanum*, lo scritto più famoso della *Schola* stampato fino alla metà del 1800. Se ne contano circa 200 edizioni, alcune anche accompagnate da incisioni, conservate nelle biblioteche di tutto il mondo. È una Regola della salute in versi leonini che raccoglie la sintesi di tutti i principi igienici delle scuole greca, araba e salernitana con l'aggiunta di tutto ciò che si è andato costituendo come un sapere popolare, con numerose norme di igiene, elementi di botanica, di agricoltura, di alchimia, di magia, di astrologia, di religione corredato anche da un *commentum* esplicativo. Gran parte dei suoi capitoli è dedicata al cibo e al vino. Classificato come uno scritto aperto le prime presenze si ritrovano nei manoscritti del XIV secolo per giungere nel corso del tempo a 3600 versi.

Il successo editoriale del *Regimen Sanitatis Salernitanum* in età moderna ha una prima e sicura risposta nella semplicità della forma aforistica e nella utilità dei contenuti, ma i suoi versi racchiudono insospettite componenti culturali legate a saperi lontani che la fama dei dottori di Salerno fanno rivivere e che, a loro volta, contribuiscono alla conoscenza dell'*Hippocratica Civitas* nel mondo quando la sua produzione scientifica si è ormai esaurita. Gli spazi che questo testo ha occupato, in un periodo straordinario in cui una fase del moderno ha iniziato a delinearci e i saperi non si sono ancora specializzati e frantumati, corrispondono a quell'arco di anni, circa 400, che scorrono tra due momenti storici ben definiti: da una parte il periodo che, per dirlo con Michelet, corrisponde a "la découverte du monde et de l'homme" e dall'altra, attraversando sconvolgimenti politici, economici e sociali, la rivoluzione artistica e letteraria che, col nome di Romanticismo, porta nel mondo nuove idee e un nuovo modo di sentire.

Geograficamente, gli spazi occupati comprendono sedi universitarie e grandi centri di smistamento librario.

Alla luce del considerevole numero di edizioni per quell'epoca e spesso anche di ristampe, presenti nelle biblioteche di tutto il mondo, appare chiaro che il mercato deve aver sempre risposto positivamente all'acquisto del *Regimen*, che, non essendo stato mai pubblicato in una veste editoriale pregevole, conferma la sua validità soprattutto per i contenuti. A conforto di questa ipotesi si aggiunge anche la traduzione nelle lingue nazionali, che racchiude elementi di ulteriore riflessione. I primi due secoli della tipografia sono caratterizzati più dal desiderio di leggere opere antiche e medievali che dal bisogno di nuove: fino al XVIII secolo sono antichi e medievali oltre la metà dei libri stampati, quasi tutti in latino che è per i dotti, non solo una discriminante culturale, ma anche il mezzo unificatore della lingua sovranazionale; la sua sostituzione nelle lingue nazionali rappresenta un mutamento dei possibili fruitori: non più solo i sapienti, che ben conoscono l'"aulico idioma", ma anche le classi meno colte, spesso autodidatte. Gli artigiani e una parte del basso clero, taluni signorotti pressoché ignoranti, una parte dei grandi mercanti di poca istruzione sono esempi del "popolo" dei lettori che inizialmente acquistano il *Regimen*. Nelle sue pagine essi non avvertono il disagio di una formazione culturale rudimentale. Le loro conoscenze frammentarie non si integrano con l'ordine degli studi del Quadrivio, che permette di padroneggiare i segreti dei numeri e delle armonie, dottrinali e fisiche, o del Trivio, essenziale alla comprensione della filosofia, saperi un tempo propedeutici allo studio della medicina. I libri saggi, i libri degli umanisti non hanno niente che possa attirare questo pubblico. Il *Regimen*, invece, permette loro di avvicinarsi attraverso una forma popolare a contenuti non popolari, senza che essi avvertano l'esclusione dalle *élites* intellettuali e dai loro saperi enciclopedici. Questo scritto è anche un testo "sovrapopolare": i suoi versi latini, facili da memorizzare, sono stati recitati da generazioni di medici. La sua funzione, dunque, è anche di semplice consultazione per coloro che non vogliono fare della medicina una professione.

Due xilografie inserite in 2 edizioni del *Regimen Sanitatis Salernitanum* pubblicate a Francoforte (Fig.1)¹ e a Magonza (Fig. 2)² nel XVI secolo rappresentano ciò che tra Medioevo ed Età Moderna rappresentava il vino. Sono la raffigurazione dei quattro umori o delle quattro complessioni, la teoria che fino alla metà del 1800 classificava tutti ciò che si pensava determinasse l'equilibrio fisiologico. Un breve accenno alla storia di questa teoria è necessario per leggere queste immagini. Già la scuola di Ippocrate descriveva il corpo come una composizione dei diversi elementi (aria, acqua, terra e fuoco). Poiché a ciascuno dei quattro elementi era attribuita una specifica qualità (secco, umido freddo, caldo), si riteneva che le singole parti dell'organismo possedessero qualità analoghe. Alla combinazione di questi elementi e di queste qualità si aggiungevano i quattro umori presenti nel corpo umano: sangue, bile nera e gialla, flemma. La teoria degli umori è riproposta nella teoria dei temperamenti, che attribuisce il carattere degli individui alla presenza nel corpo degli umori in diverse proporzioni. Il successo di questa concezione era evidente nella sopravvivenza di alcune espressioni nella lingua, oggi divenute obsolete, che descrivono il carattere come sanguigno, collerico (bilioso), flemmatico e malinconico.

Il Cristianesimo, anche, si impadronì di questa teoria ritrovando la causa del disequilibrio umorale nel peccato originale. Con la cacciata dal Paradiso, l'uomo fu privato del giusto temperamento ed egli, naturalmente generato caldo e umido, perse o il calore o l'umidità, o l'una e l'altra cosa; si ebbero così tre forme degenerate: cioè il temperamento caldo e secco, quello freddo e umido e quello freddo e secco, che sono chiamati rispettivamente il temperamento collerico, il temperamento flemmatico e il temperamento melanconico. Solo dove le qualità originarie conservarono qualcosa che si avvicinava alla loro *aequalitas*, cioè dove risultarono in pari misura ma leggermente ridotte, poté sorgere un tipo di uomo che somigliava, almeno, ad Adamo, prima del peccato originale, senza essere esattamente come lui. Questi era l'*homo sanguineus*.

Nella fig.1 l'uomo dal temperamento sanguigno esce dalla porta di un'osteria con un gran bicchiere di vino tra le mani a voler sottolineare il rapporto tra salute e vino.

¹ *De conservanda bona valetudine*, C. Egenolff, Francoforte 1553, cap. LXXXIX *De quatuor humoribus corporis* (Fig.1).

² *Regimen sanitatis*, F. Hewman, Magonza 1509, frontespizio (Fig. 2).

Nella figura 2, che rimanda ad un ulteriore capitolo salutare dei *regimina sanitatis* i bagni, anche qui è raffigurato un uomo nell'atto di bere vino. È una persona anziana per la quale il consumo del vino è consigliato in maniera differente!

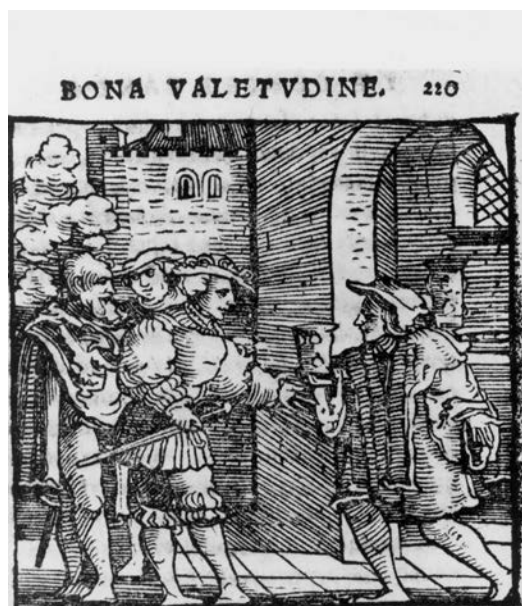


Fig. 1



Fig. 2

Nel commentario latino presente nell'edizione di Francoforte, stampata dall'editore Christian Egenolff e da me tradotto e parafrasato, riproposto qui in parte, al vino in vari capitoli vengono attribuite proscrizioni e qualità³.

Al capitolo XVI si dice: “Riguardo all'assunzione del vino secondo l'età, bisogna osservare tre regole: non va dato ai bambini, in quanto umidifica e riscalda eccessivamente e riempie, quindi, di esalazioni la testa di chi, come i fanciulli, è già di temperamento umido e caldo; gli anziani ne prendano quanto la loro natura ne può reggere e ne desidera: il corpo delle persone anziane, difatti, è rinvigorito e rinfancato dal vino buono, che riscalda le membra, allontana la tristezza e la malinconia, elimina le ostruzioni e fa tornare il sonno. I giovani bevano vino con moderazione (Galeno, *Lib. 1., De sanitate tuenda*). Questo vale anche per gli adulti, poiché il vino in quantità eccessiva spinge all'ira e alla sfrenatezza, agita e indebolisce la parte razionale dell'anima. Il vino buono, tuttavia, aiuta ad ammorbidire ed espellere le feci, rinvigorisce il corpo e acuisce l'ingegno grazie all'abbondanza di spiriti sottili e leggeri.

Il vino bianco è da consigliarsi ai temperamenti caldi, cioè ai sanguigni e ai collericici, perché non eccita i loro umori in eccesso. Al contrario il vino rosso è ottimo per i temperamenti freddi, i flemmatici e i melanconici, perché li aiuta ad eccitare le qualità delle quali sono carenti: e dunque agli studiosi è da consigliare il vino bianco perché non turba il cervello”.

³ *De conservanda bona valetudine*, C. Egenolff, Francoforte 1553, cap. X *De boni vini proprietatibus* (Fig. 3). Nel commentario sono citati i testi di autori considerati autorevoli maestri ai quali far riferimento per considerare valide le tesi riproposte. Per il seguente lavoro non si ritiene necessario elencare i testi di Avicenna, Costantino, Ippocrate e Galeno.



Fig. 3



Fig. 4

Nel capitolo X si precisano i quattro indizi dai quali dedurre la bontà del vino: Odore Sapore Colore Nitore.

Il primo è l'odore: "Il vino profumato aumenta gli spiriti leggeri e, secondo Costantino (5. *Theorices*, cap. 28), nutre correttamente e genera buon sangue. Il corpo umano, infatti, rifugge da vino maleodorante, che genera spiriti grassi e biliosi e sangue cattivo, nonché mal di testa per via dei fumi nocivi che penetrano nel capo (Galeno, *Com.* 1, lib. 3. *De vict. rat. in morbis acut.*).

Il secondo è il sapore: "Come il cibo più saporito nutre meglio ed è attirato più avidamente dallo stomaco, lo stesso accade col vino. A seconda del gusto, esistono diverse varietà di vino: quelli dolci sono più nutrienti degli altri, generano sangue grasso, umettano il ventre, resistono alla digestione e stimolano la sete; quelli "pontici", o secchi, rinforzano lo stomaco, sono astringenti, nocivi al petto e alle regioni vicine, ossia i polmoni e la trachea, adatti all'intestino, difficili da digerire. I vini aspri, infine, sono diuretici ed essendo meno caldi dissolvono gli umori grassi (Costantino, cit.).

Il terzo è il nitore, o lucentezza, dal quale si riconosce la raffinatezza del vino.

Il quarto è il colore, cui è legata la diversa capacità nutrizionale. I vini rossi, infatti, nutrono più di quelli bianchi e convengono quindi alle persone magre; i vini bianchi, di conseguenza, si addicono a quelle in soprappeso".

Seguono le cinque caratteristiche proprie del buon vino: Forza, Bellezza, Fragranza, Freschezza, Freddezza.

"La prima è la forza, che si riconosce dall'effetto. Il vino forte, infatti, riscalda il corpo con veemenza e rapidità e dà alla testa; aumenta in abbondanza gli spiriti e nutre molto. Tuttavia, è bene che si astengano da questo tipo di vino, a meno che non sia diluito, coloro che sono piuttosto deboli di testa, poiché la gran quantità di fumi che arriva al cervello possono danneggiarla facilmente.

La seconda è la bellezza. Il vino di bell'aspetto è assunto con maggior desiderio, si digerisce più facilmente e nutre di più.

La terza è la fragranza. Il vino dal buon profumo rinfranca le forze e genera spiriti sottili.

La quarta è la freddezza. Il vino buono deve essere freddo al tatto: il vino riscaldato, infatti, pur essendo alquanto raro, se non è assunto con moderazione, inebria più velocemente, indebolisce i nervi e dà alla testa.

La quinta è la freschezza. Il vino buono deve essere fresco, leggero: quando lo si versa deve risuonare e produrre una schiuma leggera ed evanescente, e in esso devono muoversi delle particelle. Il vino che non presenta tali caratteristiche è detto incompiuto, incerto".

Il vino nel commentario è classificato tra i cibi molto nutrienti nel capito VIII.

“Il vino rosso. Vi è grande differenza tra i vini a seconda del colore: alcuni sono bianchi, alcuni rosati, alcuni citrini, altri scuri. I vini bianchi sono più leggeri, meno caldi e meno nutrienti, tuttavia danno meno alla testa, stimolano la minzione e liberano le vie urinarie. Come dimostra Galeno (*Commentario* 6., *Lib.* 3., *De victus ratione in morbis acutis*), il vino robusto riscalda fortemente e velocemente il corpo e fa male alla testa, quello bianco agisce in modo contrario. Esso, infatti, è più leggero, riscalda meno degli altri, non appesantisce la testa: la differenza, comunque, va notata confrontando vini dello stesso territorio, dal momento che, ad esempio, i vini fulvi e rossi della Francia non sono tanto forti né caldi quanto diversi bianchi che si trovano in altri territori.

Che i vini bianchi siano meno nutrienti, lo attesta anche Galeno (*Commentario* 11., *Lib.* 2., *Aphorismi Hippo.*; *Commentario* 18., *Lib.* 2.): i vini acquosi (così definiscono quelli bianchi e leggeri), dice, hanno consistenza e proprietà simili a quelle dell’acqua, per cui stimolano la minzione e nutrono pochissimo. Che diano meno alla testa lo attesta Avicenna (3.1., *Doctrina* 2., cap. 8); il vino bianco e leggero è più adatto alle persone eccitate, dal momento che non provoca mal di testa, ma anzi, grazie alle proprietà umettanti, può alleviare il dolore proveniente dai bruciori di stomaco (È testimoniato anche da Galeno, *Commentario* 1., *Lib.* 3., *De victus ratione in morbis acutis*).

In Ippocrate (*Lib.* 3., *De victus ratione in morbis acutis*, Canone 6.) si legge che tale vino penetra più degli altri nella vescica, stimolando l’urina e svolgendo così un’azione purificante, che aiuta ad affrontare certe malattie. Il vino bianco, infatti, fa bene ai temperamenti caldi per natura, come i sanguigni e i biliosi, o per fattori esterni, quali l’ira o la lunga esposizione al sole. Esso, inoltre, conviene agli studiosi e a coloro ai quali è concesso un vino che minimamente turbi il cervello: da un vino forte sarebbero, infatti, molto facilmente inebriati (Avicenna, 3.1., *Doctrina* 2., cap. 8).

I vini leggeri sono consigliabili anche a chi ha il fegato e lo stomaco infiammati e a chi abita in regioni calde, per evitare affanni.

I vini rosseggianti, come i bellovaci⁴, sono più caldi e nutrienti (Galeno, *Commentario* 6., *Lib.* 3., *De victus ratione in morbis acutis*; *Commentario* 11., *Lib.* 2., *Aphorismi Hippo.*), perché in gran parte si trasformano in materia corporea; i vini molto scuri sono quelli che nutrono di più in assoluto e che più lentamente si separano dalle membra (Galeno, *Commentario* 18., *Lib.* 2., *Aphorismi Hippo.*). Questi vini rossi, però, danno maggiormente alla testa e stimolano di meno la minzione, per cui non convengono a chi ha un intelletto debole, ma a coloro che lo possiedono ben forte, come dice Avicenna (3.1., *Doctrina* 2., cap. 8). C’è da sapere, anzi, che l’ingegno dell’uomo dotato di robusto intelletto diventa più acuto e brillante, se si beve vino buono, e il motivo è che da esso più che da qualunque altra bevanda sono generati e moltiplicati spiriti delicati, chiari e puri. Per questo i teologi, per raggiungere la massima contemplazione, scelgono i vini buoni. Essi giovano ai flemmatici e agli uomini a fredda complessione, poiché temperano la freddezza e, aprendo le ostruzioni che in essi sono solite, fanno digerire il flemma che così si trasforma in sangue. Questi vini sono molto semplici da digerire, penetrano subito e garantiscono un alimento puro.

I vini verdastri, cedrini, che qualcuno inserisce fra i bianchi, nutrono, riscaldano e danno alla testa meno di quelli rosseggianti, ma più dei bianchi (Galeno, *Commentario* 6., *Lib.* 3., *De victus ratione in morbis acutis*; *Commentario* 1., *Lib.* 3.); i vini molto scuri, invece, riscaldano meno dei cedrini e, poiché scendono nel ventre più lentamente, stimolano meno la minzione e colpiscono la testa più violentemente. Questo tipo di vino nutre più dei bianchi e dei cedrini, ma meno dei rossi”.

Il capitolo XII è dedicato al vino rosso.

“Il vino rosso, bevuto in eccessiva quantità, produce due danni. Prima di tutto, la stipsi, in quanto il vino rosso riscalda e alimenta con vigore: quanto più è caldo tanto più asciuga, e quanto più nutre tanto più avidamente è trattenuto dal corpo. I vini di questo genere, calorici, secchi e astringenti, sono i più opportuni per rinforzare la capacità di ritenzione dello stomaco e delle viscere in coloro nei quali tale facoltà appare indebolita. Per la digestione, si consigliano, invece, vini leggeri, di media sostanza e colore, profumati, di buon sapore e di sufficiente robustezza.

⁴ Vini di una regione della Gallia Belgica, l’odierno Beauvais.

In secondo luogo, l'irritazione della gola, o raucedine, provocata da alcuni vini rossi dal colore molto intenso, per via della loro secchezza e terrenità, quali soprattutto i vini recenti, che hanno anche un forte potere lassativo a causa delle scorie in essi presenti. Per questo motivo sono da evitare finché non hanno ultimato la fermentazione. Dal vino nuovo, inoltre, si sprigionano dei fumi pungenti, che, saliti al cervello, corrodono gli occhi e li fanno diventare rossi.

Come sostiene Galeno (*Comment.*, 14, lib.1. *Aphor.*), è necessario che gli effluvi di una sostanza siano simili ad essa, per cui, quando la sostanza è umida e aerea, ciò che ne defluisce è leggero e gassoso; quando invece la sostanza è arida e terrena, il suo effluvio sarà pungente e polveroso”.

Il capitolo XI è dedicato al vino dolce e chiaro.

“In questi versi si dice che i vini chiari e dolci sono più nutrienti degli altri, come attestano Costantino (cit.) e Avicenna (3.1. *Doctr.*2, cap.8). Il vino dolce va bene per colui che vuole ingrassare, poiché, in virtù della sua dolcezza, risulta gradito al corpo e viene assorbito intensamente dalle membra; esso poi favorisce la digestione, ha un effetto calmante e aumenta il nutrimento. È da preferire, tuttavia, il vino non troppo zuccherino, che non ha raggiunto il massimo grado di dolcezza, come quello che tutti chiamano Moscatellino: questo vino, infatti, corrompe il sangue, poiché la forza naturale del fegato lo trascina a sé dallo stomaco prima che sia stato del tutto digerito e prima che sia stato smaltito ogni suo eccesso, per cui il sangue è riempito da liquidi non assimilati che lo avviano all'esalazione e alla putrefazione. Tale discorso vale per tutti i cibi eccessivamente dolci.

I danni del vino dolce e chiaro: è bene sapere che dal vino dolce derivano tre danni a chi non è in buona salute.

Il primo è un senso di sazietà, dal momento che le cose dolci, con la loro umidità e il loro calore, leniscono e alleggeriscono la bocca dello stomaco, inducendovi una disposizione contraria al digiuno e al corrugamento, che sono fonte della fame.

Il secondo è la rapidità della loro infiammazione e della trasformazione in bile. Le cose dolci, infatti, producono bile, prima fra tutte il miele, seguito dal vino dolce. Esse stimolano la sete e non fanno bene a chi ha la febbre e ai biliosi.

Il terzo è l'ostruzione del fegato e della milza. Questi due organi (soprattutto il primo) attraggono a sé con grandissimo piacere, insieme alle scorie, le sostanze dolci, prima che siano state completamente assimilate, per cui vengono facilmente ostruiti dalla sostanza grassa che sta alla base del sapore dolce. Ne consegue che il vino dolce stimola la minzione meno degli altri.

Contro questi tre danni possono essere di molto aiuto le sostanze acide, poiché risvegliano l'appetito e grazie alla loro natura fredda e sottile impediscono l'infiammazione e liberano le ostruzioni.

Gli alimenti dolci hanno invece il pregio di liberare i polmoni dalle ostruzioni, perché nel passaggio dalle cose dolci ad essi non può trasudare nulla che non sia estremamente rarefatto, e il sangue non penetra dai dolci ai polmoni, se non è stato prima purificato e raffinato dal fegato e dal cuore (Galeno, *Comm.*2, lib.3). Secondo Ippocrate (*De victus rat. in morb. acut.*, Can.2), il vino dolce è meno inebriante, danneggia meno la testa e la mente.

Da tutte queste parole si evince che se si beve il vino per nutrire, rinfrancare e rimpinguare il corpo, come accade per le persone magre per natura o cause esterne, allora va benissimo quello dolce, calorico e abbastanza. Quando invece non è necessaria nessuna di queste cose, sono da preferire i vini leggeri, dal sapore gradevole, profumati, biancastri e moderatamente forti. Per spegnere la sete si consiglia il vino bianco, leggero e debole, che è più umido e rinfrescante, mentre per rinvigorire e rinfrancare l'animo e le forze, un vino leggero, profumato, dal sapore piacevole, mediamente scuro e abbastanza robusto, accompagnato da una piccola quantità di cibo. Per purificare, invece, il petto e i polmoni, e per rilassare il ventre, è preferibile un vino di media sostanza e dolce di sapore”.

Nel capitolo XVI si esaminano le qualità per definire il vino migliore.

“Il vino migliore genera umori migliori, tanto più sani quanto è più sana la sostanza. Il vino scuro dispone il corpo alla pigrizia, perché è più grasso e terreno degli altri e genera quindi spiriti più grassi (Galeno, *Commentario* 14, *Lib.* 1, *Aphorismi Hippo.*). Quando la sostanza è secca e terrestre ciò che da essa si solleva è acre e nebuloso, quando, invece, è umida e aerea, gassoso e leggero.

Riguardo alla scelta del vino, sette i precetti da seguire.

Primo, preferire il vino chiaro, che genera spiriti chiari e leggeri.

Secondo, che sia vecchio: il vino nuovo, o mosto, inebria facilmente e provoca coliche. Né è da intendere che sia completamente vecchio. Tale infatti, come attesta Avicenna (3.1, *Doctrina* 2., Cap. 8) è quasi una medicina ed è di poco nutrimento cioè, c'è in lui maggior capacità alterativa del corpo al calore ed alla siccità poiché è ripulito da residuo e vivacità che prima aveva. Scrive Galeno (*Lib.* 8., *Simplicium medica.*): il vino è secondo nell'ordine del riscaldamento, ma se interamente vecchio, è terzo.

Terzo, che sia leggero.

Quarto, che sia di gusto rotondo e non aspro: il vino aspro, infatti, è astringente, rende difficile l'evacuazione ed è quindi sconsigliato, è utile tuttavia se sono presenti problemi intestinali (Galeno, *Commentario* 8., *Lib.* 3., *De morbis acutis*).

Quinto, che sia diluito, perché in questo modo perde parte dei suoi fumi e diventa meno inebriante. Ciò è vero per il vino delicato, il grasso, infatti, se diluito inebria più rapidamente poiché emette più fumi (Avicenna, 3.1., *Doctrina* 2., cap. 8).

Sesto, che, versato, risulti frizzante.

Settimo, che sia bevuto in modica quantità.

Da tutte queste cose si conclude che, per preservare la buona salute, bisogna scegliere un vino che non sia troppo vecchio o troppo recente, che sia chiaro, poco teso al rossore, profumato, di sapore uniforme, né acre, né pungente, né fumoso, né troppo grasso, ma tendente al leggero.

È importante, secondo Avicenna (3.1., *Doctrina* 2., cap. 8), che sia prodotto in una zona collinare ariosa, rivolta a mezzogiorno e dal clima temperato”.

E infine nel capitolo XV si parla dei rimedi per l'eccessiva assunzione di vino.

“In questo capitolo si consiglia a coloro che stanno male per aver bevuto troppo vino il giorno precedente di bere di nuovo al mattino. L'assunzione notturna di vino può provocare ubriachezza o sete al mattino o un eccessivo riscaldamento del corpo. In quest'ultimo caso è sbagliato berne ancora al mattino, poiché sarebbe come aggiungere fuoco al fuoco. In caso di ebbrezza mista a nausea, invece, conviene ripetere al mattino, per suscitare il vomito, in modo da ripulire lo stomaco ed eliminare i danni dell'ebbrezza e la nausea (Ippocrate, *Lib.* 2, *Aphorismi* 5). La sete mattutina va smorzata senza dubbio con l'acqua.

Ubriacarsi spesso apporta sei svantaggi al corpo umano (Avicenna, 3.1, *Doctrina* 2., cap. 8). Innanzitutto danneggia il fegato, poiché una quantità eccessiva di vino ne indebolisce il calore e la capacità di produrre sangue, al posto del quale genera acquosità che causa l'idropisia. Se il fegato e i suoi umori si infiammano, possono apportare lebbra o pazzia.

Secondo, danneggia il cervello, a causa dei fumi del vino che lo raggiungono e lo dispongono, se caldo, alla pazzia e alla mania, se freddo, all'epilessia, alla letargia e all'apoplezia.

Il terzo inconveniente è l'indebolimento dei nervi: a coloro che bevono e sono soliti ubriacarsi cominciano a tremare il capo e le membra, non solo in età avanzata, ma talvolta anche durante la giovinezza.

Il quarto sono le malattie nervose come gli spasmi e la paralisi: il vino in eccesso, infatti, si raduna nello stomaco e, non digerito, si trasforma in acquosità nocive e umori grassi che indeboliscono i nervi, facendoli ora distendere ora contrarre.

Il quinto è l'apoplezia, causata dalle umidità del cervello accresciute dal vino tanto da ostruire completamente i canali per il passaggio dell'aria dal cervello alle membra.

Il sesto è la morte improvvisa: durante il sonno, infatti, le vie respiratorie possono chiudersi per l'eccessiva quantità di vino o dell'umidità derivatane, facendo così soffocare l'ebbro.

Il vino, comunque, se bevuto con moderazione, presenta diversi vantaggi. Avicenna ne ricorda cinque. Prima di tutto, grazie alle sue proprietà nascoste e alla delicatezza del suo calore, facilita la penetrazione dei cibi in tutte le parti del corpo.

Secondo, sempre grazie al calore indebolisce e dissolve il flemma, libera i passaggi e stimola l'espettorazione.

Terzo, fa espellere la bile rossa attraverso le urine, il sudore e le feci, e ciò vale in particolare per il vino bianco o rosato, leggero per natura o diluito.

Quarto, facilita il passaggio della bile, che è grassa e lenta, dal fegato alla milza, e dalla milza alla bocca dello stomaco, e il suo successivo smaltimento attraverso le feci. Il vino ostacola ed elimina i danni

provocati dalla bile in virtù dell'opposta natura: la bile, infatti, genera tristezza, vigliaccheria e avidità, il vino, invece, allegria, coraggio, grandezza d'animo e prodigalità.

Quinto, esso rianima abbondantemente gli spiriti indeboliti, rinvigorisce le forze, asciuga le umidità residue nei muscoli, nei nervi, nei precordi e nelle giunture.

Il vino, inoltre, offre diversi altri vantaggi. Infonde calore molto rapidamente, rinforza lo spirito, riscalda tutto il corpo, acuisce l'ingegno, placa l'ira, allontana la tristezza, stimola il desiderio e digerisce gli umori non del tutto smaltiti. Per dirla con una sola parola, rende l'uomo virile nel corpo e nell'anima, motivo per cui gli astemi appaiono femminei”.

Il titolo della mia relazione è, però, *Vino e paesaggio della Scuola Medica Salernitana*, un titolo che unisce due grandi contenitori culturali, messi oggi sempre più in relazione ai quali, nel capito X del Commentario del *Regimen Sanitatis*, Avicenna (3.1 Doct. 2. cap.8) fa riferimento. Egli sottolinea l'importanza che il vino sia prodotto in una zona collinare ariosa, rivolta a mezzogiorno e dal clima temperato, egli definisce già un paesaggio perché i filari di vite allora come ora costruiscono paesaggi!!

Se riflettiamo è proprio dal paesaggio, dal suo paesaggio, che la Scuola Medica Salernitana ha tratto gran parte della sua fama. Mi riferisco alle sperimentazioni e allo studio sui “semplici” autoctoni presenti in numerosi testi che insegnavano come curare le malattie, non essendoci a quei tempi farmaci realizzati con prodotti di sintesi.

Forse va chiarito che cosa è un “semplice”. Un “semplice” non è un'erba né una pianta. È quella parte della pianta che si riteneva avesse valore medicinale. Può trattarsi delle foglie o dei boccioli, secchi o freschi, delle radici, dei semi, della linfa o della corteccia, o delle diverse parti dei tuberi o dei bulbi.

E anche il termine paesaggio ha bisogno di una riflessione, perché paesaggio non è un principio o un concetto che si possa definire, non è un puro elemento di natura e non è neppure una produzione artificiale, è piuttosto un ambito di sedimentazioni spontanee che richiede un paziente lavoro di analisi, una lettura capace di consegnare un intero patrimonio del passato alle generazioni future.

Ogni paesaggio, più di qualunque altro “luogo”, comunica il sapere specifico di un popolo, esso è orizzonte della contemplazione, ma anche prodotto del fare e dell'agire degli uomini⁵. Martin Schwind ricorda ch'esso è paragonabile a qualunque creazione umana: mentre un pittore dipinge un quadro, un poeta scrive una poesia, un intero popolo crea un paesaggio, serbatoio profondo della cultura⁶, dove un occhio attento riesce a cogliere le stratificazioni della storia. Un paesaggio equivale a una rappresentazione poetica: un'arte che concorre a creare un'altra natura, tratta dalla materia offerta da quella reale per elaborarla e superarla. La natura senza arte né forma, ricca in origine di straordinari succhi vitali è un'ingens sylva vichiana che offre la materia all'arte e alla felicità del genere umano. La cultura si fonda sul contingente, sulla concezione vichiana della lotta perenne, sempre più sofisticata, dell'umanità contro la natura, grazie alla creatività.

Il paesaggio, dunque, non è la natura, *tout cour*, ma è la natura in quanto teatro della storia nella sua *doppia contemporaneità*: uno spazio assolutamente *coevo* al passato, contenitore culturale misurabile con la categoria frobeniana della *commozione* o *trasporto*: uno stato d'animo che ci avvicina al passato raccolto nel paesaggio e che forma la memoria e le sue figure⁷. Tra gli aspetti che caratterizzano il vino vi è l'intimo rapporto con la geografia di un luogo, vi è un indissolubile collegamento con il territorio ma soprattutto vi sono le emozioni trasmesse dalle forme, dai colori e dell'accoglienza del paesaggio.

Ne sono una prova alcune incisioni e il testo di un viaggiatore scozzese che cita i versi del *Regimen* in latino, un elemento da non sottovalutare che sottolinea la fama di questo testo in Gran Bretagna ancora nel 1800! *The Nooks and By-Ways of Italy* (*Angoli reconditi e strade remote in Italia*) con il sottotitolo *Wanderings in Search of its ancient remains and modern superstitions* (*Girovagando alla ricerca di antichità e di superstizioni moderne*), è il titolo del diario del viaggio di Craufurd Tait Ramage pubblicato nel 1868, un giovane di

⁵ R. Assunto, *Il paesaggio e l'estetica* (1973), Palermo, Novecento, 1994.

⁶ M. Schwind, “Senso ed espressione del paesaggio” (1950), in H. Lehmann, M. Schwind, C. Troll, H. Lützel, *L'anima del paesaggio tra estetica e geografia* (a cura di L. Bonesio e M. Schmidt di Friedberg), trad. it. di A. Iadicco, Milano, Mimesis, 1999, pp. 45-55.

⁷ Per approfondire si vedano di M. Venturi Ferriolo, *Etiche del paesaggio. Il progetto del mondo umano*, Roma, Editori Riuniti, 2002; *Percepire paesaggi. La potenza dello sguardo*, Torino, Bollati Boringhieri, 2009; *Paesaggi in movimento. Per un'estetica della trasformazione*, Roma, Derive e Approdi, 2016.

25 anni che, con il suo bagaglio di letteratura classica e di storia, va alla ricerca dei luoghi, descritti dagli antichi autori, la maggior parte latini, assurti nella sua immaginazione a guida mitica per attraversare il Sud dell'Italia⁸.

Al 1828, anno critico per il Regno delle Due Sicilie, risale la sua rara testimonianza che descrive alcune zone del Sud Italia, percorse alla ricerca di “antiche vestigia” nascoste nelle “profondità sconosciute” di questi luoghi e caratterizzanti i paesaggi osservati strada facendo.

La scoperta del paesaggio *nobile*, di grande elevatezza spirituale, fonda l'esperienza estetica e morale del giovane Ramage che percorre le strade, alla ricerca di “tutti i luoghi resi celebri dagli autori classici”⁹, per far rivivere le scene tanto poeticamente descritte da Virgilio, ricalcare le orme di morti illustri e meditare sulle “tombe di coloro che non possono morire”¹⁰. L'Italia “esercita un grande fascino sulla mente dei giovani”, disposti ad affrontare qualunque pericolo “pur di vagare in quelle terre che furono teatro delle più nobili imprese della prodezza umana”¹¹.

Non è solo la storia come *res gestae* l'obiettivo della ricerca del nostro viandante che affronta territori sconosciuti e impenetrabili per “scoprire fino a che punto sopravvivero le superstizioni dei tempi romani”¹². Tracce importanti di queste antiche superstizioni sono disseminate lungo il cammino del giovane classicista che intuisce la presenza viva della Grande Madre con gli antichi culti mediterranei a lei dovuti.

La religione cristiana, nota il nostro viaggiatore, non ha influito sulla “mentalità italiana” costantemente ancorata alle antiche dee; egli intuisce che “La Madonna occupa il posto di molte dee pagane; Giunone Lucina sopravvive ancora in molte parti. I corsi d'acqua hanno le loro divinità tutelari e dispensano influenze benefiche intorno a loro. Immutate sono, naturalmente, le montagne eterne e l'aspetto “fisico” del paesaggio è ancora oggi quello di allora. I terremoti sconvolgono tutt'ora la terra, come nei tempi antichi, e i briganti terrorizzano gli abitanti oggi come li terrorizzavano duemila anni fa. Vero è l'assioma che “quello che era sarà” e non vi è nulla di nuovo, né materialmente, né spiritualmente”¹³.

Da Paestum in poi non è possibile comprendere il paesaggio antico senza cogliere gli immanenti e profondi motivi religiosi. Le successive scoperte archeologiche e gli studi di Uberto Pestalozza¹⁴ e di Momolina Marconi¹⁵ confermeranno scientificamente le osservazioni del giovane classicista scozzese indottrinato dai testi antichi saldamente radicati nella sua memoria. Questo tucidideo “possesso per sempre” alimenta la sorgente dell'immaginario per rappresentare un tempo passato, da riscoprire “intatto”, come talvolta lo vede l'immaginazione, attraverso la rappresentazione del paesaggio antico, ormai ambito della moderna vita umana associata, continuità di passato, presente e futuro.

In questo paesaggio si leggono “usanze e costumi degli abitanti, delle loro superstizioni e del loro pensiero religioso”; qui si rivela la “natura” degli abitanti del luogo intrecciata saldamente agli elementi animali, vegetali e minerali: il carattere degli abitanti è conforme al clima e alla vegetazione, come osservò a suo tempo il vecchio Aristotele.

Ramage in molti passi del suo libro esalta il vino del Sud Italia, quasi sempre “di ottima qualità”, infatti, egli afferma: “Di fronte al vino, tuttavia, mi arrendo, poiché me ne venne propinato di qualità eccellente, che, se fosse stato ghiacciato, sarebbe stato un vero nettare”¹⁶.

⁸ C. T. Ramage, *The Nooks and By-Ways of Italy* (*Angoli reconditi e strade remote in Italia*) ha per sottotitolo *Wanderings in Search of its ancient remains and modern superstitions* (*Girovagando alla ricerca di antichità e di superstizioni moderne*) (1868), tradotta in italiano da Elena Lante Rospigliosi in un'edizione a cura di Edith Clay (Roma, De Luca, 1963) dal titolo *Viaggio nel Regno delle Due Sicilie*.

⁹ *Ivi*, p.23.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ *Ibidem*.

¹² *Ivi* p.24.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ U. Pestalozza, *Eterno femminile mediterraneo*, Vicenza, Neri Pozza, 1954.

¹⁵ M. Marconi, *Preludio alla storia delle religioni*, Milano, Jaca book, 2004.

¹⁶ C. T. Ramage, *The Nooks and By-Ways of*, cit., p. 47.

Ancor prima del vino, il nostro viaggiatore descrive la vite per la particolarità della maniera di organizzazione dei suoi filari alla quale non è abituato. Nei pressi di Cava de' Tirreni egli osserva: "Le montagne si elevano ad altezze considerevoli e son ricoperte di boschi fin sulle cime. Tutt'intorno gli agrumeti esalano il profumo dei fiori d'arancio e di limone, le viti crescono in festoni aggraziati appesi tra un albero e l'altro"¹⁷.

E ripete "Lasciando Agropoli sulla destra, incominciai a salire su per una piccola forra e fui sorpreso nel constatare quanto la vegetazione fosse avanzata in paragone a quella che avevo lasciato il giorno prima nelle vicinanze di Napoli. Le viti crescevano alla maniera a cui ero ormai abituato, di albero in albero in graziosi festoni che rendevano il paesaggio ancora più bello".

La coltivazione della vite anticamente era estesa sia in città sia in campagna, testimoniata da ritrovamenti archeologici già del I sec. d.C.. Gli innumerevoli rinvenimenti di attrezzature per la trasformazione dei prodotti, come celle vinarie, doli, torchi, anfore, testimoniano quanto trasmesso dagli autori classici nei trattati letterari che evidenziavano la bontà dei vini locali.

I dati di scavo comprovano che le tecniche colturali erano quelle codificate da Plinio e Columella, basti pensare alla disposizione, all'orientamento, all'allevamento a filare o a tendone per le colture prodotte in luoghi aridi o collinari e alla tecnica di legare le viti ai pioppi e agli olmi nei luoghi più bassi, per consentire al grappolo di maturare più in fretta. Una tecnica praticata nell'Italia Meridionale che definiva il paesaggio. Dopo aver raccolto l'uva si passava ai processi di vinificazione che consistevano nella pigiatura e la prima torchiatura (che davano il vino migliore) ed altre torchiature con cui si producevano vini di seconda e terza qualità. Il mosto veniva fatto fermentare in doli interrati; una volta terminata la fermentazione, il vino veniva versato in anfore e conservato in cantina e, oltre ad essere usato come bevanda era considerato ottimo per la guarigione di malanni, come insonnia, tosse, mal di stomaco. Tutte queste indicazioni terapeutiche coinvolgevano anche tanti altri elementi della natura, che sono all'origine delle cure a cui si rivolgeva la famosa Medicina Salernitana: essa ha costruito la sua gloriosa tradizione partendo proprio dal paesaggio come spazio complessivo della sua particolare storia che ha origine nell'antico Mondo Mediterraneo. A diciotto "semplici", infatti, affidava la cura di ogni malattia: la malva, la menta, la salvia, la ruta, la cipolla, la senape, la viola, l'ortica, l'issopo, il cherofolio, l'énula campana, il pulegio, il nasturzio, la celidonia, il salice, il croco, il porro, il pepe nero. Queste le diciotto erbe terapeutiche alle quali si rivolgeva l'umanità "sofferente", accompagnate, però, dalla consapevolezza recitata dall'aforisma della salvia, la pianta salvifica per eccellenza, la panacea, la pianta che insieme all'aglio, allo zafferano, alla cannella, componeva un talismano-amuleto che aveva la virtù di mantenere in buona salute e di proteggere dagli influssi malefici: *Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto? Contra vim mortis non est medicamentum in hortis*. È la temporaneità dell'uomo, della sua vita, dentro la temporalità eterna della natura.

¹⁷ *The viaduct at la Cava Napolitana*; 90x61 mm., incisione; drawn by W. Havell, engraved by F. J. Havell (Fig. 4).