

**Tommaso Neri, medico**  
(*Thoma de Neris, medicus*)

***La salubrità dell'aria di Tivoli***  
(*De tyburtini aëris salubritate commentarius*)

*Roma, presso Alessandro Zannetto, 1622*



a cura di **Roberto Borgia**  
traduzione di **Laura Di Lorenzo**

Supplemento al volume XXII, 2009  
degli Annali del "Liceo Classico Amedeo di Savoia" di Tivoli

Tivoli, 2009

*la*

## La medicina di Tommaso Neri

La medicina di Tommaso Neri risente ancora del compendio della medicina tradizionale mediterranea che ha il suo padre in Ippocrate e nel romano Galeno<sup>1</sup> l'altro esponente più autorevole. Non sono estranei naturalmente i successivi studi medici, soprattutto quelli arabi (filtrati dalle traduzioni latine) e rinascimentali. Il fondamento filosofico della medicina mediterranea rappresenta il più antico tentativo, nel mondo occidentale, di ipotizzare una spiegazione eziologica dell'insorgenza delle malattie, superando la concezione superstiziosa, magica o religiosa. Nel VI secolo a.C. Anassimene di Mileto aveva spiegato come l'*aria*, da lui ritenuta il principio di tutte le cose, desse luogo agli altri elementi fondamentali *acqua, terra e fuoco*. Un secolo più tardi Empedocle diede corpo a questa teoria, sostenendo che ciò che esiste, tutte le cose del nostro mondo, sono governate da quattro forze impersonali, dette appunto "Elementi": Fuoco, Aria, Acqua, Terra. Essi provengono dall'unione delle Quattro Qualità originarie: Caldo, Freddo, Secco e Umido. E mentre all'inizio fu attribuita ciascuna qualità ad un solo elemento, si pensò poi di attribuire a ciascun elemento una coppia di qualità, perciò il fuoco non è soltanto caldo, ma anche secco; l'aria non solo umida, ma anche calda; l'acqua non solo fredda, ma anche umida; la terra non solo secca, ma anche fredda. Naturalmente esiste una scala di queste qualità, perché una sola di queste qualità si ritrova principalmente nei singoli elementi come propria a questi; il *caldo*, infatti, è proprio del *fuoco*, poiché al fuoco, essendo il più nobile degli elementi e il più vicino al corpo celeste, conviene propriamente e per sé il caldo, che è attivo in sommo grado, mentre il secco gli spetta a causa dell'eccesso di calore, in quanto l'umidità è stata ormai consumata; all'*aria* per sé spetta l'*umido*, che è la più nobile tra le qualità passive, in quanto il calore libera l'umidità, non la consuma, a motivo della maggiore distanza dalla prima causa del calore, che è il corpo celeste, mentre alla stessa aria invece spetta il caldo in senso secondario, per affinità col fuoco; all'*acqua* invece propriamente e per sé spetta il *freddo*, che è la seconda qualità attiva, in quanto si rapporta privatamente<sup>2</sup> rispetto al caldo, mentre l'umido le compete secondariamente per la vicinanza dell'aria; alla *terra* spetta propriamente e per sé il *secco*, in quanto, per la grandissima distanza dalla fonte di calore, la terra non si è disciolta in umidità, ma rimane nell'ultima grossezza<sup>3</sup>, mentre alla terra il freddo conviene secondariamente, in ragione della vicinanza dell'acqua<sup>4</sup>. Ne deriva la conseguente implicazione medica: i quattro elementi, per governare i fenomeni biologici, debbono esprimersi secondo particolari necessità; negli organismi animali ed negli esseri umani, gli elementi generano gli umori, cioè "fluidi" dotati di specifiche funzioni organiche. Ippocrate tentò quindi di applicare tale teoria alla natura umana, definendo l'esistenza di quattro umori: Bile Nera, Bile Gialla, Sangue e Flegma. L'acqua corrisponderebbe alla flemma (o flegma) che ha sede nella testa, la terra corrisponderebbe alla bile nera (o atrabile, in greco μέλαινα χολή<sup>5</sup>) che ha sede nella milza, il fuoco alla bile gialla (detta anche collera) che ha sede nel fegato, l'aria al sangue la cui sede è il cuore. Il buon funzionamento dell'organismo dipenderebbe dall'equilibrio degli elementi mentre il prevalere dell'uno o dell'altro causerebbe la malattia. Oltre ad essere una teoria eziologica della malattia, la teoria umorale è anche una teoria della personalità: la predisposizione all'eccesso di uno dei quattro umori (quando cioè un umore prevale sugli altri tre) definirebbe un carattere, un temperamento e insieme una costituzione fisica detta *complexione*: il flemmatico, con eccesso di flegma, è grasso, lento, pigro e sciocco; il melanconico, con eccesso di bile nera, è magro, debole, pallido, avaro, triste; il colterico, con eccesso di bile gialla, è magro, asciutto, di bel colore, irascibile, permaloso, furbo, generoso e superbo; il tipo sanguigno, con eccesso di sangue, è rubicondo, gioviale, allegro, goloso e dedito ad una sessualità giocosa. I Quattro Umori e cioè Bile gialla e Bile nera, Sangue e Flegma, come le qualità, debbono mantenere un certo equilibrio tra di loro; tale equilibrio è fondato su una costituzione di base ed ognuno, come detto, ha la propria, personale e inimitabile costituzione, detta "temperamento".

L'infinita possibilità che gli elementi hanno di combinarsi fra loro è all'origine degli infiniti caratteri riscontrabili nella natura umana. Gli umori, inoltre, sono soggetti a prevalere o a diminuire a seconda dei momenti della giornata, delle stagioni e delle età della vita. Il sangue, ad esempio, prevale in primavera, la collera in estate, la flemma in autunno e la bile nera in inverno. Ma tale costituzione è soggetta a continue tensioni generate dall'ambiente (variazioni climatiche, stagionali, del regime di vita, alimentari, emotive, etc.); la capacità di adattarsi a questi continui mutamenti dà l'idea sulla capacità di mantenersi in salute. Finché il corpo è in grado di compensare gli "strattoni" ambientali, si conserva in salute; quando invece non è in grado di compensare gli squilibri, si avvia verso la malattia<sup>6</sup>, ed ecco allora l'intervento del medico (che deve assicurare però anche una sana prevenzione) per ristabilire l'equilibrio che si è modificato portando la costituzione ad uno stato di sofferenza, perché non più in equilibrio. La diagnostica si avvale di una serie di "esami" a carattere analogico: gli squilibri, anche tendenziali vengono rilevati attraverso caratteristici "segni" corporei e funzionali; tra le tecniche diagnostiche specifiche della Medicina Tradizionale Mediterranea ci sono: la fisionomica, cioè l'osservazione dell'influenza di Qualità e Umori sull'aspetto fisico e sul carattere; l'esame delle pulsazioni (rilevazione della frequenza e delle caratteristiche del polso); l'esame delle urine e delle altre escrezioni, con la conseguente osservazione. La terapia viene effettuata con rimedi provenienti prevalentemente dal mondo vegetale, ma anche animale e minerale; delle varie sostanze viene valutato il potere curativo in base alle loro qualità rilevate da sapore, odore, aspetto, colore ed effetti fisiologici comuni. Ecco allora che i quattro elementi hanno le seguenti caratteristiche: il fuoco riscalda, dissecca, brucia, fluidifica ed indurisce (a seconda del substrato sul quale agisce), rende leggero e penetrante, apre. L'aria riscalda moderatamente, meglio ancora intiepidisce, fluidifica, gonfia, comprime, rende elastico. L'acqua raffredda o rinfresca, fluidifica ma può viscosizzare, inflaccidisce, rende molle. La terra raffredda, dissecca, indurisce, viscosizza, chiude, tonifica, "serra" le fibre. Le quattro qualità originarie invece agiscono in questo modo: il calore espande, apre, aumenta la temperatura, fluidifica, alleggerisce. La freddezza contrae, chiude, diminuisce la temperatura, diminuisce la sensibilità, appesantisce, viscosizza. L'umidità modera, umidifica, ammorbidisce, gonfia, diminuisce la sensibilità, ingrossa, lubrifica, rende liscio. La secchezza accentua, asciuga, indurisce, restringe, aumenta la sensibilità, assottiglia, rende penetrante, rende ruvido, aumenta l'attrito. Abbiamo detto sopra che negli organismi animali ed negli esseri umani, gli Elementi generano gli Umori, cioè "fluidi" dotati di specifiche funzioni organiche, nel caso più specifico, allargando concetti già espressi, ricordiamo che il fuoco genera la Bile gialla o "Collera" (dal greco χολή, bile), che rappresenta il calore metabolico, la forza trasformatrice, il "fuoco organico" che conferisce energia agli organi per compiere le loro funzioni e "forza motrice" agli altri umori per circolare adeguatamente in tutto il corpo. L'aria genera il Sangue, che

<sup>1</sup> Per Ippocrate vedi la nota 43 (in calce a pag. 2 del testo di Neri); per Galeno, vedi la successiva nota 44.

<sup>2</sup> L'avverbio latino *privative* ha qui il significato utilizzato da S. TOMMASO D'AQUINO, *Sententia super Methaphisicorum*, Liber 5, lectio, 20, 1077.

<sup>3</sup> Abbiamo riportato questa scala delle qualità, sintetizzando il commento, sempre di S. TOMMASO D'AQUINO, all'opera di Aristotele *De sensu et sensato*, Cap. IX, 441 b 8.

<sup>4</sup> Per meglio comprendere, se prendiamo un foglio di carta e disegniamo una croce, mettiamo le coppie di qualità opposte agli estremi dei bracci opposti e in ciascun quadrante un elemento fondamentale: perciò tra il caldo e l'umido inseriamo l'aria, tra l'umido e il freddo l'acqua, tra il freddo e il secco la terra, tra il secco e il caldo il fuoco.

<sup>5</sup> Lo stato morboso di questo umore infonde appunto la malinconia.

<sup>6</sup> Come vediamo ancora nel Seicento, anche in Paesi come l'Inghilterra, la teoria umorale era ancora in voga. Molti pazienti con sintomi riconducibili a quelli indicati da Ippocrate, venivano curati cercando di far *bilanciare* la presenza dei quattro umori nel corpo. A tale scopo era stata inventata addirittura una "*sedia rotante*" su cui veniva fatto salire il paziente; questa sedia era in grado di ruotare ad alta velocità, in modo che alla fine del "*trattamento*" il paziente si trovasse con gli umori mescolati e quindi nuovamente bilanciati. Sebbene la scienza moderna abbia completamente smentito le teorie di Ippocrate e dei suoi seguaci, esse furono dominanti fino al Rinascimento. Di questa egemonia sopravvivono ampie tracce nel linguaggio moderno: il cuore è comunemente indicato come la sede dei sentimenti e in particolare dell'amore che, poeticamente, è "alito di vita"; malinconia è un sentimento di tristezza, ma anche una grave forma di depressione; collera e flemma descrivono ancora oggi irascibilità e pigrizia; il colterico "si rode il fegato" oppure "è giallo dalla rabbia" (l'ittero è sintomo di malattia epatica caratterizzata dalla colorazione giallognola). Influenze della teoria umorale e della teoria dei quattro elementi sono tuttora presenti in varie forme di medicina alternativa come ad esempio la medicina naturopatica.

## Introduzione

Siamo lieti, a soli tre anni dalla pubblicazione della ristampa anastatica o meglio della versione tipograficamente digitalizzata del volume del medico tiburtino Tommaso Neri conservata nella Biblioteca Universitaria Alessandrina di Roma, di dare alle stampe una nuova riedizione arricchita però questa volta dalla traduzione italiana di Laura Di Lorenzo<sup>1</sup>. Completano l'edizione le note curate dal sottoscritto, che hanno lo scopo di rendere quanto più accessibile il testo del medico tiburtino, che operò a cavallo del XVI e XVII secolo. Lo scopo di questa collana, arrivata ormai al sesto volume, è essenzialmente divulgativo; ci siamo allontanati perciò volutamente dal taglio scientifico, inserendo nelle note, fin dove è stato possibile per lo spazio disponibile, la traduzione italiana dei testi latini e greci citati, in modo che la comprensione del volume stesso non sia riservata solo ad un ristretto numero di cultori delle lingue classiche, ma possa essere portata il più possibile tra i lettori curiosi, amanti del patrimonio della nostra città. Laura di Lorenzo ci parla nella sua "Premessa del traduttore" delle difficoltà che ha trovato nell'esaminare questo testo in latino del Seicento, ed infatti io voglio innanzitutto ringraziarla per la sua pazienza nel rispondere alle mie sollecitazioni per arricchire la bibliografia tiburtina ed i testi della storia della medicina di un opuscolo, tradotto finalmente in italiano, e perciò, come dicevamo prima, accessibile al grosso pubblico, non solo a quello degli studiosi. Il volume di Tommaso Neri stampato a Roma nel 1622 è presente in pochissime biblioteche<sup>2</sup>, per quelle italiane rispetto alla nostra ricognizione del 2007 dobbiamo aggiungere la copia presente nella Biblioteca Malatestiana di Cesena (Inventario BUF 5232) e quella nella Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III di Napoli (Inventario A01 1456465). Altre copie sono presenti in biblioteche straniere<sup>3</sup>, mentre nel mercato antiquario, oggi che scriviamo, ottobre 2009, per una copia vengono richiesti 1.050,00 (millecinquanta/00) euro<sup>4</sup>. Naturalmente la ristampa anastatica del 2007, curata dal nostro Liceo, ha una diffusione più capillare nelle biblioteche italiane e straniere e ci proponiamo una diffusione ancora maggiore della presente edizione, in modo che la nostra città di Tivoli abbia un ulteriore testo di riferimento ampiamente diffuso, utile non solo per la sua storia, ma soprattutto per la sua immagine nel mondo. Abbiamo esaminato nell'introduzione al volume del 2007 la problematica del testo del medico tiburtino, soprattutto riferendoci alla pianta presente nel volume citata erroneamente come "*la pianta di Tivoli del 1622 di D. Stoopendaal*", pianta non attribuibile all'artista olandese nato intorno al 1650 ad Amsterdam e morto prima del 1740, e che riprese soltanto la pianta stessa da questa allegata al volume di Tommaso Neri. Proprio alla luce delle nostre considerazioni la stesura della pianta, che riproduciamo anche nell'ultima pagina del presente volume (anche se in formato ridotto rispetto al 2007), può stabilirsi invece tra il 1610 (per la presenza della *Domus Caesium Familiae*) ed il 1621. Ricordiamo invece che una colorita descrizione della famiglia Neri ci è stata tramandata dall'annalista tiburtino Giovanni Maria Zappi (1519-1596)<sup>5</sup>

*"Di Casa Neris*

*Casa Neris la ritrovo gentile e ben condizionata in la quale vi era ms Francescho Antonio, dal quale successe ms Belardino, ms Gio. Battista e ms Thomasso suoi figlioli, il quale ms Francesco Antonio era gentiluomo con degne qualità et faceva servizio a ciascheduno et lasciò molta facoltà con molti edefitii da grano, da olio et valche da carta et ancho da panni et visse sempre honoratamente; ms Gio. Battista si ritrova dottor di legge et al presente possiede il giudicato della città della città nostra, in tal modo che egli si fa onore in lo suo officio, ma Belardino, ms Thomasso attendono a negotii di casa et ad altri lor maneggi<sup>6</sup>,*

<sup>1</sup> L'insegnante, allieva e oggi docente decana del Liceo Ginnasio Statale "Amedeo di Savoia" di Tivoli, dove è titolare della cattedra di Materie Letterarie, Latino e Greco dal 1980, si è laureata in Lettere Classiche, con tesi sulla favola latina e greca (prof. Ettore Paratore) e in Scienze Politiche, con tesi sull'illuminista M. Delfico (prof. Armando Saitta) presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Ha pubblicato le prime edizioni scolastiche, con commento e traduzione, delle "*Nuvole*" di Aristofane e di alcune orazioni di Lisia per l'editore Canova. Ha collaborato, sin dalla prima edizione, agli "*Annali*" del Liceo, curando inizialmente il settore, da lei ideato del "*Laboratorio didattico*" (saggi e ricerche degli alunni), poi con saggi su svariati argomenti. Da diversi anni viene scelta dal quotidiano "La Repubblica" per la traduzione, per il sito web, della versione di Latino o di Greco, che viene somministrata agli esami di maturità classica. Abbiamo già sperimentato la "pazienza" della prof.ssa Di Lorenzo, coinvolgendola nella traduzione del testo, anch'esso ostico, *Luca tyburtina* del 1578 dell'umanista francese E. Thevenet, pubblicato sempre in questa collana nel 2008.

<sup>2</sup> Questa la scheda del volume, da [www.internetculturale.it/moduli/opac/opac.jsp](http://www.internetculturale.it/moduli/opac/opac.jsp) e [www.opacbiblioroma.caspur.it/cgi-bin/RML\\_sch\\_opera.pl](http://www.opacbiblioroma.caspur.it/cgi-bin/RML_sch_opera.pl): **De Tyburtini aeris salubritate commentarius. Auctore Thoma de Neris medico - Romae : apud Alexandrum Zannettum, 1622 – 16], 110, 2] p., 1] c. di tav. calcogr. ; 8o - Segn.: a8A-G8 , Stemma calcogr. del dedicatario Marco Antonio Gozadino sul front. Impronta: u-a-t.m? i-i-mavt (3) 1622 (A) Lingua: Latino. Livello bibliografico: Monografia; Tipo documento: Testo a stampa.**

Codice del documento: IT\ICCU\BVEE\030800

Localizzazioni: FR0084 [RML25] - Biblioteca statale del Monumento nazionale di Montecassino - Cassino - FR - [consistenza] 1 esemplare; collocazione: ANT.L.I.19/3. Nota all'esemplare: In misc.

RM0267 [BVECR] - Biblioteca nazionale centrale Vittorio Emanuele II - Roma - RM - [consistenza] 1 esemplare; collocazione: 12. 8.I.31.Leg. coeva in perg.

RM0280 [RML01] - Biblioteca universitaria Alessandrina - Roma - RM - [consistenza] 2 esemplari. Collocazione: W.b.59 e AE.g.28 (*quest'ultimo è quello da noi riprodotto*).

RM1233 [RMSRP] - Biblioteca provinciale della Provincia di Roma - Roma - RM - [consistenza] 1 esemplare;

<sup>3</sup> Vedi ad esempio la copia presente nella British Library di Londra (Shelfmark 1170.f.16.(1)) e nella Bibliothéque Nationale de France a Parigi (FRBNF 31009307).

<sup>4</sup> Mi riferisco alla copia, in buone condizioni, messa in vendita dallo Studio Bibliografico Scriptorium di Mantova.

<sup>5</sup> *Annali e Memorie di Tivoli*, a cura di Vincenzo Pacifici, in "Studi e Fonti per la Storia della Regione Tiburtina, Tivoli, 1920, pag. 128. Già nel 1535 i Neri, insieme ai Brunelli, Toballi e Sebastiani erano tra le più ricche famiglie del ceto dirigente tiburtino, cfr. CAROCCI, pag. 268. (Per questo testo ed altri citati più frequentemente nelle note vedi la pagina 67 sg.)

<sup>6</sup> La famiglia Neri non apparteneva all'antica nobiltà tiburtina ed era quindi dedita ai commerci e all'industria, prova ne è anche il fatto che il nostro Tommaso Neri divenne medico, una professione di notevole prestigio, ma evitata, al pari di quella di *iudex*, dalle maggiori famiglie nobili.

*hommini tutti di bona natura et vivono tutti onoratamente da gentiluomini.*"

Tommaso Neri perciò, all'epoca della redazione degli "Annali" di Zappi, non esercitava l'arte medica come attività prevalente o meglio ancora non era abilitato per esercitare tale professione<sup>7</sup>, che appare invece nella copertina del presente volume, il cui *imprimatur* porta la data del 27 agosto 1621, ed appare altresì ben indicato come medico, quando il 27 maggio 1625, si recò, mazzierie della Confraternita dell'Annunziata, da Tivoli a Roma in occasione del Giubileo<sup>8</sup>. Il Neri viene chiamato "Signor Thomasso medico Neri", mentre nella stessa processione era presente anche suo fratello Giovambattista Neri chiamato "dottore", che già lo Zappi aveva ricordato "dottore in legge" diversi anni prima<sup>9</sup>. All'epoca Tommaso Neri doveva avere circa sessantacinque anni per una serie di considerazioni: 1) l'illustrazione di casa Neris dello Zappi è del 1580; 2) Tommaso Neri all'epoca non era ancora medico, ma "attendeva a negotiis di casa et ad altri lor maneggi"; 3) suo zio muore nel 1591 e probabilmente Tommaso Neri ne continua la professione; 4) è presente a Roma nel 1625 con il fratello Giovambattista che già nel 1580 era dottore in legge: di conseguenza la nascita del nostro Tommaso può essere fatta risalire proprio al 1560 o all'incirca, in attesa che ricerche più minuziose negli archivi parrocchiali ci possano dare notizie definitive<sup>10</sup>.

Ma ancora la figura dello Zappi ci è utile, per concludere il discorso sulla pianta, la *Civitatis Tyburis Delineatio*, in quanto la genesi di questa può essere fatta risalire al 1589, quando i conservatori di Viterbo espressero a Carlo, figlio del nostro annalista, i più vivi ringraziamenti per le cifre<sup>11</sup> inviate dal padre e rappresentanti gli stemmi di Viterbo e Tivoli, terre legate da antiche tradizioni di amicizia. Le copie degli stemmi erano accompagnate da alcuni versi latini scritti in basso<sup>12</sup>. Per le altre problematiche rimandiamo al volume del 2007. Buona lettura!

ROBERTO BORGIA

Questo volume fa parte della Collana "Contributi alla conoscenza del patrimonio tiburtino"

Volumi pubblicati.

- 1) *Un poeta tiburtino: Federico Fredi Panigi (1923-1994)*, 1997 e 1998, tre edizioni.
- 2) *Alle scali de San Biaciu*, commedia in dialetto tiburtino, 1998.
- 3) THOMA DE NERIS (TOMMASO NERI), *De tyburtini aëris salubritate commentarius*, 1622, ristampa anastatica, 2007.
- 4) ESTIENNE THEVENET, *Lucta tyburtina ad illustriss. et reverendiss. D. D. Aloysium Cardinalem Estensem*, 1578, ristampa anastatica con traduzione di Laura Di Lorenzo ed un saggio di Renzo Mosti, 2008.
- 5) *In memoria del Cardinale di Ferrara Ippolito II d'Este nel cinquecentesimo anniversario della nascita (1509-2009)*, a cura di R. Borgia, 2009.
- 6) THOMA DE NERIS (TOMMASO NERI), *De tyburtini aëris salubritate commentarius (La salubrità dell'aria di Tivoli)*, 1622, traduzione di Laura di Lorenzo, commento e note di Roberto Borgia, 2009.
- 7) *Ville di Tivoli descritte da l'arciprete Fabio Croce di detta città. Idi[ll]io diviso in duo racconti*. Roma, Mancini, 1664 (in programmazione)

<sup>7</sup> Lo Zappi cita lo zio materno del Neri, Vincenzo Colonna, tra "li eccellenti medici" (pag. 72 del testo di Neri) e il Neri ricorderà lo zio a pag. 12 per le osservazioni sulle febbri. Per Vincenzo Colonna vedi anche in "AMSTSA", IV, 1924, pag. 263, n. d'ordine 41. Cfr. soprattutto SANTE VIOLA, *Storia di Tivoli dalla sua origine fino al secolo XVII*, Roma, 1819, tomo terzo, pag. 275, che parla della morte di Vincenzo Colonna, avvenuta il 15 ottobre 1591: "Ne' pubblici registri della Città è chiamato Artium, et Medicinae Doctor. Era infatti così profondamente versato nelle mediche cognizioni, che il suo nome non solo in Tivoli sua patria, ma in Roma eziandio era famoso, e ricercato". L'elenco dello Zappi può essere fatto risalire intorno al 1580. Ancora sulla famiglia Neri cfr. *Le "sacre visite" del '500 nella diocesi di Tivoli*, a cura di Renzo Mosti, in "Studi e Fonti per la storia della Regione tiburtina", vol. XV, 1, Tivoli, 1988, pag. 32. La "famiglia Neri Tiburtina" era altresì proprietaria della terza cappella della navata destra nella Chiesa di S. Maria Maggiore, cfr. CROCCHIANTE, pag. 220.

<sup>8</sup> M. A. COLLEONI DE ANGELIS, "Breve trattato delle Nobili et Reverende Confraternite della Città di Tivoli nel andare a pigliare il Santissimo Giubileo nel Anno Santo 1625 alli 27 di Maggio" di Cintio Cenci, in "AMSTSA", vol. XXXIV, n. 1-8, 1961, pag. 113.

<sup>9</sup> Gli "Annali" furono scritti in vari anni dal 1572 al 1590 e come osserva V. Pacifici nell'introduzione a pag. XIII, "l'annalista, che notava i fatti man mano che li veniva ricordando, diede un ammasso di memorie slegate che non è possibile riordinare per il richiamo frequente di fatti cronologicamente posteriori che appaiono, nelle narrazioni, come già trattati".

<sup>10</sup> Meriterebbe anche un approfondimento un personaggio della stessa famiglia Neri che risulta aver lavorato alla decorazione della Fontana dell'Organo al Quirinale, l'unica superstite della residenza di Montecavallo, completata nel 1596. In una "giustificazione di tesoreria" del 1595 si cita infatti "il lavoro di stucco fatto da Mastro Giovan Giacomo de Neri, detto il Tivoli, et Mastro Pompeo Maderno di tutta roba eccetto le lumache et madreperle fatte da Santità di N. S. [Clemente VIII Aldobrandini] al Giardino di Montecavallo nel nicchione alla Piazza dei Platani et in diversi luoghi...". I due artigiani furono perciò gli autori dei mosaici rustici e degli stucchi policromi raffiguranti in primis scene della vita di Mosè, dal Mosè salvato dalle acque dalla figlia del Faraone, alle varie rappresentazioni dell'epopea che lo vide guidare il popolo d'Israele dall'Egitto alla terra promessa.

<sup>11</sup> Complessi monogrammi in corsiva cavalleresca, presentati come nuovo genere di rompicapi.

<sup>12</sup> Cfr. V. PACIFICI, introduzione ad "Annali e memorie...", cit. pag. VII, ma soprattutto S. VIOLA, cit., Pag. 268 seg.: "Esibita dal Zappi questa lettera ai Magistrati, divenne subito l'oggetto di una straordinaria Municipale Adunanza. "Dobbiamo ringraziare con entusiasmo (diceva in questa Orazio Sebastiani) lo stato buono de' Conservatori della città di Viterbo, che in memoria dell'antica Confederazione colla nostra Patria desiderano possedere una Pianta topografica di essa per farla dipingere nella Sala del loro Palazzo. Sembra doveroso pertanto, che i Magistrati, a spese comunali, se ne carichino della formazione, e quindi la spediscono ai predetti Conservatori con lettera amorevolissima, come esige il negozio". Tutta l'Assemblea a voto uniforme approvò il progetto del Sebastiani, quantunque sembra, che poscia non sortisse il suo effetto" (pag. 269). Non sbagliamo invece facendo risalire la genesi della *Civitatis Tyburis Delineatio*, proprio a quella circostanza, ma raffigurante la nostra città tra il 1610 e il 1621.

## PREMESSA ALLA TRADUZIONE

L'estate trascorsa in compagnia del gradevole ed interessante libello del nostro concittadino Tommaso Neri resterà nella mia memoria come una delle più stimolanti e divertenti.

Nel suo latino scientifico – e tuttavia non scevro di eleganza e di ricercatezze stilistiche propriamente retoriche, come si addice ad un uomo di corte della sua tempra, ricco di rimandi e citazioni di Autori classici e non solo di scienziati a lui coevi, ma di medici-icona della scienza nella classicità (Ippocrate e Galeno su tutti), - l'opera riesce a toccare tutti gli aspetti del territorio tiburtino – e non solo l'*aria* del titolo – facendo riemergere dalle nebbie del passato una *Tibur* per tanti versi così simile all'odierna, benché così distante temporalmente.

Comunque una splendida terra, dove *tranne l'oro* c'è tutto quanto può appagare, *in primis* un clima invidiabile, con i suoi venti *etesii*.

I problemi interpretativi presentati dal testo, scientifico e con andamento prosastico prettamente secentesco, non sono stati pochi né di lieve entità.

Ma la revisione effettuata sulla traduzione a seguito della minuziosa, capillare e veramente certosina opera di ricerca e commento del prof. Roberto Borgia – cui va il mio plauso e il mio sincero ringraziamento per l'aiuto e il sostegno forniti - ha consentito di redigere una versione finale in cui oscurità e dubbi appaiono definitivamente fugati.

Si è cercato di conservare nella resa italiana, senza con questo nuocere alla perspicuità del testo, lo stile spesso enfatico e sicuramente *barocco* – e non solo nelle dediche di evidente impronta cortigiana – del latino del medico tiburtino, per fare assaporare al lettore il *quid* specifico dell'uomo e dell'epoca, che, indubbiamente, nel *vertere* da una lingua all'altra rischia di andare perduto.

Il consiglio è di leggere anche il testo latino, che opportunamente, nella veste grafica scelta dal curatore, è posto a fronte alla traduzione. Lo stratagemma editoriale consente di recuperare, a vista d'occhio, il *sapore* di un'epoca e del suo Autore.

Tivoli, ottobre 2009

LAURA DI LORENZO

D E  
TYBVRTINI  
A E R I S

*Salubritate Commentarius.*

AUCTORE  
THOMA DE NERIS  
MEDICO.



R O M A E,  
Apud Alexandrum Zannettum, 1622.

*Cum facultate Superiorum.*

Imprimatur, Si videbitur Reuerendiss.  
Pat. Mag. Sac. Pal. Apost.

P. Episc. de Curte Vicefg.

**D**E mandato Reuerendiss. P. Hyacinthi Petronij Sacri Palatij Magistri, Ego infra scriptus legi diligenter commentarium de Tyburtini Aeris salubritate Auctore Thoma de Neris, in eoque nihil inueni quod S. Rom. Eccl. aut bonis moribus repugnet, in cuius fidem hæc proprio chirographo scripsi, ac subscripsi. Hac die 27. Augusti 1621.

Ego Prosper Martianus Medicus Physicus, &c.

Imprimatur, Fr. Ignatius Ciantes Magister, & Socius Reuerendiss. Pat. Mag. Fr. Hyacinthi Petronij Sacri Apostolici Palatij, Ord. Prædic.

ILLVSTRISS. PRINCIPI  
MARCO ANTONIO  
GOZADINO  
S. R. E. CARDINALI AMPLISS.  
ET EPISCOPO TYBVRTINO.  
AC S. D. N. GREGORII XV.  
CONSOBRINO.

THOMAS DE NERIS  
Tyburtinus. S. P. D.

**S**uperioribus diebus æstiuis ( Illustriss. ac Reuerendiss. Princeps ) horis quasi succisissis, hoc de clementissima Tyburtini aëris salubritate opusculum, elucubraui: suppressendumq; esse præ ingenij mei tenuitate duxeram; Cum illud neq; sapientum aspectu, nec Romana au-

a 2 la

D E  
TYBVRTINI  
A E R I S

*Salubritate Commentarius.*

AVCTORE  
THOMA DE NERIS  
MEDICO.



ROMAE,  
Apud Alexandrum Zamerrum. 1621.  
*Cum facultate Superiorum.*

Imprimatur<sup>1</sup>, si videbitur Reverendiss[imo]  
Pat[ri] Mag[istro] Sac[ri] Pal[atii] Apost[olici]<sup>2</sup>  
P[aulus] Episc[opus] de Curte<sup>3</sup> Vicesg[erens]

De mandato Reverendiss[imi] P[atris] Hyacinthi Petronij<sup>4</sup>  
Sacri Palatij Magistri, Ego infrascriptus legi diligenter  
commentarium de Tyburtini Aeris salubritate Auctore  
Thoma de Neris, in eoque nihil inveni quod S[anctae]  
Rom[anae] Eccl[esi]ae aut bonis moribus repugnet, in  
cuius fidem haec proprio chirographo scripsi, ac  
subscripsi. Hac die 27. Augusti 1621.

Ego Prosper Martianus<sup>5</sup> Medicus Physicus, etc  
Imprimatur, Fr[ater] Ignatius Ciantes<sup>6</sup> Magister, & Socius  
Reverendiss[imi] Pat[ris] Mag[istri] Fr[ater] Hyacinthi  
Petronij Sacri Apostolici Palatij, Ord[inis]  
Praedic[atorum]

Si stampi se sembrerà opportuno al Reverendissimo  
Padre Maestro del Sacro Palazzo Apostolico  
Paolo della Corte Vescovo Vicesegretario

Per ubbidire ai comandi del Reverendissimo Padre  
Giacinto Petroni, maestro del Sacro Palazzo, io  
infrascritto ho letto con attenzione il commentario intorno  
alla salubrità dell'aria di Tivoli opera di Tommaso Neri e  
in quello non ho trovato nulla che possa ripugnare alla  
Santa Romana Chiesa e ai buoni costumi, in fede di  
proprio pugno ho scritto e sottoscritto queste cose. Nel  
presente giorno del 27 agosto 1621.

Io Prospero Marziano, medico, fisico, etc.

Si stampi, Fra' Ignazio Ciantes *magister atque socius*<sup>7</sup> del  
reverendissimo padre maestro del Sacro Apostolico  
Palazzo Fra' Giacinto Petroni, dell'ordine dei Predicatori.

*[pag. 1 dell'Introduzione del testo latino].*

TOMMASO NERI TIBURTINO  
SALUTA<sup>8</sup>

l'illustrissimo principe MARCO  
ANTONIO GOZADINO<sup>9</sup>  
CARDINALE DI SANTA ROMANA  
CHIESA<sup>10</sup>  
VESCOVO TIBURTINO e CUGINO  
DEL SANTISSIMO  
NOSTRO Signore<sup>11</sup> GREGORIO XV

Nei precedenti giorni estivi (illustrissimo  
e reverendissimo principe), pressappoco  
nei ritagli di tempo, ho elaborato questo  
opuscolo sulla mitissima e salutare aria  
di Tivoli: avevo pensato di doverlo  
distruggere per la dappocaggine del mio  
ingegno, poiché lo ritenevo indegno sia  
della visione dei saggi sia della corte  
romana.

la dignum existimarem: Nō nul-  
lorum autem amicorum hortatu,  
et edere decreui, et tuo Illustris-  
simo volui nomini nuncupare; nō  
solum quia cum sublimi ista tua  
dignitate, qua mirificè præfulges,  
cum sis etiam sanguinis vinculo  
S. D. N. Gregorio X V. coniun-  
ctus, summa est demum tibi inna-  
ta probitas, equitas, atque religio,  
quarum exemplo virtutum Chri-  
stianam Rempub. iuvisi semper,  
et quotidie iuvas; verum etiam  
quia usq; adeo summa es uniuersa-  
rum rerum gloria insignitus, ut  
tamquam virtutum cunctarum  
exemplar potius admirandus, quam  
imitandus esse videaris. Tanta  
vero et tam eximia est in te bene-  
ficien-

instar clementissimos Coeli aspe-  
ctus, et retardare potes, et admo-  
uere, tum assiduum de bonis bene  
merendi studium, quo singulis fa-  
cilitate gratissimus nulli non es  
præstantissimus largitate, tum ve-  
ro mea non vulgaris obseruantia  
erga illustrissimam istam Gozadi-  
næ gentis purpuram, ergo ingenij  
tibi mei fructus primi, prima liba-  
mina debebantur, tu illa tuo no-  
mine protegi, foueriq; grauatè ne-  
feras, et quoniam nec tuæ ampli-  
tudo fortunæ restituendi vicem po-  
scit, nec meæ tenuitas remuneran-  
di suggerit facultatem; Hūc certe  
nostri in te animi perpetuum ve-  
luti testem, atq; obsidē habeto. Vale.  
Romæ. Idibus Ianuarij 1622.

I. E. V. I.

ficentia, ac morum dexteritas, qua  
omnium tibi gratiam cōcilias, qua  
studiosos summopere amas, foues,  
atq; complecteris, ut maiori ne sa-  
pientia, an humanitate sis decora-  
tus non facile sit iudicare. Ego sa-  
nè cuiuslibet impar meritis, nemini  
non secundus dignitate, ceteris ta-  
men hac una incipiam esse bea-  
tior, ditiorq; inopia, quod tibi vni  
Card. Amplifs. in hisce pangendis  
lucubrationibus mea semper desu-  
dauit industria. Nimirum quādo  
ille persequuntur nostri aeris sa-  
luberrimam amoenitatē, nullo ar-  
gumento, quam ingenij mei steri-  
litate minus propitio ipsas tibi iure  
suo vindicabat; cum Tyburis Pa-  
storalis isthæc dignitas, qua Solis  
a 3 in-

## LEVINI HIELII

### ELEGIA

in gratiam Auctoris.



**N**ERVS init patrias cliuosi Tyburis  
arces.  
Ite, triumphales neclite ferta Deæ. (phos  
Ne vaga Casareos memoret iā Pama trium  
Neu sua pugnaces Gloria iactet anos.  
Munera damnofo sunt hæc exempta duello:  
Diffluit alterno sanguine paræa quies.  
Scilicet his Mundi fuerat complenda ruinis  
In cineres olim Roma abitura suos.  
Nunc pax, et placido micuit vicioria bello:  
Nunc iuuat indomita rāpere mortis iter.  
Par erat, et pestis scelerosū abstergere virus,  
Dum salit in dubias febris iniqua notas.  
Seu clandestino quatiens præcoruā pulsū,  
Supposuit vigiles irrequieta faces:  
Seu male tabētes sensim populata medullas,  
Deuouet Elysie languida membra neci.  
Hæc fuerant: spolijs, et clade decorus opima  
Nūc redit, et noto in Tybare Nerus ouat.  
Cernere vngato liuentes tergoze morbos  
Fas erit, et postis vultibus ire lues.  
Quā multos olim faciles meminere Quirites  
a 4 lve



[p. 2] Tuttavia per esortazione di alcuni amici, ho deciso di darlo alle stampe e ho voluto dedicarlo al tuo illustrissimo nome, non solo per codesta tua sublime carica, della quale risplendi in modo mirabile, ma anche perché sei unito da vincoli di sangue col Santissimo Signore Nostro Gregorio XV, infine perché sono eccelse la tua innata rettitudine, equità e religiosità, con l'esempio delle quali virtù sempre hai sostenuto la società cristiana<sup>12</sup> e ancora la sostieni; ma ancora perché sei stato insignito della somma gloria di tutte le attività a tal punto che devi essere ammirato come esempio di tutte le virtù più di quanto sembri degno di essere imitato. La tua benevolenza è poi tanto splendida,

[p. 4] puoi frenare e muovere le sembianze più clementi del Cielo, sia il continuo zelo di ben meritare riguardo queste attività, [zelo] per il quale non sei assolutamente grato a nessuno per la facilità nei singoli campi, del tutto superiore per generosità, sia d'altro canto il mio non comune rispetto per codesta porpora illustrissima della famiglia Gozadino. Quindi a te sono dovuti i primi frutti del mio ingegno, le prime libagioni; tu proteggili e favoriscili col tuo nome, non sdegnarli e, poiché né la grandezza della tua protezione chiede un contraccambio né la pochezza della mia rifugge la possibilità di una ricompensa, considera sicuramente questo nostro stato d'animo verso di te come una testimonianza perpetua di fedeltà. Saluti. Roma 13 gennaio 1622.

[p. 3] così la destrezza dei modi, con cui ti attiri il favore di tutti, con cui prediligi soprattutto gli studiosi e li sostieni, che non è facile giudicare se sei ricco più di saggezza o di affabilità. Io, certamente impari a chiunque per meriti, non secondo a nessuno per dignità, tuttavia per questa sola cosa comincerò ad essere più felice e più ricco degli altri; per l'incapacità [che m'induce a chiedere il sostegno], perché è per te solo, illustrissimo cardinale, che la mia attività sempre si impegnò per rendere pubbliche queste riflessioni. Certamente, poiché esse trattano dell'amenità del tutto salutare della nostra aria, per nessuna ragione, quanto per l'aridità del mio ingegno, le rivendicavano per te con meno propizio loro diritto sia questa dignità di pastore di Tivoli, con la quale come un sole

[p. 4]

**E L E G I A**  
**di Levinus Hielius<sup>13</sup>**  
**per l'Autore**

Neri entra nelle patrie rocche dell'erta Tivoli.  
Andate, o Dee del trionfo, intrecciate corone  
affinché la Fama errabonda<sup>14</sup> non ricordi i trionfi dei Cesari,  
la sua Gloria vanti i combattivi antenati<sup>15</sup>.  
Questi sono i doni sottratti ad un pericoloso combattimento;  
scorre la pace conquistata con vicendevole sangue.  
Certamente con queste rovine del mondo dovette  
essere realizzata un tempo Roma destinata a terminare nelle sue  
ceneri.  
Ora la pace e la vittoria brillarono con tranquillo scontro:  
ora conviene infrangere il percorso dell'indomita morte.  
Aveva lo stesso peso eliminare il veleno della scellerata peste,  
mentre la malvagia febbre danzava con incerte note,  
sia che scotendo i cuori con segreto balzo,  
inquieta facesse serpeggiare vigili fiaccole:  
sia che, dopo aver malamente devastato a poco a poco le  
malate midolla,  
votasse a morte le spossate membra di Elisia<sup>16</sup>.  
Queste cose erano accadute: ora Neri torna  
ornato di spoglie e ricco di bottino ed esulta nella ben nota  
Tivoli.  
Sarà possibile scorgere i lividi morbi sul dorso colpito da  
verghe  
i contagi andarsene in rovina a volto basso.  
Un tempo i Quiriti ricordano che essi [morbi] agili in gran  
numero

Ire triumphales Consulibus ante rotas.  
 Illicet astiua contagia tetra dici,  
 Damna pruinosae cernere noctis erit,  
 Et resides Caeli flammis, Libraque nocentis  
 Crimina, & imbriferi plumbea tela Noti.  
 Ille tamen Lycia perplexus Daphnide crine  
 Excipiet plausus Tybur ab aere tuos.  
 Sapius ad strepitum, populiq. à laude gementes  
 Cernet Apollineos ire retrorsus equos.  
 Sapius & patriae repetet vestigia terra,  
 Et permansuri forniciis aëta leget.  
 Nō bene marmoreo tua gloriatingitur arcu,  
 Quem regit Oebalijs casa columna iugis.  
 Nec tua fusilibus satiatur fama metallis,  
 Exiguas suas aere perennat opes:  
 Sed tibi per memores aeternant secula fastos  
 Munera, non ullis diripienda dolis.  
 Tale per Oenotrios, & aquosi ad Tybridis or  
 Mirum Pæoniæ digeris artis opas. (bem.  
 Et iam composito surgit tibi machina textu,  
 Et picturato stemmata fulta tholo.  
 Cernimus irriguo turgentia marmora cæpos,  
 Prataque muscosis asperiora vadis,  
 Et iuga Dircaeo dudum placitura colono,  
 Et posita artificii mœnia prima manu,  
 Saucia mentito modo qua tenebrescit hiatus.  
 Fecundo reparat vulnere damna silex.  
 Sic & inexhausta lapides formace liquefuit.  
 Putris & in gelido cortice gleba riget.  
 Aureus Lœis præsudat roribus aër:  
 Grataque ab Occiduo purpurat aura die.  
 Alla-

Et quam vestis obit concolor alba Fides:  
 Quæq. repercussa congaudet imagine vitri:  
 Quæq. pharetratas negligit usq. minas:  
 Quæq. voluptatem, motusq. refrænat inertes:  
 Quæq. suo quoduis pondere librat opus.  
 Felsina, te primum testor: cui luxit ab auri  
 Flore puer claros amulus inter auros.  
 Vos Roma cineres, vos ò Capitolia, testor,  
 Clausuraq. Tarpeijs non bene iuncta iugis.  
 Onimis optato felicitia tempora cursu,  
 Cum daret Oenotrio iura Latina foro.  
 Scilicet hac Cæli consecèditur arte cacumen:  
 Hac Latios inter purpurat ille patres.  
 Hanc te Romulea primum suffectus ab arce  
 Pastor, ut edoceat talia iussa monet.  
 Parce salutiferis aurū bene conditur antris:  
 Aurum ni queras omnia Tybur habes.  
 Qualia iussa decent delapsū à sede magistrū  
 Aetherea, patrem qualia iussa decent.  
 Qualia & agnati monuit Sapia Neri,  
 Dum subit aethereas nota per astra vias.  
 Dum patriam viuo nouit clarare triumpho  
 Dum Tyburtino supplicat una Ioui.

Allapsu pluuie cum vix risere salubri,  
 Versicolor dociles arcuat imber aquas.  
 Temperat ignitos hinc pensilis vna racemos,  
 Guttaque necesseo sollicitanda lacu.  
 Prodiziosa nouo vernant violaria facte  
 Semper, & iniussis spina cruenta rosis.  
 Pingua squamosos non hic armata colubros,  
 Nec timet indigenas rustica turba feras.  
 Tutia sed in segetes, & fertile vimen Oliua  
 Conducit mites obsequiosa manus.  
 Cernas, colonato deuexus margine riuus  
 Ut viridem innocuo fulgere labis humū.  
 Ille metallifero trepidans à fonte, cauernas  
 Perforat: & medica voluitur aurū opes.  
 Forsitan attactu tenerum deposcitur aurū:  
 Solutur & fuluo diues arena gelu.  
 Vna tamē docet hæc omnes iustissima tellus,  
 Visceribus parcens officiosa suis. (cum.  
 Parce, licet: miserū tenebris bene creditur aurū  
 Aurum ni queras omnia Tybur habes.  
 Id GOZADINVS te maximus ore Sacerdos,  
 Augustis etiam moribus ille monet.  
 Olli nimirum pietas pretiosior auro est,  
 Et nihil innata religione prius. (nos,  
 Vna illi hæc primos potuit comes ire per ar-  
 Cam tener antiquos ludere ante Lares.  
 Vna etiam inuenit spinosam ascēdere cliuū  
 Impulit è binij callo stercora comes.  
 Hinc chorus equatis, virtutū nomina mille,  
 Mille viri sensus excoluere Dea.  
 Hinc & coccineo radiata modesta iuco:  
 Et

## TYBURTIS COELI LAUDES

incerti Auctoris.

Incedit algens Anio quæ præcepit gradu,  
 Amœniori constitum mundi loco,  
 O Latia Tempe, Tybur, & clarum iubar,  
 Beata tellus, orbis ò felix plaga,  
 Cælo sereno spiritum purum trabis,  
 Baiarum amœnum litus, & Gauri decus,  
 Pindi recessus Tyburi musis sacri,  
 Odera cedant rura vernanti thymo  
 Felicis Hyble: quidquid immensus sinu  
 Orbis capaci continet, quidquid mare,  
 Vbiq. quidquid optimam, quidquid bonum,  
 Telluris arces, ambitu Tybur breui:  
 Semperque amico sydere, & cælo fruens  
 Auram salubrem carpis: & quando furens  
 Ardore phœbus incubat terris graui,  
 Asterque perflat turbidus mundo nocens,  
 Siccatque latè flumina accensus vapor;  
 Cursu perenni fontium dulces aquæ,  
 Sylua virentes arborum densis comis,  
 Semper tuorum collium florens viror  
 Tibi decorem veris aeterni ferunt.  
 Miraris hospes veris aeterni domum  
 Mentis stupores amoue, hunc Cælum fauet.

<p><b>[p. 6]</b> avanzavano davanti alle ruote trionfali del console.  Presto sarà possibile scorgere gli orribili contagi  del giorno estivo, i danni della rigida notte  e le rimanenti fiamme del cielo e i delitti della nociva Bilancia  e i plumbei dardi del piovoso Noto<sup>17</sup>.  Egli tuttavia, intrecciato per la chioma alla Licia Dafnide  accoglierà, o Tivoli, dal carro le tue ovazioni.  Vedrà più spesso i cavalli di Apollo<sup>18</sup> tornare indietro  gemendo alle grida e alle ovazioni del popolo.  Calcherà di nuovo più spesso le orme della terra patria,  e leggerà le imprese dell'arco imperituro.  La tua gloria non è ben cinta dall'arco di marmo,  che è sorretto dalla colonna cesellata con gioghi Ebalii<sup>19</sup>.  Né la tua fama si accontenta di metalli fusi,  o rende eterne le sue gesta con un po' di bronzo:  ma a te i secoli rendono eterne le imprese con memorii fasti,  non distruggibili da alcun inganno.  Tale opera mirabile di arte Peonia<sup>20</sup> tu  organizzi tra gli Enotri<sup>21</sup> e presso la città del Tevere ricco di  acque.  E già emerge per te dalla macchina sul testo ordinato,  e sostenuta con tanto di stemma da una volta dipinta.  Vediamo i marmi che si ergono sulla pianura ricca d'acque,  e i prati resi più ardui da muschiosi guadi,  e le vette già destinate a piacere al dirceo<sup>22</sup> colono,  e le mura innalzate per prime dalla mano dell'artista,  che, ferite, oscura con una finta voragine.  La selce ripara i danni con feconda ferita.  Così e con inesausta fucina le pietre si liquefanno.  Putrida la zolla si ghiaccia in gelido guscio.  L'aria dorata gronda di orientali rugiade:  e il soffio gradito si tinge di rosso dal giorno che tramonta.</p>	<p><b>[p. 7]</b> Non appena a stento sorrisero per l'arrivo della salutare  pioggia,  la pioggia cangiante inarca docili acque.  L'uva pendula da una parte addolcisce splendenti racemi  e la goccia deve essere smossa con nettareo umore.  Splendide aiole di viole rifioriscono sempre con nuovo profumo  e le spine sanguinose alle rose, senza che gli sia ordinato.  Qui i pingui armenti non temono squamosi serpenti,  né la turba contadina teme indigene belve.  Ma sicura tra le ricche messi la mano servizievole  fa crescere il fertile virgulto dell'olivo.  Osserva come il ruscello in pendio sul margine multicolore  lambisce il verde terreno con innocua acqua sulfurea<sup>23</sup>.  Quello ribollente dalla sorgente ricca di metalli  trapassa grotte e scorre arricchito di effetti curativi.  Forse si nutre del tenero oro toccato<sup>24</sup>:  si scioglie anche la ricca sabbia con il biondo gelo.  Tuttavia questa sola giustissima terra dà insegnamenti a tutti,  risparmiando, ligia al dovere, le proprie viscere.  Risparmiala, è lecito: il povero oro è ben affidato  alle tenebre, se non cerchi l'oro, Tivoli, hai tutto<sup>25</sup>.  L'illustre sacerdote Gozadino ti ammonisce di ciò con la bocca,  [te lo ricorda] anche con venerandi costumi.  Per lui di certo la devozione è più preziosa dell'oro  e nulla [è] più importante di un senso religioso innato.  Con lui questa sola poté andare come compagna per i primi anni  quando piccino giocava presso gli antichi Lari.  Ella sola lo spinse anche da giovane a salire lo scabro pendio  seguendolo come compagna sul sentiero dai bivi.  Di qui un corteo di eguali, i nomi di mille virtù,  mille Dee coltivarono la sensibilità dell'uomo<sup>26</sup>.  Di qui la modestia aureolata da porpora scarlatta</p>
<p><b>[p. 8]</b> e la bianca Fede con veste d'identico colore si fanno  incontro:  ogni cosa, riflettendo l'eco dell'immagine del cristallo, si  rallegra con essa:  ogni cosa non si cura delle minacce delle farette:  ogni cosa reprime piacere ed emozioni vane:  ogni cosa bilancia col suo peso qualsiasi opera.  Bologna<sup>27</sup>, te per prima chiamo a testimone: per la quale  brillò, nel fior dell'età, fanciullo emulo tra i suoi avi.  Voi, ceneri di Roma, voi o rocche Capitoline, chiamo a  testimoni  e le chiuse non ben connesse alle vette Tarpee.  O tempi felici per il troppo desiderato corso,  quando assegnava diritti Latini al foro Enotrio.  Certo con questa arte si scala la vetta del Cielo:  con questa egli si veste di porpora tra i padri Latini.  Dalla rocca di Romolo prima avendo infuso questa in te  il pastore ti ammonisce che sveli tali ordini.  Risparmia l'oro [che] ben si nasconde in salutari caverne:  se non cerchi l'oro, Tivoli, hai tutto.  Quali ordini si addicono al maestro disceso dalla sede celeste,  quali ordini si addicono al padre.  Quali cose la Sapienza insegnò al figlio Neri,  mentre attraverso noti astri ascende alle eternee vie.  Mentre impara a rendere illustre la patria con fulgido trionfo  mentre supplica insieme Giove Tiburtino<sup>28</sup>.</p>	<p><b>[p. 9] L O D I D E L C I E L O  D I T I V O L I  di Autore incerto</b></p> <p>Lì dove avanza fresco l'Aniene a precipizio<sup>29</sup>,  inserito in un luogo del mondo troppo splendido,  o laziale Tempe<sup>30</sup>, o Tivoli, splendore fulgente,  terra beata, o felice plaga del mondo,  godi da un cielo sereno una limpida aria.  Lido ameno di Baia e ornamento di Gauro<sup>31</sup>,  rifugio del sacro Pindo per le muse a Tivoli,  cedano i campi profumati del timo<sup>32</sup> primaverile  della fortunata Ibla<sup>33</sup>: qualsiasi cosa contenga  l'immenso grembo del capace mondo, qualsiasi il mare,  dovunque tutto ciò che migliore, tutto ciò che buono,  [contengono] le rocche della terra, Tivoli le contiene in breve  cerchio:  tu che godi di astri e di un cielo sempre amici  ottiene un'aria salutare: sia quando infuocato  di afoso calore Febo incombe sulle terre,  sia quando l'Austro<sup>34</sup> soffia turbolento per nuocere al mondo,  sia quando l'infuocato vapore prosciuga le acque per largo  spazio;  le dolci acque di sorgenti dal corso perenne,  le selve verdeggianti di alberi dalle fitte chiome,  il verde fiorente dei tuoi colli sempre  ti donano lo splendore di un'eterna primavera.  Ammiri, o straniero, la sede di un'eterna primavera?  Allontana lo stupore dalla mente, il Cielo arride a questa città.</p>

# INDEX RERVM

## NOTABILIVM,

Quae in hoc Commentario continentur.



**A**er inter cetera elementa primario consideratur Medico pag. 2  
Aer maximi momenti est in rerum natura. *ibid.*  
Animantium nutrimentum triplex. *ibid.*  
Aer solo, seu spiritu ab Hipp. vocato, posse plures dici anim. l. videre. 3

Aer purus nullum prebet alimentum, cuiusmodi nō est apud nos sed mixtus. 4  
Aer consideratur à Medico, ut est alimentum corporis humani, & insitauratum spirituum, qui consumuntur. *ibid.*  
Aeris ad vitam necessitas, eiusque considerationis utilitas. *ibid.* & seq.  
Aer potentissima est causa sanitatis, & morborum. 5  
Aer humidus, calidusque deterior est, & quare. *ibid.*  
Amicus, homini utilior est ipsis elementis. 7  
Aeris temperi bona, vel mala, ex frigore, & calore digoscitur, usque quae inter haec media sunt. 9  
Aeris propria qualitas est humiditas, & caliditas. 10  
Aer quomodo corrumpitur, & putrescit. 15  
Aeris virtus vana oritur, eiusque tranquillitas. 18  
Aer quomodo immutat corpora, & que conservat. 19  
Aer si lux vitæ, morborumque auctor. 20  
Aer bonus, quis dicatur. *ibid.*  
Aeris salubritas unde digoscatur. 23  
Aer

Fons S. Angeli illiusque aqua qualitates. 89  
Fontes metallici damnantur ad potum. 91  
Ferrata Aqua Tyburis quas habeat qualitates. *ibid.*

**H**ippocrates dixit triplex esse animantium nutrimentum. 2  
Hipp. dixit tria esse, quae corpora animantium sustentant. 4  
Homo sine alijs elementis vitam trahere potest sine aere vero neque per brevissimum tempus. *ibid.*  
Homini utilior est amicus quam ipsa elementa. 7  
Hominum corpora plurimum alterantur ab aere. 19  
Homines ubi longiorem vitam trahunt. 29 & 30

**I**talia commendatur, quia inter summæ contraria sita est. 9

**L**apis, & Lapidicina Tyburtina ubi sit. 168

**M**edicus considerare debet naturam elementorum. 2  
Medicus perpen dere debet inter cetera elementa precipue aerem, & quare. *ibid.*  
Medicus considerat aerem precipue, ut alimentum humani corporis, spirituumque deperditorum insitauratum. 4  
Medicus studere debet elefioni aeris. *ibid.*  
Morbi quomodo à aere, & quomodo à vitæ ratione fiant. 17  
Manna Tyburi colligitur. 35  
Mellis Magna quantitas Tyburi colligitur. 38  
Molorum Funicorum affectus. 39  
Medicus debet ponderare qualitates aquarum. 65

**N**utrimentum animantium triplex, ex Hipp. Citus, Potus, & spiritus, id est, aer. 2

Aer materia ventorum est. 28  
Anienis amnis satis ampla descriptio. 53 & 54  
Anio unde ortus habeat. 67  
Aquaturn bonitas denotat aeris salubritatem. 65  
Aqua commune solatium agris, & sanis. *ibid.*  
Aqua optima que sit, & quomodo digoscatur. 66  
Anieni nomen à Aulo Hetruscorum rege. 68  
Anienis aqua potatur ab habitatoribus sine damno. 68  
Aguorii aqua, unde dicta, & eius qualitates. 82 & seq.  
Albularum Tyburis virtutes, & qualitates, & quibus morbis sint salutaris. 98 & 100  
Aqua pluuiialis electio, & qualitas. 105 & 106

**B**onitas Tyberis ab Anione, & Albulis Tyburtinis. 103  
Bellariorum Tyburtinorum ortus. 109

**C**ommunia posse minus arduum est, quam propria, ac particularia. 6  
Calumnias negligere ingenii viri est, neque ob illarum merum a re vitii desistere. 7  
Corpora calida, & humida facile putrescunt. 13  
Calculus in renibus unde generatur. 75

**E**lementorum portio, ac precipue aeris omnibus hominibus utilissima est. 1  
Elementorum naturæ consideranda est à Medico, ex illis enim omnia mixta componuntur. 2  
Elementa pura non sunt apta nutritioni. 3  
Elementaris aqua esset potu pessima. 87

**F**ebres pestilentes in aere turbido, & humido sunt. 5  
Frigidum est inimicum ossibus, & nervis, &c. 75  
Fontes aquarum ad ortum solis optimi sunt. 79  
Fontes, ac Putei cur hyeme calidi, astate frigidi. 88  
Fons

**O**lei Tyburti bonitas. 34  
Olei optimi affectus. *ibid.*  
Oleum aeris vicem gerit sicuti Sal ignis. 36  
Oenanthinum vinum quale fuerit Antiquis. 63

**P**estem ab humidiori calidiorique aere ortum habere. 5

**R**oma posita est in medio Italiae. 9  
Roma cur morbi per multi articulares, ac distillationes. 27  
Raspatum consiciendi modus. 59  
Raspatum fuerit in usu apud Antiquos. 62  
Reuelleria aqua Tyburis melior Aniene. 82

**S**tirax habetur Tyburi ex arbore simili malo Coroneo. 34  
Salis effectus qui sunt. 41  
Sanis omnis aqua potui idonea est. 95  
Sulfurea aqua descriptio, & eius usus. 96

**T**yburtini incolae maximi sunt animi vigovis. 3  
Tyburtini fossoris historia, qui plures dies vixit sine potu, & cibo. *ibid.*  
Tybur antiquissimum. 8  
Tybur eodem sub climate quo Roma. 9  
Tybur ventis est maxime obnoxium. 10  
Tyburi Autumnus parum dissimilis est hyemi. 11  
Tyburi aetas, veri sit similis. *ibid.*  
Tyburi homines quare à putribus febribus sint satis alieni. 16  
Tyburi aer semper est varius. 11 & 15  
Tyburis aer frigidus, & secus est. 26  
Tyburi capitis vulnera cur sint lethalia. *ibid.*  
Tyburis aeris salubritatem, quam plurima Villa Imperatorum, ac aliorum collantur. 32  
Tyburi varia optimarum simplicium genera nascuntur.

[pag. 10] **Indice delle cose notevoli contenute in questo trattato** [Nota: le pagine latine vanno lette da sinistra a destra; la traduzione, per problemi di spazio, va letta, in questo caso verticalmente. Naturalmente l'indice rimanda alla pagina con la numerazione originale del testo latino o alla sua traduzione. –n.d.c.]

		nè per paura di quelle desistere da una cosa utile	Pag. 7
L'Aria è considerata dal medico tra gli elementi primi.	Pag. 2	I corpi caldi e umidi facilmente si putrefanno da dove si genera il Calcolo ai reni.	Pag. 13 Pag. 75
L'Aria ha grandissima importanza in natura.	ibidem	la conoscenza <sup>34</sup> degli <b>E</b> lementi e soprattutto dell'aria è molto utile a tutti gli uomini.	Pag. 1
Triplice nutrimento degli esseri viventi ( <i>Animantium</i> ).	ibidem	il medico deve considerare la natura degli <b>E</b> lementi, poiché da essi sono composte tutte le cose miste.	Pag. 2
d'Aria soltanto o di spirito, come è definito da Ippocrate, l'essere vivente può vivere parecchi giorni.	Pag. 3	gli <b>E</b> lementi puri non sono idonei al nutrimento.	Pag. 3
L'Aria pura non offre alcun alimento, del tipo che c'è tra noi, ma misto.	Pag. 4	l'acqua <b>E</b> lementare <sup>35</sup> potrebbe essere la peggiore a bersi.	Pag. 87
L'Aria è considerata dal medico come alimento del corpo umano e rinnovamento degli spiriti che si consumano.	ibidem	le <b>F</b> ebbri pestilenziali si verificano nell'aria inquinata ed umida.	Pag. 5
necessità dell'Aria per la vita e utilità della sua considerazione.	ibidem e seguente	il <b>F</b> reddo è nemico delle ossa, dei nervi, etc.	Pag. 73
L'Aria è la più potente causa di salute e di malattie.	Pag. 5	le sorgenti ( <i>Fontes</i> ) di acqua situate verso il sorgere del sole sono le migliori.	Pag. 79
L'Aria umida e quella calda sono peggiori: perché.	ibidem	perché sorgenti ( <i>Fontes</i> ) e pozzi sono caldi d'inverno e freddi d'estate.	Pag. 86
l'aria è l' <b>A</b> mica più utile degli stessi elementi.	Pag. 7	[pag. 12] la sorgente ( <i>Fons</i> ) di Sant'Angelo e la qualità di quell'acqua.	Pag. 89
i benefici e i danni dell'Aria temperata si riconoscono dal freddo e dal caldo e dagli stadi che sono intermedi a questi.	Pag. 9	le sorgenti ( <i>Fontes</i> ) ricche di minerali sono nocive a bersi.	Pag. 92
qualità proprie dell'Aria sono l'umidità e il caldo.	Pag. 10		
in che modo si corrompe e si deteriora l'Aria.	Pag. 15	qualità dell'acqua <b>F</b> errata di Tivoli.	ibidem
donde deriva l'Aria buona e la sua calma.	Pag. 18	Ippocrate ( <i>Hippocrates</i> ) asserì che il nutrimento degli esseri viventi è di tre tipi.	Pag. 2
in che modo l'Aria cambia i corpi e allo stesso modo li conserva.	Pag. 19	Ippocrate ( <i>Hippocrates</i> ) asserì che sono tre gli elementi con cui si sostentano i fisici degli esseri viventi.	Pag. 4
L'Aria sola autrice di vita e di malattie.	Pag. 20	l'uomo ( <i>Homo</i> ) può vivere senza gli altri elementi, ma senz'aria non può farlo neppure per brevissimo tempo.	ibidem
Quale Aria è definita buona.	ibidem	l'amico è più utile all'uomo ( <i>Homini</i> ) degli stessi elementi.	Pag. 7
da dove si riconosce la salubrità dell'Aria.	Pag. 23	i fisici degli uomini ( <i>Hominum</i> ) subiscono moltissime alterazioni a causa dell'aria.	Pag. 19
[pag. 11] l'Aria è materia dei venti.	Pag. 28	dove gli uomini ( <i>Homines</i> ) vivono più a lungo. si riflette sull' <b>I</b> talia, perchè è situata tra elementi del tutto opposti.	ibidem Pag. 9
Descrizione piuttosto ampia del fiume <b>A</b> niene.	Pag. 53-54	dove si formano il travertino ( <i>Lapis</i> ) e le sue cave.	Pag. 108
da dove sorge l' <b>A</b> niene.	Pag. 67	il <b>M</b> edico deve considerare la natura degli elementi.	Pag. 2
la bontà delle <b>A</b> cque attesta salubrità dell'aria.	Pag. 65	Perché il <b>M</b> edico deve considerare tra gli altri elementi soprattutto l'aria.	ibidem
<b>A</b> cqua ristoro comune di campi e persone sane.	ibidem	il <b>M</b> edico considera soprattutto l'aria come alimento del corpo umano e spirito rinnovatore dei fisici deperiti.	Pag. 4
qual è l' <b>A</b> cqua migliore e come la si riconosce.	Pag. 66	il <b>M</b> edico deve studiare la scelta dell'aria.	ibidem
il nome dell' <b>A</b> niene deriva dal re etrusco Anio.	Pag. 68	In che modo si sviluppano <b>M</b> alattie dall'aria e in che modo dalla dieta.	Pag. 17
l'acqua dell' <b>A</b> niene è bevuta dagli abitanti senza danni.	Pag. 68	a Tivoli si raccoglie <b>M</b> anna.	Pag. 35
l'acqua dell' <b>A</b> cquoria: da dove prende il nome e le sue qualità.	Pag. 82	a Tivoli si raccolgono grandi quantità di <b>M</b> iele.	Pag. 38
virtù e qualità delle acque <b>A</b> lbule e per quali malattie sono salutari.	Pag. 98 e 100	effetti delle <b>M</b> ele puniche. [si tratta dei <i>melograni</i> , vedi oltre – n.d.c.]	Pag. 39
scelta e qualità dell' <b>A</b> cqua piovana.	Pag. 105 e 106	il <b>M</b> edico deve valutare la qualità delle acque.	Pag. 65
<b>B</b> ontà del Tevere dall' <b>A</b> niene e dalle <b>A</b> cque <b>A</b> lbule tiburtine.	Pag. 103	il <b>N</b> utrimento degli esseri viventi, secondo Ippocrate, è di tre tipi: cibo, acqua e spirito, cioè aria.	Pag. 2
origine dei <i>confetti</i> ( <b>B</b> ellariorum) tiburtini.	Pag. 109	[pag. 13] bontà dell' <b>O</b> lio tiburtino.	Pag. 35
le <b>C</b> ose comuni che quelle proprie e particolari è meno difficile conoscere.	Pag. 6	ottimi effetti dell' <b>O</b> lio.	ibidem
è proprio dell'uomo nobile non curarsi delle <b>C</b> alunnie		l' <b>O</b> lio fa le veci dell'aria come il sale del fuoco.	Pag. 36

TIT.	34
Tractatum piscium quibus Anio abundat excellen-	
tia.	42
Tyberi precipui modi consociendi vira.	49
Tyberis situs descriptio.	53. 54

<b>V</b> itis vim magnam habent in efficiendo bono.	
vel in laeso.	74
Veni quid sint.	28
Veni qui faciunt bonum, & qui malum nocent.	29
Vinarum copia Tyberi diversarum.	39
Vina dicta, Tergolese non est boni nutrimenti, nec ali-	
bi ita fecondifera ut sicut Tyberis.	40
Vinum dicitur Vinis Terre Sanguinem.	44
Vinorum multiplex differentia.	46
Vinum Tyberis inter optima vira numeratur à Cai-	
o.	47
Vinum dicitur Ricornato, quomodo fiat.	50
Vina Tyberis quatuor, & quinque annis facile con-	
servantur.	55
Vinorum ex vario colore dignoscenda esset variis en-	
tium mutatio.	56

FINIS.



THOMÆ DE NERIS  
TYBVRTINI.  
DE TYBVRTINI AERIS  
SALVBRITATE.

Commentarius.

*Quomodo Aer consideretur à Medico.*  
Cap. I.

**Q**UOEST varias, ac egregias, inter primates, antiquosq; Philosophos de rerum primordijs, vocatis Elementis, disceptationes. Quatuor prima illa, esse corpora, ex quibus cuncta hæc inferiora, & sublunaria, componantur, statutum, & determinatumq; esse inficiabitur nemo, & illa statutis nominibus à qualitatibus eorum vocare, Antiquiores consuevere. Ignem, Aerem, Aquam, & Terram. Quorum natura à Medico, Philosopho, est diligentissimè consideranda; at-

A que

e non desistere da un compito utile per timore di esse.	Pag. 7		
i Corpi caldi ed umidi imputridiscono facilmente.	Pag. 13	a Tivoli l'aria è sempre mossa.	pag 12-13
quale fu per gli antichi il vino fatto con uva selvatica. ( <i>Oenanthinum</i> )	Pag. 63	l'aria di Tivoli è fresca e asciutta.	Pag. 26
Sul fatto che la Peste abbia origine da un'aria troppo umida e troppo calda.	Pag. 5	perché a Tivoli le ferite al capo sono letali.	ibidem
Roma è posta nel centro d'Italia.	Pag. 9	le numerosissime ville degli imperatori e di altri attestano la salubrità dell'aria di Tivoli.	Pag. 32
perché a Roma ci sono moltissime malattie alle articolazioni e catarri.	Pag. 27	a Tivoli nascono vari generi di <i>semplici</i> .	Pag. 34
modo di ottenere il <i>Raspatium</i> . (vino secondario)	pag. 59	<b>[pag. 14]</b> eccellenza delle Trote di cui abbonda l'Aniene.	Pag. 42
il <i>Raspatium</i> potrebbe essere stato in uso presso gli antichi.	Pag. 62	principali modi di fare il vino a Tivoli.	Pag. 49
l'acqua Rivellese di Tivoli è meglio di quella dell'Aniene.	Pag. 82	descrizione della pianta di Tivoli.	Pag. 53 54
a Tivoli lo <i>Stirax</i> è considerato [proveniente] da un albero simile al melo cotogno.	Pag. 34	i Venti hanno una grande influenza nel rendere l'aria salutare o malsana.	Pag. 10
effetti del Sale	Pag. 41	che cosa sono i Venti.	Pag. 28
per i Sani ogni acqua è potabile	Pag. 95	i Venti che rendono salutare l'aria e quelli che la rendono malsana.	Pag. 29
descrizione dell'acqua Sulfurea e del suo uso.	Pag. 96	abbondanza di Uve diverse a Tivoli.	Pag. 39
gli abitanti di Tivoli hanno grandissima forza d'animo.	Pag. 3	l'Uva cosiddetta <i>pergolese</i> non è un buon nutrimento né è così ricca di frutti altrove come a Tivoli.	Pag. 40
storia di un cavatore Tiburtino che visse parecchi giorni senza bere e mangiare.	ibidem	Plinio definì il Vino <i>sangue della terra</i> .	Pag. 44
l'antichissima Tivoli.	Pag. 8	grande varietà di Vini	Pag. 46
Tivoli ha lo stesso clima di Roma.	Pag. 9	Galeno annovera il Vino di Tivoli tra i migliori.	Pag. 47
Tivoli è la più esposta ai venti.	Pag. 10	in che modo si fa il Vino detto <i>Ritornato</i> .	Pag. 50
l'autunno a Tivoli è poco differente dall'inverno.	Pag. 11	si può facilmente conservare il Vino di Tivoli per quattro o cinque anni.	Pag. 55
a Tivoli l'estate è simile alla primavera.	ibidem	dal vario colore dei Vini si dovrebbe riconoscere il loro vario cambiamento.	Pag. 56
perché a Tivoli le persone sono abbastanza immuni da febbri malariche.	Pag. 16		

FINE

**[p. 1 del testo]**

S U L L A   S A L U B R I T À   D E L L ' A R I A  
D I   T I V O L I

Raccolta di appunti  
di Tommaso Neri tiburtino

In che modo il medico prende in considerazione l'aria.

C A P. I

Dopo varie ed egregie discussioni tra il fior fiore di filosofi antichi sulle origini delle cose, chiamate elementi, è stato stabilito e determinato che quattro sono quei corpi primi, da cui sono composte tutte le cose terrene e al di sotto della luna; nessuno contesterà che esistono e i più antichi ebbero la convenzione di definirli con nomi derivati dalle loro qualità: Fuoco, Aria, Acqua, Terra<sup>37</sup>. Il medico, il filosofo, devono analizzare ed esaminare molto accuratamente la loro natura.

que examinanda. Cum ex istis omnia mixta consentur; sicuti verissimis rationibus probauit. Aristot. lib. 1. de Generat. & corrupt. tex. 16. & 1. de Partibus Animalium. Immò & quamlibet elementorum naturam separatam, & scinētam inter se ponderare, disquirereq; debet Medicus, vt adnotauit Fernel. lib. 2. de Naturali parte Medicinae cap. 4. At cum Aer primum locum ab Igne obtinuerit; Arist. tex. lib. 4. de Cœlo 36. Sitq; vnum ex quatuor elementis maximi momenti; ideo per se primario erit perpendendus, considerandusq; quam notitiam apprimè necessariam esse, non solum Medicis, verum etiam omnibus hominibus vtilissimam, experientia sæpè docuit, cum nihil sit in ipsa rerum natura, tanti momēti, quam Aer, quem velimus, nolimus, assiduè inspiramus; quo cuncta animantia ex parte nutriuntur. Quandoque enim Hipp. lib. de flatibus dicebat. Triplex esse animantium nutrimentum, Cibus, Potum, & spiritum. Sed spiritus iste, nil aliud est; quam aer inspiratus, vaporis sanguinis admixtus; vt notauit Gal. lib.

ni; de quibus locutus est Arist. cum mixta omnia sint apud nos, & componantur; ex quatuor elementis, coniunctim, seu potius, ex ipsorum qualitatibus, vt Arist. lib. 2. de generat. & interit. ex Platonis sententia docuit. Consideratur in primis Aer, à medico. Quatenus est alimentum corporis humani, quoniam ex ipso instaurantur spiritus, qui consumpti sunt, vt Gal. 7. de vsu partium; & lib. de vtilitate respirationis, necnon Fernel. lib. 1. de diff. Morb. cap. 13. probauit, quam sententiam mutuatus est ab Hipp. effusum nobis aerem, sanguine præditorum animantium, natiuo calori, & spiritui, tum conueniens, pabulum, tum refrigerationem præstare, at propterea idē Hipp. tria esse dixit, quæ corpora, hominum, & animalium cunctorum sustentat: spiritum, ventum & Aerem.

Sed, quemadmodum alia elementa, à Medico, Philosopho perpenduntur, ita Aer. cum corpus humanum, per aliquod temporis spatium, sine alijs tribus elementis, vitam trahere possit, sine Aere vero ne minimum quidem horè quadrā-

tem

lib. 11. Meth. cap. 3. Qui cum oriatur, & corde texte eodem de vtilitate respirat: alimentum censetur, ab Hipp. lib. de Alimento circa finem, ac propterea significauit, lib. de flatibus. solo spiritu, plures dies animal viuere posse, ad quod corroborandum innumere adsunt historię, tam in sacris, quam in profanis litteris, sed vnam tantū, quæ Tyburi anno 1583. contigit enarrabo. Ex qua Aeris bona temperies elucescet. Fossor quidam Tyburtinus, dum subterraneum aquæ ductum effoderet, repentino terra hiatu, quem copia imbrium effecerat, ruente terra, viuis sepultus est. Sed tantus in eo fuit animi vigor, (vti proprium est habitantium istius Aeris) vt manibus, pedibus, capite, dorsoq; circum iacentem, terram escanauerit, & die tandem septimo, ab illa atroci, & inopinata sepultura, sine vilo cibo, & potu sumpto, incolumis emerferit: ex qua historia, & casu videtur destrui problema illud. Arist. 13. sect. 1. in quo asserit. Aerem nullum præbere alimentum; sed obiter respondetur, cum nulla elementa pura sint, apta nutritio-

A 2 ni

tem, vt ex Hipp. & Fernelij auctoritate dicebatur. Longe vtilior ergo est; aeris quam aliorum elementorum consideratio: Ac propterea studere debet Medicus aeris electioni; quoniam est causa potentissima sanitatis, & morbotū, tam qui sunt Patrij, quos Græci ενδινοσι quā aduentij, quos ενεισνοσι appellāt, & sic cōsideratur, ab Hipp. in lib. de Aere, Aquis, & Locis. sagacissimus itaque debet esse medicus, ad cognoscendam Aeris, & Locorum atque Ciuitatum naturam, in quibus malus, vel bonus sit aer; cum grauitas aeris sit efficacissima causa, morborum vulgariū asserente ipsomet Hipp. variis in locis, vt in lib. de Natura humana, & Galen. in com. 1. de Morb. vulg. quibus assipulatur Auic. 1. quarti tract. pariter quarto cap. 1. dum febres pestilētes, ab aere turbido, & humido fieri dixit, Auezoar. lib. 3. tract. tertio, à calidiori humidioriq; aere pestem ortum habere asseruit: vnde protulit; quod deterior aer est calidus, & humidus, & qui ad recipiendas corruptiones, ac putredines aptior est, quàm si alias possideret qua-

A 2 lita-



**[p. 2 del testo latino]** Poiché da questi si formano tutti gli elementi misti, come ha dimostrato con ragionamenti del tutto corretti Aristotele nel *De generat[i]one & corrupt[i]one*, I, *textum*] 16<sup>38</sup> e nel *De partibus animalium*, I<sup>39</sup>. Anzi per quanto sia separata e disgiunta al proprio interno la natura degli elementi, il medico deve riflettere e ricercare [su di essa], come annotò Fernel<sup>40</sup> nel *De naturali parte medicinae*, II, 4<sup>41</sup>. Ma poiché l'aria ha ottenuto il primo posto dopo il fuoco, in Aristotele nel *De coelo* IV, 36<sup>42</sup>, ed è uno dei quattro elementi di massima rilevanza, per questo dovrà essere considerata ed esaminata in primo luogo, conoscenza che l'esperienza spesso dimostrò essere indispensabile prima di tutto non solo per i medici, ma anche la più utile per tutti gli uomini, poiché non c'è nulla nella natura di così grande rilevanza quanto l'aria, che inspiriamo, volenti o nolenti, continuamente; della quale tutti gli esseri viventi si nutrono in parte. Del resto infatti Ippocrate nel *De flatibus*<sup>43</sup> asseriva che esistono tre nutrimenti degli esseri viventi: cibo, bevanda e spirito. Ma codesto spirito non è altro che aria inspirata, mescolata al vapore del sangue, come notò Galeno<sup>44</sup>

**[p. 4]** di queste cose ha parlato Aristotele, sul fatto che siano tutti misti presso di noi e che si compongano di quattro elementi congiuntamente o, piuttosto, dalle loro qualità; come insegnò Aristotele nel *De generat[i]one & interit[u]*<sup>51</sup>, II, sulla base di un'affermazione di Platone. Il medico quindi prende in considerazione prima di tutto l'aria, fino a che punto è alimento del corpo umano, poiché vengono effettuati dallo stesso i respiri, che si consumano, come dimostrò Galeno *De usu partium [corporis humani]*, 7<sup>52</sup> e nel *De utilitate respirationis*<sup>53</sup>, così anche Fernel nel *De diff[erentiis] Morb[orum]*, I, 13<sup>54</sup>, parere che trasse da Ippocrate (secondo il quale) l'aria ci è stata data col sangue degli esseri forniti di vita, col calore innato e il respiro sia per assicurare un pasto adatto sia per rinfrescarci. Soprattutto lo stesso Ippocrate disse che erano tre gli elementi che sostentano i corpi degli uomini e di tutti gli esseri viventi: spirito, vento e aria. Ma come vengono considerati gli altri elementi dal medico e dal filosofo così l'aria [viene considerata], poiché il corpo umano, per un certo periodo di tempo, potrebbe aver vita senza gli altri tre elementi, senza l'aria, invece, non può sopravvivere neppure un quarto d'ora

**[p. 3]** nel *[de] meth[odo medendi]*, *Liber XI*, cap. 3<sup>45</sup>. Quando questo nasce, secondo la medesima testimonianza, respira col cuore secondo utilità; è considerato un alimento, da Ippocrate nel *De alimento*<sup>46</sup>, alla fine, e oltre a ciò [lo stesso Ippocrate] asserì nel *De flatibus*<sup>47</sup> che un essere vivente può vivere parecchi giorni di sola aria e per confermare questa teoria ci sono numerose testimonianze, sia nella letteratura sacra che in quella profana. Ma ne racconterò una soltanto che si verificò a Tivoli nel 1583. Da essa trasparirà il benefico effetto dell'aria. Un cavatore tiburtino, mentre scavava una condotta d'acqua sotterranea, restò sepolto vivo da un'improvvisa voragine della terra, che si era prodotta per l'abbondanza delle piogge. Ma ebbe una tale forza d'animo (come è proprio di chi abita sotto questa aria) che scavò con le mani, i piedi, il capo e il dorso la terra che lo schiacciava tutt'intorno e dopo sei giorni alla fine emerse incolume da quella atroce ed inattesa sepoltura senza aver preso alcun cibo ed alcuna bevanda<sup>48</sup>: da questo racconto e caso sembra essere eliminato il problema esposto in Aristotele *[Problemata*<sup>49</sup>, quaestio]13, sect[io]1, in cui afferma che l'aria non può dare alcun alimento<sup>50</sup>; ma gli si può opporre che, nessun elemento essendo puro, questi [elementi sono] adatti alla nutrizione;

**[p. 5]**, come si diceva basandoci sull'autorità di Ippocrate e Fernel. Quindi è di gran lunga più utile la riflessione sull'aria che quella sugli altri elementi: per questo il medico deve studiare la scelta dell'aria, perché è causa principale di salute e di malattie, sia di quelle locali, che i Greci definiscono ενδημοί<sup>55</sup>, cioè endemiche, sia di quelle provenienti dall'esterno, che chiamano ἐπιδημῶς, cioè epidemiche. Così pensa Ippocrate nel *De aëre, aquis et locis*<sup>56</sup>. Pertanto il medico deve essere estremamente accorto nel conoscere la natura dell'aria, dei luoghi e delle città, in quali ci sia aria malsana e in quali quella buona, dal momento che la pesantezza dell'aria è causa assolutamente determinante, dato che produce essa stessa malattie comuni, secondo lo stesso Ippocrate, in vari passi, ad esempio nel *De natura humana*<sup>57</sup> e Galeno nel commento [all'opera di Ippocrate] *De morb[is] vulg[aribus]*<sup>58</sup>, I, ai quali si associa Avic[enna]<sup>59</sup>, I, quarto trattato, quando afferma che le febbri pestilenziali derivano dall'aria torbida e umida e in Avezaro<sup>60</sup>, libro III, terzo trattato, in cui afferma che la peste deriva dall'aria troppo calda e troppo umida. Da ciò deduce che l'aria calda e umida è più malsana ed è più esposta ad inquinamenti e putrida [più] che se possedesse altre caratteristiche

6 *De Tyburtini Aeris*

itates, quod antea cognouerat Hipp. 2. de morbis vulg. initio. His præmissis de Aere in communi. Modo meæ partes, esse videntur aliquid breuiter de Aere Tyburtino scribere, vt voluntati meæ, & amicorum satisfaciam; quamuis magnam suscepisse prouinciam mihi videatur, cum nemo hæctenus, quoad sciam, de proprio Tyburis aere, ac situ scripsisse reperiatur, cum arduum minus sit, communia nosse, quam particularia, ac propria; ita vt quod facilius est, ab antiquis scriptum inuenitur, quod autem difficilius nobis relinquitur. De qua re nemo Medicus differere potuerit, nisi Astrorum ortum, & occasum, eorum scilicet quæ in Aere, & hominibus mutationes magnas, & ingentes efficere solent; vt Caniculæ, Arcturi, Vergiliarum, tum etiã Aequinoctiorum, & Solstitorum, stata tempora penitus considerauerit. Aeris nos ambientis statum, mutationes, tempestates, Aquarum vim, locorumq. in quibus morbi populariter grassantur; naturam, omnem situm, peculiare ventos incolarumq. victum, exactè pernoauerit.

Quæ

7 *De Tyburtini Aeris*

*De Tyburis situ, & Cæli Clymate.*  
Cap. I I.

**S**ingulorum locorum, situm, & naturam cognoscendam esse; Secundo de victus ratione adnotauit Hipp. & alijs in locis. Ciuitatè, enim Tyburtinã, in primis, scire est, esse antiquissimã, vt testatur Plinius, necnon etiam Horatius Flaccus Poeta, lib. 2. Ode 6. inquit *Tybur, Argeo, positum colono*. istam Ciuitatem, longè antiquiorem esse ipsa Roma, ex ipsorum conditoribus constat, vt recenset Solinus cap. 8. & circiter annos 432. ædificatam, priusquam Roma esset, id insuper testatur Artimandes de Mundi Cronologia; & sub alio appellabatur nomine, Siculetum, teste Plinio, distans decem, & septem milliaria ab Vrbe, ideo paruam, aut nullam differentiam recipit, circa clyma Romanum, vt Astrologi censent, nã ea sub clymate quinto ab æquinoctiali circulo sumpto dimentionis initio sita est, & 42. gradibus ab æquinoctiali, versus Arcturum distat, vt perbel-

le

*salubritate. Cap. I.*

Quæ omnia à me breuiter in suis proprijs capitulis erunt examinanda: ex quibus deducemus, Aerem Tyburtinæ Ciuitatis, vel esse insalubrem, vel salubrem, & quamuis certo sciam, quod non deerunt maleuoli, qui me carpent, sed scito velim, id in gratiam amicorum non maleuolorum scribere proposuerim; hoc tamen illis sit notum, magis dignum esse, viro ingenuo calumnias negligere, quã à re vtili ob illorum metum desistere; vt ad Archytam scripsit Plato, non sibi soli se natum homo meminerit; sed Patrię, sed suis, vt Cicer. 2. de Finibus, vulgatum est, neque solem, neque aerem, neque aquam, neque ignem, magis vtilent esse hominibus, quam amicos. Sed demum ingenij philosophici est (quemadmodum periti medici ex bestijs, ac serpentibus noxis, vtilia quædam remedia colligunt) ita ex inimicorum odio, aliquid decerpere, quod veritate in patriæ bonum; conabor extrahere.

A 4 20

*salubritate. Cap. II.*

le Marsilius Cagnatus præceptor meus, vir nunquam satis laudatus, demonstrationem affert; in suo de aeris Romani comentario, in quo asserit, atq. demonstrat. Romam esse in medio Italiae, vt Strabo lib. 6. necnon etiam Vietrurius, lib. 6. cap. 1. hoc affirmarunt, Romam videlicet, in medio Italiae positã esse. Ideoque bonam, vel malam aeris temperiem, dignosci ex frigore, & calore; & ijs quæ inter hæc media sunt. Idcirco Italiam, commendant, quoniam inter summè contraria media est; cum hæc inquam Strabo dixerit paradoxum non erit, si nos de Tybure dicemus; cum parum ab Vrbe distet quæ est medium Italiae, si Cagnato credimus, & Vitruvio, igitur Tyburtina ciuitas, nullam recipere circa clyma differentiam videtur, nisi quod in monte posita est, ad occidentalem aspectum, vsque ad Thyrenum mare sine montibus; sed planities iucundissima, ab oriente est cooperta montibus, necnon etiam à meridie & septentrione; quamuis non ita sit cooperta, quemadmodum est ab oriente; quæ ab illis montibus, qui Alpes vocantur,

<p>[p.6], cosa che precedentemente aveva capito Ippocrate, nel <i>De morbis vulg[aribus]</i>, 2, all'inizio<sup>61</sup>. Fatte queste considerazioni preliminari sull'aria in generale, mi sembra parte del mio compito scrivere in breve qualcosa sull'aria di Tivoli, per fare un piacere ai miei amici e a me stesso, benché mi sembri di aver intrapreso una grande impresa, dal momento che non si trova nessuno finora, per quanto mi risulta (<i>videar</i>), che abbia scritto sull'aria e la disposizione proprie di Tivoli, essendo meno difficile conoscere i dati generali di quelli particolari e peculiari. Allo stesso modo, come si trova più facilmente scritto dagli antichi ciò che è più facile, mentre ci viene lasciato ciò che è più difficile. Su questo argomento nessun medico potrebbe disquisire, se non del sorgere e tramontare degli astri, certamente di quelli che sono soliti produrre nell'aria e negli uomini grandi e immensi cambiamenti, come potrebbe considerare a fondo i tempi precisi di Canicola<sup>62</sup>, di Arturo<sup>63</sup>, delle Pleiadi<sup>64</sup> e anche degli Equinozi e dei Solstizi. Potrebbe farci conoscere con precisione lo stato dell'aria che ci circonda, i cambiamenti, le stagioni, l'influsso delle acque e dei luoghi nei quali si diffondono generalmente le malattie, la natura, ogni disposizione, i venti locali e il tipo di vitto degli abitanti.</p>	<p>[p. 7] Tutti questi argomenti dovranno essere da me trattati brevemente in appositi capitoli, in base ai quali dedurremo se l'aria della città di Tivoli sia poco salutare o salutare e, benché io sappia con sicurezza che non mancheranno maligni che mi denigreranno, vorrei tuttavia che si sappia che mi sono proposto (<i>me proposuisse</i>) di scrivere questa ricerca per fare un favore agli amici, non ai maligni. Comunque sappiano che è più degno per un uomo libero non curarsi delle calunnie che rinunciare a fare opera utile per timore di costoro, come scrisse Platone ad Archita<sup>65</sup> di ricordarsi che l'uomo non è nato solo per se stesso, ma per la Patria, per i suoi, come dice Cicerone nel <i>De finibus [bonorum et malorum]</i><sup>66</sup>, 2 ed è idea comune che né il sole né l'aria né l'acqua né il fuoco sono più utili agli uomini rispetto agli amici. Ma infine è proprio dell'indole di un filosofo (allo stesso modo in cui i medici esperti traggono dalle belve e da serpenti nocivi alcuni rimedi utili), così tenterò<sup>67</sup> di trarre una qualche utilità dall'odio dei nemici che risulti efficace per il bene della Patria.</p>
<p>[p.8]</p> <p style="text-align: center;">La posizione di Tivoli e il clima del cielo</p> <p style="text-align: center;">C A P. II</p> <p>Ippocrate, nel secondo libro del <i>De victus ratione</i><sup>68</sup> ed in altri passi, scrisse che bisogna conoscere la posizione e la natura dei singoli luoghi. Quindi prima di tutto si deve sapere riguardo alla città di Tivoli che è antichissima, come è testimoniato da Plinio<sup>69</sup> e anche dal poeta Orazio Flacco, che, nelle <i>Odi</i> II, 6 dice "<i>Tybur[,] Argeo[,] positum colono</i>"<sup>70</sup>. Risulta dagli stessi fondatori<sup>71</sup>, che questa città [di Tivoli] è di gran lunga più antica della stessa Roma, come riporta Solino<sup>72</sup>, nel cap. 8, che è stata fondata circa 432 anni prima della nascita di Roma e questo è inoltre testimoniato da Artimandes<sup>73</sup> nel <i>De mundi cronologia</i> ed era chiamata con un altro nome, Siculeto<sup>74</sup>, come attesta Plinio<sup>75</sup>, e distava sette miglia da Roma, perciò aveva poca o nessuna differenza di clima rispetto a Roma, come ritengono gli astrologi. Infatti è stata collocata (<i>dimensionis</i>) sotto il quinto clima<sup>76</sup> a partire dal circolo equinoziale e dista 42° dal circolo dell'Equinozio, verso Arturo</p>	<p>[p.9], come dimostra in modo eccellente il mio maestro Marsilio Cagnato<sup>77</sup>, uomo mai abbastanza elogiato, nel suo <i>De aëris romani [salubritate] commentarius</i><sup>78</sup>, che Roma è posta al centro dell'Italia e come affermarono Strabone, nel libro V<sup>79</sup> e anche Vitruvio<sup>80</sup>, nel libro VI,1, che Roma sicuramente è posta al centro dell'Italia. E da ciò si capisce la condizione buona o cattiva dell'aria, dal freddo e dal caldo e dalle condizioni che sono a metà tra queste. Perciò raccomandano l'Italia, poiché è a metà tra climi estremamente contrari. Avendo Strabone detto questo, ripeto, non sarà assurdo, se noi parleremo di Tivoli, dato che dista poco da Roma, che si trova al centro d'Italia. Se crediamo a Cagnato e a Vitruvio, quindi, la città di Tivoli sembra non subire alcuna differenza di clima, se non per il fatto che è posta in collina, [guarda] verso occidente, fino al mar Tirreno senza alture, ma come pianura molto fertile, a oriente è protetta da monti come anche a mezzogiorno e a settentrione, benché non sia così sbarrata come lo è verso oriente; anche questa città è circondata da quei monti che si chiamano Alpi<sup>81</sup></p>

tur ( totam penè Italiam circumdantes ) est etiam, & ista Ciuitas ab oriente circumdata; per mediam fere ciuitatem, Anio fluuius limpidissimus, frigidissimulq; rapit. Omnes ferè venti, in istam Ciuitatem perflant, instar rapidissimarum aquarum per angustum canalem irruentium; vt flaccus Poeta lib. 1. epist. 8. *Roma Tybur amem ventosus: Tybure Romam.* sed præ cæteris potentissimus est Boreas. Ideo frigidam, & siccam reddit ciuitatem, & ipsius aerem, cum infra, ac propria qualitas aeris sit caliditas, & humiditas; auctore Arist. 2. de generat. & corrupt. tex. 16. Qua de re, cum vèti sint potissimum causa, boni, vel mali aeris, vt habetur apud Hipp. multis in locis, sed præcipuè in lib. de aere: aquis, & locis. Id. circò cum venti boreales, maximè in ista Ciuitate insent, faciunt constitutionem aeris frigidam, & siccam. Sed magis frigidam, quam siccam: Cum frigidus, & siccus sit boreas, omnesq; corporis consumat superfluitates: Gal. com. 17. Aph. tertìa sect. tertìa. Ideo hyemis tempore, intensum mane, & vesperi, percipitur frigus;

conuersa, totam terræ latitudinem complent. Si quis vero ex eo ætesias ventos Græciæ solius peculiare puret. ( Quod ab Hipp. in lib. Epid. sæpius veluti insignæ salubritatis futuræ indicium adnotatum est ætesias maximè per æstatem, spirantes; ) Is lōge falli videtur, cum non modo Græciam, atque Italiam, sed Asiã, & Africam perflare hos vètos constat, & ista sint obiter dicta; Redeo ad rem vnde discessi Quamuis variæ frigoris mutationes in isto aere; in dies obseruentur, nil tamen noxium habitatoribus afferri videtur, cum ex obseruationibus Ioannis Viuentij Columnæ Physici Tyburtini auunculi mei, per multos annos factis, dum in Tyburtino cœlo magno, cum honore medicinam faciebat, mihi notum sit, necnon etiam Andreæ Bacci viri nostro æuo, eruditissimi, qui quandoq; Tyburi medicinalia præscribebat præcepta; Quod enim vltèrius experiètia quotidiana comprobatur. Cum visum sit, superioribus annis, per oppida & ciuitates conuicinas, febres putridas, & malignas grassari; Tyburi autem non solum, non

frigus; in meridie vero, cum ciuitas exposita sit radijs solaribus, & illorum reflexum ex montibus recipiat, satis temperatus est aer. Nox autem frigidissima est; Autumnus similis est hyemi, vel parum dissimilis. Aestas non est admodum calida; cum fere semper Aetesiæ spirent; reddantq; aerem quoq; pacto frigidiorum, alioquin in meridie maximus, percipitur calor, vt percipitur quando non spirant; qua de re æstas semper est verisimilis. quod temperatissimum est: Obijciat fortasse mihi aliquis, Aetesiæ esse ventos, solummodo Græciæ ori peculiare, & flare post canis ortum. Si quidem patet à septentrionibus exortas esse, non veluti Aquilones, ab vrsa versus meridiem deferri. Cum nimirum ab vrsa ( Quod lib. 2. Meteol. docuit Arist. ) recta ad occasum, & rursus ab occasu ad orientem cursus dirigant. Quare ætesiarum flatus non est à Septentrione in meridiem; quinimo postquam à septentrione in occasum diseruntur, non vltra versus meridiem extenduntur: Sed ab occasu vna cum fauonijs in orientem

adfluere, febres mali moris, sed potius salubriores, quæ cito, & tute terminantur, quod etiam fuit per multos annos, ab alijs medicis obseruatum, præter quam, quod Anno 1591. & anno sequenti, quibus annis; quidam morbus epidemicus, ita in tota pene Italia vagabatur, vt innumeras gentes, e medio tolleret, atque deleret. Tyburi autem minus mali fecit, quam alijs conuicinis locis. Cum aer Tyburis, non sit, semper eiusdem, qualitatis vt videre sit. Aer enim prorsus immobilis ratione prauæ qualitatis, inimicus est, viuentibus corporibus, ad sanitatemque tuendam. at cum omnia corpora calida, & humida, facile putrescere possint, scilicet si in locis calidis sita sint, Gal. vero de Tumoribus præter naturam cap. 2. Auicenna lib. 1. fen. 2. doctrina quarta: *Humida, & calida aeris, complexio, dignior est, vt conuertatur, ad putrefactionem:* quod non accidit cœlo Tyburtino, cum contrariam habeat qualitatem; & ciuitas sita sit in monte. vt videbimus. immo loco eodem citato Auicenna. Mutationes ( ait ) aeris plurimum

[p. 10] (che circondano quasi tutta l'Italia) ad oriente; quasi nel centro della città scorre (*rapitur*) vorticosamente il fiume Aniene dalle acque molto limpide e fresche. Quasi tutti i venti soffiano in questa città, come acque vorticosose che scorrono a precipizio in un canale ristretto, come attesta il poeta Flacco nelle *Epistu[lae]*, I,8: "*Romae Tybur amem [.] ventosus [[:]] Tybure Romam*"<sup>82</sup>. Ma il più impetuoso tra tutti è Borea. Per questo rende la città e la sua aria fredda e asciutta, mentre le qualità proprie insite nell'aria sono il calore e l'umidità, secondo l'attestazione di Aristotele, *De generat[i]one & corrupt[i]one*, II, [[16]], cap. 3<sup>83</sup>. Perciò, dato che i venti sono la causa principale dell'aria buona o cattiva, come si ritiene in molti passi di Ippocrate, ma soprattutto nell'opera *De aëre, aquis & locis*<sup>84</sup>, poiché in questa città soffiano soprattutto i venti boreali, [essi] rendono l'aria fresca e asciutta, ma più fresca che asciutta, poiché borea è freddo e asciutto e asciuga tutti i fluidi eccedenti del corpo, [come riporta] Galeno [*In Hippocratis Aph[orismos commentarii]*], 17 sez. 3<sup>85</sup>. Perciò d'inverno si avverte un freddo intenso al mattino e al tramonto;

[p. 11]; a mezzogiorno invece, poiché la città è esposta ai raggi solari e riceve il loro riflesso dai monti, l'aria è abbastanza temperata. La notte è invece molto fredda e l'autunno è simile all'inverno o poco dissimile. L'estate non è molto calda, poiché spirano quasi sempre gli Etesii<sup>86</sup> e rendono anche l'aria in certo modo più fresca, altrimenti a mezzogiorno si percepirebbe un caldo intensissimo, come lo si sente quando non spirano venti, ragione per cui l'estate è sempre simile alla primavera, poiché è del tutto temperata. Forse qualcuno mi obietterà che i venti etesii sono propri solo della costa della Grecia e soffiano dopo il sorgere del Cane<sup>87</sup>. Se certamente è evidente che sono sorti dal settentrione, non come gli aquiloni, si muovono dall'Orsa verso mezzogiorno. Mentre certo soffiano dall'Orsa (cosa che attesta Aristotele nel *Meteorologica, liber 2*<sup>88</sup>) direttamente verso il tramonto e di nuovo dal tramonto a oriente. Perciò il soffio degli etesii non avviene da settentrione a mezzogiorno; che anzi, dopo che si spostano (*deferuntur*) da settentrione al tramonto, non si estendono oltre verso mezzogiorno, ma dal tramonto rivolti verso oriente insieme ai favoni

[p.12] riempiono tutta la latitudine della terra. Se qualcuno poi ritiene che i venti etesii siano particolari della sola Grecia (cosa che Ippocrate nota nell'opera sulle epidemie<sup>89</sup> piuttosto spesso come notevole segno di futura salubrità, il fatto che gli etesii spirino (*spirare*) soprattutto d'estate) costui sembra che sbagli del tutto, perché si sa (*constet*) che questi venti non solo spirano in Grecia e in Italia, ma anche in Asia e in Africa<sup>90</sup>. Queste quindi siano le obiezioni mosse in risposta. Torno ora all'argomento da cui mi sono allontanato. Benché si osservino vari cambiamenti di freddo di giorno in giorno in questa aria, non sembra tuttavia che arrechino alcun effetto nocivo agli abitanti, come mi è noto dalle osservazioni fatte in molti anni da Giovanni Vincenzo Colonna<sup>91</sup>, fisico<sup>92</sup> di Tivoli, mio zio, quando svolgeva la professione di medico sotto il cielo di Tivoli con grande onore, e anche da quelle di Andrea Bacci<sup>93</sup>, coltissimo studioso del nostro tempo, il quale talvolta prescriveva norme medicinali a Tivoli<sup>94</sup>, e questa [osservazione] è verificata ulteriormente anche (*etiam*) da esperienze quotidiane. Mentre, infatti, si è verificato che negli anni precedenti nelle cittadine e città vicine si sono diffuse febbri malariche e maligne, a Tivoli non solo non

[p. 13] si verificarono febbri deleterie, ma addirittura malattie più lievi che svanivano rapidamente e senza conseguenze. Questa circostanza fu osservata anche per molti anni da altri medici, tranne nell'anno 1591<sup>95</sup> e nell'anno seguente, nei quali un'epidemia si diffuse quasi in tutta Italia al punto di eliminare e distruggere numerose popolazioni. Invece a Tivoli fece meno danni che negli altri luoghi vicini. D'altra parte è possibile osservare che l'aria di Tivoli non è sempre della stessa qualità. Infatti, l'aria immobile è di cattiva qualità e nociva ai corpi viventi e per salvaguardare la salute, dal momento che tutti i corpi caldi e umidi possono facilmente imputridire, sicuramente se sono situati in luoghi caldi, Galeno *De tumoribus praeter naturam*, cap. 2<sup>96</sup>; Avicenna, [*Liber Canonis Medicinae*], libro I, fen<sup>97</sup> 2, insegnamento quarto: "*La costituzione umida e calda dell'aria è più disposta a cambiare in putrefazione*"<sup>98</sup>: cosa che non accade al cielo di Tivoli, poiché ha la qualità contraria e la città è posta in cima ad una collina, come vedremo. Anzi nel medesimo passo citato Avicenna dice che avvengono moltissimi cambiamenti d'aria

num accidere, in locis diuerforum situū, & profunditatibus vallium. sed in altis pauca existunt, & multo purior est aer montium, aere conuallium, & planicierū. At si morbus ille qui elapsis annis sepebat, ex aere originem duxisset, vt optimè à doctissimo Cagnato, scriptis traditum est, in lib. inscriptis, *Romana Epidemia*, adiuncta semper tamen fuit mala ciborum natura; Et si hæc nō fuisset propria, & principalis causa, sed ipsemet aer coinquatus; vbi diligenter est animaduertendum; Pestem aliquando viguisse, ex aeris quidem putredine, sed non ipsa aeris substantia putruit vnquam, ipsius certè qualitates, aliquando alicubi putruerunt. Nam quæ putrescunt, superfluam qualitatem habere necessarium est. quare cum humiditatem in summo possideat aer, vt 2. de Generat. tex. 23. habetq; in primarum qualitatum partitione putrescere posse non videtur, cum quæ putrescunt, caliditate extranea, & humiditate superflua putrescere debeāt, vt 4. Metheol. notatum fuit. Idcirco cum maiorem habere non possit humiditatem ipse-

possit. vnde posito, quod non addat, aliquid in gradu humiditatis, addit tamen in gradu corporeitatis; quia densioris corporis efficitur. Secundo modo dicitur superflua; quia per putredinem acquisitam, maiorem gradum humiditatis retinet: nam humiditas, quæ dicitur, esse in summo, in aere; est humiditas naturalis, dicta autem est innaturalis. Vnde humiditate, non naturali excedere naturalem, dicimus, & hæc de aeris corruptione, de qua fufius Auicen. lib. 1. fen. 2. cap. 9. & Gal. sæpius, & quamuis victus etiam possit esse potentissima causa, quod diutius ille morbus contagiosus durasset, ex quo homines, tunc temporis nutriebantur. Cum vniuersalis caritas in tota pene Italia esset: Nam vbi præinopia homines coguntur ædere herbas, radices, legumina, redduntur, prompti febribus contagiosis, vt refert Gal. lib. 1. de cibis boni, vel mali succi. Sed cum Tyburtini coloni, in sereno frigido, lucido, sicco aere; vitam trahant, non in turbido, humido, qui est potentissima causa febrium pestilentium, vt ex Auicen.

loco

ipsemet aer, (nam tunc ipsam in summo nō haberet) putredini obnoxius nullo pacto esse videtur, & hoc est illud, Aristot. sect. 25. Poble. 20. Neque ignem, neque aerem vnquam putrescere posse; quod si aliquando aer ipse putruisset, Cunctarum animantium genus interijisset. Quippè corruptio, seu putrefactio, est passio rerum compositarum Arist. 4. Metheol. sed aer est corpus simplex, & elementum; ergo non videtur posse putrescere. Cui obiectioni breuiter respondetur. Quod aer dupliciter à Medicis, & Philosophis consideratur, vel vt corpus purum, & simplex, vel vt mixtum, & impurum, qualis est aer nos ambiens. ille enim non corrumpitur, cum non ambiat nos; iste autem dico, quod corruptioni subiaceret, & putrescit secundum eius accidentia. Aer enim corrumpitur, quia ipsi aliqua humiditas permiscetur superflua, & hæc humiditas aeris, duabus modis dicitur superflua; in primis, quia ei non competit; cum non sit elaborata, & subtilis: id est in materia pura, simplici; fundata, vt ex ipsa purum, simplexq; elementum fieri possit,

loco sæpius in præcedenti capite citato docuimus, & cum optimis etiam cibus semper vescantur, vt Infra dicemus, non ita facilè à morbis contagiosis, & malis moris affliguntur; quemadmodū in alijs ciuitatibus, & aere illarū, quæ non habet has celi dotes, in quibus locis, forsā cibaria sunt flaccida, & parum apta bonæ nutritioni. Ex dictis satis constat, cū Hipp. quoque sententia vitiosum aerem inspiratum corporiq; commixtum popularis morbi causam esse, atque non solum huius, sed & alterius, qui ex deprauato victu prouenit; vt Gal. coment. in lib. 1. de Morb. Morbos dicit, vel fieri ab aere ambiente, vel ab aqua, vel ab aliqua alia communi causa; & ij in Græcis vocantur ἐπιδημία, vel à victus ratione, ij σποράδες, id est dispersi, quod tamen difficultatem in se maximam habet. Nam id pugnantè videtur, cum eo, quod ab ipso dictum est, lib. de natura humana, cū alios morbos à victus ratione, alios à spiritu quem attrahimus prouenire affirmavit; nisi quis dicat illorum morborum, qui à deprauato victu fiūt, ita aerē causam esse,

B se,

**[p.14]** in luoghi di diversa collocazione e nelle profondità delle valli, ma in quelli alti se ne verificano pochi e l'aria dei monti<sup>99</sup> è molto più pura di quella delle convali e delle pianure. Ma se quella malattia, che si diffondeva negli anni passati, avesse avuto origine dall'aria, come è stato ottimamente tramandato negli scritti dal dottissimo Cagnato nell'opera *Romana epidemia*<sup>100</sup>, tuttavia si unì ad essa sempre la nociva qualità dei cibi; e se questa non fosse stata la vera e principale causa, ma fu la stessa aria a sua volta inquinata, bisogna rendersi conto con accortezza che la peste qualche volta ha preso vigore dall'inquinamento dell'aria, ma la sostanza stessa dell'aria non si è mai imputridita, mentre le sue qualità certamente talora in qualche luogo si guastarono. E', infatti, necessario che le cose che imputridiscono abbiano una qualità eccessiva, per cui se l'aria ha eccessiva umidità, come si legge in [Aristotele], *De generat[i]one et corrupt[i]one* II, [[2]]3<sup>101</sup>, non sembra possa guastarsi nell'equilibrio delle qualità prime, pur se esse si guastano, ma debba guastarsi per un calore esterno ed umidità eccessiva, come è notato in [Aristotele], *Meteorologica*, 4<sup>102</sup>. Perciò non potendo la stessa aria avere maggiore umidità,

**[p. 15]** (infatti, allora non l'avrebbe al massimo), in nessun modo sembra essere soggetta a putrefazione e questo è ciò che dice Aristotele in *P[r]oble[mata]*, 25,20<sup>103</sup>, ovvero che né il fuoco né l'aria possono mai imputridire, poiché se talvolta l'aria stessa imputridisse, perirebbe l'intero genere degli esseri viventi. D'altro canto la corruzione o putrefazione è un processo tipico degli elementi composti, Aristotele, *Meteorologica*, 4<sup>104</sup>, ma l'aria è un corpo ed un elemento semplice, quindi non sembra che possa imputridire. A questa obiezione si risponde brevemente: l'aria è considerata in due modi dai medici e dai filosofi: come un corpo puro e semplice o come un corpo misto e impuro, come è l'aria che ci circonda. L'una infatti non si corrompe, perché non ci circonda; questa invece, dico, che sottostà a corruzione, imputridisce anche in base ai suoi accidenti. L'aria dunque si corrompe, perché si mescola in essa una certa umidità eccessiva per due ragioni: in primo luogo perché non le si adatta, poiché non è elaborata ed è sottile, cioè è fondata su materia pura e semplice, cosicché da essa può nascere un elemento puro e semplice

**[p. 16]** donde, una volta posto, ciò che non aggiunge qualche grado di umidità aggiunge però qualche grado di corporeità, poiché diviene di corpo più denso. Viene definita eccessiva in un secondo modo: perché trattiene un grado maggiore di umidità per la putrefazione acquisita. Infatti l'umidità, che si dice ci sia negli strati più alti dell'aria, è un'umidità naturale, ma è definita innaturale. Donde diciamo che quella naturale supera il limite a causa di un'umidità non naturale e questa [si origina] dalla corruzione dell'aria, su cui hanno scritto più diffusamente Avicenna, libro I, *fen. 2*, capitolo 9<sup>105</sup> e Galeno abbastanza spesso e, per quanto controllata, potrebbe essere anche la causa più influente per prolungare la durata di quella malattia contagiosa, per il fatto che gli uomini di allora si nutrivano di essa. Quando c'era una carestia universale in quasi tutt'Italia, infatti quando per carenza eccessiva gli uomini sono costretti a mangiare erbe, radici, legumi, sono esposti a febbri contagiose, come riferisce Galeno nel *De cibis boni [[vel]] [et] mali succi*, I<sup>106</sup>. Ma poiché i coloni tiburtini vivono in un'aria serena, fresca, limpida, asciutta, non in un'impura ed umida, che è causa molto influente di febbri pestilenziali, come abbiamo più spesso dimostrato dalla citazione di Avicenna

**[p.17]** nel precedente capitolo, e si nutrono sempre anche di ottimi cibi, come diremo in seguito, non sono facilmente soggetti a malattie contagiose e a malattie comuni, come nelle altre città e nella rispettiva aria, che non hanno queste caratteristiche positive del cielo. In queste località forse i cibi sono poco sani e poco adatti ad una sana nutrizione. Da quanto si è detto è abbastanza chiaro, soprattutto anche in base al parere di Ippocrate, che l'aria viziata e inspirata nel corpo è causa di una malattia diffusa e non solo di questa, ma anche di un'altra che proviene da un vitto poco sano, come si trova in Galeno *Comment[arius Hippocratis] De morbis [vulgaribus]*, I<sup>107</sup>. Egli dice che le malattie o nascono dall'aria che ci circonda o dall'acqua o da qualche altra causa comune e quelle malattie che tra i Greci sono chiamate ἐπιδημία, epidemiche [derivano] anche dalla tipologia del vitto, mentre quelle definite σποράδες, sporadiche<sup>108</sup> sono quelle sparse qua e là; cosa che tuttavia presenta in sé la più grande difficoltà. Infatti sembra che ciò si opponga a quello che è stato detto dallo stesso [Ippocrate] nel *De natura humana*<sup>109</sup>, quando ha affermato che alcune malattie dipendono dalla tipologia di vitto, altre dallo spirito che insuffiamo; a meno che qualcuno non dica che l'aria è causa di quelle malattie che si originano da un vitto malsano

se, non vt effectricē morborum causā, vt dicebam superius, Sed effectrix causa est deprauatus victus, non aer vitiosus, qui est causa nempe morbos fouens, & veluti amplificans; nam si ex vna deprauata victus ratione, vitiosus aer in corpus sese insinuauerit, multo grauiores, & deteriores morbi erunt qui vagabuntur, quam è contra, & hæc pauca de situ, & aeris qualitate, in sequentibus vero aliqua, vti occasio sese præbuerit dicentur.

*De salubritate Aeris Tyburis.*  
Cap. III.

**A**eris tranquillitatem, ac bonitatem fieri, aut à frigore qui exhalationem extinguat, aut ab æstu, qui eam consumat; refert Arist. 2. Metheol. quod proprium in Tyburtino aere accidere videtur, cum venti Boreales spirent, qui sua natura frigidi sunt, & per loca frigida pertranseant, & flare incipiant à polis mundi, estque expressa Hipp. sententia lib. de aere locis, &c. vbi ait, *homines qui*

*qui regiones illas incolunt, quæ ventis frigidis, & borealibus præsertim, sunt expositæ, robusti, sani, & bene valentes erunt.* sed vbi venti frigidi spirant, ibi sunt huiusmodi homines, ergo per consequens optimus esse debet aer; aer enim nos ambiens, naturas nostras assidue mutat, sicuti dicebat Orib. lib. 6. cap. 23. Paul. lib. 2. cap. 34. Gal. lib. 10. Method. cap. 8.

Ceterum cum aer elementum quoddam sit, quod hominum corpora ambit, locus ipsorum est, quare ea conseruare debet, id autem duobus modis facit, videlicet corpora cum suis qualitatibus fouet, & cum respiratione innatum eorum calorem ventilat, & auget; illumque à fuliginosis, excrementis expurgat, ac spiritus qui continuo consumuntur instaurat, vti in lib. de vsu respirationis Galen. docet. hos autem omnes vsus, purus aer optimè præstat, vt primo de san. tuenda, & Orib. lib. 1. sumpto. cap. 24. testatur, in mo Fernel. disertissimis verbis lib. 1. de diff. morb. cap. 13. conatur demonstrare. Tanta quidem vis est aeris, per cuncta rerum meatelis. huius autem quam cetero-

B 2 tero-

rerorum vis maior, & efficacior ad morbos infligendos est, imo plures temporū, tēpestatumq; mutationes, aut ex salubri loco in grauem transitus, aut exorta intemperies, à quibusuis aeris inquinamentis, magis ab hoc reguntur quam victus ratione Aeris deniq; tanta vis est, vt salus vitæ, atque morborum auctor censeatur. Hipp. vero lib. de flatibus testatus fuit, solo aere inspirato, plures dies sine cibo, & potu quempiam viuere posse; vti nos ex allata Tyburtina historia, superius dicebamus, licet Arist. sect. 1. Probl. 13. contrarium velit; sed de hac re longè disputat. Marsilius Cagnatus lib. 1. de sanitat. tuenda, cap. 3. Illum aerem denique purum, ac bonum voco, cui vapores crassi, turbidi, caliginosi, putridi, vel pestilentes admixti non sunt. Nam si vapores clari tenues, sicci, ac bene olentes, aeri admixti fuerint, ipse quoque purus dicitur, & hæc est doctrina Hippocratis, necnon etiam, Fernelij lib. 1. de diff. morb. c. cit. Aer enim crassus, durus, caliginosus, & aliena permixtione inquinatus, spiritus obscurat. Sed vbi venti spirant boreales

les, vapores tetri, & caliginosi esse non possunt, vt Hipp. 2. de ratione victus asserit: omnes ventos vim habere refrigerandi, & humectandi, non solum corpora animantium, verum etiã omnia, quæ extra terram fiunt, quod hac ratione probatur, omnes venti fiunt ex niue, glacie, cristallo, lacubus, paludibus, fluuijs, terra humectata; quæ omnia sunt corpora frigida, & humida; ventus igitur ex materia frigida fit. Quare necesse est ventos, quoque frigidos, & humidos esse. Ideoq; frigefacere, & humectare. Aliqui veterum, vt Homerus, & alij. Quatuor tantum ponebant ventos. Notum, Boreã, Zephyrũ, Eurumq. qui etiam Subsolanus vocatur. Hipp. duorum tantum meminit, Noti, & Boreæ. Sed non est inferendum simpliciter duos tantum statuisse ventos, cum in Epidemijs meminerit etiam Zephyris, & aliorum de quibus tu ibi. Porro Ausser. Latinis, *νότος* græcis vocatur, quia fere nebulosus, & humidus est, auctore Gellio, vnde qui de hoc vento scripserunt, omnes esse humidum, & calidum existimarunt: sed Gal. teste duplex est, medi-

B 3 cis,



[p.18] non perché sia causa produttrice di malattie, come dicevo precedentemente, ma la causa produttrice è il vitto malsano, non l'aria viziata, che è certamente causa che favorisce malattie e in qualche modo le diffonde. Infatti se da un sistema malsano di vitto si insinuasse nel corpo un'aria viziata, saranno ancor più gravi e distruttive le malattie che si diffonderanno piuttosto che, al contrario, queste poche che si dice derivino dalla posizione e dalla qualità dell'aria e le altre che derivano dalle circostanze accessorie, a seconda di come si sia presentata l'occasione.

La salubrità dell'aria di Tivoli

### C A P. III

Aristotele nel *Meteorologica*, 2<sup>110</sup> riferisce che la tranquillità e la bontà dell'aria derivano o dal freddo che elimina esalazioni o dal caldo, che le consuma. Questo proprio sembra che accada nell'aria di Tivoli, poiché vi spirano venti boreali, che per loro natura sono freddi e cominciano a soffiare dai poli. C'è un parere di Ippocrate nel *De aëre, [aquis &] locis*, che dice: "gli uomini che

[p. 19] abitano quelle regioni, esposte soprattutto ai venti freddi e boreali, saranno robusti, sani e di buona salute<sup>111</sup>", [[ma]] [perciò] dove spirano venti freddi, lì ci sono uomini tali, di conseguenza l'aria deve essere ottima. Infatti l'aria che ci circonda cambia costantemente le nostre caratteristiche naturali, come diceva Orib[asio]<sup>112</sup>, libro, VI, [[23]] 24<sup>113</sup> e Paol[o d'Egina]<sup>114</sup>, libro II,34<sup>115</sup> e Gal[eno] in *Method[us medendi]*, X,8<sup>116</sup>. D'altro canto poiché l'aria è un elemento che circonda i corpi degli uomini, è "luogo" degli stessi, per cui deve conservarli e lo fa in due modi: certamente favorisce i corpi con le loro qualità e rinfresca il loro calore innato con la respirazione e l'accresce, lo libera da residui fuligginosi e rinnova gli spiriti [respiri ?] che si consumano continuamente, come ci insegna Galeno nel *Lib[er] de usu respirationis*<sup>117</sup>. L'aria pura quindi assicura tutte queste funzioni in modo eccellente, come è attestato in Orib[asio], [[*Simpto.*]], [*Synopseos*], I, 24<sup>118</sup>, anzi Fernel nel *De diff[erentiis] morb[orum]*, I, 13<sup>119</sup> cerca di dimostrarlo con parole davvero convincenti. Certamente la forza dell'aria è così grande; inoltre attraverso tutti i respiri degli oggetti la forza di questa

[p.20] è più grande di quella degli altri elementi e più efficace ad imprimere malattie, anzi i cambiamenti di tempi e condizioni meteorologiche o il passaggio da un luogo salubre in uno malsano o un'intemperie improvvisa, nata da un qualsiasi inquinamento dell'aria sono regolati più da questo fenomeno che dal tipo di vitto. Infine è tanta la forza dell'aria che viene considerata salute della vita e causa di malattie. Ippocrate nel *Liber de flatibus*<sup>120</sup> attestò che, inspirando solo aria, si può vivere più giorni senza cibo e senza bevande, come dicevamo anche noi precedentemente in base al riferito racconto di Tivoli, mentre Aristotele in *Probl[emata]*, I sez. 13<sup>121</sup> asserisce il contrario. Ma su questo argomento a lungo discetta Marsilio Cagnato *De sanitat[e] tuenda* I, 3<sup>122</sup>. Infine definisco pura e salutare quell'aria con la quale non si sono mescolati vapori densi, torbidi, caliginosi, putridi o pestilenziali. Infatti se si mescoleranno all'aria vapori trasparenti, lievi, asciutti e profumati, anche quest'aria sarà definita pura e questa è la teoria di Ippocrate e anche di Fernel nel *De diff[erentiis] morb[orum]* I, passo citato<sup>123</sup>. Infatti l'aria densa, dura, caliginosa e inquinata da commistioni esterne oscura gli spiriti. Ma dove spirano venti boreali

[p. 21] non possono esserci vapori tetri e caliginosi, come asserisce Ippocrate nel *De ratione victus* 2: [dice] che tutti i venti hanno capacità di rinfrescare e di umidificare non solo i corpi degli esseri viventi, ma anche tutte le cose che nascono al di fuori della terra<sup>124</sup>. Ciò è provato da questo ragionamento: tutti i venti nascono dalla neve, dal ghiaccio, cristallo, laghi, paludi, fiumi, terra bagnata e tutti questi sono corpi freddi e umidi: quindi il vento proviene da materiale freddo. Perciò è necessario che i venti siano anche essi freddi e umidi e quindi rinfreschino ed inumidiscano. Alcuni tra gli antichi, come Omero, ed altri definivano solo quattro venti: Noto, Borea, Zefiro ed Euro, che è chiamato anche vento di Levante. Ippocrate ne ricorda solo due: Noto e Borea, ma non se ne deve semplicisticamente dedurre che abbia classificato solo due venti, visto che nelle *Epidemiae* ricorda anche Zefiro (*Zephyri*) ed altri tra i quali si può trovare Austro<sup>125</sup>, in termini latini, chiamato dai Greci νότος, perché è quasi nebbioso ed umido, secondo la testimonianza di Gellio<sup>126</sup>, per cui coloro che scrissero su questo vento ritennero tutti che fosse umido e caldo. Ma Galeno dà una duplice testimonianza: per i medici

cis Auster, vnus simpliciter dictus, qui ca-  
lidus est, & humidus, nebulosus, pluuius,  
aliquando mollis, & aliquando vehemēs,  
alter de quo Hipp. in Epid. qui dicitur  
Leuconotus, ficcus, quia purum facit coe-  
lum; fere sine pluuijs est, vnde Arist. in  
problematibus, *εὐδρόμῳ* vocat, non quod  
vllō modo sit humidus; sed quia minus  
habet humidū, quam ficitatis, & prae-  
ter quam quod ficcus est, aliquando etiā  
frigidus, vt 1. Epid. verum in huiusmo-  
di Austris, sicut, & in alijs ventis, non so-  
lum consideranda illorum natura est. Sed  
etiam quomodo se habeant ad regio-  
nem in qua aliquis vitam agit; & hac in  
re lectorem monitum vellem; vt si alius  
Vetorum vires intelligere cupiat, Philo-  
sophos adeat, praesertim Arist. 2. Metheol.  
Teoph. in lib. de ventis, Senec. in quaest.  
natural. & Hipp. in lib. de victus ratio: 2.  
nam vis mei sermonis non fuit munus  
agere de ventis: sed hoc volui tantum  
significare, vt pernoscatur etiam ventos  
corpora animantium mutare posse; vti  
& aerem, qui medio suarum qualitatum  
hoc praestat. Sed quanā ratione aeris ali-  
cuius

cuius ciuitatis exactius salubritas cogno-  
scetur. Ex ijs vero quae possunt colligi ab  
Hipp. lib. de aere locis, & c. Primo à situ  
eius loci, vbi ciuitas sita est; at ciuitas Ty-  
burtina (vt notat Columella, & nos supe-  
rius, vbi de situ) posita est in celsō colle,  
adeo vt vapores, & fumi, qui è terra,  
inferiori attolluntur, antequam ad illam  
perueniant; resoluti, vel saltem attenua-  
ti, & clarificati sunt. Secundo quia venti  
in Tyburtina Ciuitate non extinguuntur,  
Sed optimum, aptumq; ab vtraq; par-  
te transitum habent; nec nubes continuo  
praesunt, cum frugibus, herbis, oliuis, ar-  
boribus odoriferis, vt Stirace coelum  
illud abundundet; Tertio à lacubus, pa-  
ludibus, stagnis, antris, specubus, à qui-  
bus putridi, ac nebulosi fumi exhalant;  
ciuitas est remota; quamuis versus occi-  
dentem, tria millia passum ab ipsa ciui-  
tate, aliqui parui lacus sint; ex quibus  
nunquam putridi flatus ascendunt, cum  
illorum aquae bonae quoque pacto sint,  
& non prauae, in quo etiam loco, videli-  
cet in planitie amoenissima, oritur aqua  
Albula, vel Sulphurea vocata, ex qua cū  
B 4 venti

venti occidentales spirent; aliqui vapo-  
res sulphurei, ad ciuitatem ascendunt,  
qui potius à malis inquinamentis aerem  
purgarent, si opus esset, quam malam  
villam qualitatem relinquerent, cum par-  
uo temporis spatio, dicti vapores mo-  
rentur, cum optimam ex vtramq; ciuita-  
tis parte habeant expirationem; adde hos  
sulphureos vapores calidos, ficos ex sui  
natura esse, vt dicitur; nam constat ex-  
perientia bonos effectus parere; vti-  
que etiam memoriae prodidit Galen. 9.  
simpl. medicamentorum. Quarto cum  
Ciuitas Tyburtina sita, atque fundata,  
sit super lapidem, & regio, & eius terito-  
rium pene totum sit lapideum, (vti de  
marboribus Tyburtinis variae apud an-  
tiquos Architectos extant memoriae, &  
nunc etiam Romani, sicuti quoque anti-  
qui illi Imperatores, & viri Cōsulares ad  
suos vsus hunc lapidem ex Tyburtino a-  
gro Romam conducebant,) vt videre est  
basis illius, & optime notat Rafis tract. 3.  
cap. 26. sicca igitur erit istius ciuitatis  
aeris constitutio. Qua propter cum ali-  
quis locus est expositus, & discoopertus  
vento-

ventorum exufflationibus, & insufflent  
super eum venti occidentales, efficitur  
quidem aer eius crassus, frigidus, & hu-  
midus. Sed si inslant super eum venti o-  
rientales, vel boreales, aer eius erit subri-  
lis, scilicet calidus, & ficcus, quae est  
doctr. Auero. 1. partis 1. tract. super Aui-  
cen. canticam: qua de re, cum nostra Ci-  
uitas Tyburtina sita sit, pars scilicet ma-  
ior in monte, & alia pars in colle, vbi ven-  
ti boreales, (quos praes omnibus saluber-  
rimos vocat Hipp. de morbo sacro) spi-  
rant potissimum, & cum horum veterum  
natura sit frigida & sicca; vt est Aetij  
quoque sententia lib. 3. cap. 163. & ra-  
tio videtur esse in promptu, cum flare in-  
cipiant à polis mundi, locisq; Sole remo-  
tis, & per consequens frigidissimis, vt se-  
cūdo Metheol. Arist. c. 1. docuit, quod cla-  
rius Auero. loco cit. superius testatur his  
verbis *si fuerint montes à parte meridiei  
protegentes villam à ventis australibus;  
erit quidē illa villa frigida, ratione exuff-  
flationis venti septentrionalis factae su-  
per eam; ventus enim septentrionalis fri-  
gidus, & ficcus est.* at cum ista ciuitas ha-  
beat

<p>[p. 22] Austro<sup>127</sup> è uno solo, così semplicemente detto, che è caldo, umido, nebbioso, ricco di piogge, talora dolce talora sfrenato, un altro invece è quello chiamato Leuconoto<sup>128</sup> da Ippocrate <i>In Epidemiis</i><sup>129</sup>, asciutto, perché rende limpido il cielo, è quasi privo di piogge, per cui Aristotele <i>in Problematibus</i><sup>130</sup> lo definisce ἀνυδρον, non perché in qualche modo (<i>nullo</i>) non sia umido, ma perché ha meno umidità che secchezza e, oltre ad essere asciutto, è talvolta anche freddo, come dice [Ippocrate], <i>in Epid[emiis]</i> I<sup>131</sup>. Ma allo stesso modo dell'Austro, come per altri venti, non solo si deve considerare la loro natura, ma anche come si comportano nella regione in cui uno vive. A tal proposito vorrei ricordare al lettore che, se desidera comprendere meglio le forze dei venti, consulti i filosofi, soprattutto Aristotele, <i>Meteorol[ogica]</i>, 2<sup>132</sup> e Teofrasto in <i>Lib[er] de ventis</i><sup>133</sup>, Seneca nelle <i>Natural[es] quaest[iones]</i><sup>134</sup> e Ippocrate nel <i>Liber de victus ratio[ne]</i>, 2<sup>135</sup>. Infatti lo scopo della mia trattazione non è parlare dei venti; ma ho voluto solo dimostrare questo per far capire che anche i venti possono avere influssi sui corpi degli esseri viventi, come l'aria, che ha questo effetto tra le altre sue qualità. Ma con quale mezzo si conosca più esattamente la salubrità dell'aria</p>	<p>[p. 23] di qualche città, si può cogliere da quelle riflessioni di Ippocrate nel <i>Liber de aëre, locis etc.</i><sup>136</sup>, in primo luogo dalla posizione dei suoi siti, dove la città è stata eretta. Ad esempio la città di Tivoli (come nota Columella<sup>137</sup> e come abbiamo fatto noi precedentemente, dove si è parlato della collocazione della città) è posta sulla sommità di un colle, a tal punto che i vapori e i fumi, che si elevano dalla terra sottostante, si dissolvono prima di arrivare ad essa o talora vi giungono (<i>sint</i>) attenuati e purificati. In secondo luogo poiché i venti nella città di Tivoli non si placano, ma vi passano nel modo migliore e più adatto dall'una e dall'altra parte e non ci sono continuamente nubi, mentre quel cielo abbonda di messi, erbe, olivi, alberi profumati, come lo storace<sup>138</sup>. In terzo luogo perché è lontana da laghi, paludi, stagni, antri, grotte, dai quali esalano fumi di nebbia, inquinati; benché verso occidente, a tre miglia dalla città stessa ci siano alcuni laghetti, dai quali però non esalano mai soffi inquinanti, mentre la loro acqua è in ogni modo buona e non malsana. In questo luogo, per altro, in una pianura davvero splendida, sgorga l'acqua Albula, chiamata anche sulfurea, dalla quale</p>
<p>[p. 24], quando spirano venti da occidente, alcuni vapori sulfurei salgono fino alla città; ma essi purificherebbero l'aria da malsani inquinamenti, se ce ne fosse bisogno, anziché renderla di qualità scadente, visto che i suddetti vapori persistono per poco tempo, dato che da entrambe le parti la città ha un'ottima ventilazione. Aggiungo che questi vapori sulfurei caldi sono per loro natura asciutti, come si dirà: infatti si sa per esperienza che procurano effetti salutari, come tramanda Galeno<sup>139</sup> in [<i>de simpl[icium] medicamentorum [temperamentis et facultatibus]</i>], 9<sup>140</sup>. In quarto luogo perché essendo stata fondata ed eretta la città di Tivoli su pietra, e la regione e il suo territorio sono quasi completamente rocciosi (come è attestato presso gli antichi architetti sui marmi tiburtini e ancora ora i Romani, come anche gli antichi imperatori e consoli, traggono a Roma dal territorio di Tivoli questa pietra per i loro usi) come è possibile vedere dalle sue basi e nota ottimamente Rasis<sup>141</sup> nel trattato [<i>de lapide</i>] 3, cap. 26. E' dunque asciutta l'essenza dell'aria di questa città. Perciò quando qualche luogo è battuto ed esposto ai soffi dei venti</p>	<p>[p. 25] e soffiano su di esso venti occidentali, la sua aria diviene certamente densa, fredda e umida. Ma se soffiano su di esso venti orientali o boreali, la sua aria sarà sottile, certamente calda e asciutta e questa è la teoria di Averroè nel commento sulla <i>Cantica</i> di Avicenna, parte I, trattato I<sup>142</sup>. Per questo, poiché la nostra città di Tivoli è situata per la maggior parte su un monte e per il resto su una collina, dove spirano soprattutto venti settentrionali (che Ippocrate definisce, nel <i>De morbo sacro</i><sup>143</sup>, i più salutari tra tutti) e poiché la natura di questi venti è fredda e asciutta, secondo anche il parere di Ezio [Amideno<sup>144</sup>], libro 3, cap. 163<sup>145</sup>, è evidente la considerazione, dal momento che cominciano a soffiare dai poli e da località lontane dal sole e di conseguenza molto fredde, come attesta Aristotele, nel <i>Meteorol[ogica]</i> II, [[1]] 5<sup>146</sup>, e con più chiarezza Averroè, nel passo citato sopra<sup>147</sup>, asserisce con queste parole: "se ci saranno monti che dal settore meridionale proteggono la città dai venti australi, quella città sarà certamente fresca, a causa dello spirare del vento settentrionale che si verifica su di essa: infatti il vento settentrionale è freddo e asciutto." Ma se questa città</p>

beat montes, ab oriente, & meridie, consequenter erit frigidus & siccus eius aer. Sed magis ad frigiditatem, quam ad siccitatem proclivis, ob istas igitur rationes, & auctoritates, nec non etiam ex ventorum insufflatione statuendum est, aerem Tyburtinum esse frigidum & siccum, sed magis frigidum, quam siccum, & hoc non solum rationibus adductis superius consonum esse videtur; sed ipsa etiam magistra experientia nos clarius demonstrare sat potest. Cum videamus in hac Ciuitate vulnera capitis esse maximè perniciofa & lætalia, cum aliorum locorum vti Romæ, omnino saluberrima videantur. Qua igitur de causa, in aere Tyburtino lætalia esse? ob aeris ipsius siccitatem, & frigiditatem censeo, quod consonum est dictis Gal. 3. Meth. cap. 8. & 4. de uictus in acutis, optimamq. rationem reddit Arist. 14. sect. proble. cuius ad amussim verba, recensere non erit ab re. *Cur (ait) locis palustribus, vulnera capitis curari celeriter possunt, crurum autem tarde. An, quod sit grauis, quia terreus est, omne autem graue tendit deorsum*

Sed tamen speciali petito exēplo confirmatur, uentorū flatibus, à quibus magna ex parte aeris constitutio dependet. Ventus enim nil aliud est, quam motus aeris, qui diuersam sortitur naturam, ac qualitatem, pro varijs regionibus, & locis unde spirat, ad quod corroborandum adhærent uariæ Antiquorum sententiæ, scilicet Anaximandri, *uentum aeris fluxionem esse, dixit, motis in eo à Sole, aut colligatis humidis, atque tenuissimis partibus.* Stoici uero *aeris fluxum,* & nomina mutare, propter locorum mutationem, & Metrodorus, *Ventum esse aquæ exhalationis incendium à Sole factum,* & noster Hipp. in lib. de flatibus. *Ventum esse aeris fluxum, et undam affirmavit,* id quod etiam Theoph. uisum fuit, ut uidere est in lib. de uentis. Aerem itaque communem esse uentorum materiam, statuendum erit, at dum aer calefactus, subtiliatus, & rarefactus est, fit uetus, dum uero frige factus, & condensatus fit pluuia. Cum igitur aer diuersis, immo cōtrarijs qualitibus est affectus, sit modo uentus, modo pluuia, concludendum

*sum; ergo vulnera superiora concoctioni sunt oportuniora; quoniam humor delapsus ad ima est, inferiora autem ipsa multo excremento putrefactus, facile redundant:* hic Arist. Quin etiam quod frigida & sicca Aeris Tyburtini constitutio sit, colligere ulterius est nobis, ex Auicennæ & Auero. auctoritate asserentium frigiditatem, & siccitatem in aere appropinquante alicui villæ, cuius terra vel locus saxosus, vel falsus sit. Quæ omnia Tyburtino aeri competere uidentur, cum locus saxosus valde, non falsus, sed sulfureus, utpotè sit, addi etiam, & aliæ bonæ qualitates possunt, uidelicet spiritus illustrare, humores superuacaneos absumere, utiles uero à putredine tueri; corpora dura, solida fortia efficere, & articulos corroborare, quippe cum per pauci in isto aere, ac Ciuitate homines sint, qui tententur morbis articularibus, & distillationibus sint obnoxij, quemadmodum in aere Romano, magis magisq. in dies uidetur. At generatim de aeris mutatione & māsione ad morbos procreandos, hunc, vim maxmā habere dictū est hoc loco satis. Sed

dendum denique uidetur cum Hipp. lib. de aere, aquis, & locis; illam ciuitatem salubriorem esse, quæ uentis patet, & Fernelius disertissimis uerbis, *trāquillus aer nulla uentorum ui impulsus, quamquam mitis, ac lenis appareat, nisi tamen tempestate huc illuc iactetur, quiete, & stagnantis aquæ more corrumpitur; uentus uero saluber præsertim Boreas insperata, aeris inquinamenta purgat;* quæ prima, Fernelij uerba in Tyburtinum aerem, ac Ciuitatem, non cadunt, cū à uentis quotidiana tam Borealibus, necnō etiam alijs, Aer istius loci uentiletur, qui uenti cum saluberrimi sint, saluberrimum in illo loco ubi spirat aerem efficiūt, estque etiam illud Hipp; 3. Aph. notandum, quod constitutio sicca salubrior est, ceteris constitutionibus, at cum in isto aere, huiusmodi constitutio præualeat ergo salubrior aer censendus erit.

Sed vnum remanet problema, inter ea quæ diximus discutiendum necessarium; uidelicet, ubi nam, magis homines uiuant in frigido, & sicco aere; an in calido, & humido? & ut libere, quid

<p>[p. 26] ha monti a oriente e a mezzogiorno, la sua aria sarà di conseguenza fresca e asciutta. Ma poiché è predisposta a una condizione più fredda che asciutta, per questi motivi e sulla base di questi pareri autorevoli, bisogna constatare anche dal soffiare dei venti che l'aria di Tivoli è fresca e asciutta, ma più fredda che asciutta e ciò sembra non solo sia consono alle riflessioni espresse precedentemente, ma anche la stessa esperienza, come maestra, può dimostrarci ben più chiaramente. Quando constatiamo che in questa città le ferite al capo sono al massimo grado pericolose e letali, mentre nelle altre località, come Roma ad esempio, sembra siano del tutto molto più inclini a guarire. Quindi per quale motivo nell'aria di Tivoli sono letali? Io penso per la secchezza e la freddezza dell'aria stessa, cosa che è concorde con quanto dice Galeno, <i>Meth[odus medendi]</i>, III, 8<sup>148</sup> e nel <i>de victus [ratione] in [morbis] acutis</i>, 4<sup>149</sup> e Aristotele, <i>Proble[mata]</i>, sezione 14, [questione 6]<sup>150</sup> fornisce un'ottima spiegazione, in base alle cui parole precise non sarà necessario spiegare il concetto: "<i>Perché - dice - nelle zone paludose si possono curare velocemente le ferite al capo, mentre quelle delle gambe lentamente? Forse, perché ciò che è pesante, perché è fatto di terra, in quanto pesante tende al basso;</i></p>	<p>[p. 27] quindi le ferite nelle parti più alte del corpo sono più facili a guarire; poiché l'umidità è scivolata verso le parti più basse, infatti le parti più basse del corpo sono piene di molta materia residua che imputridisce facilmente", questo dice Aristotele. Inoltre sul fatto che la costituzione dell'aria tiburtina sia fredda e asciutta, ci è possibile dedurlo sulla base dell'autorità di Avicenna e Averroè<sup>151</sup>, che affermano che la secchezza e l'asciuttezza nell'aria sono proprie di quella città, il cui terreno o località sia pietroso o anche ricco di sali. Queste caratteristiche sembra siano tipiche dell'aria di Tivoli, benché la zona risulti sicuramente pietrosa, però non ricca di sali, ma sulfurea, e si possono anche aggiungere altre buone qualità, come agevolare la respirazione, assorbire gli umori superflui, giovevoli però a salvaguardare dalla putrefazione, rendere i corpi resistenti, solidi, forti e rafforzare le articolazioni, poiché sono molto pochi coloro che in questa città sono colpiti da malattie articolari e sono soggetti a raffreddori, come nell'aria di Roma. Ma sul cambiamento e sul permanere dell'aria in epoche successive, per causare malattie, in questo luogo si è detto abbastanza sul fatto che ciò abbia la massima influenza.</p>
<p>[p. 28] Tuttavia si conferma con un esempio particolare, in seguito a ricerche in base ai soffi dei venti, dai quali dipende in gran parte l'essenza dell'aria. Il vento infatti non è altro che movimento di aria, che ottiene natura e qualità diverse, a seconda delle varie regioni e luoghi da cui spira. Contribuiscono a rafforzare tale teoria varie opinioni degli antichi, come quella di Anassimandro che disse che "<i>il vento è flussione d'aria, con umori e particelle sottilissime in esso, messi in movimento dal sole o liquefatti</i>"<sup>152</sup>. Gli Stoici invece lo definiscono "<i>flusso d'aria</i>" e cambiano terminologia, per il mutamento di località, e Metrodoro "<i>il vento è evaporazione d'acqua causata dal calore del sole</i>" e il nostro Ippocrate nel <i>Liber de flatibus</i> affermò che "<i>il vento è flusso d'aria e l'onda [si origina]</i>"<sup>153</sup>, ciò che sembrò anche a Teofrasto, come si può vedere dal <i>Liber de ventis</i><sup>154</sup>. Si dovrà quindi premettere che l'aria è materia comune dei venti, ma quando l'aria è riscaldata, assottigliata e rarefatta, diviene vento, mentre quando è refrigerata e condensata diviene pioggia. Poiché l'aria è caratterizzata da qualità diverse, anzi contrarie, ora diviene vento, ora pioggia,</p>	<p>[p. 29] sembra infine si debba concludere con Ippocrate, <i>De aëre, aquis &amp; locis</i>, che è più salubre quella città che è esposta ai venti e Fernelius<sup>155</sup> con eloquentissime parole [dice]: "<i>L'aria tranquilla senza alcun soffio violento di venti, benché appaia mite e dolce, se tuttavia non è mossa qua e là da alcun fenomeno atmosferico, con la stasi, a modo di acqua stagnante, si corrompe; invece il vento salutare, soprattutto quello di Borea, purifica l'aria dagli elementi inquinanti diffusi.</i>" Le prime parole di Fernelius non si adattano all'aria e alla città di Tivoli, poiché ogni giorno l'aria di questa località è mossa sia da venti boreali sia da altri, che, poiché sono del tutto salutari, rendono molto salubre l'aria del luogo dove spirano; si deve inoltre tener conto anche di quel passo di Ippocrate, <i>Aph[orismi]</i>, 3<sup>156</sup>, per cui la caratteristica di secchezza dell'aria è più salubre rispetto alle altre condizioni e se in quest'aria prevale una simile condizione di conseguenza la si dovrà considerare un'aria più salutare. Resta tuttavia un unico problema tra quelli che si diceva necessario discutere: senza dubbio quello su dove gli uomini vivano più a lungo, se in un'aria fredda e asciutta o in una calda e umida;</p>

quid sentiam, dicam cum Hippocrat. (quamuis hæc disputatio multum requireret otium) qui in lib. de aere, & c. verisimile dixit homines, qui regiones incolunt quæ ventis frigidis, & siccis patent esse longioris vitæ, quam alios, & si hæ regiones frigidæ sint; quoniam hoc per accidens euenit, quod calor à cœli frigiditate, ad internas hominum sedes impellitur; & in vnum cohit, quare validior fit, nec congelari, aut extinguere potest; quoniam multus est; nec multa excrementa generare potest; quia cum multus sit, multum quoque consumit, & illa excrementa quæ ipse gignit; hi venti frigidi, & sicci exsiccant, & ab hominum corporibus expriment, cui sententiæ accedit etiam Theoph. 2. lib. de causis Plantarum asserens, flatus frigidos, commodiores esse, quam calidos, ad plantas diu conseruandas, neq; hoc paradoxum alicui fortasse videatur, cum plantæ animantibus proportione respondeant, vt ipsemet Theoph. ibidem testatur; itemq; Hipp. lib. de vict. ratione; & quâuis istorum auctorum sententia contra Arist. vide-

Philosophorum, Medicorum, Poetarum, Oratorum, ac demum Imperatorum Romanorum, necnon etiam Græcorum, illustres villæ, qui omnes ad conficiendas, ædificandasq; in Tyburtino aere, domos, ac villas emulabantur, vt etiã nostris temporibus ingentes eæque innumere extant ruine, & inter ceteras, præclarissima fuit illa Adriani Imperatoris, qui inter alias animi dotes egregias, Medicinæ fuit peritissimus, vt testatur Aritmandes in mundi cronologia; igitur congruum esse non videbatur, quod huiusmodi viri principes, suas villas, vbi à maximis curis recreabantur, in prauo aere ædificassent, quæ potius essent causa, necis, quam salutis, vt etiam nostris temporibus, hoc videre est, cum villæ ad æstiuos solis ardores fugiendos in optimo temperatoque aere, vti est Tyburtinus ædificentur.

Audite quæso Catallum ad Fundum scribentem, vt optimè istius aeris bonitatem, per belle laudat his versibus, cum ibi sanitatem recuperasset.

*Sed seu Sabina, siue verius Tyburis,*  
Fui

deatur esse, cum in lib. de longitudine, & breuitate vitæ afferat, loca moderatè calida, innatum calidum augere, & conseruare, omne enim simile, à suo simili conseruatur, & augetur, & quamuis ista Arist. sententia omnino videatur esse contraria superiori Hippocraticæ, vt nos explicauimus, nullam tamen difficultatem inuenio, cum Arist. non ponat simpliciter in locis calidis sed in locis moderatè calidis diutius viuere, pari pacto Hipp. non dicit locis frigidis, & siccis simpliciter, sed locis, qui patèt ventis frigidis, & siccis, verisimile esse dixit, quod homines in istis locis longius viuant, & hoc est quod dicit Arist. 14. sect. proble. eos qui habitant, in locis apertis, & eleuatis tardius senescere: quoniam his in locis aer continuo renouatur à ventis, ita vt, nec ipse putredine contaminetur, nec alias res putrescere faciat hæc de problemate. Martialis vero loquens de Tybure ait, *Cū mors venerit in medio Tybure, Sardinea est*, quod aliud non vult Poeta inferre. Nisi Tyburtini aeris bonitatè, ad quod verificandum, variæ accedunt, tum

Philo-

*Fui libenter, in tua sub urbana*

*Villa, malamq; è pectore expulsi tussim.*

Et hæc dicta sunt, de aere Tyburtino, ac de aere in communi. Quamuis latentes differentie sint aeris sensui, Aquæ vero manifestiores, vt ait Commentator in 1. Physic. commento 44. Concludam denique cum doctissimo Rasi tract. 3. cap. 26. in quo loco, cum varios ciuitatum situs, atque posituras, enumerasset, ac illorum temperaturam patefacisset claudit his verbis præcis. Quod Ciuitatū in alto sitarum, quæ à multis perflantur ventis, aer bene redolens; & subtilis existit. Quæ omnia Tyburtinæ Ciuitati, ac aeri astipulantur, cum præscriptas omnes conditiones habeat: vt demonstratum est.

*De rebus nascentibus in solo Tyburtino,*  
*quæ aeris notant bonitatem.*

Cap. IV.

**V**ltus quoque rationem considerandam esse, qua homines gaudent, sententia est Hippocr. lib. de Aere locis,

<p>[p. 30] dirò liberamente che cosa penso, con Ippocrate (benché questa discussione richieda molto tempo), il quale nel <i>De aëre etc.</i><sup>157</sup>, affermò verosimilmente che gli uomini che abitano regioni esposte a venti freddi e asciutti vivono più a lungo. Poiché avviene questo, incidentalmente, che il calore è rimosso dalla freschezza del cielo alle sedi interne degli uomini e si condensa in un solo luogo, per cui diviene più intenso, né si può congelare o eliminare; poiché è intenso neppure può generare molti rifiuti, poiché, quando è intenso, consuma anche molto e quei rifiuti che esso stesso genera, vengono essiccati da questi venti freddi e asciutti e fuoriescono dai corpi degli uomini, teoria questa con cui concorda Teofrasto, <i>De causis Plantarum</i>, 2<sup>158</sup>, asserendo che i soffi freschi sono più adatti di quelli caldi per conservare a lungo le piante. E questo non sembri a qualcuno un paradosso, dal momento che le piante corrispondono in proporzione agli esseri viventi, come attesta lo stesso Teofrasto nel medesimo passo; ugualmente Ippocrate nel <i>Liber de vict[us] ratione [in morbis acutis]</i><sup>159</sup>, benché il parere di questi autori appaia contrario a quello di Aristotele,</p>	<p>[p. 31] quando nel <i>Liber de longitudine &amp; brevitate vitae</i><sup>160</sup> afferma che i luoghi moderatamente caldi accrescono e conservano il caldo innato, poiché ogni simile è conservato e accresciuto dal suo simile e sebbene questa opinione di Aristotele sembri sia del tutto contraria a quella precedente di Ippocrate, come abbiamo esposto, non trovo tuttavia alcuna difficoltà, dal momento che Aristotele non attesta che si viva più a lungo semplicemente nei luoghi caldi, ma in quelli moderatamente caldi e allo stesso modo Ippocrate non dice semplicemente nei luoghi freddi e asciutti, ma disse che è verosimile che nei luoghi esposti ai venti freddi e asciutti gli uomini vivano più a lungo e ciò è quel che dice Aristotele in <i>Probl[emata], sect[io], 14, 7</i><sup>161</sup> che quelli che abitano in luoghi aperti ed elevati invecchiano più tardi: poiché in questi luoghi l'aria è continuamente rinnovata dai venti, cosicché né essa stessa è corrotta né fa imputridire le altre cose. Su questo argomento Marziale, poi, parlando di Tivoli, dice: "Quando la morte verrà in mezzo a Tivoli, [Tivoli] è Sardegna<sup>162</sup>," col che il Poeta non vuol dire altro se non che l'aria di Tivoli è buona. Ad ulteriore conferma di ciò varie ville famose di filosofi,</p>
<p>[p. 32] di medici, di poeti, di oratori e infine di imperatori romani e anche di Greci, tutti in gara per edificare e costruire ville e palazzi nel territorio tiburtino per la sua aria, tanto che ancora ai nostri tempi ci sono innumerevoli e imponenti rovine e tra le altre la più illustre fu quella dell'imperatore Adriano. Egli, tra le altre egregie doti dell'animo, fu anche molto esperto di medicina, come attesta Aritmandes<sup>163</sup> nella <i>Mundi cronologia</i>. Dunque non sarebbe apparso logico che simili signori costruissero le loro ville, in cui si ricreavano dalle più pressanti preoccupazioni, in un territorio con aria malsana, che esse fossero quindi causa di morte piuttosto che di buona salute, come è possibile vedere anche nei nostri tempi, in cui si costruiscono le ville, per evitare gli eccessivi calori del sole estivo, in zone a clima ottimo e temperato, come è quello di Tivoli. Ascoltate vi prego Catullo che scrive rivolgendosi al suo podere, come avesse ben riacquistato la salute per la bontà di quest'aria, che loda molto bene con questi versi: "Ma sono stato molto volentieri nella tua villa suburbana, sia sabina sia più giustamente tiburtina</p>	<p>[p. 33] e mi sono liberato da una perniciosa tosse.<sup>164</sup>,"</p> <p>Queste siano quindi le riflessioni espresse sull'aria tiburtina e sull'aria in generale. Sebbene le differenze dell'aria siano piuttosto complesse da rilevare, mentre quelle dell'acqua più evidenti, come dice il commentatore nel [<i>in octo</i>] <i>Physic[orum] libros Commentaria</i><sup>165</sup>], I, commento 44. Concluderò infine con l'eruditissimo trattato di Rasi[s], 3, cap. 26<sup>166</sup>, in cui elencando le collocazioni e posizioni di varie città e chiarendo la loro temperatura, conclude con queste precise parole: "L'aria di città poste in alto, che sono percorse da molti venti, è profumata e sottile". Tutte queste caratteristiche si possono attribuire alla città e all'aria di Tivoli, perché posseggono tutte le condizioni suddette, come è stato dimostrato.</p> <p>I prodotti che nascono sul suolo di Tivoli, che ne attestano la bontà dell'aria.</p> <p style="text-align: center;">C A P. IV</p> <p>"Si deve anche tener conto del modo di nutrirsi, di cui usufruiscono gli uomini<sup>167</sup>": è il parere di Ippocrate, nel <i>De aëre, locis etc.</i></p>

cis, &c. Ista enim consideratio, potentissima causa est; quare homines, boni, vel deprauati sint habitus, & quare morbi letales, vel non letales, in illo aere nascantur; vti saepe accidunt; ex mala enim rerum nascentium, venenataq; qualitate, ipsemet aer coinquinatur, rediturq; infalubris. Quod è contra euenit in Tyburtyno Aere; vbi non solum res malæ, & venenata qualitate impactæ, nascuntur; sed omninò istis aduersissimæ; cum in hoc solo Stirax hauriatur ex arbore malo cotoneo simili, fructu maiore quam Auellana, specie cãdidi pruni; vt est Mathioli auctoritas; quas arbores (Mellaina.) Tyburtes vocitant; qui quantam habeant contra tetros odores contrarietatem; nemo negare (cui nota est,) sane potest; nascitur enim, & Angelica varijs in locis huius territorij; sed præcipue in monte, vulgo appellato, (Môte Génaro) in quo, præter quam quod semper, etiam in mense Augusti nix existit, (estq; vnus ex illis montibus, qui Alpes vocantur, totamq; Italiæ circumdans regionem.) multaque alia simplicia contra varios mor-

ret, omneque animal non legitimè natum perimat, cunctorumq; medicamentorum vires, atque odores imbuat: vetustate denique fit tenuius, & potentius oleum nostrum Tyburtinum; auget præterea iecur, cerebrum, medullas, & hoc facit ob substantiæ tenuitatem, multaque alias dotes, ac bonitates habet; vti refert Gal. de oleo Tyburtino, & Sabino lib. 2. de comp. Pharmacorum secundum loca; Concludã igitur, quod oleum, quãto est purius, eo perfectius est; Auezoar. lib. 5. loquens de oleis afferit in suis partibus coqui carnes cum aqua, & oleo, & esse laudabiliores, & gustui gratas; qui vsus etiam hodie Tyburi obseruatur; & hoc erat illud Plinij lib. 4. cap. 3. dicens; *duos esse liquores, humani corpori gratissimos, & utilissimos, oleum, & vinum,* & Cardanus lib. 3. de san. tuend. cap. 76. *oleum, & sal communia omnibus mixtis, & oleum, aeris vicem gerere, sal ignis.* At cum in Ciuitate Tyburtina, maxima sit olei copia, & perfectissimi, necesse est omnes illas utilitates corporibus in isto aere degentibus afferre, quas

morbos nascuntur; quæ breuitatis gratia relinquo, cum non simplicium historiam tractare proposuerim. Generatur insuper in isto solo, (ex industria hominum) Manna quæ vtilissima est corporibus, non solum male affectis, sed etiam sanis, non vt medicamentum, sed etiam vti cibus.

De Olei Tyburtini bonitate, & quantitate, res est in tota Italia notissima, cum nulla pene Ciuitas sit, quæ huic comparari possit, quippe oleũ, si purum, & bonũ sit, quale est Tyburtinum, facillimè transeat, & optimum robur addat, ventremq; molliat, & omnem asperitatem tollat, visum acuat, venenis omnibus, omni pesti, omnique putredini resistat, impinguet, bonum habitum restituat calorem bonũ præstet, omne doloris genus mulceat, & mitiget; sed præcipuè nephriticis, fractis, ruptisq; auxiliatur; lassitudinem tollit, & non solum has, verum etiam multas alias utilitates corpori humano præstat; suas vires ad alias res communicando; cum cariem à lignis, à metallis eruginem prohibeat, picem, rasinamq; separet,

quas modo enumeravi, at non solum in hoc, sed etiam in cæteris rebus, vicijs necessarijs nulla alia Ciuitas est huic fecunda; cum semper ita bonæ, & gustui gratæ Tyburi carnes comedantur; vt priscis temporibus testatur Iuuenalis Satira 11. de Hædis Tyburtinis; qui ab Antiquis Romanis in conuiujs multi siebãt, cum quadrupedum carnes, in lautis illis cœnis non admitterentur; Hædi vero Tyburtini, non solum apponebantur, sed etiam expetebantur; & ob nullam aliam causam, ita boni, ac laudabiles sunt; nisi ex pascuorũ bonitate, herbarumq; fecunditate, illarũq; odoratissimo afflatu, quibus Boues, Vitulæ, Arietes, Hædi, & alia animalia nutriuntur; cum pascua tempore Hyemis, & Veris sint in montibus, quoquo pacto saxosis vbi vescuntur; hæc enim cibaria sua qualitate, ratione loci, magis sicca sunt; quam alterius qualitatis; tempore vero Aestatis, & Autumni in planitie pascuntur, (in loco vocato li pantani, vernacula lingua) vbi maxima herbarum copia tunc temporis adest; qui locus feater herbis odoriferis, optimumq;



[p. 34] Questa considerazione è un motivo decisamente prioritario per cui gli uomini abbiano un comportamento corretto o malsano e per cui in quell'aria risultino malattie letali o non, come spesso si verificano. Infatti da una qualità malsana e corrotta delle cose che nascono [in quel luogo] è inquinata anche l'aria ed è resa insalubre. Il contrario avviene nell'aria di Tivoli, dove non solo non (*non*) nascono cose malsane e nocive, ma addirittura quelle del tutto contrarie a queste, poiché in questo suolo attecchisce lo storace da un albero simile al melo cotogno, ma di frutti più grandi dell'avellana, una specie di pruno chiaro, secondo il parere autorevole del Mathioli<sup>168</sup>; i tiburtini chiamano *mellaina*<sup>169</sup> questi alberi. Questi hanno un tale potere contro i cattivi odori, come non può negare nessuno che li conosca. Nasce anche l'angelica in varie zone di questo territorio, ma soprattutto sul monte chiamato comunemente Monte Gennaro, sul quale, oltre al fatto che persino nel mese di agosto c'è sempre la neve (è uno di quei monti che si chiamano Alpi e che circonda[no] l'intero territorio d'Italia), nascono molte altre *semplici*<sup>170</sup> adatte a curare varie malattie.

[p. 36] e sopprime ogni animale nato in modo anomalo e rafforza l'efficacia di tutti i medicinali e i loro profumi. Con il passar del tempo il nostro olio tiburtino diviene più leggero e più potente. Inoltre fa sviluppare fegato, cervello, midolla e ottiene questo effetto per la sua essenza leggera. Possiede molte altre doti e benefici effetti, come riporta Galeno sull'olio di Tivoli e su quello sabino, nel *De comp[ositione] pharmacorum [localium, sive] secundum loc[[a]] [os]*<sup>172</sup>, II. Chiuderò quindi con il fatto che l'olio quanto più è puro, tanto più è perfetto. Avezoaro, nel libro 5<sup>173</sup>, parlando degli oli, afferma, nelle sezioni apposite, che le carni si cuociono con acqua e olio e che sono più apprezzate e gradite al gusto. Questa prassi è conservata ancora oggi a Tivoli e questo è ciò che afferma Plinio, in [X]IV, 3, quando dice che "*due sono i liquidi, molto graditi al corpo umano e molto utili, l'olio e il vino*<sup>174</sup>" e Cardano nel *De san.[itate] tuend[a]*,<sup>175</sup> III, 76 "*olio e sale insieme in tutte le salse: l'olio fa le veci dell'aria, il sale del fuoco*". Ma dato che a Tivoli c'è grandissima abbondanza d'olio ed è eccellente, è necessario che produca tutti quei benefici ai corpi che vivono in quest'aria,

[p. 35] Tralascio ciò per questioni di spazio, perché non mi sono proposto di trattare la storia dei *semplici*. Inoltre si genera in codesto luogo, per coltivazione umana, la *manna*<sup>171</sup> che è molto utile al fisico, non solo se colpito da malattie, ma anche quello sano, non come farmaco, ma anche come nutrimento.

E' notissima in tutt'Italia la bontà e la quantità dell'olio di Tivoli, al punto che non c'è città che si possa paragonare a essa, poiché l'olio, se è puro e buono come quello tiburtino, è digerito molto facilmente e conferisce massima forza e ammorbidisce il ventre ed elimina ogni asperità, acuisce la vista, rafforza contro tutti i veleni, ogni pestilenza e ogni putrefazione, ingrassa, ricostituisce un buon aspetto, assicura un buon apporto calorico, allevia e mitiga ogni specie di dolore, ma soprattutto è salutare per chi soffre di nefrite, fratture e rotture; toglie la stanchezza e assicura al corpo umano non solo questi, ma anche molti altri utili usi, trasferendo ad altri oggetti le sue qualità. Infatti impedisce alla legna di marcire, ai metalli di arrugginire, separa la pece e la resina

[p. 37] che ho poc'anzi enumerato, ma non solo in questo, ma anche in altre cose, necessarie al sostentamento, questa città non è seconda a nessun'altra (*nulli alij Civitati est haec secunda*): ad esempio le carni [che si mangiano] a Tivoli sono sempre così buone e così gradite al gusto che già ai tempi antichi la satira 11 di Giovenale<sup>176</sup> testimonia riguardo ai capretti di Tivoli, che venivano in gran numero usati dagli antichi Romani nei banchetti, benché le carni di quadrupedi non fossero consentite nelle loro laute cene<sup>177</sup>; invece i capretti di Tivoli non solo vi venivano imbanditi, ma addirittura erano ricercati. Il motivo non era altro che sono così buoni e apprezzati per la bontà dei pascoli e la fecondità e l'intensissimo profumo delle erbe, di cui si nutrono buoi, vitelli, arieti, capretti e altri animali. Essendo i pascoli invernali e primaverili, dove si nutrono, sui monti e per certi versi in zone sassose, questi cibi per loro qualità e per virtù del luogo sono più asciutti. Mentre d'estate e d'autunno si nutrono in una pianura di diversa qualità (nella località chiamata "li pantani"<sup>178</sup> in lingua locale), dove c'è grandissima abbondanza d'erba in quelle stagioni. Questo luogo è ricco di erbe profumate, che emanano un ottimo

odorem, scilicet Thymi speciem referentibus, & ob hanc causam à nostratibus, Apes in isto loco reponuntur, magnaque mellis colligitur quantitas. Quod etiam ad valetudinem confert, & optimam aeris temperiem denotat, cum hæc animalia impurum aerem aufugiant, tanquam sibi aduersissimum, vt optime Vergilius canit in Buccolicis.

*Dumq. Thymo pascentur Apes, dum ro-  
re Cicada.*

& sæpius in 4. Georgicorum,  
*Et olentia late.*

*Serpilla, & greuiter spirantis copia thym-  
bræ floreant, &c.*

De Vini vero bonitate, Aquarumque qualitate; in capite proprio, inferius examinabimus. Multa essent de reliquarum frugum bonitate dicenda, scilicet de Malis Punicis, quæ in maxima sunt copia; vt quædam dulcia, quædam acetosa, quædam medijs saporis sint, quæ omnia humectant, verum dulcia sunt calidiora, & humidiora; & generatur ex eis modica ventositas, non mala; quippe retinent, nobilem proprietatem; vt puta quod mirabi-

rabiliter resistent cibis, ne corrumpantur in stomacho, vt de his notauit Auer. lib. 5. collig. cap. 4.

De Prunis, Piris, Cerasis, & alijs horarijs frugibus; quæ cum sint res, quæ non ita optimam faciunt temperaturam; cum ex illis non semper, neque per totum anni cursum, incolæ vescantur; etiam si malæ essent, cum optimæ hic sint, (vt perbelle notat. Horatius Flaccus lib. 2. sermonum Satira 4.

*Picenis cedunt pomis Tyburtia succo:*  
Necnon etiam Columella de cultu hortorum:

*Et Turnilacus, et pomosi Tyburis arua.)*

Non multum detrimenti facere possent, attamen cum istæ res sint, quæ perpetuo, & passim agris condonantur, malæ esse minime possunt.

Magna præterea est copia vuae Appianæ, & alterius vuae Duracinæ, quam Plinius *Escariam* appellat, quæ lingua Tyburtina, Pergolese, vocatur. Nomen forsitan deductum à Pergolis, cum istud genus vitum, in pergolis solum à Tyburtinis recondatur, & huiusmodi vuum ho-

C 4 die

die colunt magno quaestu, vuarumque genus est nigro splendentium nitore, nil pulchrius in vinetis, olim Bacchi iudicij estque spectaculum vel bellarijs gratum, colligiturque: mense Nouembris, necnon etiam Decembris, gustui gratissima, ventrem inflat, & non probi est nutrimenti, cum sit duræ digestionis, atque concoctionis; Melior enim est vua Appiana, (vt dicitur Moscatello,) quæ etiam in magna copia, eo in agro reperitur. Sed vnum est dignum admiratione; quod hoc genus vitium Duracinarum non adolefcit, nec fructiferum est, in alijs locis Romæ vicinis, præterquam in solo Tyburtino; at non in omni parte, sed in aliqua præcisa, & hoc est illud Hippocratis notandum 4. de Morbis, cuius formalia verba sunt. *Considerare, licet quantum locus, quamuis vicinus, à loco differat; quoad vini suauitatem, sole eodem surgente; nam est ubi terra humorem suauem præbet, et est ubi non sunt & agrestia non pauca, que paulo longius vlna, de suo loco translata non coalescant. nam terra humorem illum non habet, quem translatis subministrat, quam*

quam illa suis agrestibus plantis, natisue subministravit, &c. esset præterea, aliquid dicendum de Pane quo Tyburtes vescuntur, illud rârùm referam, quod fere omnes domi suæ panes conficiunt, & cum sale optimeque fermentatos, & hoc forsitan quoque potest esse causa quoquo pacto, vt bonæ incolarum huius regionis temperies sint, cum Sal notum sit, corpora à putredine conseruare, humores detergere, attenuare, & incidere. Quamobrem non ob istas causas, id faciunt, sed ob antiquam huius loci consuetudinem, Panis præterea fermentatus leuis est, & mouet; leuis quod fermenti acore humidum consumitur; quod nutrimentum est. mouet, quia cito digeritur, non fermentatus vero minus mouet; sed magis nutrit, vt optime asserit Hippocrates lib. 2. de victus ratione.

Piscibus demum optimis, pretiosissimisque Tyburtini vescuntur; cum saxatiles omnes sint. Pisces enim prætiosi, inquit, Gal. 3. de Aliment. facul. ideo optimi sunt, quia eorum caro candida est, pura, sincera, atque friabilis; & ob id, laudabi-

[p. 38] odore, soprattutto le erbe della famiglia del timo, e per questo motivo le api vengono poste dai nostri abitanti del luogo proprio qui e si raccoglie una grande quantità di miele. Questo contribuisce anche alla buona salute e denota un'ottima consistenza dell'aria, poiché questi animali rifuggono l'aria impura, in quanto è la più pernicioso per loro, come canta ottimamente Virgilio nelle *Bucoliche*<sup>179</sup>: "Finché le api si nutrano di timo e le cicale di rugiada" e più spesso nel *Liber Georgicorum*, IV<sup>180</sup>: "[E intorno fiorisca verde la cassia] e il serpillo che diffonde l'odore per ampio spazio e molta cunèlla, erba che emana intenso profumo ecc."

Riguardo poi la bontà del vino e la qualità delle acque ne discuteremo in un capitolo apposito più avanti. Si dovrebbero dire molte altre cose sulla bontà di altri frutti, certamente sulle mele *puniche*<sup>181</sup>, che si trovano in grandissima abbondanza, sia nella qualità dolce sia in quella acidula sia nella qualità intermedia, tutte ricche di succo, ma la qualità dolce è più fragrante e succosa. Si genera da esse un modesto meteorismo, non nocivo. Hanno certamente una nobile proprietà, come ad esempio

[p. 40] con grande guadagno. È un tipo di uva nera, di splendido aspetto, niente di più bello nei vigneti, un vero spettacolo un tempo a giudizio di Bacco e gradito tra i dolci (*in bellarijs*)<sup>188</sup>, si raccoglie nel mese di novembre, addirittura anche a dicembre, molto gradita al gusto, provoca gonfiore al ventre e non è nutrimento corretto perché è di difficile digestione e assimilazione<sup>189</sup>. È migliore infatti l'uva Appiana (come è chiamata volgarmente moscatello<sup>190</sup>) e ce n'è una grande abbondanza in quel territorio. Ma è la sola uva degna di ammirazione, perché questo tipo di viti duracine non cresce né produce frutti in altri luoghi vicini a Roma, tranne che nel territorio di Tivoli, e non in ogni sua zona, ma in una zona precisa. Questo è ciò che si legge nel *De morbis*, 4<sup>191</sup> di Ippocrate, le cui precise parole sono le seguenti: "*Bisogna considerare quanto un luogo possa differire da un altro, benché vicino: pur essendo esposti nella stessa direzione rispetto al sole, se consideriamo la dolcezza del vino, ci sono luoghi dove il terreno favorisce la dolcezza del prodotto e altri in cui ciò non accade e non poche culture agresti lontane un po' più di un cubito, se trasferite dalla loro collocazione naturale, non si sviluppano. Infatti non ha quell'umore che [si] possa conferire alle colture trapiantate,*

[p. 39] quella di agire in modo eccezionalmente positivo sui cibi, per non farli fermentare nello stomaco, come notò a proposito di questo frutto Averroè, in *Collig[et]*,<sup>182</sup> V,4[0].

Di pruni, peri, ciliegi e altri frutti stagionali, di essi gli abitanti si nutrono non sempre né per tutto il corso dell'anno, quando si verificano circostanze che non rendono ottimale la temperatura. Ma anche se fossero poco giovevoli, pur essendo i migliori, (come nota benissimo Orazio Flacco nei *Sermones* II, 4<sup>183</sup>: "*I pomi di Tivoli sono secondi solo a quelli piceni per succo*" e anche Columella nel *De cultu hortorum*<sup>184</sup>: "*e il lago di Turno*<sup>185</sup> *e i campi di Tivoli ricchi di pomi*"), non potrebbero causare molto danno. Tuttavia essendo piante che sono lasciate per sempre incolte e sparse qua e là nei campi, possono essere pochissimo nocive. C'è inoltre una grande abbondanza di uva Appiana e di un altro tipo di uva (del genere) Duracina, che Plinio chiama "*escariam*<sup>186</sup>" e che in dialetto tiburtino è chiamata Pergolese<sup>187</sup>. Forse il nome deriva dalle *pergole*, dato che questo genere di viti e pergole viene ricordato solo dai Tiburtini e oggi coltivano uva di questo tipo

[p. 41] *umore che invece assicura alle sue piante agresti la terra in cui sono nate ecc.*". Si dovrebbe dire qualcosa anche sul pane di cui si nutrono i Tiburtini, ma riferirò solo il fatto che quasi tutti se lo fanno in casa o fermentato nel modo migliore con il sale. Questa è forse la ragione per cui, ad ogni modo, sono favorevoli le condizioni di salute degli abitanti di questa zona, dato che è noto che il sale conserva i corpi dalla putrefazione, asciuga gli umori, [li] riduce e [li] elimina. Perciò fanno questo non per questi motivi, ma per un'antica consuetudine di questo luogo. Inoltre il pane fermentato è leggero e provoca movimento [intestinale] ed è leggero perché asciuga l'elemento umido col fermento dell'acidità, e ciò costituisce nutrimento. Aiuta la peristalsi, perché si digerisce velocemente, mentre se non è fermentato fa meno effetto, però nutre di più, come afferma molto opportunamente Ippocrate nel *De victus ratione*, II<sup>192</sup>. I Tiburtini infine si nutrono di ottimi pesci, molto pregiati perché tutti vivono tra i sassi [del fiume]. Infatti Galeno, *De aliment[orum] facul[tatibus]*, 3, dice che i pesci pregiati<sup>193</sup> sono i migliori perché la loro carne è bianca, sana, sincera e friabile e perciò

labilem generant sanguinem (quod pro nostro scopo de loci salubritate est ad rem,) & inter saxatiles, pretiosissima est Trutta; quæ in Aniene nostro fluuio piscatur; ideoq; illud genus piscium præ alijs est laudabile; cum habeat omnia, illa bona signa, quæ à Gal. loco suprascripto recensentur; caro est candidissima, & in optima aqua nutrita; quæ & rapide currit, habet præterea squamas pulchras, bronchia rubra, necnon etiam maculas rubras, & aureas, vt nihil pulchrius in hoc piscium genere, videri sat possit.

De Auibus montanis, multa essent dicenda, quæ longo egerent sermone, cum situs pro auibus aptissimus sit; semper enim adsunt Ficedulæ, Turdi, Turtures, Phasiani, Quailæ, cæteraq; animalia in maxima copia, suo videlicet tempore, atque ideo Tyburtini habitatores, non solum ob aeris bonitatem, situsq; amœnitatem, verum etiam, ob reliquarum rerum, tum copiam, tum qualitatem, bonitatemq; copiosissimarum, perfectissimarumq; optimam inculpatamq; valetudinem ducant, & non tam facile, à morbis

bis malignis tentantur; & qui ob aeris intemperiem, & vicium, oriuntur, vt latius supra docuimus.

Plura essent de alijs frugibus, & rebus, quæ Tyburi nascuntur in medium, afferenda. Sed ista sint satis dicta, ad demonstrandam Aeris bonitatem salubritatēq;. Nec opus est in ista Ciuitate, & eius situ, peregrini aeris volucres, remotarumq; littorum pisces, alienique temporis flores flagitare, vt luxuriosa vetustas in suas lautas cœnas requirebat. Nam delicati illi, & fluentes, quales sæpe Respublica tulit, parum se lautos putabant, nisi luxuria, vertissent annum, nisi hybernæ poculis rosæ innataissent, nisi æstiuæ in gemmis capacibus glacie falerna fregissent, quorum gulæ angustus erat orbis noster; vt Seneca, & Suetonius de Caligula scripserunt, sed omnia enim ista quæ ab antiquis expetebantur, Tyburtes satis delitiose fruuntur, & sine vilo impendio, natura illis apprime suppeditat atque subministrat.

De

## De Vinis Tyburtinis. Cap. V.

**D**Vos esse liquores corporibus humanis gratissimos, vtillimosq; Vinum, & Oleum refert Plin. lib. 14. cap. 13. *Vinum esse succum carnis, quæ circa fructum vitis existit, de sua sede hominum industria, & diligentia remotum, atque expressum, & ad suos usus reconditum; idem terra sanguinem vocauit, lib. eodē, cap. 5.* Iam verò de Vinorum Tyburtinorum bonitate, aliquid dicere aggrediar, cum ipse etiam liquor aeris salubritatem denotet. Quæ in re explicanda plus erit mea quidem sententia nobis & operis, & laboris, & ingenij penendum cum varias in se habeat, (vt dicemus) differentias; conabimur tamen ex melioris notæ auctoribus, congruentissima, & maxime vera afferre; illud in primis in mentem reuocans Plinij dictum lib. 23. Nat. hist. cap. 1. *Nullius alterius rei difficiliorem tractatum, aut numerosiorem esse; quam vini:* quam sanè difficultatem adaugent, tam multa vinorum genera, tam multarum

eorum inter se ex vite, solo, situ, regione, cultu, arte, natæ differentia, tanta saporum varietas, tam multiplex demum in nobis potentia, mira que in omni mortaliū genere cognita opera, vt nemo sit, qui ea contemplatus, non summe miretur, & inquisitionis studio non accendatur. Cum à vino meror, & gaudium oriatur, vt ait sapiens Prou. 31. *date sicram merenti, & vinum ijs qui amaro sunt animo,* & Ecclesiast. cap. 40. *Vinum, et Musica, lætificant cor, & super utramque dilectio sapientiæ:* & Plato 2. de Legibus. *silentium, & dicacitatem mentis insuper habetudinem, atque acumen, extenuationem, atque impletionem, somnum, ac vigiliam, sanitatem, ac Morbum, vitam denique, ac mortem miseris mortalibus afferre videamus.* Quæ sanè omnia, non tam, ob veritatem spectanda, quam ob magnitudinem, & inter se repugnantiam admiranda videntur. Quo circa Hipp. tum lib. de aff. tum 2. de dieta. *Vina quæ in aquosis, & siccis locis, atque æstuosis generantur, ea omnia sicciora, & calidiora esse affirmat, & robur in corpore exhibere,*

m. 3-

<p>[p. 42] fanno buon sangue (cosa che rientra nell'argomento sulla base del nostro fine sulla salubrità del luogo) e tra i pesci che vivono tra i sassi la più pregiata è la trota che si pesca nel nostro fiume Aniene. Perciò quel genere di pesci è lodevole tra tutti rispetto agli altri, perché possiede tutte quelle caratteristiche positive che venivano ricordate da Galeno nel passo su citato: la carne è molto bianca e nutrita nell'acqua migliore, che scorre rapidamente; ha inoltre belle squame, branchie rosse persino con macchie rosse e dorate al punto che non si può vedere nulla di più bello di questo tipo di pesci. Si dovrebbero dire molte cose, che richiederebbero un lungo discorso, sugli uccelli di monte, dato che è un luogo adattissimo per gli uccelli. Infatti ci sono sempre beccafichi, tordi, tortore, fagiani, quaglie e altri animali in grandissima abbondanza, ovviamente nelle stagioni adatte. Perciò gli abitanti di Tivoli non solo hanno la migliore salute per la bontà dell'aria e lo splendore della posizione, ma anche per la qualità, l'abbondanza e l'assoluta bontà di tutte le altre cose e non sono tanto facilmente soggetti a malattie</p>	<p>[p. 43] letali e che sono causate dall'intemperie dell'aria e dal vitto, come abbiamo ampiamente dimostrato prima. Si dovrebbero riportare anche parecchie considerazioni sugli altri frutti<sup>194</sup> e cose che nascono a Tivoli. Ma bastino le osservazioni fin qui dette per dimostrare la bontà e la salubrità dell'aria. La città non ha bisogno di importare volatili stranieri ed esotici, pesci delle coste e fiori<sup>195</sup> fuori stagione, come l'antichità amante del lusso era abituata a ricercare per le sue sfarzose cene. Infatti quei raffinati amanti del lusso, quali spesso ne produsse la repubblica [ romana], si consideravano poco raffinati, se non passavano l'anno nello sfarzo, se rose non galleggiavano nei calici d'inverno, se non rinfrescavano il Falerno d'estate con ghiaccio in coppe ricche di gemme, essi per i quali il nostro gusto sarebbe stato meschino, come scrivono Seneca e Svetonio su Caligola. I Tiburtini invece godono, in modo delizioso, di tutte queste cose che gli antichi ricercavano con cura e senza alcuna spesa, perché è la stessa natura a offrirglielie e a procurarglielie.</p>
<p>[p. 44]</p> <p style="text-align: center;">I vini di Tivoli</p> <p style="text-align: center;">C A P. V</p> <p>Plinio [nella <i>Naturalis Historia</i>] XIV, 13, afferma che due sono i liquidi più graditi<sup>196</sup> al corpo umano, il vino e l'olio: "<i>Il vino è succo di carne, che si trova nel frutto della vite, tratto dalla sua sede grazie all'attività e all'intelligenza umana e spremuto e riposto per usi appropriati</i>"<sup>197</sup>. Lo stesso autore lo chiama anche (stesso libro, cap. 7 [[5]]) "<i>sangue della terra</i>"<sup>198</sup>. Comincerò pertanto a dire qualcosa sulla bontà dei vini tiburtini, dato che anche questo liquore rimarca la salubrità dell'aria. Nell'espone questo argomento dovrò porre, a mio parere, più impegno, fatica e ingegno perché comprende in sé vari aspetti, per così dire differenti. Tenteremo tuttavia di riferire i contributi più opportuni e più veri tratti da autori degni di attenzione, richiamando in primo luogo quel famoso passo di Plinio, <i>Nat[uralis] Hist[oria]</i> XXIII, 1, "<i>Non c'è argomento più difficile da trattare o più ricco di aspetti di quello del vino</i>"<sup>199</sup>. La difficoltà è indubbiamente accresciuta dai molti tipi di vino, dalle tante</p>	<p>[p. 45] differenze tra loro derivate da viti, suolo, collocazione, regione, coltivazione, arte, dalla così grande varietà dei sapori, infine dal molteplice effetto su di noi e dalla mirabile opera nota in ogni genere di essere mortale, che non c'è nessuno che, osservandoli, non se ne sia sommamente meravigliato e non sia mosso da desiderio di studiare l'argomento. Poiché dal vino derivano afflizione e gioia, come dice il saggio in [<i>Vulgata</i>], <i>Prov[erbi]</i>, 31.[6] "<i>Date la sùcera</i>"<sup>200</sup> a chi è afflitto e vino a coloro che sono amareggiati" e nell'<i>Ecclesiast[ico]</i>, 40,[20] "<i>Vino e musica rallegrano il cuore e il diletto della sapienza al disopra di entrambi</i>"<sup>201</sup>; e Platone nel <i>De legibus</i>, 2 "<i>Vediamo che il [vino] arreca ai miseri mortali silenzio e mordacità oltre che ottusità di mente ed acutezza, spossatezza e senso di pienezza, sonno e veglie, salute e malattia, vita ed infine morte.</i>"<sup>202</sup>. Tutti questi effetti sembrano non tanto degni di attenzione per la loro verità quanto destano meraviglia per la loro grandezza e la loro reciproca antitesi. Riguardo questo argomento Ippocrate, sia nel <i>De aff[ectionibus]</i> sia nel <i>De di[a]eta</i><sup>203</sup>, scrive: "<i>I vini che si producono nei luoghi ricchi di acqua e quelli dei luoghi asciutti e in quelli caldissimi, tutti questi sono più secchi e più caldi e conferiscono forza</i></p>

maioresq; reditum tribuere, quam quæ ex humidis, et riguis, ac frigidis, ista enim humidiora, & frigidiora, ac leuiora sunt, non solum igitur ipsius cibi, & potus, & animantium ipsorum vim, nosse oportet; sed etiam patriæ unde oriuntur; quod igitur forte alimentum corpori afferre velis, ut ex istis cibis, illa quæ ex non aquosis locis, veniunt utenda sint animalibus; ubi vero leuiore, & humidiora, ista, quæ ex riguis veniunt vteris. Qua de re dicendum est, cum ipso Hipp. Tyburis vina optima esse, omnesque illas habere utilitates, & corporibus afferre; quas supra ipse denotat. Nam quod attinet ad vinorum differentiam, multiplex illa est, aut enim ipsa varietas, siue differentia sumitur ex loco, in quo vites nascuntur, aut ex situ, ad cœli plagas, aut ex soli natura, aut ex vite, ex arbore, aut ex vini consistentia, vel calore, vel sapore, vel atate, vel denique potestate, virtuteq; adeo ut vinorum omnium hæc differentiæ sint numero vndecim, uti videre est, in varijs Gal. locis; sed præcipuè in lib. de Antido. & Metho. cap. 7. ubi etiam vinum Tyburtinum in-

ter

leuissima indiguit confectione: Contrarium autem tum vinosum, tum multiferum, neque à leui coctione tale efficitur, utpote quod ab aqua longissimo recedat intervallo, quæsitūq; est, ut insignem consecutum fuerit, tum caliditatem, tum odorem. Galen. in lib. Hipp. de rat. vict. in Morb. Acut. com. 3. ut etiam videtur annuere illis verbis in lib. 12. Meth. c. 4. huiusce generis vinorum, optima sunt Surrentinum, Signinum, Sabinum, Tyburtinum, Marsum, omnia quidem Italica, & adstringentia, non tamen pari modo omnia; nam Surrentinum, cum mediocriter adstringat, tum calidius cæteris, tum iucundius est; ab hoc nobile Tyburtinū; quod sicuti Sabinum, leuiter potest adstringere, &c. ita forsitan, quia tunc Temporis Tyburtes, vites cōiugatas vlmis, & palis iugo alligatas, ac arūidine muniebant. Quæ vsus hodie fere abolitum esse videmus; cum fere omnes suspendant vires in altis pergolas; alij vero, quamuis per pauci maritant vites arboribus, & hac de causa, vina non ita potentia sunt, attamen à Gal. vinum Tyburtinum inter optima,

ter optima vina numeratur, scilicet ea, quæ conficiuntur, in locis montuosis, & saxosis (iuxta vulgare dictum) Bacchus amat colles, enim vero vina illa apud Tyburtes optima habentur; ut fuit receptum apud antiquos, quod testatur Horat. Poeta epist. 18. lib. 1. scribens ad Varum vino moderate sumpto hilaritatem, immo dico, rixas excitari.

Nullam Vire sacra vite prius seueris arborem

Circa mite solum Tyburis, & mœnia Catilli.

Ob quam igitur rationem Galenus dicit vinum Tyburtinum optimum, inuestigare ex suis scriptis adhuc non potui, nisi velimus dicere, quod in his locis conficiuntur vina oligofara, cum in locis frigidis nascantur fere semper vina aquosa, oligofara vocata; siue ea rubra, vel alba sint. Vinum siquidem aquosum leuissimam in ligno vitis, habuit transmutationem, leuissimam quoq; in elemento terræ permixtionem, quod ut aqua foret, paulum terræ, calidæq; substantiæ occupauit, atque in harum coniunctionem, leuif-

rima, præciosissimaq; numeratur; tam in loco supra citato tum alibi, ut 5. de sanit. tuend. Tyburtina uina sana esse, & multas dotes illis tribuit, ut videre est; sed ad quid opus est auctoritatibus, cum vina, quæ Tyburi conficiuntur, testimonium præbere potantes hodie possint, etiam si ad decem non conseruentur annos; tamen vtilia erant, ut refert Atheneus, & adhuc verustiora, legitur in lib. Spurijs Galeno adscriptis: Quod credibile est illis tēporibus durasse, vel ex cultu vinearum, vel forsitan, quia fumo vtres vino plenos ad diurnitatem suspendebant, quod hodie non in more positum est, immo vsus aboleuit omnino. Scire tamen est; varijs modis vinum in mea patria confici. Sed duo sunt modi proprij. Vnus est cum expressis vuis, statim in dolio reponitur, & sic manet, pluribus diebus, donec deferueat, dolij osculum obturando, postq; mensem in aliud dolium transfunditur, & in cellam vinariam reponitur; neque est necesse, ut teneatur in domorum vestibulis, ut Romani faciunt, ne vina corrumpantur, ut asserit, Alexand.

D Petro-

[p. 46] *al corpo e danno una resa maggiore di quelli che provengono da luoghi umidi e irrigui e freddi; questi infatti sono più umidi e freschi e più leggeri; non solo dunque bisogna conoscere la forza dello stesso cibo, del bere e degli stessi esseri viventi, ma anche la località dove nascono; se vuoi dunque arrecare al corpo un alimento forte, come dagli stessi cibi, bisogna servirsi degli animali, quelli che non provengono da luoghi ricchi di acque; così utilizzerai quelli che provengono da luoghi irrigui, se [ vorrai servirti di un cibo] più leggero e umido".* Si deve dire sull'argomento, insieme ad Ippocrate stesso, che i vini di Tivoli sono ottimi ed hanno e arrecano al capo tutte quelle proprietà benefiche che egli stesso aveva sottolineato precedentemente. Infatti per quanto si riferisce alla differenza tra i vini, o anche se si vuol definirla varietà o differenza, essa è molteplice<sup>204</sup> e proviene dal luogo in cui nascono le viti o dalla esposizione rispetto alle zone del cielo o dalla natura del suolo o dal vitigno, dall'albero o dalla consistenza del vino o anche dal caldo, dal sapore, dall'età e infine dal potere e dalla virtù a tal punto che tutte queste differenze tra i vini sono undici, come è possibile vedere in vari passi di Galeno, ma soprattutto nel *De antido[tis] & metho[do]*, cap.7<sup>205</sup>, dove anche il vino di Tivoli

[p. 47] è annoverato tra i vini migliori. Certamente questi si ottengono in luoghi montuosi e sassosi (come dice il motto popolare) "*Bacco ama le colline*<sup>206</sup>". Quindi presso i Tiburtini quei vini sono ritenuti i migliori, come fu attestato dagli antichi. Ciò è testimoniato dal poeta Orazio, in *[[Epist]][Carmina]*<sup>207</sup> I, 18 che scrive a Varo che, preso in modeste quantità, il vino suscita allegria, mentre assunto in quantità smodate, suscita rissosità: "*O Varo, non seminerai nessun albero prima della sacra vite / nel mite suolo di Tivoli e presso le mura di Catillo*". Quindi per quale ragione Galeno definirebbe il vino di Tivoli il migliore, non ho potuto ancora rinvenirlo nei suoi scritti, a meno che non vogliamo dire che in questi luoghi si producono vini *oligofara*<sup>208</sup>, mentre nei luoghi freschi nascono quasi sempre vini acquosi, chiamati *oligofara*, sia che siano rossi sia bianchi. Se d'altra parte il vino acquoso ha subito un cambiamento molto lieve nel legno della vite, [ha] anche una mescolanza molto lieve nell'elemento di terra, poiché, affinché ci fosse acqua, assunse un po' di terra e di sostanza calda e necessita per l'unione di questi [elementi]

[p. 48] di una composizione molto lieve. Invece il tipo di vino opposto risulta sia ad alta gradazione<sup>209</sup>, sia di lunga durata, né è reso tale da una cottura leggera, come quello che è molto distante dall'acqua, e viene ottenuto in modo tale che abbia sia un notevole profumo sia calore. Galeno nel commento 3 all'opera di Ippocrate *De rat[ione] vict[us in] Morb[is] Acut[is]*<sup>210</sup>, come anche nel *Meth[odus medendi]*, XII,4 sembra concordare con quelle parole: "*Tra i vini di questo tipo i migliori sono il Sorrentino, quello di Segni, il sabino, il Tiburtino, il Marsico, sicuramente tutti quelli italici e asprigni*<sup>211</sup>, non tuttavia allo stesso modo: infatti il vino di Sorrento, benché sia modestamente asprigno, tuttavia è più caldo degli altri e più gradevole; dopo di lui il nobile vino di Tivoli; [c'è pure un altro tipo di vino di Tivoli più leggero], che, come il Sabino, può essere lievemente astringente etc<sup>212</sup>". Questo giudizio si spiega forse con il fatto che allora i Tiburtini sorreggevano le viti appoggiandole agli olmi e legandole in un giogo con pali e canne. Oggi vediamo che questo metodo è quasi scomparso, poiché quasi tutti sospendono le viti su pergole alte. Altri, poi, benché molto pochi, uniscono le viti agli alberi e per questo motivo i vini non sono così forti. Tuttavia Galeno annovera il vino di Tivoli

[p. 49] tra i migliori e i più raffinati, sia nel passo su citato sia altrove, come nel *De sanit[ate] tuend[a]*<sup>213</sup>, 5, in cui dice che i vini di Tivoli sono salutari e attribuisce loro molte doti, come è possibile vedere. Ma non c'è bisogno di pareri autorevoli, dal momento che sui vini che si fanno a Tivoli possono dare testimonianze coloro che li bevono oggi, anche se non si conservano per dieci anni. Tuttavia erano utili, come riferiscono Ateneo<sup>214</sup> e testi ancora più antichi, e come oggi si legge negli scritti spuri di Galeno<sup>215</sup>. Si può credere che ciò sia perdurato in quei tempi sia per la coltivazione delle vigne sia forse perché appendevano otri pieni di vino sul fumo per un lungo periodo di tempo, cosa che oggi non è più in uso, anzi è un uso del tutto abolito. Tuttavia si può capire che nella mia terra patria il vino viene fatto in vari modi, ma due sono quelli propri: uno si realizza spremendo le uve, che vengono subito riposte nella botte e così resta per più giorni finché fermenta, tappando la botte. Dopo un mese viene travasato in un'altra botte e viene riposto nella cantina. Non è necessario tenerlo negli atrii delle case, come fanno i Romani, perché il vino non si guasti, come afferma Alessandro [Traiano] Petronio

Petron. lib. 2. de victu Rom. c. 10. Secundus modus conficiendi est, cum expressis uvis, una cum acinis, & racemis, in dolijs (ex vno fundo apertis) reponitur, ibique manere faciunt quoad deferueat, clarificatumque sit vinum, postea vero in alijs dolijs reponitur ab acinis, & racemis diuisum, & statim bibere possunt (& iste modus Retornato appellatur.) *Acinatitium*, vero reperio Antiquis cognominatum esse, quod miris laudibus celebrat Cassiodorus lib. 13. variarum lectionum cap. 4. & Vlpianus Iurisconsultus peritissimus codice de legatis. sed etiam fuisse cognitum ab Hipp. videre est in lib. de victus ratione in Acut. & hoc genus vini bullire permittitur, modo prædicto, usque ad decem dies plus minusue prout dulcia, vel minus dulcia expetuntur, & hæc vina ab aliquibus in dolijs reponuntur nulla alia addita mixtura; quamuis non desint, qui alterius vini portionem modicam admittant, in ipsum dolium, ut est Coctum, vel Sapa, quam Græci *συσνον*, aut *σπύμα* vocant, & ob nullam aliam causam id faciunt nisi ut magis du-

rabi-

rabile reddatur, maiorque aqua portio in familijs adhibenda sit, cum ob modicum illud per coctum super impostum (mustum enim est ad ignem factum) quod ob bullitionem maximam, acquisierit ingentem virtutem, & has habeat qualitates, cum ibi non opus sit hoc medicamentum, vel aliud addere, uti Romæ faciunt ne vina in putorem, (quam mustam vocant,) euadant, neque minus in vappam (Metaphoricæ autem vappa significat hominem, qui amplius nihili vsui est. Horat. Satira 1.

*Non ego Auarum, cum veto te fieri  
Vappam iubeo aut Nebulonem*)

Cum vineæ fere omnes sitæ sint in locis saxosis, vel siccis, & montium radicibus, non in locis lutosis, atque cœnosis, modus enim conficiendi, & coquendi diuersimodè vina, non solum nouus est, sed etiam antiquissimus, ut testatur Plin. c. 19. lib. 14. cum aliquibus in locis alij decoquant, ad sapa, infusisque his, ferociam frangunt, ut cap. 20.

*Crapula compeSCI feritatem nimiam  
frangiq. vires.* (seu virus ut aliqui legunt)

D 2

gunt) est autem crapula. Texte Plinio *rasina cocta* ita lib. 16. cap. 11. non autem fex rasinae ut aliqui volunt. at non solum coquebant vina; sed etiam Picem addebant, ut idem Plin. 7. cap. 14. lib. ut Romæ apud aliquos Sulphure, Sale, & Aromatibus vina conseruantur: Tyburi vero his non est opus, sed tantum aer hoc illis præstat. Vina etiam faccis percolabat antiquitas, quemadmodum & nunc nostrates vsum seruant, uti & Plinius & Columella asserunt Theoph. vero 6. de causis Plantarum vocauit *οἶνον σακκίζουσαν*. ad vetustatem denique vinorum consequendam implebant vasa ex vino, & in mare proieciebant, alij verò scilicet Arcades, fumo vina in vtribus exiccare solebant, sicuti in 4. Metheol. Arist. & Acron apud Horat. lib. 3. ode 8. hoc asserit, & Martialis.

*Improba Marsilia quicquid fumaria  
cogunt.*

*Accipit ætatem quisquis ab igne Cadus.*

Palladius etiam lib. 10. ex Græcis auctoribus, ad ætatem longam simulandam, medicamenta quædam permisceri, & vasa in fumo poni solita narrat. A necessa-

rijs,

rijs itaque ortam esse rationem condendi vina constat, quæ ad nimium processit causa luxus. De qualitatibus, & quibus conueniat vini potio, non desunt auctores, non solum antiqui, sed etiam recentiores, qui de hac re optime scripserunt: nil dicam, & inter recentiores satis dilucidè Baccius hanc rem examinauit in lib. de vinorum historia, ubi etiam aliquid de Tyburis vinorum bonitate habet. Miror equidem, quomodo Alex. Petronius, vir eruditissimus cum varia vinorum genera circa urbem nascentia enumerasset, in lib. de victu Romanorum illorum vires, & qualitates ponderasset, de Tyburis uino ne uerbum quidem, cum Ciuitas, sit tam Romæ proxima, ac fere contigua. Cumque Aer Tyburtinus multis à natura dotibus celebretur, ut ait Baccius lib. 6. de Vinis Italiae, (ut nos latius explicabamus superius.) *Et primum salubri, & secunda aura; nam continuis à dextra montibus, usque in sabinam, à sinistra longè in campaneam Latij, ac parte in meridiem excurrit, in quorum medio vetustum Tybur occidentem respiciens,*

D 3

quasi



[p. 50] nel *De victu Rom[anorum et de sanitate tuenda*<sup>216</sup>], II,10<sup>217</sup>. Un secondo modo di fare il vino consiste nello spremere insieme agli acini dell'uva anche i racemi; poi lo si ripone in botti (aperte sull'uno dei fondi) e lì lo fanno restare finché fermenta e, chiarificato, diventa vino. Poi lo si ripone in altre botti, filtrato da acini e racemi e lo si può bere subito (e questo metodo è definito *Retornato*<sup>218</sup>). Negli antichi però trovo che era chiamato *Acinatizio* ed è ricordato con mirabili elogi da Cassiodoro, *Variarum lectionum [Liber]*, XII[[I]], 4<sup>219</sup> e da Ulpiano, esertissimo giureconsulto, nel codice *De legatis*<sup>220</sup>, ma è possibile vedere che era conosciuto anche da Ippocrate, in *De victus ratione in [morbis] acut[is]*<sup>221</sup> e questo tipo di vino lo si lascia bollire, nel suddetto modo, per più o meno dieci giorni, a seconda che lo si voglia più o meno dolce. Alcuni ripongono questi vini in botti senza aggiungere ulteriori miscugli, benché non manchino altri che introducono una modesta quantità di vino nella stessa botte o di cotto o di *sapa*<sup>222</sup>, che i Greci chiamano σήρηον<sup>223</sup> o ἐπσέμα<sup>224</sup> e per nessun altro motivo fanno ciò se non per renderlo

[p. 51] più duraturo. Nelle famiglie bisogna aggiungere una parte maggiore di acqua, poiché per una modesta quantità aggiunta di vino cotto (ne viene infatti prodotto molto sul fuoco), che acquista una grande forza per la massima ebollizione, ha queste qualità, mentre lì non è necessario aggiungere questo correttivo o altro, come fanno a Roma, perché non imputridisca (fatto che chiamano *muffa*<sup>225</sup>) e nemmeno [si trasformi] in *vappa*<sup>226</sup> (metaforicamente poi *vappa* significa uomo, come è stato usato da Orazio [[*Sat.*]]*Sermones*, I, [1, vv. 103-104]: “Non io quando ti impedisco di essere avaro, ti ordino di essere buono a nulla e fannullone”<sup>227</sup>) Poiché quasi tutte le vigne sono poste in luoghi sassosi ed asciutti e alle pendici di monti, non in luoghi fangosi e paludosi, i metodi di fare e far stagionare i vini sono diversi. Non solo è usanza recente, ma antichissima, come testimonia Plinio, XIV, 19<sup>228</sup>: mentre in alcuni luoghi altri li cuociono fino a farli diventare vini cotti e, mescolati con questi, ne addolciscono l'asprezza, come si legge nel cap. [[20]] 25: “*Con l'essenza di resina si addolcisce l'asprezza eccessiva e ne stemperano le forze*” (o anche il sapore amaro, come leggono alcuni<sup>229</sup>).

[p.52] Quindi l'essenza di resina è, sulla base della testimonianza di Plinio, *resina cotta*, nel libro XVI, [[11]] 22<sup>230</sup>, quindi non feccia di resina, come sostengono alcuni. Inoltre non solo cuocevano i vini, ma vi aggiungevano anche della pece, come attesta ancora Plinio, [[VII]] [XIV], [[14]] 24<sup>231</sup> e a Roma presso alcuni si conservano i vini con zolfo, sale e aromi. A Tivoli invece non sono necessari simili espedienti, ma basta l'aria ad assicurarne gli effetti. Gli antichi filtravano i vini anche con filtri, come i nostri compaesani usano fare ancora ora e come attestano Plinio<sup>232</sup> e Columella<sup>233</sup> e Teofrasto, che nel *De causis plantarum*, [VI, 7, 4]<sup>234</sup> chiamò οἶνον σακκίζομενον [cioè filtro vinario]. Per ottenere poi l'invecchiamento del vino, riempivano orci di vino e li gettavano in mare. Altri, come gli Arcadi, erano soliti asciugare i vini negli otri col fumo, come ricorda Aristotele in *Meteorologica*, 4<sup>235</sup> e Acron[e]<sup>236</sup> presso Orazio *Odi* III, 8<sup>237</sup> e Marziale, [Epigrammi, libro X, 36, vv.1-2]: “*A Marsiglia eliminano ogni difetto col fumo / ogni recipiente invecchia col fuoco*”. Anche Palladio<sup>238</sup>, tra gli autori greci, nel libro 10<sup>239</sup> racconta che per simulare invecchiamento si mescolavano alcune medicine e che erano soliti porre i recipienti sul fumo. È evidente perciò

[p. 53] che il criterio di conservare il vino è nato dalla necessità, ma che poi si è esagerato per il lusso [nei metodi di conservazione]. Non mancano autori, non dirò antichi, ma anche più recenti, che scrissero ottimamente riguardo alle qualità e a chi convenga bere vino: tra i più recenti il Bacci ha esaminato in modo abbastanza chiaro questo argomento nell'opera sulla storia di vini, dove si trova anche qualche annotazione sulla bontà dei vini di Tivoli. Mi meraviglio invece come mai Alessandro Petronio, uomo sicuramente molto erudito, nell'enumerare i vari generi di vino che si trovano nei dintorni di Roma, nell'opera *De victu Romanorum [et de sanitate tuenda]* e nell'esaminare le qualità e le loro forze, non dica neppure una parola sul vino di Tivoli<sup>240</sup>, pur essendo una città così vicina e quasi confinante con Roma, mentre “*l'aria di Tivoli viene celebrata*<sup>241</sup> per le molte doti naturali - come dice Bacci nel *De vinis Italiae* VI (come noi spieghiamo più ampiamente in precedenza) - *in primo luogo per l'aria salubre e feconda; infatti si dispone tra monti ininterrotti sulla destra, fino in Sabina, a sinistra per ampio spazio verso la campagna laziale e modestamente verso sud, nel bel mezzo dei quali vedrai l'antica Tivoli a ovest,*

quasi ex conspicua scena in conspectum totius Latij supereminet Vrbi Romæ ad 15. miliaria, per qua ipsum collē Anienis amnis à mōtanis vsq. Aprutinis ex Amœnissima valle descendens pluribus in descensu, cadentibus riguis quem locum propterea Strabo ad imitationem Nili cataram, (vulgus Infernum vocant, & præcipuè Tyburi, os Inperi vocatur. Ciuitatem irrigat seque ad oportunos vsus dispergit in totum collem, & exinde in hortos, ac vineta in subiectam planitiem, & vsque in Tyberim propè Romam influit, promouetq. perenni humore frugiferas longa serie arbores, & pomaria ad fecunditatem incomparabilem, Situ solum ex utroque latere eminent, in occidentem acclinij, quod saxo pinguiq. topq. permixtura omnigenis frugibus fertilissimum sit. Præsertim oleo quod fundit is ager, in tantam copiam, vt ob hanc naturæ fecunditatem cesset non dubia Tyburtinorum industria, vt nec ornatum ædium admodum curent, nec cultum vinearum, quasi natura ab ipse ipsam copiâ suppeditate, eamq. albis vuis non ita selecta propagine, quæ eius soli genuinis,

Bacchus amat colles, &c.

Differentiæ igitur omnes, à sapore, à claritate, tenuitate, crassitie, & robore, tempore, atque loco uinorum capiuntur, calor enim nil facit, neque prodest, neque obest. Sed indicat rei naturam.

Varium esse uinorum colorem, utique alium album, alium nigrum, alium flauum certum est; cur uero uina coloribus differant, nemo quoad sciam scripsit. Ego autem ad elementa ex quibus hæc cuncta inferiora componuntur referrem, cum Arist. uti vinum flauum, & fuluum ignis naturam sapiat, Rubeum, Aeris, Album, Aquæ, Nigrum Terræ naturam referat, ex eodem Arist. sect. 38. Probl. ultimo. Si igitur hoc verum est, erit pariter uerissimum, Vinum Nigrum, & præsertim Crassum, terreum cum sit, succum melancolicum generare. Vinum vero Album, & tenue, Aquæ naturam cum sapiat, Pituitam ferumque sanguinis generare. Rubrum quod Aeris, in sanguinem optimum conuerti. Vinum postremo fuluum, vel flauum, flauam Bilem procreabit, quia ignis naturam sapit.

Sed

nuinis, ac permixtis generibus, unde cum Tyburtes uis (vt Plinius) humidiores, ac oleagine inuenta sint condituram amant, quam hodie adhibent coctis saltem mustis, ad spumationem; alioquin uina non seruantur hæc Baccius de natura uinorum Auctor diligentissimus de Tyburtinis uinis scripsit.

Sed si quis de Vinorum Tyburtinorum bonitate, præstantia, ac qualitate, aliquam notitiam habere ulterius uult, uideat Galen. in suis operibus. Sed ut breuitati propositæ respōdeam; scire est, etiam ad quatuor, & quinq. annos conseruari, nec acida, nec in alterius qualitatem mutari, vt de qualitate notat Cardanus 3. de sanit. tuenda cap. 86. *Vina ex uuis natis in montibus, potentiora sunt, calidiora & tenuiora*, quemadmodum sunt pene omnes uineæ Tyburtinæ, uel in montibus saxosis, uel in montium radicibus, paucis tamen exceptis quæ hoc nostro quo, in quadam planitiæ positæ sunt; quæ non ita laudabile reddunt uinum, cum sint in humili loco, frigido, & aquoso, unde illud Poetæ est recensendum

D 4. Bac-

Sed Vini sapes gustus indicat, vt dulcem, amarum, austerum, acerbum, astringentem, insipidum, ac vinosum; reliqui uero sapes, non sunt uini naturales, sed præter naturam, scilicet acidus, pinguis, & falsus sapor, quæ omnes differentiæ optime sunt illis notæ; qui in tuenda sanitate diligentes, ac solliciti sunt. Cum uinum, quod in potu alimenti gratia quotidie sumitur, debet esse mundum, purum, clarum, odoratum, & sapore iucundum, numquam corruptum, turbidum, impurum, odore graui, & gustu ingrato, quod non modo toti corpori noxam infert, sed etiam sanguinem corrumpit, qua propter suam facillime tuentur sanitatem, qui regiones, & Ciuitates incolunt, in quibus optima conficiuntur uina, quemadmodum in ciuitate Tyburtina; quippe uina ibi nascantur optima, ratione loci; cum omnes illæ numeratæ differentiæ reperiuntur, quas supra innuebam. Ad quod corroborandum sunt ad rem illa Hipp. uerba 4. de Morbis. *Quantum locus quibus uis uicinus à loco differat, licet considerare, quoad uini suauitatem, Sole eodem sur-*

gen-

[p. 54] quasi su un alto palcoscenico davanti a tutto il Lazio sovrasta Roma fino a quindici miglia, attraverso le quali il fiume Aniene, scendendo sullo stesso colle, dalle montagne Aprutine da una splendida valle in più rivi formando cascate nella discesa, in un modo che Strabone chiama cataratte<sup>242</sup> come quelle del Nilo (il popolo le chiama<sup>243</sup> Inferno e a Tivoli in particolare bocca dell'inferno<sup>244</sup>), irriga la città e si disperde su tutto il colle per gli usi opportuni e poi per gli orti e i vigneti della pianura sottostante. Scorre quindi fino al Tevere vicino Roma e alimenta con la sua perenne corrente alberi da frutto in lunga schiera e frutteti di fecondità incomparabile. Per posizione è elevato solo su entrambi i lati, declive verso ovest, che è zona mista di roccia e tufo, fertilissima per ogni tipo di coltura, soprattutto per l'olio che questo territorio produce in tanto grande abbondanza [e per la vendita manda a Roma così da ricavare ogni anno, quando la stagione sia favorevole, oltre sessantamila ducati,<sup>245</sup>] in modo che, grazie a questa fecondità della natura, senza dubbio si riduce l'attività degli uomini<sup>246</sup> tiburtini, al punto che non si curano troppo né dell'estetica dei fabbricati né della coltivazione delle vigne<sup>247</sup>, fornite in grande abbondanza dalla natura stessa, per di più di uve bianche con polloni non tanto selezionati quanto tipici del suolo

[p. 56]: "Bacco ama i colli etc.". Tutte le differenze quindi derivano dal sapore, dalla limpidezza, dalla leggerezza, dalla corposità, dalla forza, dal tempo e dal luogo dei vini; il caldo infatti non ha effetti né giova né nuoce, ma ne rivela la natura. È certo che il colore dei vini è vario: bianco, nero, fulvo<sup>251</sup>. Nessuno, per quanto ne so, ha spiegato perché i vini differiscano per colore. Io mi rifarei agli elementi di cui si compongono tutti questi corpi inferiori, dato che Aristotele riferisce che il vino giallo oro e fulvo esalta [lett. prende sapore da] la natura del fuoco, il rosso quella dell'aria, il bianco e il nero quella della terra (dallo stesso Aristotele: *Prob[lemata]*, Sez. 38<sup>252</sup>, nell'ultima parte). Se dunque questo è vero, sarà ugualmente verosimile che il vino nero e soprattutto corposo, essendo di natura di terra, produca un succo melanconico; il vino bianco, invece, e leggero, prendendo sapore dalla natura dell'acqua, genera catarro e flusso lento del sangue; quello rosso, poiché ha la natura dell'aria, si trasforma in ottimo sangue; infine il vino fulvo o giallo oro produrrà bile gialla, poiché assume la natura del fuoco. Ma

[p. 55] e di generi misti, per cui essendo le uve di Tivoli (come dice Plinio) più ricche d'acqua e accostate agli olivi richiedono un modo particolare di conservazione e oggi lo fanno aggiungendo mosti cotti, per renderli spumanti<sup>248</sup>, altrimenti i vini non si conservano<sup>249</sup>". Il Bacci, autore estremamente scrupoloso sulla natura dei vini, ha scritto queste osservazioni sui vini di Tivoli. Ma se qualcuno vuole avere ulteriori informazioni sulla bontà, eccellenza e qualità dei vini di Tivoli, veda le opere di Galeno. Ma per esaurire il tema proposto, è possibile sapere che si conservano per quattro e cinque anni né diventano acidi né cambiano di qualità, come nota a proposito della qualità Cardano in *De sanit[ate] tuenda*, III, 86<sup>250</sup>: "I vini provenienti da uve nate sui colli sono più forti, più corposi e più leggeri", come sono quasi tutte le vigne tiburtine, o anche su colli sassosi o anche alle pendici dei monti, tranne però poche che nella nostra epoca sono state poste in pianura. Queste non producono un vino così apprezzabile, essendo in un luogo basso, freddo e acquitrinoso, per cui bisogna ricorrere al poeta [che dice]

[p. 57] il gusto rivela i sapori del vino: dolce, amaro, forte, aspro, astringente, insipido, corposo; invece gli altri sapori non sono naturali, ma innaturali, come acidulo, grasso e salino, che sono tutte differenze ben note per coloro che si preoccupano con attenzione e diligenza di conservarne l'integrità. D'altro canto il vino, che si beve ogni giorno come bevanda per il cibo, deve essere limpido, puro, trasparente, piacevole all'olfatto e al gusto, mai inacidito, torbido, impuro, sgradevole all'olfatto e al gusto, perché non solo arreca danno a tutto il corpo, ma anche fa cattivo sangue, per cui conservano nel modo più agevole la sua integrità quelli che abitano città e regioni nelle quali si producono ottimi vini, come nella città di Tivoli. Certamente in questi luoghi i vini sono ottimi proprio in virtù del territorio, dato che si riscontrano tutte quelle differenze cui accennavo prima. A rafforzare questa teoria contribuiscono le parole di Ippocrate nel *De morbis* 4: "Si può considerare quanto un luogo differisca da qualsiasi altro, per quanto vicino, dall'amabilità di un vino, pur esposto il terreno allo stesso modo rispetto al sole;

gente, non est ubi terra humor suauis vinum præbeat, est ubi non. Vinum denique omne uniuersaliter loquendo, Merum, Sincera, & sua natura austerum excalfacit, facile in membra distribuitur, stomachum adiuuat, appetentiam ciborum iuuat, vires alit, ac robur auget, somnum conciliat, calorem commendat, & è contra ipsum uinum, uaria in corpus afferre in commoda, ætate, potentia, & assumptionis more inueniemus. Nam uinosum uinum (uocatum) & immodice sumptu caput tentat, neruos implet, fluxiones excitat, mentem labefacit, vires denique corporis uniuersas dissoluit. Aquosum, & oligopharum, ut minus id facit, ita certè minus alit. Dulcia uina obstruunt, crassa, nigraque, difficillimè permeant, diuque in uentre morantur: uetera uehementer calefaciunt, noua turbant, & fluctuationem miram concitant. Acida ledunt uentrem, neruisque sunt inimica. Hæc in uniuersum uini incommoda in corpus sunt; circa quæ omnia est probatissima Auctoritas Medicorum, & hoc est dictum de Vinis Tyburis.

De

naccis aqua maceratis. Sed tamen inter uina operaria numerantur: tria eorum genera sunt; primus modus, ac genus est. Decima parte aquæ addita, quæ musti expressa sit, & ita nocte, ac die macerata, uinaceis rursusque subiectis, alterum, quod hoc modo Græci faciunt, tertia parte eiusque quod expressum est, addita aqua, expressoque decocto, ad tertias partes; tertium est secibus uini expressis, (quod factum Cato uocat) nulli ex his plusquam anno usus. hæc illæ ex quibus Plinij uerbis, necnon etiam Gal. colligo. Quod Aquatum, & Rasparium, quod Tyburi conficitur, parum distat à modo, quo illo tempore conficiebatur; Quod, extracto musto, ex uuis calcatis optime expressis, in uase illo, in quo uua pistatur (qui uasca uocatur) aqua inijcitur ad illam quantitatem, quam amant, & ita permanere aquam faciunt cum illis racemis, & acinis expressis, per spatium quadraginta horarum, plus minusque, ut magis dulcem, uel piccantem amant, & iste est uniuersalis modus, nil alio addito, quam uis non desinant, qui cum alijs rebus adu-

terent:

De Vinis Secundarijs, uel Raspatio.  
Cap. VI.

Vinum erat in præcedenti capite notandum, scilicet de Secundarijs Vinis, de Aquatis nostro tempore uocatis, de Lora, de Raspatio; Quomodo ea Tyburi conficiantur, cum uarij in uarijs Urbibus sint modi, ut Baccius de Natura uinorum c. 19. lib. 1. testatur, at tamè constat, eundem esse modum apud Tyburtes, ac ille qui ponitur à Gal. 2. de Alimentorum facul, cap. 9. Nam comestis uinacis in dolia, tantum aquæ super infundunt, quo ad pro racemorum copia omnia permadeant, quod ubi satis factum uiderint, in dolij fundo foramine aperto, dilutum diffluere sinunt, idque bibunt. sic & tertio, quam uarij, proprie uolunt, de uresia appellari; aliam similiter effundendo aquam, parciorem tamen prioris; ut hæc sit quoque portio attemperata: habetenus Gal. & Plin. 14. lib. cap. 10. de huiusmodi secundarijs uinis, sic loquitur, dicitur Cato, & nos, Loram; quæ sit uinacis

terent; uidelicet infundendo, postquam in dolijs reposuerint Aquatum, uiam, uel mustum, uel uiam Lambruscum, quæ res magnam per se faciunt differentiam, ac diuersitatem. At cum aquata uentrem relaxent, Hypochondria inflent, seruis, & operarijs, ut Plinius, inquit, relinquenda.

Varium dumtaxat, humana hominum sollicitudo, cui semper noua placet; & noua nouis addere inuestigauit, modum conficiendi Raspatum indagauit, & hoc non ob aliam causam, nisi ut habeant portionem quam pauciferam, & quæ nullam aquæ portionem recipiat, maximamque in bibendo voluptatem, ac oblectamentum præbeat uinosis, cū hi uarios gustus quoque sentiant, & præcipuè sub austerum, admixtum, dulce, (vulgò dicitur Piccante) linguæ, & ori delectabile, & ob id, ut suo quisque gustui obtemperet, uarios extra ordinem Raspatij adhibuerunt apparatus; quos omnes si recensere uellem, tædio essem legenti. præcipuos, & proprios tantum proponam; cum in hac re unusquisque suæ uoluntati faber sit. Nam aliqui ex Lambrusca uia parant, ebullitis tamen

[p. 58] infatti (*nam*) in alcuni punti del terreno viene riscontrata in altri no<sup>253</sup>. Infine ogni vino, parlando in generale, pretto, sincero e forte per natura dà calore, si diffonde facilmente nelle membra, aiuta lo stomaco, stimola l'appetito, alimenta le forze e accresce la robustezza, concilia il sonno, conferisce colorito e, al contrario, lo stesso vino scopriremo che provoca vari danni al corpo, in base all'età, alla forza e al modo di berlo. Infatti il vino (definito) *vinosum* bevuto in quantità smodata fa girare la testa, assale i nervi, produce flussioni, indebolisce la mente, snerva infine tutte le facoltà fisiche. Quello a più alta componente di acqua e *oligofaro*, se da una parte produce di meno questi effetti, dall'altra certamente nutre di meno. I vini dolci provocano costipazione<sup>254</sup>, quelli corposi e neri si digeriscono molto difficilmente e perdurano a lungo nel ventre; quelli invecchiati provocano forti calori, i novelli producono turbolenze [intestinali] e suscitano forte sconvolgimento; quelli aciduli fanno male al ventre e sono dannosi per i nervi. Sono questi in genere i malesseri fisici causati dai vini, sui quali tutti è chiaramente sperimentato il parere autorevole dei medici e questo è stato detto dei vini di Tivoli.

[p. 60] in acqua. Tuttavia tra i vini di lavorazione, di poco costo, ne vengono annoverati tre generi: il primo tipo lo si realizza aggiungendo la decima parte di acqua, che è stata ricavata dai mosti e macerata di giorno e di notte, aggiunti nuovamente dei vinaccioli; il secondo tipo, che i Greci hanno sempre fatto in questo modo, lo si realizza aggiungendo acqua alla terza parte di ciò che è stato spremuto e, cotto il composto, fino alle terze parti; il terzo tipo proviene dalla spremitura della feccia di vino, (che Catone chiama *foecatum*<sup>259</sup>). Nessuno di questi vini può essere usato per più di un anno<sup>260</sup>. Queste sono le notizie che traggo da Plinio e da Galeno. Riguardo all'acquato e al raspato, che si fa a Tivoli, è poco differente dal modo in cui si faceva in quel tempo: estratto il mosto dalle uve pigiate spremute al massimo, in quel recipiente in cui viene pigiata l'uva (che si chiama vasca) si versa acqua in quantità tale che ritengono sufficiente e lasciano macerare l'acqua con quei racemi e acini spremuti più o meno per 40 ore, a seconda se lo preferiscono dolce o "asprigno"<sup>261</sup>. Questo è il metodo generalmente usato, senza aggiungere altro, benché non manchino coloro che lo modificano con altre cose,

[p. 59]

I vini secondari ovvero il vino raspato  
C A P. VI

Nel precedente capitolo si doveva rilevare una cosa sola riguardo ai vini secondari, chiamati ai nostri giorni *acquati* o *raspati*, come vengono prodotti a Tivoli, dato che si producono in modo diverso in diverse città, come testimonia il Bacci nel *De natura vinorum* I, 19<sup>255</sup> e tuttavia si sa che il metodo utilizzato a Tivoli è lo stesso che è ricordato da Galeno nel *De alimentorum facul[tatibus]*, II, 9: "Infatti gettati i vinaccioli in botti, ci versano sopra tanta acqua fino a inzuppare del tutto la quantità di racemi e quando vedono che ciò è avvenuto a sufficienza, aperto un foro sul fondo delle botti, consentono al liquido di scorrere e lo bevono. Se ne possono ricavare [bevande] anche in un terzo modo, che, diversamente, ma in maniera appropriata definiscono  $\delta\epsilon\upsilon\tau\epsilon\sigma\iota\alpha\nu$ <sup>256</sup> spargendo allo stesso modo ancora acqua, tuttavia meno abbondante della precedente, in modo da ottenere una bevanda ancora più blanda."<sup>257</sup> Fin qui Galeno; Plinio, XIV,10, sui vini secondari di questo tipo si esprime così: "*Catone [lo chiama]  $\delta\epsilon\upsilon\tau\epsilon\sigma\iota\alpha\nu$ , noi [lo chiamiamo] lora*<sup>258</sup>, che si produce con la macerazione dei vinaccioli

[p. 61] ad esempio aggiungendo, dopo che hanno riposto l'acquato nelle botti, uva o anche mosto o uva lambrusca, che produce di per sé una grande differenza e diversità. Ma visto che gli acquati allentano il ventre e provocano ipocondria, devono essere lasciati, come dice Plinio, "agli schiavi e ai manovali". Solo l'ansia di novità, propria degli uomini, cui piace sempre ciò che è nuovo e si adopera per aggiungere nuove scoperte alle nuove, ha ricercato un modo diverso di fare il raspato e ciò non per altro motivo se non per avere una bevanda leggera<sup>262</sup> e che non richieda alcuna aggiunta d'acqua e dia massimo piacere al berla e offra soddisfazione agli amanti del vino, dal momento che costoro avvertono anche i vari gusti e soprattutto quello forte, misto, dolce (volgarmente detto "piccante"), piacevole per la lingua e la bocca. Per compiacere ciascun gusto utilizzarono vari metodi straordinari per fare il raspato. Se volessi passarli in rassegna tutti, provocherei noia in chi legge; quindi esporrò solo i principali e i più corretti, dato che in questo campo ognuno se li produce come più gli aggrada. Infatti alcuni lo producono dall'uva lambrusca, dopo aver fatto però bollire

ramen in aqua Racemis, & Borris, & in Dolis omnia ad bulliendum ponunt per quindecim; vel viginti dies, ac postea bibunt: alijq. deniq. addunt mustū; alij vinum vetus, generosum, alij nō ex vua lambrusca; sed ex alia vua Raspatium conficiunt; eodem tamen modo. aliqui deniq. boni vinitores, ne longo feruore, illi spiritus nimis exhalescant, duo adhibent, ad id præstandum vtilia ingeniosa, hoc forsitan longo vsu admoniti; nam longam ponunt in superno dolij foramine arūdinem cauam ab imo ad summum cum patula superne lignea; vnde exhalant spiritus feruentes; vigor vero non exhauriatur, taliaq. Raspatia multum deseruescere non faciunt; ne auferatur illa punctio vis, atque gratia, sed statim dolij foramen claudunt.

An huiusmodi Raspatium fuerit in vsu apud antiquos; non ita facile possum affirmare quemadmodum de Aquato. Cum notum sit, & ex ipso Plinio loco citato superius, cum illa vina, quæ eo in loco enumerat, inter vina operaria recensentur, quæ etiam hodiernus vsus demonstrat,

ui, & quo Tyburi conficitur. De suo Raspatio Dioscor. dicit, prodesse alui, & stomachi fluxionibus, & cœteris, quod pariter ego possum de Tyburtino affirmare cū ex vua siluestri, nigra, quæ Lambrusca, vocatur conficiatur istaq. proprietates, atque dotes habeat.

Verum cum factitia hæc omnia vina sint, nec vere, & proprie vina vocari possunt, vt Plin. monebat, & non sunt admodum hominibus sana, vt pote delicatis, & nobilibus: relinquenda igitur seruis, & operarijs, erunt iuxta Plinij documentum, deque his erit dictum satis.

De Aquis, quæ Tyburi oriuntur.  
Cap. VII.

**E**Xpeditis ijs in præcedenti capite quæ ad Vini Tyburtini naturam pertinebant; res omnibus profecto, & auditu, & gustu gratissima; reliquum est in præsentiarum aliquid de Aquis, in medium afferre, tum quæ apud Tyburtes bibuntur, tum quæ ad alia inseruiunt, &

qua-

strat. Cum Aquatum operarijs ad potandum detur, de Raspatio, vsque adhuc, nō inueni, an fuerit cognitum Antiquis, quantum ex obseruationibus antiquorū videre sat potui. Et equidē miror si hoc potationis genus esset apud Antiquos in vsu, cur Plinius rerum Antiquarum satis diffusus scriptor, non enumerasset; cum de Vinis Deuterijs, de Lora, de Secundarijs verba fecerit, hoc vnum intactum reliquerit; nisi dicere velimus, Quod Vinum Oenanthinum apud Dioscorid. lib. 4. cap. 5. sit Raspatium nostri temporis, quod anceps est affirmare. Cum vini oenanthini compositio, sit diuersa à Raspatio, etiam si duplex modus ab ipso auctore ponatur; illud tamen est aduertendum, quod vt ipse, inquit, c. 18. fit, ex floribus Lambruscæ in musto maceratis, ac post triginta dies mutatis, & hoc significasse videtur Hipp. de vict. rat. in Acut. his verbis. *Cœnanthinam, vitifue florem, &c.* Alterum quod cap. 10. ponit, potest nostro Raspatio accommodari, cum modus, quem Dioscorid. describit, idem sit, ac ille, quem supra explicauit,

quatenus illæ sint salubres, vel insalubres quoniam ad sanitatem, maximopere vtilis sunt, aerisq. salubritatem denotant; cum pleraq. mala, ac bona fieri ab aquis probabile sit; sed ista cognitio proprium ad Philosophum, tum etiā ad Medicum pertinet. Quemadmodum loca recēsitā ab Hipp. in lib. de Aere & Aquis optimum faciunt testimonium, cum ait, *opus esse Medico situm locorum nosse, & Aquarum qualitates ponderasse, et victus hominum, qui in regionibus habitant, vt his cognitis effectus eorum cognoscere, ac predicere valeamus.* Sed ista cognitio, ad aeris salubritatem, si aquæ bonæ in illo aere, & loco nascantur, pertinet, cum aqua, tam sanis, quam ægris commune solatium sit, & maximopere necessaria, cum mundanorum, & singularium elementorum, hoc vnum sit, ex quibus vniuersis tota nostri corporis constitutio sit conflata, atque composita; quamobrē de ea fuero haud ociose dicturus, & quāuis varij varie disputent de Aquis; Ego ad illam Hipp. veritatem 5. Aph. 26. animum intendi; Nam si spectemus aqua-

E rura

[p. 62] racemi e grappoli in acqua, li ripongono tutti a ribollire nelle botti per 15 o anche per 20 giorni e poi li bevono; quindi altri aggiungono mosto, altri ancora vino vecchio, generoso; altri fanno il raspato non dall'uva lambrusca, ma da un altro tipo di uva, però con la stessa procedura. Infine solo i vinificatori abili, per non fargli acquisire eccessiva gradazione alcolica<sup>263</sup>, con un lungo ribollire, ne utilizzano due, utili e adatti a ottenerlo, indotti a fare ciò da una lunga pratica. Infatti pongono una lunga canna, vuota da cima a fondo, nel foro superiore della botte con un'ampia [superficie] lignea al di sopra, da dove esalano i vapori alcolici ribollenti. In questo modo non si indebolisce la forza dei vini e non fanno ribollire molto questi tipi di raspati, cosicché non perdono quella forza e amabilità, ma chiudono subito l'apertura della botte. Non potrei affermare facilmente se questo modo di fare il raspato sia stato in uso presso gli antichi, come invece posso farlo per l'acquato. D'altra parte è noto dallo stesso passo di Plinio, citato in precedenza, in cui annovera i vini elencati in quella citazione adatti "per i manovali"<sup>264</sup>, come attesta anche l'uso odierno.

[p. 63] Mentre perciò l'acquato si dà da bere ai manovali, sul raspato non ho trovato finora se fosse noto agli antichi, per quanto ho potuto constatare dalle ricerche sui testi antichi. Tuttavia mi meraviglio, se un tale tipo di bevanda fosse in uso presso gli antichi, dato che non lo ricorda Plinio, scrittore di antichità abbastanza conosciuto, che non abbia parlato solo di questo tipo di vino, mentre ha parlato dei vini secondari. A meno che non vogliamo sostenere che il vino fatto con uva selvatica, di cui parla Dioscoride nel libro [I]V, 5<sup>265</sup>, sia l'odierno raspato, cosa che non si può affermare con sicurezza. Poiché la composizione del vino fatto con uve selvatiche<sup>266</sup> [enantino] è diversa dal raspato, anche se lo stesso Autore parla di due modi, si deve sottolineare che, come dice lui stesso al capitolo 18<sup>267</sup>, si fa dai fiori dell'uva lambrusca<sup>268</sup> macerati nel mosto e travasati dopo 30 giorni. Sembra che anche Ippocrate voglia dire la stessa cosa nel *De vict[us] rat[ione] in [morbis] acut[is]*<sup>269</sup> con queste parole: "[[c]]enantina e fiore di vite ecc.". L'altro, di cui parla al cap. 10, potrebbe adattarsi al nostro raspato, poiché il metodo che descrive Dioscoride, è lo stesso di quello che ho esposto precedentemente

[p. 64] e nel modo in cui si fa a Tivoli. Riguardo al suo raspato Dioscoride<sup>270</sup> dice che giova alle flussioni di ventre e di stomaco e ad altro, cosa che io posso ugualmente affermare riguardo a quello tiburtino, dato che lo si prepara con uva selvatica, nera, chiamata lambrusca e che ha queste proprietà e doti. D'altra parte poiché questi vini sono tutti prodotti in modo artificioso<sup>271</sup>, non si possono chiamare vini in modo proprio, come ricordava Plinio, e non sono del tutto salutari per gli uomini, come ad esempio quelli delicati e nobili: bisognerà pertanto lasciarli ai servi e agli operai, secondo l'esempio di Plinio, e su questi si sarà detto abbastanza.

Le acque che nascono a Tivoli  
C A P. VII

Trattati nel precedente capitolo i temi relativi alla natura del vino di Tivoli, cosa senza dubbio molto gradita a tutti sia all'ascolto che al gusto, ci resta da esporre brevemente sulle acque sia quelle che si bevono a Tivoli sia quelle che servono per altri scopi,

[p. 65] fino a che punto sono salubri o anche insalubri poiché sono estremamente utili alla salute e denotano la salubrità dell'aria che probabilmente diviene di solito buona o cattiva anche in base all'influsso delle acque. Questa conoscenza riguarda sia il filosofo che il medico. Ippocrate nel *De aëre, aquis [& locis]* fornisce un'ottima testimonianza di come siano classificati i luoghi, quando dice: "E' necessario che il medico conosca la disposizione dei luoghi, rifletta sulla qualità delle acque e il vitto degli uomini, che abitano nelle zone, cosicché, conosciute queste cose, siamo in grado di conoscere e prevedere i loro effetti."<sup>272</sup> Inoltre questa conoscenza riguarda la salubrità dell'aria, ovvero se si originano in quell'aria e in quel luogo acque buone, dato che l'acqua è conforto comune sia ai sani che agli ammalati ed è soprattutto necessaria, poiché tra gli elementi terreni e particolari essa è unica, tra tutti quelli di cui la costituzione del nostro corpo è formata e composta. Perciò non farò certo opera vana e benché diversi discutano in modo vario sull'acqua, io mi atterrò alla verità espressa da Ippocrate, in *Aph[orismi]*, 5,26<sup>273</sup>. Infatti se osserviamo

rum differentias, quæ sumuntur à Pluvia, Fluuio, Fonte, Cisterna, Puteo, Lacu, Palude; hæc omnes ad illam sententiam in illo Aph. prolatam reducuntur, si præterea distinguemus aquas, quæ sint turbidæ, vel duræ, vel molles, vel mediæ, reducuntur ad eandem. Itaq. Hippocr. eam aquam optimam esse cenlet, quæ cito calefcit, & cito refrigeratur, hæc enim læuiffima est. Aqua igitur puriffima, & quæ omni labe caret tribus iudicatur sensibus, Gustu, Visu, & Olfactu; Gustu si nullam planè qualitatem præ se ferat; sed videatur ab omni qualitate immunis. Visu, si pura, sincera, & exquisite clara. Olfactu, si eorum nil inest quæ in aquis vitiosis esse olfactus testatur, vt sunt Aciditas, Putredo, Alumen, Salsedo, aliquodue aliud vitium, quod nomine careat, vt optime videre est, in lib. de Prifana, vbi Galen. probatiffimam ponit illam aquam esse ad conficiendam prifanam, quæ tum substantia, tum gustu quidem, atque odoratu, & colore discernitur, & nullam exoticam referat qualitatem, hoc est non existat dulcis, non falfâ, non acida, aut acris,

& Ceruleo, in môte Tebanorum vt Plin. lib. 3. cap. 12. ait Anieni nomen indidit Anius Rex Heruscorum qui fuit filius Apollinis (vnde Virg. 3. Aeneid.

*Rex Anius, Rex idem hominum; Phœbiq. Sacerdos.*)

Qui insequens Coethegum filiaë raptozem, cum eum assequi non posset in fluiuium insilijt, ibique extinctus, vt Anio vocaretur effecit. Aquam istam Anienis antiquitas potabat, & nunc quoque plerique sine vlla noxa potant.

Sed ad probandam bonitatem istius aquæ, extant probatiffima testimonia, non solum immensè aque ductus moles, verum etiam Frontini auctoritas id denotat, qui ait, (*Cum Catus Caesar parum publicis vsibus, & priuatis commodis septem ductus aquarum sufficere videretur duos ductus inchoauit; quod opus Claudius præclare absoluit. Alteram aquam, ex via Sublacensi, longe ab Vrbe 38. millia passuum delata, cuius origo eadem via Sublacensi 42. milliaria distat ab Vrbe, Anio nouus, vocari cepit, cum alia etiam Anienis aqua, post hanc veterem adiectionem*

*asse-*

aeris, non grauiter olens, non putris, neque penitus alicuius exquisitæ qualitatis parviceps, sed prorsus simplex, & nullam alienam qualitatem, atque immixtionem habeat, quæ vel gustu, vel olfactu deprehendatur; atque ideo cum Gal in conficiendo Prifanâ, optimam, ac perlucidam, requirat aquam, quanto magis nobis pro nostra salute, pura, optimaque & ab omni labe, & defectu immunda perquirenda est. Solebant Veteres Aquæ bonitatem pondere metiri, vt nostro hoc æuo aliqui faciunt, neque re uera est hoc reprobandum. nam si aquæ pondere æstimantur, quæ leuior est, ea erit melior Hipp. verò non intelligebat eam optimam esse, quæ pondere est leuis; Sed ea quæ celerrimè alteratur, quo ad partium tenuitatem, & à calore transmutatur, & per Anadosim, in corpus distribuatur, & excernatur.

Anio fluuius noster Tyburtinus, præceptus fertur à sublimi loco, in Ciuitatem: iuxta illud Horatij, *præceptus Anio, & Tyburti lacus.*

Anienem ortū habere à fonte Curtio,

E 2 & Ce-

*asserit*) & etiam si ab hinc circiter quadraginta annis, nonnullas alias aquas, aliqui ex ciuibus bibât, quarum vires, & qualitates seorsim, in suis proprijs capitibus à nobis erunt examinandæ. In præsentem tanquam ab antiquiori, nobiliori, sermone facere decreui ab ista Anienis aqua quam etiam laudauit, Propertius eleg. 20.

*Hic Anio Tyburte fluit, &c.*

& Elegia 14.

*Cadit in patulos lymphæ Aniena lacus?*

Atque adeò, non mihi multum facessunt negotium, illa Gal. verba 6. Epid. Com. 4. Tex. 10. crudiusculam, (scribès.) esse huiusmodi Anienis aquam; cuius formalia verba ista sunt; videlicet, *Aqua Anienis fluminis, quamuis multis alijs vitijs careat, crudiuscula tamen est, vt neque celeriter in ipsa legumina, & olera, & carnes, elixentur*, in quibus Gal. verbis non inuenio, Aquam Anienis fluminis Tyburtini esse perniciosissimam, nec esse saluberrimam; sed esse mediæ naturæ; dum ait, *crudiusculam esse, non inter crudas*

E 3 das



[p. 66] le differenze delle acque che derivano dalla pioggia, dai fiumi, dalle sorgenti, dalle cisterne, dai pozzi, dai laghi, dalle paludi, tutte queste si riducono al famoso parere esposto in quell'*Aforisma*, se inoltre distinguiamo le acque che sono torbide o anche dure o anche dolci o anche medie, si riportano allo stesso parere. Perciò Ippocrate ritiene che l'acqua migliore sia quella che si riscalda e si rinfresca velocemente, poiché è la più leggera. L'acqua più pura dunque e quella che è priva di ogni difetto viene valutata in base a tre sensi: gusto, vista e olfatto; per gusto se non presenta certo nessuna caratteristica di per sé, ma risulti immune da ogni caratteristica; per vista, se è pura, limpida e del tutto trasparente; per olfatto, se non c'è nessuna di quelle caratteristiche che l'olfatto testimonia che sono nelle acque non potabili, come per esempio acidità, putrefazione, allume, salsedine e qualche altro difetto, che non ha nome, come è possibile vedere nel modo migliore nell'opera di Galeno *De ptisana*<sup>274</sup>, dove l'Autore sostiene che l'acqua migliore per preparare la tisana d'orzo è quella che si distingue sia per sostanza sia per gusto sia per odorato e colore e non presenta nessuna caratteristica strana, cioè non è né dolce né salata né acida o aspra,

[p. 67] senza odori, non putrida né che abbia alcuna caratteristica particolare, ma assolutamente pura e senza alcuna qualità estranea e commistione, che colpiscano il gusto o l'olfatto. Perciò quanto Galeno esige un'acqua ottima e trasparente per preparare la tisana d'orzo, tanto più noi dobbiamo cercarne una pura, ottima e immune da ogni pecca e difetto per la nostra salute. Gli antichi erano soliti valutare la bontà dell'acqua dal peso, come alcuni fanno anche nel nostro tempo né in realtà bisogna disapprovare questo metodo. Infatti se si valuta l'acqua in base al peso, sarà migliore quella che è più leggera. Ippocrate invece non considerava come la migliore quella leggera per peso, ma quella che si modifica più velocemente, per cui si trasforma secondo la leggerezza delle parti e in base al calore e si distribuisce e ripartisce nel corpo per assimilazione. Il nostro fiume tiburtino, l'Aniene, scende a precipizio da un luogo elevato verso la città, secondo quel famoso passo di Orazio "il precipitoso Aniene e il bosco di Tiburno"<sup>275</sup>. Come dice Plinio (III, 12) l'Aniene sorge dalle fonti Curzia

[p. 68] e Cerulea<sup>276</sup> sul monte dei T[r]eb[i]ani<sup>277</sup> e prese il nome da *Anio*, re degli Etruschi, che fu figlio di Apollo (donde Virgilio *Aeneid.* III, [80]: "Il re Anio, nello stesso tempo re di uomini e sacerdote di Febo"). Questi inseguendo Cetego, rapitore di sua figlia, non potendo raggiungerlo, si gettò nel fiume e lì morì; così il fiume si chiamò Aniene. Gli antichi bevevano l'acqua dell'Aniene e anche oggi molti la bevono senza alcuna conseguenza nociva. Ma sono testimonianze validissime che attestano la bontà di quest'acqua non solo l'acquedotto monumentale, ma anche l'autorevolezza della testimonianza di Frontino, che dice: "Poiché a Gaio Cesare sembrava (*viderentur*) che sette acquedotti fossero pochi per soddisfare le esigenze degli usi pubblici e privati, diede inizio alla costruzione di due acquedotti, opera che Claudio portò a compimento in modo perfetto. Un primo acquedotto (*altera aqua*), portato dalla via sublacense, a 38 miglia da Roma, la cui fonte attraverso la via sublacense dista 40 miglia da Roma, si cominciò a chiamarlo *Anio novus*, mentre anche l'altro fu chiamato *Anio*, ma dopo fu aggiunto il nome di *Vetus*<sup>278</sup>".

[p. 69] E anche se da circa quarant'anni a questa parte alcuni dei cittadini bevono altre acque, le cui doti e qualità saranno esaminate da noi in capitoli a sé stanti, per il momento ho deciso di riprendere il discorso, sulla base di una testimonianza più antica più nobile, a partire da quest'acqua dell'Aniene, che anche Properzio elogiò in *Eleg[ie]* 20: "Qui, o Aniene tiburtino, scorri, etc."<sup>279</sup> e nell'*Elegia* [[14]]: "Precipita l'acqua limpida dell'Aniene in ampi laghi"<sup>280</sup>. Quindi non mi provocano eccessiva preoccupazione le parole di Galeno, [*in Hippocratis*] *Epid[emiarum librum] Com[mentaria]*, 6, 4,10<sup>281</sup>, in cui scrive che l'acqua dell'Aniene è piuttosto dura. Le sue parole esatte sono le seguenti: "L'acqua del fiume Aniene, benché sia priva di molti altri difetti, tuttavia è piuttosto dura, per cui in essa non si lessano rapidamente né legumi né ortaggi né carni." In queste parole di Galeno non trovo che l'acqua del fiume Aniene di Tivoli sia molto pernicioso né che sia molto salubre, ma che è di media natura, visto che dice che "è piuttosto dura"

das totaliter, neq. inter inculpatas aquas esse enumerandam, tamē magis affirmarem inter bonas, quā inter prauas aquas cōnumerandam esse, ex dictis qualitatibus supra à Gal. in lib. de Pitiana enumeratis, cum fere omnes illæ, quas Gal. ibi asserit, in ipsa Anienis reperiatur, & id magis corroborare videretur ipsemet Hipp. lib. de Aquis locis, & Aere, *optimam primo*, (asserit,) *illam esse aquam, quæ è sublimibus regionibus, & terrestribus tumulis fluit, hæc enim dulcis, & alba est.* (igitur cum Aqua Anienis ortum habeat, à sublimibus regionibus, scilicet à locis motuosis & petrosis, nullam aliam qualitatem prauam habere potest, ex dictis Hipp. nisi quod cruda sit.) *Secundo vero, Aquarum fontes, quæ è petris fluxerint, crudas, etiã illas esse necesse est:* vt in lib. supra citato Hipp. optime asserit, & quod Anio ortum habeat à sublimibus regionibus, vltra quod visuris optime patet, auctoritas etiam celeberrimi Plin. id probat lib. 3. cap. 12. *Anienem ortum habere in monte Tebanorum.* Statuendum hæc de causa cenſeo, Aquam Anienis nul-

nullam aliam qualitatem habere, nisi quod crudiuscula sit, vt superius ex Gal. sententia est dictum, cum ortum habeat è locis petrosis, per quæ etiam dilabitur, vt notatur 7. Aeneadum: *Gelidumque Anienem, & rosida riuus. Hernica saxa colunt, & 4. Georgicorum.* Vnde Pater Tyberinus, & vnde *Aniena fluente, saxosumq. seras Hippanis, & quæ sequuntur.* Hanc tamen prauam qualitatem, quia pauca est, secundum Gal. non est dubitandum, quin possit à Sole moderari; nec non etiam ab illo violenti motu, quo rapitur, per dirupata immaniaq. saxa, & quod hoc Sol præstare possit, scilicet aquam moderari, & à natura sua originaria remouere, inficiabitur nemo: dummodo radij solares, in ipsa aqua recipiantur per aliquod temporis spatium, & ista est expressa etiam Arist. sententia; de Aquis Nili, dicens; *illam moderatam decoctionem insignemq. alendi facultatem à Sole habere* vnde illud Imperatoris dictum, suis militibus. *Nilum habetis, & Vinum quarite*, istud ego de Aniēne affirmare possem, quod Arist. de Nilo; cum Anien-

E 4 nis

nis Ripa ampla sit quoquo pacto, & etiã si arbores in aliqua parte sint, tamen à solaribus radijs, dum Sol oritur, & dum altam meridiei tenet stationem, vsq. ad occasum; semper in varijs ipsius fluminis partibus illustratur, addendo præterea, quod nullam miscelam limosarum aquarum admittat; nec non etiam cloacarum, atq. aliarum immundicierum in se recipiat ante quam in Ciuitatem perueniat, vnde ipsa aqua ad potandum hauritur. Demum cum venti Boreales ex opposito ipsius fluminis ductu spirent, efficiunt ipsam aquam quoquo pacto puriorem; vt fuit Placitum Hipp. & non ita crudã, vt asserere videtur Gal. ad quod corroborandum, accedit sententia doctissimi viri Laurentii Iouberti in suis Paradoxis asserentis, *aquas crudas agitatione, & motu per loca saxosa reddi meliores.* quam sententiam mutuatus est ab Hipp. locis superius citatis. Quamuis etiam Baccius vir nostro auro eruditissimus in illo de thermis tractatu multis rationibus hoc idem probat, quorum repetitionem superuacaneam duxi fore; estq. etiam rationi

tionis consonum, cum ex motu, & agitatione res mutet naturam, & qualitatem; ex frigida, in calidam, & ex calida in frigidam; at cum aqua istius fluminis, vt superius dicebam, fere semper inter dirupata saxa dilabatur; vt aliquando in aliquibus locis ipsam aquam in tenuem puluerem, ac in rorem, cadere videatur; non est ergo ita absconum, quod ex isto tam violentissimo motu, aliquam aliam qualitatem, atque naturam, à sua originaria acquirere possit, id inficiabitur nemo; quemadmodum, nec ego auderem affirmare fontium aquas, ex quibus Anio originem trahit, non esse aliqua ex parte frigidiores, crudioresq. (quam sit ipsa Anienis aqua) neq. ita salutare, nec nõ etiã naturæ humanæ idoneas; ac si vbi nascuntur potarentur, *Cum frigidum sit inimicum ossibus, neruis, cerebro, & spinali medulla,* Hipp. in Aph. 18. lib. 5. quamuis etiam plerumq. innumeri morbi ab istis aquis potatoribus oriuntur, quorum enumeratio non est huius loci, cum non de Aquis speciatim, neque illarum natura, qualitate, ac demum effectibus

<p>[p. 70] non deve essere annoverata tra quelle totalmente dure né tra le acque incriminate, direi tuttavia che la si debba annoverare tra le acque buone piuttosto che tra quelle nocive, in base alle qualità sopra elencate da Galeno nell'opera <i>De ptisana</i>, dato che quasi tutte quelle qualità che Galeno li elenca si ritrovano nell'acqua dell'Aniene e ciò sembra confermare lo stesso Ippocrate, in <i>De aquis, locis &amp; aëre</i> in cui afferma: "<i>In primo luogo è ottima quell'acqua che scorre da località piuttosto elevate e alture del terreno, questa infatti è limpida e dolce</i><sup>282</sup>." (quindi poiché l'acqua dell'Aniene deriva da zone elevate, sicuramente da località montuose e rocciose, non può avere nessun altro difetto, in base alle affermazioni di Ippocrate, se non che è dura). "<i>In secondo luogo poi le sorgenti delle acque che scaturiscono dalle rocce di necessità sono anche dure</i><sup>283</sup>." Come nell'opera sopra citata Ippocrate afferma opportunamente anche il fatto che l'Aniene abbia origine da regioni elevate, oltre al fatto che è evidente nel modo più chiaro a chi l'osserva, c'è anche il parere autorevole del famosissimo Plinio, III,12, che attesta: "<i>L'Aniene ha origine sul monte dei T[r]eb[i]ani</i><sup>284</sup>." Penso quindi si debba affermare che l'acqua dell'Aniene</p>	<p>[p. 71] non ha alcun'altra caratteristica se non quella di essere un po' dura, come è stato detto sopra da Galeno, dato che ha origine da località rocciose, attraverso le quali anche scorre, come è riportato nell'<i>Aen.</i> 7, 683: "E abitano il gelido Aniene e le rocce degli Ernici, rugiadose di ruscelli" e nelle <i>Georgiche</i> 4: "Donde (erompe) il padre Tevere e l'Aniene ondoso e l'Ipone sono tra i sassi [e il Miso Caico]<sup>285</sup>," e i versi che seguono. Tuttavia non si deve mettere in dubbio, secondo Galeno, che il sole (<i>sol</i>) non possa moderare questa caratteristica negativa, poiché questa è di poco conto, e [possa moderarla] anche quel movimento vorticoso (<i>ille violentus motus</i>) con cui scorre tra rocce dirupate ed enormi e nessuno metterà in dubbio che il sole possa provocare l'effetto di attenuare il difetto dell'acqua e modificarla dalla sua natura originaria, purché i raggi solari siano assorbiti nell'acqua stessa per un certo spazio di tempo. Questo asserisce anche Aristotele nel <i>De aquis Nili</i><sup>286</sup>, quando dice: "Riceve un moderato riscaldamento e la capacità di nutrire dal sole" da dove proviene il famoso detto del comandante ai suoi soldati "Avete il Nilo e cercate il vino<sup>287</sup>". Io potrei affermare dell'Aniene ciò che Aristotele afferma sul Nilo. Poiché la riva dell'Aniene</p>
<p>[p. 72] è così ampia e anche se ci sono alberi in qualche zona, tuttavia è sempre illuminata in varie parti del fiume dai raggi solari, mentre sorge il sole e mentre è allo zenit fino al tramonto, inoltre aggiungendo il fatto che non si mescola mai con acque limacciose, tanto meno con acque di fogna e non c'è scarico di rifiuti in esso prima che arrivi alla città, donde si attinge l'acqua per bere. Infine poiché i venti boreali spirano dalla parte opposta al percorso del fiume, in questo modo anche rendono l'acqua più pura, come è parso anche a Ippocrate, e l'acqua non è poi così dura, come sembra asserire Galeno. A rafforzare questa teoria si aggiunge anche il parere del dottissimo Lorenzo Gioberti<sup>288</sup> che afferma nei suoi <i>Paradossi</i>: "Le acque dure sono rese migliori dal movimento e dal passaggio per luoghi sassosi", parere che egli trasse dai passi di Ippocrate sopra citati. Benché anche il Bacci, il più colto del nostro secolo, approvi questa stessa teoria nel trattato sulle terme con molti ragionamenti, che ritengo inutile riportare.</p>	<p>[p. 73] Il fatto che, poiché col movimento e l'agitarsi le cose cambiano natura e qualità, da fredda a calda e da calda a fredda, se l'acqua di questo fiume, come dicevo in precedenza, scorre sempre tra rocce dirupate, talvolta in alcuni luoghi sembra che l'acqua cada in polvere sottile e in rugiada non è quindi così conforme al ragionamento e nessuno potrà contestare il fatto che da questo movimento così violento possa acquisire una qualità e una natura così diverse dalle sue originarie. In questo modo, né io oserei affermare che le acque delle sorgenti, da cui trae origine l'Aniene, non siano per qualche parte più fredde e più dure (della stessa acqua dell'Aniene) né così salutari né così idonee alla natura umana e se siano potabili alla sorgente. "Poiché il freddo è nemico delle ossa, dei nervi, del cervello e del midollo spinale" come dice Ippocrate in <i>Aph[orismi]</i>, 5,18<sup>289</sup>. Sebbene da codeste acque derivino per lo più, a chi le beve (<i>potationibus</i>), numerose malattie, che non è il caso di elencare qui, poiché non mi sono proposto di trattare in modo specifico sulle acque né della loro natura, qualità e infine degli effetti,</p>

fectibus agere mihi proposuerim; sed de Aquis solū Tyburis, & de illis quæ sunt potui idoneæ, & de cæteris quæ in isto solo nascantur, dicere obiter decreuerim.

Ex dictis ergo patet, Aquam Anienis non esse ita prauæ qualitatis, quæ sit à mensa, & à potu reiicienda, cum ex longa, veterum experientia constet, nullam malam, insignemq. bibentibus attulisse noxam, vel affectionem, attamen nullam aliam aquam ab initio conditæ Ciuitatis habitatores potarūt; & quamuis obijcere aliquis posset, quod, cum sæpe arenosus Anio currat, & perpetuo post se aliquid lutulentum ducat, & veheat, instar minutissimæ arenæ, lapilli, nō sit ipsius aqua ad potandum idonea; Hoc non solū prauitati aquæ, non est adscribendum, sed potius bonitati; cum aqua stagnans non sit; colligere ergo vnusquisq. ex hoc potest: etiam si aliquis posset asserere, quod omnes aquæ fluminum, nisi resideant, calculum generare soleant, quia Cœnosæ, Arenosæ, aut Lutulosæ sint, at cum aqua Anienis non Cœnosa, non Lutulenta, sed Arenosa, ergo huiusmodi aqua lapillos, & are-

sio: Cum renes non attrahāt aquam, prout bibitur, sed humorem serosum, non à ventriculo, sed ab hepate, & à venis; & vltius responderi potest, quod aqua etiam si huius sit qualitatis in ventriculo, coctionis medio aliam acquirit qualitatem, & illud uitium quod in aqua est, scernitur, & à natura separatur. Et quāuis de hac re multæ essent dubitationes, hinc inde soluendæ, sed nunc non est meum; at qui copiosissimum, ac doctissimum cupit Tractatum, de aquis procreantibus calculum, videat impressum opus, *De Querelis Nephriticis*, à clarissimo viro meo amicissimo, Francisco Colutio, in Romano Gymnasio lectore peritissimo, in quo diligentissime omnes dubitationes soluantur.

Sed ad aliud Medicinæ fundamētum nunc deuenio, quod est instar sacræ anchoræ, ipsam nimirum experientiam, sine qua ars medica claudicaret, & quæ in rebus dubijs, & ambiguis optima est magistra. Nullus, vel per pauci admodum sunt, qui in Tyburtina ciuitate renum calculis tententur; qui aquam Anienis

bibant,

& arenulas in renibus generabit; vt videre est in cannis, quæ in ipso flumine per aliquod horarum spatium permanēt generare circum circa lapidem, quem tartarum vocant: sed hoc non est consensuum veritati, neque medicinæ dogmatibus, cum lapides, & arenulæ in renibus, non ex aqua arenosa, turbida, & lutulenta gignātur; (vt videre est in Canalibus, in Cannis, & alijs rebus quæ in flumine isto sunt) sed ex ignea renum caliditate, quæ est effectrix lapillorum causa, addita demū ipsa causa materiali, quæ est crassus humor, atque viscidus; & ista est communis doctorum sententia. Pauli, Aetii, & Gal. estq. etiam expressa Hipp. in lib. de Natura humana. Quod quoq. exemplo figuli clarius denotatur. Qui ex igne, & tali materia idonea, omnia vasa confecit, ita vt neque ab aqua vnquam dissolui possit, sed obijciat demum subtilis quidam studiosus, concedendo; quod ab exigua renum caliditate, lapilli generentur, tanquam à causa efficiente, sed causa materialis erit ipsamet aqua arenosa; ad hanc obiectionem erit facilis responsio:

bibant, & hoc lōga mei Auunculi obseruatione doctus, qui per annos circiter triginta, medicinam summo cum honore Tyburi fecit; duos vel saltem tres, in suis manu scriptis Epidemicis inueni ab ipso fuisse curatos, quod etiam vsus hodiernus nobis ostendit, cum in dies iuuenes, & senes, & qui boni, vel mali sunt habitus istam Anienis aquam indifferenter bibant absq. vllā noxa; non solum circa renum vitia, sed nec etiam ventriculi symptomata: Quamuis (quod est admiratione dignum) imposta in ipso flumine arundine, cū per spatium viginti quatuor horarum moretur, tota tartaro, vel topheo cooperta inueniatur. Non esse lapillorū effectricē ipsam Anienis aquā asserere vltius possumus, cū habeat quid aciditatis, (vt separādo adnotauimus) quæ est causa potius destructiua lapidis quā fecus, & ideo Tyburtes illi qui aquam istā Anienis bibunt lapide (vt superius dicebā,) nō laborant, sed potius illis ventriculus labefactatur frigidusq. redditur, si ipsa aqua diutius quā par sit in ipso ventriculo ad concoquendum detineatur, cum

potius

[p. 74] ma ho deciso di trattare solo delle acque di Tivoli, sia di quelle che sono potabili sia delle altre che sgorgano in questo suolo. Da quanto si è detto è chiaro che l'acqua dell'Aniene non è di qualità così scadente da doverla rifiutare a mensa e da non doverla bere, poiché si sa da lunga esperienza degli antichi che non ha mai arrecato alcun danno notevole a chi la beve o anche indisposizione e d'altra parte gli abitanti non hanno bevuto nessun'altra acqua dalla fondazione della città. Per quanto qualcuno potrebbe obiettare che, visto che l'Aniene scorre spesso [su un fondo] sabbioso e lascia continuamente dietro di sé una certa fangosità e trascina quasi una sabbia molto sottile e pietruzze, la sua acqua non sarebbe potabile. Ciò non si dovrebbe attribuirlo a cattiva qualità dell'acqua, ma piuttosto alla sua bontà, poiché non è acqua stagnante, quindi ognuno può attingere da essa. Anche se qualcuno potrebbe affermare che tutte le acque fluviali, se non si decantano, sono solite generare calcoli, dato che sono o fangose o arenose o melmose. Ma dato che l'acqua dell'Aniene non è fangosa né melmosa, ma sabbiosa<sup>290</sup>, l'acqua di questo tipo provocherà piccoli calcoli e renella

[p. 75] nei reni, come è possibile vedere tra le canne, che restano per qualche ora nel fiume, sulle quali si forma un tipo di pietra, chiamata tartaro. Ma questo non è vero né acclarato da opinioni mediche, dato che calcoli e renelle si formano nei reni non per l'acqua sabbiosa, torbida e fangosa (come è possibile osservare nei canali, tra le canne, e dagli altri oggetti che ci sono in questo fiume), ma dall'infiammazione dei reni, che provoca calcoli, aggiungendosi infine la stessa causa materiale, che è un umore denso e viscido. Questo è il parere comune dei dotti, di Paolo, Ezio<sup>291</sup> e Galeno ed è anche espresso nel *De natura humana*<sup>292</sup> di Ippocrate. Questo effetto è chiarito ancor più dall'esempio del vasaio. Egli plasma tutti i vasi col fuoco e con materiale adatto, cosicché non possano sciogliersi mai con l'acqua. Tuttavia qualche acuto studioso obietterà che dal ridotto calore dei reni si generano calcoli come da una causa che li produce, ma la causa materiale sarà la stessa acqua sabbiosa. A tale obiezione sarà facile rispondere:

[p. 76] poiché i reni non attirano acqua, a seconda di quanto si beve, ma umore sieroso<sup>293</sup>, non dallo stomaco, ma dal fegato e dalle vene, si può obiettare ulteriormente che se anche ci fosse acqua di simile qualità nello stomaco, acquista una diversa consistenza nella digestione e si distilla e si elimina il difetto che è nell'acqua. Benché sussistano molti dubbi su questa cosa, che debbono essere sciolti, non è ora mio compito farlo. D'altronde chi desidera consultare un trattato ricchissimo e molto dotto sul tema dei calcoli provocati dall'acqua, potrebbe consultare l'opera *De quereis nephriticis* pubblicata dal mio illustrissimo amico Francesco Coluzio<sup>294</sup>, lettore veramente dotto del Ginnasio romano, nella quale tutti i dubbi sono risolti in modo davvero accurato. Ma passo ora a un altro fondamento della medicina, che è quasi pietra miliare, ovvero che la stessa esperienza, senza la quale l'arte medica zoppicherebbe, è la maestra migliore nelle circostanze dubbie e incerte. Non c'è nessuno, o ci sono pochissimi, che a Tivoli soffrono di calcoli ai reni, che bevano acqua dell'Aniene.

[p. 77] Posso sostenere ciò sulla base della lunga osservazione di mio zio che ha esercitato l'arte medica per circa trent'anni a Tivoli con sommo onore. Ho trovato nei suoi manoscritti sulle epidemie che due o al massimo tre sono stati curati da lui stesso per questa patologia. E questa circostanza è ribadita dalla consuetudine odierna, visto che ai nostri giorni giovani e vecchi, che hanno costituzione buona o cattiva, bevono tranquillamente le acque dell'Aniene non ne ricevono danno, non solo per quel che riguarda malanni ai reni, ma anche per quel che riguarda sintomi di malattie allo stomaco, benché (cosa che desta meraviglia), posta una canna sul fiume stesso, se la si lascia per 24 ore, la si ritroverebbe del tutto coperta di calcare e di tufo. Possiamo ulteriormente affermare che l'acqua dell'Aniene non provoca calcoli perché è leggermente acidula (come ho notato in luogo opportuno) cosa che produce dissoluzione di calcoli piuttosto che il contrario. Quindi i Tiburtini che bevono quest'acqua dell'Aniene non soffrono di calcoli (come dicevo in precedenza), ma piuttosto sono deboli di stomaco e gli si raffredda [il medesimo], se l'acqua stessa resta nello stomaco più a lungo del dovuto per la digestione,

potius ad aliqualem cruditatem ipsa tendeat quam secus, sed ad hanc pravam qualitatem remouendam, quam in ventriculo inficere esset apta, præsto est vsus & quantitas Olei, quo Tyburtes in epulis vtuntur, & quod hoc oleum præstare possit, vbi de Olei Tyburtini qualitatibus differetur videbimus; & hæc pauca de Anienis aqua dicenda habui.

*De Aqua Reuelleffa. Cap. VIII.*

**D**E Aquis illorum fontium cum sim aliquid scripturus, qui in Tyburis solo oriuntur, & de illis præcipuè, quibus Tyburtes ad potandum vtuntur; occurrit primo loco aliquid dicendum de Aqua Reuelleffa vocata, & cur sic vocetur nullibi adhuc inuenire potui, neq. istius Ciuitatis incolæ norunt: at nominum in positionem ad placitum esse dicebat Philosophus. Fons ergo iste multis à natura dotibus exornatur, & optimas præ alijs fontibus qui Tyburi nascuntur conditiones, & qualitates habet, cum ad ortum Solis nascatur, & currat, cumque hoc sit pro-

gescunt, per hyemem calefcunt, quæ verba ad amussim explicant naturam, ac essentiam Aquæ Reuelleffæ.

Sed vnum est quod dubitandi ansam tribuit aliquibus ex nostris viris sane eruditis, (quorum nomē silentio inuoluam) quod postea posteritati errandi occasionem præbuit, hoc est quod dicunt istam nimirum aquam Reuelleffam statim ac nascitur, in quodam vase colligi, & ex illo postea per subterraneos ductus, in Tyburtinam Ciuitatem transportari; ergo ista aqua non erit bona, cum à radijs solaribus non possit rectificari, vt superius ex sententia Iouberti, quæ deprompta est ex Hipp. monumentis; cum radij solares hac sint virtute præditi, ergo non est ita bonæ qualitatis sicuti est aqua Anienis: immo hoc potius bonitati Aquæ Reuelleffæ, quam alteri qualitati est condonandum; quia cum huiusmodi aqua omnes optimas qualitates bonarum aquarum à suo originario fonte trahat, si radijs solaribus profus esset exposita, ad puriorē naturam transiret, & potius prauitatis, quam maioris bonitatis causa esset; cum ad

propriū bonarum aquarum argumentum, asserente Hippocr. lib. de Aere, &c. *Quarumcunque fontes ad ortus solis, se habent ea quidem optima, ipsa se met ipsis sunt.* Surgit enim ista aqua in accliuo montis ad orientem, duobus distans ab Vrbe Tyburtina milliarijs, semperq. clara currit, & nunquam turbatur, cum semper sit limpidissima, gustui grata, potius ad dulcedinem aliqualem accedens, quam alterius saporis: & ista sunt conditiones, & qualitates huius aquæ: Quāuis etiam Pisces nutriat, Ex quibus colligere est Aquā hāc simpliciter meliorem esse, quin sit ipsa Anienis, cum ista sit leuior, & splendidior, & hæc omnes proprietates habeat; quod nimirū ad ortum Solis, & oritur, & currit. Sol enim orientales regiones magis, quam occidentales calefacit. Sententia est Hipp. lib. superius citato, & ad probandum huius aquæ præstantiam est, illud Hipp. satis ornate dictum lib. de Vulneribus, in quo habetur. *optima illa aquæ sunt, quæ decurrunt de locis altis ea dulces, & albæ sunt, modicumq. vinum ferunt, per æstatem vero fri-*

ge-

ad naturam aquæ elemētatis accederet; quæ ex Hipp. est potu pessima. Attamen quidam dicere vterius posset; Anio etiā oritur ad Solis ortum, ergo non est dispar ratio, cum sit & ipse lucidus, splendidus, & habeat omnes qualitates, quas habet aqua Reuelleffa; sed hoc est in Hipp. verbis notandū. Quando ait, *Quarumcumq. quidem fontes ad ortum Solis se habent ea quidem optima se met ipsis sunt, &c.* Quidnam his verbis significari velit, & qua de causa has aquas optimas esse simpliciter nō dixit, crediderim ego Hipp. voluisse illis verbis, quod omnes aquæ quarū fōtes ad alias cœli regiones, ac Plagas vergunt, ijs conferantur; & illæ quæ ex fontibus fluunt, qui ad orientem Solem sunt siti, & currunt versus orientē, eas optimas esse ait, ceteras vero, quæ ab alijs fontibus manant, qui ad æstiuum ortum spectant, eas deteriores esse, & sic de cæteris aspectibus, qui ad hybernum, qui ad Autūnale aspectū oriuntur idcirco dixit illas aquas se met ipsis optimas esse, cū omnes orientē solē semper spectēt & currant; Quod cum ita nō succedat in

F Anie-

[p. 78] poiché tende a una certa durezza; ma per eliminare tale difetto, che l'acqua può provocare nello stomaco, è a disposizione in abbondanza l'olio, che i Tiburtini utilizzano per i cibi e vedremo quali effetti tale olio è in grado di assicurare, quando tratteremo quali siano le differenze sulle qualità dell'olio di Tivoli. Ho ritenuto perciò di dire queste poche cose sull'acqua dell'Aniene.

#### L'acqua Rivellese. C A P . VIII.

Poiché ho intenzione di scrivere qualche annotazione sulle acque di quelle sorgenti che nascono sul suolo di Tivoli e soprattutto di quelle che i Tiburtini utilizzano per bere, bisogna parlare prima di tutto della cosiddetta acqua rivellese: non sono riuscito a scoprire finora in nessuna parte perché è chiamata così e neppure gli abitanti della città lo sanno<sup>295</sup>. Ma il filosofo diceva che i nomi si impongono a piacere. Dunque questa sorgente è dotata di molti pregi per natura ed ha, rispetto alle altre fonti tiburtine, le migliori condizioni e qualità, visto che sgorga e scorre verso il sorgere del sole e questa

[p. 80] *d'inverno sono calde*<sup>297</sup>, parole che spiegano esattamente la natura e l'essenza dell'acqua rivellese. C'è tuttavia una cosa che diede da pensare ad alcuni dei nostri dotti (i cui nomi passerò sotto silenzio) e che ha fornito in seguito ai posteri motivo di errore ed è il fatto che dicono che quest'acqua rivellese, non appena sgorga, si raccoglie in una specie di vaso e da quello poi è trasportato nella città di Tivoli attraverso condotti sotterranei. Quindi codesta acqua non sarà buona, visto che non può subire l'azione benefica dei raggi solari, come è stato riportato precedentemente sulla scia del parere del Gioberti<sup>298</sup>, ispirato dalle opere di Ippocrate. Poiché i raggi del sole sono dotati di tale virtù, quest'acqua non è di qualità così buona come quella dell'Aniene, anzi si dovrà piuttosto sottrarre questo pregio alla bontà dell'acqua rivellese rispetto a un'altra qualità, poiché, benché l'acqua di questo tipo tragga tutte le qualità migliori delle buone acque dalla sua fonte originaria, se fosse stata esposta per di più ai raggi solari, acquisirebbe una natura più pura e sarebbe causa piuttosto di cattiva qualità che di maggiore bontà,

[p. 79] è prova di acque buone, come asserisce Ippocrate nel *De aëre etc.*: "Tra tutte, le fonti situate al sorgere del sole sono le migliori e lo sono per se stesse"<sup>296</sup>. Infatti quest'acqua sgorga nel declivio del monte verso oriente, a due miglia di distanza dalla città di Tivoli, scorre sempre limpida e non è mai torbida, anzi è sempre del tutto limpida, gradita al gusto, tendente piuttosto al dolce che ad altri sapori (*quam alterum saporem*): queste sono le condizioni e le qualità di quest'acqua. Sebbene nutra anche dei pesci, per queste caratteristiche è possibile attingere quest'acqua, senza dubbio migliore rispetto (*quam*) a quella dell'Aniene, dato che essa è più leggera, più limpida e possiede tutte queste caratteristiche, ovvero che sgorga e scorre verso oriente. Il sole infatti riscalda di più le zone orientali di quelle occidentali, secondo il parere di Ippocrate nell'opera succitata e per provare la superiorità di quest'acqua è sufficiente quanto è detto da Ippocrate nel *De [capitis] vulneribus*: "*Sono le migliori quelle acque che scorrono da luoghi elevati e sono dolci e trasparenti e sopportano poco vino; in estate, inoltre, sono fresche,*

[p. 81] mentre si accosterebbe alla natura di acqua primitiva, che, secondo Ippocrate, è la peggiore da bere. Tuttavia qualcuno potrebbe ulteriormente obiettare che anche l'Aniene nasce dal sorgere del sole, quindi il criterio non è diverso, dato che anch'esso è limpido, trasparente e ha tutte le qualità dell'acqua rivellese. Ma bisogna notare nelle parole di Ippocrate il punto in cui dice: "*Tra tutte certamente le fonti disposte verso la nascita del sole le migliori per se stesse etc.*"<sup>299</sup>. Egli non ha spiegato che cosa voglia dire con queste parole e per quale motivo queste siano senz'altro le migliori; io però penserei che Ippocrate con quelle parole abbia voluto dire che tutte le acque, le cui fonti volgono ad altre regioni e spazi del cielo, si conformano ad essi; e quelle che scorrono dalle sorgenti, che sono collocate alla nascita del sole e scorrono verso oriente, sono le migliori; mentre disse che le altre, che promanano da altre fonti, che guardano al sorgere estivo, sono peggiori e così per le altre disposizioni, che sgorgano rivolte al sorgere invernale ed estivo e che quelle acque sono di per sé ottime, se tutte sempre guardano e scorrono verso oriente. Poiché questo non avviene per l'Aniene,

Aniene ideo non est tantæ bonæ qualitatis ipsius aqua, quemadmodum Reuellesia, quippe cum nascatur, & currat versus orientem, etiam si non currat, dum ad Ciuitatem labitur, ob hoc non inferatur, quin motus, & cursus eius primeuus non sit versus orientem, vti etiam esset, si non impediretur, quod Anienis aquæ nequaquam accidit. Immo leuitas istius Reuellesia maior est, quam fluminis Anienis, cum facilius in ea carnes, & legumina coquantur, vt notauimus superius ex Gal. sententia, & vsus quotidianus adauget præstantiam, cum à Medicis huius loci ægris cruda propinetur absque vlla coctione, & eo modo, quo à fonte hauritur: Anienis autem, nisi ad ignem feruerit, ægris non condonatur; hæc de Aqua Reuellesia volui adnotare.

*De Aquorij Aqua. Cap. IX.*

**N**on me fugit, meum etiam esse de Aqua Aquorij vocata (sed vt melius dicam Aqua Auri corrupto forsitan vocabulo ex duobus vocibus vna sic facta

prope flumen, ad occasum Solis, esset tam eximie qualitatis, & bonitatis, etiam si aliqui Venatores qui sæpe sunt obseruantes agrorum circa aquarum potiones (venatio enim fitim canibus, & venatoribus inducit) mihi retulerunt, hanc aquam in vertice illius montis, ad cuius radicem oritur, in quodam montis foramine, istius aquæ murmurationem audiri; sed quomodocunq. sit, cur tam eximie, & bonæ est qualitatis? Hanc admirationem quamdiu habui, & nemo præter aurea illa Hipp. verba superius citata in lib. de Aquis, &c. è mente Animoq. deleuit. *Quarumcumq. quidem* (inquit) *fontes, ad ortu Solis, se habent, hæc quidem optima ipse se met ipsis sunt; secunda vero, ab illis sunt quarum fontes mediam regionem inter occasus æstiuos, & hybernos spectant, istas omnes aquas, quæ nascuntur in hisce locorum aspectibus, optimas esse:* Atque ideo cum ista Aquorij aqua ad istos nascatur aspectus, optima est (ob quam bonitatem Tyburtes Auri nomen imposuerunt, & corrupta voce Aquorij vocarunt) oritur enim, inter æstiuum,

etiam relictis litteris A, & V. & mutatis A, in O, & sic Aquorij sonat vox) in hoc de Tyburtino Aere tractatu aliquid in medium afferre, vt voluntati aliorum, opinioniq. meæ satisfaciam; Fons, & Origo, istius aquæ, vt videre est, ad occasum Solis spectat: & in hoc fonte radij solares nunquam recipiuntur, præter quam dum Sol mediam, cœli stationem tenet; semper limpida est, optimaq. præ alijs aquis, quæ Tyburi nascuntur, ab habitatoribus censetur; Diaphaneitatem maximam habet, adeo vt si aliquid iniiciatur, optime, & sine vlllo impedimento perspicitur etiam si ad quindecim, vel viginti altitudinis cubitos perueniret. Aestate frigidissima, Hyeme calida; Pisces non nutrit, citissime stomacho ad vesicam transitum habet, præ alijs aquis Tyburtinis pondere est leuissima, gustui dulcis, cruda ægris præbetur, & sine vlla noxa. Vires, qualitateq. istius aquæ, sicuti, & aliarum, dum Tyburi essem obseruaui, ponderaui: ac satis mirabar mecum ipse, quomodo huiusmodi aqua, cum nascatur in tam infimo loco, in valle ad montis radicem,

F 2 pro-

æstiuum, & hybernum Solis occasum: nam fontes, qui ad istum aspectum sunt positi, satis à Sole caleferi attenuarique possunt: qua propter illius aquæ satis leues, puræ, ac splendidæ sunt; si quidem Sol in æstiuo occasu, neque in media regione inter æstiuum occasum, & hybernum ita debilis est, vt in hyberno occasu: Quamobrem aquæ illæ, quorum fontes hybernum occasum spectant, calidiores, crassiores, ac frigidiores sunt, quam opus est. Indicium vero tutum bonitatis harum aquarum est, illas æstate frigidæ, hyeme vero calidæ esse; id vero contingit huic aquæ Aquorij à qua bonitate motus, & ductus *Illustri. Card. Coefius*. Villam suam Amanissimam tametsi ratione loci exiguam, sed bonitate aquarum gratissimam exædificauit, atque ornavit; vbi suas felices quietes, ac dies calidos, cum istis aquis tēperabat, & egritudinē cū sanitate commutabat sæpius.

Sed iure optimo aliquis studiosus percontaretur, qua nam ratione fieri possit, aquas quæ è profundis fontibus pullulāt, hyeme calidæ, æstate frigidæ esse; & cur

F 3 iste



[p. 82] la sua acqua non è di qualità così buona come la rivellese. Benché questa nasca e scorra verso oriente, anche se non scorre [a cielo aperto] mentre va verso la città, ciò non toglie che il suo movimento e corso primitivo non avvenga verso oriente, come per altro avverrebbe se non le fosse impedito, cosa che invece non accade affatto all'acqua dell'Aniene. Anzi la leggerezza della rivellese è maggiore di quella dell'acqua dell'Aniene, dato che in essa carni e legumi cuociono più facilmente, come abbiamo osservato in precedenza sulla base del pensiero di Galeno e l'uso quotidiano ne accresce la superiorità, visto che viene somministrata dai medici locali agli ammalati, cruda, senza essere bollita e così come sgorga dalla fonte. L'acqua dell'Aniene, invece, se non è bollita, non viene data agli ammalati. Ho voluto esprimere queste annotazioni sull'acqua rivellese.

#### L'acqua dell'Acquoria. C A P. I X

Non posso esimermi dal riportare in questo trattato sull'aria di Tivoli qualche riflessione anche sull'acqua chiamata Acquoria (ma per dir meglio l'*Acqua dell'oro*, forse così denominata dalla contaminazione di due parole

[p. 83] eliminando le lettere A e V (indica la nostra trascrizione odierna in U – n.d.c.) e cambiando la A in O, così si forma il termine Acquoria<sup>300</sup>), per soddisfare il desiderio di altri e la mia opinione. La fonte e l'origine di codesta acqua volgono al tramonto del sole, come è possibile vedere e su questa fonte non giungono mai i raggi del sole, tranne quando il sole è allo zenit. È sempre limpida e ottima, più delle altre acque che nascono a Tivoli, come è constatato dagli abitanti. Ha massima trasparenza a tal punto che, se ci si getta dentro qualcosa, la si riesce a vedere benissimo e senza alcun ostacolo anche fino a quindici/venti cubiti di profondità. D'estate è freddissima, calda d'inverno; non presenta pesci, passa molto rapidamente dallo stomaco alla vescica; rispetto alle altre acque di Tivoli è leggerissima di peso, dolce al gusto, è somministrata ai malati al naturale, senza essere bollita e senza alcun effetto nocivo. Ho osservato e considerato, finché sono stato a Tivoli, caratteristiche e qualità di quest'acqua, come delle altre, e mi sono meravigliato tra me e me in che modo l'acqua di questo tipo, benché nasca in un luogo così basso, nella valle, ai piedi del monte,

[p. 84] vicino al fiume verso il tramonto del sole, fosse di qualità e bontà eccezionali. Benché alcuni cacciatori, che spesso osservano le pianure intorno nelle quali si attinge l'acqua (infatti la caccia provoca sete nei cani e nei cacciatori), mi hanno riferito che si sente un mormorio di quest'acqua in una specie di caverna del monte, alle cui pendici essa sgorga. Comunque sia, perché è di qualità così eccezionalmente buona? Per tutto il tempo in cui ho avuto questo dubbio, nessuno me lo ha tolto dalla mente tranne le aeree parole di Ippocrate citate precedentemente, dal *De aquis etc.*: *“Tra tutte, le sorgenti esposte verso la nascita del sole sono le migliori per se stesse; seconde, poi, rispetto a esse sono quelle le cui sorgenti si trovano nel luogo a metà tra il tramonto estivo e guardano quello invernale e tutte queste acque, che nascono in zone con queste caratteristiche, sono ottime<sup>301</sup>”*.

Poiché l'Acquoria nasce con queste caratteristiche è ottima (e per questa sua bontà i Tiburtini la chiamarono *acqua d'oro* e poi Acquoria, distorcendone il nome). Nasce infatti tra il tramonto estivo

[p. 85] e quello invernale del sole. Le fonti che sono disposte in questo modo, possono essere riscaldate a sufficienza dal sole e modificate positivamente. Perciò le loro acque sono lievi, pure e squisite, se poi il sole nel tramonto estivo e non nella zona intermedia tra il tramonto estivo e quello invernale è così debole come nel tramonto invernale. Per questo motivo quelle acque, le cui sorgenti volgono al tramonto invernale, sono più calde, più dense e più fredde del necessario. D'altra parte indizio sicuro della bontà di queste acque è che esse d'estate sono fresche, d'inverno invece calde. Ciò accade a quest'acqua dell'Acquoria. Motivo per cui l'illustrissimo cardinale Cesi, indotto e spinto da questa circostanza, qui edificò e abbellì una sua splendida villa<sup>302</sup>, piccola per lo spazio esiguo a disposizione, ma davvero piacevole per la bontà delle acque, dove addolciva i suoi felici giorni di riposo nella stagione calda con queste acque e la sua malattia, dato che si spostava spesso per motivi di salute. Ma a buon diritto qualche dotto potrebbe chiedere in qual modo possa accadere che acque, le quali scaturiscono da sorgenti profonde, siano calde d'inverno e fresche d'estate e perché queste

istę eadem aque sint cęteris prestatiores: à qua profecto difficultate paucis me expedire possũ; cur aque, quę à profundis fontibus oriuntur, hyeme calidę sint, estate frigidę, vt Hipp. supra loco citato docuit, hoc fieri per Antiparistasim ab omnibus videtur receptum, qua propter non erit ab re aliquid de Antiparistasim in medium afferre; quippe illa cum non sit nisi circum obsistentia quedam calidi, circa frigidum, & frigidi circa calidum, hanc autem nullam esse Gal. 3. de simpl. med. facul. affirmavit; Quamuis sibi ipsi videatur contra dicere, cum in comm. 15. Aph. 1. lect. rationem reddat; quare ventres, hyeme, & vere sint calidissimi; *Eos hyeme calidissimos esse (ait) quoniam calor cali ipsum ambientis, frigiditatem refugiens, in intimas corporis partes se recipit, estate vero in ambientis aeris calorem, veluti in sibi similem, se diffundit. Ideoq. intima animantium partes hieme calida, estate vero frigida sunt.* hac eadem ratione ego dicam, intimas terrę partes estate frigiditas, hyeme vero calidas esse, fontesq. & puteos, qui ex intimis

hoc declarat, & hæc de Antiparistasim factis sint explicasse; ne aliena alicui videatur, & erronea esse illa opinio quam de aquis habent, quę estate sunt frigidę, hyeme vero calent, eas esse bonas, quia eę mutant naturam; cum potius ridicula sit ista, quam prudens obiectio, cum videamus ex Gal. in Commen. 15. prima Particula Aph. *Ventres hyeme calidos, estate frigidos.* tamen non mutant naturam, nec temperaturam.

Concludam ergo secundum Hipp. dogmata à me superius recensita, quę ipse in lib. de aquis, &c. enumerat, aquam istam Aquorij præ cęteris aquis Tyburis optimam esse, nec obstare (friula illa obiectio) quod pisces non nutriat: cum id potius bonitati, quam fecus tribuere possimus; cum Pisces ad depurandam, ac defecandam aquam apti sint, quod minime est necessariũ prædictę Aquę; ideo illos non nutrit, præsertim, quia nutrimentum eorum non continet, & propter nimiam frigiditatem fortasse pereunt.

mis terrę partibus nascuntur, hyeme calidam, estate frigidam habere aquam. Sed quoquo modo ista antiparistasim calidi frigidiq. sit, an calidum in locum frigidi, & frigidum in locum calidi succedat, accidens enim de vno subiecto in aliud migraret, quod esset contra firmissima Arist. documenta. An calidũ, quod in intimis terrę locis est, in se colligitur, quod terrę superficies, à frigiditate Cœli, quę eam ambit, densa, ac dura reddatur; qua de causã cum calor ipse perflatum habere non possit, in se colligitur, multiplicaturq. & aquas, quę in illo loco gignuntur, calefacit, Aestate vero, quia terrę superficies à calore Solis extenuatur, & rare fit, ideo calor, qui in terrę visceribus est, perflatum habet, & in calorem Solis veluti in sibi similem diffunditur, vt dixi; Quamobrem intemę terrę partes frigidę redduntur, & aque quę inde oriuntur, frigidę sunt; sed si quis exactius hanc rem inquirere cupit, & quam ratione calor, qui in terrę visceribus includitur, aquas calefaciat, adeat Hipp. lib. de Natura Pueri, qui apertis verbis,

De Aqua Fontis Sancti Angeli.  
Cap. X.

**I**ndubitatum est, fontem quendam nouum Tyburi ortum fuisse Anno circiter 1550. quem Tyburtes S. Angeli, communi vocabulo appellant, cũ propè S. Angeli Ecclesiam scateat, tertiam fere milliarij partem ab vrbe Tyburtina distantē cuius aqua egris cruda, & vt è fonte venit conceditur, quod meo quidẽ iudicio non ritè fit, cum huiusmodi aqua non vacet nec vitio, nec culpa; non habens bonas illas qualitates, quas supra ex Hipp. de bonis aquis retuli; cum in conualle nascatur, ortui Solis auersa, nec omnino radijs solaribus exposita, cum ad meridiem nascatur, eę enim Aquę ex Hipp. in lib. de Aquis, &c. pessimę sunt, & valde male; Aqua istius fontis vena parua est, & in estate media ficatur, deperditur, & non currit, neque apparet: vnde sum ex illorum opinione, videlicet huiusmodi aquam non trahere originem à mari, quemadmodum fluuij, aliq.

<p>[p. 86] stesse siano più preziose di altre. Da questo problema perché acque che nascono da fonti profonde siano calde d'inverno e fresche d'estate posso venir fuori in poche parole, come insegna Ippocrate nel passo succitato: sembra accettato da tutti che ciò accada per <i>antipéristasis</i><sup>303</sup> [cioè opposizione], per cui non è il caso di mettersi a discutere sull'<i>antipéristasis</i> dato che essa non avviene se non riguardo l'opposizione di qualcosa di caldo rispetto al freddo e di freddo rispetto al caldo. Galeno per altro affermò, nel <i>De simpl[icium] med[icamentorum] facul[tatibus]</i>, 3<sup>304</sup>, che essa non esiste, benché poi sembri contraddirsi, quando in <i>[Hippocratis] Comm[entarii] Aph[orismos]</i>, <i>Sect[io] I</i>, 15<sup>305</sup> spiega perché il ventre d'inverno e in primavera è caldissimo: "Esso è caldissimo d'inverno, perché il calore del cielo che lo circonda, fuggendo il freddo, si raccoglie nelle parti più interne del corpo, invece d'estate si disperde nel caldo dell'aria circostante perché simile a sé. Perciò le parti più interne degli esseri viventi d'estate sono fresche, d'inverno sono calde." Io direi che secondo il medesimo ragionamento le parti più interne della terra d'estate sono fredde, mentre d'inverno calde e le fonti e i pozzi, che nascono</p>	<p>[p. 87] dalle zone più interne della terra, hanno acqua calda d'inverno e fresca d'estate<sup>306</sup>. Ma in che modo avvenga questa <i>antipéristasis</i> di caldo e di freddo, se subentri il caldo al posto del freddo e il freddo al posto del caldo, accidentalmente da un soggetto migri nell'altro, ciò sarebbe contrario alle testimonianze del tutto sicure di Aristotele. Se il caldo, che si trova nelle zone più interne della terra, si raccoglie in se stesso, poiché la superficie della terra, dal freddo del cielo che la circonda, è resa densa e dura, per questo motivo, poiché il calore in se non può avere sfogo, si raccoglie in sé e si rafforza e rende calde le acque che nascono in quel luogo. D'estate invece poiché la superficie della terra è spossata dal calore del sole e rarefatta, il calore, quindi, che si trova nelle viscere della terra, ha uno sfogo e si diffonde nel calore del sole come in qualcosa simile a sé, come ho detto. E però se qualcuno vuole fare ricerche in modo più preciso su questo argomento e per quale motivo il calore, racchiuso nelle viscere della terra, riscaldi le acque, consulti Ippocrate <i>De natura pueri</i><sup>307</sup>, che afferma ciò con chiarezza.</p>
<p>[p. 88] Quindi le questioni relative all'<i>antipéristasis</i> sono spiegate in modo sufficiente, affinché a qualcuno non sembri che sia estranea ed erronea quella teoria che hanno sulle acque, che sono fresche d'estate e calde d'inverno, ovvero che esse siano buone perché cambiano condizione naturale. È invece ridicola questa opinione piuttosto che una saggia obiezione, visto che in Galeno, quando in <i>[Hippocratis] Comm[entarii] Aph[orismos]</i> 15<sup>308</sup>, primo articolo, si dice: "il ventre è caldo d'inverno, freddo d'estate", ma ciò non vuol dire che cambia natura o temperatura. Concluderei quindi sulla scia delle teorie di Ippocrate, che ho richiamato precedentemente, espresse nell'opera <i>De aquis etc.</i><sup>309</sup>, che quest'acqua dell'Acquoria è la migliore rispetto alle altre acque di Tivoli, né è insulsa obiezione il fatto che non presenti pesci, dato che questo è caso mai elemento da ascrivere alla sua bontà e non diversamente, visto che i pesci hanno l'effetto di depurare, ma anche di sporcare l'acqua, cosa che non è affatto richiesto all'acqua suddetta. Perciò non li nutre, soprattutto perché non contiene ciò di cui essi si nutrono e forse vi muoiono per la sua eccessiva freddezza.</p>	<p>[p. 89]</p> <p style="text-align: center;">C A P. X L'acqua delle sorgenti di Sant'Angelo</p> <p>Non c'è dubbio che, intorno al 1550, scaturì a Tivoli una nuova sorgente, che i Tiburtini chiamano comunemente di "sant'Angelo"<sup>310</sup>, perché scaturisce vicino alla chiesa di sant'Angelo, a circa tre miglia dalla città di Tivoli. L'acqua di questa fonte è somministrata naturale agli ammalati, cosa che a mio parere non è opportuna, dato che quest'acqua non è priva di pecche né di difetti, poiché non ha le buone qualità che ho riferito precedentemente sulla scia di Ippocrate. Essa infatti nasce in una valle opposta al sorgere del sole né del tutto esposta ai raggi del sole, dato che nasce a mezzogiorno, queste secondo Ippocrate nel <i>De aquis etc.</i><sup>311</sup> sono dunque le peggiori e veramente insalubri. La vena d'acqua di questa fonte è di proporzioni ridotte e nel bel mezzo dell'estate si prosciuga, si disperde e non scorre più né è visibile; perciò sono del parere di coloro che affermano che questo tipo di acqua non si origina dal mare, come invece fanno alcuni fiumi</p>

alijq. fontes trahuunt, & currunt tam in media, & sicca estate, quam in cæteris anni temperibus: At cū huiusmodi fons in estate media, & in sicca præcipuè non fluat, potius ex terræ cuniculis ducere originem existimarem, vt docuit philosophus, mediantibus tamen hybernis pluuijs in illam conuallem ex altis, & temporaneis ductibus, qui circiter sunt aggregatis, quam ex mari ortum ducere.

Statuendum igitur opinor, Aquam istius fontis crudam omnino esse, cum ex glacie, niue, & hybernis imbribus sit genita, & ducat principium; Imbrium aquarum qualis sit qualitas, atque natura, expressa est Hipp. sententia lib. de super citato, *frigidas et crudas omnino esse*: qua de causa istius fontis aquæ, non sunt ita bonæ qualitatis, vt sunt alij fontes superius enumerati, & quod deniq; aqua ista sit cruda est expressa Andree Bacci sententia in suo illo de Termis tractatu: Ideo multum errant illi, qui Tyburi medicinam facientes & hæc aquam egrotis crudam propinant, & hæc breuiter adnotare volui.

De

firmavit, illas dulces, & albas esse: & quare hæc duæ qualitates requirantur, ab eodem diffuse ibi probatur. Ideo cum ista Ferrea aqua non sit dulcis, optima non erit, etiam si sit alba.

Malæ quoq. sunt aquæ, quæ à terra scatent, referentes naturam, & saporem Ferri, vel Aeris, Argenti, Auri, Sulphuris, Vitri, Aluminis, vel Bituminis, quæ ideo ab Hipp. malæ habentur, quoniam, omnia ista metallica vi caloris fiunt, quamobrem è tali terra aquæ bonæ nõ erumpunt, sed duræ, & aestuosæ.

His igitur positis, affirmare est istam aquam non ferri mineram habere; sed sulphuris potius, cum aliqua admixtione aluminis, vt ex ipsius qualitibus videre est, pariter etiam ex effectibus, *cum causa ex effectibus innotescant*. secundum Philosophos, & Medicos, cum videantur lapides, qui in hac aqua sunt ad rubedinem vergere, & hanc acquirere, si diutius in aqua morentur. Rubedo enim non inducitur nisi à calore, vt clarè apparet in lapidibus igne decoctis: Sed cū Sulphur, & Alumen sint mixta ambo ca-

lida;

**N**on solum medico optimarum aquarum est vis consideranda, verum etiam aliarum aquarum vsus, prout humano corpori idoneus, vel inutilis sit, ideo meum etiam est, aliquid de cæteris huius regionis aquis; quæ non sunt ita potui idoneæ recensere. Oriuntur pariter in Tyburtino solo, & Sulphuræ, & Acetosæ, & Ferreæ, & alterius saporis, & qualitatis aquæ, quarum vires veniunt considerandæ in presentiarum. Enim vero scire est, illi aquæ, quam vocant nostrates (la Ferrata) ratione loci, nomen illi forsitan impositum fuisse à sapore, quem ferri credunt esse: decepti tamen sunt non ob aliam causam, quia sic ille locus, vt pariter & aqua appellatur. Sed longè erronea est ista met denominatio, quo ad obseruare potui; vt ex infra dicendis quisq. colligere sanè poterit.

Animaduertendū in primis est, aquas, quas optimas ad potum esse Hipp. existi-

tima-

lida, sunt in causa, quod isti lapides ibi reperti sint aliqualis rubedinis; quod nõ ita esset si minera istius aquæ esset Ferrea.

Sed ex effectu melius rerum natura innotescit. Potati enim huiusmodi aquam statim hæc aluum soluit lotiumq. mouet, Ferrum deniq. vel vt melius loquar, Aqua Ferrata potius astringendi, quam secus est facultatis; vt optimè norit medicinæ periti, & vsus quotidianus demonstrauit. Odor enim, & gustus huius aquæ Sulphuris naturam redolet; vt ex longa experiētia, dum Tyburi essem, obseruauit, Ideo non esse potui quotidiano idoneam statuo; præcipue si ad longum tempus potaretur. Quamuis non desinant, qui illam bibant, & illi præsertim, qui agros, & possessiones propè, vel circiter colūt, & nullam noxam illis infert, præter qualitates supra enumeratas, aluum ciere, lotiumque mouere apparet, quod etiam omnis aqua sulphurea præstare solet, vt inferius in sequenti capite videbimus expresse. Hæc igitur de qualitatibus, sapore, vtilitate Aquæ Ferratæ

nun-

<p>[p. 90] e fonti, e scorrono sia fino a mezza estate, quando c'è aridità, sia nelle altre stagioni dell'anno. Ma poiché questa sorgente nel bel mezzo dell'estate e durante il periodo asciutto non scorre, penserei che tragga origine da canali sotterranei, come dimostrò il filosofo, e che derivi tuttavia dalle piogge invernali che scorrono in quella valle dalle alture circostanti e da corsi temporanei, che confluiscono tutt'intorno, piuttosto che dal mare. Bisogna pertanto prendere atto che l'acqua di questa fonte è assolutamente poco digeribile, dato che è generata e prende origine da ghiaccio, neve e piogge invernali. Quali poi siano la natura e le qualità delle acque piovane è stato espresso da Ippocrate in un passo del libro succitato: "<i>Esse sono del tutto fredde e poco digeribili</i>". Per questo motivo le acque di questa fonte non sono di qualità così buona come lo sono le altre sorgenti su ricordate e poiché quest'acqua è cruda è poco digeribile, come è stato affermato da un parere di Andrea Bacci nel suo trattato <i>De t[h]ermis</i><sup>312</sup>. Pertanto sbagliano completamente coloro che a Tivoli sono medici e somministrano quest'acqua poco digeribile agli ammalati. Queste sono le mie brevi annotazioni sull'argomento.</p>	<p>[p. 91]</p> <p style="text-align: center;">L'acqua Ferrata C A P. XI</p> <p>Il medico non deve tener conto solo della efficacia curativa delle acque migliori, ma anche dell'utilità delle altre acque, a seconda se sia adatta al fisico umano o inutile. Perciò è mio compito esprimere un parere anche sulle altre acque di questa zona, che non sono tanto adatte. Nascono ugualmente nel territorio di Tivoli acque sulfuree e acetose e ferrose e di altro sapore e qualità, di cui bisogna esaminare gli effetti. Si deve infatti sapere che quell'acqua, che i nostri compaesani chiamano la "ferrata" in virtù del luogo, ha avuto forse tale nome dal sapore, che ritengono sappia di ferro. Tuttavia si sono sbagliati non per altro motivo se non (<i>nisi</i>) perché quel luogo è chiamato come l'acqua. Comunque l'appellativo è sicuramente erroneo, per quel che ho potuto osservare e come ciascuno si renderà conto da ciò che verrà detto successivamente. Si deve prima di tutto premettere che le acque potabili migliori sono, secondo il parere di Ippocrate</p>
<p>[p. 92] quelle dolci e chiare; perciò si richiedono queste due qualità e lo stesso [Ippocrate] li lo dimostra diffusamente. Poiché quest'acqua ferrosa non è dolce, non sarà ottima, anche se è chiara. Ci sono anche acque nocive che scaturiscono dalla terra<sup>313</sup>, che riproducono il sapore e la natura del ferro o anche del bronzo (<i>Aëris</i>), dell'argento, dell'oro, dello zolfo, del vetro, dell'allume o del bitume, che sono ritenute da Ippocrate cattive, perché tutte diventano metalliche con l'intensità del caldo. Perciò da questo tipo di terreno non sgorgano acque buone, ma poco digeribili e calde. Fatte tali premesse, è possibile affermare che quest'acqua non ha minerali di ferro, ma piuttosto di zolfo, con qualche mescolanza di alluminio, come si può constatare dalle sue qualità e ugualmente dagli effetti "<i>dato che dagli effetti si riconoscono le cause</i>", secondo filosofi e medici, poiché si notano pietre in quest'acqua tendenti al rosso e che acquisiscono questo colore, se restano piuttosto a lungo in acqua. Il rosso infatti non è attribuito alla pietra se non dal caldo, come è evidente nelle pietre cotte al fuoco. Ma dato che sono miste di zolfo ed allume, entrambi elementi caldi</p>	<p>[p. 93] è questo il motivo per cui si sono trovate lì codeste pietre di colore rossiccio, cosa che non accadrebbe se il minerale di quest'acqua fosse il ferro. Ma la caratteristica naturale emerge meglio dall'effetto. A chi beve infatti acqua di questo tipo subito scioglie il ventre e smuove l'urina, infine il ferro o, per meglio dire, l'acqua ferrosa<sup>314</sup> ha la caratteristica di essere piuttosto astringente, come sanno bene gli esperti di medicina e come ha dimostrato l'uso giornaliero. L'odore e il gusto di quest'acqua sono sulfurei, come ho osservato da lunga esperienza, mentre ero a Tivoli. Pertanto non è adatta a un uso quotidiano, soprattutto se la si beve per lunghi periodi. Tuttavia non mancano coloro che la bevono e soprattutto coloro che ci coltivano i campi<sup>315</sup> e tenute tutt'intorno e non arreca loro alcun danno. Oltre le caratteristiche sopra elencate, sembra smuovere il ventre e induce ad urinare, effetto che di solito causa qualunque acqua sulfurea, come vedremo chiaramente nel successivo capitolo. Queste sono le osservazioni dunque che ho voluto esprimere sulle qualità, sapore, utilità dell'acqua ferrosa.</p>

nuncupata dicere volui. Sed ex ortu istius aquae ulterius colligere sat vnusquisque potest, non esse potui idoneam, si perpetuo illam homines potarent, cum ad meridiem oriatur. aquas enim illas Hipp. quae ad hanc Solis posituram ortum ducunt, *malas esse* dixit in lib. de Aquis, &c. solet ulterius eodem libro illas aquas vocare, quae saporem aliquem, metallicum habet, *indomitas*, praeter quam quod difficulter concoquantur, & praecordia tarde pertranseant; quamuis ipse Hipp. dum inquit (*salsas indomitasq.*) eas vocadas *salsas*, omnem saporem, qui in aquis esse possit, significare voluerit.

Atque ideo hanc aquam Ferratam non conuenire cenfeo uti potum, sed uti medicamentum hominibus, ob rationes superius allatas, cum Lotium, Aluumq. mouere, ventriculum corroborare apta sit:

hec volui dixisse.

De

de aqua scilicet Sulphurea; quae quamuis, & ipsa lacustris sit, non est ad bibendum in mensam afferenda; sed multas alias vtilitates corporibus affert: idcirco illius vires, & qualitates, quo ad potero examinabo.

Et in primis, ortus istius aquae in planicie est, tria ab Vrbe Tyburtina miliaria distans, uti proficiscentibus Tyburi perspicuum est; cum per viam, qua Romam itur, haec aqua permeet. Locus in quo nascitur ad meridiem est expositus in formam Lacus; quamuis in illa Campanea, hinc inde varij istius aquae Riui pullulent; maior tamen copia & quantitas est illa, quae è Lacu scaturit.

Non defuerunt inter antiquos, qui de huiusmodi aqua memoriam posteris tradiderunt, ut satis dilucide Vitruuius huiusce verbis scribit, *sunt etiam odore & sapore non bono frigidi fontes, qui ab inferioribus locis penitus orti, per loca ardentia transeunt, & ab eo loco per longum spatium terrae percurrentes refrigerati perueniunt supra terram, sapore, coloreque corrupto, ut in Tyburtina via, Albulae, & in*

Adea-

De Aqua Sulphurea, seu Albulae.  
Cap. XII.

**Q**ui sanus est, ac bene valens, quamcumque aquam bibere debet Hipp. lib. de Aquis, &c. dummodo non ea palustris, lacustris, medicamentosa, nec graue olens sit, quod etiam Cornelij Celsi placitum fuit non solum de aquae usu, verum etiam de coeteris omnibus rebus, quae sanitati tuendae idoneae sunt, (cum inquit) *sanus homo, qui & bene valet, & sua spontis est, nullis obligare se legibus debet, neque medico, neque iatralipta; non medico, quia opus medici est sanitatem restituere, & conseruare, iatraliptae vero bonum colorem, & vires inducere, ac rationem habere, ut perbelle etiam Cicero lib. 1. Epist. familiarium Epist. 9. dicebat.*

Colligitur itaque ex Hipp. verbis supra citatis *aquas palustres non esse potui idoneas*, ideo illas praeteribo, etiam si per pauca in Tyburtino solo sint. Sed vnam non relinquam intractam dubitationem, de

*Adeatino fontes frigidi, odore qui sulfurei dicuntur: & Pausanias Auctor reconditarum rerum indagator solertissimus hoc de Tyburtinis Albulis dictum protulit; Iuxta Urbem Romam Anienem transmittentibus flumen, Albi latices reperiuntur, qui primo statim in eius ingressu, adeo gelidi, rigentesq. sunt, ut frigus, rigoremq. non mediocre causent, manentes autem in illis paulum, perdurantesq. adeo calefaciunt, ac si ex pharmacis igneis quippiam excalectorium ebibissent. Non paruae igitur admirationis ei fuit ista Albularum aqua, atque adeo statim subnectit hos albularum fontes cum ex omnibus, quos ei videre contigerat, maxime digni admiratione visi fuerant: Verum eorum naturam non subtauit quoque Strabo, in hac (ait) Planitie Anio fluit, & quas nuncupat Albulas aquas frigidas multis ex fontibus exeuntes, quarios ad morbos salutare, cum potu tam incontentionibus admixtas. Martialis etiam eandem suis carminibus celebrat.*

Itur ad Herculei gelidas qua Tyburis arces.

G

Ca-

<p>[p. 94] Ma dalla [posizione della] sorgente di quest'acqua ciascuno può ulteriormente rendersi conto a sufficienza che non è adatta a bersi, se la si volesse bere quotidianamente, perché sorge a mezzogiorno. Ippocrate nel <i>De aquis etc.</i> definisce <i>cattive</i> quelle acque che per posizione sgorgano a sud e inoltre nello stesso libro suole definire le acque che hanno un certo sapore metallico <i>indomabili</i>, oltre perché si digeriscono difficilmente, anche perché attraversano lentamente lo stomaco. Per quanto, lo stesso Ippocrate, mentre dice che <i>sono salate e indomite</i>, nel definirle <i>salate</i> ha voluto sottolineare ogni tipo di sapore che potrebbe essere nelle acque. Pertanto credo che quest'acqua ferrosa non sia adatta a bersi, ma [si potrebbe usare] come medicina per gli uomini, per le ragioni su esposte, dato che è adatta a smuovere il ventre, l'orina e a rafforzare lo stomaco<sup>316</sup>.</p>	<p>[p. 95]</p> <p>L'acqua sulfurea<sup>317</sup> ovvero l'Albula</p> <p>C A P. XII</p> <p><i>“Chi è sano e sta bene deve bere qualsiasi tipo d'acqua<sup>318</sup>”</i> dice Ippocrate nel <i>De aquis etc.</i>, purché non sia palustre, lacustre, medicamentosa e non abbia un odore sgradevole, come ritenne anche Cornelio Celso non solo sull'uso dell'acqua, ma anche su tutte le altre cose che sono in grado di salvaguardare la salute, [quando dice] <i>“Un uomo sano, che sta in buona salute e non dipende da nessuno, non deve vincolarsi con nessuna regola, e non deve aver bisogno, né di medico né di un massaggiatore<sup>319</sup>”</i>: non del medico, perché compito del medico è restituire e mantenere la buona salute, mentre compito del massaggiatore è quello di interessarsi di un buon colorito e di far uscire fuori le forze come diceva benissimo anche Cicerone nelle <i>Ep[istulae] ad familiares</i>, I, 9<sup>320</sup>. Si riprenda quindi dalle succitate parole di Ippocrate: <i>“Le acque palustri non sono potabili<sup>321</sup>”</i>, perciò le tralascierò, anche se ce ne sono pochissime nel territorio di Tivoli. Ma non lascerò inesplorato il dubbio</p>
<p>[p. 96] relativo all'acqua sulfurea: questa, benché sia anch'essa lacustre, non deve essere portata a mensa per berla, però arreca molti altri benefici al corpo: perciò esaminerò le sue forze e qualità per quanto potrò. Prima di tutto la sorgente di quest'acqua è in pianura a tre miglia da Tivoli, come è visibile a chi parte da Tivoli, quando quest'acqua attraversa la strada per cui si va a Roma. Il luogo in cui nasce è esposto a mezzogiorno in forma di lago, sebbene in quella campagna pullulino vari ruscelli di quest'acqua, tuttavia il numero maggiore e la quantità maggiore sono in quella che scaturisce dal lago. Non mancarono tra gli antichi coloro che tramandarono ai posteri la memoria di quest'acqua, come Vitruvio, che scrive con chiarezza queste parole: “Ci sono anche sorgenti fresche dall'odore e sapore non buoni, che, sorte da luoghi più bassi in profondità, passano attraverso luoghi caldi e, percorrendo da quel luogo attraverso un lungo tratto di terra, rinfrescate emergono sulla terra, cambiando sapore e colore, come sulla via Tiburtina le Acque Albule</p>	<p>[p. 97] e nell'Ardeatino le sorgenti fredde, che si definiscono, per l'odore, solforate<sup>322</sup>”. Pausania, scrittore molto accurato, che ha indagato cose astruse, dice a proposito delle Albule di Tivoli: “Vicino a Roma per chi attraversa il fiume Aniene si scoprono acque bianche, che al primo entrare in esse sono così gelide e fredde che provocano freddo e gelo non di poco conto, ma se si resta in esse per un po', riscaldano a tal punto, come se avessero assorbito da farmaci qualche elemento igneo che provoca calore<sup>323</sup>.” Dunque non gli provocò poca meraviglia questa acqua Albula e perciò subito aggiunge: “queste sorgenti delle Albule” poiché tra tutte quelle che gli era capitato di vedere gli sembrarono le più degne di ammirazione. D'altra parte neppure Strabone passò sotto silenzio la loro natura quando dice: “In questa pianura scorre il fiume Aniene e quelle acque fresche che si chiamano Albule, che scorrono da molte sorgenti, salutari per molte malattie, che si possono sia bere sia utilizzare (<i>incensionibus</i>) per vari usi<sup>324</sup>”. Anche Marziale le celebra nei suoi epigrammi, [I, XIII]: “Si va alle fredde rocche dell'Ercole tiburtino</p>

*Canaq. sulphureis Albula fumat aquis.*  
Vnde illas Plinius *Iuxta Romam decur-*  
*ventes pragelidas vulneribus esse meden-*  
*tes*, dixit. Minera Sulphuris est, necnon  
etiam aliquid Bituminis habet, semper  
calet, potius medicamentosa esse po-  
terit quam potui idonea; cum expers sit  
illarum qualitatū, quas supra de Aquis,  
quæ in potum vti Alimentum veniunt  
narravi; cum potius aduersissimam habet  
naturam, cum sit gustui in pura, sulphu-  
rea, vsu atque aspectu sit albula, odoratu  
denique qualitatem sulphuris præ se fe-  
rat, sed vnum obseruandum est. Quod fu-  
mus qui exhalat ab ista aqua, indicat  
substantiam terrestrem in ea contineri  
valde ignibilem. Foetor vero, indicat ip-  
sam esse valde indigestam, & non termi-  
natam; sed potius calore corruptente,  
esse corruptam, & digestionem completā,  
& hæc est quoq. causa, quod sulphur sit  
vniuersalis materia omnium metallorū:  
est anrem calidum, & siccum, ad quar-  
tum fere perueniens gradum, vt ex Aui-  
cenna, & Dioscor. colligitur. Propter has  
igitur qualitates erit e mensa delenda  
hæc

100 De Tyburtini Aeris  
esse, vt ex Matthioli sent. lib. 5. cap. 14.  
colligitur. *Sulphureas omnes excaleface-*  
*re & siccare voluit, immo efficaciter illæ*  
*neruos emolliunt, ac proinde resolutis, con-*  
*uulsis, tremulis stupidis contractis, perido-*  
*nea inueniuntur: eadem compaginum*  
tumores discutunt, & dolores mitigant,  
nam ubi quispiam coxendicum dolore,  
aut Podagra, vel Chiraga vexatur, Sul-  
phureosæ aquæ Balneo magnopere iu-  
uatur. Præstant etiam ad iecineris, Lie-  
nis, ac vteri dolores, atq. tumores: in ijs  
genitos, mirifice, resoluunt; ventriculum  
laxant. non est ab re ergo has optimas  
qualitates hanc quoq. aquam habere; cum  
videamus multas aquas in varijs  
Italiæ locis esse commendatas pro diuer-  
sis ægritudinibus salutare, quæ vel Sul-  
phuris, vel Aluminis, vel Ferri, vel Ni-  
tri, atque alterius mineralis naturam, &  
qualitatem referant. Cuiusmodi sunt illæ  
quæ scaturunt propè ciuitatem Viterbij, &  
in Castro Sancti Casciani, ac in Sena-  
rum Ducatu, quæ ad varios affectus atq.  
morbos fugandos sunt per idoneas; cum  
in sua minerali origine, atque ortu, alijsi-  
que

hæc sulphurea aqua, etiam si multis mor-  
bis depellendis sit idonea, vt ex Anti-  
quis Balneorum vestigijs, ac monumen-  
tis, quæ propè ortum ipsius aquæ hodie  
videntur, colligere possumus; quod est si-  
gnum manifestissimum Antiquis tem-  
poribus hanc aquam ad varios depellen-  
dos morbos vsui fuisse, etiā si hodie hu-  
iusmodi lauandi vsus sit abolitus, cum il-  
la careant commoditate, quæ vsui esset  
opportuna, vt homines commodè lauare  
se possent: attamen vsum istarum aqua-  
rum ad varias ægritudines optimum esse  
adnotavi, expertusq. etiam atque etiam  
fui. Sed præcipuè ad omne genus Sca-  
biei, & Elephantiasis, vt in quodam iuvene  
Romano contigit hoc morbo laborante,  
qui cum in istam aquam sæpe sæpius se  
lauasset, sanus ab illo rebelli morbo  
euaſit, & hoc fuit factum meo consilio.  
Quamuis sit quoque expressa Gal. sen-  
tentia lib. 1. de simpl. Medic. facul. *Vlce-*  
*ribus idoneas esse, & illis quoq. qui flu-*  
*xionibus tentatur, restatusq. est primo de*  
*sanit. tuend. immo 4. de Pulsuum prælag-*  
*Loturam istius aquæ hydro picis optimam*  
esse,

G 2

Salubritate. Cap. XII. 101  
que habeant annexum Sulphur atq. Alu-  
men, vt optime illarum vires ponderaui,  
atq. indagaui, cum ad ista Balnea, pro cu-  
ratione Illust. Equitis Rom. accersissem.

Albulæ præterea interprete Galen. 8.  
Meth. dicuntur aquæ Aluminosæ, cutem  
lauantes, mirum in modum astringentes,  
& vlceribus medentes; cuiusmodi Stra-  
bo, non paucas esse in Agro Tyburtino di-  
xit, & est illud etiam. Virg. 7. Aenead.

*Lucoſq. sub alta*

*Consulit, Albunea nemorum quæ ma-*  
*xima sacro*

*Fonte sonat, seuamq. exhalat opaca-*  
*Mephitis*

At notandū est quod Mephitis, esse quid  
maximi odoris, hoc. n. perbelle adnotauit  
Virgil. cū maximus percipiatur naribus  
odor harū aquarum, cum aliquis propè il-  
las sese conferat; vti quotidianus vsus te-  
stificat illis qui illuc pertranseunt.

Non erit igitur præter rationem, si  
Aqua Tyburtina Sulphurea, seu Albula  
ad varios morbos, multasq. ægritudines,  
depopulandas ipsa quoq. apta, idoneaq.  
ac saluteris esse possit; cum istius aquæ

G 3 Mine-



[p. 98] e lì dove la bianca Albula fuma con le sue acque sulfuree”. E poi Plinio che dice: “Quelle acque estremamente fredde che scorrono vicino Roma sono medicamentose per le ferite<sup>325</sup>”. C’è il minerale dello zolfo e presenta anche una certa quantità di bitume, è sempre calda, più adatta ad avere effetti medicamentosi che non a bersi, dato che è priva di quelle qualità che ho esposto prima sulle acque bevute come alimento. Anzi è del tutto inadatta, dato che è impura al gusto, sulfurea, biancastra a vedersi (*visu*) e nell’aspetto e presenta di per sé all’odorato le caratteristiche dello zolfo. Bisogna però notare che il fumo che esala da quest’acqua indica che essa contiene materiale terrestre altamente infuocabile. Inoltre l’odore nauseabondo indica che è estremamente indigesta e non assimilabile<sup>326</sup>, ma che è piuttosto alterata, dato che il calore la modifica, e assolutamente indigesta (*indigestione*). La causa è data anche dal fatto che lo zolfo è materia universale di tutti i metalli: è inoltre caldo e asciutto, giunge fino al quarto grado, come si intuisce da Avicenna e Dioscoride<sup>327</sup>. Per queste qualità dunque bisognerà togliere dalla mensa

[p. 99] quest’acqua sulfurea, anche se è adatta a eliminare molte malattie, come possiamo capire dalle antiche vestigia dei Bagni e dai monumenti che si vedono oggi vicino alla stessa sorgente dell’acqua. Questo è segno del tutto evidente che nei tempi antichi quest’acqua fu utilizzata per scacciare diverse malattie, anche se oggi è stato abolito l’uso di lavarsi in essa, dato che mancano delle comodità, che sarebbero necessarie per l’uso, in modo che le persone vi si possano comodamente lavare. Ho tuttavia notato che l’uso di queste acque è ottimo per varie affezioni e l’ho anche sperimentato personalmente. Sono utili particolarmente per ogni tipo di scabbia ed elefantiasi, come è avvenuto ad un giovane romano che soffriva di questa malattia, il quale, dopo che si è lavato frequentemente in quest’acqua, è risultato guarito da quel morbo recidivo e questo è avvenuto su mio consiglio. C’è inoltre un parere riportato da Galeno nel *De simpl[icium]. medic[amentorum] facul[tatibus]* I: “sono adatte alle ulcere e anche a quelli che soffrono di reumatismi<sup>328</sup>” ed è testimoniato nel *De sanit[ate] tuend[a]*, I<sup>329</sup> anzi nel *De praesag[itione ex] pulsium*, 4: “il bagno con quest’acqua è ottimo per gli idropici<sup>330</sup>”,

[p. 100] come si legge anche nelle *Sent[entiae]* 5,14 di Mattioli: “Si è osservato che tutte le acque sulfuree riscaldano e asciugano, anzi rilassano con efficacia i nervi perciò sono molto adatte ai deboli di nervi, a chi soffre di convulsioni, di tremori, di malattie mentali, di contratture muscolari<sup>331</sup>”. Le stesse acque allontanano i gonfiori dell’organismo e mitigano i dolori. Infatti quando qualcuno è tormentato da dolori all’anca o dalla podagra e da gotta alle mani, trova grande giovamento nei bagni di acqua sulfurea. Sono utili anche per i dolori di fegato, milza e utero ed eliminano mirabilmente i gonfiori che si verificano in questi organi, rilassano lo stomaco. Non è estraneo all’argomento quindi il fatto che vediamo che molte acque in varie parti d’Italia sono state raccomandate come salutari per diverse affezioni, acque che presentano natura e qualità o di zolfo o di allume o di ferro o di nitro o di qualche altro minerale. Di questo tipo sono quelle che sgorgano vicino Viterbo e a Castro S. Casciano e nel ducato di Siena<sup>332</sup>, che sono molto adatte a guarire varie affezioni e malattie, poiché, nella loro origine minerale e nella sorgente e per altri aspetti,

[p. 101] contengono zolfo e allume, come ho potuto appurare e ho indagato nel modo migliore le loro forze, visto che mi sono recato a questi bagni per curare un illustrissimo cavaliere di Roma. Sulla base di Galeno, in *[De Medendi] Meth[odo]*, 8, inoltre le acque Albule sono definite ricche di alluminio, detergono la cute, sono mirabilmente astringenti e medicamentose per le piaghe<sup>333</sup>. Strabone dice che “non sono poche nel territorio di Tivoli (*tyburtino*)<sup>334</sup>” le acque di questo tipo e la stessa cosa dice anche Virgilio *Eneide*, VII, : “[*entra*] nei boschi di Albunea, alta sorgente che sacra risuona e nell’ombra densa di fronde esala un odore acre di zolfo<sup>335</sup>”. Bisogna notare che *mephitis* è (*est*) qualcosa dall’odore intensissimo e questo Virgilio lo notò in modo non molto corretto visto che si percepisce a naso l’odore davvero intenso di queste acque non appena ci si avvicini a esse, come attesta (*testificatur*) l’esperienza quotidiana di coloro che passano per questo luogo. Non sarà quindi senza ragione se l’acqua sulfurea di Tivoli, ovvero l’Albula, possa essere adatta, idonea e salutare per debellare varie malattie e molte infermità, visto che i minerali di quest’acqua

Minera maior sulphuris sic pars, cum aliqua vero admixtione aluminis, vti dicebatur superius. O vtinam profecto in animam Tyburtinorum caderet, hæc Balnea refarcire; quod valde clarum esset quanta in dies utilitas corporibus neutris, ex ipsamet aqua suscitaretur, & hæc obiter dixi, cum non desinant scriptores qui de hac Aquarum Termalium recumulatiuè scripserint.

Qualis autem fuerit præcipua causa, quod Aqua Tyberis, super omnes alias aquas, vti saluberrima laudetur à Petronio, contra quam opinionem, inuehit Colutus de Aqua Tyberina & Mercurialis in sua praxi, & Cardanus lib. de Providentiâ ex anni constitutione, quoniam his rationibus erat ductus, vtpote Primo dicunt aquam Tyberis difficulter putrescere, Secundo clarâ esse, tertio in Tyberim Metallicas aquas ingredi, quæ aquam tenniorem, ac salubriorem faciunt, immo ab eodem Colutio multæ aliæ afferuntur rationes solutæ, quas si referre vellem, magnam suscepissem prouinciam, & à meo instituto aberrassem,

salubritate. Cap. XII. 103  
sem, cum de Tyburtinis Aquis, & Aere dicere proposuerim non de aliorum locorum aquis; Hæc igitur disputatio, alterius erit loci, ac interim curiosius videas citatos Auctores.

Hoc vnum tantum cum doctissimis viris affirmare liceat, totam illam bonitatem, quam aqua Tyberis habet, habere ab Aquis Tyburtinis, primum ab Aniene, demum ab Aqua sulphurea, quæ est tanquam anima (metaphorice loquendo) Aquæ Tyberis, cum si ista non esset, pessimas in se qualitates haberet, quippe multas palustres, & cœnosas, atque lutulêtas aquas Tyberis Alueus recipiat: Quæ omnes in causa essent, vt pessimæ, ac prauissimæ qualitatis essent, si ab aqua sulphurea non rectificarentur.

Ciuitas itaq. mea Tyburtina, multis à natura doribus est exornata, cum non solum optimum Cœlum, & Amenisimum situm habeat; Sed non desunt etiã tum Boreales flatus, tum Fauonij spiritus, ad illam expurgandam. Si quid mali, ex Stellarum cursu inesseret, oleiq. ceterarumq. rerû victui necessariorum, in su-

G 4 pre-

premam Bonitatem est fecundissima, & quemadmodum non desuit in esculêtis, ita etiam manca nunquam fuit in potulentis natura; cum optimas aquas in isto solo hauriri fecerit, & aliquas etiam quæ ad expellendos morbos viles apprimè essent, quemadmodum est hæc Sulphurea, & vt summatim dicam Aqua omnis Mineralis eandem facultatem habet, quam habet illud, quod admiscetur, & hæc pauca de Aqua Sulphurea volui attulisse, cum multi multa exarauerint.

## De Pluuiialibus Aquis. Cap. XIII.

VT nil intactum à me relinquatur in hoc tractatu, iure merito, de caeteris aquis, quas Tyburtes præcipue potant, erit aliquid dicendum, scilicet de Aqua Pluuiâ cum hanc aquam quoque multi ex nostris potent. Cum fere omnes domus suas habeant Cisternas, vt aquæ quæ è nubibus descendunt reconduantur, quas deniq. ex illis locis ad potendum hauriunt, nulla adhibita cura, & diligentia inter bibendum.

De

De Pluuiialium bonitate controuersiam non inuenio apud Medicos, cum Hipp. omnium aliarum aquarum præstantissimam, leuissimam, dulcissimam, tenuissimam, ac demum splendidissimam pluuialem esse existimauerit. in lib. de Aquis, &c. Sed illa nimirum, quæ æstate media, silente Cœlo pluuit, alia vero, quæ eodem tempore, cum tonitruis descendit, tonitruosam propriè appellauit, & non omninò optimam, sicuti etiam & illa quæ maxima aeris, ac vétorum procella terrifico tonitruum fulgurum, & grandinis impetu velociter concitatis nubibus è Cœlo dimittitur, vt optimè à Gal. 6. Epid. in humanæ vitæ vsum non fuit habita: Sed porro aqua Cisternarû non tot sanè laudibus commendanda videtur: licet à multis medicis laudetur, cum non solum noxia sit, cum miscela quædam sit multarum, diuersarumque aquarum, quæ in diuersis anni temporibus inibi ex pluuiâ colligitur, tum ex glacie, necnon etiam ex niubus hyemali tempore in tectis colliquatis. Immo sunt vterius malæ, quia aquæ omnes sta-

tio-

[p. 102] sono per la maggior parte zolfo però con qualche mescolanza di allume, come si diceva in precedenza. Mi auguro che venga in mente ai Tiburtini di ripristinare questi bagni, perché sarebbe del tutto evidente quanta utilità ogni giorno si potrebbe arrecare con quest'acqua ai corpi che si sono rimessi da una malattia<sup>336</sup> e questo l'ho detto incidentalmente, visto che non mancano autori che hanno scritto in gran numero sull'argomento delle acque termali.

Quale sia stato poi il motivo fondamentale per cui l'acqua del Tevere è lodata più di tutte le altre acque come la più salubre da Petronio<sup>337</sup>, opinione contro cui si scagliano Coluzio nel *De aqua tyberina*<sup>338</sup> e Mercuriale nella sua *praxis*<sup>339</sup> e Cardano nel *De providentia ex anni constitutione*<sup>340</sup>, poiché [Petronio] era spinto da queste riflessioni, cioè in primo luogo perché [alcuni] dicono che l'acqua del Tevere imputridisce difficilmente, in secondo luogo che è limpida, in terzo luogo che nel Tevere si riversano acque ricche di metalli che rendono l'acqua più leggera e la rendono più salubre, anzi dallo stesso Coluzio sono presentati singolarmente molti altri motivi, che, se volessi riportare, mi assumerei un grande impegno e mi allontanerei dal mio proposito

[p. 104] in massimo grado e come non mancò nei boschi di ischii<sup>341</sup>, così anche non fu mai privo di bevande naturali, visto che scaturiscono in questo suolo ottime acque e alcune che per di più sono molto utili per eliminare malanni, come è l'acqua sulfurea e per dirla in breve ogni acqua minerale ha la stessa proprietà che possiede quel [minerale], che a essa si mescola. Ho voluto esprimere queste poche riflessioni sull'acqua sulfurea, benché molti ne abbiano elaborate diverse.

#### Le acque piovane. C A P. XIII

Perché in questo trattato non lasci nulla di inesplorato, giustamente bisognerà dire qualcosa sulle rimanenti acque, che i Tiburtini bevono principalmente, in particolare dell'acqua piovana, dato che molti dei nostri concittadini bevono anche quest'acqua. Certamente quasi tutte le case hanno cisterne proprie per raccogliere le acque che scendono dalle nubi e che di lì vengono attinte per bere senza alcuna attenzione e cura nel berle.

[p. 103] visto che mi sono proposto di parlare delle acque e dell'aria di Tivoli, non delle acque degli altri luoghi. Dunque questa discussione sarà tenuta in un altro momento e chi ha interesse consulti gli autori citati. Si può consentire con quei dottissimi personaggi su una sola cosa ovvero che tutta la bontà che possiede l'acqua del Tevere gli proviene dalle acque di Tivoli, prima di tutto dall'Aniene, poi dall'acqua sulfurea, che è quasi l'anima (metaforicamente parlando) dell'acqua del Tevere, dato che, se non ci fosse questa, avrebbe di per sé pessime caratteristiche, dato che l'alveo del Tevere riceve molte acque palustri, limacciose e fangose. Tutte queste circostanze sarebbero motivo per produrre qualità pessime e deteriori, se non fossero risanate dall'acqua sulfurea. Quindi la mia città di Tivoli è stata adornata dalla natura di molte doti, poiché non solo ha un ottimo cielo e una splendida collocazione, ma non mancano anche venti boreali sia soffi di favonio per purificarla. Se anche ci fosse un qualche influsso malefico dal corso degli astri, è ricchissima di olio e tutte le altre cose necessarie al vitto

[p. 105] Non trovo obiezioni nei medici riguardo alla bontà delle acque piovane, anzi ad esempio in Ippocrate nel *De aquis etc.* si dice: " *si potrebbe considerare che l'acqua piovana sia tra tutte le altre acque la più buona, la più leggera, la più dolce, la più tenue e infine la più splendida*<sup>342</sup>", ma senza dubbio è quella che piove nel bel mezzo dell'estate, a cielo silenzioso<sup>343</sup>. Diversa è invece quella che, nella medesima stagione, scende con tuoni, che chiamò in modo appropriato *acqua di tuono*<sup>344</sup> e che non è assolutamente la migliore, come anche quella che cade dal cielo con terribili tempeste di aria, venti, tuoni e fulmini e con caduta di grandine, quando le nuvole si spostano velocemente, non fu ritenuta idonea neppure da Galeno, [in *sextum Hippocratis Librum de Morbis Vulgaribus seu Epid[emias]*], per usi umani. Inoltre l'acqua delle cisterne non sembra certamente degna di essere raccomandata<sup>345</sup> sotto tutti gli aspetti, benché sia elogiata da molti medici. Infatti non solo diviene nociva, quando è il risultato del mescolamento di molte acque diverse e si raccoglie in diverse stagioni dell'anno nello stesso luogo provenendo dalle piogge, talora dal ghiaccio, alcune volte anche dalle nevi sciolte sui tetti d'inverno. Anzi sono ulteriormente pericolose, perché tutte queste acque stagnanti

tionariæ putrefactioni facile redduntur obnoxia, quo fit, vt aqua in Cisternis collecta ( si rem rectè examinemus ) purè, & sincerè pluuiiali minimè sit comparanda, ergo non bona, saltem respectiue videtur, ac propterea statuendum censeo, aquam, quam Tyburtes ex cisternis ad potandum hauriunt, esse potius malã, quam bonam, ex dictis supra, cum istæ aquæ in istis cisternis ex qualibet pluuiã, in quolibet Coeli statu coaceruentur; non solum ex imbribus, verum etiam ex glacie, grandine, & in quauis coeli positura. Aquæ enim istæ, quas noxas afferant, satis expressa est Hipp. doctrina, verum etiam Gal. cum concoctionem impediunt, vrinam cohibeant, laterum dolores statufq. generent, & multa alia denique incommoda faciant, quæ breuitatis studio præteribo. Et nulla alia de causa hoc euenit, nisi quod in glaciem, vel niuem cõcreuit omne, quod tenue inheuerat: Ideo istius aquæ vsus non erit simpliciter bonus, nisi optimam in recipiendo hanc pluuialem aquam diligentiam, atque studium adhibeant, & illæ aquæ,

posuerim, Sed de illis quatenus ad bonum Aerem conducant, si bonæ, vel malæ in illo aere nascantur, ac ab habitatoribus illius loci potentur: volui significare.

*De Lapide Tyburtino, & Bellarijs.*  
Cap. XIV.

**P**ractereundum sedulo non videtur, aliquid dicere, de Tyburtina Lapidicina, & in calce huius tractatus, adnotare; quæ, & si nil ad salubritatem aeris conducatur, tamen cum in Solo Tyburtino nascatur, & effodiatur pauca dicam. Lapis enim Tyburtinus, non solum Antiquis, vt ait Plinius; sed etiam nostris temporibus in vsu fuit, vt testimonium præbent Mirabilia, & pulcherrima Romanorum Lauacta, superbissima Palatia, solidissima Amphiteatra, Lapide Tyburtino constructa, Splendidissimum quoque nouæ Urbis in Vaticano Templum atque Palatium, tantum visentibus confert stuporem, vt aliarum Ciuitatum possit miracula superare, & demum nihil est in antiqua, & noua Roma pulchre constructum,

aquæ, quæ ex tonitruis, & procellosis proueniunt temporibus, in cisternis non recondantur, neque etiam illæ quæ ex niue, glacieq. coaceruantur; sed tantum illa est recolligenda, quæ silente Coelo, & aestate media descendit, ac saltem illa, quæ sine tonitruis, glacie, niueq. descendit, atque adeo optima erit aqua cisternarum, vt notabat Hipp. lib. de vulneribus circa finem, asserens *Pluuiiales aquas leuissimas tenuissimas, limpidissimas, dilucidissimasq. esse, &c.* alioquin omnes illos affectus bibentibus afferet, quos supra narraui, & longe plures, quamuis in cisternis Tyburtinis, in quauis Coeli statione, & nulla adhibita cura, & diligentia, recondatur, nil noxium videatur afferre bibentibus, ob nullam aliam rationem credo, nisi quia temperatus semper in quolibet anni tempore Aer istius Ciuitatis est, vt demonstratum.

Haec pauca de Aqua Cisternarum dicere volui, vt cumulator hic breuis tractatus foret, quamuis multa plura dicere circa id possem; sed cum de Aquis proprie, & simpliciter scribere non proposue-

rum, quod non sit, ex isto lapide exornatumq.

Haec igitur Lapidicina est in amoenissima planitie, & parum ab Aqua sulphurea distat. De ortu, & generatione lapidis esset mihi aliquid dicendum, at cū non sit huius loci, ideo missa hæc faciã, & aliquid etiam esset dicendum, de origine Bellariorum Tyburtinorum ( vulgo confetti di Tiuoli ) generantur enim in eadem planitie, ex aqua sulphurea; quæ vi solis, in media aestate, ex Aqua illa sulphurea, quæ per planitiem illam serpit, efficiuntur, non sine magna admiratione, & nostræ Ciuitatis splendore. Nam sicuti natura in coeteris rebus, vitui necessarijs abundantissima est in hac patria, ita etiam & in istis Bellarijs, cum ex Zaccharo efficere minimè posset ex ista materia modum efficiendi adinuenit, vt nihil in ista ciuitate deesse, desiderariq. videretur, quæ in laetis coenis expetere solent Delitiosi.

Et hæc de Vinis, Aquis, Aere Tyburtino coeterisque rebus in isto aere nascentibus: pro viribus meis dicta, sint

[p. 106] sono facilmente passibili di putrefazione, per cui avviene che l'acqua raccolta nelle cisterne (se esaminiamo correttamente la situazione) non si deve confrontare affatto per purezza e limpidezza a quella piovana, per cui non appare buona al suo confronto. Ritengo si debba pertanto dichiarare che l'acqua che i Tiburtini attingono, per berla, dalle cisterne è piuttosto cattiva che buona, in base a quanto detto prima, visto che queste acque nelle cisterne si raccolgono da qualsiasi tipo di pioggia e in qualsiasi condizione del cielo, non solo poi dalle piogge, ma anche da ghiaccio, grandine e in qualsiasi esposizione del cielo<sup>346</sup>. Ancora le acque che arrecano danni sono state ben messe in luce dalle teorie di Ippocrate, ma anche da Galeno, poiché impediscono la digestione, bloccano l'urina, generano dolori ai polmoni e flatulenze e provocano molti altri malanni che tralascierò per amore di brevità. Ciò avviene per nessun altro motivo se non perché si condensa in ghiaccio o anche in neve tutto ciò che di lieve vi resta attaccato. Pertanto l'uso di quest'acqua non sarà affatto idoneo, a meno che non si prestino molta attenzione e cura nel raccogliere l'acqua piovana e

[p. 107] non si ripongano nelle cisterne quelle acque che provengono da tuoni e tempeste e neppure quelle che si condensano dalla neve e dal ghiaccio. Bisogna raccogliere solo quella che cade dal cielo silenzioso e a metà estate e quantomeno quella che scende senza tuoni, ghiaccio e neve. Così l'acqua delle cisterne sarà ottima, come notava Ippocrate nel [De aquis], [[De vulneribus<sup>347</sup>, verso la fine]], quando afferma: "le acque piovane sono molto leggere, sottili, limpide, cristalline." Altrimenti produrrà per chi la beve tutte quelle affezioni che ho esposto sopra e ancora di più; benché nelle cisterne di Tivoli vengano riposte [acque piovane cadute] in qualsiasi condizione del cielo, senza alcuna precauzione e cura, sembra, tuttavia che non producano alcun effetto nocivo a chi le beve, per nessun altro motivo, credo, se non perché l'aria di questa città è sempre temperata, in qualsiasi momento dell'anno, come è stato dimostrato. Ho voluto dire queste poche cose sulle acque delle cisterne, affinché questo breve trattato fosse più ricco, anche se ne avrei potute dire molte di più sull'argomento. D'altra parte poiché non mi ero proposto di scrivere propriamente sulle acque

[p. 108] ma solo ho voluto trattarne in quanto esse hanno a che fare con l'aria buona, se nascono buone o anche cattive in quell'aria e se sono bevute dagli abitanti di quel luogo.

#### C A P. X I V

##### La pietra tiburtina e i *confetti* di Tivoli

Per uno studio accurato, non sembra si possa tralasciare di dire e annotare qualcosa sulla pietra tiburtina, alla fine di questo trattato. Dirò poche cose sull'argomento, sebbene non abbia attinenze con la salubrità dell'aria, tuttavia, è legato alla natura del suolo tiburtino e a ciò che da esso si estrae. Infatti la pietra di Tivoli è stata utilizzata non solo nei tempi antichi, come dice Plinio, ma anche ai nostri giorni, come testimoniano le bellissime e mirabili terme dei Romani, i superbi palazzi, gli imponenti anfiteatri costruiti in travertino, anche lo splendidissimo tempio della nostra città di Roma sul Vaticano, e il relativo Palazzo. Provocano tanta ammirazione nei visitatori che superano le opere mirabili di altre città e infine non c'è splendida costruzione nella Roma antica e nuova

[p.109] che non sia stata costruita con questa pietra ben lavorata. Questa cava di pietra dunque si trova in una pianura davvero amena, poco distante dall'acqua sulfurea. Dovrei dire qualcosa sull'origine e la formazione del travertino, ma poiché non è pertinente all'argomento lo tralascierò, così come si dovrà dire qualcosa anche sull'origine dei cosiddetti (volgarmente) *confetti* di Tivoli<sup>348</sup>. Infatti si generano anch'essi nella stessa pianura, dall'acqua sulfurea. Essi si formano per la forza del sole, nel bel mezzo dell'estate, dall'acqua sulfurea che scorre per la pianura, non senza grande ammirazione e rinomanza della nostra città. Infatti come in questa terra la natura è estremamente generosa nelle altre cose necessarie per vivere, così anche per questi *confetti* scoprì la maniera di farli, non potendo affatto plasmarli con lo zucchero, cosicché sembra che in questa città non manchi né si senta la necessità di nulla che i raffinati sono soliti ricercare in cene sontuose. Siano queste le considerazioni espresse sui vini, le acque, l'aria di Tivoli e le altre cose che nascono in quest'aria, in base alle mie capacità

110 De Tyburini Aeris  
sint satis spinosiora, ad laudem Dei  
Beataeq. Virginis eius Matris Mariae,  
& sanctorum nostrorum conciuum.

F I N I S.



*Candidus Lector sic errata  
corriget.*

*Parua quaedam errata consulo omissa  
sunt, in quibus Lector decipi non potest uti  
cum littera pro littera posita est sic quo-  
que interpunctorum, & accentuum negle-  
ximus emendationem, quae uero uisa sūt  
nobis necessaria recoluntur.*

Pagina 6, uersiculo 7 lege uidear, p. 7. v. 8. l. me  
proposuisse, p. 8. v. 20. l. dimensionis, p. 10. v. 5. l. rapi-  
tur, p. 11. v. 24. l. deferuntur, p. 12. v. 7. l. spirare, ibid.  
v. 9. l. confect, p. 12. v. 23. l. quam, p. 21. v. 20. l. Zephy-  
ri, p. 22. v. 8. l. nullo, p. 23. v. 10. l. sint, p. 26. v. 11. l. no-  
bis, p. 34. v. 10. adde non, p. 37. v. 3. l. nulli alij Cui-  
tati est haec secunda, p. 40. v. 4. l. in bellarijs, p. 48.  
v. 7. l. Nam, p. 64. 2. 16. l. re, p. 68. v. 19. l. uiderentur,  
ibid. v. 21. l. altera aqua, p. 71. v. 12. l. sol moderari,  
ibid. v. 13. l. ille uolentis motus, p. 73. v. 23. l. pota-  
tionibus, p. 79. v. 11. l. quam alterum saporem, ibid.  
v. 15. l. quam, p. 91. v. 17. l. nisi quia, p. 92. v. 8. l. Aëris,  
p. 98. v. 12. l. uisu, ibid. v. 20. l. indigestione, p. 97. 23.  
l. incensibus, p. 101. v. 16. l. est, ibid. v. 20. l. testifi-  
catur.

1027219

[p. 110] osservazioni abbastanza complesse, in lode di Dio e della Beata Vergine sua Madre Maria e dei Santi nostri concittadini.

F I N E

E R R A T A C O R R I G E

(Il lettore così correggerà alcuni errori)

pag. 6 rigo 7: si legga *videar*; pag. 7 rigo 8: *me proposuisse*; pag. 8 rigo 20: *dimensionis*; pag. 10 rigo 5: *rapitur*; pag. 11 rigo 24: *deferuntur*; pag. 12 rigo 7: *spirare*; ibidem rigo 9: *constet*; rigo 22: *etiam*; pag. 21 rigo 20: *Zephiri*; pag. 22 rigo 8: *nullo*; pag. 23 rigo 10: *sint*; pag. 26 rigo 11: *nobis*; pag. 34 rigo 10: aggiungi *non*; pag. 37 rigo 3: *nulli alij civitati est haec secunda*; pag. 40 rigo 4: *in bellariis*; pag. 58 rigo 1: *nam*; pag. 64 rigo 2: *re*; pag. 68 rigo 19: *viderentur*; pag. 68 rigo 2: *altera aqua*; pag. 71 rigo 12: *sol moderari*; ibidem rigo 13: *ille violentus motus*; pag. 73 rigo 23: *potationibus*; pag. 79 rigo 11: *quam alterum saporem*; ibidem rigo 15: *quam*; pag. 91 rigo 17: *nisi quia*; pag. 92 rigo 8: *Aëris*; pag. 98 rigo 12: *visu*; pag. 98 rigo 20: *indigestione*; pag. 97 rigo 23: *incensionibus*; pag. 101 rigo 16: *est*; ibidem rigo 20: *testificatur*

**Autori citati o a cui si fa riferimento nel testo**

(La pagina è quella del testo latino e della traduzione italiana)

Aristotele (384-322 a. Cr.) De aquis Nili 71; De coelo (de caelo) 2; De generatione et corruptione, seu De generatione et interitu 2, 4, 10, 14; De longitudine et brevitate vitae 31; De partibus animalium 2; Meteorologica 11, 14, 15, 18 22, 25, 52; Problemata 3, 15, 20, 22, 26, 31, 56; Artimandes o Aritmandes (sconosciuto) 8, 32; Averroè o Averrois (1126-1198) Colliget 39; Commento sulla Cantica di Avicenna 25, 27; In octo physicorum libri Commentaria 33; Avenzoar o Abyenzoar di Siviglia (1090-1162) Theizir 5, 36; Avicenna (980-1037) Liber Canonis Medicinae 5, 13, 16, 25, 27; Bacci Andrea (1524-1600) 12; De natura vinorum 59; De Thermis 90; De vinis Italiae 53; Celso Aulo Cornelio (14 a. Cr.- 37 d. Cr.) De medicina 95; Cagnato/i Marsilio (1543-1612) De aëris Romani commentarius 9; De sanitate tuenda 20; Romana epidemia 14; Cardano Gerolamo (1501-1576) De providentia ex anni constitutione 102; De sanitate tuenda 36, 55; Cassiodoro Flavio Magno Aurelio (490-583) Variarum lectionum 50; Catullo Gaio Valerio (84-55 a. Cr.) Carmina 32 e sg.; Cicerone Marco Tullio (106-43 a. Cr.) De finibus 7; Epistulae ad Familiares 95; Columella Lucio Giunio Moderato (4-70) De re rustica 23, 39, 52; Coluzio Francesco (attivo nel 1619) De aqua Tyberina 102; De querelis nephriticis 76; Dionigi d'Alicarnasso (60-7 ac. Cr.) Antichità Romane 8, (vedi la nota relativa a Siculeto); Dioscòride Pedanio (I secolo d. Cr.) dall'opera di Matthioli 63, 64, 98; Erodoto (V secolo a. Cr.) 12 (vedi la nota relativa alla frase "Is longe falli videtur"); Ezio Amideno (527-565) De re medica 25; 75; Fernel Jean Francois (Joannis Fernelius) (1497-1558) De naturali parte medicinae libri VII 2, Universa medicina 4, 19, 20, 29; Frontino (30 circa-103/104) De aquaeductu urbis Romae 68; Gellio Aulo (II secolo d. Cr.) 21; Gioberti (Joubert Laurent) (1529-1583) Paradoxarum 72, 80; Giovenale (55/60-140) 37; Galeno (129-201) Commentarii in Aphorismos Hippocratis 10, 21 sg., 29, 86, 88; Commentarius de ratione victus in morbis acutis 48; De alimentorum facultatibus 41, 59; De cibis bonis et mali succi 16; De compositione pharmacorum localium, sive secundum locos 36; De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus 24, 86, 99; De methodo medendi 3, 26, 46, 48, 101; De praesagitione ex pulsione 99; De ptisana 66, 70; De sanitate tuenda 49, 99; De tumoribus praeter naturam 13; De usu partium corporis humani 4; De utilitate respirationis 4; De victus ratione 26; De vini ex Galeno 49; in Hippocratis de morbis vulgaribus (seu Epidemiae) libros Commentarii 5, 6, 17, 69, 105; Ippocrate (460-377 a. Cr.) Aphorismi 29, 65, 73; De affectionibus 45; De alimento 3; De capitis vulneribus 79 sg.; De diaeta 45; De flatibus 2, 3, 20, 28; De aëre, aquis et locis 5, 10, 11 (vedi la nota relativa alla frase "Obijciet fortasse mihi aliquis..." "Forse qualcuno mi obietterà ..."), 18 sg., 23, 29, 30, 33, 65, 70, 79, 81, 84, 88, 89, 94, 95, 105, 107; De morbo sacro 25; De morbis 40, 57 sg.; De natura humana 5, 17, 75; De natura pueri 87; De victus ratione 8, 21, 22, 30, 41, 48, 50, 63; Marziale (40-103) Epigrammata 31, 52, 97 sg.; Mattioli o Matthioli Pietro Andrea (1501-1578) Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei 34, 63, 64, 98, 100; Mercuriale Girolamo (1530-1606) Praxis 102; Omero (IX-VIII secolo a. Cr.) 21; Orazio (65-8 a. Cr.) Carmina 8, 47, 52, 67; Epistulae 10; Sermones 39, 51; Oribasio di Pergamo (325-403) Synopseos 19; Palladio Rutilio Tauro (IV secolo) 52; Paolo di Egina (625-690) 75; Pausania (110-180) 97; Petronio Alessandro Traiano (morto nel 1585) De aqua Tyberina 102; De victu Romanorum et de sanitate tuenda 49 sg., 53; Platone (427-347 a. Cr.) Epistola IX 7; De legibus 45; Plinio il vecchio (29-79) Naturalis Historia 8, 36, 39, 44, 51, 52, 59 sg., 62, 67 sg., 70, 98; Propertio (50-15 a. Cr.) Elegie 69; Rasis o Razis (864-930) Continens Rasis 33; De lapide 24; Seneca Lucio Anneo (4 a. Cr.-65 d. Cr.) Naturales Quaestiones 22; Solino (prima metà e fine del III secolo) 8; Strabone (58-21/25 a. Cr.) 9, 54 (citato da Bacci), 97, 101; Teofrasto (371-287 a. Cr.) De causis plantarum 30, 52; De ventis 22, 28; Ulpiano Eneo Domizio (morto nel 228) De legatis 50; Virgilio (70-19 a. Cr.) Bucoliche 38; Enceide 68, 71, 101; Georgiche 38, 47, 56, 71; Vitruvio (80/70-23 a. Cr.) 9 96 sg.;

## Abbreviazioni dei testi più frequentemente citati nelle note

AMST	Atti e Memorie della Società Tiburtina di Storia e d'Arte, Tivoli. Il Volume I è datato 1921.
AETIUS 1549	Aetii medici graeci contractae ex veteribus medicinae tetrabiblos,...per Ianum Cornarium medicum physicum latine conscripti..., Lugduni, ex officina Godefrid et Marcelli Beringorum fratrum, 1549.
ARISTOT. AVERR., IV, 1562	Quartum volumen. De Physico auditu libri octo cum Averrois Cordubensis variis in eosdem commentariis,..., Venetiis, apud Juntas, 1562. Aristotelis
ARISTOT., 1545	Aristotelis Stagiritae de historia animalium lib. IX, de partibus animalium, et earum causis libri IIII, de generatione animalium libri V. Theodoro Gaza Thessalonicensi interprete, Venetijs, apud Hieronymum Scotum, 1545
ARISTOT., 1550	Aristotelis Stagiritae Meteorologicorum libri IV Francisco Vatablo interprete, Parisiis, Apud Thomam Richardum, sub Bibliis aureis, ex adverso Collegij Remensis, 1550.
ARISTOT., 1559	Physicorum Aristotelis libri: argumenta in singulos libros, ex optimis Graecorum commentariis conversa iam recens adiecimus, Lugduni, apud Ioan. Tornaesium, et Gul. Gazeium, 1559.
ARISTOT., 1608	Iulii Guastavini, Commentarii in priores decem Aristotelis problematum sectiones, Lugduni, sumtibus Horatij Cardon, 1608
ARISTOT., III, 1831	Aristotelis Opera edidit Accademia Regia Borusica, volumen tertium, Berolini, apud Georgium Reimerum, 1831.
AVERR. ABYNZOAR	Colliget Averrois...Theizir Abyznzar...accesserunt postremo M. Anto. Zimarré dubia et solutiones in supradictum Averrois colliget, novum corollarium, Venetiis, apud Octavianum Scotum. D. Amadei. F., 1542.
AVERR., 1574	Averrois Cordubensis Colliget libri VII. Cantica item Avicennae cum eiusdem Averrois Commentariis....Venetiis apud Juntas, 1574.
AVICEN., 1562	Avicennae Liber Canonis...Quorum priores tres primo quidem Andreas Alpagus Bellunensis philosophus, ac medicus eminentissimus, Arabicaeque linguae peritissimus,...Venetiis, apud Juntas, 1562.
BACCI <i>De Thermis</i>	Andrae Baccii De Thermis libri septem, Romae, ex typographia Jacobi Mascardi, 1622
BACCI <i>Vinorum</i>	De naturali vinorum historia de vinis Italiae et de convivijs antiquorum libri septem Andrae Baccii ... Accessit de factitiis, ac cervisiis, deque Rheni, Galliae, Hispaniae et de totius Europae vinis et de omni vinorum usu compendiarum tractatio ... Romae : ex officina Nicolai Mutij, 1596 (Romae : ex typographia Nicolai Mutij, 1597)
BULGARINI	Notizie storiche antiquarie statistiche ed agronomiche intorno all'antichissima città di Tivoli e suo territorio, compilate e raccolte dal Maggiore Francesco Cavalier Bulgarini, Roma, tipografia di Giovanni Battista Zampi, 1848.
CABRAL E DEL RE	STEFANO CABRAL e FAUSTO DEL RE, Delle ville e de' più notabili monumenti antichi della città, e del territorio di Tivoli, Roma, nella stamperia di Puccinelli al Governo Vecchio, 1779.
CAGN. <i>De rom. aëris s.</i>	De Romani aëris salubritate commentarius auctore Marsilio Cagnato medico, Romae, apud Aloysium Zannettum, 1599
CAGN. <i>De sanit.</i>	Marsilii Cagnati medici Veronensis De sanitae tuenda, libri duo,...., Patavij, apud Franciscum Bolzettam, 1605
CAGN. <i>Epidemia Romana</i>	De Tiberis inundatione medica disputatio. Auctore Marsilio Cagnato. Epidemia Romana, disputatio scilicet, de illa populari aegritudine, quae anno 1591 & de altera, quae anno 1593, in urbem Romam invasit, eodem auctore, Romae: apud Aloysium Zannettum, 1599.
CARDANO	Hieronymi Cardani Mediolanensis ... Opera omnia...Lugduni, Sumptibus Ioannis Antonii Hugueta, & Marci Antonii Ravaud, 1663.
CAROCCI	Tivoli nel basso medioevo. Società cittadina ed economia agraria, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Nuovi studi storici-2, Roma, 1988.
COLUTIUS	Francisci Colutij Veliterni...De querelis nephriticis ex renum calculo, libri tres. In quorum tertio tractatur de aqua Tyberina calculum generante, nova methodo, prout sequens pagina demonstrabit, Romae, apud Bartholomaeum Zannettum, 1619.
COMMENTARI	Enea Silvio Piccolomini, I Commentari, edizione a cura di L. Totaro, Milano, Adelphi, 1984.
CROCCHIANTE	L'istoria delle chiese della città di Tivoli, scritta da Gio. Carlo Crocchianté ..., in Roma, nella stamperia di Girolamo Mainardi, 1726.
CROCE	Ville di Tivoli descritte da l'arciprete Fabio Croce di detta città. Idi[]llo diviso in duo racconti. Roma, Mancini, 1664.
DIOSCOR.	Pedacii Dioscoridis Anazarbei de medicinali materia libri quinque...Joanne Ruellio Suessionensi interprete, in Parrhisorum Gymnasio, in officina Henrici Stephani, 1516
FERNEL <i>Med.</i>	Joannis Fernelii Ambiani, universa Medicina, tribus et viginti libris absoluta, ab ipso quidem auctore ante obitum diligenter recognita..., Paris, apud Jacobum Stoer, 1578.
FERNEL <i>Nat.</i>	Joannis Fernelii Ambianatis, De naturali parte medicinae libri septem ad Henricum Francisci Galliae Regis filium apud Joan. Tornaesium et Gulielmum Gazeium, Lugduni, 1551
FUCHS, III,	Leon. Fuchsii, Operum Didacticorum Pars III, De medendis singularum partium corporis humani..., Francofurto, Palthenius, 1604.
GAL., <i>Ascripti</i> , 1565	Galeno Ascripti libri qui variam artis medicae farraginem.....Venetiis apud Juntas, 1565.
GAL., <i>extra</i> , 1565	Galenii extra ordinem classium libri..., Venetiis apud Juntas, 1565.
GAL., I, 1565	Galenii librorum prima classis naturam corporis humani..., Venetiis apud Juntas, 1565.
GAL., II, 1549	Galenii operum secundus tomus scriptorum eius omnium classem secundam continens..., Froben, Basileae, 1549.
GAL., II, 1565	Galenii librorum secunda classis materiam sanitatis..., Venetiis apud Juntas, 1565.
GAL., III, 1549	Galenii operum tertius tomus classem scriptorum eius tertiam complectens..., Froben, Basileae, 1549.
GAL., VII, 1565	Galenii librorum septima classis curativam methodum..., Venetiis apud Juntas, 1565.
GIULIANI, 1966	CAIROLI F. GIULIANI, Tibur, pars altera, Roma, De Luca Editori, 1966.
GIULIANI, 1970	CAIROLI F. GIULIANI, Tibur, pars prima, Roma, De Luca Editori, 1970.
HIERARCHIA CATHOL. IV	Hierarchia Catholica Medii et recentioris aevi sive Summorum pontificum...Volumen quartum...per Patritium Gauchat, O. M. Conv...Monasterii MCMXXXV Sumptibus et typis Librariae Regensbergianae.
HIPP. GAL., 1639	Operum Hippocratis Coi, et Galeni Pergameni,...Tomus V,....Lutetiae Parisiorum, 1639.
HIPP., 1525	Hippocratis Coi medicorum omnium longe principis, octoginta volumina..., nunc tandem per M. Fabium Calvum Latinitate donata ac nunc primum in lucem aedita, Romae, ex aedibus Francisci Minitii Calvi, 1525.
HIPP., 1531	Hippocratis Coi De morbis popularibus liber primus...Hermanno Cruserio interprete, Luteciae, 1531.
HIPP., 1546	Hippocratis Coi medicorum omnium longe principis, opera quae ad nos extant omnia. Per Janum Cornarium medicum physicum latina lingua conscripta, Basileae, 1546.
HIPP., 1579	Hippocratis Coi Asclepiadeae gentis sacrae coryphaei viginti duo commentarii tabulis illustrati...Theod. Zvingeri Bas. studio & conatu, Basileae, 1579
HIPP., 1595	Magni Hippocratis...opera omnia quae extant in VIII sectiones ex Erotiani mente distribuita ... Anutio Foesio



	Mediomatrico Medico autore, ... Francofurti, Apud Andreae Wecheli heredes, Claud. Mamium, & Ioan. Aubrium, 1595.
JOUBERT <i>Par.</i>	Paradoxarum demonstrationum medicinalium, Laur. Iouberti Philosophi et Medici Monspelliensis..., Lugduni, ad Salamandrae, Apud Carolum Pesnot, 1565.
MART.	Magnus Hippocrates Cous Prosperi Martiani medici Romani notationibus explicatus. Opus desideratum, Romae: typis Jacobi Mascardi, 1626.
MATTH., 1544	Petri Andreae Matthioli medici senensis commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia... Venetii, in officina Erasmiana, apud Vincentium Valgrisium, 1554.
MERCURIALE	Clariss. viri Hieronymi Mercurialis Foroliviensis Praelectiones Patavinae. De cognoscendis, et curandis humani corporis affectibus..... Venetiis, apud Iuntas, 1603.
NERI, 2007	THOMA DE NERIS, De tyburtini aeris salubritate commentarius, 1622, a cura di Roberto Borgia, Tivoli, 2007.
ORIB., 1554	Oribasii Sardiani Synopseos ad Eustathium Filium Lib. novem: quibus tota medicina in compendium redacta continetur..., Parisiis, in officina Audoëni Parvi, ad Lilij insigne, Via Iacobeae, 1554.
PALL.	Palladii Rutilii Tauri Aemiliani de re rustica libri XIV, Lugduni, apud Seb. Gryphium, 1541.
PAUL., 1532	Pauli Aeginetae opus de re medica, nunc primum integrum latinitate donatum,... Parisiis, apud Simonem Colinaeum.
PETRONIO <i>De aqua Tib.</i>	De aqua Tiberina, opus quidem novum, sed ut omnibus qui hac aqua utuntur utile, ita & necessarium. Alexandro Traiano Petronio autore, Romae: apud Valerium, & Aloisium Doricos fratres Brixienses, 1552.
PETRONIO <i>De victu</i>	Alexandri T. Petronii De victu Romanorum et de sanitate tuenda libri quinque..., Romae: in aedibus Populi Romani, 1581.
PETRONIO <i>Del viver</i>	Del viver delli Romani, et di conservar la sanità di M. Alessandro Petronio da Civita Castellana Libri Cinque... tradotto dalla Lingua Latina nella Volgare, dall'Excellentissimo Medico M. Basilio Paravicino, da Como, in Roma, appresso Domenico Basa, 1592.
PLATO, 1826	Platonis dialogi latine juxta interpretationem Ficini aliorumque, vol. XI, Londini: excudebat A. J. Valpy, A. M. sumptibus Ricard Priestley, 1826.
PRESOCRATICI	AA.VV. I Presocratici. Testimonianze e frammenti, Tomo I e tomo II, Laterza, Bari, 2004.
RASIS	Continens Rasi...en tibi liber quem in medicina edidit Abuchare filius Zacharie Rasis,...., Venetiis, apud heredes Octaviani Scoti, 1529.
THEOPH., 1818	Theophrasti Eresii quae supersunt opera et excerpta librorum... Tomus secundus... Lipsiae, 1818.
VIOLA	Storia di Tivoli dalla sua origine fino al secolo XVII dell'Avvocato Sante Viola, tomo primo, Roma, 1819, presso Francesco Bourliè.
VITRUVIUS	M. Vitruvius per iocundum solito castigatior factus cum figuris et tabula ut iam legi et intellegi possit, ... Venetiis, sumptu miraque diligentia Ioannis de Tridino alias Tacuino, 1511.
ZAPPI	Giovanni Maria Zappi (1519-1596), <i>Annali e memorie di Tivoli</i> , a cura di V. Pacifici, Tivoli, 1920

<sup>1</sup> (Premessa: *L'errata corrige* latina di Tommaso Neri è riportata nella traduzione italiana tra parentesi tonda ed in corsivo. Le note di Laura Di Lorenzo sono in grassetto). Riteniamo opportuno per questa facciata riportare anche la trascrizione latina, con lo scioglimento delle sigle. La formula completa è "*Nihil obstat quominus imprimatur*" "non esiste alcun impedimento al fatto di essere stampato", altrimenti il libro veniva inserito nell'indice dei libri proibiti, tolto da Paolo VI nel 1966.

<sup>2</sup> Prima del *Motu proprio "Pontificalis Domus"* del 28 marzo 1968 di Paolo VI, il Teologo della Casa Pontificia era denominato Maestro del Sacro Palazzo. Il primo titolo fu dato nel 1218 a San Domenico di Guzman dal papa Onorio III. Quando la Curia Pontificia ebbe il suo *Studium Palatii*, il Maestro era reggente nella Facoltà Teologica in cui insegnavano anche religiosi di altri Ordini. Cessata quella Scuola, il Maestro del Sacro Palazzo rimase in carica come Teologo del Papa ed ebbe speciali mansioni, come quella di designare i Predicatori delle Cappelle Papali, rivedendone anticipatamente i sermoni, e d'esaminare questioni teologiche. Da Leone X (1515) fino a Pio XI (1925) dava l'*imprimatur* ai libri che si stampavano in Roma, ed era Presidente del Collegio dei teologi.

<sup>3</sup> Paolo della Corte, dell'ordine dei Chierici Regolari Teatini (*Ordo Clericorum Regularium vulgo Theatinorum*), che fu vescovo di Ravello dal 26 aprile 1591; poi vescovo di Isernia dal 20 marzo 1600 fino alle sue dimissioni nel 1606, da mettere in relazione alla sua chiamata presso i Sacri Palazzi. Morì nel 1629, cfr. PIUS BONIFACIUS GAMS, *Series Episcoporum ecclesiae catholicae*, 1957, (Ripr. facs. dell'ed.: Regensburg : J. Manz, 1873-1886), Akademische Druck- u. Verlagsanstalt, Graz, pag. 886 e 916. Vedi anche *Paulus de Curtis*, pag. 211 in HIERARCHIA CATHOL. IV. La data nel vescovado di Isernia è anticipata al 15 marzo 1600. Da notare che la Chiesa di S. Andrea della Valle a Roma, dove è sepolto il cardinale Gozzadino, cui Neri dedica l'opera, è amministrata da quest'ordine, la cui Casa Generalizia è proprio a fianco alla chiesa, in Piazza Vidoni, n° 6.

<sup>4</sup> Fra' Giacinto Petroni come maestro del Sacro Palazzo emise molti editti, fra cui segnaliamo quello emanato il 5 gennaio 1616 (pubblicato poi dalla stamperia della Camera Apostolica nel 1622) proprio "sulle proibizioni librarie". Il domenicano fu poi vescovo di Molfetta dal 1622 alla sua morte nel 1647.

<sup>5</sup> Il medico Prospero Marziani (1567-1622), autore di molte pubblicazioni mediche, vedi <http://opac.sbn.it/> sotto la voce. Segnaliamo soprattutto un ambizioso lavoro di riedizione, traduzione e commento di numerosi *loci obscuri* del *corpus* ippocratico che diede origine a diverse opere, come la più importante MART., pubblicata postuma nel 1626, poi ristampata più volte. Vedi recentemente sotto la voce "Marziani Prospero" in *Dizionario Biografico degli Italiani*, volume 71, Roma, 2008, a cura di Elisa Andretta. Fra le opere lette e sottoscritte citiamo anche BACCI *De Thermis*.

<sup>6</sup> Fra' Ignazio Ciantes (1594-1667), vedi sempre opac per le sue opere. Il domenicano fu in seguito *Provincialis Angliae et in Regno utriusque Siciliae*.

<sup>7</sup> Preferiamo lasciare la terminologia latina.

<sup>8</sup> S.P.D. sigla per *Salutem Plurimam dicit*.

<sup>9</sup> Il cardinale Marco Antonio Gozzadino (Bologna 1574-Roma 1623), sepolto a Roma nella navata centrale della Chiesa di S. Andrea della Valle, vedi NERI, 2007, pag. I e l'illustrazione della lastra sepolcrale e della chiesa. La lapide sepolcrale, ora quasi illeggibile ad occhio nudo, è riportata da CROCCHIANTE, pag. 101. Per il cardinale vedi anche *Marcus Antonius Gozzadini*, pag. 337 in HIERARCHIA CATHOL. IV.

<sup>10</sup> S.R.E. sigla per *Sanctae Romanae Ecclesiae*.

<sup>11</sup> S.D.N. sigla per *Sanctissimo Domino Nostro*.

<sup>12</sup> Converrebbe lasciare il termine latino riferentesi alla *Res Publica Christiana*. Con tale termine latino si suole ora indicare lo stato della Chiesa nel Medioevo, quando la potestà spirituale e quella temporale si erano trovate in stretta correlazione per oltre un millennio. Ho chiesto alla traduttrice di poter utilizzare il termine "società", desumendolo dalla traduzione di "*res publica christiana*" che si ritrova nel *Catechismo Romano* o *Catechismo del Concilio Tridentino*, emanato da Pio V nel 1566, quando nel *Credo* si illustra la frase "*Credo sanctam ecclesiam catholicam*". L'*ecclesia* è infatti l'unione della *Res Publica Christiana* e delle *congregationes fidelium*. Così viene tradotto in volgare il passo, Parte I, art. 9, 105: "*Significato speciale del termine chiesa. L'uso ordinario della Sacra Scrittura volse poi questa parola a significare soltanto la "società cristiana" e le "assemblee dei fedeli", di coloro cioè che per mezzo della fede sono chiamati alla luce della verità e alla cognizione di Dio, per adorare lui, vivo e vero, con pia e santa mente, e servirlo di tutto cuore. La Chiesa dunque, per dir tutto con una frase di sant'Agostino, è il popolo fedele sparso per l'universo intero*

(In *Psalmos*, 149, 2 e 10)". Meglio ancora ci può spiegare il termine questo passo dell'intervento dell'arcivescovo Jean-Louis Tauran nella Pontificia Università Gregoriana il 24 maggio 2003: "Come ben sapete, la Chiesa Cattolica Romana è l'unica confessione religiosa che ha accesso alle relazioni diplomatiche. Deve cioè, prima di tutto, alla sua struttura organizzativa, prettamente universale: non soprannazionale ma, piuttosto, transnazionale. Lo deve, pertanto, anche al Suo Capo, il Romano Pontefice, che, dal momento della sua elezione in conclave, gode di una personalità internazionale. Lo deve, poi, alla sua storia, che ha visto il Papato divenire il centro delle nazioni dell'occidente cristiano. Basti pensare all'epoca della Res Publica Christiana, oppure a quando il Pontefice pronunciava arbitrati e promuoveva la pace, in nome dello *jus gentium christianorum*. Si potrebbero anche ricordare, a mo' di esempio, le sue mediazioni internazionali nelle diatribe fra Spagna e Portogallo, relative ai territori del nuovo mondo". Da notare però che il termine in Sant'Agostino, come dicevamo prima, è ancora legato alla comunità cristiana vera e propria, vedi *De opere monachorum*, liber unus, 25, 33: "Omnium enim Christianorum una res publica est", ("Una sola infatti è la famiglia di tutti i cristiani").

<sup>13</sup> Del romano Levinus Hielius si conoscono tre opere: *Ad sanctissimum D.N. Gregorium PP. 15. Panegyris de cardinalatu M. Ant. Gozadini S.P.Q.R. nomine gratijs agendis celebrata a Levino Hielo rom*, Romae: typographia Guilielmi Facciotti, 1622; *Carmen nuptiale ad thalamos Io. Georgii Aldobrandini, et Hippolytae Ludovisiae Rossani principum. Authore Levino Hielio*, Romae: apud Alexandrum Zannetum, 1621; *Vrbano VIII. opt. max. in II pontificatus annum panegyricus Levini Hielii*, Romae: ex typographia Alexandri Zannetti, 1624. La tipografia di questi due ultimi opuscoli è la stessa del nostro *Commentarius*.

<sup>14</sup> L'aggettivo latino *vaga* per la fama è usato sia dagli autori latini (Virgilio, Ovidio, e altri), sia da quelli in lingua volgare, due per tutti Ariosto e Tasso, che lasciano proprio il termine *vaga*.

<sup>15</sup> Come non pensare sempre a VER. *Aeneis* VII, 670, con la descrizione dei tiburtini, che guidati da Catillo e Cora, con le altre popolazioni del Lazio, si recano contro i Troiani invasori?

<sup>16</sup> Altro nome di Didone, vedi VER. *Aeneis* IV, 335-336, "...nec me meminisse pigebit Elissae, dum memor ipse mei, dum spiritus hos regit artus." ("... né mi dorrà di ricordare Elissa, finché mi ricordi di me e lo spirito mi regga le membra", Luca Canali); anche 610 e V, 3.

<sup>17</sup> Noto, o Austro, vento che spira da Sud è stato sempre associato al maltempo: "et gelidum Borean egelidumque Notum." (Ov. *Amores* II, XI, 10), "Terribilisque Notus" (Idem, *Tristia* I, II, 15), "suspecti tibi sint imbres; namque urguet ab alto/arboribusque satisque Notus pecorique sinister" (VER. *Georgica* I, 444-445)

<sup>18</sup> Evidente il riferimento ad Apollo e Dafne, richiamata prima.

<sup>19</sup> Termine classicheggiante per "Spartani".

<sup>20</sup> Ancora un classicismo per "macedone" o "delle Muse". La Peonia è una regione della Macedonia settentrionale.

<sup>21</sup> Osservare la suddivisione tra Italia (paese degli Enotri) e Roma. Nella leggenda latina Italo è figlio di Atlante ed Elettra, fratello di Dardano, progenitore dei Troiani (da lui prende il nome lo stretto dei Dardanelli) come Omero fa dire a Ettore nell'Iliade (XX, 208-241). Per questo motivo nell'Eneide l'oracolo di Apollo dice ai Troiani fuggiti: "Cercate l'antica madre" in un primo tempo erroneamente scambiata con Creta e successivamente indicata con precisione a Enea in sogno dai Penati: "Prima Enotria nomossi: or, com'è fama, /preso d'Italo il nome, Italia è detta. /Questa è la terra destinata a noi." (*Eneide*, traduzione di Annibal Caro, III, 288-290)

<sup>22</sup> Ancora un classicismo per "tebano". Il termine è riferito da Orazio a Pindaro come "cigno dirceo" in un passo *Carmina* IV, 25-32, in cui è nominata anche la nostra città: "Multa Dircaeum levat aura cycnum, /tendit, Antoni, quotiens in altis/nubium tractus: ego apis Matinae/more modoque/grata carpentis thyma per laborem/plurimum, circa nemus uvidique/Tiburis ripas operosa parvus/carmina fingo". "Un soffio intenso sostiene il cigno di Dirce, /quando vola, Antonio, verso l'alta distesa/delle nubi. Io, per tradizione di stile, /sono l'ape del Monte Matino, /che sugge, nei boschi e lungo le rive umide/di Tivoli, il dolce timo con la fatica/di sempre e così nei miei limiti compongo/un canto laborioso".

<sup>23</sup> All'acqua sulfurea è dedicato il XII capitolo, da pag. 94 a 104, del testo latino.

<sup>24</sup> Il riferimento sarebbe può adatto all'acqua della sorgente dell'Acquoria, capitolo IX, pag. 82-88; riporto infatti quanto scrisse un autore che contiamo di riproporre in questa collana (visto che il testo è solo in prima edizione): mi riferisco al volumetto pubblicato postumo a Roma nel 1664 per i tipi della tipografia Mancini, CROCE, pag. 11: "Che questo vago Rio l'Accoria è detto, /Per aver qual si sgorge/L'acqua ove sgorga d'atometti d'oro. /Forse perché scorrendo, occulto passa/Trà dorate miniere."

<sup>25</sup> Frase veramente profetica riguardo allo sfruttamento a cui è stata soggetta la nostra zona, in particolare quella delle acque albule, con i conseguenti problemi che da qualche anno sono venuti al pettine.

<sup>26</sup> Il testo latino è ambiguo nell'uso di *Deae* e *virī*, che possono essere, entrambi, nominativi plurali o genitivi singolari. Scelgo questa opzione, ovvero di considerare *Deae* nominativo plurale e *virī* genitivo singolare, dato il carattere encomiastico del componimento.

<sup>27</sup> Marco Antonio Gozzadino, vescovo di Tivoli dal 21 ottobre 1621 al 7 aprile 1623, nacque a Bologna nel 1574.

<sup>28</sup> Il culto del re degli dei si presenta a Tivoli con le forme *Iuppiter Praestes*, *Iuppiter Territor*, *Iuppiter Custos* e forse *Iuppiter Dolichenus*, vedi GIULIANI, 1970, pag. 29 sg.

<sup>29</sup> L'aggettivo *praeceps* si ritrova riferito all'Aniene in molti autori classici, come HOR. *Carm.* I, 7, v. 12 sg.: "me nec tam patiens Lacedaemon/nec tam Larisae percussit campus opimae, /quam domus Albunae resonantis/et praeceps Anio ac Tiburni lucus et uda/mobilibus pomaria rivis." "Io no, non mi commuovono l'austerità di Sparta, /le campagne lussureggianti di Larissa, /ma gli echi che a Tivoli animano/ il tempio di Albunea, il bosco di Tiburno, /la cascata dell'Aniene e i frutteti/irrorati dal fluire dell'acqua."

<sup>30</sup> Tempe era una delle valli più amene e costituiti, per antonomasia, l'esempio di un luogo splendido.

<sup>31</sup> Monte della Campania.

<sup>32</sup> Al timo di Tivoli riferimento anche in HOR., vedi nota n. 22.

<sup>33</sup> Molte colonie greche della Sicilia presero il nome di Ibla, aggiungendo vari prefissi, ma qui interessa il riferimento al timo che permetteva un miele famosissimo nell'antichità, che rivaleggia per l'"Autore incerto" con quello della nostra città, già vantato da Orazio (vedi nota 22). Tralasciando i vari passi di VER. *Bucolica* I, 53-55 e VII, 37-40, in cui si vanta il miele ibleo, riporto la testimonianza di Dioscoride Pedanio (I sec. d. Cr.) di Anazarbo che nel trattato *De medicinali materia*, II, 92, dice: "Principem locum obtinet mel, quod Atticae regionis est, praecipue ex Hymetto, mox cycladibus insulis, et e Sicilia cognomine hyblaeum" "Fra il miele primeggia quello attico, e di questo quello detto imetto; poi quello delle isole Cicladi e della Sicilia, detto ibleo", pag. 41 da DIOSCOR., riportato anche in MATTH., 1544, pag. 217. Personaggio non minore, Dioscoride è messo da Dante nel limbo, vedi *Inferno*, IV, 139-140. Si comprende quindi l'eccelsa lode alla nostra città fatta dall'"Autore incerto". Per quanto possibile abbiamo cercato di utilizzarlo, anche se questo testo di Dioscoride non è citato da Neri, testi che potevano essere consultati all'epoca dal nostro concittadino.

<sup>34</sup> Vedi quanto detto sul vento Notus, nota n. 17.

<sup>35</sup> Leggo sul testo *potitia* che è un termine inesistente in latino; suppongo un errore di stampa per *notitia*, benché nell'errata *corrigere* dell'Autore non compaia nulla.

<sup>36</sup> *elementaris* può essere inteso nel senso di acqua allo stato naturale, quindi "elementare" oppure "degli elementi primi".

<sup>37</sup> Nella tradizione ellenica gli elementi sono quattro: il fuoco, la terra, l'aria e l'acqua. Rappresentano nella filosofia greca, nella scienza e nella medicina i regni del cosmo, in cui tutte le cose esistono e consistono. La parola greca per elemento στοιχείον significa letteralmente "lettera dell'alfabeto", cioè l'unità base da cui tutte le parole sono composte. Talete (640/624-547 a. Cr.), primo dei filosofi della Grecia antica, indicava nell'elemento dell'acqua il principio della realtà fisica. Platone (427-347 a. Cr.) fa riferimento agli elementi come di origine presocratica, elencati dal filosofo ionico Empedocle (circa 492-430 a. Cr.). Empedocle li chiama le *quattro radici*. Platone sembra essere il primo che si riferisce ai quattro elementi con il termine *stoicheion*, ma la vera "sistemazione" (rimandando anche all'introduzione relativamente alla medicina di Tommaso Neri) la troviamo in Aristotele (384-322 a. Cr.): l'aria è principalmente umida secondariamente calda, e tende verso l'alto, come vediamo dalle bolle d'aria contenute nell'acqua che vengono a galla, meno (vedi citazione nella pagina successiva *De coelo*, IV, 36) però del fuoco la cui fiamma, pur stando

nell'aria, tende sempre a salire; il fuoco, elemento contrario all'aria, infatti, è principalmente caldo secondariamente secco, e tende, come abbiamo detto, verso l'alto; la terra è principalmente secca secondariamente fredda, e tende verso il basso; l'acqua è principalmente fredda secondariamente umida, e anch'essa tende verso il basso, come è dimostrato dallo scorrere dei fiumi, meno però della terra, come risulta dal fatto che un pezzo di terra o una pietra gettata nell'acqua affonda. Citiamo solo *Sancti Thomae de Aquino* (1225-1274), *Commentaria in octo libros Physicorum Aristotelis, textum Leoninum Taurini 1954 editum...*, Liber I, lectio 8, edizione elettronica: "*Sed Empedocles posuit principia solum illa quatuor que communiter dicuntur elementa, scilicet ignem, aerem, aquam et terram*". A questi quattro elementi Aristotele ne aggiunge però un quinto (quintessenza), l'etere, la cui esistenza dimostra in base ad un complesso di considerazioni molto generali sul moto, vedi oltre. Rendendo il discorso più pratico e trasferendolo alla natura umana, occorre far riferimento a Ippocrate (vedi nota nella pagina successiva) e agli scritti che ci sono stati tramandati come "*Corpus Hippocraticum*", vediamo perciò che ogni essere vivente è composto, sempre rimandando all'introduzione relativa alla medicina di Tommaso Neri, di quattro umori che derivano da queste divisioni primarie. Il sangue, caldo e umido, la collera (o bile gialla) calda e secca, il flegma, freddo e umido, la melanconia (o bile nera), fredda e secca. La combinazione di questi elementi caratterizza ogni cosa, anche gli uomini. Ma l'equilibrio, che assicurerebbe salute e serenità, non è facile da raggiungere e impossibile da mantenere; per questo ognuno deve assimilare, con i cibi, le sostanze necessarie a raggiungere l'equilibrio. Ma le malattie tendono ad alterare ancora di più il quadro. Inoltre all'interno di ciascun gruppo venivano individuati dei gradi, diciamo quattro gradi. Ma anche essi non sono fissi, perché subiscono le azioni dell'ambiente o degli astri o del tempo. Durante la sua vita per esempio un uomo cambia la sua complessione, in relazione all'età, ai fluidi emessi, all'evacuazione degli umori. Il bambino piccolo sarà caldo e umido, il vecchio freddo e secco perché nel corso del tempo il corpo ha perduto il calore interno, situato nel cuore, e l'umidità radicale. Quindi a un vecchio sarà utile il vino (vedi oltre) poiché sarà, magari, caldo al secondo grado e umido al terzo, mentre l'erba lessata che sarà umida al quarto grado e fredda al primo grado dovrà essere integrata da un altro alimento prevalentemente caldo. Ecco allora i medici, come il nostro Tommaso Neri, a gestire questo complesso mondo di simboli, precetti, e credenze, tramandati dal mondo classico e considerati veri e propri dogmi.

<sup>38</sup> Naturalmente per interpretare il testo del Neri occorre far riferimento ai testi disponibili nella sua epoca: per Aristotele ci siamo giovati per questa nota di ARISTOT., 1559, che riporta la traduzione latina del dottore della Sorbona Franciscus Vatablus (François Vatable m. 1547). Infatti, proprio il primo libro dell'opera citata (*Hoc liber I determinat Aristotelis de generatione & corruptione, aliisque mutationibus eis annexis*, pag. 360) cerca di far luce sulla nascita e sulla modifica di tutti gli elementi, che nascono proprio dagli elementi primi. Infatti il movimento sostanziale, ossia la "generazione e la corruzione", non è altro che uno dei quattro tipi del movimento, ciascuno dei quali implica un passaggio dalla potenza all'atto. Aristotele parte dall'analisi effettuata dagli altri filosofi (*Hoc autem in primi capitulum antiquorum opiniones, quae de generatione et corruptione fuerint, declarat*, ibidem) iniziando da quelli che hanno sostenuto la nascita da una sola sostanza (*Nam qui universum aiunt unum quippiam esse, & omnia ex uno oriri censent, ij generationem alterationem esse, & quod proprie generatur, id alterari dicant esse necesse*, pag. 361) "Infatti, quelli che sostengono che l'intero universo è una cosa sola, e che fanno generare tutte le cose da una cosa sola, devono necessariamente affermare che la generazione è un'alterazione e che ciò che viene generato in senso proprio, subisce nient'altro che un'alterazione". Vengono quindi esaminate le teorie di Empedocle, Anassagora, Leucippo, Democrito, „ si cita in particolare Empedocle (*Ille enim terram, aquam, aërem & ignem, elementa quatuor, eaque simplicia magis quam carnem, os, & id genus simularia*, ibidem) "Quello sostiene, infatti, che fuoco, acqua, aria e terra sono quattro elementi e che sono più semplici della carne, dell'osso o cose simili di questo genere", ma solo nel sesto capitolo, sempre del primo libro, si arriva a parlare del contatto (*Hic Aristoteles de tactu determinat, sine quo augmentatio fieri non potest*, pag. 383), (questo il titolo messo a questo capitolo VI da Franciscus Vatablus), e il concetto viene meglio precisato, quando nel secondo libro, capitolo primo si riporta ancora una breve ricapitolazione delle teorie dei filosofi precedenti (*Quorum subiectam materiam quidam unam esse aiunt, eam aërem [trascriveremo aër sempre in questo modo], aut ignem, aut quippiam inter haec medium, quod & corpus sit, & separabile, ponentes. Quidam numero plures unam alij enim ignem, & terram, alij & haec, et tertium aërem, alij & aquam inter haec quartam, uti Empedocles, ex quibus concretionem, secretionemve, aut alterationem subeuntibus, ortum atque occasum rebus ipsis contingere dicunt*, pag. 401) "Alcuni filosofi affermano che è una sola, la materia che fa da sostrato ai suddetti corpi e che quella sia l'aria [Anassimene e Diogene d'Apollonia-n.d.c.], o il fuoco [Eraclito e Ippaso-n.d.c.], oppure qualcosa di intermedio fra queste due [Anassimandro-n.d.c.], supponendo però che essa sia corporea e abbia un'esistenza separata; altri filosofi invece sostengono che sia più di una sola e così alcuni parlano di fuoco e terra [Parmenide-n.d.c.], altri aggiungono a queste due cose come terza anche l'aria [Ione di Chio-n.d.c.], altri infine aggiungono come quarta anche l'acqua, come fa appunto Empedocle e dall'associazione e dissociazione, oppure dall'alterazione di questi elementi, essi fanno derivare la generazione e la corruzione delle cose". Il ragionamento di Aristotele procede poi oltre, infatti finalmente nel III capitolo del secondo libro il filosofo supera la semplice equazione di fuoco, aria, terra e acqua come *corpora simplicia*, considerandoli già *mixta*. Anche questo concetto è riportato però dal Neri, vedi la frase al termine della pagina seguente e all'inizio della pagina 4, da noi esaminato nella nota 51.

<sup>39</sup> Agli elementi primi si accenna a proposito delle teorie dei naturalisti o "fisiologi" del V secolo, alle cui ricerche Aristotele riconosce dignità filosofica, perché esse miravano a stabilire la "causa" dei processi naturali. Così, infatti, nel capitolo I "*Veteres igitur illi & primi naturae interpretes, materiale principium, atque eiusmodi causam, quaenam qualisque esset, indagarunt: & quonam pacto hinc tota orirentur, & quo movente, ut discordia, et concordia, aut mente, aut casu, temeritateque spontanea, docuerunt: cum subiecta materia talem quandam prae se ferre naturam videretur, ut fervidam ignis, gelidam terram, & alter[a] [l]aevem, altera gravem. sic enim mundum etiam generant, haec eadem de ortu plantarum & animalium referunt, ventrem enim alvum omneque cibi & excrementi conceptaculum ita constituisse, cum in corpore humor laboretur & rueret: nares ex rupto patuisse, cum spiritus sive flatus transmearet atque dispelleret. At vero aër & aqua non nisi corporum materia est: natura enim omnes ex iis corporibus componunt atque constituunt*" "Dunque gli antichi che per primi indagarono intorno alla natura, indagarono sul principio materiale e alla causa dello stesso tipo, cercando che cosa e quale fosse, e come da essa si generassero tutte le cose e quale fosse il principio che tutto muove, come la discordia o la concordia, l'intelligenza o la spontaneità, mentre il sostrato materiale doveva avere necessariamente una certa natura, come calda quella del fuoco, fredda quella della terra, e l'una leggera, l'altra pesante. Così essi fanno derivare persino la generazione del mondo, allo stesso modo spiegano anche la nascita degli animali e delle piante, dicono, per esempio, che a causa dello scorrere e del fluire dell'acqua nel corpo si formano lo stomaco e ogni ricettacolo del cibo e del residuo, oppure che a causa del passaggio dell'aria respirata si pratica l'apertura delle narici e in verità l'aria e l'acqua sono la materia dei corpi e proprio da tali corpi [questi antichi filosofi] spiegano la composizione della natura", pag. 158 seguente da ARISTOT., 1545 (vedi l'abbreviazione dei testi citati, per questo e le successive versioni, per il nome del traduttore latino). Ancora i quattro elementi sono evidenziati all'inizio del secondo libro di *De partibus animalium*, dove Aristotele richiama di aver già parlato della dottrina degli στοιχεῖα e delle δυνάμεις nell'altra opera, cioè nel *De generatione et corruptione*, II, capitolo 1-8, vedi nota precedente.

<sup>40</sup> Jean François Fernel (*Joannis Fernelius*) (1497-1558) si occupò, oltre che di medicina, anche di filosofia, di matematica, di astronomia e di retorica, perfetto epigono degli studiosi umanisti. Dai cinquant'anni in poi si dedicò esclusivamente allo studio e all'insegnamento della medicina, divenendo uno dei medici più famosi d'Europa; a lui ricorrono anche Caterina de' Medici per la sua sterilità, venendo ricompensato per ciascuno dei dieci figli della sovrana con 10.000 scudi. Fernel sarà medico anche di Enrico II. Il suo *De naturali parte medicinae* (1542), a cui accenna Tommaso Neri, scritto 75 anni prima della scoperta della circolazione del sangue e dell'invenzione del microscopio, è ricco di spunti e rilievi, molti dei quali porteranno alle scoperte del secolo successivo. Fernel accetta tuttavia ancora la teoria dei quattro umori di Ippocrate (il fuoco corrisponderebbe alla bile gialla, l'aria al sangue, l'acqua alla flegma e la terra alla bile nera). Nella parte relativa alla patologia degli organi è il primo a descrivere l'appendicite, la peristalsi, il canale midollare, l'endocardite; introduce anche i termini "fisiologia" e "patologia".

<sup>41</sup> Il capitolo IV del secondo libro è intitolato dal Fernel "*Quibus rationibus terra, aër et ignis rerum omnium elementa dicantur*", pag. 203, da FERNEL *Nat.* per questo è citato dal Neri. Proprio perché le "*Elementorum facultates esse contrarias*" - sintetizza Fernel, ibidem - la loro unione forma gli elementi misti, di cui si disquisisce: "*Si quae in natura sunt rerum omnium communia elementa, quae rebus omnibus promiscue gignendis sese accomodant, illa sane & plura necesse est, & quodammodo contraria & affectioni subiecta. Nam quod unicum & simplex est, non habet à quo afficiatur, cum à se ipso patinon possit*" "Se questi elementi che in natura sono comuni a tutte le cose - elementi che si accordano nel generare alla

rinfusa tutte le cose – quegli elementi certamente devono essere più di uno e in certo modo contrari e soggetti a rapporto con gli altri elementi. L'elemento che è uno e semplice non può mettersi in relazione con se stesso, poiché da se stesso non può essere tollerato", pag. 204. Proprio dalla "turbulenta concursio atomorum immutabilium" vediamo, ad esempio, che nei corpi è presente il tatto "tangedi (cioè di toccare) qualitatis omnium primas esse valentissimas", ibidem, poiché permette al corpo di rendersi partecipe dei più grandi dolori e piaceri. Ma certamente poi gli altri elementi primi influiscono sulle altre qualità del corpo ...

<sup>42</sup> Il concetto della leggerezza dell'aria, dopo il fuoco, è espresso nel quarto libro del *De coelo*, dove il filosofo esamina il pesante e il leggero, che cosa sia l'uno e che cosa l'altro, quale la loro natura e per quale ragione abbiano queste potenze. L'indagine rientra nella trattazione relativa al movimento, giacché – prosegue il filosofo – noi usiamo le qualificazioni di pesante e leggero, in relazione all'attitudine che hanno i corpi di muoversi in un determinato modo naturale. Così la leggerezza dell'aria dopo il fuoco è espressa proprio nel capitolo V del IV Libro: "Quapropter aër & aqua levitatem habent, & pondus. Atque aqua quidem universis, terra excepta, substat: aër autem super omnia eminet, igne excepto" "Perciò l'aria e l'acqua hanno ciascuna sia leggerezza che peso. E l'acqua resta sotto a tutti, tranne che alla terra; mentre l'aria svetta su tutti, eccetto che sul fuoco", pag. 351 da ARISTOT., 1559. Abbiamo già parlato del movimento sostanziale, resta da accennare a quello qualitativo (ossia il modificarsi delle qualità), al movimento quantitativo (cioè l'aumento o la diminuzione) e infine al movimento locale, cioè al moto propriamente detto. I primi tre tuttavia possono ricondursi al quarto, in quanto provengono dal moto dei quattro elementi i quali, mescolandosi tra loro in varie maniere, producono non solo la generazione e la corruzione dei vari esseri, ma il modificarsi del loro stato e delle loro qualità. Sempre riguardo al moto occorre rilevare che quello verso il basso o verso l'alto è caratteristico dell'acqua, terra, aria e fuoco, mentre quello circolare è caratteristico degli astri. Di conseguenza il moto verso l'alto o il basso ha in sé qualcosa di imperfetto, perché segue un percorso rettilineo che è una figura meno perfetta del cerchio (perché il segmento rettilineo non rientra in sé, ma è delimitato da un punto iniziale e uno finale). Per i titoli delle opere del *Corpus aristotelicum* usiamo il titolo in lingua latina dall'edizione di Immanuel Bekker, Berlino, 1831, che solitamente si usa nelle citazioni. In questo caso facciamo presente che il titolo dell'opera suddetta è *De caelo*. Per questo dittongo vedi la nota 60 in calce alla pag. 5 del testo di Neri.

<sup>43</sup> "Corpora enim omnia tum hominum, tum reliquorum quoque animantium à triplici nutrimento sustentantur. Horum autem nutrimentorum nomina haec sunt, cibus, potus, spiritus. Ac spiritus quidem qui in corporibus sunt, flatus vocantur: qui vero extra corpora existunt, aër" "Tutti i corpi sia degli uomini che del resto di tutti gli esseri animati vengono sostenuti da un triplice nutrimento. Il nome di queste sostanze che nutrono è cibo, bevanda e spirito. Ma il medesimo spirito quando si trova nei corpi viene chiamato soffio vitale; quello che invece esiste fuori dal corpo viene chiamato aria", pag. 118, da HIPPOCRATE, 1546, *Iano Coronario Medico Physico interprete*. Ippocrate (460-377 a. Cr.), il padre della medicina, proveniva da una famiglia aristocratica con interessi medici, i cui membri erano già appartenuti alla corporazione degli Asclepiadi. Il padre era egli stesso un medico che affermava di essere un discendente diretto di Asclepio, dio della medicina. Fu proprio il padre insieme ad Erodotico a insegnare al giovane Ippocrate l'arte medica. Ippocrate operò a Kos, viaggiò molto in Grecia e godette in vita di una fama eccezionale e fu anche ad Atene. Ma esercitò specialmente nelle regioni della Grecia settentrionale, in Tracia e a Taso. Viaggiò moltissimo, visitò tutta la Grecia ed arrivò persino in Egitto e in Libia. Alla sua epoca l'Egitto era il paese ritenuto più avanzato nella cultura scientifica e tecnologica, nonché nell'aritmetica e nella geometria. Quasi tutti i medici viaggiavano molto per curare i malati e studiare le metodologie di cura. In generale però era la classe intellettuale e abbiente a viaggiare per acculturarsi verso tutte le aree più progredite e in tutte le aree del Mediterraneo facilmente raggiungibili. Ippocrate introdusse il concetto innovativo che la malattia e la salute di una persona dipendessero da specifiche circostanze umane della persona stessa e non da superiori interventi divini. Acquisì grande fama nell'antichità debellando la grande peste di Atene del 429 a.C. Ippocrate inventò la cartella clinica e teorizzò la necessità di osservare razionalmente i pazienti prendendone in considerazione l'aspetto e i sintomi; introdusse, per la prima volta, i concetti di diagnosi e prognosi. La sua fama è dovuta anche, e forse soprattutto, alla sua attività di maestro; fondò una vera e propria scuola medica e regolò in maniera precisa le norme di comportamento del medico, raccolte nel suo famoso giuramento in cui, tra l'altro, si introduce il concetto di segreto professionale. Le sue opere, una settantina, sono raccolte nel *Corpus Hippocraticum*. Sostenne, come abbiamo già accennato, la *teoria umorale*, secondo la quale il nostro corpo è governato da quattro umori diversi (sangue, bile gialla, bile nera, flegma), che combinandosi in differenti maniere conducono alla salute o alla malattia. A lui si deve l'importanza del concetto di dieta e alimentazione all'interno della dottrina degli umori; la coniugazione di medicina e chirurgia (allo stato di pratica di purghe e salassi).

<sup>44</sup> Claudio Galeno, di Pergamo (129-201), i cui studi hanno dominato in medicina per più di mille anni. Iniziato alla filosofia aristotelica, andò poi ad Alessandria per lo studio dell'anatomia. A Pergamo e a Roma, presso la corte di M. Aurelio e dei suoi successori, esercitò l'arte medica. Dei suoi studi anatomici, che furono viziati dal diretto riferimento all'uomo delle osservazioni condotte sugli animali, hanno particolare importanza quelli sulle ossa. Osservò la secrezione dell'urina da parte dei reni, la paralisi degli arti consecutiva alla resezione dei nervi spinali e il contenuto sanguigno del ventricolo sinistro del cuore. Ravvisò l'essenza della vita nello pneuma che distinse in tre parti: animale, con sede nel cervello, vitale, con sede nel cuore, e naturale, con sede nel fegato e nelle vene. Nelle malattie, a differenza di Ippocrate, valorizzò la perturbazione locale, cioè dei singoli organi. A Galeno vengono attribuiti oltre 400 scritti, distinti in sette gruppi: anatomia, patologia, terapia, diagnostica e prognostica, commentari agli scritti ippocratici, filosofia e grammatica. A noi ne sono pervenuti 108, parte nella stesura originale greca, parte nella traduzione araba. Fra i più noti è il *Methodus medendi*, che riassume il sistema galenico e per lungo tempo costituì il testo fondamentale dell'insegnamento medico. Sino al Rinascimento ebbe considerazione pari a quella di Aristotele in filosofia. Le teorie di Galeno mettono in evidenza la creazione (natura, φύσις) fatta da un *singolo* creatore. Questa concezione fu un motivo importante che rese le sue teorie facilmente accettabili da studiosi di epoca successiva di formazione religiosa monoteistica: cristiana, mussulmana, ebraica. Il principio fondamentale di vita era per lui il πνεῦμα (aria, alito, spirito), che gli scrittori seguenti interpretarono come *anima*. Alcune delle conoscenze di Galeno sono corrette anche se esaminate da un punto di vista moderno: dimostrò che le arterie trasportano sangue, non aria; effettuò i primi studi sulle funzioni dei nervi, del cervello e del cuore; sostenne inoltre che la mente era situata nel cervello, non nel cuore, a differenza di quanto affermava la tradizione aristotelica. Tuttavia, molte altre delle sue conoscenze ci appaiono inadeguate. Non comprese la circolazione sanguigna, giudicando che i sistemi venosi e arteriosi fossero separati, esprimendo un punto di vista che sarà superato solo nel XVII secolo, quando verrà confutato dai lavori di William Harvey. Poiché la maggior parte delle sue conoscenze anatomiche era basata sulla dissezione dei maiali, dei cani e delle scimmie, ipotizzò, per analogia, che la "rete mirabile", un complesso di vasi sanguigni degli ungulati, fosse presente anche nel corpo umano. Inoltre non adottò il bendaggio per bloccare le emorragie ma perorò invece vigorosamente la pratica terapeutica del salasso, in ossequio alla sua teoria umorale, trasformandolo in un rimedio universale.

<sup>45</sup> "Spiritus ex respiratione ac transpiratione, & qui ex sanguine attollitur, vapore", pag. 68, da GAL., VII, 1565, *Thoma Linacro interprete*.

<sup>46</sup> "Alimentum enim etiam spiritus est", pag. 163 in HIPPOCRATE, 1546.

<sup>47</sup> "[Spiritus] mortalibus autem vitae, & morborum aegrotis, solus is est autor. Tantaque omnibus corporibus spiritus necessitas extat, ut siquidem omnibus alijs abstineat homo, neque cibum sumat, neque potum, possit tamen dies duos vel tres & plures ducere. Si cui vero spiritus in corpus viae intercipientur in brevi parte unius diei intereat,..." "Lo spirito è la sola causa di vita per i mortali, e di malattia per gli ammalati. Il corpo ha una tale necessità dello spirito, che se pure qualche essere umano si astenesse sia dal cibo che dal bere, potrebbe tuttavia vivere due o tre giorni e anche di più. Se invece si bloccasse la strada dello spirito per il corpo, morirebbe nel breve spazio di un solo giorno, ..." pag. 118, da HIPPOCRATE, 1546.

<sup>48</sup> Esempi di più giorni vengono citati in un altro testo citato spesso dal Neri, vedi CAGN. *De sanit.*, I, cap.V intitolato appunto "Homines diu sine cibo posse vivere experimentis & exemplis varijs ostenditur", partendo dal digiuno dei profeti e di quello di Gesù Cristo di quaranta giorni, per arrivare ad esempi, di cui quello più eclatante di una fanciulla che "cibo, potuque omni triginta totos menses abstinuisse", pag. 10. Vedi anche nota 50 e nota 121 relativamente al parere di Aristotele.

<sup>49</sup> I *Problemata* sono di attribuzione incerta e oggi vengono di solito citati, come altri testi, come opera di uno Pseudo - Aristotele. Non entriamo naturalmente nella questione, limitandoci ad interpretare i brani riportati dal Neri.

<sup>50</sup> “*Cur mutationem aquarum gravem, aëris vero non gravem esse affirmant? an quod aqua corporibus alimento est, quo iam habito complexoque peregrinemur, aër autem nullo se exhibet alimento. aquarum item genera multa, et varia per se sunt, sed aëris minime. itaque hoc etiam causae esse potest, quippe cum peregre etiam profectis in caelo quidem prope eodem, in aquis autem variis versari eveniat. quapropter aquae mutationem gravem esse recte putandum est*” “Perché si dice che sia nocivo un cambiamento d’acqua, ma non un cambiamento d’aria? Forse perché l’acqua è un nutrimento per i corpi e dopo averla presa e bevuta possiamo andare via, l’aria invece non fornisce alcun alimento; inoltre ci sono molte specie d’acqua, e diverse tra di loro, ma di aria non ce ne sono. Così anche questo è un motivo, continuiamo infatti a respirare la stessa aria, o quasi, anche quando ci spostiamo in un altro posto, ma troviamo acque diverse. Perciò si deve con ragione pensare che il cambiamento dell’acqua sia nocivo”, pag.416 da ARISTOT., III, 1831. Giulio Guastavino (m. 1633), commentatore dell’epoca di Neri, annotando questo passo nella traduzione riportata di Theodorus Gaza (1400-1475), afferma che Aristotele riporta l’opinione volgare, quella percepibile, in quanto “*Verum quoniam aëris operationes adversus corpora nostra non ita à vulgo percipiuntur, ac illae, quae ab aqua sunt:… Igitur Aristotelem dicemus hoc loco ex vulgi opinione fortasse locutum, existimantis, quae intus in corpus ingeruntur, & recreationem suam maximam afferunt, ut aqua sitis tempore, illa nutrire, praesertim aëris ipsius comparatione*” “In verità poiché quanto opera l’aria nel nostro corpo non viene percepito tangibilmente, rispetto a quanto opera l’acqua (nel nostro corpo)… Pertanto possiamo dire che Aristotele in questo passo forse abbia riportato il parere tangibile e percepibile, stimando che quelle cose che vengono ingerite nel nostro corpo e portano il massimo sollievo, come l’acqua quando si ha sete, quelle possano nutrire, soprattutto se paragonate all’aria stessa”, pag. 20-22 da ARISTOT., 1608.

<sup>51</sup> Ci si riferisce sempre all’opera di Aristotele *De generatione et corruptione*, citata già a pag. 2 del testo latino, e che in alcuni trattati viene riportata come *De ortu et interitu sive de generatione et corruptione*. Il fatto che questi elementi siano misti viene riportato nel terzo capitolo del secondo libro, da cui trascriviamo la citazione di Neri “*Omnes enim & qui simplicia corpora elementa faciunt, alii unum, alii duo, alii tria, alii quattuor esse volunt. Qui igitur tantum unum esse dicunt, deinde densitate, & raritate cetera generant, hisce duo principia facere, rarum inquam, & densum: aut calidum, & frigidum accidit: haec enim officis munus obeunt: unum autem subijci solet sicuti materies. Qui verò continuò duo, ut Parmenides ignem, et terram, faciunt: quae inter haec media sunt, ceu aërem, & aquam, horum misturas esse adstruunt. Eodem modo & qui esse tria inquirunt, quemadmodum Plato in divisionibus: medium siquidem, misturam, congeriemque facit... ignis autem, & aër, et unumquodque eorum, quae dicta sunt, haudquamquam simplex est, sed mistum*” “E in verità tutti quei filosofi che considerano come elementi i corpi semplici, alcuni vogliono che sia un solo elemento, altri due, altri tre, altri quattro. Quelli che dicono che sia soltanto un elemento, e che ne fanno generare altri per condensazione e rarefazione, pongono due principi, cioè il raro e il denso oppure il caldo e il freddo, perché queste due sono le forze operanti, mentre l’elemento unico soggiace come materia. Quelli che considerano fin dall’inizio due elementi, come per esempio Parmenide che parla di fuoco e di terra, considerano gli elementi intermedi ossia aria e acqua, come mescolanza di quelli. Nello stesso modo interpretano quei filosofi che pongono tre elementi, come d’altra parte fa Platone nelle divisioni, poiché egli considera l’elemento intermedio come una mescolanza... né il fuoco né l’aria e nessun altro degli elementi suddetti è semplice, ma invece essi sono misti”, pag. 405 da ARISTOT., 1559. L’allusione di Aristotele a Platone è probabilmente dal *Timeo* 35 a sgg., poiché nel testo aristotelico, più oltre, ci sono altri richiami a quest’opera.

<sup>52</sup> In particolare sottolineo il cap. 16 del VII Libro che ci fa capire l’argomento: “*Cur cibi et potus in pulmonem non ferantur*”, proprio perché anche l’aria è un alimento, però, mentre i cibi liquidi e solidi non finiscono (*non ferantur*) nei polmoni, essa ha proprio nei polmoni la sua meta finale: “*Quod, si diligentius omnem epiglottidos constructionem consideraveris, ea tibi (certo scio) videbitur admirabilis: rotunda enim est, et cartilaginea, ac magnitudine paulo maior laryngis orificio: vergit autem ad stomachum...*” “Poiché, se più scrupolosamente esaminerai tutto l’impianto dell’epiglottide, quella, sono certo, ti apparirà mirabile; infatti è rotonda e cartilaginea, e poco più grande dell’orificio della laringe: è rivolta infatti verso lo stomaco ...”, pag. 162 seg. da GAL., I, 1565. Sottolineo la meraviglia dello studioso nel parlare del corpo umano.

<sup>53</sup> Infatti l’argomento è “*Respirationis utilitatem esse, calorem innatum conservari, & spiritum animale nutrir*” “L’utilità della respirazione consiste nel conservare il calore congenito e nutrire lo spirito composto di aria”, e in particolare è interessante la dissertazione nel cap. 5 dedicata proprio al “*De animalis spiritus nutritione*”, pp. 223-226, da GAL., I, 1565. Da notare il significato dell’aggettivo *animalis* come “composto di aria”, da *anima*.

<sup>54</sup> Il riferimento di Neri è nella “Patologia” di Fernel, esattamente in *Joan. Fernelii Ambiani, pathologiae libri VII*; il Liber I “*De morbis eorumque causis*”, cap. XIII, ha l’esplicito titolo “*Qua ratione ambiens aër corpora mutet & causas interiores morbosque excitet*” “Per quale motivo l’aria che ci circonda influisca cambiando i corpi viventi e faccia venir fuori gli stati patologici più interni e le malattie”: questo l’*incipit* riguardo il nutrimento ed il refrigerio: “*Offusum nobis aërem sanguine praedictorum animantium nativo calori & spitui tum conveniens pabulum tum refrigerationem praestare, fumosaque illius supervacanea excipere: his tribus ex causis eorum vitae tuendae conservandoque calori praefici in Physiologia diximus, ubi & illud animadversum est, aërem nobis circumfusum arteriarum pulsu corporis univariis calore, eum vero quem spirando ducimus unius maxime cordis calorem respiratione tueri & conservare. Quo ad vivimus necessario spiritum de coelo ducimus, nec animus sine anima, nec anima sine spiritu & aëre teneri conservarique potest.*” “L’aria ci è stata data col sangue degli esseri forniti di vita, col calore innato e con il respiro sia per assicurare un pasto adatto sia per rinfrescarci [sin qui il passo che Neri riporta integralmente-traduzione di L. Di Lorenzo - ndc.] e per far uscire fuori quanto inutile e in sovrappiù di quella; per queste tre situazioni deve essere difesa la vita degli esseri animati e conservato il calore innato come abbiamo detto nella Fisiologia, dove abbiamo fatto presente che l’aria, con il battito delle arterie di tutto il corpo, diffonde il calore, e quello in verità portiamo in circolo con il respiro e soprattutto il calore del cuore viene difeso e conservato con il respiro. Fino a quanto viviamo necessariamente traiamo lo spirito dal cielo, né l’animo può essere sostenuto e conservato senza anima, né l’anima senza lo spirito e l’aria” da FERNEL *Med.*, pag. 184.

<sup>55</sup> Per questa parola greca e quelle successive lascio come riportate nell’originale di Tommaso Neri.

<sup>56</sup> Questa opera di Ippocrate, commentata da Galeno, è certamente quella che più di tutte ispira l’opuscolo di Tommaso Neri, basti citare semplicemente i titoli, desunte da traduzioni in latino contemporanee di Neri e che l’autore tiburtino consultò per questo opuscolo, ad esempio del cap. 1: “*Quam vim aëris, aquarum, & regionum varietas ad mores, ac naturam hominum mutandam obtineat*” “Come la varietà dell’aria, delle acque e dei luoghi abbia una forte influenza nel modo di agire e nel modificare la natura degli uomini”, cap. 2: “*De civitatum natura pro ratione situs, & ventorum, quibus ipsae perfiantur*” “Riguardo alla natura delle città riguardo alla posizione e i venti, che le attraversano” cap. 3: “*De natura palustrium & lacustrium aquarum, & earum, quae à fontibus scaturiunt*” “Riguardo alla natura delle acque palustri, lacustri, e di quelle sorgive” cap. 4: “*De aquis pluvialibus, & de iis, quae à nive, aut à glacie factae sunt*” “Riguardo alle acque pluviali e le acque che derivano dalla neve o dal ghiaccio”, etc. in GAL., II, 1565, pp. 2-7. La suddivisione degli argomenti verrà rispettata da Tommaso Neri. Particolare da evidenziare come il sito influisca sulla natura degli uomini. Proprio la considerazione di tutti gli elementi (stagioni, venti, acque, orientamento, etc), quando si arriva in una città di cui non si ha esperienza, permette di riconoscere le malattie: “*Nam qui haec omnia probe, quantum fieri potest, cognoverit, aut horum plurima, eum non latere possunt quum in urbem etiam ignotam sibi pervenerit, neque morbi regioni peculiare & patrij* (νοσήματα ἐπιχώρια, nel testo greco-n.d.c.) *neque communis regionis natura* (τῶς κοινῶν ἢ φύσις, cioè la natura delle malattie “comuni a molti luoghi”, in tal modo, insieme alle malattie “endemiche, caratteristiche di un luogo”, Ippocrate comprende la totalità dei fatti patologici-n.d.c.), *quaecumque tandem ea fuerit, ut non possit in cognoscendis morbis dubius haerere, aut errare sicubi ad morborum medicationem adhibeatur. Quae ambo illis evenire solent, qui non prius providi haec diligenter cognoverunt. Quare qui ea studiose rimatus fuerit, uniuscuiusque temporis, ac anni futuri constitutionem praedicere poterit, qui videlicet morbi communi adfectionem civitatem sint invasuri tum aestate, tum hyeme, & quaecumque pericula unicuique sunt timenda ex diaetae ac victus immutatione; quum enim temporum mutationes, & astrorum ortus ac occasus observaverit, quemadmodum singula horum eveniant, praenoscescet utique & de anno, qualis hic sit futurus: hoc namque modo si quis rimatus fuerit ac praecognoverit temporum occasiones, maxime de singulis sciet, ut plurimumque sanitatem adsequetur, & recte via procedet, non minima artis suae gloria*” “Infatti quello che tiene conto di tutti gli elementi suddetti o, almeno, della maggior parte, solo così, quando arriva in una città di cui non ha esperienza, sarà in grado di riconoscere le malattie endemiche e di individuare la natura di quelle comuni. E così non si troverà in difficoltà nella cura delle malattie e non si

commetteranno errori, i quali sono più probabili quando si valutano i singoli casi senza una previa conoscenza dei dati di cui si è detto. Col passar del tempo sarà capace di dire la particolarità di ciascuna stagione e dell'anno che deve venire, quante malattie diffuse copriranno la città, d'estate e d'inverno, e di quante malattie c'è il rischio per singole persone in seguito al cambiamento del modo di vita. Se avrà osservato i mutamenti di stagione, il sorgere e il tramonto degli astri, come ciascuna di queste cose avviene, potranno prevedere come sarà l'anno. Riflessione e previsione delle circostanze opportune garantiscono un'ottima valutazione dei singoli casi, grandi probabilità di ottenere la guarigione e successi non piccoli nell'arte medica", pag. 104 da HIPP., 1546.

<sup>57</sup> Sempre in evidenza la dottrina dei quattro elementi, che viene applicata alle stagioni dell'anno, influenzate naturalmente dall'"aria", dottrina che deve guidare anche nella scelta dei medicamenti: "*Ut autem in anno quandoque hiems maxime viget, aliquando ver, nonnunquam aestas, alias vero autumnus: sic atque in homine, semel pituita multum valet, postea sanguis, mox bilis, & prius flava, deinde atra. Huic clarissime attestatur, quod si eidem homini idem medicamentum quater in anno dare volueris, hieme pituitosissima ille tibi evomet, vere umidosissima, aestate biliosissima, autumo nigerrima*" "Come infatti nel corso dell'anno una volta prevale l'inverno, poi la primavera, poi l'estate, poi l'autunno, così nell'uomo talora ha più forza la pituita [*o flegma, che non per nulla rappresenta il solvente che costituisce la base di tutti i liquidi organici: saliva, sudore, muco, etc e soprattutto catarro e raffreddore in inverno -n.d.c.*] poi il sangue, subito dopo la bile, dapprima gialla, poi nera. Per l'essere umano questo è attestato in maniera estremamente chiara, poiché se vorrai somministrare la medesima medicina quattro volte in un anno, quello ti rigetterà in inverno umori pituitosissimi, in primavera umidissimi [umori di sangue], in estate umori di bile gialla, in autunno umori di bile nera", pag. 33 da GAL., I, 1565.

<sup>58</sup> Anche qui ampie citazioni del *De natura humana* e del *De aëre, aquis et locis* di Ippocrate. A mo' di esempio riportiamo solo una breve frase di Galeno. "*Et nos genera confirmabimus morborum, quos diximus, ab Hippocrate sic distinctorum, qui morborum quidem vulgarium, aërem esse causam afferit; ...*" "E noi confermeremo i generi delle malattie, delle quali abbiamo parlato, che sono state così distinte da Ippocrate, il quale sostiene senza dubbio che l'aria è causa delle malattie comuni; ...", in GAL., III, 1549, pag. 402.

<sup>59</sup> Il persiano Avicenna (980-1037), medico, filosofo, matematico e fisico, scrisse circa 450 libri su una grande varietà di soggetti. È considerato da molti come "il padre della medicina moderna". Fu una delle figure più note nel mondo islamico della sua epoca. In Europa diventò un'importante figura medica a partire dal 1200, tramite la Scuola Medica Salernitana. L'opera che lo ha reso celebre in Europa è stato *Il canone della medicina*, che diverrà il manuale medico più seguito fino al 1700. Proprio nel *Liber Canonis* è presente il riferimento portato dal Neri, libro I, fen III, dottrina IV, dal titolo "*De regimine corporis, cuius non est complexio conveniens. Et sunt quinque capitula. Doctrinae quartae dictionis tertiae de retificatione complexionis superfluae caliditatis, Cap. I*". Nell'introdurre i precetti per le cure si afferma che: "*...Cum autem calidum existit cum siccitate, possibile est ut complexio ista in sua dispositione longe remaneat tempore. Calidi dispositione vero cum humiditate societas non durat: quoniam humiditas quandocumque superat caliditatem, & extinguit ipsam. Et quandocumque caliditas superat humiditatem, & siccit eam*" "Dal momento che il caldo si manifesta con la siccità, è possibile che questo collegamento rimanga nel suo assetto per lungo tempo. L'unione dell'umidità con la disposizione al caldo in verità non dura poiché l'umidità, ogni volta che supera il caldo, lo estingue, e ogni volta che il caldo supera l'umidità la risecca" pag. 68 da AVICEN., 1562. Ma la parte relativa alle febbri pestilenziali è riportata più propriamente nel quinto trattato "*de mutationibus aëris, & est cap. I & summa prima. Doctrina dictionis tertiae de regimine temporum cum rectificatione aëris. Cap. I*". Ne trascriviamo una parte, osservando i fondamentali precetti per l'isolamento in caso di febbri pestilenziali: "*...aër vero cum corrumpitur, aut fit pestilentialis, obviandum est, exciccando corpus: & reparando domum cum rebus, quae suis virtutibus infrigidant & humectant. Et hoc quidem est, quo magis est faciendum in pestilentia. Aut calefaciant, et faciant, quod sit contrarium ei, quod ex aëris corruptione provenit...Multoties quoque est principium corruptionis aëris ab ipso aëre, propter illud, quod ei advenit ex corruptione vicinantium aërum aut propter rem coelestem, cuius qualitas non est hominibus cognita. in huiusmodi ergo ad domos subterraneas est fugiendum, aut ad domos, quae parietibus undique sunt circumdatae, & ad cavernas...*" "Quando l'aria in verità viene corrotta o diventa pestilenziale, bisogna rimediare con l'asciugare il corpo; e col riparare nelle abitazioni con l'aiuto di sostanze che, grazie alle loro virtù, raffreddano e inumidiscono. E questo bisogna fare ancora di più nel caso di una pestilenza. Oppure utilizzando sostanze che, con le loro virtù, rendano caldo e facciano quello che è contrario a quella, poiché la pestilenza viene dalla corruzione dell'aria ... Spesso il principio della corruzione dell'aria deriva anche dalla stessa aria, poiché ciò gli deriva dalla corruzione delle arie circostanti o a causa del principio celeste, la cui qualità non è conosciuta dagli uomini. In tal maniera perciò bisogna rifugiarsi in case sotterranee, o in case circondate in ogni lato da pareti e in caverne ...", pag. 68 sg.

<sup>60</sup> Si tratta del medico musulmano Avenzoar o Abyenzoar (Ibn Zuhr) di Siviglia (1090 circa-1162), le cui opere, attraverso versioni ebraiche e latine, esercitarono notevole influenza sulla medicina europea fino al XVII secolo. Particolarmente importanti la descrizione della pericardite e della scabbia e la descrizione dell'acaro, che tuttavia non è riconosciuto agente etimologico di questa malattia. Sotto molti aspetti Avenzoar può essere considerato un positivista, poiché combatté la commissione dell'astrologia e dell'alchimia con la medicina. Fu maestro di Averroè. La sua opera *Kitāb al-Taysir* fu tradotta da Giovanni di Capua con il titolo di *Theisir* o *Theizir*. Il riferimento citato si trova appunto nel *Theizir*, nel punto citato dal Neri, intitolato "*De epidemia que* (lasciamo il dittongo *ae* come si trova nel testo, vedi oltre -n.d.c.) *pervenit ex corruptione aëris*" "La malattia che deriva dalla corruzione dell'aria", con l'omaggio a Ippocrate: "*Iste autem egritudines que perveniunt ex corruptione aëris: rememorate sunt ab Hipp. in lib. epidemiarum: & dixit in illo libro quod in quadam civitate ... exuberavit pluvia in estate: & fuit illa estas estuosa et calidissima valde cum pluvia magna per totam estatem & supervenit postea hominibus incendium magnum ita que videbatur eis qui essent ab igne adusti & in principio habebant prurimum magnum: ita que scapellabant se tam fortiter que excoriabant per totum & hoc erat propter saniam que coadunabatur sub cuti & multis hominibus ceciderunt crura & core & muscoli & ossa in magna quantitate* (da qui inizia in poi la citazione-n.d.c.) *quare ex hoc scire possumus quod deterior aër est calidus et humidus; & hoc ideo qui aptior est ad recipiendum corruptionem & putredinem ceteris complexionibus aëris*" "Queste malattie che derivano dalla corruzione dell'aria sono ricordate da Ippocrate nel libro sulle malattie; descrisse proprio in quel libro il fatto che, in una città ... in estate le piogge furono sovrabbondanti e quell'estate fu bollente e caldissima con una grande quantità di piogge per tutta l'estate e successivamente arrivò per gli uomini una grande infiammazione tali da farli sembrare bruciati dal fuoco e al principio avevano un gran prurito in modo che si grattavano così violentemente da scorticarsi tutto il corpo e questo era causato dal pus che pulsava sotto la pelle e a molti uomini si disfecero le gambe, il cuore, i muscoli e le ossa in gran quantità; da ciò possiamo dedurre che l'aria calda e umida è la più malsana; per questa ragione è la più disposta ad assorbire la corruzione e la putrefazione rispetto ad altri tipi e qualità di aria", pag. 38 da AVERR. ABYENZOAR. A proposito di *eque, estuosa, estatem* osserviamo che i dittonghi in latino classico sono normalmente scritti con vocali separate. Inoltre nel latino classico nessun segno diacritico di quantità o di accento era usato a indicare dove cadessero gli accenti. La tradizione secolare della Chiesa di mettere gli accenti acuti nelle parole sdrucciole in un periodo in cui si era già da tempo persa la percezione della quantità della penultima sillaba ha portato a scritture come *consilium* per *consilium* e *cælitus* per *caelitus*. L'evoluzione della pronuncia della lingua latina ha portato sia il dittongo /ae/ che /oe/ alla pronuncia /e/. Nel corso del medioevo tale pronuncia si è imposta anche nella grafia: solo nel corso del Rinascimento si è tornati a una controversa "ricostruzione dei digrammi confusi" (Petrarca scrive ancora *que per quae* e *pena per poena*). Nelle opere latine di scrittori della letteratura italiana e nelle edizioni moderne scientifiche di Dante, Petrarca ecc. tali scritture sono mantenute, si troverà scritto *que* invece di *quae*. Nelle edizioni moderne dei testi postumanistici si possono trovare sia dittonghi "legati" æ/œ che restituzioni classicistiche: si troverà dunque scritto per lo più, ad esempio, *cælitus*, a volte *caelitus*. Nelle edizioni moderne dei testi sacri, principalmente messali e libri pensati per il canto e anticamente abbondanti in abbreviature di origine epigrafica, si è utilizzata una via di mezzo che tiene conto sia dei ritrovamenti rinascimentali che della pronuncia ecclesiastica del latino, usando i dittonghi legati æ/œ, donde la nota confusione del "*Regina celi*" divenuto "*Regina coeli*" invece che "*Regina caeli*".

<sup>61</sup> Vedi la nota relativa a quest'opera di Ippocrate, già citata nella pagina precedente.

<sup>62</sup> *Canicola* traslato corrisponde a *Sirius*, la stella più brillante della costellazione del Cane, il cui levarsi porta un caldo ardente. Anche questi elementi ricorrono nei testi di Ippocrate e Galeno, vedi, ad esempio, *Comm. De morbis vulgaribus*, pag. 403 e seguenti in GAL. III, 1549.

<sup>63</sup> *Arcturus* è la stella più fulgida della costellazione di *Bootes*, vicino alla coda dell'Orsa Maggiore; secondo l'opinione degli antichi, influenzava moltissimo il tempo, poiché al sorgere e al tramontare di essa infuriavano le più violente tempeste.

<sup>64</sup> *Vergiliae*, probabilmente da riconnettersi al verbo *vergo*, volgersi, sono le Pleiadi, le sette stelle che sorgono alla fine della primavera. Citazioni soprattutto in COLUMELLA, *De re rustica*.

<sup>65</sup> Ci si riferisce a Platone, *Epistola IX*, la cui autenticità è contestata, come è avvenuto per gran parte delle lettere platoniche, ma naturalmente Neri cita Platone, tramite il brano di Cicerone.

<sup>66</sup> Il famoso brano di Cicerone (106-43 a. Cr.), quando parla della moralità e della nascita della società civile: “*Eademque ratio fecit hominem hominum adpetentem cumque iis natura et sermone et usu congruentem, ut profectus a caritate domesticorum ac suorum serpat longius et se implicet primum civium, deinde omnium mortalium societate atque, ut ad Archytam scripsit Plato, non sibi se soli natum meminerit, sed patriae, sed suis, ut perexigua pars ipsi relinquatur*” “La medesima ragione ha fatto nascere nell’uomo il bisogno di ricercare gli altri uomini e di creare con essi una corrispondenza legata alla comune natura, al linguaggio, alle necessità della vita, tanto più che, partito dagli affetti per le persone della sua famiglia e del suo nucleo, penetra più lontano e s’inserisce nella catena sociale, costituita prima dai suoi concittadini, poi da tutti i mortali, e, per di più, come scriveva Platone ad Archita, si ricorda di essere al mondo non soltanto per se stesso, ma per la sua patria, per i suoi, in modo che quello che resta a lui stesso come individuo si riduce a poca cosa”

<sup>67</sup> **La struttura sintattica presenta una evidente anacoluto, che mi è parso giusto conservare in traduzione, visto che non pregiudica la comprensione del senso.**

<sup>68</sup> In effetti nel libro II c’è una lunga introduzione per spiegare tutti quanti gli elementi esterni che deve conoscere il medico, dei quali riportiamo solo l’incipit: “*At verò singularum regionum situm & naturam sic dignoscas. In universum quidem res ita se habet. Quae ad meridiem sita, ea quae ad septentriones spectat calidior & siccior, quòd ad solem magis accedat. In his autem regionibus, homines & quae est terra producuntur, sicciora, calidiora, & validiora esse necesse est, quàm quae in contrariis, velut Libyca gens, si cum Pontica conferatur, & quae utriusque vicina sunt. Per se autem si regiones spectes, ad hunc habent se modum. Alta loca & squalentia, quaeque ad meridiem spectant, campestribus aequaliter sitis sunt sicciora, quòd pauciores humiditates contineant. Illa siquidem aquam pluviam non retinent, haec contrà. Lacustria verò & palustria humectant & calefaciunt.*” “Ma senza dubbio così puoi distinguere il sito e la natura dei luoghi. In tutta la terra le cose stanno in questo modo. C’è più caldo e maggior siccità nei luoghi volti a mezzogiorno, rispetto a quelli volti verso settentrione, poiché usufruiscono maggiormente del sole. Infatti è necessario che in queste regioni gli uomini e i prodotti della terra siano più secchi, più caldi e abbiano maggiore potenza, rispetto alle regioni opposte, come la gente della Libia se viene paragonata alla gente del Ponto, e le genti vicine all’una e all’altra. Per loro natura, se osserverai i luoghi, le cose stanno infatti in questo modo. I luoghi elevati e privi di vegetazione, che pure volgono a mezzogiorno, soffrono egualmente la siccità come i luoghi campestri, poiché contengono poca umidità. Se quelli non trattengono l’acqua piovana, questi si comportano al contrario. In verità i luoghi lacustri e palustri sono umidi e caldi”, pag. 20 della Sectio III, da Hipp., 1595

<sup>69</sup> Vedi in questa stessa pagina, poco oltre, la seconda citazione di Plinio il vecchio (29-79). La *Naturalis Historia*, che conta 37 volumi, è il suo solo lavoro che si sia conservato. Quest’opera è stata il testo di riferimento in materia di conoscenze scientifiche e tecniche per tutto il Rinascimento e anche oltre. Plinio vi ha infatti registrato tutto il sapere della sua epoca su argomenti molto diversi, quali le scienze naturali, l’astronomia, l’antropologia, la psicologia e la metallurgia.

<sup>70</sup> Vale la pena di citare tutta la famosa frase di Orazio (65-8 a.Cr.) dai *Carmina*, II, 6, vv. 5-8: “*Tibur Argeo positum colono/sit meae sedes utinam senectae./ sit modus lassus maris et viarum./ militiaeque*” “Come vorrei che Tivoli, fondata dal colono argivo, fosse la dimora della mia vecchiaia, fosse il punto d’arrivo per me stanco di viaggi per terra e per mare, stanco di imprese militari”. Non appesantisco le note con le leggende sulla fondazione di Tivoli, che si potranno trovare convenientemente negli “Atti e Memorie della Società Tiburtina di Storia e d’Arte”.

<sup>71</sup> **Propendo per considerare Ipsorum riferito sia a Tibur (neutro) che a Roma (femminile).**

<sup>72</sup> *Gaius Julius Solinus* è un autore latino vissuto fra la prima metà e la fine del III secolo d. Cr.. Sono ignoti i dati biografici. Di lui è pervenuta un’opera, i *Collectanea rerum memorabilium* (raccolte di cose memorabili). Nel medioevo questa stessa opera fu nota anche sotto i titoli di *Polyhistor* (il curioso, l’erudito) oppure, ma più raramente, di *De mirabilibus mundi* (sulle meraviglie del mondo). L’opera, scritta in un latino molto “manieristico”, è meramente compilativa. Lo scrittore attinge infatti a piene mani dalla *Naturalis historia* di Plinio il vecchio, dalla *Chorographia* di Pomponio Mela, dall’opera di Svetonio e, con ogni probabilità, anche da quella di Marco Terenzio Varrone. Il Mommsen teorizza la possibilità che autori o opere non pervenuti altrimenti (per esempio Cornelio Bocco e il poemetto *Roma* di Svetonio) siano tra le altre possibili fonti. Leggendo tali autori Solino avrebbe annotato le cose più strane e meravigliose inerenti a popoli, usanze, animali e piante illustrandole all’interno di una cornice geografica. Riporto in ogni modo il famoso brano di Solino, citato dal Neri: “*Tibur, sicut Cato facit testimonium, a Catillo Arcade praefecto classis Evandri; sicut Sextius, ab Argiva iuventute. Catillus enim Amphiarai filius, post prodigiale patris apud Thebas interitum, Oecleii avi iussu cum omni fetu ver sacrum missus liberis in Italia procreavit, Tiburum Coram Catillum, qui depulsis ex oppido Siciliae veteribus Sicanis a nomine Tiburti fratris natu maximi urbem vocaverunt*” “Tivoli, secondo la testimonianza di Catone, fu fondata dall’arcade Catillo, comandante della flotta di Evandro; secondo Sestio fu fondata da giovani argivi; infatti Catillo, figlio di Anfiarao, dopo la prodigiosa scomparsa del padre presso Tebe, fu mandato per ordine del nonno Oicle in cerca di nuove terre con tutta la gioventù nata nella stessa primavera; poi generò in Italia tre figli maschi, Tiburto, Cora e Catillo, che cacciati i Sicani, primitivi abitanti della “città di Sicilia”, chiamarono la città dal nome del fratello maggiore, Tiburto”, *De mirabilibus Mundi*, II, 8.

<sup>73</sup> Non so offrire alcun riferimento per questo autore.

<sup>74</sup> Ci si riferisce non a Plinio, ma a Dionigi di Alicarnasso I, 16, 5, che basandosi probabilmente su Antioco di Siracusa, inserisce la nostra città nell’elenco delle città del Lazio di fondazione sicula, portando a riprova il fatto che ai suoi tempi una zona della città portava ancora il nome di Σικελικόν; ma ecco la parte del brano che interessa la nostra città: “*Ὡς δ’ ἀπαξ οὔτοι χωρίων τινῶν τῆς πολεμίας ἐκράτησαν, ἐκ τοῦ ἀσφαλεστέρου ἤδη καὶ οἱ λοιποὶ Ἀβοριγίνες οἱ δεόμενοι γῆς κατὰ σφᾶς ἕκαστοι ἐπεχείρουν τοῖς ὁμόροις καὶ πόλεις ἐκτίσαν ἄλλας τέ τινος καὶ τὰς μέχρι τοῦδε οἰκουμένας, Ἀντεμνάτας καὶ Τελληνεῖς καὶ Φικολνέους τοὺς πρὸς τοῖς καλουμένοις Κορνίκλους ὄρεσι καὶ Τιβουρτίνους, παρ’ οἷς ἔτι καὶ εἰς τὸδε χρόνου μέρος τι τῆς πόλεως ὀνομάζεται Σικελικόν καὶ ἦσαν ἀπάντων μάλιστα τῶν προσοικούντων λυπηροὶ τοῖς Σικελίοις. ἀνίσταται δὲ ἐκ τούτων τῶν διαφορῶν τοῖς ἔθνεσιν ὅλοις πόλεμος ὅσος οὐδεὶς τῶν πρότερον γενομένων ἐν Ἰταλίᾳ, καὶ προῆλθεν ἄχρι πολλοῦ χρόνου μηκυνόμενος*” “Una volta che questi (Greci) furono diventati padroni di tutte le contrade del paese nemico, i rimanenti aborigeni, egualmente, che avevano bisogno di terre, attaccarono i rispettivi vicini con la più grande sicurezza e costruirono diverse città, alcune delle quali ancora abitate tuttora, Antemme, Tellene, Ficulea, situata presso i monti di Cornicolo (così li chiamano) e Tibur, dove un quartiere della città è ancora chiamato “quartiere dei Siculi”; e di tutti i loro vicini non diedero tregua ai Siculi più di tutti gli altri. Da tutti questi dissidi ne venne fuori una guerra generale fra le nazioni, la più importante fra quelle nate precedentemente in Italia, che si prolungò per un lungo periodo di tempo”. La fondazione argiva della nostra città è forse da mettere in relazione in parte con la tradizione di Ercole, in parte con l’equiparazione di Giunone, a Tivoli molto venerata, con l’argiva Era. Con il riferimento ad Anfiarao è legittimato l’oracolo di Albunea, poiché l’indovino Anfiarao aveva non solo famosi oracoli, come per esempio quello presso una sorgente a Oropo (PAUSANIA. I 34, 5), ma in tale contesto era ritenuto anche figlio di Apollo (p. es. in IGINO *Fabulae* 70, 1). Questa genealogia è dunque una costruzione puramente italiana poiché la tradizione greca non conosce i “figli”. Infatti Coras è l’epónimo della città di Cora nel Lazio, Catillo è da mettere in relazione con l’omonimo monte di Tivoli. Ha invece uno sfondo assolutamente storico il racconto della cacciata dei Siculi. E’ noto che i Siculi, nella loro migrazione verso sud, possedettero un tempo Roma (cfr. p. es. VARR. I. 1. V 101; MACROB. I 7, 28-30) e il Lazio. (DION. HAL. II 1, Ἡ Ἰταλῶν πόλις ἰδρυται μὲν ἐν τοῖς ἑσπερίοις μέρεσι τῆς Ἰταλίας περὶ ποταμὸν Τέβριν, ὅς κατὰ μέσην μάλιστα τὴν ἀκτὴν ἐκδίδωσιν, ἀπέχουσα τῆς Τυρρηνικῆς θαλάττης ἑκατὸν εἴκοσι σταδίου. Οἱ δὲ κατασχόντες αὐτὴν πρῶτοι τῶν μνημονευομένων βάρβαροὶ τινες ἦσαν αὐτόχθονες Σικελῶι λεγόμενοι πολλὰ καὶ ἄλλα τῆς Ἰταλίας χωρία κατασχόντες, ὧν οὐκ ὀλίγα διέμεινεν οὐδ’ ἀφανῆ μνημεῖα μέχρι τῶν καθ’

ἡμᾶς χρόνων, ἐν οἷς καὶ τόπων τινῶν ὀνόματα Σικελικὰ λεγόμενα, μὴ γνόντα τὴν πάλαι ποτὲ αὐτῶν ἐνοίκτησιν.” “La città di Roma è situata nella regione occidentale dell’Italia, presso il fiume Tevere, che si getta nel mar Tirreno intorno alla metà della costa. La città è lontana dal mare centoventi stadi. I suoi primi occupanti conosciuti furono dei barbari, indigeni del paese, chiamati Siculi, che occuparono egualmente altre regioni d’Italia e che hanno lasciato qualche monumento visibile ancora ai giorni nostri; inoltre diversi nomi di località sono, si dice, nomi siculi, questo prova che queste genti hanno occupato in altri tempi questa terra”). Questi ὀνόματα Σικελικὰ, ai quali E. NORDEN, *Alt-Germanien*, Leipzig-Berlin, 1934, pag. 112, 4 si richiama con forza, vanno considerati con attenzione (cfr. anche il ricco materiale in R.S CONWAY, J. WHATMOUGH, S.E. JOHNSON, *The Prae-Italic Dialects of Italy*, Cambridge, 1933 pag. 431 segg.). Nel nostro caso il passo di Solino sopra citato dimostra che una parte piuttosto grande del Lazio, perlomeno i dintorni di Tivoli, si chiamava Sicilia e, ciò che nel nostro contesto è di estrema importanza, un quartiere della città di Tivoli si chiamava più tardi ancora Σικελικόν, come abbiamo riportato. Hanno un’ulteriore relazione con questo l’odierna città di Ciciliano, a est di Tivoli, e la città degli *Irpini Sicilinum*. Non si può non menzionare che W. Schulze, *Zur Geschichte Lateinischer Eigennamen*, Berlin/Zürig/Dublin, 1966, pag. 551 percorre una via del tutto diversa perché riconduce il Σικελικόν alla gens dei *Sicilii* (etr. *sicle*). Se questo fosse giusto, non sarebbe più il caso di parlare di dominio dei Siculi a Tivoli, e noi dovremmo incominciare la storia di Tivoli con il dominio delle *Gentes etrusche*. Ma la migrazione dei Siculi è assolutamente attendibile e la loro presenza presso Tivoli può forse essere ulteriormente sostenuta, oltre alle argomentazioni ora soltanto accennate. Dunque un tempo, a Tivoli, abitarono i Siculi. Ma poi vennero dalla Grecia i tre mitici fratelli o, un poco meno mitici, aborigeni, che scacciarono i Siculi e da allora chiamarono appunto la città Tivoli.

<sup>75</sup> Riportiamo il famoso brano, citato sempre dagli storici locali, PLINIO, *N. H.* XVI, 87, 237. Da notare che Plinio nomina la nostra città incidentalmente, esaminando, nel XVI libro, le piante selvatiche d’alto fusto, aggiungendo dati e notizie che hanno validità generale per tutti gli alberi, spontanei e coltivati. “*Tiburtes quoque originem multo ante urbem Romam habent. Apud eos extant ilices tres etiam Tiburno conditore eorum vetustiores, apud quas inauguratus traditur. Fuisse autem eum tradunt filium Amphiarai, qui apud Thebas obierit una aetate ante Iliacum bellum*” “Anche i Tiburtini hanno un’origine molto più remota di Roma. Presso di loro si trovano tre lecci ancora più antichi di Tiburno, il fondatore della città, che, dicono, fu consacrato presso questi alberi. Dicono anche che lui fosse il figlio di Amfiarao, che morì presso Tebe, una generazione prima della guerra di Troia”.

<sup>76</sup> Durante l’antichità, l’intento di descrivere il mondo allora conosciuto con la localizzazione delle regioni più importanti e delle loro caratteristiche ambientali e geografiche, aveva portato a calcolare matematicamente paralleli e meridiani e a determinare fasce geografiche o zone, che furono distinte in abitabili o inabitabili, a seconda che il freddo e il caldo fossero sopportabili o meno. Queste caratteristiche erano attribuite strettamente ed esclusivamente alla latitudine, dove la radiazione solare è in funzione dell’inclinazione (quest’ultimo concetto è definito in greco dal termine “clima”) della regione o distanza dall’equatore. Gli astronomi e geografi antichi, distinsero matematicamente sette climi che influenzavano gli eventi terrestri. Il filosofo Teofrasto nel III secolo a.Cr. aveva tentato di introdurre nel concetto geografico matematico di clima la nozione di possibili lentissimi cambiamenti d’ordine geologico e di possibili influenze dovute alla continentalità o marittimità dei luoghi, ma senza trovare un seguito. Oggi si concepisce il clima come l’insieme delle proprietà statistiche degli stati del sistema atmosfera-oceano-suolo, durante un periodo di tempo relativamente lungo. Dovroso citare anche il geografo arabo Al-Idrisi (1099-1164), che dopo aver viaggiato per tutto il Mediterraneo, raggiunse la corte di re Ruggero II, in Sicilia, intorno al 1145 e trascorse a Palermo il resto della sua vita. Qui realizzò, nel 1154, un planisfero inciso su una lastra d’argento, completato da un libro di geografia, noto come il Libro di Ruggero (*Kitab Rugiar*). L’opera, assai originale, contiene le informazioni raccolte nel corso dei suoi viaggi e i resoconti dei viaggiatori siciliani ed è un’interessante testimonianza della cultura geografica dell’epoca. Dei settanta compartimenti compresi nei sette climi nei quali il geografo, secondo i principi della geografia greca, divise la terra abitata, l’Italia, con le sue isole, ne occupava quasi quattro: il secondo e il terzo del quarto e del quinto clima. Anche le carte geografiche della nostra zona portavano l’indicazione del “quinto clima” per spiegare la posizione, vedi, ad esempio, la “Tavola esatta dell’antico Latio e nova campagna di Roma, situata sotto il quinto clima”, stampata a Roma da Giovanni Giacomo de Rossi, nel 1666.

<sup>77</sup> Marsilio Cagnato o Cagnati (Verona, 1543-Roma, 1612), che pubblicò presso la stessa famiglia di editori un *De Romani aëris salubritate commentarius...apud Aloysium Zannettum*, Roma, 1599. Altre opere citata poi dal Neri sono *De continentia vel de sanitate tuenda liber primus*, Roma, 1591 e *De Tiberis inundatione...*, Roma, 1599.

<sup>78</sup> “*Ergo, si universitatem spectemus, Roma posita est in temperatissimo climate quinto, et in huius quoque parte media: atque si solam Italiam spectes, posita quoque est (ut ostendit) in media eius parte: atque adeo cordis instar loco positam nobilissimam profiteri valeamus, quamobrem (quicquid Straboni visum sit, qui lib. 5 scripsit, necessitate potius, quam consilio Romam hoc loco positam) vel sapienti conditorum consilio, vel certe divina providentia effectum est, ut hic locus ad habitandum elegeretur totius Italiae imperio obtinendo, at regendo aptissimus, ut è corde virtus animae corpus gubernat universum*” “Però, se considereremo tutto il mondo, Roma è posta nel quinto clima, il più temperato, e nell’esatta parte centrale di questo: e se osserverai la sola Italia, anche questa è posta (come ho mostrato) nella parte centrale dello stesso: a tal punto che possiamo affermare che è posta nel luogo più nobile, a somiglianza del cuore, per cui (indipendentemente da come sembrò a Strabone che nel quinto libro scrisse che piuttosto per necessità che per una scelta consapevole Roma fu fondata in questo luogo) si ottenne il risultato che, o per una saggia decisione dei fondatori, o certamente per una divina provvidenza, fosse scelto questo luogo come il più adatto per abitare, per ottenere il comando e la supremazia di tutta l’Italia, come la virtù dell’anima comanda tutto il corpo dal cuore”, pag. 17 seguente da CAGN., *De Rom. aëris s.* Naturalmente anche questo opuscolo di Cagnato è principe fonte di ispirazione dell’opera di Tommaso Neri.

<sup>79</sup> Il geografo greco Strabone (58-21/25 a. Cr.) parla del sito di Roma nella *Geographia*, V, 3, 2 e 7-8, mentre c’è l’accento alla nostra città, con il tempio d’Ercole, la cascata, la fertilità del suolo, le acque albule e il travertino portato a Roma con l’Aniene navigabile, nello stesso libro V, 3, paragrafo 11. Ἡ Ὀυαλερία δ’ ἀρχεται μὲν ἀπὸ Τιβούρων, ἀγει δ’ ἐπὶ Μαρσοῦς καὶ Κορφίνιον τὴν τῶν Πεελύγων μητρόπολιν. εἰσὶ δ’ ἐν αὐτῇ Λατίναι πόλεις Ὀυαρία τε καὶ Καρσεόλοι καὶ Ἄλβα, πλησίον δὲ καὶ πόλις Κούκουλον. ἐν ὄψει δ’ εἰσὶ τοῖς ἐν Ρώμῃ Τίβουρα τε καὶ Πραϊνεστός καὶ Τοῦσκλον. Τίβουρα μὲν, [ἐν] ἤϊ τὸ Ἡράκλειον καὶ ὁ καταράκτης, ὃν ποιεῖ πλωτὸς ὢν ὁ Ἀνίαν ἀφ’ ὕψους μεγάλου καταπίπτων εἰς φάραγγα βαθεῖαν καὶ καταλοῆ πρὸς αὐτῇ τῇ πόλει. ἐντεῦθεν δὲ διέξεισι πεδίον εὐκαρπύτατον παρὰ τὰ μέταλλα τοῦ λίθου τοῦ Τιβουρτίνου καὶ τοῦ ἐν Γαβίσις τοῦ καὶ ἐρυθροῦ λεγομένου, ὥστε τὴν ἐκ τῶν μετᾶλλων ἐξαγωγὴν καὶ τὴν πορθμεῖαν εὐμαρῆ τελέως εἶναι, τῶν πλείστον ἔργων τῆς Ρώμης ἐντεῦθεν κατασκευαζομένων. ἐν δὲ τῷ πεδίῳ τοῦται καὶ τὰ Ἄβουλα καλούμενα ὄρει ὕδατα ψυχρὰ ἐκ πολλῶν πηγῶν, πρὸς ποικίλας νόσους καὶ πίνουσι καὶ ἐγκαθημένοι ὑγιεινά. “La via Valeria comincia da Tivoli e conduce fino al territorio dei Marsi, e in particolare a Corfinio, capitale dei Peligni. Le città latine che si trovano su questa via sono Varia, Carseoli ed Alba. Non lontano dalla stessa via è situata la città di Cuculo. Tivoli si scorge da Roma, come Preneste e Tuscolo: vi si trova, con un *Heracleum* (tempio d’Ercole), una bella cascata che l’Aniene, già navigabile in questa parte del suo corso, forma cadendo dall’alto di una montagna in una valle profonda e molto boscosa che è vicino alla città. Poi, sotto questo punto, l’Aniene attraversa una pianura procedendo lungo le cave da dove si estrae la pietra tiburtina e pietra di Gabi, detta quest’ultima anche pietra rossa; circostanza singolarmente favorevole allo sfruttamento di queste cave poiché il corso del fiume facilita il carico e il trasporto dei materiali con i quali si costruisce la gran parte delle opere d’arte di Roma. Nella medesima pianura, scorrono le Acque Albule, acque fredde, che fuoriescono da numerose sorgenti, e che, prese come bevanda, o utilizzate sotto forma di bagni, agiscono efficacemente in un gran numero di malattie”.

<sup>80</sup> Di Marco Vitruvio Pollione (80/70-23 a. Cr.) riporto *De architectura* VI, 1, 10-11 interessante perché applica all’architettura le norme che abbiamo finora citato sul clima, la posizione, etc., utilizzando la quarta edizione di quest’opera (e che può aver utilizzato Tommaso Neri), preparata da Fra Giovanni Giocondo e che non soltanto fu la prima a essere accompagnata da numerose illustrazioni, ma che presenta anche un testo filologicamente ben stabilito, che servirà da base a tutte le edizioni successive: “*Cum sint autem meridiana nationes animis acutissimis infinitaque solertia consiliorum, simul ad fortitudinem ingrediuntur, ibi succumbunt, quod habent exactas ab sole animorum virtutes, Qui vero refrigeratis nascuntur*



*regionibus, ad armorum vehementiam paratiores sunt; magnisque viribus ruunt sine timore, sed tarditate animi sine considerantia irruentes, sine solertia suis consiliis refringuntur, Cum ergo ab natura rerum haec ita sint in mundo collocata, ut omnes nationes immoderatis mixtionibus sunt disparatae, placuit ut interspacia totius orbis terrarum regionumque medio mundi populus Romanus possideret fines, Namque temperatissimae ad utranque partem, & corporum membris, animorumque vigoribus, pro fortitudine sunt in Italia gentes, Quemadmodum enim iovis stella, inter martis ferventissimam & Saturni frigidissimam media currens temperatur, eadem ratione Italia inter septentrionalem meridianamque ab utraque parte mixtionibus temperatas & invictas habet laudes, itaque consiliis refringit barbarorum vires, forti manu meridianorum cogitationes, Ita divina mens civitatem populi Romani egregia temperataque regionem collocavit, uti orbis terrarum imperio potiretur”* “I popoli meridionali però, pur essendo di spirito molto acuto, ingegnosi e versatili, tuttavia non hanno una tempra molto resistente, perché il sole ha come snervato le forze del loro animo, mentre quelli che nascono nelle regioni fredde sono più predisposti alla pratica delle armi, sono di grande valore e di provato coraggio, però proprio per l’ottusità della loro mente si buttano allo sbaraglio e per mancanza di acume vanificano la realizzazione dei loro piani. Le cose sono state sistemate nel mondo in tal modo dalla natura così che tutti i popoli risentono variamente delle influenze dovute alla squilibrata commistione degli elementi, mentre solo il popolo romano occupa, tra tutte le regioni della terra, il vero centro del mondo. Per questo motivo le genti italiche sono le più equilibrate, sia per possanza fisica che per forza d’animo. Infatti come il pianeta di Giove, ruotando a media distanza tra quello estremamente caldo di Marte e quello freddissimo di Saturno, risulta opportunamente temperato, per lo stesso motivo l’Italia, che si trova in una posizione equidistante, rispetto ai due poli, gode degli influssi benevoli di entrambi, grazie ad un’equilibrata commistione. Così per l’intelligenza del suo popolo è in grado di fronteggiare il vigore guerriero dei barbari e col suo valore gli ambiziosi disegni dei popoli meridionali. Una mente divina ha dunque voluto che la città del popolo romano sorgesse in una regione eletta e temperata, affinché diventasse padrona del mondo”, pag. 59 da VITRUVIUS.

<sup>81</sup> Non è un errore del Neri, perché il termine indica genericamente una catena montuosa, molto alta, cfr. Festo (II secolo), *De verborum significatione*, 96: “*Album quod non dicimus, a Graeco quod est ἄλφόν, est appellatum, Sabini tamen Alpum a candore nivium vocitatum*”.

<sup>82</sup> L’aggettivo *ventosus* si riferisce al carattere di Orazio *incostante, mutevole come il vento*, perciò “*Incostante come il vento, a Roma vorrei Tivoli, a Tivoli vorrei Roma*”.

<sup>83</sup> “*Nam ignis, calidus siccusque est. Aër verò, calidus, et humidus; nam aër, velut vapor est. Aqua, frigida, humidaque, terra frigida, atque sicca*” “Infatti il fuoco è caldo e secco, l’aria invece calda e umida. Infatti l’aria è come vapore. L’acqua è fredda e umida, la terra fredda e secca”, pag. 405, da ARISTOT., 1599.

<sup>84</sup> Abbiamo già fatto presente che quest’opera è ispirazione principe del presente opuscolo, e in particolare le città che sono esposte ai venti freddi, come borea, sono esaminate nel paragrafo 4, con questo *incipit*: “*Quaecumque vero civitates his ex opposito sitae sunt, ad ventos frigidos, inter occasum solis aestivum, et orientem aestivum*” “Esaminiamo ora le città che, al contrario, sono esposte ai venti freddi, quelli che spirano tra il tramonto ed il sorgere del sole d’estate”, pag. 105 da HIPPI., 1546.

<sup>85</sup> “*Cum frigidus, ac siccus ventus sit aquilo, omnes corporis consumit superfluitates*”, pag. 23, da GAL., *extra*, 1565. Da notare tra le “*superfluitates*” lo sperma, come ricorda S. Tommaso d’Aquino (*quaestio 80, articulus 2, “De integritate corporum resurgentium*” “L’integrità dei corpi risorti”): “*Praetera inter alias superfluitates quae ex cibo generantur, maxime accedit ad naturae humanae veritatem semen, quod est “superfluum quo indigetur”. Sed semen non resurget in corpore hominis. Ergo multo minus capilli et ungues resurgent. [Enim capilli et ungues ex superfluitatibus cibi generantur, ita urina et sudor et aliae huiusmodi faeces, art. 1]”* “Tra i prodotti del cibo superfluo in particolare il più vicino alla sostanza della natura umana è lo sperma, che è una “superfluità necessaria”. Ora, nel corpo umano risorto non ci sarà lo sperma, molto meno quindi potranno risorgere i capelli e le unghie. [ Infatti i capelli e le unghie sono prodotti del cibo superfluo come il sudore, l’urina e gli altri escrementi]”, versione latina e traduzione da pag. 279 da S. TOMMASO D’AQUINO, *La Somma teologica*, vol. 32, I novissimi: oltretomba e risurrezione, Edizioni Studio Domenicano, Bologna, 1985.

<sup>86</sup> Venti predominanti del bacino mediterraneo orientale, provenienti dal settentrione che soffiano nel periodo estivo.

<sup>87</sup> “*Ei si quidem circa canis exortum accedat aqua, ac tempestas, & Etesiae spiraverint, spes est cessationis, & ut autumnus salubris fiat: sin minus, periculum est, ne & pueri, & mulieres moriantur, minime vero senes.*” da *De aëre, aquis et locis*, VI [paragrafo 10], di Ippocrate, riportato a pag. 4 da GAL., II, 1565. “E se al sorgere del Cane sopraggiunge pioggia, tempesta e spirano i venti etesi, c’è speranza che tutto [e cioè le febbri violente] cessi e l’autunno sia salubre. Altrimenti c’è il pericolo che si verificino casi di morte tra i bambini e le donne, meno tra gli anziani”.

<sup>88</sup> Nel secondo libro, dopo aver parlato dell’origine dei mari e del rapporto con i fiumi, etc. si parla dei venti. Ecco i titoli espliciti dell’interprete dell’epoca di Neri: cap. IV “*Ventorum causae, ac generatio*”, cap. V “*Cur cessent venti quandoque moveantur. Unde, et quo tempore quisque flare soleat*”, cap. VI “*De ventorum situ, qui sint inter se contrarij: de ipsorum natura et complexionibus*” e proprio da qui la citazione: “*Porro flatus anniversarii (qui vocantur a Graecis Etesiae) transire apud Occidentalis plagae incolas ex septentrionibus in Thracias, Coros et Favonios (septentrio namque Favonius est) consuevere, incipientes autem in eos qui longe absunt*” “In seguito i venti annuali (che sono chiamati dai Greci etesi) mutano, per coloro che vivono in occidente, in Trascia, Cauro e Favonio ( infatti il Favonio è settentrionale), poiché originandosi dall’orsa (cioè da settentrione) finiscono fino ai venti più lontani”, pag. 499 da ARISTOT., 1559. Da notare la citazione del vento *anniversarius*, cioè il vento annuale, “I venti annuali [o etesie] detti dagli Inglesi *tradewinds*, venti del commercio, perché tanto bene lo favoriscono, spirano costantemente da levante a ponente in tutte le parti dell’oceano tra i tropici. Il vento annuale è il solo che soffia tutto l’anno dallo stesso lato”, pag. 122 da LUIGI GALANTI, *Geografia fisica e politica*, quarta edizione riformata ed accresciuta, Tomo I, Napoli, 1833. Mentre il vento *corus* è il *caurus*, cauro, vento di nord ovest, cioè il maestrale. Naturalmente il favonio è lo zefiro, tiepido vento primaverile. Il testo greco usa il termine ἀργέστας per indicare il vento *corus* e possiamo tradurre questo termine greco come “il vento che rende splendente o chiaro il cielo”, sempre riferendosi ad un vento di nord-ovest. Nel riportare quest’opera di Aristotele, per evitare un eccesso di parentesi quadre, citeremo sempre l’opera in questo modo: *Meteorologica*.

<sup>89</sup> I venti etesi sono nominati nel primo e secondo libro.

<sup>90</sup> Doveroso citare il padre degli storici, Erodoto di Alicarnasso (V secolo avanti Cr.), che nel secondo libro delle *Storie*, a proposito del Nilo, parla dei venti etesi, che soffiano appunto anche in Africa. II, 19 [1]ἐπέρχεται δὲ ὁ Νεῖλος, ἐπεὰν πληθῆ, οὐ μόνον τὸ Δέλτα ἀλλὰ καὶ τοῦ Λιβυκοῦ τε λεγομένου χωρίου εἶναι καὶ τοῦ Ἀραβίου ἐνιαχῆ καὶ ἐπὶ δύο ἡμερῶν ἐκατέρωθι ὁδόν, καὶ πλέον ἔτι τούτου καὶ ἔλασσον. τοῦ ποταμοῦ δὲ φύσις πέρι οὗτε τι τῶν ἰσρών οὗτε ἄλλου οὐδένος παραλαβεῖν ἐδυνάσθη. [2] πρόθυμος δὲ ἔα τάδε παρ’ αὐτῶν πυθέσθαι, ὅ τι κατέρχεται μὲν ὁ Νεῖλος πληθύνων ἀπὸ τροπέων τῶν θερινῶν ἀρξάμενος ἐπὶ ἑκατὸν ἡμέρας, πελάσας δὲ ἐς τὸν ἀριθμὸν τουτέων τῶν ἡμερῶν ὅπως ἀπέρχεται ἀπολείπων τὸ ῥέεθρον, ὥστε βραχὺς τὸν χειμῶνα ἅπαντα διατελεῖ ἐὼν μέχρι οὗ αὐτὶς τροπέων τῶν θερινῶν. [3] τούτων ὧν πέρι οὐδένος οὐδὲν οἶός τε ἐγενόμην παραλαβεῖν παρὰ τῶν Αἰγυπτίων, ἱστορῶν αὐτοὺς ἦντινα δύναμιν ἔχει ὁ Νεῖλος τὰ ἐμπαλιν πεφυκέναι τῶν ἄλλων ποταμῶν: ταῦτά τε δὴ τὰ λελεγμένα βουλόμενος εἰδέναι ἱστόρεον καὶ ὅ τι αὐρας ἀποπνεύσας μόνος ποταμῶν πάντων οὐ παρέχεται.

II, 20 [1]ἀλλὰ Ἑλλήνων μὲν τινὲς ἐπίσημοι βουλόμενοι γενέσθαι σοφῆν ἔλεξαν περὶ τοῦ ὕδατος τούτου τριφασίας ὁδοῦς: τῶν τὰς μὲν δύο τῶν ὁδῶν οὐδ’ ἀξίῳ μνησθῆναι εἰ μὴ ὅσον σημεῖναι βουλόμενος μόνον: [2] τῶν ἡ ἐτέρῃ μὲν λέγει τοὺς ἐτησίας ἀνέμους εἶναι αἰτίους πληθύνειν τὸν ποταμόν, κωλύοντας ἐς θάλασσαν ἐκρέειν τὸν Νεῖλον. πολλάκις δὲ ἐτησίαί μὲν οὐκῶν ἔπνευσαν, ὁ δὲ Νεῖλος τῷτο ἐργάζεται. [3] πρὸς δέ, εἰ ἐτησίαί αἰτίοι ἦσαν, χρῆν καὶ τοὺς ἄλλους ποταμούς, ὅσοι τοῖσι ἐτησίησι ἀντίοι ῥέουσι, ὁμοίως πάσχειν καὶ κατὰ τὰ αὐτὰ τῷ Νεῖλῳ, καὶ μᾶλλον ἔτι τοσοῦτω ὅσω ἐλάσσονες ἐόντες ἀσθενέστερα τὰ ῥέματα παρέχονται. εἰσὶ δὲ πολλοὶ μὲν ἐν τῇ Συρίῃ ποταμοὶ πολλοὶ δὲ ἐν τῇ Λιβύῃ, οἳ οὐδὲν τοιοῦτο πάσχοισι οἷόν τι καὶ ὁ Νεῖλος. “Il Nilo quando è in piena non inonda solo il Delta ma anche il cosiddetto territorio libico e in qualche luogo anche quello arabo fino a una distanza, da

entrambe le sponde, di due giorni di viaggio in media. Sulla natura del fiume non sono riuscito ad ottenere informazioni né dai sacerdoti né da nessun altro. Avrei molto desiderato che mi spiegassero per quale motivo il Nilo scorre in piena per cento giorni a cominciare dal solstizio d'estate, e poi, una volta vicino lo scadere di questo periodo, si ritira abbassando il livello delle proprie acque, tanto da restare in regime di magra per tutto l'inverno e fino al successivo solstizio d'estate; ma in proposito non ho potuto apprendere nulla dagli Egiziani. Io chiedevo loro in base a quale sua proprietà il Nilo abbia un regime contrario a quello degli altri fiumi. Questa era la domanda che rivolgevo a loro nel mio desiderio di imparare e chiedevo anche perché il Nilo è l'unico fiume dal quale non soffiano brezze. Alcuni Greci, desiderosi di segnalarsi per sapienza, hanno proposto a spiegazione del fenomeno dell'acqua tre diverse teorie, due delle quali non mi sembrano degne di nota al di là di una semplice menzione. La prima attribuisce le piene del Nilo all'azione dei venti etesi, che impedirebbero al fiume di sfociare nel mare; però spesso accade che il Nilo si comporti nell'identico modo senza che i venti etesi abbiano soffiato: inoltre, se la causa risalisse ai venti etesi, anche gli altri fiumi che scorrono in senso contrario alla direzione di quei venti sarebbero soggetti a un identico fenomeno, anzi maggiormente soggetti, in quanto essendo più poveri d'acqua presentano correnti più deboli. Invece esistono molti fiumi in Siria, e molti in Libia, che non si comportano affatto come il Nilo.”

<sup>91</sup> Giovanni Maria Zappi cita lo zio materno del Neri, Vincenzo Colonna, tra “*li eccellenti medici*” (ZAPPI, pag. 72). Per Vincenzo Colonna vedi anche in “AMST”, IV, 1924, pag. 263, n. d'ordine 41. Cfr. soprattutto SANTE VIOLA, *Storia di Tivoli dalla sua origine fino al secolo XVII*, Roma, 1819, tomo terzo, pag. 275, che parla della morte di Vincenzo Colonna, avvenuta il 15 ottobre 1591: “*Ne' pubblici registri della Città è chiamato Artium, et Medicinæ Doctor. Era infatti così profondamente versato nelle mediche cognizioni, che il suo nome non solo in Tivoli sua patria, ma in Roma eziandio era famoso, e ricercato*”. L'elenco dello Zappi può essere fatto risalire intorno al 1580.

<sup>92</sup> Il termine “fisico” si accompagna di solito con quello di medico, vedi l'imprimatur di questo volume “*Ego Prosper Martianus Medicus Physicus, etc.*”.

<sup>93</sup> Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico, pubblicò moltissimi libri sulle virtù delle acque, anche della nostra zona, ma il Neri lo cita soltanto a proposito della monumentale opera *De Naturali Vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum, libri septem Andreae Baccii Epidiani Medici...*, Romae, ex officina Nicolai Mutij, 1596. Interessante la dissertazione di AGOSTINO CAPPELLO, *Ragionamento per la restaurazione de' bagni minerali presso Tivoli*, in “Giornale Arcadico di Scienze, Lettere ed Arti”, Tomo LXXI, aprile-maggio-giugno, Roma, 1837, pp. 48-84. Partendo dalla notizia che un manoscritto del Bacci rinvenuto “*nell'archivio di essa città (Tivoli)*” e a lui inviato, non era inedito, Cappello riporta integralmente di Bacci il *Discorso sulle acque albule...rivisto dal proprio autore e ristampato di nuovo in Roma per Antonio Blado, stampatore camerale, 1563*, evidenziando che “*Quindi egli giudiziosamente mostrò ai cittadini di Tivoli le manifeste utilità che derivavano loro dalla ristorazione de' bagni in discorso, e cinque tiburtini proprietari statuirono alcuni fondi per principiare un'opera cotanto salutare*” (pag. 49). Entrano allora in gioco sia Tommaso Neri che suo zio Vincenzo Colonna (contemporaneo di Bacci). Della “*restauratione*” delle Terme, operata da Vincenzo Mancini, di cui parla Bacci, non rimane nulla, perché – dice Cappello – già Tommaso Neri, circa cinquant'anni dopo non ne fa assoluto cenno nel suo *De tyburtini aëris salubritate*; anzi il fatto che Neri non citi assolutamente Bacci nei ragionamenti sulle acque albule (vedi oltre), fa venire il sospetto a Cappello, pag. 83 seg., che “*Sembra quindi esservi stata qualcuna di quelle basse gelosie fra il Bacci ed il Colonna zio del Neri, altrimenti non sapremmo spiegare il suo silenzio. Imperciocché loda esso grandemente le virtù medicinali delle albule, ed i vantaggi sperimentati in alcuni suoi malati, onde poscia esclama: “O utinam profecto in animum tyburtinorum caderet haec balnea resarcire*” (pag. 102, Neri)

<sup>94</sup> La frequentazione di Bacci è giustificata anche dalla stesura delle sue note sulle acque albule.

<sup>95</sup> Dopo tre anni di carestia, tutta l'Italia fu percorsa nel 1590 al 1591 da un'epidemia di “tifo petecchiale”, che secondo le fonti provocò nella sola Roma circa 60.000 morti. A Roma morì a soli ventitré anni S. Luigi Gonzaga, che aveva contratto il contagio per assistere gli ammalati. Vedi anche nella successiva pagina 14. Per una testimonianza inedita sulla carestia vedi recentemente M. LUISA ANGRISANI, *Fonti storiche tiburtine del XVI secolo: il diario del gesuita Antonio Presutto*, “AMST”, LXXIV, 2001, pag. 206.

<sup>96</sup> “*Tumor maior nunquam circa corpus ullum fieret, nisi eius substantia ex duabus rebus altera affecta sit, vel ut à multo calore veluti infervescens fundatur, aut foris aliquam novam substantiam affumat, cum enim funditur, in spiritus vertitur & refrigerata pristinum tumorem resumit facile.*” “Un tumore più grande non attaccherebbe mai nessun corpo, se la base di esso non sia stata colpita da una di queste due cose, o perché si diffonda quasi bollendo per eccessivo calore, o perché acquisisca dal di fuori qualche nuova sostanza; quando si diffonde si tramuta infatti in spirito e i rimedi rinfrescanti guariscono facilmente il tumore di cui si parlava prima”, da GAL., III, 1549, pag. 330. Galeno usa i termini “*tumor maior*” in quanto il tumore è innato anche nei corpi delle persone sane, massimamente è presente nelle persone obese. Tale vocabolo è naturalmente transitato nella terminologia medica moderna come massa, ed infatti il termine è spiegato da Galeno sempre nello stesso capitolo, all'inizio: “*...[Graeci] onci vocabulo utuntur: sic enim Graeci spatium in longitudinem, latitudinem, et profunditatem nominarunt (Latini tumorem appellant) ...quae res non aegrotis solum in parte qualibet, sed etiam ipsis sanis inest: nam & obesi aucti sunt supra naturam in profunditatem et latitudinem.*” “[I Greci] usano la parola massa, così infatti i Greci chiamarono il gonfiore in lunghezza, larghezza e profondità (i Latini lo chiamano tumore) ...ed il tumore non solo è presente nei malati in qualsiasi parte, ma è innato anche nelle persone sane; infatti soprattutto le persone obese presentano una estensione innaturale in profondità e in larghezza:”, ibidem

<sup>97</sup> *Fen* è una voce araba impiegata da Avicenna; il suo *Canone della medicina* è diviso in cinque grandi libri, ognuno dei quali è diviso in trattati (*fen*), che si articolano a loro volta in capitoli e paragrafi. In particolare la *fen* II riguarda la patologia generale, esplicita attraverso la cause ed i sintomi delle malattie (“*De divisione egritudinum et causarum et accidentium universalium*”)

<sup>98</sup> *Liber Canonis*, I, *doctrina* II, cap. 4, intitolato appunto “*De iudicijs temporum, et eorum mutationibus*” “Opinioni sul tempo ed i suoi cambiamenti”; “*...Et ex complexionibus aëris dignior, ut convertatur ad putrefactionem est calidi et humidis aëris complexio. Plurimum vero eius, quod accidit de mutationibus aëris non fit nisi in locis diversorum situum et profundis: et minus fit in locis aequalibus et in altis proprie. Et est conveniens, ut tempora, sicut debent, proveniant, et ut sit aestas calida, et hyems frigida, et similiter unumquodque tempus...*” “Fra le costituzioni dell'aria, quella umida e calda è la più disposta affinché diventi aria putrefatta. Questo cambiamento dell'aria in putrefazione avviene soprattutto in località di altitudini diseguali ed infossate; avviene meno in località pianeggianti ed elevate. Ed è tipico che il tempo in cui deve accadere questo cambiamento sia caratterizzato da un'estate calda e da un'inverno freddo e allo stesso modo in qualunque stagione dell'anno ...”, pag. 32 da AVICEN., 1562.

<sup>99</sup> Vedi la nota precedente.

<sup>100</sup> Si tratta del *De Tiberis inundatione medica disputatio. Auctore Marsilio Cagnato. Epidemia Romana, disputatio scilicet, de illa populari aegritudine, quae anno 1591. & de altera, quae anno 1593. in urbem Romam invasit, eodem auctore*, Romae, apud Aloysium Zannettum, 1599. La parte cui si riferisce Neri inizia da pag. 25 con il titolo “*Romana Epidemia descriptio scilicet, et examen vulgaris aegritudinis, quae in Urbe anno 1591. & alterius, quae anno 1593. orta est*”. Il cap. I da pag. 26 ha per titolo invece. “*Morbi, qui in Urbe Roma hoc anno 1591. grassatur, brevis enarratio*”. L'inquadratura è la seguente: “*Circiter idus Ianuarias huius anni 1591. coeperunt Romae apparere febres acutae, & his praecipue notis insignitae, maculae in cute rubentes, quas vulgarissimo vocabulo appellant, Petecchie: capitis dolor vehemens: oris siccitas, eaque maior, quam sitis: auditus gravitas, cum aurium dolore potius, quam tumore: delirium, quale in phreniticis...Nullum aetatis, sexusque discrimen: viri tamen magis, quam mulieres, & iuvenes magis, quam senes, laborarunt, & occiderunt...*” “Intorno alle idi di gennaio [13 gennaio -n.d.c.] del presente anno 1591 cominciarono ad apparire a Roma delle febbri acute, e che si distinguevano soprattutto per queste caratteristiche: macchie rosse sulla pelle, che chiamano *Petecchie* con un vocabolo volgarissimo, forte dolore di testa, secchezza di fauci, maggiore rispetto alla sete, difficoltà nell'udito, con un dolore nelle orecchie piuttosto che un gonfiore, unito ad un delirio come nei frenetici [*malati mentali, il termine freniatria indica lo psichiatra-n.d.c.*] ... Non esisteva distinzione di età e di sesso: tuttavia di ammalarono e morirono di più gli uomini che le donne, e di più i giovani rispetto ai vecchi...”, pag. 26 sg. da CAGN. *Epidemia Romana*. Il cap. II, da pag. 28, ha per titolo “*In hoc morbi genere nihil novi observatum esse*”, mentre il cap. III, da pag. 33, intitolato: “*De causis eiusdem morbi*” interessa proprio per la citazione: “*Nunc sequitur, ut de morbis eiusdem origine disseramus, hoc vero est, causam effectricem illius indagare, exponereque in eum finem, ut intellegere valeamus, cur hoc anno morbus hic exortus sit,*

& cur popularis, & σπιδήμιος fuerit. Ea vero genere duplex est, externa videlicet altera, & altera interna. Externa, quae veluti principium primum est, movensque immotum, quodque ad cavendum, si cognitum sit, maxime conducit. Interna vero, quae movens motum dici potest, & materiae quoque vicens subire videtur. Agamus igitur externa primum, quae natura, atque tempore alteram praecedat. Quoniam autem communis morbus communem quoque debet causam habere: communis autem fuit caritas annonae (quamobrem fame, & inedia, & ciborum pravitate multi perierunt) idcirco nonnulli sibi persuasissent facile, huius mali causam fuisse inedia, pravosque cibos, panem praesertim insuetum, & nobis ob admistas sordes valde infestum... Verum huius causae nulla est ratio habenda: quoniam morbus hic non in eos tantum invasit, qui duriter viciantur, & sordidissimo illo pane vesci coacti sunt: sed eos quoque, qui laute, ac delicate, & in omnium rerum ubertate vixerunt, & pane siligineo semper alti sunt, & apprehendit, occidit. Causam igitur fuisse oportet, quae communis omnibus esse potuerit, & omnes cuiuscumque ordinis, & sexus afficere. Aëris igitur maleficio exortum statuendum est. Cum enim id, quod morbos facit, attingere necessario nos debeas, nihil est, quod omneis aequae tangat, atque aër, quod est notissimum. quod igitur publicus, & popularis hic morbus exstiterit, aëri acceptum refertur. Cur autem hoc anno praesertim, non autem superioribus, hoc evenerit, iam expediendum est. Opinor autem, meminere negaturum, debuisse hoc anno aëris statum, & morbiferum esse, & annorum, qui elapsi sunt, constitutioni, dissimilem, & oportere investigari, qui huic anno acciderit, quod annis superioribus non evenerit. Quoniam autem non est hoc loco ars universa tractanda, multa sunt ex alijs sumenda, quaedam dumtaxat hoc loco sunt peculiariter exponenda. Sumendum est autem ex Hippocrate 3. aphorism. 1. Mutationes temporum, videlicet ab Hyeme transitum ad Ver, à Vere ad Aestatem, ab hac ad Autumnum, & hinc ad Hyemem morbos producere, item sumendum ex eodem 3. aphorism. 1. In singulis temporibus magnas fieri mutationes frigoris, & caloris, humoris, & ariditatis. Vere scilicet nonnumquam frigidius, nonnumquam calidus coelum est, quam Veris natura postulat, aestate item, & caeteris anni partibus, praetera, ex eodem similiter 3. aphorism. 10. Morbos incostantes, seu incertos, iudicatu difficiles in temporibus nasci incertis, & propriam ac suam temperationem non servantibus, ut Galenus exposuit 3. aphorism. 9. Demum sumimus, Autumno morbos nasci maxima ex parte acutissimos, & lethales de quibus sententijs non est pluribus hoc loco disserendum. Annum salubrem Hippocrates libro de aëre, aquis & locis docet esse, cum stant ratione signa in astris orientibus, & occidentibus ... "Ora bisogna indagare per ricercare le cause dell'origine di quella malattia, e cercare di capire, affinché possiamo comprendere per quale motivo questa malattia sia nata e perché sia stata così diffusa tra il popolo ed epidemica. La causa è duplice, una esterna, l'altra interna. Quella esterna possiamo considerarla come il principio iniziale, e si muove immutabile, ed una persona se ne deve guardare, perché se tale causa sia conosciuta, se ne può giovare al massimo per evitare la malattia. Quella interna in verità si può dire che si manifesti in maniera diversa e sembra subire anche le condizioni della materia che va a colpire. Trattiamo innanzitutto la causa esterna la quale, per natura e per tempo, precede la seconda, poiché infatti una malattia comune deve avere anche una causa comune ... causa comune fu infatti la carestia (a cagione della quale molti morirono per fame, per inedia e per cibi poco adatti); per questo motivo molti si erano persuasi facilmente che la causa di questa malattia fossero l'inedia, cibi cattivi, pane del tutto inconsueto, e che noi consumavamo infettato per lordura aggiunta ... In verità non c'è nessuna spiegazione per questa causa: poiché questa malattia non colpì soltanto quelli che si nutrivano in maniera infima ed erano costretti a cibarsi di quel pane spregevolissimo, ma colpì ed uccise anche quelli che si nutrivano lautamente e in mezzo a tutte le delicatezze e vivevano in ogni abbondanza, e si nutrivano ogni giorno di pane fatto col più puro frumento. Bisogna dunque che ci sia una causa, che sia potuta essere comune per tutti, e che colpisse tutti indipendentemente dal rango, dall'età e dal sesso. Si deve dunque ritenere che il morbo sia nato per la cattiva qualità dell'aria. Poiché tu devi necessariamente consultare noi se devi parlare di ciò che produce la malattia, non esiste nessuna causa, e questa è cosa conosciutissima, che colpisca in maniera eguale tutti quanti e questa è l'aria. Infatti viene riconosciuto che l'aria è quella che abbia provocato questo morbo pubblico e popolare. Ormai però dobbiamo trattare perché specialmente in quest'anno, non in quelli precedenti, ci fu questo avvenimento. Penso infatti, e nessuno lo potrà negare, che la condizione dell'aria di quest'anno sia stata pestilenziale, e dissimile per composizione a quella degli anni che sono fuggiti via e di conseguenza bisogna investigare su quello che accadde in quest'anno, che non accadde negli anni precedenti. Poiché non possiamo e non dobbiamo esaminare tutta questa materia nel presente passo, molte cose possiamo prendere da altri, non andando però più in là dei concetti che rientrano in maniera particolare in questo discorso. Bisogna prendere infatti quanto espresso da Ippocrate negli Aforismi 3, 1. I cambiamenti del tempo, vale a dire nel passaggio dall'inverno alla primavera, dalla primavera all'estate, da questa all'autunno e da questo ancora all'inverno, causano malattie, come ripete nello stesso aforisma ["Mutationes temporum potissimum pariunt morbos: & in temporibus magnae mutationes, aut frigoris, aut coloris: et alia pro ratione, eodem modo" pag. 19 da GAL., extra, 1565, "Producono malattie soprattutto i mutamenti di stagioni e all'interno di esse grandi sbalzi da caldo al freddo e così le altre cose che hanno un andamento analogo". Ippocrate usa il termine μεταβολαί, per indicare sia il passaggio di stagione vero e proprio sia i mutamenti climatici che avvengono nell'ambito di una medesima stagione - n.d.c.]. Nelle singole stagioni vi sono grandi cambiamenti di freddo, di caldo, di umido e di secco. In primavera talvolta il cielo è piuttosto freddo, talvolta caldo, rispetto a quanto richiede la natura della stessa primavera, in estate e nelle rimanenti stagioni dell'anno allo stesso modo; inoltre, sempre dallo stesso Ippocrate, occorre considerare l'aforisma 3, 10 ["Autumnus tabidis malus", pag. 20, "L'autunno è dannoso per coloro che versano in gravi condizioni" - n.d.c.]. Si deve dichiarare che le malattie che non colpiscono periodicamente e non note nascono pericolose in tempi non fissi, che non conservano una propria caratteristica stagionale peculiare, come espose anche Galeno Aforismi 3, 9, ["Autumno morbi acutissimi, atque exitiales, maxima ex parte. Ver autem saluberrimum, & minime exitiale", ibidem, ] dal quale prendiamo soltanto la sentenza che in autunno nascono, in grandissima parte, malattie acutissime e letali; ma di queste sentenze non dobbiamo dissertare di più. Ippocrate nel libro sull'aria, sulle acque e sui luoghi dice che è salubre quell'anno quando le stelle siano rivolte verso oriente ed occidente ...", pp. 33-36 da CAGN. Epidemia Romana. Si continua poi a parlare della peculiarità delle stagioni: "Cum igitur annus huiusmodi fiet, morbi vel non erunt, vel pauci, vel denique temporibus congruentes, & familiares, faciles indicatu. ut è contrario, si divers fuerit anni constitutio ab ea, quae modo ex Hippocrate descripta est" "Si può dichiarare che nel momento che l'anno si comporta in questo modo, o non vi saranno malattie, o ve ne saranno poche, oppure infine conformi alla stagione, conosciute e facile da curarsi; mentre accadrà la cosa contraria, se la condizione del tempo di quell'anno sarà diversa, come fu descritta da Ippocrate", ibidem, pag. 39. "Non est etiam alienum expendere, utrum ad hoc morbis genus excitandum Tiberis inundatio contulerit, quae annis duobus proximus contigit humilioribus urbis locis, iuxta ipsum Tiberim" "Non è anche inopportuno valutare, se abbia contribuito, per provocare questo genere di malattia, l'inondazione del Tevere, che due anni prima aveva raggiunto i luoghi più bassi di Roma, situati accanto allo stesso Tevere", ibidem, pag. 41. Si continua poi con il cap. IV, pag. 43 "De sede affecta eiusdem mali", cap. V, pag. 44 "Utrum contagio morbus idem communicaretur", cap. VI, pag. 48 "Utrum timendum sit, ne gravior aestate, morbus evaderet", cap. VII, pag. 50 "Quae praesidia in eiusdem morbi curatione contulisse visa sint". Si passa poi all'anno 1593 da pag. 59 "Brevis morbi eius descriptio qui hoc anno MDXCIII per urbem vagatur". Ecco allora nel cap. I la descrizione "Post Idus Iunias, ipso pene Solsitio, febres coepere quaedam observari in adolescentibus, praesertim, ac iuvenibus, continuae quidam, sed valde breves, ut quae uno vel altero die in plerisque remitterent, & in alijs triduo, aut, ad summum quattriduo... Sanantur multii victus moderatione, vino, carnibus, victuque reliquo pleniore sibi temperantes:..." "Dopo le Idi di gennaio quasi nello stesso solstizio, si cominciò a notare alcune febbri negli adolescenti, soprattutto nei giovani, ininterrotte, ma assai brevi, così che in uno o in due giorni guarivano per la maggior parte dei malati, mentre in altri in tre, al massimo quattro giorni ... Molti guarirono grazie alla moderazione nel cibo, nel vino, nelle carni ed usando una saggia moderazione nel resto del cibo ...", ibidem, pag. 59. Si prosegue poi con il cap. II, pag. 61 "Morbi natura, et causae" tra le quali rientra l'aria "... Qui enim communes sunt, eos communem causam habere oportet effectorum, vel aërem, vel huius generis aliam, ..." ibidem, pag. 61 "Est igitur hic morbus ab aëre, vel autore precipuo, vel quasi vehiculo, ac sequestre, cum coelum sit effector princeps. Quid vero in aëre, atque in coelo fiat, quamobrem hi morbi orientur, res est, quam umani vis ingenij ossequi non potest, sed nec loci huius est disputare, utrum huius, & similium morborum causa sit aër primaria, an vero à coelo vim occultam aliquam assumat;..." "Questa malattia deriva dunque dall'aria, o come causa principale o come quasi strumento di trasporto, e mediatrice, se si accetta che il cielo sia l'autore primo. Che cosa ci sia in verità nell'aria e nel cielo, per cui nascono queste malattie, è una cosa che la potenza dell'ingegno umano non può comprendere, ma non è questo il luogo dove possiamo disquisire quale delle due cause sia quella principale e cioè se l'aria sia la causa di simili malattie oppure prenda una qualche forza nascosta dal cielo", ibidem, pag. 63; segue poi il cap. III, pag. 66 "Morbi communes an valeant praesagiri", cap. IV, pag. 71 "Praesagium".

<sup>101</sup> Già citato il passo a pag. 10; vedi pag. 405, da ARISTOT., 1559, già riportata.

<sup>102</sup> Nel capitolo I del IV Libro: "...*Quocirca et reliqua omnia, praeter ignem, putrent: etenim terra, et aqua, et aër, putrescunt: nam haec omnia, igni materia sunt: est autem putrefactio proprii naturalisque caloris in unoquoque humido existentis ab extranea caliditate corruptio: haec autem est, quae in eo quod circumfunditur, ac continet, existit. Quare cum caloris defectu patiatur frigidum omne, quatenus eiusmodi potentiam desyderat, ambo utrique putrefactionis, causae erunt, et putrefactio frigiditatis propriae, et caliditatis peregrinae communis affectio*" "Perciò anche tutti gli altri corpi si putrefanno, ad eccezione del fuoco, ed infatti terra, acqua ed aria si putrefanno, e tutte queste cose sono materia rispetto al fuoco. Infatti la putrefazione è la corruzione del calore proprio e secondo natura in ciascun corpo umido da parte di un calore esterno, che è quello dell'ambiente circostante. Per la qual cosa, quando avviene una mancanza di caldo, poiché tutto ciò che manca di questo è freddo, la putrefazione in questo caso sarà un fenomeno risultante da entrambe le cause, cioè il freddo interno ed il calore esterno", pag. 537 da ARISTOT., 1559.

<sup>103</sup> Il capitolo XXV si intitola appunto "*Quae ad aërem pertinet*" ed in quest'ambito la questione 20 così recita: "*Cur aqua et terra putreant, aër et ignis non putreant? an quoniam omne, quod putret, calidissimum fiat necesse est? igne autem calidius nihil est. An quia refrigerari prius oportet, quod putredinem concepturum est? ignis autem calidissimus semper est, aër vero igne refertus est: nihil autem putret, cum calidum est, sed refrigeretur ante oportet, quam putreat. At aqua et terra vicissim modo calida modo frigida effici possunt*" "Perché l'acqua e la terra possono imputridire, l'aria e il fuoco no? Forse perché ciò che si decompone è necessario che diventi caldissimo? Niente infatti è più caldo del fuoco, oppure perché quello che sta per putrefarsi deve prima raffreddarsi? In verità il fuoco è sempre caldo, l'aria, da parte sua, è piena di fuoco: niente si decompone quando è caldo, ma bisogna che si raffreddi, prima di decomporre. Ora l'acqua e la terra [e l'aria] possono riscaldarsi o raffreddarsi", pag. 458, da ARISTOT., III, 1831. Anche questa versione latina, come le successive per quest'opera di Aristotele, è di Theodoros Gaza (1400-1475); occorre solo notare che Aristotele afferma che tutto è soggetto a putrefazione, eccetto il fuoco; così anche "terra, acqua e aria si putrefanno", *Meteor.* IV 1, 379 a 14 s. ("*Quocirca & reliqua omnia, praeter ignem putrent. etenim terra & aqua & aër, putrescunt*", pag. 44 da ARISTOT. 1550); d'altra parte la questione 20 è abbastanza confusa, perché Gaza non traduce il termine ἀήρ che appare nell'ultima riga del testo greco.

<sup>104</sup> Sempre il capitolo I "*...principio igitur universalis simplex absolutaque et naturalis generatio, atque ei opposita per naturam corruptio, ab his potentiis efficitur. ipsae ergo in plantis animantibusque et eorum partibus insunt*" "Per prima cosa dunque la generazione assoluta ed il mutamento naturale sono opera di questi fattori, così come l'opposto fenomeno della corruzione secondo natura; ed esse riguardano le piante, gli animali e le loro parti", pag. 197 da ARISTOT., III, 1831; preferiamo questa trascrizione, perché quella in ARISTOT., 1599, pag. 536, è poco chiara.

<sup>105</sup> Il titolo del cap. 9 è "*De impressionibus aerearum mutationum malarum cursui naturali contrariarum*" "Le rappresentazioni dei cattivi cambiamenti dei vari tipi di aria contrari al loro corso naturale" e contiene una lunga dissertazione sulla "corruzione" dell'aria che può condurre alla malattia: "*Mutationes vero naturam egredientes sunt: aut propter conversionem in substantia aëris factam: aut propter conversionem in qualitatibus ipsius. Quod vero in eius existit substantia est, ut eius substantia ad malitiam convertatur, non ideo, quae aliqua suarum qualitatium valde fortior facta fuerint augmentum vel diminutionem: et haec est pestilentia. Et est putrefactio, quae accidit aëri, similis putrefactioni aquae stagnantis foetidae. Nos nanque cum aërem dicimus, nolumus dicere aërem simplicem nudum: quoniam ipse non est aër, qui nos circumdat, & si inventus fuerit purus, fortasse erit alius. Ipse enim & unumquodque simplicium nudorum non putrescunt, sed aut in sui qualitate, aut in sui substantia in aliud convertitur simplex, sicut aqua convertitur in aërem. Cum autem aërem dicimus, nolumus dicere nisi corpus, sparsum in spatio. Et est corpus commistum ex aëre certificato, & partibus aqueis vaporosis, & partibus terreis elevatis in fumo, et pulvere et partibus igneis*" "D'altro canto però i cambiamenti che superano il limite di natura avvengono o per cambiamento determinato nella sostanza dell'aria o per cambiamento nella qualità della stessa. Però ciò che ne risulta è una sostanza, tale da modificare in male la sostanza stessa, non perciò alcuna delle sue qualità resa molto più forte potrebbe determinare un aumento o diminuzione; anche questa è una pestilenza. E' putrefazione ciò che accade nell'aria, simile alla putrefazione di acqua stagnante fetida. Quando infatti noi parliamo di aria, non intendiamo dire aria pura e semplice, poiché non è aria quella che ci circonda e se la si scoprirà pura, forse sarà un'altra. Infatti qualsiasi elemento semplice in sé non imputridisce, ma o cambia in altro semplice nella sua qualità o nella sua sostanza, come l'acqua si converte in aria. Quando però diciamo aria non intendiamo dire se non un corpo disperso nello spazio. Ed è corpo mescolato con aria vera e propria e particelle di vapore acqueo e particelle di terra sublimata in fumo e polvere e particelle di fuoco", pag. 34 da AVICEN., 1562.

<sup>106</sup> Naturalmente Galeno, proprio all'inizio del volume, si riferisce alle carestie al tempo dell'impero romano, probabilmente a quelle del 162 d. Cr. e del 175 d. Cr. che imperversarono in varie regioni: "*Annonae caritas assidua, quae non paucos ab hinc annos multas nationes Romano Imperio subditas afflixit: ijs qui non omnino rudes imperitiae sunt, plane significant, quantam vitiosi corporis succi (Graeci cacochymia dicunt) [κακοχυμία, letteralmente cattiva condizione o produzione degli umori-n.d.c.] ad gignendos morbos vim habeant. Nam qui intra urbes degebant (sicuti moris est) dum sibi aestate pararent, quae in proximum annum victui suffectura essent, universo ex agris frumento hordeoque, fabis lentibusque asportatis, cereales reliquos fructus quos legumina & chedropa [nel testo greco ὄσπρια, verosimilmente i farinacei non usati per la panificazione e χεδροπία, i legumi-n.d.c.] appellent, eorum etiam partes in urbes advecta, agricolis relinquebant. Quae cum illi per hyemem consumpsissent: mali succi alimentis, toto vere vesci coacti sunt. Teneris nanque fructibus, arborumque germinibus, & extremis ramulis, tum bulbis, & mali succi plantarum radicibus aiebantur. Agrestia quoque olera, & quicquid sors illis uberius obtulerat, utpote herbas fere omnes virentes decoctas, quas nemo unque prius degustaverat, ad satietatem semper edebant. Ea propter cernere erat nonnullos ultimo vere, sed fere omnes ineunte aestate, multimodis variisque per cutim ulcerib. laborantes. Ex his nanque alia erysipelatode, alia erant phlegmonode, alia ad herpetis similitudinem serpentina, nonnulla imperiginem, vel scabiem quasi, & lepram referre videbantur. Sed ex his quae sese mitissime percitum extulerunt, vitiosos humores ex ulceribus, & imis corporis partib. extraxerunt. Quorum vero nonnullis instar carbunculi, aut phagedaenae cum febre acciderent: multos quidem longo tempore sustulerent: vixque paucissimi ita affecti mortis periculum evaserunt ...*" "Le persistenti carestie, che per non pochi anni da questo punto in poi afflissero molte nazioni soggette all'impero romano, hanno dimostrato chiaramente agli uomini non del tutto insensati quanta influenza abbiano gli umori non salutari (che i Greci chiamano cacochymia) sull'insorgere delle malattie. Infatti gli abitanti delle città avevano l'abitudine di raccogliere durante l'estate provviste sufficienti per tutto l'anno successivo, asportando dai campi tutto il grano insieme all'orzo, alle fave e alle lenticchie, lasciavano ai contadini i rimanenti frutti della terra che chiamano farinacei e legumi, dopo averne comunque portato in città una certa quantità. Gli uomini della campagna, dopo aver consumato durante l'inverno gli alimenti lasciati loro, erano costretti a nutrirsi di cibi non salutari durante la primavera, mangiando germogli e gemme di alberi e di cespugli, e bulbi e rizomi di piante dagli umori non salutari. Ingoiavano inoltre in gran quantità, fino a satollarsene, le cosiddette verdure selvatiche disponibili in gran copia, come pure cuocevano e mangiavano erbe verdi di ogni sorta, che prima non avrebbero mai assaggiato. Era possibile allora vedere alcuni di loro verso la fine della primavera, e quasi tutti all'inizio dell'estate, colpiti da moltissime ulcerazioni diffuse sulla pelle e presentanti in tutti la stessa forma, ma alcune simili ad erisipela [malattia infettiva da streptococco, caratterizzata da infiammazione acuta della pelle -n.d.c.], altre a flemmoni [infiammazione diffusa del tessuto connettivo -n.d.c.] o ad herpes, altre ancora ad empitigini [infezione acuta piogenica riguardante gli strati superficiali della cute -n.d.c.], a scabbia e a lebbra. Tra queste, le forme più benigne, fiorendo sulla pelle, sollevano mandar fuori dalle profondità delle viscere l'umore non salutare; altre invece, siccome si trasformavano in carbonchi [gravissima malattia infettiva degli erbivori, trasmettibile anche all'uomo, caratterizzata dalla comparsa di pustole ed edemi nastro -n.d.c.] ed ulcerazioni cancerose con febbri [così traduciamo φαρδαίνικα -n.d.c.], sollevano uccidere pazienti, e solo pochissimi a stento si salvavano, ma dopo molto tempo ...", colonna 129, da GAL., II, 1549.

<sup>107</sup> Riporto un ampio passo del *commentarius primus* fatto da Galeno sul primo libro dell'opera di Ippocrate: "...*Cum autem tres sint causae à quibus morbi auspiciantur, una quidem in iis quae offeruntur: altera vero in iis quae fiunt: & tertia in iis quae extrinsecus incidunt: per unamquamque sanè communes morbi fieri consuevere, ac praesertim quidem per affectum aëris nos ambientis. Non enim frequenter accidit ut per ingestos cibos morbus communis civitatem, vel nationem, vel exercitum pervadat: sicut neque per communes tum occupationes tum labores. At continens nos aër si immoderatus calefiat, vel frigescat, vel siccescat, vel humescat, corporum symmetriam, quae sanitas est, confundit, interturbat, ac corrumpit*"

“Infatti sono tre le cause dalle quali iniziano le malattie, la prima dalla contrapposizione degli opposti, la seconda dalla natura delle cose che sono proprie, la terza dalle cose che provengono da fuori; a causa di ciascuna di esse sono soliti arrivare morbi, e soprattutto a causa della condizione dell'aria che ci circonda. Non accade infatti frequentemente che un morbo comune attacchi una città, una nazione o un esercito a causa dei cibi che vengono ingeriti, così nemmeno a causa di occupazioni o fatiche che di solito vengono svolte. Ma l'aria che ci circonda sconvolge, disturba e corrompe la simmetria dei corpi, se quest'aria eccessivamente sia calda, o fredda o umida”, pag. 100, da GAL., III, 1565. Successivamente ampia parte è dedicata all'influenza delle stagioni sulle malattie.

<sup>108</sup> Per una dissertazione su questi termini ad opera di Galeno, vedi il suo commentario ad Ippocrate, *ibidem*.

<sup>109</sup> “*Cum vero morbus unus pervagatur, tunc certe victilitate causa non sunt, sed illud, quod spiramus, si quidem clarus est, morbosam quandam exhalationem spirare, in sesequae habere, tunc autem homines admoneto, ne victum mutari, cum morbi causa non sit, sed corpus sanum, extenuatumque conservent*” “In verità quando si diffonde una sola malattia e di tal genere non è certamente a causa del regime alimentare, ma di quello che respiriamo, perché nell'aria spira una qualche esalazione, che abbia qualcosa dentro di sé; allora ammonirete la popolazione che non cambi regime alimentare, perché non è questo causa della malattia, ma conservino il corpo sano e asciutto”, pag. CC, da HIPPOCRATE, Roma, 1525.

<sup>110</sup> Nel secondo libro, a partire dal cap. IV si parla dei venti, come già abbiamo accennato, “*Ventorum causae, ac generatio*”, poi ancora nel V “*Cur cessent venti...*”, dove si ritrova la citazione di Tommaso Neri: “*Ad summam venti tranquillitas duabus de causis provenire solent. Nam aut quia exhalatio frigoris beneficio exstinguitur (ut fit cum validum gelu coortum est) aut quia aestus opera elanguescit*” “La tranquillità dell'aria, dovuta a mancanza di vento, deriva da due cause. Infatti o l'esalazione si estingue per il freddo (come quando vi è una forte gelata) o viene distrutta da una grande calura”, pag. 489, da ARISTOTELE, 1559. Si continua poi nel VI capitolo parlando “*De ventorum situ*”.

<sup>111</sup> Paragrafo 24: “*Qui locum, regionemve montanam, asperam, altam, aquosamque colunt, temporumque mutationes multum differentes apud illos fiunt, par est, illic magnas corporum Formas esse, laboriosas, exercitatas, fortesque suapte natura reddi, hasque naturas valde feras, faevasque esse. Qui loco vero curva, pratensis, herbosave, & aestuosa tenent, calidique Venti magis, quam frigidi illic spirant, calidis, tepidisque aquis utuntur, magni quidem hi non sunt, nec communes, sed lati potius, & carnosii, capillisque atris, fuscisque magis ipsi, quam albi nascuntur, pituitosique minus, quam biliosi suapte natura sunt. Fortitudo autem, & exercitatio potius in animo, quam in corpore viget, ...*” “Coloro che abitano un territorio montuoso, aspro, elevato e ricco d'acqua. e sono soggetti a grandi differenze nel mutamento delle stagioni, è naturale siano di grande corporatura, predisposti alla fatica e al valore; tali nature presenteranno, in misura notevole, selvatichezza e bestialità. Coloro che invece abitano territori infossati, ricchi di prati, afosi, dove soffiano di più i venti caldi che quelli freddi, e utilizzano acque calde o tiepide, non potranno essere grandi di statura e ben proporzionati, saranno più sviluppati in larghezza, carnosii, neri di capelli, di colorito più tendente al nero che al bianco, più biliosi che flemmatici. Rispetto al primo tipo, saranno di animo naturalmente meno portato al valore e alla fatica; ...”, pag. XLI, da HIPPOCRATE, 1525.

<sup>112</sup> Oribasio di Pergamo (325-403) studiò medicina ad Alessandria e, dopo alcuni anni trascorsi in Asia Minore, divenne, nel 355, medico personale del futuro imperatore romano Flavio Claudio Giuliano che lo portò con sé prima in Gallia, poi in Oriente. Caduto in disgrazia dopo la morte di Giuliano (363) per aver appoggiato la politica anticristiana dell'imperatore, fu richiamato dall'imperatore Valente continuando a svolgere la sua professione fino ad età avanzata. Scrisse *Collectiones medicae*, un'enciclopedia medica in 70 libri. Il lavoro di Oribasio in gran parte è composto di sommari dai trattati medici del periodo romano, ora perduti: soprattutto vi è un riassunto dei testi di Galeno, con un'aggiunta dei propri commenti.

<sup>113</sup> Il capitolo 24 del VI libro del *Synopseos* (dal verbo greco συνοράω, cioè “vedere insieme, con un unico sguardo”, estratto dalle *Collectiones medicae* in quanto, nel seguire gli studi medici di suo figlio, Oribasio si era reso conto della necessità di un compendio che contenesse intenzionalmente solamente l'essenziale dell'arte medica e portò in forma concisa l'esperienza maturata, con un esame, ad esempio della ginnastica, delle varie malattie e naturalmente delle varie diete, delle cure per i bambini, etc.) è dedicato a “*De morbis publicis*”, e riteniamo opportuno riportare il capitolo stesso dall'inizio, prima di arrivare all'aria, proprio per far comprendere il sunto che si ritrova nel *Synopseos*: “*Morbos publicos, communesque nominant, qui multis simul accidunt: quorum ut origo, ita etiam est causa communis. Cibi igitur communes pravi, communes morbos pariunt: potio item aquae vitiatas, nimiae ferumnae, consueti labores omissi, inedia, repletio dum fames vagatur, aut cum summa est annonae vilitas: regionum quoque naturae communes morbos inferunt, quae interdum palustres sunt, nonnunquam barathrum vicinum habent, quod exitiosum, pravumque vaporem exhalat, atque haec quidem accidere continenter consueverunt. Aër vero nos circumstans, qui tum calidior, quam par est, tum siccior, tum frigidior, tum humidior effectus, naturas nostras continuo mutat: in alias namque causas neque omnes simul incidimus, neque in eis totos dies versamur: aër nos ambiens, & omnibus est foris circumfusus: & per inspirationem attrahitur: ergo necesse est corpora animantium pro aëris temperaturae commutationibus affici...*” “Chiamano malattie universali ed ordinarie quelle che colpiscono molte persone nello stesso tempo: l'origine di queste, così come la causa, è comune. Cattivi cibi ordinari generano malattie ordinarie: anche il bere acqua infetta, eccessive fatiche, il trascurare i consueti lavori, l'inedia, il riempirsi di cibi mentre la carestia si diffonde, oppure un eccessivo ribasso del prezzo dei viveri; anche la natura dei luoghi influisce sulle malattie ordinarie; quelli che di quanto in quanto diventano paludosi, talvolta sono situati presso un baratro che esala vapore mortifero e nocivo, e queste cose sono solite accadere senza interruzione. In verità l'aria che ci circonda talvolta è piuttosto calda, come è naturale, talvolta piuttosto secca, talvolta piuttosto fredda, talvolta diventa più umida, con il risultato di cambiare continuamente la nostra natura; infatti non ci imbattiamo in altre cause né in tutte insieme contemporaneamente né da quelle veniamo tormentati tutti i giorni; l'aria che ci circonda e ci ha avviluppato tutti quanti dal di fuori viene attratta con la respirazione; perciò è necessario che i corpi degli esseri animati vengano abituati secondo i cambiamenti della temperatura dell'aria”, pag. 326 seguente da ORIBASIO, 1554. Apprezzabile perciò il sunto, tipo *Bignami* d'epoca.

<sup>114</sup> *Paulus Aegineta*, medico del VII secolo della scuola d'Alessandria, fece lunghi viaggi in Grecia e nelle regioni mediterranee. Noto per un compendio medico, che contiene una quantità di notizie preziose e interessanti e di osservazioni originali. Anche i medici arabi lo considerarono maestro ed egli fu tra i primi autori classici tradotti e studiati nell'Italia del Rinascimento. La prima traduzione latina delle opere complete fu pubblicata a Parigi nel 1532 (*De re medica libri septem*), poi in Italia, dove particolarmente preziose sono le edizioni di Venezia del 1553 (*Pauli Aeginetae medici Opera. A Ioanne Guinterio Andernaco medico exercitissimo summique iudicii conversa, & illustrata commentariis. Adiecta sunt annotationes Iacobi Goupyli medici Parisiensis, in aliquot singulorum librorum capita. Ioanne Baptista Camotto philosopho novissime corrigente, cum quibusdam scolijs in margine positis. Venetijs apud Federicum Turrisanum, 1553*) e del 1567. Il testo greco fu pubblicato nel *Corpus medicorum graecorum*, IX,I,II, Lipsia, 1921-1924.

<sup>115</sup> Del capitolo XXXIV del secondo libro “*De morbis publice grassantibus*” riportiamo la parte relativa all'aria, citata da Neri; notare la somiglianza con il sunto operato da Oribasio, tanto è vero che omettiamo la traduzione: “*...Aër vero nos ambiens, temperamenta corporum commutat, vel calidior impendit, vel frigidior, vel humidior evadens, siquidem in alias causas neque omnes simul incidimus, neque eis toto die immoramur. At quoniam aër qui omnibus circumfusus est, & per inspiratum attrahitur, vel animalium corpora, pro temperamentis ipsis immutationibus afficiantur, necesse est...*” pag. 24 del secondo libro da PAULUS, 1532.

<sup>116</sup> Nel capitolo ottavo del decimo libro si parla del “*De Eligendo ac parando Aëre, qui Hecticis Febribus convenient*”, riferito alle febbri etiche, la tisi, e non c'è dubbio che tale scelta è rimasta fino a noi nel situare le strutture ospedaliere per i tisici in zone montane, dotate appunto di aria pura e schietta. Accenniamo che il termine etico si ritrova anche in Dante con questo significato, *Inferno*, XXX, 56-57: “*Come l'etico fa, che per la sete l'un verso il mento e l'altro in sù inverte*”.

<sup>117</sup> L'importanza della respirazione è stabilita nell'*incipit*: “*Quisnam est usus respirationis? Quod enim non vulgaris ea sit, hinc apparet, quod ne momentum quidem temporis ea deperdita sufficere possimus; ex quo manifestum est ad nullam particularem actionem, sed ad ipsam vitam, eam pertinere...*” “Che cosa è mai l'utilità del respiro? Infatti il respiro non è una questione di poco conto, e ciò è evidente dal momento che nemmeno un istante di tempo possiamo resistere, se manca il respiro. Da questo esempio è cosa manifesta che il respiro è essenziale alla stessa vita, e non pertinente a qualche azione particolare...”, pag. 413, da HIPPOCRATE, GAL., 1639.

<sup>118</sup> Il titolo del capitolo è proprio *“De aëre”*, molto breve, ma apprezzabile per il sunto operato: *“Optimus aër est, qui purissimus est. Talis erit, qui neque è stagnorum, neque paludum evaporatione, neque ex barathro quopiam perniciosam auram expirante turbetur. Itaque quicumque ex cloaxa magnam civitatem expurgante inficitur, malus est. Itemque is qui nebulosus est, non est bonus. Sicut etiam quicumque in cava regione magnis undique montibus includitur, neque auram nullam suscipit.”* “E’ ottima quell’aria che sia purissima. Sarà così quella che non viene alterata né dal vapore proveniente da stagni e paludi né da un baratro che esali aria nociva. Così è cattiva quell’aria che si impregna dello spurgo delle fogne di una grande città. Allo stesso modo non è buona l’aria nebbiosa. Così anche l’aria che si trova in una zona profonda circondata da ogni parte da alte montagne e che non possa usufruirne di nessuna brezza.”, pag. 41 seguente da ORIB., 1554.

<sup>119</sup> Nel primo libro della *Pathologia* di Fernel intitolato *“De morbis eorumque causis”* vi è il settore sintetizzato dal titolo che porta Neri *“De differentiis morborum”*. Il Capitolo XIII citato dal medico tiburtino ha, a sua volta, un titolo abbastanza esplicito. *“Qua ratione ambiens aër corpora mutet, et causas interiores morbosque excitet”* “Per quale ragione l’aria che ci circonda modifica i corpi e suscita delle malattie, operando internamente”, del quale riportiamo questo breve inciso: *“Tanta quidem vis est aëris per cuncta rerum meabilis. Huius autem quam caeterorum vis maior & efficacior ad morbos infligendos, & plures temporum tempestatumque mutatione, aut ex salubri loco in gravem transitu, aut exorta intemperie, aut quibusvis aëris inquinamentis, quam victus mutatione morbis pulsantur ... Qualitatum intemperies calidior, frigidior, humidior, aut sicior, sive a regione, sive a situ, sive ab anni tempore, sive a coeli statu talis existit, spiritus, humores, ipsumque corpus immutat”* “Tanta infatti è la forza penetrante dell’aria per ogni cosa animata. La forza dell’aria è infatti maggiore e più efficace per infliggere le malattie rispetto alle altre cose e molte di più ne provoca con il mutare delle stagioni e del tempo atmosferico, o per il passaggio da un luogo salubre ad uno malsano o nel momento che nascono le intemperie o sono presenti profondi inquinamenti dell’aria rispetto alle malattie che sono provocate dalla modifica del regime alimentare ... Fra tutte queste qualità le intemperanze del tempo ora più caldo, ora più freddo, ora più umido, ora più secco, o a causa della zona e del sito, oppure a causa della stagione dell’anno o dallo stato del cielo hanno una tale importanza da modificare gli spiriti, gli umori e lo stesso corpo”, pag. 185, da FERNEL *Med.*

<sup>120</sup> Passo già citato in nota alla pag. 3 del testo di Neri.

<sup>121</sup> La citazione è già stata riportata nella nota in calce alla pagina 3 del testo di Neri. Da notare che naturalmente anche Ippocrate parla dell’importanza dell’acqua per la salute e le malattie in *De aëre*, ... 7-9 (II 26-42).

<sup>122</sup> Questo libro uscì in prima edizione nel 1591 contenente il primo libro, poi a Padova nell’edizione completa di due libri nel 1605. In quest’ultima edizione il cap. III del primo libro è una premessa *“Propositio Dicendorum”*, mentre la parte cui fa riferimento Neri è nel cap. IV *“Quibus homo nutriantur”*, in particolare è presente la dissertazione se si possa vivere di aria *“Sunt tamen, qui sibi persuadeant hominem posse aëre nutriri: quoniam reperti nonnulli sunt (de quibus deinceps dicitur) qui cum sine cibo, potuque degerint, & ali tamen necesse fuerit, illis aërem praebuisse alimentum statuere, quod à ratione alienum visum non est, cum maxima nobis cum aëre necessitudo intercedat, quam ob rem absque eo ne brevissimum quidem spacium vivere possumus ... Medici aërem afferunt, duo praesertim praestare, alterum est, refrigerium nativi caloris, alterum nutritio spiritus, concedamus igitur utrumque, non tamen aër idcirco nutrire dicendum est: nam caloris refrigerium omnino abest à nutritione, nutritio autem spiritus, non est huiusmodi, qua possit plures dies sino alio cibo, & potus genere sustineri; nam ut vivat, non solus spiritus, sed ossa quoque, caro, & omnis particula nutrir debet. Deinde, spiritus aëre nutrir μεταφορικῶς tantum dici potest: quod enim vere alimentum est, debet per os in ventriculum, & inde per venas ad singulas corporis partes meare. Quo argumento Arist. eod. lib. de sensu & sensibili, docebat odorem minime nutrire, sed spiritus nutriri vere tantum dicitur, ut in animo quoque usurpamus, cum dicimus, amorem, odium, spem, metum, & alia nutrir. Itaque spiritus nutritur aëre, idest recreatur, fovetur, conservatur. At sermo in praesentia est de vera nutritione cuius gratia os, ventrem, hepar, & potissimum venas natura nobis attribuit”* “Vi sono alcuni che pensano che gli uomini possano nutrirsi d’aria; poiché sono stati trovate alcune persone (delle quali dapprima parliamo) che pur trascorrendo la vita senza cibo né bevande pur tuttavia ebbero la necessità di nutrirsi e ritennero che l’aria avesse fornito a quelle persone un alimento, questo fatto, con ragione, non sembrò inopportuno, poiché entra nel ragionamento l’estrema necessità dell’aria, così che, per tale motivo, non possiamo vivere senza di quella neppure per un breve lasso di tempo ... I medici dicono che l’aria, porti soprattutto due cose, la prima il refrigerio del calore nativo che è innato, la seconda il nutrimento dello spirito; accettiamo perciò l’una e l’altra ipotesi, pur tuttavia non è la stessa cosa se uno dice che l’aria nutre; infatti il refrigerio del calore è cosa assai lontana dal nutrimento vero e proprio, d’altra parte il nutrire lo spirito non è fatto in modo che possa sostenere parecchi giorni senza altro cibo o genere di bevande: infatti, affinché si possa vivere, non deve essere nutrito solo lo spirito, ma anche le ossa, la carne e le particelle di tutto il corpo. Quindi si può affermare solo metaforicamente che lo spirito venga nutrito dall’aria. Poiché infatti, per essere un vero alimento, deve penetrare attraverso le ossa nel ventricolo e quindi attraverso le varie parti del corpo. Riguardo questo argomento Aristotele nel medesimo libro *De sensu & sensibili* insegnava che l’odore non nutre minimamente, ma si può dire che nutra soltanto lo spirito, come quando affermano impropriamente riguardo l’anima, quando diciamo che vengono nutriti amore, odio, speranza, timore e altre cose. Perciò lo spirito è nutrito dall’aria, la stessa cosa è affermare che viene ricreato, confortato e conservato. Ma il discorso è al momento intorno la vera nutrizione, grazie alla quale le ossa, il ventre, il fegato e soprattutto le vene possono concorrere a tale processo”, pp. 8-10 da CAGN. *De sanit.* Vengono poi riportati gli esempi di persone che hanno vissuto per tanti giorni di sola aria, vedi pag. 3 del testo latino.

<sup>123</sup> Riporto a mo’ di esempio solo i vantaggi delle regioni con area temperata: *“Regio quidem temperata, locus editus, apricus, & perflatus, Veris constitutio naturalis, status coeli placidus & tranquillus, ut perflante Favonio, salubritatem bonamque valetudinem tuerent, nec quicquam corpora permulant.”* “Certamente una regione temperata, un luogo posto in alto, soleggiato ed esposto alla brezza dei venti, una condizione di primavera naturale, con uno stato del cielo placido e tranquillo, come quando spira Favonio, favoriscono la salubrità e proteggono un buono stato di salute, né mutano nessun corpo”, pag. 185, da FERNEL *Med.*

<sup>124</sup> *“Quam autem naturam, potestatemque singuli venti habeant, sic observato, suapte quidem natura venti omnes animalium corpora, terraque aedita madefaciunt, refrigerantque”* “Osserverai in questo modo quale costituzione e potere abbiano i singoli venti, i quali in verità per loro natura tutti quanti umidificano e rinfrescano”, pag. CCXX da HIPPOCRATE, 1525.

<sup>125</sup> I venti, legati alla stagione, sono citati nell’inizio delle varie sezioni del primo libro delle *Epidemiae*, esempio *“spirante austro”*, *“septentrio parum spiravit”*, pag. CCCLXXXIII, *“cum favonius (Il vento Zefiro) incipit spirare”*, pag. CCCLXXV, *“spiraverunt etesiae”*, pag. CCCLXXVIII sgg. da HIPPOCRATE, 1525.

<sup>126</sup> AULO GELLIO, *Noctes Atticae*, II, 22. Lo studioso latino, del II secolo d. Cr., riporta una dissertazione sui venti, tenuta dal suo amico, il filosofo Favorino, spesso citato nella sua opera.

<sup>127</sup> In particolare segnalò il *Commentarius tertius* di Galeno *“In Aphorismos Hippocratis”*, dove *“...quae de temporibus, atque aetatibus ab Hippocratis scripta sunt, expositionem faciemus...”*, pag. 19 da GAL., *extra*, 1565. Commentando Ippocrate vengono descritte le proprietà di Austro nell’influenzare le malattie: *“Causam vero, ob quam austri reddant auditum graviorem, et visum caliginosum, non est difficile ex eius temperatura cognoscere, quae calida et humida, est natura. Omnia etenim talia sunt apta replere caput. Ob hoc igitur et sensuum instrumenta plurima implent humiditate, capitis gravitatem efficiunt”* “Non è difficile conoscere la causa per la quale gli austri rendano l’udito più difficoltoso e la vista più oscura proprio a causa della loro temperatura, che è per natura calda e umida. In verità tutte queste cose sono tali da riempire la testa”, pag. 20, *ibidem*.

<sup>128</sup> Riportiamo, perché esauriente, la dissertazione sul vento *Leuconotos* (ed altri citati in questo opuscolo), dal commento all’opera di Aristotele di Tommaso d’Aquino, presa da *Sancti Thomae de Aquino, Sententia super Meteora, textum Leoninum Romae 1886 editum ac automati transaltum a Roberto Busa SJ in taenias magneticas denuo recognovit Enrique Alarcón atque instruxit*, pag. 60: *“[80261] Super Meteora, lib. 2 cap. 9 n. 8 Deinde cum dicit: habet autem non irrationabiliter etc., solvit praedictam dubitationem. Et dicit quod opposito tempore fiunt quidam venti qui vocantur leuconoti, sic dicti quia in sereno flant (nam leucos in Graeco album significat); sed non sic fiunt continui, sicut Etesiae boreales, et ideo, quia latent, latentia causat praedictam dubitationem. Causa autem quare non flant continue, est ista. Quia Boreas flat a locis qui sunt sub polo Arctico, in quibus est abundantia aquarum et nivium; quae quidem liquefiunt a sole magis post versiones aestivas quam in primis versionibus, licet tunc sol maxime*

appropinquet nobis; et ideo post aestivas versiones, et non in ipsis versionibus flant Etesiae. Ita etiam maxime suffocationes caliditatum fiunt, non quando sol maxime appropinquat nobis, qui sumus in parte Septentrionali; sed post est maior calor, propter continuationem calefactionis in longo tempore. Primo enim, quando sol accedit versus tropicum, invenit materiam dispositam: sed paulatim dominando in ipsam, magis imprimit effectum suum postquam incipit recedere, cum tamen adhuc sit prope. Et ideo post ortum canis, in diebus scilicet canicularibus, est maior calor quam ante solstitium vel in ipso solstitio. Et magis etiam tunc liquefiunt et aquae et nives: et ideo tunc plures fiunt exhalationes, et magis flant venti. Sed verum est quod in ipso solstitio, quando est magis prope, magis exsiccatur, ut supra dixit, et magis disponit materiam ad exhalationem: sed exhalatio maior fit post ortum canis; et tunc flant Etesiae continue. Et similiter post versiones hiemales flant Ornithiae, dictae ab ave vel gallina: quia oriente aliqua constellatione avis flant, sicut Etesiae post ortum canis (has autem Ornithias supra dixit leuconotos). Et dicit quod Ornithiae sunt debiles, quia sunt minores: et tardius flant quam Etesiae; incipiunt enim flare septuagesimo die post versionem hiemalem, quasi circa principium veris. Et hoc ideo, quia necesse est quod sol multum elongetur et minus invalescat, et non totaliter exurat regionem illam ex qua flant venti Australes, ut possint aliquae exhalationes elevari ad generationem ventorum. Et haec est ratio quare non continue flant: quia quaedam humiditates in superficie terrae existentes et debiles, exhalant ex illa parte terrae, sole sic elongato, ex quibus non potest generari continuus ventus; aliae autem humiditates, quae sunt magis congelatae, indigent maiori caliditate ad hoc quod exhalent; cum scilicet caliditas quam tunc exhibet sol, sit parva, quia sol est distans. Et ideo isti venti non continue, sed interpolate flant, donec iterum post versiones aestivas flaverint Etesiae ex parte Septentrionis: huiusmodi enim venti aquilonares magis habent aptitudinem ut continue flent, propter supradictam causam. ”

<sup>129</sup> In vari passi delle *Epidemiae*, come abbiamo accennato, vengono citati i venti per l'influenza che essi hanno sulle malattie. Preferisco riportare però, per il suntuo operato su Leuconoto (e per far comprendere proprio questa influenza dei venti) un commento preso da *Hippocratis Coi Aphorismi graece, et latine, ... a I. Heurnio Ultraiectino... Lugduni, sumptibus Viduae Antonii De Harsy ad insigne scuti Coloniensis, 1617, pag. 162: "Quasi dicat, exploratum tibi esse debet, quid vi morbi, & quid vi causarum externarum in egris evenit, ne crises te fallant. Probat à ventis (qui maximè aërem mutant) ad morbos maximè facere aëris mutationes. Ventus enim nihil est quam motus aër. 1. Et euronotos, libonotus: qui cum flatibus manifestis dominantur & aërem ad madorem immutant. Galenus distinguit duplicem constitutionem Austrinam, unam cum flatibus, alteram sine flatibus. Prior illa non semper humectat, neque semper est mollis: & ideo etiam desiccandi vim habet. Huiusmodi Auster appellatur leuconotos, ad albis nubibus quia cum violento frigore & siccitate aërem invadit. Eum describit Maro primo *Aeneidos* ["Talia flammato secum dea corde volutans/nimborum in patriam, loco feta furentibus austris, Aeoliam venit", vv. 50-52, "...procacibus austris", v. 536- n.d.c.]. Posterior est mollis caliginosus, et humidus: de quo hic agitur. ...." "Come se dicesse, e questa cosa devi esaminare, che cosa avvenga nei malati a causa della forza del morbo, e che cosa per cause esterne, affinché non ti sfuggano i rimedi. 1. Anche leuconoto e libonoto: che regnano con soffi manifesti e che cambiano l'aria verso l'umidità. Galeno distingue una duplice composizione di venti meridionali, una con soffi, la seconda senza soffi. La prima non sempre inumidisce né è sempre lieve: e per questo motivo ha la forza anche di asciugare. In tal maniera l'austro è chiamato leuconoto, dalle bianche nuvole poiché con freddo violento e secchezza invade l'aria. Lo descrive Marone nel primo libro dell'Eneide. Il successivo è leggero, caliginoso e umido: di questo qui si parla...".*

<sup>130</sup> La XXVI sezione è dedicata appunto a "*Quae ad ventos pertinent*" ed in particolare questa duplice natura di Austro è esaminata nella questione 27: "*Auster aquam mittit, cum cessat, quoniam aër, qui primus ex mari accedit, frigidus est, ultimus autem tepidus ex terra occurrit...*" "Austro [o Noto] è piovoso quando è alla fine, perché la prima ventata d'aria viene dal mare ed è fredda, mentre l'aria che arriva per ultima è calda e viene dalla terra" e nella questione 28: "*Cur venti siccant, cum frigidi sint? an quoniam, qui frigidissimi sunt, vaporem eliciunt. Sed cur amplius siccant quam sol? an quia vaporem non solum evocant, verum etiam abducunt: sol autem relinquit. itaque ut magis humificat, sic minus assiccatur.*" "Perché i venti freddi hanno la capacità di disseccare? Forse perché quando sono freddi in misura considerevole, provocano evaporazione. Ma perché disseccano più del sole? Forse perché dopo aver provocato l'evaporazione, allontanano la stessa umidità, mentre il sole la lascia, quindi umidifica di più, ma dissecca di meno", pag. 460 da ARISTOT., III, 1831. Abbiamo inserito l'aggettivo ἀνυδρῶν invece di ἀνοδρῶν, usato da Tommaso Neri.

<sup>131</sup> Vedi la nota 129.

<sup>132</sup> Vedi la nota 110 in calce a pag. 18 del testo latino, riferita sempre a quest'opera di Aristotele.

<sup>133</sup> Teofrasto (371-287 a. Cr.) fu discepolo di Aristotele a cui successe nella direzione del Liceo (il Peripato) nel 322 a. Cr. L'affetto e la stima fra i due fu tanto grande che Aristotele, nel suo testamento, affidò a lui i suoi figli, la sua biblioteca e le sue opere originali, e lo designò come suo successore alla guida del Liceo, a scapito di altri filosofi illustri quali Eudemo di Rodi e Aristosseno. Teofrasto fu a capo della scuola peripatetica per 35 anni, fino alla sua morte. Sotto la sua guida la scuola conobbe un grande sviluppo, tanto che arrivò a contare circa 2000 studenti. Anche Menandro fu tra i suoi discepoli. La sua popolarità è ben chiara se si pensa al riguardo e alla stima che per lui mostrarono Filippo, Cassandro e Tolomeo, e alla sua capacità di sottrarsi all'accusa di empietà che gli era stata rivolta. Alla sua morte fu onorato con un funerale pubblico, durante il quale, secondo Diogene Laerzio, tutta la popolazione ateniese seguì il feretro. Sembra che l'attività di Teofrasto si sia estesa a tutti i campi della conoscenza contemporanea. I suoi scritti, probabilmente, trattavano in maniera leggermente differente i temi che anche Aristotele aveva esaminato; di certo erano più dettagliati. Tra le sue opere rivestono grande importanza i due ampi trattati botanici. Nel primo, *Storia delle piante* (Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας), in nove libri (originariamente erano però dieci), classifica oltre cinquecento piante, dividendole in alberi, frutici, suffrutici, erbe; nel libro IX classifica, per la prima volta nell'antichità, droghe e medicinali con il loro annesso valore terapeutico. Nel secondo, *Cause delle piante* (Περὶ Φυτῶν Αἰτιῶν), in sei (originariamente in otto), descrive la generazione spontanea e la vegetazione delle piante per cause esterne. Entrambe le opere costituiscono il più rilevante contributo allo studio della botanica non soltanto dell'antichità, ma anche del Medioevo. Proprio per questo motivo, alcuni studiosi lo hanno soprannominato *Padre della tassonomia*. Ma tornando al testo citato dal Neri riportiamo l'incipit per far comprendere la natura del libro "*Quibus e rebus ventorum natura constet, quoque pacto et quibus de causis existant, iam ante disputatum est*", da THEOPH., 1818, 1, pag. 451 e un esempio dell'influenza dei venti nei comportamenti umani, ad esempio, tra la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno: "*Quare illa* (la parte cadente e la parte entrante) *et oriens et occidens timenda dicitur esse, quod incertus temporis anni flatus adhuc est: necesse enim est, ventum quoque turbidum et inaequalem esse. Haec igitur similiaque in aëre totoque coelo eveniunt: alia vero ad nostram constitutionem pertinent: veluti gravitate quadam austrinis diebus homines laborant, imbecillioresque viribus sunt, propterea quod humor ex paucis multus evadit, et humoris gravitas pro spiritu levitate succedit...*" "Per la qual cosa si dice che deve essere temuta la parte entrante e la parte cadente, poiché il vento in quella parte dell'anno soffia incerto; c'è necessità infatti che qualche volta il vento sia torbido e variabile. Queste cose e simili a queste avvengono nell'aria e in tutto il cielo; altre cose in verità sono pertinenti alla nostra costituzione; come quando gli uomini faticano con pesantezza nei giorni dell'austro, ed hanno le forze molto deboli, poiché l'umore, da poco che è, molto ne viene fuori e la pesantezza dell'umore in luogo della leggerezza dello spirito subentra", ibidem, 56, pag. 463 seguente.

<sup>134</sup> Lucio Anneo Seneca (4 a. Cr.-65) compose i sette libri delle *Naturales quaestiones*, nell'ultima parte della vita. L'edizione a noi giunta non è integrale e differisce quasi sicuramente dall'edizione originale per ordine e composizione. Interessante è il fatto che per molti versi, Seneca appare ben poco stoico e più vicino a considerazioni di tipo platonico, anche se Seneca non rinnegherà il suo stoicismo. Principi "platonici" possono essere ritrovati soprattutto nella prefazione al primo libro, nella quale si avverte un forte contrasto tra anima e corpo (visto come prigioniero dell'anima) e dalla caratterizzazione trascendentale di Dio privo di corporeità e non immanente. Lo scopo che Seneca si prefigge, non è quello di raccogliere ordinatamente ogni conoscenza dell'epoca (cosa che invece possiamo intendere almeno in parte nel *Naturalis historia* di Plinio il vecchio) bensì quello di liberare l'uomo dalla paura e dalla superstizione intorno i fenomeni naturali, compiendo così un'operazione simile a quella di Lucrezio nel suo *De rerum natura* (seppur con le dovute differenze ed eccezioni). Ritornando all'opera citata, in effetti il V libro è dedicato proprio ai venti, *De ventis*, ma al di là della descrizione mi preme sottolineare la visione etica di Seneca nel capitolo 18 che possiamo intitolare "I venti sono opera della divina provvidenza. Sono gli uomini a farne cattivo uso", che riportiamo integralmente: [1] *Inter cetera itaque providentiae opera hoc quoque aliquis ut dignum admiratione suspenderit: non enim ex una causa ventos aut invenit aut per diversa disposuit, sed primum ut aera non sinerent pigrescere*

*sed assidua vexatione utilem redderent vitalemque tracturis, deinde ut imbres terris subministrarent idemque nimios compescerent. [2] Nam modo adducunt nubes, modo deducunt, ut per totum orbem pluviae dividi possint: in Italiam auster impellit, aquilo in Africam reicit, etesiae non patiuntur apud nos nubes consistere; idem totam Indiam et Aethiopiā continuus per id tempus aquis irrigant. [3] Quid quod fruges percipi non possent nisi flatu supervacua et mixta servandis ventilarentur, nisi esset quod segetem excitaret et latentem frugem ruptis velamentis suis, quae folliculos agricolae vocant, adaperiret? [4] Quid quod omnibus inter se populis commercium dedit et gentes dissipatas locis miscuit? Ingens naturae beneficium, si illud in iniuriam suam non vertat hominum furor! Nunc quod de C. Mario vulgo dictatum est et a Tito Livio positum, in incerto esse utrum illum magis nasci an non nasci ex re publica fuerit, dici etiam de ventis potest; adeo quicquid ex illis utile et necessarium est non potest his repensari quae in perniciem suam generis humani dementia excogitat. [5] Sed non ideo non sunt ista natura bona, si vitio male utentium nocent. Non in hoc providentia ac dispositor ille mundi deus aera ventis exercendum dedit et illos ab omni parte, ne quid esset situ squalidum, effudit, ut nos classes partem freti occupaturas compleveremus milite armato et hostem in mari aut post mare quaereremus. [6] Quae nos dementia exagitat et in mutuum componit exitium? Vela ventis damus bellum petituri et periclitamur periculi causa, incertam fortunam experimur, vim tempestatum nulla ope humana superabilem et mortem sine spe sepulturae. [7] Non erat tanti si ad pacem per ista veheremur; nunc cum evaserimus tot scopulos latentes et insidias vadiosi maris, cum effugerimus procellosos desuper montes, per quos praeceps in navigantes ventus impingitur, cum involutos nubilo dies et nimbis ac tonitribus horridas noctes, cum turbinibus divulsa navigia, quis erit huius laboris ac metus fructus, quis nos fessos tot malis portus excipiet? Bellum scilicet et obvius in litore hostis et trucidandae gentes tracturaeque magna ex parte victorem et antiquarum urbium flamma. [8] Quid in arma cogimus populos? Quid exercitus scribimus directuros aciem in mediis fluctibus? Quid maria inquietamus? Parum videlicet ad mortes nostras terra late patet. Nimis delicate fortuna nos trahat, nimis dura dedit nobis corpora, felicem valetudinem; non depopulatur nos casus incurrens, emetiri cuique annos suos ex commodo licet et ad senectutem decurrere. Itaque eamus in pelagus et vocemus in nos fata cessantia. [9] Miseri, quid quaeritis? mortem, quae ubique superest? Petet illa vos et ex lectulo, sed innocentes petat; occupabit vos in vestra domo, sed occupet nullum molientes malum. Hoc vero quid aliud quis dixerit quam insaniam, circumferre pericula et ruere in ignotos, iratum sine iniuria occurrentia devastantem ac ferarum more occidere quem non oderis? Illis tamen in ultionem aut ex fame morsus est; nos sine ulla parsimonia nostri alienique sanguinis movemus manum et navigia deducimus, salutem committimus fluctibus, secundos optamus ventos, quorum felicitas est ad bella perferri. [10] Quousque nos mala nostra rapuerunt? Parum est intra orbem suum furere: sic Persarum rex stolidissimus in Graeciam traiecit, quam exercitus non vincet, cum impleverit. Sic Alexander ulterior Bactris et Indis volet quaerere quid sit ultra magnum mare, et indignabitur esse aliquid ultimum sibi. Sic Crassum avaritia Parthis dabit, non horrebit revocantis diras tribuni, non tempestat longissimi maris, non circa Euphraten praesaga fulmina et deos resistentes: per hominum et deorum iras ad aurum ibitur. [11] Ergo non immerito quis dixerit rerum naturam melius acturam fuisse nobiscum, si ventos flare vetuisset et inhibito discursu furentium in sua quemque terra stare iussisset: si nihil aliud, certe suo quisque tantum ac suorum malo nasceretur. Nunc parum mihi domestica, externis quoque laborandum est. [12] Nulla terra tam longe remota est quae non emittere aliquid suum malum possit. Unde scio an nunc aliquis magnae gentis in abdito dominus, fortunae indulgentia tumens, non contineat intra terminos arma, an paret classes ignota molientis? Unde scio hic mihi an ille ventus bellum inuehat? Magna pars erat pacis humanae maria praeccludi. [13] Non tamen, ut paulo ante dicebam, queri possumus de auctore nostri deo, si beneficia eius corrupimus et ut essent contraria effecimus. Dedit ille ventos ad custodiendam caeli terrarumque temperiem, ad evocandas suppressandasque aquas, ad alendos satorum atque arborum fructus, quos ad maturitatem cum aliis causis adducit ipsa iactatio atrahens cibum in summa et ne torpeant permovens. [14] Dedit ventos ad ulteriora noscenda: fuisset enim imperium animal et sine magna experientia rerum homo, si circumscriberetur natalis soli fine. Dedit ventos ut commoda cuiusque regionis fierent communia, non ut legiones equitemque gestarent nec ut perniciose gentes arma transueherent. [15] Si beneficia naturae utentium pravitatem perpendimus, nihil non nostro malo accepimus. Cui videre expedit? Cui loqui? Cui non vita tormentum est? Nihil invenies tam manifestae utilitatis quod non in contrarium transeat culpa. Sic ventos quoque natura bono futuro invenerat: ipsi illos contrarios fecimus. [16] Omnes in aliquid nos malum ducunt. Non eadem est his et illis causa solvendi, sed iusta nulli. Diversi enim irrationabilis ad temptandum mare impellimur; utique alicui vitio navigatur. Egregie Plato dicit, qui nobis circa exitum iam testium loco dandus est, minima esse quae homines emant vita. Immo, Lucili carissime, si bene illorum furorem aestimaveris, id est nostrum (in eadem enim turba volutamur), magis ridebis cum cogitaveris vitae parari in quae vita consumitur” “[1] E così, fra le altre opere della provvidenza si potrebbe considerare anche questa come degna di ammirazione: essa, infatti, ha creato i venti e li ha distribuiti nelle diverse regioni non per un solo motivo, ma prima di tutto perché non permettessero all'aria di stagnare, ma con un'agitazione continua la rendessero utile e vivificante per chi l'avrebbe respirata: [2] e poi perché i venti procurassero le piogge alla terra e le frenassero, se troppo abbondanti. Infatti, ora portano le nubi, ora le allontanano, perché le piogge possano distribuirsi per tutto il globo: l'austro spinge le nubi in Italia, l'aquilone le ricaccia in Africa, i venti etesi non consentono alle nubi di fermarsi dalle nostre parti e sommergono tutta l'India e l'Etiopia con piogge incessanti in quel periodo. [3] E che dire del fatto che non si potrebbero avere raccolti, se le parti inutili e mescolate a quelle da conservare non venissero disperse dal vento, se non ci fosse nulla che stimolasse la messe e, spaccatone l'involucro (gli agricoltori li chiamano follicoli), ne mettesse allo scoperto il frutto? [4] E che dire del fatto che ha messo tutti i popoli in contatto fra loro e ha mescolato genti sparse qua e là? Immenso beneficio della natura, se la follia degli uomini non lo volesse a proprio danno! Ora, ciò che si è spesso detto di Giulio Cesare e che Tito Livio ha messo per iscritto, cioè che non si sa se avesse giovato di più allo Stato nascendo o non nascendo, si può dire anche dei venti; a tal punto tutto ciò che di utile e di necessario viene da essi non può bilanciare queste cose che l'insensatezza del genere umano escogita a proprio danno. [5] Ma, se anche diventano nocivi per colpa di chi ne fa un cattivo uso, non per questo non sono per natura beni: la provvidenza e quell'ordinatore del mondo che è Dio hanno dato ai venti il compito di mettere in movimento l'aria e li hanno diffusi da ogni parte, perché niente marcisse nell'inattività, e non perché noi riempissimo con soldati armati le flotte destinate a occupare una parte del mare e andassimo a cercare dei nemici in mare o al di là del mare. [6] Quale follia ci sconvolge e ci mette gli uni contro gli altri per sterminarci a vicenda? Spieghiamo le vele ai venti per andare in cerca della guerra e corriamo dei rischi per correre altri rischi, tentiamo la sorte con le sue incognite, la violenza delle tempeste che nessuna forza umana può superare e una morte senza speranza di sepoltura. [7] Non ne varrebbe la pena neppure se attraverso questi rischi fossimo condotti alla pace: ora invece, dopo essere scampati a tanti scogli nascosti e alle insidie del mare pieno di bassifondi, dopo essere sfuggiti ai monti che ammassano le tempeste sulle loro cime e lanciano sui naviganti un vento impetuoso, ai giorni avvolti da un cielo coperto e alle notti spaventose per i temporali e i tuoni e ai rottami delle imbarcazioni naufragate per le bufere, quale sarà la ricompensa di tali fatiche e di tali paure, quale porto ci accoglierà stanchi da tante sventure? Sarà la guerra e il nemico che ci verrà incontro sulla riva e genti da trucidare, che trascineranno con loro gran parte dei vincitori, e incendio di antiche città. [8] Perché costringiamo i popoli a prendere le armi? Perché arruoliamo eserciti che dovranno schierarsi a battaglia in mezzo ai flutti? Perché turbiamo i mari? Evidentemente, la terra non offre spazi abbastanza estesi per morire. La sorte ci tratta troppo delicatamente, ci ha dato dei corpi troppo resistenti, una salute robusta, gli incidenti non ci piombano addosso per distruggerci, ciascuno può trascorrere tranquillamente i suoi anni e giungere alla vecchiaia: e così andiamo per mare e invociamo contro di noi un destino che tarda! [9] Sventurati, che cosa cercate? La morte, che si trova dappertutto in abbondanza? Essa verrà a prendervi anche nel vostro letto, ma che vi prenda innocenti! Vi coglierà in casa vostra, ma che non vi colga intenti a macchinare qualcosa di male! In verità, come si potrebbe definire, se non follia, la condotta di chi diffonde attorno a sé i pericoli e si scaglia contro degli sconosciuti, devastando in preda all'ira ciò che gli si fa incontro senza offenderlo, e uccidendo chi non odia, come fanno le bestie feroci? Queste, tuttavia, mordono per vendetta o per fame: noi muoviamo gli eserciti e mettiamo in mare le navi senza risparmiare per nulla il nostro sangue e quello altrui, affidiamo la salvezza ai flutti, ci auguriamo venti favorevoli, e li giudichiamo tali quando ci conducono alla guerra. [10] Fino a che punto ci hanno trascinato i nostri mali? Non basta dispiegare la propria furia nei limiti del proprio mondo: così il re dei Persiani, stoltissimo, passerà in Grecia, ma il suo esercito non la vincerà, pur avendola riempita. Così Alessandro vorrà andare al di là della Battriana e dell'India e cercherà che cosa ci sia al di là dell'oceano e si sdegherà che ci sia per lui un limite estremo. Così l'avidità consegnerà Crasso ai Parti, non si spaventerà né di fronte ai malaugurati presagi del tribuno che tenta di dissuaderlo, né di fronte alle tempeste di un mare interminabile, né di fronte ai fulmini profetici sull'Eufrate, né di fronte all'opposizione degli dèi: egli andrà verso l'oro, incurante della collera degli uomini e degli dèi. [11] Dunque, non a torto si potrebbe dire che la natura si sarebbe comportata meglio nei nostri confronti se avesse proibito ai venti di soffiare e,*



impedendo di correre qua e là ai pazzi, avesse obbligato ciascuno a starsene nella propria terra: se non altro, certamente ciascuno nascerebbe per far male soltanto a se stesso e ai suoi; ora invece, non mi bastano i mali domestici, devo essere tormentato anche da quelli che vengono dal di fuori. [12] Nessuna terra è così lontana da non poter inviare qualche suo male: come posso sapere se adesso un qualche sovrano di una grande nazione, lontano dalla mia vista, gonfio d'orgoglio per il favore della fortuna, non trattenga le armi dentro i confini o prepari flotte, tramando qualcosa che ignoro? Come posso sapere se questo o quel vento mi porta la guerra? Sarebbe stato un gran contributo alla pace fra gli uomini che i mari non fossero navigabili. [13] Tuttavia, come dicevo poco fa, non possiamo lamentarci del nostro autore, Dio, se noi abbiamo guastato i suoi benefici e li abbiamo fatti diventare dannosi. Egli ci ha dato i venti per mantenere la giusta temperatura del cielo e della terra, per suscitare e per far cessare le piogge, per nutrire le messi e i frutti degli alberi, che sono fatti maturare, tra le altre cause, proprio dallo scuotimento che fa salire il cibo verso la cima e col movimento impedisce alla pianta di restare inattiva. [14] Ci ha dato i venti perché estendessimo le nostre conoscenze al di là del mare: infatti, l'uomo sarebbe stato un animale ignorante e senza grande esperienza del mondo, se fosse stato rinchiuso nei confini della terra natale. Ci ha dato i venti perché i vantaggi di ciascuna regione diventassero comuni, non perché i popoli portassero in giro legioni e cavalieri, né perché trasferissero al di là del mare armate devastatrici. [15] Se valutiamo i benefici della natura in base alla malvagità di coloro che se ne servono, non abbiamo ricevuto niente che non sia per il nostro male: a chi giova vedere? A chi parlare? Per chi la vita non è un tormento? Non troverai nulla che sia così incontestabilmente utile che la colpa non trasformi in una fonte di danno. Così anche i venti erano stati inventati dalla natura perché ci arrecassero un vantaggio: noi stessi li abbiamo trasformati in qualcosa di nocivo. [16] Tutti ci portano verso qualche male. La ragione che induce questo e quello a salpare è diversa, ma per nessuno ce n'è una fondata. Infatti siamo spinti a sfidare il mare da diversi moventi, ma in ogni caso si naviga per poter soddisfare qualche vizio. Dice molto bene Platone, che verso la fine possiamo produrre come testimone, che sono cose di nessun valore quelle che gli uomini si procurano a prezzo della vita. Anzi, carissimo Lucilio, se esaminerai bene la follia di quegli uomini, cioè la nostra follia (infatti, ci voltoliamo nello stesso gregge), riderai di più al pensiero che ci si procura a prezzo della vita ciò che dovrebbe servire alla nostra vita."

<sup>135</sup> In effetti all'inizio del *Liber secundus*, c'è una dissertazione sui venti riferita alle qualità dei luoghi e dei paesi. Così vengono intitolati i vari passi del testo di Ippocrate: *Ventorum natura, Septentrio, Notus, Qualis sit auster, Qui venti boni sint, Loca non sana, Cur mediterranei venti sicci et Montani venti quales*, pag. CCXX e seguenti da HIPP., 1525. Vedi la nota relativa allo stesso testo nella pagina precedente.

<sup>136</sup> Proprio nel paragrafo 1, Ippocrate invita a considerare, per l'indagine medica, anche la posizione della città: "*Quicumque* (così si ritrova qui ed in altri passi-n.d.c.) *artem medicam integre adsequi velit, ... Quare si quis ad urbem sibi incognitam perveniat, circumspicere oportet eius situm, quo modo scilicet ad ventos, & solis exortus iaceat: non enim aequales vires sunt, ad Septentrionem sitae, & vergentis ad Austrum: neque eius quae solem orientem, & quae eundem occidentem spectat*" "Chi voglia dedicarsi in modo corretto all'indagine medica, ... Perciò quando si arriva in una città sconosciuta, si deve fare attenzione alla sua posizione, a come è orientata rispetto ai venti e al sorgere del sole; non sono eguali infatti gli influssi per le città orientate a settentrione o a mezzogiorno, a levante o a occidente", pag. 104 da HIPP., 1546.

<sup>137</sup> Lucio Giunio Moderato Columella (4-70) dopo la carriera nell'esercito (in cui arrivò al grado di tribuno in Siria nel 34) iniziò l'attività di fattore. Il suo trattato *De re rustica*, in dodici volumi, ci è pervenuto integro, e rappresenta la maggiore fonte di conoscenza circa l'agricoltura romana, insieme ai lavori di Catone il Vecchio e Varrone, che cita entrambi occasionalmente. Il libro X, in onore di Virgilio, è in esametri. Anche un piccolo libro sugli alberi (*De arboribus*) è stato tramandato interamente. Columella si è avvalso di fonti a noi non pervenute, e delle quali è perciò un importante testimone: Cornelio Celso, lo scrittore punico Magone il Cartaginese, Tremellio Scrofa e molte fonti greche. Dopo l'invenzione della stampa fu uno degli autori più riprodotti anche con splendide edizioni. Nel *De re rustica*, X, 138, ricorda "*pomosi Tiburis arva*" "i campi di Tivoli, ricco di frutti". Da notare che la citazione della nostra città ad opera di Columella è relativa all'invito a piantare i cavoli in primavera: già Catone dedicò largo spazio ai cavoli (156,1) e li definisce la prima di tutte le verdure. Sappiamo da Plinio, XIX, 137, che Tiberio riprese suo figlio Druso perché disdegnava di mangiarne i germogli primaverili, o cime (cfr. i nostri broccoli o broccoletti). Viene in mente l'antico proverbio che dice "i cavoli sono sempre in mezzo". E forse la sua origine è molto antica visto che questa verdura ha avuto sempre il ruolo di "tamponare" gli eccessi. I Romani, infatti, usavano mangiarli crudi prima dei banchetti per aiutare l'organismo ad assorbire meglio gli eccessi delle libagioni. Non solo, ma nella stessa Roma si attribuiva al cavolo anche il potere di scacciare la malinconia e la tristezza. In ogni caso, qualunque fosse la ragione, il cavolo era così presente nella dieta del popolo da convincere Catone ad attribuirgli la proverbiale salute di ferro dei romani. Allo stesso modo ha rappresentato per secoli uno degli alimenti principali degli equipaggi delle navi, proprio per rinforzare il magro regime alimentare durante i lunghi viaggi in mare. Il ruolo alimentare di questo ortaggio è rimasto saldo nei secoli, infatti ancora oggi nei paesi dell'Est se ne mangiano le foglie crude, dopo aver esagerato con la vodka. Vale la pena di riportare l'intero passo di Columella, perché finora gli storici locali hanno citato sempre solo le tre parole di cui sopra: "*Tum quoque conseritur, toto quae plurima terrae/Orbe virens pariter plebi regique superbo/Frigoribus caules et veri cymata mittit:/Quae pariunt veteres caeposo litore Cumae,/Quae Marrucini, quae Signia monte Lepino,/Pinguis item Capua et Caudinis faucibus horti,/Fontibus et Stabiae celebres et Vesbia rura./Doctaque Parthenoque Sebethide roscida lymphae,/Quae dulcis Pompeia palus vicina salinis/Herculeis vitreoque Siler qui defluit amni,/Quae duri praebent cymosa stirpe Sabelli/Et Turni lacus et pomosi Tiburis arva./ Brutia quae tellus et mater Aricia porri.*" "Ora venga gettato quel seme, che, sparso su tutta la terra, verdeggia abbondante, e d'inverno porta i cavoli e le cime in primavera sia alla plebe che al re, fiero sul suo trono. I cavoli che produce l'antica città di Cuma, ricca pur di cipolle, e quelli dei Marrucini, di Signa sul monte Lepino, della pingue Capua, degli orti delle forche caudine, e quelli di Stabia, famosa per le acque, e quelli che producono i campi sotto il Vesuvio, e Partenope dotta, che il Sebeto irriga, e Pompei la dolce palude, che ha vicino le amare saline, ed il Silaro che scorre con vena trasparente; ed i cavoli ancora, dal gambo a più cime, che offrono i duri Sabelli ed il lago di Turno e i campi di Tivoli, ricco di frutti, ed il Bruzio fecondo, ed Ariccia, madre del porro.", vv. 127-139. Ritornando alla citazione di Columella, che porta in questa pagina Tommaso Neri, ci si riferisce ai precetti da seguire prima di acquistare una proprietà in campagna, e proprio nel primo libro, paragrafo 5, del *De re rustica* si parla della posizione della villa (*De positione villae*), da erigersi in un luogo elevato, proprio come la città di Tivoli: "*Sin submotus longius a collibus erit amnis et loci salubritas editiorque situs ripae permittet superponere villam praefluentem, cavendum tamen erit, ut a tergo potius quam prae se flumen habeat et ut aedificii frons aversa sit ab infestis eius regionis ventis et amicissimis adversa, quoniam plerique annes aestate vaporatis, hieme frigidis nebulis caligant, quae nisi vi maiore inspirantium ventorum submoventur, pecudibus hominibusque conferunt pestem... Nam eius modi positio medium temperatumque libramentum ventorum hiemalium et aestivorum tenet, quantoque fuerit aedificii solum pronius orienti, tanto et aestate liberius capere perflatus et hiemis procellis minus infestari et matutino regelari ortu poterit, ut concreti rores liquescant, quoniam fere pestilens habetur, quod est remotum ac sinistrum soli et apricis flatibus, quibus si caret, nulla alia vis potest nocturnas pruinas et quodcumque rubiginis aut spurcitiae resedit, siccare atque detergere.*" "Se ci sarà un fiume, sia pure lontano dai colli, e la salubrità del luogo ed il terreno elevato permetteranno di costruire la villa vicino alla corrente; occorre fare in modo però di avere il fiume alle spalle e non davanti l'edificio, in modo di non esporre la facciata della villa ai venti dannosi, ma guardi nella direzione dei venti che portano benefici; da quasi tutti i fiumi, infatti, si alza d'estate un velo di vapori e d'inverno una folta nebbia, e ci vuole proprio una notevole forza del vento per allontanarla; altrimenti porta malattie per gli uomini e per gli animali ... Infatti questa posizione è in equilibrio tra i venti invernali e quelli estivi; in questo modo la villa riceve di più liberamente le brezze estive ed è tanto meno esposta alle tempeste invernali quanto più il suolo su cui è edificata guarda ad oriente, infatti il terreno si può disgelare appena è sorto il sole, in modo che la brina si scioglia. Un luogo male esposto ai venti e al sole si può considerare veramente malsano, perché non ci sono altre forze, se queste mancano, capaci di asciugare e detergere le brine notturne, l'umidità rugginosa e la muffa, cose che non danneggiano solo gli uomini, ma anche gli animali, le piante ed i raccolti". Ampio spazio è dedicato naturalmente da Columella anche alla bontà delle acque.

<sup>138</sup> Lo *styrax officinalis*, conosciuto come "mella bianca" è presente in estese boscaglie e nei settori montani che circondano Tivoli. Fiorisce in maggio producendo fiori di colore bianco raggruppati in numero di 3-6 in racemi terminali. I frutti di forma tondeggianti sono coperti da una peluria. Il fiore dello *styrax* è stato scelto come logo identificativo del Parco protetto dei Monti Lucretili, cfr. NERI, 2007, pag. VI, nota 24.

<sup>139</sup> Nel 1543 Andrea Vesalio (1514-1564) pubblicò il suo lavoro più importante dal titolo *De humani corporis fabrica libri septem*, in cui fissò i capisaldi del metodo dimostrativo e sostenne la dissezione del corpo umano come unico strumento di conoscenza anatomica. L'Ateneo di Padova

sarebbe divenuto, da questo momento, il primo importante polo di ricerca nell'ambito degli studi anatomici. Il metodo dimostrativo introdotto nell'ambito degli studi anatomici si estese anche ad altri rami del sapere. Nel 1533 venne istituita una nuova cattedra denominata *Ad Lecturam simplicium* ("Lettura dei semplici"), affidata a Francesco Bonafede (1474-1558). Il corso, in precedenza di pertinenza dei docenti di medicina pratica, illustrava agli studenti i medicinali usati nella cura delle malattie. La spiegazione avveniva attraverso la lettura ed il commento dei testi *De materia medica* di Dioscoride e *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus* di Galeno (citato dal Neri).

<sup>140</sup> Nel *Liber Nonus* si parla "de terrarum ac metallorum facultate", e vi è un settore dedicato ai *Metallica medicamenta*, dove è riportato lo zolfo. Da evidenziare l'esperienza di Galeno, sottolineata dal Neri: "Sulfur omne trahendi vim possidet, estque temperamenti calidi atque essentiae tenuis, adeo ut ad multa venenatorum animalium resistat...usus eius est, ut & siccum ictui inspergatur, & cum saliva mistum; nam cum & hoc excogitasset, ab experientia comprobari repperi. Sed & urina maceratum idem effecturum excogitavi. Docebam enim piscatores medicamenta maxime parabilia: dixique pulchrè illos & cum oleo veteri, & melle, & resina terebinthina usuros. Et sanè horum omnium experientia iudicium praestitit. Quin psoras, et lichenas, et lepras, non raro hoc medicamento cum resina terebinthina sanavi..." pag. 69, da GAL., V, 1565.

<sup>141</sup> Abu Bakr Mohammad Ibn Zakariya al-Razi, noto anche col nome di al-Razi o ar-Razi, o Ibn-Zakariyya e in latino col nome di Rhazes o Rasis (864-930), scienziato pluridisciplinare persiano, che ha fornito grandi contributi in ambito medico, chimico e filosofico. Vedi anche nota 166 in calce a pag. 33.

<sup>142</sup> Il Neri riporta integralmente, dall'inizio dell'ultimo periodo della pagina precedente fino a questo punto, una parte del commento di Averroè (1126-1198) alla *Cantica* di Avicenna, che è un riassunto in rima di scienza medica molto diffuso in Europa, perché riassume il "Canone della Medicina" dello stesso Avicenna. Questo brano fa parte di quelli attinenti "De rebus non naturalibus et primo de aère" ed Averroè commenta (riportato dunque dal Neri) i versi di Avicenna "Sed si sit ex parte occidentis, habebit aër eius grossitiem: si vero ex parte orientis, habebit subtilitatem" "Se una località è soggetta a venti occidentali la sua aria sarà densa, se invece ai venti orientali la sua aria sarà sottile"; il commento di Averroè è più esteso di quanto riportato dal Neri, infatti Averroè esprime diversi varianti alla frase tassativa di Avicenna ed infine cita anche l'Andalusia, poiché quanto detto "Hoc tamen variatur in multis locis terrae: utpote apud nos in insula Andalusiae..." "Queste contingenze sono variabili in molte località della terra, come nella nostra regione dell'Andalusia, che è come un'isola [ricordiamo che Averroè era nativo di Cordoba - n.d.c.] ...", pag. 237 da AVERR., 1574.

<sup>143</sup> "Siquidem aquilo nubila discutit, coelum spiritum aërave serenat, limpidumque & lucidum facit, similiterque venti omnes qui de mari coeterisque aquis veniunt, caliginem enim humidam omnium & hominum pellunt, propterea ventorum omnium aquilo saluberrimus est, contra autem auster notusve facit, primum quidam spiritum aërave strictum liquefacit & spargit..." "Dal momento che aquilone disperde le nuvole, rasserena il cielo, lo spirito e l'aria, li rende limpidi e brillanti, similmente tutti i venti che vengono dal mare e da altre distese di acqua, spingono la caligine umida verso tutti gli uomini, per questo motivo aquilone è il più salubre di tutti i venti, si comporta invece in modo contrario austro chiamato anche noto, che scioglie dapprima per così dire e disperde lo spirito e l'aria pungente, ...", pag. CCCLXXI, da HIPP., 1525.

<sup>144</sup> Aetius Amidenus, nativo di Amida in Mesopotamia, fiorito nella prima metà del VI secolo. Studiò ad Alessandria e scrisse un trattato in sedici libri (Βιβλία Ιατρικὰ Εκκαίδεκα), che in molti manoscritti vengono divisi in quattro gruppi di quattro trattati ciascuno. Si tratta di una compilazione di carattere sincretistico, condotta soprattutto sulle orme di Galeno ed Archigene. All'epoca di Tommaso Neri la sua opera circolava con vari titoli, o riportando il titolo greco, oppure latinizzandola in *Liber Iatricorum* o *De cognoscendis et curandis morbis sermones* oppure *De re medica*.

<sup>145</sup> Il capitolo CLXIII, del terzo libro, dell'opera di Ezio, dal titolo "De ventis, Adamantijs Sophistae" dopo l'incipit "Quandoquidem vero ex terrae exhalationis venti generantur, etiam de his paucis tractandum est. Ventos quidem parturit terra. Parit autem fuliginosas exhalationes..." "Dal momento che i venti sono generati da esalazioni della terra, bisogna trattare pure di questi un poco. Certamente la terra partorisce i venti. Partorisce infatti esalazioni fuliginose ...", riporta il nome dei venti "...universales venti duodecim sunt numero...", poi le frasi cui si riferisce Neri "Porro locales venti similes sunt locis ex quibus spirant, a salubribus locis, salubres, a morbosis, morbosi...Boreales vero frigidos sunt temperamento, et ideo omnium ventorum saluberrimi, et praesertim in calidioribus ac carnosus corporibus" "Inoltre i venti locali sono simili ai luoghi dai quali spirano, cioè salubri dai luoghi salubri, insalubri dai luoghi insalubri ... In verità i venti boreali sono di temperamento freddo, e perciò i più salutari di tutti i venti, e soprattutto per i corpi troppo caldi ed in carne", pag. 182 seguente da AETIUS 1549.

<sup>146</sup> Vedi sempre la nota 110 in calce a pag. 18 e relativa a questa opera di Aristotele. Nel settore dedicato ai venti, in particolare il paragrafo 5 così recita: "Causa quod Aquilo à locis sub septentrionibus positus veniat, quae aquarum, et nivis copiosae plena sunt, quibus à sole colliquatis post aestivum solstitium potius, quam in ipso solstitio, Anniversarij flare soliti sunt" "La causa è che l'Aquilone soffia da luoghi posti a settentrione, che sono pieni di pioggia e di neve in abbondanza, ed i venti annuali soffiano quando le nevi sono liquefatte dal sole, e questo avviene dopo piuttosto che durante il solstizio d'estate", pag. 490 da ARISTOT., 1559. Altri spunti nel paragrafo 6.

<sup>147</sup> Il brano riportato fedelmente anche questa volta dal Neri è preso dal punto "De alteratione aëris secundum montes" ed è il commento alla frase di Avicenna "Si vero montes fuerint a parte septentrionis, et claudatur montibus, iudicetur infrigidari a septentrione". Anche in questo commento riportato dal Neri le varianti, rispetto al testo da noi consultato sono ininfluenti, infatti invece del plurale (*a ventis australibus*) abbiamo trovato il singolare (*a vento australi*), così come nel brano precedente avevamo trovato il singolare (*ventus occidentalis*) invece di *venti occidentales*, etc., pag. 236 seguente da AVERR., 1574

<sup>148</sup> Il titolo del capitolo è esplicito "Quo pacto in curandis ulceribus, corporum temperiei aërisque ac partium naturae, ratio sit habenda", pag. 21 da GAL., VII, 1565.

<sup>149</sup> Galeno, nel commentare il libro di Ippocrate, compila una lunghissima trattazione sulle febbri e sui relativi rimedi, legati anche naturalmente all'ambiente circostante: "Quod autem aëris non ambientis temperamentum dispositionem corporis secum mutet, siccum quidem ad sicciorem, humidum vero ad humidiorum..." pag. 134 da GAL., VII, 1565.

<sup>150</sup> Il problema è esposto nella sezione intitolata "Quae ad regionum habitus pertinet" e riportiamo la versione dell'edizione del 1831 sempre nella traduzione dal greco in latino di Theodorus Gaza (1400-1475), nella quale si noteranno pochissime varianti, una delle quali però sostanziale, dalla quella riportata da Neri: "Cur locis palistris ulcera capitis curari celeriter possunt, crurium autem tarde? an quod humor est gravis, quia terrenus est? omne autem greve tendit deorsum: ergo ulcera superiora concoctioni sunt opportuniora, quoniam humor delapsus ad ima est. inferiora autem ipsa multo excremento putrefactuque facili redundant", pag. 442 da ARISTOT., III, 1831. Occorre notare infatti la frase "an quod humor est gravis, quia terrenus est?" "Forse perché l'umidità è pesante, per il fatto di essere terrosa", che omessa nella trascrizione riportata da Neri, spiega meglio il concetto. Il medesimo concetto viene riportato da Aristotele nella stessa opera, sez. I, questione 18.

<sup>151</sup> Riportiamo il passo della *Cantica* di Avicenna e il commento che fa Averroè, parte I, trattato I, nella sezione intitolata "De alteratione aëris secundum ea, quae ei vicinatur ex terris et aquis". Questo il testo di Avicenna: "Generatur autem siccitas in aëre appropinquante alicui villae, cuius terra vel locus saxosus est, et salsus" "La secchezza dell'aria è tipica di quella città, il cui terreno o località sia pietroso o anche ricco di sali". Questo il commento di Averroè: "Villa habens aërem siccum est, cuius locus est saxosus, vel adustus, et salsus. verum regio saxosa necessitat cum frigiditate siccitatem: sed salsa cum siccitate caliditatem" "Avrà un'aria secca quella città sita su di un luogo pietroso, o esposto al sole o ricco di sali. Infatti una regione pietrosa ha come caratteristica il freddo insieme alla siccità, mentre una regione il cui terreno sia ricco di sali ha necessariamente il caldo insieme alla siccità", pag. 237 da AVERR., 1574.

<sup>152</sup> AETIUS, III 10, 2 [374 in *Doxographi graeci / collegit, recensuit, prolegomenis indicibusque instruxit Hermannus Diels*. Berolini : apud W. De Gruyter et Socios, 1958. - 3 ed., photomechanice impressum. Opus Academiae Litterarum Regiae Borussicae praemio ornatum - Ripr. facs. dell'ed.: 1879] "Anassimandro dice che il vento è una corrente d'aria provocata dalle particelle più leggere ed umide in essa contenute che, sotto l'azione del sole, si mettono in movimento o evaporano", pag. 104 da PRESOCRATICI I. Ancora sui venti in HIPPOLYTUS. *refutatio contra omnes haereses* ed. Wendland I 6, 1 7 pag. 10 sg. [Dox. 559] "(7) I venti sono prodotti dai soffi leggerissimi che si staccano dall'aria e, raccolti, si mettono in

movimento: le piogge dal vapore che sotto l'azione del sole si innalza dalla terra: i fulmini poi quando il vento, piombando sulle nuvole, le squarcia. Costui era nato nel terzo anno della 42.a olimpiade", pag. 100 da PRESOCRATICI I.

<sup>153</sup> "Ventus enim ipsius aëris fluctus et unda existit", pag. 118, da HIPPI., 1546.

<sup>154</sup> Vedi nota 133 in calce alla pag. 22 del testo per il riferimento all'opera di Teofrasto.

<sup>155</sup> Si tratta della parte finale del cap. XIII, già citato a pag. 19. Questo il brano riportato dal Neri nell'edizione da noi consultata: "Tranquillus autem aër nulla ventorum vi impulsus, quanquam mitis ac lenis apparet, nisi tamen tempestate huc illucque iactetur, requietae residisque et restagnantis aquae more corrumpitur. Ventus vero saluber, praesertim aquilonius inspersa aëri inquinamenta purgat", pag. 186, da FERNEL *Med.* Notare i nomi diversi (Borea ed Aquilone) per chiamare il vento del nord.

<sup>156</sup> L'aforismo di Ippocrate è contenuto nella terza sezione, XVII: "Quotidianae vero constitutiones, aquilonares quidem corpora compingunt, & robusta, & ad motum idonea, & bene colorata, & melius audientia faciunt, & ventres resiccant, & oculos mordent, & si circa thoracem aliquis dolor prius est, magis affligunt. Australes autem corpora dissoluunt, & humectant, & gravem auditum, ac capitis gravitatem, & vertigines faciunt. In oculis autem & corporibus aërum motum, & ventres humectant" "Per quanto riguarda le caratteristiche di una giornata, quelle sotto l'influsso di Aquilone [o Borea, vento del Nord, che asciuga -n.d.c.] fortificano il corpo e lo rendono pieno di forza, vigoroso e agile, migliorandone l'aspetto ed il senso dell'udito, procurano costipazione, provocano disturbi agli occhi e rendono più gravi quei dolori al petto, se uno già ne era afflitto precedentemente. Le caratteristiche di una giornata sotto l'influsso di Austro [vento del Sud, che porta umidità, potremmo tradurre più semplicemente con "caratteristiche umide"-n.d.c.] indeboliscono il corpo e lo rendono molle, procurano difficoltà di udito e pesantezza di testa e vertigini. Procurano inoltre difficoltà di movimento per quel che riguarda gli occhi e le membra, oltre a diarrea", pag. 521 da HIPPI., 1546" e questo è il commento di Galeno: "Cum frigidus, ac siccus ventus sit aquilo, omnes corporis consumit superfluitates. Robur autem adjicit ipsis instrumentis ex eo, quae stringit, & in unum cogit densando substantiam. Ob hoc igitur (ut inquit) omnia meliora fiunt secundum animales, & naturales operationes.", pag. 23 da GAL. extra 1565.

<sup>157</sup> Nel paragrafo 4: "Longae vero vitae magis quam alios, hos homines esse par est" "E' naturale che questi uomini vivano più a lungo degli altri", pag. 105 da HIPPI., 1546. Per la parte iniziale di questo paragrafo, relativo alle città esposte ai venti freddi (quelli boreali) vedi la nota 84 in calce a pag. 10; vedi anche il paragrafo 24 della stessa opera, riportato nella nota 111 in calce a pag. 19 del testo di Neri.

<sup>158</sup> Parte del concetto riportato da Neri, si trova nel capitolo II (*vulgo* C. III) e IV del secondo libro, avvertendo che anche nel capitolo successivo ed anche nel terzo libro si sviluppa la dissertazione citata: "Omnino imbres aquilonii semper austrinis commodiores sunt: etenim frigidiores sunt, et faciunt, ut tam plantae quam fructus ipsi firmi et corroborati magis et diutius humore frui possint. Quodcirca flatus etiam consecuti iuvant, et maxime si aquiloni sint: detergunt enim superfluum humorem et exsiccant, neque eum diutius insidentem madefacere stirpem et fructum patiuntur, neque aestu solis concalefactum et coctum nocere sinunt." "In generale i venti del settentrione portano più piogge dei venti del mezzogiorno, infatti sono più freddi e fanno in modo che sia le piante che i frutti possano essere più corroborati e possano godere dell'umore. Di conseguenza sono giovevoli anche i soffi susseguenti, soprattutto se sono venti del settentrione; infatti puliscono e asciugano l'umore superfluo, né permettono che quello, stando a lungo stabile, possa macerare anche i frutti, né lasciano che vengano bruciati e quasi cotti dal calore del sole", pag. 240 da THEOPH., 1818, *Theodoro Gaza interprete*.

<sup>159</sup> In particolare all'inizio del secondo libro, pag. CCXX seg. da HIPPI., 1525.

<sup>160</sup> "Generatim differre dico, ut hominem ab equo: nam genus hominum vivacius est, quam equorum. Speciatim, ut hominem ab homine: eorum enim hominum, qui locorum intercapedine seiuncti sunt, alij vita sunt longiore, alij brevior: qui enim in calidis degunt regionibus, diutius: qui in algidis, minus vivere assolent" pag. 760 da ARISTOT., 1559. "Dico che esiste una differenza genetica, perché il genere uomo, se vogliamo fare un esempio, è più di lunga vita rispetto al genere cavallo. Esiste anche una differenza specifica tra uomo ed uomo; infatti di quegli uomini, che vivono separati chi in un luogo chi in un altro, alcuni hanno vita più lunga, altri più breve: quelli che abitano in regioni calde hanno vita più lunga, quelli che abitano in regioni fredde, sono soliti avere una vita più breve". Il concetto espresso in questa ultima parte del paragrafo I, viene meglio precisata da Aristotele nel paragrafo V, partendo dalla base che l'animale è umido e caldo, mentre la vecchiaia è fredda e secca, ed essendo la materia dei corpi costituita dagli elementi del caldo e del freddo, del secco e dell'umido, afferma che l'animale ha bisogno dell'umido perché non si dissecchi: ecco perché le sostanze grasse non imputridiscono. Ma l'elemento umido non deve essere presente in piccola quantità, altrimenti è soggetto egualmente a disseccarsi. Per questo motivo i grandi animali, come le grandi piante, hanno vita più longeva, perché gli esseri grandi posseggono più umidità. Ma – è il concetto riportato in premessa – l'elemento umido deve essere anche caldo, perché non geli facilmente né si dissecchi. Naturalmente anche la fatica dissecca, perciò la vecchiaia è secca. Particolare la visione della durata della vita, secondo Aristotele: i maschi sono più longevi delle femmine perché in loro è più presente l'elemento caldo rispetto alle femmine. Più rispondente invece la visione della durata della vita maschile e femminile che troviamo in Petronio (per questo autore vedi nota 216 in calce alla pag. 50 del testo di Neri) a proposito di "Quali sono quelli uomini c'habitano Roma" e che riporteremo, nella traduzione di Paravicino in nota a pag. 53 del testo di Neri: "...De' vecchi pochi maschi se ne trovano, ma molto più femmine, & questo accade, perché li vecchi, & in gioventù, & nel resto della vita sono molto intemperati, & mal regolati nel vivere. Ma le donne per tutto il corso della sua età sono nel viver loro costumate....Vi s'aggiunge poi l'aere di Roma, il quale per esser necessario alla respiratione, non si può in conto alcuno schifare; & per esser molto simile al vento Austro (come di sopra havemo detto) fa che ancora questi corpi siano molli, & fiacchi, & facilmente risolvibili", pag. 196 sg. da PETRONIO *Del viver*. Naturalmente l'effetto di Austro, vento del Sud, è sempre riportato in questi testi di medicina, una citazione per tutte quella dagli Aforismi di Ippocrate, III sezione, XVII, già riportata dallo stesso Neri a pag. 29, con la conseguente nostra nota esplicativa. Riguardo invece Traiano Alessandro Petronio rimando alla nota 216 in calce a pag. 50 del testo di Neri.

<sup>161</sup> Sempre dalla sezione XIV intitolata "Qua ad regionum habitus pertinet" si riporta la questione 7: "Cur qui loca edita apertaque colunt, tardius senescunt, qui autem cava et palustria, ocius? an senectus quaedam putredo est? putret autem, quod quiescit: nullo modo aut minus ita afficitur, quod movetur, ut aqua profluens et conclusa. igitur ut locis editis aër undique afflante spiritu agitatur, ita cavis manet immotus. adhaec locis apertis purus ac diversus assidue propter agitationem aër habetur, palustribus impurus, idemque semper emarcescit" "Perché coloro che abitano in regioni ben aerate invecchiano più lentamente di quelli che abitano in regioni infossate e paludose? Forse perché la vecchiaia è una forma di decomposizione? Ciò che resta fermo imputridisce, mentre ciò che è in movimento, per esempio l'acqua, non è soggetto ad alcuna putrefazione o lo è in maniera minore. Ora l'aria è in movimento nelle regioni elevate, per una buona aerazione; nelle regioni infossate invece ristagna. Inoltre nei luoghi aperti l'aria è sempre pura e si rinnova grazie al movimento, nei luoghi paludosi invece è impura e sempre imputridisce", pag. 442 da ARISTOT., III, 1831.

<sup>162</sup> MARZIALE, *Epigrammata*, liber IV, LX, *De Curatio*, v. 5 seguente: "Nullo fata loco possis excludere: cum mors / venerit in medio Tibure Sardinia est". Riportiamo un sintetico, ma efficace commento per illustrare i versi. "hoc est, cum fati necessitas advenerit, perinde morieris Tibure, ac in Sardinia, etsi Tiburis caelum salubre, Sardiniae vero pestilens est", da Marci Valerii Martialis *Epigrammata... in usum Delphini...*, I, Lundini, 1823, pag. 331, nota 6.

<sup>163</sup> Sconosciuto. Deve essere l'Artimandes già citato a pag. 8.

<sup>164</sup> I famosi versi di Catullo (84-55 a. Cr.), *Carmina*, 44, dei quali riportiamo la prima parte: "O funde noster seu Sabine seu Tiburs / (nam te esse Tiburtem autumant, quibus non est / cordi Catullum laedere; at quibus cordi est, / quovis Sabinum pignore esse contendunt), / sed seu Sabine sive verius Tiburs, / fui libenter in tua suburbana villa, / malamque pectore expulsi tussim, / non inmerenti quam mihi meus venter, / dum sumptuosas appeto, dedit, cenas." "O tenuta nostra sia sabina sia tiburtina/(sostengono che sei tiburtina, quelli che non hanno/a cuore di colpire Catullo; ma quelli che l'hanno a cuore,/ribattono che è sabina ad ogni costo),/ma sia sabina sia meglio tiburtina,/fui volentieri nella tua villa di periferia,/e scacciai dal petto una brutta tosse,/che il mio ventre, a me non incolpevole,/diède, mentre bramavo sontuose cene".

<sup>165</sup> "Commentator" si riferisce naturalmente ad Averroè, chiamato così da Tommaso d'Aquino, per i suoi trattati sulle opere di Aristotele, cfr. anche DANTE, *Inferno*, IV, 144: "Averrois, ch' l gran commento feo". Nel sesto paragrafo del primo libro della Fisica, Aristotele si domanda se i principi

siano due o tre o anche di più. Dice che non è possibile che sia uno solo perché i contrari non sono mai uno solo e nemmeno è possibile che essi siano infiniti perché in tal caso l'essere non sarebbe intelligibile ...: "*Videatur autem medium magis. ignis enim et terra, et aër, et aqua, contrarietatis complexa sint. Ideo non irrationalibus faciunt, subiectum alterum ad his facientes. aliorum autem quidam aërem: aër enim minimè aliorum habet differentias sensibiles. consequens autem est aqua...*" "Sembra più evidente che sia l'intermedio. Infatti il fuoco e la terra, e l'aria e l'acqua sono insieme implicati nelle coppie di contrari. Perciò non fanno una cosa irrazionale quelli che pongono il sostrato come qualche altra cosa, specialmente quelli [*Anassimene e Diogene di Apollonia-n.d.c.*] che pongono l'aria; infatti l'aria ha in sé, meno degli altri principi, differenze sensibili; dopo di essa è preferibile porre l'acqua": questo il commento di Averroè al quale fa riferimento il Neri: "...et ideo dixit, et sequitur qui ponit ipsum aquam, quia aqua etiam est medium, sicut aër: sed aër excedit aquam in hoc, quia differentiae aquae sunt manifestae magis sensui, et differentiae aëris sunt latentiores" "... e per questa ragione disse, e segue colui che pone l'acqua come l'intermedio, tale all'aria; ma l'aria sopravanza l'acqua in questo fatto, perché il senso percepisce chiaramente le differenze delle varie acque, mentre le differenze tra aria e aria sono più nascoste", pag. 32 da ARISTOT. AVERR., IV, 1562. Proprio le differenze tra le varie acque sono esaminate da Tommaso Neri a partire da pag. 66.

<sup>166</sup> Ho trovato i riferimenti alla bontà dell'aria nelle città poste "in alto" nel diciassettesimo libro della famosissima summa "*Continens Rasis*", nel sesto capitolo che riporta il seguente sommario: "*De aëre et eius convenientia et disconvenientia corporibus nostris*", "*De epidemia: corporibus dispositio et indispositio ad ipsam*", "*De regionibus et egritudinibus in eis eventibus*", "*De temporibus anni et egritudinibus accidentibus et eorum alterationibus*". Così i "*loca montana et alta sunt saniora alijs*", pag. 557, "*habitatores in regionibus altis montanis sunt meliores et robustiores habitantibus in regionibus infimisque bibunt aquam bonam et aubelant aërem clarum et purum et flant ibi venti multum et arbores ibi nascentes sunt fortes...*", pag. 559; ancora una massima sul modo in cui si diversifica il clima: "*Diversificant regiones primo causa latitudinis, deinde occasione ventorum postea occasione situs terrae limosae vel petrosae vel paludosae vel minerosae...*", ibidem, da RASIS.

<sup>167</sup> Sempre nel paragrafo 1, riguardo le cose che deve indagare chi voglia dedicarsi in modo corretto all'arte medica, Ippocrate così dice: "... , hominum insuper diæta perquirenda, qua maxime capiuntur. An bibuli sint & lurcones & ocio dediti, aut exercitijs varijs utentes, et tolerantiores laborum, ciborumque plus adpetentes quam poculorum" "... , quanto al modo di vita degli abitanti, si deve osservare cosa preferiscono: se bevono molto, sono ghiottoni e sono pigri, oppure se fanno molti esercizi fisici, amano la fatica, mangiano molto e bevono poco", pag. 104 da HIPPOCR., 1546.

<sup>168</sup> Pietro Andrea Mattioli (1501-1578), medico e naturalista senese, esercitò la professione a Siena, Roma, Trento e Gorizia, divenendo medico personale di Ferdinando e Massimiliano II. Attento studioso di botanica, (descrisse ben 100 nuove piante), coordinò tutte le conoscenze di botanica medica del suo tempo nell'opera *Petri Andreae Matthioli Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis de medica materia* (1544), nota come *Commentarii a Dioscoride*, che ebbe molte edizioni in latino, italiano, francese, tedesco e boemo. Proprio per la particolarità dello *styrax* facciamo un'eccezione con questa lunga nota riportando la descrizione (da Dioscoride, con le considerazioni del Mattioli), Liber I, cap. LXVIII, s. v. styrax, che lesse il nostro Tommaso Neri: "*STYRAX lacryma est arboris malo cotoneae similis. Praefertur pinguis, flavus, resinosis, albicantibus grumis, quam plurimum in sua odoris gratia permanens, qui dum mollior, melleum liquorem reddit: qualis, e Catabalis, Pissidia, et Cilicia devehitur. Deterior niger, furfurosus, friabilis, canoque situ obductus. Caeterum lacryma invenitur gummi similitudine, perlucida, et myrrhae aemula: verum perpauca manat. Adulteratur ligni scobe, quam vermiculi erodentes excusserunt, melle, et iridis sedimento, et quibusdam alijs. Alii ceram, aut adipem odoribus imbutum, fragrantissimis solibus cum styrace subigunt, et per laxa cribri foramina in frigida aqua veluti vermiculos expriment, vaenundantque. Styracem hunc, + quoniam in vermiculorum speciem contrahatur, scoleciten cognominant, quem tanquam syncerum imperiti approbant, non animadvertentes ad praecipuam odoris fragrantiam: siquidem acer admodum est, qui adulterationis vitio caret. Styrax calfacit, emollit, et concoquit: medetur tussi, destillationibus, raucedini, gravedini, et interceptae voci: vulvae praecclusae, duritiave laboranti convenit: cit menses potu, appositique: alvum leviter molliit, si exiguum cum resin terebinthina catapotij modo devoretur. Miscetur utiliter discutientibus malagmatis, acopisque. Adoletur autem, et igni torretur, ut fiat ex eo, veluti ex thure, fuligo: ad eadem conveniens, ad quae thuris fuligo. Ex eo etiam in Syria styracinum oleum componitur, quod calefacit vehementer, et emollit: verum caput dolore afficit, aggravatque, et soporem adfert.*

[*Styracis consideratio.*] *STYRAX passim in Italia Storax calamita officinis appellatur, quod cognomen ex Galeno libro primo de antidotis acceptum crediderim. Nanque ipse de simplicibus medicamentis agens, quae ad theriacae compositionem faciunt, optimum indicavit styracem, qui in calamis e Pamphylia ferebatur: unde calamitae cognomen sibi facile vendicavit. Itaque cum non alius habeatur styrax, qui sit hoc genere praestantior, in usu medentium est, ut dum pharmacopoli imperant fieri medicamenta, quae styracem excipiunt, calamitae cognomen adjiciant, quo indicent, se primum dotibus intelligere. Nec illud quidem ab re: quandoquidem Galenus eodem loco memoriae prodiderit, hoc styraci genus tantum praestare caeteris, quantum vinum falernum illud bonitate excellit, quod a cauponibus venditur. [Manardi lectio non probata.]...*" , pag. 63, da MATTH., 1554.

<sup>169</sup> In quattro Riserve Naturali della Provincia di Roma è presente, e localmente abbondante, lo storace (*Styrax officinalis*), un alberello dai fiori bianchi e intensamente profumati, chiamato a Tivoli "mellaina", a Marcellina "mella bianca", nei Monti Cornicolani "ammella" o "armella", nomi tutti con ogni probabilità riferiti alle proprietà mellifere della specie. In letteratura si trovano riferimenti a una resina prodotta dalla pianta con proprietà balsamiche e medicinali, ma sussiste tuttora il dubbio se la resina non venga prodotta nel nostro territorio a causa di condizioni ecologiche che ne alterano la fisiologia o più semplicemente perché gli arbusti, continuamente tagliati o incendiati, non raggiungono dimensioni tali da poterla produrre. *Styrax officinalis*, unico rappresentante mediterraneo della famiglia tropicale delle Styracaceae, è pianta protetta in quanto "elemento essenziale delle biocenosi del territorio laziale" ai sensi della L. R. 19/09/74, n. 61 "Norme per la protezione della flora erbacea ed arbustiva spontanea", a causa della sua limitata distribuzione e per l'animato dibattito scientifico che la sua distribuzione geografica e il dilemma sul suo arrivo nel territorio italiano hanno suscitato.

<sup>170</sup> In botanica col sostantivo maschile *semplíce* indichiamo ciascuna delle fondamentali piante medicinali usate nella farmacopea, cfr. anche MANZONI, *Promessi Sposi*, 27 (471): "*Sapeva a tempo trattenere una conversazione ragionando delle virtù più mirabili e delle curiosità più singolari di molti semplici*".

<sup>171</sup> La manna è un prodotto ottenuto da alcune specie del genere *Fraxinus* (frassini), in particolare *Fraxinus ornus* (orniello o frassino da manna). Il termine manna indica anche la sostanza che, secondo il racconto della Bibbia (Esodo) fornì miracolosamente il cibo per gli Ebrei nel deserto. Secondo un certo numero di studiosi, la manna biblica corrisponde a una sostanza realmente esistente in natura, ma la sua identificazione è oggetto di controversie.

<sup>172</sup> "Nel capitolo "*De inveteratis capitis affectionibus calidis et frigidis*" vi è la citazione dell'olio sabino: "...Optimum autem ex eis quae ego novi, est (oleum) Sabinum, non procul ab urbe Roma in Sabinorum regione prognatum..." , pag. 133, da GAL., V, 1565.

<sup>173</sup> Penso che qui Tommaso Neri si riferisca ad Averroè che nel quinto libro del *Colliget* accenna alla cottura dei cibi in alcuni passi, parlando delle medicine.

<sup>174</sup> Il volume è il XIV, 29, 150; Neri costruisce le frasi con l'accusativo e l'infinito. Riporto la versione del testo: "*Duo sunt liquores humanis corporis gratissimi, intus vini, foris olei, arborum e genere ambo praecipui, sed olei necessarius; nec segniter in eo vita elaboravit. Quanto tamen in potu ingeniosior fuerit, apparebit ad bibendum generibus centum octoginta quinque, si species vero aestimentur, paene duplici numero excogitatis tantoque paucioribus olei, de quo sequenti volumine dicemus*" "Due sono i liquidi che il corpo umano maggiormente gradisce; il vino per l'uso interno, l'olio per quello esterno, entrambi prodotti importantissimi degli alberi, ma l'olio è necessario e per esso l'uomo non ha mai lesinato l'impegno. Quanto tuttavia egli sia stato più ingegnoso per il bere, si comprenderà dal fatto che ha creato centottantacinque qualità diverse di vino, che diventano quasi il doppio, tenendo conto delle varietà, mentre in numero molto più scarso sono le qualità d'olio, di cui parleremo nel libro seguente". Questa contrapposizione tra vino ed olio la ritroveremo, ma in forma di aneddoto, nel XXII, 114. Il XIV libro della *Naturalis Historia* è appunto dedicato, con una tripartizione, alla vite, al vino e alla vinificazione, anche se la formidabile attitudine di Plinio a catalogare ragionatamente il materiale ha destinato ad un altro luogo più opportuno, il libro XVI – dedicato agli alberi –, i problemi che riguardano l'esposizione delle vigne (19-24), l'innesto (115-117), i metodi di coltura (152-215) e le malattie (226-228). Allo stesso modo gli usi medicinali delle viti e di tutti i derivati sono esaminati invece nel XXXIII, 1-68. Infine nel libro XV, 62-67, parlando dei metodi per conservare i vari frutti, si esamina ancora l'uva. Non essendo

molto competente di tutta questa materia, Plinio si limitò al dirozzamento e all'opportuna collocazione delle fonti che, nel caso di questo libro XIV, sono soprattutto il *De agricultura* di Catone, l'opera omonima di Columella e Dioscoride. Queste le principali, perché Plinio tenne in evidenza sia le opere specialistiche sia greche (il Teofrasto dell'*Historia* e del *De causis plantarum*) che latine (Varrone, le *Georgiche* di Virgilio, Celso, le monografie di Attico e Grecino, la traduzione di Magone fatta da Decimo Silano).

<sup>175</sup> Ci si riferisce al testo di Gerolamo Cardano (1501-1576) *Opus novum cunctis de sanitate tuenda, ac vita producenda studiosis, apprime necessarium: in quattuor libros digestum...* Romae, apud Franciscum Zanettum, 1580, prima edizione di questo trattato postumo di Gerolamo Cardano, stampato quattro anni dopo la sua morte, in cui sono riassunte le conoscenze medico-scientifiche del cinquecento nel campo (e non solo) della salustica alimentare. In questa importante opera l'autore approfondisce quanto già affermato da Galeno nel suo *"De sanitate tuenda"* fornendo preziose informazioni sull'igiene (*"de balneorum preparatione"*, *"de potu aquarum sponte nascentium, ut ad conservandam sanitatem, seu ad curandos malos affectus, faciunt"*, *"de cibo, et eius quantitate"*, etc.), sulla sana cucina (*"de coctione ciborum, et potuum, tum generibus, tum speciebus"*, *"de modo coquendi edulia"*, etc.), sul cibo (*"de singulorum alimentorum facultatibus"*, *"de his quae sunt amica, et inimica ventriculo"*, etc.) e su aspetti di carattere medico-scientifico (*"de pregnatione"*, *"de generatione fetus"*, *"de ortu infantis"*, *"de senectute"*, *"de canitie e calvitie"*, *"de ventriculis cura"*, etc.). I libri secondo e terzo descrivono dettagliatamente le qualità di un gran numero di vegetali (lattuga, cicoria, mele, pere, ecc.), animali (salmon, storione, ecc.) e alimenti (latte, vino, olio, aceto, ecc.). Girolamo Cardano fu una delle figure di maggior spicco e più particolari del Rinascimento italiano. Fu un importante medico (si dice che fosse secondo solo al *Vesalius*), matematico (famosa la sua disputa con Niccolò Tartaglia sulla risoluzione dell'equazione di terzo grado), scienziato (chi non conosce i giunti cardanici?) e molto altro. Innumerevoli sono le opere che ci ha lasciato. Fra queste, vogliamo ricordarne alcune tra le più famose: *"De subtilitate"* (1550, vedi anche nota 340 in calce a pag. 102), *"De rerum varietate"* (1557), *"Artis magnae, sive de regulis algebraicis, lib. unus"* (1545). In CARDANO, *tomus sextus*, il capitolo citato dal Neri si intitola appunto, a pag. 216, : *"De Oleo, & eius speciebus, & singulorum facultate"* del quale riportiamo l'*incipit*, avvertendo che vengono elencate le proprietà già sottolineate dal Neri: *"Oleum & sal communia sunt omnibus mistis. Et oleum quidem vicem aëris, sal ignis gerit. Et olei facultas, ut ad cibos pertinet, est calida, humida, concoctu levis, supernatans alijs cibis, sed magis potibus: idque admadvertendum, sedat dolores, & ventrem lenit ventriculum laxat, et & haec fastidium parit, & alimentum eius est incorruptum, & quoniam supernat, & est densum, difficile est ad conquendum..."* L'olio e il sale, di uso comune, sono composti di elementi misti. E l'olio fa le veci dell'aria, il sale ha in sé la sostanza del fuoco. E la natura dell'olio, per quanto riguarda i cibi, è calda, umida, leggera per la cottura, e nuota, per così dire, sopra gli altri cibi, ma soprattutto sopra gli altri liquidi; bisogna considerare anche il fatto che calma i dolori, lenisce il dolore del ventre e purifica il ventricolo, e per queste cose genera nausea, ma è un cibo incorrotto e poichè nuota sopra, come detto, e risulta denso, è di difficile cottura".

<sup>176</sup> vv. 65-69: *"de Tiburtino veniet pinguis agros / haedulus et toto grege mollior, inscius herbae / necdum ausus virgas humilis mordere salicti, / qui plus lactis habet quam sanguinis, et montani / asparagi, posito quos legit vilica fuso"* "Dai pascoli di Tivoli verrà un capretto bello e grasso, il più tenero di tutto il gregge, ancora non avvezzo all'erba/e incapace di mordere i virgulti/curvi a terra di un salice,/ e che ha più latte che sangue in corpo, poi asparagi di montagna/colti, depresso il fuso, da una contadina".

<sup>177</sup> Neri si riferisce senza dubbio ai bovini, in quanto questi animali erano stati scelti, fin dai tempi antichi, per il traino dell'aratro e del carro per la maggior resistenza al lavoro rispetto agli altri animali, come ad esempio i cavalli. Proprio per l'importanza che tali animali rivestivano nella vita rurale, essi godevano di una sorta di sacra protezione. Il loro sacrificio era limitato alle cerimonie religiose più importanti e la consumazione delle loro carni avveniva solo al termine del loro ciclo lavorativo. Infatti nell'antica Roma l'animale da sacrificio più diffuso era il maiale e la sua carne, insieme a quella del cinghiale e del capretto, era la più consumata. Ampliando l'argomento vediamo che il rifiuto dei sacrifici di animali si ritrova in Varrone e in Seneca. Arnobio attribuisce a Varrone l'opinione secondo cui gli dei non desiderano, né tantomeno reclamano, sacrifici di animali: Arnobio, nat. 7,1: *"Quid ergo, dixerit quispiam, sacrificia censetis nulla esse omnino facienda? Ut vobis non nostra, sed Varronis vestri sententia respondeamus, nulla. Quid ita? quia, inquit, dii veri neque desiderant ea neque deposcunt, ex aëre autem facti, testa, gyso vel marmore multo minus haec curant: carent enim sensu; neque ulla contrahitur, si ea non feceris, culpa, neque ulla, si feceris, gratia"*. Lattanzio ascrive a Seneca il rifiuto del sangue sacrificale: Lattanzio, inst. 6,25,3: *"Quanto melius et verius Seneca vultisne vos inquit deum cogitare magnum et placidum et maiestate leni verendum, amicum et semper in proximo, non immolationibus nec sanguine multo colendum – quae enim ex trucidatione immerentium voluptas est?"*. Inoltre la costruzione di un diritto comune a uomini e ad animali è abbondantemente documentata, con le testimonianze di Varrone, Columella e Plinio, in merito alla concezione, da parte degli *"antiqui"*, del bue come *socius* dell'uomo e al connesso divieto di uccisione del bue aratore. In queste testimonianze, troviamo non solo la affermazione di una tutela giuridica dell'animale, ma anche il richiamo al rapporto paritario e di cooperazione tra uomini e animali che il contratto di *societas*, rispettivamente, presupponeva e stabiliva fra i contraenti. VARRONE, *De re rustica*, 2,5,3: *"Hic socius hominum in rustico opere et Cereris minister, ab hoc antiqui manus ita abstineri voluerunt, ut capite sanxerint, si quis occidisset"* "Il bue è compagno dell'uomo nel lavoro dei campi ed è al servizio di Cerere. Per questo motivo gli antichi volevano che fosse rispettato a tal punto di colpire con la pena di morte chi l'avesse ucciso". COLUMELLA *praefatio* 6-7: *"Nec dubium quin, ut ait Varro, ceteras pecudes bos honore superare debeat, praesertim et in Italia, quae ab hoc nuncupationem traxisse creditur, quod olim Graeci tauros italos vocabant, et in ea urbe, cuius moenibus condendis mas et femina boves aratro terminum signaverunt, vel, ut antiquiora repetam, quod idem Atticus Athenis Cereris et Triptolemi fertur minister, quod inter fulgentissima sidera particeps caeli sit, quod denique laboriosissimus adhuc hominis socius in agricultura, cuius tanta fuit apud antiquos veneratio, ut tam capital esset bovem necuisse quam civem"* "Come dice Varrone, non c'è dubbio che tra gli altri animali il bue debba tenere il posto d'onore, specialmente in una terra che da esso, come si crede, ha preso il nome perché un tempo i Greci chiamavano "itali" i tori; e in quella città, a costruire le cui mura maschi e femmine bovi segnarono con l'aratro il cerchio sacro; e per risalire a tradizioni più antiche, perché nell'antica Atene il bue è considerato ministro di Cerere e Trittolemo; perché esso ha un posto nel firmamento tra le costellazioni più luminose; e finalmente perché è ancora oggi il più laborioso compagno dell'uomo nella lavorazione dei campi; per tali motivi gli antichi lo ebbero in tanta venerazione, così che era considerato delitto da punire con la morte tanto l'aver ammazzato un cittadino quanto l'aver ammazzato un bue". PLINIO, *N. H.* VIII, 70, 180: *"Socium enim laboris agrariae culturae habemus hoc animal, tantae apud priores curae, ut sit inter exempla damnatus a populo Romano die dicta, qui concubino procaci rure omassum edisse se negante occiderat bovem, actusque in exilium tamquam colono suo interempto"* "Noi uomini abbiamo come compagno della fatica nella coltivazione dei campi questo animale; esso stette tanto a cuore ai nostri antenati che fra gli esempi si trova quello di un cittadino condannato dal popolo romano con regolare processo, il quale, poichè il suo amante sfacciatamente diceva di non aver mai mangiato trippa in campagna, aveva ucciso un bue: così fu mandato in esilio come se avesse ucciso un suo colono". Cicerone e Seneca, ma anche Lucrezio e Virgilio, rifacendosi più o meno esplicitamente al pensiero filosofico greco, introducono direttamente l'idea di un diritto comune a uomini e ad animali.

<sup>178</sup> Il termine *Pantane*, che rende l'idea dell'acqua che stagna dopo essere fuoriuscita dall'Aniene o dalle sorgenti sulfuree, è rimasto anche ai giorni nostri nel Comune di Tivoli (foglio di mappa 49-50) e nel Comune di Guidonia Montecelio con Pantane, Pantane di Mezzo e Tenuta Pantanelle. Proprio all'epoca di Tommaso Neri l'Università della nobile arte agraria (che era tornata a compilare i suoi statuti nel 1524, lasciando la vecchia denominazione di Università di Boattieri), ottenne dal Comune di Tivoli la concessione del pascolo su tutti i territori di sua proprietà, quali le Pantane, Monte Calvo e Monte Peschiavatore. Tale era la sua importanza che godeva su tutti il diritto di precedenza nelle processioni, perfino sui Giudici e Notai, cfr. V. PACIFICI, *Cenni sulle Università d'Arti e Mestieri*, in "AMST", VIII (1928) pag. 85 sg. L'articolo più recente sulla zona, che esamina anche il contributo delle acque albe alla pastorizia è quello di ZACCARIA MARI e MARIA SPERANDIO, *L'insediamento dell'età del bronzo presso il lago delle Colonnelle nella piana delle Acque Albe (Tivoli)*, "AMST", LXXIX, 2006, pp.81-111. I due studiosi ricordano che *"Prima che i Romani costruissero il canale di deflusso, le acque in eccedenza si spargevano nella zona circostante creando un suggestivo habitat paludoso, vieppiù incrementato dalle acque meteoriche...Un'immagine di come doveva apparire anticamente la zona ce la restituisce, per l'età augustea, il geografo Strabone (V, 3, 11), che descrive acque sorgenti da molte fonti e scorrenti per la pianura..."*, pag. 84. Interessante anche la considerazione delle capacità curative delle acque albe sugli animali, tale da far diventare il luogo come stazione della transumanza, fin dall'età del bronzo atta a

disinfestare le greggi dai parassiti sia a guarirle da epidemie epizootiche o altre malattie specifiche, pag. 86. Solo un nota per ricordare che Villalba di Guidonia (già Borgata Barozze fino al 1950) era chiamata fino a qualche anno fa popolarmente Shangai e se tale soprannome è spiegabile perché, come la città cinese, raccoglieva gente di diversa provenienza, dall'altro non è estranea a questa denominazione il fatto che, essendo la zona delle Pantane estremamente paludosa e con costruzioni modeste, potesse ricordare la città più popolosa della Cina, il cui nome significa "sul mare" o "verso il mare". Dall'altra parte esiste a Villalba una zona chiamata Borgata Pantanelle.

<sup>179</sup> Buc. V, verso 77.

<sup>180</sup> vv. 30-32: "*Haec circum casiae virides et olentia late/serpylla et graviter spirantis copia thymbrae/floreat inriguamque bibant violaria fontem*".

<sup>181</sup> Le mele puniche o rosse sono i melograni. Il commercio del succo di melagrane, "vino delle mellegranate", una specialità tiburtina molto apprezzata a Roma, era praticato, già dal basso medioevo da una mezza dozzina di persone. Negli orti tiburtini convivevano due sistemi economici contrapposti: alcuni minuscoli appezzamenti destinati ad una produzione d'autoconsumo, poi gli *horti* coltivati da lavoratori specializzati, destinati a soddisfare le richieste di mercato. Gli alberi da frutto erano capillarmente diffusi nelle vigne, così che Pio II (1405-1464) dirà "*inter vineas omnis generis arbores invenies*", *COMMENTARI*, pag. 984. Proprio l'intensa presenza di alberi nelle vigne è causata ed insieme effetto della totale assenza di frutteti dalle campagne tiburtine: nei catasti nessun appezzamento risulta votato all'arboricoltura, ed ancora due secoli fa "In Tivoli non sono in uso pometi. Gli alberi da frutto si tengono sparsi nelle vigne, ed anco negli orti, che producono molti e saporiti frutti", così testimonia BULGARINI, pag. 216. Fanno eccezione solo l'arancio amaro (*melangulum*), menzionato già dallo Statuto del 1305 come tipico prodotto ortense, e soprattutto, come detto, il melograno, l'albero per eccellenza degli orti tiburtini, che vi cresce prospero producendo, nota ammirato sempre Pio II, "*poma magnitudinis et saporis eximia*", *COMMENTARI*, ibidem. Solo difficilmente esso sembra mancare negli appezzamenti ortivi, che ne ospitano anzi in genere numerosi esemplari, cfr. CAROCCI, pag. 456, 470 sg. Perciò la ricchezza di melangolo e melograni nella villa d'Este proviene dalla tradizione tiburtina, e non da importazione da parte del cardinale di Ferrara Ippolito II d'Este (1509-1572).

<sup>182</sup> Si tratta dell'opera *Kulliyat* di Averroè, latinizzata in *Colliget*. Il capitolo è il 40°, intitolato "*De fructibus arborum*", riportato integralmente dal Neri a proposito di questi frutti: "*Malorum granatorum quaedam sunt dulcia, et quaedam acetosa. Et omnia humectant, verum dulcia sunt calidiora et humidiora: et generat ex eis modica ventositas, non mala. Et habent unam nobilem proprietatem: quia mirabiliter resistunt cibis, ne corrumpantur in stomacho*", pag. 103, da AVERR., 1574.

<sup>183</sup> *Sermones*, liber II, sermo IV, v. 70.

<sup>184</sup> Si tratta del Libro X della *De re rustica*, intitolato *Carmen de cultu hortorum*, v. 138, già riportato nella nota 137 in calce alla pagina 23 del testo di Neri.

<sup>185</sup> Il lago di Turno cui ci si riferisce è probabilmente quello che si estendeva vicino all'odierna Pavona e fu prosciugato nel 1611 da Paolo V che volle bonificare la zona. Un'altra interpretazione identifica il lago di Turno con un laghetto presso Acerra, cittadina della la Campania famosa proprio per i suoi ortaggi, ma è da ritenere questi non il Turno dell'*Eneide*, bensì *Turnus Herdonius* di Acerra di cui parla LIVIO, I pag. 50 seg. fatto uccidere da Tarquinio il Superbo e gettato, dopo morto, nella fonte dell'Acqua Ferentina.

<sup>186</sup> N. H. XIV, 4, 42: "*In pergulis vero seruntur escariae appellatae: e duracinis, albae, nigrae, et bumasti totidem coloribus...*" "Nelle pergole si piantano le cosiddette uve da tavola: tra le duracine quella bianca e quella nera, la bumasti con altrettanta varietà di colori". Il termine *escaria* deriva da *esca* (cibo, alimento, contrario a *potio*) si può tradurre appunto "da tavola". Naturalmente l'uva "duracina" significa di acino duro, dalla polpa consistente, dall'aggettivo latino *duracina*, forse per tramite dall'arabo *durakin*, ma certamente contenente l'aggettivo *durus* e il sostantivo *acinus*, indica proprio una varietà di uve con acini sodi e buccia dura, vedi anche ancora PLINIO, stesso libro, 4, 40, a proposito delle viti "*insignes uva, non vino*": "*Sed sunt etiamnum insignes uva, non vino, ambrosia e duracinis, sine ullis vasis in vite servabilis - tanta est contra frigora, aestus tempestatesque firmitas, nec indiget arbore aut palis, ipsa se sustinens...*" "Ma vi sono ancora delle viti da segnalare per l'uva, non per il vino: l'ambrosia, una varietà delle duracine, che si conserva direttamente sul tralcio senza bisogno di recipienti - tanta è la sua resistenza al freddo, al caldo e alle intemperie e non ha bisogno di alberi d'appoggio o pali di sostegno, provvedendo da sola a sostenersi, ..." Il testo di Plinio è utilizzato anche dal Bacci, vedi oltre la nota 249 in calce alla pag. 55 del testo di Neri.

<sup>187</sup> L'aggettivo femminile *Pergolese*, usato anche come solo come sostantivo femminile, indica una varietà di uva rossa da tavola di maturazione tardiva, già coltivata nei colli laziali e specialmente nella nostra città, contraddistinta da grappoli grandi, con acini bluastri dalla polpa carnosa e poco succosa. Il sostantivo maschile *Pergolese* indica naturalmente il vino ottenuto da tale uva. La descrizione più dettagliata di questo tipo d'uva da tavola ce la offrono i due maggiori storici locali del secolo XIX, innanzitutto VIOLA, pag. 10 seguente: "La bontà però singolare del Territorio di Tivoli può ravvisarsi ulteriormente nelle due specie di Uva chiamata *Pizzutello*, e *Pergolese*. Credo su tale articolo di non essere troppo ardito se con franchezza asserisco, che queste qualità di produzione formano nella Classe de' Vegetabili un ramo esclusivo, e privativo del sudetto Territorio, e sebbene in Roma, e in altre regioni del Lazio, e della Sabine si è voluto tentare, per dir così, la natura, onde farvi allignare una qualche vite di dette specie di uva, tuttavia la esperienza ha fatto conoscere, che né il sapore, né la grandezza, né il colore hanno potuto in alcun sito gareggiare con quello di Tivoli. Ed in vero il *Pizzutello*, e il *Pergolese* proveniente da questo suolo è stato, è, e sarà sempre ricercato avidamente per formarne l'oggetto più gradito delle seconde mense, e la loro qualità ha fatto, fa, e farà versare sempre nello scrinio del Proprietario Tiburtino notabili somme. Il *Pergolese* fu noto a Plinio, che lo chiamò Uva del *Municipio*, ed il medesimo Naturalista ha trasmesso ai Posterì, che il *Pizzutello* fu un ritrovato delle cognizioni agronome degli Abitanti di Tivoli." Molte le fonti antiche citate dal Viola, da pag. 1 a pag. 11, a proposito della fertilità del suolo tiburtino. BULGARINI nel capitolo XIII intitolato "Orti di pizzutello e pergole. Ortaglia. Gelsi" così si esprime "Gli orti pergolati di Pizzutello o uva corna, e Pergolese, l'*Oleagina* rammentata da Plinio formano uno dei principali rami dell'industria agraria di Tivoli e di lucroso commercio con Roma [nel 1848]...Il Pergolese chiamato da Plinio *oleagina* dalla somiglianza dell'oliva, uva rossa scura da mangiare polposa granellosa a buccia fine, acino ovale rotondo alle due estremità, della grossezza da due a tre centimetri, grappolo grosso serrato spesso alato ed a punta, della lunghezza sino ad un palmo e mezzo, e peso da una a tre libbre. La vite ingrossa sino a 10 centimetri, il sermento allunga più del pizzutello, ed ha nodi più discosti, la foglia media, verde, quasi rotonda quadrilobata, dentatura poco rilevata. Il frutto matura alla fine d'ottobre e dura a tutto dicembre; e qualora la stagione sia regolare, né sopravvengano brinate, fa un bel vedere questo frutto nel suo pieno vigore in dicembre, mentre il resto della campagna vedesi spoglia di vegetazione. Gli orti pergolati occupano ruggia 21 circa di terreno presso la città, e pochi anche dentro la medesima; e sono quei di pizzutello quasi tutti irrigabili. Le terre sono ubertuosissime, miste a rovine disfatte delle antiche fabbriche e ville, ed i migliori orti sono quelli presso la villa Mecenate [cioè il Santuario di Ercole Vincitore]...Il pizzutello è stato piantato e vegeta bene in molti luoghi, ma la qualità di quello di Tivoli è superiore a qualunque altra; così anche la singolarità del pergolese, che in altri luoghi non matura bene, e viene floscio.", pag. 218 seguente. Ricordiamo che il Regolamento n. 2789/1999 delle Commissioni della Comunità Europea, del 22 dicembre 1999, che stabilisce le norme di commercializzazione applicabili all'uva da tavola, tra l'uva da tavola coltivata in pieno campo (cioè non i serra) e varietà ad acino piccolo, tra la varietà Prunesta elenca anche il "Pergolese di Tivoli", oltre la "Bermestia nera" e la "Pergola rossa". Così nel catalogo 2008/2009, pag. 16, dei vivai Belfiore Loc. S. Ilario, Lastra a Signa (FI) tra le viti da tavola-Varietà antiche viene descritto il Pergolese di Tivoli: "Tardissima uva rosso violacea dal gusto denso e dall'acino duro e croccante. Molto apprezzata per la sua conservabilità sulla pianta fino ai geli". La coltivazione di pergolese è praticamente scomparsa dal territorio di Tivoli, mi risultano solo due vigne in località S. Pastore.

<sup>188</sup> Neri riporta integralmente la parte finale del brano sui "*Vina Tyburtina*" preso dal Bacci, vedi oltre la nota 249 in calce alla pag. 55 del testo di Neri.

<sup>189</sup> Facciamo aiutare da Alessandro Traiano Petronio, nella traduzione di Paravicino, Libro III, cap. III : "...La duraccia chiamata pergolese difficilmente si cuoce, offende molto lo stomaco delle persone sobrie, & che digiunano perché è di sostanza molto soda, presa in poca quantità con le cose arrostate, si come piace al gusto, così non porta danno alcuno..." , pag. 129 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>190</sup> Vitigno e uva di una varietà di moscato, coltivato ora soprattutto nell'Italia meridionale per la produzione di uva da tavola, di uva secca, ma anche per il vino.

<sup>191</sup> Ci si riferisce all'umore naturale, perché, come viene detto qualche riga prima del brano riportato da Neri: "*cum vero quod nascitur plus humoris quam oporteat, hausit, languet illud, quod autem est, cum autem minus, sic cessit*" e fa l'esempio: "... quod in Libya sua sponte nascitur, nam in Ionia Peloponesoque talis humor non est, qui illud nutriat,..."", pag. CCCXII, da HIPP., 1525.

<sup>192</sup> "*Panis vero de farina non cribrata siccatur, & movet, purus autem magis nutrit, sed minus movet, panis praeterea fermentatus levis est, & movet. Levis est, quod fermenti acor[[e]] humidum consumit, quod nutrimentum est, movet, quia cito digerit, non fermentatus vero minus movet, sed magis nutrit*" "In realtà il pane fatto con farina non setacciata asciuga e smuove lo stomaco, ma quello puro nutre di più, ma smuove di meno, inoltre il pane lievitato è leggero e smuove. È leggero poiché l'acidità del lievito consuma la parte umida, che è la parte nutriente e smuove, perché rapidamente si digerisce, quello non fermentato smuove di meno, ma apporta maggior nutrimento", pag. CCXXII, da HIPP., 1525.

<sup>193</sup> Dal cap. 24 "*De nutrimento, quod ab aquatilibus animantibus sumitur*" al cap. 31 "*De Piscibus Durae Carnis*" c'è una dissertazione sui pesci, sia marini, sia di fiume o palustri. Vengono evidenziati i concetti riportati da Neri, soprattutto sulla bontà dei pesci di scoglio e sulla carne molle e dura, pag. 30 seg. da GAL., II, 1525.

<sup>194</sup> letteralmente "messi".

<sup>195</sup> La floricultura è ricordata da MARZIALE, IX, 60, a proposito di una corona di fiori inviata a Sabino: "*Seu tu Paestanis genita es seu Tiburis arvis, seu rubuit tellus Tuscula flore tuo, seu Praenestino te vilica legit in horto, seu modo Campani gloria ruris eras: pulchrior ut nostro videre corona Sabino, de Nomentano te putet esse meo*".

<sup>196</sup> PLINIO, N. H. XIV, 29, 150, già riportato nella nota 174 in calce alla pag. 36 del testo di Neri.

<sup>197</sup> Non ho trovato riferimenti a questa citazione nel punto citato né in altri passi di Plinio.

<sup>198</sup> N. H. XIV, 7, 58: "*Vino natura est hausto accendendi calore viscera intus, foris infuso refrigerandi. Nec alienum fuerit commemorare hoc in loco quod Androcydes sapientia clarus ad Alexandrum Magnum scripsit, intemperantiam eius cohibens: "Vinum poturus, rex, memento bibere te sanguinem terrae. Cicuta hominis venenum est, cicuta vinum". Quibus praeceptis ille si obtemperavisset, profecto amicos in temulentia non intermisisset, prorsus ut iure dici possit, neque viribus corporis utilius aliud neque voluptatibus perniciosius, si modus absit*" "Il vino ha la proprietà di riscaldare gli organi interni, se ingerito, e di refrigerarli se frizionato sulla pelle. Né sarà fuor di luogo ricordare a questo punto quello che Androcide, famoso per la sua saggezza, scrisse ad Alessandro Magno per frenarne l'intemperanza: "Nel momento che ti appresti a bere vino, o re, ricordati che bevi il sangue della terra. La cicuta è un veleno per l'uomo, il vino per la cicuta". Se egli avesse dato ascolto a questi insegnamenti non avrebbe certamente assassinato in preda all'ubriachezza i suoi amici, così che si può a buon diritto sostenere che niente altro è più utile a rinvigorire il corpo, ma anche più dannoso al suo benessere, se usato senza misura". Questa massima di Androcide (che fu probabilmente medico alla corte di Alessandro e che secondo lo stesso Plinio, XVII, 240, sembra avesse scoperto l'antidoto per l'ubriachezza) è di gusto paradossale: il vino è paragonato al sangue e messo in relazione con la potenza divina della Terra che lo ha generato; così esso può valere come antidoto (contro la cicuta anche secondo Platone, *Liside* 219e e ancora Plinio XXIII 43) e quindi si caratterizza come veleno di un veleno, cioè veleno superiore alla stessa cicuta, già di per sé mortale per l'uomo. Perciò Andocide mette in guardia Alessandro dai pericoli del vino, qualificandolo come un potente veleno.

<sup>199</sup> N. H. XXIII, 19, 31: "*Vini genera differentiasque perquam multas exposuimus et fere cuiusque proprietates. Neque est ulla pars difficilior tractatu aut numerosior, quippe cum sit arduum dictu, pluribus prosit an noceat. Praeterea quam ancipiti eventu potum statim auxilium fit aut venenum!*" "Abbiamo già parlato delle varie specie di vino, le numerosissime differenze tra l'uno e l'altro e pressoché tutte le proprietà di ciascuno. Non c'è materia più difficile da trattare o più ricca di dettagli, perché è difficile dire se questa sostanza sia più utile o dannosa. Inoltre, quanto imprevedibili sono gli effetti immediati, positivi o negativi, che questa bevanda provoca!"

<sup>200</sup> Sicera o siccera, nell'antichità ebraica era una bevanda alcolica ricavata dalla fermentazione del frumento o dal succo di mela o pera o di palma. Ci facciamo aiutare da Isidoro da Siviglia (560-636), *Etymologiarum sive originum, Liber XX*: "...Sicera est omnis potio quae extra vinum inebriare potest. Cuius licet nomen Hebraeum est, tamen Latinum sonat pro eo quod ex succo frumenti vel pomorum conficitur, aut palmarum fructus in liquorem exprimantur, coctisque frugibus aqua pinguior, quasi succus, colatur, et ipsa potio sicera nuncupatur..."

<sup>201</sup> *Utraque*, non *utramque*.

<sup>202</sup> Neri deve aver usato per la sua citazione qualche repertorio di sentenze di Platone. In effetti nel secondo libro del "*De legibus*" si disquisisce come i legislatori debbano anche affrontare il problema del vino e del troppo uso del vino stesso che conduce all'ubriachezza. "*ATHEN... talis utique conventus hominum necessario computatione progrediente turbulentior reddit: quod et a principio supposuimus in his, quae fiunt hodie, necessario fieri. CLI. Necessae. ATHEN. Ubi certe unusquisque se ipso levior factus extollit et exultat audaciaque repletur, nec audit proximum, sed tam sui ipsius quam ceterorum omnium ducem se sufficientem existimat*" "ATENIESE... Una siffatta adunanza necessariamente diventa sempre più turbolenta coll'aumentare del bere; tutto questo è quello che noi abbiamo dato come inevitabile fin dal principio del nostro discorso su questo argomento. CLINIA. Necessario. ATENIESE. Qui allora ognuno si sente più leggero, e si solleva e si fa lieto e pieno di libertà nei discorsi, non ascolta più i vicini, ma pensa di essere ormai valida guida di sé e degli altri.", II, XII, 671; vedi pag. 309, da PLATO, 1826. "*ATHEN. Vinum verum, ut ferunt multi, ad ultionem hominibus datum est, ut insaniant: ut autem sermo habet noster, remedium et medicina in contrarium, ut animus quidem pudorem, corpus autem sanitatem et vires adipiscatur*" "ATENIESE. In verità il vino, come affermano molti, è stato dato per vendetta agli uomini, affinché impazziscano: secondo il nostro discorso invece, il vino deve essere considerato un farmaco datoci per il fine opposto, affinché l'anima acquisti pudore ed il corpo sanità e forze" II, XIII, 672; vedi pag. 310, da PLATO, 1826.

<sup>203</sup> Il riferimento di Ippocrate è relativo non ai vini, ma a tutte le cose che nascono sulla terra "*animalia omnia, terraque nascentia*" in quanto: "*Quae locis non aquosis, siccis aestuosius nascuntur, omnia sicca, & calida valde sunt, corpusque multum corroborant, quod ex aequo & pari cumulo, globeve, graviora, densiora, pluraque redeant, quam ex his, quae in humidis, irriguivse nascuntur, quae humidiora, frigidiora, & leviora sunt.* (così Petronio, nella traduzione di Paravicino, nel libro II, cap. IX, "Della natura delle vini" "Per la qual cosa Ippocrate, ovvero Polibo nel libro delli affetti, & in quello della dieta, dice, che quelle cose che vengono da luoghi non acquosi, ma secchi & caldi, sono secche & calde, & danno maggior forza al corpo; perciocché in quella quantità & grandezza sono più gravi, & più dense, & portano maggior rendita, che quelle che nascono ne' luoghi humidi, inacquati, & freddi; le quali sono più humide, più leggieri, & più fredde", pag. 57 da PETRONIO *Del viver*.) *Non solum ergo cibi, potusque horum, & caeterorum animalium vires sed & patriae, unde sunt, observato. Cum igitur robustum corpus reddere vis, cibis & animalibus natis in siccis locis uitior. Cum contra, in aquosis, dulcia, amara, aspera, acria, acida, salsa, carnosae calefacere consueverunt, quaeque sicca, & quae humida sunt. Quae vero plus sicci habent, quam humidi, siccant & calefaciunt. Quae plus humidi, calefaciunt, humectant, & movent magis, quam sicca. Magis enim corpora nutriunt, de ventriculoque detrahunt, madefaciunt, & movent*", dal secondo libro *Hippocratis De victus ratione, Dietae*, pag. CCXXVII, da HIPP., 1525.

<sup>204</sup> Citiamo Petronio, nella traduzione di Paravicino, libro II cap. IX "Della natura delli vini" "L'acerbo poi è sommamente utile alla concottione del cibo, & per stringer il corpo, & per fermar li catarrhi;... Quello che ha qualch'anni, ancorche sia delicato, & grato al gusto, nuoce molto a' nervi, & a gli altri sensi (come ha detto Disoscor.) & per questo si proibisce a gli amalati, i quali hanno qualche membro interiore mal'affetto & debile; ma non porta danno alli sani; & sene beve poco, & bene inacquato. Il nuovo poi enfia il corpo, si cuoce con difficoltà, fa li sonni gravi, & è più acquoso, che non conviene alla natura del vino; provoca urina. Quello, che è di mezza etade, non è causa d'alcuno di questi danni", pag. 64 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>205</sup> Nel *De medendi methodo*, libro VII, capitolo 7 si trova il riferimento, nel capitolo intitolato "*Ratio curandi frigidam et siccam intemperiem ventriculi*", dicendo che "...*Vinum autem eligendum semper est antiquum: eoque antiquius, quo maior fuerit frigiditas. Tum, si res postulat, totum genus immutandum: ac primo loco Adrianum, mox Tyburtinum, aliud ve similis generis eligendum: vetera quidem oina, caeterum non adeo, ut amara iam sint: siccant enim quae amara sunt immodice*" "Infatti bisogna scegliere sempre il vino vecchio; e tanto più invecchiato, dove ci sia maggior freddezza [negli umori del corpo]. Poi, se la cosa lo richiedesse, tutto il genere deve essere cambiato; ed in primo luogo bisogna scegliere l'Adriano, subito dopo il Tiburtino, oppure un altro di genere simile: infatti i vini invecchiati, non sono a tal punto così da essere amari: infatti asciugano quelle cose che sono eccessivamente amare", pag. 47, da GAL., VII, 1565. Il *vinum Adrianum* o *Hadrianum* è quello della città dell'Abruzzo Atri, l'antica

*Hadria*. Notare il vocabolo *oina*, forma latinizzata del vocabolo greco vino, οἶνος, maschile. Il plurale latinizzato è reso erroneamente come neutro, per il fatto che *vinum* in latino è neutro.

<sup>206</sup> VERG., *Georg.*, II, vv. 109-113: “*Nec vero terrae ferre omnes omnia possunt. / Fluminibus salices crassique paludibus alni / nascuntur, steriles saxosis montibus orni; / litora myrtetis laetissima; denique apertos / Bacchus amat colles, Aquilonem et frigora taxi*”. “Certamente non tutte le terre possono produrre tutto. I salici nascono sui fiumi, gli ontani nelle molli paludi, gli sterili ornelli sui monti sassosi; i lidi godono dei mirti ed infine Bacco ama gli aperti colli, i tassi le brume e l’aquilone.”

<sup>207</sup> Spesso l’Autore fornisce citazioni errate, come in questo caso, in cui riporta *Epistulae* invece di *Carmina*.

<sup>208</sup> Dal greco *oligoforos*, “che sopporta poca acqua”, aggettivo riferito al vino, utilizzato da Ippocrate in *De morbis acutis*, 56 ed altri passi. Alessandro Traiano Petronio (traduzione di Paravicino) parla “Del vino, che porta poca acqua”, nel Libro II, cap. XV: “Non intendo per vino, che porta acqua, quello, del qual parla Galeno nel terzo delli mali acuti; & lo chiama acquoso, perche anco era detto così volgarmente da tutti; & questo è simile all’acqua così di forze, come di sostanza; & da queste qualità si conosce anco la facoltà, perché non offende la testa debile, né li nervi infermi, & si conosce manifestamente, che non riscalda...” pag. 76 da PETRONIO *Del viver*. La traduzione del testo di Petronio in questo caso è poco chiara, perché *oligoforos* significa effettivamente “che sopporta poca acqua”, nel senso che non ammette che lo allunghi, già essendo di per sé acquoso.

<sup>209</sup> Traduzione di *vinosum*.

<sup>210</sup> La prima parte del terzo commento al *De victus ratione* di Ippocrate è dedicata al vino “*De vino*” e troviamo spiegati anche gli aggettivi *vinosus* ed *imbecillus* nella citazione: “...*vinum potens vehementer celeriterque corpus calfacit, caputque ferit: imbecillum contrario agit modo: quae vero aedium obtinent, nota evadunt, si ab extremis distinguuntur. Potens, vinosum appellatur: imbecillum, aquosum...*” “... il vino forte riscalda energicamente e rapidamente il corpo, ma dà in testa: quello di bassa gradazione agisce nel modo opposto; in verità se ci si tiene nel mezzo, si eviterà il biasimo, proprio se si starà lontano dagli estremi. Il vino forte viene chiamato vinoso, quello a bassa gradazione viene chiamato acquoso...” , pag. 125, da GAL., VII, 1565.

<sup>211</sup> Letteralmente *astringenti*.

<sup>212</sup> Nel libro XII del “*De medendi methodo*” il capitolo 4 è dedicato a “*De curanda syncope, quae oritur ex flava bile: ac de natura vinorum, quae curandis syncopis conveniunt*”. Occorre però aggiungere alla penultima riga della citazione del Neri, dopo *Tiburtinum* il seguente inciso “*est enim et aliud quoddam imbecillum Tiburtinum,*” pag. 46, da GAL., VII, 1565.

<sup>213</sup> Il capitolo quinto del V libro è intitolato “*De vinorum natura, ac qualia senibus accomoda sint*”. Interessante l’incipit: “*Sanè vinum, sicut pueris est alienissimum, ita senibus est aptissimum. Esto autem id ex iis, quae calidioris nature sunt, qualia sunt in Graecia... : ex Italicis vero Falernum, & Surrentinum. Proxima his sunt in Italia quidem Tiburtinum, & Signinum, ambo vetera, quando novella nec deductionem nutrimenti in corpus adjuvant, nec urinas promovent, nec diu in ventre fluctantia permanent. Secundo ab his loco sunt Adrianum, & Sabinum, & Albanum, ...*” “In modo ragionevole il vino, com’è assolutamente inopportuno per i giovani, è molto adatto per gli anziani. Sarà consumato perciò come adatto quello che è più caldo per natura come in Grecia è il vino ... [sono elencati una serie di vini greci -n.d.c.]; fra i vini italici da segnalare il Falerno e il vino di Sorrento. Si avvicinano a questi in Italia il vino di Tivoli e quello di Segni, che reggono entrambi un lungo invecchiamento, infatti, quando sono novelli non giovano né a portare il nutrimento nel corpo, né favoriscono le urine, né a lungo rimangono agitandosi nel ventre. Come secondi possiamo elencare il vino di Atri, quello Sabino, l’Albano, ...”. Perciò per gli anziani era ottimo il vino vecchio tiburtino, inserito per primo nella lista, mentre in un passo precedente era preceduto da quello *Adrianum*. Le controindicazioni del vino, fin quando sia *novellum*, per gli anziani sono ripetute più volte nello stesso passo: “*Plurimum tamen, qui hac sunt aetate, iis vinis indigent, quae urinas cient, proptereaque aquosum excrementum in ipsis habundat. Quae vero diu in ventre morantur, eorum sanè nullum aptum seni est. Eius generis sunt & Aminaeum a Bithynia, & ex Italicis Marsum, & Signinum, & Tiburtinum, quoad videlicet sunt novella*” “Per questo motivo sopra riportato quelli che sono di questa età, stiano lontani da quei vini, che smuovono le urine, perché hanno abbondanza di residuo acquoso. I vini che si fermano a lungo nel ventre, non sono affatto adatti all’anziano. Sono di quel genere sia l’Amineo dalla Bitinia, e il Marsico fra gli Italici ed anche il vino di Segni e quello tiburtino, certamente quando ancora sono novelli” , pag. 90, da GAL., II, 1565. Sull’uso per gli anziani del vino ci sono indicazioni spesso contraddittorie, certamente in base alla dottrina dei quattro elementi il vino vecchio è adatto per gli anziani; non la pensa così però l’altro autore citato spesso dal Neri e cioè Petronio (nella traduzione di Paravicino) nel Libro V, cap. V “In qual modo il vino potente sia di danno al vecchio, & l’acqua gli sia utile”: “A questo modo non è conveniente a vecchi beber vini, & massime potenti, né senz’acqua, né con acque medicinali, come molti fanno, perché li vini, & altre cose di simil virtù, ancor che paiono liquide, mentre però si mutano, & si putrefanno nello stomaco, si convertono facilmente in terra, & in sabbia, come fanno le acque minerali, & li vini potenti, si come di sopra havemo detto, li quali lassano nelle botti il tartaro in forma di crosta”, pag. 286 da PETRONIO *Del viver*. Restando in argomento con questo opuscolo ricordo che il medesimo autore sempre nel libro V, ma cap. VI, “D’alcune altre cose, le quali particolarmente prolungano la vecchiezza” cita anche l’aria: “...; tanto più umettano il corpo, & impediscono la siccità che non venga, la quale anco tarda a venire, quando s’habita in luoghi alti, & aperti; perche tutti quelli che habitano simili luoghi ( si come è stato anco detto da gli antichi) tardi s’invecchiano, & quelli che habitano li luoghi bassi, & paludosi, presto si fanno vecchi”, pag. 289 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>214</sup> Il brano sulla tenuta del vino tiburtino fino a dieci anni, con la citazione di Ateneo e Galeno, è preso da BACCI *Vinorum*, pag. 262 riportato nella nota 249 in calce a pag. 55 del testo.

<sup>215</sup> Il “*De vini ex Galeno. Caput sextum. Libri quinti Collectionum Medicinalium Oribasij ad Iulianum Imperatorem*” inizia con una dissertazione sui *vina aequosa*, che “*cum urinas cieant, paucissimum corpori praebent alimentum*” “stimolando le urine, portano pochissimo alimento nel corpo”. Vengono poi ripetuti i concetti fondamentali del *Methodus Medendi*, in particolare si parla dell’invecchiamento. I vini “*alba et aquosa inveterascunt*”, perdendo vigore, poi aspri e quindi amari, e difficilmente – come riportato dal Neri – raggiungono i dieci anni, “*postea vero amaritudo, ad quam aliquam in decem annis pervenire conspiciuntur, nisi prius tribus quatuorve annis prius acuerint. Potentia aut simul et austera et alba vina, quae crassitudinem habent, etiam post decimum annum quando nisi rite fuerint reposita, acescere contigit.*” “Poi si assiste al fatto che diventano amari nell’arco di dieci anni, se non diventano aspri in tre o quattro anni o anche prima. Nello stesso tempo i vini più forti e austeri e bianchi, che hanno corpo, spessore e gradazione, incominciano pure a prendere d’aceto, dopo dieci anni se non siano stati riposti secondo le precauzioni [cioè al fresco come dice in questo stesso libro -n.d.c.]”. Ma ce n’è qualcuno che conserva le qualità più a lungo “*Italia sunt in Italia Tiburtinum, & Signinum, & Marsum, & Surrentinum, quod ferme ante annum vigesimum adhuc est crudum: viget enim dum tot annorum est, diuque potui aptum perseverat, haud facile nimirum amarescens: ac virtute cum Falerno contendit.*” “tali sono in Italia il vino tiburtino, quello di Segni, quello marsico, quello di Sorrento, che reggono anche vent’anni di invecchiamento, e mantengono vigore per tanti anni e rimangono a lungo buoni a bersi, certamente non facilmente diventano amari: e gareggiano per qualità con il Falerno”, pag. 77 da GAL., *Ascripti*, 1565.

<sup>216</sup> Alessandro Traiano Petronio, medico e filosofo morto nel 1585, pubblicò a Roma nel 1581 quest’opera, volgarizzata da B. Paravicino nel 1592. Altro testo di Petronio citato dal Neri è *De aqua Tiberina*, 1552, vedi nota 337 in calce a pag. 102 del testo.

<sup>217</sup> Il capitolo X del II libro si intitola appunto “*De vino Romano*” e si inizia con una breve descrizione del modo di fare il vino, per poi arrivare alla frase citata da Neri: “*Vinum itaque Romanicum in hunc modum magna ex parte fit: expressis uvis, statim in dolium reponitur: ibi aperto dolij ore, triduo quadriduo pluribusque diebus seruet, postquam deserbuit, dolij osculum obturatur: deinde id aliqui citius, aliqui tardius in vasa transfundunt, aliqui saepius, aliqui rarius: priusquam hyems proxima sit, in cellam vinariam quae subterranea est, non locant. Interim in domorum vestibulis tenent, sic enim melius conservari putant: nisi sit, quod hic, contraquam in cella subterranea, flatibus hincinde discurrentibus, ferventes spiritus facile dissipantur, color in fervore conceptus magis temperatur, circumfusi aeris frigore, fervor cito remittitur: quo fit ut vinum saepe suavius, quemadmodum apud antiquis ubi amphora exceptum in aquam dulcem, quadraginta diebus immergebantur, evadat*”, pag. 55 sg. da PETRONIO *De victu*. Naturalmente accompagniamo il testo latino con la traduzione di Basilio Paravicino del 1592 sempre libro II, cap. 10, ma a pag. 66: “Del vino Romano” “Il vino Romano per la maggior parte si fa a questo modo, cioè, fatta l’espressione dell’uva, subito si ripone nelle botti, nelle quali si



lassa bollire per tre, ò quattro giorni, & anco di più, stando sempre la bocca nella botte aperta; poi che è cessato di bollire, si chiude la bocca, & poi si tramuta, ma da alcuni più presto, da alcuni più tardi, & questo si fa ò spesso, ò rare volte, ma da tutti s'osserva, che non si mette mai nelle cantine sottoterra fino che non è giunta l'invernata, intanto si tiene sotto i portici delle case; & a questo modo ogn'uno pensa che si conservi meglio; il che a mio giudicio non può esser per altra causa, se non, perche stando così all'aperta, gli ardenti spiriti suoi si spargono facilmente da i flati, che coronano quà & là; il calor, che già è entrato nel vino, negli si contempera dal freddo dell'aere circonvicino, & il gran caldo si rimette. Onde accade, che spesse volte il vino è più delicato; & a questo modo è quasi simile all'usanza de gli antichi, li quali immergevano il vino in certi vasi chiamati amphore, per spazio di quaranta giorni, nell'acqua fresca.”, pag. 66 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>218</sup> Il sostantivo *ritornato* indica il vino prodotto dalla seconda spremitura dell'uva, ma riporto, per gentile concessione della Biblioteca Casanatense, un sintetico, ma esauriente riassunto sull'enoeca rinascimentale, in particolare sui vini con le bollicine, a firma del prof. Mario Fregoni, estratto dal catalogo della Mostra “Il vino tra sacro e profano”, allestita nel 1999 dalla stessa Biblioteca: “Il Papa più enofilo di tutti i tempi fu Paolo III Farnese (1468-1549), i gusti amplissimi del quale furono descritti dal suo bottigliere, Sante Lancerio (1559). Questo Papa conosceva tutti i vini italiani, tra i quali il Razzese che sua Santità prendeva per scacciare i freddi dell'inverno, ma anche quelli tradizionalmente frizzanti di Castell'Arquato (Piacenza). Nel Rinascimento si continuò a mantenere il gas nelle botti cercando di chiuderle il più possibile e di tenerle a bassa temperatura durante la fermentazione. Per ottenere la rifermentazione si poneva il vino sulle vinacce (bucce) fresche, oppure si “tagliava” il vino con il mosto nuovo, oppure si faceva appassire l'uva e dalla sua pigiatura differita si otteneva un mosto molto zuccherino, capace di fare rifermentare il vino giovane o vecchio. In tal maniera si ottenevano vini con le bollicine in tutta Italia ed in Corsica. Il Bacci sostenne che l'Acinazio può essere assimilato al Retornato e al Razzese. L'Acinazio veniva ottenuto da mosto che stillava spontaneamente da uve passite prima della loro spremitura (vino della goccia), ma non si può escludere che un mosto così ricco di zuccheri desse origine ad un vino frizzante. Fra i nomi medioevali utilizzati per i frizzanti si rammentano quelli di *mordaci*, *piccanti*, *raspanti* e *razzenti*. In merito al Razzese di Monterosso (Cinque Terre), il Bacci ha sostenuto che i vini “scintillano blandamente nei bicchieri”. Il Razzese veniva travasato, dopo la prima fermentazione, “in vasi più piccoli e lo affidano al mare e dicono che con il moto delle onde si perfeziona”. Il Bacci sempre discorrendo di *Acinatum* (antico) o Razzese (ligure) afferma che “dai racemi e dagli acini fatti bollire col mosto, questi vini acquistano una gradevolezza, un non so che di “frizzante” che li rende piacevoli al gusto, un nitore aureo o di gemma assieme alla purezza della sostanza, tali che si conservano incorrotti a lungo”. L'autore in parola ricorda che nel veronese si produceva molto vino rosso *Acinatum* o Acinazio, “che dà al palato una gradevole sensazione “pizzicante”, acquistata nella bollitura con quegli acini. Presso Desenzano il Bacci segnala Vernacce che fanno uscire di senno. “E’ un vino che dà a chi lo gusta una simpatica sensazione di frizzante”. Tra i Trebulani (Trebbiani) ne indica uno vigoroso simile “al Cretico, dorato nella sostanza, limpido, spumeggiante di bollicine, e che si conserva per tre anni”. Il Bacci ha indifferentemente usato i termini “frizzante” e “spumeggiante” per indicare i vini che avevano “preso la spuma” in modo spontaneo o provocato. Sempre secondo Bacci, a Velletri con la cottura si usava ridurre l'uva in diversa misura (ad es.: meno per quella di collina e più per quella di pianura) e poi aggiungere all'uva cotta una decima parte di *sapa* (vino ridotto ad un terzo con l'ebollizione) ancora in fermentazione. Richiama molto la tecnica della *cuvée* degli spumanti. In merito al vino di Monterano il Bacci segnala che “fa lacrimare gli occhi di coloro che lo bevono, salendo con una fresca esalazione mentre lo si versa nel calice ed anche mentre lo si beve”; ovviamente l'esalazione era data dalle bollicine di CO<sub>2</sub>. All'epoca del Bacci altri medici si occuparono di frizzanti, quali Fracastoro e Pisanelli (favorevoli al consumo) e Conforto (contrario ai frizzanti). Fu sempre nel Rinascimento che si usò il vocabolo *ispumante* per indicare i vini con le bollicine. In particolare Francesco Redi (1626-1698) nel suo *Bacco in Toscana* esaltò il Moscadello di Montalcino.”.

<sup>219</sup> La citazione è precisa invece in BACCI, I, I, 10, pag. 16. Riportiamo lunga parte del capitolo 4 del XII Libro di Cassiodoro (490-583): “[2] *Et ideo procuranda sunt vina, quae singulariter fecunda nutrit Italia, ne qui externa debemus appetere, videamur propria non quaeisisse. comitis itaque patrimonii relatione declaratum est acinaticium, cui nomen ex acino est, enthecis aulicis fuisse tenuatum.* [3] *Et quia cunctae dignitates invicem sibi necessarii ministrare, quae probantur ad rerum dominos pertinere, ad possessores Veronenses, ubi eius rei cura praecipua est, vos iubemus accedere, quatenus accepto pretio competentis nullus tardet vendere quod principali gratiae deberet offerre. digna plane species, de qua se iactet Italia. nam licet ingeniosa Graecia multifaria se diligentiae subtilitate commendet et vina sua aut odoribus condit aut marinis permixtionibus insaporet, sub tanta tamen exquisitione reperitur simile nil habere.* [4] *Hoc est enim merum et colore regium et sapore praecipuum, ut blattam aut ipsius putes fontibus tingi aut liquores eius a purpura credatur expressi. dulcedo illic ineffabili suavitate sentitur: stipis nescio qua firmitate roboratur: tactus eius densitate pinguescit, ut dicas esse aut carneum liquorem aut edibilem potionem. libet referre quam singularis eius videatur esse collectio. autumnum lecta de vineis in pergulis domesticis uva resupina suspenditur, servatur in vasis suis, thecis naturalibus custoditur. rugescit, non liquescit ex senio: tunc fatuos humores exsudans magna suavitate dulcescit.* [5] *Trahitur ad mensem Decembrem, donec fluxum eius hiemis tempus aperiat, miroque modo incipit esse novum, quando cellis omnibus reperitur antiquum. hiemale mustum, uvarum frigidus sanguis, in rigore vindemia, cruentus liquor, purpura potabilis, violeum nectar deferret primum in origine sua et cum potuerit adulescere, perpetuum incipit habere novitatem. non calcibus iniuriose tunditur nec aliqua sordium ammixtione fuscatur, sed, quemadmodum decet, nobilitas tanta provocatur. defluit, dum aqua durescit: fecunda est, cum omnis agrorum fructus abscedit. distillat gemmis comparem liquorem: iucundum nescio quid illacrimat et praeter quod eius delectat dulcedo, in aspectu singularis eius est pulchritudo.* [6] *Hoc quantocius perquisitum et competentibus pretiis adgregatum chartariis qui in rem directi sunt tradite deferendum nec illud negligendum putetis, quod lacteo poculo relucescit, quando plus est mirabile quod potueritis difficiliter invenire. albedo ibi decora est et serena puritas, ut illud de rosis, hoc credatur natum esse de liliis. colore quidem extraneum, sed sapore germanum est: aspectus dispar et similis in utroque suavitas. nam quod acute sapit, quod cito reficit, commune illis intellegitur, sed magna est distantia quae videtur. istud intueris robore laetum, illud conspicias candore festivum. et ideo procuratio eorum debet esse celerrima, quando ambobus inesse cognoscitur quod pariter expetatur.”*

<sup>220</sup> Riporto la citazione di Ulpiano (*Ulpianus libro 23 ad Sabinum*) confluita nel Codice di Giustiniano (Dig. 33.6.9pr.): “*Si quis vinum legaverit, omne continetur, quod ex vinea natum vinum permansit. sed si mulsum sit factum, vini appellatione non continebitur proprie, nisi forte pater familias etiam de hoc sensit. certe zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico vel ex hordeo vel ex pane conficitur, non continebitur: simili modo nec camum nec cervesia continebitur nec hydromeli. quid conditum? nec hoc puto, nisi alia mens testantis fuit. oenomeli plane id est dulcissimum vinum continebitur: et passum, nisi contraria sit mens, continebitur: defrutum non continebitur, quod potius conditurae loco fuit. acinaticium plane vino continebitur. cydoneum et si qua alia sunt, quae non ex vinea fiunt, vini appellatione non continebuntur. item acetum vini appellatione non continebitur. haec omnia ita demum vini nomine non continentur, si modo vini numero a testatore non sunt habita: alioquin sabinus scribit omnia vini appellatione contineri, quae vini numero pater familias habuit: igitur et acetum, quod vini numero pater familias habuit, et zythum et camum et cetera, quae pro hominum affectione atque usu vini numero habebuntur. quod si totum vinum, quod pater familias habuit, coacuit, non exstinguitur legatum.”*

<sup>221</sup> Una breve dissertazione sui vini è contenuta nel secondo libro, cfr. pag. CCXXV di HIPP., 1525.

<sup>222</sup> *Sapa*, *saba* o *sabba* indica il mosto cotto e concentrato per mezzo dell'ebollizione, usato ora per lo più come condimento o aggiunta per dolci. “*Purpurea*” la chiama OVIDIO nei *Fasti*, IV, 780. Si parla della *sapa* nel Cap. XXI “*De aceto et defruto*”, pag. 76 in PETRONIO *De victu*. Così traduce Paravicino il capitolo intitolandolo “Dell'Aceto, & del Mosto cotto”, incominciando da pag. 89: “Il Mosto cotto chiamato *sapa* (come dice Hippocrate, nel libro de Dieta) scaldava, humetta, muove il corpo; scaldava perché è vinoso, humetta perché nutrice, muove il corpo, perché è dolce; è di sostanza grossa, gonfia, è nocivo allo stomaco. Galeno insegna, che non si deve metter con le lenticchie, perche ingrossa; & perche si distende sottilmente intorno alli meati (come dice pur Galeno) non è maraviglia se Dioscoride lo ha chiamato stittico, & se ha detto, che giova a i rosegamenti, & ulcerationi della vescica, & delli reni, & che è conveniente a tutti quelli veneni, che ammazzano con l'esulceratione: nel qual caso si beve con l'olio, & si ributta poi con il vomito, mescolato con quelle cose, che sono di sottile sostanza, & massimo con le acide: si come piace assai al gusto, così alcune volte contempera la loro sottigliezza, alcune volte indolcisce la vehementia di quella acidità”, pag. 90 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>223</sup> Il termine sapa deriva probabilmente da *sapere*, cioè aver sapore. Lasciamo il termine greco così come lo ha scritto Neri, anche se certamente avrebbe voluto trascrivere σήπρω, da σήπω, imputridire, in questo caso col significato di stagionare, come il termine σαρκύλας, vino stagionato.

<sup>224</sup> La derivazione che mi viene conseguente è dal verbo ἡσάομαι, essere inferiore, cioè vino di qualità inferiore. Ho riportato la parola così come la scrive Tommaso Neri.

<sup>225</sup> “*Putorem, quam muffam vocant, facile concipit, eoque non raro doluum, saepe canalem ligneum, per quem extrahitur, inquinat*” pag. 56 da PETRONIO *De Victu*. Così la traduzione di Paravicino di questa frase contenuta nel cap. X “Del vino Romanesco” “Piglia in se facilmente quell’odore cattivo, che si chiama muffa, & per questo infetta la botte, dove si ripone, & alle volte ancora quel canale di legno, con il quale si cava”, pag. 67 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>226</sup> “*In vappam crebrius abit, quoniam id quod leve, et tenue, quum exiguum in hoc interea, dum defaecatum non est, insit, brevi dissolvitur...*” pag. 57 da PETRONIO *De Victu*. Così Paravicino “Quest’imo si dice vulgarmente molle piglia quell’odore cattivo che si chiama muffa. Spesso svanisce affatto il che accade, perché essendo la parte leggiera, & sottile in poca quantità, per non esser il vino ancora ben purgato, facilmente ancora, & in poco tempo si risolve” pag. 67 sg. da PETRONIO *Del viver*. Neri ebbe ben presente l’opera di Petronio, riporto appena alcuni titoli dei capitoli come l’XI “*De vino ex tachiis appellato. De aquetta quoque nuncupata*” pag. 59 sg., tradotto da Paravicino con “Del vino fatto con le tacchie: & del vino chiamato acquato” pag. 70; “*De raspatio ut dicitur*” cap. XII, pp. 60-62, e cioè “De vino raspato”, pag. 71; “*De Lora*”, cap. XIII, pag. 62, e cioè “Del vino acquato”, pag. 74.

<sup>227</sup> Riportiamo la citazione con la punteggiatura esatta: “.: non ego avarum/cum veto te, fieri vappam iubeo ac nebulonem”.

<sup>228</sup> Riporto appena l’inizio della citazione di Plinio, *N. H.* XIV, 19 100-102, fatta dal Neri: “*Ficticiorum primum fit ex ipso vino (quod vocant adynamon) hoc modo: albi musti sextarii XX, aquae dimidium fervent, donec excoquatur aquae mensura. Alii marinae sextarios X, tantundem pluviae in sole XL diebus torrent. Dant aegris quibus vini noxiam timent. Proximum fit e milii semine maturi cum ipsa stipula, libra quadrante in congios duos musti, macerato et post septimum mensem transfuso. Ex loto arbore, frutice, herba dictum est ubi quaeque fierent. Fiunt et e pomis, quae dicemus interpretationibus non nisi necessariis additis, primumque e palmis, quo Parthi, Indi utuntur et oriens totus, mitorum quas vocant chydaeos modio in aquae congiiis tribus macerato expressoque. Sic fit et sycites e fico, quem alii pharnuprium, alii trochin vocant, aut si dulce esse non libeat, pro aqua tantundem vinaceorum adicitur. E Cypria fico et acetum fit praecellens atque Alexandrino quoque melius*” “Il primo dei vini artificiali si ottiene dal vino stesso (si chiama *adynamon*) [dal greco ἀδύναμος, cioè ἀδύνατος, senza forza, leggero, perciò “vinello”-n.d.c.] in questa maniera: si fanno bollire venti sestari di mosto bianco in dieci di acqua, fino a ridurre la mistura ad una quantità eguale a quella dell’acqua. Altri fanno scaldare sotto il sole per quaranta giorni dieci sestari di acqua marina ed altrettanti di acqua piovana. Lo si dà ai malati per i quali si teme che il vino naturale sia nocivo. Il tipo seguente si fa col seme di miglio maturo, compreso il gambo nella proporzione di una libbra ed un quarto per due congii di mosto: si fa macerare e dopo il settimo mese si filtra. Per ciò che riguarda quanto si ricava dal loto come albero, arbusti ed erbe, ho già detto quali sono i luoghi dove tale preparazione avviene. Anche dai frutti si ricavano vini, che noi enumereremo, aggiungendo solo delle spiegazioni indispensabili, e primo fra tutti il vino di datteri, in uso presso i Parti, gli Indiani e tutto l’Oriente, che si ottiene dopo aver fatto macerare in tre congii d’acqua un moggio di datteri dolci, detti “cidei”, che poi vengono pressati. Allo stesso modo dai fichi si ricava anche il sicite, che alcuni chiamano *pharnuprium*, altri *trochin*, ovvero, nel caso non lo si voglia dolce, si aggiunge al posto dell’acqua, un eguale quantitativo di vinaccia. Dal fico di Cipro si ottiene anche un ottimo aceto, ancora migliore di quello alessandrino”. Da citare anche il capitolo 19, paragrafo 20, “*Fit vinum et ex aqua ac melle tantum. Quinquennio ad hoc servari caelestem iubent. Alii prudentiores statim ad tertias partes decoctunt et tertiam veteris mellis adiciunt, dein XL diebus canis ortu in sole habent; alii diffusa ita decimo die obturant. Hoc vocatur hydromeli et vetustate saporem vini adsequitur, nusquam laudatius quam in Phrygia*” “Si fa del vino anche soltanto dall’acqua e dal miele. Per questo scopo prescrivono di conservare l’acqua piovana per cinque anni. Altri, più accorti, la fanno soltanto bollire, la riducono ad un terzo, cui aggiungono un terzo di miele vecchio, quindi la lasciano al sole per quaranta giorni a partire dal sorgere della canicola; altri invece la travasano così com’è e la tappano il decimo giorno. Questo è il cosiddetto idromele che acquista, invecchiando, il gusto del vino; in nessun luogo è più apprezzato che in Frigia”.

<sup>229</sup> Riportiamo il paragrafo, *N. H.* XIV, 25, 124: “*Ratio autem condiendi musta in primo fervore, qui novem diebus cum plurimum peragitur, adpersu picis, ut odor vino contingat et saporis quaedam acumina. Vehementius id fieri arbitrantur crudo flore resinae excitarique lenitatem, e diverso crapula con pesci feriatem nimiam frangique virus aut, ubi pigra lenitas torpeat, virus addi, Liguriae maxime Circumpadanisque mustis*” “Il trattamento del mosto avviene perciò durante la prima fermentazione che si completa nel giro di nove giorni al massimo, dopo averlo cosperso di pece, per conferire al vino profumo e una punta di sapore. Si pensa che l’effetto sia più energico usando la resina grezza e che si rinvigoriscano i vini vili e fiacchi; si ritiene al contrario che la crapula ne attutisca la forza eccessiva, mitigando l’asprezza ovvero che dia sapore a quei mosti, soprattutto liguri o della pianura padana, che siano come intorpiditi da un’inerte piattezza”. L’uso di trattare i vini con la pece e, in generale con sostanze resinose, fu comune nell’antichità e praticato tuttora nella Grecia moderna. Per quanto riguarda il procedimento di fabbricazione della pece, attraverso gli stadi intermedî della resina grezza (*flos crudus resinae*) e della crapula, vedi sempre Plinio, XVI, 22 53-54, nella nota seguente.

<sup>230</sup> Riportiamo i paragrafi, *N. H.* XVI, 22, 53-54: “*Illa fit e piceae resina ferventibus coacta lapidibus in alveis validi roboris aut, si alvei non sint, struis congerie, velut in carbonis usu. Haec in vinum additur farinae modo tusa, nigrior colore. Eadem resina si cum aqua lenius decoquatur coleturque, rufo colore lentescit ac stillaticia vocatur. Seponitur autem ad id fere vitia resinae cortexque. Alia temperies ad crapulam. Namque flos crudus resinae cum multa astula tenui brevique avulsus conciditur ad cribrum minuta. Dein ferventi aqua, donec coquatur, perfunditur*” “Questi ultimi [tipi di pece] si ottengono dalla resina della picea [soprattutto la *Picea excelsa*, o *abete rosso*; d’altra parte il nome di questa famiglia di conifere deriva proprio dal latino *pix*, pece -n.d.c.] che viene raccolta, per mezzo di pietre roventi, in bacili di rovere resistente, oppure, se mancano recipienti, facendo una catasta di rami come per la preparazione del carbone. Questa è la resina che si aggiunge al vino dopo averla ridotta in polvere; è di colore più scuro. Questa stessa resina, fatta bollire pian piano e poi passata al setaccio, si ammorbida prendendo un colore rosso, e viene detta resina in gocce. Generalmente si mettono da parte, per questa preparazione, gli scarti della resina e la scorza. Diverso il procedimento per la crapula; il fiore grezzo di resina asportato dal tronco con molte schegge di legno, sottili e corte, viene sminuzzato tanto da poter essere passato al setaccio; poi vi si versa sopra acqua bollente finché non cuoce”.

<sup>231</sup> *N. H.* XIV, 24, 120-121: “*Verum et de apparatus vini dixisse conveniat, cum Graeci privatim ea praecepta condiderint artemque fecerint, sicut Euphronius et Aristomachus et Commiades et Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem nec non aliquibus partibus sui calce. Graecia argilla aut marmore aut sale aut mari lenitatem excitat, Italiae pars aliqua crapulana pice, ac resina condire musta volgare ei est provinciisque finitimis; nonnusquam prioris vini faece acetove condiunt. Nec non et ex ipso musto fiunt medicamina: decoquitur ut dulcescat portione virum, nec durare ultra annum spatium tale proditur. Aliquibus in locis decoctunt ad sapas musta infusisque iis ferociam frangunt. Et in hoc tamen genere et in omni alio subministrant vasa ipasa condimentis picis, cuius faciendae ratio proximo dicitur volumine*” “Sarà opportuno parlare però del procedimento con cui il vino viene trattato, dal momento che i Greci hanno messo a punto dei procedimenti speciali a questo proposito e ne hanno fatto un’arte, come [hanno fatto] Eufronio, Aristomaco, Commiade ed Icesio. In Africa si tempera l’asprezza del vino con il gesso ed in alcune sue zone con la calce. In Grecia si ravviva la mitezza del vino con l’argilla, il marmo, il sale o l’acqua del mare, mentre in una parte dell’Italia con la pece crapulana: ivi e nelle province confinanti è un procedimento molto diffuso trattare il mosto con la resina; in alcune zone esso è trattato con la feccia del vino dell’annata precedente o con l’aceto. Il mosto stesso, infine, può essere trattato come additivo: per addolcirlo viene fatto bollire in proporzione della sua forza, ma così ridotto si dice che non duri più di un anno. Tuttavia anche per questo tipo di vino e per ogni altro gli stessi recipienti di contenimento vengono trattati con la pece, della quale descriveremo il metodo di fabbricazione in un prossimo libro”. Degli autori citati in questa nota ricordiamo che Eufronio di Atene visse forse nel II secolo a. Cr. e scrisse un’opera sulla preparazione del vino; Aristomaco di Soli, vissuto nello stesso periodo, è autore di un grande trattato sulla cura delle api e forse, vista la citazione, anche di un’opera sul trattamento del vino, argomento che aveva trattato anche Commiade (tra il II e I secolo a. Cr.), mentre Icesio nel I secolo aveva scritto un trattato medico in due libri.

<sup>232</sup> Ad esempio nel seguente passo, *N. H. XV, 37, 124*: “*Quin immo oleo quoque, mirum dictu, inest quidam vini sapor simulque pinguis liquor, praecipua vi ad corrigenda vina saccis ante perfusis. Retinet quippe faecem nec praeter purum liquorem transire patitur datque se comitem praecipua commendatione liquato*” “Inoltre in più, per un fatto singolare, l’olio di mirto ha un certo gusto di vino ed è, nello stesso tempo, un liquido grasso, estremamente efficace per correggere il sapore del vino, se ne cospargiamo il sacco di filtraggio prima dell’uso. Infatti, esso trattiene la feccia, lasciando passare soltanto il liquido puro, e accompagna il vino filtrato esaltandone in particolare il gusto”. Nell’antica Roma il filtraggio mediante un sacchetto di lino imbevuto di olio di mirto era un normale procedimento, ma si riteneva (cfr. anche Orazio, *Sermones* II 4-54) che alterasse in parte il sapore del vino stesso.

<sup>233</sup> Nel XII Libro della *De re rustica*, dal titolo *Vilica*, cioè “la massaia” e precisamente dal capitolo XVIII al XXXII, c’è una lunga dissertazione sui vini incominciando da “*Quae vindemiae praeparanda sunt*”. Sono presenti tutti i metodi di preparare il mosto, al quale accenna Neri, le varie aggiunte per migliorare il mosto stesso, il metodo per conservare il vino, etc. Eloquenti i titoli dei vari capitoli, che si riportano proprio per sottolineare la fortuna meritata che il testo di Columella ebbe fino alla rivoluzione agricola del Settecento, capace, come sottolinea Theodoros di Beza (1519-1605), il successore di Calvino, di trascinare dietro di sé la città in campagna come Orfeo si trascinava appresso i boschi e le fiere. Così il cap. XIX “*De compluribus generibus conditurarum, quibus vinum confirmatur*” “Vari modi di condimento adatti ad aiutare il vino”, cap. XX “*De passo faciendo*” “Il vino passito”, cap. XXI “*De sapa coquenda*” “Ricetta per cuocere il mosto”, cap. XXII “*De defruto faciendo*” “Ricetta per fare il mosto cotto”, cap. XXIII “*Item de fruto coquendo, quod quidam Neapolitanum vocant*” “Altra ricetta per condire il vino, detta da alcuni napoletana”, cap. XXIV “*Quemadmodum mustum infirmi generis ad vetustatem possit perduci*” “Ricetta per portare all’invecchiamento un vino di debole qualità”, cap. XXV “*Remedium languentis vini*” “Rimedio per un vino poco buono”, cap. XXVI “*Si quod animal in mustum ceciderit et interierit, quemadmodum mustum remediatur*” “Rimedio nel caso qualche animale cada nel mosto e vi muoia”, cap. XXVII “*Vinum scilliten quemadmodum facias*” “Ricetta per fare il vino di Scilla”, cap. XXVIII “*Acetum scilliten quemadmodum fiat*” “Ricetta per fare l’aceto di Scilla”, cap. XXIX “*Vinum absinthiten quemadmodum facias*” “Ricetta per fare il vino di assenzio”, cap. XXX “*Vinum abrotoniten et hysopiten ceterarumque notarum facere*” “Ricetta per fare il vino di abrotono, di issopo e di altre qualità”, cap. XXXI “*Vinum ex myrtis quemadmodum fiat*” “Ricetta per fare il vino di mirto”, cap. XXXII “*Lora quemadmodum fiat*” “Ricetta per fare un buon vinello” Riporto, per curiosità, solo una breve parte del capitolo XXV, paragrafo 30, dal titolo “*Remedium languentis vini*”: “*Si qua vina erunt duriora aut minus bona, quod agri vitio aut tempestate sit factum, sumito faecem vini boni et panes facito et in sole arefacito et coquito in igne. Postea terito et pondo quadrantem amphoris singulis infricato et oblinito. Bonum fiet*” “Se una parte del vino sarà risultata più aspra o meno buona (e ciò deriva da vizio o del terreno o della stagione), prendi della feccia di vino buono, fanne dei pani, falli seccare al sole o cuocili nel fuoco, poi riducili in polvere e mescolane un quadrante per anfora e sigilla; il vino diventerà buono”. Particolarmente interessante anche paragrafo 31, “*Si quod animal in mustum ceciderit et interierit, quemadmodum mustum remediatur*”: “*Si serpens aut mus sorexve in mustum ceciderit, ne mali odoris vinum faciat, ita, ut repertum corpus fuerit, id igne adoleatur cinisque eius in vas, quo deciderat, frigidus infundatur aique rutabulo ligneo permisceatur. Ea res erit remedio*” “Se un serpente o un topo fosse caduto nel mosto, perché non dia cattivo odore a tutto il vino, appena si troverà il suo corpo, venga bruciato e appena le ceneri saranno fredde, si versino nel recipiente e si mescoli bene con un riavolo di legno. Questo sarà il rimedio”.

<sup>234</sup> Si parla delle modifiche del sapore e si fa l’esempio in particolare dei vini: “*Sunt autem certae mutationes succorum, ut intra pericarpia conclusorum, ita etiam expressorum, quibus aut ad naturalem saporem percoquantur, aut corrupti depravantur. Patet hoc maxime in vino, quod per certas et statutas saporis mutationes transiens vigorem suum adipiscitur ed deinde quasi senescens deficit et degenerat. Nam si vetustate velut secundum naturam fuerit alteratum, amarum fit:…quod si mutatio tamquam vi et praeter naturam fiat, transit in saporem acidum [naturali] oppositum.*”, pag. 367 seguita da THEPH., 1818. Seguono poi alcuni metodi di conservazione, o meglio di adulterazione, già ricordati dal Neri “*si marina aqua addita fuerit, aut sub canis ortu mutatum fuit.*”

<sup>235</sup> IV, 10: “*Liquidorum igitur quaecunque evaporare queunt, ad aquam spectant. Quare ne queunt, vel ad terram, & aquam communiter spectant, ceu lac vel ad terram, & aërem, uti mel vel ad aquam, & aërem, ut oleum. Et quae quidem fervore caloris spissantur, communia sunt. At inter ea, quae liquida sunt, de vino quispiam ambigat. Nam & evaporare potest, & spissari assolet, ut quod recens est. Causa autem est, quod vini plures sunt species, & aliud alio habet modo: nam quod recens est, magis quam quod vetus, terrosus existit. Quo fit etiam ut calore potissimum crassescat, & frigore minus cogatur, quoniam caloris multum, ac terrae continet: velut Arcadicum, quod utribus inditum fumo adeo essiccari solet, ut cum depromitur concresecat. Quod si vinum omne fecem habeat, pro fecis copia utriuslibet vel terrae vel aquae existit. Quae autem frigore crassescunt, terrae*” “Fra i corpi liquidi quelli che possono evaporare sono composti d’acqua. Quelli che non possono evaporare invece sono composti o di terra ed acqua come il latte, o di terra ed aria come il miele o di acqua ed aria come l’olio. I corpi che sono resi più densi dal caldo sono composti da più di un elemento. Fra quei corpi che sono liquidi, si pone un problema per il vino, che può evaporare e divenire più denso, quando è vino nuovo. La causa è che i vini non sono di una sola specie, ed ogni vino differente ha diverse caratteristiche: infatti, quello che è nuovo contiene più terra del vecchio. Perciò viene reso più denso dal fuoco ed è meno solidificato dal freddo, poiché contiene in abbondanza caldo e terra, come il vino dell’Arcadia che viene disseccato dal fumo negli otri a tal punto che quando viene tirato fuori è rappreso. E se ogni vino contiene del sedimento, sarà ognuno composto prevalentemente di terra o di acqua. Invece i corpi che sono resi più densi dal freddo sono composti di terra”, pag. 561 da ARIST., 1559.

<sup>236</sup> Acrone, grammatico latino del II-III secolo d. Cristo, commentò Terenzio ed Orazio. Gli scolii ad Orazio sono però una rielaborazione posteriore (Pseudo-Acrone).

<sup>237</sup> vv. 9-12: “*Hic dies anno redeunte festus / corticem adstrictum pice dimovebit / amphorae fumum bibere institutae / consule Tullo*” “Questo giorno per me festivo perché è trascorso un anno da quell’evento, farà togliere il turacciolo suggellato con la pece, ad un’anfora che si era abituata ad imbevversi di fumo fin dal tempo in cui era consule Tullo”.

<sup>238</sup> Non si tratta né di Palladio di Antiochia, che pubblicò diverse opere mediche e di commenti alle opere di Ippocrate, né di Palladio di Alessandria, entrambi autori greci del VI secolo, ma del latino Rutilio Tauro Palladio, attivo nel IV secolo, che pubblicò un’*Opus Agriculturae* conosciuta meglio come *De re rustica*. La sua opera fu molto apprezzata soprattutto nel ‘500, secolo in cui furono pubblicate molte edizioni illustrate, insieme alle opere di Catone, Varrone e Columella.

<sup>239</sup> Nel libro X, capitolo XI, che parla dei lavori nel mese di settembre il titolo è “*De vindemia celebranda*” ed in particolare: “*Diligentiores optimae cereae in decem picis libras, unam libram miscent, quae et odori proficit, et saporis, et picem lenitate permulcens frigoribus eam non patitur dissilire. Picis tamen gustu exploranda dulcedo est, quia saepe vina eius amaritudine vitiantur*”, pag. 140 da PALL.; seguono poi altri capitoli interessanti dal titolo “*XVII De servandis uvis*”, “*XVIII De vite cuis fructus humore purecit*”, ma la parte citata dal Neri si ritrova però nel libro XI, dedicato al mese di ottobre, in particolare nel capitolo XIV, “*Quae Graeci, vel alij super vina condienda curanda dixerunt*”. I metodi per modificare il gusto ed il colore del vino e per conservarlo più a lungo sono innumerevoli, riportiamo perciò alcuni spunti del capitolo: “*…Uvis nigris fieri forte, rubeis suave, albis verò plerunque mediocre. In condiendo ergo vino aliqui Graecorum multum decoctum ad medietatem, vel tertiam partem vino adijciunt. Alij Graeci ita iubent aquam marinam mundam de puro, et quieto mari, quam anno ante compleverint, reservari, cuius talem esse naturam, ut et salsedine, vel amaritudine per hoc tempus careat, et odore, et dulcis fiat aetate. Quidam resinae siccae tritae uncias tres dolio immergunt, et permovent, et vina diuretica sic fieri posse persuadent. Multum verò, quod per pluvias frequentes leve est, sic curari debere iusserunt, quod probari gustu ipsius poterit. Omne mustum decoqui iubent, donec pars eius vigesima possit absumi: melius quoque fieri, si centesimam partem gypsi (gesso) adijcias. Aliqui [f]aeces vini dulcis (feccia del vino dolce) admiscunt. Anniculum quoque vinum ut longam simulare videatur aetatem, meliloti [melilotus officinalis, fa parte della famiglia dell’erba medica e del trifoglio -n.d.c.] unciam unam, glycyrrhizae (liquirizia) uncias tres, nardi celtici (valeriana celtica) tantundem, aloës epatici [aloe vulgaris, ha il colore delle foglie come quello del fegato -n.d.c.] uncias duas tundis, et cernis, et in sextarijs quinquaginta coclearia sex reconde, et vas ponis in fumo.…”*, pag. 151-153. Un’ultima citazione infine da uno dei tanti autori che esaminano le aggiunte al vino, da Casii Dionysii Uticensis *De agricultura*, Libri XX, cap. VII “*…Alii vina hoc modo condiunt. Cardamomi, iridis illyricae,*

*spicae nardi, melitoti, xylobalsami, iunci odorati Alexandrini, costi, nardi celticae, omnium par pondus tundunt, cribrant, et in vinum mittunt. Quidam mustum coquentes, et ad tertias redigentes vino ammiscent. Quidam gypsum iniciunt...*"

<sup>240</sup> La meraviglia di Neri non deve essere vista come semplice campanilismo, basti esaminare il capitolo XIV, ed intitolato appunto "De vinis urbi propinquis" dove sono elencati praticamente tutti vini della zona di Roma, eccetto il vino tiburtino: così "Coctum igitur est Veliterum, Signinum, Coranum, cavinum, Roccha de Papium, Zagarolium, Sanctovitum, Neptunium, crudum Albanum, Aricinum, Castekcandolphium, Terracinem, Marinium, Grottaferrathium, Frascathium, quod Tusculanum dicitur, Ruffineum, Villaeum, Caesianum, Anguillare, Brachianum, Pisciarellium, Montaranum, Tolphanum, Cereveteranum, Civita vecchium, Canepinum, Valeranum, Iulianellum, Caprarolanum, Sorianum. Aliud coctum aliud crudum Iulianum, Praenestinum, Vallemontonium, Nemaueum, Gensanium, Anagninum, Palumbarium.", pp. 62-64 PETRONIO *De victu*. Così Paravicino "Delli vini vicini a Roma" "Seguita che parliamo de' vini forestieri, de' quali alcuni sono vicini alla città, alcuni sono lontani. Ma è bene a parlar prima di quelli che sono vicino a Roma. Questi adunque sono di due sorti, ò crudi, ò cotti. Cotto è quello, che è bollito con il fuoco nelle caldare di rame, hora fin'tanto che non getti più schiuma, hora fin tanto che si consumi la terza ò la quarta parte. Crudo è quello, che non è stato cotto a quel modo. Tra quelli, che si cuociono, è il vino di Velletri, di Cora, di Cavi, di Rocca di Papa, di Zagarolo, di Santovito, & di Nettuno. Crudo è l'Albano, quello della Riccia, di Castelcandolfo, di Terracina, di Marino, di Grottaferrata, di Frascati, della Ruffina, della villa, di Cesano, dell'Anguillara, di Bracciano, di Pisciarelo, di Montarano, della Tolfa, di Cerreti, di Civitavecchia, di Canepino, di Valevano, di Giulianello, di Caprarola, & di Soriano. Giuliano poi, Palestrina, Valmontone, Nemi, Gensano, Anagni, & Palombaro, ne hanno di cotto, & di crudo", pag. 74 sg. da PETRONIO *Del viver*. La trattazione di Petronio è molto estesa e continua con "De vino Paucifero", cap. XV, pag. 64, "Del vino che porta poca acqua", pag. 76; "De reliquis vinis urbis Vicinis quae cruda vocantur", cap. XVI, pag. 65, "De gli altri vini vicini a Roma, che si chiamano crudi", pag. 77; "De vinis urbi propinquis, quae loci eiusdem, aliqua cruda, aliqua cocta, nuncupantur", cap. XVII, pag. 66, "Delli vini propinqui a Roma li quali se ben sono del medesimo luogo, alcuni sono crudi, altri cotti", pag. 79; "De vinis ex terris, quae ab urbe valde distant", cap. XVIII, pag. 67, "Delli vini forestieri, che sono molto distanti da Roma", pag. 79; "De vino Graeco", cap. XIX, pag. 68-70, "Del vino Greco", pag. 80. Effettivamente il vino tiburtino non era più quello di una volta, che, a detta di Ateneo si conservava per dieci anni "Athenaeus [vinum] Tiburtinum ad decem annos ponit utile", come scrive Bacci, vedi nota successiva e proprio dalla lettura della parte finale del brano di Bacci, i tiburtini oltre a produrre vini "acquosi" sembrano tenere di più alle vigne per produrre uva da tavola "In bellarijs gratas, quamquam et duras stomachi experimur". Per citare un altro autore, Colutius, ricordato da Neri a pag. 76, occorre considerare che nemmeno lui nel Libro II, cap. XIII "De vinis, et aquis, quae veniunt ad usum calculi" menziona il vino tiburtino, pag. 186 sg. da COLUTIUS. Sempre a proposito di Petronio, mentre questo autore sarà poi citato a pag. 102 riguardo la sua tesi sulla bontà dell'acqua del Tevere, non sembra pensi così dell'aria di Roma, infatti nella dissertazione contenuta nel terzo libro, cap. XXV, riguardante (sempre con la traduzione di Paravicino) "Quali sono quelli uomini c'habitano Roma" parla abbastanza esplicitamente, vedi la parte finale della nota 160 in calce a pag. 31 del testo di Neri.

<sup>241</sup> Fa parte della citazione di Bacci contenuta nel capitolo *Vina Tyburtina*, del volume *De vinis Italiae*, libro II, capitolo XII. Una summa dell'opera di Bacci (1524-1600) è utilizzabile in *De naturalis vinorum historia de vinis Italiae et de convivijs antiquorum libri septem Andreae Baccii ... Accessit de factitiis, ac cervisiis, deque Rheni, Galliae, Hispaniae et de totius Europae vinis et de omni vinorum usu compendiaris tractatio ... Romae: ex officina Nicholai Mutij, 1596 (Romae: ex typographia Nicholai Mutij, 1597)*. La citazione riportata è a pag. 292. Il *celebretur* riportato dal Neri è un *celebratur*.

<sup>242</sup> Il Neri traduce in questo modo il termine "ὁ καταράκτης", che si ritrova in STRABONE, V, 3, 11, brano già riportato nella nota 79 in calce alla pagina 9 del testo del presente opuscolo.

<sup>243</sup> Il Bacci riporta *appellat*, invece di *vocant* riferendosi sia a Strabone che al *vulgus*.

<sup>244</sup> Il testo non in corsivo non fa parte del testo di Bacci.

<sup>245</sup> Questo il testo omissso dal Neri "ac venale mittit Romam ut annuo censu, dum coeli temperies respondeat, ultra sexaginta mill. ducatorum proventum reddat".

<sup>246</sup> *hominum*, omissso dal Neri.

<sup>247</sup> Plinio dice che la viticoltura è quella che dà maggiori soddisfazioni e reddito al fattore ed effettivamente nelle campagne laziali l'aumento della popolazione aveva determinato, già fra il X e XIII secolo, una forte espansione della viticoltura. Pur se la civiltà agraria dell'epoca era sfornita di mezzi tecnici e la vigna non può fornire una produzione di sussistenza, la viticoltura permise di assorbire la manodopera in eccedenza ed in giro di pochi lustri il paesaggio agrario e l'assetto delle proprietà del suolo si mutarono radicalmente. Parliamo anche delle proprietà perché se un arativo ha bisogno di maggiore superficie per essere affidato ad una famiglia, non così la vigna, ed allora assistiamo proprio ad uno spezzettarsi della proprietà, in concessione a diversi affittuari. Già però nel Trecento, nel Quattrocento e nel Cinquecento assistiamo ad un incremento dell'olivo, a spese della vigna, mediante la conversione di appezzamenti vitati. "nel giro di circa due secoli, tutte le località che si prestano all'impianto dell'albero vengono ricoperte da un mantello compatto di ulivi, mentre la vigna, che pure nel Duecento era in queste zone la coltura di gran lunga dominante, viene relegata nei terreni non adatti alla produzione dell'olio", pag. 421 da CAROCCI. Perciò già a partire dal XV secolo l'olio tiburtino era diventato un prodotto ricercatissimo, preferito non soltanto al vino, ma anche ai cereali e persino al denaro contante. Da aggiungere che alla crisi del vino aveva contribuito anche la crisi demografica e la chiusura del mercato vinario di Roma.

<sup>248</sup> *despumationem* nel testo di Bacci.

<sup>249</sup> Riporto la parte finale del brano di Bacci sui "Vina Tyburtina", molto interessante e forse giustificabile dell'omissione di cui si macchia Petronio, vedi la nota in calce a pag. 53: "et quae in totum cocta sint, ad alterum annum siccam contrahunt, et amarum qualitatem. In antiquis Tyburtini vini mentio fit apud Galenum XII. metho: cap. IIII. quod duplex, nobile inquit, hoc est utilius in syncope, alterum imbecillum, ut in V. de Sanit. tuen. cap. V. Tyburtinum, et Signinum vinum ambo vetera probantur. novella enim tardè digeruntur, ac in ventre fluctuant. Athenaeus Tyburtinum ad decem annos ponit utile. et adhuc vetustius fieri legitur in libris Spurijs Galeno adscriptis: quod credibile est illis temporibus, pro illo scilicet insolandi, ac picandi ritu magis exiccarì solitum: nam nostri omnino oppositum, non nisi ad primum annum utile, altero, vel tertio amarum fit, et acre. Praecipuam hodie industriam adhibent circa Duracinas uvas, quas idem Plinius meminit Escarias, in pergulis conseri solitas, albas inquit et nigras, sine palis ipsae se sustinentes, contrà frigora et aestus, et tempestate firmas: [vedi Plinio, N.H. XIV, 4, 40, già riportato in calce a pag. 39 -n.d.c.] ac tales hodie colunt magno quaestu, quas pergulesias idcirco appellant, perpetuò immaturas, ac durissimas, servatasque tota hyeme in suis pergulis, ac depampinatas unde solis radij pervij sint, ac pedamentis suis suffultas, nigro splendentis nitore, nil pulchrius in Vinetis olim Bacchi Indicis putabis spectaculum. In bellarijs gratas, quamquam et duras stomacho experimur" "e, e quando i vini siano del tutto fermentati, riposano per l'anno successivo e sono di una qualità asciutta e amara. Anticamente Galeno cita il vino tiburtino nel [De] metho[do medendi], XII, cap. IV, di due qualità, quello nobile, più utile nella sincope e quello più fiacco, come poi nel *De Sanit[ate] tuen[da]*, V, 5, dimostra che il vino tiburtino e quello di Segni reggono entrambi un grande invecchiamento. I vini novelli sono infatti difficili da digerire, e provocano flatulenze nel ventre. Ateneo dice che il vino tiburtino regge l'invecchiamento fino a dieci anni, mentre nei testi spurii attribuiti a Galeno si legge che può durare anche di più. La cosa era credibile per quei tempi, sicuramente conforme a quell'usanza di esporre al sole l'uva e di usare la pece, in questo modo il vino era reso forte più del solito; infatti ora siamo completamente all'opposto, è buono da bere solo nel primo anno; nel secondo o nel terzo anno diventa amaro ed aspro. [I Tiburtini] si dedicano particolarmente alla coltivazione delle uve duracine, che il medesimo Plinio chiama "escarie" cioè uve da tavola, che si suole intrecciare nelle pergole, dice che sono bianche e nere, senza appoggi si sostengono da se stesse, resistenti al freddo, al caldo e alle intemperie ed ancora ai giorni nostri le coltivano con grande guadagno e chiamano quest'uva pergolese per questo metodo di coltivazione, sempre acerba e a pasta dura, e che si conserva tutto l'inverno nelle proprie pergole, togliendo i pampini affinché i raggi del sole possano penetrare, tenuta eretta dai suoi sostegni, brillante di un nero splendore, niente di più bello nei vigneti un vero spettacolo un tempo a giudizio di Bacco, gradito tra i dolci sebbene abbiamo constatato che è di difficile digestione nello stomaco", pag. 292 da BACCI *Vinorum*.

<sup>250</sup> *“Denique vina ex uvis natis in montibus potentiora sunt, calidiora, & tenuiora, contra natis umili loco, aut frigido, aut acquoso”* “In conclusione i vini provenienti da uve nate sui colli sono più forti, più corposi e più schietti di quelli provenienti da uve nate in località poco elevate, fredde e piene d’acqua”, pag. 227 da CARDANO, *tomus sextus*. Cardano inserisce il suo discorso sui vini nell’apposito capitolo *“De vino, ac eius differentiis”*, da pag. 226 a pag. 228, tenendo presente soprattutto le prescrizioni mediche, così all’*incipit* afferma: *“Vinum ventricolo amico, ob id plerique existimarunt, quod aqua illi primum sit inutilis, deinde quod eo vires non parum foveantur: nam ab assumpto vino, hilares, & robusti redduntur viri, & qui labores defessi sunt reparant animos, & ad labores promptè redeunt”* “Il vino è amico del ventre e per questo motivo la maggior parte sono dell’opinione che l’acqua innanzitutto sia inutile per quello, quindi per il fatto che le forze non poco vengono rigenerate: infatti, poco dopo aver bevuto il vino, gli uomini ritornano allegri e in forze, e coloro che sono stanchi per la fatica, si rinfrancano e ritornano prontamente al lavoro”. Si prosegue poi con le controindicazioni per lo stesso ventre, si passa poi alla *“Vini differentia”* con l’esame delle qualità del vino stesso: *“Differentiae ergo omnes, à sapore, à claritate, tenuitateque seu crassitie, & obscuritate, ab imbecillitate, & robore, à tempore atque loco. Color nihil facit, neque prodest, neque obest, sed indicat de rei natura”* “I vini si differenziano per sapore, per limpidezza, per leggerezza o per spessore, per mancanza di limpidezza, per fiacchezza, e per forza, secondo l’andamento della stagione ed il luogo di produzione”. L’illustrazione prosegue con alcuni modi di produrre il vino *“in Patavino agro”, “Bononiae”, “Mediolani”,* con la *“lora”* per passare poi alla dissertazione dei vini secondo le località con la fondamentale affermazione, che troviamo in molti autori, *“Precipua sunt Graeca & Italica”*, riprendendo e citando Plinio, *N. H.* libro XIV, oltre ad altri classici, citati spesso da Neri: il fondamentale Aristotele, poi Galeno, Dioscoride e Orbasio.

<sup>251</sup> L’Autore usa in realtà *“fulvo”* ovvero *“giallo scuro”*. PLINIO, *N. H.* XIV, 11,80: *“colores vinis quattuor: albus, fulvus, sanguineus, niger”* “I vini hanno quattro colori: bianco, giallo, rosso e nero”.

<sup>252</sup> Questione 11, *“Quam ob causam oleum sol candefacit, carnem nigrificat? an quia olei terrenam eximit partem, quae nigroris causa est, ut etiam vinum sortis ratione terrenae nigrum est? carnem vero nigram propterea reddit, quoniam urit: terrenum namque omne cum uritur, nigrum efficit solitum est”* “Perché il sole sciarisce l’olio e scurisce la carne? Forse perché porta via dall’olio la parte terrosa che è nera, come la parte terrosa del vino. Rende scura invece la carne, perché la brucia: l’elemento terroso bruciando diventa sempre nero”, pag. 474 da ARISTOT., III, 1831.

<sup>253</sup> pag. CCCXII, da HIPPI., 1525.

<sup>254</sup> Letteralmente *“ostruiscono”*.

<sup>255</sup> Il capitolo 19 del primo libro del *“De naturali vinorum historia”* si intitola appunto *“De lora, et secundariis vinis”*, mentre nel 20 si parla dell’*“Oenanthinum ex lambrusca vinum, et raspatum nostri temporis”* (vedi oltre). Rimando a questi due capitoli del Bacci ed anche a quelli successivi chi volesse approfondire l’argomento. Il riferimento è naturalmente BACCI *Vinorum*.

<sup>256</sup> δευτερίαν, in Galeno, pag. 18 GAL., II, 1525.

<sup>257</sup> La citazione di Galeno si trova, con qualche variante non sostanziale, a pag. 18 di GAL., II, 1525; anche a pag. 31 di BACCI *Vinorum*, I, 19, sempre con variazioni non sostanziali. Petronio, tradotto da Paravicino, parla nel libro II, cap. XIII *“Del vino acquato”* citando anch’egli Galeno: *“Galeno nel secondo de gli Alimenti parlando del vino leggiero dice, che tanto quello, che da i Greci è chiamato, δευτερά cioè il vino secondo, quanto l’altro causa dolor di testa, ma il primo più che il secondo, eccetto se si berrà con maggior quantità d’acqua...”*, pag. 74 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>258</sup> Nella sua difesa dell’acqua del Tevere, Alessandro Traiano Petronio afferma *“Cum lora, quod acinatum appellatur melior sit super affusa aqua Tyberina”*, Libro II, cap. 4, pag. 31 da PETRONIO *De aqua Tib.*, vedi anche nota a pag. 102.

<sup>259</sup> Possiamo tradurre in italiano con *“feccioso”*. Molti autori parlano della preparazione di questo vino col termine di *faecatium*.

<sup>260</sup> *N.H.* XIV, 12, 86: *“Non possunt iure dici vina quae Graeci deuteria appellant, Cato et nos loram, maceratis aqua vinaceis, sed tamen inter vina operaria numerantur. Tria eorum genera: decima parte aquae addita quam musti expressa sit et ita nocte ac die madefactis vinaceis rursusque prelo subiectis; alterum, quo modo Graeci factitaverunt, tertia parte eius quod expressum sit addita aquae expressoque decocto ad tertias partes; tertium est faecibus vini expressum, quod faecatium Cato appellat. Nullum ex his plus quam annui usus”* “Non si possono veramente chiamare con il nome di vini quelli che i Greci chiamano deuteria, Catone e noi chiamiamo lora, che si ottiene dalla macerazione della vinaccia nell’acqua, ma tuttavia vengono considerati tra i vini degli operai e degli schiavi. Ve ne sono di tre generi: nel primo si aggiunge nell’acqua la decima parte del mosto spremuto, e così si lascia macerare la vinaccia un giorno e una notte, quindi si fa passare di nuovo al torchio; nel secondo, seguendo il procedimento greco, si aggiunge nell’acqua un terzo di mosto spremuto e, dopo averlo spremuto di nuovo, viene ridotto ad un terzo con la cottura; nel terzo, si sprema la feccia del vino; questo Catone chiama vino di feccia. Nessuno di questi regge l’invecchiamento per più di un anno”. Doveroso citare anche Petronio (nella traduzione di Paravicino) dal libro II capitolo XII *“Del vino chiamato raspato”*: *“E’ tempo ch’io tratti del vino chiamato raspato, il quale il più delle volte si fa in dui modi; il primo è, quando si mettono li grani d’uva nera in una botte poco meno che piena, & dipoi se gli soprapone l’acqua; il secondo si fa, quando si mettono l’uve fino a meza la botte, ò incirca, & poi s’aggiunge ugual quantità di vino vecchio ottimo, & appresso un pochetto d’acqua, accioche più presto si faccia chiaro: la prima sorte è dei poveri, la seconda de’ ricchi; ma l’uno & l’altro quanto più presto si scalda, & poi con ogni diligenza s’interrompe quel fervore, tanto più delicato riesce: il che accade quando non si lassa bollire più d’un giorno, ò doi, ò incirca”*, pag. 71 sg. da PETRONIO *Del viver*. Ricordiamo che la lora è citata più volte da Catone; mentre VARRONE, *De re rustica*, I, 55, 3, ci spiega il significato del termine: *“Expressi acinorum folliculi in dolia coiciuntur, eoque aqua additur: ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme”* “Le bucce degli acini passate al torchio si gettano nelle botti e sopra vi si versa l’acqua: questo liquido si chiama lora, perché è il risultato della lavatura (lota) degli acini e d’inverno si dà agli operai invece del vino”.

<sup>261</sup> Rendo in tal modo *“piccantem”*.

<sup>262</sup> Il termine *paucifera*, come leggera, cfr. ad esempio CHRISTOFARI A VEGA (Cristobal de la Vega)(1510-1573), *Liber de arte medendi*, Cap. XII, relativamente al *“De uteri inflatione”*: *“Potus vero anisi aut decoctum, aut vinum album pauciferum”*

<sup>263</sup> Alla lettera *“perché quegli spiriti non si riscaldano troppo”*.

<sup>264</sup> Vedi citazione di Plinio nella nota 260 in calce alla pag. 60 del testo.

<sup>265</sup> Nel libro V e non IV, cap. 5 si parla dell’*“Oenanthe”*: *“Oenanthe vocatur vitis sylvestris fructus, cum floret...”*, pag. 572 da MATTH., 1544.

<sup>266</sup> *N. H.* XIV, 18, 98: *“fit e labrusca, hoc est vite sylvestri, quod vocatur oenanthinum, floris eius libris duabus in musti cado maceratis. post dies XXX utuntur. praeter hoc radix labruscae, acini coria perficiunt”* “La lambrusca o vite selvatica fornisce un vino chiamato oenanthinum; si fanno macerare due libbre di fiori in un orcio del mosto e si aspettano trenta giorni prima di utilizzarlo. Oltre a questo, le radici e gli acini della lambrusca sono utilizzati per la concia delle pelli”.

<sup>267</sup> Si tratta del cap. 28 e non 18, *“Vinum Oenanthinum”*: *“Fit e feraci vite sylvestri, quod vocatur oenanthinum. Sicci flores minis duabus musti cado macerati, post triginta dies mutantur, mox colatum vinum reconditur. Facit adversus stomachi imbecillitatem, cibi fastidia, coeliacos, et dysentericos”*, pag. 582 da MATTH., 1544. Abbiamo già parlato dell’influenza dell’opera di Dioscoride su Plinio nella nota 174 in calce a pag. 36 del testo, aggiungiamo qui che proprio con Dioscoride sono preponderanti le convergenze piuttosto solide in tutta la sezione comprendente i paragrafi 98-112 del XIV libro della *Naturalis Historia*. Un solo caso clamoroso di divergenza è costituito dalle notizie sul *myrtidanum* (un vino ricavato dalle bacche di mirto secondo Plinio, un’escrescenza sul ramo del mirto secondo Dioscoride). Notare che Dioscoride aggiunge altri disturbi e malattie per cui è utile il vino oenanthinum.

<sup>268</sup> Occorre ancora segnalare la voce *“Oenanthinum”* dal I libro, cap. XLV, di Dioscoride, alla quale Matthioli non fa alcun commento, essendo *“iam aperte”*: *“Oenanthe è labrusca, optimè olens, postquam emarcuit, deiecta in omphacinum oleum movetur, voluiturque: et cum biduo manserit, exprimitur, et reconditur. Astringit, proximum rosaceo effectum praebens sed alvum non resoluit, aut mollit. Probatissimum est, quod odore oenanthem refert”*, pag. 55, da MATTH., 1544.

<sup>269</sup> In vari passi vi sono descritti gli effetti del vino e dell’uva.

<sup>270</sup> Vedi nota 267 in calce nella pagina precedente relativa a Dioscoride, cap. 28 e non 18.

<sup>271</sup> **Rendo in questo modo il termine *factitia*.** Voglio chiudere questo capitolo dedicato ai vini “prodotti in modo artificioso” con l’interessante capitolo XI del libro secondo di Petronio “Del vino fatto con le tacchie: & del vino chiamato acquato” “Non è da lassar di dire, che alcuni subito, che hanno posto nella botte il vino Romanesco, vi mettono dentro ancora alcuni pezzi di legno di Nocciolo tagliati a guisa di foglie; & questo vino è chiamato volgarmente vino di tacchie, il quale certo presto si fa chiaro, & spesso volte si giudica suave, leggiere, & sottile, ma è di poca durata, perche non si mantiene sano a pena sette, ò otto mesi, & nel principio, perche le persone tirate dalla sottigliezza, & soavità sua, ne devono in gran copia, causa dolor di testa, & nell’avvenir ancora, se bene non se ne beve tanto, pur tuttavia noce alla testa;...” pag. 70 da PETRONIO *del viver*. Proprio sul quotidiano “La Repubblica” del 28 luglio 2009, a pag. 18, si ricordava “il vino ai trucioli” per permettere l’invecchiamento artificiale, così come altre autorizzazioni che hanno avuto la benedizione della Comunità Europea, come il cioccolato ottenuto con grassi vegetali. Riporto, a proposito del vino ai trucioli, l’interessante dissertazione di Angelo Peretti del 21 ottobre 2006 sul periodico internetgourmet.it intitolata “Il vino ai tempi di Truciolo Bill”: “*Da piccolo facevo la raccolta delle figurine. Alzi la mano chi non l’ha mai fatta. Mi ricordo un album che mi piaceva un sacco, sulla conquista del West. Storie di indiani e cow boy. Allora erano quelli gli eroi. Con le mirabolanti avventure di Bufalo Bill. Be’, ora che invece colleziono bottiglie, mi toccherà affrontare le storie di Truciolo Bill. Già, perché oggidi si può anche in Europa. Si può fare vino, intendo, in stile nuovomondista, come in Australia, in California o in Sudafrica. Aromatizzando il liquido alcolico coi trucioli di legno. Adesso è legale. Basta che i trucioli siano di quercia. Pare che l’intervento non sarà possibile coi doc, i dogg e gli igt, ma tu vallo a sapere. Unica «salvaguardia» del consumatore: se il vino è fatto coi trucioli non si può scrivere in etichetta che è invecchiato in botte. Tutto qui. Il che, francamente, sembra una presa in giro. Della faccenda se ne parla da tempo. O meglio, se n’è fatto un gran can-can che mi pare abbia soltanto messo in confusione la casalinga di Voghera che acquista il vino al supermercato e il bevitore occasionale, ma anche, a dire il vero, quello un pochettino più esperto. E forse perfino qualche addetto ai lavori. La questione è questa: nei paesi di nuova enologia, è pratica abbastanza diffusa quella di dar sapore di legno al vino mediante l’utilizzo dei chips. Già: chi vuol esser più figo, invece di trucioli usa dire chips, che sono poi, appunto, pezzetti di legname. Il vino in questa maniera diventa più tondo, morbido, vellutato. Un bibitone alcolico, piacione al punto giusto. Che però costa meno - parecchio meno - di quanto sarebbe potuto costare se fosse vino invecchiato in botte o in barrique. Sia chiaro: sono - dovrebbero essere - solo vini di massa, industriali. Siccome però questo modo d’agire ha creato di fatto una situazione di concorrenza difficile da fronteggiare per i produttori europei, nel vecchio continente s’è passati ai ripari autorizzando un’identica pratica. E d’ora in poi anche in Europa è lecito dar sapore di legno al vino con l’uso del truciolo. Lo stabilisce il regolamento europeo numero 1507 dell’11 ottobre 2006. È legge. Lo ricorderete: appena s’era sparsa la voce che l’Unione europea s’accingeva al fatal passo della libertà di truciolo, qui da noi era scoppiata la battaglia mediatica contro «l’invecchiamento artificiale del vino». Così si diceva: «invecchiamento artificiale». Si sono attivate petizioni. Ci sono state mozioni parlamentari. Son volati pacchi di comunicati stampa. C’è stato un sindaco che ha decretato che il suo comune è «detrucioloizzato»: con un’ordinanza ha vietato l’uso dei chips sul territorio municipale. Ma tutto questo bailamme ha finito per confondere la solita casalinga vogherese. «Invecchiamento che?» L’invecchiamento non c’entra niente. Semplicemente, si dà sapore di legno al vino, e in genere è vino giovane e di poca sostanza, se c’è bisogno di doparlo col sentore di falegnameria. Occorreva proprio parlare di «invecchiamento artificiale»? In fondo, la questione è soprattutto economica. Mettiamo che il produttore Pinco Pallino faccia il suo vino utilizzando la barrique di rovere. Mettiamo che le abbia acquistate attorno ai mille euro l’una. Vuol dire che se le usa una volta sola, il vino che se caverà fuori costerà 4 euro al litro di solo uso della botticella. Il che significa che la bottiglia finale non potrà essere venduta a pochi soldi. Se invece della barrique si usano i trucioli di legno, il costo finale sarà molto, molto più basso. Ma, ripeto, il paragone vale solo se il vino è così così, senza infamia e senza lode, ché altrimenti non c’è confronto che tenga. Delle due l’una: o il vino di partenza è buono, e allora non serve aromatizzarlo, oppure è una mezza ciofeca e tale resta anche se sa di falegname. Piuttosto, c’è chi teme la truffa del consumatore ventilando il rischio che gli si rifili del vino aromatizzato coi trucioli al prezzo di un altro affinato per davvero in barrique o in botte. Ma la faccenda è talmente ovvia che i legislatori di Bruxelles ne han tenuto – a modo loro – conto. Il regolamento approvato dalla Commissione Ue dice infatti così: «L’uso dei pezzi di legno di quercia nell’elaborazione dei vini conferisce al prodotto un gusto di legno identico o simile a quello di un vino elaborato in botti di quercia. È quindi molto difficile per il consumatore medio stabilire se il prodotto sia stato ottenuto con l’uno o con l’altro metodo. Il ricorso ai pezzi di legno di quercia nell’elaborazione dei vini è economicamente molto interessante per i produttori vinicoli e si riflette sul prezzo di vendita del prodotto. Può esserci quindi il rischio che il consumatore venga tratto in inganno, se l’etichettatura di un vino elaborato usando pezzi di legno di quercia contiene termini o espressioni che potrebbero indurlo a credere che si tratti di un vino elaborato in botte di quercia. Per evitare che il consumatore venga ingannato e che si producano distorsioni della concorrenza fra i produttori, occorre definire norme di etichettatura appropriate». E allora che cosa ti han pensato i signori legiferanti d’Europa? Hanno deciso che sulle etichette si può scrivere che il vino è invecchiato in botte solo se si è adoperata la botte per davvero. Insomma, se il vino è fatto in fusti di legno, allora si può scrivere così: «fermentato in barrique/in botte/in botte di quercia», «maturato in barrique/in botte/in botte di quercia», «invecchiato in barrique/in botte/in botte di quercia». Le stesse diciture sono vietate se invece si sono adoperati i chips: ci mancherebbe altro. Occhio però: se il vino è fatto coi trucioli, non c’è alcun obbligo di dichiararlo, checché sostengano certe affrettate interpretazioni che si son lette qui e là. Almeno così mi pare: mica sono un esperto di cose legali, vivaddio. Bontà sua, il legislatore ha anche deciso che i trucioli devono essere di quercia. «I pezzi di legno di quercia – scrive il regolamento – sono utilizzati per l’elaborazione dei vini e per trasmettere al vino alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia. I pezzi di legno debbono provenire esclusivamente dalle specie di *Quercus*. Essi sono lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie e non devono essere carbonacei né friabili al tatto. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Non devono essere addizionati con prodotti destinati ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili». Ecco: così dice la legge. La questione dei trucioli non è ancora pacifica. C’è chi vuol salire sulle barricate. L’associazione delle Città del Vino ha annunciato l’intenzione di impugnare il regolamento comunitario davanti Corte Giustizia europea. Vabbè, vedremo come andrà a finire. Personalmente sono scettico: la grande industria finisce sempre per spuntarla, la multinazionale del gusto domina, e cercar di fermare il treno con il culo non è mai conveniente, ché il treno finisce inevitabilmente per schiacciarti. Dico invece che a questo punto è urgente che i vignaioli facciano una precisa scelta di campo. Che decidano se stare dalla parte del gusto omologato internazionale o se invece optino alla buon’ora per la precisa proposizione del territorio. Se preferiscano fare il vino con lo stampo o se invece credano davvero che sia un valore il legame fra vitigno (preferibilmente autoctono), terreno, clima, ambiente, storia, passione, intelligenza. Se insomma nel vino sia meglio metterci truciolo o anima.” Ma giustamente Angelo Peretti conclude che già nelle cantine imperversa il “piccolo chimico” con trattamenti già legalizzati, come quello con la gomma arabica, che già abbiamo trovato nei nostri testi.*

<sup>272</sup> Una sintesi operata dal Neri dell’incipit del fondamentale testo di Ippocrate, base della sua pubblicazione.

<sup>273</sup> “*Aqua quae cito calescit, et cito perfrigeratur, levissima est*” “L’acqua che rapidamente si riscalda e rapidamente si raffredda è la più leggera”, pag. 526, da HIPPOCRATE, 1546.

<sup>274</sup> Neri sintetizza il secondo capitolo “*de optima aqua eligenda*” del *De pitissana* di Galeno, che a sua volta riporta anche la citazione di Ippocrate contenuta nella nota precedente; omettiamo quindi il brano di Galeno, vedi pag. 47 da GAL., 1525.

<sup>275</sup> *Carmina*, I, 7, v. 13. La citazione esatta è: “*Praeceptis Anio ac Tiburni lucus*”. Ho riportato la frase completa nella nota 29.

<sup>276</sup> Le due sorgenti citate ci obbligano ad accennare all’acquedotto dell’Acqua Claudia che fu iniziato da Caligola nel 38 d.C. e portato a termine da Claudio nel 52 (ma forse già attivo nel 47). L’ottavo e più importante degli acquedotti di Roma prese il nome dall’imperatore che l’aveva realizzato con una notevole spesa dovuta alla mole dell’impresa, al costo di tecnologie più evolute e all’aumentata percentuale di mano d’opera di lavoratori liberi. Plinio il Vecchio c’informa (*N. H.* XXXVI, 122) che esso, insieme a quello dell’*Anio Novus*, costò la bellezza di 350 milioni di sesterzi. Le sorgenti principali, indicate coi nomi di “*Cerulea*” (cosiddetta per la sua trasparenza azzurra) e “*Curzia*”, citate da Tommaso Neri, fornivano un’acqua assai pregiata, ritenuta inferiore per qualità solamente alla Marcia. Esse si trovavano nell’alta valle dell’Aniene e davano luogo a due piccoli laghi, presso il Monte di Ripoli, all’altezza del XXXVIII miglio della *via Sublacensis*, tra Marano Equo e Arsoli o, più esattamente, a 300 passi da un diverticolo di quella strada sulla sinistra, in prossimità delle Sorgenti dell’Acqua Marcia. Oggi esse vengono comunemente identificate con il gruppo

delle Sorgenti Serene (in particolare, la prima e la seconda) e con il laghetto di Santa Lucia, che si trovano lungo la moderna via Sublacense. L'acquedotto si poteva però giovare anche di allacciamenti con altre sorgenti, quali la "Albudina" (*Fons Albulinus*), captate al tempo di Augusto e oggi dette delle Rosoline, e della possibilità di effettuare scambi con lo stesso Acquedotto della Marcia, in modo che la portata dell'uno e dell'altro fosse regolata a seconda delle necessità.

<sup>277</sup> N. H. III, 17,109: "At ex alia parte Anio, in monte Trebanorum ortus, lacus tris amoenitate nobiles, qui nomen dedere Sublaqueo, defert in Tiberim" "Da un'altra direzione l'Aniene, nato dal monte di Trevi, porta al Tevere l'acqua di tre laghi celebri per la loro bellezza, che hanno dato il nome a Subiaco". Ecco perciò la spiegazione che ci offre Plinio del nome di Subiaco da *sub*, sotto e *lacus*, lago. Facciamo difendere l'opinione di Plinio da FABIO GORI, *Viaggio pittorico-antiquario da Roma a Tivoli e Subiaco sino alla famosa grotta di Collepardo*, Roma, 1855, pag. 86 seguente: "Si è agitata la questione, se dicendo Plinio: Anio ex Trebanorum montibus ortus, abbia preso abbaglio. Si vede infatti che il fiume non ha dal territorio di Trevi la prima scaturigine, ma da quello del prossimo Felettino. Senza dubbio non si potrà mai provare che Felettino sia di antica data; ma io porto opinione che rimonti all'epoca, in cui gli abitanti di Treba furono costretti a fuggir ne' più ascosi recessi delle montagne. Una banda di fuggiaschi là si adunò formando il Castello. Questo ricevette dalla madre patria una sterile parte di territorio. In tal guisa io tolgo a Plinio il biasimo di avere errato sull'origine d'un Fiume tanto celebre e tanto a Roma vicino". Sottolineo che sempre Plinio, nello stesso punto, III, 17, 107, indica la città di Tivoli come facente parte della Sabina: "Sabinorum Amiternini, Curenses, Forum Deci, Forum Novum, Fidenates, Interamnates, Nursini, Nomentani, Reatini, Trebulani qui cognominantur Mutuesci et qui Suffenates, Tiburtes, Tarinats" "Sono città della Sabina Amiterno, Curi, Forum Deci, Forum Novum, Fidene, Interamna, Norcia, Nomento, Rieti, Trebula Mutuesca, Trebula Suffenate, Tivoli e la città dei Tarinati".

<sup>278</sup> Riportiamo l'esatta citazione da Frontino (30 circa-103/104), scrittore, militare e magistrato romano, *curator aquarum* di Roma nel 97, dalla sua opera *De aquaeductu urbis Romae*, I, XIII: "Post hos C. Caesar, qui Tiberio successit, cum parum et publicis usibus et privatis voluptatibus septem ductus aquarum sufficere viderentur, altero imperii sui anno, M. Aquila Iuliano P. Nonio Asprenate cos., anno urbis conditae septingentesimo [unde]nonagesimo, duos ductus incohavit. Quod opus Claudius magnificentissime consummavit dedicavitque Sulla et Titiano consulibus, anno post urbem conditam octingentesimo tertio Kalendis Augustis. Alteri nomen aquae, quae ex fontibus Caerulo et Curtio perducebatur, Claudiae datum. Haec bonitatis proximae est Marciae. Altera, quoniam duae Anionis in Urbem aquae fluere coeperant, ut facilius adpellationibus dinoscerentur, Anio Novus vocitari coepit; [altitudine] alias omnes praecedit; priori Anioni cognomen veteris adiectum" "Dopo questi C. Cesare, il successore di Tiberio, considerando che sette acquedotti erano insufficienti per il servizio pubblico di Roma e per i piaceri privati, nel secondo anno del suo regno, sotto il consolato di M. Aquila Julianus e P. Nonius Asprenas, l'anno 789 dalla fondazione di Roma, cominciò la costruzione di due acquedotti. Questi lavori furono terminati nel modo più magnifico da Claudio che li inaugurò sotto il consolato di Sulla e di Titianus, l'anno 803 dalla fondazione di Roma, il 1 agosto. Il primo dei due acquedotti, quello che proveniva dalle sorgenti *Caerula* e *Curtia*, ricevette il nome di *Claudia*. La sua acqua viene immediatamente dopo quella della *Marcia* per qualità. Il secondo, poiché ormai due acquedotti provenienti dall'Aniene entravano a Roma, fu chiamato *Anio Novus* per distinguerli facilmente attraverso i loro nomi. Il suo livello è superiore a tutti gli altri. Al primo acquedotto proveniente dall'Aniene fu aggiunto il nome di *Vetus*".

<sup>279</sup> La citazione è presa dal libro III, XXII, v. 22: "Hic, Anio Tiburne, fluis", dove l'aggettivo *Tiburnus* significa "di Tivoli".

<sup>280</sup> III; 16, verso 3: si preferisce oggi la lettura "nympha" invece di "lympha", ma il significato è lo stesso.

<sup>281</sup> Riporto il riferimento preso dal *Tomus quartus Galeni in sextum de morbis vulgaribus Hippocratis librum explanatum*: "Illae sanè, quae ex Tiburtinis montibus per lapideas sistulas in Romanam civitatem derivantur, alijs quidem vitijs carentes crudiusculae tamen sunt, ut neque celeriter calefiant, ut urbani fontes, neque refrigerentur neque celeriter in ipsis, ut in fontanis aquis, quaecunque inieceris, elixentur legumina, & olera, & carnes" "Certamente quelle acque che dai monti tiburtini vengono portate a Roma attraverso condotte di pietra, sebbene siano prive di ogni difetto sono tuttavia piuttosto crude, così che non si riscaldano celermente, come le acque delle fonti che si trovano in città, né celermente si raffreddano, né rapidamente in quelle si possono lessare, come nelle acque di fonte, legumi, ortaggi e carni" pag. 182 da GAL., III, 1565. Anche in questo capitolo viene riportata la citazione di Ippocrate "Aqua cito incalescens, accito refrigerescens, levissima [est]".

<sup>282</sup> Paragrafo 7: "Optime vero sunt, quae ex sublimibus locis, ac terreis collibus fluunt. Hae enim & dulces sunt, & albae, & in vinum modicum ferre possunt, & hyeme calidae fiunt, aestate vero frigidae. Tales enim fuerint ex profundissimis fontibus. Maxime vero laudare eas oportet, quarum fluxiones ad Solis exortus erumpunt, & praesertim ad aestivos. Necessae enim splendidiore esse, odoratas, ac leves" "Sono ottime tutte le acque che scorrono da luoghi elevati e da colline terrose, poiché sono dolci e limpide e si possono mescolare con poco vino; d'inverno sono calde, d'estate fredde; tali sono quelle che provengono da sorgenti assai profonde. Bisogna soprattutto raccomandare le acque il cui corso va dalla sorgente verso il sorgere del sole, soprattutto il sorgere estivo; esse saranno al massimo grado limpide e leggere" pag. 3 da GAL., II, 1565.

<sup>283</sup> "Secundo vero loco eas, quarum fontes è petris scaturium: duras enim esse necesse est" "Dopo di queste [acque descritte sopra e considerate nocive] vengono quelle che scaturiscono da rocce e che sono necessariamente dure", ibidem.

<sup>284</sup> Citazione già riportata nella nota 277 in calce alla pag. 68 del testo di Neri.

<sup>285</sup> IV, vv. 369 seguente: "unde pater Tiberinus, et unde Aniena fluente/saxosusque sonans Hypanis Mysusque Caicus".

<sup>286</sup> Si tratta del "Liber Aristotelis De inundatione Nili". Il testo greco è andato perduto, non resta infatti che una traduzione latina del XIII secolo. Il testo è stato stabilito poi nel 1886 da V. Rose, *Aristotelis Fragmenta*, ed. Teubner (1886), fr. 248, pp. 188-197. Si può consultare l'opera in "Liber Aristotelis De inundatione Nili. Texte-Traduction-Étude" par D. Bonneau, in "Études de Papirologie", Tome Neuvième, Le Caire, 1971, pp. 1-33. Chiari i riferimenti all'ardore del sole contenuti nel § 4 e 9.

<sup>287</sup> *Scriptores Historiae Augustae, Vita di Pescennius Niger*, VII, 7-8. Valoroso generale appartenente all'ordine equestre, benché di stanza in Siria fu invocato dal popolo contro Didio Giuliano. Proclamato imperatore nell'aprile 193 dai soldati di Antiochia e riconosciuto nelle province orientali, fece della regione il suo centro di potere quasi a prefigurare le future divisioni dell'Impero. Nell'estate del 193 venne affrontato dalle legioni di Settimio Severo che nel frattempo aveva ottenuto il potere, battuto vicino Cizico fu rinchiuso e decapitato nei pressi di Antiochia nell'ottobre 194: "Hic erga milites tanta fuit censura, ut, cum apud Aegyptum ab eo limitanei vinum peterent, responderit: "Nilum habetis et vinum quaeritis?", si quidem tanta illius fluminis dulcitus, ut accolae vina non quaerant. Idem tumultuantibus his, qui a Saracenis victi fuerant, et dicentibus: "Vinum non accepimus, pugnare non possumus", "Erubescite", inquit, "illi, qui vos vincunt, aquam bibunt" "Questo ebbe un tale rigore verso i soldati, che quando quelli di frontiera gli chiesero del vino, rispose: "Avete il Nilo e chiedete il vino?", poiché è tale la dolcezza dell'acqua di quel fiume, che gli abitanti di quella zona non chiedono il vino. Siccome quelli continuavano a protestare, dopo che erano stati vinti dagli Arabi e dicevano: "Non abbiamo ricevuto la ragione di vino, perciò non possiamo combattere", gli rispose: "Vergognatevi, quelli che vi sconfiggono, bevono acqua".

<sup>288</sup> Laurent Joubert (1529-1583), medico e chirurgo francese, fu anche uno dei medici di corte di Enrico III di Francia. Il testo cui si riferisce il Neri è *Paradoxarum demonstrationum medicinalium*, pubblicato in prima edizione nel 1561. La sua fama in Italia deriva dall'opera *La prima parte degli errori popolari...* tradotta nel 1592 in lingua toscana da Alberto Luchi da Colle, segretario di Francesco I de' Medici. "Aliae omnes adhuc crude et nihil a propria natura immutatae, agitatione redduntur meliores" "Tutte le altre acque fino ad allora crude e modificate per nulla dalla propria natura, con il muoversi diventano migliori", pag. 123 da JOUBERT *Par.*, I, V,

<sup>289</sup> "Frigida inimica ossibus, dentibus, nervis, cerebro, spinali medullae. Calida vero grata" "Il freddo è nemico delle ossa, dei nervi, del cervello e del midollo spinale. Il caldo invece gli è propizio", pag. 526 da HIPPOCRATE, 1546.

<sup>290</sup> Questo fatto fece sì che gli scherzi d'acqua a Villa d'Este non fossero alimentati dall'acqua del fiume Aniene, ma dalla più limpida acqua rivellense, vedi oltre da pag. 78 a pag. 82 del testo di Neri.

<sup>291</sup> Sono Paolo di Egina (625-690) ed Ezio di Amida (527-565); per quest'ultimo autore, vedi anche nota 144.

<sup>292</sup> Nel "De natura hominis" è presente una dissertazione sulla composizione dell'uomo e sulle conseguenti malattie, provocate dall'alterazione degli elementi da cui è composto; di conseguenza la causa esterna delle malattie non è quella fondamentale, come espone più oltre il Neri: "Neque enim omnino ex toto aërem dico hominem esse, neque ignem, neque aquam, neque terram, neque quicquam aliud, quia non manifestum est unum in

hominem esse, sed volentibus tamen haec dicere permitto...Ego autem dico, si unum est homo, numquam sanè doleret...Nunc vero plura sunt. Multa enim sunt in corpore existentia, quae quum mutuo praeter naturam calfiunt et frigeant, siccanturque et humectantur, morbos pariunt” “Infatti non dico che l'uomo sia composto interamente di aria, né di fuoco, né di acqua, né di terra, né da qualche altra sostanza, poiché non è palese che nell'uomo ci sia una sola sostanza, ma permetto di dire queste cose a coloro che lo vogliono ... Io dico infatti che se l'uomo fosse composto da una sola sostanza, certamente non proverebbe mai dolore ... In verità sono molte le sostanze, che esistono nel corpo dell'uomo, le quali alternativamente si riscaldano e si raffreddano, si asciugano e si rendono umide, generando le malattie”, pag. 50 da HIPPIA, 1546.

<sup>293</sup> Il Neri ebbe ben presente l'opera di Girolamo Mercuriale, che lui cita solo a proposito dell'acqua del Tevere a pag. 102. Di Mercuriale ricordiamo l'edizione del 1603: *Clariss. ... Hieronymi Mercurialis Foroliuensis ... Praelectiones Patauinae. De cognoscendis, et curandis humani corporis affectibus. In quibus praeter alia, quae ad praxim exercendam plurimum conferunt, & praeter variam eruditionem, gravissimae quoque theoriae difficultates enodantur. Nuper inscio, et tanquam mortuo auctore editae, ... opera ac studio Guglielmi Athenii Bruxellensis...* Venetiis: apud Iuntas, 1603 (Venetiis: apud Iuntas, 1603). Altre edizioni, che poteva aver letto il Neri, sono del 1606 e del 1617, sempre a Venezia. “In proposito dubitatione ut resoluti sitiis, statuendum est lapides in renibus generari ex humore crasso & viscido”, pag. 394 da MERCURIALE.

<sup>294</sup> Si tratta di Franciscus Colutius attivo nel 1619 quando pubblica *De querelis nephriticis ex renum calculo, libri tres. In quorum tertio tractatur de aqua Tyberina calculum generante, nova methodo, prout sequens pagina demonstrabit.* Romae: apud Bartholomaeum Zannettum, 1619. L'edizione successiva ampliata in quattro libri fu pubblicata nel 1624 per gli stessi tipi di questo volume. Naturalmente qui ci riferiamo alla prima edizione, che fu consultata dal Neri. Il trattato è veramente esauriente, per l'epoca, basti vedere i vari capitoli, ad esempio, del primo libro, *collectio prima*: cap. I “De partibus affectis ex renum calculo”; cap. II “An fit calculus”; cap. III “Ut generetur calculus”; cap. IV “Ubi generetur lapis, quem non solum in renibus, verum in alijs partibus corporis generari dicimus, ubi variae observationes afferunt”; cap. V “Quid sit calculus, et in quo genere morborum, et symptomatum ponatur”. Nella *Collectio secunda*: cap. I “Ad quod genus excrementorum praeter naturam calculus reducatur”; cap. II “De causis calculi”. Nella *Collectio tertia*: cap. I “De signis calculi diagnosticis, et explicatur Aphor. 79.4. part.”; cap. II “De dolore, ut signo praesente lapidis, quid sit dolor, et qua corporis parte fieri possit, et quomodo, et an requirantur nervi, ut partes sentiant, et doleant”; cap. III “Ut dolor nephriticus differat à colico, sive illo, ac de paralyti post colicum dolorem”. Nella *Collectio quarta*: il cap. I “Praenotio calculi ratione eventus”; cap. II “Praenotio calculi ratione temporis”; cap. III “Praenotio calculi ratione modi”. Il secondo libro ha invece per titolo “Ut fumantur indicationes curationis”, con varie *Collectiones*. Il terzo libro ha per titolo “Ea quae tractantur in tertio libro, sunt quaedam Dubitationes ortum ducentes, à querelis nephriticis ex renum, et vesicae calculis” con la prima *Dubitatio* “An frequens usus aquae Tiberinae temporis lapsu, arenulas, et calculos creare possit: consequenter quae sint optima aquae Romae, et alibi”, pag. 221; nella pagina successiva si entra nella parte centrale dell'argomento, prendendo lo spunto dal *De generatione et corruptione* di Aristotele che parla degli elementi “primi” (perciò anche l'acqua) come già misti. Sviluppamo l'argomento avvertendo che quanto scritto sull'acqua del Tevere può essere utilizzato per spiegare la successiva citazione di Colutius a pag. 102 del testo di Neri: “Maximum, de his scripsi, quorum copijs fluminum, diversae aquae et aluminosae, et sulphureae, et crassae, et viscidae, et mali odoris sunt mixtae, quarum in mixtione aliquid facultatum in se retinere potentialiter verum et clarum est;... Notandum est primò, certum esse ut voluit Aristotelis de Generat. et corrup. lib. 2. tex. 20 prope non dari Elementa pura, sed omnia mixta: igitur et aqua prope nos, ut Elementum mixtum erit, in cuius mixtione, ut in alijs miscibilia, neque tota corrumpuntur, neque actu remanent in mixto, secundum formas substantiales, neque integras...” “Soprattutto, come ho scritto, le acque di questi fiumi abbondantemente sono miste, essendo di natura diversa ed alluminose, e solforose, e pesanti e viscide e di cattivo odore, ed è chiaro e ed vero che nel loro mescolarsi qualcuna di queste facultà trattengono potentemente in sé; ... E' da notare dapprima, ed è cosa certa come scrisse Aristotele nel *De generatione et corruptione*, libro 20, capitolo 20, che quasi non esistono elementi puri, ma tutti sono misti: perciò anche l'acqua presso di noi, sarà un elemento misto, nella cui mescolanza, come in altra cosa mescolata, né tutte le cose vengono corrotte, né rimangono per questa azione nella mescolanza stessa, secondo forme sostanziali né integre ...”, pag. 222 sg.; “Notandum tertio est ex Hippocrate, ideò aquas fluvias aliquibus locis esse optimas, quia non fit vaporum extractio, et elevatio, apud paludes, aquas stagnantes, piscinas, aerem crassum, et pravum;...” “Come terza annotazione seguiamo Ippocrate che dice che le acque dei fiumi che provengono da luoghi elevati sono ottime, in quanto non c'è produzione ed innalzamento di vapore, invece presso le paludi, le acque stagnanti e le piscine, l'aria circostante è pesante e cattiva; ...”, pag. 225; “Notandum quarto est, clari ficationis in aquis mixtis causam efficaciorum esse alumen, sulphur, quàm fabulum masculum, ut volebat Petronius, neque ex hoc sequitur posse adumbrare saporem, sive odorem, verum qualitas remanet, et multitudine alterius aquae non superatur, quod probatur manifestè ab exemplo in collyris sulphure confectis, quae dolij imponi solent Romae, et alibi ad clarificanda vina aquis crassiora, et reddenda potentia, attamen in vinis, nam percipitur” “Come quarta annotazione è da considerare che per quello che rende chiare le acque miste sono certamente di più l'allume e lo zolfo, rispetto al principio maschile, come voleva Petronio, né da ciò è conseguente che possa nascondere il sapore o l'odore, in verità questa qualità rimane, né può essere vinta anche se il corso d'acqua ha una grande portata d'acqua, come è dimostrato manifestamente con i pani preparati con lo zolfo, che a Roma, ed anche altrove, si suole gettare nelle botti, per rendere chiari con l'aggiunta di acqua i vini troppo densi, e dare ai vini stessi vigore, nondimeno si continua a percepire il sapore e l'odore”, pag. 226; “...sulphuris odor, ut experientia clarè notum est;...His praesuppositis dicendum, et concludendum est ab usu frequenti aquae Tyberinae, temporis lapsu arenulas, et calculos urbem colentibus creari, praesertim si ijs praevia sit dispositio, ad huismodi affectionem, et vivendi mala ratio, quod perbellè probatur rationibus, et auctoritatibus infra citandis” “... l'odore dello zolfo, come è noto chiaramente per esperienza; ... con questi presupposti bisogna dire in conclusione che l'uso frequente dell'acqua del Tevere fa nascere renelle e calcoli negli abitanti di Roma, soprattutto se abbiano una predisposizione innata per quelle malattie, e conducano un cattivo modo di vivere; questa cosa viene dimostrata a meraviglia con ragionamenti e valide dichiarazioni che dobbiamo citare”, pag. 227; “...sine ullo dubio dicendum est calculos procreari, cum in illam varia genera aquarum decurrant [Aqua Tyberina est cumulus multarum aquarum diversae entitatis, ...-pag. 228 a lato], quae vim creandi arenulas, ac lapillos habent, sicuti sunt sulphuratae, aluminosae, crassae, ut dictum, et disputatum est in capite de aquis medicatis” “Probatur secundò cum ijs, quae dicta sunt secundò notando ab effectu ex auctoritate Avicennae libro I. capit. de aqua, omnes aquae fluminum bonae, quae suo loco moventur initio etiamsi sint turbidae statim clarificantur, et non semper deponunt...quod profecto accidit aquae Tyberinae, quae etiam expurgata post sex menses (ut volunt adversarij) attamen semper aliquid segmenti deponit, veliti ipsi confitentur, quod dicunt accidere alijs aquis...” “... senza alcun dubbio bisogna dire che i calcoli vengono generati, dal momento che in quell'acqua scorrono vari generi di acque [L'acqua del Tevere è un miscuglio di acque di diversa composizione, ...-pag.228 a lato], che hanno la forza di creare renelle e sassolini, come è la natura delle acque solforose, alluminose, e pesanti, come appunto è stato detto e discusso nel capitolo delle acque medicinali” “E' provato in secondo luogo che quelle cose che sono state dette secondariamente e che si possono osservare nel loro effetto secondo l'autorità di Avicenna libro I, capitolo sull'acqua, che tutte le acque dei fiumi sono buone, dal momento che si muovono dal loro luogo di origine e sebbene siano torbide subito diventano chiare, e non sempre formano un deposito ... la qual cosa certamente accade all'acqua del Tevere, che anche spurgata dopo sei mesi (come vogliono quelli che l'avversano) depone sempre qualche particella, come loro stessi riconoscono, la qual cosa dicono che avvenga in altre acque ...”, pag. 228; e così le varie sintesi ai lati delle pagine: “Aqua sulphuree, nitrosae, et denique aquarum diversitas calculos gignit, ut aquae Tyberinae accidit”, pag. 230; “Sulphur, alumen clarificat aquam Tyberinam non tamen adumbrat odorem, sive saporem”, pag. 231 e sviluppa la dissertazione che l'acqua del Tevere non modifica il sapore del vino; viene citato poi anche Mercuriale [vedi anche pag. 102 del testo di Neri -n.d.c.] secondo il quale “...aquam fluviale calculos generare, ut est Tyberina Romae”, pag. 235 sg.; non manca il solito riferimento ad Ippocrate nella stessa pag. 236 “Quae aquae sint optima” con la famosa frase “...aqua igitur optima, et levissima est, qua citò refrigeratur, et calescit”; Sintetizziamo infine l'argomento per cui Neri cita il testo di Coluzio “Ut generetur calculus” “Come si genera il calcolo”, *Liber I, caput tertium*: “Modus generationis lapidis in renum cavitate, atque vesica diligentissime fuit descriptus ab Hippocrate 4. de morbis, docente, calculum fieri eo modo quo in aqua minimè pura in calice, vel vase aeneo agitata, et deposita confestum in medio sedimentum consistit, ad eundem modum in renum cavitate (nam ibi fermo est de calculo vesicae, quorum est eadem ratio) contingit cum urina impura existit, neque emittitur, nimirum cum cavo contineatur, et maximè coacervata prae dolore per mictionem non redditur, et à pituita cruda concrevit, pituita enim sedimento permixta glutinum evadit, ac primum parva lanugo accrescit, deinde quod accedit arenosum



adiungitur, et peracta, comparatione sequitur, dicendi; rursus autem sedimentum solidum, aut lapidosum efficitur...” “Il modo in cui si genera il calcolo nella cavità dei reni e nella vescica fu descritto in maniera estremamente precisa negli insegnamenti di Ippocrate nel 4 libro *De morbis*: il calcolo nasce nello stesso modo quando un’acqua pura in un recipiente di bronzo venga agitata, e poi poggiata, subito in mezzo si forma un sedimento, allo stesso modo nella cavità dei reni (e così è all’incirca per il calcolo che si forma nella vescica, tutti e due hanno infatti la stessa origine) si meschia con l’urina impura, né viene fatta uscire, certamente viene trattenuta nella cavità, e accumulatasi al massimo, non viene espulsa fuori orinando a causa del dolore, e si rapprende in umore crudo; infatti l’umore misto al sedimento si trasforma in stato colloso, e innanzitutto fa crescere una piccola lanugine, poi si aggiunge un sedimento arenoso, e viene da dire per analogia che il processo sia terminato; di nuovo infatti si forma un sedimento solido e pieno di sassolini ...”, pag. 29 sg.; “*communicant enim renes, et vesica in causa generationis lapidis, et paulo infra, est enim levior lapis...*”, pag. 27 da COLUTIUS. Riportiamo, sul problema dei calcoli renali, quanto scrive l’altro autore, ricordato già nella nota precedente, cioè Girolamo Mercuriale. Il suo *Liber tertius* ha per titolo “*De infimi ventris, Partiumque ad eum pertinentium affectionibus*”, e inizia da pag. 261. In particolare il cap. XXIX “*De affectibus renum, et primo de eorum obstructione*”: “...*Causae externae, à quibus solent fieri in renibus inflammationes, multae sunt apud Aetium & Avic. percussiones, & casus super renes compressiones, arctae ligaturae, equitationes continuatae, pharmaca diuretica nimis acria: Addit Aretaeus vinum, & venenum. Aliae sunt causae ab quas, fit, ut sanguis, et alii humores trahentur copiose in renes, & attracti inflammatione faciunt. Secundum genus caussarum obstructionis renum est arenarum multitudo, quae ut plurimum solent generari in ipsa renum substantia: nam cum sanguis quo nutriuntur renes, crassior sit, & pars crassior inutilis fit renibus nutriendis fervore ipsorum aduritur, ubi adusta est quandam acrimoniam acquirit, qua excitata expulsoria renum facultas expellit illa in cavitate renum, atque inde unà cum urina transmittuntur ad vesicam, quo fit ut huiusmodi arenae, quae fiunt in renibus, plerumque rubrae videantur. Arenarum igitur materialis causa nulla alia est, nisi humor crudus, pituitosus & crassus, visciditatis expertus. Causa efficiens nulla alia est quàm ipsorum renum calor immodicus: sicut enim videmus calorem solis ex materia terrestri & visciditatis experte circa maris littora facere arenam, pari pacto existimandum est, in corpore nostro generari arenam ex calore materiam duram & crassam assante, quae cum visciditatis sit expertus, fit ut non possit simul cohaerere, & proinde separata & mixta remaneat. Antecedentes & externae arenarum causae sunt cruditates omnes, frequentes indigestiones, aquae crassiores & terrestriores. Narrant quod qui Romam urbem incolunt ubi cum potetur aqua Tiberis (qui inizia la dissertazione sull’acqua del Tevere, che sarà poi citata da Neri a pag. 102 -n.d.c.) quae crassa est & terrea, pauci sint eius caeli habitatores, in quibus non fiat copia arenarum: sic etiam cibi crassi ac duri, exercitationes post cibum, equitationes à cibo factae etiam sunt causae, quae occasione praebent generationi arenarum.*” “Molte sono le cause esterne che provocano infiammazioni ai reni, secondo Ezio ed Avicenna: percosse e pressione avvenuta per caso sopra i reni, fasciature troppo strette, l’andare continuamente a cavallo, farmaci diuretici troppo forti. Aretaeo aggiunge il vino ed il veleno. Altre sono le cause dalle quali accade che il sangue e altri umori vengano attratti copiosamente nel rene e, assorbiti, provocano un’infiammazione. Il secondo genere di cause dell’ostruzione dei reni è la moltitudine di sabbie, che proprio al massimo grado sono solite generarsi nella stessa essenza dei reni: infatti nel momento che il sangue, dal quale vengono nutriti i reni, diventa più denso, e la parte più densa è inutile per nutrire i reni viene dissecata dal calore degli stessi, appena è bruciata acquista una certa acidità, ed eccitata la facoltà di espellere dei reni lo spinge proprio nella cavità dei reni, e quindi insieme con l’urina viene versata nella vescica, in modo che le sabbie, che nascono nei reni, sembrino per la maggior parte rosse. Perciò la causa materiale delle sabbie non è altro se non umore crudo, pituitoso e denso, privo di vischiosità. La causa che provoca non è altro che il calore eccessivo degli stessi reni: come infatti vediamo che il calore del sole dalla materia celeste e non mescolata a viscidità, fa nascere la sabbia presso i lidi del mare, nello stesso modo si deve stimare che nel nostro corpo si generi la sabbia a causa del calore, che brucia la materia dura e pesante, la quale, essendo priva di viscosità, succede che nello stesso tempo non possa organicamente essere unita, e perciò rimanga separata e mista. Le cause antecedenti ed esterne delle sabbie sono tutti gli alimenti indigesti, indigestioni frequenti, acque dense e piene di terra. Narrano infatti che coloro che vivono a Roma, appena viene bevuta l’acqua del Tevere (qui inizia la dissertazione sull’acqua del Tevere, che sarà poi citata da Neri a pag. 102-n.d.c.), che è densa e piena di terra, ben pochi abitanti rimangono sotto quel cielo, che non abbiano abbondanza di sabbie; certamente forniscono occasione al generarsi delle sabbie i cibi grassi e pesanti, l’esercizio fisico e l’equitazione dopo aver mangiato”, pag. 393 da MERCURIALE. La lettura approfondita di questo testo da parte del Neri è evidente anche dalla pag. 394 di Mercuriale “*In proposito dubitatione ut resoluti sitis, statuendum est lapides in renibus generari ex humor crasso & viscido*”, ove si confronti la pag. 75 dell’autore tiburtino: “...*addita demum ipsa causa materiali, quae est crassus humor, atque viscidus*”; ma naturalmente il ragionamento di Mercuriale è molto più esteso: “*Quare inter has causas internas poterimus numerare & aetatem, & corporis habitum, quia ut scriptum est ab Avic. lapides renum fiunt maxime in corporis obesitas. Fern. addidit his aliam, sc. dispositionem hereditariam, vult enim quemadmodum homines fiunt dispositi ad podagram natura, similiter dispositos fieri ad morbum renalem contrahendum. Quod an verum sit valde dubito, quia vix alium invenietis auctorem, qui scribat hunc morbum fieri haereditate: scio quidem in canonibus Avicennae. hoc legi, sed scio etiam alios esse contextus, prout vos poteritis videre, in quibus ea verba desiderantur. Causae sunt omnes illae, quae arenarum causae sunt à nobis enumeratae, praesertim vero cruditates & quaecunque renes calefaciunt, ut sunt exercitationes omnes vehementes, praesertim post cibum, decubitus super dorsum & super strata plumaria, usus medicamentorum calefacientium, & praesertim aquae crasse, lacustris & palustris, nec non fluvialis, ut est Tyberina [vedi sempre pag. 102 di Neri -n.d.c.], panes azymi, carnes crassae, pisces crassi, pyra, mala omnia dura et astringentia, sunt ex iis causis quae faciunt lapides: maxime omnium confert usus lactis & casei. Si videatis Hippoc. lib. de mor. circa finem, ubi discurrit de generatione lapidum in pueris, videbitis omnem lapidis generationem tribuere usui lactis, ita ut quale sit lac, tales etiam fiant lapides. Quartum genus caussarum, à quibus fiunt obstructiones renum, est humoris viscidus & crassi copia, nam ut primo vos docebam, renes pro sui alimento sanguinem serosum attrahunt, qui sanguis saepe fit ut commisceatur crudis & viscidis humoribus...*” “Perciò tra queste cause interne possiamo enumerare sia l’età sia la condizione fisica, perché, come è stato scritto da Avicenna, i sassolini nei reni si generano soprattutto negli obesi di corpo. Fernel aggiunge a queste anche un’altra causa, cioè la disposizione ereditaria; vuole infatti che come gli uomini siano disposti per natura alla podagra, similmente siano disposti per contrarre la malattia ai reni. Sono fortemente dubbioso che questa cosa sia vera, perché a stento troverete un altro autore, che scriva che questa malattia sia ereditaria: so certamente che nel *Canone* di Avicenna si può leggere questa cosa, ma so anche che il contesto, come voi potrete vedere, nel quale queste parole esaminano la questione, è un altro. Le cause esterne per i sassolini nei reni sono tutte quelle che abbiamo enumerate, soprattutto in verità qualsiasi cosa indigesta riscalda i reni, come tutti gli esercizi fisici soprattutto dopo aver mangiato, dormire di schiena e su materassi pieni di piume, l’uso di medicinali che riscaldano e soprattutto acque dense, lacustri e palustri ed anche fluviali, come l’acqua del Tevere (vedi sempre pag. 102 di Neri -n.d.c.), pani azimi, carni e pesci grassi, tutte le pere e mele quando sono acerbe ed ancora astringenti, sono esse stesse cause che producono sassolini, soprattutto produce questo l’uso di latte e formaggio. Se leggete il *De morbis* di Ippocrate, all’incirca nella parte finale, dove esamina la nascita dei sassolini nei fanciulli, vedrete che attribuisce ogni nascita dei sassolini all’uso del latte, così che quale sia il latte, tali si produrranno anche i sassolini. Il quarto genere di cause, dalle quali nascono le ostruzioni dei reni, è l’abbondanza di umore viscido e grasso, infatti come vi insegnavo prima, i reni attraggono per alimentarsi il sangue sieroso, e spesso accade che questo sia mischiato ad umore crudo e viscido, ...”, pag. 395. Testo molto complesso quello del Mercuriale che si sviluppa per ben 656 pagine che spazia per moltissimi aspetti della medicina: ad esempio “*De affectibus capitis, & partium huic annexarum*”, *Liber I*; “*De vitiiis articularum, et lue venerea*”, *Liber IV*; “*De morbo gallico*”, *Liber IV*; “*De febribus*”, *Liber V*, etc. Per Mercuriale ritengo opportuno segnalare il recente *Girolamo Mercuriale. Medicina e cultura nell’Europa del Cinquecento. Atti del Convegno (Forlì, 8-11 novembre 2008)*, Olschki Editore, Firenze, 2008.

<sup>295</sup> Non è un caso che il Neri parli prima dell’acqua rivellese; infatti nei suoi anni, il 1561 esattamente, tale acqua era stata condotta fino a Piazza S. Croce e adornava la base dell’edificio posto all’angolo con via della Missione (vedi il n. 26 della pianta allegata “*Fontes ex aqua Revellesia*”); ma voglio riportare integralmente quanto scrive il compianto Gino Mezzetti nella sua opera “*Le vie di una città*”, Tivoli, 1997, pag. 55 seguente: “Ora vogliamo dedicare poche parole sulle fontane che per la prima volta hanno erogato l’acqua potabile alla città di Tivoli quando, nel 1560, l’Eminentissimo Cardinale Ippolito d’Este, venne nominato [meglio riconfermato -n.d.c.] Governatore della città e, nel prenderne possesso, si accorse che la Città era completamente sprovvista di fontane, sia pubbliche che private. Nel 1560, un nostro concittadino Girolamo Croce, [insieme al figlio mons. Giovanni Andrea, vescovo di Tivoli, dal 1554 al 1595, la donazione è poi ricordata in un’iscrizione di ringraziamento apposta nel 1820 nella

*Sala S. Bernardino del Comune di Tivoli -n.d.c.] donava alla Comunità Tiburtina, come appare dall'atto del Notaio Sebastiani, l'Acqua Rivellese, chiamata anche Vergine, che sorgeva nella sua tenuta al vocabolo Arci. L'anno seguente, cioè nel 1561, mediante una condotta venne per la prima volta portata l'acqua a Tivoli, mentre a Piazza Trento veniva impiantata una fontana semplice, in Piazza S. Croce, ne fu costruita una monumentale in travertino, e fu inaugurata con una grande manifestazione. Dopo alcuni anni venne costruita quella di Via del Trevio, poco prima della chiesa di S. Biagio, e tra il 1710 e il 1750, venne costruita mettendo in opera un antico sarcofago la fontana in piazza Palatina, nella porta adibita oggi a rivendita dei tabacchi, lato vicolo delle Rovine. Sia quella di piazza S. Croce, che quest'ultima sono state soppresse per le stesse motivazioni. Era la fine del mese di aprile dell'anno 1891 quando la concittadina Elisabetta Barberi ved. Proli, avendo di recente acquistata la casa Petrucci in Contrada S. Croce, avanzò una proposta al Sindaco, facendo presente che nella parete ove era addossata la fontana poteva realizzarsi l'apertura di una porta per un locale negozio di proprietà sottostante la sua abitazione. Avrebbe sostenuto lei stessa le spese per rimuovere detta fontana e il ricollocamento di essa in altro punto della città. Il Consiglio Comunale nella seduta del 6 maggio dello stesso anno, esaminata l'istanza deliberò la rimozione della monumentale fontana, opera che venne eseguita in brevissimo tempo. Già nell'anno 1616, si tentò di trasferire la fontana al centro della piazza, ma le autorità comunali non autorizzarono la richiesta". Ricordiamo che la fontana era composta da un'antica vasca di marmo, da cui i cittadini attingevano l'acqua e sopra la vasca vi era l'arme a rilievo in travertino di Paolo V (1605-1621), inserita a spese della Comunità Tiburtina. Dobbiamo aggiungere che in verità l'acqua rivellese servì anche per alimentare di acqua potabile la villa d'Este, il cui progetto vero e proprio iniziò proprio dal 1560, in quanto prima di quella data nessuna opera era stata intrapresa e se pur un primo disegno d'insieme della villa era già stato programmato, il cardinale ordinò che nei terreni appena comprati venissero impiantati dei vigneti. Solo appunto a partire dal 1560, con la riconferma a governatore di Tivoli, si iniziò il lavoro vero e proprio con espropri forzati e lavori, fra cui l'acquedotto rivellese, per il quale nel dicembre 1560 Camillo de Marzi riceve un primo acconto. L'acqua rivellese utilizzata per la parte alta della villa e parzialmente per il Palazzo dava però pochi litri al secondo, da una sorgente derivante dal lato est (per questo Neri afferma "sgorga e corre verso il sorgere del sole") del Monte S. Angelo in Valle Arcese, che è il Monte più alto del complesso del *Mons Aeflanus*, che svetta con i suoi 598 metri sulla destra del Monte Ripoli m. 484 e del Monte Arcese m. 424 per chi li osservi ad esempio, dal casello di entrata dell'A24. Raggiungeva il Palazzo da Piazza Trento, tramite un bottino posto nel Barchetto (attuale Via Aldo Moro), e da qui il flusso si distribuiva in tre direzioni: la prima entrava nel palazzo, alimentava la fontana di Venere al cortile, che a sua volta riversava lo scarico nel serbatoio del cortile d'ingresso che riceveva altresì l'acqua piovana del Palazzo. Da tale serbatoio-cisterna venivano alimentate le fontane del corridoio detto la "manica lunga", la fontana nell'attuale Sala della Fontanina al piano inferiore, già chiamata Sala di passaggio, e le fontane della parte alta del giardino. La seconda diramazione alimentava il grande serbatoio nel piazzale di fronte alla chiesa adattato da cisterne romane che già servivano la villa romana sul cui sito fu costruita poi la villa estense, ed alimentava il giardino segreto e altre utenze del giardino alto. Tramite questo serbatoio si riempiva un altro serbatoio, ricavato entro sostruzioni romane, che alimentava la Fontana di Pegaso, la parte inferiore della fontana dell'Ovato e il "diluvio" (fontana poi di Nettuno) e gli scherzi della Fontana dell'Organo. La terza diramazione alimentava direttamente la fontana dell'elicorno oggi di S. Sebastiano nel giardino segreto. La portata modesta (5 litri al secondo) non poteva essere utilizzata in presa diretta, ma solo tramite serbatoi, perciò le fontane alimentate e gli scherzi potevano essere utilizzate solo periodicamente. Gli scarichi delle fontane servivano ad alimentare le fontane in basso, che ricordiamo erano alimentate dal canale estense (dai 600 ad 800 litri al secondo) che entra a monte della fontana dell'Ovato. La modifica sostanziale è avvenuta fra le due guerre quando sono state installate delle pompe ad "ariete idraulico" (che non hanno bisogno di energia elettrica, ma solo dell'energia cinetica prodotta dalla caduta dell'acqua lungo il dislivello) nella fontana dell'Ovato che sollevano l'acqua dell'Aniene fino ai serbatoi del cortile del palazzo. In tale modo tutte le fontane sono alimentate dall'acqua dell'Aniene e dall'acqua piovana, e solo l'acqua Marcia e Ronci sono adesso potabili; anche il BULGARINI, pag. 4, ci conferma l'anno 1561 per il lavoro sulla Rivellese. L'acquedotto fu più volte restaurato, vedi le iscrizioni nella fontana citata sopra presso S. Biagio, e nuove deviazioni furono costruite per alimentare ad esempio il Convento di S. Anna, vedi "AMST", Vol. L, 1977, pag. 96. Un'ultima annotazione: i lavori per alimentare di acqua la villa sono ricordati in una iscrizione sopra la porta d'ingresso della fontana di Bacco, già di Venere, ora sede del museo del libro, nel piazzale dell'Ovato. Per concludere il discorso su Villa d'Este ricordiamo naturalmente l'acqua piovana e l'acqua di falda raccolte in un serbatoio del cortile della falegnameria. La gestione dell'acquedotto metà pubblico e metà privato fu assai complessa, ma per esempio nel 1610 la città di Tivoli pretese la costruzione di nuove condutture e nuovi bacini che la rifornissero dell'acqua suddetta. Iniziò il restauro, che nel 1614 arrivò alla definizione finale, con la creazione di un nuovo bottino presso l'orto dei Padri Cappuccini (ora scomparso, si trovava nell'area attualmente occupata dal Convento Nazionale e precisamente nel "sito delli RR. PP. Cappuccini attaccato al muro della Facciata della strada a mano dritta per andare verso la Chiesa", pag. 52, vedi oltre) con spesa di due terzi tra il comune di Tivoli (che aveva appunto due bocche d'acqua) e per un terzo del cardinale Alessandro d'Este, che ne aveva una sola. Il lavoro fu progettato da Carlo Lambardi e Carlo Maderno. Dobbiamo aggiungere che il cardinale Alessandro d'Este non fu troppo puntuale nei pagamenti. Per tutta la problematica vedi GIUSEPPE PRESUTTI, *Altri documenti circa la questione delle acque fra gli Estensi e i Tiburtini*, "AMST", II, 1922, PP. 41-58. Accenno solo che Carlo Maderno, oltre alla facciata della Basilica di S. Pietro a Roma, e altri importantissimi lavori, completò la chiesa di S. Andrea della Valle (esclusa la facciata che è un lavoro posteriore di Carlo Rainaldi), tra il 1608 e il 1623, dove è appunto sepolto il cardinale Gozzadino, cui il Neri dedicò quest'opera. Importanti committenze ebbe pure in Roma l'altro architetto, Carlo Lambardi. Un'ultima considerazione riguardo al nome: una prima ipotesi può far derivare Rivellese dalla *gens Rubelia*, che potrebbe aver posseduto una villa nelle vicinanze, attraverso un betacismo e una modifica dialettale successiva, anche se CABRAL E DEL RE, pag. 160, legano il nome di Ripoli ai *Rubelli*. Un'altra ipotesi che mi viene in mente è una derivazione dal termine arcaico *revello* o *rivello*, rimasto ancora nel linguaggio corrente con *rivellino* che indica nelle antiche fortificazioni un'opera addizionale staccata che aveva il compito di proteggere la cortina, aumentando la capacità di difesa dell'opera principale e presentando un maggior ostacolo all'attaccante, come si poteva desumere all'epoca alla luce delle numerose opere in muratura nel complesso del *Mons Aeflanus*, vedi GIULIANI, 1966, n. 210.*

<sup>296</sup> Neri sintetizza le considerazioni di Ippocrate sull'argomento, sempre dal paragrafo 7: "*Quae quidem aquae fontes suos ad orientes habent, hae prae omnibus optima sunt*" "Tutte le acque le cui sorgenti sono rivolte ad oriente, sono le migliori", pag. 3, da GAL., II, 1565.

<sup>297</sup> Vengono riportati i fondamentali precetti di Ippocrate sulle acque, dal paragrafo "*Quae aquae bonae, et quae contra*", dell'opera citata: "..., *sed optima sunt, quae de locis altis, tumulisque decurrunt, quae dulces, & albae sunt, modicumque vinum ferunt, per hyememque calefiunt, per aestatem vero frigescent, tales enim sunt, quae de profundis fontibus hauriuntur. Maximeque eas probato, quae ad solis ortum, praesertim aestivum prorumpunt, & currunt, quae limpidae necessario sunt, boni odoris, & leves.*" "..., ma sono ottime le acque che scendono da luoghi alti e da colline, che sono dolci e chiare, sopportano una modesta quantità di vino [ovvero si possono mescolare con poco vino -n.d.c.] durante l'inverno sono calde, d'estate sono fresche, così sono tali quelle che scaturiscono da sorgenti profonde. E soprattutto avrai la prova da quelle che escono fuori e scorrono nella direzione del sorgere del sole, soprattutto il sorgere estivo, le quali sono necessariamente limpide, di buon odore e leggere", pag. DCLXXV seguente da HIPPI., 1525.

<sup>298</sup> Autore già citato a pag. 72, vedi nota 288.

<sup>299</sup> Vedi anche nota 296 in calce alla pag. 79 del testo.

<sup>300</sup> Vedi anche l'ipotesi di Fabio Croce sul nome, già riportata nella nota 24 in calce alla pagina 3 (pag. 7 nella riproduzione) dell'elegia di *Levinus Hielius*. La sorgente si trova poco lontano dal ponte romano, che anch'esso ha preso questo nome, sulla sponda destra dell'Aniene, anzi fino a trent'anni fa, prima che l'accesso all'Aniene venisse impedito con un muraglione sul ponte, sbucando dalla Madonna del Giglio, e percorso il breve tratto di ponte romano, prima del tratto longitudinale che raccorda suddetto ponte romano all'altro che ha sostituito quello in legno, si scendeva sulle sponde dell'Aniene e si poteva bere dell'ottima acqua potabile, che filtrava proprio quasi all'altezza delle acque del fiume Aniene. Purtroppo, come spesso è accaduto a Tivoli e come purtroppo accade ancora oggi continuamente con evidente dispregio del nostro patrimonio, questa bellissima sorgente è stata distrutta dai lavori di sistemazione curati dall'Enel che all'epoca voleva sistemare la zona a giardino. Con questi lavori, in particolare con la costruzione di un orribile muro in cemento, la sorgente, che filtrava ancora da condotti di epoca romana, è andata praticamente distrutta, mischiandosi ora con le acque dell'Aniene e quindi non è più fruibile. E' questo uno dei tanti scempi compiuti in quella importantissima zona, punto

di passaggio e di transumanza dalla preistoria, perché lì l'Aniene si poteva guada e soprattutto centro di religiosità, sempre da epoca antichissima, basti ricordare il cippo dell'Acquoria, ora nel Museo nazionale Romano, gli innumerevoli ritrovamenti, fra cui un Asclepio, testimoniante il valore curativo di tale acqua (sempre nel Museo Nazionale Romano), soprattutto gli innumerevoli oggetti ex voto che vennero dispersi per paura che il ritrovamento bloccasse la costruzione della centrale idroelettrica. Proprio Zaccaria Mari nella recente conferenza del 25 settembre 2009 presso le Scuderie Estensi, promossa dalla Società Tiburtina di Storia e d'Arte, sui "Culti e divinità dell'antica Tibur", auspicava uno studio dettagliato su tali ex voto. Ritornando al termine gli storici fanno derivare il nome di Acquoria, proprio dalla bontà dell'acqua, che sarebbe quindi *aurea*. Ricordo che il ponte dell'Acquoria, così come quello Gregoriano, venne fatto saltare dai Tedeschi in ritirata, insieme alla stessa centrale, ricostruita poi nel 1946.

<sup>301</sup> Sempre dal paragrafo 7, riportiamo la trascrizione d'epoca da noi consultata, della quale già abbiamo riportato precedentemente il primo periodo, vedi pagine latine 79 e 81: "*Quae quidem aquae fontes suos ad orientes habent, hae prae omnibus optimae sunt. Secundum ab his locum habent, quae inter aestivos Solis exortus, ac occasum emergunt, & magis hae, quae ad orientes*" "Tutte le acque le cui sorgenti sono rivolte a oriente, sono le migliori; seconde vengono quelle che stanno tra il sorgere estivo del sole e il tramonto, e in particolare quelle rivolte a oriente", pag. 3 da GAL., II, 1565.

<sup>302</sup> Da non confondere con la *Domus Caesium Familiae* riportata nella pianta allegata al volume del Neri, cfr. NERI, 2007, pag. II, nota 6. Il cardinale Bartolomeo Cesi, fu vescovo di Tivoli, per soli cinque mesi, dal 5 maggio 1621 al 18 ottobre 1621, ma era già stato Governatore di Tivoli dal 17 settembre 1597 per tre anni. Il 5 giugno 1608 era stato fatto cardinale. La sua nomina a vescovo della città, pur essendo ormai anziano, fu conseguenza dei suoi possedimenti in zona (come la *Domus Caesium Familiae* e la villetta dell'Acquoria dove invitava altresì personaggi illustri e artisti) e delle relazioni e simpatie acquisite come governatore. "*Dimorava egli volentieri in questa città di Tivoli, dove procurava di prender sollievo dalle sue molte indisposizioni impiegando perciò molto denaro sì in fare diversi alloggi di personaggi suoi amici nel suo proprio palazzo vicino alla porta detta di S. Croce, e prima in altro Casino fuori della detta Porta, dove anch'oggi si vedono le sue armi, e si legge il suo nome, appartenente ora all'eccellentissima Casa S. Croce, come anche nel mantenimento di molti Musici e di Comici, che faceva venire di fuori quali procuravano di sollevarlo, ed oltre di ciò soleva prender molto divertimento nel dimorare qualche volta in una piccola sua Villa situata vicino all'Acqua detta dell'Accorio, quali sperimentava molto profittevoli alle sue indisposizioni, come attesta il Dott. Tommaso Neri Medico Tiburtino (v. Giustiniani, p. 71)*", cfr. Naonio Francesco Lolli, *Tivoli dal 1595 al 1744...* a cura di V. Pacifici, "AMST", VII (1927), pag. 68 seguente. La zona della villa, ora scomparsa, è raffigurata presso l'angolo inferiore a destra nel grande affresco della Sala della Fontanina, già Sala di passaggio a Villa d'Este, affresco databile al 1568. Della villa o meglio del suo giardino, vero *hortus conclusus* come era all'origine Villa d'Este, ci parla ZAPPI, pag. 30, ricordando che lì convennero "alli tredici del mese di giugno dell'anno giugno 1491" [1497-n.d.c.] i rappresentanti delle case Colonna ed Orsini (insieme ad altri illustri "principi signori") per siglare una "nobile e gran pace". La villa apparteneva all'epoca a messer Pietro in Betta tiburtino, "*gentilhommo facoltoso, il quale teneva servitù con [leggi come] molti principi signori, e acciò s'habbia da creder vedasi che in un suo giardino discosto la città di Tivoli mezzo miglio, il quale possedeva un giardino di melangoli ritirato con un muro intorno... qual luogo si ritrova una acqua perfettissima per salute delli corpi humani, ricento intorno dal fiume nostro Aniene da una banda et dall'altra parte la muraglia, ripieno di diverse sorte di uve perfette come anchi di frutti delicati et buoni, ...*". Concludo ricordando che nel 1610, sotto papa Paolo V, si elaborò il progetto di portare l'acqua dell'Acquoria fino all'osteria di Finocchio, sulla Prenestina, e portarla a Roma, tramite l'acquedotto Felice, cfr. CASCIOLI, Nuova serie dei vescovi di Tivoli, "AMST", IX-X (1929-30), pp. 133-135. Ricordo anche che il Cesi precedette il Gozzadino (1622-23) nella carica a vescovo di Tivoli.

<sup>303</sup> Trascriviamo la parola greca come "antipéristasis" e non "antiparistasis" come trascrive Tommaso Neri. Con questo sostantivo con cui si esprime genericamente l'idea dello "stare attorno", della "contropinta", della "pressione", della "sostituzione reciproca", dal significato complesso e non univoco, si indicano sostanzialmente due processi: la concentrazione dovuta all'azione reciproca, allo scontro di qualità opposte, il caldo e il freddo, di cui l'una respinge l'altra (è proprio questo il senso che si trova nei *Problematà* di Aristotele); altresì si esprime lo spostamento, quando una materia esercita una tale pressione su un'altra, così che entrambe cambiano posto. La causa di molti fenomeni è individuata in questo processo, in genere richiamato esplicitamente, ma spesso anche sottinteso, implicito nella spiegazione.

<sup>304</sup> Nel terzo libro è contenuta una lunga dissertazione sui medicamenti in relazione al caldo ed al freddo; il fatto cui accenna Neri è dato da quanto riportato, ad esempio a partire dal capitolo 8, che una sostanza calda che si mischia con una fredda, perde la propria natura, perciò l'esempio sotto riportato non si potrebbe applicare in base a questo principio.

<sup>305</sup> L'aforisma 15 contenuto del primo libro ha per titolo "*Ventres hyeme, & vere natura calidissimi sunt, & somni longissimi: quare per ea tempora alimenta copiosiora sunt exhibenda. Etenim tunc calor innatus copiosior est, unde & pluribus egent alimentis: indicio sunt aetates, & athletae*" "Per natura gli intestini sono molto caldi in inverno e in primavera e i sonni molto lunghi, per questo motivo in queste stagioni l'alimentazione deve essere maggiore, proprio perché più grande il calore interno. C'è bisogno di più cibo, come prova ci sono i giovani e gli atleti". Nel commento di Galeno si ritrovano poi i precetti sintetizzati dal Neri, pag. 8 da GAL., *Extra*, 1565.

<sup>306</sup> Più semplice la spiegazione di Petronio (nella traduzione di Paravicino) nel capitolo "Delle acque medicinali" "Talche queste sorte di acque per la maggior parte sono dolci, & l'invernata spesse volte calde, l'estate poi sono fredde; il che nasce perche la terra si fa rara, & leggiere per la vehemente penetrazione del Sole, che da lei tira l'humido a se. Ma quando nascono da luoghi sotterterra, li quali così d'inverno, come d'estate hanno ò poca, ò nulla transpiratione, non è gran cosa, che tutto l'anno si sentano calde;...", pag. 46 da PETRONIO *Del viver*.

<sup>307</sup> Nel libro "*De pueri, foetusve natura*" sono riportati una serie di precetti e si accenna al tema riportato da Neri nel paragrafo "*Mare, et fontes cur hyeme calescant, et turgeant*" in tal modo "*Nihil enim perflatur, cumque perfluit, & si spiret, aqua non penetrat, quoniam terra densa est, spiratioque illa in aquam regreditur, proptereaque Mare, Fontesque hyeme maiores, et calidiores sunt, quoniam spiritus, qui spirat, in aquam regreditur, ut pote cum terra densa sit, nec per sua intervenia spiritum penetrare sinat, cumque aqua multa sit, qua ingruit, discurrens erumpit, patentioremque sibi viam facit, quam si pauca esset...Semper enim terra plus, vel minus aquae in sese habet...*" "Infatti non c'è alcun soffio, e quando esce fuori o spiri, l'acqua non si insinua nella terra che è compatta e quel soffio allora si ritira nell'acqua, per questo motivo il mare e le fonti sono più ricchi e più caldi rispetto all'estate. Poiché il soffio, che spira, si ritira nell'acqua, cosa possibile essendo la terra compatta, né permette che lo spirito penetri attraverso qualche vena sotterranea, ed essendoci abbondanza d'acqua, che sovrasta, quella esce fuori disperdendosi in molte parti, aprendosi una via senza ostacoli, non essendo in poca quantità... Sempre infatti la terra ha una maggiore o minore quantità d'acqua nel proprio interno...". La dissertazione continua poi con il paragrafo "*Cur aestate terrae intervenia frigescant*", pag. LV da HIPPOCRATE, 1525.

<sup>308</sup> Già trattato nella nota 305 in calce a pag. 86 del testo.

<sup>309</sup> Nel paragrafo 7, già riportato nella nota 283 in calce a pag. 70, c'è la frase che spiega la bontà dell'acqua dell'Acquoria per essere la sorgente a grandissima profondità: "*Optime vero sunt, quae ex sublimibus locis, ac terreis collibus fluunt. Hae enim & dulces sunt, & albae, & in vinum modicum ferre possunt, & hyeme calidae sunt, aestate vero frigidae. Tales enim fuerint ex profundissimis fontibus*".

<sup>310</sup> L'antico monastero di S. Angelo in Plaiule sulle pendici del monte Piano, si trova a circa trecento metri dalla strada per Quintiliolo, dopo il primo ponte della ferrovia, provenendo da Tivoli. Oggi è trasformato nell'Hotel Torre S. Angelo. La fonte d'acqua è molto più antica di quanto ne parli Tommaso Neri (si riferisce forse al fatto della disputa, vedi oltre) se già nel maggio 1389 i monaci di S. Angelo avevano ottenuto dalle monache di S. Giovanni in Votano un oliveto situato "*ad fontem Sancti Angeli in Plagulis*" nei pressi del loro monastero. Ma riporto quando scrive Marco Vendittelli in *S. Angelo in Plaiule, Storia di un monastero olivetano a Tivoli (1360-1811)*, Roma, 1984, pag. 47-49: "Nel maggio del 1389 i monaci di S. Angelo avevano ottenuto dalle monache di S. Giovanni in Votano un oliveto situato *ad fontem Sancti Angeli in Plagulis*, nei pressi del loro monastero. Fu forse proprio in tale occasione che essi entrarono in possesso di questa fonte, alimentata da una polla d'acqua che sgorgava in quello stesso luogo. Per molti secoli a quest'acqua furono attribuite qualità terapeutiche non indifferenti, ed ancora nel 1726 il tiburtino Giovan Carlo Crocchiante, autore di una storia delle chiese di Tivoli, riferiva che essa "si dà da bere fino agli infermi in cambio di altr'acqua". Oltre un secolo prima, tuttavia, il medico tiburtino Tommaso de Neris nel suo *De Tyburtini aëris salubritate commentarius*, aveva ampiamente denigrato il valore di quest'acqua, ritenendola del tutto priva di tali supposte

proprietà medicinali, affermando a conclusione della sua analisi su di essa che *“multo errant illi qui Tyburi medicinam facientes et hanc aquam egrotis crudam propinant”*. Indipendentemente dall’attendibilità di questa sua presunta qualità, l’acqua della fonte di S. Angelo oltre ad essere molto preziosa per i monaci, lo era anche per tutti i Tiburtini tanto da dar vita ad alcune controversie. La prima ebbe inizio alla fine del secolo XV. Intorno al 1489 i monaci di S. Angelo avevano recinto la fonte tramite una siepe, impedendovi così l’accesso dalla via vicinale che conduceva al monastero staccandosi dalla strada principale pubblica che da Tivoli portava a Quintiliolo. In tal modo nessuno, senza il loro consenso, poteva accedere alla fonte. I monaci asserivano di aver avuto in passato dagli ufficiali del Comune di Tivoli una esplicita licenza per *facere quae fecerunt et dictam fontem ad sese ipsos tradere et sepem ponere*. Evidentemente però essi non potevano esibire le scritture che comprovassero quanto affermavano, poiché la magistratura tiburtina istruì contro di loro una formale causa, accusandoli di essersi abusivamente riservati il diritto esclusivo sull’acqua della fonte, ed il capomilizia di Tivoli fece abbattere la siepe. Ciò provocò l’immediata reazione di frate Nicola di Sardegna, *scindicus, procuratur et negotium gestor* del monastero di S. Angelo, il quale a sua volta si querelò per l’atto ritenuto illegittimo. Per stroncare sul nascere una controversia che si sarebbe potuta altrimenti protrarre per lungo tempo con un inutile dispendio di denaro, entrambe le parti decisero concordemente di ricorrere a Leonardo Cibo commissario generale del papa a Tivoli. A lui i monaci avevano dichiarato di essere disposti, pur di conservare per loro l’uso esclusivo della fonte di S. Angelo, a costruirne un’altra per il Comune alimentata dalla stessa sorgente d’acqua, o più precisamente di essere pronti a contribuire a tutte le spese necessarie per condurre l’acqua della loro fonte alla *“fontana veteris”* che si trovava un poco più a valle, lungo la via pubblica per Quintiliolo. Si trattava evidentemente di una fontana ormai in disuso ed essiccata, ma nella quale un tempo doveva giungere la stessa acqua della *fons Sancti Angeli*. Probabilmente con il passare del tempo i condotti che la alimentavano si erano guastati, e, anziché ripristinarli, si era preferito, forse esclusivamente per motivi economici, mandarla in disuso e costruirne una nuova direttamente sul luogo della sorgente, anche se quest’ultima non avrebbe offerto il vantaggio di trovarsi a ridosso della strada principale. Per vagliare la proposta dei monaci, che ritenevano giusta ed onesta, il capomilizia ed i priori del Comune di Tivoli decisero di convocare il consiglio speciale, che, riunitosi nel palazzo comunale, deliberò di delegare la decisione finale allo stesso Leonardo Cibo, al capomilizia Giovanni de Faventia ed ai priori cittadini. Una commissione formata da Leonardo Cibo e suo fratello Matteo, anch’egli commissario in Tivoli, il capomilizia e Baldassare di Nardo di Iacopo in rappresentanza degli altri priori, si recò sul posto il 28 settembre 1489 per verificare se fosse stato possibile realizzare il lavoro che proponevano i monaci. La commissione appurò che la distanza tra le due fonti non era molta e che la realizzazione del sistema di condutture necessario per derivare l’acqua dalla fonte di S. Angelo alla via vicinale e da questa alla fontana vecchia non avrebbe comportato una spesa eccessiva. Sentendosi in base a ciò sufficientemente garantiti circa il futuro compimento dell’opera, i rappresentanti del Comune sollecitarono la stipulazione di un accordo con frate Nicola di Sardegna, anch’egli presente al sopralluogo; accordo che fu ufficializzato in quello stesso giorno e in quello stesso luogo (*qui dicitur Sancto Angelo, prope fontem*) per mano di Angelo di Giovanni di Cola notaio del Comune di Tivoli. I monaci si impegnavano a far costruire a loro spese una condotta *de muro murato lapidibus et calce cum conductis de creta per quod aqua pulcra et clara comode transiri posset sine aliqua bructura*, dalla fonte di S. Angelo alla via vicinale. Da lì fino alla fontana vecchia doveva essere edificato un altro tratto di condotto sotterraneo *in quantitate debite de conductis copti in fornace cum lapidibus, calce et puzulana*. Per la realizzazione di questo secondo ed ultimo tratto il monastero avrebbe contribuito solamente in parte, nella misura che sarebbe stata stabilita dallo stesso Leonardo Cibo. Ai monaci inoltre veniva consentito, una volta realizzato il lavoro, anche l’uso della ripristinata *fontana veteris*. Nonostante queste premesse i lavori per condurre l’acqua alla fontana vecchia sulla strada di Quintiliolo si fecero attendere a lungo. Infatti i monaci terminarono il tronco di acquedotto che dovevano edificare a loro spese soltanto nel 1577, come si apprende da una stima dei lavori eseguiti redatta nel novembre di quell’anno dal perito Alberto Galvani di Ferrara. Ai monaci quell’opera costò centoventisei scudi e ventisei baiocchi. Il Comune di Tivoli, dal canto suo, in quegli stessi anni preferiva donare a don Emanuele Suarez (un personaggio su cui si dovrà ritornare in seguito, che tra il 1569 ed il 1592, anno in cui morì, fece incetta di terreni nei pressi di S. Angelo) il terreno di proprietà comunale dove sorgeva la fontana vecchia, in cambio del suo impegno a mantenere efficiente la fonte”.

<sup>311</sup> Sempre dal paragrafo 7: *“Pessimae vero, quae ad austrum, & quae inter hybernium ortum, & occasum. Et hae quidem ad australes partes valde pravae sunt, ad boreales vero meliores”* “Scadentissime sono in verità le acque rivolte verso austro [cioè verso mezzogiorno] e quelle che stanno tra il sorgere ed il tramonto del sole d’inverno. Queste ultime poi, se esposte ai venti australi, sono pessime, migliori se esposte ai venti boreali”, pag. 3 da GAL., II, 1565.

<sup>312</sup> Il trattato di Bacci è una vera miniera di informazioni, ma ci limitiamo a riportare, in questa nota, la citazione cui fa riferimento Neri, dal libro I, capitolo VI: *“Quae vel ipsa voce crudae contemnitur, inepta plantis, ac omnibus animantibus, iniucunda”*, pag. 11 da BACCI, *De Thermis*.

<sup>313</sup> Sono le *“aquae durae”*, quelle che *“è petris scaturiunt”*, con tutte quelle commistioni di minerali che riporta Ippocrate e che Neri trascrive letteralmente nelle righe seguenti, pag. 107, da HIPP., 1546.

<sup>314</sup> Le acque ferrate sono esaminate da Bacci nel Libro VI, capitolo II, *“De ferratis aquis”*, dal quale riportiamo un breve estratto sulle qualità: *“...Afferunt Avicenna et Razes, prima lumina medicinae inter Arabes, Aquam Ferratam inter minerales habere aliquam laudem in quotidiano usu (nisi admodum aliqua qualitate excedat) quia confortat viscera...”*, pag. 284 da BACCI *De Thermis*. In ogni modo l’acqua ferrata di Tivoli è elencata nel sottocapitolo dedicato alle acque *“Aliquae ferrugineo sapore aquae potabiles”* in cui esplicitamente si dice *“Tybure Ferrata aqua cognominatur à sapore, alioqui haud dissimilis à caeteris aquis, ut sint qui asserant has in fluxibus ventris, et ubicunque; robur visceribus esset opus, chalybeatarum aquarum vice utiliter usurpasse”* “A Tivoli l’acqua ferrata si chiama così dal sapore, peraltro non dissimile da altre acque, così che alcuni asseriscono che queste nelle flussioni del ventre e in ogni disturbo possano giovare: ci sarebbe bisogno di forza alle viscere, ed ha usurpato certamente l’utilità delle acque ferrose”, pag. 287. Sul termine *fluxiones* vedi nota 328 in calce alla pag. 99 del testo.

<sup>315</sup> L’acqua ferrata poco prima del casello di Tivoli-Villa Adriana dell’A24, sulla sinistra, venendo da Tivoli, sull’attuale via maremmana inferiore, è stata sempre famosa per la bontà dei cocomeri irrigati con tale acqua e che portarono ad istituire in zona un punto vendita estivo di tali succosi frutti, ancora oggi esistente.

<sup>316</sup> Sempre dal paragrafo 7 riportiamo alcuni passi utili a spiegare quanto espresso da Tommaso Neri: *“Secundo vero loco eas quarum fontes è petris scaturiunt. Duras enim necesse est: aut isthic ubi calidae aquae existunt: aut ferrum nascitur, aut aes, aut argentum, aut aurum, aut sulphur, aut alumen, aut bitumen, aut nitrum. Haec enim omnia prae violentia caloris nascuntur. Non itaque ex huiusmodi terra aquae bonae prodeunt, sed durae & aestuosae, quae & difficulter minguntur, & ad alvi egestionem contrariae sunt ... Quorum vero molles ventres, & humidi ac pituitosi sunt, his durissimae & crudissimae, ac subsalsae aquae conferunt. Sic enim maxime rescicari poterint”* “Dopo di queste [acque descritte sopra e considerate nocive] vengono quelle che scaturiscono da rocce e che sono necessariamente dure o da terreno ove vi siano acque calde, ferro, rame, argento, oro, zolfo, allume, bitume, soda. Poiché queste sostanze si formano per la violenza del calore, non è possibile che un tale terreno produca acque buone; saranno invece dure, provocheranno infiammazioni, saranno difficili da evacuare e renderanno difficile l’escrizione ... A chi ha gli intestini molli, umidi e pieni di flegma giovano le acque più dure, crude e salate, perché così dovrebbero asciugarsi”, pag. 107 da HIPP., 1546.

<sup>317</sup> Una importante dissertazione, anche storica, sulle acque albulae è contenuta in Bacci, nel Libro V, capitolo IX, dedicato a *“De aluminosis aquis, et locis”*. La parte vera e propria, da pag. 253-256 si intitola appunto *“Aquae albulae, qui et albunea fons, sub Tybure”*, mentre a pag. 256 è presente anche una dissertazione sull’*“Anio fluvius”*. Ma anche in altre parti del testo di Bacci vi sono innumerevoli citazioni sulla terapia delle acque albulae: ad esempio, *“Ulceribus”* *“Nos Albulas multis ministravimus in potu, ac balneis cum certissimo successu”*, pag. 126; *“Vulneribus”* *“Nam certior in inveteratis cura per balneum, Ficuncella, Sancti Cassiani alia, Porretanae, Albulae, Ferratae, Auratae, et Plumbeae, quae et cicatricem abolent”*, ibidem; fondamentale anche l’uso a scopo estetico *“Decorationsi”*, *“Turgidam autem Venerem cohibent rigentes Albulas in Latio...”*, pag. 125 da BACCI, *De Thermis*. Per la cura delle ferite vedi anche pag. 98.

<sup>318</sup> Dal paragrafo 7: *“Quisquis sanus est ac valet, is nullum discrimen faciat, sed semper eam prae praesens est bibet. Quicumque vero morbi gratia, eam quae commodissima est bibere volet, is si ita fecerit, maxime sanitatem assequi poterit”* “Chi sta bene ed è robusto, non deve fare nessuna distinzione, ma bere sempre l’acqua che ha a disposizione. Chi, a causa di una malattia, voglia bere la più adatta, faccia così come dirò ed arriverà senz’altro alla guarigione”, pag. 107 da HIPP., 1546.

<sup>319</sup> Riportiamo la citazione completa di questo famoso *incipit* di Aulo Cornelio Celso (14 a. Cr.- 37 d. Cr.), *De medicina*, I, *“Sanus homo, qui et bene valet et suae spontis est, nullis obligare se legibus debet, ac neque medico neque iatroalipia egere. Hunc oportet varium habere vitae genus:*

modo ruri esse, modo in urbe, saepiusque in agro; navigare, venari, quiescere interdum, sed frequentius se exercere, siquidem ignavia corpus hebetat, labor firmat, illa maturam senectutem, hic longam adulescentiam reddit” “Un uomo sano, che sta in buona salute e non dipende da nessuno, non deve vincolarsi con nessuna regola, e non deve aver bisogno, né di medico né di un massaggiatore. Egli deve avere uno stile di vita vario: stare ora in campagna, ora in città, e più spesso nei campi; viaggiare per mare, andare a caccia, qualche volta riposarsi ma molto più frequentemente fare esercizio, poiché la pigrizia indebolisce il corpo, mentre il lavoro lo rinforza, la prima fa invecchiare prima, il secondo rende più lunga la giovinezza”. Lo scrittore latino Celso compose un’opera enciclopedica dedicata alle *artes* (agricoltura, medicina, arte militare, retorica, filosofia, giurisprudenza), che nel corso dei secoli fu smembrata, andando in gran parte perduta. Rimangono integri solo gli otto libri sulla medicina, certamente basati su fonti greche, ma integrati da osservazioni personali: costituiscono uno dei testi fondamentali della medicina antica, accanto ai trattati di Ippocrate e della sua scuola, e a quelli di Galeno. Per la chiarezza e fluidità dell’esposizione, furono ammirati e imitati nel Rinascimento.

<sup>320</sup> “*Qui me homines quod saluum esse voluerunt, est mihi gratissimum; sed vellem non solum salutis meae, quemadmodum medici, sed, ut aliptae, etiam virium et coloris rationem habere voluissent: nunc, ut Apelles Veneris caput et summa pectoris politissima arte perfecit, reliquam partem corporis inchoatam reliquit, sic quidam homines in capite meo solum elaborarunt, reliquam corpus imperfectum ac rude reliquerunt*” “Che questi signori mi abbiano voluto salvo è per me motivo di profonda gratitudine; ma mi piacerebbe che si fossero interessati non solo della mia salute, come i medici, ma, come i massaggiatori degli atleti, del recupero integrale delle forze e del colorito: ora, come Apelle rifinì con arte magistrale la testa e la parte superiore del petto della sua Venere e il resto del corpo lasciò allo stato di abbozzo, così un certo gruppo di persone si mise d’impegno a lavorare alla mia testa e il resto del corpo abbandonò grezzo e incompleto”. Il sostantivo *alipta*, dalla parola greca derivante dal verbo ἀλειφω, ungere, frizionare con olio, indica l’inserviente del bagno, l’istruttore.

<sup>321</sup> “*Atque has quidem aquas [palustres & stabiles ac lacustres] ad omnem rem improbas esse censeo. Secundo vero loco eas quarum fontes et petris scaturiunt...Optimae vero sunt quae ex sublimibus locis ac terreis collibus fluunt...maxime vero laudare eas oportet quarum fluxiones a solis exortis erumpunt...Quae quidem aquae fontes suos ad orientes habent, hae prae omnibus optimae sunt*”, pag. 107, da HIPPOCRATES, 1546.

<sup>322</sup> *De architectura*, VIII, 3, 2. Naturalmente “*Ardeatino*” è un errore per “*Ardeatino*”. Il brano è inserito in una dissertazione sulle qualità particolari delle acque; dapprima si esaminano le fonti calde dalle quali sgorga acqua di ottimo sapore, poi le fonti fredde di cattivo odore e sapore. Naturalmente queste due ultime qualità negative delle acque albule sono poi ripagate dalle proprietà terapeutiche, come Vitruvio stesso documenta più oltre VIII, 3, 4. Riporto a questo proposito tutta la citazione, come appare nell’edizione del 1511, filologicamente ineccepibile e dove si noteranno piccole differenze con quanto riportato da Tommaso Neri; aggiungo anche i vantaggi delle acque solfuree, quest’ultimo passo VIII, 3, 4: “*Sunt etiam piccolae & sapore non bono frigidi fontes, qui ab inferioribus locis penitus orti per loca ardentia transeunt & ab his per longum spatium terrae percurrentes refrigerati perveniunt supra terram, sapore, odore coloreque corrupto, uti in tyburtina via flumen albula, & in ardeatino fontes frigidi eodem odore, qui sulphurati dicuntur, & reliquis locis similibus. Hi autem, cum sunt frigidi, ideo videntur aspectu fervere, quod cum in ardentem locum alte penitus inciderent, umore & igni inter se congruentibus offensi vehementi fragore, validos in se recipiunt spiritus, & ita inflati vi venti coacti bullientes crebre per fontes egrediuntur. Ex his autem qui non sunt aperti, sed a saxis aut alia vi detinentur, per angustas venas vehementia spiritus extruduntur ad summos grunorum tumulos ... Omnis autem aqua calida, ideo quidem est medicamentosa, quod in praevis rebus percocata aliam virtutem recipit ad usum, Namque sulphurosi fontes nervorum labores reficiunt, percalefaciendo, exugendoque caloribus et corporibus umores vitiosos ...*” “Ma vi sono anche fonti fredde di cattivo odore e sapore, in particolare quelle che provengono dagli strati più bassi e che passano poi attraverso terreni caldi, continuando poi per un lungo tratto del loro percorso fino ad arrivare in superficie di nuovo fresche, come nel caso del fiume Albula sulla via tiburtina e delle fonti fredde, dette solforose, che si trovano nell’Ardeatino e in altri luoghi ancora, tutte con lo stesso odore. Queste, pur essendo in realtà fredde, sembrano bollenti, poiché l’acqua, incontrando a grande profondità strati di terreno molto caldi, a contatto con il fuoco riceve con gran strepito una forte corrente d’aria che la fa ribollire ed aumentare di volume, provocando la fuoriuscita attraverso gli zampilli delle fonti. Tra questi rivoli d’acqua ve ne sono altri che non scendono all’aperto, ma come stretti dalle rocce o da un’altra forza, attraverso strette vene, vengono spinti con forte pressione fino alla sommità dei colli. ... Tutte le sorgenti calde hanno proprietà medicinali perché la loro acqua, attraverso i processi di riscaldamento, si scompone, si depura ed acquista nuove proprietà con diverse possibilità di utilizzazione. Le sorgenti solfuree curano infatti le malattie nervose perché riscaldano e bruciano gli umori dannosi e li cacciano dal corpo...”, pag. 77 seg. da VITRUVIUS.

<sup>323</sup> Lo scrittore greco Pausania (110-180), nella Περιήγησις τῆς Ἑλλάδος (*Descrizione della Grecia*), IV, XXXV,10: “*Τοῦτο μὲν δὴ μελαίνεται, Ῥωμαῖοι δὲ ὑπὲρ τὴν πόλιν, διαβάτων τὸν Ἄνιον ὀνομαζόμενον ποταμόν, ὕδωρ λευκὸν ἐστίν· ἀνδρὶ δὲ ἐσβάντι ἐς αὐτὸ τὸ μὲν παραπικρὰ ψυχρὸν τε πρόσσεισι καὶ ἐμποτεῖ φρίκην, ἐπισχόντι δὲ ὀλίγον ἄτε φάρμακον θερμαίνει τὸ πρωδέστατον*” “Quest’acqua perciò è nereggiante. I Romani invece hanno un’acqua bianca, al di là della [propria] città, oltre il fiume chiamato Aniense; quando un uomo vi entra, dapprima arriva fredda e provoca un brivido, ma, se vi si rimane un po’ di tempo, riscalda come il più infuocato dei farmaci”. Pausania inserisce questo inciso nel quarto libro dedicato alla regione della Messenia, in una breve dissertazione sul colore ed odore delle acque (“*παράσχοιτο δ’ ἂν πᾶσαν καὶ χροῖαν ὕδωρ καὶ ὀσμὴν*” “L’acqua, si sa, può presentare ogni tipo di colore e di odore”), a proposito del tempio di Artemide a Motone, “dove c’è un pozzo con acqua mescolata a pece, d’aspetto molto simile all’olio profumato di Cizico”, IV, XXXV, 8.

<sup>324</sup> *Geographia*, V, 3,11.

<sup>325</sup> *N.H.* XXXI, 6,10: “*Iuxta Romam Albulae aquae vulneribus medentur, egedidae hae...*” “Vicino a Roma, le acque Albule curano le ferite, e sono tiepide”. Le acque e le sostanze inanimate in esse contenute occupano il XXXI libro, che esamina nei paragrafi 1-72 proprio le acque stesse; i paragrafi 73-122 esaminano i sali, mentre i paragrafi 123-131 le spugne. Fonte principale è certamente Varrone, ma in quanto mediatore di quello che è il maggior naturalista greco dopo Aristotele e cioè Teofrasto, del quale Plinio ha direttamente utilizzato l’opera *Sui sali*, quanto di meglio era stato scritto in antichità sull’argomento. Perduta l’opera di Teofrasto, dobbiamo essere grati a Plinio che ce ne ha conservato la testimonianza più ampia. Il testo, relativamente alle acque Albule, è ripreso poi da Isidoro di Siviglia (560-636), *Etymologiarum sive originum Liber*, XIII, 13, 1-2. “*Aquarum naturae diversitas multa est: aliae enim salis, aliae nitri, aliae aluminis, aliae sulphuris, aliae bituminis, aliae curam morborum adhibentes. Nam iuxta Romam Albulae aquae vulneribus medentur*”. Vedi anche l’erudito carolingio e vescovo di Magonza Hrabanus Maurus (780 c.-856), *De rerum naturis (sive De universo)*, XI, 1: “*Aquarum naturae diversitas multa est, aliae enim salis, aliae nitri, aliae aluminis, aliae sulphuris, aliae bituminis, aliae curam morborum adhibentes, de quo historici plura narrasse reperiuntur. Nam ut ferunt iuxta Romam albulae aquae vulneribus medentur*”.

<sup>326</sup> **Interpreto in questo modo il termine latino terminatum.**

<sup>327</sup> Vedi anche il commento di Matthioli, V, LXXXIII, s.v. *Sulphur*, pag. 618 da MATTH., 1544. Vedi anche Arnaldi *De Villanova. Opera medica omnia. Translatio libri Albuzale de Medicinis simplicibus*, Barcellona, 2004, XII, 48, pag. 267, “*Sulphur calidum et siccum in quarto gradu. Dioscorides et Aristotelis dicunt quod valet tussi et extrahit putredinem a pectore cito*” “Lo zolfo è caldo e secco al quarto grado. Dioscoride ed Aristotele dicono che ha efficacia sulla tosse e tira fuori rapidamente il putridume dal petto”

<sup>328</sup> *Liber I*, 7, : “*Aquae quaecumque aluminosae, quales sint in Italia vocatae Albulae, cum aliis ulceribus idoneae sunt: tum vero quaecumque fluxionibus tentantur, ea perfacile desiccant*”, pag. 3 da GAL., V, 1549. Riguardo il termine “*fluxiones*” occorre spiegare la voce con PLINIO, *N. H.* XXII, 21,46: “*Fluxiones quas Graeci rheumatismos vocant*”. Le malattie reumatiche erano descritte come mali della superficie del corpo, d’incerta sede, prodotti da afflusso e fissamento di umori. Perciò i mali articolari dolorosi erano provocati da un flusso (da cui *fluxiones* o *fluctiones*, in italiano fussioni, termine medico ormai in disuso) o discesa d’umore dal capo, che loro chiamavano catarro.

<sup>329</sup> A proposito delle cure per i neonati, sulla necessità di conservare per loro un ambiente umido come quello dell’utero e sulla necessità di latte materno: “*Ergo hi fasciis (ut dictum est) involuti, lacte pro alimento utantur, et balneis salubrium aquarum. Universam namque victus rationem humidam sibi adhiberi postulant, ut qui caeteris aetatibus temperamento sint humidior ... (quae [aquae] enim medicam vim aliquam prae se ferunt, omnes plane siccant, veluti quae sulphuris aliquid, bituminis, aluminisve repraesentant)*...” “Perciò quando questi sono in fasce (come è stato detto) si usi il latte per alimento, e bagni con acque salubri. Infatti chiedono che venga utilizzato un modo tutto umido di alimentazione, come quelli che

siano nel resto della vita di temperamento più umido... (acque le quali portano infatti una qualche forza medica in se stesse, tutte asciugano certamente, come quelle che posseggono qualcosa di solforoso, bituminoso e alluminoso, ...”, in GAL. II, 1549, I, cap. X, co. 255-256.

<sup>330</sup> Dell'idropisia si accenna nel capitolo IX, anche se non ho trovato il riferimento citato dal Neri; è da notare ad esempio che nei testi dell'epoca e da noi consultati il termine ὕδρεος, idropisia, viene reso con “*aqua inter cutem*”, cfr. GAL., IV, 1565, pag. 121, riferentesi all'idropisia della cavità addominale, detta anche ascite, che produce un rigonfiamento dell'addome, il quale si tende fino ad assumere un aspetto quasi gobbo, e che provoca un'insopportabile sensazione di sete; mentre altri interpreti utilizzano invece il termine latino *hydrops*. Una buona dissertazione sulla malattia, all'epoca di Neri, è contenuta nei capitoli XXXII “*de aqua inter cutem*”, XXXIII “*de anasarca*”, XXXIV “*De ascite*”, pp. 138-141, in FUCHS, III.

<sup>331</sup> La citazione è presa dalla voce *Aqua*, pag. 577 seguente da MATTH., 1544.

<sup>332</sup> Vedi pag. 126 da BACCI, *De Thermis*, già citata nella nota 317 in calce a pag. 95 del testo.

<sup>333</sup> In verità Galeno nel libro VIII del *De Medendi Methodo* mette in guardia dai troppo bagni per evitare che questa causa provochi la “*febris diaria*”, la cosiddetta, in volgare con termine ormai in disuso, “*febbre efimera*”: viene usato l'aggettivo effimera, cioè la febbre che rispetto al tipo dura un solo giorno o poco più (fino a tre giorni), e tra le cause esterne si citano abusi nel mangiare, nel bere, dal troppo sole, da uno sforzo eccessivo, etc. Si comprende perciò che le acque con caratteristiche di calore, come le albule, siano poco adatte per abluzioni ripetute. Il discorso è naturalmente molto complesso, perché nemmeno l'altro eccesso fa bene, lavarsi per esempio con l'acqua fredda o non lavarsi per nulla “*Adversissima vero sunt lavatio frigida, et aluminosa, & lavationis abstinentia, & exercitatio acuta, & frictio vel planè nulla vel dura, & victus male succi, & vigiliae, & ira, & tristitia, & cura, ustioque in Sole, & fatigatio*” “Assolutamente non adatti sono i bagni freddi e con acque contenenti allume, astenersi dal lavarsi, intensi esercizi fisici, non frizionarsi affatto o troppo energicamente, cattiva alimentazione, e veglie, ed ira, e tristezza e preoccupazioni, bruciature causate dal sole e spossatezza”, , pag. 50 da GAL. VII, 1565, cap. 2. Ci sono infatti una serie di precetti improntati alla moderazione e comprensivi dell'elenco dei cibi e bevande da assumere ed il modo di effettuare un bagno diciamo curativo, in base sempre alle caratteristiche della “*febris diaria*”, spiegate in base alle cause. Ma ecco la parte iniziale (si traslascia la cura effettuata da Galeno) dell'esempio nel quale sono citate le acque albule, ibidem “*...Ego namque reliquis omnibus omissis, cum tibi in memoriam revocabo, in aquis aluminosis (qua[is])[e] Albula[s] vocant) laverat, ac ex eo cute densata, post coeperat febricitare: quippe satisfaciatis pro claritate sermonis nostri veluti exemplum....Homo ipse circiter quinque & triginta annorum, color nigello, & habitu corporis gracili, atque hirto, tum qui tangentibus, etiam cum valeret, manifeste calorem exhiberet mordentem. Urinas quoque habebat abunde flavas, ac si plusculum cibo abstineret, etiam mordentes. Alvus assidue sicca erat: tum, quae exercebat, exigua acrisque & sicca mores animi ad iram, & cogitationem propensius, ipsi pauci omnino somni, & perpetuo de vigiliis querebatur. Hic quodam loco, quo negociorum gratia concesserat, Albulis (quae haud longe aberant) est usus, septima (ut aiebat) diei hora, ac ter quaterque se lavit, salubriter sibi consuluisse ratus. Hinc quoque, ubi rursus in agrum se recepisset, ac cibum sumpsisset, & paululum indormisset, venit ad urbem vero vespere, ubi destitutus idoneo balneo, nocte febricitavit....” “Io pertanto lasciato da parte tutto il resto, ti richiamerò alla memoria un tizio che si era lavato nelle acque alluminose (che chiamano Albule) e in seguito a ciò presentava una cute compatta, poi aveva cominciato ad avere una febbre; certamente questo basterà a chiarire il nostro discorso ... L'uomo stesso di circa 35 anni, di colorito bruno e costituzione fisica gracile e ispido a chi lo toccava, anche quando era in buona salute, manifestava chiaramente un forte calore. Aveva anche urina palesemente giallo paglierino e se si asteneva anche un po' dal cibo, anche acida. Gli escrementi erano costantemente asciutti: inoltre quello che evacuava era poco, pungente e asciutto; si lamentava di avere umore propenso all'ira e alla malinconia, con poco riposo e insonnia continua. Costui, in una località in cui era pervenuto per affari, utilizzò le acque albule (che non erano distanti), nella settima ora del giorno, come diceva, [cioè tra le 12,00 e le 13,00. - n.d.c.] e si lavò tre o quattro volte, pensando di aver così giovato alla sua salute. Da lì era tornato nuovamente in campagna e aveva preso del cibo e per un po' aveva dormito, poi giunse in città al tramonto, dove privato di un idoneo bagno, fu colto di notte da febbre”. Il riferimento alle proprietà citate dal Neri è invece sempre nel cap. 2, pag. 51: “*...stipant vero hanc, tum quae adsringunt, omnia, veluti paulo supra memoravimus de Albulis aquis, tum quae exiguis meatibus inhaerent. Aliquando autem ipsius cutis immoderatur siccitas exiguis ipsius meatibus densat*” “... d'altra parte tutte le cose che sono astringenti provocano costipazione, come abbiamo ricordato poco sopra sulle acque albule, poiché ristagnano in stretti passaggi. Talora anche la secchezza eccessiva della cute stessa restringe gli stretti passaggi della stessa”*

<sup>334</sup> Strabone parla di Tivoli e delle acque albule nel libro V, 3, 11, brano già riportato nella nota 79 in calce a pag. 9 del testo di Neri.

<sup>335</sup> Riportiamo il passo, VII, vv. 81-84: “*At rex sollicitus monstris oracula Fauni, fatidici genitoris, adiucosque sub alta consulit Albunea, memorum quae maxima sacro fonte sonat saevamque exhalat opaca mephitim*”. Questo passo in verità ha destato gran confusione dal momento che si identificò l'Albunea nominata da Virgilio con quella di Tivoli, così come fa anche Tommaso Neri. La confusione deriva dal commento di Servio al passo di Virgilio che dice: “*Sub Albunea in Albunea. Alta quia est in Tiburtinis altissimis montibus. Et Albunea dicta est ab aquae qualitate, quae in illo fonte est: unde etiam nonnulli ipsam Leucotheam volunt. Sciendum sane nunc nomen esse fontis et silvae*”. Non è però possibile che l'Albunea sia quello divinità arcaolare che aveva sede nell'acropoli di Tivoli e poi fu vista come Sibilla (mancano le esalazioni sulfuree) e nemmeno identificabile con la zona delle *Aquae Albule*, perchè vi è troppa distanza tra le stesse ed il territorio del re Latino (il rex ricordato da Virgilio) ed è verosimile allora che Albunea sia una selva posta nel territorio di Lavinio.

<sup>336</sup> Suggestiva questa traduzione per “*corpora neutra*” aiutandomi con la spiegazione contenuta nell'*Ars medica ex Hippocratis Galenique Thesauris...per Theodorum Angelitum medicum*, Venezia, 1588, II, pag. 97: “*Illi qui ex morbo non ita pridem surrexerunt, sanitate, convalescentiae sani sunt; & corpora habent neutra ut nunc a salubritate, & insalubritate aequaliter distantia*”.

<sup>337</sup> Alessandro Traiano Petronio espone le sue ragioni in due opere *De victu romanorum*, del 1581, già citata a pag. 49 sg. e pag. 53, e nell'opera di molti anni precedente *De aqua Tiberina*, del 1552. Quest'ultima è più specifica perché dedicata proprio al Tevere, si veda “*De Tiberis ortu*”, cap. 2, pag. 2; “*De his quae omnium consensu Tiberinae aquae tribuntur*”, cap. 3, pag. 4, fra i quali anche l' “*Albula*”; la vera difesa dell'acqua del Tevere inizia dal cap. 4 a pag. 6 “*Contra eos qui dicunt aquam Tyberinam servari incorruptam citra pontem Milvium haustam, ultra vero nequaquam, et obiter contra eos qui hanc incorruptionem fimo tribuunt*” “Contro coloro che asseriscono che l'acqua del Tevere si conservi pura se attinta fino al ponte Milvio, oltre non più, e nello stesso tempo contro coloro che asseriscono che questa incorruttibilità sia dovuta al fango”. “*Sed fabulosum est infra pontem, nunc Mollium, olim (ut quidam aiunt) Milvium, fictilibus exceptam non corrumpi, [a supra vero corrumpi]. Profecto enim nos eam in patria nostra, quae Civitacastellana nunc dicitur, apud Giulianum, qui viginti sex M. pass. locus ab Urbe distat, tres annos incorruptam domi servavimus, atque nunc etiam nostri servant. Neque illic sanè minus Romae potui idoneam*”, pag. 6 sg. Si continua poi con il cap. 5, a pag. 8 “*Inter omnes aquas optimam esse Tyberinam, quae probe iam expurgata fuerit*”; la difesa continua a pag. 10 “*Contra ea quae de aqua Tyberina supra tradita sunt, prima contradictio*”; si esamina poi nel secondo libro il colore a pag. 23; mentre nel capitolo 4, sempre del secondo libro si afferma che “*Cum lora, quod acinatium appellatur melior sit super affusa aqua Tyberina quam alia*”, pag. 31; cap. 5, pag. 33 “*Cur limpidissima ubi fictilibus conservatur*”, anche se, cap. 6, pag. 34 “*Verum non esse ut diutius servata, limpidior semper fiat*”; ma si continua cap. 15, pag. 55 “*Cur Tyberina aqua non putrescat*”; cap. 16, pag. 59 “*Cur si manet, et divisa est non putrescit*”; concludiamo la citazione di questa prima opera con il libro III, cap. 2 a pag. 83 sg. “*Itaque, Tyberina (quemadmodum diximus) ut non sumente natura sed aliunde fortiter colorem illum ferosum lactescentem, substantiam crassam, tenacem lentam turbidam, hyeme frigidam, aestate calidam: ita his praedita, hominum carnes lavare, detergere, atque, equos pinguefacere praecipue potest. Sed probe iam expurgata (ut antea probabimus) tale plane est, qualis est aqua potui idonea si qua purissima penes hominum genus invenitur*” “Perciò l'acqua del Tevere (come abbiamo detto) non proprio per sua natura, ma da altri luoghi in maniera precipua prende quel colore ferroso, lattescente, di sostanza grassa, tenace, lenta, torbida, fredda d'inverno e calda d'estate; fornita di queste caratteristiche può principalmente lavare gli uomini, pulire e far ingrassare in modo eccellente i cavalli. Ma d'altra parte convenientemente purificata (come prima abbiamo dimostrato) è completamente tale e quale all'acqua idonea a bersi, se qualche acqua di tal modo si trova presso il genere degli uomini”, da PETRONIO *De aqua Tib.* Doveroso citare anche la difesa dell'acqua del Tevere contenuta anche nell'altra opera già ricordata *De victu Romanorum et de sanitate tuenda*, del 1581, in particolare il cap. V, da pag. 35 si intitola proprio “*De aqua Tyberina*”, con un riferimento alla nostra città: “*...Scire itaque licet, aquas*

omnes quae in urbe Roma potantur, Tyberinam aquam, modo probè sit expurgata, id quoque sex ante menses raro evenit, longe admodum antecellere. Neque aliquem ab eiususu deterreat, id quod quidam dicunt, illam claram et incorruptam, propter aluminosae sulphureasque aquas, quae tum à Tyburtinis oris, tum aliunde in Tyberim defluunt, existere: atque aluminis ac sulphuris aliquid in se retinere, et medicamentosam difficilemque coctu esse. Quin etiam quantumque limpida, ubi igni exponitur segmenta quaedam deponere, proinde nunquam exacte purgari, sed semper impuram esse, atque huius, et illius, hoc est aluminis et sulphuris causa, calculos tum in renibus tum in vescica perpetuo gignere...Sulphur verò, et alumen in ea vereri, aequè contingit atque id quod non habet in illa perquirere, primum quia non propter sulphur et alumen sed propter sabulum masculum, quo interfluendum coloratur (ut proprio libro disputavimus) incorrupta simul atque clara redditur: deinde quia aqua non perinde ac vinum est, quod suo sapore, odoreque facile potest sibi commixtae rei qualitatem adumbrare, sed quò magis est, suapte natura, saporis experts, eò promptius, si quod tale in se retinet, sensui afferat, oportet: quamobrem aqua Tyberina, aut sulphur semper oleret, alumenve saperet, aut certe utrumque, vel expurgando, vel calefaciendo, vel distillando, quod neque hoc, neque illo modo sentitur, praeserret. Dicunt id ob aquis, quae tum sulphuratae, tum aluminosae in Tyberim defluunt, suaderi posse. Verum considerata magni fluminis copia, subinde valde exigua illarum portione, simul earundem antequam in Tyberim, repant, cum alijs aquis mixtura, considerata item postquam irrupserunt continua earum attritione, attenuatione, expurgatione, quae ab argilloso sabulo, (ut 2. et 3. de aqua Tyberina, libro docuimus) sit...”, pag. 35 sg. da PETRONIO *De victu*. Così la traduzione di Paravicino del brano citato, che riportiamo ampliata nella traduzione stessa “... Però bisogna saper, che l’acqua del Tevere avanza di gran lunga in bontà tutte le acque, che sogliono esser in uso per beber nella Città di Roma, perche però sia ben purgata, la qual cosa rare volte accade, che possa esser prima che siano passati sei Mesi: Onde lodo, che nessuno si lassi dissuader di usarla, perche alcuni dicono, che’ella è chiara & incorrotta, non per sua natura, ma per le acque aluminose, & solforee ch’entrano nel Tevere dalle bande di Tivoli, & altrove, & ch’è necessario che sempre habbia in se qualche poco d’alume, & di solfo, & in somma che sia troppo medicinale, & difficile da digerire, anzi quantunque sia limpidissima quando si mette al foco, sempre depono certi atomi, onde non potendosi ben purgare: è necessario che generi delli calculi, & nelli reni, & nella vescica: [& questo interviene non solo per la sua immunditia, ma ancora per la presentia dell’alume, & de solfo: questi adunque ricercano nell’acqua del Tevere quello, che non si trova in alcuna sorte d’acqua, quantunque sia di ottima natura, atteso che si sa bene, che nessuna sorte di acqua è totalmente semplice, & pura, essendo mista tutta quella, che comunemente è in uso: percioche si come in qual si voglia sorte d’acqua, si vedono quelli atomi...] L’aver poi paura dell’alume, & del solfo, non è altro che cercar in quest’acqua, quello ch’al certo non hà: prima perche non è incorrotta, & chiara per il solfo, & per l’alume, ma per causa dell’arena forte, nella quale si cola, mentre che corre ( si come havemo disputato nel proprio libro) & poi perche l’acqua non è com’è il vino, il qual co’l suo sapore, & odore può offuscare la qualità d’una cosa, che gli sia mescolata: ma è necessario che quanto più è senza sapore, tanto più presto, & facilmente sparga al senso tutto quello c’hà in se di sapor esterno. Però l’acqua del Tevere, ò che sempre puzzaria di zolfo, ò che nel gusto mostraria l’alume i, ò almeno nel scardarla, ò nel distillarla, daria manifesto inditio dell’uno, & dell’altro, cosa che non si sente, né in un modo, né nell’altro; ma quelli che sono di tal opinione, dicono, che le acque, & solforee, & aluminose, le quali entrano nel Tevere gli possono persuadere questa sua opinione, alla quale ragione però si risponde, che considerando la copia del gran fiume, & insieme la poca portione di queste acque, & appresso la mistura che fanno con le altre acque, prima che sbocchino nel Tevere: & di più considerando (poi c’hanno sboccato dentro) l’attritione, assottigliatione, & espurgatione che di continuo si fa, per quella cretosa sabbia (si come havemo insegnato nel secondo, & terzo libro dell’acqua del Tevere) [è cosa assai manifesta, che tutta la qualità del solfo, & dell’alume è superata, & distrutta dalla moltitudine dell’altre acque, & poi che tutto il solfo, & tutto l’alume, (se pur ve ne resta portione alcuna, poiche quelle acque hanno sboccato nel Tevere) s’espurgano da quella sabbia forte la quale perpetuamente vò voltandosi per il fiume,]...” pag. 41 sg. da PETRONIO *Del viver*.

<sup>338</sup> Ci riferiamo sempre alla prima edizione, del 1619, dell’opera di *Colutius* per la quale rimandiamo alla nota 294 in calce alla pag. 76 del testo di Neri. L’acqua del Tevere, essendo mista, può provocare calcoli, non così, per il Neri, quella dell’Aniene, che non ha queste caratteristiche di miscela di acque di diversa qualità.

<sup>339</sup> Abbiamo riportato già il testo di Girolamo Mercuriale a proposito dei calcoli renali e a proposito del riferimento a Francesco Coluzio nella nota 294 in calce a pag. 76 del testo.

<sup>340</sup> GEROLAMO CARDANO, *Liber de providentia ex anni constitutione*, Bononiae, apud Alexandrum Benaccium, 1563. Dall’*opera omnia* di Cardano, *tomus quintus*, pubblicata a Lione nel 1663, riportiamo il passo dell’opera *de providentia* che non è certo tenero con il sito di Roma e con l’acqua del fiume Tevere, e i fiumi più lunghi: infatti dopo aver parlato dei colli su cui è costruita Roma afferma: “*Liquet ergo, intercurantibus tot collibus, ventos, ne latè prodeat, impediri: ipsosque ob id acutius ferire, velut solent & gladij. Tum verò circiter horam aestus, scilicet diei, nonam, ut laterales morbi facillime excitentur, & pulmoniae. Ipsum quoque solum metallicum est, unde exhalant vapores pravi, & aquae puteorum corrumpuntur, argumento improbitatis terrae: & ipsae (praetereo quod inutiles) exhalant perpetuos vapores, cerebro, cordi, pulmonibus ac pectori inimicos. Ipsa Tyberis aqua prava admodum, licet secus alijs videatur. Diligenterque animadversum ad erudito medico, memoriae aequae mandatum: cum plures excipiat fluvios, quorum alvei & ripae terra colorata constant, metallicam illis facultatem inesse. Quamobrem tametsi limus & pulvis mora petat fundum, etiamsi decem annis maneat, nunquam spoliari potest metallica facultate: quae etsi perexigua sit, cum omnia metalla imperfecta noceant pectori (ob sulphuream vim) & ventriculo iecori ac renibus, illa quod hydrargyrij sapiat vim, hi quod terrae: necesse est annis illius aquam esse insalubrem est etiam à septentrione posita, ut dixi, in qua parte cruda necessario est. Unde ex hoc liquet, non solum Tyberis, sed cuiusvis fluminis magnaquam, praeterquam Nili, esse malam; quod magna flumina omnia, ut Padus & Ister, multos recipiunt fluvios. Dixi, Nilo excepto. is enim purus è montib. suis fluens, vix unum [[aur]] aut alterum excipit fluvium, excoctus candentis sideris radiis fertur in mare. Itaque Roma ad occidentem & septentrionem sita est, ut Felsina ad septentrionem ... necesse est, hyemalem illam habere situm, & aerem crassum ... Indicio etiam est, quod solum bituminosum est: hoc enim à nobis declaratum in libris de Subtilitate. Qua propter & aquae puteorum pravae sunt, & exalatio corrupti aërem, ut de Roma dictum est”* “E’ chiaro dunque che, i venti, soffiando tra tanti numerosi colli, trovano ostacoli ad uscire fuori per ogni dove [e favorire il ricambio dell’aria]: gli stessi venti feriscono per questo motivo in modo più acuto, come colpiscono i gladi. Allora in verità all’incirca nell’ora nona [le ore 15,00, l’ora della morte di Gesù Cristo, vedi i Vangeli.-n.d.c.] della stagione estiva, naturalmente di giorno, vengono fuori pleuriti e malattie polmonari. Anche lo stesso suolo è ricco di metalli, da dove esalano cattivi vapori, e le acque dei pozzi di conseguenza vengono rese guaste, e questo dimostra proprio la cattiva composizione del terreno e le stesse acque (tralascio il fatto che siano nocive) esalano vapori continui, nemici del cervello, del cuore, dei polmoni e del petto. La stessa acqua del Tevere è per l’appunto cattiva, sebbene ad altri sembri altrimenti. Questo deve essere diligentemente considerato dal medico erudito e tenuto a memoria, nel momento in cui esamini più di un fiume, i cui alvei e rive siano di terra di colore scuro, indice di una abbondanza di metalli. Per la qual cosa, sebbene il fango e la polvere lentamente tocchino il fondo, rimangono anche per dieci anni, e mai si può privare il fiume dell’abbondanza di metalli. Sebbene questa abbondanza rimanga esigua dopo tutti questi anni, tutti questi metalli imperfetti nuociono al petto (per la forza dello zolfo) e al ventricolo, al fegato e ai reni. Quella perché ha la forza del mercurio, questi metalli perché hanno la forza della terra: deriva anche che l’acqua di quel fiume è insalubre, perché nasce da settentrione, come ho detto, ed in questa parte necessariamente è di difficile digestione. Da ciò è chiaro che non solo la gran parte dell’acqua del Tevere, ma di qualsivoglia fiume, eccetto il Nilo, è cattiva: poiché tutti i grandi fiumi, come il Po e l’Istro (cioè il Danubio) ricevono molti affluenti. Ho detto ad eccezione del Nilo. Questo fiume infatti scorrendo puro dai suoi monti d’origine, riceve appena uno solo o al massimo due affluenti, e si getta nel mare riscaldato [e ancora di più purificato] nel suo corso dai raggi del sole. Così Roma è posta verso occidente e settentrione, come Bologna è posta verso settentrione ... è inevitabile perciò che Bologna abbia un clima tipico della stagione invernale ed un’aria densa ...Lo dimostra anche il fatto che il suolo è ricco di bitume, come infatti abbiamo scritto nel libro intorno la sottigliezza dell’aria. Per questo le acque dei pozzi sono cattive e le cattive esalazioni corrompono l’aria, come è stato detto di Roma”, pag. 18 seguente da CARDANO. Ho tradotto “*laterales morbi*” con pleuriti; chi volesse approfondire queste malattie può giovarsi di un testo dello stesso Cardano *Commentaria, Hieronimi Cardani ... in librum Hippocratis De alimento ... Basileae, Per Sebastianum Henricpetri*, 1582, pag. 47 e seguenti. Lo stesso Cardano commentò anche *De aëre, aquis et locis* di Ippocrate, fonte principale d’ispirazione del presente opuscolo. Riguardo la bontà dell’acqua del Nilo, tralascio di riportare i testi che parlano di ciò, rimandando a quanto scritto dallo stesso Neri a pag. 71, che coincide su quanto scritto da Cardano. L’altro testo di Cardano da lui stesso citato è il *De subtilitate* che oltre ad essere uno dei grandi

successi editoriali del XVI secolo, è sicuramente anche uno dei libri di filosofia naturale più interessanti di tutto il rinascimento. Opera di carattere enciclopedico, il lavoro cardaniano offre infatti una riflessione assai articolata e complessa sugli enti naturali, che attinge in maniera diretta alle ricerche più avanzate della prima metà del '500, e cerca sempre di integrare il sapere tramandato dalla tradizione con le novità emergenti dalle esplorazioni geografiche allora in corso. Questa sua caratteristica essenziale fece sì che il testo, apparso per la prima volta nel 1550, venisse costantemente aggiornato dall'autore, subendo, nelle due successive redazioni (1554 e 1560), rilevanti cambiamenti e aggiunte.

<sup>341</sup> Il termine indica una varietà di quercia, ed in questo caso, essendo questa pianta sacra a Zeus, rende pienamente la robustezza della città, nell'aspetto terreno, confermato poi dall'accento alla ricchezza delle acque. Una interessante dissertazione sul vocabolo *esculetus* si può trovare, con la citazione degli autori classici, in *Histoire naturelle de Pline par Ajasson de Grandsagne*, XII, Parigi, 1831, pp. 194-196.

<sup>342</sup> Il fatto che Tommaso Neri usi il verbo *existimaverit* riferito a Ippocrate mi conferma che le citazioni sono tratte da *commentarii* a Ippocrate e non dalle versioni latine prese dall'originale greco: riportiamo il testo, dal paragrafo 8 dell'opera, inserendo anche il motivo per il quale le acque pluviali fossero ritenute così salutari: "*Aquae igitur pluviales levissimae & dulcissimae, & tenuissimae ac splendidissimae sunt. Primum enim sol quod tenuissimum ac levissimum est in aqua educit ac sursum rapit. Clarum autem hoc, ipsum [e] mare facit. Quod enim salsum est isthic relinquitur, prae crassitudine ac gravitate, et fit mare. Quod vero tenuissimum est sol sursum rapit, prae levitate*" "Le acque piovane sono le più leggere, dolci, sottili e limpide. In primo luogo poiché il sole fa evaporare e porta in alto la parte più sottile e leggera. La cosa è chiara se pensiamo al sale (*δῆλον δὲ οἱ ἄλες ποιέουσι*, nel testo greco-n.d.c.). Proprio la parte salmastra è quella che rimane sul posto, per la sua densità e per il suo peso, e diviene sale (*ἄλες*, nel testo greco-n.d.c.); mentre la parte più sottile, per la sua leggerezza, viene portata in alto dal sole", pag. 108 da HIPP., 1546.

<sup>343</sup> "silente coelo" può essere spiegato come assenza di fenomeni atmosferici evidenti, così come PLINIO, N. H. XVIII, 69, 278-279: "*Ante omnia autem duo genera esse caelestis iniuriae meminisse debemus: unum quod tempestates vocamus, in quibus grandines, procellae ceteraque similia intelleguntur, quae cum acciderint, vis maior appellatur. Haec ab horridis sideribus exeunt, ut saepius diximus, veluti arcturo, Orione, haedis. Alia sunt illa, quae silente caelo serenisque noctibus fiunt, nullo sentiente nisi cum facta sunt. Publica haec et magnae differentiae a prioribus, aliis robiginem, aliis uredinem, aliis carbunculum appellantibus, omnibus vero sterilitatem. De his nunc dicemus a nullo ante nos prodita, priusque causas reddemus*" "Ma prima di queste cose dobbiamo ricordare che due sono i generi di danni causati dal cielo: gli uni che chiamiamo tempeste, termine con cui si indicano grandini, uragani ed altri fenomeni simili; quando queste tempeste si verificano, si parla di forza maggiore. Esse derivano da alcune costellazioni nocive, come spesso abbiamo detto, per esempio Arturo, Orione, i Capretti. Gli altri danni sono quelli che si verificano a cielo silenzioso e nelle notti serene, e nessuno se ne accorge se non dopo che sono avvenuti. Questi sono universali e molto diversi dai precedenti; alcuni li chiamano ruggine, altri golpe, altri carbonchio, ma tutti li definiscono sterilità. Di questi danni diremo cose da nessuno mai dette prima, e innanzitutto ne indicheremo le cause". Notare l'uso del termine "golpe" che usiamo nella traduzione, non ha però il significato principale che gli si dà ai giorni nostri, ma indica una malattia dei cereali; lo stesso significato di malattia, in generale delle piante, hanno *uredo* e *carbunculus*.

<sup>344</sup> Concordo con la traduzione di Di Lorenzo, ci può essere infatti in aiuto il *De flore dietarum*, un trattatello medievale salernitano del XII secolo, al n. 103: "*...Aqua trinitualis bona est, quia tonitruum moto suo subtiliat fumum*" "L'acqua di tuono è buona, in quanto il tuono con la sua attività assottiglia il vapore" (traduzione del curatore della pubblicazione Piero Cantalupo, in *Un trattatello medievale salernitano sull'alimentazione: il De flore dietarum*, Quaderni di Annali Cilentani, n. 2, Acciaroli (SA), 1992, anche in edizione elettronica.

<sup>345</sup> Così anche PLINIO, N. H. XXXI, 21, 31: "*Quaeritur inter medicos, cuius generis aquae sint utilissimae. Stagnantes pigrasque merito damnant, utiliores quae profluunt existimantes, cursu enim percussuque ipso extenuari atque proficere; eoque miror cisternarum ab aliquis maxime probari. Sed hi rationem auferunt, quoniam levissima sit imbrium, ut quae subire potuerit ac pendere in aëre*" "Si discute fra i medici su quali tipi di acque siano più buone. Giustamente condannano quelle stagnanti e tranquille e stimano migliori quelle che scorrono; con lo scorrere e con l'urtarsi diventano infatti più fini e migliorano; perciò mi meraviglio che alcuni apprezzino soprattutto l'acqua delle cisterne. Costoro tuttavia portano il motivo che l'acqua piovana è la più leggera, dato che ha potuto alzarsi e restare sospesa nell'aria". Loda le acque correnti Teofrasto (presso *Ateneo* II 42c): "*Le acque correnti...sono in generale migliori di quelle stagnanti*", mentre apprezza l'acqua delle cisterne Evenore, medico del IV secolo, sempre presso *Ateneo* II 46d.

<sup>346</sup> Ancora PLINIO, N. H. XXXI, 21, 34-35: "*Pluvias quidem aquas celerrime putrescere convenit minimeque durare in navigatione. Epigenes autem aquam, quae septies putrefacta purgata sit, ait amplius non putrescere. Nam cisternas etiam medici confitentur inutiles alvo duritia faucibusque, etiam limi non aliis inesse plus aut animalium, quae faciunt taedium. Item confitendum habent nec statim annuum utilissimas esse, sicuti nec torrentium ullius, lacusque plurimos salubres. Quoniam igitur et cuius generis aptissimae? Aliae alibi. Parthorum reges ex Choaspe et Eulaeo tantum bibunt; eae quamvis in longinqua comitantur illos. Sed horum placere, non quia sint amnes, apparet, quoniam neque et Tigri neque Euphrate neque et multis aliis bibunt*" "E' ammesso che le acque piovane vanno presto in putrefazione e si conservano pochissimo durante la navigazione. Epigene, d'altronde, sostiene che l'acqua putrefatta, se purificata sette volte, non imputridisce più. Anche i medici sostengono che l'acqua di cisterna, per la sua durezza, è dannosa al ventre e alla gola e più di ogni altra contiene fango e animali che provocano disgusto. I medici devono anche riconoscere che neppure l'acqua dei fiumi è automaticamente la migliore, come non lo è l'acqua di nessun torrente, e che quella di moltissimi laghi è salubre. Quali acque dunque, e di che tipo, sono le più adatte a bersi? Dipende dai luoghi. I re dei Parti devono solo dal Coaspe e dall'Euleo; quest'acqua li accompagna pure se si recano lontano. E' chiaro però che l'acqua di questi fiumi non piace loro in quanto tale, perché non bevono né dal Tigri, né dall'Eufrate, né dai molti altri fiumi". Anche Epigene è un medico del IV secolo. Erodon (I 199) dice che i re persiani bevono solo acqua del Coaspe, l'odierno Herkha, affluente di sinistra del Tigri, mentre l'Euleo è il Karun, che sbocca nel Tigri nella zona del delta.

<sup>347</sup> La citazione è contenuta nel "*De aëre, aquis et locis*", vedi la nota in calce alla pag. 105 del testo di Tommaso Neri.

<sup>348</sup> In NERI 2007, pag. VIII e note 31 e 32, ho riportato i brani di F. A. Sebastiani (1828, "... *concrezioni calcaree in pezzi cilindrici, e tubulosi, e talvolta di una forma, che inclina alla rotonda,...* ") e di Luigi Coccanari (1854) relativi ai "confetti di Tivoli". Riproto in questa sede CROCE, pag. 32 seg.: "... *Humor 'Albulò detto, /... /Humor tanto ammirato, /Che dal corso, che sgorga al freddo Aniene /Diradandosi in parte /Di cert'arida spiaggia /Che Testina s'appella, /Con immenso stupor de l'Arte stessa /Per man de la natura /Qual provida Droghiera /Forma in varie bell'Urne /Minutissimi Orbetti /In più specie distinti, /Candidi più, che neve, /Che s'usan poi ne gli festini alteri /Per ischerzo e per gioco /...*". Il termine "orbetto" corrispondente al latino *orbiculus*, diminutivo di *orbis*, indica appunto oggetti di forma tonda. Invece il termine *bellaria*, *orum* con cui Neri indica i "confetti" in volgare, nel latino classico indicava appunto delle piccole ghiottonerie servite a fine pasto come noci, frutta, dolci, etc.

[Un doveroso ringraziamento a *Bium* (Bibliothèque Interuniversitarie de Médecine), a *Gallica* della Bibliothèque Nationale de France e a *Google Books*, senza i cui siti questo commento e queste note non sarebbero stati possibili. Per gli altri testi ho fatto riferimento alla Biblioteca Nazionale Centrale Vittorio Emanuele II di Roma, che ringrazio, soprattutto per l'ottimo servizio di prenotazione *on line* istituito da qualche mese. Naturalmente fondamentali per lo studio della nostra città rimangono gli *Atti e Memorie della Società Tiburtina di Storia e d'Arte*. L'impostazione, la trascrizione e l'impaginazione del presente volume, comprese le riproduzioni del testo originale, sono stati curati da Roberto Borgia. Si è preferito per la stampa il formato A4, come per gli altri volumi della collana finora editi, per questioni di praticità e risparmio. Tutti i diritti riservati, 2009]



# CIVITATIS TYBVRIS DELINEATIO.

NOTABILIORA QVAE IN HAC  
DELINEATIONE CONTINENTVR.

1. Anio Fluvius.
2. Civitatis maenia.
3. Porta S. Ioannis.
4. Turret quatuor ad custodiam.
5. Ecclesia S. Mariae de Ponte et Hospitali.
6. Barathrum os Inferi vocatum.
7. Domus Sybillae Tyburinae.
8. Pons S. Mariae.
9. Ecclesia S. Mariae.
10. Ecclesia S. Pauli.
11. Ecclesia Cathedrae S. Laurentij.
12. Ecclesia S. Mariae de Carmine.
13. Ecclesia S. Silvestri.
14. Ecclesia S. Petri.
15. Ecclesia S. Annuntiationis et Hospitalis.
16. Ecclesia S. Francisci.
17. Eccl. Nominis Iesu et S. Sympharodae.
18. Ecclesia S. Blasij.
19. Ecclesia S. Andreae.
20. Ecclesia S. Leonardi.
21. Domus Aestensium Familiae.
22. Domus Caesum Familiae.
23. Aquae ductus ex Anionis aqua.
24. Fontes ex aqua Reuollesia.
25. Ecclesia S. Mariae Angelorum.
26. Ecclesia S. Ioannis et Hospitalis.
27. Ecclesia S. Valentij.
28. Ecclesia S. Georgij.
29. Monasterium S. Clarae.
30. Monasterium S. Helisabetae.
31. Palatium Magistratus.





Il cosiddetto "Ritratto di Tivoli" del 1622, che fu pubblicato come opera a se stante dall'editore De Paolis in Roma. Il "Ritratto" non presenta lo stemma della famiglia Neri, ma solo quello del cardinale Gozzadino, con in alto le insegne federate delle province di Tivoli e di Viterbo. L'autore delle didascalie è Antonio Del Re, che già nel 1607 aveva fatto incidere un "intaglio di rame" (finora mai rinvenuto) con "alcune di dette cose" (cioè notizie storiche su Tivoli e suoi personaggi illustri), come scrive nella prefazione del volume V (l'unico stampato) delle *Antichità Tiburine* nel 1611.

(dalla seconda pagina di copertina)

rappresenta il calore vitale ed il "soffio animatore", detto in greco πνεῦμα, la forza nutritiva, il soffio che alimenta il fuoco metabolico; trasporta agli organi le sostanze che servono per le trasformazioni. L'acqua genera la Flemma o Pituita, che rappresenta il "solvente" ed il veicolo fluido di tutte le forze e di tutte le materie che servono all'organismo; esso è l'"Acqua" biologica che costituisce la base di tutti i liquidi organici: saliva, sudore, muco, etc.; lo stesso Sangue è "supportato" da questo fluido. La terra genera la Bile nera o Melanconia (dal greco μελαγχολία, "nera bile"), che rappresenta tutto ciò che è solido, che è "sostanza", "corporeità"; ogni tessuto, in grado diverso, è costituito dalla Melanconia; innanzitutto le ossa, poi i tendini, muscoli, il connettivo, la parte corpuscolata del sangue, e così via.

Fondamentale l'influenza delle stagioni nell'equilibrio dei quattro elementi: con la primavera aumentano il calore, l'umidità ed il sangue, di conseguenza vi sono disturbi da "pienezza" e "compressione", utile quindi il salasso e la depurazione; in estate aumentano il calore, la secchezza e la Bile gialla; vi sono perciò disturbi da eccesso di calore e surriscaldamento epatico addominale; utile perciò un "rinfrescamento". In autunno aumentano il freddo, la secchezza e la Bile nera, con disturbi da essiccazione e da irrigidimento ed ostruzione; utile perciò l'umidificazione ed un lieve riscaldamento. In inverno aumentano il freddo, l'umidità e la flemma con disturbi da raffreddamento, "viscosizzazione" dell'umidità e mucosità; utile perciò fluidificazione e riscaldamento. Anche il clima influenza l'equilibrio, infatti, il calore o la freddezza o la secchezza o l'umidità esterni aumentano i rispettivi valori corporei. Ogni luogo agisce per analogia sullo specifico equilibrio corporeo: la montagna dissecca in primo luogo e raffredda in secondo; il mare dissecca in primo luogo e riscalda in secondo; la prima raffredda di più in inverno, mentre il secondo riscalda di più in estate; i luoghi paludosi, i grandi fiumi, i laghi umidificano; d'inverno raffreddano anche; d'estate possono dare disturbi da "pienezza" e "compressione"; se le acque si trovano in luoghi pianeggianti l'effetto umidificante si accentua (tendenza al ristagno che si riverbera sul corpo).

Di conseguenza le malattie e sintomi dovuti ai vari umori (che ripetiamo risentono anche dalle cause esterne che abbiamo elencato) possono così riassumersi: bile gialla (surriscaldamento-disseccamento): infiammazioni acute localizzate e generalizzate, febbri ardenti e di breve durata; infiammazione gastrica, ulcera; infiammazione epatica, lesioni cellulari; infiammazioni intestinali, con spasmi e ulcerazioni; calcolosi biliari; dermatosi squamoso-secche, arrossate e pruriginose; stitichezza da eccessivo disseccamento; diarrea; perparasimpaticotonia; relativamente al sangue (riscaldamento-umidificazione) abbiamo uno stato con putrefazioni e fermentazioni intestinali, meteorismo gastrico-intestinale, turbe cardio-circolatorie (soprattutto a carico del versante arterioso), formazione di ascessi e raccolte purulente calde. Il flemma (raffreddamento-umidificazione) è da considerare per la formazione di mucchi e catarrhi broncopolmonari, stasi gastrica, colite mucosa, sfiancamento parete venosa (varici e simili), edemi e stasi linfatica, ritenzione idrica, depressione immunitaria ed endocrina, dermatosi sierose e raccolte sierose, leucorrea, candidosi ed altre affezioni "catarrali" dell'apparato genitale femminile, calcolosi renali e vescicali, affezioni osteo-articolari, affezioni odontostomatologiche (carie, piorrea, etc.), miopia, sordità e perdita di sensibilità in generale. La perdita di equilibrio dovuta alla melanconia (raffreddamento, disseccazione, cronicizzazione) ha come conseguenza turbe del sistema nervoso (depressione, sindromi maniacali, ansia, insonnia, psicosi), stitichezza, congestione pelvica, amenorrea e dismenorrea, febbri croniche, dermatosi ulcerose, torpide, fistole, insufficienza renale, anemia, piastrinopenia, disfunzioni della milza e del pancreas, ipersimpaticotonia.

**Indice:**

La medicina di Tommaso Neri

Introduzione del curatore

Introduzione di Laura Di Lorenzo

Testo latino e traduzione italiana di Laura Di Lorenzo

Autori citati o a cui si fa riferimento nel testo

Abbreviazioni dei testi più frequentemente citati nelle note

Note al testo e alla traduzione, a cura di Roberto Borgia

La Civitatis Tyburis Delineatio allegata al testo di Tommaso Neri

Il cosiddetto Ritratto di Tivoli del 1622

Pagine 2 e 3 della copertina

Pagine I-II

Pagina III

Pagine 1-66

Pagina 66

Pagine 67- 68


Pagine 68-107


pagina 108

Pagina 109

(In basso e sul retro alcuni dei testi utilizzati da Tommaso Neri per la stesura dell'opera)




**ARISTOTELIS SENTENTIAE OMNES VNDIQUAQUE SELECTIS.**  
 SIMAE,  
 QVAE INDICIS VL  
 DE ROMANI AERIS SALVBRITATE COMMENTARIVS.  
 Auctore MARSILIO CAGNATO MEDICO.  
  
 ROMAEE. Apud Aloysium Zamaronum MDIC. EXPRESSIONVM PERMISSV.


**MAGNVS HIPPOCRATECOVS PROSPERI MARTIANI MEDICI ROMANI**  
 Notationibus explicatus.  
 OPVS DESIDERATVM.  
  
 ROMAEE, Typis Jacobi Mabianii MDCCXXVI.

**HIPPOCRATIS COI**  
 Aesclepiadae gentis sacrae coryphaei  
 VIGINTI DVO COMMENTARIJ  
 TABVLIS illustratis.  
 GRÆCVI commentarii in libris. vv. codicum emendati.  
 LATINA versio IANI CORNÆII IANONIS locis correctis.  
 SENTENTIAS integras per Laurentium commentum veritate dignas.  
 THEOD. ZWINGERI BAS. fidei & codicum.  
 CAPTURA VOS DOCTI ARCHIEPI DE SANCTVS MATI MONSTRARI SIT VIVAM PATIA.  
  
 BASILIAE EPISCOPIORVM OPERA AVO. IMPRESA. M DCCXXII.

**GALENI LIBRORVM PRIMA CLASSIS NATVRAM CORPORIS HVMANI.**  
 hoc est dementia, temperaturas, humores, fructuræ habitudinis q; modos, partium anatomias, vñs, facultates & actiones, feminis denique fetuum que tractationes, complectens.  
 QVARTA HAC NOSTRA EDITIONE, demum innotuit post emendationes, ex quibus plurimum Græcorum exemplarum collatione correctis.  
 Latine etiam Hippocrati, quae subdita sunt Galeno, nunc prima in marginibus indicata.  
 Librorum numerus, et distinctio, vestis paginarum habita.  
 73 duodeviginti.  
  
 VENETIIS APVD IVNCTAS. M D C C C.

**ARISTOTELIS STAGIRITAE DE HISTORIA ANIMALIVM LIB. IX. DE PARTIBVS ANIMALIVM, ET EARVM CAVSIS LIBRI III. DE GENERATIONE ANIMALIVM LIBRI V.**  
 Theodoro Gaza Thessalonicensi Interprete.  
 II libri ad fidem & Græcorum codicum & editionis Germanicæ omnibus quotquot editi sunt, emendatiore dantur.  
 A lecto indice, quo quomodo que de animalibus ab Aristotele scripta sunt, quæque facillime invenire poterit.  
  
 Venetijs apud Hieronymum Scotum, 154.

**PETRI ANDREAE MATTHIOLI MEDICI SENENSIS Commentarii,**  
 IN LIBROS SEX PEDACII DIOSCORIDIS ANAZARBEI, DE MEDICA MATERIA.  
 Adhuc quam plurimum plantarum & animalium imaginibus, eodem auctore.  
  
 Venetijs, in officina Erasmius, apud Vincentium Valgrivum. M. D. LIII.

Quartum Volumen.  
**ARISTOTELIS DE PHYSICO AVDITV LIBRI OCTO.**  
 Cum VERROIS CORDVBENSIS VARIIS IN EOSDEM COMMENTARIIS.  
 Quæ omnia, à summis huius ætatis Philosophis, à mendis quamplurimis expurgata cernuntur.  
 Marc' Antonio Tiziani Concordationem in eodem Libro solennem.  
 Correcta versio in hoc volumine, versus paginas ostendit.  
  
 VENETIIS APVD IVNCTAS.

**PHYSICORVM ARISTOTELIS LIBRI.**  
 Argumenta in singulis Libris, ex optimis Græcorum commentarijs, conserta iam recens adiecimus.  
 Catalogus vero librorum in hoc opere contentorum sequenti pagina reperietur.

**DE THERMIS ANDREAE BACCII**  
 ELPIDIANI CIVIS ROMANI.  
 Apud SIXTVM QVINTVM Pontificem Maximum Medici.  
 LIBRI SEPTEM.  
 OPVS LOCVPLETISSIMVM NON SOLVM Medicis necesse fore, sed etiam Philosophis, ut etiam Naturæ perita.  
 IN QVO AGITVR DE VNIVERSA æqueque naturæ, Deq; variorum Therma; virtutibus, ac diffinitionibus, cum Therma, cum Aquæ, cum Altilibris.  
 DE TERRESTRI IGNIS NATVRA NOVA TRACTATIO.  
 De Fontibus, Fluminibus, Lacubus.  
 DE BALNEIS TOTIVS ORBIS. ET DE METHODO MEDENDI PER BALNEAS.  
 Deq; Locutionem, simul aquæ exercitiorum indicium in admodum Therma; Romanorum.  
 QVAE IN SINGVLIS LIBRIS TRACTENTVR. VERSA PAGINA INDICABIT.  
 Etiam de his Therma; singulorum, aut huiusmodi Therma; in quibusdam locis descriptum, & notatum.  
 AD SIXTVM V. PONT. OPT. MAXIMVM. QVINTVM PRVILEGIIS.  
  
 VINCENTI.

M. D. LXXXVIII  
 Venetijs, Apud Felicem Valgrivum.  
**IOANNIS FERNELII AMBIANATIS, De naturali parte medicina Libri septem,**  
 ad 813451  
 HENRICVM FRANCSICI Gallie Regis filium.  
