

LE VICENDE DI ZEA MAYS IN ISTRIA

Alcuni dati archivistici tra il XVII sec. e l'inizio del sec. XIX

MIROSLAV BERTOŠA
Università di Fiume,
Facoltà di Lettere e Filosofia di Pola

CDU 633.15(091)(497.4/.5-3Istria)"16/18"
Saggio scientifico originale
Settembre, 2003.

Riassunto – In questo breve contributo sono riportati alcuni dati storici asistemati riguardanti la comparsa del granturco in Istria. Il territorio istriano, diviso fra la Repubblica di Venezia e la Casa d'Austria, accolse relativamente tardi (nel XVII sec.) il granturco, pianta giunta in Europa dopo le grandi scoperte geografiche. Tuttavia, nell'area altoadriatica, appena negli anni 70 e 80 del XVIII sec., il granturco divenne non solo un importante genere alimentare (la mitica polenta), ma anche un prodotto soggetto a imposta statale. Nelle fonti d'archivio di solito il granturco viene indicato come formenton/ grano turco (in seguito mais), mentre nella lingua corrente della popolazione croata veniva usato il sostantivo "trukinja" (sorto per metatesi da turkinja= "grano turco"). Un altro contributo alla storia del granturco in Istria è rappresentato dal Rapport sur la culture du Maïs dans la Province de l'Istrie del barone Angelo Calafati, intendente della Provincia dell'Istria, che risale al 1813 e che sinora non è stato mai sfruttato e che viene allegato.

Divisa fra la Repubblica di Venezia (che ne dominava la maggior parte) e la Casa d'Austria (che ne possedeva la parte centrale e il litorale al suo nord-est), l'Istria, data la sua struttura geopolitica, etnoculturale e economica, fu anche nei secoli del primo evo moderno una terra complessa: le componenti più vitali per la sussistenza della sua popolazione erano la coltivazione della terra, la pastorizia, la marineria, la pesca, il commercio (in cui era prevalente il contrabbando), più tutta una serie di fonti legittime e illegittime di sostentamento¹. In Istria il granturco – una delle piante che nel XIX e pure nel XX sec. ha rivestito un'enorme importanza anche nell'alimentazione umana – mantenne, per lunghi decenni dopo la

¹ Miroslav BERTOŠA, *Istria: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)* [Istria: epoca veneziana (XVI-XVIII secolo)], Pola, 1995.

sua comparsa, una posizione economica marginale, tanto più che godeva fama di influire in maniera nefasta sull'organismo e di provocare malattie².

La storia di questa ben nota pianta dai grani giallo dorati e dal fusto robusto, che nella tassonomia di Linneo è indicata con il nome latino di *Zea mays*, e che nei vari paesi dal popolino viene chiamata nei modi più diversi, è antichissima, oscura e un tantino bizzarra³. Buona parte della nomenclatura volgare nasce dalla diffusa credenza che il granturco derivi dall'Oriente, come ad esempio in Istria: mentre la popolazione ciacava/croata usa il termine *tru kinja* ("grano turco"), quella veneta/italiana lo chiama *granoturco*. Donde l'appellativo "turco" non è ancora del tutto chiaro. Un profondo conoscitore della storia del mais, Luigi Messedaglia, pensa che l'epiteto "turco" possa risalire al fatto che il *granturco/mais* dia l'impressione di qualcosa di insolito ed esotico, "come un Turco"⁴ (S'impone qui il paragone, riportato nell'opera dello storico economico G. B. Masfield, con il nome inglese del tacchino americano: *turkey*!⁵). Probabilmente il nome della nuova coltura agricola venne coniato in base ai luoghi da cui le navi trasportavano il granturco in tutto il Mediterraneo e nel suo "Golfo"/"Colfo" adriatico, da cui denominazioni come "grano di Rodi", "grano arabo", "grano d'Egitto", "grano d'India", "grano turco"..., quindi sempre come segno distintivo di un qualcosa proveniente da paesi stranieri e lontani⁶.

² Ciò è esatto solo in caso di alimentazione estremamente monotona e di uso eccessivo del mais, quando può comparire la pellagra, una malattia che nel XIX sec. colpì una grande parte della popolazione nella provincia del Friuli, vicina all'Istria. Già nel 1815 in Friuli erano ammalate di pellagra - come conseguenza della "monoalimentazione" e della mancanza di vitamina PP (*pellagra preventing*) - 17.310 persone. Per quanto nella seconda metà del XIX sec. la coltivazione del riso abbia attenuato le conseguenze dell'avitaminosi, comunque alla fine dello stesso secolo su 169.920 persone sottoposte a visita medica, ben 54.105 erano affette da pellagra. Cfr. Tito MANIACCO, *Storia del Friuli*, Roma, 2002, p. 155-156.

³ Trasportato in Europa, sulle prime il granturco rappresentò una curiosa pianta ornamentale (dapprima considerato in Europa come una curiosità da giardino). Cfr. E. E. RICH - C. H. WILSON (a cura di), *Storia economica Cambridge*, vol. IV: *L'espansione economica dell'Europa nel Cinque e Seicento*, Torino, 1973, 318.

⁴ Luigi MESSEDAGLIA, *Notizie storiche sul mais: Una gloria veneta. Saggio di storia agraria*, Venezia, 1924; IDEM, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, 1927; cfr. anche Gauro COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda (dal secolo XVII all'Unità)*, Bologna, 1979.

⁵ E. E. RICH - C. H. WILSON, *op. cit.*, p. 320.

⁶ Cfr. Raffaella SARTI, *Vita di casa: Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari, 1999, p. 210 ("Veniva infatti definito [...] con un uso del termine 'turco' che era forse sinonimo di 'straniero' più che indicativo di una zona precisa: grano di Rodi, grano d'India, grano arabo, grano d'Egitto con

Nonostante i diversi punti di vista⁷ sulla provenienza del granturco⁸, oggi comunque prevale l'opinione che, per quanto si fregi di un nome orientale, sia giunto in Europa dal Nuovo Mondo, dove ad esempio i suoi resti (vecchi di 4.500 anni) sono stati scoperti negli strati fossili archeologici delle caverne sotterranee di Città del Messico. Ne sono stati trovati resti anche nelle catacombe cinesi e in genere in Asia. Non si conosce il "progenitore" del mais, né le evoluzioni, gli incroci, le differenziazioni che ha subito... Mezzo millennio fa, Cristoforo Colombo recò al Vecchio Continente una pianta preziosa: il granturco⁹. Una pianta che – nonostante i danzi detti effetti negativi sulla salute – ha permesso a milioni di persone in tutta Europa di sopravvivere alle epidemie di carestia, miseria e diffusa sottoalimentazione cronica e endemica. Lo storico italiano A. Da Maddalena fa inoltre giustamente notare che il granturco ha contribuito anche allo sviluppo zootecnico¹⁰.

Dal XVI secolo in poi la coltivazione del mais nel territorio sotto il dominio della Repubblica di Venezia - si chiamasse *sorgo turco*, *grano turco*, *grano d'India*, *formenton*¹¹, *formento saraceno*¹², *turkinja* o *trukinja* – si diffuse nel Mediterraneo, ma anche nelle terre adriatiche e slavomeridionali. Nella parte veneziana della provincia del Friuli – la cui realtà si compenetrava per molti aspetti con quella istriana – il granturco come

tutto un variegato sbizzarrirsi di fantasie sui suoi luoghi d'origine". È possibile consultare la monografia di R. Sarti anche *online*: www.laterza.it/vitadicasa/; per il nostro argomento è importante il *Capitolo V: Innovazioni alimentari*.

⁷ Cfr. sull'argomento B. H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino, 1972, p. 368.

⁸ Ad esempio Roger GRAND- Raymond DELATOUCHE, *Storia agraria del Medioevo* (Milano, 1981), esprimono dubbi sull'origine americana del granturco e si richiamano al concilio di Tarragona (1591), che lo chiamò "grando d'India, detto mais", mentre il citato G. B. MASEFIELD ritiene indiscutibile che il granturco sia arrivato in Europa dall'America (E. E. RICH- C. H. WILSON, *op. cit.*, p. 318).

⁹ Cfr. Jean-Jacques HÉRMANDIQUER, "Les debuts du mais en Méditerranée (Premier aperçu)", nel libro *Histoire économique du monde méditerranéen, 1450-1650: Mélanges en l'honneur de Fernand Braudel*, Toulouse, 1973, p. 227-233; Fernand BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino, 1977, p. 113-119; Pierre CHAUNU, *Histoire science sociale: La durée, l'espace et l'homme à l'époque moderne*, Parigi, 1974, p. 166-168.

¹⁰ Aldo DA MADDALENA, "Europa rurale (1500-1750)"; nel libro *Storia economica d'Europa: I secoli XVI e XVII* (diretta da Carlo M. Cipolla), Milano, 1974, 252.

¹¹ Cfr. Enrico ROSAMANI, *Vocabolario giuliano*, Bologna, 1958, p. 395.

¹² Cfr. Giuseppe BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, 1856, p. 677.

merce apparve all'inizio del XVII sec. Secondo una testimonianza del notaio Pietro Antonio Rupil di Avausa (località della Val Pesarina in Carnia), il "sorgo turco" si vendeva già nel 1600 al prezzo di cinque lire e 15 soldi allo staio¹³. Il noto agronomo e economista friulano Antonio Zanon (1696-1770)¹⁴, in una sua opera di agricoltura, riporta che nei mercati di Udine il mais comparve per la prima volta nel 1620¹⁵. L'Archivio comunale di Udine conserva un documento da cui risulta che nel listino prezzi dei generi alimentari il granturco viene citato per la prima volta il 17 settembre del 1622¹⁶. Quel giorno veniva venduto al prezzo di sette lire, un prezzo molto più basso non solo del frumento (17 lire e 10 soldi), ma anche della segale (12:10), delle fave (12: -), del miglio (7:10), ecc.¹⁷. In seguito avrebbe considerevolmente acquistato di prezzo.

Dal Friuli il granturco incominciò a diffondersi in Istria, anche se vi prese piede relativamente tardi. Nella sua *corografia* dell'Istria veneziana, il vescovo cittanovese Giacomo Filippo Tomasini (1595-1655) annotava, verso la metà del *Seicento*, che vi si coltivavano il frumento, la segale, l'orzo, il farro, in particolare l'avena, che veniva esportata fuori della Provincia, e anche a Venezia. Nelle campagne il pane veniva impastato soprattutto con un misto di avena ed orzo. Di granturco, rileva Tomasini, praticamente non ce n'era "per la sic[c]ità dei terreni". Nella frase seguente il vescovo affermava che appena nella sua epoca "in qualche valle hanno cominciato a seminare ove è più umido e grasso"¹⁸. Non è, dunque, del tutto esatta l'affermazione dello storico B. Benussi che "la coltivazione del *grano turco* venne introdotta nell'Istria solo al principiare della seconda metà del secolo XVIII"¹⁹, in quanto i primi tentativi di coltivazione del

¹³ Biblioteca comunale, Udine, Miscellanea, 862/X.

¹⁴ Romano MOLESTI, *Il pensiero economico di Antonio Zanon*, Milano, 1974 (in particolare le p. 49-59); anche Giuseppe MARCHETTI, *Il Friuli: Uomini e tempi*, vol. I, Udine, 1979 /3/, p. 515-522.

¹⁵ Antonio ZANON, *Dell'agricoltura, delle arti e del commercio*, vol. VII, Venezia, 1763, p. 315.

¹⁶ Cfr. "Per la storia del granoturco in Friuli", *Ce Fastu?*, Bollettino della Società Filologica Friulana, Anno XVII, Udine 1941, n. 1, p. 38.

¹⁷ IBIDEM.

¹⁸ Giacomo Filippo TOMMASINI, "De' Commentarj storici-geografici della Provincia dell'Istria libri otto con appendice", *Archeografo Triestino*, Trieste, vol. IV (1837), p. 93. Questi dati sono riportati, nella sua opera di compilazione redatta negli anni ottanta del XVII sec., anche da Prospero PETRONIO (*Memorie sacre e profane dell'Istria*, Trieste, 1968, p. 71).

¹⁹ Bernardo BENUSSI, *Storia documentata di Rovigno*, Trieste, 1962, p. 138.

mais risalgono a molto tempo prima. È comunque esatto che, nel corso del *Seicento*, le notizie sul granturco nelle fonti d'archivio istriane sono effettivamente poche e rare. Così, ad esempio, nel febbraio del 1624, il Capitano di Raspo Andrea Contarini informava il governo che nel porto di Parenzo erano giunte nuove spedizioni di viveri: *Sorgo turco*, *Fava*, *Fasuoli*, *Risi*, che l'*Offitio alle Biave* aveva spedito dal magazzino veneziano dei cereali (il *fontico*) ai nuovi abitanti nel territorio dell'Istria occidentale²⁰. In un altro dispaccio al governo, il Contarini diceva che a Parenzo era giunto l'aiuto pro immigrati-profughi, installatisi nel territorio dell'Istria occidentale. L'anno seguente, nel gennaio del 1625, il Contarini inviava un nuovo *dispaccio* a Venezia, nel quale, fra l'altro, constatava che nella nuova spedizione di viveri c'erano due tipi di granaglie: il sorgo (*Sorgo rosso*) e il granturco (*Sorgo turco*)²¹. Un mese più tardi, alla fine del febbraio 1625, il *Capitano di Raspo* rendeva conto dell'arrivo di altri viveri per i coloni affamati: oltre ai cereali suddetti, sorgo e granturco, venne loro distribuito anche un contingente di leguminose, cioè di *fave*²². Notizie sull'arrivo di spedizioni di mais via mare in Istria si incontrano anche nelle fonti archivistiche più recenti, specie durante le grandi carestie all'epoca della colonizzazione dell'Istria con fuggiaschi della Dalmazia e del suo entroterra, delle Bocche di Cattaro, del litorale albanese e dei possedimenti veneziani in Levante, che erano caduti nelle mani degli Ottomani²³. Nei dispacci del Capitano di Raspo Lunardo/Leonardo Marcello è riportato che, all'inizio di luglio del 1671, le autorità veneziane inviarono a Pola un galea carica di granturco destinato all'alimentazione degli aiducchi che il Senato aveva evacuato da Perasto per alloggarli nelle case abbandonate in città e nei dintorni²⁴. Per quanto estenuati dalla fame, gli aiducchi e le

²⁰ Archivio di Stato di Venezia. Dispacci Rettori d'Istria (in seguito: ASV. DRI.). Filza 16. Di Pinguento à 14 Febrero 1623 (*more veneto*, dunque : 1624).

²¹ ASV. DRI. Filza 17. Di Pinguento à 26 Gennaio 1624 (Pur non essendo espressamente citato, anche questo documento è datato in base al calcolo del tempo veneziano (*more vento*) e va quindi riferito all'anno 1625). Secondo BOERIO (*op. cit.*, p. 409) il *Sorgo rosso* corrisponde ai termini italiani *saggina*, *melega*, *melica* o *meliga*, ovvero allo *Holchus Sorghum* secondo la tassonomia di Linneo; il nome croato è *sirak*. Sempre secondo BOERIO (IBIDEM, p. 677), il *Sorgo turco* equivale ai nomi *formenton*, *grano turco*, *formenton saracenic* e *mais*, ovvero al nome latino *Zea mais*. Questi termini sono tutti equivalenti al croato *kukuruz*.

²² ASV. DRI. F. 17, Di Pinguento à 22 febrero 1624 (altrettanto *m.v.*).

²³ M. BERTOŠA, *op. cit.*, passim.

²⁴ Per maggiori dettagli su questo drammatico episodio della storia istriana cfr. M. BERTOŠA, *op. cit.*, p. 180-244.

loro famiglie si mostrarono, come scrive il provveditore Marcello, scontenti delle provviste e dichiararono chiaramente che avrebbero accettato il mais solo se avessero potuto venderlo²⁵. In un secondo rapporto al governo, il provveditore precisava: “figurandosi, che nutriti da quello incontrerebbono indispositioni mortali [...]”!²⁶.

Secondo alcuni storici (come B. Benussi), l’inizio della coltivazione del granturco in Istria risale appena alla seconda metà del XVIII sec., il che, come rilevato, non è esatto; inoltre, rammentano che, dopo un ventennio di cattive esperienze, la sua diffusione venne messa in forse. In effetti, durante le annate secche la maggior parte delle piante, come risulta dai rapporti dei rettori veneziani, deperiva anche prima che il frutto riuscisse a maturare. Esperti e consulenti consultati dalle autorità veneziane (centrali e locali) ritenevano che la semina del mais fosse stata “fatale per la Provincia dell’Istria”: le superfici agricole a granturco impedivano la semina di altri cereali, che qui riuscivano bene, impoverivano il terreno e nuocevano alla produzione agricola. Anche se gli insuccessi non comportarono il completo abbandono della coltivazione del mais, nella tabella cerealicola essa occupava - a differenza di altri paesi - un posto assai modesto. Ad esempio, nel 1794, nel comune rovignese furono raccolti 1.785 stai di cereali, di cui 187 di orzo, 90 di segale e solo 59 di mais. Con il suo 3,3 %, il mais era parecchio indietro rispetto a frumento, orzo, segale e agli altri cereali, ma comunque rimaneva durevolmente presente nei campi istriani. I dati sul mais in Istria sono stati sintetizzati da E. Ivetic in una compiuta presentazione del passato istriano nel XVIII sec.²⁷.

La fine del XVIII sec. e l’inizio del XIX recarono all’Istria grandi cambiamenti politici, il cambio dei governi: la caduta della Repubblica di Venezia (1797), il primo governo austriaco (fino al 1805), quindi quello francese (1806-1813) e poi nuovamente il governo austriaco (quest’ultimo sarebbe durato fino al 1918)²⁸. Nel tentativo di modernizzare subito la società istriana e di stimolarne un più veloce sviluppo economico, affinché

²⁵ ASV. DRI. Filza 56. Pola 28 giugno 1671 (“Il soprarrivo del formentone spedito dalla Serenità Vostra lo videro di mal occhio, et mossi da sé stessi alla vociferatione, che mai di quello ne haveriano ricevuto, se non nel caso di esserle dispensato per convertirlo in danaro [...]”).

²⁶ ASV. DRI. Filza 56. Pola 10 Luglio 1671.

²⁷ Egidio IVETIC, *Oltremare: L’Istria nell’ultimo dominio veneto*, Venezia, 2000, p. 110-116.

²⁸ Almerigo APOLLONIO, *L’Istria Veneta dal 1797 al 1813*, Gorizia, 1998.

l'Impero potesse trarre vantaggio anche dalle province arretrate qual era l'Istria, il governo francese vi spedì il consulente di stato Giulio Cesare Bargnani col compito di redigere una relazione sulle condizioni esistenti nella parte della penisola che prima si era trovata sotto il dominio veneziano (*l'Istria ex Veneta*)²⁹. Il Bargnani descrisse l'Istria come un paese arretrato, molto primitivo, dall'economia sottosviluppata, che riusciva a produrre cereali bastanti appena per otto mesi all'anno, produzione fra l'altro messa in forse dalle speculazioni finanziarie dei commercianti triestini³⁰. Mezzo secolo più tardi, quella relazione venne commentata da Carlo Combi (1827-1884), avvocato, studioso di antichità e storico istriano, il quale asseriva che era la coltivazione del granturco a condizionare i cattivi raccolti cerealicoli in Istria³¹. L'affermazione non appare esatta anche per il semplice motivo che, all'inizio del XIX sec., le superfici seminate a mais erano insignificanti³². Tuttavia, in barba alle condizioni pedologiche sfavorevoli, la coltivazione del mais in Istria continuava a diffondersi, com'è comprovato anche da alcune notizie d'archivio. Ad esempio nel 1807, nel Parentino, furono prodotti 2.050 stai di granturco³³, e da un altro documento del 28 gennaio 1807 si ricava che a Fontane, vicino a Parenzo, ne erano stati prodotti 280 stai, mentre il fabbisogno era di 500 stai circa (praticamente il doppio!)³⁴. Sono interessanti anche altre cifre riguardanti questo villaggio del Parentino: in quello stesso anno a Fontane c'erano 220 anime, che possedevano 200 pecore, dieci bovini, 20 manzi, cinque cavalli e 20 maiali. Il granturco – per l'alimentazione umana e animale – era molto richiesto, motivo per cui il suo prezzo era alto. Un altro documento illustra l'andamento dei prezzi del mais nei mercati di Parenzo e del Parentino nel corso di quindic'anni³⁵, come dalla tabella che segue:

²⁹ Elio APIH, "Il Rapporto sull'Istria del Consigliere di Stato Giulio Cesare Bargnani (1806)", *Atti del Centro di ricerche storiche - Rovigno, Trieste-Rovigno*, vol. XII (1981-1982), p. 203-335.

³⁰ IBIDEM, p. 222.

³¹ Le osservazioni del COMBI sono riportate nell'allegato al contributo di E. APIH, *op. cit.*, p. 323.

³² B. BENUSSI, *op. cit.*, p. 138. Il Benussi riporta la notizia che nel 1794 nel territorio di Rovigno furono prodotti 1.785 stai di frumento, 187 di orzo, 90 di segale e solo 59 stai di mais.

³³ Archivio statale di Pisino. Fondo del comune di Parenzo, scatola 33, numero 777.

³⁴ IBIDEM, scatola 20.

³⁵ IBIDEM, scatola 31, numero 575.

Anno	1798	1799	1800	1801	1802	1803	1804	1805	1806	1807	1808	1809	1810	1811
Prezzi di uno staio di mais in franchi	10,23	8,70	17,40	23,54	18,42	23,30	9,21	10,23	15,35	15,35	17,40	15,00	12,79	15,35

Già allora il granturco era diventato un alimento comune degli strati più poveri della popolazione istriana, tanto che negli anni di carestia che all'inizio del XIX sec. colpirono la penisola - "per la carestia dell'annata, e per le vicende della guerra passata", come viene detto in una relazione inviata "All'Inclito Regio Capitaniato Circolare" alla fine di gennaio del 1810 - la gente si cibava persino dei tutoli (*essendo a quest'ora ridotte a cibarsi dei così detti torsi di formentone, ossia fusti delle pannocchie*).³⁶ Giustamente lo scrivente nota che "Questi rilievi presentano un quadro il più commovente della fame e della miseria" in cui vivevano gli abitanti dell'Istria centrale³⁷. Al pari dell'amministrazione francese seguita alla caduta di Venezia, che si prese la briga di rilevare la situazione nella provincia dell'Istria e di valutarne i potenziali economici, pure il nuovo governo, quello austriaco, s'impegnò a raccogliere i dati più disparati sulle condizioni in cui versavano le singole circoscrizioni in base alla nuova suddivisione amministrativo-territoriale della penisola istriana. Nell'Archivio provinciale di Capodistria s'è conservato uno di quei censimenti (del 1816), pubblicato dallo storico economico I. Erceg³⁸. In quelle relazioni troviamo anche alcuni dati sul ruolo del mais nell'alimentazione della popolazione istriana. Sono menzionati, ad esempio, i contadini nei comuni di Grisignana, Buie e Umago, che si nutrono non solo di "*ministre di Sorgo turco*", ma col granturco fanno anche il pane³⁹. Il granturco veniva coltivato nei campi del Distretto di Dignano, specie attorno a Momorano, Marzana, Cavran e nel territorio del Prostimò, i cui abitanti, come quelli di

³⁶ Archivio della Slovenia, Lubiana: Intendente per l'Istria. Fasc. N.ro 8. Dal Dominio della Contea di Pisino e beni annessi - Pisino 25 Gennajo 1810.

³⁷ IBIDEM.

³⁸ Ivan ERCEG, "Grada o gospodarskim prilikama kotara Buje, Pula i Vodnjan god. 1816." [Materiale sulle condizioni economiche nei distretti di Buie, Pola e Dignano nel 1816], *Vjesnik Historijskog arhiva u Rijeci i Pazinu* [Bollettino dell'Archivio storico di Fiume e Pisino], Fiume-Pisino, vol. XI-XII (1966-1967), p. 89-119.

³⁹ IBIDEM, p. 98.

Pola, Fasana, Gallesano e Sissano, nei mesi invernali si nutrivano *con polenta*⁴⁰. Anche per gli abitanti di Dignano, Filippiano, Canfanaro, Barbana, Sanvincenti, Carnizza, Castelnuovo d'Arsia è detto espressamente che si cibavano di polenta e di pane di granturco⁴¹.

Per quanto la citata relazione del 1816 non contenga notizie sul resto dell'Istria, è da supporre che già allora il granturco, specie in periodi di raccolti scarsi e di carestia⁴², rappresentasse un importante cereale alimentare. Era un cibo poco calorico, a basso contenuto di albumine, proteine e vitamine, insufficiente al duro lavoro nei campi. Nell'Italia settentrionale, nel corso del XIX sec., i ceti più bassi cantavano questo ritornello:

*“Polenta de formenton, acqua di fosso,
Lavora tu, padron, che io non posso”*⁴³.

È in questo contesto che si spiega lo stereotipo, rilevato nelle testimonianze dell'epoca, sulla “pigrizia” e lo scarso rendimento lavorativo dei contadini croati dell'Istria, stereotipo fatto proprio e spesso sottolineato dai rettori veneziani, le cui parole, qualche secolo più tardi, vennero riportate nei propri testi da molti storici e rappresentanti dell'intelligenza liberale nazionale italiana. La “pigrizia” e l’“inoperosità” venivano addebitate all'arretratezza dell'*etnos* croato, alla sua bassa cultura e inclinazione ai vizi. Invece, la vera causa della “pigrizia” era l'alimentazione insufficiente, che passava in sottoalimentazione⁴⁴. Ne sono efficace testimonianza i versi succitati della ostinata nenia cantata dai braccianti, salariati e contadini poveri italiani. La sottoalimentazione praticamente esclu-

⁴⁰ IBIDEM, p. 106-107.

⁴¹ IBIDEM, p. 114-115.

⁴² Cfr. anche E. IVETIC, *op. cit.*, p. 111-114.

⁴³ Cfr. Piero CAMPORESI, *La terra e la luna: Alimentazione, folklore, società*, Milano, 1989, p. 97.

⁴⁴ Cfr. Massimo LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione: Saggio sulla storia demografica europea (Sec. XIII-XX)*, Bologna, 1987, passim. Importante è pure la raccolta di lavori *La fame nella storia* (a cura di Robert I. ROTBERG e Theodore K. RABB), Roma 1987. - Una drammatica e autentica (e biografica) descrizione della fame, giunta fino al punto di grave sottoalimentazione e a una specie di delirio, venne tratteggiata nel 1890 da Knut HAMSUN nel romanzo *Sult*. La traduzione croata del romanzo, intitolata *Glad*, è uscita a Zagabria nel 1975. Cfr. la più recente edizione italiana: *Fame*, Ed. Adelphi, Milano, 2002.

de gli sforzi fisici⁴⁵. La storia del mais si innesta così anche nella storia degli stereotipi e pregiudizi, e in genere nella *storia della mentalità*⁴⁶.

Rinviando i lettori e gli storici-ricercatori alla bibliografia citata e alle notizie d'archivio, desideriamo qui attirare l'attenzione su un documento sinora non utilizzato: la relazione sulla coltivazione del mais nella Provincia d'Istria. Relazione in lingua francese che, verso la fine dell'amministrazione francese (24 luglio 1813), il barone Angelo Calafati⁴⁷, intendente per l'Istria, mandò a Trieste, all'intendente capo delle Province Illiriche, generale Chabrol⁴⁸. In allegato è riportato il testo integrale di quest'interessante relazione, onde per cui qui se ne menzionano soltanto i passi più salienti. Calafati ritiene che *“la coltivazione del granturco non rivesta una particolare importanza nella provincia d'Istria”*, e subito dopo cerca di spiegare la sua affermazione. *“Per quanto questo cereale abbia una vasta applicazione e si coltivi dappertutto, qui non si è ancora capito che esso è importantissimo per soddisfare le necessità degli abitanti dell'Intendenza[...]”*.

In Istria, spiega Calafati, vengono coltivate due specie di granturco:

“la prima è quella chiamata formentone (mais), mentre la seconda è nota come cinquantino. Non v'è altra differenza tra di loro, ad eccetto della preparazione del terreno in cui si getta il seme. La prima specie si semina verso

⁴⁵ Piero CAMPORESI, *op. cit.*, p. 83, cita un altro intercalare che, in forma dialettale, circolava nello stesso ambiente: “Un bon magnador l'è un bon lavurador”.

⁴⁶ Per maggiori dettagli cfr. Miroslav BERTOŠA, *Etos i etnos zavičaja* [Etos e etnos del luogo natio], Pola-Fiume, 1985, p. 257-305 e passim.

⁴⁷ Angelo Calafati (1765-1822) è un'interessante e dinamica figura dei burrascosi avvenimenti che coinvolsero la regione adriatica al tempo dell'agonia e della caduta della Repubblica di Venezia, del primo governo austriaco, di quello francese e infine del nuovo governo austriaco. Originario (probabilmente) di Lesina, fu attivo a Padova, Venezia, Zara, Trieste e in particolare a Capodistria. Sostenitore delle idee francesi e propugnatore dell'unione dell'Istria al regno d'Italia, nel 1806 Calafati divenne prefetto del Dipartimento istriano, incarico nel quale si impegnò per la diffusione non soltanto delle idee democratiche, ma anche per il progresso nel campo dell'istruzione, dell'economia, dei collegamenti, della sanità, e via dicendo. Cfr. la bibliografia riportata in *Hrvatski biografski leksikon* [Dizionario enciclopedico biografico croato], vol. 2, Zagabria, 1989. Tra le opere non citate sul Calafati, segnalo quella di Giovanni QUARANTOTTI, *Trieste e l'Istria nell'età napoleonica*, Firenze, 1954.

⁴⁸ Il rapporto si conserva nell'Archivio della Slovenia a Lubiana (vedi l'allegato). Come curiosità faccio notare di aver trascritto il documento già nel lontano 1982.

la fine di maggio, e si raccoglie in luglio o in settembre, dipendentemente dalla qualità del terreno, perché esso condiziona la maturazione precoce o tardiva. Il colore varia fra il giallo e il bianco, ma si apprezza di più la specie più gialla. L'altra specie di mais (il cinquantino) si semina verso la fine di giugno o all'inizio di luglio, e si raccoglie in ottobre. Come per la prima specie, il suo colore è tra il giallo e il bianco, ma i chicchi sono un po' più piccoli. Maggiori differenze si hanno nel metodo produttivo in sé. Il seme del mais chiamato formentone, spanto nei terreni tenuti a maggese e lavorati per accogliere questa coltura, dà quasi il doppio di raccolto del seme del cinquantino, e anche la farina è più copiosa e nutriente. Il cinquantino viene seminato nei campi che quell'anno hanno già dato un raccolto. Nella stessa parcella il coltivatore fa dunque due raccolti, ma si rende facilmente conto che la terra è sfruttata già dalla prima messe e che non può dare la stessa quantità di chicchi. Da qui deriva la più evidente differenza tra le citate specie di chicchi di granturco”.

Secondo i dati in possesso di Calafati, il granturco in Istria veniva coltivato in appezzamenti piccoli. D'altronde, l'uso della farina di mais si andava però sempre più allargando, motivo per cui le autorità comunali erano costrette a importare il doppio dei quantitativi prodotti nella penisola. Dal momento in cui in Istria il granturco incominciò a venir coltivato, dice Calafati, divenne *“il più importante alimento dei contadini, dei braccianti e degli artigiani; i primi ne fanno pane e tutto l'anno si nutrono della sua farina; i secondi, invece, ne ricavano una sorta di poltiglia che nel dialetto locale si chiama polenta. In tal modo sopperiscono al fabbisogno di pane e di altri viveri [...]. Assai di rado il mais viene usato come mangime, ossia per l'ingrasso di qualche animale domestico, come succede nelle regioni ricche di questo cereale. In Istria il mais che si usa per l'ingrasso di porci e volatili è tanto poco da essere trascurabile nei consumi generali”.*

Sono degne di attenzione le osservazioni degli informatori di Calafati sul rapporto fra configurazione del terreno, misure agrotecniche e clima.

“Il mais riesce meglio nei terreni pianeggianti, e in particolare negli avvallamenti dove la terra è più profonda, più umida e meglio concimata, mentre sui poggi e sulle alture, a causa della siccità e dell'esposizione ai venti, dà raccolti più scarsi.”

Anche sull'esempio istriano, ritiene Calafati, si può notare *“di che importanza sia la posizione del campo per la coltivazione del mais”*: mentre sulle alture *“si realizza appena un buon raccolto ogni dieci andati perduti,*

per il granturco seminato negli avvallamenti non v'è da temere che non riesca in senso contrario". Per questo, continua Calafati, "i distretti capodistriano, rovignese e triestino, nei quali il terreno è montuoso, hanno raccolti inferiori di quello di Gorizia". L'intendente osservò che "in particolare nell'ex territorio veneziano il granturco si coltiva per lo più sulle alture, il che non è altro che un'antica usanza originata dall'ignoranza". D'altronde, per l'Istria, e principalmente per la sua area più montuosa, quest'usanza "è divenuta cagione di grandi sventure, perché lascia la popolazione in uno stato di perenne miseria e esaurisce e peggiora la qualità del terreno sul quale, perciò, non possono riuscire nemmeno le altre colture".

Alla fine della sua relazione Calafati propone al governo di emanare "delle misure che vietino la semina del mais sui terreni montuosi, affinché gli stessi si possano sfruttare per la produzione di altre specie cerealicole", il che d'altro canto "stimolerebbe la popolazione a coltivare il mais nelle vallate"⁴⁹.

Già negli anni Sessanta lo storico dell'economia W. Kula stabiliva il principio per cui ogni nuovo alimento reca con sé anche un nuovo metodo produttivo, e un nuovo metodo produttivo significa sviluppare una nuova forma di rapporti economici, ma provoca anche conflitti sociali derivanti dai rapporti preesistenti⁵⁰. La stessa sorte toccò dappertutto, e quindi anche in Istria, al mais: dapprima non venne accettato, ma gradatamente (già dal XVII sec.) s'iniziò la sua penetrazione in ambedue le parti della penisola, divise da un confine politico, quella veneziana e quella austriaca. Durò più di un secolo il superamento della *gerarchia* cerealicola tradizionale, manifestatasi non soltanto nel rifiuto del mais come nuova coltura, ma anche nei prezzi di mercato che riusciva a raggiungere⁵¹. Con ciò venne

⁴⁹ Archivio della Slovenia. *Ibidem*.

⁵⁰ Witold KULA, *Problemi e metodi di storia economica*, Milano, 1972 (traduzione italiana dell'opera pubblicata a Varsavia nel 1963), p. 261 ("Un nuovo cibo vuol dire una nuova produzione, e una nuova produzione significa un nuovo tipo di rapporti economici, quindi una lotta sociale intorno ai rapporti preesistenti: alcuni uomini li minacciano, altri li difendono. La spiegazione di certe posizioni, in casi del genere, non può essere semplicemente racchiusa nella parola "tradizionalismo". La problematica del consumo si collega a tutte le variabili della vita sociale, e andrebbe esaminata nel contesto più ampio possibile e col sussidio del più vasto apparato di fonti").

⁵¹ Cfr. Massimo MONTANARI, *La fame e l'abbondanza: Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, 1997, p. 166-167.

allo scoperto, da un lato, l'interesse economico – perché i grandi possidenti terrieri (non soltanto nell'Italia settentrionale ma anche nelle terre balcaniche)⁵² cercavano di abbandonare la coltivazione del mais per orientarsi sui più remunerativi frumento, orzo, segale o avena – dall'altro, spuntava un singolare contrasto *ideologico*, in quanto gli strati contadini e urbani più poveri vedevano appunto nel mais a buon mercato il proprio interesse esistenziale⁵³. In particolare ciò si manifestò nei secoli della grande fame – il XVIII e il XIX – quando le crisi economiche e le carestie non provocarono più enormi morie (come succedeva nel medio evo), ma, a causa della sottoalimentazione, procuravano danni irreparabili alla salute degli strati sociali più indigenti⁵⁴.

Queste premesse si adattano perfettamente anche al contesto storico istriano, specie quello dei primi decenni del XIX sec., in cui si verificò una combinazione di crisi politiche, belliche, economiche, sanitarie, demografiche...unita a sconvolgimenti climatici (provocati dallo spostamento dei ghiacciai alpini)⁵⁵, a rapide trasformazioni sociali e a mutamenti nella sfera della *mentalità*. La crisi raggiunse l'acme nella grande pandemia di fame e tifo, che scoppiò, oltre che in parte dell'Europa, pure in Istria⁵⁶. Solo tre-quattro anni dopo l'affermazione di Calafati che nella *Provincia dell'Istria* non era diffusa la coltivazione del mais, e che non ve n'era una grande necessità, fra il 1816 e il 1817 essa divenne teatro di una terribile carestia, che, date le circostanze del tempo, solo grandi riserve di grantur-

⁵² L. MESSE DAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit.; G. COPPOLA, *op. cit.*; Trajan STOJANOVICH, "Le mais dans les Balcans", nella raccolta di lavori *Pour une histoire de l'alimentation*, cit., p. 273-284.

⁵³ M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 161 e seguenti. Cfr. pure Maria ZANIBONI RIVIECCIO, *Polenta, piatto da re*, Milano, 1986.

⁵⁴ IBIDEM, p. 162.

⁵⁵ Cfr. Emmanuel LE ROY LADURIE, *Tempo di festa, tempo di carestia: Storia del clima dall'anno mille*, Torino, 1982.

⁵⁶ Per maggiori dettagli cfr. Miroslav BERTOŠA "Treći jahač apokalipse: Istra u doba gladi i tifusa (1815-1818)" [Il terzo cavaliere dell'Apocalisse: l'Istria al tempo della fame e del tifo (1815-1818)], nella raccolta di contributi dell'Autore *Izazovi povijesnog zanata: Lokalna povijest i sveopći modeli* [Le sfide del mestiere dello storico: la Storia locale e i modelli universali], Zagabria, 2002, p. 59-114; IDEM, "Lienteria cronica" e "fame consuntiva" (La fame, il tifo petecchiale e la morte a Cittanova nel 1817)", *ACRSR*, vol. XIX (1989), p. 181-195; IDEM, "Aspetti demografici della carestia e della pestilenza nell'Istria del primo Ottocento", *Proposte e ricerche: Economia e società nella storia dell'Italia centrale*, Università degli Studi di Ancona, Camerino, Macerata, Perugia, Siena (Arezzo), Urbino, n. 27 (1991), p. 226-247.

co avrebbero potuto ammortizzare! Dopo aver sgozzato tutto il bestiame, dato fondo agli scarsi contingenti di cereali delle cantine private e dei locali *fontichi* (i magazzini cerealicoli), la popolazione sottoalimentata dovette affrontare la fame, lo *stress nutrizionale* e tutte le sue conseguenze biologiche e psichiche, ivi inclusa la ricerca di espedienti disperati e assolutamente irrazionali⁵⁷. Nella memoria popolare rimane il ricordo di alcuni contadini istriani che, durante la carestia del 1817, si recarono perfino a Karlovac per rimediare uno staietto di mais⁵⁸.

Sin dalla sua apparizione, in Istria il mais s'è ritrovato ai margini agrari, e date le caratteristiche del terreno non vi è stato mai coltivato molto⁵⁹. Tuttavia la sua presenza nella penisola rappresenta una pagina significativa del passato istriano. La storia del granturco – come in genere la storia agraria dell'Istria – è rimasta finora insondata. È un compito che la scienza storica istriana deve ancora svolgere.

⁵⁷ Cfr. la descrizione dettagliata e documentata nell'analisi monografica di M. BERTOŠA, "Treći jahač apokalipse", *cit.*, p. 80 e seguenti. È estremamente interessante e caratteristico il comportamento dell'uomo affamato, così come descritto dal letterato Knut HAMSUN nel citato romanzo *Fame*.

⁵⁸ Il giornale *Naša Sloga* [La nostra concordia] del 2 aprile 1880.

⁵⁹ Cfr. Viktor VITOLOVIĆ, "Iz prošlosti poljoprivrede Istre od antike do XVIII stoljeća" [Del passato agricolo dell'Istria dall'antichità al XVIII sec.], *Zbornik Poreštine* [Miscellanea del Parentino], libro 1, Parenzo, 1971, p. 334.

par la récolte précédente, ne peut plus fournir le même produit. C'est de là que provient en partie la différence qu'on remarque dans le rapport des deux variétés de ce grain.

J'ai dit plus haut que la quantité des terres de L'Istrie employée pour la culture du Maïs n'était pas considérable. D'après les relevés que j'ai fait, il n'y a environ que 330.000 mètres carrés, la variété des mesures de superficie qui sont en usage dans les différents districts de L'Intendance m'empêche de réduire cette mesure d'une manière plus exacte d'après le système français n'étant pas à même, faute de renseignements suffisants de faire connaître au juste, quelle est la quantité des terres qui sont employées à cette culture, je crois qu'à l'exception de quelques terrains situés dans le district de Gorice et qui sont un peu plus fertiles, on ne peut évaluer qu'à la deuxième partie environ du total des terres labourables de la province, celles qui sont réservées à la culture de cette semence.

Pour 10. Boisseaux de Maïs que l'on sème dans les deux variétés, dont on peut compter $6\frac{1}{2}$ de la première et $3\frac{1}{2}$ de la seconde, on en obtient ordinairement dans les années médiocres 200. ce qui forme le 20. pour 1; le produit annuel de cette semence s'élève dans L'Intendance de L'Istrie à 95.000. Staja (779.923 décalitres) ce qui revient à environ 3. Stares par arpent. Ce produit comme je l'ai déjà dit, est bien loin d'être en rapport avec la consommation; l'importation de cette céréale est au moins égale à celle du produit, et si elle manquait on ne saurait comment suppléer à un article qui est devenu de première nécessité.

Depuis qu'on en a introduit la culture dans ces pays, elle forme la principale nourriture du laboureur et de artisan. Le premier, après l'avoir réduite en farine, en fait du pain qui forme sa principale nourriture pendant toute l'année; le second en fait une espèce de Bouillie appelée en langage du pays *Polenta*, pour suppléer au pain de froment et aux autres denrées qu'il n'est point dans le cas de le procurer. On en fait très-peu d'usage pour les Bestiaux. Ce n'est que dans les pays plus fertiles et où cette denrée est fort abondante qu'on en emploie une petite quantité à engraisser les cochons et la poulaille; pour ce qui regarde la quantité consommée par les Bestiaux dans la Province de L'Istrie, elle est de si peu importance qu'elle ne vaut pas même la peine d'être comptée dans la consommation générale.

La Bonne réussite de cette semence dépend surtout de la qualité et de l'exposition des terres, il lui faut de la chaleur et de l'humidité et un sol profond et bien engraisé; elle doit par conséquent très-bien réussir dans la plaine et sur tout dans les Vallées où le terrain est ordinairement plus profond, plus humide et mieux abrité, tandis que sur les hauteurs, il est généralement léger, sec et exposé aux Vents.

La qualité du terrain est d'une telle considération dans le produit de ce grain, que souvent elle l'augmente de moitié et quelques fois du double, et le gissement des terres est d'une telle importance pour le même objet que l'expérience a prouvé en Istrie que le Maïs sème sur les hauteurs donnait à peine une bonne récolte sur 10. de mauvaises, tandis que dans la Vallée on ne devait appréhender au plus qu'une mauvaise année durant la même série. Le plus grand obstacle qui s'oppose donc à ce que la culture du Maïs n'acquière plus d'importance dans la province d'Istrie, est celui de la qualité et du gissement des terres; les Districts de Capo d'Istrie, de Rovigno et de Trieste dont le sol est général montagnoux y sont moins propres que celui de Gorice; cependant dans certains endroits de la province et particulièrement dans la partie ex vénitienne, on voit cette plante cultivée, jusques sur les lieux les plus élevés, on ne saurait l'attribuer

qu'à une Vieille habitude entretenue par l'ignorance ; cette habitude est pourtant le fléau des habitans de la montagne ; c'est elle qui les entretient dans la misère, car non seulement la culture de Maïs ne leur donne par le prix de leurs peines, mais, en épuisant leur mauvais terrain, elle tend à en deteriorer encore la qualité. On propose donc comme une excellente mesure celle de prohibir la culture du Maïs sur les hauteurs, dont les terres peuvent être utilement employées à produire d'autres espèces de grains et de l'aider de l'encourager dans la plaine.

Le District de Gorice est le seul, autant par sa situation que par la qualité de ses terres, qui mette le plus à profit la culture de cette semence. Les avantages qu'on en retire sont innombrables; elle contribue à maintenir à un prix modiques toutes les autres denrées et à éloignes les disettes; il ne reserait qu'à souhaiter de voir le terrain de toute la province plus propre à la culture de cette précieuse semence pour en retirez toute l'utilité qu'elle offre à l'economie particulière et general; mais, par les motifs dont j'ai parlé plus haut, ce paxs ne se trouve point à cet égard, susceptible d'amélioration.

Tels sont, Monsieur L'Intendant Général, les renseignements que j'ai l'honneur de vous présenter sur la culture du Maïs.

Daignez agréer, Monsieur Le Compte, l'hommage de mon respect

Le Baron Intendent de L'Istrie

Calafati

SAŽETAK: *NEKI PODACI O KUKURUZU U ISTRI (od XVII. do početka XIX stoljeća)* – U stoljećima ranoga novovjekovlja Istra je po svojoj gospodarskoj strukturi bila vrlo kompleksna zemlja: vitalne sastavnice opstojnosti njezina žiteljstva temeljile su se na ratarstvu, stočarstvu, pomorstvu, ribarstvu, trgovini (pretežito krijumčarskoj), kao i na nizu zakonitih i nezakonitih izvora egzistencijalnih prihoda. U ovome se kratkom prilogu donose i – unutar spomenutoga povijesnoga konteksta – obrazlažu sumarni podaci o pojavi kukuruza u Istri. Istarski prostor, podijeljen između Mletačke Republike (većim) i Austrije (manjim) dijelom, prihvatio je kukuruz (biljku pristiglu u Europu nakon velikih zemljopisnih otkrića) relativno kasno (u XVII. stoljeću), da bi tek od 70-tih i 80-tih godina XVIII. stoljeća kukuruz postao ne samo važnim prehrambenim artiklom (mitska “polenta” / palenta), već i proizvodom za koji se plaćao državni porez. U tekstu se spominju mnogobrojni podaci o postupnom prodiranju kukuruza u dijelove Istarskoga poluotoka. U arhivskim se vrelima kukuruz naziva “formenton” / “grano turco” (kasnije “mais”), dok se u uporabnom govoru hrvatskoga žiteljstva rabi naziv

“trukinja” (metateza od “turkinja” = “tursko zrno”). U prošlim je stoljećima kukuruz u Istri bio ne samo jedna od niza uzgajanih žitarica, već je njegova nazočnost našla odjeka i u istarskoj etnokulturi, napose u njezinim mentalnim odrednicama. Autor osebnim pristupom nastoji interpretirati dosad objavljene podatke o kukuruzu u Istri, ali se oslanja i na neke neobjavljene. Napose je važno dosad nekorišteno izvješće *Rapport sur la culture du Maïs dans la Province de l'Istrie* intendanta Pokrajine Istre baruna Angela Calafatija iz godine 1813., koje se, izvorno na francuskome jeziku i u cjelovitome prijepisu, donosi u dodatku.

POVZETEK: ZEA MAYS V ISTRI (Nekaj arhivskih podatkov iz časa med 17. stol. in začetkom 19. stoletja) – V začetku novega veka je bila Istra po svoji gospodarski strukturi zelo kompleksna. Njeno prebivalstvo je v glavnem živelo od poljedelstva, živinoreje, pomorstva, ribištva in trgovine (še zlasti od tihotapstva), hkrati pa je imelo še celo vrsto bolj ali manj zakonitih virov dohodka. Avtor je želel znotraj tega zgodovinskega okvira prikazati začetke gojenja koruze v Istri. V Istri, katere večji del je spadal pod Beneško republiko, manjši pa pod Habsburžane, se je koruza (pridelek, ki so ga v Evropi spoznali po odkritju novih celin) pojavila razmeroma pozno, v 17. stoletju. Šele v sedemdesetih in osemdesetih letih 18. stoletja je postala pomembno živilo (uporabljala se je zlasti za polento), ko so nanjo uvedli tudi državni davek. V prispevku dobimo veliko podatkov o postopnem uvajanju koruze na različna območja istrskega polotoka. V arhivih se koruza omenja kot *formentum / grano turco* (pozneje *mais*), medtem ko ji je hrvaško prebivalstvo pravilo *trukinja* (metateza *turkinje* = *turško zrno*). V preteklih stoletjih v Istri koruza ni bila le ena od gojenih žitaric, temveč je pomembno vplivala tudi na istrsko etnokulturo. Avtor prispevka zelo zanimivo obravnava poznane in manj znane podatke o koruzi v Istri. V njegovi razpravi se prvič proučuje *Rapport sur la culture du Maïs dans la Province de l'Istrie*, to je poročilo nadzornika Istrske pokrajine, barona Angela Calafatija, ki je bilo sestavljeno 1813 leta. V prilogi dobimo njegovo popolno transkripcijo v francoskem jeziku.