ORTICOLA DI LOMBARDIA™
Associazione senza fine di lucro

BENEDETTO DA MILANO E COLLABORATORI SU CARTONI DI BARTOLOMEO SUARDI
ARAZZI DEI MESI, DETTI ARAZZI TRIVULZIO

Benedetto da Milano e collaboratori su cartoni di Bartolomeo Suardi, detto il Bramantino
1504 circa - 1509 (cartoni realizzati dal 1501)
Arazzi dei mesi, detti Arazzi Trivulzio
Lana e seta, 12 panni di misure variabili (cm 460-475 x cm 482-519), particolari.
Milano, Castello Sforzesco, Raccolte di Arte Applicata, inv. AR 28-39

Nei dodici Arazzi Trivulzio, che rappresentano i mesi, sono raffigurate diverse piante, fiori e frutti collegati ai lavori di ciascuna stagione. In particolare, nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto sono rappresentati i cereali che si lavoravano in quei mesi, come orzo, grano e miglio, piante note all'uomo da tempi remotissimi. L'orzo (*Hordeum vulgare* L.) era già coltivato in Medio Oriente nel VII millennio a.C. e da qui si è diffuso in tutto il mondo; al miglio (*Panicum miliaceum* L., molto simile al panico, *Panicum italicum* L.) il botanico svizzero De Candolle (1778-1841) attribuiva come patria l'arcipelago indiano, ma si ritiene che entrambe fossero coltivate nell'Europa centrale e orientale già in età preistorica. Con il nome di grano, o frumento, *Triticum spp*., si intendono numerose specie di graminacee che furono tra le prime piante a essere coltivate nell'era neolitica, provenienti dall'area geografica della cosiddetta mezzaluna fertile, il vicino e Medio Oriente, per poi diffondersi in tutti i continenti.
Naturalmente nel mese di Settembre appare la vite, il celeberrimo rampicante a foglia caduca dall'origine non ben definita, che comparve in Europa verso la fine del Terziario, legata alle antiche civiltà etrusca e romana, e da allora coltivata in tutto il mondo, e a Dicembre, il melograno, detto anche mela cartaginese da Plinio (XIII. 19: i melograni crescono vicino a Cartagine e ne hanno preso il nome). *Punica granatum* è il suon nome scientifico: *Punicus* deriva dal greco φοῖνιξ, *fóinix*, porpora scarlatta, proprio come il colore dei fiori di questa specie, perché i fenici, compresi i cartaginesi, commerciavano questo colorante in tutto il Mediterraneo; l'epiteto scientifico, *granatum*, deriva invece dal latino *gránum*, grano, e si riferisce al frutto ricco dei suoi caratteristici grani (cfr *Madonna con Bambino*, Giovanni Antonio Boltraffio, Museo Poldi Pezzoli).
In alcuni mesi, Aprile, Maggio e Ottobre, sono raffigurati fiori e frutti di particolare interesse.

Aprile, i fiori coronari
Il mese di Aprile è il più ricco di piante e fiori: è lo sbocciare della primavera, e le rose riempiono la scena. Ghirlande sulla testa o tra le mani, vasi e bacili ricolmi di rose rosse e bianche celebrano il mese dei fiori; tra questi, le fonti riconoscono rose, anemoni, primule e viole, tutti fiori usati per creare ghirlande. Già Teofrasto nella sua opera *La Storia delle Piante* (Περὶ Φυτῶν Ιστορίας) nei capitoli 6, 7 e 8 del Libro VI descrive i fiori cosiddetti *coronari*, e cioè quelli che nell'antica Grecia erano utilizzati per intrecciare corone e ghirlande. Molti di quei fiori sono stati classificati nel tempo con il nome specifico di *coronarius, -a, -um* che significa appunto: usato per comporre ghirlande. Tra i fiori più noti e utilizzati vi era l'anemone dei fiorai (*Anemone coronaria* L.) – pianta mediterranea dalla fioritura precoce nei campi – ma diverse sono le piante con questo epiteto specifico: dalla crotonella coronaria o licnide coronaria *(Lychnis coronaria,* ora *Silene coronaria* delle Caryophyllaceae, alla sulla comune (*Sulla coronaria o Hedysarum coronarium)* delle Fabaceae, al crisantemo giallo, (*Glebionis coronaria*, e suoi sinonimi come *Chrysanthemum c.*, *Matricaria c.*) delle Asteraceae, fino al fior d'angiolo, (*Philadelphus coronarius*) delle Hydrangeaceae, rappresentato anche del dipinto di Giovanni Antonio Boltraffio al Museo Poldi Pezzoli (cfr *Madonna con Bambino*, Giovanni Antonio Boltraffio, Museo Poldi Pezzoli).

ORTICOLA DI LOMBARDIA PER MUSEO CITY 2019

Maggio, un frutto dall'Oriente

A Maggio maturano le ciliegie: sullo sfondo alcuni uomini si aiutano con scale a salire sugli alberi per cogliere le ciliegie, che riempiono il recipiente al centro della scena, ai piedi della personificazione del mese, ma anche albicocche, i frutti – che botanicamente sono definiti "drupe" – di *Prunus armeniaca* L. (Rosaceae). L'albicocco, albero a chioma espansa e a foglia caduca, porta questo nome specifico perché Linneo riteneva che fosse stato introdotto dall'Armenia. Originario della Cina settentrionale era infatti già conosciuto e diffuso in Europa al tempo della civiltà ellenica. È la specie che ha dato origine ai moderni albicocchi da frutto. Difficilmente sorpassa i 6-8 m d'altezza, ha un tronco robusto e corteccia bruno rossastra; la ramificazione è piuttosto disordinata; i fiori compaiono prima delle foglie, solitari o appaiati, hanno petali bianchi o bianco rosei. Il frutto, una drupa globosa od oblunga, è vellutata, più o meno compressa e divisa in due da un solco ventrale, è giallo aranciato, spesso colorata in rosso nella parte più assolata: la polpa ha un sapore dolce ed è gradevolmente profumata. Il nocciolo, in molte delle varietà coltivate, si stacca dalla polpa e racchiude un seme, dal quale si estrae un olio, chiamato olio di armellino, usato spesso in profumeria e saponeria. Ama i climi temperati e teme le gelate.

Ottobre, le nespole

Ottobre già annuncia i rigori dell'inverno: è il momento di innestare gli alberi da frutto. L'importanza dei prodotti dell'orto e del frutteto è sottolineata dai grandi cesti strapieni che appaiono in primo piano: a sinistra, uno di pere e uno di mele cotogne; a destra rape e carote, e nespole nel cesto che la prima ortolana porta sulla testa. Oltre a pere e mele cotogne, frutti di forma diversa ma prodotti dalla stessa specie, *Cydonia oblonga* Miller (Rosaceae), sono raffigurate le nespole, quelle vere ed europee, che sono i frutti gustosi prodotti da *Mespilus germanica* L. (Rosaceae), albero di modeste dimensioni originario, secondo recenti studi, dell'areale caucasico, ma anche con primi nuclei di diffusione in Iran e in Turchia, fino alla Grecia. La sua diffusione fu favorita moltissimo dai romani e prese a tal punto piede in Germania che al momento di classificarla, Linneo, sospettandone una sua origine in quest'area, le diede il nome specifico di *germanica*. Oggi è diffuso in tutta Europa come pianta spontanea nei boschi di latifoglie o come rinselvatichita negli incolti. La nespola europea è un frutto a raccolta autunnale, di forma più tondeggiante e con una buccia di color verdastro-grigio-marrone chiaro, riconoscibile da una grossa apertura al fondo. Sono frutti inizialmente duri e con sapore acido fino a dicembre, poi una successiva trasformazione enzimatica della polpa aumenta il contenuto di zuccheri e il frutto diventa commestibile: ecco perché non possono essere consumati alla raccolta ma vanno lasciati "ammezzire" in un ambiente asciutto e ventilato, cioè rammollire e virare di colore dal marrone chiaro al marrone scuro. Per questa difficoltà nell'ultimo secolo si è affermata la nespola giapponese, frutto più oblungo con la buccia di un colore più vivo e giallastro, a raccolta primaverile. Si tratta di una specie tutta diversa: *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl. (Rosaceae), noto anche per la sua profumata fioritura che inizia solitamente a novembre e termina in febbraio. È una pianta sempreverde, con foglie grandi tormentose nella pagine inferiore, originaria della Cina orientale, dove è ancora coltivata, così come in Giappone, in zone temperato-calde.

La realizzazione degli arazzi: le piante tintorie

Se numerose sono le piante raffigurate negli Arazzi Trivulzio nella narrazione delle attività agricole corrispondenti alle diverse stagioni, la connessione più importante con il mondo della botanica è la particolarità dei colori con cui furono realizzati, ottenuti grazie alle diverse piante tintorie in uso all'epoca, quando erano disponibili solo i colori naturali, ottenuti dalle piante o dai minerali.

***Reseda luteola* L.**, Reseda biondella, reseda giallastra, erba guada, guaderella, amorino (Resedaceae). Contiene una sostanza, la luteolina, da cui è ricavato il giallo.

***Rubia tinctorum* L.**, robbia dei tintori (Rubiaceace). Il suo nome si deve appunto al fatto che dalle sue radici i tintori ricavano il colore detto "rosso di garanza" o "rosso adrianopoli"; nelle radici infatti è contenuta una sostanza colorante nota sin dall'antichità, l'alizarina, che dà origine a un rosso violetto.

***Isatis tinctoria* L.**, glasto comune, isatis dei tintori, guado (Brassicaceae). È chiamata anche "la pianta del blu" perché dalle sue foglie, raccolte nel primo anno di vita, si ottiene il colore blu.

Bibliografia e sitografia

G. Agosti, J. Stoppa, *I Mesi del Bramantino*, Milano, 2012
L. Impelluso, *La natura e i suoi simboli. Piante, fiori e animali*, Milano, 2003
L. Harrison, *Latino per Giardinieri*, Milano, 2013
www.actaplantarum.org
http://scopolia.unipv.it/gis_item.php?id=319&tiposcheda=S
www.agraria.org
www.cooksonia.it/BOT_PDF/P/Prunus%20Armeniaca%20Precoce%20di%20Imola.pdf

A cura di Filippo Pizzoni, architetto paesaggista e Vice Presidente di Orticola di Lombardia