

T8

Naturalis historia XV, 59 e 61**La conservazione delle mele e delle pere**

Nell'ambito della vasta sezione della *Naturalis historia* dedicata al mondo vegetale (libri XII-XXVII) Plinio si occupa, in questi brani, della tecnica di conservazione delle mele e delle pere. Fra le fonti utilizzate c'è il *De re rustica* di Varrone.

(59) In generale per la conservazione dei frutti si prescrive di montare i ripiani in luoghi freschi e secchi, lasciando aperte le finestre verso nord quando è bel tempo, di bloccare con lastre speculari¹ i venti meridionali benché anche il soffio dell'Aquilone danneggi la frutta rendendola rugosa. Le mele si devono raccogliere dopo l'equinozio d'autunno e non prima del sedicesimo giorno della luna² né dopo il ventottesimo³, non in un giorno di pioggia e non prima della prima ora. Si devono tenere separate quelle cadute dall'albero, stenderle sul solido o sulla paglia, metterle spaziate, in modo che le file ricevano ugualmente l'aria. Le amerine sono quelle che durano di più, le melimene di meno.

(61) Le pere si conservano in vasi di terracotta impeciati, capovolti e sotterrati. Quelle tarantine si raccolgono molto tardi, quelle aniciane si possono conservare anche nel passito; le sorbe si conservano in buche dentro vasi capovolti chiusi col gesso, con sopra due piedi di terra in luogo soleggiato, o anche nei dogli appesi come l'uva, o assieme all'uva coi loro rami.

1. con lastre speculari: lastre sottili che nell'antichità erano utilizzate come vetro.

2. non prima... della luna: il 10 ottobre.

3. il ventottesimo: il 22 ottobre.