

AGOSTINO GALLO

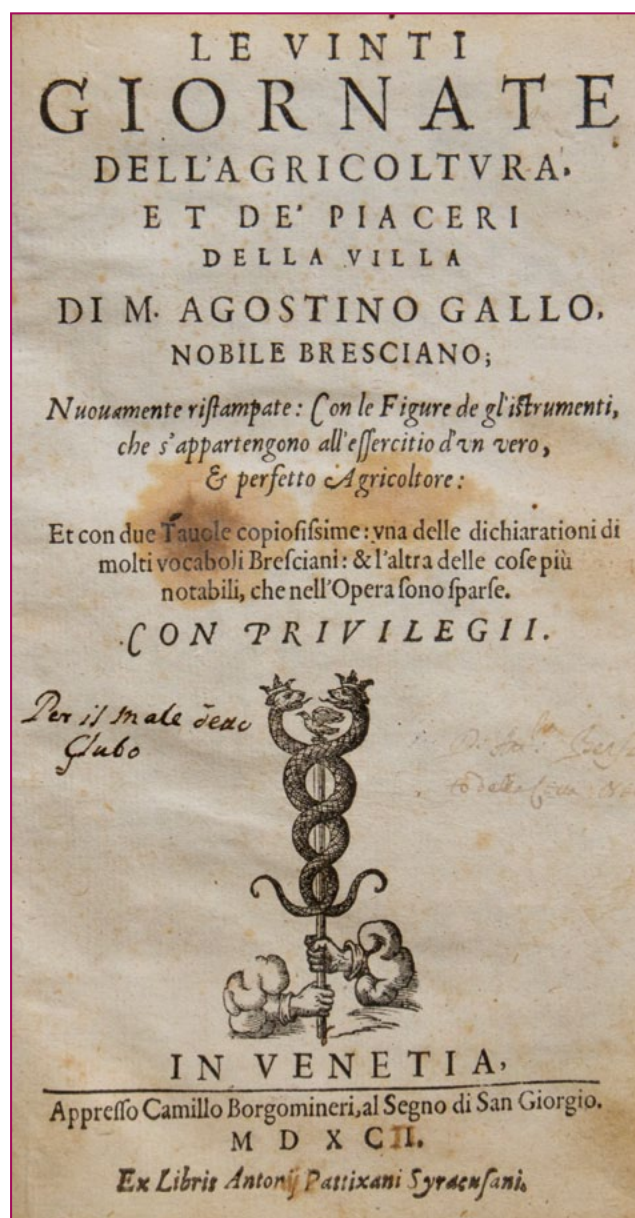
(Poncarale, Brescia, 1499 - Brescia, 1570)

È stato un agronomo italiano, protagonista assoluto del rinnovamento dell'agronomia nel Cinquecento.

Gallo pubblicò nel 1564, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*.

L'opera conobbe un immediato successo, che si tradusse nella ristampa abusiva, a Venezia, di una successione di edizioni che sottraevano all'autore ogni guadagno.

Costretto dalle cattive abitudini dei librai veneziani Gallo ripubblicò l'opera ampliandola prima nelle Tredici giornate e nel 1572, secondo un piano espositivo nuovo, pubblicò le "Vinti giornate dell'agricoltura et de piaceri de villa" un capolavoro che ripropone in veste originalissima tutto lo scibile agronomico di quei tempi.





Le conoscenze agronomiche di Gallo si fondano su quelle dei grandi autori latini, in primo luogo di Lucio Columella, il massimo agronomo dell'antichità, ma l'agricoltura che prende corpo nelle pagine dell'opera rinascimentale è radicalmente diversa da quella del mondo latino, è la nuova agricoltura irrigua della Val Padana che grazie all'acqua affianca al frumento le foraggere che consentono il più ricco allevamento bovino, ma anche colture come il mais, pianta americana appena introdotta, il riso, coltura araba proveniente dall'Andalusia, il gelso, destinato al baco da seta, una coltura fino a pochi decenni prima siciliana e calabrese, di cui Gallo comprende per primo le straordinarie potenzialità nella zona collinare prealpina.

Gallo propone la prima analisi razionale della tecnologia casearia lombarda, la tecnologia del formaggio grana, unica nel vastissimo panorama europeo.

Anche le pagine sulla trasformazione dell'uva in vino, sono piene di innovazioni e di indicazioni tecniche per

la produzione del vino mordace ricco "di scoria gassosa, leggera e pungente" di cui già aveva scritto nel 1570 il medico bresciano Girolamo Conforti nel *Libellus de vini mordaci*.

Grazie a lui sappiamo che la qualità mordace era ottenuta arrestando la fermentazione affogando le botticelle di vino in fermentazione nei pozzi. Lo zucchero rimasto una volta riportata la botticella in un ambiente più caldo permetteva la ripartenza della fermentazione e l'ottenimento di vini gentili e spumeggianti, mordaci erano chiamati, particolarmente apprezzati nel Rinascimento. Gallo scrive quindi di tecniche di produzione di un vino frizzante, amabile, dal colore paglierino, capace di resistere nel tempo (senza diventare subito aceto come accadeva ai vini di allora) che può a tutti gli effetti essere considerato l'antenato dell'odierno Franciacorta.

Ecco perché Gallo e Conforto sono considerati i "padri" del Franciacorta, testimoni delle sue antichissime tradizioni e di un *Genius loci* mai dimenticato.

La Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro conserva una copia de "Le vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa" di M. Agostino Gallo, Nobile bresciano, stampata a Venezia, presso Camillo Borgominieri al Segno di San Giorgio, nel 1591.