

LUCIA RODLER

Giacomo Bresadola e Giulia Turco Lazzeri. Un'amicizia tra scienza e letteratura

In

Letteratura e Scienze

Atti delle sessioni parallele del XXIII Congresso dell'ADI (Associazione degli Italianisti)

Pisa, 12-14 settembre 2019

a cura di Alberto Casadei, Francesca Fedi, Annalisa Nacinovich, Andrea Torre

Roma, Adi editore 2021

Isbn: 978-88-907905-7-7

Come citare:

<https://www.italianisti.it/pubblicazioni/atti-di-congresso/letteratura-e-scienze>
[data consultazione: gg/mm/aaaa]

LUCIA RODLER

Giacomo Bresadola e Giulia Turco Lazzari. Un'amicizia tra scienza e letteratura

Giulia Turco Lazzari è una scrittrice trentina che si è occupata anche di micologia tra Otto e Novecento. La sua amicizia con il micologo e sacerdote Giacomo Bresadola, conosciuto in tutto il mondo per le sue ricerche sui funghi, mostra bene la convergenza tra scienza e letteratura, anche dal punto di vista delle scelte stilistiche, all'interno della cultura italiana dell'Impero Austro-Ungarico.

Ho sempre creduto che scienza ed arte, anziché nemiche (come lo furono quasi sempre), debbano essere più che alleate, amiche, anzi sorelle affettuosissime e a questa conciliazione ho lavorato tutta la vita.¹

Così Paolo Mantegazza scrive nel 1901 e numerosi intellettuali del tempo condividono questa riflessione. La curiosità e l'interesse che scienziati e letterati manifestano per le rispettive discipline riguarda anche il metodo di lavoro e lo stile di scrittura. Risulta ad esempio interessante rilevare la ricorrenza di classificazioni ed enumerazioni in una serie di testi che circolano nella cultura italiana nell'Impero Austro-Ungarico, e in particolare in quelli del micologo Giacomo Bresadola e della letterata Giulia Turco Lazzari.

Rispetto all'epoca positivista, oggi conosciamo assai meglio il funzionamento della mente umana e sappiamo che essa possiede la capacità innata di organizzare l'insieme delle cose viventi in gruppi gerarchicamente ordinati secondo meccanismi di inclusione ed esclusione. Ciò spiega anche l'attività di filosofi e scienziati da Aristotele fino al XVIII secolo, quando la classificazione diviene scienza, soprattutto grazie a Carl von Linné e Georges-Louis Leclerc, conte di Buffon.² Questa narrazione del sapere utilizza uno stile elencatorio di schedatura che richiama alla mente la figura retorica dell'enumerazione. Prevista da Aristotele, essa può essere ordinata (quella che interessa in questo lavoro) o caotica, ad esempio nel *Cane di Diogene* di Francesco Fulvio Frugoni. In ogni caso, ha spiegato Umberto Eco, la *vertigo capitis* assale chi legge una lista, mentre chi la compone si rende responsabile dei confini delle cose, di ciò che sta da una parte e di ciò che sta dall'altra, fuori dal gruppo.³ Ogni elenco è dunque tutt'altro che noioso o tranquillizzante, come mostra anche Giacomo Bresadola nello straordinario lavoro classificatorio della *Iconographia mycologica*, che descrive circa millequattrocento specie fungine, anche grazie a più di milleduecento tavole a colori.⁴ Di là dai meriti micologici, Bresadola ha raggiunto due obiettivi importanti che vale la pena ricordare: anzitutto ha fissato sulla carta e dunque nella memoria collettiva un elemento per eccellenza deperibile come il fungo e, inoltre, ha divulgato una disciplina che ha a che fare con la vita e la morte di molti individui. Anche Bresadola contribuisce dunque a quel «positivismo democratico», nato nel secondo Ottocento, di cui ha parlato di recente Luca Clerici.⁵ Proprio allora la cultura

¹ P. MANTEGAZZA, *I caratteri umani*, Firenze, Bemporad, 1901, 12.

² Cfr. S. ATRAN, *Folk Biology and the Anthropology of Science. Cognitive Universals and Cultural Particulars*, «Behavioral and Brain Sciences on line», XXI (1998), 4, 1-41 (http://sites.lsa.umich.edu/satran/wp-content/uploads/sites/330/2015/10/bbs98.atran_.pdf); P. LI CAUSI, *Gli animali nel mondo antico*, Bologna, Il Mulino, 2018.

³ U. ECO, *Vertigine della lista*, Milano, Bompiani, 2009, 18.

⁴ G. BRESADOLA, *Iconographia micologica*, a cura di G.B. Traverso-L. Fenaroli-G. Catoni-G.B. Trener, Società botanica italiana, Milano, 1927-1933, oggi consultabile in <http://www2.muse.it/bresadola/iconographia.asp>. Su Bresadola resta classico C. A. BAUER, *Giacomo Bresadola. Frammenti inediti di una vita*, Trento, Museo Trentino di Scienze Naturali, 1979.

⁵ Cfr. L. CLERICI, *Libri per tutti. L'Italia della divulgazione dall'Unità al nuovo secolo*, Roma-Bari, Laterza, 2018; P. GOVONI, *Un pubblico per la scienza. La divulgazione scientifica nell'Italia in formazione*, Roma, Carocci, 2002.

scientifico incuriosisce, informa, aggiorna anche i non-esperti, non solo attraverso i libri: basta pensare al valore conoscitivo delle esposizioni universali, dei musei aperti al largo pubblico, degli zoo e persino dei serragli ambulanti, cioè delle numerose forme di collezione e esibizione di elementi naturali o culturali. Il sapere democratico riguarda le scienze, ma anche la letteratura: così i cicli romanzeschi di Balzac, Zola e Verga sono storie di generazioni narrate con il metodo di Buffon (secondo quanto Balzac afferma nella premessa alla *Comédie humaine*) per fare conoscere i comportamenti dei tipi umani e le loro degenerazioni. In modo simile si spiega il successo di *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi (per Piero Camporesi testo forse più diffuso dei *Promessi Sposi*), opera moderna già dal titolo che intreccia la scienza e l'arte per diffondere quasi ottocento ricette, raccolte anche grazie a lettrici di tutta la penisola.⁶

Questi pochi esempi suggeriscono l'importanza dell'enumerazione di caratteri, condizioni sociali, ricette di cucina, specie fungine, cioè di elementi del reale con cui la cultura ottocentesca veicola la scienza e in particolare la biologia (che qui interessa nella forma della micologia) che, secondo quanto ha ricordato qualche anno fa Remo Ceserani, svolge un ruolo centrale soprattutto dopo Charles Darwin: in questo ambito, dunque, il pubblico vuole apprendere e gli scienziati si impegnano a fornire strumenti accessibili anche ai lettori non specialisti.⁷ In Trentino nel secondo Ottocento e nei primi decenni del Novecento, le scienze della natura permettono una conoscenza del territorio che è anche culturale e politica: con Giovanni Canestrini (il traduttore di Darwin in Italia) e Giacomo Bresadola si afferma infatti l'intelligenza della cultura italiana che elenca, classifica, divulga le discipline del futuro. Proprio così nasce anche l'amicizia tra Bresadola e Giulia Turco Lazzari che condividono l'attenzione per le scienze e per la cultura umanistica.

Giacomo Bresadola nasce nel 1847 in una valle del Trentino e coltiva sin da giovane sia la vocazione al sacerdozio sia l'interesse per la botanica e poi la micologia. Dal 1862 al 1928 (muore nel 1929) raccoglie una quantità enorme di funghi e si fa apprezzare dagli scienziati di tutto il mondo con cui intrattiene rapporti epistolari, in tedesco, in latino, in italiano (legge anche l'inglese e il francese): è un sacerdote appassionato e internazionale che frequenta assiduamente il salotto della Baronessa Giulia Turco Lazzari (1848-1912), uno dei luoghi di ritrovo più intelligenti e vivaci della Trento (o meglio della Sopramonte, piccola località che domina la città dall'alto) del tempo, dove sono spesso presenti anche il giornalista Ugo Ojetti, il letterato Antonio Fogazzaro e l'antropologo Angelo de Gubernatis.⁸ La baronessa è una giovane donna colta che conosce le lingue (il francese, l'inglese, oltre naturalmente al tedesco e all'italiano), ama la musica e la pittura (il marito è il

⁶ Cfr. P. CAMPORESI, *Introduzione* a P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Einaudi, Torino, 1970, XVI; M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

⁷ Cfr. R. CESERANI, *Convergenze*, Milano, Bruno Mondadori, 2010, 63-77: 65.

⁸ Prevalentemente biografico, l'interesse dei critici nasce alla fine degli anni Ottanta del Novecento, soprattutto per merito dello storico A. VADAGNINI, *Le pagine dimenticate della storia del Trentino: il salotto della baronessa*, «Trentino», XXVI (1989), 143, 37-48. Tra i saggi critici da segnalare cfr. M. ECCHER, *Un'intellettuale trentino nel clima letterario dell'ultima fine secolo: Giulia Lazzari (Jacopo Turco)*, Università di Bologna, Facoltà di Lettere e Filosofia, a.a. 1995-1996; D. CURTI-G. GORFER-R. TAIANI-G. TECILLA, *Protagonisti. I personaggi che hanno fatto il Trentino. Dal Rinascimento al Duemila*, Trento, Società Iniziative Editoriali, 1997, *ad vocem*; D. MAZZONELLI, *Giulia Turco Turcati Lazzari. Un'intellettuale trentina di fine '800*, in AA.VV., *Donne intellettuali trentine tra Otto e Novecento*, Trento, TEMI, 1999, 29-43; M. FARNETTI, *Una scrittrice agiata: Giulia Lazzari Turco*, in M. Allegri (a cura di), *Rovereto in Italia dall'irredentismo agli anni del fascismo: 1890-1939. Atti del Seminario di studio, Rovereto, 25-26-27 ottobre 2000*, Rovereto, Accademia roveretana degli Agiati, 2002, II, 539-559; M. ZENI, *L'ultimo filo. I fantasmi del potere sulle pendici del Bondone. Guerre, passioni, gioie e fatiche a Sopramonte*, Trento, edizioni Effe e Erre, 2000, 301-310; A. PATTINI, *Giulia Turco Turcati e Eugenio Prati*, Trento, Associazione Culturale Giulia Turcati, 2009.

violinista e compositore, direttore d'orchestra e pittore, Raffaello Lazzari) ed è anche una scrittrice prolifica che compone saggi divulgativi su temi scientifici e morali, ricettari di cucina, oltre che novelle e romanzi che riflettono le problematiche contemporanee (il socialismo, il cattolicesimo, il modernismo, la nascita della cooperazione trentina, il ruolo delle donne, tra le altre). La baronessa viaggia e visita le maggiori esposizioni d'arte di Torino, Milano, Roma, Venezia, Monaco di Baviera, apprezzando la 'vetrinizzazione' del sapere;⁹ ed è anche una scienziata che intreccia competenza biologica (che riguarda le piante e i fiori, e dal 1880 anche i funghi), volontà divulgativa e un gusto estetico notevole: perciò i suoi scritti di botanica e micologia sono anche descrizioni di genere, narrazioni della bellezza naturale.

Dal 1880 il micologo e la baronessa si scrivono numerose lettere e cartoline che narrano la loro passione: in esse i due amici parlano di clima (secco, umido, soleggiato, piovoso) e di gite in montagna, sul monte Bondone soprattutto, alla ricerca di funghi.¹⁰ Giulia apprezza il «cortese maestro sempre così pronto e compiacente a schiarirmi le idee», senza il quale la baronessa scrive di sentirsi «piombata nuovamente nel pelago delle incertezze micologiche»;¹¹ perciò, quando don Bresadola è assente, gli invia esemplari per la catalogazione. E ancora, la Turco Lazzari illustra con cura più di mille esemplari di funghi (aggiungendo spesso anche «il legno» sul quale il fungo è «adagiato»)¹². Da parte sua, il micologo ricorda le passeggiate insieme, classifica i funghi e legge anche con piacere gli scritti letterari della baronessa (ad esempio le novelle *La cura di Manuela* e *La passione di Alvise*);¹³ inoltre, nel 1883, dedica all'amica un fungo che ricorda il suo nome, la Russola Turci.¹⁴ Si tratta insomma di un 'carteggio micologico' che dà avvio in entrambi i casi a suggestivi approfondimenti: nel 1880 il sacerdote si rivolge soprattutto a un pubblico maschile scegliendo di pubblicare un intervento nell'«Annuario della Società degli Alpinisti trentini»; nel 1894 la baronessa pensa alle lettrici, destinando un contributo alla «Rivista per le Signorine». Entrambi intendono fare opera di divulgazione della micologia; e perciò entrambi uniscono la descrizione della bellezza naturale alla informazione circa l'utilità dei funghi nell'economia del territorio e nel benessere degli individui; infine entrambi utilizzano uno stile elencatorio sia nelle sezioni più letterarie sia in quelle più scientifiche.

Nel contributo intitolato *I Miceti*, apparso sull'Annuario SAT n. 7 (1880/81), Bresadola inizia con una rassegna bibliografica, cioè con un elenco di coloro che si sono occupati di botanica, una «scienza amabile» e «gentile» che va di pari passo con l'«incivilimento»: da Salomone a Aristotele, da Teofrasto a Plinio, da Ippocrate a Linneo, e poi i poeti da Omero a Virgilio, da Ariosto a

⁹ Cfr. V. CODELUPPI, *La vetrinizzazione sociale*, Torino, Bollati Boringhieri, 2007; J.-J. Courtine, *Le corps anormal. Histoire et anthropologie culturelles de la difformité*, in A. Corbin-J.-J. Courtine-G. Vigarello (a cura di), *Historie du corps. 3. Les mutations du regard. Le XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2006, 201-234.

¹⁰ Alla Biblioteca Comunale di Trento vi sono 17 lettere e otto biglietti di Bresadola a Turco Lazzari, tra il 1898 e il 1909: *Fondo Giulia Turco Lazzari*, BCT1-5684. Alla Biblioteca del Museo delle Scienze-MUSE, vi sono 7 lettere di Turco Lazzari a Bresadola, tra il 1884 e il 1900: *Fondo Giacomo Bresadola*, serie 5, *Studi letterari e interessi vari*, 1871 – 1928, busta 16.36.

¹¹ Trento, Biblioteca del Museo delle Scienze-MUSE, *Fondo Giacomo Bresadola*, serie 5, *Studi letterari e interessi vari*, 1871 – 1928, busta n. 16.36, Lettera di Giulia Turco Lazzari del 20 ottobre 1884.

¹² Ivi, Lettera di Giulia Turco Lazzari non datata (un lunedì dell'inverno 1885?).

¹³ Trento, Biblioteca Comunale, *Fondo Giulia Turco Lazzari*, BCT1-5684, Lettera di Giacomo Bresadola del 28 settembre 1898; ivi, Lettera di Giacomo Bresadola del 27 novembre 1898.

¹⁴ Trento, Biblioteca del Museo delle Scienze-MUSE, *Fondo Giacomo Bresadola*, serie 5, *Studi letterari e interessi vari*, 1871 – 1928, busta n. 16.36, Lettera di Giulia Turco Lazzari, s.d. (febbraio 1885?).

Metastasio, oltre agli immancabili (a quel tempo) Aleardo Aleardi e Giovanni Prati.¹⁵ E la cultura umanistica modella anche la scrittura del micologo che approfondisce così il discorso sui funghi:

Entriamo in una amena e ombrosa foresta dopo una calda pioggia d'autunno, ed eccoci, che, mentre sopra il nostro capo s'innalzano giganteschi alberi d'alto fusto, noi calpestiamo coi nostri piedi un'altra foresta in miniatura, ancora più folta della prima, e molto più varia nelle forme, nei colori, nella consistenza e nell'eleganza.¹⁶

Pare l'esordio di un racconto con un'aggettivazione molto accurata («amena e ombrosa», «calda», «giganteschi», «folta», «varia») ed invece è il saggio di uno scienziato che elenca e descrive una serie di funghi, precisando forme e colori e aggiungendo valutazioni estetiche e similitudini. Leggiamo ad esempio ciò che Bresadola afferma a proposito dell'*Amanita muscaria* che «ci si presenta in pieno costume turchesco»: «da un bianco calice s'innalza uno stelo, che verso la sommità porta pendente un elegante candido manichino coll'orlo giallo-frangiato, e sorregge all'apice un cappello d'un rosso scarlatta vivo, o ranciato, che è tempestato da candidi fiocchi, che sembrano di neve».¹⁷ Il linguaggio è scelto con attenzione: si parla di funghi, ma potrebbero essere fiori o qualsiasi bellezza del creato che sfugge a prima vista.

L'analisi prosegue con una parte dedicata alla ricchezza in quantità e qualità delle specie micologiche del Trentino, una sorta di miniatura naturale dell'Europa che permette di studiare funghi presenti in zone lontane, dalla Scandinavia all'Inghilterra, dalla Francia ai Carpazi. E, accanto allo scopo scientifico, la catalogazione ha anche una finalità pratica: conoscere i funghi significa aiutare l'«economia della natura» (perché essi irrobustiscono il terreno) e quella artigianale: infatti «le arti possono usufruire il loro tessuto, ed i loro colori; la medicina specialmente negli anni andati trovava in essi degli ottimi rimedi. L'uomo infine troverà in essi un alimento sano, nutriente e facilmente digeribile».¹⁸ Ed è proprio sul modo di cucinare i funghi che ragiona l'amica di Bresadola, cioè la Turco Lazzari che però, prima dei ricettari, scrive un saggio divulgativo intitolato *I miceti*, pubblicato sulla «Rivista per le Signorine» del 15 settembre 1894 (con lo pseudonimo maschile di Jacopo Turco), che ha molto in comune con quello dello scienziato, soprattutto per ciò che riguarda la descrizione in elenco di questo elemento «meraviglioso della creazione». Ecco ad esempio qualche fungo non commestibile: «le belle Amanite muscarie, così fulgide nella loro veste rossa stellata in bianco, i Cortinari color d'ametista, le candide e fragranti Trametes, il pomposo Boletus Satanas, i gruppi graziosi di effimeri Coprinus, le Leptonie di smeraldo, tutta quella falange di miceti che sorge così rapidamente dalla terra e sugli alberi».¹⁹ Anche in questo caso i modificatori aggettivali suggeriscono una particolare cura nella scrittura: i funghi sono belli, fulgidi, candidi, fragranti, pomposi, graziosi, effimeri; insomma presentano un aspetto tra il visivo e il sensuale che riguarda «forma», «tessuto», odore, colore e, quando possibile, sapore: «La carne dei miceti offre sapori assai varianti, dolci, acri, piperati; in talune specie è soda, tenace; in altre soffice, cotonosa, contessuta di filamenti; ora è colorata, ora bianca, immutabile; talvolta al solo contatto dell'aria si tinge di rosso, d'azzurro, di verde, o allividisce stranamente».²⁰ Quanto ai luoghi preferiti da queste creature, eccone l'elenco:

¹⁵ G. BRESADOLA, *I Miceti*, «Annuario della Società degli Alpinisti trentini», VII (1880/81), 57-79: 57-61.

¹⁶ *Ivi*, p. 62.

¹⁷ *Ibidem*.

¹⁸ *Ivi*, p. 71.

¹⁹ G. TURCO LAZZARI (J. TURCO), *I Miceti*, «Rivista per le Signorine», I (15 settembre 1894), 17, 641-646: 643. Cfr. T. PLEBANI, *Le scritture delle donne in Europa*, Carocci, Roma, 2019.

²⁰ TURCO LAZZARI (J. TURCO), *I Miceti...*, 644.

chi ama i pascoli, chi la foresta, la collina, il margine delle vie, chi il monte, chi il piano, chi le ombre misteriose delle boscaglie, chi il sole dei vasti altipiani erbosi; a taluni solo la vicinanza di un dato albero o di una pianta speciale è propizia. Ve n'ha perfino nelle cantine, sui muri, sulle travi delle vecchie case, sui pavimenti abbandonati, sulle foglie secche, sugli strobili delle conifere, nell'umido stagno; sugli stessi funghi in rovina si riproduce la loro vita volubile.²¹

Come Bresadola, anche la Turco Lazzari elogia l'utilità dei funghi, anche di quelli velenosi da cui, come dai fiori, la scienza riuscirà in breve tempo a trarre elementi di benessere. Anche per questo la scrittrice si augura che l'Italia avvii le società micologiche sul modello di quella francese, fondata nel 1884: così la micologia può diventare un'esperienza condivisa da chi si appassiona alle «ghiotte ricerche» sul territorio. Leggiamo al proposito la conclusione del saggio:

I sacerdoti, i medici, i farmacisti, gli oziosi dei paesi e delle borgate, i cacciatori, gli alpinisti, le maestre e i maestri coi loro allievi, le signore anch'esse e le fanciulle gentili che villeggiano all'ombra dei pini, delle querce e dei castagneti dovrebbero occuparsi di questo ramo importantissimo della botanica, di questi prodotti singolari della natura che offrono al povero un alimento azotato, nutriente, sano e facile a procurarsi, ma che possono riescirgli fatali ove non presieda alla scelta la sicurezza del sapere o almeno la pratica d'una lunga esperienza.²²

E il riferimento agli alimenti conduce alle ricette, che sono altri elenchi e altra divulgazione, come abbiamo accennato a proposito di Pellegrino Artusi. La Turco Lazzari scrive ben due ricettari, uno in *editio maior* (1904)²³ e l'altro ridotto (1908)²⁴ nel numero di pagine e nel livello sociale di riferimento. Ricordiamo qui il primo manuale, il *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza*, perché dà più spazio alla classificazione in elenco dei modi per cucinare i funghi: nel capitolo diciannovesimo la Turco Lazzari propone anzitutto di leggere l'opera *I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa media* (1899) di Bresadola per approfondire le proprietà organolettiche e la commestibilità.²⁵ Poi la scrittrice sceglie una ventina di funghi commestibili e una serie di ricette tra le più praticabili. Lo schema è sempre il medesimo: la denominazione in volgare, nel dialetto delle varie regioni e nel latino scientifico (ad esempio, a proposito degli ovoli si legge: «Gli ovoli, fonz cocch, fonz öv, bolé reale ecc. (*Amanita caesarea*)») viene accompagnata da un'accurata descrizione della forma, dell'odore e di tutte le caratteristiche che possono concorrere a riconoscere il fungo:

Questo fungo, forse fra tutti il più squisito, a cui gli antichi Romani diedero il nome di “cibo degli dei” cresce nei boschi e nella zona della vite. Esso si sprigiona dal suolo sotto la forma d'un candido uovo, ma la volva, specie di camicia che lo ricopre, non tarda a lacerarsi e il bel micete s'innalza dritto sul suo gambo color crema, guernito all'apice da un elegante anello

²¹ Ivi, p. 645.

²² Ivi, p. 646.

²³ G. TURCO LAZZARI, *Ecco il tuo libro di cucina. Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per uso di famiglia compilato sull'esperienza di una donna italiana*, Venezia, Litografia Emiliana Editrice, 1904, <http://www.academiabarilla.it/adv/libro/manuale-pratico-cucina-pasticceria-credenza-della/1.aspx>.

²⁴ G. TURCO LAZZARI, *Il piccolo focolare, ricette di cucina per la massaia economa*, Venezia, Litografia Emiliana Editrice, 1908.

²⁵ Cfr. G. BRESADOLA, *I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa media: con particolare riguardo a quelli che crescono nel Trentino*, Milano, Hoepli, 1899; già nel saggio BRESADOLA, *I Miceti...*, 74, il micologo scrive: «Essi si possono cucinare in modi assai vari, al burro, alle erbe, in fricassea, alla graticola, in pasticcio, alla zuppa, con ripieno, all'insalata, ecc. offrendo con ciò una varietà grandissima di vivande, ciascheduna, si può dire, con gusto speciale. L'aroma poi che essi comunicano con gli altri cibi li rende i più pregiati condimenti che si possono avere, per cui nelle cucine, segnatamente in Germania ed Inghilterra, prendono il primo posto accanto al pepe, comino, cipolle, ecc. ecc. e si conservano disseccati per tutto l'anno».

rigato, spiegando un cappello rosso minio con le lamelle giallastre. Solo dagli inesperti si può confondere questo mirabile fungo con l'*Amanita muscaria* che ha le lamelle bianche ed è velenosa.

Il momento migliore per cogliere l'*Amanita caesarea* è quello in cui il cappello comincia a uscire dalla volva, ma essa riesce gustosa anche se ha raggiunto un maggiore sviluppo.²⁶

Scienza e storia, gusto e territorio, si integrano prima di trovare compimento nell'elenco delle ricette: «ovoli fritti», «alla gratella», «alla gratella colla salsa», «alla casalinga», «col formaggio», «in umido», «in ragoût per condire la pasta», «al gratin», «colle ova affogate», «in fricassée»; e ancora le «crocchette» e lo «sformato di uovoli». Ogni proposta viene dettagliata e talora accompagnata da citazioni dai trattati di Bresadola, da riferimenti di carattere storico (i Romani, nel caso ricordato), da descrizioni dell'habitat.

In modo simile, pertanto, lo scienziato e la letterata classificano, elencano, descrivono, divulgano, mostrando la convergenza tra i metodi e gli stili. Dietro i loro scritti ci sono ore e ore di ricerche, analisi, definizioni, disegni. La Turco Lazzari realizza l'affinità con Bresadola nella precisione di tassonomie botaniche e micologiche custodite nei quaderni manoscritti.²⁷ Da parte sua, lo scienziato sa anche essere un narratore, come suggerisce un breve racconto manoscritto sui pericoli dell'ignoranza micologica:

I funghi

La madre mandò una volta la piccola Cattarina nel bosco a cercare funghi, che il padre mangiava assai volentieri. «Madre – esclamò la ragazza quando ritornò – questa volta li ho trovati veramente belli. Ecco – disse ora e aprì il cestello – essi sono tutti così rossi come lo scarlatto e come smaltati di perle. Ve ne erano anche di quei bigi di brutto aspetto, dei quali tu portasti ultimamente. Questi così brutti e cattivi li lasciai stare».

«Oh semplice e stolta ragazza – esclamò l'atterrita madre – questi bei funghi sono, ad onta del loro scarlatto e delle loro perle, orribile veleno, e chi ne mangia deve morire. Ma quei bigi che tu disprezzasti sono, ad onta del loro cattivo aspetto, propriamente i migliori. E così, cara ragazza, ci sono ancora molte cose in questo mondo. Vi sono modeste virtù che fanno poco chiaro, e splendenti fatti che lo stolto ammira. Sì, il peccato stesso cerca per mezzo di bella apparenza di sedurre. Ma fuggi la colpa che promette piacere: essa è dolce veleno».²⁸

Per il sacerdote questa favola ha anzitutto un significato morale: i funghi più belli, quelli colorati e preziosi in apparenza, sono velenosi, proprio come i peccati, spesso piacevoli ma mortiferi. Guai a lasciarsi sedurre dal «dolce veleno» del male, suggerisce Bresadola, adattando la competenza micologia all'educazione dei giovani. Da parte sua, la Turco Lazzari coglie ogni occasione per lodare ed elencare le ricchezze naturali. In questa sede, ci limitiamo a segnalare due interventi sull'«igiene dell'anima»: in *Il giornale intimo*, una riflessione sull'utilità di scrivere un «diario» pubblicata sulla «Rivista per le Signorine» del 15 novembre 1896, la Turco Lazzari raccomanda di enumerare le bellezze naturali per meglio «discendere in noi stessi» e valutare se «v'abbia progresso o regresso nella vita interna».²⁹ In *L'educazione della volontà*, una «memoria postuma» edita nel 1913 negli «Atti della Accademia roveretana degli Agiati», la baronessa propone religione, studio e alpinismo per

²⁶ TURCO LAZZARI, *Ecco il tuo libro di cucina...*, 462-463.

²⁷ Cfr. Trento, Biblioteca Comunale, *Fondo Giulia Turco Lazzari*, BCT1-3562/2: si tratta di pagine e pagine di elenchi in lingua latina di specie micologiche e «famiglie delle piante».

²⁸ Trento, Biblioteca del Museo delle Scienze-MUSE, *Fondo Giacomo Bresadola*, serie 5, *Studi letterari e interessi vari*, 1871 – 1928, busta n. 62, *I funghi*: il racconto si legge in un quaderno manoscritto alle pp. 20-22.

²⁹ J. TURCO (G. TURCO LAZZARI), *Il giornale intimo*, «Rivista per le signorine», III (15 novembre 1896), 22, 920-924: 923.

stimolare le «facoltà volitive» dei giovani e insegnare la «scienza della vita». La relazione con la montagna determina infatti la formazione morale: «Anelare ad una cima quasi inaccessibile, e raggiungerla» non è un «semplice sport», ma «una delle più potenti discipline dello spirito, una mirabile cura per gl'instabili, per i distratti, per i deboli del pensiero, per coloro che s'appagano delle mediocri aspirazioni». ³⁰ Insomma una serie di individui possono trarre beneficio dall'alpinismo e dalla natura, creazione di Dio e custode degli affetti. Perciò, volendo addurre un ultimo esempio, la Turco Lazzari valorizza la presenza dei fiori in una lista di circostanze:

Non v'ha riunione, non v'ha banchetto senza fiori; essi cingono le culle dei neonati, come i letti funebri; tremolano fra le pieghe del casto velo di sposa, e diventano spesso messaggeri di colpa; in seno alla fanciulla sono pegno d'amicizia o trepido ricordo d'amore, all'occhiello dei giovani testimoni di leggerezza, in capo alle donne ministri di vanità. Fuggevoli interpreti d'affetti, di memorie, di gare, d'ambizioni e d'eletti trasporti, se rari, tanto più preziosi, essi adornano città e villaggi; li troviamo ovunque, nelle nostre case e in quelle degli amici, li vediamo nelle stazioni, nei caselli delle strade ferrate, negli alberghi, nei negozi, sulle finestre e sui balconi, dinnanzi alle immagini sacre e alle profane, nei teatri e sugli altari, nei pubblici passeggi e nei camposanti, negli omaggi alla gloria e nelle ghirlande di morte. ³¹

Così la bellezza e la sensualità accompagnano la vita degli individui. Facilmente, dunque, la baronessa comprende la tristezza di don Bresadola trasferito dalla Valle di Non a Trento per ragioni amministrative: «Per chi è avvezzo a stare in seno alla natura, le mura cittadine hanno poche attrattive; poi l'abbandonare una popolazione cotanto affezionata dev'essere uno stringimento di cuore non lieve». ³² Inoltre questo «sacrificio» sottrae tempo alla ricerca micologica che – ripete Bresadola – «interessa non solo gli uomini della scienza, ma anche gli uomini più pratici, che al dolce amano congiungere l'utile». ³³ Perciò lo scienziato Bresadola prosegue le ricerche con determinazione fino alla morte, rimpiangendo – ci piace pensare insieme a Paolo Mantegazza – la sua amicizia trentennale con la letterata Turco Lazzari.

³⁰ J. TURCO (G. TURCO LAZZARI), *L'educazione della volontà. Memoria postuma*, «Atti dell'Accademia roveretana degli Agiati», IV (1913), 2, 1-6: 5; la memoria è datata «febbraio 1906».

³¹ G. TURCO LAZZARI (J. TURCO), *Fiori d'inverno*, «Rivista per le Signorine», I (15 dicembre 1894), 23, pp. 875-879: 879.

³² Trento, Biblioteca del Museo delle Scienze-MUSE, *Fondo Giacomo Bresadola*, serie 5, *Studi letterari e interessi vari, 1871 – 1928*, busta n. 16.36, Lettera di Giulia Turco Lazzari del 18 gennaio 1884.

³³ BRESADOLA, *I Miceti...*, 74.