

MARCELLO ZANE

«LA PIÙ BELLA PESCA  
MAI PRODOTTA AL MONDO».  
UN EPISODIO DI FRUTTICULTURA INDUSTRIALE  
NEL BRESCIANO (1919-1950)

Il territorio di Collebeato, alle porte settentrionali della città di Brescia, registra nel XIX secolo una singolare coincidenza: fra il 1833 e il 1888 i vasti possedimenti terrieri detenuti in loco della nobiltà bresciana e del notabilato cittadino, in alcuni casi amministrati da diversi secoli e con consolidate strategie extra-locali, mutano in buona parte di proprietà<sup>1</sup>. Nulla di strano per l'inquieto mondo della Brescia che conta, alle prese con un'economia che cambia in fretta e con il declinare dell'importanza di patrimoni un tempo significativi, se non fosse per il nome degli acquirenti. Vendite e lasciti compiuti in quel mezzo secolo vedono nella Congrega di Carità Apostolica e nell'Hospitale Maggiore di Brescia i destinatari designati dalle famiglie Maggi, Facchinelli, Arrighi e Sorelli: pii luoghi che avevano nella beneficenza e nella erogazione di servizi assistenziali le ragioni della loro antica storia, ma che contemporaneamente avevano sempre dimostrato oculatezza tutta "aziendale" nella gestione del loro ricco patrimonio, polmone finanziario da amministrare con un occhio di riguardo alla redditività.

Il primo consistente lascito di terre e cascine in Collebeato fu opera di Bortolo Facchinelli, morto il primo settembre 1834, che con testamento rogato l'anno precedente (5 ottobre 1833) stabiliva «a suo erede universale l'Ospedale Maggiore di questa città, di tut-

<sup>1</sup> Per una lettura del paesaggio locale nell'Ottocento cfr. M. SACCHETTI, *Un paesaggio variato e segnato dal lavoro dell'uomo*, nel volume collettivo, *Collebeato, materiali per una storia*, Brescia, 1991, pp. 46-48.

ta la sua sostanza stabile e mobile (...) all'effetto di favorirne totalmente, unicamente e sempre i poveri infermi». All'apertura del suo testamento la sostanza venne valutata in 439.000 lire: essa comprendeva anche gli stabili di Collebeato siti ai Campiani e Campianelli, che unitamente a una lunga serie di disposizioni legatarie verso le parrocchie di S. Nazario e Celso, S. Eufemia, Lumezzane, Gardone Valtrompia, il Seminario Vescovile, la Casa di Dio e la Casa Industria, entrarono a far parte del patrimonio ospedaliero<sup>2</sup>.

Con testamento del 26 dicembre 1855 Annibale Maggi lasciò in eredità alla Veneranda Congrega di Carità Apostolica la cinquecentesca villa "Palazzina" (e annessi beni) di Collebeato, già di proprietà dei Martinengo Pallata e poi dei Martinengo da Barco<sup>3</sup>. Infine, con testamento del 14 aprile 1888 Carlo Simone Sorelli lasciava all'Ospitale Maggiore cittadino «gli stabili di sua spettanza siti in Collebeato e san Vigilio dal valore di circa £ 295.192» con la condizione di destinare i redditi «di detta parte di eredità per le madri indigenti che verranno accolte per sgravarsi di prole legittima»<sup>4</sup>. Così, nel giro di meno di mezzo secolo, possessioni per centinaia di ettari e cascine come quelle comprese nei siti detti Campiani, Campianelli, S. Stefano, Fusinetto e altre, mutarono proprietà. Un mutamento che presupponeva, proprio per le attenzioni che i nuovi proprietari mostravano per le loro aziende agrarie, un radicale cambiamento nel modo di intendere la gestione economica delle stesse, con la ricerca di una redditività che andasse al di là del concetto di sussistenza e integrazione ad altri redditi familiari, praticato dai proprietari originari.

Proprio le vicende delle ex-proprietà del Facchinelli e del Sorelli, le più grandi e soprattutto le più organizzate, possono rappresentare il paradigma di questo mutamento e il momento di preparazione dell'avvio di colture frutticole specializzate. La breve storia di queste

<sup>2</sup> Notizie su Bortolo Facchinelli e sui suoi lasciti in Archivio Spedali Civili di Brescia (d'ora in poi ASC), Quadreria, schede dei benefattori, *ad nomen*.

<sup>3</sup> Per i beni posseduti dalla Congrega di Carità Apostolica a Collebeato cfr. Archivio di Stato di Brescia (d'ora in poi ASB), fondo denominato "Congregazione Carità Apostolica", bb. 378 e 379.

<sup>4</sup> Decreto di autorizzazione all'accettazione del lascito del 9 dicembre 1888, in ASC, b. 481, f. 2.

possessioni di Collebeato, immediatamente unite nella gestione dalla nuova possessione ospedaliera, può essere tranquillamente ricondotta a modello delle strategie più generali di ordine economico, agronomico e finanziario intessute dalla proprietà dell'Ospedale Maggiore di Brescia per avviare cascine, fattori, terreni e colture verso la sinergia necessaria alla trasformazione – non solamente topografica – in “Azienda Agricola Sorelli di Collebeato”. Un tragitto che vede nel frutto della pesca, nell'impianto di razionali frutteti, il simbolo e la sostanza di una ricerca verso una moderna agricoltura, di un nuovo modo di intendere la campagna e il lavoro che ha aperto le porte ad altre radicali trasformazioni socio-economiche locali.

Non che la pesca fosse sconosciuta in questi lidi negli anni precedenti: negli anni Ottanta dell'Ottocento si ricordava questo frutto come fonte di un commercio minimo, ma significativo almeno per qualità; così infatti scriveva lo studioso Benedini, in quelle stagioni di fine secolo: «per circa quaranta giorni e nella quantità di circa settanta quintali al giorno ha luogo l'esportazione per Piacenza, Milano, Mantova, Cremona delle pesche eccellenti di Gussago, Cellatica, Collebeato»<sup>5</sup>. Ma si trattava di quantità raccolte soprattutto nei frutteti di pertinenza delle ville e delle cascine, prodotto secondario fra vendemmie e mietiture: lontani, ancora, i tempi di una frutticoltura “industriale”, che contraddistinguerà invece queste terre all'alba del nuovo secolo.

### *Alla ricerca del frutto*

Alla morte del proprietario Carlo Sorelli, avvenuta nel 1888, il testamento, steso dallo stesso il 14 aprile di quell'anno, riserva agli

<sup>5</sup> B. BENEDINI, *Usi e costumi dei contadini bresciani nell'Ottocento*, Brescia, 1882 (rist. 1976), p. 124. Per quanto concerne la frutta, una inchiesta agraria voluta dal Regno austriaco nel 1839, riportava per i territori di Collebeato e dintorni la specificazione della divisione in due classi della frutta: «nella prima sono ciliege, prugne, pesche, fichi ecc. Nella seconda pere e poma. Quei della prima vendonsi freschi e il principale guadagno sta a vantaggio de' rivendijouli nella piazza di Brescia. Le pera e le poma, che raccolgonsi massimamente ne' così detti broli se sono di qualità, vendonsi sulle piante a rivenditori che li pagano appena un terzo di quel che li vendono in città. Sicché rilevante pe' proprietarj de' fondi non può dirsi il prodotto delle frutta» (*Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi. 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoering*, a cura di L. Faccini, Milano, 1986).

eredi la sorpresa di una serie di legati a favore di numerosi istituti di beneficenza (in particolare l'Istituto Derelitti, gli Asili di Carità per l'Infanzia, il Pio Istituto Pavoni, la Pia Opera del Balianico, l'Ospizio Marino di Brescia, il Pio Istituto Rachitici) e soprattutto dell'Ospedale Maggiore cittadino<sup>6</sup>. Una eredità che sfiora – come detto – le 300.000 lire del tempo e che, soprattutto, trattandosi di cascine e possessioni per 117,73 ettari, ben si integra nei diversi altri possedimenti dell'Ospedale, che aggiungono quindi Santo Stefano, Fusinetto e case coloniche nelle altre decine di aziende e cascine possedute in ogni angolo della provincia<sup>7</sup>. Ma anche un lascito da onorare, che richiede investimenti per realizzare quanto voluto dal testatore, volontà che peraltro l'Ospedale tramuterà in realtà con la creazione di una “Sala Sorelli per partorienti”, con versamento di rate assistenziali alle puerpere meno abbienti residenti nei comuni di Brescia e di Collebeato.

I propositi del nuovo proprietario sono subito chiari: riunire vecchie e nuove proprietà, boschi e prati, vitigni e terreni per intraprendere un nuovo corso, quello necessario per condurre alla creazione – in tempi possibilmente brevi – di una moderna “Azienda Agricola Sorelli”. Una strada non agevole, che si scontra con le abitudini locali, con tecniche agronomiche ancora arretrate, con la necessità di procedere a sostanziosi investimenti per riattare caseggiati, fattoria, vigneti e nello stesso tempo con l'urgenza di poter fruire di una rendita costante – da subito – per dare corso alle volontà testamentarie.

Dal punto di vista della commercializzazione dei prodotti, la prima ricchezza da sfruttare con una nuova visione aziendale e un occhio ai capricci dei moderni mercati è, oltre alla produzione di vino, il rilancio del settore “giardino”. Non a caso una delle prime relazioni stese dalla Commissione Amministratrice degli Spedali Civili riguarda proprio lo studio di tali possibilità. In data 25 aprile 1890 veniva predisposto un dettagliato elenco degli attrezzi, fiori e

<sup>6</sup> ASC, b. 481, f. 2.

<sup>7</sup> Per un primissimo elenco di questi possedimenti cfr. l'inventario della Sezione Separata dell'Archivio Spedali Civili di Brescia presso la sede dell'archivio stesso. Vedi anche M. ZANE, *La sezione separata dell'archivio Spedali Civili di Brescia (1891-1945)*, in «Storia in Lombardia», n. 2, 1992, pp. 167-171.

piante in vivaio presenti nel “giardino Sorelli”, per convenire un immediato rilancio dell’attività florovivaistica, anche se l’estensore non può non lamentarsi delle occasioni perse soprattutto nella coltura e commercializzazione di quello che sino ad allora era il prodotto principe del giardino: il fiore della camelia. «Stante la mancanza di un Catalogo», ricordava infatti la commissione, «ed essendo trascorso per quasi tutte le specie il periodo della fioritura, non fu possibile erigerne un inventario ordinato per nome e valore e si dovette quindi limitarsi a dividerle in categorie e stimarle tenendo conto della diversa età e robustezza delle medesime»<sup>8</sup>. Una strada forse obbligata, sulla scia di quanto Giuseppe Zanardelli aveva affermato dalle colonne del «Crepuscolo» nel 1857 rispetto alle camelie di Collebeato, quando intravedeva nella varietà detta “Vergine di Collebeato” un prodotto florovivaistico di prim’ordine, pur se ben presto dimenticato e sostituito da altri<sup>9</sup>.

Le cifre del primo quadriennio di nuova conduzione della proprietà ex Sorelli (1890-1893) mostrano tutto l’impegno finanziario e di oculata gestione contabile del patrimonio e dei suoi legati, unica base certa su cui innestare successivamente anche scelte di carattere agronomico e di produttività aziendale unificata. Nel periodo citato l’Ospedale spende oltre 10.500 lire per migliorie straordinarie ai fondi, ben 21.200 lire per nuove costruzioni a Santo Stefano e alla casa detta Quaranta, altre 16.000 lire circa per la ricostruzione quasi totale della fattoria e di alcune case coloniche<sup>10</sup>. Quasi 48.000 lire di investimenti straordinari in un quadriennio, quando la rendita complessiva dei poderi coltivati nello stesso periodo fu di circa 87.000 lire.

Dopo i primi anni di sostanziosi investimenti in entrambe le possessioni, con il nuovo secolo, giungono anche importanti novità. Innanzi tutto sono maturi i tempi per fondere definitivamente le cascine e i terreni dei distinti legati testamentari in un’unica grande azienda, la citata “Azienda Agricola di Collebeato”. Essa, alla data della fusione, si estende così per complessivi 153,79 ettari (pari a

<sup>8</sup> ASC, b. 368, f. 2.

<sup>9</sup> *Collebeato, materiali per una storia*, cit., p. 66.

<sup>10</sup> Bilanci aziende economiche 1895, ASC, b. 368, f. 2.

472,46 più bresciani), di cui 126 circa nel comune di Collebeato, 3,5 in Cellatica e 24 circa in San Vigilio. Si tratta in gran parte di boschi cedui, ormai radi e in zona collinosa (per 162 più), ben 190 più di pascoli incolti a cui si contrapponevano solamente un'ottantina di più in vigneti e 40 più circa di terreni coltivabili in rotazione ordinaria delle colture<sup>11</sup>.

Ristrutturati gli stabili, sistemati i vigneti e le cantine, si torna a pensare al rilancio commerciale della nuova grande azienda. Si punta naturalmente sulla qualità dei vini: nel 1904 il prodotto di Collebeato ottiene una menzione onorevole alla Esposizione di Brescia tenutasi sul colle Cidneo, nel Castello bardato a festa, dopo che già la Cattedra Ambulante di Agricoltura aveva segnalato i vini prodotti dalle locali cantine Seccamani. Ma da qualche mese ha fatto la sua comparsa anche nei terreni del paese il temuto flagello: il 4 luglio del 1903 infatti il direttore del Consorzio Antifilosserico Bresciano, prof. Augusto Moretti, segnala la presenza nei vitigni di Collebeato della fillossera, scoperta che il primo agosto dello stesso anno un decreto ministeriale si affretta a ufficializzare con la nomina di Collebeato a "Comune infetto da fillossera"<sup>12</sup>. Lo stesso Consorzio Antifilosserico Bresciano promuove nella stagione invernale 1903-1904 una nutrita serie di visite *in loco*, istituendo un breve corso di istruzioni teorico-pratiche sull'innesto della vite, frequentato da 38 viticoltori locali: a essi vengono consegnate ben 9.000 talle di viti americane resistenti alla fillossera e innestabili. Le successive relazioni annuali del Consorzio rammentano l'imponente lavoro di ispezione compiuto su oltre 600.000 viti e su una superficie di circa 200 ettari del comune.

A cavallo degli anni Dieci del Novecento la situazione vitivinicola sembra tornare sotto controllo, dopo le distruzioni provocate dalla fillossera, che aveva praticamente annientato anche i rinomati impianti dei vicini comuni di Gussago e Cellatica. La vite resta dominante, in una agricoltura che doveva tener conto della tipologia dei terreni, analizzati nel dettaglio da una relazione della Cattedra Am-

<sup>11</sup> Cfr. A. CAPPONI, *Collebeato. Cenni sull'azienda agricola dello Spedale Maggiore di Brescia*, Lovere, 1937, p. 3.

<sup>12</sup> Consorzio Antifilosserico Bresciano, *Relazione sui lavori compiuti dal Consorzio nell'anno 1904*, Brescia, 1905, tabella a p. 47.

bulante di Agricoltura<sup>13</sup> che cerca in tutti i modi di favorire la qualità delle vendemmie. Ma si fanno frattanto i conti con la necessità di aumentare le superfici dei terreni coltivabili, di consolidare i boschi e fermare le prime avvisaglie di dissesti idrogeologici. Sui circa 530 ettari su cui si distende il territorio comunale, nel 1909 risultano coltivati a vite circa 236 ettari (di cui ben 192 definiti “specializzati”), 43 ettari a seminativo con viti e 1,3 ettari a prato con viti. Impensabile, dunque, estendere le coltivazioni esistenti alla coltura, per esempio, dei cereali, poiché estremamente ridotta è la possibilità di utilizzare animali da tiro e da concimazione: a Collebeato nel 1906 venivano censiti solamente 38 cavalli, 6 asini e 6 muli, con 95 bovini, poche decine di pecore e 85 maiali per uso familiare, numeri ben inferiori ai vicini e più attrezzati comuni di Gussago o Cellatica<sup>14</sup>. E così il vasto incolto delle colline è il primo a essere gradatamente interessato da nuovi investimenti. Nel maggio del 1915 la proprietà ospedaliera decide di procedere al rimboschimento dei terreni denominati “Monte Tiraculo” (circa 3 ettari lambiti dalla strada carrozzabile per S. Stefano) e del Monte Peso, per altri 27 ettari circa, coperti solamente in parte di castagni e roveri,

ripromettendosi di rivestire a bosco di pino nero i terreni di cui trattasi: tale scelta si presenta in massima giustificata nelle porzioni dei fondi in esame esposti a solatio e costituiti da terreni piuttosto ricchi di calce e dove ha la prevalenza il rovere, la cui coltura d'altra parte non è consigliabile sia per la sua grande lentezza di accrescimento e sia per i danni provenienti dall'invasione del *bidium quercinum* (...) giudichiamo infine conveniente la coltura della robinia nelle parti della collina di Santo Stefano in cui si sono manifestati fenomeni di degradazione. Il rigoglio delle siepi e di qualche pianta di detta specie esistenti nel sito ci lasciano tranquilli sull'esito della scelta<sup>15</sup>.

Scelte, queste, in linea con il sapere forestale di quegli anni, che l'Amministrazione degli Spedali Civili persegue diligentemente,

<sup>13</sup> Cattedra Ambulante di Agricoltura di Brescia, *Il territorio comunale di Collebeato sotto il punto di vista geologico-vitivinicolo*, Brescia, 1910.

<sup>14</sup> Servizio Veterinario in provincia di Brescia, *Dati statistici 1906 delle condotte comunali e consorziali e del bestiame agricolo in provincia*, Brescia, 1906, pp. 2-3.

<sup>15</sup> ASC, b. 344, f. 2.

ammettendo candidamente che tali scelte vengono effettuate anche per concorrere ai benefici previsti dalla legge sul demanio forestale<sup>16</sup>. Un lavoro bloccato sul nascere dallo scoppio della guerra, ma che viene continuato con vigore già prima del 1920 e proseguito per alcuni anni: larghe zone sono coperte da esemplari di pino nero d'Austria (pino laricio austriaco), che, secondo la proprietà, avrebbe preparato il terreno "a più redditizie culture"<sup>17</sup>. E si dà il via a un vero e proprio piano di bonifica dell'incolto: alle pietraie e sterpaglie si sostituisce gradatamente il terreno pronto a ricevere nuove colture, tanto che negli anni Trenta del Novecento almeno nuovi 70 più di terreni divengono coltivabili, in aggiunta agli esistenti.

### *Tradizione e modernità*

Accanto ai vigneti fanno allora la loro comparsa i primi razionali impianti a frutteto, seguendo una intuizione che, per la verità, deriva da quanto, accanto alle proprietà ospedaliere, stava compiendo un illuminato possidente bresciano: il cav. Filippo Rovetta. Questi, già nel 1919, aveva dato il via all'importazione di una varietà canadese di pesco, impiantando un piccolo pescheto modello, subito esteso ad altri appezzamenti e imitato, a partire dai primissimi anni Venti del Novecento anche dagli Spedali Civili<sup>18</sup>.

Una scelta che molti ritengono azzardata, ma che si innesta sia sui precedenti tentativi compiuti a fine Ottocento, sia sulla intuizione che la trasformazione razionale della coltivazione promiscua

<sup>16</sup> *Ibidem*.

<sup>17</sup> Cfr. A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 3.

<sup>18</sup> Cfr. *Enciclopedia Bresciana, Collebeato*, Brescia, 1977, II, p. 274 e A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 3, in cui si ricorda l'introduzione di «esemplari frutteti seguendo la provvida iniziativa del cav. Filippo Rovetta». La testimonianza orale pubblicata in *Collebeato, materiali per una storia*, cit., p. 26 ricorda come «Filippo Rovetta è stato un pioniere, ha cambiato l'aspetto delle campagne di Collebeato, dalla Piana agli argini del Mella. Importate le varietà di pesche americane, disposto l'impianto con razionalità, ottenendo il prolungarsi del ciclo produttivo in un arco di circa sei mesi, di qualità pregiate, ha dimostrato che si poteva cambiare, migliorando anche nei campi. (...) Sul suo esempio anche nelle altre aziende si diffusero nuovi metodi di coltivazione ed il nome di Collebeato venne conosciuto un pò dappertutto, ovunque arrivassero le nostre magnifiche pesche».





1. Il Prefetto, il Questore di Brescia e il Podestà di Collebeato visitano i pescheti nel 1937: al centro il proprietario cav. Filippo Rovetta attorniato dai braccianti dell'azienda

dei peschi in veri e propri frutteti specializzati poteva davvero dare i suoi migliori frutti all'economia locale. A coltivare pesche a Collebeato in quegli anni erano, infatti, già alcuni piccoli agricoltori, mezzadri soprattutto, che utilizzando i peschi come sostegni vivi dei filari, potevano garantirsi un introito minimo ma con relativa, scarsa fatica; una coltura complementare seppur importante nel delicato equilibrio che permetteva di sbarcare il lunario a centinaia di famiglie contadine. Il nome di Collebeato è, in quegli anni, già entrato a far parte dell'immaginario collettivo popolare bresciano come sinonimo di pesca. Le importazioni di piante da parte del Rovetta si aggiungevano alle "pesche nostrane" del paese, coltivate a "pieno vento", dalle forme prorompenti e sane, anche se da consumare solo in giornata e in loco per la delicatezza del frutto (e l'inadeguatezza di ogni infrastruttura logistico-commerciale). Una situazione da cui derivava la scarsa importanza economica del raccolto, aggravata dalla malattia della "bolla" "exoascus deformans" che nel 1908 ridusse praticamente a zero la frutticoltura locale, ma sufficiente a far immedesimare al Rovetta e all'agente dell'Ospedale le parti di coraggiosi continuatori di una orgogliosa tradizione.

Così non stupisce che nel 1915 il fattore delle proprietà ospedaliere potesse scrivere alla presidenza per lamentare il danno subito dal passaggio di un battaglione di soldati, che si accampano sui prati rovinandone “la cottica”, ma soprattutto da dove «asportarono pesche dalle piante, danneggiando anche le piante stesse, il tutto per un danno di Lire 75». Danni ripetuti, soprattutto, causati dai contingenti militari stanziati alla caserma della Stocchetta,

alla produzione di pesche, che si potranno anche rendere di maggiore entità – poiché – ogni singolo soldato reca per se stesso un piccolo danno, ma per il grande numero e per il passaggio continuo questi piccoli danni vengono a formarne uno complessivo che può essere non lieve<sup>19</sup>.

Un guadagno davvero minimo, ma estremamente importante in tempi difficili, anche a giudicare dalle lagnanze che gli stessi coltivatori collebeatesi e il responsabile dell’Ufficio Tecnico degli Spedali Civili, Angelo Calegari, rivolgevano – in uno stentato italiano – al Prefetto di Brescia nell’agosto del 1919:

Noi siamo dei poveri contadini con poca istruzione è vero, ma confidiamo che ella avrà lo stesso la bontà di ascoltarci e aiutarci facendo giustizia alle nostre necessità. Il calmier delle pesche che va sempre abasandosi è la nostra rovina. Prendiamo il presso più alto che è di L. 1.40 metà del ricavo va al padrone, restano C. 70. Ma tanto noi che il padrone abbiamo circa mezza lira di spese da sopportare perché occorre una coltura speciale contro le malatie, restano adunque venti centesimi di guadagno netto. Il rivenditore, che non a lavorato ne faticato ne speso come adesso tocca a noi, ha invece un margine di C. 40 netti. Pensiamo poi quello che succede con quelli di C. 60. Si vede proprio che le fatiche dei poveri contadini, che sudano da mane a sera, sono tenute in poco conto dalla comisione che stabilisce il calmier. Noi non pretendiamo certo i pressi dello scorso anno ma perché a Milano e in altre città, le pesche son vendute a tre franchi? Per questo ci siamo rivolti a Lei Sig. Prefetto che rappresenta la più alta autorità. Fiduciosi che vorrà fare qualche cosa anche per noi poveri

<sup>19</sup> ASC, b. 365, f. 2, lettera del fattore Francesco Rigosa del 28 luglio 1915 e lettera degli Spedali Civili al III Corpo d’Armata del 16 agosto 1915.

contadini che più di ogni altra classe abbiamo portato il peso e i disagi della guerra. Nella speranza che la S.V. Ill.ma vorrà prendere in considerazione la presente, anticipando sentiti ringraziamenti. Collebeato 18 agosto 1919<sup>20</sup>.

Fra il 1920 e gli anni immediatamente successivi il pesco trova così nuovi spazi e attenzioni anche fra gli altri proprietari terrieri di Collebeato, in modalità ben diverse dalla semplice raccolta dagli alberi sparsi nei vigneti. Contadini e fattori che hanno in diretta coltivazione scampoli di terreni, abbandonano la coltivazione dei grani o delle viti per “buttarsi” sul nuovo prodotto. Singolare è per esempio la volontà del fattore dell’azienda Sorelli, Francesco Rigosa, che sui 3,5 più del fondo detto Corbellino, goduto personalmente in economia staccata dagli altri possedimenti, confinante con il primo grande pescheto dell’azienda Sorelli, decide nel 1924 di procedere all’impianto intensivo «a filari di peschi americani, da irrigare col vaso Cobiada in turno settimanale», spendendo la bellezza di circa 4.000 lire per questo «razionale nuovo impianto», irrigato con le acque della roggia portante quell’antico nome di “Cobiada”<sup>21</sup>.

Una strada verso nuove produzioni, tentata successivamente – come vedremo – anche da altri, tanto che, per esempio, nella Collebeato annotata sugli almanacchi bresciani del tempo per “vini ricercatissimi e specialità di pesche”, risultano nella seconda metà degli anni Venti i nuovi produttori e commercianti “di pesche per esportazione”: accanto all’Ospedale Civile e al cav. Filippo Rovetta, si segnalano le proprietà “Ferrari prof. Paola e Quaglieni Sorelle”, queste ultime già venditrici (immaginiamo pentite) a Carlo Sorelli di alcuni terreni incolti, ora divenuti fiorenti pescheti dell’Ospedale<sup>22</sup>.

L’azienda dell’Ospedale registra i primi dati statistici circa le coltivazioni introdotte e razionalizzate: nel 1924 nei poderi ex Sorelli si raccolgono 145,5 quintali di pesche e si producono 1.854 hl di vino; ai Campiani 6 quintali di pesche e hl 460 di vino; ai Cam-

<sup>20</sup> Archivio Comunale di Collebeato (d’ora in poi ACC), busta denominata Agricoltura, Industria e Commercio 1919-1930, *passim*.

<sup>21</sup> Le citazioni sono tratte dagli allegati al verbale di deliberazione degli Spedali Civili del 15 novembre 1929, in ASC, b. 364, f. 1.

<sup>22</sup> *Annuario Guida della città e provincia di Brescia*, Brescia, 1929, p. 517.

pianelli 16 quintali di pesche e 995 hl di vino; a Santo Stefano 12 quintali di pesche e 865 hl di vino. Il vino resta il prodotto principale, mentre qui si raccolgono già il 3% circa delle pesche dell'intera provincia bresciana: un divario fra quantità di pesche e di vino prodotti che si ridurrà in brevissimo tempo, mentre la percentuale di pesche prodotte crescerà ancora più rapidamente<sup>23</sup>. Una decisione agronomica, quella della coltivazione della frutta e delle pesche in particolare, incoraggiata anche dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Brescia, diretta dal noto agronomo Antonio Bianchi, che, nella relazione del 1920, ricordava come fra le piante industriali «capaci di dare un altissimo prodotto lordo» potessero rientrare anche gli alberi da frutta. Un consiglio per la verità riportato dal professor Vittorio Peglion, Ordinario di Biologia agraria all'Università di Bologna, che ricordava agli agricoltori della collina dell'hinterland «i cospicui benefici economici che derivano ad altre regioni italiane simili alla nostra dalla coltivazione delle piante da frutto»<sup>24</sup> e che verrà poi portato a Collebeato dalle lezioni impartite dal funzionario dr. Dante Gilbertini.

Frattanto il primo, timido tentativo dell'azienda ospedaliera di Collebeato, ormai soggetto leader per il resto delle proprietà locali, trova immediatamente un importante riconoscimento nel 1927, quando una lettera del Ministro dell'Economia Nazionale segnala alla presidenza degli Spedali Civili che

la Commissione tecnica giudicatrice del concorso nazionale a premi per l'impianto di frutteti di tipo industriale, bandito con Decreto ministeriale del 15 giugno 1922 mi ha proposto – e molto di buon grado ho aderito – l'assegnazione di una medaglia vermeille a favore di codesto Ospedale, quale speciale ricompensa per la partecipazione alla gara con un frutteto classificato fuori concorso, ma riconosciuto meritevole di premiazione<sup>25</sup>.

<sup>23</sup> ACC, busta denominata Agricoltura Industria e Commercio 1915-1930. I circa 180 quintali di pesche prodotte sono rapportati ai 6.000 quintali circa citati per quello stesso anno nel volume *L'Economia Bresciana. L'agricoltura*, a cura di A. Gnaga, Brescia, 1927, I, parte II, p. 210.

<sup>24</sup> Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Brescia, *Notizie su alcune delle principali attività della cattedra Ambulante d'Agricoltura dal 1915 al 1920*, Brescia, 1921, p. 48.

<sup>25</sup> Lettera del 15 marzo 1927 in ASC, b. 369, f. 2.

Un primo successo confermato quello stesso anno 1927 dalla vittoria della Medaglia d'Argento conseguito dalle pesche di Collebeato alla Seconda Esposizione Nazionale di Frutticoltura tenutasi a Massalombarda, la capitale italiana della frutta. La ragione dell'impianto di frutteti come scelta meditata e vincolata a una visione strettamente aziendale, è dettata da precise scelte economiche, che la stessa proprietà elenca con compiacimento all'opinione pubblica:

Il frutteto è in continuo sviluppo e in perfetta condizione di produttività. Il suo indirizzo è essenzialmente economico, speculativo come in tutte le industrie libere. Massima utilizzazione dei fattori di produzione limitati al fine economico dell'impresa: ottenere il massimo con la minima spesa. Le norme fondamentali seguite nella scelta delle piante sono state e sono:

1- abbondanza e costanza di produzione. 2- vigoria e relativa resistenza alle malattie ed alle intemperie. 3- finezza di sapore e ricchezza di zucchero nel succo. 4- coltivazione la meno costosa. 5- costante richiesta da parte dei mercati interni ed internazionali.

Infanzia breve, giovinezza rapida e maturità prolungata: questa è l'ultima e la più importante delle norme seguite per la scelta<sup>26</sup>.

L'introduzione dei pescheti intensivi – nella zona compresa fra Collebeato e Gussago – permette così alle statistiche bresciane di registrare significativi aumenti complessivi circa la produzione del profumato e succoso frutto: se nella seconda metà dell'Ottocento le pesche raccolte in provincia superavano appena i 2.500 quintali, il catasto del 1909 fissava la produzione a 3.900 quintali complessivi, divenuti (secondo l'inchiesta condotta dalla Camera di Commercio) circa 6.120 nell'anno 1924<sup>27</sup>. Una stima per difetto, ricordavano le stesse statistiche della metà degli anni Venti, poiché «il rapido diffondersi di questa coltura, che in qualche luogo (Collebeato) ha colmato le falle prodotte dalla fillossera della vite, ci fa ritenere che la produzione del pesco sia al presente notevolmente accresciuta.

<sup>26</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., pp. 5-7.

<sup>27</sup> Dati tratti da B. BENEDINI, *Usi e costumi dei contadini bresciani nell'Ottocento*, cit., p. 124; *L'Economia Bresciana. Agricoltura*, cit., p. 210; Camera di Commercio di Brescia, *Svolgimento delle attività produttive nella provincia di Brescia, relazione statistica 1927-1928*, Brescia, 1929, p. 134.

Comporta altresì questa ipotesi la difficoltà di individuare molti pescheti di recente impianto». Una previsione facilmente azzeccata, poiché i quintali di pesche prodotti in provincia divengono ben 19.968 nell'anno 1927 e 22.185 quintali l'anno successivo, sotto la spinta dei quantitativi provenienti dalle piantagioni di Collebeato<sup>28</sup>.

Il contributo di quest'ultimo alle produzioni crescenti è evidente: possediamo solamente i dati quantitativi comunali relativi agli anni 1927-1929, ma le cifre sono chiare. Nel 1927 i quintali di pesche prodotte complessivamente in paese sono 4.400, ottenuti da 110 piè di frutteti con una resa pari a 40 q.li per piè; nell'anno 1928 i quintali prodotti sono 4.830 (su 116 piè coltivati), mentre nel 1929 si registra una lieve contrazione, con 4.370 quintali prodotti su 115 piè a frutteto e una resa scesa a 38 q.li per piè, indice di una annata non ottimale<sup>29</sup>. Di certo produzione e relativi redditi elevati dovettero incoraggiare la proprietà a proseguire nell'intento, estendendo notevolmente le superfici coltivate, cercando di privilegiare le varietà americane dalle forme più commerciabili. Una scelta, iniziata un decennio prima da Filippo Rovetta, che non trova però tutti d'accordo: nel 1927 la Camera di Commercio ricordando per esempio "le saporosissime pesche di Collebeato", non esita ad affermare come

in quest'ultimo paese la coltura del pesco si è fatta intensiva con importazione di varietà americane dai frutti formosi e seducenti, ma non così saporiti e profumati come gli indigeni. Inversioni di valori provocati dalla moda e dal lusso, come avvenne del pane che si pretendeva più bianco che fosse possibile, con discapito della digeribilità e del sapore<sup>30</sup>.

La ricerca del consenso dei mercati quindi, come molla delle scelte compiute. Basta leggere la corrispondenza fra la Sezione Rurale dell'Ufficio Tecnico degli Spedali Civili e la Presidenza dell'En-

<sup>28</sup> *L'Economia Bresciana. L'agricoltura*, cit., p. 210.

<sup>29</sup> ACC, busta denominata Agricoltura, Industria e Commercio 1918-1930. Gli altri dati statistici rimandano per il 1927 una produzione di 16.000 quintali di uva e 400 quintali di foglia di gelso; nel 1928 l'uva prodotta rimane invariata, mentre nel 1929 i quintali di uva salgono a 18.000, mentre sparisce del tutto la foglia di gelso raccolta.

<sup>30</sup> *L'Economia Bresciana. L'agricoltura*, cit., p. 85.

te per comprendere tali percorsi e relativi entusiasmi, frenati solamente da contingenze di stampo ideologico. Nel novembre del 1930, per esempio, si ricorda al Commissario Prefettizio che regge le sorti degli Spedali come

sullo stabile di Collebeato, in considerazione del buon risultato riscontrato nella coltivazione di piante da frutto, sembrerebbe opportuno estendere tale coltivazione anche agli appezzamenti Terzo-Cassola-Portico e Landrona che si trovano all'esterno sud-ovest dello stabile. Detti appezzamenti dell'estensione di più 14 circa si prestano in special modo alla coltivazione dei peschi<sup>31</sup>.

Una richiesta accettata di buon grado, anche se ciò comporta ancora nuovi investimenti rispetto ai tanti già effettuati. Ma da quel 1930 e per buona parte dell'intero decennio successivo, l'impianto di frutteti, anche nella zona dei Campiani, assurge a misura dell'intensità con cui l'agricoltura diviene questione di scelte agronomiche, di una vera e propria industrializzazione della produzione, che farà raggiungere alla plaga i 12-13 mila quintali di pesche prodotti annualmente durante gli anni Trenta. Non spaventano più nemmeno i calmierati prezzi o la scarsa domanda del mercato cittadino. In una lettera della Federazione dei Sindacati Fascisti degli Agricoltori di Brescia del giugno 1931, si ricorda che la vendita delle pesche prodotte a Collebeato viene effettuata sì «tenendo presenti innanzi tutto le condizioni del mercato della piazza di Brescia», ma se «questa non dovesse quotare con prezzi sufficientemente remuneratori od in assenza di acquirenti», era ormai in uso procedere:

all'invio su altro mercato, sia interno che estero a seconda delle richieste e delle convenzioni dei prezzi (...) avendo sin dallo scorso anno eseguiti invii sulle principali piazze nazionali quali: Milano, Roma, Trieste, Varese, ecc. dove il prodotto è stato molto apprezzato sia per la qualità che per la bellezza del frutto. Nel corrente anno, dato il quantitativo molto rilevante di cui si verrà a disporre, (...) si potranno eseguire le spedizioni anche su piazze estere e segnatamente su quelle

<sup>31</sup> Lettera dell'ufficio tecnico, sezione rurale, del 22 novembre 1930, in ASC, b. 369, f. 2.





2. *Anni Trenta: alcuni agronomi visitano i pescheti, attornati da tre conduttori di fondi*

di Monaco, Parigi, Londra ed in specie su quest'ultima che richiede frutta di grande bellezza<sup>32</sup>.

I pescheti divengono luogo di visite per scuole e corsi di specializzazione, come testimoniano le corrispondenze dalla Scuola di Frutticoltura di Lecco, dai Corsi di Giardinaggio di Como, ecc., che nei primi anni Trenta compiono stage e viaggi di istruzione per allievi e insegnanti «ai pescheti di Colle Beato, i quali rappresentano uno dei migliori impianti frutticoli che oggi esistono»<sup>33</sup>.

### *Impianti e mercati*

Il carteggio per l'impianto del nuovo pescheto sui 14 pìò dei quattro poderi citati, e la documentazione relativa ad altri impianti ef-

<sup>32</sup> Lettera del segretario della Federazione dei Sindacati fascisti dell'agricoltura di Brescia, 3 giugno 1931, in ASC, b. 367, f. 5.

<sup>33</sup> Lettere del 1931 e 1932 in ASC, b. 367, f. 4.



fettuati nel quinquennio successivo, permettono di ricostruire la modalità delle decisioni assunte, la tipologia delle varietà prescelte, i flussi finanziari utilizzati, che si accompagnano ad altri importanti investimenti per le case coloniche e le cantine.

Innanzitutto, per i nuovi frutteti colpisce la ponderatezza dei costi e la loro precisa suddivisione fra lavori di preparazione, acquisto delle piantine da utilizzare, concimazioni e messa a dimora. Per sistemare “a scasso” 15.000 mq di terreni dei quattro poderi, acquistare e sistemare con 1.000 quintali di letame le 2.850 piantine, si spendono, nel 1930 circa, 21.000 lire. Le piante sono sistemate a filari: dodici file da quarantadue peschi, distanziate 9 m l’una dall’altra nel podere Terzo; ventiquattro file da trentuno peschi, distanziate di 5 m nel campo Cassola; ventisei file da quindici peschi, distanziate di 5 m nel campo Portico; dieci file da quindici peschi distanziate di 5 m. Inoltre anche il vecchio frutteto sito a lato del podere Landrona viene risistemato, piantando trecentocinquanta nuove piantine di pesco e sostituendone altre settecento esistenti. Lasciando le cifre e ragionando in percentuali, le diverse fasi dell’impianto di un razionale frutteto negli anni Trenta determinano nella somma iniziale un impiego per il 39% circa destinato alla preparazione dei terreni, il 40% per l’acquisto delle piantine da mettere a dimora, il 7% per acquisto di letame e il rimanente 14% circa per la manodopera nella fase di piantagione.

Ma quali varietà di pesche e di frutta vengono piantate quell’anno e da chi vengono acquistate? Gli acquisti delle piantine vengono inizialmente compiuti presso il vivaista Carlo Baracchia di Imbersago (provincia di Como) e presso il vivaio San Marco dell’Oleificio Sociale del Garda di Toscolano; le varietà dei peschi, scelte per la diversità dei periodi di maturazione, compresi fra la fine di giugno e la fine di agosto comprende, fra i sedici in catalogo complessivamente, i tipi “Belle di Roma”, “Lissaro I”, “Lissaro II”, “Rossone della costa”, “Bonfiglioli”, “Principe di Piemonte”. Una prevalenza di varietà italiane, preferite a quelle americane inizialmente introdotte dalla proprietà Rovetta e dallo stesso Ospedale Civile, che sembra per la verità dover seguire anche direttive di carattere pre-autarchico. Accanto alle pesche, vengono messe a dimora pure alcune centinaia di piante di peri, delle varietà “William”, “Butirra Hardy”, “Butirra

Clairgeau”, “Butirra d’Hardempont”, “Decana d’inverno”, “Passa Crassana”<sup>34</sup>.

Basta qualche anno perché la qualità delle pesche e della frutta prodotta a Collebeato varchi i confini locali, spingendo fra l’altro alla realizzazione di nuovi impianti. Nel 1934 persino agenti commerciali londinesi si fanno avanti, e in una traduzione approssimativa viene richiesto di «discutere il lavoro con la frutta fresca durante la stagione che comincerà ed offrire i servizi per la vendita in commissione sulla piazza di Londra, nel mercato di Covent Garden, il mercato probabilmente il più importante del mondo»<sup>35</sup>. Ulteriore segnale del nuovo interesse verso l’Azienda Collebeato, la sua aumentata e aumentabile redditività, è rappresentato dai nuovi investimenti eseguiti nel primo quinquennio degli anni Trenta sui casaggiati, a distanza come visto di un quarantennio da quelli già massicciamente compiuti dalla proprietà. Il passo che segue, se depurato dalla retorica e dalla ideologia del tempo, è illuminante di questo impegno:

Il progressivo continuo aumento della produzione è andato di pari passo con lo sviluppo dei fabbricati. Sono state eseguite molte riforme e qualche piccola nuova costruzione. Il maggior fervore di opere nei campi coincide col maggiore fervore di opere ai fabbricati. Dal 1930 al 1936 sono state spese circa 80.000 lire per soli fabbricati di carattere aziendale. Le cantine sono state migliorate e dotate di serbatoi in cemento per circa 1.05 Hl. Miglioramenti sono stati apportati un po’ dappertutto. Molto si è speso nella manutenzione straordinaria in genere per riparare all’insulto del tempo e dei tempi. È stata arricchita la dotazione di strumenti, macchine e malanzie in genere. Molto resta da fare in ordine al carattere industriale dell’azienda. Tutto però è previsto da un preciso programma che non recherà pregiudizio alcuno al sano bilancio dell’azienda. Le case coloniche sono state oggetto di particolari cure. Fin dal 1929 il Presidente dell’istituto ha voluto il problema in primo piano. Non si trattava di costruire e presentare esempi di facile gloria. Bisognava riformare il riformabile per ottenere abitazioni “solide, vaste e sane”, così come il Duce vuole. Fin da allora è stato formulato un programma in armonia con le disponibilità di bilancio, e

<sup>34</sup> Cifre e varietà sono tratti da ASC, b. 369, f. 2.

<sup>35</sup> Lettera della ditta “Minear, Munday & Miller Ltd, Fruit Brokers & Commission salesmen” di Covent Garden, Londra, del 10 maggio 1934, in ASC, b. 344, f. 2.

subito è incominciato il lavoro. I 142 locali di abitazione in uso ai contadini, per circa la metà sono oggi nelle condizioni migliori di salubrità e nei prossimi due anni tutti saranno in uguali condizioni. Già sono state spese allo scopo 50.000 lire, se ne dovranno spendere ancora circa 70.000<sup>36</sup>.

La redditività aziendale è il sempiterno termometro con cui si misurano le bontà delle scelte effettuate, anche nel campo dell'impianto di frutteti e pescheti. Il bilancio dell'annata 1932-1933, dell'azienda Sorelli (amministrativamente ancora slegata dall'azienda complessiva Collebeato) segnala un utile netto di esercizio di 62.080 lire, che sale alla cifra di ben 96.218 lire l'anno successivo, mentre per le tenute dei Campiani gli utili passano da 27.826 lire a 43.122 lire. Unendo le cifre, l'azienda frutta ai proprietari utili in aumento esponenziale, dalle 89.906 lire del 1933 alle 139.240 lire del 1934, raggiungendo le 169.208 lire di redditività per l'annata 1935, con aumenti che sfiorano il 50% annuo per espresso merito «della maggiore produzione ed all'aumento dei prezzi dei prodotti»<sup>37</sup>.

Nel 1933 presso i possedimenti della azienda Collebeato (Sorelli più Campiani), si producono 1.120 ettolitri di vino e 1.576 quintali di frutta; nel 1934 il vino prodotto passa a 1.601 ettolitri e la frutta a q.li 1.356. Nel 1935 le produzioni aumentano ancora grazie alla maturità produttiva dell'impianto nei quattro poderi accennati di Terzo-Cassola-Portico e Landrona e agli altri che si sono man mano aggiunti, per una prova brillantemente superata e da cui conseguiranno immediati nuovi impianti. Alla fine dell'anno 1936 l'azienda Collebeato è riassumibile in 285 più di bosco, 136 più di vigneto (intercalato anche a frutti), 16 più di terreni coltivati a rotazione, 5 a ortaglia e 30 più esclusivamente a frutteto intensivo<sup>38</sup>. Il confortante risultato, in termini di resa economica, delle scelte compiute, trova la proprietà decisa a perseguire la massima razionalizzazione delle opere: un nuovo massiccio investimento, che si compie fra il 1935 e il 1936, e che una relazione dell'Ufficio Tecni-

<sup>36</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 8.

<sup>37</sup> Cfr. *Relazione sui conti consuntivi delle aziende Sorelli, Campiani, ex Calzoni*, in ASC, b. 344, f. 2 e A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 8.

<sup>38</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 4.

co dell'Ospedale valuta in circa 50.000 di spese e ben 36.000 ore di lavoro. Le ragioni: «esecuzioni di nuovi impianti di frutteto nella tenuta di Collebeato seguendo scrupolosamente le direttive dell'Ill. Signor Presidente di questo Pio Istituto: competente, prudente e saggio continuatore ed innovatore dell'opera da anni iniziata con buon successo economico e sociale»<sup>39</sup>.

Opere di ampio respiro, con attente valutazioni di tipo agronomico: sulle pendici del monte Calvarola vengono preparati, livellati e concimati 7.000 mq di terreni, posando venticinque filari di vitigno, con 1.750 viti e cinquanta piante di melo. Decine di mine vengono fatte brillare sulle pendici del monte Asino, livellando 14.000 mq di terreno e posando un nuovo frutteto comprendente ottantacinque ciliegi, cento albicocchi, cento susini, cento mandorli e ben 4.750 viti; sul monte Zuccolo altri 13.000 mq di terreno vengono dissodati, livellati e concimati, piantando un vitigno in undici filari per 2600 viti consociate a 386 meli. Sulle pendici del monte detto Pus Calvarola vengono livellati e concimati circa 8.000 mq di terreno e piantati 250 nuovi meli e un centinaio di noccioli. Ancora, sempre nel biennio compreso fra il 1935 e il 1936, ed è l'opera forse più significativa nello strappare terreni all'incolto, il greto del fiume Mella viene completamente trasformato: vengono asportati 250 metri cubi di ghiaia, riportati 200 metri cubi di terreno per livellare 12.000 mq su cui vengono piantati 22 filari di peri, con 480 alberi e 12 file di peschi, per trecento nuove piante<sup>40</sup>.

Per quanto concerne il pesco, gli impianti della metà degli anni Trenta vedono la scelta di varietà che possono garantire «un raccolto continuo e pressoché costante, che consenta una vendita rapida e sicura senza influire sui prezzi di mercato». A fare la parte del leone tornano le cosiddette varietà di origine americana: la "Elberta", "Hale", "Mayflower", "Uneda", "Free Yellow", "Red Bird Cling", "Early Rose", "Carman", "Alton", "Trionfo", "Early Bell", "Belle of Georgia", "Brachett", "Goldmine", mentre buone quantità di piante sono della varietà nazionale "Impero", forse una concessione ai tempi

<sup>39</sup> Provvedimenti per lo sviluppo dell'azienda di Collebeato del 14 gennaio 1937, in ASC, b. 481, f. 3.

<sup>40</sup> *Ibidem*.



3. Brescia 1936: nella piazza Duomo della città giunge il carro con le pesche di Collebeato. Il carro rappresenta ufficialmente la “Fattoria dell’Ospedale”, al quale il comitato promotore della Sagra ha dato l’incarico di predisporre la folcloristica manifestazione

che la retorica fascista non esita a riportare a vanto dell’agricoltura locale<sup>41</sup>.

Investimenti e scelte agro-culturali trovano immediati riscontri qualitativi: le pesche coltivate a Collebeato nelle proprietà degli Spedali Civili vincono nel 1936 la targa di Primo Premio alla “Mostra Interprovinciale delle pesche e di altra frutta di stagione” di Verona (la stampa parlerà pomposamente della «più bella pesca mai prodotta al mondo»<sup>42</sup>) e a Milano il diploma di medaglia d’argento alla Fiera della città meneghina – sezione mostra ortofrutticola – classificandosi quarta fra le aziende lombarde. L’anno successivo, sempre nella città scaligera, alla “III Mostra delle pesche” che si svolge all’interno dell’importante Fiera dell’Agricoltura, l’azienda Sorelli e Campiani, «per il lodevole e bell’allestimento fatto», vince la Medaglia di Primo Grado dell’Ente Fiera per la sezione “Esposizioni individuali e collettive di pesche e di altre frutta di stagione

<sup>41</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 7.

<sup>42</sup> *Enciclopedia Bresciana, Collebeato*, cit, p. 344.

effettuate da frutticultori”, rinverdendo i successi di un decennio prima<sup>43</sup>.

Alla qualità premiata nei concorsi e alle fiere fanno riscontro il buon successo sui mercati e le annate forse migliori per il frutto collebeatese: nel 1937 per l'azienda Ospedaliera di Collebeato «l'impianto del pesco è mediamente nella fase della maturità e la produzione si aggira sui 220.000 chilogrammi annuali»<sup>44</sup> vale a dire circa il 20% circa dell'intera produzione bresciana di quel periodo, mentre più in generale il nome del paese è ormai noto sui mercati ortofrutticoli «per la specialità di pesche fra le più rinomate d'Italia e ne vien fatta esportazione all'estero dai produttori Ospedale Civile, Rovetta Filippo, Ferrari Paola, Quaglieni Sorelle e Delbono Giuseppe»<sup>45</sup>.

### *Lavoro e cooperazione*

Lavorare in aziende contadine che però vengon gestite da una proprietà attenta ai mercati e votata a un razionale impiego dei capitali e alla specializzazione dei prodotti, comporta alcune diversità rispetto ad altre realtà agricole. L'azienda degli Spedali Civili a Collebeato viene condotta a mezzadria, seguendo nel contempo il patto colonico stipulato nel 1919, che prevede al primo punto anche «l'obbligo della famiglia a cooperare pel miglior andamento dell'azienda rurale»<sup>46</sup>. La compartecipazione ai raccolti e alle rendite era attentamente regolata, mentre al fattore dell'azienda spettava anche una compartecipazione pari all'1,5% della rendita netta annua. Uno specifico articolo è dedicato al prodotto della frutta che il colono «dietro ordine del proprietario, sarà tenuto a raccogliere, portarlo in città e venderlo. Il ricavato netto sarà diviso per metà fra il colono e il proprietario»<sup>47</sup>.

Il mondo di quegli anni fra le due guerre all'ombra dei pescheti

<sup>43</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 7. Cfr. inoltre la relativa corrispondenza in ASC, b. 367, f. 5.

<sup>44</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., pp. 3 e 7.

<sup>45</sup> *Annuario Guida della città e provincia di Brescia*, Brescia, 1937-1938, pp. 601-602.

<sup>46</sup> Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Brescia, *Patto Colonico per i comuni di Gussago, Cellatica e Collebeato*, cit., art. 1.

<sup>47</sup> *Ivi*, art. 16.

era formato dalla durezza del lavoro e dalla vita comunitaria nelle case coloniche sparse fra il fiume Mella e la collina Campiani. La conduzione dell'azienda di Collebeato era affidata

quasi per intero a ben 27 famiglie di mezzadri, molti dei quali servono la proprietà da oltre trent'anni. È una grande famiglia che ha trovato nell'azienda la sua ragione di vita, che ama la terra come la famiglia, che nella terra capisce la Patria e sfida i contagi dell'urbanesimo. È un piccolo centro che alla battaglia demografica ha risposto con "centoundici" figli al di sotto dei 12 anni<sup>48</sup>.

Famiglie numerose in case che seppur si fosse tentato a più riprese di adeguare a standards minimi di decenza, restavano case coloniche, ove «c'eran due gabinetti per sette o otto famiglie, erano case con stanze enormi, i muri erano ruvidi, non intonacati, i pavimenti sconnessi»<sup>49</sup>. La forma della mezzadria, che vedeva nell'aumento della produttività un guadagno anche per il mezzadro, segnava una vita di sacrifici, poiché accanto alla terra della proprietà, ognuno aveva «una parcella di terreno in collina ed una più piccola in pianura», mentre solamente gli ultimi impianti del frutteto razionale erano in conduzione diretta<sup>50</sup>. L'incremento dei pescheti spinge ad alcuni cambiamenti nei contratti di mezzadria. Nel novembre del 1923 una nuova versione per il solo paese di Collebeato prevede espressamente articoli e norme relative alla coltivazione del frutto, ricordando all'art. 4 che «svilupandosi nel Comune di Collebeato l'industria specializzata della coltivazione del pesco, spetta al proprietario dare in proposito norme speciali». L'articolo 16 prevedeva infatti che:

le frutta in genere saranno raccolte dal colono e portate a sue spese alla casa padronale od in città per la vendita: il ricavo netto sarà giornalmente consegnato. Al proprietario è riservato il diritto di vendita dell'intera partita. In caso di divisione il mezzadro è obbligato di portare in città la parte padronale dietro compenso<sup>51</sup>.

<sup>48</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., p. 7.

<sup>49</sup> Testimonianza raccolta nel volume collettivo, *Collebeato, materiali per una storia*, cit., p. 9.

<sup>50</sup> A. CAPPONI, *Collebeato*, cit., pp. 7-8.

<sup>51</sup> *Patto colonico di mezzadria per il comune di Collebeato*, Brescia, 1924. Una nuova versione verrà pubblicata nel 1928.



Qualità e quantità delle pesche prodotte pongono ben presto un problema supplementare, legato alle particolari esigenze proprie del frutto (facilità di deperimento, concomitanze della maturazione, necessità di cure nell'imballaggio, ecc.) e alla specificità del commercio, dovendo da un lato contrastare la concorrenza romagnola e dall'altro conquistare mercati anche geograficamente distanti. La commercializzazione del prodotto è quindi la sfida che attende gli agricoltori e i proprietari di Collebeato, che nelle migliaia di quintali annualmente prodotti a partire dagli anni Trenta intravedono nuove ricchezze e nuove difficoltà per superare gli ormai angusti mercati provinciali. D'altro canto i riconoscimenti acquisiti nelle maggiori fiere ed esposizioni italiane hanno fatto conoscere la bontà della pesca locale, richiesta da diversi commercianti, mentre cresce la complessità delle coltivazioni "industriali", legate all'impiego indispensabile di fertilizzanti e antiparassitari, unitamente alla necessità di provvedere a robusti imballaggi e alla difesa del nome "pesca di Collebeato" come vero e proprio marchio di qualità.

Un insieme di necessità e di obiettivi che trovano nella costituzione della "Cooperativa Frutticultori di Collebeato" la sintesi e lo strumento utile al loro raggiungimento, accanto, per la verità, a ragioni più contingenti e meramente legati alla necessità di raggiungere mercati più redditizi. La commissione per la costituzione della cooperativa, nell'invitare gli altri agricoltori e proprietari all'adesione, non nascondeva la pragmaticità speculativa della decisione, in opportunità economiche che poi lo Statuto provvederà ad annacquare abbondantemente in intenti marcatamente retorico-cooperativistici. Nel maggio del 1930 infatti l'invito alla costituzione della cooperativa firmato dalla citata commissione, ricordava gli intendimenti della società nel seguente ordine:

Necessità di aprire uno sbocco alla super produzione del suolo.

Urgenza di un progressivo miglioramento nei vari raccolti per ottenere una automatica selezione dei prodotti, con cui soltanto possiamo vittoriosamente affermarci sui mercati italiani e stranieri.

Inderogabile immediato bisogno di assicurarci all'uopo una mano d'opera coscienziosa, docile, intelligente ed attiva.

Un Consorzio impellente anche per un'altra ragione. Una società anglo-americana sta trattando per l'esportazione italiana di fiori, ortaggi, agrumi e frutta sui mercati d'Inghilterra e del Belgio; già ottomila quintali di



pesche partiranno nell'immediata estate da Mogliano Veneto per le piazze di Germania ed Olanda; e nell'anno prossimo essa acquisterebbe la produzione della zona Lombarda, specialmente la già conosciuta ed apprezzata di Collebeato. A giorni un suo delegato si presenterà fra noi e tratterà dell'argomento. Ma sarà necessario mostrargli che noi siamo già concordi, forti, solidali, animati da eccellenti volontà<sup>52</sup>.

La riunione viene convocata dalla commissione per il 12 giugno 1930, ma già un primo problema si pone agli organizzatori: gli Spedali Civili, maggiori produttori di pesche di Collebeato, non intendono aderire all'iniziativa. Alla riunione essi autorizzano la partecipazione del fittavolo Francesco Rigosa, ma negano al loro rappresentante qualsiasi delega alla firma di adesione, ricordandogli «di non far parte per ora della cooperativa di cui si tratta»<sup>53</sup>. A nulla valgono anche le pressioni della Federazione bresciana dei Sindacati Fascisti degli Agricoltori, che invitano il presidente degli Spedali Civili ad aderire alla Cooperativa, giungendo, probabilmente a insaputa degli altri soci, all'offerta della presidenza della cooperativa stessa al rappresentante della proprietà ospedaliera, rammentando come questa azienda «è una delle più forti produttrici della zona, non solo, ma è anche l'Amministrazione che insegna e guida l'agricoltura della zona».

Nella lettera del segretario della Federazione fascista, Oreste Pezzali, inviata agli Spedali Civili in data 28 maggio 1931, compaiono, accanto all'offerta della carica, nuove indicazioni circa l'opportunità di istituire una cooperativa:

La necessità della costituzione della Cooperativa, mentre in sé rappresenta l'attuazione di quel principio di vendita collettiva dei prodotti che oggi costituisce la base dell'organizzazione economica del paese, è una realtà improrogabile dal punto di vista locale, tenuto conto del come si è sviluppata la coltura frutticola nella plaga di Collebeato. Mentre in questo momento la produzione si aggira su un quantitativo modesto, e quindi facilmente esitabile anche senza l'intervento di una organizzazione disciplinatrice, a breve scadenza tale quantitativo au-

<sup>52</sup> ASC, b. 367, f. 5.

<sup>53</sup> *Ivi*, autorizzazione in calce all'invito datato 9 giugno 1930.

menterà enormemente per il fatto che gli impianti anziché essere stati eseguiti per produzioni proporzionalmente crescenti, lo sono stati per produzioni concomitanti, per cui da 4.000-5.000 q.li attuali si passerà di salto ai 15-20 mila quintali e più. In quel momento la necessità di una attrezzata organizzazione di vendita si farà sentire e se già non esiste, il danno che deriverà ai produttori sarà relevantissimo<sup>54</sup>.

Indicazioni rafforzate da un'altra missiva del 3 giugno dello stesso anno, che aggiungeva particolari importanti sulle modalità di funzionamento della cooperativa e sulle opportunità di vendere pesche con una certa oculatezza mercantile:

La nostra cooperativa, qualora per l'inflazione dei mercati i prezzi, come di frequente si verifica per l'Hale, che è la varietà maggiormente coltivata a Collebeato, dovessero precipitare, potrebbe ritrarre grande utile appoggiandosi ai grandi frigoriferi annessi ai magazzini generali di Verona. Con una spesa di circa 14-15 lire al Q.le sarà possibile ritardare l'inoltro sui mercati di maggior consumo a mezzo di vagoni frigoriferi della frutta in attesa di maggior richiesta e quindi con possibilità di realizzo di prezzi migliori<sup>55</sup>.

Nell'attesa, prende frattanto forma la cooperativa di 16 produttori, che escludono inizialmente le grandi proprietà Rovetta e degli Spedali Civili, pur includendo i loro fittavoli che sceglievano così una nuova e diversa strada rispetto ai proprietari delle loro terre. Una cooperativa che nasce in modo informale nel giugno del 1930, sulla naturale spinta delle citate necessità, in attesa di una mai avvenuta adesione degli Spedali Civili, una società cooperativa che solamente nel maggio del 1932 il fascismo bresciano "convincerà" a una formale costituzione, con relativa adesione alla Federazione Provinciale dei Sindacati fascisti degli Agricoltori e con la stesura di uno statuto e di un regolamento interno, sino ad allora mai sentiti come veramente necessari.

Quello stesso anno 1930 il bilancio della cooperativa – presieduta dal cav. Gaspare Uberti – registra una lieve perdita, ma pure

<sup>54</sup> ASC, b. 467, f. 5.

<sup>55</sup> *Ibidem*.

un'importante commessa giunta dalla Federazione Agricoltori di Bologna, cui vengono vendute pesche per circa 53.000 lire, mentre vengono acquistati imballaggi anche per gli anni successivi. Al buon esordio segue un'annata 1931 che il bilancio rivela disastrosa, pur a fronte di un irrisorio utile di esercizio. In quell'anno si vendono pesche all'Olanda e a commercianti veronesi, ma solamente per 7.400 chilogrammi complessivamente, che fanno introitare la cifra di 14.275 lire. Una vendita che in fondo – come visto – aveva dato origine alla stessa idea di cooperativa: la cessione viene effettuata a 1,90 lire al chilogrammo, ma dedotte le spese di trasporto e imballaggio, permette un rimborso ai soci conferenti di sole 0,90 lire al Kg per le pesche prodotte<sup>56</sup>.

I primi due non esaltanti esercizi e le pressioni delle autorità sindacali, ormai certe della non adesione ospedaliera, portano – come detto – alla decisione di formalizzare comunque la costituzione della Cooperativa, che potrà così contare su un riconoscimento giuridico e soprattutto su eventuali contribuzioni esterne. Un'istituzione in cooperativa che porta al sostenimento di nuove spese per la sua iscrizione e per la tenuta dei registri, ma che non sembra rinsaldare un inesistente spirito cooperativistico, che rimane sulla carta: la relazione del bilancio 1932, tenuta dal presidente Uberti nel Palazzo Comunale di Collebeato nel marzo del 1933, alla presenza di soli 12 soci è al riguardo eloquente:

il bilancio che vi presentiamo, – spiegava il presidente –, è molto semplice, in quanto durante il 1932 la cooperativa non ha svolto nessuna attività, avendo voi ritenuto opportuno nel vostro singolo interesse di procedere alla vendita delle pesche direttamente ai negozianti, senza perciò far funzionare la cooperativa<sup>57</sup>.

Una inattività che si protrarrà anche per tutto il 1933, nel cui bilancio gravano ancora le spese di impianto e quelle per l'acquisto di imballaggi, “cassette di trasporto e gabbiette”, che alle oltre 3.500 imputate a bilancio, hanno in realtà, «dato il loro deperimento e la

<sup>56</sup> *Ivi*, bilanci diversi.

<sup>57</sup> *Ivi*, verbale dell'assemblea degli azionisti del 26 marzo 1933.

poca cura di conservazione dove erano depositate, un valore commerciale di sole trecento o quattrocento lire!!!»<sup>58</sup>. Alla costituzione della cooperativa corrisponde quindi la sua completa inattività. Eppure lo statuto approvato nel 1932 sembrava poter fornire le attese risposte alle esigenze dei produttori di pesche. L'articolo 2 elencava gli scopi della cooperativa, che erano il

ricevere e vendere collettivamente la produzione pesche dei propri soci sui mercati nazionali ed esteri, ed eventualmente altri prodotti agricoli. Disciplinare ed intensificare la produzione delle qualità più atte a favorire i mercati stessi. Provvedere eventualmente per conto dei soli soci all'acquisto ed alla distribuzione di materie fertilizzanti, antiparassitarie ed anticrittogamiche, necessarie alla frutticoltura. Promuovere iniziative di ordine tecnico ed economico intese a valorizzare la produzione di prodotti frutticoli del Comune di Collebeato e limitrofi<sup>59</sup>.

Scopi, questi, che perseguiti con tenacia avrebbero evidentemente potuto favorire non poco i soci nelle vendite come negli acquisti. L'adesione alla cooperativa era poi stata stabilita con una gradualità dettata dalla tipologia delle colture di proprietari o fittavoli: l'art. 5 stabiliva infatti che la sottoscrizione delle quote da parte dei soci doveva avvenire con acquisto di una azione per ogni ettaro a pescheti e vigneti posti in zona non irrigabile, di due azioni per pescheti e vigneti a coltivazione promiscua e con tre azioni per ogni ettaro coltivato a pescheti specializzati. Completamente disatteso sarà invece l'art. 6 che stabiliva espressamente al socio la consegna «per la vendita alla Direzione della Cooperativa di tutte le pesche di sua produzione compresa la parte del colono e del mezzadro» e sottolineava l'obbligatorietà di «astenersi in modo assoluto dal vendere a terzi il suo prodotto parziale o totale, restando quindi in lui l'obbligo tassativo di smerciare la frutta per il solo tramite della cooperativa»<sup>60</sup>.

Situazioni e comportamenti che danno indirettamente ragione alle motivazioni fornite dalla proprietà ospedaliera nel confermare

<sup>58</sup> *Ivi*, approvazione gestione esercizio 1933.

<sup>59</sup> *Statuto della Società Anonima Cooperativa Frutticultori Collebeato*, art. 2. Copia dello statuto è custodita presso ACC, busta denominata Oggetti Diversi 1930, mentre una versione leggermente modificata è in ASC, b. 367, f. 5.

<sup>60</sup> *Ivi*, art. 6.

la sua non adesione alla cooperativa. Il Commissario Prefettizio degli Spedali Civili era stato chiaro sin dal 1931 nel ricordare le sue decisioni di astenersi dall'iscrizione alla Cooperativa Frutticultori di Collebeato, poiché «fin qui lo smercio dei raccolti è sempre stato eseguito senza difficoltà di sorta, per pronta cassa, e senza quelle spese di gestione che sarebbero inevitabili con la costituzione della cooperativa». Una ragione di pratica economia, che si accompagnava però ad altre motivazioni:

Vero è che la coltivazione estensiva ed intensiva del pesco oggi avvertita in molte zone giustifica lo studio inteso ad assicurare il facile smercio del genere, ma sembra altresì vero che data la notorietà della particolare bontà del prodotto nel territorio di Collebeato, per la quale la richiesta è sempre stata superiore alla produzione, ogni preoccupazione per una eventuale difficoltà di vendita sia forse esagerata ed abbia comunque bisogno di essere considerata in rapporto ai risultati dell'esperienza (...) ovvio essendo che se la produzione del Pio Luogo continuasse ad essere smerciata come in passato, proprio non si avrebbe motivo a modificare le direttive sinora praticate. Altro elemento da considerare nello studio del problema è di natura, dirò, apicologica che riflette il contadino. Questi per una mentalità sua propria e non facilmente superabile è conservatore per eccellenza; e come tale, diffida di ogni novità specialmente se questa possa dar luogo a spese non direttamente controllabili e a ritardi nelle riscossioni; ed infatti, i mezzadri del Pio Luogo richiesti se sarebbero stati favorevoli alla progettata cooperativa, la risposta è stata contraria<sup>61</sup>.

Ma se lo Statuto rappresentava atto formale voluto dalla Federazione Fascista dei Sindacati Agricoltori, più interessante e probabilmente vero strumento di controllo e di funzionalità della cooperativa, è il regolamento interno. Esso prevedeva precisi dettati proprio sulla cura dei pescheti dei soci, sulle modalità di raccolta, di imballaggio e di consegna. Obbligatoria era, per esempio, la denuncia annuale delle piante fruttifere e della produzione presunta delle singole varietà, ma soprattutto ogni socio doveva seguire le istruzioni comuni «per quanto concerne la disciplina della produzione, della cura, della raccolta e della consegna dei prodotti» e, soprattutto, uti-

<sup>61</sup> ASC, b. 367, f. 5.

lizzare “i moderni sistemi di potatura, di cura contro le malattie delle piante, diradamento delle frutta e quant’altro creda necessario per una buona produzione, nonché di proporre nuove coltivazioni che fossero richieste dai mercati dei paesi consumatori»<sup>62</sup>.

Interessanti sono le modalità di selezione del prodotto, effettuate mediante una macchina calibratrice basata sul diametro delle singole pesche, che giungevano al magazzino della cooperativa in “cassette imbottite”. Accanto al nome della varietà del frutto, quindi, veniva applicata una “denominazione” secondo la seguente tabella:

DENOMINAZIONE	DIAMETRO IN CM.
speciale	7,7 e oltre
XX	7 a 7,7
X	6,3 a 7
1	5,7 a 6,3
2	5,1 a 5,7
3	4,5 a 5,1

L’obiettivo di mantenere elevato lo standard qualitativo delle pesche prodotte a Collebeato era perlomeno garantito sulla carta, anche se pesavano enormemente le spese di funzionamento della cooperativa, che non permettevano così una buona redditività delle vendite collettive. L’assemblea dei soci riunitasi del 15 aprile 1936, dopo aver approvato il bilancio dell’annata 1935 praticamente senza voci significative se non quelle attestanti la completa inattività, decide di procedere allo scioglimento della cooperativa, provvedendo alla liquidazione dei debiti residui e delle passività<sup>63</sup>.

### *Fine di un ciclo*

Nell’anno 1939, con precise pressioni da parte della Prefettura nell’ottica di un fascismo pronto all’entrata in guerra, si decide la istituzione di un concorso a premi annuale da assegnare a coloro che

<sup>62</sup> Cooperativa Frutticultori Collebeato, *Regolamento interno*, art. 2. Copia del regolamento in ASC, b. 367, f. 5.

<sup>63</sup> ACC, busta denominata Oggetti Diversi 1936.



4. *Anni Quaranta del Novecento: cernita manuale e incassettatura delle pesche di Collebeato*

«raggiungono le migliori produzioni sia dal lato quantitativo che qualitativo, e che inoltre si distingueranno nelle pratiche colturali, nella diversa attività ed assiduità alle manifestazioni di carattere educativo diretto alla loro elevazione materiale e morale», cui si aggiungeva anche l'assistenza e la collaborazione per l'istituzione e la frequenza di corsi «di cultura generale, politica, sindacale» e per le manifestazioni dopolavoristiche<sup>64</sup>.

Proprio il fascismo, mediante l'Opera Nazionale Dopolavoro, istituisce la "Festa della Pesca", la cui prima edizione svoltasi sotto questa precisa denominazione, ha luogo nel luglio del 1940, coinvolgendo l'intero paese e ponendo al centro i cortili e il parco della cascina ex Sorelli. Nel programma di questo "Raduno dopolavoristico Festa della Pesca", è prevista la partecipazione «di qualche migliaio di lavoratori ed un forte numero di militari del Presidio», con

<sup>64</sup> Delibera Spedali Civili del 25 novembre 1939, in ASC, b. 344, f. 2.

la rappresentazione di una commedia recitata all'aperto<sup>65</sup>. La festa verrà ripetuta il 24 agosto 1941 e il 23 agosto 1942, venendo poi sospesa negli anni del conflitto, per riprendere la tradizione nel luglio del 1948.

Dopo gli anni del secondo conflitto mondiale, che per la verità non intacca minimamente la produzione e la raccolta delle pesche, il paese torna a guardare alla valorizzazione dei propri frutteti specializzati e alla ricerca degli sbocchi di mercato. Nel 1946 e 1947 il raccolto si dimostra buono, tanto che il Sindaco del paese, Luigi Frassine, concede di buon grado ai richiedenti piccoli produttori locali la facoltà di «provvedere alla vendita di pesche in via ambulante, considerata la forte produzione di pesche di difficile smercio»<sup>66</sup>. Nel 1948 a Collebeato risultano una ottantina di ettari coltivati a pescheto (dei circa 260 ettari dell'intera provincia), per una produzione che si aggira intorno ai 10.000 quintali, produzione considerata «notevole ma che può aumentare ancora, soprattutto con migliori tecniche per valorizzare la qualità del pregiato frutto». Cifre considerevoli, se si pensa che nell'intera provincia bresciana si producono – nel 1949 – 28.000 quintali di pesche complessivamente<sup>67</sup>. È tempo anche di rinverdire la tradizione della sagra delle pesche, che su iniziativa dello stesso sindaco riprende vigore in quello stesso anno 1948, voluta, spiegavano gli organizzatori del tempo,

in modo che riesca degna della tradizione delle manifestazioni precedenti e della rinomanza a cui è assunto questo Comune per la produzione della sua pregiata frutta, fra le quali tiene uno dei primi posti la coltivazione delle pesche, di cui si intendono celebrare e divulgare i pregi<sup>68</sup>.

Frattanto, fra il 1947 e il 1950 l'azienda degli Spedali Civili dà il via a un nuovo piano di investimenti per l'impianto di nuovi pe-

<sup>65</sup> Lettera dell'O.N.D. del 18 luglio 1940, in ASC, b. 367, f. 4.

<sup>66</sup> ACC, busta denominata Oggetti Diversi 1941-1948.

<sup>67</sup> «L'Agricoltura Bresciana», n. 29, 21 luglio 1948. Le cifre provinciali sono tratte da Camera di Commercio di Brescia, *Il Prodotto netto dell'agricoltura bresciana negli anni 1938-1949-1950*, Brescia, 1954, pp. 21 e 27.

<sup>68</sup> Verbale di riunione del 6 giugno 1948, in ACC, busta denominata "Oggetti Diversi" 1941-1948.



scheti, nonostante la direzione aziendale avesse più volte fatto presente «lo stato poco soddisfacente dei fruttetti, causato dalla continua moria di piante per le infezioni esistenti nel terreno (marciume radicale), con conseguente diminuzione di prodotto»<sup>69</sup>. Nella primavera del 1947 vengono estirpati centinaia di peri, effettuando nuovi scassi pronti a ricevere i nuovi peschi. Così già nella primavera del 1950 sono pronti 12 filari di viti, già piantati 448 meli e 890 peri, ma soprattutto sono messi a dimora ben 2.055 peschi, sistemati in 44 filari. La spesa registrata, comprensiva di circa 6.000 quintali di letame utilizzato, è complessivamente pari a 2.537.919 lire<sup>70</sup>. Da queste poche cifre, ma soprattutto dalla rinnovata importanza affidata ai pescheti, par di capire che la proprietà aziendale intendesse proseguire con vigore nella produzione e commercializzazione delle pesche. Nuova importanza assumono anche i vivai aziendali, che inventari dei primi anni Cinquanta segnalano ricchi di varietà e qualità di piante e fiori.

Al novembre 1951, per esempio, l'azienda Sorelli poteva vantare un lunghissimo elenco di varietà, riassumibili in 1.500 cachi, 5.280 meli, 17.300 peri, 160 nespoli, 235 susini, 200 mirabolani, 1.150 albicocchi, 1.900 ciliegi, 5.500 gladioli, 1.200 rosai diversi, 75 loti, 135 peschi, 100 biancospini, 45 fichi, 400 olivi e 9.500 viti selvatiche, migliaia di piante pregiate. Il vivaio dei peschi era invece tenuto presso un fondo cittadino, e nello stesso anno comprendeva, accanto agli altri alberi da frutta, anche 14 peschi a fiore doppio, 1.175 peschi disponibili, 2.525 peschi innestati e altri 15.200 peschi innestati già disponibili<sup>71</sup>. Centinaia di varietà e migliaia di pezzi che aumentano ancora negli anni successivi, con l'introduzione di mandorli, melograni, asparagi, nespoli del Giappone, begonie, dalie, oleandri, calicantus, che rendono per anni il paese di Collebeato simile a un incredibile giardino botanico. Ma il reddito ricavato a fine annata dalla azienda di proprietà ospedaliera registra una costante contrazione, proprio mentre l'Amministrazione dell'ente è chiamata al massimo sforzo nella ricerca di liquidità per far

<sup>69</sup> ASC, b. 370, f. 4.

<sup>70</sup> ASC, b. 371, f. 4 e b. 369, f. 16.

<sup>71</sup> ASC, b. 370, f. 4.



*5-6. 1948: il carro della Sagra delle pesche di Collebeato – con una pianta appositamente eradicata – ripreso in paese e nella piazza principale di Brescia*

fronte alle ingenti spese dovute alla costruzione del nuovo nosocomio cittadino. Nel 1953, per esempio, l'azienda segna una perdita di oltre 1.200.000 lire, che diviene di circa 2.900.000 lire l'anno successivo, anche se qui pesano le uscite per i nuovi lavori destinati alla messa a dimora di altre 4.512 piantine da frutto<sup>72</sup>.

La scarsa redditività dell'azienda, nonostante gli ingenti investimenti effettuati, oltre che la previsione di nuove opere di restauro; il diverso orientamento emerso dalle Amministrazioni ospedaliere a partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta in tema di gestione del proprio patrimonio; la ricerca di denaro fresco per far fronte ai mutui accesi con la realizzazione del nuovo ospedale; le spese contabili e di gestione piuttosto elevate per le tante proprietà agricole sparse nella vasta provincia. Sono queste le ragioni che spingono gradatamente il Consiglio dell'ente alla dismissione di alcune aziende, fra cui anche quella di Collebeato. Così, nel luglio del 1957, la Commissione Amministratrice degli Spedali Civili delibera di procedere alla alienazione dell'azienda, stilando una accurata stima della proprietà. «L'indirizzo dell'azienda è conseguente», recitava la stima, «integrato da manifestazioni a carattere industriale e commerciale: in sviluppo il vigneto, in fase decrescente i frutteti, la maggior parte a chiusura del ciclo di produzione». I dati di produzione segnalano per l'anno 1956 circa 4.000 quintali di uva e solamente 900 di frutta, con un reddito contratto da «situazioni economiche sociali che investono l'intera nazione», ma anche dai «rapporti coi mezzadri debitori verso la proprietà»<sup>73</sup>.

L'occasione per la vendita si presenta di lì a poco, e con una complessa operazione finanziaria l'azienda viene ceduta nel luglio del 1959, per un importo di 106 milioni di lire, al commerciante bresciano Emilio Barbi che ne smembrerà in parte l'unitarietà<sup>74</sup>. Tutt'intorno e nei pescheti si sostituiscono man mano i nuovi segni del secondo Novecento, con abitazioni signorili e capannoni artigianali o industriali, simbolo del presente collebeatese.

<sup>72</sup> ASC, b. 481, f. 5.

<sup>73</sup> Relazione di stima sommaria degli immobili costituenti gli stabili "Campiani & Sorelli", 27 luglio 1957, in ASC, b. 559, f. 4.

<sup>74</sup> ASC, b. 559, f. 2.

