

La serie Studi sabaudi, a cura di Blythe Alice Raviola e Franca Varallo,
ospita lavori e ricerche sugli spazi subalpini con particolare attenzione
alle relazioni fra il ducato di Savoia e il contesto europeo

Comitato scientifico: Giovanni Barberi Squarotti, Guido Castelnuovo,
Sonia Cavicchioli, Cristina Cuneo, Ester De Fort, Angelo d'Orsi,
David García Cueto, José Luis de La Nuez Santana, Frédéric Meyer,
Toby Osborne, Stephen Parkin, Manuel Rivero Rodríguez, Rossana Sacchi,
Matthias Schnettger, Jonathan Spangler, Matthew Vester

I lettori che desiderano
informazioni sui volumi
pubblicati dalla casa editrice
possono rivolgersi direttamente a:

Carocci editore

Corso Vittorio Emanuele II, 229
00186 Roma
telefono 06 42 81 84 17
fax 06 42 74 79 31

Siamo su:
www.carocci.it
www.facebook.com/caroccieditore
www.twitter.com/caroccieditore

Le vie del cibo

Italia settentrionale (secc. XVI-XX)

A cura di Marina Cavallera,
Silvia A. Conca Messina e Blythe Alice Raviola



Carocci editore

Il volume è stato pubblicato con il contributo del Dipartimento di Studi Storici
dell'Università degli Studi di Milano (Transition Grant 2015-2017 – Horizon 2020 – Linea 1B.
Progetto “Unimi per ERC Starting e Consolidator” – titolare Silvia A. Conca)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI STUDI STORICI

L'editore è a disposizione per i compensi dovuti agli aventi diritto

1^a edizione, novembre 2019
© copyright 2019 by Carocci editore S.p.A., Roma

Realizzazione editoriale: Luisa Castellani, Torino

Finito di stampare nel novembre 2019
da Grafiche VD srl, Città di Castello (PG)

ISBN 978-88-430-7635-2

Riproduzione vietata ai sensi di legge
(art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633)

Senza regolare autorizzazione,
è vietato riprodurre questo volume
anche parzialmente e con qualsiasi mezzo,
compresa la fotocopia, anche per uso interno
o didattico.

Indice

Il settore agroalimentare italiano: una storia di successo di <i>Silvia A. Conca Messina</i>	11
Note storiografiche e di metodo: studi in corso	15
1. Tra eccellenze e consumi alimentari: il modello italiano di <i>Marina Cavallera</i>	15
2. Un filo rosso tra i saggi di <i>Blythe Alice Raviola</i>	22
Passato, tradizione, progettualità. Riflessioni su un percorso di ricerca di <i>Marina Cavallera</i>	33
Parte prima Alla base della vita: acqua e sale	63
Sale e cibo in area padana: trasporto, costi, consumo e uso di <i>Giorgio Dell'Oro</i>	65
Il sale in transito. Note su una regione economica di <i>Blythe Alice Raviola</i>	83
Ghiaccio e neve in città. Usi e percorsi di un particolare bene di consumo a Genova e Torino (XVII-XX secolo) di <i>Giulia Beltrametti e Anna Maria Stagno</i>	99

Parte seconda	
Cereali, pane e vino	133
Croce e delizia. La risicoltura in Lombardia e nella Pianura padana d'età moderna di <i>Matteo Di Tullio</i>	135
“Grani” nel Milanese. I primi secoli dell'età moderna di <i>Marina Cavallera</i>	153
Commercio e contrabbando di cereali in area lombarda tra Seicento e Settecento di <i>Fabrizio Costantini</i>	175
La panificazione e i prezzi del pane a Milano tra Ottocento e Novecento di <i>Germano Maifreda</i>	191
Cibo per gli uomini, cibo per gli animali: tentativi, osservazioni ed esperimenti della Società Patriotica di Milano (1776-96) di <i>Agnese Visconti</i>	223
Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo di <i>Stefano Levati</i>	235
Parte terza	
Carne, pesce e latticini	294
Carne rossa, carne bianca: allevamenti e consumi in Italia settentrionale in età moderna di <i>Giorgio Dell'Oro</i>	251
L'impatto antropico sull'ecosistema fluviale padano: pesca e commercio di <i>Giorgio Dell'Oro</i>	265

Gli studi sulla produzione casearia lombarda negli ultimi decenni del Settecento di <i>Agnese Visconti</i>	285
La produzione casearia in Lombardia: prodotti, mercati, imprese nell'Ottocento di <i>Silvia A. Conca Messina</i>	301
Parte quarta Novità e tradizione in tavola	325
Un nobiluomo a tavola: cultura e tradizioni in casa Giovio di <i>Alessandra Mita Ferraro</i>	327
Il mangiare a corte nei conti di Casa Savoia: l'art. 392 <i>Casa, cucina, cantina</i> di <i>Franca Varallo</i>	347
La cioccolata alla corte di Carlo Emanuele III: storia, fortuna, ricette di <i>Nicoletta Calapà</i>	359
I ricettari pre e postunitari: la cucina piemontese nel canone nazionale (secc. XVI-XX) di <i>Claudio Rosso</i>	381
Parte quinta <i>Homo edens</i> : la rappresentazione	395
L'immagine del cibo e della tavola nella Lombardia asburgica di <i>Laura Facchin</i>	397
Il Rinascimento e il Barocco sono serviti: il teatro della convivialità nella "vita privata" dei genovesi di <i>Andrea Leonardi</i>	425

INDICE

Indice dei nomi	453
Gli autori	475

Il settore agroalimentare italiano: una storia di successo

di *Silvia A. Conca Messina*

L'industria agroalimentare italiana è stata a lungo sottovalutata quale protagonista dello sviluppo economico, ma il successo raggiunto dal settore sui mercati internazionali negli ultimi decenni ha risvegliato un interesse diffuso e trasversale, che ha coinvolto, oltre alle imprese, le istituzioni, la società, gli studiosi di varie discipline.

L'agroalimentare, infatti, rappresenta oggi in Italia il primo comparto manifatturiero per fatturato e il secondo per valore aggiunto, dopo quello metalmeccanico¹. Se guardiamo al contesto europeo, l'industria alimentare italiana è al secondo posto, dopo quella francese, per numero di imprese, al terzo (dopo Francia e Germania) per numero di occupati e al quinto (dopo Francia, Germania, Regno Unito e Spagna) per valore aggiunto. Il fatturato del 2018 ha raggiunto i 140 miliardi di euro, mentre le esportazioni, che hanno trainato la crescita negli ultimi decenni, hanno registrato un valore di 41,8 miliardi di euro, quasi raddoppiando rispetto al 2007 e quadruplicando dagli anni 1989-91².

Più di due terzi delle vendite all'estero si sono dirette in Europa, in Germania principalmente, Francia e Regno Unito. Ma l'Italia, in quinta posizione tra gli esportatori sul mercato europeo, copre anche il 10% del valore aggiunto dell'export agroalimentare UE, che è la prima area esportatrice in questo settore a livello globale³. La penisola, che pure ha ancora un elevato potenziale di crescita, gioca così un ruolo primario come esportatrice di pasta e di conserve di pomodoro (con una quota del 65% circa del valore dell'export UE); è seconda nell'esportazione di vini e di olio d'oliva (27% e 23% delle esportazioni europee); infine, è quarta nell'esportazione UE di formaggi e latticini, con una quota del 13% dell'export⁴. La copertura di quote di mercato così importanti è stata possibile anche grazie al decisivo contributo della

1. M. Caroli, F. Brunetta, A. Valentino (a cura di), *L'industria alimentare in Italia. Sfide, traiettorie strategiche e politiche di sviluppo*, LUISS Business School, s.l., s.d. (ma 2019).

2. ISMEA, *La bilancia agroalimentare nazionale nel 2018*, in "Scambi con l'estero", 1, 2019, marzo; ISMEA-Federalimentare, *Il sistema agroalimentare italiano. Profili di uno scenario globale*, 26 giugno 2003, p. 65.

3. European Commission, *Agri-Food Trade in 2018*, in "Monitoring Agri-Trade Policy", Map 2019; Caroli, Brunetta, Valentino (a cura di), *L'industria alimentare in Italia*, cit., p. 4.

4. ISMEA, *Rapporto sulla competitività dell'agroalimentare italiano*, Roma, luglio 2018, p. 14.

cosiddetta “DopEconomy”, che rappresenta oggi il 18% del valore del settore e il 21% dell’export nazionale⁵. La domanda estera in forte espansione (come, ad esempio, quella dei paesi asiatici) – la cui richiesta si è concentrata su prodotti tipici e di qualità, sulle specialità della multiforme tradizione produttiva nazionale – ha trovato una risposta in una struttura produttiva alimentare e vitivinicola che oggi conta quasi 200.000 imprese e 822 denominazioni DOP, IGP, STG (sulle circa 3.000 nel mondo)⁶.

Se in questo contesto sono potute emergere e affermarsi numerose realtà produttive locali lungo tutta la penisola, rimane vero, confermando un carattere storico di lungo periodo, che le esportazioni (58,4%) e le importazioni (60%) agroalimentari italiane sono concentrate nell’Italia del Nord, in particolare in Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e Piemonte. La Lombardia da sola partecipa agli scambi agroalimentari con il 17% delle esportazioni italiane e il 25% delle importazioni, mentre tutta l’area meridionale, pur possedendo una solida tradizione, aree specializzate e molte eccellenze, nel suo insieme ha un peso del 19% sulle esportazioni e meno del 15% sulle importazioni⁷.

Come accennato all’inizio, il successo del comparto a livello internazionale ha avuto come conseguenza un rinnovato interesse per l’agroalimentare non solo da parte del mondo dell’economia, ma anche delle istituzioni, della cultura, della società nel suo complesso. Sono nate associazioni internazionali, come Slow Food (ideata nel 1986 in Piemonte e costituita ufficialmente nel 1990), che ha promosso

5. Cfr. il XVI Rapporto ISMEA-Qualivita, 2018, i cui dati sono riportati in Caroli, Brunetta, Valentino (a cura di), *L’industria alimentare in Italia*, cit., p. 4, e in P. Jadeluca, *#DopEconomy, il primato del Belpaese*, in “la Repubblica”, 13 dicembre 2018 (https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/mercati/2018/12/13/news/_dopeconomy_il_primato_del_belpaese-214175424/; ultima consultazione 16 settembre 2019, come per tutta la sitografia citata).

6. Cfr. il XVI Rapporto ISMEA-Qualivita, 2018, cit. Per quanto riguarda le sigle in uso, DOC = Denominazione di origine controllata; DOCG = Denominazione di origine controllata e garantita DOP = Denominazione di origine protetta; IGT = Indicazione geografica tipica; STG = Specialità tradizionale garantita. Nel 2010, con la riforma dell’Organizzazione comune del mercato vitivinicolo, i marchi IGT, DOC e DOCG sono stati ricompresi nei marchi europei IGP (Indicazione geografica protetta) e DOP. Tuttavia, le due diciture europea e nazionale possono coesistere sulle etichette. Nel 2011 il grana padano, il parmigiano reggiano e il prosciutto di Parma rappresentavano il 57% del fatturato complessivo dei prodotti DOP e IGP. Tra i più venduti, dopo questi primi tre (con i quali arrivano a coprire l’83,4 % del fatturato DOP IGP): il prosciutto di San Daniele, la mozzarella di bufala campana, il gorgonzola, il pecorino romano, la mortadella di Bologna, la bresaola della Valtellina e lo speck dell’Alto Adige: cfr. F. Chiapparino, *L’industria alimentare nel mercato globale tra tipicità locali e multinazionali*, in *L’Italia e le sue Regioni*, Enciclopedia Treccani degli Alfieri, Roma 2015, tab. 2 (http://www.treccani.it/enciclopedia/l-industria-alimentare-nel-mercato-globale-tra-tipicita-locali-e-multinazionali_%28L%27Italia-e-le-sue-Regioni%29/). Sul ruolo dei prodotti tipici nella storia italiana ed europea, cfr. G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli, *Typicality in History: Tradition, Innovation, and Terroir / La typicité dans l’histoire. Tradition, innovation et terroir*, Peter Lang, Bruxelles 2013.

7. CIA-Agricoltori Italiani, *Le esportazioni agroalimentari delle regioni italiane nel III trimestre 2018*, a cura dell’Ufficio studi e analisi economico-legislative, s.n., s.l. s.d. (ma 2018).

la salvaguardia della biodiversità e delle tradizioni attraverso un crescente numero di incontri ed eventi. A Milano ha organizzato già dal 1994 i primi laboratori del gusto e Milano Golosa (ancora oggi presente), a Torino il Salone del Gusto (dal 2000) e Terra Madre (dal 2004).

Le nuove opportunità offerte dalla “moda” del cibo italiano, dal suo legame con la cultura, la comunità e il territorio, sono state colte anche per promuovere un turismo enogastronomico, rivitalizzando luoghi, regioni e tradizioni locali. Parma, ad esempio, dal 2015 è divenuta “Città creativa UNESCO per la gastronomia” (“UNESCO City of Gastronomy”) e la Bassa emiliana una “Food Valley”. Del resto, l’Emilia-Romagna è la regione europea con il maggior numero di prodotti DOP e IGP e il ruolo delle sue numerose fiere e saloni internazionali è fondamentale per una ulteriore crescita del settore. A Parma è nata anche, nel 2004, l’Accademia Barilla che, nel promuovere il proprio brand, mira a tutelare e diffondere la cultura gastronomica italiana nel mondo.

Grazie a EXPO Milano 2015 sul tema della nutrizione sono emerse ovunque negli anni successivi numerose altre iniziative (dal 2017, ad esempio, la festa del cibo e della cultura alimentare con Milano Food City).

Tra i più importanti risultati del nuovo ruolo assunto dal “cibo” nell’economia e nella società vi è la nascita di nuovi centri e corsi di studi a livello universitario. Nel 2004 è stata fondata in provincia di Cuneo l’Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, frutto della collaborazione tra l’associazione Slow Food e le regioni Piemonte ed Emilia-Romagna. Nello stesso anno è stato avviato a Parma il corso di laurea in Scienze gastronomiche e da allora i corsi universitari dedicati alla gastronomia e alla ristorazione, e anche agli aspetti economici del “cibo”, si sono diffusi in varie accademie italiane e sono attivi oggi a Milano, Torino, Padova, Viterbo, Napoli, Bari, Messina⁸.

Così, anche gli studi sul tema, fino a vent’anni fa circoscritti a pochi specialisti, si sono intensificati, in particolare tra gli storici. E il fenomeno non è limitato all’Italia. A livello europeo, nuove associazioni e progetti internazionali danno luogo ad affollati convegni annuali. Molti articoli, monografie, raccolte sono apparsi sull’argomento, mentre intere riviste e collane delle più prestigiose case editrici straniere sono dedicate al “Food” e vanno pubblicando un numero sempre più ampio di ricerche.

Nel volume qui dato alle stampe, il “cibo” è indagato nella varietà dei suoi aspetti, in modo articolato, ripercorrendone, lungo i secoli dell’età moderna fino al Novecento, i caratteri, le dinamiche, le problematiche, a partire da diverse angolazioni. I contri-

8. M. T. Manuelli, *Lo chef diventa dottore: gli atenei dove laurearsi in gastronomia*, in “il Sole24Ore”, 27 agosto 2018 (<https://www.ilssole24ore.com/art/lo-chef-diventa-dottore-gli-atenei-dove-laurearsi-gastronomia-AEoksOF>). A Parma è anche attivo dal 2009 FOOD LAB, un centro di studi sulla storia dell’alimentazione, che dedica particolare attenzione alle dinamiche storico-economiche (<http://www.foodlab.unipr.it/index.html>).

buti, non esaustivi ma solo introduttivi a una ricostruzione storica che resta ancora in gran parte da realizzare, si soffermano sull'Italia settentrionale (in particolare su Lombardia, Piemonte, Liguria), che tanta parte ha avuto nello sviluppo del settore.

Dato il grande rilievo del tema, ci auguriamo che questi studi vengano accolti dai lettori con altrettanto favore.

Note storiografiche e di metodo: studi in corso

I

Tra eccellenze e consumi alimentari:
il modello italiano

di *Marina Cavallera*

La banale constatazione che l'interesse per tutto quanto riguarda l'alimentazione faccia parte della quotidianità non può apparire oggi sufficiente per cogliere le molteplici ragioni dell'insistito focalizzarsi su questo tema della società contemporanea. L'amplificazione data a tutto quanto concerne questo ambito si riflette pure nel moltiplicarsi delle pubblicazioni che lo riguardano e della loro fortuna presso un sempre più largo pubblico. Si tratta ormai di una presenza editoriale variegata, che oggi non è più soltanto cartacea e che tende ad adeguarsi con estrema velocità all'evoluzione dei metodi di comunicazione contemporanei dei *mass media*, dei sistemi informatici e dei siti web. Tutto questo nel mondo occidentale ha condotto a un'informazione pervasiva e più o meno esplicitamente commerciale che utilizza sempre nuovi e sovente subdoli sistemi pubblicitari. Ma pure il più tradizionale mondo cartaceo dell'editoria spazia sugli aspetti più disparati del settore: dalla produzione agricola e più in generale da tutti quegli aspetti economici della filiera alimentare propriamente detta, riguardanti le preparazioni e i consumi, si dipartono infatti ulteriori, molteplici orientamenti che si riallacciano ad aspetti diversi, da quello della salute, della medicina e della scienza, a quello del gusto.

In tale quadro si propongono pure le pubblicazioni riguardanti la storia dell'alimentazione, vista tanto nella sua dimensione divulgativa quanto in quella più propriamente tecnico-scientifica che qui maggiormente ci interessa, frutto in quest'ultimo caso di ricerche specialistiche¹. Vengono messi a nudo temi e problemi di una sempre più raffinata cultura del cibo quale è andata diffondendosi soprattutto nei

1. Cfr. ad esempio, J.-J. Hemardinquier (éd.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Collin, Paris 1970; H. J. Teuteberg, *European Food History: A Research Review*, Leicester University Press, Leicester-London-New York 1992; J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997 (ed. or. 1996).

paesi ad alto sviluppo, là dove ormai a dominare la scena è il consumismo. Si è qui evidenziata una crescente attenzione alla qualità degli alimenti, alla raffinatezza dei preparati e a una sofisticata cultura le cui peculiarità riflettono i gusti e il nuovo stile di vita delle élite contemporanee e vengono a costituire un modello da imitare anche da parte del ceto medio. Tutto ciò ribadisce ancora una volta l'importanza della convivialità che, pur rinnovando le formule della rappresentazione, gli spazi e i tempi deputati alla manifestazione di nuovi *status symbols*, sia sul piano formale, sia su quello informale, conserva sempre una funzione centrale nella definizione dei rapporti sociali.

Tuttavia, in questo stesso ambito si riflettono pure aspetti, fenomeni e problematiche di segno differente, poiché il tema dell'alimentazione, considerato in sé, in tutte le sue componenti, materiali e concrete come ideologiche e religiose, non presenta solo risvolti positivi: riflessioni etiche e morali riportano infatti ai molti nodi irrisolti che riguardano le troppe aree del mondo in cui persistono carenze di risorse alimentari e dove la fame costituisce a tutt'oggi un problema drammatico².

Muoversi all'interno dell'editoria di settore non è dunque semplice e tuttavia va rilevato come, in un simile panorama generale tanto prismatico e complesso, i temi riguardanti prodotti e tradizioni della cucina italiana occupino uno spazio speciale e riscuotano sempre un notevole successo. Pressoché universalmente riconosciuta fra le eccellenze dell'alimentazione a livello mondiale³, la cucina italiana interessa per varietà, qualità e peculiarità che riguardano molta parte delle sue materie prime e dei suoi derivati a partire dalle ricette fino alle modalità della presentazione delle vivande in tavola. Viene abitualmente ripetuto come tutto ciò dipenda anche dal clima culturale ed estetico che in Italia da sempre si respira⁴. Indubbiamente essa continua a rappresentare una delle più note e importanti componenti che hanno contribuito a determinare la complessiva fortuna del *made in Italy* nel mondo. È stato pure recentemente sottolineato come, in questo settore così come nel caso della moda e dell'arredamento e in tutte le eccellenze italiane, accanto alla qualità del prodotto sia determinante quello speciale equilibrio nel gusto italiano che oggi viene sempre

2. Fra i tanti, cfr. ad esempio la prospettiva di P. Rabhi, *Manifesto per la terra e per l'uomo*, Add, Torino 2012, e quella di M. Caparrós, *La fame*, Einaudi, Torino 2015 (ed. or. 2014). Sempre sul piano mondiale non si può dimenticare il *Brevetto Eliminare la fame*, pubblicato nel 2018 dalla FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Sul piano religioso, anche la lettura cattolica della questione e, fra i documenti della Santa Sede, la pubblicazione curata dal Pontificio Consiglio Cor unum, *La fame nel mondo. Una sfida per tutti: lo sviluppo solidale*, EDB, Bologna 1996.

3. Per un quadro generale sul tema, cfr. *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, Einaudi, Torino 1998. Sulle eccellenze italiane cfr. anche R. Romano, *Paese Italia. Venti secoli di identità*, Donzelli, Roma 1994.

4. Cfr. in particolare A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 2005, spec. alle pp. 99-143. Recentemente, tale aspetto è stato rivisitato anche secondo altre più generali prospettive: cfr., ad esempio, R. Benini, *Lo stile italiano. Storia, economia e cultura del made in Italy*, Donzelli, Roma 2018, spec. pp. 305-9.

più considerato come il frutto di un'evoluzione culturale particolarmente raffinata⁵. Fra tali considerazioni rientra in modo solo apparentemente paradossale la constatazione di quanto tale cultura sia composita; infatti, accanto alla tradizione nostrana, alla sempre più complessa commistione tra beni di consumo provenienti dalle diverse aree geografiche e dalle diverse tradizioni regionali della nostra penisola, sono qui confluiti anche elementi diversi, componenti materiali e suggestioni culturali provenienti da realtà geografiche e ambientali che hanno avuto origini lontane nello spazio e nel tempo, che qui si sono "acclimatate" e sovente anche modificate. Già sottolineati in campo alimentare da Massimo Montanari⁶ e da altri, tali aspetti sono stati recentemente ripresi nel loro insieme e si sono rivelati una costante onnipresente nella ancor più larga cornice delle eccellenze italiane considerate complessivamente, tanto da proporsi come uno degli aspetti caratterizzanti che hanno contribuito alle attuali fortune del *made in Italy*⁷. Da più parti infatti si ribadisce che tutto ciò «nasce dall'incontro tra i prodotti e le caratteristiche di un territorio, tra una tradizione, e le novità dei prodotti arrivati da fuori»⁸.

Si è detto che la stessa identità italiana deve sempre essere considerata nella sua dinamicità, nel suo essere in perenne evoluzione, nel suo essere il frutto continuamente rielaborato di contributi provenienti dalle più disparate aree del mondo e derivanti dagli scambi continui fra culture diverse⁹. Soprattutto nel caso dell'agro-alimentare si tratta di beni "importati e coltivati in Italia" ed è ricorrente, a titolo esemplificativo l'evocazione del caso della pizza, uno dei più conosciuti esempi della produzione italiana nel mondo,

Uno dei cibi italiani più famosi al mondo e patrimonio Unesco, la pizza, così come la pasta, nasce dalla valorizzazione di un ingrediente importato e che non era presente prima nella tradizione italiana: il pomodoro. La selezione degli agricoltori e il sole del Meridione hanno però fatto sì che questo frutto, in origine di colore giallo scuro, da cui il nome pomodoro, diventasse di color rosso e soprattutto più commestibile, come oggi lo conosciamo¹⁰.

È pertanto, quello italiano, un bell'esempio di un'economia-mondo di cui già Immanuel Wallerstein ha tracciato l'evoluzione per i secoli dell'età moderna¹¹, là dove anche

5. Cfr. M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004.

6. *Ibid.*

7. Benini, *Lo stile italiano*, cit., spec. alle pp. 305-9.

8. *Ivi*, p. 306.

9. Cfr. M. Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Laterza, Roma-Bari 2002.

10. *Ibid.*

11. I. Wallerstein, *Il sistema mondiale dell'economia moderna*, I: *L'agricoltura capitalistica e le origini del sistema mondiale dell'economia-mondo europea del XVI secolo*, il Mulino, Bologna 1982 (ed. or. 1974); III: *L'era della seconda grande espansione dell'economia-mondo capitalistica, 1730-1840*, il Mulino, Bologna 1995 (ed. or. 1989).

le logiche degli scambi e della complementarità delle produzioni alimentari contribuiscono a definire centralità e perifericità dei territori nello stesso quadro europeo. Indubbiamente tutto questo è più che mai valido proprio per quanto concerne la cultura culinaria italiana che nel corso dei secoli ha percorso sovente vie tortuose, ha subito continue trasformazioni e i cui complessi meccanismi, come si è detto, sono frutto di quella continua rielaborazione che ha fatto di tale cultura un'arte.

Tuttavia, nelle correnti forme di divulgazione dei contenuti della cucina italiana ben raramente tutto ciò viene esplicitato. Larga parte della letteratura in questo campo si accontenta infatti di proporre ricette, di considerarne, ad esempio, gli aspetti dietetici e calorici¹², piuttosto che gli abbinamenti di gusti e sapori; largo spazio è occupato dalle mode del momento e spesso vengono proposte pubblicazioni riguardanti il galateo della tavola¹³, ma quasi sempre ne vengono lasciate sottese le radici culturali profonde e le ragioni che lo hanno generato. Ci si dimentica forse che usi e consuetudini sedimentati nel tempo ben raramente sono il frutto della casualità. Eppure a tutt'oggi sopravvivono sagre paesane di antiche origini che sono la traccia di sedimentazioni plurisecolari quanto sovente anche di importanti percorsi evolutivi in campo alimentare; ricordiamo inoltre come molte altre manifestazioni di vecchia tradizione vengano oggi riscoperte e rivisitate; di come infine si segnali la fortuna di nuove iniziative promosse tanto per la valorizzazione di prodotti locali quanto a fini turistici. Spesso anche tali recenti rivisitazioni cercano nella patina di un passato mai esistito di recuperare quel fascino della tradizione che, di fatto, non competerebbe loro, ma tutto ciò appare comprensibile oggi se consideriamo che ormai si sta facendo strada il gusto per la ricostruzione di cibi e sapori del passato rivisitati attraverso suggestivi pranzi e cene "a tema" in cui la coreografia e lo sfoggio di costumi più o meno adattati all'epoca contribuiscono a catturare l'attenzione del pubblico. Evidentemente, in questo processo "dal basso" è riscontrabile un interesse per il passato che, per quanto possa essere superficiale, può rivelarsi su più piani un utile strumento per l'avvio di una più profonda e consapevole conoscenza della nostra storia e delle nostre usanze anche se sovente in tale contesto si delinea più che altro un desiderio di reinvenzione della tradizione, di lasciarsi andare a un nuovo gioco immaginifico da cui emerge comunque il desiderio di ritrovare le nostre radici.

Le pubblicazioni di settore che attualmente si moltiplicano propongono soprattutto letterature divulgative sull'alimentazione, che tuttavia non sembrano rispondere in modo adeguato alle domande di una società che sta divenendo sempre più attenta, ormai pronta a segnalare l'esigenza di maggiori approfondimenti. Rientra nell'am-

12. Tra i molti *food writers* contemporanei, cfr. ora D. Henry, *Un gusto diverso. Dove sano e delizioso si incontrano*, Tommasi, Milano 2019 (ed. or. 2014).

13. Sempre a titolo esemplificativo, cfr. alcune recenti pubblicazioni quali M. Ostan, *Il galateo a tavola*, De Vecchi, Milano 2008; R. Mascheroni, R. Bellinzaghi, *Galateo a tavola*, De Vecchi, Milano 2011; A. Falcioni, *Il galateo per ricevere a tavola*, Youcanprint, 2016 (ebook).

bito delle esigenze attuali anche quella di cogliere e approfondire la dimensione storica dei fenomeni legati al campo dell'alimentazione, e tuttavia – salvo poche ma importanti eccezioni – su tale tema gli studi restano un campo d'indagine ancora prevalentemente riservato agli specialisti. In genere, infatti, la comunicazione del frutto delle loro ricerche non riesce a raggiungere la platea più vasta di un pubblico che pure sarebbe potenzialmente interessato. In tale quadro le punte di eccellenza sono rappresentate dagli studi di Piero Camporesi¹⁴ e di Massimo Montanari¹⁵ che pur nel rigore delle prospettive nelle quali ciascuno si colloca, riescono non solo a essere estremamente accattivanti, ma anche in grado di chiarire come e quanto tali conoscenze non possano ridursi a mera forma di erudizione ma contribuire piuttosto alla riflessione razionale su quei percorsi e su quelle logiche che nei secoli hanno portato alla costruzione della realtà contemporanea.

Ricordiamo dunque che anche la tradizione alimentare italiana si presenta come parte rilevante di fenomeni quali l'evoluzione del "buon gusto" e l'applicazione di quel senso della misura che nella nostra penisola si sono sviluppate soprattutto a partire dal Rinascimento, quando già proprio quella "misura" veniva associata alla convenienza, e grazia e giusto mezzo erano divenuti paradigmi di una élite, di una società che si organizzava attorno alle corti italiane. Qui l'individuo doveva imparare ad autogovernarsi e, sviluppando un forte autocontrollo, apprendere quel «saper stare al mondo che funziona allo stesso modo nei campi del bello e del buono, in estetica ed etica»¹⁶.

Ancora oggi gli elementi della tradizione appaiono strumenti utili su cui riflettere anche in rapporto all'evoluzione della cultura alimentare del nostro territorio, e molte ulteriori ragioni invitano a ripensare a questi temi in prospettiva storica secondo modalità che non siano riservate soltanto agli addetti ai lavori. Si trattava dunque di mettere a fuoco molte tematiche proponendole attraverso una forma di comunicazione diretta che potesse risultare efficace anche per i non addetti ai lavori, pur mantenendo alto il livello qualitativo della ricerca; proprio la presenza di tale doppio registro di lettura è fra le componenti che hanno guidato e inteso caratterizzare questa pubblicazione. In relazione a tali aspetti e considerando gli stessi limiti che tutto ciò ancora in qualche misura comporta, il contributo offerto dai saggi

14. Cfr., ad esempio, P. Camporesi, *Il paese della fame*, il Mulino, Bologna 1978; Id., *Il pane selvaggio*, il Mulino, Bologna 1980; Id., *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano 1998.

15. Cfr., ad esempio, M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993; Id., *Il cibo come cultura*, cit.; Flandrin, Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit.; M. Montanari, F. Sabban (a cura di), *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, UTET, Torino 2004.

16. A. Quondam, *Rinascimento e classicismi. Forme e metamorfosi della modernità*, il Mulino, Bologna 2013, p. 141. Ma già su questi temi molti sono stati gli interventi: ricordo in particolare E. H. Gombrich, *Norma e forma. Studi sull'arte del Rinascimento*, Einaudi, Torino 1973 (ed. or. 1966).

che seguono interviene su questioni che, pure nell'odierno moltiplicarsi delle opere incentrate sull'alimentazione, sono in genere rimaste a margine.

È comunque indubbio che quanto prodotto in questi ultimi decenni dall'editoria abbia già largamente contribuito alla fama internazionale della nostra tradizione culinaria, al suo riconoscimento a livello mondiale e al suo collocarsi fra le eccellenze in campo alimentare. È questo un fenomeno che bene si evidenzia anche sul piano delle esportazioni per quanto riguarda sia le materie prime di qualità, sia l'intera filiera del settore e per gran parte degli alimenti prodotti secondo la tradizione della cucina italiana, a tutto vantaggio dell'economia del nostro paese¹⁷. Ma a ulteriore riprova di tali fortune sta pure il fatto che sono sempre molti i tentativi più o meno felici di imitare il prodotto nostrano, sempre oggetto, quest'ultimo, di frequenti contraffazioni contro le quali a tutt'oggi non si sono ancora trovate misure di tutela efficaci. L'importanza di tale aspetto è risaputa: se infatti non viene riconosciuta e tutelata l'originalità dei marchi italiani, si corre il rischio di vederne svilire e misconoscere le caratteristiche originarie e appare proprio questa una ragione ulteriore per incrementare la pubblicazione di studi che diano una chiara e diffusa conoscenza dell'origine e consentano anche al largo pubblico di cogliere il perché dell'inimitabilità dei nostri prodotti.

Non stupisce pertanto neppure il fatto che, nel 2015, il tema dell'alimentazione abbia costituito autorevolmente il filo conduttore dell'Expo che si è tenuta a Milano, confermando in quella sede il ruolo italiano di leader nel settore. Come è noto, la peculiarità dei prodotti italiani si individua oggi più che mai attraverso una molteplicità di settori e di competenze che partono da quelle riguardanti la geografia del territorio e l'ambiente, il clima e l'agricoltura per poi concludersi con tutte le fasi delle preparazioni delle vivande da portare in tavola e le modalità della loro presentazione. Se la conoscenza dei prodotti italiani nel mondo oggi appare largamente mediata attraverso la diffusione di buoni ristoranti che ne fanno apprendere e apprezzare le caratteristiche, ciò continua ad associarsi a una cultura gastronomica che si presenta ovunque in crescita e in evoluzione e che, a sua volta, va attivando un circolo virtuoso di crescente interesse per tutto quanto si riferisce all'alimentazione per approfondirne ulteriormente la conoscenza.

Pertanto, molte sono le componenti che oggi contribuiscono all'accelerazione del processo di crescita dell'intero settore alimentare nel nostro paese e questo fenomeno si riflette positivamente pure nel campo dell'editoria e su più livelli: non solo sul

17. Non ne è che un esempio il convegno organizzato dal Centro Interdipartimentale MIC dell'Università degli Studi di Milano, diretto da Emanuela Scarpellini, e dalla Fondazione Rizzoli "Corriere della Sera", patrocinato dal Comitato scientifico per l'Expo 2015, dal titolo *Cibo quotidiano*, tenutosi a Milano nei giorni 8 e 9 aprile 2014, i cui atti sono stati tempestivamente pubblicati con il titolo *Cibo quotidiano. Dialogo interdisciplinare su alimentazione, cultura società*, testo autoprodotta in un numero ridotto di copie e ora reperibile in www.lastataleperexpo.it e in www.studistorici.unimi.it.

piano meramente divulgativo di gran parte delle opere pubblicate, ma anche su livelli culturalmente più evoluti e complessi. Vi è la consapevolezza che, per quanto ci si trovi di fronte a risultati eccellenti, questi ultimi possano essere suscettibili di un'ulteriore espansione. E ponendosi tale obiettivo, oggi molto deve passare attraverso la formazione di tecnici e specialisti per la quale si è resa necessaria la produzione di una manualistica di base in cui i testi siano in grado di evidenziare la complessità delle conoscenze e propongano insegnamenti specifici a seconda delle diverse forme di specializzazione. S'impone infatti l'acquisizione di competenze sempre più puntuali e sofisticate: si passa dalla formazione degli addetti del settore alimentare promossa dalle scuole alberghiere, ai corsi di alta cucina, alla formazione universitaria dove si dipanano le conoscenze "alte" della filiera alimentare anche a livello industriale. Oggi si guarda sul versante della produzione di beni primari mediante la Facoltà di Agraria e quella di Veterinaria, la specificità di quella delle Scienze delle Preparazioni alimentari, e sempre più ci si avvale delle specializzazioni in campo medico e farmacologico. Sempre ad alto livello si pongono ulteriori istituzioni di indubbio prestigio internazionale, in particolare l'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, cui possono essere affiancate pure le molte altre iniziative a carattere specialistico, meno note al grande pubblico e in larga parte riservate agli esperti del settore. Com'è risaputo, nel corso degli ultimi decenni tali iniziative si sono moltiplicate in Italia.

Tutte le componenti fin qui evocate hanno contribuito al diffondersi di una vasta letteratura e, al tempo stesso, riflettono le ragioni stesse di tale sua diffusione. Possiamo partire dai ricettari, tema oggi particolarmente in auge: si può guardare a quelli sulle cucine regionali, nazionali, internazionali, esotiche, a quelli sulla *nouvelle cuisine*, a quelli per vegetariani, per vegani, fino a quelli per un'alimentazione sana, dietetica, per l'infanzia, per sportivi, per l'anti-invecchiamento o per la prevenzione delle malattie. Ma proprio dove l'abbondanza è stata raggiunta – cioè nei paesi più avanzati economicamente, in cui sussiste un mondo sempre più colto e sofisticato nei consumi – si è giunti allo spreco di risorse. Oggi più che mai tutto ciò contrasta vistosamente con la condizione di "sottosviluppo", di estrema povertà, di intere popolazioni che per la mancanza di beni primari ancora muoiono di fame.

Gli atteggiamenti e le letture politiche attorno ai violenti contrasti fra aree economicamente forti e aree deboli sono molti e ambivalenti. Pertanto, può essere utile riconsiderare anche ciò che nel corso dell'età moderna ha consentito all'Europa di superare molta parte delle tradizionali problematiche legate alle carestie, alle malattie e alla fame, alle condizioni ancestrali di sofferenza, quando la penuria di cibo poteva determinare anche qui conseguenze estreme. Le condizioni delle strade, la velocità dei trasporti, la dilatazione degli spazi economici, gli interventi politici e istituzionali, le scoperte scientifiche e nel campo della tecnologia hanno qui avuto tutti un peso ragguardevole. Nel cambiamento di aspettative e di qualità della vita, alla luce della persistenza di quelle vastissime aree del mondo nelle quali ancora oggi non si è riu-

sciti a debellare il problema primario della fame, merita – a nostro avviso – di essere riletto anche quel processo plurisecolare attraverso il quale l'Occidente «è diventato ricco»¹⁸ e si è affrancato dalle necessità primarie. Soltanto allora, infatti, l'uomo occidentale ha potuto migliorare la qualità della propria vita¹⁹; è anche ripensando al processo attraverso il quale in Europa egli ha vinto le sue battaglie e sconfitto le ombre cupe della fame che acquisisce nuovo spessore la nostra ricerca e vuole inserirsi il contributo di questo volume. È infatti possibile riconsiderare l'evolvere dei processi produttivi di beni essenziali per la vita dell'uomo. E può aiutarci anche il ripercorrere le tappe che hanno contribuito a migliorare le nostre condizioni di vita. I molti cambiamenti intervenuti nel passato sul piano economico e sociale sul nostro territorio devono essere compresi attraverso la convergenza di più piani di lettura, sociali, culturali ed economici, forse ancora prima che quelli legati a scelte politiche; le modalità attraverso le quali è stato affrontato nel passato il problema primario della fame per affrancarsene ci possono anche suggerire spunti, offrire idee ed esperienze che consentano di riflettere sui possibili percorsi da seguire in futuro.

2

Un filo rosso tra i saggi
di *Blythe Alice Raviola*

Poiché questo volume ha avuto una genesi lunga e ponderata, non è immediato tracciare un percorso di collegamento fra i contributi che lo compongono. Il tema del cibo, come è stato anticipato nelle pagine precedenti, è alla ribalta non solo presso le grandi organizzazioni internazionali che sempre più se ne occupano in stretta correlazione con il problema del cambiamento climatico globale, oppure sui media, con tutto il portato ludico e voyeuristico delle pubblicazioni e dei programmi di cucina. Lo studio della cultura alimentare è da tempo anche un filone storiografico consolidato, che si misura con le questioni della carestia, del divario sociale, della produttività economica, del gusto e dell'autorappresentazione delle corti attraverso la tavola.

Si è trattato pertanto di operare alcune scelte di metodo e di argomento, nella piena consapevolezza che né la totalità dei problemi né la massa della bibliografia potessero essere affrontate nella loro crescente complessità. L'idea, allora, è stata quella di organizzare il libro in sezioni riservate ad alcuni aspetti del cibo in movimento, ponendo particolare attenzione alle pratiche, alle normative, alle corporazioni

18. Il rimando è a L. E. Birdzell, N. Rosenberg, *Come l'Occidente è diventato ricco. Le trasformazioni economiche del mondo industriale*, il Mulino, Bologna 1997 (ed. or. 1986).

19. Già con sensibilità nuova affrontava il tema B. Bennassar, J. Goy, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XVIII^e siècle*, in "Annales ESC", 1975, nn. 2-3, pp. 402-30.

coinvolte nella trasmissione, nella vendita e nel consumo dei prodotti. L'area privilegiata è l'Italia settentrionale, con al cuore la Lombardia protagonista dell'Expo 2015 e di numerosi eventi dedicati al cibo come la Milano Food Week 2019. La cronologia dei capitoli è quella profonda della storia, che ha visto maturare nei secoli non solo colture specifiche e tipologie di produzione, ma anche modalità di conservazione e di trasporto. Se oggi gli imperativi del bio e del chilometro zero condizionano non poco il mercato, ben prima che venisse creata la catena del freddo e della distribuzione su vasta scala che tutti conosciamo era consueto che frutta, ortaggi, carni, latticini, pesce e altri generi viaggiassero anche per lunghi tragitti. Per questa ragione, è alla prima età moderna che abbiamo deciso di guardare per avviare le nostre indagini e attestarci poi su una periodizzazione ampia, che giunge al principio del XX secolo. È nel Cinquecento globale, infatti, che l'alimentazione si fa sempre più variegata sia in risposta all'espansione demografica europea sia in ragione dell'ingresso dei nuovi prodotti provenienti da lontano (senza dimenticare che, in un'ottica di *Entangled History*, sarà anche da vedere come e quanto la cucina europea abbia influenzato gli usi del Nuovo Mondo e di tutte le aree coloniali asiatiche e africane). I saggi del volume, è vero, si concentrano su uno spazio circoscritto, ma la Pianura padana, con tutte le sue diramazioni verso l'esterno – dagli Stati confinanti con il ducato di Milano spagnolo alla Svizzera, dalle Alpi al Mediterraneo –, si configura come area di studio imprescindibile nel contesto italiano ed europeo, tanto per i secoli dell'Antico regime quanto per l'intero Ottocento e il primo Novecento contraddistinti dalle incipienti trasformazioni industriali.

La *Parte prima. Alla base della vita: acqua e sale*, è dedicata al sale, all'acqua e al ghiaccio, gli elementi che sono non solo alla base della vita, ma che furono storicamente indispensabili per la conservazione degli alimenti. Il sale, commerciato sin dall'Antichità e bene preziosissimo – Giorgio Dell'Oro, nel suo *Sale e cibo in area padana: trasporto, costi, consumo e uso*, sulla scorta degli studi di Jean-François Bergier, ricorda come la storia del sale sia equiparabile oggi a quella del petrolio –, seguiva percorsi analoghi. L'area padana, con il suo reticolo di idrovie, era bacino collettore dei vari mercati di rifornimento del Mediterraneo. Lo Stato di Milano in particolare è un caso interessante perché, data la sua collocazione geografica, dipendeva interamente dalle importazioni e si organizzò in tal senso con relativa efficienza, facendo riferimento al fiume Po come mezzo di comunicazione e soprattutto ai magazzini siciliani quali aree d'acquisto. Si stima che già nel Quattrocento il consumo *pro capite* per un adulto fosse di 5 grammi di sale al giorno (quasi pari a quello odierno) e che perciò, nel ducato lombardo, ne occorressero, verso la fine del XVI secolo, oltre 15 milioni di chilogrammi, parte dei quali impiegati anche nella protoindustria. Conservare e salare i cibi (carne, formaggi, pesci) era infatti indispensabile e ciò comportava anche non pochi problemi di costi e qualche abuso: negli anni di guerra il sale rincarava e alcuni artigiani non esitavano a usarne di più scadente – con conseguenti alterazioni e intossicazioni alimentari – o a uscire dai confini dello Stato per stagionare i loro

prodotti. La questione delle vie del sale è, d'altro canto, centrale nella comprensione di un sistema economico che era al tempo stesso regionale, transregionale e perfino internazionale. Non a caso i tragitti presi in esame da Blythe Alice Raviola (*Il sale in transito. Note su una regione economica*) per l'area padana, dalla Liguria al Piemonte sabauda, dal Monferrato gonzaghese al *Milanesado* spagnolo, sono stati oggetto di numerosi studi concentrati sulla complessità delle frontiere geopolitiche di un'area cruciale per il passaggio delle truppe in epoca moderna. Le strade su cui transitavano i muli carichi di sale proveniente anche da Ibiza erano le stesse che si innestavano sul *camino de Flandes*, rendendo le dogane punti sensibili del commercio e, naturalmente, del contrabbando. Le carte torinesi e mantovane restituiscono la difficoltà di stipulare appalti convenienti e sicuri: i costi variavano, gli "sfrosi" erano all'ordine del giorno, le derrate potevano venir confiscate o rubate, non senza alterazioni dei rapporti stessi tra i principi territoriali. Il cenno al caso sabauda di fine Seicento, poi, rivela l'insofferenza di molti sudditi di Antico regime verso la pesante tassazione di un genere di prima necessità: le guerre del sale del Monregalese, *case study* notissimo per la forza delle rivendicazioni politico-territoriali contro il governo di Vittorio Amedeo II di Savoia, restano un episodio paradigmatico nella storia delle relazioni fra consumo locale, economia politica e strategie di perequazione fiscale. Si comprende dunque come il sale, lungi dall'essere "solo" una risorsa alimentare essenziale, fosse un motore economico di dimensione internazionale: la storiografia – da Braudel a Bergier, da Le Goff a Hocquet – non ha mancato di sottolinearlo.

Ma si conservava anche in altra maniera. Lo studio di Giulia Beltrametti e Anna Maria Stagno (*Ghiaccio e neve in città. Usi e percorsi di un particolare bene di consumo a Genova e Torino, XVII-XX secolo*), fondato sull'approccio interdisciplinare fra microstoria e archeologia storica, mette in luce come, tanto a Genova quanto a Torino, in due contesti politici radicalmente diversi, lo stoccaggio del ghiaccio rispondesse a precise logiche politico-economiche e fosse strettamente collegato, specie nel caso ligure, alla corporazione dei macellai. La documentazione genovese, che va dal tardo Seicento alla metà dell'Ottocento, quando Genova cessò di regolare la vendita del ghiaccio, illustra le pratiche invernali di immagazzinamento della neve in apposite "neviere" e svela che a consumarla erano soprattutto le élite, ad esempio per la preparazione dei sorbetti. Ma il trasporto della materia prima coinvolgeva impresari, mulattieri, gabellieri e interessava vari luoghi, dai siti di approvvigionamento, come il monte Antola qui analizzato, alle città che disponevano di neviere proprio anche per il fabbisogno urbano. Il confronto con Torino ben spiega come la differenza di clima rendesse meno urgente il problema dell'accumulo della neve laddove il ghiaccio poteva essere conservato più a lungo: nel capoluogo sabauda, dunque, fu la gabella del ghiaccio a rivestire maggior importanza. Il consumo, come testimoniano le fonti, crebbe nel corso del Settecento e fu allora che furono costruite le ghiacciaie regie gestite da appaltatori di rango medio-alto e pronte a rifornire anche località fuori Torino, dalle residenze di corte fino a Milano e alla stessa Genova.

La *Parte seconda. Cereali, pane e vino* si concentra sui prodotti derivati dal mondo vegetale. Riso, grano, vino rappresentavano e rappresentano le principali risorse agricole dello spazio in oggetto, naturalmente ciascuno con la sua specificità colturale e distributiva. Matteo Di Tullio (*Croce e delizia. La risicoltura in Lombardia e nella Pianura padana d'età moderna*), studioso della diffusione della risicoltura in area padana e soprattutto lombarda, mostra come il prodotto, di provenienza orientale e diffuso sin dall'Antichità, iniziasse a essere seminato in zona sul finire del Quattrocento, ma non senza difficoltà: richiedeva infatti un gran dispendio di acqua nonostante la resa elevata e l'utilità per i ceti meno abbienti della popolazione. Questo fattore, unito alla credenza che la risicoltura aumentasse il rischio di malaria e alla dislocazione frontiera delle risaie, tra Lombardia e Piemonte sabaudo, suscitò al tempo stesso numerosi provvedimenti di ordine pubblico – alcuni di carattere ecologico *ante litteram* – e, specie nel Settecento, interventi di tecnici e agronomi. Il tutto, come è illustrato dal caso specifico di Caravaggio, con risvolti importanti anche sul piano della conduzione agricola e dello sfruttamento già capitalistico delle aree coltivabili più periferiche del ducato di Milano.

A essere preferito dalla maggior parte degli amministratori e dal mercato stesso era dunque il grano. Risorsa fondamentale, la sua produzione e la sua distribuzione determinarono l'impianto sovraregionale di tutta l'economia padana. Come illustra Marina Cavallera (*"Grani" nel Milanese. I primi secoli dell'età moderna*), la città di Milano, già nel Duecento di Bonvesin de la Riva, era al centro di un sistema di coltura e diffusione che interessava tutto l'arco alpino e lo travalicava, soddisfacendo in primo luogo il fabbisogno urbano, ma raggiungendo anche le realtà prealpine, come Como e Varese, Intra e Pallanza, e di lì, specie a partire dal XV secolo, alcune piazze di mercato transalpine. Il reticolo di acque (laghi, fiumi, canali) che connetteva il capoluogo lombardo alla pianura acquistò ancor più peso politico-economico quando Milano divenne spagnola. Le corporazioni attive dal Trecento (di "farinari", "prestinai", venditori al dettaglio, barcaioli ecc.) si consolidarono sia topograficamente, caratterizzando la zona liminare cosiddetta dei Corpi Santi, sia in dialogo con il Magistrato camerale che sovrintendeva al controllo dei mercati e dei prezzi. Momenti di frizione e ambiguità si registrarono durante le crisi economiche del Cinque-Seicento, ma quello che oggi definiremmo l'export (verso la Svizzera e varie realtà imperiali) mantenne vitale un settore produttivo che giunse piuttosto in salute al momento della Lombardia asburgica.

Non a caso Fabrizio Costantini (*Commercio e contrabbando di cereali in area lombarda tra Seicento e Settecento*) ricorda come Thomas Jefferson, in visita in Italia, fosse rimasto colpito dalla coltivazione cerealicola intensiva della Pianura padana («dal Ticino a Milano tutto è grano»). Pressoché tutte le province lombarde, con significative variazioni fra una e l'altra, erano interessate da campi di grano e non solo per il fabbisogno interno: buona parte dei raccolti era destinata all'esportazione. Ciò, per le zone di confine tra Stato di Milano e Repubblica di Venezia indagate dall'autore,

impegnò il Magistrato straordinario in aspre contese frontaliere che riguardarono prima la dominazione spagnola, poi quella austriaca. Le autorità dovevano gestire i transiti fluviali e terrestri, ma soprattutto misurarsi con il contrabbando e con la regolamentazione dei prezzi delle derrate destinate all'estero, in particolare al mercato elvetico. Nel corso del XVIII secolo, la concorrenza sabauda si fece poi aggressiva, alterando gli equilibri verso quella che era una delle vie privilegiate di esportazione e transito di Milano, la piazza di Genova.

Avanzando nella cronologia e concentrandosi su Milano, Germano Maifreda (*La panificazione e i prezzi del pane a Milano tra Ottocento e Novecento*) torna sul discorso dei prezzi del grano destinato all'uso principale della panificazione. Ricostruendo per l'Otto-Novecento le dinamiche delle società dei panettieri milanesi, più d'una e non sempre in accordo fra loro, egli dimostra come a essere determinanti nella loro attività furono i calmieri via via disposti dai governi. Dalle disposizioni napoleoniche del 1812 ai primi provvedimenti post-unitari, si trattava in primo luogo di sancire chi potesse esercitare e dove all'interno, a ridosso o appena fuori dalle mura della città; quindi di evitare l'oscillazione delle tariffe della farina (legate, queste, anche ai periodi di conflitto, come spiegano le tabelle inerenti gli anni delle guerre risorgimentali) e delle varie forme di pane cotto nei forni. Alla struttura corporativa della professione dei panificatori e al rapporto con le località limitrofe a Milano, dove sorgevano cooperative di stampo rurale, sul finire del XIX secolo vanno affiancati due ulteriori elementi: da un lato le nuove tecniche di lavorazione dovute alla prima meccanizzazione, che consentì una maggior produzione di pane; dall'altro l'inasprirsi delle rivendicazioni sociali (le proteste del 1898, le tensioni durante la Prima guerra mondiale). I dati raccolti, tuttavia, mostrano come, nonostante gli anni duri del secondo conflitto, le pratiche di "abburrattamento" delle farine per sopperire alla penuria, le mutate forme associazionistiche del dopoguerra, la produttività milanese sia rimasta in prevalenza legata alla piccola impresa. Ciò fino ai primi anni Novanta del XX secolo, il che fa riflettere sulla lunga durata dei modelli di consumo dei cibi indispensabili.

La tecnologia ha migliorato, nel corso dei secoli, non solo la produttività, ma anche la qualità degli alimenti. Agnese Visconti (*Cibo per gli uomini, cibo per gli animali: tentativi, osservazioni ed esperimenti della Società Patriotica di Milano, 1776-96*) inquadra gli sforzi operati nel fervido *milieu* del Settecento riformatore per potenziare le colture locali e importarne altre dall'estero (ad esempio l'orzo siberiano) adattandole al clima. Scienziati, agronomi, chimici e imprenditori illuminati investirono energie e denaro anche nella costruzione di nuovi macchinari, come il frantoio da olio da impiegare sulle sponde del Lario. Se l'arrivo dei rivoluzionari francesi in Lombardia nel 1796 frenò questa fase di sperimentazione, è assai rilevante la circolazione di modelli fra la Vienna di Kaunitz, la Toscana leopoldina, città come Roma e Napoli, così come l'impiego degli orti botanici per la coltivazione sempre più monitorata di erbe officinali e ortaggi da pasto.

Se il pane costituiva il genere primario, il vino – al di là degli aspetti cerimoniali

e simbolici che pure contarono e contano moltissimo – era ugualmente sostanziale. La sua circolazione e vendita, come evidenzia Levati ancora per la città di Milano, coinvolgeva vari attori sociali, a partire dagli osti la cui professione, a buon diritto, assume contorni letterari leggendari: i versi di Carlo Porta introducono il lettore a un'analisi che tiene conto in primo luogo del fatto che il consumo del vino rientrasse nella dieta quotidiana in virtù di precise indicazioni terapeutiche. Perciò costo al litro, consumo pro capite e smercio sono i parametri presi in esame ancorché di complessa lettura tra le fonti frammentarie. Certo è, spiega Stefano Levati (*Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo*), che il consumo, almeno nel panorama peninsulare di Antico regime, risulta inversamente proporzionale al ceto di appartenenza, ovvero minore per l'élite, maggiore per gli strati medio-bassi dalla dieta giocoforza meno varia. Il controllo delle tariffe, ma anche degli effetti sociali del bere erano deputati alle magistrature urbane e statuali, le quali si occupavano anche dell'approvvigionamento secondo canali analoghi a quelli del sale: per Milano le varie tipologie di vino arrivavano dal Piemonte, dal Monferrato, dall'Oltrepo e dal Veneto per lo più via fiume, sul Po o sul Ticino. Mediatori di tale commercio erano appunto gli osti e i brentadori, organizzati in corporazioni che spesso tenevano conto della loro provenienza regionale (dagli osti della Val di Blenio ai mantovani ecc.) e della loro collocazione in città.

Nella *Parte terza. Carne, pesce e latticini* l'attenzione, ancorché circoscritta, cade sui prodotti di origine animale. La bibliografia sulle carni e sui latticini è in forte crescita e si sofferma su vari aspetti della produzione e del consumo: la macellazione poneva non solo problemi di conservazione, bensì di igiene e di ordine pubblico, richiedendo che le botteghe dei "beccari" fossero collocate solitamente a margine dei centri abitati e rispettassero alcune norme per lo scolo e lo smaltimento degli scarti. Vi sono casi noti come quello di Biella, dove la corporazione dei macellai, dal quartiere alto del Piazzo, causava disagi alla parte bassa dando luogo a immancabili liti; eppure i suoi membri detenevano il controllo di alcune cariche centrali dell'amministrazione municipale influenzando sugli appalti e sull'intera economia di zona. Al di là dei casi specifici, tutta la Pianura padana, come mostra Giorgio Dell'Oro (*Carne rossa, carne bianca: allevamenti e consumi in Italia settentrionale in età moderna*), fu interessata dall'allevamento intensivo di bovini, ovini e caprini, forte della pratica tradizionale della transumanza (anch'essa motrice delle dinamiche economiche città/campagna e Alpi/pianura) e con la sempre maggiore diffusione della stalla a partire dal XV secolo. Le crisi e le epidemie seicentesche, nonché l'irrigidirsi di alcuni confini – ad esempio quello fra Lombardia spagnola e Piemonte sabaudo –, con il conseguente blocco di alcuni mercati, fecero registrare alcune flessioni. Tuttavia, nel corso del Settecento, complice il diversificarsi della dieta e la prescrizione del consumo di carne presso le élite, l'allevamento si riprese anche in area padana, affiancato dalla carne suina e dall'altrettanto tradizionale ricorso ai volatili come carni più o meno pregiate.

Ad avere risalto nel libro è anche il mercato ittico, complici ricerche recenti

sull'area lacustre e fluviale lombarda che era al centro di un forte consumo sin dal Medioevo. Ancora Dell'Oro (*L'impatto antropico sull'ecosistema fluviale padano: pesca e commercio*) si concentra sull'ecosistema padano naturalmente favorevole a una pesca varia e intensiva, illustrando le innumerevoli specie pescate e vendute al dettaglio – per lo più sotto il rigido controllo ducale perché le acque dolci erano demaniali ancorché appaltate – e facendo emergere dalla documentazione (secc. XVI-XIX) i numerosi mestieri legati al mondo ittico. Gli effetti dell'intensa antropizzazione furono fatali già a partire da metà Ottocento, il che dà da pensare, in termini di *Environmental History*, alle radici lontane di fenomeni quali l'inquinamento delle falde acquifere, la pesca indiscriminata, la moria delle specie autoctone a vantaggio di altre d'importazione.

Ben sappiamo, tuttavia, in tempi di diffuso vegetarianesimo e veganesimo, che già in epoca moderna la dieta si poggiava soprattutto sui derivati animali. Il latte e i latticini furono complementi indispensabili, capaci di suggestionare l'immaginario collettivo: si pensi alla cosmogonia del Menocchio del *Formaggio e i vermi* di Carlo Ginzburg per avere un'idea di quanto il cacio, in tutti i suoi stadi di maturazione, dal caglio alla muffa, fosse ben più di un alimento essenziale per la maggior parte della popolazione delle città e delle campagne povere d'Europa e richiamasse in qualche modo i principi stessi dell'esistenza.

Qui il *focus* è su una fase decisamente successiva, quella asburgica già improntata all'industria alimentare di stampo prototecnologico. Agnese Visconti (*Gli studi sulla produzione casearia lombarda negli ultimi decenni del Settecento*) esamina in tal senso le riforme teresiane e giuseppine volte a disciplinare (anche) la produzione casearia, la quale conobbe una notevole espansione nel corso del XVIII secolo anche grazie all'aumento della disponibilità di foraggio per il bestiame da allevamento. Certo, la produzione di formaggi di vario tipo e di burro, essenziale laddove l'olio scarseggiava e tuttora distintivo della cucina settentrionale, pose i membri della Società Patriottica di Milano, a partire dal suo presidente Pietro Verri, di fronte al problema della commercializzazione di prodotti facilmente deperibili e oggetto di una feroce concorrenza da parte delle valli svizzere: ridurre l'allevamento o irrigidire i dazi? Sta di fatto che, dopo la parentesi napoleonica, tale settore dell'economia lombarda iniziò ad assumere la dimensione trainante che ha tuttora in Italia e in Europa. Così, sul piano dell'industria casearia, la regione, sin dalla seconda metà del XIX secolo, fu protagonista di straordinari sviluppi quantitativi e tecnologici. Li analizza una specialista del tema, Silvia A. Conca Messina (*La produzione casearia in Lombardia: prodotti, mercati, imprese nell'Ottocento*), il cui contributo giunge alla contemporaneità con l'esempio di aziende – la Galbani e la Locatelli – ancora attive e di prestigio. Grana, gorgonzola, taleggio e altri formaggi lombardi tipici e famosi nel mondo assicurarono alla Lombardia il primato della produzione casearia italiana sin da prima dell'unità politica della penisola, favorendo lo sviluppo del mercato con l'estero, specialmente verso Francia e Inghilterra (una notazione di colore ci informa che il menu del Titanic prevedeva il gorgonzola accanto ai più celebri formaggi d'oltralpe e d'oltremarica).

E ciò continuava a premiare la dinamica montagna/valle/pianura che abbiamo visto delinearsi nel Medioevo ed essere un tratto distintivo dell'area padana.

Inevitabile è parso poi un cenno ai prodotti di lusso, cui è riservata la *Parte quarta. Novità e tradizione in tavola*. Per parlarne abbiamo scelto di puntare l'attenzione su un interno parziale, ma al contempo esemplificativo, come la cucina della famiglia Giovio, che è qui l'oggetto di studio di Alessandra Mita Ferraro (*Un nobiluomo a tavola: cultura e tradizioni in casa Giovio*). Il casato, com'è noto, ha espresso intellettuali raffinati come il vescovo e poligrafo Paolo, autore delle *Historiae* (1550) ma anche di due operette sui pesci e sul cibo, o come il discendente Giambattista, erudito di stampo muratoriano cui si devono epistole, trattati morali, precoci discorsi di critica d'arte. Il loro archivio restituisce anche, e con dovizia di particolari, liste della spesa, menu per occasioni speciali, ricette. Questo patrimonio, a lungo trascurato nella maggior parte dei fondi nobiliari, rivela usi alimentari, mode, reti di scambio, teorie medicinali, nonché il gusto nell'allestimento della tavola e l'affermarsi di una sequenza delle portate che ha, naturalmente, profonde radici storiche. Qui lo testimoniano le belle lettere familiari e le provviste stagionali che, fra l'altro, confermano i discorsi sulla circolazione regionale di alcune prelibatezze come il grana e il gorgonzola, i carciofi, i funghi, la cioccolata.

A conforto dei Giovio non mancavano i tartufi (al momento al centro degli interessi storiografici dell'olandese Rengenier Rittesma che, partendo dal caso toscano, sta affrontando anche la raccolta nelle Langhe) e soprattutto i coloniali ormai presenti sulle tavole di élite di tutta Europa. Si trattava di acquisizioni e commistioni con i generi locali maturate nei tempi lunghi della storia moderna, spesso a partire dai banchetti delle corti, modello (non sempre raggiungibile) per le nobiltà e quindi per le sale da pranzo "borghesi". Franca Varallo, studiosa di feste e cerimoniali, spiega *Il mangiare a corte nei conti di Casa Savoia: l'art. 392 Casa, cucina, cantina*. Il corposo fondo d'archivio, che va da metà Cinquecento a metà Seicento, consente un'analisi dei consumi e delle pratiche della dinastia sabauda in pieno consolidamento politico. Non solo vi sono elencati i vini eccellenti elogiati da Giovan Battista Croce in un trattato del 1606 e le carni, gli ortaggi, i latticini, i dolci acquistati per i duchi: vi si dispiegano i viaggi dei principi e gli apparati allestiti durante i loro spostamenti, i mestieri che riguardavano la cucina (dal *sommelier de corps*, che invero era una figura politica per la prossimità di cui godeva con il sovrano, agli sguatterì), gli utensili adoperati e le prime novità esotiche.

Anche la diffusione del caffè e della cioccolata – altro tema storiografico forte e sempre più legato a una produzione che si vuole responsabile, meno intensiva, rispettosa dell'ambiente e delle condizioni delle lavoratrici e dei lavoratori – è indagata attraverso un *case study* di ambito piemontese Nicoletta Calapà (*La cioccolata alla corte di Carlo Emanuele III: storia, fortune, ricette*) offre infatti un'approfondita ricerca d'archivio sull'ampio uso del cacao presso la corte torinese del XVIII secolo: approdato forse a Torino dalla Spagna per via delle nozze di Carlo Emanuele I con

Caterina Micaela d'Asburgo (1585), apprezzato sotto forma di bevanda già dalla seconda Madama Reale Maria Giovanna di Savoia-Nemours, esso conobbe il massimo successo nel Settecento di Carlo Emanuele III, con tanto di istituzione di un Ufficio del cioccolato e del caffè (1750). I registri dei conti consentono di rilevare le quantità importate, le apparecchiature adoperate per la lavorazione, le ceramiche nelle quali il cioccolato era servito, gli impresari atti al commercio delle fave (primo fra tutti il mercante astigiano Giovanni Antonio Arri), ma soprattutto la ritualità legata al consumo della preziosa sostanza, consigliata ai sovrani e al loro entourage anche come medicinale. Come le spezie, i tessuti di pregio e le cineserie, il cacao alimentava in verità un commercio di dimensione atlantica: Torino se ne riforniva per lo più a Livorno il cui porto, com'è noto, nel Settecento fu una delle basi mediterranee dei traffici extraeuropei e non è forse un caso se, come svela l'autrice, uno dei principali artigiani del cioccolato nella capitale sabauda sia stato un turco naturalizzato suddito del Regno di Sardegna.

Il punto d'osservazione sabauda non paia pertanto troppo parziale. Come spiega Claudio Rosso (*I ricettari pre e postunitari: la cucina piemontese nel canone nazionale, secc. XVI-XX*), la corte dei Savoia fu di fatto il teatro del primissimo tentativo di nazionalizzazione della cucina "italiana". Quel Piemonte a lungo trascurato dai ricettari più celebri (Scappi, Stefani), nonché dalla storiografia sulla storia dell'alimentazione, avrebbe potuto assumere un ruolo di punta al compimento dell'Unità. Dopo secoli di gastronomie regionali, si trattava di costruire l'identità della nazione anche – soprattutto?, verrebbe da pensare oggi – attraverso la creazione di una cucina che tenesse insieme tali diverse tradizioni e non fosse d'ispirazione marcatamente francese. Un paradosso, dice Rosso, che non trovò soluzione, visto che Torino fu capitale d'Italia per poco, e restò amplificato nel celeberrimo e fortunatissimo trattato di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891: lì il cuoco e gastronomo sintetizzò le ricette di alcuni piatti tipicamente italiani (paste, arrosti, dolci ecc.) trascurando però ancora il Nord-Ovest ritenuto eccessivamente francofilo nei gusti e nello stile. Si dovette attendere la Guida del Touring del 1931 perché il panorama, che malgrado tutto rimaneva sempre più regionale che nazionale, apparisse più completo ed equilibrato, e in seguito l'onda efficace e tutta piemontese – langarola – di Slow Food perché anche l'area subalpina rientrasse a pieno titolo nei circuiti virtuosi dell'italianità a tavola.

Non si poteva, infine, chiudere il libro senza parlare della raffigurazione del cibo. È dunque quello che si fa nella *Parte quinta*. Homo edens: *la rappresentazione*. Del resto, il cibo è sempre stato uno *status symbol* esibito fino all'ostentazione – si pensi all'aggettivo "luculliano" ancora in uso – e rappresentato come elemento accessorio o protagonista di opere letterarie e artistiche. Due storici dell'arte, nella quinta e ultima sezione, si soffermano con l'ausilio di immagini sugli ambiti paradigmatici lombardo e ligure. Sarebbero sufficienti i nomi di Giovanni Paolo Lomazzo e di Giuseppe Arcimboldi a far comprendere la ricchezza degli spunti provenienti dalla

Lombardia asburgica nei suoi intensi legami con la Spagna e con l'Impero. Laura Facchin (*L'immagine del cibo e della tavola nella Lombardia asburgica*) prende avvio da questi per dipanare un vero e proprio catalogo di opere – alcune delle quali, come il *Canestro di frutta* di Caravaggio, parte della cultura figurativa universale – dedicate al cibo in tutte le sue espressioni, dal banchetto di corte alle mense ecclesiastiche, dalla pittura allegorica a quella sacra, dal Cinquecento al Settecento. Autori come Vincenzo Campi – la sua *Fruttivendola* occhieggia dalla copertina del nostro volume – divennero maestri indiscussi del genere, il quale traspare in tutte le sue vivaci contaminazioni: il cibo, sotto forma di ortaggi, cacciagione, vivande di ogni tipo, quale natura morta o in scene mercatali, era studiato e disegnato dai fiamminghi la cui lezione, ibridata con quella del manierismo italiano, circolò in tutto il contesto asburgico. E a comparire sono, a seconda dei momenti e delle committenze, il mondo alto e il mondo basso, i *Mangiatori di ricotta* di Campi stesso (che paiono richiamare *La ricotta* di Pasolini) e le dame del XVIII secolo che sorseggiano la cioccolata nei salotti di città come nelle ville del contado, in un giusto richiamo anche ai luoghi in cui le vivande erano fruite e alla condizione degli artisti che spesso lavoravano dietro un modesto compenso di pane e companatico.

È il Barocco genovese in tutta la sua magniloquenza, invece, a dominare la ricostruzione di Andrea Leonardi (*Il Rinascimento e il Barocco sono serviti: il teatro della convivialità nella "vita privata" dei genovesi*). *La cuoca* di Bernardo Strozzi a Palazzo Rosso ci introduce al tema degli apparecchiamenti nobiliari opulenti e magnifici della Genova dei banchieri, scardinando la tradizionale lettura di una forte dicotomia tra vita pubblica e privata. I Doria e le altre grandi famiglie esibivano uno stile di vita aristocratico-feudale, praticavano la caccia e ne mostravano i trofei, organizzavano banchetti e ricevevano principi e sovrani senza lesinare in cerimonie. Sulla scorta della rilettura della *Vita privata dei genovesi* di Luigi Tommaso Belgrano (1866), l'autore consegna una descrizione attenta della ritualità fastosa del desinare, dei suoi risvolti morali, delle felici contaminazioni che la Superba vantò fra XVI e XIII secolo relazionandosi con il Mediterraneo, della competizione che si innescava tra le corti nell'allestimento dei pranzi. Fissati in tele e affreschi, è chiaro che quei momenti travalicavano la sola sfera dell'apparenza per assumere chiaramente la forza di atti politici.

Conservazione, costi, consumi, generi di prima necessità e d'élite, aspetti cerimoniali e figurativi sono stati pertanto i nostri punti d'osservazione privilegiati. Il volume è articolato, volutamente suddiviso in sezioni che, introdotte da brevi considerazioni generali, non ambiscono a esaurire il tema, bensì a proporre spunti sia sul piano della ricerca di prima mano sia sul terreno della discussione storiografica. È l'idea del cibo in movimento a sostenere i saggi, che sono sì dedicati a uno spazio preciso, ma non chiuso (anzi!), e adottano una cronologia volutamente aperta sul presente, tale da far riflettere sulla genesi di alcuni circuiti economici, sugli usi, sulle contaminazioni, sul gusto e sulle emergenze che i popoli da sempre si trovano ad affrontare quando si tratta di nutrirsi.

Passato, tradizione, progettualità Riflessioni su un percorso di ricerca

di Marina Cavallera

I

Bisogni primari, ricchezza e povertà in età moderna

Affrontare il tema dell'alimentazione comporta tenere presenti aspetti sia qualitativi, sia quantitativi e non solo quelli di natura economica; implica inoltre una riflessione sul significato anche simbolico da attribuire al cibo, non dimenticando quali e quanti siano stati nel passato i limiti materiali e immateriali, gli interventi istituzionali e politici che hanno condizionato o reso problematico l'approvvigionamento di generi di prima necessità, determinandone costi e strategie¹, favorito o vietato l'importazione di prodotti vari, la circolazione e il consumo di alimenti costosi e prelibati e la diffusione di quelli considerati di lusso. In Italia cospicui lacerti di tale passato sono ancora oggi ben presenti e vivi, tanto nella cultura quanto nelle pratiche e nella *governance* del settore alimentare, conservando l'impronta di usi e tradizioni regionali, provinciali e locali, ma anche di rapporti già consueti con mondi lontani e risalenti anch'essi, quanto meno, all'epoca degli antichi Stati italiani.

La cucina molto varia dell'Italia settentrionale dipende in parte dalle differenti condizioni climatiche e ambientali delle aree che la compongono: da quella veneta a quella lombarda, da quella ligure a quella piemontese, passando attraverso le peculiarità del Mantovano e del Cremonese, del Pavese, della Lomellina e dell'Oltrepò, mentre ancora diverse si presentano le aree montuose e pedemontane sabaude e lombarde o ancora quelle dei laghi. Le terre ubertose della Pianura padana sono sempre state guardate con grande ammirazione dagli stranieri che le attraversarono: la cura e la sapienza tecnica con cui già agli inizi dell'età moderna venivano coltivate suggeriva l'idea di una straordinaria ricchezza del territorio, non comune per l'epoca nel resto d'Europa.

1. Cfr. ad esempio J. Fourastié, *Osservazioni sui prezzi salariali dei cereali e la produttività del lavoro agricolo in Europa dal XV al XX secolo*, in "Rivista storica italiana", LXXVIII, 1966, pp. 422-30. Sempre importante per i rapporti fra produzione agricola e alimentazione è W. Abel, *Congiuntura agraria e crisi agrarie. Storia dell'agricoltura e della produzione alimentare nell'Europa centrale dal XIII secolo all'età industriale*, Einaudi, Torino 1976 (ed. or. 1935), che propone un'amplissima bibliografia generale e segnala la continuità degli studi di settore del secolo scorso.

Cereali e riso, verdure, formaggi, carni – da quelle dei bovini agli insaccati, al pollame, alla selvaggina, fino al pesce – costituiscono un ampio ventaglio di prodotti qui abbondantemente diffusi. La cinquecentesca gioiosa festa dell’abbondanza che si esprimeva attraverso le scene di mercato nei dipinti del cremonese Vincenzo Campi² ce ne dà ampia testimonianza, riportandoci a una fase sicuramente ancora felice della realtà padana: quella nota come l’“estate di San Martino” dell’economia lombarda³. Non diversamente, ancora all’aprirsi del secolo XVII, Thomas Coryat⁴ manifestava stupore e ammirazione alla vista di queste campagne, di fronte alle molte realtà che qui coesistevano, dalle terre del Ferrarese a quelle venete, da quelle del Mantovano e del Piacentino, a quel Monferrato di cui anche il generale veneziano Alvise Donato, già al servizio del serenissimo duca di Mantova, nel 1614 riferiva in Senato a Venezia⁵. Quello che egli offre è il quadro dettagliato quanto emblematico di una realtà in profonda trasformazione e della quale ricordava le caratteristiche originarie che aveva avuto modo di conoscere, ma che ormai, quando scriveva, non esisteva più: infatti in quello Stato, ormai divenuto patrimonio gonzaghesco, si erano verificati cambiamenti radicali in seguito alla costruzione della fortezza di Casale e anche nelle campagne circostanti vi era stato un forte impoverimento delle risorse del territorio⁶. Analogamente a quanto si stava verificando nel Milanese e altrove, guerre, carestie, epidemie avevano portato anche qui allo spopolamento in vaste aree delle campagne; si registravano crescenti difficoltà economiche per i duchi e appesantimenti fiscali per le popolazioni.

Per quanto nel mondo occidentale odierno possano apparire lontani i tempi in cui le popolazioni si dovevano confrontare con drammatiche crisi di sussistenza – che nelle loro peggiori congiunture provocavano finanche la morte tra le fasce più

2. Sulla reiterazione delle scene di genere di Vincenzo Campi riguardanti la ricchezza del mercato e della cucina del Cinquecento cremonese rimando a M. Gregori (a cura di), *I Campi e la cultura artistica del Cinquecento*, catalogo della mostra, Electa, Milano 1985.

3. Cfr. in G. Aleati, C. M. Cipolla, *Aspetti e problemi nell'economia milanese e lombarda nei secoli XVI e XVII*, Fondazione Treccani degli Alfieri per la Storia di Milano, Milano 1961, pp. 377-99.

4. T. Coryat, *Crudezze. Viaggio in Francia e in Italia, 1608*, a cura di F. Marengo, A. Meo, Longanesi, Milano 1975 (ed. or. 1611).

5. Alvise Donato, generale delle artiglierie dei Gonzaga ai tempi dell’assedio di Casale nel 1614, veniva convocato in Senato perché desse relazione su ciò che sapeva e aveva visto durante la sua permanenza in Monferrato: cfr. la *Relazione dell’illustrissimo signor Alvise Donato, ritornato di Casal Monferrato, ove era general dell’artiglierie del signor cardinal duca di Mantova, presentata adì 3 febbraio 1614 nell’Eccellentissimo Collegio*, in A. Segarizzi (a cura di), *Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, I: *Ferrara – Mantova – Monferrato*, Laterza e Figli, Bari 1912, pp. 231-78.

6. Rimando a M. Cavallera, *I tempi della guerra e i tempi del mercante. Transiti di uomini e di merci nel Monferrato tra Cinque e Seicento*, in P. Merlin, F. Ieva (a cura di), *Monferrato 1613. La vigilia di una crisi europea*, Atti del convegno internazionale (Torino, 28 novembre 2013), Viella, Roma 2016, pp. 139-60, e Id., *Strategie di guerra e logiche economiche. Alcune considerazioni sul Monferrato gonzaghesco*, in “Nuova rivista storica”, CI, 2017, 1, pp. 33-63; ma già la questione bene emergeva in B. A. Raviola, *Il Monferrato gonzaghesco. Istituzioni ed élites in un micro-stato (1536-1708)*, Olschki, Firenze 2003.

deboli –, proprio da tale realtà occorre partire per comprendere le modalità attraverso le quali in Europa sono avvenuti i processi di trasformazione volti a sconfiggere il problema della fame. Da tutto ciò scaturisce l'esigenza di prestare attenzione alle forme di approvvigionamento di beni primari, a partire da quelli essenziali per la vita, l'acqua e il sale; alle modalità di tutela e di controllo applicati nel tempo su tutta la filiera alimentare; all'evoluzione della ricerca che ha consentito di introdurre sempre nuove migliorie in questi ambiti, a iniziare dall'agricoltura, per incrementare la produzione di generi di consumo vegetali e animali. Si colgono allora i processi che si dipanano e dilatano, che procedono attraverso la ricerca dei metodi di conservazione dei prodotti e di trasformazione dei loro molti derivati.

I condizionamenti in merito ai trasporti e alla conservazione di tali beni dovevano trovare ulteriori supporti nella ricerca di più agili forme di organizzazione, in quelle dell'approvvigionamento e nella distribuzione al consumo. Ma per arrivare al superamento di quelle difficoltà originarie da cui le popolazioni europee non furono certo esenti, il percorso è stato lungo. Per quanto il miglioramento abbia completamente cambiato la percezione del problema alimentare nel nostro continente, si deve pure considerare che in questo campo l'eliminazione delle difficoltà originarie non può mai essere considerata definitiva e le vicende dell'ultimo conflitto mondiale, ad esempio, bene lo testimoniano. I recenti dati sulle condizioni dell'intero nostro pianeta sono inquietanti, né possono lasciarci indifferenti quelli forniti dalla FAO: tutto ciò esige ulteriori riflessioni sulle possibilità di una nuova rimodulazione dell'intero sistema della filiera alimentare a livello internazionale⁷.

Uno sguardo al passato può aiutare a riflettere su questi temi. Gli studi di storia economica quali, ad esempio, quelli a suo tempo condotti da Aldo De Maddalena e Domenico Sella per il Milanese offrono un quadro chiaro di come, ancora nel secolo XVII, anche in tempi di normalità, gran parte dei salari del popolo minuto, di piccoli artigiani, di muratori e facchini – per talune categorie in particolare, anche a causa della saltuarietà del loro lavoro – ne rendesse le entrate a malapena sufficienti a coprire i costi dell'alimentazione delle loro famiglie⁸. Nei secoli dell'età moderna,

7. Ora anche P. Bevilacqua, *Il cibo e la terra. Agricoltura, ambiente e salute negli scenari del nuovo millennio*, Donzelli, Roma 2018.

8. A. De Maddalena, *Prezzi e aspetti di mercato a Milano durante il secolo XVII*, Malfasi, Milano 1949, e D. Sella, *Salari e lavoro nell'edilizia lombarda durante il secolo XVII*, Fusi, Pavia 1968; per l'area estense G. L. Basini, *Sul mercato di Modena tra Cinque e Seicento. Prezzi e salari*, Giuffrè, Milano 1974; E. Grendi, *Genova alla metà del Cinquecento: una politica del grano*, in "Quaderni storici", v, 1970, 13, pp. 106-60, ora anche in Id., *La repubblica aristocratica dei Genovesi. Politica, carità, commercio fra Cinquecento e Seicento*, il Mulino, Bologna 1987, pp. 173-223; I. Mattozzi et al., *Il politico e il pane a Venezia (1570-1650). Calmieri e governo della sussistenza*, in "Studi veneziani", VII, 1983, pp. 197-220. Ma ancora negli anni Ottanta del secolo scorso, malgrado la crescente attenzione al tema, si manifestava una sostanziale insoddisfazione a proposito degli studi riguardanti la realtà della nostra penisola; cfr. ad esempio A. Guenzi, *I consumi alimentari: un problema da esplorare*, in "Cheiron", II, 1984, 3,

la dieta di costoro restava pertanto caratterizzata da un elevato consumo di pane e di vino, un pasto integrato da minestre e formaggi mentre la carne, sempre meno presente sulle tavole di famiglie modeste, restava prerogativa dei ceti superiori⁹.

Nella vita quotidiana della popolazione la fame continuava dunque a essere un'in-desiderata compagna di vita e la sazietà rimaneva per molti soltanto un'aspirazione. Al di là delle revisioni storiografiche in merito all'idea di crisi, è comunque indubbio che sul piano dell'alimentazione sussistessero difficoltà nella vita quotidiana dei ceti popolari, tanto nelle città quanto nelle campagne. Calamità naturali, ma anche guerre guerreggiate sul territorio portavano devastazioni e carestie, tutte concause dello spopolamento di intere aree¹⁰; né tuttavia mancarono situazioni opposte, là dove intervennero miglioramenti organizzativi promossi dagli Stati e dalle istituzioni a livello centrale o locale. Sempre ben presenti negli studi degli storici dell'età moderna, sia gli uni sia gli altri elementi sono stati indagati in quanto incisero sulla crescita demografica, sulla produzione agricola e sull'approvvigionamento delle città. Tutto ciò rimanda a una riflessione complessiva sul rapporto tra passato e presente: infelici scelte politiche e conflitti a carattere internazionale hanno continuato a colpire duramente, e ancor oggi colpiscono, le popolazioni per le quali ogni crisi congiunturale ha sempre rischiato di trasformarsi in una condizione strutturale ancor peggiore là dove le istituzioni e la società civile non sono in grado di intervenire in modo appropriato.

Benché su tale aspetto del nostro passato ben raramente sia possibile avere testimonianze dirette da parte di coloro che, ultimi nella scala sociale, ne erano le vittime, soggette all'incubo delle carestie ricorrenti che le affamavano¹¹, ce ne danno indicazioni le cronache che tutte evidenziano anche quanto forte sia sempre stata l'esigenza di garantire l'approvvigionamento alimentare, soprattutto per le città. Anche nell'arte sei e settecentesca troviamo frequenti tracce di quella povertà, delle malattie e delle miserie: *Le sette opere di Misericordia* di Caravaggio (1606-07, Napoli, Pio Monte della Misericordia) bene rappresentano a livello artistico alto una realtà sociale ampiamente diffusa. Ma decisamente più numerose e puntuali sono a tale

pp. 61-75. Uscivano proprio in quegli anni gli studi innovativi di P. Camporesi, *Il pane selvaggio*, il Mulino, Bologna 1980, e *Il paese della fame*, il Mulino, Bologna 1985.

9. Su questi temi cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993. Per il Milanese, cfr. anche A. Carera, *I mercati della tradizione*, in M. P. Bassi (a cura di), *I mercati e le fiere della provincia di Milano tra XVIII e XX secolo*, Provincia di Milano, Milano 1990, pp. 31-2.

10. Cfr. ad esempio il caso dell'area sabauda nel XVIII secolo analizzato da W. Barberis, *Le armi del principe. La tradizione militare sabauda*, Einaudi, Torino 1988, non soltanto in ordine allo spopolamento e alle devastazioni del Novarese nel corso delle guerre di successione della prima metà del secolo, ma anche, per la *pars construens*, la successiva politica di ripopolamento attuata dalla monarchia sabauda.

11. Rimando a *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), Ministero per i Beni culturali e ambientali-Ufficio centrale per i Beni archivistici, Roma 1995.

riguardo le notizie che ci sono pervenute attraverso le fonti archivistiche, soprattutto quelle conservate presso gli enti assistenziali e caritativi che in Antico regime davano aiuto e lenivano le sofferenze dei più poveri e dei più deboli. Nell'area settentrionale della penisola italiana tali enti, i *pia loca*, provvedevano alla distribuzione periodica di pane e, soprattutto nelle congiunture peggiori, integravano le carenze di risorse fungendo da decompressore di fronte alle difficoltà degli artigiani e del popolo minuto a partire dalle città e dai grossi borghi del contado¹². Tali istituzioni fin dal Medioevo si presentavano in larga misura volute e sostenute economicamente dalla società civile, oltre che dalla Chiesa. La stessa rappresentazione della Carità doveva proporsi attraverso una pluralità di valenze simboliche legate al cibo di cui le arti visive offrono un'infinità di esempi e in merito alle quali autori come Cesare Ripa hanno proposto puntuali codificazioni iconografiche¹³. In età moderna, per altro, in risposta all'accrescersi del pauperismo si moltiplicarono gli interventi in campo assistenziale¹⁴, un fenomeno diffuso nell'Europa del tempo che neppure le spaccature confessionali del Cinquecento con la messa in discussione del valore salvifico delle "opere" nei paesi riformati poterono comprimere, né tantomeno ridurre la portata.

Nell'Italia settentrionale, dove fu particolarmente forte l'influsso borromaico e controriformista, questi interventi si tradussero sempre concretamente in azioni dinamiche che produssero una costante evoluzione dei sistemi assistenziali e caritativi di supporto, soprattutto sul piano alimentare. Qui indubbiamente, sul piano simbolico, il pane e il vino – base dell'alimentazione nel mondo occidentale – hanno conservato

12. D. Zardin (a cura di), *La città e i poveri. Milano e le terre lombarde dal Rinascimento all'età spagnola*, Jaca Book, Milano 1995; M. Bona Castellotti, E. Bressan, P. Vismara (a cura di), *Politica, vita religiosa, carità. Milano nel primo Settecento*, Jaca Book, Milano 1997. Si pensi all'attività di istituzioni quali l'Ospedale Maggiore di Milano (sul quale molto è stato scritto), così come, per l'area sabauda, quella della Compagnia di San Paolo di Torino: cfr. W. Barberis, A. Cantaluppi, *La Compagnia di San Paolo, 1563-2013*, 2 voll., Einaudi, Torino 2013; per le istituzioni di Genova cfr. Grendi, *La repubblica aristocratica dei Genovesi*, cit., pp. 227-308. Non diversamente avveniva nelle città minori, ad esempio presso l'Ospedale di Sant'Anna di Como o quello della Misericordia Maggiore di Bergamo. Tuttavia, anche grossi borghi del contado, come ad esempio Monza o Varese, si dotarono precocemente di robusti sistemi assistenziali e caritativi (cfr. E. Marelli, *Un santo, un re, una città. Storia dell'Ospedale di Monza*, introduzione di G. Cosmacini, Laterza, Roma-Bari 1996; M. Cavallera, A. G. Ghezzi, A. Lucioni, a cura di, *I luoghi della carità e della cura. Ottocento anni di storia dell'Ospedale di Varese*, FrancoAngeli, Milano 2002). Sugli analoghi interventi nel mondo rurale piemontese di particolare interesse è il contributo di A. Torre, *Il consumo di devozioni. Religione e comunità nelle campagne dell'Ancien Régime*, Marsilio, Venezia 1995.

13. *Iconologia ovvero descrizione di diverse immagini cavate dall'antichità, & di propria invention, Trovate et dichiarate da Cesare Ripa perugino Cavaliere de' santi Mauritio, & Lazaro [...] divisa in tre libri [...]*, Appresso Lepido Facij, Roma 1603. L'opera di Cesare Ripa ebbe grande fortuna e molte furono le riedizioni dopo quella romana del 1593; tra le recenti riedizioni cfr. C. Ripa, *Iconologia*, a cura di S. Maffei, P. Procaccioli, Einaudi, Torino 2012.

14. Cfr. in particolare M. Rosa, *Chiesa, idee sui poveri e assistenza in Italia dal Cinque al Settecento*, in "Società e Storia", x, 1980, pp. 796-9.

anche una forte dimensione salvifica, sono nutrimento dell'anima e non soltanto del corpo. Si evidenziano allora le ragioni per cui, nel lungo periodo, la Chiesa e la società civile sono sempre intervenute in campo assistenziale, prima ancora dello Stato, e il perché in molti casi l'una e l'altra abbiano operato in modo decisivo proprio qui, dove tale tradizione di lungo corso è arrivata fino alla contemporaneità; dove ancor oggi tutto questo va ad affiancare in modo significativo le competenze istituzionali dello Stato.

Qui continuarono tuttavia a innestarsi anche ragioni politiche oltre che umanitarie e sociali. Aspetti e opportunità di carattere politico restano infatti una costante che la cultura occidentale ereditava dal mondo antico: il sostegno alle fasce più deboli della società sul piano alimentare rientrava nel quadro della prevenzione di sommosse popolari e sedizioni e si riconnetteva all'esigenza di ottenere consenso da parte dei sistemi di governo. Divenendo tale pratica essa stessa strumento di governo e di controllo sociale, la distribuzione del pane ai poveri doveva infine giocare un ruolo importante nell'evoluzione del pensiero politico del mondo occidentale e occupare un proprio spazio nello stesso suo panorama culturale. Non a caso principi e apparati di governo dell'età moderna continuarono a preoccuparsi soprattutto dell'attivazione di strutture istituzionali specifiche in "materia di annona": un campo non facile da organizzare, nel quale il primo obiettivo era proprio quello di garantire l'approvvigionamento di cereali all'interno dello Stato mediante divieti d'esportazione e il contenimento dei prezzi dei generi di prima necessità che, sempre al medesimo scopo, venivano calmierati. Se con questo non sempre si ebbe l'abbondanza, e in molti casi, come ad esempio in quello genovese, la politica delle importazioni fu imprescindibile¹⁵, l'obiettivo restava sempre quello di garantire, quantomeno, la sussistenza per le fasce sociali più deboli.

Tuttavia, sappiamo che non sempre le politiche di governo furono in grado di assolvere coerentemente a tali funzioni; infatti, accanto ai provvedimenti di carattere protezionistico messi a punto per tale finalità, le logiche della politica internazionale implicarono sovente anche l'applicazione di pratiche forzose e la ricerca di soluzioni parallele e antitetiche rispetto a quelle che erano state originariamente progettate per gli approvvigionamenti interni. Per rispettare convenzioni e accordi raggiunti a livello diplomatico, i contenuti dei trattati sottoscritti dai duchi di Milano e in seguito dal governo spagnolo con la Confederazione elvetica, fu necessario consentire l'esportazione di grani lombardi così come il transito di sale¹⁶; gli interessi di molta parte

15. Grendi, *La repubblica aristocratica dei Genovesi*, cit., pp. 173-223.

16. A. Annoni, *I rapporti tra lo Stato di Milano e i popoli della Confederazione elvetica nei secoli XV-XVI*, Milano, dispense delle lezioni di Storia moderna tenute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, a.a. 1969-70, testo poi parzialmente pubblicato in "Archivio storico lombardo", xcvi, 1970, pp. 287-312; J.-L. Hanselmann, *L'alliance hispano-suisse de 1587. Contribution à l'histoire des rapports entre Philippe II et la Confédération*, in "Archivio storico ticinese", xi, 1970, pp. 1-168. Nella prospettiva

dei ceti dirigenti di quest'area si rivelarono molto più forti e volti prevalentemente a esportare i prodotti delle loro terre piuttosto che alla gestione degli affari interni in materia di approvvigionamenti¹⁷. A loro volta, furono proprio tali rapporti interstatuali a implicare una speciale organizzazione parallela del sistema, in deroga alla normativa generale che andava a toccare organizzazione e sistemi di controllo preesistenti: disposizioni speciali finalizzate *ad hoc* interferirono pesantemente con quanto regole e tradizioni antiche decretavano soprattutto ai confini fra gli Stati. Tuttavia, furono proprio le dinamiche interstatuali e l'organizzazione dei commerci a livello internazionale a offrire possibilità di integrazione delle risorse locali là dove carestie e crisi infuriavano; paradossalmente, nello Stato moderno, proprio la persistenza di confini liquidi e permeabili – con il loro endemico contrabbando – consentiva anche utili compensazioni e integrazioni in campo alimentare.

2

Il potere, la festa e la pancia piena

Nel mondo popolare europeo dell'età moderna l'idea di abbondanza si presentava dunque ancora più come un'aspirazione che come una realtà e tale essa fu considerata a lungo. Pertanto, l'occasione di disporre di cibo a volontà rimaneva per moltissimi un momento eccezionale, sempre associato all'idea di feste e di banchetti che si consumavano in occasione di grandi e piccoli eventi.

Tra sacro e profano, sempre intrisa di simbologie, la festa trova nella consumazione in comune di cibo a volontà il suo momento centrale. Aspetto antropologico noto e studiato, esso è ben presente anche nel mondo occidentale¹⁸ a partire dai vertici delle gerarchie sociali, da quell'incoronazione dell'imperatore del Sacro Romano Impero di nazione germanica che restò in uso fino allo scadere del secolo XVIII. Il fasto di questo particolare cerimoniale, che conservò sempre un importante valore simbolico, prevedeva anche la cottura allo spiedo di un intero gigantesco toro, sim-

elvetica, cfr. ora M. Dubini, *Importazioni, esportazioni, prodotti strategici*, in R. Ceschi (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal Cinquecento al Settecento*, Casagrande, Bellinzona 2000, pp. 195-222.

17. È quanto avrebbe rilevato Pietro Verri in *Considerazioni sul commercio dello Stato di Milano*, risalente al 1763, ma dato alle stampe solo nel 1804, ora in *Edizione nazionale delle opere di Pietro Verri*, II: *Scritti di economia, finanza e amministrazione*, a cura di G. Bognetti et al., Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 2006. Si tratta qui di problematiche dalle conseguenze indubbiamente meno gravi rispetto, ad esempio, a quelle determinate dalle esportazioni del grano siciliano; cfr. tra gli altri M. Aymard, H. Bresc, *Nourritures et consommations en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle*, in "Annales ESC", 87, 1975, 2, pp. 535-81; O. Cancila, *Baroni e popolo nella Sicilia del grano*, Palumbo, Palermo 1983.

18. Cfr. la trilogia di C. Lévi-Strauss già da altri evocata: *Il crudo e il cotto*, il Saggiatore, Milano 2008 (ed. or. 1964); Id., *Dal miele alle ceneri*, il Saggiatore, Milano 1970 (ed. or. 1967); Id., *Le origini delle buone maniere a tavola*, il Saggiatore, Milano 2010 (ed. or. 1968).

bolo della regalità e dell'abbondanza, farcito con altri animali: aquila, papero, volpe, cinghiale e altro ancora, perché doveva riproporre tutti i simboli antichi del potere¹⁹. Tutto ciò doveva sussistere pure nei secoli dell'età moderna con la reiterazione di una cerimonia nel corso della quale è evidente che l'appetibilità di quell'incredibile "prodotto" fosse l'ultimo dei problemi.

Elemento che l'antropologia ci segnala come centrale in tutte le culture, il banchetto²⁰ rientrava dunque nell'ancestrale forma di legittimazione del potere ai più alti livelli e ad esso dovevano partecipare in qualche misura anche i ceti popolari: in tali occasioni infatti pane, confetti e altre vivande venivano lanciati alla folla e da questa contesi; in celebrazione di eventi di particolare rilievo, il vino veniva fatto zampillare da fontane per rendere quelle occasioni ancor più memorabili²¹. Come sappiamo, da queste originarie tradizioni sovrane e principi territoriali derivarono i rispettivi cerimoniali per conferire solennità ai momenti più significativi del loro governo²², tanto più in area italiana dove, come ad esempio avvenne nell'età sforzesca a Milano²³, si cercava una legittimazione non scontata del proprio potere da parte dell'imperatore.

Nel quadro italiano delle signorie, l'enfasi dei pubblici cerimoniali costituiva infatti una strategia importante nella ricerca alternativa di un consenso dal basso; ciò implicava il ricorso a concessioni ed elargizioni di varia natura che rientravano nella sfera dei donativi²⁴. In qualche misura, direttamente o indirettamente, la fedeltà si otteneva anche a tavola: banchetti sontuosi erano offerti alla nobiltà e alle élite quale

19. S. Bertelli, *Il corpo del re. Sacralità del potere nell'Europa medievale e moderna*, Ponte alle Grazie, Firenze 1990, cap. v: *Tori farciti e palate di avena*, pp. 104-13, con le impressionanti antiche incisioni che raffiguravano l'evento.

20. Cfr. la trilogia di Lévi-Strauss, cit.

21. J. Starobinski, *A piene mani. Dono fastoso e dono perverso*, Einaudi, Torino 1995 (ed. or. 1994); Bertelli, *Il corpo del re*, cit.

22. *Ibid.*; già ad esempio J. Bentini et al., *I Magnifici Apparati*, Rolo Banca-Amilcare Pizzi, Cini-sello Balsamo (MI) 1998; M. A. Fabbri dall'Oglio, *Il trionfo dell'effimero. Lo sfarzo e il lusso dei banchetti visti nella cornice fastosa delle feste nella Roma barocca, lungo il percorso storico dell'evoluzione del gusto e della tavola nell'Italia fra Sei e Settecento*, Ricciardi & Associati, Roma 2002. Più recentemente cfr. la raccolta di contributi in A. Merlotti (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinque e Settecento*, Bulzoni, Roma 2013, soprattutto per l'area sabauda, e ora anche C. Baraldi, «*Confetture bellissime a figure et fatture stravaganti*». *Notizie di pasticceria tra trionfi di zucchero e confetture nei carteggi Gonzaga in età moderna*, in A. Canova, D. Sogliani (a cura di), *La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento. Storie di cibi e banchetti nei carteggi gonzagheschi*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 2018.

23. Cfr. C. Spila, «*Ordine de le imbandisone*» (*Tortona, 1489*): *apparati mitologici e risvolti simbolici in un banchetto nuziale alla corte degli Sforza*, in Merlotti (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinque e Settecento*, cit., pp. 167-84.

24. Per un inquadramento generale sul tema dei rapporti tra dono, ospitalità e potere – fino alla corruzione, dato che la gratitudine genera un obbligo – cfr. anche N. Zemon Davis, *Il dono. Vita familiare e relazioni pubbliche nella Francia del Cinquecento*, Feltrinelli, Milano 2002 (ed. or. 2000), spec. alle pp. 17-20. Per l'applicazione di tali parametri alla cucina del Rinascimento cfr. C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996.

segno di favore e di amicizia, di distinzione sociale; in parallelo, le distribuzioni di pane e di vino ai sudditi dovevano proporsi alla stregua di un dono²⁵, sia per rendere memorabile l'evento, sia per rappresentare un auspicio positivo, quello di un futuro, generale benessere.

L'elargizione di generi alimentari conservava pertanto forti valenze simboliche divenendo dono, proponendosi come «gesto pubblico» con il «cerimoniale della regalità, dell'alto clero e della nobiltà, sia nell'Europa cattolica, sia nell'Oriente bizantino»²⁶, per sottolineare il ruolo politico e sociale di chi ne era l'artefice. Prassi largamente diffusa negli antichi Stati italiani, manifestazione di potere e di capacità di provvedere al benessere dei propri sudditi, il banchetto di cui erano principali fruitori – oltre ai membri della corte e della nobiltà, agli esponenti di primo piano dei patriziati urbani e delle élite dei contadi – soprattutto ospiti illustri e ambasciatori, doveva allora stupire gli invitati con mille nuove invenzioni e divenire un'arte. Già nel corso del Quattrocento la rielaborazione dei modelli preesistenti si rigenerava per divenire occasione evocatrice di un potere che si manifestava anche attraverso la ricchezza dei banchetti a corte: quelli del Cinquecento erano ormai divenuti mezzi di comunicazione più articolati, strumenti per l'affermazione di programmi politici evocatori di aspirazioni antiche che si rinnovavano, non ultimo con il ricorso a una classicità rivisitata con l'auspicio di un ritorno all'età dell'oro²⁷.

Allora per le élite anche lo stare a tavola diventava un'arte studiata e le sempre più raffinate norme comportamentali del cortigiano assumevano un ruolo non trascurabile nella sua formazione. A inizio Cinquecento Baldassarre Castiglione ne avrebbe dettato le regole²⁸ e con la sua opera, come poi con il *Galateo* di monsignor Giovanni Della Casa, la conoscenza delle buone maniere anche a tavola si diffondeva in tutta Europa; essa diveniva segno inequivocabile di distinzione sociale²⁹, mezzo di comunicazione fra le élite e le corti³⁰. Erano state infatti prospettive nuove quelle che avevano indotto i principi italiani a curare ogni aspetto della propaganda della

25. Starobinski, *A piene mani*, cit.

26. Ivi, p. 19.

27. Rimando a F. Yates, *Astrea. L'idea di impero nel Cinquecento*, Einaudi, Torino 2001 (ed. or. 1975).

28. B. Castiglione, *Il libro del cortegiano*, a cura di W. Barberis, Einaudi, Torino 2017. Cfr. anche P. Burke, *Le fortune del cortegiano. Baldassarre Castiglione e i percorsi del Rinascimento europeo*, Donzelli, Roma 1998 (ed. or. 1995).

29. G. Della Casa, *Il Galateo ovvero de' costumi*, a cura di P. Pancrazi, Le Monnier, Milano 1949 (rist. anast. ed. Giovanni Antonio degli Antonij, Milano 1558). Cfr. anche la più recente edizione a cura di A. Di Benedetto, Fogola, Torino 2004.

30. N. Elias, *La civiltà delle buone maniere*, il Mulino, Bologna 1982 (ed. or. 1969); G. Motta, *Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, in Id. (a cura di), *I tempi e i luoghi del cibo. Pratiche e simboli della cultura alimentare nella storia di lungo periodo*, Nuova cultura, Roma 1992. Sulla definizione delle gerarchie sociali mediante il comportamento a tavola, ma anche sui tabù che vi si determinano, cfr. ora anche G. Sole, *Antropologia delle buone maniere. Galateo a tavola (XVI-XIX secolo)*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2019.

propria immagine al fine di ottenere consenso e riconoscimento sul piano internazionale oltre che su quello interno. Ormai la ricchezza degli apparati della tavola rifletteva i complessi equilibri nei rapporti fra gli Stati e, insieme con il cerimoniale che governava il banchetto, era diventata strumento di comunicazione politica; entrambi dovevano rientrare nella sfera degli scambi culturali a livello internazionale e si affinarono nel quadro di quei rapporti diplomatici che, come ben sappiamo, ancor oggi ne governano le regole. Le sempre più sofisticate norme che disciplinano la *mise en place* e la scelta del menu per i banchetti ufficiali come per le colazioni di lavoro continuano infatti ancora oggi a essere parte di quel rigido cerimoniale che regola lo scambio delle visite fra capi di Stato, alti funzionari degli apparati di governo e diplomatici, parte ormai consolidata di quella sorta di linguaggio internazionale attraverso il quale è possibile dialogare, costruire rapporti ed esprimere identità culturali.

Modelli alti di un sistema che presiedeva in origine alle relazioni fra Stati e governi europei, tali regole e tali apparati similmente, anche se in tono minore, avrebbero contraddistinto pure le celebrazioni di riti pubblici e privati delle élite: elargizioni e doni appaiono anche per la società dell'area padana veri e propri obblighi sociali spesso associati a eventi religiosi. Un senso della sacralità ormai lontano dalla sensibilità delle più recenti generazioni si evidenziava nella rappresentazione del banchetto anche sul piano iconografico, dove la commistione fra sacro e profano, fra teatralità e celebrazione di eventi appare tipica espressione della società di Antico regime. Una vera e propria apoteosi delle élite, evocatrice bene orchestrata di ruoli politici e poteri, è presente, ad esempio, nella cinquecentesca opera delle *Nozze di Cana* di Paolo Veronese³¹ che, riprendendo il noto episodio del Vangelo, si colloca nei silenzi di uno spazio monastico, per rappresentare al tempo stesso il «cerimoniale della regalità, dell'alto clero e della nobiltà»³² e sottolinearne il peso politico oltre che sociale e religioso. Ma, espressione questa della peculiare realtà veneziana, essa non esaurisce certamente la molteplicità e varietà dei rapporti fra sacro e profano, fra etica, politica e religione. Gli stessi rapporti fra spiritualità e alimentazione mantengono infatti nel tempo una sostanziale bivalenza: precetti e regole appaiono generatori di consuetudini alimentari condivise, nelle linee generali, da laici ed ecclesiastici, ma diventano pure costrizioni nello stato confessionale, nel quadro di un disciplinamento generale che obbliga al rispetto dei vincoli alimentari, di cui un tipico esempio è

31. Il dipinto fu realizzato nel 1563 per il refettorio palladiano di San Giorgio Maggiore a Venezia; è oggi conservato al Museo del Louvre di Parigi. Cfr. ad esempio in F. Pedrocchi, *Veronese*, Giunti, Firenze 2014.

32. Starobinski, *A piene mani*, cit., p. 19. Ora per Napoli è interessante il contributo di G. Sodano, *Alla tavola del nobile. Il cibo nell'uso sociale dell'aristocrazia napoletana dell'età moderna*, in "Archivio storico per le Province napoletane", CXXXVI, 2018 (Atti del convegno *Cibo, territorio e socialità. L'alimentazione nel territorio campano fra vita quotidiana e rappresentazione*, Napoli-Avellino, 22-24 giugno 2017), pp. 99-115.

quello del periodo quaresimale³³. Le contraddizioni, però, non mancarono neppure all'interno dello stesso mondo ecclesiastico: nei monasteri la frugalità e l'astinenza potevano portare in alcuni casi e in alcuni soggetti a vivere in condizioni estreme e assumere i toni di una «santa anoressia»³⁴ e tuttavia parallele e persistenti realtà hanno visto, proprio all'interno delle cucine monastiche, lo sviluppo di una lunga tradizione culinaria con l'elaborazione di piatti squisiti, cottura di vivande, preparazione di confetture e dolci, distillazione di liquori e produzione di vini che sarebbero poi entrate a far parte dei grandi ricettari, del patrimonio culturale e delle abitudini alimentari della nostra penisola.

I molti aspetti che hanno caratterizzato le tradizioni della tavola presso le élite ci riconducono all'idea e all'uso strumentale della festa: essi non riguardano solamente le occasioni di visite di sovrani e di personaggi illustri nelle città o nelle dimore di campagna, ma anche i molti grandi e piccoli eventi mediante i quali si ribadivano i loro legami con il territorio e con i loro sottoposti, con la popolazione con la quale le élite avevano costruito plurisecolari rapporti. Il controllo delle feste popolari, delle occasioni attraverso cui si scandivano eventi consueti nel corso dell'anno, diveniva allora strumento mediante il quale si proponevano messaggi formali e informali, si consumavano speciali prodotti alimentari e, per mezzo dell'elargizione del cibo ai poveri, si consolidava e diffondeva la memoria di modelli politici e religiosi governati dalle élite³⁵.

Di tutto questo si trova specularmente un'ulteriore conferma in quelle stesse leggi suntuarie che supportavano un sistema istituzionale sempre più irrigidito nei ruoli e nel quale, ribadendo la definizione di identità sociali nettamente codificate, i ceti dirigenti intendevano rintuzzare i tentativi di emulazione di uno stile di vita che doveva competere esclusivamente a loro e che, pure nei fasti della tavola, come in tutte le altre manifestazioni di opulenza, doveva rimanere lo *status symbol* di una condizione sociale e nobiliare privilegiata. Se tutti questi aspetti della società di Antico regime sono già largamente noti, forse non è altrettanto indagato l'aspetto pubblico della festa promossa dalle élite, quello che vede anche in questo caso la partecipazione popolare, che diventava mezzo utile per ribadire legami e alleanze,

33. Cfr. G. Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesce, pesca e mercato ittico a Milano (secoli XVI-XX)*, Book Time, Milano 2015, in particolare l'ultimo capitolo e la ricca bibliografia ivi contenuta.

34. Attorno al noto fenomeno, presente soprattutto nei monasteri femminili, già vi è stata discussione, soprattutto fra storici della Chiesa e sociologi: qui si evocano R. M. Bell, *La santa anoressia. Digiuno e misticismo dal Medioevo ad oggi*, Laterza, Roma-Bari 2002 (ed. or. 1985), e C. Walker Bynum, *Sacro convivio, sacro digiuno. Il significato religioso del cibo per le donne del medioevo*, Feltrinelli, Milano 2001 (ed. or. 1987).

35. Rimando a G. Motta, *I luoghi e i tempi del cibo. Pratiche e simboli della cultura alimentare nella storia di lunga durata*, Nuova cultura, Roma 2016. Molte e interessanti notizie anche in Canova, Sogliani (a cura di), *La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento*, cit.

per condividere trasversalmente scelte politiche e religiose, per conservare legami di *patronage* sul territorio³⁶. Tutti questi aspetti dovevano infatti essere largamente condivisi per ribadire, con la preminenza sociale del casato che ne era promotore, gerarchie interne e forme di subordinazione, per mantenere viva la solidarietà fra gruppi coesi e sovente anche per supportare uno spirito fazionario ancora vitale in molti luoghi. Non a caso, soprattutto le cronache locali ci dicono quanto tali modelli fossero condivisi, e come liberamente interpretati e in qualche misura imitati, se pur con toni minori, dai ceti subalterni. Ne scaturiscono anche visivamente racconti vivissimi, sui quali insistono le moltissime scene di genere presenti non soltanto nella pittura fiamminga o tedesca, ma anche in quella nostrana. Vengono allora descritti matrimoni contadini, feste popolari o scene di osteria³⁷, temi tutti ben vivi e largamente rappresentati attraverso le arti figurative del tempo³⁸.

È tuttavia indubbio che l'alimentazione delle élite, anche nella vita quotidiana, doveva differenziarsi sempre di più da quella del mondo popolare non solo nelle quantità, ma soprattutto nella qualità dei cibi. Gli stessi trattati dell'epoca attribuiscono infatti alla nobiltà esigenze diverse: una dieta a base di carne dove cacciagione e soprattutto volatili ne rappresentano la condizione "alta", in contrasto con il mondo popolare, soprattutto con quello contadino al quale secondo la trattatistica del tempo si addicono invece cibi più rozzi e semplici e soprattutto i prodotti della terra³⁹. I registri delle entrate e delle uscite di grandi e piccoli casati nobiliari offrono su questo punto uno spaccato importante delle spese sostenute per l'alimentazione della famiglia intesa in senso stretto, ma anche di quella estesa pletora di servitori e domestici, di cuochi e di sottoposti facenti parte della quotidianità per i maggiori casati nobiliari. E sempre di una diversità determinata dall'appartenenza cetuale, non solo considerata lecita, ma anche supportata dalle affermazioni di insigni medici del tempo, si deve parlare pure considerando le ingenti spese per l'alimentazione degli studenti dei collegi universitari. Qui l'accesso era riservato ai giovani delle élite, la cui formazione culturale e professionale era considerata già di per sé fonte di distinzione sociale⁴⁰.

36. Emergono alcuni aspetti di tale realtà in M. Cavallera, *La società delle ville, la cultura del lavoro. Varese e il suo territorio nel secolo XVIII*, Nomos, Busto Arsizio (VA) 2017, *passim*.

37. Sul differenziarsi dell'alimentazione in base alla condizione sociale ricordiamo J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, CUP, Cambridge 1982.

38. Nella pittura veneta dell'età moderna cfr., ad esempio, le opere di Jacopo da Ponte, detto Jacopo da Bassano: F. Rigon (a cura di), *Capolavori che ritornano. Una dinastia di pittori: Jacopo da Bassano, i figli, la bottega*, Banca Popolare di Vicenza, Vicenza 2013.

39. Cfr. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, cit.

40. Noto e citatissimo è lo studio sull'alimentazione degli studenti presso il Collegio Borromeo di Pavia condotto da G. Aleati, C. M. Cipolla, *Contributo alla storia dei consumi e del costo della vita in Lombardia agli inizi dell'età moderna*, in *Hommage à Lucien Febvre. Éventail de l'histoire vivante offert par l'amitié d'historiens, linguistes, géographes, économistes, sociologues, ethnologues*, Colin, Paris 1953, vol. 2, pp. 317-41, dal quale si evince che nel periodo 1595-1636 (anni piuttosto difficili) il vitto per ogni studente ammontava attorno alle 375 lire all'anno. Si tratta di una cifra consistente, per un'a-

Una controprova di tutto questo si può cogliere pure negli interventi speciali che negli antichi Stati venivano previsti per aiutare quegli esponenti di casati prestigiosi che si fossero ritrovati in difficoltà economiche: in tal caso per questi “poveri vergognosi” era la solidarietà cetuale a suggerire tutte le misure necessarie a sovvenirne l’indigenza con cifre ben più consistenti rispetto al consueto⁴¹.

Come nel movimento di un pendolo, dunque, i binomi povertà e ricchezza, fame e abbondanza sempre si ripropongono, pur rinnovandosi nelle forme; mondo popolare e rusticità si dovevano manifestare sul piano culturale, assumendo sovente i tratti grotteschi delle maschere nella commedia dell’arte italiana, riflesso della comicità popolare. E, malgrado tutto, gli uomini riuscivano ancora a ridere delle proprie disgrazie, a partire da quella loro fame atavica che non sembra mai trovare sazietà. È proprio in tale contesto che più forte s’insinua implicita la provocazione. E tutto questo ancor meglio sarebbe emerso nel secolo XVIII, nelle commedie goldoniane, quando diventava protagonista la maschera di un Arlecchino servitore di due padroni disposto a tutto per un pezzo di pane⁴². Proprio i languori della fame diventano allora generatori di desideri e l’uomo appare allora il protagonista di un sogno: è l’invenzione utopica, nata ben prima che Tommaso Moro ci parlasse della “sua” isola. Il fantastico quanto immaginario paese della cuccagna⁴³ appare infatti *topos* lungamente celebrato, che pure in ambito pittorico le antiche invenzioni nordiche di Pieter Bruegel il Vecchio, ad esempio, ci tramandano⁴⁴. La gioia del vivere associata al gusto per il cibo, d’altronde, continua a essere tema consueto e variamente declinato nelle arti visive: centrale o accessorio, esso ha tuttavia subito anche una significativa evoluzione, diversamente coniugandosi in rapporto alle sensibilità e alle esperienze materiali che il trascorrere del tempo ha portato.

limentazione abbondante che comprendeva rilevanti quantità di vino, in un’epoca in cui un lavoratore urbano doveva spendere almeno 10 soldi al giorno, e cioè molta parte del suo stipendio, solo per l’acquisto di pane di mistura e vino di qualità scadente. Riprende la questione M. Livi Bacci, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, il Mulino, Bologna 1987, pp. 114-5; in altra prospettiva, anche R. Canosa, *La vita quotidiana a Milano in età spagnola*, Longanesi, Milano 1996, p. 208, e A. Giuffrida, *Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV. Problemi di storia dell’alimentazione*, in “Melanges de l’École française de Rome”, 87, 1975, pp. 583-95, spec. alle pp. 584-5.

41. Per un quadro complessivo sull’articolazione di quei sistemi assistenziali che in età moderna dovevano sovvenire i membri dei casati caduti in disgrazia perché non erano riusciti a conservare un tenore di vita confacente al loro rango, cfr. G. Ricci, *Povertà, vergogna, superbia. I declassati fra Medioevo e Età moderna*, il Mulino, Bologna 1996.

42. Emblematica è la commedia di Carlo Goldoni, *Il servitore di due padroni*. Rimando all’edizione contenuta in *Opere di Goldoni*, a cura di G. Folena, Mursia, Milano 1969.

43. Ricordo su questo tema G. Cocchiara, *Il paese di Cuccagna e altri studi di folklore*, Boringhieri, Torino 1956.

44. Pieter Bruegel il Vecchio, *Il paese della cuccagna*, 1567, olio su tavola, conservato presso la Alte Pinakothek di Monaco di Baviera; cfr. in P. Allegretti, *Brueghel*, Skira, Milano 2003.

Nuove ideologie, nel secolo XVIII, vedono infatti evolvere anche la sensibilità nei confronti del mondo popolare. Le descrizioni del lombardo Giacomo Ceruti, detto il Pitocchetto, sembrano andare al di là della pittura di genere: l'attenzione dell'autore per i marginali presuppone forse una nuova percezione della sofferenza umana, della cognizione di quella fame che poteva condurre l'uomo all'abiezione? Con toni diversi e con l'apparente leggerezza che gli era propria, altrettanto incisive appaiono le imprese di quel Pulcinella raccontato nel Settecento da Giandomenico Tiepolo nei suoi celebri disegni⁴⁵. Il mondo di Pulcinella e il moltiplicarsi delle generazioni di Pulcinella qui descritti, con i loro giochi e i loro divertimenti, con la loro fame insaziabile, diventano allora i testimoni di una società ormai in piena crisi: sono il preludio di cambiamenti epocali, quelli di fine secolo quando, al chiudersi dell'Antico regime, l'"albero della cuccagna" carico di leccornie e simbolo dell'abbondanza e delle prime vittorie dell'uomo comune contro l'incubo della fame, avrebbe assunto nuovi significati, diventando "albero della libertà" nel segno della Rivoluzione⁴⁶.

La storia dell'alimentazione si coniuga dunque con quella di ogni altro aspetto della vita dell'uomo: ciò si evidenzia nei contributi a essa dedicati nel tredicesimo volume degli *Annali della Storia d'Italia*⁴⁷, ma negli ultimi decenni l'approccio di specialisti dalle sensibilità diverse ha posto in risalto aspetti peculiari di questo tema, conferendogli una forte attrattiva anche per i non specialisti. Tra storia e letteratura, Piero Camporesi ha offerto pagine vivide e ricche di *pathos*, dalle quali emergono voci e testimonianze del passato⁴⁸; il medievista Massimo Montanari ha analizzato fin dalle sue radici profonde una realtà in cui l'uomo aveva avuto un più facile accesso alla carne, per poi seguire l'evolvere dell'alimentazione nel tempo quando, ormai in età moderna, la crescita demografica, alterando antichi equilibri, contribuiva al peggioramento della dieta degli europei⁴⁹. Segno inequivocabile dell'impovertimento dei ceti popolari diveniva allora l'aumento del consumo di cereali in sostituzione della carne; quest'ultima, come si è già detto, ormai rappresenta sempre più una prerogativa delle élite; tra Ottocento e Novecento, proprio l'impossibilità di accedere a tale alimento ulteriormente avrebbe aggravato le condizioni di vita di ceti popolari

45. Cfr. il bel volume *Domenico Tiepolo. I disegni di Pulcinella*, introduzione e schede di A. Gealt, Mondadori, Milano 1986 (ed. or. 1986).

46. Rimando a *Le radici dell'albero della libertà*, testi e ricerche iconografiche di B. Premoli, saggio introduttivo di P. Alatri, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 1990; l'uso di tale simbologia è una costante anche nel quadro degli attuali studi sul periodo francese in ambito italiano, cfr. ad esempio F. Ambrosini, *L'albero della libertà. Le Repubbliche giacobine in Italia, 1796-99*, Edizioni del Capricorno, Torino 2014.

47. *Storia d'Italia. Annali*, 13. *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, Einaudi, Torino 1998.

48. Camporesi, *Il paese della fame*, cit., e Id., *Il pane selvaggio*, cit.

49. Cfr. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, cit., spec. alle pp. 87-145. Su queste tematiche, cfr. ad esempio anche A. Cortonesi, S. Passigli, *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo bibliografico, 1950-2010*, University Press Firenze, Firenze 2016.

urbani e rurali. Nell'area padana, in particolare, il peggioramento dei contratti agrari costrinse i contadini a una dieta quasi esclusivamente maidica con le note gravi conseguenze del diffondersi di scorbutico e pellagra⁵⁰.

Contro tutto questo, tuttavia, l'uomo occidentale ha sempre condotto un'aspra lotta cercando nel tempo nuove strategie. La volontà di eliminare lo spettro della fame bene emerge già in Antico regime come hanno messo in rilievo, cogliendone i diversi aspetti, gli storici dell'economia: soprattutto nel campo della civiltà materiale Fernand Braudel molto ne ha scritto⁵¹. Al di là dei grandi quadri generali, però, gran parte degli studi tende di fatto ad approfondire aspetti e settori specifici: ne è un esempio la storia dell'agricoltura volta a definire produzione e rendite agrarie in Europa⁵², a valutare i parametri della produttività dei terreni e, per il secolo XVIII, a cogliere i progressi scientifici e tecnici che incisero sull'evoluzione dell'intero settore. A livello italiano, dopo gli studi di Emilio Sereni e l'ampio panorama da lui tracciato attorno ai rapporti tra proprietari e contadini e sui contratti agrari⁵³, le nostre conoscenze si aprono a ventaglio su molti temi di vario tenore⁵⁴. Importanti studi riguardano anche l'area padana e, in particolare per il Milanese, vanno ricordati i contributi non recenti di Giuseppe Aleati e di Carlo Maria Cipolla⁵⁵, di Aldo De Maddalena⁵⁶ e di Domenico Sella⁵⁷; essi vengono a bilanciarsi in area piemontese

50. Già M. Romani, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859. Struttura, organizzazione sociale e tecnica*, Vita e Pensiero, Milano 1957, pp. 78-III, e Id., *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII-XIX. Scritti riediti in memoria*, Vita e Pensiero, Milano 1977, pp. 392-414. Cfr. in particolare P. Bresolin, *Contributo alla conoscenza delle condizioni di vita dei contadini lombardi tra Sette ed Ottocento*, in S. Zaninelli (a cura di), *Questioni di storia agricola lombarda nei secoli XVIII-XIX. Le condizioni dei contadini, le produzioni e l'azione pubblica*, Vita e Pensiero, Milano 1979, pp. 11-96; F. Della Peruta, *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, Cens, Milano 1992. Cfr. anche ad esempio, G. Crainz, *Padania. Il mondo dei braccianti dall'Ottocento alla fuga dalle campagne*, Donzelli, Roma 1994. Per il Novecento, tra i molti contributi, ricordo, M. L. Betri (a cura di), *Contadini*, Rosenberg & Sellier, Torino 2006, e P. Sorcinelli, *Miseria e malattie nel XIX secolo. I ceti popolari nell'Italia centrale fra tifo petecchiale e pellagra*, FrancoAngeli, Milano 1979.

51. F. Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, II: *I giochi dello scambio*, Einaudi, Torino 1981 (ed. or. 1979); per la nostra penisola anche M. Aymard, *Histoire de l'alimentation: l'Italie*, "Melanges de l'École Française de Rome", Rome 1975.

52. Ad esempio, B. H. Slicher van Bath, *Storia agraria dell'Europa occidentale (1500-1850)*, Einaudi, Torino 1972 (ed. or. 1963).

53. E. Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Roma-Bari 1961.

54. Cfr. E. Roveda, *Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della Bassa lombarda tra XV e XVII secolo*, FrancoAngeli, Milano 2012; G. Coppola, *Il mais nell'economia lombarda. Dal secolo XVII all'Unità*, il Mulino, Bologna 1975; L. Faccini, *L'economia risicola lombarda dagli inizi del secolo XVIII all'Unità*, SugarCo, Milano 1976; M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII-XIX*, in Id., *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII-XIX*, cit., pp. 514-42.

55. Cfr. Aleati, Cipolla, *Aspetti e problemi dell'economia milanese e lombarda*, cit.

56. Mi riferisco soprattutto al contributo di De Maddalena, *Prezzi e aspetti di mercato in Milano*, cit.

57. D. Sella, *L'economia lombarda durante la dominazione spagnola*, il Mulino, Bologna 1982 (ed. or. 1979).

soprattutto con gli studi condotti da Enrico Stumpo⁵⁸. Non diversamente sono pure orientate le indagini su altri antichi Stati dell'area padana da parte di studiosi come Gian Luigi Basini e Marco Cattini⁵⁹.

Ma anche altre componenti sono importanti nel campo degli studi sull'alimentazione: a lungo la stagionalità dei prodotti agricoli è stata un fattore determinante nel sistema alimentare della nostra area, dove le consuetudini sono dettate dai cicli delle stagioni e dei mesi. Il tempo stesso e la sua "misura" possiedono infatti colori, odori e sapori peculiari e diversi che si avvicendano nel corso dell'anno. E pure in quest'ambito la tradizione europea ha costruito una peculiare e forte simbologia che individua nei prodotti stagionali stessi i segni del trascorrere del tempo, ripartito secondo le differenti stagioni. Il succedere dei mesi segna d'altronde profondamente la stessa cultura occidentale. Frequentemente affrescati, dipinti, scolpiti fin dal Medioevo, riprodotti nella loro successione nei codici miniati, sovente associati ai simboli zodiacali, i mesi evocano fertilità, benessere e ricchezza, cercano in più modi la protezione celeste; essi costituiscono i riflessi di una società in cui la quotidianità restava sempre scandita dalle attività agricole. Anche in area padana la tradizione medievale si prolungò nel Rinascimento: dagli affreschi di Francesco del Cossa a Ferrara, a Palazzo Schifanoia, fino alle cinquecentesche invenzioni dell'Arcimboldo volte a ricordare come l'uomo sia fatto di ciò di cui si nutre, il rapporto fra questo e quella natura che si trasforma in cibo e gli consente di vivere continua poi nell'esplosione seicentesca delle nature morte e della loro simbologia, delle tavole imbandite e dell'evocazione dell'opulenza. Tutto questo ha lasciato tracce nella nostra cultura, non soltanto a livello simbolico: sono evocate immagini che ci raccontano del mutare del gusto e delle differenti predilezioni in fatto di cibo, nelle scelte di prodotti, di frutti e verdure tra cui se ne annoverano alcuni oggi introvabili. Ciò induce a considerare la perdita biodiversità e a registrare la scomparsa di taluni alimenti dal mercato e dalle nostre tavole che oggi si vorrebbero recuperare. Tutto questo ci consente di decifrare l'evolvere dei processi alimentari.

Arte che parla dell'arte, dunque: pittura, soprattutto, che ci racconta di una civiltà materiale e dell'effimero, degna di essere ritratta per divenire essa stessa arte, così come di arte si deve parlare di fronte alla creatività e all'abilità nella manipolazione dei prodotti che giungono sulle nostre tavole, frutto di esperienze antiche e dei nostri grandi cuochi. Persistenti abitudini alimentari, consuetudini e molti altri fattori determinano infatti specificità di quei prodotti che oggi vengono definiti "di

58. E. Stumpo, *Finanza e Stato moderno nel Piemonte del Seicento*, Istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea, Roma 1979; Id., *Dall'Europa all'Italia. Studi sul Piemonte in età moderna*, a cura di P. Bianchi, Zamorani, Torino 2015. Sempre utile, per il Settecento, G. Prato, *La vita economica in a mezzo il secolo XVIII*, STEN, Torino 1908.

59. Basini, *Sul mercato di Modena tra Cinque e Seicento*, cit.; M. Cattini, *I contadini di San Felice. Metamorfosi di un mondo rurale nell'Emilia dell'età moderna*, Einaudi, Torino 1984.

nicchia” e che si giustappongono per le loro caratteristiche agli alimenti più comuni sulle nostre tavole, quelli trattati a livello industriale, quelli che si acquistano là dove le grandi catene della distribuzione vendono per i consumi di massa.

3

Ricette e ricettari, ieri e oggi

L’abbondanza a tavola nella quotidianità, una mensa imbandita senza significative limitazioni, al di là dell’essere indicatori di una condizione privilegiata, sono alla base di una ricerca continua di prodotti a partire dalle risorse agricole e dagli interventi dei proprietari terrieri. Come sappiamo, la selezione nelle coltivazioni, le nuove piantumazioni di prodotti esotici poi entrati nella consuetudine alimentare di tutta la popolazione, come nel caso di patate e pomodori o l’allevamento di nuovi animali, quale il tacchino⁶⁰, avvennero in larga misura con la mediazione delle élite: anche in questo campo l’innovazione passava attraverso la curiosità di conoscere nuovi prodotti, cosicché originari interessi culturali si trasformarono sovente, come ancora nel secolo XVIII avvenne con il milanese Luigi Castiglioni⁶¹, in un volano in grado di attivare scambi commerciali con i nuovi mondi. Le scoperte geografiche contribuirono pertanto all’evoluzione delle abitudini alimentari come a quella del gusto. Spezie, frutti esotici, prodotti che in origine erano riservati alle mense dei grandi casati, vivande particolarmente pregiate e desuete affiancarono la selvaggina, prerogativa feudale, proveniente dalle riserve di caccia e di pesca che rappresentavano per antonomasia uno *status symbol*, il segno delle prerogative e del potere stesso delle élite.

Nei secoli dell’età moderna la dilatazione delle tipologie e della qualità degli alimenti, nonché l’associazione di nuovi sapori e aromi avrebbero orientato gusti e consuetudini alimentari. Ogni novità avrebbe a sua volta dettato regole comportamentali, governato l’evolvere della *mise en place*, originato nuove forme di distinzione sociale e proposto ulteriori inedite simbologie. I cuochi, maestri riconosciuti di quell’*ars coquinaria* che li rendeva ormai indispensabili presso corti piccole e grandi e palazzi magnatizi, divenivano pertanto i protagonisti di sperimentazioni nell’accostamento di prodotti diversi⁶². Loro compito diventerà allora quello di

60. Per l’introduzione in Europa del tacchino cfr. soprattutto A. W. Schorger, *The Wild Turkey: Its History and Domestication*, University of Oklahoma Press, Norman (OK) 1966; per l’Italia, J. De Grossi Mazzorin, I. Epifani, *Introduzione e diffusione in Italia di animali esotici dal Nuovo Mondo: il caso del tacchino*, in “Idomeneo”, 20, 2015, pp. 55-74.

61. Frutto dei suoi viaggi in America, cfr. L. Castiglioni, *Storia delle piante forastiere. Le più importanti nell’uso medico od alimentare* (1791), a cura di L. Saibene, Jaca Book, Milano 2008.

62. Su tale questione, cui recentemente è stata attribuito un peso maggiore che in passato, cfr., a titolo puramente esemplificativo, G. Malacarne, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Il bulino, Mantova 2000, e il recente Canova, Sogliani (a cura di), *La cultura*

procedere alla valorizzazione dei nuovi prodotti e di ciò resta un'ampia e articolata documentazione nei ricettari di costoro. La presenza di alimenti peculiari, dalle varietà vegetali e animali a quelli che la natura in luoghi diversi produce, gli effetti del clima dovuti alla diversa latitudine e all'altitudine, le caratteristiche del suolo, dell'aria, dell'acqua e del foraggio di cui il bestiame stesso si nutre, furono considerati, sempre e a ragione, il motivo di quelle che oggi vengono definite "produzioni di nicchia", prelibatezze utilizzate da principi e ambasciatori anche nello scambio di doni fra i potenti e nell'ambito della diplomazia⁶³.

Di questi antichi ricettari è attualmente in corso il recupero⁶⁴ e alcuni sono stati recentemente editi, come nel caso di quello di Bartolomeo Scappi, che fu al servizio dei papi lombardi del Cinquecento, Pio IV e di Pio V⁶⁵. Sempre meglio emerge ormai quanto il Rinascimento sia stato importante nel dare avvio a una lunga serie di pubblicazioni di celebri inventori di piatti prelibati e di fastosi apparati. Gli interessi per tale materia a quei tempi si dilatavano per dare spazio a specializzazioni interne che non riguardavano più soltanto i tradizionali compiti dello scalco e dell'assaggiatore: si facevano infatti strada le competenze di pasticceri e cioccolatai, intervenivano sulle questioni alimentari le conoscenze di specialisti, i colleghi e le corporazioni di farmacisti, medici e droghieri. Nella sfera degli interventi in campo alimentare si ebbero, oltre ai testi di coloro che furono al servizio di sovrani e prelati⁶⁶, anche quelli di

alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento, cit., ma prevalentemente gli studi in questo campo si rivelano elementi accessori nel quadro di opere collettanee in cui al centro dell'interesse restano la dimensione della corte e la manifestazione del potere del principe nella sua complessità, come nel caso dei recenti studi sugli apparati presso la corte sabauda (ad esempio F. Varallo, *Dai Trionfi del Petrarca alla Sfera di cristallo: i banchetti alla corte di Carlo Emanuele I di Savoia*, in Merlotti, a cura di, *Le tavole di corte tra Cinque e Settecento*, cit., pp. 251-66), oppure là dove domina l'attenzione per le arti visive come, ad esempio, nello splendido volume illustrato Bentini *et al.*, *I Magnifici Apparati*, cit.

63. Lo scambio di prodotti alimentari di alta qualità fra le corti, sovente sotto forma di dono è, come noto, un aspetto consueto all'interno dei circuiti diplomatici. Cfr. G. Dell'Oro, *La Corte Gonzaghesca tra acque, pesci e pesca*, in Canova, Sogliani (a cura di), *La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento*, cit., pp. 35-51.

64. E. Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino 1987.

65. *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio Quinto, divisa in sei libri*, Michele Tramezzino, Venezia 1570. Il testo è stato riedito: B. Scappi, *Opera dell'arte del cucinare. Un dicembre alla mensa di papa Ghislieri e dei maestri della cucina pavese*, a cura di G. Bruttocao, Cyrano, Pavia 1998; Id., *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco*, ed. by T. Scully, University of Toronto Press, Toronto 2008. L'interesse per l'autore è ribadito da numerose pubblicazioni: cfr. *Bartolomeo Scappi il lombardo Michelangelo della cucina*, Atti del convegno internazionale (Luino, 20-23 maggio 1998), Accademia italiana della cucina, Milano 1999; J. Di Schino, F. Luccichenti, *Bartolomeo Scappi cuoco nella Roma del Cinquecento*, Cristal, Roma 2004 e, dei medesimi autori, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*, Gangemi, Roma 2007.

66. Ad esempio, D. Romoli detto Panonto, *La singolare dottrina dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, et pesci, banchetti di ogni tempo, et mangiare da apparecchiarsi di di in di, per tutto l'anno a prencipi. Nel fine un breve*

noti esponenti dell'Umanesimo, come nel caso di Bartolomeo Platina⁶⁷ o di Paolo Giovio⁶⁸. Grandi divulgatori che contribuirono efficacemente alla conoscenza di ricette e alla circolarità della comunicazione in campo alimentare fra le corti degli antichi Stati italiani, anche grazie a costoro si riesce a delineare il quadro di una vivida e multiforme realtà che nelle sue diverse declinazioni ci parla delle molte specificità della cultura che qui si andava sviluppando. L'elaborazione di nuove ricette sulla base di ciò che già aveva contraddistinto nel passato le diverse realtà locali ha tuttavia continuato a lasciare spazio a nuove "invenzioni".

Emerge tuttavia sempre l'importanza della grande varietà delle tradizioni regionali e locali, delle peculiarità e delle eccellenze di produzioni che variano da luogo a luogo, anche a pochi chilometri di distanza fra loro, partendo sempre dalla vasta gamma dei frutti che la terra produce dal Nord al Sud della penisola italiana. Non dimentichiamo che ancora per i nostri nonni i sapori del cibo si legavano ai tempi diversi dell'anno, a particolari festività, a condizioni climatiche e a stagioni differenti: dai grappoli d'uva autunnali, ai funghi e alle caldarroste dei primi freddi, alle mele, alle arance e ai mandarini invernali, alle fragole della primavera inoltrata, alle ciliege e poi ancora alle albicocche e alle pesche dell'estate e questo solo per ricordare qualche esempio nell'ambito della frutta. A lungo, i tempi della semina e quelli del raccolto continueranno a determinare la stagionalità dei consumi e delle ricette, stimoleranno alla conservazione sott'olio e sotto sale di verdure e di composte, alla produzione di marmellate e canditi, confetti e dolciumi, nonché di salumi, pesce in carpione, oppure essiccato o sotto sale, e di formaggi a lunga conservazione.

Nella nostra penisola, la tradizione dei cuochi di palazzo, a loro volta eredi esperti della cucina degli apparati di corte e dei grandi casati nobiliari, continuò a essere parte di quella cultura di dimensione europea di cui, fra sociologia e storia, già a suo tempo Norbert Elias ha dato una prima lettura importante⁶⁹.

Qui anche l'ambiente e il paesaggio finiranno per essere modificati dalla selezione delle produzioni così come dal sempre più massiccio diffondersi di nuovi prodotti.

trattato del reggimento della sanità. Opera sommamente utile a tutti, Michele Tramezzino, Venezia 1570; C. Messisbugo, *Libro nuovo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, et ornar camere per ogni gran Principe et far ogni sorta di vivanda, secondo la diversità de' tempi, così di carne come di pesce. Opera molto necessaria à Maestri di cucina, à Scalchi, et à Cuochi*, Lucio Spineda, Venezia 1600.

67. B. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1985; sull'opera dell'umanista, cfr. B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, Firenze 2006.

68. Su Paolo Giovio rimando all'intervento di A. Mita Ferraro, *Un nobiluomo a tavola: cultura e tradizioni in casa Giovio*, *infra*, pp. 327-45.

69. N. Elias, *La civiltà delle buone maniere*, il Mulino, Bologna 1982 (ed. or. 1936; ed. aggiornata 1969), ma cfr. anche Id., *La società di corte*, il Mulino, Bologna 1980 (ed. or. 1969).

Come è noto, le trasformazioni del secolo XVIII molto intervennero sulla società tutta e le nuove politiche riformatrici in larga parte dell'Europa dovevano favorire il miglioramento della produzione agraria, promuovere l'insegnamento di processi innovativi in agricoltura coinvolgendo in modo più diretto anche il mondo contadino, la cui scolarizzazione venne considerata modalità necessaria per ottenere nuovi buoni risultati in ambito agrario⁷⁰. A livello popolare si andavano allora moltiplicando anche calendari in cui ricette sui prodotti di stagione e modalità di conservazione di frutta e verdura si affiancavano a indicazioni sulle fasi lunari, a corredo dei lavori stagionali negli orti e nei campi, il tutto integrato da proverbi popolari e da formule di saggezza in pillole. Ma soffermarsi in questa sede su tutti questi aspetti – partendo da quelli più innovativi e sperimentali in materia di agricoltura e di allevamento del bestiame, nonché di trasformazione dei prodotti alimentari – sarebbe qui troppo complesso e il tema in sé meriterebbe molto più spazio di quanto se ne abbia a disposizione.

Possiamo tuttavia cogliere gli effetti delle molteplici tradizioni del nostro passato anche in prospettive più recenti. Nel secolo XIX, soprattutto nelle grandi città, da Roma a Napoli e a Palermo, così come a Firenze, a Venezia, a Torino e a Milano, una parte almeno dell'antica tradizione alimentare continuava a sopravvivere nelle grandi dimore aristocratiche e altoborghesi. Qui persisteva una se pur ristretta società opulenta per la quale era ancora possibile fruire di un servizio domestico specializzato. La novità dell'epoca risiedeva soprattutto nel fatto che i piatti della tradizione più alta della cucina italiana venissero meglio e più diffusamente conosciuti; a veicolare un nuovo gusto per alimenti più raffinati furono soprattutto quei ristoranti di alto livello che si andavano proprio allora affermando secondo le regole di una cultura culinaria di grande tradizione ormai resa più accessibile.

Ma, a fianco delle opere di carattere tecnico rivolte a un pubblico maschile di addetti ai lavori, di coloro che del loro mestiere avevano fatto un'arte, nonché a quella categoria di testi scientifici e letterari destinati a un pubblico colto composto ancora quasi esclusivamente di uomini, si affermava pure una nuova gamma di pubblicazioni che doveva rispondere alle esigenze della vita quotidiana e alle abitudini alimentari di una società borghese europea di più modeste disponibilità, che tuttavia poteva avere accesso anch'essa a piccoli grandi lussi⁷¹. Tale tipologia doveva influenzare nuovi prodotti editoriali destinati soprattutto a un pubblico di donne, di padrone di casa

70. Cfr. in particolare i contributi di Romani, *Aspetti e problemi di storia economica lombarda*, cit.; ora anche M. Cavallera, *Studi di agricoltura e dintorni. Scambi di esperienze tra la Milano asburgica e il mondo germanico alla fine dell'Antico Regime*, in *Heinrich Mylius (1769-1854) und die deutsch-italienischen Verbindungen im Zeitalter der Revolution: Die Lombardei und das nordalpine Europa im frühen 19. Jahrhundert*, Atti del convegno internazionale (Villa Vigoni, Laveno di Menaggio, 19-20 ottobre 2017) (in corso di pubblicazione).

71. M. P. Moroni Salvatori, *Novecento in cucina. Bibliografia gastronomica italiana, 1900-1950*, Pendragon, Bologna 2014.

della borghesia più o meno opulenta⁷², e attraverso questi interessare infine anche il personale di servizio ormai tuttotfare e non più qualificato come per il passato⁷³.

Ciò doveva trovare complemento in quelle raccolte di ricette manoscritte che costituivano una parte importante del patrimonio culinario domestico e della tradizione delle padrone di casa. Sono raccolte che tramandano un lessico familiare ormai borghese del cibo: è il patrimonio di una cultura dell'alimentazione sovente rielaborato in modo personale da nonne, bisnonne e zie, o anche da nobildonne che in molti casi avevano a loro volta attinto da tradizioni nate negli antichi monasteri e pervenute fino a noi. Qui l'attenzione ai bilanci domestici è centrale e si salda all'inventiva nell'arte culinaria con la creazione di piatti ricchi e gustosi generati dall'abitudine a un riciclo nemico dello spreco. Se nell'Ottocento i quaderni di ricette appartenenti alle signore della borghesia, con la loro ortografia e le loro conoscenze grammaticali incerte, tramandavano una sapienza antica in fatto di usi e costumi culinari prevalentemente popolari e regionali proponendone le mille possibili varianti⁷⁴, nel secolo successivo ciò non sarebbe più bastato. La donna doveva ormai ampliare le proprie conoscenze dell'economia domestica per essere un'oculata padrona di casa e provvedere alla preparazione quotidiana dei pasti per la famiglia⁷⁵.

Proprio all'interno di tale duplice contesto culturale, da un lato elitario, dall'altro piccolo-borghese, nascevano opere di indubbia novità e interesse delle quali sono ancora oggi numerose le riedizioni. Fra i maggiori ricettari di un passato non troppo lontano, emergeva la classica opera di Pellegrino Artusi⁷⁶, grande affabulatore e

72. M. De Giorgio, *Buone maniere in famiglia*, in P. Melograni (a cura di), *La famiglia italiana dall'Ottocento ad oggi*, Laterza, Roma-Bari 1988, pp. 259-86, ma già, nella prima metà del secolo XIX, ad esempio M. Gioia, *Nuovo galateo di Melchiorre Gioia piacentino. Edizione diligentemente eseguita sull'ultima milanese dell'autore*, Torchi del Majno, Piacenza 1830; successivamente A. Bergando, *Sulle convenienze e sugli usi dell'alta società*, Fratelli Dumolard, Milano 1882, M. Cavanna Viani Visconti, *Chi sa fare sa comandare. La fanciulla istruita e la brava massaia*, Libreria d'istruzione e di educazione Paolo Carrara, Milano 1887, e Id., *I doveri della donna. Appunti e consigli di una vecchia amica*, Carrara, Milano 1891.

73. *Manuale completo per la gente di servizio. Diritti e doveri, galateo, arte culinaria ed economia domestica*, Bernardoni, Milano 1879; P. Mosetti, D. Tacchinardi, *Le scuole professionali dell'“Umanitaria” (1902-1914)*, in “Nuova rivista storica”, LXVII, 1983, 5-6, pp. 579-610, e LXVIII, 1984, 1-2, pp. 109-38.

74. Cfr. ad esempio il ricettario manoscritto di una nobildonna dell'Ottocento legata al Risorgimento milanese: A. Bazzi, *Il ricettario di Lucia Prinetti Adamoli*, in “Archivi dell'Alimentazione”, 2, 2012, pp. 66-82, e Id., *La cucina di Varese e del suo territorio. Prontuario di ricette tradizionali e moderne*, ASK, Varese 1982, o ancora, quello del primo Novecento di casa Confalonieri, eredità “golosa” di una zia bresciana, pubblicato a cura di G. Bignardi, *A pranzo da zia Carolina (favolose ricette di una volta)*, Offertvarese, Varese 1981.

75. P. Willson, *Italiane. Biografia del Novecento*, Laterza, Roma-Bari 2011 (ed. or. 2009); M. L. Salvadori, *Il Novecento. Un'introduzione*, Laterza, Roma-Bari 2014, cap. XI: *Il processo di evoluzione della donna nel mondo sviluppato*.

76. Tra le edizioni dell'opera di P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ricordo quella Giunti, Firenze 1968, e soprattutto quella curata da P. Camporesi per Einaudi, Torino 1970, la cui introduzione riveste un ruolo importante per la conoscenza della fortuna dell'opera.

attento esploratore della geografia del cibo e dei piatti di una tradizione che, all'indomani della costruzione dell'Italia unita, con le sue 790 ricette ci racconta di viaggi gastronomici fra geografia, storia e aneddotica, di una cultura materiale di cui si valorizzano le più classiche preparazioni regionali. Non a caso egli è stato considerato l'unificatore della cultura culinaria del Regno, nonché l'espressione di una borghesia facoltosa e amante della buona tavola⁷⁷; un autore che al tempo stesso riesce a inserirsi nell'apparentemente opposta prospettiva di valorizzazione delle cucine regionali⁷⁸, ma che di fatto propone un nuovo modello di "cucina italiana", considerata come somma di realtà molteplici che confluiscono per definire un'identità dall'anima composita fatta di varietà e di specificità. Ma quella per cui Artusi scriveva era pur sempre una società elitaria che, all'avvio dell'industrializzazione, ancora ostentava opulenza o comunque benessere e trovava nella ricchezza della tavola nuove modalità di espressione.

Tuttavia, come è noto, tale medesima epoca già vedeva avanzare realtà nuove e sostanzialmente diverse: le rivendicazioni di un mondo popolare che chiedeva migliori condizioni di vita, la nuova realtà operaia nelle città e ormai anche nelle campagne quel "Quarto Stato" immortalato da Giuseppe Pellizza da Volpedo vi erano voci sempre più forti che orientavano verso cambiamenti radicali. Tracce di quello stesso mondo rurale, malgrado tutto, sarebbero in parte sopravvissute a lungo nell'Italia unita, quantomeno fino alla seconda metà del secolo XIX, tanto da essere rievocate da Ermanno Olmi nel film *L'albero degli zoccoli* come una realtà ancor viva nei ricordi della sua generazione.

Nel secondo dopoguerra, se pure bene ci si ricordava il contingentamento alimentare del periodo bellico, lo sguardo era rivolto ormai al futuro⁷⁹. Le contraddizioni presenti in una società italiana, ma anche europea, che era sempre vissuta ai limiti della sussistenza fino a secolo XX inoltrato coltivando sogni e utopie si stavano dunque proiettando verso una nuova dimensione. Nell'epoca del boom economico in cui tale antica aspirazione sembrava finalmente materializzarsi, nel momento di svolta

77. Cfr. S. Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, 5. *I documenti*, t. 1, Einaudi, Torino 1973, pp. 839-87; P. Sorcinelli, *Note sull'alimentazione nell'età giolittiana*, in "Italia contemporanea", CL, 1983, pp. 89-94. Sui modelli culturali nel campo dell'alimentazione diffusi fra la borghesia ottocentesca dell'Europa mediterranea mi piace anche ricordare J.-P. Aron, *La Francia a tavola dall'Ottocento alla Belle Époque*, Einaudi, Torino 1978 (ed. or. 1973).

78. Specifico su quest'ultimo tema è il contributo di P. Meldini, *L'emergere delle cucine regionali*, in J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 697-703 (ed. or. 1996). Segnalo che l'Istituto nazionale di sociologia rurale tra il 1989 e il 2015 ha pubblicato una serie di volumi sui cibi, intitolata *Atlante dei prodotti tipici*. La molteplicità presente nella realtà italiana viene proposta anche nel più ampio quadro generale delle caratteristiche alimentari nel mondo nell'importante contributo di M. Montanari, F. Sabban (a cura di), *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, 2 voll., UTET, Torino 2004.

79. Mi piace citare la recente pubblicazione di un noto giornalista italiano, A. Cazzullo, *Giuro che non avrò più fame*, Mondadori, Milano 2018.

in cui una nuova società già iniziava a guardare al cibo in una prospettiva diversa⁸⁰, si apprezzava una sostanziale semplificazione delle ricette, alleggerite negli intingoli e nelle elaborazioni per adeguarle ai gusti dei tempi nuovi. Una nuova cultura del cibo poteva affermarsi: ormai diffusa l'idea di avere sconfitto la povertà e la fame, la società italiana, figlia del boom economico del dopoguerra, era pronta ad apprendere le regole della buona tavola. Le donne cercavano tra le pagine della rivista "La Cucina Italiana" nuovi spunti sia per pranzi e cene della quotidianità domestica, sia per la celebrazione dei riti della convivialità in occasione di piccoli e grandi eventi, desiderose d'imparare un galateo fino ad allora riservato a fasce sociali più elevate⁸¹. Si scopriva il gusto delle tavole imbandite, l'uso di stoviglie di pregio, dell'argenteria e delle belle tovaglie della domenica.

In tale cornice si affermavano nuovi orientamenti che determinarono la fortuna editoriale di raccolte di ricette rivisitate e semplificate nelle preparazioni per essere adattate alle esigenze di un uso domestico di minor pretesa. Un importante esempio è dato dalla fortunata pubblicazione del *Cucchiaino d'argento*⁸², dove la rivisitazione dell'ormai classica cucina dell'Italia borghese doveva rispondere alle esigenze di nuove generazioni di donne, soprattutto a quelle di giovani spose di una classe media, di una piccola borghesia che, nella seconda metà del secolo XX, si affacciavano con attitudini mutate e spirito diverso alle responsabilità familiari. La vita domestica si doveva ormai conciliare con il lavoro fuori casa e la pubblicazione condotta a più mani e progressivamente perfezionata doveva diventare allora il *vademecum* per parecchie generazioni di donne: persisteva ancora uno stretto legame con le abitudini culinarie della tradizione, vanto delle loro nonne, madri e suocere, la cui mentalità sovente rifletteva costumi ben più antichi, appartenenti a contesti geografico-ambientali ed economici fortemente radicati. Le molte riedizioni del *Cucchiaino d'argento* bene riflettono l'apprezzamento per l'idea di una modernità mediata che, se rispecchia i cambiamenti significativi in atto nella società italiana del secondo Novecento, non per questo dimentica sapori e odori della ricca cultura gastronomica italiana. Erano le prime fasi di un'evoluzione in atto, sia per quanto concerneva il ruolo della donna, non più considerata solo nella veste di regina e nume tutelare del focolare domestico, sia per quanto doveva ormai rientrare nelle abitudini alimentari degli italiani. Le nuove prospettive sembrerebbero allora destinate a far dimenticare il passato, una possibilità che tuttavia è sempre dietro l'angolo ad attenderci.

80. Anche M. Montanari, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 1992.

81. In particolare, cfr. ora anche le considerazioni di Sole, *Antropologia delle buone maniere*, cit.

82. La storia del *Cucchiaino d'argento*, pubblicazione edita per la prima volta a cura di Vera Rossi Lodomez e Franca Matricardi per Domus, Milano 1950, appare complessa per il variare delle curatele e il progressivo accrescimento dei suoi contenuti: l'opera veniva nuovamente pubblicata dall'editore nel 1986 per la curatela di Antonia Monti Tedeschi e successivamente, ormai all'VIII edizione, nel 1997 a cura di Clelia d'Onofrio con un testo di ben 1.189 pagine complessive.

All'apertura di un nuovo millennio

Soprattutto oggi

[i]l ricettario non trova un luogo dove riposare. In cucina ingiallisce e s'unge, quindi comincia a spiumarsi, perdendo ora un foglio, che viene incollato alla meglio, ora un altro, ritenuto irrecuperabile, sinché ridotto a scartafaccio finisce tra i rifiuti. A stento passa di mano in mano, da un cuoco all'altro, da madre a figlia. Nelle biblioteche veniva accolto con sospetto [...]. A tante minacce da oltre un secolo s'aggiunge una carta la quale nonché il vapore o gli schizzi di frittura, non tollera nemmeno gli inchiostri e un modesto invecchiamento, e, come l'uomo, a capo di qualche decina d'anni, rischia di crepare⁸³.

Alberto Capatti introduce uno dei nessi peculiari tra cucina ed editoria: l'anomalia di libri preziosi ma destinati ad avere una vita tanto più breve quanto più sono utili nelle cucine delle famiglie italiane. Anche in tale ambito, nella grande fortuna odierna dei libri di cucina sembrerebbe riprodursi in qualche misura ciò che caratterizza consumismo, massificazione dei prodotti nei supermercati, indicatori anch'essi di quei processi economici presenti nei paesi a maggiore sviluppo nel mondo. Tutto sembrerebbe dunque relegarci in una realtà dominata da merendine, bibite gassate e surgelati nella quale sembra verificarsi quanto ormai da tempo è stato preconizzato: un futuro dominato dal cibo conservato o, meglio ancora, ridotto in pillole. Dove sono stati rimossi i timori antichi e la paura della fame, sono cambiate molte regole del vivere quotidiano, si sono perse molte tradizioni. Con l'abbondanza si sono prese anche le distanze dal passato. L'identificazione della festa con le pantagrueliche e straordinarie abbuffate di un tempo, ormai potenzialmente rese possibili anche nella quotidianità, ha perduto gran parte del suo significato originario capovolgendo le prospettive. Dove "grasso" iniziava a non essere più l'equivalente di "bello" – tema questo sul quale soggettività e condizionamenti esterni si contendono il primato⁸⁴ –, inevitabilmente dovevano cambiare gusti, parametri e "stile di vita". Supermercati e ipermercati, industria del settore alimentare e grande distribuzione hanno messo di tutto a disposizione di tutti a prezzi competitivi; sono queste le realtà che sembrano avere ormai decretato la fine del piccolo negozio di alimentari di quartiere⁸⁵. Perduta forse anche la memoria di tanta parte dell'antica simbologia legata all'alimentazione, si sono spenti i riflettori su abitudini e tradizioni, su miti plurisecolari e sulle logiche di uno *status symbol* che non è già più di grande spolvero, visto che ormai

83. A. Capatti, *Cavoli e libri*, in S. Baldelli Capasso, G. Beretta, P. Ferro (a cura di), *La cucina della biblioteca. Libri e immagini del territorio milanese e lombardo-veneto*, Viennepierre, Milano 1994, p. 11.

84. U. Eco (a cura di), *Storia della bellezza*, Bompiani, Milano 2004.

85. Ora E. Scarpellini, *L'Italia dei consumi. Dalla Belle Époque al nuovo millennio*, Laterza, Roma-Bari 2014.

su altri oggetti del desiderio le aspirazioni sociali e l'immaginazione si sono andate a declinare.

Indubbiamente lo stile di vita è velocemente cambiato negli ultimi decenni: già sfuma persino il ricordo di una non troppo lontana epoca della "schiscetta" che gli operai di un paio di generazioni fa si portavano sul lavoro e che è stata progressivamente sostituita dalla moltiplicazione delle mense aziendali⁸⁶. Poi, fu la volta dei "colletti bianchi" per i quali nei centri urbani si dovevano moltiplicare self-service e fast food, luoghi ideali per consumare sempre più velocemente un pasto caldo a metà giornata. Pause pranzo e pause caffè, ma anche colazioni e cene di lavoro ormai fanno sempre più parte di una quotidianità ben lontana dai problemi alimentari del passato. Si dovevano infine riscoprire anche i sapori e la comodità del tradizionale "cibo da strada" di un tempo che pure è sempre stato presente nella tradizione italiana.

Va tuttavia registrato che nei paesi a maggiore sviluppo e in particolare anche nella nostra penisola, non si sono soltanto sostituite le antiche realtà con quelle nuove: ora si affermano ulteriori prospettive in cui si evidenzia una grande ripresa d'interesse per le tradizioni culinarie locali, anche per quelle che un tempo erano considerate le più povere e che oggi vengono rivalutate⁸⁷. Tutto questo ha condotto a una rivisitazione dei prodotti regionali e delle loro eccellenze: se ne considerano i valori nutrizionali e i benefici sull'organismo⁸⁸. Alla forte rivalutazione della cucina mediterranea molto hanno contribuito i mass media e soprattutto gli interventi di una nutrita schiera di giornalisti specializzati nel settore⁸⁹; a favorire il suo successo, il suo divenire simbolo di una nuova cultura che mette in primo piano il recupero di uno stile di vita sano è stata l'attenzione crescente per la qualità del cibo che vede una crescita della domanda di "prodotti biologici". Né meno importante è stata la riscoperta delle tradizioni e in particolare, data l'area di cui ci si interessa in questo volume, anche di quelle padane supportate anch'esse dal riconoscimento delle eccellenze alimentari e dei prodotti di nicchia di altissima gamma che la contraddistinguono. Tuttavia va rilevato come, in concreto, le antiche ricette che ora si vanno riscoprendo non sempre rispondano realmente alle esigenze della vita quotidiana di oggi: nate per

86. *Pausa pranzo. Cibo e lavoro nell'Italia delle fabbriche*, mostra presso la Camera del lavoro metropolitana di Milano (14 maggio-22 giugno 2019) nell'ambito del progetto "AggiungiPromemoria" promossa insieme alla Fondazione Dalmine con il contributo della Fondazione CARIPLO.

87. Cfr. soprattutto i molti interventi di un giornalismo specializzato, come ad esempio D. Paolini, *Le ricette della memoria*, Tommasi, Milano 2016.

88. Id., *Alla scoperta del gusto italiano. Indirizzi, consigli, approfondimenti per scegliere e comprare il meglio dei prodotti made in Italy*, 24 Ore Cultura, Milano 2016.

89. D. Henry, *Un gusto diverso. Dove sano e delizioso si incontrano*, Tommasi, Milano 2019 (ed. or. 2014). In una prospettiva più attenta agli aspetti medici e salutistici, G. Sangiorgi Cellini, A. Tori, *La dieta mediterranea. Dalle antiche tradizioni: salute e buona cucina*, Giunti, Firenze-Milano 2011; sull'interesse internazionale per il tema, cfr. ad esempio R. Berman, *La dieta mediterranea for dummies*, Hoepli, Milano 2015 (ed. or. 2013).

un mondo che offriva all'uomo condizioni di vita ben diverse da quelle odierne, esse infatti hanno ormai perso la loro funzione originaria, sia che fossero la manifestazione di ricchezza e di potere delle élite, sia che fossero invece quelle povere e altamente caloriche, un tempo patrimonio di quei ceti popolari e contadini la cui alimentazione doveva rispondere alle esigenze di chi svolgeva lavori pesanti e faticosi. Intervenire sulle antiche ricette con semplificazioni e adattamenti alla realtà contemporanea era dunque indispensabile, dimostrando ancora una volta come apertura al cambiamento e creatività continuino a svolgere un ruolo importante nell'evoluzione culinaria italiana, ma anche dando nuovi contenuti al recupero della cucina del passato che in taluni casi elabora secondo paradigmi nuovi l'idea di eccezionalità e in talaltri torna a essere occasione di festa e nuovo simbolo di identità.

Sempre più l'attenzione per la qualità del cibo si associa alla ricerca scientifica e alla medicina per valutare le proprietà intrinseche dei prodotti. L'individuazione di funzioni terapeutiche e farmacologiche, le valutazioni derivate dalle nuove conoscenze nel campo della chimica e, più in generale, i contributi delle scienze oltre a quelli tecnologici per la conservazione dei cibi sempre meglio contribuiscono a orientare il consumatore e con sempre maggiore forza incidono sulle politiche economiche tanto interne quanto di carattere europeo e mondiale. Non a caso oggi, soprattutto là dove la medicina interviene per condannare gli eccessi alimentari in difesa della salute, essa cerca di indirizzare verso una maggiore selezione della qualità, additando ciò che è nocivo per la salute, quello che oggi viene definito "cibo spazzatura". Ne sono derivate anche nuove figure professionali, da quella del dietologo a quelle tante altre che, partendo dal campo della medicina, sono preposte alla formulazione delle nuove teorie sulla salute.

La presenza sempre più massiccia di integratori e di cibi dietetici oggi ad alcuni potrebbe sembrare il preludio di tempi nuovi in cui tutto dovrebbe volgere verso altri obiettivi che appaiono indubbiamente frustranti per gli amanti della buona tavola. La martellante pressione per un contenimento dei consumi appare per molti aspetti problematica là dove il mito della forma fisica ottimale che deve essere raggiunta a tutti i costi ormai viene associato alla nuova estetica del "magro a tutti i costi"; una moda esasperata sembra voler bruciare, con le calorie in eccesso, anche gli equilibri sempre fragili della personalità di giovani in crisi, dei molti ormai ossessionati dal peso registrato dalla bilancia che, vittime di disequilibri interiori, nel loro rapporto con il cibo scaricano le tensioni e le insicurezze, oscillando tra le punte estreme e antitetiche di anoressia e bulimia⁹⁰.

Letture pessimistiche sulle conseguenze di una massificazione dei prodotti di largo consumo presenti nei supermercati, nonché considerazioni sugli effetti del

90. Vastissima è oggi anche la letteratura su questi temi: ricordo M. Gerlinghoff, H. Backmund, *Riconoscere e curare l'anoressia e la bulimia*, Red, Novara 2002, e M. Recalcati, U. Zuccardi Merli, *Anoressia, bulimia e obesità*, Bollati Boringhieri, Torino 2006.

sempre più frenetico ritmo di vita che sembrerebbe destinato a portare a un appiattimento generale del gusto, alterando sapori e odori del passato, spegnendo le tradizioni della tavola imbandita in favore di un'estrema semplificazione del servizio non costituiscono tuttavia le uniche prospettive riscontrabili: si delinea infatti una lettura molto più articolata di fenomeni che si rivelano aperti anche su altre, nuove prospettive. Proprio in tale quadro l'evoluzione della cultura alimentare ha infatti portato alla nascita dello *slow food*⁹¹, con un recupero tutto italiano dei cibi legati al territorio, del consumo consapevole e della tradizione, di una convivialità in cui si ricercano momenti d'incontro nel rispetto anche della dimensione estetica e della sociabilità della tavola. Si parla ora di "chilometro zero", cioè di consumo *in loco* di quei prodotti di nicchia che sono la ricchezza delle nostre realtà locali, uno slogan che forse oggi può dare spazio a non pochi fraintendimenti. Ma è indubbio che, ridimensionato se non rimosso nella quotidianità, il gusto per la buona tavola ricompare all'interno di una nuova prospettiva con una sempre più sofisticata attenzione per la complessità ad opera di cuochi-artisti che recuperano lo studio del gusto sotto nuove forme in una nuova dimensione estetica che reinventa la tradizione.

Un ulteriore capitolo si apre oggi se guardiamo alla crescita dell'interesse da parte degli stranieri per la cucina italiana. Essa si lega infatti tanto alle caratteristiche dei prodotti quanto a quelle delle ricette, specchio di una varietà climatica e ambientale che si diversifica da regione a regione, ma anche della creatività e della serietà professionale dei tanti italiani che si sono affermati nel mondo lavorando in questo settore. In tempi recenti ne è un riflesso anche il moltiplicarsi di iniziative e di scuole, da quelle alberghiere per la formazione dei giovani, a quelle a livello universitario di Scienze delle Preparazioni alimentari e di Agraria, fino alla laurea triennale in Scienze e Culture gastronomiche conseguibile presso l'Università del Gusto di Pollenzo, ma anche della miriade di scuole amatoriali che si pongono ormai a fianco di quelle specialistiche e settoriali dell'enogastronomia. Si manifesta infatti l'esigenza di conoscere e distinguere, di orientarsi sulla qualità dei prodotti, a partire dalle competenze sui vini, sviluppando capacità olfattive e del gusto, fino alla capacità di elaborare felici accostamenti di sapore con i cibi. La cultura della tavola ormai si esprime ponendo in campo conoscenze e capacità nelle quali vengono coinvolti tutti i cinque sensi, curando anche la varietà dei colori del cibo in tavola e gli aspetti estetici della loro presentazione. Tutto ciò, come è noto, contribuisce oggi a decretare la fama di un prodotto, ma anche di un'azienda o dell'attività di un ristorante, a orientare gusto e mode, influenzare stili di vita e modificare consuetudini. L'impatto di quanto viene proposto dai mass media diviene evidente proprio attraverso fortunate e seguitissime trasmissioni televisive che sembrano essere per molti il primo approccio a una nuova sensibilizzazione, offrendo conoscenze di ogni genere, comprese quelle di un *bon ton*

91. Cfr. C. Petrini, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Laterza, Roma-Bari 2012.

a tavola che coinvolge l'evoluzione di tanta parte dei comportamenti sociali legati al cibo, in parte mode effimere che tuttavia contribuiscono a reinventare in continuazione il *Galateo* della tavola⁹².

Si arriva attraverso tali percorsi alle proposte culinarie innovative e sperimentali degli attuali chef, dei guru dell'alta cucina contemporanea, espressione delle molte aperture dell'esperienza culinaria anche italiana a tutto ciò che è nuovo. Un'esperienza millenaria, nelle nuove prospettive, si incontra infatti in modo sempre più diretto con quella parallelamente sviluppatasi in tante altre parti del mondo. Seguendo l'esempio del passato, il *made in Italy* continua a confrontarsi con cibi, sapori e odori provenienti da un mercato di beni di consumo dilatato nel quadro complessivo di un' "economia-mondo" che – già evocata per la prima età moderna da Immanuel Wallerstein⁹³ – continua oggi più che mai a dilatarsi e che non vuole ostacoli. L'auspicio è di una sempre più ampia circolazione di beni di sussistenza, anche se purtroppo va constatato che il mondo contemporaneo non è ancora in grado di organizzare un'equa ripartizione delle risorse a livello mondiale. Sicuramente è oggi necessaria una riflessione su quei primi segni di progresso che si colgono nelle politiche europee dell'età moderna e nei tentativi plurisecolari miranti al superamento delle carestie e delle crisi alimentari, attraverso la ricerca di nuove risorse, la conservazione dei cibi, l'eliminazione delle problematiche di natura politica, economica e sociale che ostacolano lo sviluppo. Come è avvenuto questo processo in Europa, di quali strumenti si sia dotata la sua popolazione nel corso dei secoli, quali principali resistenze e difficoltà essa possa avere incontrato sono dunque gli elementi di sottofondo che attraversano tutti gli interventi raccolti nel presente volume. Qui sta il compito degli storici e le tematiche relative al cibo e la fame nel mondo affrontate in occasione dell'Expo di Milano del 2015 hanno rappresentato, anche sotto questo profilo, un ulteriore stimolo.

Perché dunque si è voluto qui parlare di "vie del cibo"? La storia ce lo insegna: i generi di prima necessità si "muovono" da sempre. È universalmente noto, ad esempio, come la crescita delle città sia correlata alle possibilità di un regolare approvvigionamento dei loro abitanti, come si può verificare nel caso esemplare della storia di Milano⁹⁴. Tuttavia, salvo quelle poche fortunate eccezioni che sopra si sono citate, solo recentemente le case editrici sono apparse interessate alla storia dell'alimentazione nel lungo periodo e si sono avvicinate al lavoro degli storici pro-

92. Ora anche Sole, *Antropologia delle buone maniere*, cit.

93. I. Wallerstein, *Il sistema mondiale dell'economia moderna*, I. *L'agricoltura capitalistica e le origini del sistema mondiale dell'economia-mondo europea del XVI secolo*, il Mulino, Bologna 1982 (ed. or. 1974); II. *Il mercantilismo e il consolidamento dell'economia-mondo europea. 1600-1750*, il Mulino, Bologna 1986 (ed. or. 1980).

94. Rimando a M. Cavallera, *Milano e i laghi prealpini. Spazi e ruoli di una città nella prima età moderna*, in A. Dattero (a cura di), *Milano, città d'acqua e di ferro. Una metropoli europea fra XVI e XIX secolo*, Guarini, Milano 2019.

muovendo opere collettive⁹⁵. E tanto più diviene importante riflettere su questi temi a fronte dell'insorgere oggi anche da noi di nuove forme di povertà e di difficoltà gravi nell'accesso ai beni primari di sussistenza che ormai coinvolge consistenti fasce di popolazione. Questioni sempre più urgenti si ripropongono anche nella società contemporanea occidentale dove le conseguenze della povertà vanno evidenziandosi, se pure configurate in forme nuove. L'auspicio della fine degli sprechi nel mondo occidentale vorrebbe che dai banchi degli alimentari nei supermercati il cibo in eccedenza venisse recuperato per essere utilizzato sulle mense dei nuovi poveri, là dove come sempre a intervenire tempestivamente sono gli enti assistenziali e caritativi istituiti dalla società civile e dalle Chiese cristiane, prima ancora dello Stato.

Che si guardi all'alimentazione in qualsivoglia delle sue prismatiche sfaccettature resta comunque sempre valido l'assunto di Massimo Montanari:

la sopravvivenza quotidiana è il primo e ineludibile bisogno dell'uomo. Ma il cibo è anche piacere, e fra questi due poli si snoda una storia difficile e complessa, fortemente condizionata dai rapporti di potere e dalle sperequazioni sociali. Una storia di fame e di abbondanza in cui anche l'immaginario culturale gioca un ruolo decisivo⁹⁶.

95. Cfr. in particolare F. Chiapparino, R. Romano (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e in Svizzera (XVIII-XX sec.)*, FrancoAngeli, Milano 2007.

96. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 3.

Parte prima

Alla base della vita: acqua e sale

L'uomo salava il pesce per conservarlo già 10.000 anni fa: lo dimostra la ricerca *Fish and Salt* pubblicata nell'aprile 2018 in "Journal of Archeological Science" (n. 92) da un'équipe di archeologi e scienziati facenti capo alle Università di Milano, Padova e Parma in collaborazione con il Centro studi sudanesi. In Africa, alle sorgenti del Nilo culla della civiltà, più precisamente nel sito di Al Khiday, Sudan centrale, gli studiosi hanno riscontrato tracce di sale sulle scaglie di pesci fossili deducendo che le popolazioni di pescatori e raccoglitori che lì vivevano possedessero vere e proprie capacità di conservazione tecnologica del cibo. Se l'acqua, nelle sue varie forme, è alla base della vita sul pianeta, il sale che scaturisce da quella marina risulta da sempre una risorsa essenziale. E se il pepe, come ci ha ironicamente ricordato Carlo Maria Cipolla nel suo celebre *Allegro, ma non troppo* (1988), è stato uno dei primi motori dell'economia mondiale, il sale non va considerato da meno. I soldati romani percepivano il *salario*, ovvero erano originariamente pagati con porzioni di sale dato il suo alto valore e la lunga tenuta. Più facile da ottenere e non solo in ambiente marino – nell'Europa di fine Cinquecento si annoveravano saline di acque salse in Lorena, in Frisia e soprattutto in Polonia, a Wielizca – l'oro bianco divenne così sin dai secoli del Medioevo una merce di scambio preziosa e ambita. Non solo: nella maggior parte dei paesi che si affacciavano sul Mediterraneo descritto da Fernand Braudel o che con essi commerciavano, fino al Baltico, il sale s'impose come genere di prima necessità e come parametro per la tassazione dei focolari di città e villaggi. Per il controllo del commercio e dello smaltimento del sale si scatenarono guerre sanguinose, come quella combattuta fra la Repubblica di Venezia e il ducato estense di Ferrara tra il 1482 e il 1484, che vide schierati il papato, i genovesi e il marchesato di Monferrato con i veneziani al fine di impossessarsi del porto di Comacchio e del traffico salino dell'Adriatico. A fine Seicento, nel Piemonte sabauda, le guerre del sale si colorarono di tinte politiche e confessionali, assumendo le forme della resistenza: i sudditi di Mondovì e del Monregalese, nonché i valdesi, si opposero duramente alle quote di sale imposte dal governo di Torino a fini fiscali e si organizzarono in bande armate che diedero filo da torcere alle truppe di Vittorio Amedeo II per un paio di decenni. Non a caso gli storici hanno proposto l'equazione sale = potere, che risulta efficace fino al XIX secolo.

Le molte saline che caratterizzavano il Mediterraneo (da quelle spagnole a quelle adriatiche, da Trapani a Margherita di Savoia) costituirono non solo luoghi di produzione, ma divennero porti fiorenti e mercati di contrattazione per ogni tipo di merce, nonché peculiari riserve naturalistiche.

È dunque – non bisogna dimenticarlo – una storia secolare quella che conduce al monopolio di Sali & Tabacchi la cui privativa, in Italia, fu sancita dallo Stato unitario con la legge n. 710 del 1862 rimasta in vigore, per il sale, fino al 1974.

Nella cultura popolare l'elevato prezzo del genere – non a caso la lingua italiana adopera ancora l'espressione "caro salato" come sinonimo di costoso – ha finito per tradursi in superstizione: versare il sale in tavola, presagio di sventura, rimanderebbe sia alla consuetudine romana di spargere il sale sul suolo delle città nemiche distrutte sia, più prosaicamente, allo spreco di un bene essenziale e dispendioso.

D'altro canto, oggi la medicina e la scienza dell'alimentazione mettono in guardia dall'eccessivo consumo di sale finendo col demonizzare quello che per millenni è stato un elemento imprescindibile della dieta umana e animale. Il che ha portato a commercializzare sali a basso contenuto di sodio o a importare qualità esotiche ritenute più delicate, come il sale rosa dell'Himalaya.

Alla tecnica della salatura, peraltro, si affiancò presto la conservazione mediante il ghiaccio. Le molte cantine e neviere presenti in monasteri, edifici municipali, palazzi nobiliari, cucine reali e case comuni restano a testimonianza di un passato non poi così lontano durante il quale esisteva una "catena del freddo" ben organizzata e del tutto ecologica. Il ghiaccio, trasportato in blocchi sin dal Medioevo, condizionato in maniera da resistere per tutta l'estate, divenne a sua volta ingrediente alimentare: furono gli spagnoli verso la metà del XVI secolo a introdurlo in Sicilia per la preparazione di gelati e granite e le sculture di ghiaccio che fecero bella mostra di sé nei banchetti principeschi – da quelli dei Gonzaga di Mantova alle tavole imbandite di Versailles – hanno assunto una dimensione leggendaria, tanto magnifiche quanto effimere quali furono. Finché non fu inventato il frigorifero, che iniziò a diffondersi industrialmente negli Stati Uniti a partire dal 1913, lo stoccaggio e lo spostamento di ghiaccio e neve stimolarono economie su scala regionale (dai monti a valle, fino in città) innescando proficue collaborazioni con varie categorie professionali, per primi i macellai e i distillatori di acquavite.

BAR

Sale e cibo in area padana: trasporto, costi, consumo e uso

di Giorgio Dell'Oro

[Il sale è consumato] «da tutti quelli che n'hanno bisogno e ponno comprarne, cioè da piccioli et grandi, maschi et femine, poveri et ricchi, nobili et ignobili, prestinari, tavernari, hosti, beccari, formaggiari, postari da grasso, terrieri et forastieri, et anco dalle bestie grosse et minute»¹.

I

Premessa: una ricerca in corso

L'acqua e il sale sono la linfa vitale per ogni essere vivente e l'Italia settentrionale si trovava nella condizione di avere abbondanza della prima, ma un'assenza quasi assoluta del secondo e di conseguenza il sale doveva essere importato, trasportato e distribuito capillarmente: in questa sede presento i primi risultati di una ricerca più ampia in corso d'opera.

Il cloruro di sodio fino alle soglie dell'età contemporanea era così indispensabile da essere una leva di potere in mano alle classi dirigenti e queste in Italia, già a partire dal Medioevo, se ne attribuirono il monopolio ponendo le basi per una serie di speculazioni finanziarie: sale obbligatorio², sistemi finanziari di credito, obbligazioni che pesavano sui bilanci statali, appalti, dazi³. Per tale ragione la maggior parte degli studi lo menzionano chiamandolo "oro bianco", ma in realtà non era il valore del minerale in sé a far muovere immensi capitali e ad attivare la diplomazia europea, bensì la necessità di avere tale bene, relativamente poco costoso all'origine, in enormi quantità⁴.

1. Archivio Storico Civico di Milano (d'ora innanzi ASCMI), *Materie*, b. 859: 25 febbraio e 20 marzo 1584, *Lettere del Vicario e XII di Provvisione al Magistrato Ordinario*.

2. Per "sale obbligatorio" si intendeva l'obbligo da parte di ogni persona, con più di 7 anni di età, di acquistare una determinata quantità di sale ogni anno.

3. J.-C. Hocquet, *Capitalisme marchand et classe marchande à Venise au temps de la Renaissance*, in "Annales ESC", 34, 1979, 2, pp. 279-304: le infrastrutture politiche, finanziarie e commerciali in Europa si stabilizzarono tra il XIII e il XVI secolo (prima nel Meridione continentale e in tempi successivi anche nel Centro e Nord Europa). Sul Milanese, cfr. B. Caizzi, *Sale e fiscalità nel ducato milanese*, in "Archivio storico lombardo", 1992, 98, pp. 129-81: in questo saggio si nota come gli Stati padani e alpini fossero legati da un comune, continuo bisogno di sale.

4. J.-F. Bergier, *Una storia del sale*, Marsilio, Venezia 1984 (ed. or. 1982). L'autore spiega che la sua opera intendeva in qualche modo affiancare e integrare quella di R. P. Multhauf, *Neptune's Gift. A History of Common Salt*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore (MD)-London 1978 e, allo

Jean-François Bergier, cogliendo l'importante differenza, ha fondatamente affermato che sarebbe certamente meno fuorviante accomunare la storia del sale tra XVI e XIX secolo a quella del petrolio tra XIX e XXI secolo, in quanto hanno le seguenti caratteristiche comuni: «universalità d'uso, stessa disparità nella ripartizione geografica delle risorse disponibili. In una parola, stesse tensioni tra paesi produttori e consumatori»⁵, e anche stessa distribuzione capillare e uso in svariati settori: la rete commerciale padana del sale in età moderna in effetti rispecchia perfettamente tale schema.

Le rotte del sale non subirono particolari variazioni dalla fine del XV alla seconda metà del XVIII secolo, cioè fino a quando la rivoluzione industriale lo rese, in relativamente breve tempo, un bene economico di facile reperibilità, trasformando completamente il rapporto tra sale e società umane. A questo proposito Robert Multhauf ha chiarito che la storia del sale si può distinguere in due epoche parzialmente sovrapponibili: l'età del «sale culinario», dalla preistoria fino al 1850 circa, e quella del «sale chimico» o «sale industriale», dalla seconda metà del XVIII secolo ai nostri giorni⁶.

Riguardo all'uso del sale nell'alimentazione oggi siamo abituati a ritenerlo un elemento utile a rafforzare o a esaltare la sapidità, ma raramente ci si ricorda che questo impiego si è affermato solo dopo la seconda metà dell'Ottocento. Nei secoli precedenti esso era una sostanza essenziale per la conservazione dei cibi in mancanza di metodi alternativi, infatti tutti i procedimenti adottati per preservare gli alimenti, compresa l'essiccazione e l'affumicatura, quasi sempre avvenivano dopo una fase di salatura e lo stesso formaggio, ricavato grazie al caglio e al sale, è nato per conservare a lungo il latte⁷.

L'importanza di questo elemento portò gli uomini ad attribuirgli un valore magico e simbolico. Il cristianesimo, ad esempio, lo ritenne insostituibile in alcuni riti come gli esorcismi; per la stessa ragione nacquero numerose superstizioni e credenze destinate a ridurre ogni spreco, come quella diffusa in tutta Europa di ritenere presagio nefasto il rovesciare il sale; infine, in Inghilterra – fino al momento della grande industrializzazione –, per indicare l'appartenenza sociale delle persone si usava l'espressione «to sit above or below the salt»⁸.

stesso tempo, dare una risposta al famoso *Questionnaire* del 1956, redatto da Jacques Le Goff e Pierre Jeannin, che pose le basi per gli studi sul sale in ambito francofono: tale documento venne posto in appendice in M. Mollat (dir.), *Le rôle du sel dans l'histoire*, PUF, Paris 1968.

5. Bergier, *Una storia del sale*, cit., pp. 7-8.

6. Multhauf, *Neptune's Gift*, cit., spec. il cap. v.

7. M. Kurlansky, *Salt: A World History*, Penguin Books, New York 2002, pp. 96-101.

8. J. J. L. Ratton, *Hand-Book of Common Salt*, W. H. Allen & Co., Madras-London 1882, pp. 14-7

Le fonti del sale padano

La relativa rarità di questo minerale in alcune zone del continente europeo – come la Pianura padana o la Svizzera – diede vita a una complessa rete di trasporto, immagazzinamento e distribuzione, che in buona parte sfruttava i corsi d'acqua.

Il bacino del Po in particolare comprendeva diverse idrovie navigabili e consentiva di raggiungere quasi tutte le località più densamente popolate dell'area prealpina, con un notevole risparmio di tempo e di denaro. Gli Stati padani, per sfruttarne appieno le potenzialità commerciali, realizzarono una rete logistica in grado di assicurare una costante scorta di sale, per il cui funzionamento era necessario eliminare ogni ostacolo attivando tutti i canali politici, diplomatici, commerciali e finanziari, temi qui toccati solo marginalmente al fine di far risaltare le modalità di rifornimento, di consumo e di utilizzo di questo bene nell'alimentazione e nelle manifatture conserviere padane.

Fin dal Medioevo il cloruro di sodio era acquistato nelle principali zone di produzione del Mediterraneo (Cervia, Cipro, Comacchio, Ibiza, Istria, Provenza, Puglia, Sardegna, Sicilia, Spagna e Africa settentrionale) per poi essere distribuito capillarmente in tutta l'area padana. Tra il xv e il xvi secolo alcune fonti di approvvigionamento, come le saline dell'Adriatico settentrionale, di Cipro e dell'Africa settentrionale, si inaridirono a causa sia della politica commerciale veneziana sia dell'espansione dell'impero ottomano⁹. Con Filippo II l'interesse per l'Africa settentrionale scemò ulteriormente e lo scontro tra mondo islamico e cattolico «dio paso a una guerra de baja intensidad que afectó a todo el área mediterránea y al Atlántico» e durante il regno di Filippo III le operazioni belliche si intensificarono rendendo il Mediterraneo occidentale una «frontera de guerra [...] durante mas de una centuria», in cui i traffici con i paesi sotto gli Asburgo subirono un ulteriore tracollo¹⁰. Il mercato del sale fu però una parziale eccezione, poiché per gli Stati barbareschi era l'unica risorsa veramente degna di nota, mentre per la Repubblica di Venezia e il Regno di Francia il sale africano costituiva una fonte alternativa alle rotte commerciali controllate dagli asburgici e li affrancava da eventuali ricatti.

All'inizio dell'età moderna i porti magrebini ospitavano consistenti colonie europee, tuttavia la politica aggressiva di Carlo V, Filippo II e Filippo III fece scom-

9. S. Bruno, *Contribution à l'étude du commerce vénitien dans l'Empire Ottoman au milieu du xvi^e siècle (1558-1560)*, in "Mélanges de l'École française de Rome – Moyen-Âge, Temps modernes", 96, 1984, 2, pp. 973-1020; Hocquet, *Capitalisme marchand et classe marchande à Venise*, cit.; F. Braudel, *Achats et ventes de sel à Venise (1587-1593)*, in "Annales ESC", 16, 1961, 5, pp. 961-5.

10. M. Rivero Rodríguez, *El Mediterráneo occidental como espacio de frontera: el papado, las monarquías ibéricas y el Magreb (1492-1618)*, in M. A. Visceglia (a cura di), *Papato e politica internazionale nella prima età moderna*, Viella, Roma 2013, pp. 323-43.

parire le colonie di sudditi asburgici o di paesi ritenuti alleati degli spagnoli, come i genovesi, e dalla seconda metà del Cinquecento furono presenti su queste piazze quasi esclusivamente francesi e veneziani. Nei due secoli successivi comparvero altri mercanti provenienti da Toscana, Olanda, Svezia, Paesi Bassi e Inghilterra: gli ultimi due paesi a partire dal 1633 stipularono una serie di trattati commerciali con gli Stati barbareschi e posero le basi per lo sviluppo di una rete commerciale, comprendente alcuni porti italiani, concorrenziale rispetto sia a quella ispanica sia a quella francese¹¹.

Nonostante la parziale interruzione degli scambi commerciali mediterranei, i territori sotto controllo spagnolo avevano saline più che sufficienti a coprire il fabbisogno di tutti i loro domini, ciononostante la distribuzione dei sali rimase difficoltosa dovendo raggiungere zone remote o marginali, tanto che il trasporto finiva per incidere pesantemente sul prezzo al consumo, superando in alcuni casi il 60% del costo all'origine.

3

Acque e sali in Pianura padana

3.1. IL CINQUECENTO

Lo Stato di Milano, così come gli altri Stati padani a eccezione del ducato farne-siano (resosi autonomo grazie alle fonti di Salso)¹², era completamente dipendente dall'importazione di sale marino non avendo al suo interno modo di reperire fonti alternative in grado di soddisfarne l'elevata richiesta.

I territori posti tra l'attuale Piemonte e il Veneto avevano la fortuna di poter sfruttare la rete fluviale del Po, che all'epoca consentiva di trasportare, contenendo i costi, merci pesanti e voluminose dall'Adriatico al Piemonte e alla Svizzera. Un carro poteva caricare al massimo 230-250 rubbi (circa 2 tonnellate)¹³, mentre un battello

11. P. d'Avity, *Description générale de l'Afrique, seconde partie du monde: avec tous ses empires, royaumes, estats et republiques*, C. Sonnius, Paris 1637, pp. 226-7; L. de Mas Latrie, *Relations et commerce de l'Afrique septentrionale, ou Maghreb, avec les nations chrétiennes au Moyen Âge*, Firmin-Didot, Paris 1886, pp. 528-35; P. Masson, *Histoire des établissements et du commerce français dans l'Afrique barbaresque, 1560-1793. Algérie, Tunisie, Tripolitaine, Maroc*, Hachette, Paris 1902, pp. 84-8 e 608-9. La politica di aggressione asburgica mise in crisi i traffici degli Stati cristiani mediterranei.

12. D. Ruocco, *Le saline della Sicilia con uno sguardo d'insieme sulla produzione del sale in Italia*, CNR, Napoli 1958, pp. 127-9. Tali fonti salate si asciugarono a seguito di un terremoto nel 589 e se ne perse memoria fino al Quattrocento, quando vennero riaperte e sfruttate da alcuni feudatari locali i quali in epoca visconteo-sforzesca e farnesiana producevano abbastanza sale da rifornire tutto l'areale piacentino e parmense.

13. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASMI), *Atti di Governo, Acque*, parte antica (d'ora innanzi p.a.), b. 1211: 11 marzo 1610, *Memoriale di Pietro Francesco Bagostelli et altri mercanti al Referendario di Alessandria*.

fluviale dal mare a Mantova trasportava oltre 100 tonnellate di merci; nel corso più a monte fino a Pavia era possibile superare carichi di 30 tonnellate e solo nei periodi di magra, che fino alla metà del Novecento raramente superavano i 15 giorni all'anno, i trasporti fluviali erano inferiori alle 25 tonnellate¹⁴.

Il risparmio era tale che sia lo Stato di Milano sia il ducato di Mantova preferivano quasi sempre inviare alla foce del Po anche il sale acquistato in Spagna e in Sicilia affinché fosse imbarcato su navi fluviali, mentre da Genova giungevano beni più leggeri o deperibili, come spezie, formaggio, pesce trattato, frutta e verdura¹⁵.

I passi che congiungevano la Liguria alla Pianura padana erano abitualmente usati per rifornire di sale le terre del Monferrato, della Lomellina, dell'attuale Piemonte centro-occidentale e parte dell'Alessandrino e del Tortonese¹⁶. Questa rotta fu ampiamente utilizzata dai mercanti milanesi solo per brevi periodi legati a crisi degli equilibri politici o a guerre, e dagli anni Novanta del Cinquecento in poi il sale in Lombardia giunse quasi sempre via fiume, evitando così la tratta ligure considerata insicura, difficile e poco controllabile: il trasporto fluviale infatti, oltre a essere conveniente, consentiva una sorveglianza più accurata¹⁷.

Nella seconda metà del Cinquecento la spesa per un singolo carico di sale via acqua subì un aumento medio del prezzo del 40% circa, e la documentazione d'archivio ci consente di vedere nel particolare la ripartizione dei costi di un carico proveniente da Trapani¹⁸ (TAB. 1).

Le navi più grandi lungo il percorso scaricavano la merce in vari porti (i più noti erano Ferrara, Mantova, Piacenza, Cremona, Pavia, Casale e Torino), dove il sale veniva immagazzinato prima di essere imbarcato su natanti minori o su carri in modo da raggiungere i borghi più remoti.

14. Archivio Storico della Camera di Commercio di Milano, sez. VIII, b. 105, 2/B: 28 dicembre 1827, *Memoriale della Camera di Commercio, arti e manifatture alla Regia Delegazione*. Sulla modificazione del regime delle acque padane rinvio a G. Dell'Oro, *Acque, pesci, pesca e vivai. Le risorse ittiche della pianura Padana dal Medioevo ad oggi*, Archivio di Stato di Brescia, Brescia 2017, pp. 1-39, spec. alle pp. 8-13.

15. Id., *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesce, pesca e mercato ittico a Milano (secoli XVI-XX)*, Book Time, Milano 2015, pp. 102-3, 114-7 e 165-71.

16. Archivio di Stato di Torino (d'ora innanzi AST), Corte, Materie economiche per categorie, *Gabella del sale di Piemonte e Nizza*, m. 1. Per l'approvvigionamento del sale la Savoia e il Piemonte occidentale facevano riferimento per lo più ai porti del Nizzardo e del Monegasco: dal 1490 l'appalto del Censo del sale di Nizza e Piemonte ebbe una durata novennale e tale cadenza rimase invariata per tutto il XVI secolo.

17. ASCMI, *Materie*, b. 859: 15 giugno 1596, *Lettera del Consiglio all'agente a Genova Geronimo Caimi*; ASMI, Gridario dal 1583 al 1609: 12 luglio 1596, *Del condur le mercantie per la strada di Serravalle*.

18. ASMI, *Atti di Governo, Finanze*, p.a., b. 1074: 23 settembre 1583, *Costi esposti da Meo Neri per la fornitura di sali*.

TABELLA 1

Costi riferiti a un carico di sale proveniente da Trapani nel XVII secolo*

Voci	Ducati
Sale di Trapani acquistato ad Ancona	50
Dazio alla Camera apostolica per transito verso il Po	9
Costo della dogana in entrata e uscita	1,10
Salario facchini per carico nave	3
Spese notarili	1
Affitto magazzini, sacchi	1
Nolo barca da Ancona al porto di Goro, sul delta del Po	14
Nolo barche dal Po al magazzino	0,10
Salari facchini scarico e affitto sacchi	2
Affitto di casa con magazzino a Goro	0,5
Sale perso nel corso dei trasbordi (era calcolato mediamente al 5%)	2,10
Spese varie Ancona	1,5
Spese portuali di Goro	0,10
Totale in ducati	86,10

* Le cifre riportate qui e nelle tabelle seguenti sono la trascrizione di quanto indicato nel documento; risultano arrotondate essendo prive dell'indicazione dei denari (1 ducato milanese = 5,13 lire).

3.2. IL SEICENTO E IL SETTECENTO

Nello Stato di Milano la Regia Camera inizialmente metteva all'asta la Ferma del sale per un numero di anni variabile (da 6 a 10), ma nel Seicento fu quasi sempre di 6 e dal 1675 i termini del contratto e l'impianto di massima dell'appalto rimasero quasi immutati fino alla seconda metà del Settecento, quando venne istituita la Ferma generale¹⁹. Gli ufficiali camerale di Milano tuttavia si riservarono sempre la possibilità di decidere di anno in anno un aumento della quantità di sale di riserva, fino a un massimo di 40.000 stara (2.228 tonnellate)²⁰, da depositarsi presso i porti

19. G. Gregorini, *Il frutto della gabella. La Ferma generale a Milano nel cuore del Settecento*, Vita e Pensiero, Milano 2003; Caizzi, *Sale e fiscalità*, cit.

20. ASMI, *Miscellanea lombarda*, b. XVI: *Capitoli tra la Regia Camera e l'Amministratore del Sale per la locatione delli anni 1669, 70, 71, 72, 73 et 75* (lo stesso stampato venne poi riutilizzato scrivendo a penna *anni 1675-1685*), Marc'Antonio Malatesta stampatore regio camerale, Milano. Uno staio milanese (staro/stara) equivale a circa 55,7 kg.

TABELLA 2
Provenienza dei sali nel XVIII secolo

Piazza di smistamento (Posta)	Sale presente nei magazzini
Pavia	Tripoli
Cremona	Tripoli
Como	Tripoli, d'Almata
Belgioioso	Tripoli
Soresina	Tripoli, Trapani
Pitigliano	Tripoli, Trapani
Varese	Trapani, Tripoli
Sesto	Trapani, Tripoli
Angera	Trapani, Tripoli
Laveno	Trapani, Tripoli
Luino	Tripoli, d'Almata
Busto	Tripoli, Trapani
Gallarate	Trapani, Tripoli
Abbiategrosso	Trapani, Tripoli
Lecco	Ibiza, Tripoli, Trapani
Treviglio	Tripoli
Trezzo	Tripoli, Trapani
Cassano	Tripoli, Trapani
Codogno	Tripoli
Casalpusterlengo	Tripoli
Sant'Angelo	Tripoli
Melzo	Tripoli
Saronno	Trapani, Tripoli
Monza	Tripoli, Trapani
Melegnano	Tripoli, Trapani

e i principali punti di smistamento di Lodi, Pavia e Cremona²¹. Lo stesso sistema di appalti venne adottato, con minime varianti, anche dal ducato sabaudo e da quello di Mantova: per i Gonzaga il Po ricoprì a lungo un'importanza assoluta essendo la sola via che consentiva un rapporto diretto con i domini del Monferrato²² e per avere il pieno controllo sullo smistamento del sale in entrambi i territori i gabellieri nominavano un "attuaro" – in pratica un vice – monferrino residente a Casale²³.

Nel 1736, a seguito del passaggio del marchesato del Finale e di Tortona sotto i Savoia, l'approvvigionamento di sale in Piemonte e Valle d'Aosta si semplificò, mentre la Lombardia divenne completamente dipendente dalla rotta fluviale padana. Sotto il governo austriaco il sistema di immagazzinamento lombardo venne migliorato e il sale fu oggetto di un'accurata contabilità, tenuta in appositi registri. Grazie ad essi si può notare da quali e quanti luoghi provenisse il sale usato, ma pure come si fossero modificate sia le zone di produzione sia le tratte commerciali rispetto ai secoli passati²⁴ (TAB. 2).

4

I consumi tra XV e XXI secolo

Per comprendere i consumi alimentari medi in età moderna si può fare riferimento alla tabella 3, riferita alla sussistenza di 250 persone in età adulta per un anno e in cui sono indicate le scorte necessarie al loro sostentamento; la quantità di sale riportata era a solo fine alimentare²⁵.

L'uso giornaliero era quindi di circa 2 grammi a persona calcolato su un campione di soli adulti (730 grammi per anno). Nel 1550-71 lo storico Paolo Morigia calcolò che nel Milanese la popolazione fosse di 650.000 abitanti, di cui circa 350.000 in età compresa tra i 18 e i 70 anni e paganti la gabella del sale, con un consumo annuo di 35.230,8 staia di sale, cioè 1.962.355,56 kg²⁶; pertanto ogni persona in dodici mesi assumeva 3 kg di sale, circa 8,21 g al giorno. La differenza tra i 2 e gli 8 g è dovuta al fatto che nel primo caso era consumato solo sale legale a scopo alimentare, mentre

21. ASCMI, *Materie*, b. 858: s.d. (ma circa 1560) *Informazione del Censo del sale ed aumento*.

22. AST, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche ed altre, m. 2, *Gabelle ed imprese*: 17 maggio 1571, 21 marzo 1580, 12 gennaio 1582, *Richieste per il transito dei Sali attraverso lo Stato di Milano*. Cfr. B. A. Raviola, *La strada liquida. Costruire un libro sul Po in età moderna*, in "Rivista storica italiana", CXVIII, 2006, III, pp. 1041-78, e, in questo stesso volume, Id., *Il sale in transito. Note su una regione economica*, pp. 83-97.

23. AST, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche ed altre, m. 3, *Gabella del sale*.

24. ASMI, *Atti di Governo, Finanze*, p.a., b. 1080: 12 settembre 1761, *Perizia di Giacomo Sartorio*.

25. ASMI, *Carteggio visconteo-sforzesco*, b. 1625: XV secolo, *Fornitura che bisognaria nel castello di Cremona per bocche 250 in uno anno*.

26. ASCMI, *Materie*, b. 858: il calcolo venne stilato da Morigia, il quale annotò anche i gravi abusi legati all'immunità ecclesiastica e la necessità di far pagare almeno in parte gli esenti.

TABELLA 3
Consumi riferiti a 250 persone nel XV secolo

Cibo	Quantità	Note
Frumento	3.000 stara	12 stara per bocca
Vino	2.250 stara	9 stara per bocca
Legumi	200 stara	30 soldi a staro
Riso	100 stara	12 soldi a staro
Formaggio	6.000 libbre	Mezza libbra per bocca
Olio	6.000 libbre	Soldi 6 a libbra
Lardo	18.000 libbre	1,3 libbre per bocca a settimana
Sale	6.000 libbre	0,4 libbre per bocca a settimana
Fascine da forno	101 centara	30 soldi a centaro
Legna grossa	366 carra	Soldi 6 a carra
Candele di sego	250 libbre	8 soldi a libbra

nel secondo caso era stimato il consumo pro capite minimo comprendente anche le attività manifatturiere e artigianali e, quindi, la presenza di sale negli altri alimenti (in particolare formaggio e lardo): in entrambi i casi non si teneva però conto del sale di contrabbando, che avrebbe incrementato ulteriormente le percentuali.

Nel 1708 un'indagine in Francia stabilì che l'impiego era assai variabile da luogo a luogo, andando dai 3 ai 6,8 kg annui a testa, ma tenendo conto anche del commercio illegale, aggirantesi intorno al 30-40% della quota ufficiale, si poteva desumere un minimo medio compreso tra i 5 e i 9 kg all'anno, che nel secolo successivo crebbe di circa un chilo. In Francia il consumo legale ordinario era all'incirca lo stesso degli antichi Stati tedeschi e italiani, Austria, Spagna e Belgio, essendo stimato tra i 6 e i 7 kg, mentre in Gran Bretagna oltrepassava i 7 kg e in Prussia e in Danimarca superava i 9 kg²⁷.

In base alle osservazioni odierne risulta che il consumo in Italia settentrionale non sia affatto diminuito nel corso dei secoli, nonostante l'introduzione a partire dal XIX secolo di nuove tecniche di conservazione che hanno permesso di limitare il consumo di prodotti trattati con il cloruro di sodio. Nel 2012 il Centro nazionale di epidemiologia, sorveglianza e promozione della salute dell'Istituto superiore di sanità

27. L. Figuiet, *Les merveilles de l'industrie, ou Description des principales industries modernes*, Furne, Jouvet et C., Paris 1873-77, vol. 5, pp. 654-7.

chiarì che la dose giornaliera di cloruro di sodio raccomandata dall'Organizzazione mondiale della sanità è di 2-3 g e non deve superare i 5 g, cioè 1,82 kg all'anno (in pieno accordo con il consumo quattrocentesco!); ciò nonostante il consumo medio della popolazione italiana è di 10,9 g (3,97 kg annui) per gli uomini e di 8,6 g (3,14 kg annui) per le donne²⁸, ma negli USA, paese del *junk food*, si arriva a consumarne più del doppio²⁹.

5

Lo Stato di Milano in età moderna Consumi, particolarità e abusi

Per il periodo compreso tra il 1588 e il 1598 il consumo di sale in tutto lo Stato di Milano venne stimato in 275.000 staia (15.317.500 kg), comprendendo anche quello destinato alle manifatture artigianali e alimentari. Gli acquisti di sale di norma erano molto maggiori rispetto alle reali esigenze, in quanto, come sentenziò il Magistrato ordinario, era necessario accumularne consistenti riserve da utilizzare in caso «di guerra o peste che potrebbe succedere, acciò ch'il Stato non resti assediato per mancamento de sali», pertanto negli anni successivi l'ordinativo venne portato a 340.000 staia (18.938.000 kg) in un decennio.

Tale decisione, ribadita nel corso dei secoli successivi, causò costanti lamentele da parte degli uffici milanesi, poiché ritenevano tale surplus un «grande danno della Camera, la qual perciò è stata indebitamente gravata a pagar il prezzo di quel sale, che in effetto non era necessario, ma evidentemente soverchio»³⁰. Nel 1612, al momento della stipula delle convenzioni per il nuovo appalto, venne però confermata la necessità di acquistarne un quantitativo superiore rispetto al consumo medio stimato, che fu indicato in 30.000 staia per anno³¹.

28. World Health Organization, *Reducing Salt Intake in Populations: Report of a WHO Forum and Technical Meeting*, 2007, https://www.who.int/dietphysicalactivity/Salt_Report_VC_aprilo7.pdf (ultima consultazione 15 settembre 2019, come per tutta la sitografia citata); P. Strazzullo *et al.*, *Salt Intake, Stroke and Cardiovascular Disease: Meta-Analysis of Prospective Studies*, in "British Medical Journal", 2009, 339, in <https://doi.org/10.1136/bmj.b4567>; L. D'Elia *et al.*, *Habitual Salt Intake and Risk of Gastric Cancer: A Meta-Analysis of Prospective Studies*, in "Clinical Nutrition Journal", 2012 (<https://www.clinicalnutritionjournal.com/article/S0261-5614%2812%2900005-2/abstract>); Food and Nutrition Board, *Potassium: Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate*, The National Academies Press, Washington DC 2005 (https://www.nal.usda.gov/sites/default/files/fnic_uploads/water_full_report.pdf).

29. Bergier, *Una storia del sale*, cit., pp. 29-30.

30. ASMI, *Atti di Governo, Uffici e tribunali regi*, b. 17, *Visite generali: 1587-1599, Visita di Luigi di Castiglia, arcidiacono e canonico di Cueca*, volume 1587-88.

31. ASMI, *Miscellanea lombarda*, b. VIII: 28 agosto 1612, *Partito del Consiglio dei LX Decurioni e dei XII di Provvisione*.

Un'improvvisa riduzione del consumo si ebbe a seguito dell'epidemia di peste nel 1630-31, che causò l'accumulo di notevoli quantità di sale nei magazzini; a questo problema si sovrappose anche una sempre maggiore incapacità da parte delle autorità statali di controllare il territorio. Nel 1637, infatti, il fermiere generale del Sale dello Stato spedì al Magistrato ordinario un allarmato rapporto in cui denunciava una drastica diminuzione degli acquisti di sale, dovuta soprattutto a «sfrosi gagliardi» in tutte le province, come testimoniavano i rapporti dei «Cassieri di Cremona, Lodi, Gera, Como, Cassano, Alessandria, Tortona e Porta Nuova». Intensi traffici illegali avvenivano nelle terre di Montebrianza, Gera d'Adda, Valsassina, Valsolda e, in modo incontrollato, presso i confini con il Genovesato, dove vi erano numerose giurisdizioni feudali imperiali su cui era quasi impossibile esercitare un reale controllo³².

Ancora più grave risultava poi il comportamento degli ecclesiastici e dei feudatari sul confine orientale, in quanto appoggiandosi ai loro privilegi e immunità non solo «non consuma[va]no», ma avevano costituito una vera e propria rete di approvvigionamento illegale alternativa per introdurre «il sale alla libera dal Bergamasco e Cremasco» appartenenti alla Repubblica di Venezia, la quale si guardava bene dall'intervenire per porre fine a simile commercio, benché desse continue garanzie di vigilare³³. A dispetto dei numerosi provvedimenti per arginare il contrabbando, il consumo di sale illegale fu una costante per tutto il periodo considerato.

Dopo la Guerra di successione spagnola la domanda diminuì vistosamente per via degli smembramenti territoriali, causando un nuovo accumulo di sale³⁴. Nel 1709 venne calcolato che il consumo annuo nei territori persi era di 6.618 staia per Alessandrino, Valenza, Lomellina; 719 staia ca. (tra il 1686 e il 1703 furono consumate 12.939 staia) per Alessandria; 9.939 staia per Vigevano, Tortona, Novara e Lomellina pavese; 3.800 staia per la Valsesia.

Tra il 1709 e il 1787 vi furono nuove amputazioni territoriali, ma gli acquisti di sale, non solo a fini alimentari, conobbero una vigorosa ripresa. Nel 1787 vennero ricavati i seguenti dati per gli approvvigionamenti annuali nel Milanese³⁵ (TAB. 4).

32. ASMI, *Atti di Governo, Finanze*, p.a., b. 1079: 30 ottobre 1637, *Memoriale del Fermiere al Magistrato Ordinario*. Sul tema dei feudi al confine lombardo-ligure-piemontese rinvio ai seguenti testi e alla relativa bibliografia: G. Dell'Oro, B. A. Raviola, V. Tigrino (a cura di), *Feudi pontifici? Feudalità ecclesiastica e sovranità nell'Italia settentrionale di Antico Regime*, numero monografico di "Cheiron", 2016, 2; B. A. Raviola, *Un complesso intreccio di giurisdizioni. I feudi imperiali del Monferrato gonzaghesco*, in C. Cremonini, R. Musso (a cura di), *I feudi imperiali in Italia tra XV e XVIII secolo*, Bulzoni, Roma 2010; M. Battistoni, *Franchigie. Dazi, transiti e territori negli stati sabaudi del secolo XVIII*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 2009, spec. pp. 137-52.

33. *Memoriale del Fermiere al Magistrato Ordinario*, cit. Sul contrabbando sui confini orientali nel Milanese tra XVII e XVIII secolo rinvio a F. Costantini, «Un popolo che non vorrebbe sentire nominare dazi»: esenzioni, privilegi e traffici illeciti tra Brescia, Cremona e Mantova nel Settecento, in "Studi storici Luigi Simeoni", LXVI, 2016, pp. 55-65.

34. ASMI, *Atti di Governo, Finanze*, p.a., b. 1086: *Memoriale del Magistrato Ordinario*, 1709.

35. ASCMI, *Materie*, b. 858: *Memoriale*, s.d. (ma fine XVIII sec.).

TABELLA 4

Sale da fornire in un anno alle province dello Stato di Milano

Provincia	Stara di sale	Lire imperiali, soldi
Milano	34.439	67.221,19
Cremona	13.735	24.723,13
Casal Maggiore	3.662	6.592,10
Fontanella	390	702
Pavese	3.072,1	6.144,10
Lodigiano	6.517,3	13.035,10
Comasco	7.021,2	1.0681,1
Totale	68.839	129.101,4

Allo stesso tempo crebbe pure il commercio illegale, benché in epoca teresiano-giuseppina si fosse cercato di limitare le immunità e i privilegi, specie degli enti ecclesiastici e caritativi, spesso esentati da ogni carico fiscale per il sale. Tali istituti facevano puntualmente cospicui approvvigionamenti per uso interno, ma una stima dei consumi rese manifesto che gli acquisti nascondevano gravi abusi e per arginare la situazione nel 1770 si impose a tutti gli ecclesiastici una tassa fissa annuale³⁶. Ulteriori indagini fecero emergere che buona parte del sale acquistato dallo Stato era dirottato verso gli istituti ospedalieri delle grandi città e i reparti militari: anche in questi casi vennero a galla illeciti difficilmente perseguibili trattandosi di servizi indispensabili al buon funzionamento e alla difesa dello Stato, e quindi non tassabili³⁷.

Per dare una precisa indicazione della situazione alla corte di Vienna vennero spediti dei memoriali in cui si spiegava che a Milano e nelle altre città dove si trovavano ospedali e istituti caritativi il consumo di sale era quasi doppio rispetto alle altre terre, e per palesare le irregolarità si stilavano le seguenti proporzioni: se una città capoluogo ne consumava in un anno circa 3.117 staia e la campagna circostante ne consumava 1.668, nello stesso periodo gli enti ecclesiastici e religiosi ne acquistavano 4.785 staia, mentre altre 3.674 erano prese in carico dai militari³⁸.

36. ASMI, *Atti di Governo, Finanze*, p.a., b. 1092: 26 marzo 1771, *Istruzioni allo Spontatore delle Esenzioni Ecclesiastiche del Sale*. L'incaricato compilava due registri, uno da depositare nell'archivio e uno da dare al cassiere. Entrambi erano accompagnati da una lista degli enti ecclesiastici divisi per provincia, da un elenco delle somme da versare annualmente e da uno dei debitori insolventi nel 1770.

37. Ivi, b. 1080: *Avvertenze*, 1770.

38. *Ibid.*

6

Cibo e sale. Allevamento, formaggio e prodotti trattati

Il sale era fondamentale per tutte le attività legate all'alimentazione e gli animali allevati avevano un fabbisogno simile, se non superiore, a quello umano: un vitello, ad esempio, ne esigeva 25 g al giorno, un cavallo 50 e un bovino 90³⁹. Questa situazione risulta paradossale, in quanto raramente le zone di allevamento coincidevano con quelle in cui si trovava il sale; la caratteristica venne ben presto notata dalle autorità, le quali osservarono un maggiore consumo dove erano allevati «bestiami ad uso de formaggi» e di conseguenza in tali aree fu fissato un prezzo di vendita al dettaglio più elevato⁴⁰.

Lo stesso discorso valeva per la manifattura delle carni e dei pesci. In proposito va tenuto conto che le carni salate suine, bovine e ovine in età moderna erano piuttosto care e il loro consumo relativamente limitato, mentre il pesce godeva di maggiore diffusione ed economicità, pertanto nella Pianura padana era un'importante risorsa anche per le classi sociali meno abbienti⁴¹.

In realtà fino al XV secolo il consumo di carne era più ampio, ma con l'estensione delle zone coltivate la disponibilità di animali da carne diminuì e nel corso del XVI secolo nella dieta venne in larga parte sostituito dal formaggio e dal pesce salato, mentre le carni trattate e gli insaccati si trasformarono in un alimento elitario dato il costo proibitivo: la decadenza dell'allevamento e dell'utilizzo di carne trova ulteriore conferma nella scomparsa nel corso dell'età moderna della manifattura della colla nel Milanese, che era infatti fabbricata prevalentemente con i ritagli e gli avanzi delle bestie macellate che, tra Seicento e Settecento, divennero quasi irreperibili⁴².

Gli alimenti trattati erano voraci divoratori di cloruro di sodio, basti pensare che per lavorare 25 libbre di carne se ne usavano due di sale, mentre il burro salato ne conteneva una ogni 6 di grasso e anche i formaggi più apprezzati in Europa, «Stilton, Rouqefort, Gorgonzala [*sic*]», erano noti per la forte salinità: per i prodotti caseari, a differenza di quanto avviene oggi, i coagulanti usati erano estratti indifferentemente dallo stomaco di bovini, ovini, caprini e suini da latte⁴³.

La mancanza di cloruro di sodio o il suo aumento di prezzo potevano rapida-

39. Bergier, *Una storia del sale*, cit., pp. 11-2.

40. ASCMI, *Materie*, b. 858: *Memoriale*, s.d. (ma XVIII sec.).

41. Kurlansky, *Salt*, cit., pp. 129-30. Nella Pianura padana l'anguilla aveva un'importanza simile a quella dell'aringa in Nord Europa o del tonno in Sicilia: a questo proposito cfr. L. Alberti, *Descrittione di tutta Italia*, Altobello Salicato, Venezia 1588, pp. 380r-v e 396r-v; M. Aymard, H. Bresc, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle*, in "Mélanges de l'École française de Rome", 87, 1975, 2, pp. 535-81.

42. G. Dell'Oro, *Carta e potere. La carta "lombarda" e l'Europa dagli Asburgo ai Savoia: acqua, stracci, carta, colla e penne (secoli XVI-XIX)*, Gallo, Vercelli 2017, spec. pp. 149-62.

43. Ratton, *Hand-Book of Common Salt*, cit., pp. 170-3.

mente mettere in crisi tutto il settore caseario e in Lombardia simile emergenza si concretizzò più volte in epoca preindustriale. Ad esempio, verso la fine del Trecento, quando Gian Galeazzo Visconti introdusse l'acquisto forzoso del sale dalla gabella ducale per assicurare un'entrata sufficiente a mantenere l'esercito, i casari furono costretti ad acquistare uno staro di sale per testa a 6 lire e un altro staro ogni 10 capi di bestiame; ben presto la cosa sollevò le loro proteste e accusarono la Ferma del sale di essere «la rovina de' Popoli e presentemente anche la rovina de' frutti della terra, non potendosi senza di questo fare li formaggi»⁴⁴; ciò comportò nei secoli successivi un netto aumento del contrabbando e di acquisti illeciti, specie nelle possessioni ecclesiastiche⁴⁵.

Tra Seicento e Settecento, poi, il continuo aumento di prezzo di questo bene spinse vari casari e salsamentari a ricorrere a sotterfugi per evitare di acquistare il sale necessario alle loro produzioni e in particolare si diffuse l'uso di mandare oltreconfine le forme di formaggio fresche e le carni lavorate per la fase di salatura e di stagionatura, così da contenere i costi di produzione: al fine di contrastare tale consuetudine, nel 1652 venne emessa una grida per vietare a chi produceva salami, formaggi, carne salata e prodotti ittici conservati, di portarli a far salare all'estero, ribadita poi da una sentenza camerale nel 1754⁴⁶.

Il fenomeno tuttavia non si interruppe, anzi, negli anni Novanta del XVIII secolo aumentò in quanto il sale importato dagli austriaci in Lombardia, provenendo dalle saline adriatiche, risultava essere di qualità scadente perché estremamente umido e pieno di impurità e di conseguenza i formaggi e gli altri prodotti invece di stagionare o conservarsi ammuffivano o marcivano. I casari e gli altri artigiani conservieri spiegavano che per il trattamento delle carni e la «fabbricazione de formaggi tanto utile alla Nazione sia indispensabile il sale di Trapani misto a quello di Spagna», in caso contrario i loro prodotti non avrebbero più potuto «essere esposti a lunghi viaggi tanto per terra, quanto per mare», perché dalla lavorazione si otteneva solo una «putrida polenta salata»⁴⁷.

L'età moderna, comunque, ebbe come principale caratteristica un elevato con-

44. La notizia è contenuta in un documento successivo: ASMI, *Piccoli acquisti, doni, depositi e rivendicazioni*, b. 73: 1754, *Breve ragguaglio de' vari Governi dello Stato di Milano dagli ultimi re longobardi in avanti, de' carichi antichi e moderni e delle forze del medesimo*, ms.

45. ASMI, *Atti di Governo, Finanze*, p.a., b. 1079, 11 marzo e 31 luglio 1645, *Memoriali al governatore*. Nelle terre soggette alla Chiesa non era inconsueto che agenti del proprietario (abate, vescovo o cardinale) rifornissero di sale i casari.

46. Ivi, b. 1074, 15 gennaio 1766, *Ordine imperiale e relazioni alleggate*. Grida dell'11 gennaio 1652 e *Sentenza del Magistrato Camerale* del 6 settembre 1754. Con questo ordine venne imposto a tutti i produttori di alimenti salati di richiedere alla Ferma una particolare licenza per acquistare sale all'ingrosso in modo che fosse registrato.

47. Ivi, b. 1094, 4 ventoso anno VI, *Relazione del chimico Paolo Sangiorgio al Gran Consiglio della Repubblica Cisalpina*.

sumo di prodotti ittici: se fino al XVI secolo il pesce era ritenuto un cibo per le classi più agiate, nel Cinquecento il suo prezzo diminuì a tal punto da divenire un elemento fisso nell'alimentazione delle marinerie, degli eserciti e anche della popolazione minuta cittadina all'interno del continente europeo⁴⁸.

Sino alla fine del XVII secolo si salavano indistintamente tutti i pesci. Dal Settecento in poi le manifatture ittiche restrinsero i generi usati e si cominciarono a trattare solo alcune specie, come il merluzzo, l'aringa, la sardina, l'acciuga, il tonno, lo sgombero, lo storione e il salmone. Tale restrizione comportò una serie di conseguenze ben visibili anche oggi: orientamento del gusto di massa, forte squilibrio nel prelievo ittico, alterazione della catena alimentare. La ragione principale di simile cambiamento sta nel fatto che alcune manifatture conserviere assunsero dimensioni industriali ben prima dell'Ottocento e la lavorazione di carni di un solo genere rendeva il processo standardizzato, quindi più veloce ed economico. Il sale ebbe un ruolo fondamentale nello sviluppo di questa protoindustria: in Inghilterra la manifattura conserviera del pesce assorbiva circa 40.000 tonnellate di sale ogni anno e in Francia altre 67.000 tonnellate, in Italia questo processo si ebbe localmente nel Meridione (tonno, sardine, acciughe), ma per ora sono state poco indagate le sue relazioni con il circuito del sale⁴⁹.

Anche nella Pianura padana la lavorazione del pesce aveva una secolare consuetudine, ma non si sviluppò mai un'industria per svariate ragioni impossibili da analizzare in questa sede, tuttavia fino alla fine dell'età moderna vi fu una diffusa tradizione locale di salatura ed essiccazione delle specie ittiche di acqua dolce e migratorie (agoni, anguille, carpe, carpioni, lucci, storioni, temoli e trote), e in più zone la popolazione si alimentava «per delle settimane, e talvolta per qualche mese esclusivamente della pesca»⁵⁰.

Tra le preparazioni tipiche, ormai scomparse, vi erano il salame e la salsiccia di pesce preparati con le più svariate specie, come l'anguilla o il luccio; altra specialità largamente diffusa era la pasta di anguilla, mentre la carne dello storione trattata era detta "schinale" e si consumava come la bresaola. A differenza del pesce, per le carni "nobili" si seguiva la regola di non avere scarti, pertanto con le teste e le cotenne era fatto il *salamme de testa*⁵¹. Dal Medioevo fino al Settecento in Lombardia per simili

48. Aymard, Bresc, *Nourritures et consommation*, cit.; per il Milanese cfr. Dell'Oro, *Il pesce del Principe*, cit.

49. Figuier, *Les merveilles de l'industrie*, cit., p. 661. Una rara eccezione è V. d'Arienzo, *Il consumo di sale nell'industria ittica. Quadro storico su Algarve, Andalusia e Italia Meridionale*, in I. Amorim (ed.), *The Articulation of Portuguese Salt with Worldwide Routes: Past and Present Consumption Trends*, Instituto de História Moderna-Universidade do Porto, Porto 2008, pp. 135-50.

50. A. Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura et de piaceri della villa*, Camillo et Rutilio Borgomineri fratelli, al segno di San Giorgio, Venezia 1572, pp. 342-3.

51. F. Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*, Imperial-regia stamperia, Milano 1839 (rist. anast. Milani editrice, Milano 1978), pp. 1351-2.

preparazioni si usavano tavole di legno dotate di una canaletta per la raccolta dei liquidi, che scolavano in un buco posto in un angolo del laboratorio, ma all'inizio dell'Ottocento per ragioni igieniche vennero sostituite da salatoi di marmo.

7

Manifatture alimentari: usi e abusi

Indubbiamente l'uso principale del sale nell'alimentazione era legato alla panificazione, tuttavia spesso per contenere i costi si faceva ricorso a sali di dubbia provenienza, tanto che nel 1573 e nel 1606 quello distribuito a Milano risultò «nocivo ai corpi humani»⁵². In queste due occasioni non venne specificata la ragione delle intossicazioni; nell'Ottocento nuovi episodi portarono alla pubblicazione di alcuni studi in cui si chiariva che per risparmiare i fornai a volte usavano il salgemma in cui erano presenti vari altri minerali, come solfato di calce, gesso o argilla, mentre evitavano accuratamente il sale di magnesio perché alterava il sapore del pane rendendolo amaro⁵³.

Il sale in effetti si prestava a una serie di frodi, alcune delle quali potenzialmente fatali. Tra le più comuni falsificazioni vi era il riutilizzo del sale usato per trattare pesci o carni⁵⁴, in questi casi i sintomi dell'avvelenamento erano arrossamento degli occhi, vomito, diarrea con tracce di sangue, debolezza generalizzata; tuttavia la frode poteva essere facilmente scoperta perché il sale riciclato, se non ben rielaborato, «mandava un odore di merluzzo o di catrame» e inoltre per evitare simili truffe ai cervellari, salsamentari e postari (pizzicagnoli, venditori al minuto), venne vietato di tenere in casa o in laboratorio «sale dileguato» e di venderlo sottobanco⁵⁵.

Il raggio più comune per frodare i controlli e aumentare il guadagno era quello di bagnare il sale o mischiarlo con la terra, normalmente già presente in quantità, per accrescerne il peso; il sale commerciale di solito conteneva tra il 7 e il 10% di acqua, ma in alcuni casi si scoprì che la parte umida era superiore al 15%. In altri casi

52. ASCMI, *Materie*, b. 859: 15 gennaio 1573, *Memoriale delle Città et contadi di Stato per il sale cattivo*.

53. A. Abbene, *Nozioni teorico-pratiche intorno all'arte di fabbricare il pane da munizione e la galletta o biscotto negli Stati di S.M. il Re d'Italia*, C. Cotta e F. Capellino, Torino 1863, pp. 88 e 90-1.

54. Il sale usato per il pesce e per le salamoie poteva essere riutilizzato facendolo bollire con acqua dolce; evaporando si formavano dei depositi, ma solo dopo una seconda bollitura perdeva ogni odore acre e poteva essere riutilizzato. *Depurazione del sale di merluzzo*, in "Biblioteca di farmacia - chimica - fisica - medicina - chirurgia - terapeutica - storia naturale, ecc.", I, 1834, 3, pp. 155-6.

55. ASCMI, *Materie*, bb. 863 e 864. Tale divieto venne inserito nel capitolo X degli Statuti dell'Arte, ma il 2 settembre 1688 un'ispezione ordinata dal tribunale di Provvisione rilevò che la maggior parte degli artisti era fuorilegge. Altre ispezioni a sorpresa avvennero nel 1704-05, 1714-15, 1722 e 1744, dopo una serie di denunce che accusavano gli artisti di vendere sale al minuto sottobanco.

venivano mischiati al sale diversi elementi, che indagini accertarono essere prevalentemente salnitro, soda, solfato di soda, calce, gesso, allume e arsenico. Il salnitro, ad esempio, costava circa un quarto in meno rispetto al cloruro di sodio; mentre il gesso, una delle sostanze più usate per alterare il sale, era ritenuto innocuo e tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo, fu addirittura possibile trovarlo in commercio con la dicitura «polvere da mischiare col sale».

Ben peggiori erano le conseguenze quando veniva usato come eccipiente l'allume, in tal caso i sintomi erano mal di testa, rigonfiamento di arti e della faccia, dolori addominali, ma la sostanza che mieté il maggior numero di vittime fu l'arsenico. Dalla documentazione però non risulta che questo veleno fosse aggiunto al sale volontariamente, infatti le inchieste del tempo stabilirono che le morti accertate erano dovute alla consuetudine di riutilizzare i sacchi per più trasporti: il grano era raccolto in sacchi di fibre vegetali intrise di veleno per difenderlo dai roditori e dagli insetti, questi erano poi usati per il trasporto del sale, che così si mischiava con il veleno: in tale modo si contaminavano, inconsapevolmente, ben due fonti alimentari⁵⁶.

56. O. Henry, A. Chevallier, *Saggio su le falsificazioni che si fanno subire al sale marino (sale da cucina, cloruro di sodio) prima di tradurlo in commercio*, in "Annali universali di medicina", LIX, 1831, 176-177, pp. 475-97; A. Bianchi, *Delle falsificazioni del sale di cucina, e dei mezzi che possono mettere in pratica onde scoprirle*, in "Giornale agrario del Lombardo-Veneto", XIII, 1840, pp. 334-8. Il mescolare sostanze estranee al sale venduto era un uso comune; un caso che destò scalpore avvenne nel 1829, quando a Parigi venne distribuito sale con arsenico che causò l'avvelenamento di ben 400 persone.

Il sale in transito

Note su una regione economica

di *Blythe Alice Raviola*

I

Le rotte del sale

Se, oltre il quadro generale già tracciato nei capitoli precedenti, andiamo ad analizzare le rotte specifiche che dal Monferrato si diramavano o in Monferrato convergevano per il commercio e il consumo del sale, ci troviamo di fronte a una vera e propria regione economica. Una regione che, a seconda dei periodi storici e delle contingenze, ha una struttura a tre vertici – Genova-Casale-Milano – quasi anticipatrice del triangolo industriale nell'Italia del secondo dopoguerra. Allo stesso tempo, però, si configura come un'area molto più vasta, inclusiva della Spagna e della Sicilia sul versante tirrenico, e di Venezia e del Ferrarese su quello adriatico. Il sale utilizzato nel Cinque-Seicento in ambito padano rispondeva dunque a quelle logiche commerciali mediterranee che è stato merito di Fernand Braudel aver evidenziato¹. Più di recente Jean-Claude Hocquet – allievo di Jacques Le Goff, che a sua volta si occupò del ruolo del sale nelle relazioni economiche e politiche internazionali² – ha individuato le piste di produzione e smercio del sale focalizzando la sua attenzione non solo sul ruolo propulsivo di Venezia, bensì sul sistema complesso che da lì coinvolgeva tutta la terraferma veneta e i confini della Repubblica interessati dal fenomeno del contrabbando di sali chiozzotti, anconetani, ragusani e, dal Settecento, anche triestini.

Nella sua storia del sale, poi, lo storico francese ben individua il nesso stretto fra sale e potere poiché produrlo, immagazzinarlo, venderlo e tassarlo influì a lungo sulle dinamiche tra poteri feudali e signorili, contribuì al rafforzamento burocratico degli Stati europei di Antico regime e diede vita ai primi monopoli strutturati³.

1. F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, 2 voll., Einaudi, Torino 1982 (ed. or. 1949), spec. vol. I, pp. 94 ss.

2. J. Le Goff, *Le sel dans les relations internationales au Moyen Age et à l'époque moderne*, in M. Mollat (dir.), *Le rôle du sel dans l'histoire*, PUF, Paris 1968, pp. 235-46.

3. Cfr. J.-C. Hocquet, *Il sale e la fortuna di Venezia (1200-1650)*, Jouvence, Milano 1990 (ed. or. 1978); Id., *Sovranità e contrabbando. Venezia e la lotta al contrabbando del sale sul mare, in città e sulla Terraferma*, in L. Antonielli, S. Levati (a cura di), *Contrabbando e legalità. Polizie a difesa di privative, diritti sovrani e pubblico erario*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2016, pp. 97-110; infine Id., *Il sale*

In tale panorama l'Italia occupa un posto di rilievo: Chioggia per prima, quindi Venezia e Cervia con Barletta sull'Adriatico, Trapani, Cagliari e Grosseto nel Tirreno sono i luoghi di coltura e di esportazione del sale; Ancona, Brindisi, Napoli, Genova, Nizza e il fiume Po i punti di ulteriore distribuzione. Tuttavia, è lo stesso Hocquet a notare in proposito che «gli studi italiani restano dispersi, a somiglianza della divisione politica della penisola»⁴.

Esplorando le fonti conservate negli archivi piemontesi si nota in primo luogo che era la geopolitica della prima età moderna a condizionare i mercati e le strategie di approvvigionamento. Il caso del Monferrato, negli ultimi anni assai indagato sotto il profilo delle istituzioni interne e delle strade che lo innervavano facendone uno dei territori nodali del *camino de Flandes* e di tutto il Nord Italia⁵, si presta assai bene a un'osservazione diretta e puntuale delle pratiche di acquisto, smistamento e tassazione di quello che, con il ghiaccio, era il prodotto più funzionale alla conservazione degli alimenti.

Assai precocemente, infatti, i Gonzaga compresero che il marchesato, confinante con la Repubblica di Genova e con lo Stato di Milano, poteva divenire bacino di raccolta e di diffusione anche per il ducato di Mantova passando attraverso i domini lombardi per le vie d'acqua. Da un lato, dunque, il quadro politico emerso dopo le guerre d'Italia aveva «deteriorato i rapporti economici fra il Milanese e la Repubblica veneta, a scapito del commercio sul Po da cui Mantova aveva tratto in passato tanti benefici»⁶. Dall'altro, però, aveva aperto nuovi scenari connettendo il Mantovano, sempre per il tramite del fiume, alla porzione occidentale della Pianura padana. Si trattava allora di sfruttarlo in direzione opposta costruendo una geografia alternativa e individuando fonti di produzione e impresari differenti.

La connessione con la Liguria apriva al mondo dei banchieri genovesi e degli

e il potere. Dall'anno Mille alla Rivoluzione francese, ECIG, Genova 1990 (ed. or. 1985). Quest'ultimo da leggere in parallelo con J.-F. Bergier, *Una storia del sale*, Marsilio, Venezia 1984 (ed. or. 1982).

4. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 6. Si rimanda all'Appendice cartografica di tale volume per le mappe relative alle rotte di produzione e commercio salino.

5. Cfr. B. A. Raviola, *Il Monferrato gonzaghesco. Istituzioni ed élites di un micro-stato (1536-1708)*, Olschki, Firenze 2003; M. Cavallera (a cura di), *Lungo le antiche strade. Vie d'acqua e di terra tra Stati, giurisdizioni e confini nella cartografia dell'età moderna. Genova, Stati sabaudi, Feudi Imperiali, Stati farnesiani, Monferrato, Stato di Milano*, Nomos, Busto Arsizio (VA) 2007; A. Torre (a cura di), *Per vie di terra. Movimenti di uomini e cose nelle società di antico regime*, FrancoAngeli, Milano 2007; P. Merlin, F. Ieva (a cura di), *Monferrato 1613. La vigilia di una crisi europea*, Viella, Roma 2016.

6. C. Vivanti, *Le campagne del Mantovano nell'età delle Riforme*, Feltrinelli, Milano 1959, p. 24. Di qui, per l'autore, la «progressiva decadenza del Mantovano», inesorabile poi nel Seicento. Ma accanto si dovrà vedere R. P. Corritore, *La naturale abbondanza del Mantovano. Produzione, mercato e consumi granari a Mantova in età moderna*, Università di Pavia, Pavia 2000. Cfr. anche, per un discorso più articolato, regionale e sovraregionale, A. Gardi, M. Knapton, F. Rurale (a cura di), *Montagna e pianura. Scambi e interazione nell'area padana in età moderna*, Forum, Udine 2001, ed E. C. Colombo, *Giochi di luoghi. Il territorio lombardo nel Seicento*, FrancoAngeli, Milano 2008.

appalti spagnoli. Un mondo che vide un'accelerazione della sua centralità strategica quando, nel 1579, le fiere di Besançon furono trasferite a Piacenza proiettando in area padana, e da qui alle Fiandre, una porzione significativa delle ricchezze dell'impero iberico⁷. Come dimostra un'interrogazione rapida dei registi delle filze del Banco di San Giorgio di Genova, il sale era uno dei prodotti di punta delle transazioni finanziarie: se ne occupava, dal Quattrocento, un apposito Ufficio del sale, sostanzialmente indipendente dal Banco che non aveva dunque il monopolio sul bene, ma che pure vi partecipava con i suoi Protettori⁸. Studi recenti hanno poi sottolineato come Genova, con un giro d'affari di circa 4.000 tonnellate annue, fosse il porto di riferimento per la prima raccolta del sale – per lo più siciliano o d'«Evizza», ovvero di Ibiza – e la sua distribuzione: «La señoría de Génova provee la sal a toda su Riviera, Estado de Milán, Piemonte y Langas, Monferrato, Placentino y otras provincias», si diceva in un dispaccio del 1603⁹. Ciò non senza duri conflitti con altre realtà dell'area ligure: non tanto Savona, con il suo porto ridimensionato dalla dominante e comunque specializzato nel commercio di altri generi¹⁰, quanto il marchesato di Finale. Nel 1616 Finale, supportata dagli spagnoli, si affrancò dall'esclusiva genovese dando vita, come ricostruisce Paolo Calcagno, a una «stapola del sale» che avrebbe fatto concorrenza alla Superba per tutto il resto del secolo, moltiplicando, fra l'altro, le rotte commerciali che rendevano interdipendenti il Piemonte, la Liguria, il Monferrato e la Lombardia¹¹.

Quanto all'area monferrina e padana, i percorsi terrestri interessavano tutta la dorsale appenninica, con varianti dipendenti dall'opportunità politica di attraversare o no una data località: com'è intuibile e come provano le carte d'archivio non solo del

7. Tale dinamica è esemplificata nella biografia straordinaria del banchiere Simón Ruiz: cfr. Y. R. Ben Yessef Garfia, *Confianza e interdependencia en el sistema de crédito hispánico a finales del siglo XVI: un análisis a través de la cartas de Génova del Archivo Simón Ruiz*, in J. I. Pulido Serrano (ed.), *Simón Ruiz, un banquero español del siglo XVI entre las penínsulas ibérica e italiana*, Iberoamericana-Vervuert, Madrid-Frankfurt am Main 2017, pp. 167-207. Cfr. anche, per la ricostruzione del tessuto mercantile milanese in rapporto con l'area iberica, B. Crivelli, *Commercio e finanza in un impero globale. Mercanti milanesi nella penisola iberica (1570-1610)*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 2017.

8. Si rimanda al sito della Casa delle compere e dei banchi di San Giorgio, 1407-1805: <http://www.lacasadisangiorgio.it/> (ultima consultazione 15 settembre 2019, come per tutta la sitografia citata); cfr. in particolare il settore *Gestioni speciali*, Privative, Ufficio del sale, e le relative schede di G. Felloni. Alcuni profili di mercanti all'ingrosso di vari beni, fra cui il sale, sono in E. Grendi, *I Balbi. Una famiglia genovese fra Spagna e Impero*, Einaudi, Torino 1996.

9. Citato in P. Calcagno, «La puerta a la mar». *Il marchesato del Finale nel sistema imperiale spagnolo (1571-1713)*, Viella, Roma 2011, p. 397 per la citazione e pp. 397-426 per il capitolo sulla «stapola» (cioè il deposito) del sale di Finale.

10. Cfr. Id., *Savona, porto di Piemonte. L'economia della città e del suo territorio dal Quattrocento alla Grande guerra*, Città del silenzio, Novi Ligure (AL) 2013, pp. 155 ss.: da Savona partivano lane, cuoi, cappelli, vino e altri manufatti artigianali (il paragrafo sui traffici è contenuto nel cap. II, significativamente intitolato *La città dopo il fatidico 1528*, ovvero l'anno dell'interramento genovese del porto di Savona).

11. Id., «La puerta a la mar», cit., pp. 397-426.

Banco di San Giorgio, le vie del sale erano più d'una, ma i transiti legali erano pochi, quelli illegali molti. Negli anni della reggenza di Anne d'Alençon e Margherita Paleologo, quando Alessandria si stava imponendo come piazzaforte spagnola di primaria importanza tanto sotto il profilo militare quanto sul piano economico-commerciale¹², si valutò di intervistare i mulattieri per sapere se si trovavano costretti dagli emissari del governatore di Milano e dell'imperatore (ancora e sempre arbitro degli equilibri settentrionali) a passare dalla città, con conseguente imposizione di dazi, o se invece era loro consentito di percorrere le «solite strade» con il rifornimento di sale e olio dalla Liguria¹³. All'epoca, per il Mantovano, restava attivo anche il canale orientale di approvvigionamento, cioè il bacino del Veneto e delle Romagne, ma si sperimentava la coltura anche in altre aree. Sul finire del 1541 il duca di Ferrara aveva inviato alle reggenti un suo delegato, Marco «de' Pii», affinché le convincesse «a prendere per il loro Stato il sale da nessun altro luogo che dalle chiuse dello Stato pontificio». Il delegato – segno che la missione era importante e delicata – era un esponente autorevole della famiglia ferrarese già detentrica della signoria di Carpi (ceduta agli Este nel 1499) e titolare di quella di Sassuolo; famiglia che avrebbe poi avuto in privilegio l'agnazione di Savoia, i Pio di Savoia, appunto, per aver servito non solo nei domini estensi e gonzagheschi, bensì nel Piemonte sabauda a partire dal ducato di Emanuele Filiberto: Marco era fratello di Giberto Pio, signore di Sassuolo, padre del più celebre Marco Pio di Savoia, condottiero militare al servizio di Carlo Emanuele I di Savoia e di Alessandro Farnese¹⁴. L'argomentazione del discorso di Pio si fondava sul fatto che in «Parmegiana» si stavano attrezzando dei pozzi con «caldare» per

12. Cfr. M. C. Giannini, *Per difesa comune. Fisco, clero e comunità nello Stato di Milano (1535-1659)*, 1. *Dalle guerre d'Italia alla pax hispanica (1535-1592)*, Sette Città, Viterbo 2017, p. 70 e *passim*, spec. alle pp. 104-6 e 350-3. Cfr. anche M. Rabà, *Potere e poteri. "Stati", "privati" e comunità nel conflitto per l'egemonia in Italia settentrionale (1536-1558)*, FrancoAngeli, Milano 2016, *passim*. Per il ruolo ancora centrale di Alessandria, anche sul fronte del contrabbando, nel Settecento sabauda, cfr. M. Battistoni, *Franchigie. Dazi, transiti e territori negli stati sabaudi del secolo XVIII*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 2009, *passim*, e G. Cerino-Badone, *Su strade pericolose: fortezze, mercati e contrabbandi*, in Antonielli, Levati (a cura di), *Contrabbando e legalità*, cit., pp. 163-77.

13. Archivio di Stato di Torino (d'ora innanzi AST), Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Governo*, m. 13, fasc. 5, *Capi di richiami di Madama Serenissima di Mantova presentati a Sua Maestà Cesarea sopra gli aggravi che dal governatore di Milano venivano permessi a ministri spagnuoli a danno del Monferrato*, s.d. Sulla doppia reggenza di madre e figlia mi sia consentito rinviare a B. A. Raviola, *Il filo di Anna. La marchesa d'Alençon, Margherita Paleologo e Margherita di Savoia-Gonzaga fra antichi stati italiani ed Europa*, in F. Varallo (a cura di), *In assenza del re. Le reggenti nei secoli XVI-XVII (Piemonte ed Europa)*, Olschki, Firenze 2008, pp. 317-41.

14. Ricavo le informazioni da G. Campori, *Memorie storiche di Marco Pio di Savoia, signore di Sassuolo*, Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena 1871, pp. 10-1. Ringrazio Giorgio Dell'Oro per avermi segnalato il testo e dato notizia delle ultime volontà del delegato Marco Pio, conservate presso l'Archivio di Stato di Milano, *Famiglia Pio di Savoia*, b. 156, *Indice dell'archivio di varie scritture, privilegi ed esenzioni riguardanti l'Eccellentissima Casa Pio di Savoia*, Ferrara, 11 settembre 1544, testamento del signor Marco Pio.

l'estrazione del sale, di qualità non eccelsa per via della commistione con acque dolci, e tuttavia più economico: con l'equivalente del prezzo pagato «per tuor el ferro en Bressana», cioè nel Bresciano, sarebbe stato possibile acquistare parecchi «pesi» di sale da smaltire «facilmente cum quelle terre del Laco Maggiore [...] et molto più volentieri verrebbero lì per la propinquità»¹⁵. La risposta dettata dalle reggenti del Mantovano e del Monferrato è piuttosto sorprendente: sebbene fossero già stati ascoltati in merito anche alcuni agenti del pontefice, si riteneva più opportuno «non obligarsi per non parer di metter una specie di servitù a questo Stato, quale sempre è stato libero nel fornirsi di sale ove più gli è piaciuto et ove si è conosciuto che metta meglio»¹⁶. Una dichiarazione di autonomia non da poco, specie se si considera che l'interesse di Ferrara era chiaramente quello di far concorrenza a Venezia mentre le Paleologo-Gonzaga avevano già fatto affari con la Serenissima per una recente derrata e avevano poi risposto evasivamente a Ercole II d'Este circa il tragitto percorso dal carico di sale («quei signori, con intenzione di far navigazione sul paese loro senza toccar né di quel di V.E. né del nostro, hanno disseggnato di divertir el Mintio de sopra de Valeggio»), avendo a cuore soprattutto «il total interesse di questa città»¹⁷.

2

Il problema delle frontiere

In ogni caso si nota come, ancora a metà Cinquecento, il raggio degli scambi fosse ampio, interstatale e interregionale e si basasse su un sistema di appalti e commesse non strettamente vincolato allo Stato acquirente. Anzi, l'internazionalità, per così dire, degli appaltatori assicurava un maggior bacino distributivo, specie in tempo di guerra: nel 1552, la gabella del sale di Nizza, «la più importante entrata del fisco sabauda», era gestita dal milanese Giovan Battista Caccia, il quale chiedeva «che venissero confermate all'appaltatore le salvaguardie dai dazi per i suoi sali e, soprattutto, dalle confische dei quadrupedi impiegati per il trasporto dal Piemonte alla Lombardia»¹⁸. Un altro milanese, Cesare Coyro, fu incaricato dal duca di Mantova delle (complesse) trattative per l'appalto in Monferrato. Nel 1570 egli scrisse al funzionario mantovano Giulio Framberti di avere contatti con il monferrino Bernardo Casetto, ma di faticare a trovare un accordo «per questo benedetto negozio de'

15. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 1, proposta del de' Pii datata 23 gennaio 1542.

16. Ivi, risposta anonima del 29 gennaio 1542.

17. Così, da Mantova, in una lettera fatta redigere da Anne d'Alençon al duca di Ferrara il 30 maggio 1541 (*ibid.*). Vi si menzionano anche un «Michiel ingegnere et messer Marco Antonio Passon, veronese» quali deputati all'operazione di canalizzazione del Mincio.

18. Rabà, *Potere e poteri*, cit., p. 285.

sali» per via del prezzo; secondo Coyro, il duca avrebbe dovuto accettare la tariffa concordata a Torino per la gabella di Vercelli o quella di «Thomaso Marino per li sali che si conducevano per uso del Stato di Milano» e «mandare poi il sale a Casale et a Felizzano»¹⁹. Tommaso Marino è figura ben nota: banchiere genovese, a lui si deve la costruzione di Palazzo Marino a Milano, sede del Comune in piazza della Scala, testimonianza del prestigio goduto dal casato impegnato in importanti prestiti all'imperatore Carlo V sin dai primi decenni del XVI secolo. In particolare, Tommaso e il fratello Giovanni si distinsero nell'elargizione di un grande *asiento* nel 1528 per stipendiare l'esercito asburgico stanziato nel *Milanesado* e soprattutto, fra il 1540 e il 1548, nella gestione della ferma del sale in Lombardia. Secondo gli accordi stipulati nel 1537, i fratelli Marino avrebbero anticipato 55.000 scudi in settanta giorni (la somma effettivamente versata, date le difficoltà di reperimento di tutto il denaro, fu poi di 36.000 scudi) per poi rivalersi sui redditi delle città di Milano, Cremona, Lodi e Pavia²⁰. L'incarico fruttò loro grandi risorse, al punto che Giovanni acquistò i beni e i terreni dell'abbazia di Morimondo con il conseguente affitto dell'enorme sua proprietà fondiaria, stimata in 400.000 pertiche coltivabili; il tutto fu ereditato da Tommaso con ulteriori benefici alla morte del fratello²¹.

L'appalto a Coyro, che si era dunque appellato a un precedente significativo e a un grande nome in fatto di smercio dei sali, fu infine concesso. Tuttavia, pochi anni più tardi, le magistrature gonzaghesche gli fecero causa per non aver rispettato la clausola principale, che prevedeva la distribuzione annua di 1.000 piastre di sale rosso salvo problemi eccezionali. Fra questi, «guerra o peste nel detto Stato di Monferrato, over in altri sì che il signor Coyro non potesse condur detto sale». Al che i difensori dell'impresario ebbero buon gioco nell'imputare le mancate consegne del biennio 1571-72 alla situazione internazionale: trattandosi soprattutto della «speciem salis rubei, scilicet transhuendi ab insulis Evicis Hispanice regioni», l'«horrendum navale bellum» che aveva scosso la stabilità «Asiæ Europæque», ovvero la battaglia di Lepanto, aveva inficiato l'approvvigionamento del bene in tutto il Mediterraneo, a giustificazione della buona fede di Coyro²². Non conosciamo l'esito del pronuncia-

19. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 3, 15 agosto 1570. Tommaso Marino era stato un importante impresario del sale nella Lombardia degli anni Cinquanta del secolo: cfr. ancora Rabà, *Potere e poteri*, cit., *passim*, spec. pp. 273-6. Sulla strada franca di Felizzano cfr. B. A. Raviola, «Da un Monferrato all'altro»: uno snodo commerciale nel Piemonte orientale della prima età moderna, in Cavallera (a cura di), *Lungo le antiche strade*, cit. pp. 135-57; S. Lombardini, *Felizzano*, in *Schedario storico-territoriale dei Comuni piemontesi*, 2002 (<https://www.archiviocalis.it/localized-install/biblio/alessandria/felizzano>); Battistoni, *Franchigie*, cit., pp. 158-80.

20. Cfr. M. C. Giannini, *Marino, Tommaso*, in *Dizionario biografico degli italiani* (d'ora innanzi DBI), vol. LXX, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 2008 ([http://www.treccani.it/enciclopedia/tommaso-marino_\(Dizionario-Biografico\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/tommaso-marino_(Dizionario-Biografico)/)).

21. Ivi e prima: M. Cavallera, *Morimondo. Un'abbazia lombarda tra '400 e '500*, Cisalpino, Milano 1990, p. 162.

22. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 4, s.d.

mento, ma sono resi noti i nomi delle città presso cui egli era solito rifornirsi: Ragusa (attuale Dubrovnik) nel Mare Adriatico, Trapani e Palermo in Sicilia, Alicante, Barcellona e Ibiza in Spagna e infine Nizza, in una dimensione effettivamente soggetta all'alterazione degli equilibri interni ed esterni della «pianura liquida».

Cruciali per i provvedimenti di natura economica messi in atto lungo l'asse gonzaghesco-lombardo furono gli anni Settanta, Ottanta e Novanta del XVI secolo, decenni di profonda trasformazione delle normative e degli apparati burocratici e di notevole sinergia con la Spagna e le realtà politiche a essa legate, come la Repubblica di Genova, o da essa dominate come il *Milanesado*²³. In tale ottica il Monferrato si trovava pienamente ascrivito al contesto spagnolo e in posizione frontaliere nei confronti del vicino sabauda. Promosso al rango di ducato grazie all'intervento pontificio, esso appariva sempre più vincolato all'area ligure, come mostra una serie di passaporti in lingua spagnola per il transito dei sali dalla riviera oltre gli Appennini senza toccare terre piemontesi o cercando compromessi secondo quanto avveniva sulle Alpi, ad esempio per i «sali che vengono da Ala, luoco del Imperio, per uso de' Svizzari»²⁴; qualcuno dei funzionari mantovani, anzi, suggeriva di preferire questo canale anziché la dipendenza dal Banco di San Giorgio, «lasciando passar li sali per il Monferrato et per altri Stati che si fornirano per la carestia che ne fanno genovesi, come da Grigioni et da' cantoni più propinqui de' Svizzeri»²⁵. L'esportazione del sale dal Monferrato risultava oltretutto una risorsa per lo smaltimento della merce in eccesso: come riscontravano i senatori nel 1587, anche se erano state acquistate 280 some di sale in più rispetto al fabbisogno locale, il danno potenziale di 980 scudi

(ma post 1572), *Compendium processus cum iuris allegationibus pro multum magnifico domino Cesare Coyro in causa salis contra eum agitata per excellentissimum [...] Mantuae ducem Montisque Ferrati marchionem*, a stampa.

23. Cfr. A. De Maddalena, *Le finanze del ducato di Mantova all'epoca di Guglielmo Gonzaga*, Cisalpina, Milano-Varese 1961; C. Mozzarelli, *Lo Stato gonzaghesco. Mantova dal 1382 al 1707*, in L. Marini et al., *I Ducati padani, Trento e Trieste*, in *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, vol. XVII, UTET, Torino 1979, pp. 359-495, spec. alle pp. 426 ss.; Raviola, *Il Monferrato gonzaghesco*, cit., pp. 110 ss.; Calcagno, «*La puerta a la mar*», cit., pp. 257 ss.

24. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 7, 1580, *Rappresentanze fatte dagli agenti di Mantova e Monferrato per il transito de' sali con Reali commissioni in idioma spagnuolo*, cc. sciolte. Sulle attuali saline svizzere del Reno ubicate a Schweizerhalle, Riburg e Bex cfr. il sito <http://www.salz.ch>; sull'approvvigionamento di sale dei cantoni da Venezia, Genova e Milano, così come dalla Savoia, si rimanda ancora a Bergier, *Una storia del sale*, cit. Per gli interscambi con la regione lombarda cfr. senz'altro M. Cavallera, *Aspetti economici e sociali di "borghi grossi" e città del pedemonte lombardo (secoli XVI-XVIII)*, in Gardi, Knapton, Rurale (a cura di), *Montagna e pianura*, cit., pp. 97-139; Id., *Area di strada e uso dei confini. L'esempio del territorio insubrico in antico regime*, in Torre (a cura di), *Per via di terra*, cit., pp. 33-56, e soprattutto Id., *I tempi della guerra e i tempi del mercante. Transiti di uomini e di merci nel Monferrato fra Cinque e Seicento*, in Merlin, Ieva (a cura di), *Monferrato 1613*, cit., pp. 139-59.

25. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 7, 1580, *Rappresentanze fatte dagli agenti di Mantova e Monferrato*, cit., supplica s.d.

veniva assorbito «perché, se bene [il duca] non l'ha potuto smaltire qua, l'ha però smaltito fuori del Stato»²⁶. Le questioni aperte, in tal caso, erano due: in primo luogo, prevedere un nuovo censimento che tenesse conto delle bocche effettive su cui conteggiare l'approvvigionamento generale e regolare l'imposta del sale; in seconda battuta, stabilire accordi con i principati vicini per consentire il passaggio dei carrettieri verso le stapole interne (le maggiori erano a Moncalvo, Casale, Acqui e Trino) e verso i mercati forestieri.

3 Le gabelle

Un capitolato siglato nell'estate del 1600 fra Muzio Delfini, presidente del Magistrato camerale di Mantova, e i senatori Giovanni Francesco Cravetta e Guglielmo Spatis, delegati di Carlo Emanuele I di Savoia, illustra con chiarezza il problema di far giungere il sale in tutte le località monferrine senza incappare nelle sanzioni dei gabellieri piemontesi e viceversa: per rifornire Trino, ad esempio, si doveva transitare da Rondissone, ma difficilmente gli ufficiali si accontentavano del lasciapassare e dell'imposta di 100 scudi annui convenuta tempo prima fra i due ducati. Si stabiliva dunque di rendere «lecito alli gabellieri del Serenissimo signor duca di Savoia et alli gabellotti far condurre da Turino a basso per Po o per terra li soliti sali per uso de' suoi Stati et banchi et di Masserano, quali siano liberi et esenti da daciti»²⁷. La «gabella di Castiglione», ovvero il dazio sabaudo, era di 5 grossi «per carro di bolli 24 l'uno» e a tale tariffa si sarebbero dovuti adeguare anche i feudatari del Monferrato; il cenno a Masserano lascia intravedere un'ulteriore complicazione giuridica e giurisdizionale dal momento che si trattava di un feudo di presunta natura «pontificia» e dunque piuttosto svincolato dal rispetto della legislazione sabauda²⁸. I banchi del sale – ovvero i depositi della merce – risultano peraltro dislocati in zone sensibili del ducato di Savoia e del Monferrato: Chivasso, già antico luogo del Monferrato, dove le derrate arrivavano «per acqua»; Verrua, sabauda ma proprio sul confine con il Casalese; Crescentino e Trino, presidi monferrini da cui però attingeva Vercelli sempre via acqua (mentre da Trino a Desana, sabauda, si adoperava la trazione

26. Citato in Raviola, *Il Monferrato gonzaghese*, cit., p. 110.

27. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 27, *Capitolazione seguita col Piemontese in materia del transito de' sali per lo Stato del Monferrato*, datata 29 luglio 1600.

28. Cfr. M. Battistoni, *Feudi pontifici, fiscalità e transiti commerciali nel Piemonte del Settecento*, in G. Dell'Oro, B. A. Raviola, V. Tigrino (a cura di), *Feudi del papa? Controversie sulla sovranità nell'Italia moderna*, numero monografico di «Cheiron», 2, 2016, pp. 64-88.

animale «con dire che tutti i sali possono schiffare il Monferrato et andar per terra, se ben con qualche maggior spesa»²⁹.

La complessità di questa geografia puntiforme e di confine rendeva alquanto macchinoso il sistema di distribuzione e perciò il Patrimoniale di Monferrato suggeriva di aumentare da 100 a 200 scudi annui la tassa di transito, con divieto inoltre di vendere sali «nelle terre della badia di San Benigno et finaggio [...] sotto pena d'esser castigati come sfrosadori»: qui entravano in gioco un altro ente giurisdizionale di peso, nonché la delicata questione del ruolo delle autorità ecclesiastiche nel commercio dei generi di prima necessità³⁰. Occupandoci di cibo in movimento, questo tema, così come quello dei prezzi, resteranno sullo sfondo. È tuttavia evidente che esenzioni e ripartizioni della tassa sul sale – 42.000 scudi da suddividere tra i fuochi del Monferrato nel solo anno 1590³¹ – costituivano l'altra faccia del problema, imponendo ai sovrani le prime riflessioni su un sistema fiscale perequativo. Tra i punti dell'anonimo programma stilato «per il buon governo del Monferrato» a ridosso della morte di Vincenzo Gonzaga e della crisi dinastica che avrebbe colpito il ducato di Mantova si ribadisce «che ogni anno si riconoschi la consegna del sale acciò alcuno non resti gravato oltre la sua giusta et debita porzione»³².

Il sale, di fatto, aveva compiuto forzatamente il passaggio da bene di prima necessità a genere di consumo obbligatorio, divenendo un termometro sensibile, come il grano e il vino, del rincaro dei prezzi e delle taglie ordinarie. Il fenomeno diviene macroscopico in tempo di guerra e di nuovo il Monferrato, come il ducato di Milano, risulta un osservatorio di prima grandezza. Durante il secondo conflitto di successione, Ferdinando Gonzaga continuò a privilegiare l'acquisto dal Banco di San Giorgio di Genova con l'intento di far «camminare tutto il sale possibile a Moncalvo, Trino e Casale, per darne non tanto alle comunità, quanto a' forestieri», e aumentando il prezzo da 7 scudi e mezzo la libbra a 10/12 «secondo la qualità de' luoghi et de' compratori, andando sino al Stato di Milano»³³. In effetti, come bene hanno illustrato Enrico Stumpo e Luciano Allegra per il Piemonte sabauda³⁴, non si deve trascurare l'impatto di una vera e propria economia di guerra su un'area

29. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 27, *Capitolazione seguita col Piemontese*, cit.

30. Per la citazione, *ibid.* Sulle abbazie quali centri religiosi ed economici di centrale rilevanza nel panorama sabauda cfr. ora il documentato studio di M. Battistoni, *Abbazie e ordini religiosi nel Piemonte di Antico Regime. Patrimoni e giurisdizioni*, SAGEP, Genova 2017.

31. Così risulta dagli articolati calcoli dell'impresario casalese Pier Francesco Sapienti che il 18 maggio 1590 indirizzò a Vincenzo Gonzaga un *Parere per ridurre a beneficio del Stato di Monferrato il dazio generale de' sali* (in AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 11).

32. *Ivi*, *Governo*, m. 13, fasc. 2, regolamento, s.d. (ma 1612 ca.).

33. *Ivi*, *Gabelle e imprese generali*, m. 1, fasc. 37, relazione del Magistrato camerale datata 1615 (cfr. anche Raviola, *Il Monferrato gonzaghese*, cit., p. 249).

34. E. Stumpo, *Finanza e Stato moderno nel Piemonte del Seicento*, Istituto storico italiano per

ripetutamente interessata dalla movimentazione di truppe su scala europea, dai rapidi spostamenti degli eserciti via terra e via acqua lungo le frontiere di più Stati, dai frequenti alloggiamenti militari, dagli assedi e dai saccheggi. La cronaca del mercante di vini casalese Giovanni Battista Vassallo, in tal senso, è assai eloquente: i generi comuni divenivano rari, salivano di prezzo, erano appetiti dal migliore offerente e il sale non sfuggiva al meccanismo. Durante il celebre assedio di Casale del 1628, una libbra costava ormai 9 scudi e ben più cari erano il pane bianco (10 scudi), il pepe (18 scudi per un'oncia) e i dolcificanti (24 scudi una libbra di zucchero e 36 una di miele)³⁵. Eppure il sale serviva più che mai, per la conservazione delle scorte alimentari e per la sussistenza dei poveri: in quegli stessi mesi, ad esempio, la confraternita della Beata Vergine della Misericordia distribuiva a quelli di Casale fave cotte con sale, olio e lardo garantendo loro almeno un pasto al giorno³⁶.

Per di più i conflitti imponevano una rivisitazione dei percorsi di rifornimento. Quando scoppiò la guerra sabaudo-genovina del 1625, tutta combattuta lungo le frontiere appenniniche, langarole e monferrine, si osservò una brusca e temporanea interruzione nell'utilizzo della cosiddetta *via della salera* che conduceva da Genova a Rocca Grimalda e da lì all'Alessandrino spagnolo e al Piemonte³⁷. Le ripercussioni sul Monferrato, oltre che sul Piemonte, furono evidenti: a parte i debiti inevasi con il Banco di San Giorgio da parte della Camera dei conti, in quel torno di anni si dovettero far giungere 4.000 emine di sale «per la via di Venezia o di Goro, con farle condur su per il Po»³⁸. Si trattava cioè di riconfigurare le rotte, con conseguente aumento dei prezzi e ritardi nelle consegne, senza contare le consuete pratiche di contrabbando che negli anni di crisi raggiungevano il picco esacerbando le magistrature competenti e moltiplicando gli atti di lite. Per queste ragioni, al termine delle due guerre di successione di Mantova e del Monferrato, si profilarono nuovi tentativi di accordo con il ducato di Savoia anche in materia di transito dei sali. Come scrissero gli auditori della Camera dei conti di Piemonte il 1° aprile 1640 in merito

l'età moderna e contemporanea, Roma 1979; L. Allegra, *La città verticale. Usurai, mercanti e tessitori nella Chieri del Cinquecento*, FrancoAngeli, Milano 1987.

35. G. B. Vassallo, *Annali che contengono diversi avvenimenti in Casale Monferrato et altrove (1613-1695)*, a cura di A. Galassi, B. A. Raviola, R. Sarzi, *Introduzione* di C. Mozzarelli, Arcari, Mantova 2004, p. 44. Sulla fonte mi sono soffermata in *Fra cronaca e memoria. Annali, racconti e storie della prima guerra del Monferrato*, in Merlin, Ieva (a cura di), *Monferrato 1613*, cit., pp. 163-71.

36. G. Giorcelli (a cura di), *Cronaca monferrina di Gian Domenico, speciaro di Casale Monferrato (1613-1631)*, in "Rivista di Storia, Arte e Archeologia della Provincia di Alessandria", XVII, 1908, 5, fasc. III, p. 445.

37. Su quel percorso cfr. E. Lusso, *Territorio, infrastrutture e tutela militare. I confini sabaudo-genovesi in età moderna*, in G. Assereto, C. Bitossi, P. Merlin (a cura di), *Genova e Torino. Quattro secoli di incontri e scontri. Nel bicentenario dell'annessione della Liguria al Regno di Sardegna*, Società Ligure di Storia Patria, Genova 2015, pp. 187-214, dove si ricorda che in seguito, nel 1731, la strada fu «al centro di un aspro contenzioso tra le comunità di Ovada e Belforte» (p. 195).

38. Riportato in Raviola, *Il Monferrato gonzaghesco*, cit., p. 249.

alla concentrazione di derrate saline in Asti per «servizio del Biellese, Canavese, Trinese e ducato d'Avosta», si trattava di definire una convenzione con gli ufficiali ai confini del ducato di Mantova, specie nei luoghi di Montiglio e di Cunico, per «non cominciare atti d'ostilità, ma ben mantenere quella santa pace che per grazia di Dio regna fra queste Altezze et che il passaggio e transito si rendi libero et sicuro mediante il pagamento de' soliti daciti»³⁹. D'altro canto, pochi giorni dopo, il *Consejo de Italia* ricevette un memoriale riguardante «el dominio de Parma en el rio Po» nel quale il senatore don Juan de Arias Maldonado commentava i tentativi sabaudi di bloccare alcuni passaggi da Vado Ligure e da Finale e riferiva della presa di due «barcas que llevaban sal y otras mercancías al Final» da parte dei genovesi⁴⁰. Mentre nel 1643, altro anno in cui le truppe spagnole e francesi si fronteggiarono spesso fra Lombardia e Piemonte, si stabilirono altri patti per il «libero commercio del Monferrato col Milanese»⁴¹.

Sono decenni durante i quali la «pratica del trasporto» fra Liguria e Piemonte continuò a interessare una folta pluralità di attori e territori, inducendo le autorità politiche (gli Stati ma anche i feudatari imperiali e gli enti ecclesiastici) a ricercare compromessi e a comporre i conflitti⁴². D'altro canto, però, proprio la conflittualità iterata e pulviscolare impose via via la ricerca di strategie di controllo del territorio più rigide e geograficamente più lineari.

Ben dopo la pace dei Pirenei, il *Consejo de Estado* di Madrid si trovò a dover fronteggiare le lamentele del nunzio apostolico nelle Romagne il quale aveva scritto al conte di Oropesa «representando los perjuicios que resultan a la Camara Apostolica de la capitulación hecha para que la sal de Milán se conduzga por otra via que la del Po»⁴³. La discussione andava rimessa al *Consejo de Italia* perché l'asse

39. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Gabella del sale*, m. 3, fasc. 30, *Scritture informi di poca conseguenza riguardanti li sali del Monferrato*, cc. sciolte. Sul ruolo strategico di Asti in quegli anni, presidio francese sempre pronto a intervenire contro Casale e Alessandria, ma commercialmente attivo con le due città, cfr. B. A. Raviola, *1613-1797. Asti e il suo territorio in età moderna*, in A. Marchesin et al. (a cura di), «Nella città di Asti, in Piemonte». *Arte e cultura in epoca moderna*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2017, pp. 47-69. Ma già nel XVI secolo, lungi dall'aver perso importanza nei circuiti bancari e stradali d'Europa, la città era stata un ganglio nevralgico del ducato sabauda: cfr. Giannini, *Per difesa comune*, cit., pp. 86 ss.

40. Archivo General de Simancas (d'ora innanzi AGS), *Estado Milán y Saboya*, legajo 3352, 1640, n. 33, c. 35, dispaccio del 17 aprile 1640.

41. AST, Corte, Paesi, *Monferrato*, Materie economiche e altre, *Consiglio di Stato*, m. 7, fasc. 31, convenzioni del 15 e 17 giugno 1643.

42. Cfr. alcuni esempi relativi all'asse Savona-Carmagnola utilizzato anche per il sale in L. Giana, *Attraversare l'Appennino tra Riviera ligure e Piemonte meridionale nel XVII secolo*, in Torre (a cura di), *Per via di terra*, cit., pp. 57-84, la definizione da p. 68.

43. AGS, *Estado Milán y Saboya*, legajo 3397, 1680, n. 44, c. 152, *Perjuicios que se siguen a la Camara Apostolica al determinarse que la sal de Milán se conduzca por otra via que la del Po*, informativa del 16 maggio 1680. Oltre a Melchor de Navarra conte di Oropesa, componevano il consiglio ristretto

padano doveva restare un caposaldo nella tenuta degli assetti geopolitici dell'Italia settentrionale dopo Vestfalia.

Nell'immediato quella pace e quella successiva dei Pirenei non ebbero effetti significativi sul sistema economico regionale che si era venuto a creare specialmente lungo la dorsale appenninica di Levante: nonostante il nuovo peso politico acquisito dalla Francia nelle cose d'Italia, il ducato di Mantova e Monferrato dei Gonzaga-Nevers, peraltro gravemente indebolito dai postumi delle guerre di successione, si mostrò sì obbediente a Parigi, ma pure assai vincolato all'Impero e dunque ancora connesso, per la seconda metà del XVII secolo, all'apparato asburgico sia spagnolo sia milanese⁴⁴. In epoca gonzaghesca, dunque, il sale continuò a viaggiare e a essere consumato secondo i tragitti delineatisi nel corso del Cinquecento e del primo Seicento, nella costante complementarietà fra le maggiori forniture liguri e le integrazioni di provenienza adriatica.

4

A più vasto raggio:
per un confronto con lo spazio sabaudo

Un'analisi del commercio del sale in area padana deve tenere in conto numerosi fattori, non ultimi l'interazione fra i molteplici attori sulla scena geopolitica e il ruolo svolto da Milano nella convergenza del mercato regionale. Se su questo ci siamo soffermati in precedenza⁴⁵, potrà valere la pena spendere qualche parola per il confronto con il caso piemontese. Si è visto come e quanto il confine labile e contestato con il Monferrato generasse in realtà dinamiche interne complesse e conflittuali tanto che nel pieno Settecento, ad assimilazione avvenuta dell'antico ducato nella compagine del Regno di Sardegna, il controllo della gabella del sale, nonché dei punti di raccolta della merce e delle stapole, risultò un banco di prova difficile per i nuovi amministratori: ancora a fine secolo gli ufficiali dell'Azienda delle Finanze dibattevano su come eventualmente ridurla o meglio distribuirla a fini perequativi⁴⁶.

il marchese di Astorga, l'almirante di Castiglia, il marchese de Cerralvo, il conte di Chinchón e don Vincenzo Gonzaga, duca di Guastalla.

44. È quanto ben emerge in R. Oresko, D. Parrott, *The Sovereignty of Monferrato and the Citadel of Casale as European Problems in the Early Modern Period*, in D. Ferrari (a cura), *Stefano Guazzo e Casale tra Cinque e Seicento*, Atti del convegno di studi nel IV centenario della morte (Casale Monferrato, 22-23 ottobre 1993), Bulzoni, Roma 1997, pp. 11-86, e più recentemente in A. Bianchi, *Al servizio del principe. Diplomazia e corte nel ducato di Mantova. 1665-1708*, Unicopli, Milano 2012.

45. Cfr. il contributo di Giorgio Dell'Oro, *Sale e cibo in area padana: trasporto, costi, consumo e uso*, *supra*, pp. 65-81.

46. P. Bianchi, *Stato nello Stato? Appunti sull'incompiuta perequazione del Monferrato nel Settecento*, in Raviola (a cura di), *Cartografia del Monferrato*, cit., pp. 221-55.

mentre, a fronte dell'irrigidimento dei confini, il reticolo viario che dalla Repubblica ligure saliva verso nord subiva profonde modificazioni⁴⁷.

La storia sabauda del sale, tuttavia, è fortemente connotata dal noto episodio delle guerre scatenatesi in merito alla sua tassazione nelle valli valdesi. È un capitolo che ha goduto di un'ampia ricostruzione storica e storiografica negli anni Ottanta per la cura di Giorgio Lombardi⁴⁸, nella piena constatazione che la gestione del sale coinvolgeva non solo gli organi dello Stato nelle loro funzioni di controllo sempre più capillare del territorio, ma riguardava anche le più delicate questioni confessionali in area di frontiera. Oltre alla presenza valdese, poi, era il Monregalese tutto a opporre resistenza al regime in materia di tassazione. Il culmine del conflitto – attorno a una città, Mondovì, che dal XVI secolo aveva mostrato insofferenza per il governo sabaudo⁴⁹ – si ebbe durante gli anni della guerra della lega d'Augusta in occasione della quale l'incremento della gabella del sale e le continue requisizioni di viveri in area transalpina suscitarono il malcontento popolare e diedero vita a episodi insurrezionali organizzati. Ricordiamo che per soffocarli Vittorio Amedeo II non esitò non solo a utilizzare la repressione armata in zona, ma pure a deportare intere comunità dalle valli prealpine nel Vercellese e in Valsesia. Il fenomeno è stato ricostruito da Augusta Lange⁵⁰ e non occorre ritornarvi; è però opportuno notare come il trasferimento forzoso andasse a interessare un'altra area di confine non esente dai problemi di contrabbando del sale e di altri generi, specie in Valsesia, tant'è vero che i molti fuggiaschi sfruttarono per scappare e riparare in Liguria proprio le strade dirette da Casale ad Acqui e di lì da Sassello a Savona, di solito percorse dai mulattieri con sapone, olio, acciughe e sale⁵¹.

La documentazione stessa si condensa a partire dagli anni Novanta del Seicento⁵². Si segnalano in particolare i conti dei gabellieri del sale, straordinariamente completi per quel periodo di forte frizione politico-economica fra lo Stato

47. V. Tigrino, *Giurisdizioni e transiti nel Settecento. Feudi imperiali fra Genovesato e Pianura Padana*, in Cavallera (a cura di), *Lungo le antiche strade*, cit., pp. 45-94, spec. alle pp. 66-70 con riferimento alle strade da e per Campofreddo Ligure e Rocca Grimalda.

48. G. Lombardi (a cura di), *La guerra del sale, 1680-1699. Rivolte e frontiere del Piemonte barocco*, 3 voll., FrancoAngeli, Milano 1986.

49. P. Merlin, *Emanuele Filiberto. Un principe tra il Piemonte e l'Europa*, SEI, Torino 1995, pp. 126 ss.

50. A. Lange (a cura di), *La "seconda guerra del sale" (1698-1704). Esiliati e ribelli*, che costituisce il vol. II di Lombardi (a cura di), *La guerra del sale*, cit.

51. Sulle vie di fuga cfr. ivi, p. 65. Sul Vercellese e la Valsesia come aree di transito e di contrabbando anche grazie alle vie d'acqua cfr. D. De Franco, G. Dell'Oro, *Economia e commercio in Valsesia dal XIII al XIX secolo: un processo di marginalizzazione progressiva*, in E. Tortarolo (a cura di), *Storia della Valsesia in età moderna*, Gallo, Vercelli 2015, pp. 149-69 (cenni al sale, spec. pp. 150-1).

52. L'art. 300 delle Sezioni riunite dell'Archivio di Stato di Torino è interamente dedicato al sale, suddiviso nelle seguenti categorie: 1. sali in accensa; 2. conti particolari di banchieri; 3. testimoniali di vendita di sali all'estero; 4. «espletti di visita»; 5. libri e brogliassi di cassa; 6. gabella generale del Piemonte; 7. conti particolari in denari e sali.

– impegnato nelle guerre contro la Francia e quindi assai esigente dal punto di vista fiscale – e i sudditi costretti ad accollarsi vari oneri straordinari, fra cui l'imposizione del consumo di una quota di sale maggiore del necessario. Ciò era accaduto anche nel Vercellese dove, al termine del lungo presidio spagnolo, nel 1669 gli abitanti avevano chiesto e ottenuto la grazia di poter acquistare «sole 30 carra di sale per altri cinque anni [...] tanto più che nel contiguo Stato di Milano il sale era di costo minore»⁵³.

Come ha mostrato Donatella Balani, «i proventi della gabella del sale a metà Settecento rappresentavano da soli oltre il 50% del gettito delle imposte indirette»⁵⁴. Il regime di monopolio inasprito dopo i conflitti nel Monregalese e la promozione del ducato di Savoia a regno incisero profondamente sugli assetti dell'area transalpina – il Nizzardo e la Savoia – che dal Medioevo costituivano il principale bacino di rifornimento. Le frontiere si rivelavano, come nel caso del Monferrato rivolto alla Pianura padana, i punti critici e al contempo attivi del sistema: le «*jeu de Savoie*»⁵⁵ consisteva nel praticare il contrabbando tra la Francia e il Piemonte e viceversa utilizzando il sale proveniente da Nizza e dalla Provenza e frodando le gabelle generali di entrambi i governi. Nizza e il porto franco di Villefranche, potenziato a partire da inizio Cinquecento, permisero tuttavia a Torino di evitare il massiccio ricorso a Genova per l'acquisto del bene anche se l'approvvigionamento del sale di Ibiza comprato dalla Corona spagnola non sfuggì del tutto, nella seconda metà del XVI secolo, ai meccanismi del Banco di San Giorgio. Banchieri e impresari del sale furono spesso, come nello Stato di Milano, forestieri: valga per tutti il nome di Pietro Bosio, «piacentino abitante in Susa» – stretto collaboratore del generale delle Finanze Antonio Napione e membro del Consiglio delle Finanze –, autorizzato a trasportare 2.500 carra di sale dalla tappa di Polonghera a Chambéry⁵⁶. Nel corso del Seicento alcuni di loro arrivarono a conseguire lo *status* nobiliare, come i Bottino o Bottin, sudditi nizzardi, attivi negli anni Venti fra Mentone e Torino⁵⁷.

Resta certo da compiere un esame più approfondito della molta documentazione

53. Lange, *La "seconda guerra del sale"*, cit., p. 11. Sul contesto politico cfr. C. Rosso, *Vercelli "spagnola", 1637-1659*, in E. Tortarolo (a cura di), *Storia di Vercelli in età moderna e contemporanea*, UTET, Torino 2011, vol. 1, pp. 249-74.

54. D. Balani, *Per terra e per mare. Traffici leciti e illeciti ai confini occidentali dei domini sabaudi (XVIII secolo)*, Deputazione Subalpina di Storia Patria, Torino 2012, p. 97, ma cfr. tutto il paragrafo dedicato al sale alle pp. 97-108.

55. Così Bergier, *Una storia del sale*, cit.

56. AST, Sezioni riunite, *Patenti Piemonte*, reg. 20, cc. 239v-242v, a. 1585. La carra è un'antica unità di misura adoperata in area piemontese ed equivalente a circa 500.000 litri.

57. Ivi, reg. 26, cc. 158v-164, a. 1600, contratto di accensamento della gabella del sale stipulato fra il duca Carlo Emanuele I e Onorato Bottino per 28.000 scudi annui. Il figlio di Onorato, Marc'Aurelio, ereditando la carica del padre, fu designato anche barone di Sant'Agnese in ricompensa della lunga e grata servitù di entrambi (ivi, reg. 38, c. 416, a. 1622).

disponibile. Ma a una prima lettura comparativa con il caso del Monferrato enucleato poco sopra ed eventualmente con quello veneto ricostruito da Hocquet, ben si coglie che anche i temi riguardanti lo smercio di sale in ambito piemontese convergono – sebbene con tempistiche diverse – su questioni ampie, strutturali e contingenti: strade, confini, guerre e finanze. Tutti elementi che, insieme con l’inscindibile rapporto fra domanda e offerta, condizionarono profondamente e sul lungo periodo l’uso di una risorsa indispensabile.

Ghiaccio e neve in città

Usi e percorsi di un particolare bene di consumo a Genova e Torino (XVII-XX secolo)

di Giulia Beltrametti e Anna Maria Stagno*

I Introduzione

Questo saggio tratta degli usi e della commercializzazione del ghiaccio e della neve a Genova e Torino tra il XVII e il XX secolo, avvalendosi del duplice approccio della storia e dell'archeologia. Il particolare bene di consumo e conservazione in esame è analizzato sia come protagonista di precise traiettorie commerciali, che vengono ricostruite grazie alle fonti delle gabelle genovesi e torinesi, sia come risorsa naturale prodotta o estratta in contesti montani attraverso specifiche pratiche. Al centro dell'analisi si colloca la stretta relazione tra i circuiti commerciali cittadini e le forme di gestione delle risorse nelle aree rurali. Successive indagini, in particolare nel caso piemontese, condotte a livello topografico e con gli strumenti dell'archeologia ambientale, potranno qualificare meglio le reti di relazione tra siti di consumo e siti di approvvigionamento, tra i "produttori" di ghiaccio e neve, gli impresari che li ottenevano in appalto e i consumatori cittadini, fossero essi commercianti o membri della nobiltà o del clero. Questo tipo di ricerche multidisciplinari, basate su esercizi di contestualizzazione del patrimonio rurale, nasce all'interno della particolare esperienza del Laboratorio di Archeologia e Storia ambientale dell'Università di Genova (LASA), che fonda la sua genealogia sulla storiografia microstorica, sulla geografia storica e sull'archeologia postclassica, tutte interessate alla storia della cultura materiale¹.

Il debito più esplicito è quello contratto con la lezione di Edoardo Grendi che,

* L'Introduzione e il paragrafo 3 sono di Giulia Beltrametti. Il paragrafo 2 e le Conclusioni sono di Anna Maria Stagno; in particolare, il paragrafo 2 rappresenta una versione riveduta e aggiornata del cap. 4, *Un esercizio di contestualizzazione del patrimonio rurale: le neviere del Monte Antola e il commercio della neve a Genova*, in A. M. Stagno, *Gli spazi dell'archeologia rurale. Risorse ambientali e insediamenti nell'Appennino ligure tra XV e XXI secolo*, All'Insegna del Giglio, Firenze 2018. Si ringrazia l'editore per aver concesso il materiale.

1. D. Moreno, *Dal documento al terreno. Archeologia e storia dei sistemi agro-silvo-pastorali*, il Mulino, Bologna 1990; R. Cevasco, *Memoria verde. Nuovi spazi per la geografia*, Diabasis, Reggio Emilia 2007; D. Moreno et al., *A Plea for a (New) Environmental Archaeology: The Use of the Geographical Historical Microanalytical Approach in Mountain Areas of NW Italy*, in S. Tzortzis, X. Delestre (éds.), *Archéologie de la montagne européenne*, Errance, Condé Sur Noireau 2010, pp. 75-83.

ricostruendo il funzionamento della Gabella della carne a Genova tra i primi decenni del Seicento e gli ultimi del Settecento, ha mostrato come ciascun macellaio avesse il suo areale privilegiato di approvvigionamento e come ogni areale si definisse attraverso reti di relazioni specifiche e articolate nello spazio, individuate nella triade allevatori, mercanti, macellai². Interessa sottolineare come, nello studio di Grendi, l'interpretazione spaziale della fonte abbia reso possibile cogliere e qualificare relazioni altrimenti non evidenti, in questo caso tra allevatori e macellai. Nel presente saggio, fondato su fonti diverse in diverse zone geografiche, l'indicazione di ricerca di Grendi è recepita come metodo generale, anche se non è stato possibile restituire l'analiticità dell'indagine. Singolarmente, nel caso di Torino si può dimostrare come i circuiti dei macellai e dei rivenditori di ghiaccio fossero strettamente intrecciati, per cui il legame non è più solo di metodo, ma anche vincolato alla concretezza degli oggetti. Rimangono in ogni caso differenze sostanziali legate ai prodotti studiati, che, nel caso qui proposto, rendono ulteriormente fluide e mutevoli le reti di relazione articolate nello spazio. Ghiaccio e neve sono oggetti di indagine dinamici, in senso letterale: una volta prodotti o estratti dovevano essere immediatamente trasportati, con tecniche ben definite, e subito consumati e immagazzinati per il breve periodo (in genere dalla primavera all'autunno, con notevoli differenze tra Genova e Torino) che il loro mutevole cambiamento di stato fisico consentiva. La constatazione della loro scarsa durevolezza non può prescindere da intrecci metodologici fra discipline: l'indagine archeologica proporrà risultati relativi ai luoghi di stoccaggio o alle tecniche di produzione ed estrazione, mentre la ricerca archivistica potrà seguirne il percorso commerciale (in particolare in quanto prodotto sottoposto a gabella) e indagarne gli usi medici o alimentari in ambito cittadino. Il fatto che l'analisi sia condotta in contesti geografici e istituzionali diversi allarga ulteriormente, attraverso una comparazione che qui sarà solo evocata, lo spettro delle relazioni e degli scambi culturali ed economici centrali nella vita delle città e nei rapporti fra città ed entroterra.

2

Neviere appenniniche e consumo della neve a Genova

«Lasciato alle spalle questo monte, quasi sulla costa, un po' a sinistra, si osservano ancora le fosse ove si raccoglieva la neve d'inverno come in ghiacciaie e si trasportava poi d'estate fino a Genova a dorso di mulo»³: così, nel 1900 Giuseppe Crosiglia, notaio della val Trebbia, nell'Appennino genovese, ricordava le fosse da neve del

2. A. Torre, O. Raggio, *Prefazione*, in E. Grendi, *In altri termini. Etnografia e storia di una società d'antico regime*, a cura di A. Torre, O. Raggio, Feltrinelli, Milano 2004, p. 25.

3. G. O. Crosiglia, *Torriglia. Cenni storici, tradizioni, leggende*, Tito Crosiglia, Torriglia (GE) 1900.

FIGURA 1

Localizzazione delle nevriere e delle ghiacciaie note nel Comune di Genova e nelle valli Scrivia, Polcevera e Lemme. I triangoli localizzano le rivendite presenti a Genova (note dai documenti della Gabella della neve); il retino indica l'area in cui si trovavano le nevriere e le ghiacciaie documentate da tali fonti

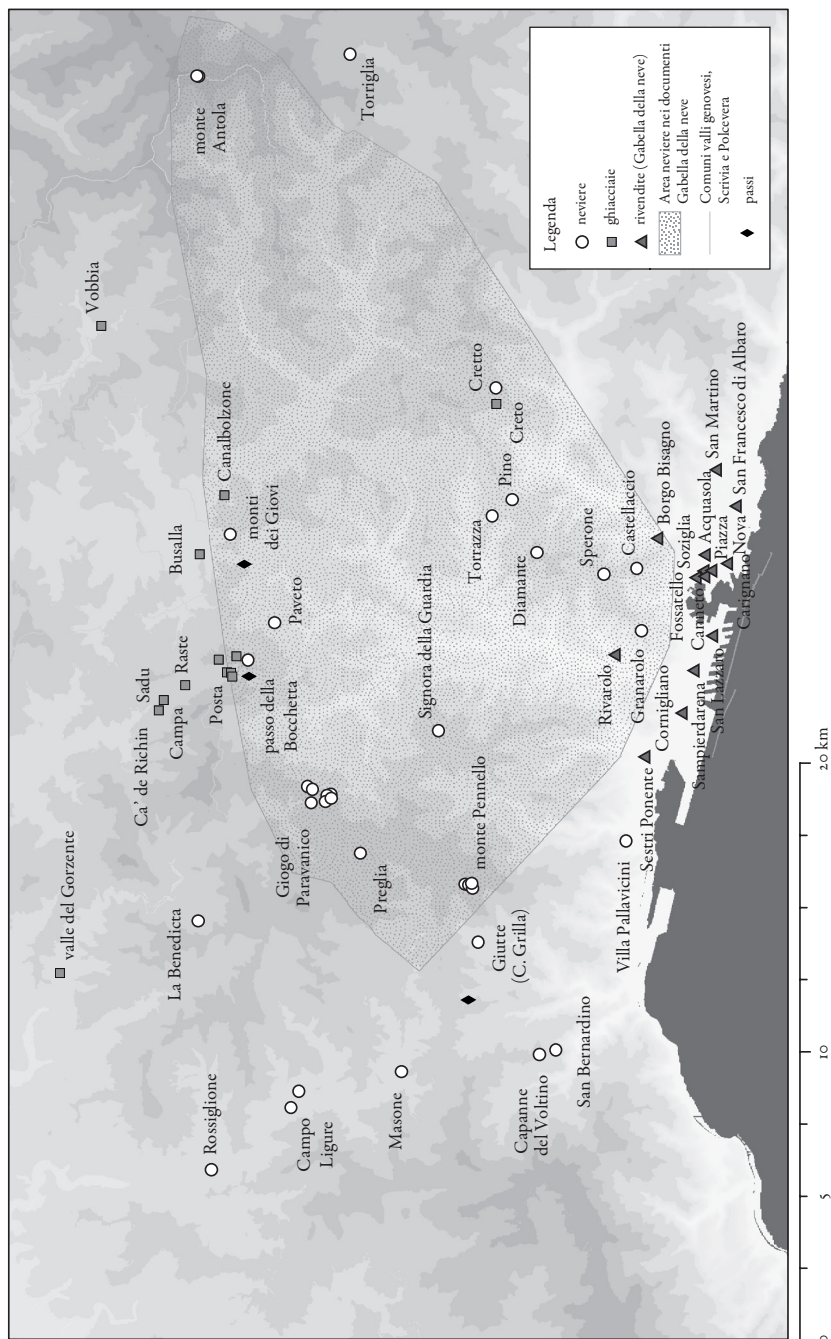


FIGURA 2

Cartolina del 1914 che raffigura la raccolta del ghiaccio nella ghiacciaia di Busalla (collezione privata, cortesia di Alessio Schiavi)



monte Antola, le più lontane tra quelle normalmente utilizzate per rifornire di neve ghiacciata Genova. Tra la fine del Seicento e la metà dell'Ottocento le alture dell'Antola e dei Giovi, con le alte valli Scrivia e Polcevera, erano le principali aree di approvvigionamento di ghiaccio naturale a Genova (FIG. 1). Se le neviere interne alle mura erano di proprietà della Repubblica, quelle dei monti intorno a Genova dove più spesso la neve veniva approvvigionata potevano essere di proprietà di parrocchie (Santo Stefano di Larvego, Preglia, San Martino di Paravanico e Paveto) o di nobili (il principe Doria sul monte Antola, Marcello Durazzo a Pino, Leonardo Ferrari a Larvego ecc.)⁴. Fino all'inizio del Novecento, la preparazione di sorbetti e di bevande fresche soprattutto per le tavole dei nobili e degli alti ecclesiastici, la conservazione dei farmaci e lo stoccaggio di alimenti deperibili, come il pesce, erano legati all'utilizzo del ghiaccio naturale, che poteva essere ottenuto attraverso la raccolta della neve in apposite costruzioni coibentate, in cui la neve veniva pressata perché si trasformasse in blocchi ghiacciati, o attraverso tecniche di produzione

4. Per approfondimenti cfr. Stagno, *Gli spazi dell'archeologia rurale*, cit., pp. 153-5.

del ghiaccio nelle acque di “laghi” superficiali e il successivo immagazzinamento in specifiche strutture (le ghiacciaie, FIG. 2).

Fino alla fine del Settecento, la produzione del ghiaccio era realizzata esclusivamente attraverso l'uso della neve raccolta nelle neviere. Solo nella seconda metà dell'Ottocento le neviere furono definitivamente sostituite dall'utilizzo delle ghiacciaie, che consentivano di controllare meglio la produzione, indipendentemente dalle precipitazioni nevose. Dai primi decenni del Novecento anche le ghiacciaie (spesso costruite da imprenditori privati) furono progressivamente abbandonate, a seguito della diffusione del ghiaccio artificiale. A fianco delle ghiacciaie rivestite in porcellana delle case dei nobili iniziarono a diffondersi ghiacciaie domestiche costruite in legno e internamente rivestite di lamiera zincata, che contribuirono a rendere più popolare il consumo del ghiaccio, smerciato in stanghe. Ma nonostante la maggior accessibilità del prodotto, a Genova le ghiacciaie da casa rimasero un bene di lusso e fu solo con l'avvento dei frigoriferi elettrici domestici, a partire dagli anni Cinquanta, che le abitudini alimentari conobbero cambiamenti radicali⁵. Prima di quella data, infatti, la spesa veniva fatta quotidianamente e non si conservavano alimenti freschi, salvo il burro immerso nell'acqua in apposite burriere.

2.1. GENOVA E LA NEVE NELLE FONTI D'ARCHIVIO: COLLEGIO CAMERALE, APPALTATORI, NOBILI E SORBETTIERI

Per ricostruire il circuito di produzione e commercializzazione del ghiaccio abbiamo scelto di concentrare l'analisi documentaria sui fondi della Gabella della neve conservati presso l'Archivio di Stato di Genova e l'Archivio Storico del Comune di Genova. Questa documentazione, i cui estremi cronologici vanno dal 1667 al 1854, raccoglie le grida che stabilivano il regolamento della gabella, le relazioni dei «Deputati all'Impresa della Neve» per il Collegio camerale e soprattutto gli atti relativi alle controversie che nascevano tra il Collegio e gli appaltatori della gabella (detti “impresari”) sul prezzo a cui vendere la neve e sui disservizi che si verificavano. Per quanto questa fonte non possa essere utilizzata per stimare il reale quantitativo di neve che entrava in città, dal momento che, come vedremo, non tutta la neve transitava in realtà per la gabella, è del massimo interesse per individuare i luoghi e i circuiti di scambio, nonché le reti di relazioni formatesi intorno all'approvvigionamento della neve. Partendo da questa documentazione “cittadina” e risalendo progressivamente

5. Sulla trasformazione dei consumi e la globalizzazione del ghiaccio cfr. ad esempio X. De Planhol, *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*, Fayard, Paris 1995; A. Grandi, *Il fresco benessere. Il consumo di ghiaccio e neve in Europa dal XV al XIX secolo*, in *L'économie du luxe en France et en Italie*, Comité franco-italien d'histoire économique (AFHE-SISE), 2007, <http://lodel.chess.fr/afhe/docannexe.php?id=448> (ultima consultazione 16 settembre 2019, come per tutta la sitografia citata).

verso l'entroterra grazie all'uso di altre fonti, verranno discussi i problemi connessi alla vendita del prodotto neve e gli aspetti materiali di questo tipo di commercio: le modalità di trasporto e i manufatti ancora oggi visibili e documentabili (le neviere). Un approfondimento più specifico sulle neviere del monte Antola consentirà di qualificare meglio il contesto in cui questo tipo di produzione si inseriva (aree montane, spesso ad accesso collettivo) e di riflettere sulle relazioni con le altre attività di gestione delle risorse negli stessi luoghi.

L'approccio topografico dell'indagine ha permesso di ricostruire le variazioni nel tempo del circuito commerciale della neve, proprio in relazione al mutare dei siti di approvvigionamento, di acquisire elementi utili a datare i molti manufatti riferibili a neviere che si conservano ancora oggi e di comprendere le trasformazioni di questo commercio, con particolare riferimento al crescente consumo di neve che si verificò nel corso del XVIII secolo (contrariamente a quanto suggerito dai documenti della gabella) e all'ampliamento della base sociale dei consumatori dalla fine del Settecento e per tutto l'Ottocento.

La prima legge di cui si ha notizia relativa alla commercializzazione della neve a Genova risale al 6 dicembre 1625. La vera e propria Gabella della neve, ovvero lo «Ius privativo della vendita di detto genere nella Città, sotto Borghi Bisagno, Polcevera e Sestri di Ponente», fu introdotta con una legge temporanea del 7 dicembre 1667, poi prorogata per dieci volte fino al 16 gennaio 1790⁶; un'ulteriore delibera dell'appalto risale al 12 dicembre 1793⁷. La Gabella della neve sopravvisse anche durante l'amministrazione sabauda della Liguria, fino al 1854: da quella data, fino al 1870, fu il Comune di Genova a occuparsi dell'approvvigionamento del ghiaccio.

Una delibera del Collegio camerale del 1680 stabiliva di affidare per cinque anni la Gabella della neve a chi avesse fatto l'offerta maggiore, su una base d'appalto di 2.000 soldi d'argento. La stessa delibera disponeva che la neve non potesse essere venduta in città a più di 8 denari la libbra genovese (poco più di 3 etti)⁸. Per avere

6. I fondi principali legati al commercio della neve sono in Archivio di Stato di Genova (d'ora innanzi ASG), *Antica finanza*, pacchi 775, 776, 777 (*Gabella della neve*) per gli anni dal 1686 al 1794. Per i periodi precedenti notizie sono rintracciabili ivi, nelle filze di *Camera Governo Finanze*, mm. 433, 590, 591. Per il periodo successivo fino al 1870 i documenti sono conservati presso l'Archivio Storico del Comune di Genova (d'ora innanzi ASCG), *Segreteria amministrazione civica*, mm. 1106, 1253, 1284. Dopo quella data non sono più conservati negli archivi genovesi documenti legati a questo commercio, verosimilmente in conseguenza dei cambiamenti amministrativi verificatisi in quel periodo, per i quali cfr. G. Melis, *Storia dell'amministrazione italiana*, il Mulino, Bologna 1996. Giulio D'Inca, a cui si devono la prima indagine sui fondi di questa gabella e una prima ricostruzione del funzionamento della gabella stessa, ricorda che nel 1602 Bartolomeo Paschetti, nobile veronese e medico, descrivendo le tradizioni alimentari dei genovesi più ricchi condannava l'eccesso di bevande ghiacciate, consumate dalla nobiltà nel periodo estivo (G. D'Inca, *La gabella della neve*, in "La Casana", 3, 1986, pp. 20-5).

7. ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1106, *Proclama per la Gabella della Neve*, 12 marzo 1795.

8. ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*, a. 1680.

un termine di paragone, la Gabella della carne nel 1709 stabiliva che una libbra di carne di bue fosse venduta a 5 soldi e una di vitello a 8 soldi⁹.

Pochi anni dopo, il 7 giugno 1686, una grida vietava di «vendere, introdurre, ricevere, far ricevere [la neve] nella Città, nei sobborghi come nei Capitanati di Bisagno, Polcevera, Sestri di Ponente», se non attraverso l'impresario «sotto pena pecuniaria sino a L. 1.000». Inoltre, precisava che se l'impresario avesse raccolto la neve «in queste vicinanze, cioè da Giovi e da Antola esclusive in qua o pure ai Giovi di Paravaneco e Nostra Signora della Guardia o nelle Montagne di Antola», avrebbe dovuto venderla a 8 denari la libbra e provvedere, oltre all'affitto annuale, 12.000 balle di neve (circa 11 quintali e mezzo)¹⁰. Se invece fosse stato necessario far condurre la neve da più lontano, cioè «da Giovi, o' da Antola», allora avrebbe potuto venderla a un soldo la libbra e garantire solo 3.000 balle di neve all'anno, previa autorizzazione del Collegio camerale¹¹. Numerosi erano i fattori che concorrevano ai costi sostenuti dall'impresario per garantire l'approvvigionamento della neve a Genova come si evince da un conto del 1766 riportato nella tabella 1².

Fra i costi il più variabile risultava essere quello del trasporto, che dipendeva dall'area di raccolta della neve (e quindi dalla distanza, dai percorsi, dai dazi) ed era perciò quello che poteva incidere di più sul guadagno dell'impresario¹³. Nei conti venivano infatti annotate non solo le spese per la manutenzione delle neviere «poco meno che

9. E. Grendi, *I macellai e la città*, in Id., *In altri termini*, cit., pp. 201-27. Una lira genovese d'argento si divideva in 20 soldi, e ogni soldo in 12 denari (G. Felloni, *Profilo economico della moneta genovese dal 1139 al 1814*, in G. Felloni, G. Pesce, a cura di, *Le monete genovesi*, Stringa, Genova 1975, p. 210). Il prezzo di una libbra di prodotto stabilito da una gabella veniva normalmente definito "meta". Nei documenti non ci sono riferimenti al prezzo a cui la neve poteva essere venduta nei borghi.

10. Una balla di neve pesava solitamente 2 cantara ovvero 12 rubbi (ASG, *Antica finanza*, 775, *Impresa neve*, 4 agosto 1794). Una cantara corrispondeva a 47,560 kg e un rubbo a 7,928 kg.

11. ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*, 1686 giugno. Questi obblighi sono ripetuti nei capitoli della Gabella della neve pubblicati il 27 giugno 1695 (ivi, giugno 1695), che furono ripubblicati il 17 agosto 1740 (ivi, 775, 17 agosto 1740). Il 27 giugno 1695 furono pubblicati i *Capitoli formati per l'impresa della neve d'ordine degl'ill.mi et ecc.mi Deputati alla Medesima ed approvati dall'Ecc.mo Collegio li 27 Giugno 1695*, poi ripubblicati il 17 agosto 1740 (*ibid.*).

12. Per avere un termine di paragone, per quanto incomparabilmente diverse per il numero di persone e il tipo di prodotti commercializzati, l'appalto della Gabella della carne è negoziato tra il 1758 e il 1781 tra le 93-94.000 lire di numerato (Grendi, *I macellai e la città*, cit., p. 221).

13. Sul tema dei transiti in questo settore dell'Appennino, sulle modifiche della viabilità tra XVII e XX secolo, nonché su come venivano regolati i dazi e sui tempi di percorrenza, cfr. V. Tigrino, *Giurisdizione e transiti nei "feudi di Montagna" dei Doria-Pamphilj alla fine dell'Antico Regime*, in A. Torre (a cura di), *Per vie di terra. Movimenti di uomini e di cose nella società di Antico Regime*, FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 161-74. Sulla riorganizzazione degli assi viari nel corso dell'Ottocento cfr. anche G. R. Coppedè, *La Valle dell'Aveto nella storia delle comunicazioni appenniniche*, in D. Calcagno (a cura di), *Pietre disposte a suggerir cammino. Castelli e ville del Districto de Vale de Aveto*, Pro Loco Rezzoaglio, Rezzoaglio (GE) 2001, pp. 51-63.

TABELLA 1

Elenco dei costi sostenuti nel 1766 dall'impresario Benedetto Massa (in lire genovesi)

Spesa	Voci di spesa	Commenti
7.700	Annuo fisso	Prezzo dell'appalto dovuto al comune
160	Annua strenne	
350	Salari dei due assistenti alle neviere	
600	Pensione delle neviere	Affitto per le neviere non di proprietà del comune o dell'impresario
3.000	Vetture della neve	Trasporto della neve
2.000	Impimento	Salari corrisposti agli addetti al riempimento delle neviere
1.100	Salario delle rivendittrici	
156	Premio dei Monti	
500	Salario del Giovane e Scritturale	
100	Spese minute di carta, libri e altro	
50	Pigg.e del Magazeno in Città	Affitto per il magazzino in città
45	Badile, olio e consumo d'altri utensili	
50	Paglia per coprir la neve delle Nevriere	Acquisto di paglia per coprire la neve e il tetto delle neviere
150	Taglio di B.le 1.500	Salario dei tagliatori di balle
200	Salario dell'Impresario	
16.161	Totale	

Fonte: ASG, *Antica finanza*, 775, *Impresa neve*, Per Bened[ett]o Massa Impr[esar]io della Neve, 1766.

abbandonate», ma anche per «l'accomodo delle strade per facilitarne il trasporto»¹⁴. Numerose relazioni riferiscono della cattiva condizione delle strade, definite disfatte, diroccate, rovinate¹⁵. È facile allora comprendere come il prezzo potesse variare in base al luogo di approvvigionamento e perché l'impresario chiedesse, di conseguenza, di poter alzare il prezzo della neve, qualora avesse dovuto andare a prelevarla al di fuori del circuito delle mura o ancora peggio nel monte Antola (FIG. 3).

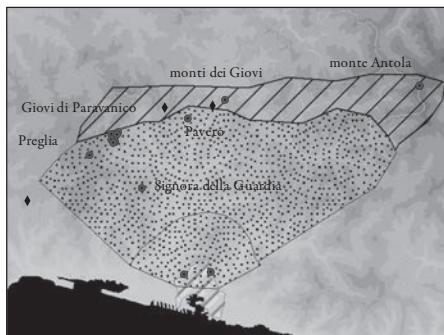
14. ASG, *Antica finanza*, 775, *Impresa neve*, 30 giugno 1794-8 luglio 1794.

15. *Ibid.* Sul tema della condizione delle strade in Antico regime cfr. L. Piccinno, *I trasporti in Liguria all'inizio dell'Ottocento. Nuove dimensioni e modelli operativi*, FrancoAngeli, Milano 2013.

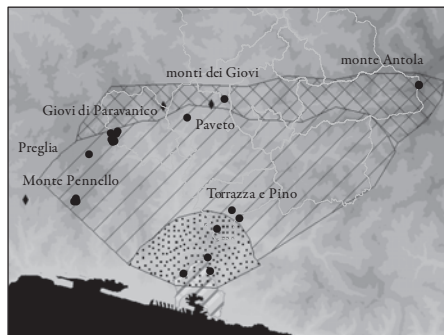
FIGURA 3

Localizzazione delle neviere e delle ghiacciaie e loro cronologia tra il 1680 e il 1915. Sono indicati anche i diversi circuiti che definivano il prezzo della neve come ricostruiti dall'analisi della Gabella della neve

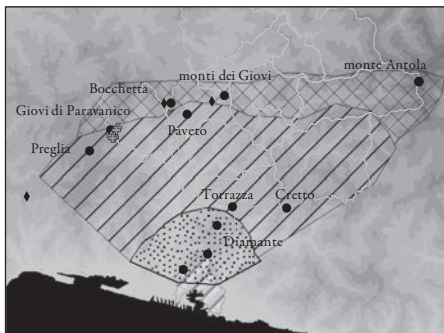
1686-1740



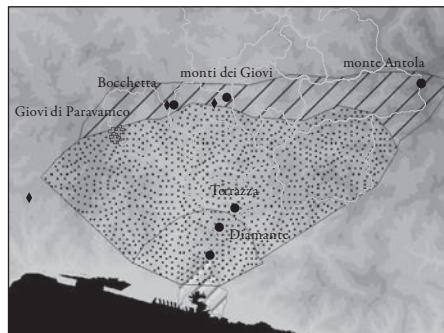
1745-69



1770-94



1795-1820



1820-60



1860-1915 (*post* Gabella delle nevi)



0 5 10 20 km

Legenda

- neviere in uso
- ⊕ neviere in uso (fonte no Gabella)
- ⊙ ghiacciaie in uso
- prima area prezzo neve
- ▨ seconda area prezzo neve
- ▩ terza area prezzo neve
- ▧ nuove mura

Il comune, per sventare eventuali frodi da parte degli impresari, faceva eseguire controlli periodici nelle neviere per contare il numero di balle di neve presenti al loro interno¹⁶.

Come è già stato detto, fino al 1769 esistevano solo due aree di prezzo della neve: «in queste vicinanze», cioè al di qua dei Giovi e di Antola, e al di là, cioè nei Giovi e nell'Antola. Dai documenti risulta in realtà che, sulla spinta delle suppliche dell'impresario e a seconda della neve che cadeva nell'anno, potevano essere fatte ulteriori precisazioni all'interno di «queste vicinanze». Si distingueva cioè l'area che corrispondeva al circuito delle Mura (neviere di Granarolo, e in seguito dello Sperone e del Castellaccio), dalle zone del Giogo di Paravanico, del monte Preglia (Praglia), di Nostra Signora della Guardia e, più tardi, del Monte Pennello. Se l'impresario fosse riuscito a dimostrare che il rifornimento di neve per la città aveva comportato spese troppo ingenti, avrebbe ottenuto una variazione del prezzo a seconda del luogo di raccolta (entro le mura o al di là di esse). Al di là di «queste vicinanze», la neve veniva prelevata sui «Monti dei Giovi» (neviere dei Giovi e di Paveto) e sui «Monti cosiddetti di Antola», e il prezzo era stato fissato a un soldo la libbra. In alcuni casi, tuttavia, il Collegio camerale consentì che la neve proveniente dall'Antola fosse venduta a 16 denari la libbra.

Nel 1769, un nuovo regolamento del Collegio camerale, con cui si tentava di definire con maggior precisione la relazione tra le aree di approvvigionamento della neve e il valore stabilito dalla gabella, fissò il prezzo della neve a 8 denari per libbra quando nevicava in città a una distanza di «tre miglia ed in giro delle mura», a un soldo quando veniva raccolta fino al monte Antola e a 16 denari la libbra se l'affittuario avesse dovuto «provvederla in Antola», sempre previa autorizzazione del Collegio camerale¹⁷. Il nuovo regolamento ebbe breve durata, infatti dal 1793 il Collegio camerale decise che il prezzo non doveva variare in relazione alla distanza¹⁸. Da quella data il prezzo della neve venne stabilito di volta in volta, a seconda della quantità caduta e del luogo di approvvigionamento. Fino alla fine del Settecento, la variabilità fu sempre tra 8 denari e un soldo la libbra e solo in casi eccezionali il prezzo venne fissato a 16 denari o più.

Secondo i regolamenti della gabella il quantitativo di neve da fornire era stato, per lungo tempo, di 12.000 balle annue, ma nel corso del Settecento la richiesta di neve calò progressivamente. Questo emerge con evidenza, per esempio, in un ricorso

16. Cfr. ad esempio ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*; ivi, 777, *Neve 1764-1784*.

17. Ad esempio, nel 1772 «gli ill.mi Ecc.mi Negrone Rivarola e Bartolomeo Saluzzo, deputati dell'impresa della Neve permettono all'impresario [Gio Batta Danero] di vendere la neve a denari 16 la libbra, visto il permesso ottenuto dal Principe Doria di avvalersi della neviera posta sul Monte Antola» (*ibid.*).

18. Ivi, *Impresa neve*, 26 novembre 1793; ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1106, 16, *Proclama per la Gabella della Neve*, 12 marzo 1795.

del 1747, in cui l'impresario Lorenzo Balbi lamentava che il fabbisogno, e quindi il consumo, di neve dei monasteri (soprattutto quello dei domenicani di Castello) fosse sensibilmente diminuito, che i medici andassero «palesamente proibendo» la neve e, soprattutto, che il carnevale del 1744 fosse stato vietato e che in quello del 1745 non vi fossero state opere in musica, occasioni di ritrovo, in cui venivano consumate bevande ghiacciate e sorbetti¹⁹. L'impresario sottolineava che negli anni precedenti numerose rivendite di ghiaccio e neve in città e nei sobborghi avevano chiuso, passando complessivamente da 12 a 6²⁰. Da un documento del 1769 emerge con chiarezza la necessità di modificare l'appalto in termini di quantità richiesta:

Perciò nel 1686: quando fu questa Gabella imposta si indossava alli Appaltatori il carico della raccolta di 12.000 palle di Neve; e ciò attesa la quantità di Neviera, che erano dentro e fuori delle Mura nuove, ma più ancora per il Genere di grandioso consumo, che se ne faceva in Città.

Su questo piede si è continuato in tutti i contratti, ed anche nel vegliante con l'affittuario Gio Batta Danero, ma come che da 50 e più anni a' questa parte l'uso della Neve è andato in singolare decadenza, niuno affittuario ne ha raccolto mai più di *due in tré mila palle*, che sono una provvista certamente superiore al bisogno, e smaltimento di più di un anno; e di fatto sono andate in disuso molte Neviera, che erano fuori de Spalti delle Mura nuove²¹.

Per questa ragione, fu proposto di incaricare l'impresario di una «generale obbligazione di provvedere in tutto l'anno la neve e in ogni sua stagione senza spiegare alcuna quantità»²². Da una relazione dei deputati all'Impresa della neve, risulta infatti che il fabbisogno per il 1766 era stato di 1.550 balle di neve (corrispondenti a 1.228 quintali)²³.

A partire dal primo ventennio dell'Ottocento non risulta più che la neve fosse raccolta anche all'interno delle mura della Città. Nello stesso periodo la «neviera di Cretto», che un documento segnalava come distrutta nel 1818, risulta sostituita da una ghiacciaia. Qualche decennio più tardi, un'analoga trasformazione è documentata presso il passo della Bocchetta, dove le due neviera furono sostituite da altrettante ghiacciaie costruite presso Pian di Reste nel 1859 e nel 1890 (*infra*, FIG. 4)²⁴. È

19. Erano gli anni della Guerra di successione austriaca, durante i quali, nel 1746, Genova fu occupata dalle truppe asburgiche.

20. ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*, 23 giugno 1747.

21. ASG, *Antica finanza*, 777, *Neve 1764-1784*, 17 maggio 1769.

22. *Ibid.*

23. Ivi, *Impresa neve, Per Bened[ett]o Massa Impr[esar]io della Neve*, 1766.

24. In un documento del 1859 si legge che per quell'anno il ghiaccio venne garantito al prezzo di 14 lire al quintale da «certi Fratelli Ricci possessori di una Ghiacciaia alla Bocchetta» (ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1301, 1258, 2). Alla Bocchetta venne costruito un deposito di stoccaggio del ghiaccio molto più grande del precedente; cfr. P. Barozzi, *Le ghiacciaie della val Lemme*, in "Novinostra", 8, 1982, pp. 199-208.

possibile che le esistenti strutture delle neviere fossero state riutilizzate per raccogliere il ghiaccio prodotto nei nuovi «laghi» artificiali (vasche di refrigerazione). Nella seconda metà dell'Ottocento, a Genova arrivava quasi esclusivamente ghiaccio naturale prodotto nelle ghiacciaie della Bocchetta e più tardi della val Lemme²⁵ (FIG. 1). Oltre a queste sono note una ghiacciaia della valle del Gorzente e in seguito quella di Busalla, attiva almeno fino al 1915 (FIG. 2) e quella di Creto. Il ghiaccio costava più della neve (5 lire al quintale contro 3,50), come ci informa un documento del 1854, ma era qualitativamente superiore²⁶.

A partire dal 1854, l'appalto della gabella non venne più rinnovato, ma il Comune decise di regolamentare la vendita del ghiaccio, in modo da garantire l'approvvigionamento della città, il cui consumo annuo era stimato in circa 4.200 quintali²⁷. Anche a quel tempo la neve era utilizzata nelle cucine delle famiglie nobili per confezionare sorbetti, per la conservazione dei cibi in generale, nonché negli ospedali e nei macelli, come risulta dal *Rapporto del Primo Ragioniere sulle opere riflettenti l'economato* del 1846²⁸. Dopo il 31 dicembre 1870, come già detto, la vendita del ghiaccio cessò di essere regolamentata dal Comune di Genova.

2.2. I CIRCUITI DEL CONSUMO DELLA NEVE

Nel XVIII secolo la neve arrivava a Genova quotidianamente, e veniva raccolta, immagazzinata e poi smistata verso le diverse botteghe (le “staffole”), gestite da rivenditrici o “postiere”, stipendiate dall'appaltatore della Gabella della neve. Solo l'impresario era autorizzato a far arrivare a Genova la neve, assicurandosi nel contempo che altri non ne vendessero, provvedendo nell'eventualità a denunciarli e farli condannare²⁹. Nel già citato ricorso del 1747, l'impresario Lorenzo Balbi, volendo che gli fosse concesso di alzare il prezzo della neve, lamentava il fatto che in città fossero aperte solo le “staffole” di Soziglia e Fossatello, oltre a quella estiva in Piazza Nova, mentre

25. Per un'analisi approfondita delle ghiacciaie della val Lemme, costruite sicuramente dopo il 1840, cfr. *ibid.* L'autore legge questa produzione protoindustriale come il tentativo di risollevarle le sorti di un centro rurale (il Comune di Fiaccone) che aveva subito pesantemente gli effetti della riorganizzazione ottocentesca della rete viaria, scommessa di breve durata, rapidamente soppiantata dall'affermarsi del ghiaccio artificiale. Per una descrizione delle ghiacciaie ancora oggi conservate cfr. anche I. Pucci, *La produzione del ghiaccio naturale nel Genovesato*, Conferenza Istituto Internazionale di Studi Liguri, 2010 (<http://www.iisl.genova.it/mwa/content/structured/10/3/attachments/La%20produzione%20del%20ghiaccio%20naturale%20nel%20Genovesato.pdf>).

26. ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1283, 455, 4, 12 maggio 1854.

27. Questa quantità fu stabilita sulla base delle analisi del consumo di neve negli anni precedenti. Infatti, dalla media degli anni 1846-48 risultava che il consumo annuo di neve a Genova fosse di 2.720,93 quintali ai quali si doveva aggiungere il calo che questo genere subisce in magazzino prima della vendita e che era stato calcolato in circa la metà (ivi, 1284, 490, 3, 10 dicembre 1854).

28. Ivi, 1253, 70, 19, 18 gennaio 1847.

29. ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*, giugno 1695.

in passato le rivendite aperte giornalmente erano sei. Nei sobborghi, inoltre, erano aperte solo quelle di Sestri Ponente, Cornigliano e San Lazzaro, mentre le altre sei (San Martino, San Francesco di Albaro, Borgo Bisagno, Acquasola, Rivarolo e Sampierdarena) erano ormai chiuse³⁰. Più di un secolo dopo (nel 1859), i documenti menzionano solo una rivendita in piazza Lavagna che però risultava sempre chiusa³¹.

Nei documenti della Gabella i riferimenti agli acquirenti del “prodotto” neve sono scarsi, e limitati alle suppliche dell’impresario che lamentava le violazioni del divieto di raccogliere e vendere la neve caduta in città³², o di acquistarne una quantità maggiore di «Rubbi 6» (circa 47 kg), a meno che non fosse stata ordinata almeno 12 ore prima al magazzino, oppure di riportare alla rivendita la neve avanzata, dopo averla già acquistata³³. Tra Seicento e Settecento, i consumatori principali della neve risultano comunque essere i nobili («patrizij») e i monasteri. Le fonti più esaustive sui consumi dei ceti aristocratici sono i registri dei conti e delle spese giornaliere (i “conti giornali”) delle famiglie nobili. È a partire da documenti di questo tipo, conservati negli archivi di quattro casati genovesi, che Osvaldo Raggio ha ricostruito gli aspetti della convivialità genovese nel Settecento, mettendo in luce come le nuove forme della *civilitas* unissero gusto estetico e gusto alimentare e si muovessero tra temperanza (nelle conversazioni) e magnificenza (nei banchetti): «I sorbetti e le limonate, insieme con l’orzata, erano il nutrimento e le bevande della conversazione (in città e in villa) e nei giardini in estate, il segno della sobrietà e della temperanza nell’intrattenimento»³⁴. Quando la temperanza lasciava il posto alla magnificenza nell’allestimento dei banchetti ufficiali privati e pubblici (veglie, cene ecc.), la neve era nuovamente un elemento chiave. Per un pranzo a palazzo Grimaldi, nel 1753, viene registrato l’acquisto di zucchero, mandorle, pinoli, cedri canditi e non, limoni e arance, diverse varietà di frutti per composte, nonché di 7 rubbi di neve. Qualche anno dopo, nel 1769, nelle spese per il matrimonio di Maria Benedetta Grimaldi vengono annotati 16 cantari di neve. Analogamente, per il soggiorno del marchese Giacomo Filippo Durazzo nel castello di Monferrato, il castellano fa preparare il giardino-orto e la ghiacciaia³⁵. Come si vedrà, anche a Torino i picchi di consumo di ghiaccio e neve si rilevano in occasione di balli e matrimoni delle case aristocratiche, nonché delle loro villeggiature estive.

Da questa documentazione si evince il dato di un consumo nettamente superiore rispetto a quello che emerge dalla lettura delle suppliche e dei provvedimenti della

30. Ivi, 23 giugno 1747.

31. AS CG, *Segreteria amministrazione civica*, 1301, 1258, 2.

32. AS G, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*.

33. Cfr. ad esempio il caso di Giacomo Castellano che, dopo essersi portato via a «forza neve, e ghiacci» dal magazzino dell’impresario, aveva poi preteso il giorno dopo di restituire quella che gli era avanzata (ivi, 775, *Per Bened[ett]o Massa Impr[esar]io della Neve*, 1766).

34. O. Raggio, *Invito a nozze. Condivisione e competizione a Genova nel XVIII secolo*, in R. Hearn, R. Cevasco (eds.), *Localising Foodways*, in corso di stampa.

35. *Ibid.*

gabella nello stesso periodo. Lette su base topografica, le fonti mostrano infatti un aumento del numero delle neviere nel corso del Settecento, in particolare a opera delle famiglie De Ferrari e Durazzo, che fanno costruire nuove strutture per la raccolta della neve³⁶. Ad oggi buona parte delle costruzioni è ancora conservata ed è quindi possibile tracciarne una storia materiale. La considerevole capacità di stoccaggio che si deduce dal loro numero e dalle loro dimensioni non risulta congruente con la richiesta di ridotti quantitativi di neve. Il fatto che le famiglie aristocratiche progettassero la costruzione di nuove neviere domestiche nel momento di maggior consumo di questo prodotto, rientra verosimilmente nel sistema dell'autoproduzione ("agricoltura di villa") tipico dei consumi aristocratici del Settecento, ma può anche essere interpretato come investimento economico, dal momento che all'occorrenza potevano anche essere date in affitto all'impresario della neve. La diminuzione del consumo lamentata dall'impresario nelle suppliche potrebbe quindi non attestare un reale disinteresse per il prodotto neve, ma essere indicativa di processi differenti: le famiglie aristocratiche costruivano e possedevano neviere proprie e utilizzavano, pertanto, circuiti di approvvigionamento che riuscivano a eludere la gabella. Per quanto alcune famiglie ne fossero esenti, come ad esempio i Doria, ai quali la neve era consegnata direttamente a casa, il passaggio attraverso la gabella avrebbe teoricamente dovuto interessare tutte le altre casate. Appare in ogni caso significativo che l'impresario non si lamenti quasi mai di neve introdotta illegalmente in città³⁷: è forse possibile che anche questi circuiti paralleli ricadessero in qualche modo sotto il suo controllo?

Nel 1793 venne introdotto un nuovo capitolo della gabella che stabiliva, similmente a quanto avveniva a Torino nello stesso periodo, una pena pecuniaria per l'appaltatore che, informato di un banchetto, di una veglia o di altra analoga occasione, non fosse stato in grado di provvedere il giusto quantitativo di neve. L'appalto era quindi subordinato anche alla garanzia del servizio:

Essendosi più volte trovato sprovvisto della necessaria neve in Città il detto Appaltatore massime all'occasione di quelle veglie, ne' quali se ne fa uso in molta quantità, affine che non abbia in avvenire a poter addunare per scusa il non esser stato previamente (cioè dodici ore innanzi) avvertito alla forma de' precedenti Capitoli, si dichiara che per quelle veglie,

36. ASG, *Antica finanza*, 777, *Neve 1764-1784*, 22 maggio 1764. In Francia la privativa sul commercio della neve (prima controllata direttamente dalla Corona) venne abolita nel 1775, per passare a un regime di libero commercio. Questo cambiamento è stato interpretato come l'effetto della crescita del consumo di neve, che non riguardava più solo pochi privilegiati: J. Martin, *Les glaciers français. Histoire de la glace naturelle*, Errance, Paris 1997.

37. Ne sono esempi la denuncia di una rivendita illegale di neve a Carignano (a 4 denari la libbra) alle «botteghe di venditori di acque fredde di Banchi e Canneto et anche a religiosi» (ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*, 1685), e quella di Bartolomeo Piombino (affittuario all'impresa) per la vendita illegale di ghiaccio ad alcuni sorbettieri (ivi, 777, *Neve 1764-1784*, 15 febbraio 1777).

che sono di stile, come sono quelle solite darsi da sua Serenità e quelle delle Signore Dame della Compagnia o altra funzione o radunanza solita a farsi fra l'anno, non sarà necessario il detto precedente avviso e mancando in tali occasioni, della sufficiente provvista di neve, incorrer debba il detto appaltatore per la prima volta nella pensa di £ cinquanta fuori banco o per le successive mancane nella raddoppiata pena di £ cento fuori banco³⁸.

Dalle fonti documentarie risultano numerose le controversie sulla quantità di neve smerciata. I «censori» controllavano che la neve fosse pesata correttamente, con una tolleranza di «oncie dece per libra». L'impresario aveva più volte sottolineato le frodi operate da censori e garzoni, osservando che

tallora li Cavalieri de Sig.ri Censori pesano la neve a' Compratori anche in molta distanza dal luogo, dove è stata comprata, e dopo che li Garzoni, che vanno a' prenderla si son giuocata, e tirata per scherzo la giunta [la tolleranza di dieci oncie per libbra], e che ciò non ostante prendono pretesto di far condannare i venditori sopra del che riflettendo li Ecc.mi Comm.ti apprendono che convenga il fissare, che quallora detta Neve venga pesata, passata la rispettiva strada, in cui si vende, non vi sia più luogo ad alcuna condanna, ancorché si trovasse mancare di peso più di quello che porta la costante, ed antica tolleranza³⁹.

Nel 1769, per ovviare ai problemi legati alle variazioni del suo stato fisico, venne stabilito che la neve acquistata dai sorbettieri venisse pesata nel magazzino e non nelle rivendite, così da escludere dal prezzo di vendita il calo ponderale che si verificava nel trasporto⁴⁰.

Dalla fine del secolo, il crescente numero di lamentele riguardanti i sorbettieri può essere considerato rivelatore di un allargamento della base dei consumatori. Nel 1794, l'impresario Giuseppe Semino segnalava che i sorbettieri acquistavano tutto il quantitativo di neve di cui avevano bisogno un'unica volta al mattino, e non al mattino e alla sera come prevedeva il regolamento, lasciando il suo magazzino

affatto mancante da non poter supplire alle molte richieste di case particolari: un tal disordine pensò il d. impresario di riparare col far venire da monti di Antola una quantità di neve anche straordinaria, in modo che tiene lo stesso in continuo lavoro sessanta circa muli occupati in detto trasporto, per la somma premura in cui egli è, non ostante il quotidiano danno che soffre dalla vendita della neve, al prezzo di un soldo la libbra, di non dare il menomo motivo di querele e doglianze a chi che sia: con tutto ciò pur non riuscendo a lui in grazia delle larghe provviste che di continuo si fanno da Sorbettieri d'incontrare l'universale soddisfazione si è limitato a fare ai medesimi una vendita più ristretta, onde possa restarne nel magazzino per supplire ad altri molti ricorrenti⁴¹.

38. Ivi, 775, *Impresa neve*, 26 novembre 1793.

39. Ivi, 777, *Neve 1764-1784*, 17 maggio 1769.

40. *Ibid.*

41. Ivi, 775, *Impresa neve*, 24 luglio 1794.

Il tentativo di dosare le vendite per evitare di svuotare la rivendita già al mattino fu aggirato dai sorbettieri, che mandavano in loro vece «servi di case patrizie» che fingevano di comprarla per i padroni. Fu allora imposto che i servi dovessero presentarsi con un biglietto del padrone, ma i sorbettieri erano riusciti a trovare padroni disposti a scriverglieli «per più rubbi di neve». Era anche accaduto, nello stesso periodo, che «alcuni sorbettieri e loro giovani [fossero] entrati violentemente nel magazzino col prendersi quella Neve che loro piacque, anche senza peso e pagamento»⁴². All'impresario furono, allora, concessi «due Bargelli [guardie] nel Magazzino per assistere nella vendita di quel genere»⁴³. Quando, da metà Ottocento, il ghiaccio iniziò ad arrivare a Genova anche attraverso la ferrovia, si verificarono nuovi incidenti, provocati dai garzoni dei sorbettieri che rubavano la neve direttamente dai vagoni⁴⁴. Alla luce di questi fatti risulterà tanto più sorprendente l'episodio dei blocchi di ghiaccio provenienti dal Piemonte, abbandonati e lasciati sciogliere sulla banchina della stazione di Genova, di cui si parlerà più avanti.

2.3. IL PERCORSO DELLA NEVE DALLA RACCOLTA AL CONSUMO

Dai documenti della gabella si possono desumere dati sulla capienza di alcune neviere⁴⁵, le cui dimensioni sono tuttavia rilevabili da quelle ancora conservate. Una neviera piccola poteva contenere circa 450 quintali di neve ghiacciata (corrispondenti all'incirca ad altrettanti m³ di neve raccolta); una neviera grande poteva contenerne circa 1.450 quintali. Avevano forme diverse, ma in prevalenza erano fosse tronco-coniche scavate nel terreno, rivestite con muri a secco. Le misure erano in genere standard: la profondità era sempre di circa 2,5-3 m; le neviere più piccole presentavano diametro superiore 8 m e inferiore 4 m, e le grandi diametro superiore 12 m e inferiore 6 m. D'inverno, dopo che le neviere erano state riempite, la neve veniva pressata e poi coperta di foglie o di paglia; la fossa veniva poi chiusa con un tetto di paglia e legno (per un esempio cfr. FIG. 4). Sul fondo della neviera veniva spesso scavato un piccolo canale di scolo, necessario al deflusso dell'acqua di fusione. Sul lato nord del tetto veniva realizzato uno sportello che consentiva il caricamento e il prelievo della neve. La copertura doveva essere ancorata saldamente a terra, per evitare che il vento la facesse sollevare esponendo la neve alle intemperie. Ogni anno il tetto veniva rifatto, la neviera pulita e, se necessario, venivano consolidate le murature delle fosse.

42. Ivi, 4 agosto 1794.

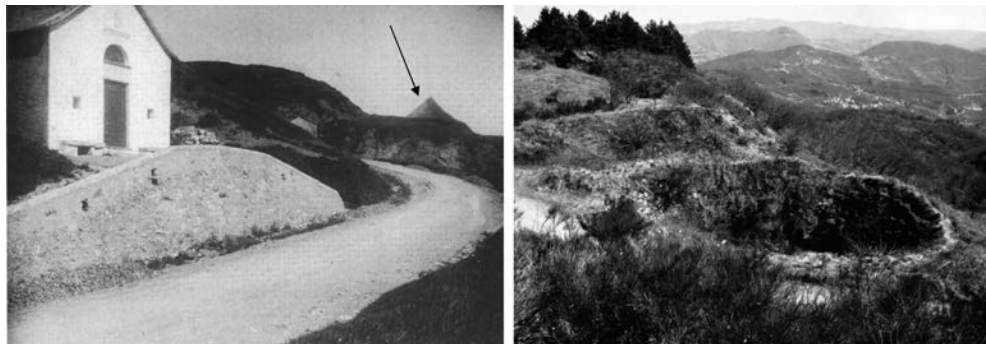
43. *Ibid.*

44. ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1253.

45. ASG, *Antica finanza*, 776, *Neve 1695-1784*, 1725; ivi, 775, *Impresa neve*, 1794.

FIGURA 4

Nell'immagine a sinistra, sullo sfondo, il tetto della neviera della Bocchetta di Pian di Reste nel 1905; a destra la stessa neviera come si conserva oggi



Fonte: Pucci, *La produzione del ghiaccio*, cit.

La neve veniva raccolta subito dopo la nevicata ed era poi pressata nella neviera con appositi battitoi: a queste operazioni potevano partecipare fino a un centinaio di uomini. Da un documento del 1769 risulta che per riempire la neviera della Torrazza furono impiegati 95 uomini⁴⁶. Il riempimento delle neviere poteva durare diversi giorni: ad esempio, alla raccolta effettuata nel 1794 nel monte Antola lavorarono tra le 40 e le 50 persone per 34 giorni, e per 18 nei monti delle Zigne⁴⁷.

Le suppliche degli impresari, intese a ottenere un aumento del prezzo della neve o a giustificare il mancato approvvigionamento, danno conto dei numerosi incidenti che potevano occorrere dopo che le neviere erano riempite e coperte. Poteva per esempio accadere – ed è il caso riportato più frequentemente – che una tempesta di vento o grandine rovinasse i tetti e quindi che le neviere si allagassero⁴⁸. I sinistri lamentati dagli impresari erano sottoposti a verifica da parte del Collegio camerale che convocava testimoni e mandava i propri periti a controllare quanto da loro sostenuto.

La neve che doveva essere trasportata e venduta a Genova era «cavata» dalle neviere in balle da «due cantara» l'una (corrispondenti a 95,12 kg) da appositi

46. Ivi, 777, *Neve 1764-1784*, 26 gennaio 1769.

47. Ivi, 775, *Impresa neve*, 30 giugno 1794-8 luglio 1794.

48. È quanto avvenne alle neviere del monte Antola quando era impresario Giuseppe Semino. In una sua supplica del 1794 scrive che la neve potrà mancare dopo il «sinistro recentemente accaduto alle Nevieri di Antola, alle quali nel giorno 17 cor[ren]te da una smisurata grandine caduta in que' monti ne furono in parte rovinati i tetti, per cui riempite si sono di acqua per la pioggia ivi sopravvenuta, quale cagionò un massimo consumo di neve» (ivi, 4 agosto 1794).

«tagliatori», stipendiati dagli impresari della gabella⁴⁹. Le balle venivano poi trasportate nottetempo a dorso di mulo fino a Genova, e il trasporto poteva richiedere l'utilizzo anche di 60 muli a tragitto⁵⁰. Circa la metà del quantitativo di neve trasportato a Genova veniva però perso a causa del suo naturale scioglimento.

Per entrare in città i mulattieri dovevano pagare il pedaggio a una delle diverse porte. Giungendo dalle neviere di Praglia si poteva per esempio passare da porta delle Chiappe, o dalle porte di San Vincenzo e poi dalle porte dell'Acquasola, dove però il dazio era più caro⁵¹.

A partire dalla seconda metà del Settecento, se le neviere della città o quelle dell'Antola non erano state riempite, il ghiaccio veniva acquistato altrove, con conseguente aumento del prezzo, dato il maggior costo del trasporto. Ad esempio, nel 1779 non cadde neve né in città né nei «Monti assai diversi di Antola», e l'impresario «dovette provvedere la città con Ghiacci tirati da Ovada e fu ricompensato con il rilascio della pensione di un anno e di più la facoltà di vendere il ghiaccio a 28 denari per libbra»⁵². In un ricorso del 1819 si legge che il ghiaccio era stato fatto arrivare da Novi, e questo evidentemente grazie al fatto che due anni prima era stata aperta la carrozzabile dei Giovi fra le valli Polcevera e Scrivia, che metteva in comunicazione Genova con la Pianura padana.

Alla metà del XIX secolo, il ghiaccio arrivava a Genova via treno o via mare, dalla «ferrata o dalla Lanterna»⁵³. Nel 1846, per assicurarne il rifornimento, e non pagare così la penale, l'appaltatore lo fece arrivare dal Moncenisio (con trasporto ferroviario) e dai Monti Pisani (con trasporto marittimo)⁵⁴. Il ministero dei Lavori pubblici, per garantirne un trasporto sufficientemente celere, aveva autorizzato che «la provvista del ghiaccio da farsi a questa Città dal Piemonte potesse viaggiare a gran velocità [via treno] al prezzo della piccola» e aveva garantito «il giornaliero ricevimento del ghiaccio, ed il ritorno dei recipienti vuoti»⁵⁵. Il ghiaccio in arrivo era depositato presso il macello comunale⁵⁶, oltre che nel magazzino di Vico della Neve⁵⁷.

49. Ne danno per esempio notizia, nel 1794, Stefano Piazza (di anni 73) e Franco Montale fu Giuseppe di Polcevera (di anni 58) chiamati a testimoniare in merito alle affermazioni dell'impresario Semino circa i danni subiti dalle neviere dell'Antola. I due lavoravano «come formator[i] delle Balle di Neve nelle Nevieri di detta Impresa e anche a condurre le dette Balle di Neve in sulle spalle e con le bestie nella presente Città a detta impresa della Neve». Sono loro a stimare che «ogni Balla di Neve nel cavarla dalle Nevieri si è sempre calcolata, e si calcola del peso di due cantara» (*ibid.*).

50. Ivi, 24 luglio 1794.

51. Ivi, 776, *Neve 1695-1784*, 23 giugno 1747.

52. ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1106, 16, *Proclama per la Gabella della Neve*, 12 marzo 1795.

53. Ivi, 1301, 1258, 2.

54. Ivi, 1253, 70, 1, 1° settembre 1846.

55. *Ibid.*

56. Ivi, 1283, 4, 1854.

57. Ivi, 1253, 70, 19, 18 gennaio 1847. Di questo magazzino è forse conservata, al piano terra di

2.4. I SITI DELLA NEVE NELL'APPENNINO

Tra le neviere che compaiono nelle fonti documentarie del Seicento, oggi sono ancora visibili quelle dei Piani di Praglia (870 m s.l.m.) e quelle del Giogo di Paravanico (785 m s.l.m.)⁵⁸, situate lungo l'attuale anello escursionistico dei laghi del Gorzente presso Bric Roncasci, Prato Leone e Prato del Gatto (770 m s.l.m.)⁵⁹. Sono tutt'oggi ancora osservabili le neviere del Diamante (identificate, per quanto in stato di abbandono, presso i forti Diamante e Due Fratelli, nella zona dei forti genovesi) e le due neviere di Costa del Gazzo al passo della Bocchetta, tra la val Polcevera e la val Lemme.

Nel corso di indagini svolte nel 2005 dal Laboratorio di Archeologia e Storia ambientale dell'Università di Genova, in collaborazione con l'Ente Parco Antola, sono state documentate due neviere situate sulle pendici del monte Antola, circa 30 m a ovest della piana detta "dei Francesi" (toponimo Scaniga, 1480 m s.l.m.) e dell'attuale sentiero che conduce da Torrighia al monte Antola, identificabile nella cartografia storica, almeno dal 1808, con una mulattiera⁶⁰. La loro collocazione e l'assenza di altri manufatti simili nelle vicinanze portano a supporre che si trattasse delle neviere descritte dal già citato notaio Crosiglia nel 1900, data che costituirebbe pertanto il termine *ante quem* per il loro utilizzo⁶¹.

Il grado di conservazione delle fosse è discreto: il fondo è occupato da terra e macerie, le pareti mantengono la loro inclinazione verso l'interno e il margine superiore si presenta, in alcuni tratti, tuttora rivestito da un muro a secco. Solo una parete mantiene le tracce del rivestimento interno in muratura. Sul fondo di una delle due neviere è stato reperito un frammento di ceramica (terraglia gialla di produzione savonese)⁶² che permette di far risalire la dismissione del manufatto alla seconda metà del XIX secolo. È probabilmente proprio a queste fosse che fanno riferimento alcuni documenti del 1818 e del 1835, in cui sono rispettivamente menzionate le «ghiacc-

un palazzo, una vasca quadrangolare (8 × 8 m, profonda 4 m ca.) che poteva servire da deposito. Nel 2006 la vasca risultava in stato di completo abbandono, piena di rifiuti, e non è quindi stato possibile analizzarla da vicino. L'apparente rivestimento in calcestruzzo ne permette l'attribuzione alla seconda metà del XIX secolo. Non è chiaro però dove, antecedentemente, venisse stoccata la neve prima di essere smistata nelle diverse staffole.

58. A. Rebora, *Le neviere*, in *Id.* (a cura di), *Guida al sentiero naturalistico Laghi del Gorzente*, CAI Bolzaneto, Camporone (GE) 1997, pp. 36-7 e 50-1.

59. Una delle neviere di Piani di Praglia, quella posta presso Pietra del Grano, è stata recuperata grazie al contributo del CAI Sezione Bolzaneto: cfr. O. Calorio, *Quando a tavola si serviva la neve*, in "Club Alpino Italiano, Sezione Bolzaneto. Annuario", 32, 2009, pp. 31-3.

60. Per approfondimenti sul contesto in cui son state svolte le indagini e sui loro risultati si rimanda ancora a Stagno, *Gli spazi dell'archeologia rurale*, cit.

61. Crosiglia, *Torrighia*, cit.

62. Per la produzione savonese della metà del XIX secolo cfr. A. Cameirana, *La terraglia nera ad Albisola all'inizio dell'Ottocento*, in *Atti del III Convegno Internazionale della Ceramica*, s.n., Albisola (SV) 1970, pp. 61-114, p. 71.

ciaie» e i «serbatoi» dell'Antola⁶³. Questi pochi elementi permettono di stabilire una cronologia d'uso delle due neviere che va dal 1818 alla seconda metà del secolo, ma non ci sono tracce per affermare con certezza che fossero le stesse utilizzate anche nei secoli precedenti. L'area dell'Antola, documentata con continuità dal 1686 al 1835, è stata in ogni caso la più durevole tra quelle storicamente attestate per la raccolta della neve, e l'ultima a essere abbandonata.

Le pendici su cui sono state scavate le fosse da neve sopra descritte, situate nel cuore del Parco naturale regionale dell'Antola, sono oggi ricoperte da boschi di faggi cedui e anticamente costituivano le *comunaglie* del comune di Propata, oggi beni frazionali di uso comune. L'indagine archeologica condotta nel Parco, in un'area di circa 5,3 ettari, compresa tra i 1.400 e 1.597 m s.l.m., ha permesso di documentare sui versanti anche numerose piazzole carbonili, nonché i resti dei vecchi rifugi del monte Antola (Bensa e Musante) e della casa di villeggiatura di una famiglia genovese (Villa Elena), costruiti tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo. Il fatto che sul fondo delle fosse da neve non siano state trovate macerie può essere spiegato con il probabile prelievo di materiali da costruzione per gli edifici posteriormente edificati nell'area.

L'area dell'Antola è storicamente zona di terre ad accesso collettivo usate come pascoli estivi e per la legna. Le tracce archeologiche e vegetali suggeriscono che prima dell'attuale bosco ceduo (ora abbandonato) la vegetazione arborea fosse molto più rada (pascoli alberati). Alcuni documenti suggeriscono che intorno alle neviere si agitassero dinamiche conflittuali: nel 1835 l'impresario lamentava che i «campagnuoli» cercassero di danneggiarle, forse perché le percepivano come un ostacolo all'utilizzo pastorale dell'area? o forse per qualche mancato pagamento?⁶⁴ È tuttavia verosimile che le pratiche legate alla raccolta, allo stoccaggio, al trasporto della neve e alla manutenzione stessa delle neviere, rientrassero nei numerosi lavori stagionali che, ancora per tutto l'Ottocento, costituivano una robusta parte dell'economia rurale.

La contiguità di neviere e carbonaie, evidente testimonianza materiale del legame di queste produzioni con la viabilità e i circuiti di commercializzazione, indica però la profonda trasformazione, avvenuta nel tempo, delle attività svolte in montagna. Come in altre zone della Liguria, queste carbonaie, probabilmente tardo-ottocentesche (o addirittura novecentesche) suggeriscono un'intensificazione nello sfruttamento forestale, in nome di un utilizzo "produttivo" del bosco e della montagna secondo le categorie della scienza agronomica del XIX secolo, che porterà

63. Nel 1818 l'appaltatore Luigi Campodonico scrive al sindaco di Genova: «Non essendo cadute nevi nei dintorni della città almeno in quantità da poterne far il solito raccolto fui obbligato di farne deposito nella Montagna di Antola mediante dei fossi in fatta di ghiacciaie» (ASCG, *Segreteria amministrazione civica*, 1106, *Ricorso dell'appaltatore della neve Campodonico Luigi*, 1820).

64. Gli appaltatori della Gabella della neve denunciano i tentativi operati dai «campagnuoli» per danneggiare la neve raccolta nei «Serbatoi a bella posta costrutti [...] nei Monti così detti di Antola» (ivi, 16 aprile 1835).

a cancellare gli usi multipli. Si tratta quindi di una produzione che si avvia quando la produzione di ghiaccio da neve pressata era ormai venuta meno⁶⁵. Una trasformazione che va di pari passo con l'allora nascente concezione della montagna come luogo di villeggiatura e ricreazione, ben testimoniato dall'edificazione di rifugi "alpini" e ville private.

3 La produzione del ghiaccio a Torino

La diversa situazione geografica e climatica piemontese vede dinamiche di produzione, trasporto e consumo del ghiaccio molto differenti. Innanzitutto, come si vedrà, il ghiaccio poteva essere formato localmente, in fosse situate presso le rive dei fiumi cittadini, e stoccato nelle ghiacciaie regie a poca distanza dalle peschiere; solo eccezionalmente, in caso di rialzo climatico che impedisse di conservare il ghiaccio fino all'autunno, si ricorreva alle valli alpine, dove era possibile trovare nevi perenni o attingere direttamente ai ghiacciai di bassa quota. Uno dei percorsi più documentati è quello che vede arrivare il ghiaccio a Torino dalla valle di Susa, avvolto in sacchi di tela inumiditi e ricoperto da paglia. Il sistema dei trasporti è dunque coinvolto in modo meno sistematico e ha una minore rilevanza nei circuiti del ghiaccio piemontese rispetto alla produzione ligure, limitandosi prevalentemente all'ambito cittadino. In ogni caso la neve, prodotto centrale in tutta l'economia del freddo genovese, è in Piemonte considerata un genere di seconda scelta, al quale è lecito ricorrere – come specificano i contratti di appalto con gli impresari – solo in caso di esaurimento delle scorte di ghiaccio. Dalla lettura dei documenti finanziari risulta inoltre con maggiore chiarezza, già a metà del XVII secolo, l'eterogeneità dei clienti del ghiaccio, che perlopiù utilizzavano il prodotto stoccato nelle ghiacciaie per conservare («rinfrescare») gli alimenti maggiormente deperibili, in prevalenza carne e pesce, o per le necessità legate al lavoro degli «acquavitari». La nobiltà e la Casa reale se ne servivano anche per la cucina, la pasticceria e la «sommeglieria» (ossia la cantina, o bottiglieria), con momenti di intensificazione e maggior consumo in occasione di balli o matrimoni. Le fonti per lo studio di questo particolare genere di consumo sono naturalmente varie, ma – come per il caso di Genova – è risultato particolarmente proficuo lo studio dei documenti della Gabella del ghiaccio e dei conti degli economi regi⁶⁶.

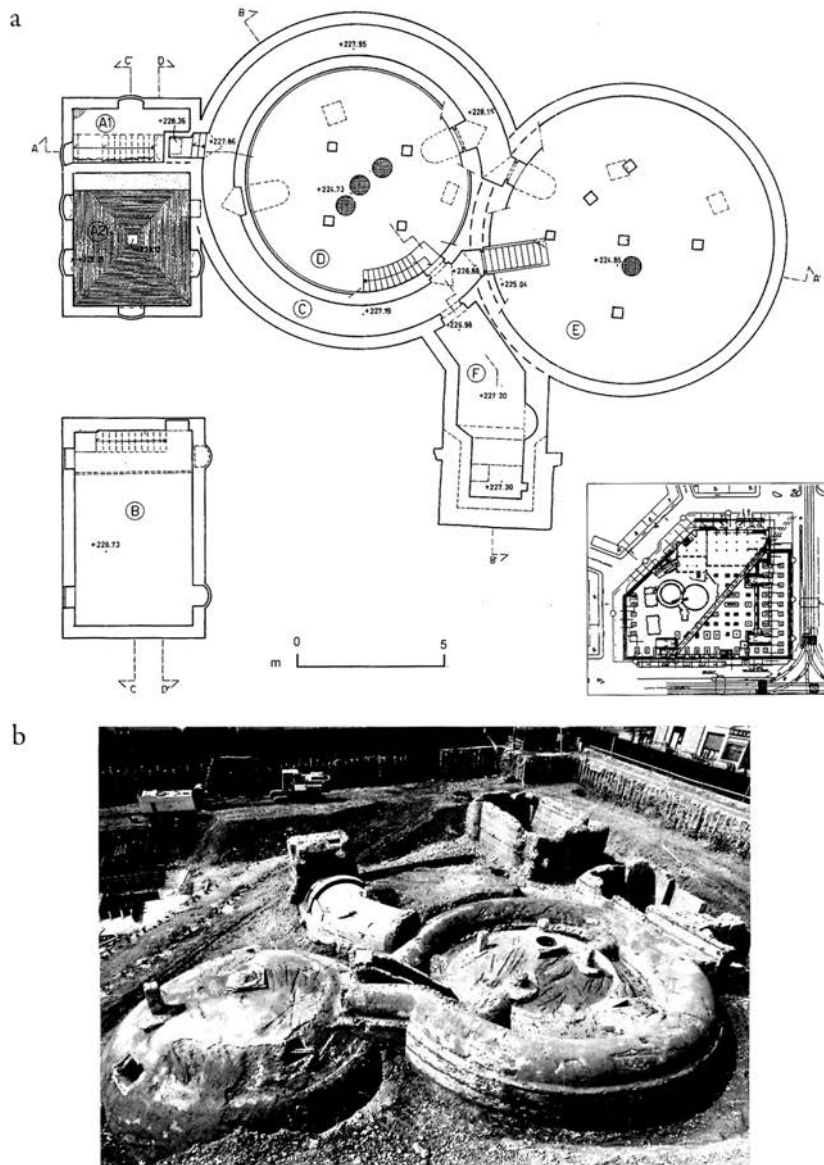
65. Cfr. A. M. Stagno, G. Beltrametti, C. Parola, *Le charbonnage dans l'Apenin ligure (Italie): sites, pratiques, ressources (XIX^{ème}-XX^{ème} siècle)*, in S. Paradise Grenouillet, S. Burri, R. Rouaud (éds.), *Charbonnage, charbonniers, charbonnières. Confluence de regards autour d'un artisanat méconnu*, Presses Universitaires Aix-Marseille, Marseille 2018, pp. 137-55.

66. Archivio di Stato di Torino (d'ora innanzi AST), Sezioni riunite, *Ufficio generale delle finanze*,

FIGURA 5
 Complesso delle ghiacciaie ottocentesche di piazza della Repubblica a Torino: planimetria e fotografia aerea

TAV. LXVIII

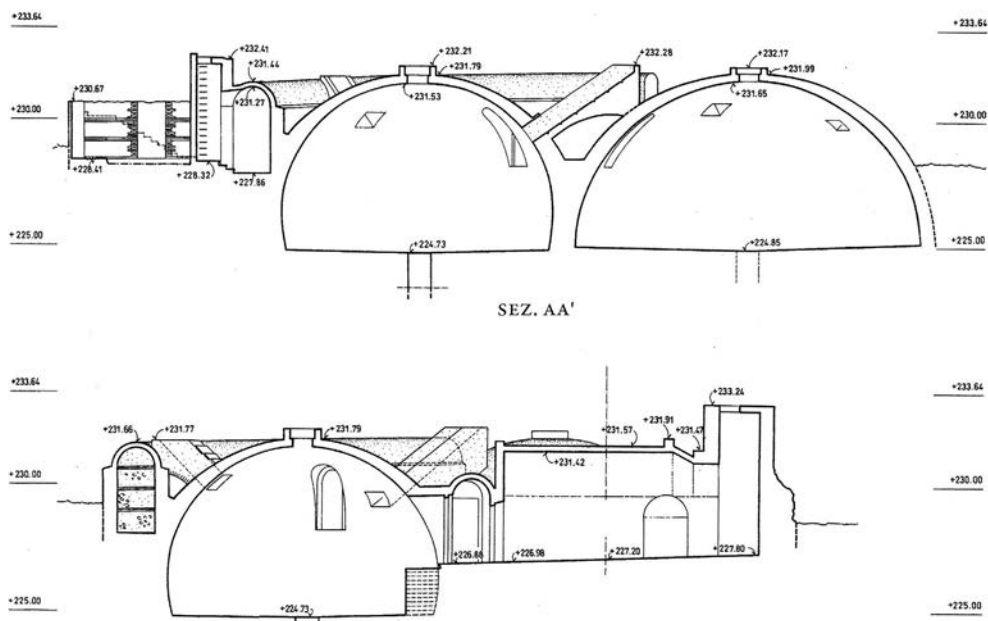
NOTIZIARIO



Fonte: "Quaderni della Soprintendenza archeologica del Piemonte", 20, 2004, tav. LXVIII.

FIGURA 6

Sezioni delle ghiacciaie ottocentesche di piazza della Repubblica a Torino



Fonte: "Quaderni della Soprintendenza archeologica del Piemonte", 20, 2004, tav. LXIX.

Nel periodo in esame le gabelle riguardavano in Piemonte la carne, il sale, il tabacco e l'acquavite, oltre alle gabelle generali. Il solo fatto che il ghiaccio fosse tassato ne rivela la preziosità, ma anche la necessità: un bene di consumo indispensabile in ambito sia medico (un tema che verrà qui solo accennato), sia alimentare. A Torino le ghiacciaie sono documentate attraverso fonti archivistiche e di terreno, per il periodo che va dal XVII al XIX secolo, e la loro relazione di contiguità con i grandi mercati cittadini è evidente, per quanto manchi ancora una mappatura completa che incroci i diversi tipi di documentazione con gli scavi effettuati fino a questo momento (FIGG. 5-6)⁶⁷.

Prima archiviazione, Gabella del ghiaccio; *Seconda archiviazione*, Ghiacciaie regie, capo 86. La documentazione si concentra nell'arco cronologico che va da metà del XVII a metà del XVIII secolo.

67. Sono disponibili alcune relazioni di scavo della Soprintendenza archeologica di Torino, ad esempio L. Pejrani Baricco, G. Gatti, *Torino, piazza della Repubblica. Ghiacciaie ottocentesche*, in "Quaderni della Soprintendenza archeologica del Piemonte", 20, 2004, pp. 234-5, corredata da tavole, alle quali si rimanda. Alcuni siti sono tuttora visibili e visitabili, per esempio le tre ghiacciaie di piazza Emanuele Filiberto, prossime alla vasta area del mercato di Porta Palazzo, nonché la calotta sferica

3.1. LA GABELLA DEL GHIACCIO

I contratti con gli impresari del ghiaccio, che prendevano l'appalto per l'approvvigionamento e la manutenzione delle ghiacciaie regie, erano accuratamente regolati. Essi erano tenuti a provvedere e mantenere, a loro spese, rischio e pericolo, tutto il ghiaccio – e in mancanza di questo la neve – necessario alle esigenze della Casa reale (in città come in campagna) e degli ambasciatori e notabili stranieri, con l'obbligo «alli detti partitanti di far portare a loro spese il detto ghiaccio alle corti e nelle case ove saranno alloggiati li detti ambasciatori e cavaglieri forestieri per il tempo che saranno spesati dalla Corona»⁶⁸. Il ghiaccio era dunque una regalia che spettava, secondo precise istruzioni, a coloro che erano in relazione con la Casa reale. Gli impresari erano poi tenuti a provvedere il ghiaccio («ghiaccio» o «giasso» nei documenti) e in difetto neve, «che sarà necessario per servire al pubblico durante il tempo dell'estate, con la facoltà di quello vendere in questa città fino a un soldo per libbra, e non più, con obbligo a medesmi di tener due botteghe per la vendita d'esso a comodità dei cittadini». Una bottega era situata nella piazza del mercato su cui si apriva l'ufficio daziario del *peso grosso* presso il quale i mercanti dovevano presentare le denunce delle merci, l'altra nei pressi di piazza San Carlo. Gli impresari erano liberi di gestire la quantità di ghiaccio da stoccare nelle sei ghiacciaie reali, che sorgevano «fuori della Porta Palazzo di questa città». Avevano inoltre a disposizione un casotto all'entrata del bastione, un'altra «giaccera» al «bastion verde» e quella della Venaria Reale. La manutenzione era a loro carico, così come le spese di riempimento delle ghiacciaie; inoltre, se il ghiaccio fosse venuto a mancare – per le alte temperature o per «altro qualsivoglia accidente» –, avrebbero dovuto far venire a loro rischio e spese dalle montagne «neve sufficiente per adempiere intieramente alla suddetta loro obbligatione». Per l'appalto del ghiaccio dovevano corrispondere a Sua Altezza Reale la somma annua di lire 6.700 d'argento per la durata dei dieci anni dell'appalto. A nessuno era consentito vendere in città o nel suo territorio ghiaccio o neve a pregiudizio degli impresari che ne avevano l'appalto agli acquavitari e «cabarettieri» (i moderni baristi); non era inoltre lecito rifornirsi di ghiaccio a nome di chi ne aveva regalia. Nel contratto del 1697 veniva inoltre specificato che durante i viaggi di Sua Altezza Reale di qua dai monti (cioè in Piemonte) gli impresari erano tenuti a mandare una o due persone al seguito per l'approvvigionamento e la distribuzione del ghiaccio, con diritto ad avere un cavallo, pane, vino e carne per tutta la durata del viaggio o del soggiorno. Gli impresari avevano inoltre diritto a un porto d'armi per i loro spostamenti e dovevano dare assicurazioni riguardo al pagamento della «censa» (la

della ghiacciaia rinvenuta nel 2002 nel corso dei lavori di risistemazione dell'area nord-occidentale di piazza della Repubblica (sempre a Porta Palazzo). Cfr. la sopracitata relazione della Soprintendenza.

68. AST, *Prima archiviazione*, Gabella del ghiaccio, fasc. 1, 1697, *Capitoli convenuti per la provvisione, e manutenzione del ghiaccio e giacciere*. Da questo documento provengono anche le citazioni seguenti.

tassa d'appalto) e all'osservanza del contratto. Solo «in caso di peste o contagio che Iddio benedetto ci liberi, l'eccell.mo consiglio gli darà il dovuto riguardo per li danni che fossero a patire in simile contingenza». Erano in effetti gli anni successivi alla grande peste, come ricorda questo passaggio, ma anche quelli della rivolta del sale, contro i dazi della gabella: il ghiaccio tuttavia si caratterizza da subito per essere un prodotto dal consumo più mirato, destinato a categorie specifiche non solo tra chi godeva di privilegi, ma anche tra il pubblico. Inoltre, al contrario del sale, non era un bene durevole di cui si potesse fare scorta o tesoro; aveva necessità di accorgimenti per il trasporto e la consegna, aveva cioè itinerari spaziali e temporali che dovevano essere sincronizzati, come testimonia l'accuratezza dei contratti di appalto che lo riguardano.

Con un regio biglietto del 1707 il duca di Savoia ristabiliva le regole di distribuzione del ghiaccio in città e nei sobborghi, lamentando abusi «in pregiudicio del dritto a noi dovuto del giaccio» e affermando la necessità di far pagare una gabella su quel prodotto «per doversi il denaro che si ricaverà impiegare in aiuto de' bisogni delle nostre finanze»⁶⁹: la tassa sul ghiaccio risultava dunque essere un capitolo rilevante nell'economia dello Stato. L'impresario disponibile al nuovo «accensamento» (cioè alla concessione in cambio di un tributo) era Lorenzo Bottino, che offriva la somma di 8.000 lire per l'appalto annuo, cifra giudicata la più vantaggiosa per le finanze regie tra quelle proposte. Nei tre anni di durata del contratto, Bottino era tenuto a mantenere a sue spese e rischio e «fortuna» tutto il ghiaccio necessario per i bisogni della Casa reale e del «Pubblico» della città e dei suoi borghi; il ghiaccio doveva essere consegnato puntualmente ed essere ben «purgato» [pulito] e di qualità «sufficiente» e quando non si potesse «fare» tutto il ghiaccio richiesto nei fossi destinati al riempimento delle ghiacciaie o che dopo riempite queste ne venisse a mancare, era fatto obbligo al contraente, definito nelle fonti il «partitante», andare a procurarsi il ghiaccio o la neve in sua mancanza nelle montagne, sempre a suo rischio, pericolo e spesa. Il partitante era tenuto a mantenere in buono stato le ghiacciaie consegnategli dal patrimoniale (l'amministratore del patrimonio ducale e reale) nei fossi della città, e doveva curarne la manutenzione, una volta fatto il sopralluogo preliminare. Il patrimoniale era anche tenuto a far «somministrare» al partitante i siti e le acque più vicine alle ghiacciaie («giacciere») per fare il ghiaccio, e l'assegnazione dei siti (delle ghiacciaie) doveva avvenire ogni anno a fine settembre, per consentire al partitante di prepararle, pulirle, renderle adatte per fare il ghiaccio nei tempi debiti, e il tutto a sue spese. Erano poi forniti i «ponti» (cioè le passerelle) per riempirle e, nel caso fosse stato necessario modificare le ghiacciaie, o costruirne altre nuove, la spesa sarebbe stata a carico del patrimoniale (oppure in alternativa la somma eventualmente versata dall'impresario sarebbe stata scalata dalla sua accensa, fermo restando che le spese di manutenzione rimanevano di sua spettanza).

69. AST, *Prima archiviazione*, Gabella del ghiaccio, fasc. II, 1707, Minuta di regio biglietto con capitoli per l'economia dell'accensa del ghiaccio.

In caso di peste («che Dio non voglia») o di «guerra guerreggiata», il partitante non era tenuto alla continuazione dell'appalto e in caso di variazioni dovute a fortificazioni o modifiche alla viabilità che avessero reso più difficile l'approvvigionamento e la manutenzione, le maggiori spese o i danni, che andavano comunque comunicati al patrimoniale entro 10 giorni, sarebbero stati tenuti in conto. Il partitante, oltre al porto d'armi «permesso alli soldati di cavalleria», aveva diritto a tutti gli altri privilegi a cui avevano diritto i gabellieri.

Una minuta senza data, conservata nello stesso fascicolo e posteriore al 1707, stabiliva i doveri dell'economo delle cucine di Casa reale Fontana relativamente al «maneggio dell'accensa del ghiaccio»: era sua cura smaltire e vendere in città e nei borghi tutto il ghiaccio e la neve di cui abbisognavano tanto la Casa reale quanto il «Pubblico»: era invece cura del patrimoniale provvedere e mantenere all'economo Fontana tutta la quantità di ghiaccio necessaria per la distribuzione, di modo che tutti ne fossero serviti. Le spese di riparazione, manutenzione e riempimento delle ghiacciaie risultavano a carico della Casa reale (e non più dell'impresario), così come il trasporto, la distribuzione del ghiaccio, l'affitto delle botteghe e altro connesso all'appalto. Erano previste sanzioni per chiunque avesse introdotto in città ghiaccio, anche per uso proprio, e naturalmente era fatto divieto di venderlo. Veniva inoltre ribadita la necessità di sopprimere l'uso di dare il ghiaccio a titolo di regalia o altro privilegio: anche la Casa reale era tenuta a pagarlo, in ragione di un soldo per libbra. Era cura dell'economo provvedere a trovare le persone necessarie per la distribuzione e vendita del ghiaccio e a sorvegliarle affinché facessero il loro dovere. Doveva inoltre «tener libro», annotando tutto il denaro che di giorno in giorno veniva ricavato dalla vendita del ghiaccio o neve, distinta per ogni bottega. Aveva inoltre l'obbligo di redigere un rendiconto annuale di tutta la contabilità relativa al ghiaccio.

La minuta non ha data ed è dunque impossibile contestualizzare in modo corretto gli evidenti cambiamenti di alcuni passaggi dell'approvvigionamento e smercio rispetto ai contratti del 1697 e 1707. È però possibile osservare una progressiva sovrapposizione di funzioni tra appaltante e appaltatore e soprattutto un assorbimento del ruolo prima affidato agli impresari da parte della Casa reale.

In alcune ispezioni effettuate alle ghiacciaie regie nel 1724, 1726 e 1732 si precisava ulteriormente il sempre maggiore controllo della Real casa sulla gestione del ciclo di produzione del ghiaccio e della sua conservazione. Le quattro ghiacciaie «proprie» di Sua Maestà, «situate fuori di Porta palazzo nel bastione della Consolata», erano visitate, descritte e misurate una per una⁷⁰. La prima voce della descrizione riguardava sempre la serratura («serraglia»), a volte accompagnata da quella della porta in rovere; si passava poi a descrivere lo stato del legname che costituiva la copertura, della paglia e del legname che coprivano il pozzo situato sul fondo della ghiacciaia.

70. Le ricerche archeologiche compiute fino a oggi sulle ghiacciaie torinesi non risultano aver incrociato i dati con la documentazione archivistica qui presa in esame.

Tutti gli utensili, minuziosamente rendicontati, risultavano di proprietà dell'accensatore, tale Tabasso, secondo quanto lui stesso riferiva nella relazione. Un successivo atto di visita veniva eseguito per ordine delle Regie Finanze dal signor misuratore ed estimatore Pagano il 6 dicembre 1726, in presenza di Giuseppe Maria Tabasso e del nuovo accensatore, Gabriel Bartolomeo Capra. Tutto era descritto accuratamente come nel documento precedente; nella seconda ghiacciaia veniva anche valutato lo stato della muraglia che la sosteneva, nonché del pozzo sottostante fatto in muratura, «ricoperto di legni di rovere, con crochi di ferro tutto intorno, sopra i quali si mettono le pertiche per la paglia». Tutto era stato risistemato a spese della Casa reale nel 1724. Nella struttura si trovava ancora del ghiaccio, evidentemente dell'anno precedente, che veniva valutato nel computo: «per ghiaccio ritrovato ancora esistente in detta giassera Lire 55». In questa occasione, durante l'estimo degli utensili, Tabasso dichiarava che per un quarto questi erano di Sua Maestà e per il resto suoi e si procedeva così al passaggio di consegna con il nuovo accensatore. Il 3 dicembre 1732 e il 24 marzo 1733, con cadenza piuttosto ravvicinata, le ghiacciaie venivano ancora visitate e minuziosamente valutate.

L'appalto del ghiaccio è anche ragione di alcuni ricorsi per debiti contratti con le Finanze: nel 1739, per esempio, il procuratore generale esprimeva un parere «sul ricorso di Andrea Arione per grazia del residuo debito dell'accensa del ghiaccio, come erede del defunto Gio Leone, appaltatore della medesima» e nel 1740 si esprimeva sul ricorso di Antonio Giofredo «approbatore dell'accensamento della Gabella del Ghiaccio». Dalla documentazione della causa risultava che l'incauto «approbatore» era in realtà un mercante guantaro, con una bottega un tempo fiorente, ma che non aveva reso abbastanza da poter estinguere il debito contratto con le Regie Finanze. Alcuni commercianti dunque, per garantirsi maggiori guadagni, prendevano il rischio di assicurarsi l'appalto del ghiaccio: ma l'affare non era evidentemente così sicuro, né così redditizio.

3.2. LA MANUTENZIONE DELLE GHIACCIAIE REGIE

Le istruzioni per i lavori da farsi nelle ghiacciaie, con le relative spese, sono documenti fondamentali per tracciare la storia materiale del sistema-ghiaccio in città e, sempre confrontati con i risultati dell'indagine archeologica, permetterebbero di ricostruire gli elementi della sua produzione nel contesto economico cittadino⁷¹.

Anche questa fonte offre una localizzazione delle ghiacciaie in città: emerge per esempio una ghiacciaia, apparentemente non di proprietà della Casa reale, nella

71. AST, *Prima archiviazione*, Gabella del ghiaccio, fasc. VII, 1724, 1725, 1726, (1736), 1745: *Istruzione per li travagli da farsi attorno le Ghiacciere col calcolo delle spese per le medesime, e copia dell'accensamento fatto delle suddette. Conto di Pietro Tabasso, accensatore della gabella del ghiaccio del ricavato dalla medesima.*

cascina del Martinetto (alla porta occidentale della città), dove era situata anche un'osteria. Il proprietario, certo Antonio Terralunga di Candelo, chiedeva per conto del suo «affittavolo» di poterla utilizzare per la sua osteria e di poterne vendere anche il ghiaccio, al fuori dai confini della città. L'istanza di Terralunga fa intuire la complessità del circuito del ghiaccio, che interessa soggetti sociali ed economici diversi e reti spaziali ben più vaste di quanto la sola documentazione prodotta dall'amministrazione centrale torinese possa mostrare. Qui, e anche nel caso di Genova, l'uso delle fonti notarili permetterebbe una ricostruzione più ampia di quel complesso sistema di relazioni e circuiti commerciali.

Nei conti del ricavato della gabella del ghiaccio resi alle Regie Finanze dal signor Tabasso per gli anni 1724, 1725 e 1726 emerge chiaramente che oltre a mantenere il ghiaccio poi rivenduto, le ghiacciaie servivano per conservare «le robbe messe al fresco [...] durante l'estate». Nei conti degli economisti di corte i «rinfreschi» di pesce, carne e pollame rappresentano una voce importante nelle entrate del bilancio relativo al ghiaccio⁷². A usufruire delle ghiacciaie per conservare al fresco le vivande potevano essere privati (quasi certamente commercianti), esponenti delle famiglie nobili o la stessa «Provisoneria» (l'ufficio che si occupava delle provviste) della Casa reale, che portava in ghiacciaia i cesti di carne o pesce. In genere i «rinfreschi» erano contabilizzati a giornata, ma raramente le vivande erano conservate per più di due o tre giorni: nella maggioranza dei casi rimanevano una sola notte. L'entrata maggiore era in ogni caso sempre quella legata alla vendita del ghiaccio agli acquavitari: in un conto del 1745 risultano ricavate 2.392 lire, più ulteriori 840 lire, da 27 acquavitari in elenco, mentre per il ghiaccio spedito a S. M. per cucina, pasticceria e «sommeglieria» vengono caricate 550 lire (e la voce più rilevante è la «sommeglieria», con 464 lire). Per il ghiaccio venduto al minuto nella ghiacciaia il ricavo ammontava a 143 lire; quello venduto nella bottega (situata in contrada Dora Grossa) aveva invece fruttato 192 lire⁷³.

Le voci di spesa maggiori risultano invece relative al «raccolgimento» del ghiaccio, al riempimento delle ghiacciaie, alle riparazioni e all'acquisito di utensili e attrezzature:

paglia per coprire il tombarello della prima giacciera lasciato scoperto dal signor Odello; scalpello di ferro per tagliare il ghiaccio e accomodamento di due serrature; giornate del minusiere Ugliengo; due brente nuove; un tavolazzo; aggiustamento del scandalio con la fornitura della griglia di ferro; aggiustamento delle scale; serratura grossa a due giri alla terza giacciera⁷⁴.

72. AST, Sezioni riunite, *Ufficio generale delle finanze, Seconda archiviazione*, capo 86.

73. Ivi, *Conto che rende il sottoscritto del maneggio dal medesimo avuto per il smaltimento del ghiaccio nelle reali giacciere della presente città per l'anno 1745 in qualità di economo alle medesime stato deputato dalle Regie Finanze in virtù d'atto del 21 novembre 1744*.

74. *Ibid.*

Altre spese sono relative alle candele per la bottega, a ramazze e «ramazzetti» per il ghiaccio, e al corrispettivo dovuto «al Stampatore per la stampa di tre biglietti per la vendita del ghiaccio al minuto ad economia applicati alla bottega»⁷⁵.

Un altro conto del 1746 a firma dell'economo della Gabella del ghiaccio Carlo Giuseppe Meyranesio registra spese e ricavi simili⁷⁶, ma riporta ulteriori e interessanti annotazioni relative alla produzione e al trasporto del ghiaccio. Tra le spese per la raccolta figurano le paghe ai trasportatori del ghiaccio «dalla Peschiera nelle Giacciere» per sei giornate, che comprendevano anche l'allestimento del ponte per il trasporto e la custodia della peschiera; otto giornate di lavoro sono pagate a Giuseppe Audrino per pulire la peschiera, sistemare le rive, curare la «bealera» (canale) che porta l'acqua alla peschiera (la ricevuta di Audrino, datata novembre, ci permette di individuare il periodo in cui veniva erogata l'acqua alle peschiere per la formazione del ghiaccio); figurano inoltre le spese sostenute per le citazioni fatte a due macellai – come si è visto tra i maggiori clienti delle ghiacciaie – evidentemente insolventi⁷⁷.

3.3. IL GHIACCIO FUORI PORTA

Il ghiaccio veniva naturalmente anche prodotto, estratto, trasportato e utilizzato fuori città. Non è questa la sede per allargare l'indagine alle aree rurali e alpine, dove peraltro la geografia delle fonti sarebbe tutta da costruire⁷⁸. Il circuito del ghiaccio torinese comprendeva certamente la val di Susa, dove sono attestate diverse tecniche di produzione o estrazione: il lago Borello di Oulx (antica torbiera poi svuotata nel XIX secolo) diventava in inverno un *reservoir* capiente e dal ghiacciaio Galambra, sopra Salbertrand, venivano estratti grandi blocchi, poi fatti scendere a valle con apposite slitte, superando anche passaggi particolarmente impegnativi. Anche le abbazie forniscono elementi utili alla ricostruzione della storia della produzione del ghiaccio: presso la Sacra di San Michele sono ancora visitabili le ghiacciaie utilizzate per conservare medicinali e viveri, ma tutti gli edifici monastici avevano le loro ghiacciaie, come si ricava – in aggiunta alla documentazione propria dei singoli enti

75. *Ibid.*

76. *Ibid.*

77. Produzione e trasporto del ghiaccio si inseriscono nel più ampio sistema di pratiche legate ai fiumi cittadini, e in particolare alla Dora. Cfr., ad esempio, G. Bracco (a cura di), *Acque, ruote e mulini a Torino*, Archivio storico della Città, Torino 1988, e A. Bocco Guarneri, *Il fiume di Torino. Viaggio lungo la Dora Riparia*, Città di Torino, Torino 2010.

78. O. Rey, *La storia del ghiaccio di Salbertrand*, Ecomuseo Colombano Roman, Torino 2003. Il testo, una ricerca di storia locale centrata sulla pratica dell'estrazione di blocchi dal ghiacciaio sovrastante Salbertrand, è scritto in piemontese, con testo a fronte in italiano e contiene alcuni disegni di utensili specifici e alcune tavole con il tracciato del percorso del ghiaccio particolarmente interessanti.

religiosi – anche da documentazione catastale⁷⁹. Una storia del consumo di ghiaccio e neve nelle abbazie è peraltro ancora tutta da indagare.

Per ritornare alla fonte centrale della casa regnante torinese alcuni accenni a documenti ottocenteschi permettono di allargare lo spettro del circuito del ghiaccio. Negli anni Trenta dell'Ottocento numerosi documenti contabili relativi alla gestione del giardino del castello reale di Racconigi attestano la rilevanza della ghiacciaia lì situata, che aveva anche un certo peso nelle voci legate alla manutenzione. Il progettista del parco, Xavier Kurten, non dimentica di segnalare, tra i lavori da eseguire, la sorveglianza sul «transport de la glasse dans la glacière»⁸⁰. Ghiacciaie, o laghi gelati dai quali si poteva estrarre il ghiaccio in inverno, erano presenti anche nella reggia di Venaria e presso i castelli di Moncalieri e Stupinigi, oltre che nelle dimore delle villeggiature estive: a Sant'Anna di Vinadio la ghiacciaia, presumibilmente utilizzata anche per conservare la selvaggina cacciata, veniva riempita prima dell'arrivo degli ospiti ancora negli anni Quaranta del Novecento⁸¹.

Altra documentazione, di poco posteriore, sposta l'attenzione al di fuori dei confini regionali. A partire dal 1859 una fitta corrispondenza dà conto delle scelte effettuate per il riempimento della ghiacciaia del “nuovo” Palazzo reale di Milano, ed è interessante notare che l'incarico viene affidato, dopo varie valutazioni e indagini, ai fratelli Manzoni, negozianti di ghiaccio in quella città, che evidentemente davano garanzia di poter fare affidamento su un consolidato circuito di approvvigionamento, già sperimentato nella precedente amministrazione austriaca⁸². Anche per il Palazzo reale di Genova è necessario pensare al riempimento della nuova ghiacciaia, fatta costruire nel 1863, ma per le ragioni economiche e geografiche di cui si è discusso nei primi paragrafi di questo saggio, non è possibile contare su un circuito consolidato e sicuro al pari di quello milanese⁸³. Il ghiaccio viene dunque direttamente trasportato, tramite strada ferrata, dal Piemonte (precisamente dalle tenute reali della Mandria a Venaria e dal castello di Racconigi) e in due o tre giornate di lavoro la ghiacciaia reale genovese viene riempita. Il segretario del Palazzo regio scrive all'economista del parco di Racconigi per concordare il pagamento degli uomini «mandati a Genova per riempire quella Ghiacciaja»⁸⁴. Nel gennaio 1864 il lavoro era stato fatto da persone inesperte, che non avevano riempito a sufficienza la ghiacciaia, con il risultato che a giugno era già vuota. Il nuovo trasporto

79. Ad esempio, l'abbazia di Santa Maria di Staffarda, in provincia di Cuneo, risulta possedere, nei registri catastali di primo Novecento, parecchi locali per lo stoccaggio del ghiaccio: cfr. Archivio di Stato di Cuneo, *Catasti*, 1902.

80. AST, Sezioni riunite, *Casa di Sua Maestà*, m. 2407, *Gestione dell'economista Cornagliotto*, 1833, e m. 2438, *Rendiconti mensili*, 1841, in cui una voce dell'amministrazione del parco è sempre dedicata alla ghiacciaia.

81. Ivi, mm. 8142 e 9473.

82. Ivi, m. 4662.

83. Ivi, m. 5146.

84. *Ibid.*

dal Piemonte era stato eseguito nel febbraio 1865, con più convogli a distanza di un giorno uno dall'altro di modo che ci fosse il tempo per stivare il ghiaccio; dopo aver sigillato la ghiacciaia, i quattro uomini arrivati da Racconigi erano ripartiti con il primo treno. Erano stati ritirati quasi 900 quintali di ghiaccio ma, scrive l'amministratore del Palazzo, «ne avanzò un vagone intero che, per non aver trovato in tutta Genova a chi rimetterlo o regalarlo, dovetti abbandonarlo alla Stazione»⁸⁵. Il circuito commerciale cittadino si è evidentemente spezzato e il ghiaccio, due secoli prima oggetto di attenzioni e conflitti legati al suo smercio, è lasciato sciogliere in blocchi di grandi dimensioni sulla banchina ferroviaria della stazione di Genova.

4 Conclusioni

Se confrontiamo le tracce sulla produzione e commercializzazione della neve a Genova e a Torino possiamo apprezzare alcune profonde differenze, a partire da quelle legate ai metodi di produzione: a Genova le nevieri nel circuito delle mura vengono presto abbandonate per mancanza di precipitazioni, mentre a Torino il ghiaccio era prodotto prevalentemente in città. Nel capoluogo ligure, inoltre, il ghiaccio si diffonde dopo la seconda metà dell'Ottocento, quando i cambiamenti nella viabilità consentono un trasporto veloce e si avviano produzioni che possono essere definite "protoindustriali" (come quelle della val Lemme). Con il cambiamento delle tecniche di coibentazione sono sempre più numerosi i depositi di grandi dimensioni in città.

Le differenze che appaiono più rilevanti ai fini della nostra indagine sembrano essere però quelle legate ai modi di regolare questa produzione, che i documenti delle due gabelle permettono di apprezzare: se a Genova la produzione della neve appare sempre meno controllata, e anzi appaiono evidenti le tracce di numerosi circuiti che eludevano la Gabella della neve (e in parte controllati, forse, dallo stesso impresario della neve), a Torino i documenti settecenteschi rivelano un processo di progressivo accentramento nel controllo della produzione, in cui la Casa reale è sempre più protagonista⁸⁶. I documenti torinesi mostrano con chiarezza quanto fosse cospicuo il numero degli attori coinvolti: la filiera legata alla commercializzazione di questo prodotto evanescente era infatti caratterizzata da continue negoziazioni che costruivano, alimentavano e infittivano la trama delle relazioni città-campagna (in maniera non dissimile ad altri circuiti commerciali, come quelli tra macellai e allevatori studiati per Genova da Grendi).

85. *Ibid.*

86. Un controllo simile veniva esercitato dai reali francesi nel controllo della commercializzazione della neve a Parigi: cfr. Martin, *Les glacières françaises*, cit.

A Genova, nella fase più antica le neviere erano di proprietà o della Repubblica (quelle interne alle mura) o delle parrocchie della montagna o di casati nobiliari (il principe Doria, il marchese Durazzo) che le utilizzavano pure per il proprio fabbisogno (forse anche eludendo la gabella); in seguito le neviere e le ghiacciaie furono costruite da imprenditori dell'entroterra. I circuiti in cui si inserivano le neviere in Antico regime non dipendevano solo da ragioni logistiche, e probabilmente in questo senso si può leggere anche la continuità di utilizzo di quelle dell'Antola, localizzate molto lontano rispetto a Genova, sicuramente più lontano di altre località in cui sarebbe stato più agevole raccogliere la neve.

L'apparentemente repentina perdita di importanza del commercio della neve, emblematicamente rappresentata dal ghiaccio torinese che si scioglie sui binari della stazione ferroviaria di Genova, coincide con la rarefazione di queste relazioni, non tanto in conseguenza della riorganizzazione della viabilità, quanto di un processo più vasto di marginalizzazione sociale e politica degli spazi rurali. La traiettoria di questa produzione ci informa infatti su due processi concomitanti e profondamente collegati, che hanno caratterizzato la storia degli ultimi secoli: la trasformazione delle abitudini della nobiltà e l'affermazione delle teorie agronomiche e fisiocratiche settecentesche che, nel Sud Europa, influenzarono le politiche negli spazi rurali dei diversi Stati. Le riforme ottocentesche furono promotrici di un controllo amministrativo sulle risorse ambientali e sulle forme dei transiti, che negli intenti ne avrebbe garantito la razionalizzazione e la produttività, a discapito dei sistemi e delle pratiche locali (tanto quelli legati alla viabilità, quanto quelli legati alle produzioni agricole, selvicolturali e pastorali a cui le pratiche di produzione della neve erano così profondamente associate)⁸⁷, considerate irrazionali e improduttive.

Se da un lato, come noto, durante il Settecento la nobiltà rompe certi argini (per riprendere l'espressione di Giovanni Levi)⁸⁸ e si avviò verso quella che è stata definita la rivoluzione dei consumi⁸⁹, e in questo senso si può leggere il grandioso consumo di neve che ha portato all'istituzione di gabelle e privative in molte città e capitali europee, dall'altro, nello stesso periodo, le teorie che sostengono le cosiddette razionalizzazioni ottocentesche contribuiranno fortemente all'eliminazione del valore sociale delle pratiche di gestione delle risorse ambientali, non più pratiche eminentemente relazionali (come ben attestava la coincidenza tra atti di possesso e pratiche di gestione delle

87. Su questi temi cfr. D. Moreno, *Storia delle risorse ambientali e forme di appropriazione*, in F. Carletti (a cura di), *Demani civici e risorse ambientali*, Jovene, Napoli 1993, pp. 63-76; A. Torre, *Luoghi. La produzione di località in età moderna e contemporanea*, Donzelli, Roma 2011.

88. G. Levi, *Il consumo a Venezia. Una fonte contabile*, in S. Luzzato (a cura di), *Prima lezione di metodo storico*, Laterza, Roma-Bari 2015, pp. 51-68. Per una riflessione in relazione al commercio della neve e del ghiaccio a Genova cfr. Stagno, *Gli spazi dell'archeologia rurale*, cit., pp. 142-4.

89. D. Roche, *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente*, Editori Riuniti, Roma 2002 (ed. or. 1997); R. Ago, *Il gusto delle cose. Una storia degli oggetti nella Roma del Seicento*, Donzelli, Roma 2006.

risorse), ma semplicemente atti finalizzati a una produzione specifica, basati non più su conoscenze empiriche, bensì su teorie agronomiche astratte.

In questo modo, se da un lato le pratiche e i saperi locali diventavano in un certo senso superflui, dall'altro era la stessa organizzazione sociale che a essi sottostava e che essi sostenevano che veniva profondamente messa in discussione. Se la rarefazione delle relazioni legata ai cambi nei circuiti di approvvigionamento della neve è ben evidente nel caso ligure, come le trasformazioni in questo commercio si leghino ai profondi cambi nei sistemi di gestione delle risorse emerge solo in chiaroscuro.

Per lungo tempo la storiografia, soprattutto nel campo della storia ambientale, ha approfondito l'impatto dei cambi industriali sulla società e, in parallelo, sull'ambiente. Solo recentemente, tuttavia, è stato assunto il punto di vista delle risorse, avviando una riflessione anche sul cambio nello statuto delle pratiche della loro gestione (da pratiche eminentemente sociali a pratiche meramente tecniche) e su come questo cambio si intrecci ai e sia comprensibile solo all'interno dei cambi culturali più vasti, quelli che hanno portato appunto alla marginalizzazione delle società montane e che avranno come effetto duraturo anche quello di rendere individuali e non più sociali (e spesso collettive) le pratiche di lavoro, in particolare di gestione delle risorse ambientali⁹⁰.

La neve prima era un prodotto il cui approvvigionamento era reso necessario da un bisogno di socialità (quello della nobiltà) e che veniva garantito grazie a un circuito di relazioni e negoziazioni, integrato in quei sistemi di scambi complementari e multipli che hanno caratterizzato le economie di Antico regime⁹¹. Nel secondo Ottocento, in coincidenza con l'allargamento della base dei consumatori la neve diventa un prodotto economico, della cui dimensione sociale, fatta di intrecci di relazioni e continue negoziazioni, non si avverte quasi più l'esistenza, e che sparirà del tutto con l'avvento di forme di produzione più razionali ed efficaci (le ghiacciaie prima e, infine, il ghiaccio artificiale). Non è un cambio dissimile a quello che si documenta nel modo di gestire e considerare le risorse ambientali, che ha comportato la perdita della dimensione giurisdizionale delle pratiche (del loro duplice significato di pratiche di lavoro e di possesso)⁹². È in questo periodo, infatti, che si afferma l'idea di sfruttamento (e non più gestione) delle risorse ambientali finalizzato ad aumentare la produttività. L'affermazione delle ghiacciaie sulle neviere in Liguria, e il loro successivo abbandono, si inserisce e rende chiaramente visibile tale processo.

90. A. M. Stagno, *Comunales e monti di utilità pubblica nella montagna basca: una riflessione sulla dimensione locale*, in "Archivio Scialoja-Bolla", 1, 2019, pp. 165-93.

91. A. Panjek, J. Larsson, L. Mocarelli (eds.), *Integrated Peasant Economy in a Comparative Perspective: Alps, Scandinavia and Beyond*, University of Primorska Press, Koper 2017.

92. Per una bella rassegna sulla storia degli studi intorno a una delle principali risorse ambientali (l'acqua) da cui ben emerge l'assenza di considerazione della dimensione sociale delle pratiche di gestione delle risorse nella storia degli studi ambientali cfr. G. Bonan, *Riflessi sull'acqua: ricerca storica e biografie fluviali*, in "Contemporanea", 2, 2019, pp. 317-28.

Gli avanzamenti della riflessione su questi cambi tecnologici permettono di indagare più a fondo i cambi sociali che sottostanno all'affermazione dell'idea di progresso, oggi oggetto di attenzioni storiografiche da più parti⁹³. La traiettoria della neve esemplifica in qualche modo tutto ciò, e mostra come per capire questi fenomeni sia necessario superare le tematizzazioni e periodizzazioni più spesso usate, per abbracciare in un unico sguardo tutto il periodo di lenta trasformazione che va dai primi del Settecento al pieno Novecento e oltre.

93. Sugli effetti sociali del passaggio dalla vela alle macchine a vapore cfr. ad esempio A. Delis, *From Parallel Growth to Great Divergence: Greek Shipbuilding from the Late Eighteenth to Early Twentieth Centuries*, in "History of Technology", 33, 2017, pp. 21-46.

Parte seconda

Cereali, pane e vino

Sappiamo che in origine l'uomo era cacciatore e raccoglitore: come anche Massimo Livi Bacci ha sottolineato, il suo essere sostanzialmente onnivoro gli ha consentito un più facile adattamento all'ambiente, al clima e alle risorse del territorio. Ma tale condizione originaria comune a tutti ha poi visto una divaricazione di condizioni, fino a giungere alla condizione attuale in cui l'impatto della tecnologia segna differenze profonde fra le aree di sviluppo e di sottosviluppo nel mondo. Ne è causa quel lungo processo evolutivo di interazione fra l'uomo e l'ambiente. Partono proprio dalla trasformazione dell'uomo in agricoltore le affascinanti esplorazioni sul nostro passato di Jared Diamond in *Armi, acciaio e malattie* (1997), alla ricerca delle più antiche origini della supremazia dell'Occidente nel mondo. Da allora in Europa la messa a dimora delle viti e degli ulivi, le coltivazioni di cereali e di legumi, la produzione di frutta e verdura sono sempre al primo posto nell'organizzazione produttiva delle grandi proprietà agricole. La produzione vegetale ha continuato a confluire sempre più copiosa sui mercati urbani arricchendo le mense delle élite così come quelle del popolo minuto anche se a differenziarne i consumi restavano soprattutto la varietà dei prodotti, l'accessibilità a quelli esotici e rari, le raffinatezze crescenti sul piano qualitativo dei piatti, le modalità delle cotture e degli abbinamenti dei sapori, l'uso delle spezie e degli intingoli... e, per lungo tempo, le quantità.

Anche gli storici dell'economia hanno rilevato come, in età moderna, la dieta a base di carne apparisse sostanzialmente recessiva per la maggioranza della popolazione: il suo consumo ancora sostenuto tra Quattrocento e Cinquecento, sempre più appannaggio dei soli ceti privilegiati e sempre più contrastava con il generalizzato massiccio consumo di cereali, di riso e di legumi, ormai alla base dell'alimentazione e fonti delle proteine; quanto alle viti, piantate ovunque nelle campagne, producevano un vino per larga parte di scadente qualità, che veniva consumato in quantitativi rilevanti. Pertanto, era prioritario disporre costantemente di questi beni in forti quantitativi per la popolazione "comune", monitorando sempre l'intera filiera, dalla produzione al consumo, intervenendo anche sul piano normativo per garantire il fabbisogno interno. Se discorso analogo può essere fatto anche per le carni, pesce compreso, va tuttavia tenuto presente che ormai tali alimenti erano prerogativa e simbolo di una condizione sociale privilegiata, di élite, di principi e sovrani.

Molte considerazioni meriterebbe questo diversificarsi della dieta alimentare delle élite rispetto a quella dei ceti popolari teorizzata e giustificata all'epoca come "naturale" e causa di ricadute non indifferenti anche sul piano biologico e medico, sull'emergere di malattie croniche, come nel caso della gotta, ricordata come "malattia dei re" e legata all'eccessivo consumo di carne, così come invece le diete quasi esclusivamente a base di cereali portavano allo sviluppo di altre patologie: le anemie dovute alla carenza di ferro o a una non sufficiente sua assimilazione e, fra Settecento e Ottocento quella dieta quasi esclusivamente maidica che doveva portare alla diffusione della pellagra. Studi recenti hanno dilatato le nostre capacità di comprendere le problematiche del passato e l'intervento della scienza molto ha contribuito, nel mondo occidentale, a superarle: qui l'attenzione si è ora spostata sull'importanza di una dieta varia ed equilibrata, valorizzando soprattutto ciò che produce la terra, mentre ulteriori nuove frontiere della ricerca puntano sull'analisi del DNA, per comprendere se e come l'ambiente e le sue risorse possano incidere sulla selezione dei caratteri genetici degli individui, nonché come e quanto l'ambiente condizioni le modalità attraverso le quali tale patrimonio può esprimersi. Indubbiamente restano aperti molti interrogativi; considerazioni ideologiche e "vulgate" più o meno attendibili hanno indotto molti a divenire vegetariani o a scegliere regimi alimentari particolari alla cui base sta la condanna dello sfruttamento eccessivo e devastante del pianeta da parte dell'uomo, e le considerazioni sulle prospettive di sostenibilità futura del rapporto uomo/ambiente.

MC

Croce e delizia La risicoltura in Lombardia e nella Pianura padana d'età moderna

di Matteo Di Tullio

I Introduzione

La risicoltura rappresenta tutt'oggi un'attività economica rilevante in Italia e in particolare nel contesto agricolo lombardo e piemontese. Il suo prodotto soddisfa gran parte del consumo europeo ed è alla base di molte ricette dalla tradizione secolare, diffuse tanto nella cucina popolare, quanto tra le creazioni dei più rinomati chef. Eppure, la strada percorsa da questo cereale per affermarsi tra le colture italiane è stata piuttosto tortuosa. La sua coltivazione fu oggetto d'interminabili dibattiti e fattore di dispute dal sapore fortemente attuale, che pretendevano di opporre la libertà d'impresa (e più in generale lo sviluppo economico) alla salute pubblica (quindi, *lato sensu*, al benessere collettivo)¹ e dove la contrapposizione non si esprimeva necessariamente tra ceti o gruppi socioeconomici fra loro omogenei.

Seguendo la via battuta dal riso per giungere nei campi e sulle tavole padane, in questo saggio presento i contesti socioeconomici e le principali ragioni del contendere che fecero da *milieu* alla diffusione della risicoltura nell'Italia settentrionale, soffermandomi in particolare sulla pianura Lombarda d'età moderna, con qualche accenno al contesto delle vicine campagne piemontesi, anche in considerazione del continuo mutare del confine tra i domini sabaudi e lo Stato di Milano.

2 Le origini della disputa

Nell'Italia settentrionale, la risicoltura s'avviò sul finire del Quattrocento e sembra in specifico nello Stato di Milano, dove risalirebbe al settembre 1475 la prima documentata presenza di riso destinato alla semina². Il consumo locale di questo cereale,

1. P. Bevilacqua, *Tra natura e storia. Ambiente, economie, risorse in Italia*, Donzelli, Roma 2002, spec. pp. 39-55.

2. E. Motta *Per la storia della coltura del riso in Lombardia*, in "Archivio storico lombardo", IV,

tuttavia, aveva origini più antiche (grazie all'agevole importazione), anche se si trattava di un prodotto utilizzato dapprima prevalentemente alla stregua di un medicinale³. Originario del Medio Oriente e diffuso dagli Arabi, fin dal Medioevo il riso era coltivato nella penisola iberica e forse nel Mezzogiorno italiano⁴. L'affermazione dell'impero ottomano e la più complessa gestione di quelle rotte commerciali ne avevano nondimeno stimolato la sperimentazione in altre aree e la diffusione nella valle padana, sfruttando l'abbondante presenza di terre impermeabili e soprattutto di aree marginali (paludi e acquitrini) create dal defluire ancora ingovernato delle acque fluviali e sorgive. Del resto, anche in relazione al continuo trend demografico positivo, ben presto le produzioni iberiche (ed eventualmente meridionali) non furono più sufficienti a soddisfare la richiesta del mercato "interno" (vale a dire spagnolo e dei territori italiani progressivamente soggetti alla Spagna), così come di quello esterno (cioè del resto della penisola e di mercati d'oltralpe). Le alte rese garantite da questo cereale e le crescenti richieste del mercato europeo, dunque, favorirono nel corso dell'età moderna la produzione in aree sempre più estese e dalle terre altrimenti improduttive a quelle migliori⁵.

La coltivazione della "biada delle paludi" si sviluppò, oltre che per le condizioni geoclimatiche, per una serie di circostanze favorevoli, che avevano una ricaduta sia sugli agricoltori, sia sui proprietari dei fondi⁶. Tra queste, certamente, vi erano gli abbondanti raccolti (con la conseguente maggiore disponibilità tanto di cibo per i lavoratori, quanto della rendita dominicale), la possibilità di sfruttare terre altrimenti sterili, l'aumento del rendimento unitario medio, la distribuzione dei rischi connessi

1905, p. 395. Negli stessi anni, si erano probabilmente già fatte alcune altre sperimentazioni nelle valli veronesi e nel Mantovano, dove il riso era giunto da Oriente seguendo i commerci della Serenissima: M. Ambrosoli, *Piante alimentari e mondi nuovi tra 1450 e 1650*, in B. Garofani, U. Gherner (a cura di), *La cucina medievale tra lontananza e riproducibilità*, Fondazione Torino Musei, Torino 2006, pp. 39-59.

3. Negli Statuti di Vercelli di metà Trecento, ad esempio, si ritrova il *rixium* tassato come la noce moscata. La notizia è riportata da A. De Maddalena, *Prezzi e aspetti di mercato a Milano durante il secolo XVII*, Malfasi, Milano 1949, p. 43, n. 43, che cita diversi studi a supporto di questa affermazione.

4. Diversi autori hanno sostenuto che nel Medioevo il riso fosse anche coltivato in Sicilia e nel Mezzogiorno continentale, ma mancano a tutt'oggi riscontri certi a supporto di queste affermazioni. Cfr. R. Ciferri, *Lineamenti per una storia del riso in Italia*, Ente Nazionale Risi, Milano 1960, pp. 10-3.

5. De Maddalena, *Prezzi e aspetti*, cit., pp. 43-45.

6. Gli storici dell'economia hanno già prestato una discreta attenzione al tema, particolarmente tra gli anni Cinquanta e Ottanta del Novecento, periodo che può essere considerato l'"età d'oro" della storiografia rurale italiana e per il quale sarebbe impossibile riassumere, anche solo per sommi capi, la produzione. Per tali ragioni si rimanda alle sintesi storiografiche di A. De Maddalena, *Il mondo rurale italiano nel Cinque e nel Seicento. Rassegna di studi recenti*, in "Rivista storica italiana", 2, 1964, pp. 349-426; M. Cattini, M. A. Romani, *Tendenze e problemi della storiografia agraria europea negli ultimi quarant'anni (1945-1984)*, in "Rivista di Storia dell'Agricoltura", 27, 1987, 1, pp. 25-52; G. Chittolini, *La pianura irrigua lombarda fra Quattrocento e Cinquecento*, in "Annali dell'Istituto Alcide Cervi", 10, 1989, pp. 207-21. Per una recente sintesi, cfr. F. Cazzola, *Contadini e agricoltura in Europa nella prima età moderna (1450-1650)*, CLUEB, Bologna 2014.

all'andamento meteorologico stagionale su raccolti distanziati nel tempo e lo scarso ricorso alla manodopera stabile⁷.

Le terre basse della Pianura padana, soprattutto quelle ricche d'acqua canalizzata e dei capitali dei possessori di aziende medio-grandi, furono un facile ambito di sperimentazione e di espansione della risicoltura⁸. Eppure, fin dal suo impianto il riso ebbe un ruolo molto importante nel modificare la dieta locale, soprattutto per gli strati più bassi delle società rurali, e in caso di necessità fu utile anche al sostentamento urbano⁹. Sintetizzando, si può affermare che la risicoltura riguardò primariamente le campagne attorno ai grandi centri abitati, in particolare Milano, anche se, tra la seconda metà

7. De Maddalena, *Il mondo rurale italiano*, cit. Quest'ultimo aspetto, assieme alle preoccupazioni per la salute pubblica, fu piuttosto importante nel favorire l'attenzione delle magistrature statuali alla diffusione della risicoltura, sia in ordine alle promiscuità tra lavoratrici e lavoratori stagionali, sia in relazione alle difficili condizioni di lavoro cui erano spesso soggetti i risicoli.

8. Per il Piemonte cfr. S. Pugliese, *Due secoli di vita agricola, produzione e valore dei terreni, contratti agrari, salari e prezzi nel Vercellese nei secoli XVIII e XIX*, Flli Bocca, Torino 1908; P. Bullio, *Problemi e geografia della risicoltura in Piemonte nei secoli XVII e XVIII*, in "Annali della Fondazione Luigi Einaudi", III, 1969, pp. 37-93; G. Bracco, *Acque e risaie nel Vercellese nel XVIII secolo*, in A. Guarducci (a cura di), *Agricoltura e trasformazione dell'ambiente, secc. XIII-XVIII*, Le Monnier, Firenze 1984, pp. 755-64; Id., *Uomini, campi e risaie nell'agricoltura vercellese fra età moderna e contemporanea*, Unione agricoltori di Vercelli e di Biella, Vercelli 2002. Per la Lombardia cfr. Motta, *Per la storia della coltura del riso*, cit.; De Maddalena, *Prezzi e aspetti*, cit.; L. Faccini, *L'economia risicola lombarda dagli inizi del XVIII secolo all'Unità*, SugarCo, Milano 1976; M. Di Tullio, *Tra ecologia ed economia: uomo e acqua nella pianura lombarda d'età moderna*, in G. Alfani, M. Di Tullio, L. Mocarrelli (a cura di), *Storia economica e ambiente italiano (ca. 1400-1850)*, FrancoAngeli, Milano 2012, pp. 283-99; Id., *Tra mercato e alimentazione locale. La risicoltura nella Lombardia del Cinquecento*, in L. Mocarrelli (a cura di), *Quando manca il pane. Origini e cause della scarsità delle risorse alimentari in età moderna e contemporanea*, il Mulino, Bologna 2013, pp. 129-43. Per un confronto con la Repubblica di Venezia cfr. M. Lecce, *La coltura del riso in territorio veronese (secoli XVI-XVIII)*, Tipografia Gualandi, Verona 1958; P. Lanaro, *Riso veronese e mercato veneziano*, in T. Fanfani (a cura di), *Saggi di storia economica*, Pacini, Pisa 1998, pp. 73-92; S. Ciriaco, *Acque e agricoltura. Venezia, l'Olanda e la bonifica europea in età moderna*, FrancoAngeli, Milano 1994; B. Chiappa, *La risicoltura veronese (XVI-XX sec.)*, La Grafica, Verona 2012.

9. Durante la carestia degli anni Novanta del Cinquecento, ad esempio, nello Stato di Milano fu proibita l'imbiancatura dei risi, giacché il risone serviva alla produzione di farina per far fronte alle necessità cittadine (Di Tullio, *Tra mercato e alimentazione locale*, cit.). Simili riferimenti a editti sull'uso del riso per produrre il «pane di mistura venale» (cioè fatto con sette parti di farina di risone e con una di farina di segale) per lo Stato di Milano del Seicento si trovano in De Maddalena (*Prezzi e aspetti di mercato*, cit., p. 51). Mancano, tuttavia, a oggi studi esaustivi sul tema dei consumi del riso. Perlopiù la storiografia tende a considerarlo un prodotto commerciale, consumato anche *in loco* ma quasi esclusivamente dai cittadini (M. Berengo, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Banca Commerciale Italiana, Milano 1963, p. 283; S. Ciriaco, *Investimenti capitalistici e colture irrigue. La congiuntura agricola nella terraferma veneta, secoli XVI e XVII*, in *Venezia e la terraferma attraverso le relazioni dei Rettori*, Atti del convegno, Trieste, 23-24 ottobre 1980, Giuffrè, Milano 1981, p. 141). Per il Piemonte è stata proposta una relazione inversa tra popolazione e coltivazione del riso, sostenendo che la risaia tendesse a diffondersi sulle terre lasciate libere dopo le crisi demografiche, soprattutto dal Seicento. Tale relazione assume implicitamente che il riso fosse prodotto essenzialmente per mercati altri da quelli locali, in specifico per quelli europei (Bullio, *Problemi e geografia della risicoltura*, cit.).

del Seicento e il Settecento, le terre tra Ticino e Dora Baltea (Lomellina, Novarese e Vercellese) tesero ad affermarsi come i maggiori bacini risicoli di queste regioni (TAB. 1).

Come già ricordato, la diffusione del riso era stimolata dagli alti redditi garantiti, che nel breve periodo avrebbero ripagato gli investimenti necessari alla preparazione dei fondi¹⁰. Ciò valeva soprattutto nelle prime fasi di diffusione, quando il riso era sperimentato in aree marginali, “naturalmente” acquitrinose e altrimenti sterili: la resa del nuovo cereale era dunque ancor più elevata, perché, di fatto, si andavano a occupare fondi apparentemente improduttivi. L'uso di queste terre marginali e la loro mancata bonifica divennero tuttavia presto un elemento di dibattito all'interno delle comunità locali e la base di durature dispute. Ciò perché la risicoltura metteva queste società di fronte a un conflitto fondato sull'uso delle acque, che poneva in competizione due tra i principali obiettivi ecologici rincorsi dalle società preindustriali: l'equilibrio ambientale e quello alimentare¹¹.

Va infatti considerato che, in quasi tutta l'Europa occidentale l'attività agricola era svolta da contadini che spesso non avevano la proprietà della terra ma solo il possesso per mezzo di contratti enfiteutici e livellari o la pura conduzione con contratti parziari. La produzione aveva, dunque, un carattere di riproduzione, che mirava particolarmente alla sussistenza. Il primo obiettivo era alimentare la propria famiglia, non il commercio, che era perlopiù appannaggio di facoltosi intermediari (i fittabili, via via più numerosi nella bassa pianura) o dei proprietari terrieri. Questi ultimi, però, in linea generale tendevano ad ambire alla rendita, cioè a percepire un capitale il più possibile stabile che derivava dai diritti signorili e dall'affitto delle terre. Non conducevano direttamente le possessioni, ma appunto le affittavano per lunghi o lunghissimi periodi e avevano uno scarso interesse a investire per migliorare la produzione. Questo quadro tendeva a modificarsi nelle immediate vicinanze delle città, perché le necessità alimentari di una densa popolazione dedita prevalentemente alle manifatture e ai servizi e la facilità dei trasporti avevano consolidato il legame tra

10. Pugliese, *Due secoli di vita agricola*, cit.; Lecce, *La coltura del riso*, cit.; De Maddalena, *Il mondo rurale italiano*, cit. I periti della Serenissima avevano stimato che per mettere a risicoltura un terreno incolto di circa 28 ettari, tra Cinquecento e Seicento, si potevano spendere circa 15.000 lire. Se prendiamo per buoni i dati forniti da Chiappa, negli anni Settanta del Cinquecento le risaie veronesi dovevano produrre mediamente circa 4,5 quintali di riso bianco l'ettaro e dunque in questo caso avremmo avuto una produzione annua di circa 126 quintali di riso bianco. Considerato che il riso bianco era mediamente venduto per circa 40 lire il quintale, risulterebbe un ricavo di 5.000 lire l'anno (Chiappa, *La risicoltura veronese*, cit., pp. 10, 50-1 e 180-1). Possiamo stimare che l'utile dominicale, al netto della quota concessa al conduttore (in natura o denaro), degli oneri fiscali e di altre spese gravanti annualmente sul fondo, corrispondesse verosimilmente a circa il 30% del ricavo, vale a dire grossomodo 1.500 lire l'anno. Se ciò fosse confermato, l'investimento sarebbe completamente ammortizzato in circa 10 anni. In altri termini, considerato che probabilmente le rese sono sottostimate, è presumibile supporre che l'investimento eventualmente effettuato dal proprietario del fondo sarebbe stato ripagato all'incirca al termine della prima locazione medio-lunga (solitamente novennale).

11. Di Tullio, *Tra ecologia ed economia*, cit.

TABELLA I

Diffusione della risicoltura in alcune aree della Pianura padana (valori in % sul totale della superficie censita)

	1550 ca.	1750 ca.	1800 ca.
Vercellese		7,65	23,6
Bassa Novarese	0,79	17,83	20,87
Vigevanasco	0,07	9,17	19,67
Lomellina	0,26	19,48	32,39
Pavese	1,11	8,16	15,69
Bassa Milanese	7	15,31	26,19
Lodigiano	0,22	2,67	6,36
Pianura veronese	≈ 1,5	≈ 5-6	≈ 10-12

Fonte: Elaborazione da Di Tullio, *Tra ecologia ed economia*, cit.; Id., *Tra mercato e alimentazione locale*, cit.; Chiappa, *La risicoltura veronese*, cit., pp. 34, 64 e 109-10.

agglomerato urbano e territori, soprattutto in fasi di crescita demografica¹². Il riso, dunque, in una prospettiva meramente alimentare sembrava attrarre l'approvazione dei diversi ceti, giacché offriva contemporaneamente un ottimo alimento per la dieta locale e un prodotto che trovava facile mercato tanto nei vicini centri di una delle zone più urbanizzate d'Europa, quanto nelle più lontane località d'oltralpe.

Un po' più complessa appare la questione se affrontata anche in prospettiva ambientale. Come noto, infatti, nella valle padana, in specifico nelle basse pianure, il rapporto uomo-natura è sempre stato caratterizzato dal fattore acqua. Ciò perché qui i corsi dei fiumi si facevano meno definiti, per la presenza di argini bassi, l'allargarsi dei letti e per un gioco di confluenze che rendeva intere regioni quasi stabilmente paludose e profondamente avverse all'antropizzazione. Fenomeno accentuato dall'abbondante presenza di risorgive, generate dalle acque sotterranee che, trovando nelle basse pianure terreni impermeabili, sgorgavano in superficie andando ad alimentare quel sistema d'estesi acquitrini già creato dalle acque fluviali. Il processo di governo delle acque attraverso opere di canalizzazione fu pertanto costante in questi territori, fondandosi su un'imprescindibile esigenza ecologica, prima ancora che economica o di qualsiasi altra natura. Il controllo idrologico aveva anzitutto una funzione d'inseguimento, essendo la *conditio sine qua non* per abitare e lavorare quei territori. Boni-

12. M. Cattini, *L'economia rurale in epoca preindustriale. Proposta di un modello interpretativo*, in *Dall'età preindustriale all'età del capitalismo*, Grafiche STEP, Parma 1977, pp. 121-50.

fiche, deviazioni dei fiumi e creazione di fontanili furono per tali ragioni cicliche e tendevano a essere incentivate ogni volta che la pressione demografica imponeva di aumentare le produzioni alimentari, perlopiù estendendo i coltivi. In alcuni momenti questo fenomeno si fece più intenso e sistematico, come ad esempio durante la centuriazione romana o nuovamente dai secoli XII-XIII nell'ambito della cosiddetta «nuova cultura dell'acqua»¹³. La bonifica e il precario equilibrio ambientale ottenuto – oltre a favorire una coscienza del territorio e ad affermare, molto spesso, un valore territoriale e comunitario dell'acqua – avevano anzi reso disponibili terre estremamente produttive, utili al bilanciamento tra scorte alimentari e bocche da sfamare, dettato soprattutto dalle necessità cittadine e stimolato dalle annone¹⁴. Altrettanto è noto che la rincorsa all'equilibrio alimentare, in periodi di alta pressione demografica, aveva spinto ad estendere il coltivo (estensivo) ma anche ad incrementare la produttività (intensivo), talvolta sperimentando nuovi prodotti (come fu per il mais e il riso).

Proprio la possibilità di disporre di abbondanti acque su terreni impermeabili e non “leggeri” aveva originariamente favorito la sperimentazione della risicoltura in aree semipaludose, per poi affermarsi su quei fondi resi regolari da un lungo lavoro di dissodamento e dalla progressiva canalizzazione delle acque dei fiumi. Anche questo processo, comunque, richiese tempi molto lunghi e diversi a seconda dei contesti culturali e dei dissimili assetti proprietari. L'avvio immediato di accesi dibattiti si verificò con regolarità empirica un po' ovunque, dal momento che, come citato, la ricerca della stabilità alimentare confliggeva con le necessità d'assetto ambientale.

Quanto descritto sembra piuttosto evidente se si considera la cronologia dei principali provvedimenti in materia di risicoltura emanati dalle autorità degli Stati dell'Italia settentrionale. Nello Stato di Milano, ad esempio, i provvedimenti del Magistrato straordinario, istituzione cui competeva *ab antiquo* la materia¹⁵, si intensificarono con il progredire della diffusione della nuova coltura, ma soprattutto in periodi di forte pressione demografica (FIG. 1). Le richieste d'intervento del magistrato milanese si concentrarono in periodi nei quali le pressioni del mercato e le necessità alimentari interne spinsero gli operatori economici a sperimentare la nuova coltura e le istituzioni annonarie a controllare maggiormente la produzione e il commercio di cereali. Non diversamente, negli Stati sabaudi, il primo vero editto che si occupò in modo generale delle risaie risale al 1608, mentre in precedenza furono emanati solo alcuni provvedimenti di carattere locale legati alla difesa delle acque e delle strade¹⁶. Qualche

13. G. Bigatti, *La provincia delle acque. Ambiente, istituzioni e tecnici in Lombardia tra Sette e Ottocento*, FrancoAngeli, Milano 1995.

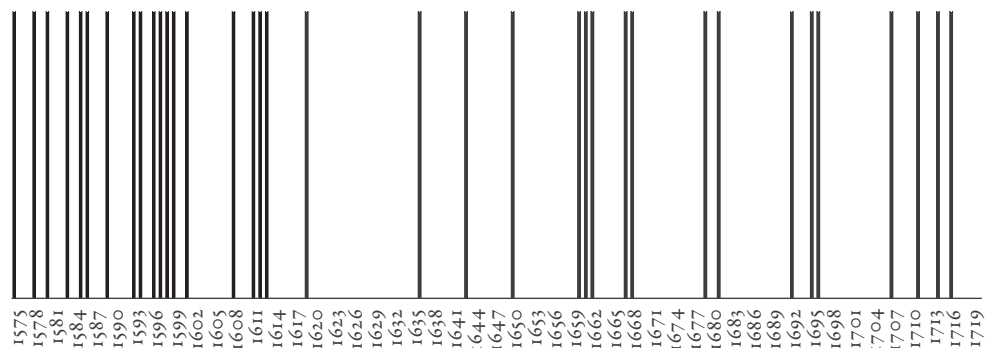
14. R. Corritore, *La costituzione di scorte granarie pubbliche e la politica economica degli Stati in Età pre-industriale*, in I. Lopane, E. Ritrovato (a cura di), *Tra vecchi e nuovi equilibri. Domanda e offerta di servizi in Italia in età moderna e contemporanea*, Atti del V Convegno nazionale (Torino, 12-13 novembre 2004), Cacucci, Bari 2007, pp. 490-4.

15. ASMI, *Agricoltura*, parte antica (d'ora innanzi p.a.), b. 56, 18 gennaio 1795.

16. Bullio, *Problemi e geografia della risicoltura*, cit., pp. 59-60, n. 58.

FIGURA 1

Frequenza delle grida emanate in materia di risicoltura nello Stato di Milano (1575-1720)

ASMI, *Agricoltura*, p.a., bb. 53-57.

anno prima, il Senato veneto arrivò a vietare l'impianto di nuove risaie praticamente ovunque, a eccezione delle valli non bonificabili, dove non si poteva coltivare altro prodotto¹⁷. È comunque assodato che tali limitazioni furono sistematicamente disattese, facendo leva sul conflitto ecologico cui si è accennato. Le autorità pubbliche, infatti, si trovavano in bilico tra evitare la diffusione di epidemie, per mezzo delle acque stagnanti, e favorire la diversificazione delle produzioni, per scongiurare le carestie. Perciò, forse anche con l'appoggio più o meno celato dei funzionari pubblici e di parte della popolazione locale, le risaie continuarono ad estendersi ben oltre le aree che erano loro riservate. A questa situazione contribuiva, per altro, l'ampia autorità esercitata dalle comunità locali, alle quali, ad esempio nello Stato di Milano, ancora nel Settecento, era permesso di adattare i provvedimenti generali in rapporto alle specificità locali, tanto in senso restrittivo, quanto estensivo.

3

L'opinione di eruditi e tecnici

I dibattiti e i provvedimenti in materia di risicoltura si basarono per tutta l'età moderna su un equivoco di fondo, dettato dall'erronea causazione tra malaria e miasmi prodotti dalle acque stagnanti, che, come noto, verrà superato solo nel corso del XIX secolo. La trattatistica erudita e le relazioni tecniche in materia di risicoltura,

17. Chiappa, *La risicoltura veronese*, cit., pp. 35-6.

del resto, insistettero su tale relazione e proprio in questa direzione si giocò la disputa per la coltura del cereale e si stabilirono e definirono i principali provvedimenti per la tutela della salute pubblica (le distanze tra risaie, centri abitati e strade principali).

Muoviamoci con ordine, provando a districarci fra la messe di carte prodotte, partendo dal periodo delle prime significative sperimentazioni. La risicoltura cinquecentesca era certamente ancora acerba e iniziava a divenire una produzione rilevante solo in alcune aree molto specifiche. Nonostante ciò il riso non mancava d'essere annoverato tra i frutti importanti per la buona agricoltura dall'agronomo Agostino Gallo, che sul finire del secolo diede alle stampe il suo celebre trattato e che, assieme a Camillo Tarello, aprì la strada alla "rivoluzione agronomica" d'età moderna¹⁸. Com'è già stato osservato altrove¹⁹, questi trattati erano più l'espressione di un'avanguardia posta in aziende esemplari che la rappresentazione dello standard, tuttavia ai nostri scopi servono a mostrare lo stato della conoscenza e soprattutto l'evoluzione che stava caratterizzando una coltura. Se, infatti, come accennato, buona parte delle risaie cinquecentesche andava a occupare terre altrimenti incolte, ciò nondimeno in altri casi la selezione e preparazione dei poderi non era irrilevante, giacché venivano scelti quei terreni che per impermeabilità e qualità del suolo erano adatti a ospitare abbondanti acque e perché il fondo andava dissodato, possibilmente con adatte pendenze e soprattutto diviso in celle²⁰. Il campo così preparato, continuava Gallo, era arato prima dell'inverno, tagliato nuovamente a gennaio e infine seminato ad aprile, avendo però messo prima i semi nell'acqua per un giorno o addirittura avendoli già fatti germogliare. A questo punto entrava in gioco la maestria del risicoltore, che doveva introdurre l'acqua in risaia sapendo però toglierla quando il seme si stava troppo ammorbidendo per permettere al sole di asciugarlo e soprattutto facendo attenzione a inondare il campo quando iniziava a esserci la spiga. Questa attenzione, secondo Gallo, sarebbe stata ripagata da un raccolto molto abbondante²¹ e dal fatto che il fondo sarebbe stato

18. E. Sereni, *Spunti della rivoluzione agronomica europea nella scuola bresciana cinquecentesca di Agostino Gallo e di Camillo Tarello*, in *Miscellanea in onore di Roberto Cessi*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 1958, pp. 113-28.

19. Id., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari 1961.

20. A. Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Camillo & Rutilio Borgomineri fratelli, Venezia 1572, p. 40.

21. Gallo sostiene che seminando 4 quarte di riso si potevano ottenere fra 10 e 20 somme. A quell'epoca, una somma bresciana corrispondeva a 12 quarte (A. Martini, *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Loescher, Torino 1883, p. 101) e pertanto si sarebbe dovuta ottenere una resa fra le 30 e le 60 volte la quantità di prodotto seminato. Questa stima è sicuramente esagerata (si tratta di valori che non si raggiungono nemmeno con le tecniche odierne) e ben distante da quanto riportato in altri studi, dove, più verosimilmente, si stima un raccolto di 10-12 volte la semente (Ciferri, *Lineamenti per una storia del riso*, cit., p. 13). In tutti i casi, si tratta di rese maggiori rispetto a quelle ottenute degli altri cereali coltivati nel Cinquecento; cfr. M. Di Tullio, *Rese agricole, strutture famigliari e scorte alimentari. Le campagne dello Stato di Milano a*

così ben pulito dalle erbacce e dagli insetti e per le annate successive si sarebbe potuto utilizzare proficuamente per seminare il frumento o la «formentata» (un misto tra frumento e segale). L'accennato inserimento della risaia nelle rotazioni agrarie era generalmente ancora poco diffuso, tanto che se si eccettua per alcune aree del Milanese e del Pavese, di fatto, non era ancora compiuto definitivamente al tramonto dell'Antico regime²². Lo stesso Gallo, del resto, nonostante proponesse un razionale uso e ricambio delle acque e la rotazione delle colture, concludeva che l'espansione delle risaie avrebbe provocato un'aria veramente insalubre, evidentemente proprio a conferma del fatto che queste buone pratiche erano ancora solo teoriche. Di questo, l'agronomo bresciano apparve dispiaciuto, perché ben conosceva la rilevanza alimentare del frutto, che, oltre a essere commerciato, era consumato localmente in minestra oppure macinato con altri cereali (segale e miglio) per rendere migliore la qualità del pane²³.

Questi dubbi avanzati nella teoria trovavano continua conferma nella pratica, tanto che le tecniche dell'irriguo nelle risaie risultavano molto acerbe ancora a inizio Settecento. Nel 1761, da un'ispezione fatta alle risaie della Cassina Fontanello, in territorio di Caravaggio, nella Geradadda, ad esempio, i tecnici delegati dalle magistrature milanesi rilevarono, oltre alla predisposizione dei fondi per altre colture, che

il pelo dell'acqua della sudetta roggia si ritrova più basso oncie dieci dal fondo del detto campo a riso, onde volendolo porre a riso, doverà essere rialzato il corpo dell'acqua della sudetta roggia oncie dieci oltre a quello si richiede sopra il detto fondo, che almeno sarà d'oncie tre, e ne farà un regurgito de oncie tredici, quale dovrà rendere in tal tempo sortu-moso il terreno circonvicino con acqua stagnante ne fossi circonvicini²⁴.

Proprio in ragione di ciò, i delegati esprimevano un giudizio negativo sulla coltura del riso in quella località

per essere terra, che non asorbisce l'acqua, rende stagnate, perliche imputridì ne forma un ebolitione rendendo la superficie dell'acqua vischiosa, dalle quale il sole n'estrae vapori, e

metà Cinquecento, in G. Alfani, M. Barbot (a cura di), *Ricchezza, valore e proprietà in età preindustriale. 1400-1850*, Marsilio Venezia 2009, pp. 293-318.

22. Per il Milanese, cfr. Faccini, *L'economia risicola lombarda*, cit., pp. 107-42. Per un confronto con il Piemonte cfr. Bullio, *Problemi e geografia della risicoltura*, cit., p. 45; Bracco, *Acque e risaie nel Vercellese*, cit., pp. 757-8; Id., *Uomini, campi e risaie*, cit.; F. Fagiani, *La pianura risicola piemontese nel primo sessantennio del secolo XIX. Il Vercellese (prima parte)*, in "Rivista di Storia dell'Agricoltura", 28, 1988, pp. 131-5, e R. Rao, *Dal bosco al riso: la gestione delle risorse collettive nella Bassa Vercellese fra dinamiche socio-istituzionali e trasformazioni ambientali (secoli XII-XVIII)*, in G. Alfani, R. Rao (a cura di), *La gestione delle risorse collettive. Italia settentrionale, secoli XII-XVIII*, FrancoAngeli, Milano 2011, p. 154.

23. Gallo, *Le vinti giorante*, cit., p. 41.

24. ASMI, *Agricoltura*, p.a., b. 58, 10 maggio 1716.

nebbie di pessima qualità e rilasciandoli nel suo occaso agitati da venti cadono sopra li grani, e li rende sterili, che più non maturano come di più, levata l'acqua de detti terreni lascia quella fece putrida già formata, e vermi soliti generarsi da acque stagnanti, e nell'essicarsi dal sole ne rende l'aria ingrassata e di fetidore, che portata da venti sopra nominati, si fa dannevole²⁵.

Imputando comunemente alle acque stagnanti la diffusione del morbo era piuttosto logico interessarsi ai venti e all'esposizione dei fondi risicoli a specifiche correnti, particolarmente in relazione alla collocazione dei centri abitati. In più, era necessario considerare la bontà del sistema di approvvigionamento, scolo e drenaggio, giacché alle risaie era attribuita la rovina di molte colture nei fondi confinanti, in particolare perché l'abbondante impiego di risorse idriche faceva marcire le radici di viti, gelsi e cereali. Non solo: secondo molti, anche le falde erano così inquinate. Si trattava di una convinzione talmente radicata che, ad esempio, sul finire del Cinquecento, il vescovo di Cremona, Cesare Speciano, preoccupato per le continue epidemie che affliggevano le ampie possessioni diocesane nel territorio di Genivolta, oltre a far allontanare le risaie dall'abitato, estese la viticoltura per offrire alla popolazione una bevanda più "salubre" al posto dell'acqua inquinata dei pozzi²⁶.

Ancora al tramonto dell'Antico regime la questione verteva attorno agli stessi temi, con i tecnici impegnati a sostenere con raffinate analisi le ragioni dell'una o dell'altra parte. Nel 1791 il fisico milanese Giuseppe Baronio, grazie all'ausilio di nuovi strumenti di misura, sosteneva, ad esempio, che il problema non fosse relativo alla diffusione delle risaie, ma generalizzato a tutti i territori umidi della bassa pianura dove era diffusa l'irrigazione. Le malattie erano, infatti, dovute alla caratteristica di quei fondi «limaciosi», adatti a tali coltivazioni ma che permettevano la penetrazione nel terreno e nei pozzi di «limo fangoso» che «corrompe e guasta» l'acqua potabile. L'insalubrità dell'aria provocata dalle risaie non era pertanto diversa da quella conseguente alla diffusione delle marcite o dell'irriguo. L'unico aggravio, continuava Baronio, era da ricercare nella fase di prosciugamento della risaia, quando la macerazione delle piante rendeva l'aria cattiva. In questo caso, comunque, sarebbe bastato ricorrere a una buona piantumazione attorno alle risaie, così da «ricondere l'aria alla sua primiera salubrità»²⁷. Sulla necessità di adeguate alberature, oltre che sulla posizione delle risaie rispetto agli abitati, «essendo i venti australi meno atti a trasportare lontano le nocive esalazioni che i venti aquilonari o altri»²⁸, insistette qualche mese più tardi anche il conte Nicolò Visconti, chiamato a esprimere un parere sulla distanza necessaria tra le risaie e

25. *Ibid.*

26. Ivi, b. 63 bis, f. 4., 30 dicembre 1622.

27. Ivi, b. 56, 22 febbraio 1791.

28. Ivi, 10 aprile 1791.

l'abitato di Milano, e con lui molti altri in quel periodo e per buona parte del secolo successivo²⁹.

Va, tuttavia, riconosciuto che tanto le autorità locali, quanto quelle centrali si adoperarono costantemente e diffusamente per studiare il problema secondo diverse prospettive, trovando seguito tra i luminari coinvolti, che svolsero un'importante funzione di salvaguardia dell'interesse universale³⁰. Si arrivò in alcuni casi ad analizzare la composizione fisica dei terreni o la qualità delle acque per comprendere se vi fossero specifici nessi causa-effetto tra diverse combinazioni e diffusione del morbo oppure se determinati fondi fossero utilizzabili altrimenti rispetto alla risicoltura³¹. Medici, fisici, agrimensori e tecnici d'ogni sorta furono chiamati a esprimersi, producendo relazioni spesso molto dettagliate, con dotte digressioni e citazioni d'autorevoli scrittori coevi e classici. A nostra conoscenza, però, la più originale del genere rimane l'interrogazione di un astrologo, chiamato a consultare il giudizio dei corpi celesti prima di decidere le sorti di alcune risaie³².

4

I dibattiti tra centro e periferie

Le magistrature statali affrontarono la questione della risicoltura muovendo dalle considerazioni dei tecnici di cui si è data nota con gli esempi precedenti. Per tali ragioni, fin dal Cinquecento, i provvedimenti statali si rivolsero in particolare a definire alcune aree attorno ai centri abitati nelle quali era vietata la coltivazione del riso «per la cattiva impressione, che a commun giuditio de i fisici causavano le risare ne l'aria» e per imporre «che ne gli altri luoghi del stato lontani da le città non si possa seminare riso in alcun luogo dove non sia libero et naturale il decorso de l'acque da i terreni che si semineranno a riso»³³. Eppure, in relazione a quanto accennato sulle necessità alimentari, fin dal principio furono avanzate molte richieste di deroga a entrambi i capisaldi appena richiamati. In specifico, alcune città richiesero di poter continuare la coltivazione del riso in aree del proprio territorio, benché

29. Cfr. ad esempio ivi, b. 55, 6 marzo 1809, e b. 56, s.d. (ma fine XVIII sec.). Ancora a metà Ottocento, l'ingegnere inglese Richard Baird Smith riprendeva la questione nell'opera dedicata al suo viaggio in Italia per studiare i sistemi irrigui lombardo e piemontese, anche se le sue conclusioni furono fortemente influenzate dalla lettura dell'opera di Domenico Berra. Sul tema, si rimanda a M. Di Tullio, *Il mito delle campagne lombarde nella cultura inglese sette-ottocentesca*, in G. Bigatti (a cura di), *Quando l'Europa ci ammirava. Viaggiatori, artisti, tecnici e agronomi stranieri nell'Italia del '700 e '800*, B&V Edizioni, Trucazzano (MI) 2016, pp. 67-120.

30. Bevilacqua, *Tra natura e storia*, cit., p. 52.

31. ASMI, *Sanità*, p.a., b. 89, 14 giugno 1741.

32. Ivi, *Agricoltura*, p.a., b. 60, s.d. (ma presumibilmente 1741).

33. Ivi, b. 53, 7 aprile 1583, grida del governatore don Carlo d'Aragona.

entro l'area di proibizione, perché paludose e dunque non sfruttabili altrimenti³⁴. Ma ben più importante e sintomatica della conflittualità di principio alla base della diffusione del riso fu l'ampia facoltà concessa alle istituzioni locali di superare i limiti imposti, quasi indipendentemente dalle licenze centrali. Ciò rende particolarmente interessante considerare il fenomeno dei dibattiti attorno alla risicoltura in seno alle società locali e l'ampia documentazione ancora conservata nel fondo *Agricoltura, parte antica* dell'Archivio di Stato di Milano offre diversi spunti in tal senso, permettendo di ricostruire quali fossero le conoscenze e gli interessi in base ai quali la si stimolava o scoraggiava. Altrettanto, questa documentazione permette di definire gli attori in gioco e la dialettica tra ceti locali e magistrature centrali. Le carte qui conservate, si badi bene, sono prodotte delle magistrature centrali o relative al ricorso che gli attori locali facevano alle autorità milanesi. Rappresentano, dunque, le azioni *dal* centro e quelle delle periferie *verso* il centro, mentre rimangono nel silenzio, se non per dei flebili riverberi, le discussioni condotte in modo esclusivo all'interno delle società locali.

Se volessimo provare a sintetizzare le diverse vicende e le cause scatenanti il ricorso alle autorità milanesi potremmo sostenere che molto spesso l'obiettivo degli attori locali era eminentemente certificatorio o utile all'avvio di un processo di negoziazione locale³⁵. In molti casi, in effetti, si assiste a un continuo rilancio della disputa tra centro e periferia, dove, sfruttando i «tempi esterni»³⁶ della gestione delle controversie, si favoriva una negoziazione che portava a risolvere la controversia *in loco*, precedendo o rendendo inutile la sentenza dell'autorità statale. Qualcosa di simile, ad esempio, accadde a metà Settecento ad Arzago, nella Geradadda, dove la comunità ricorse al Magistrato straordinario per denunciare alcuni membri della potente famiglia Menclozzi che avevano impiantato illegalmente alcune nuove risaie. L'avvio della causa di fronte al magistrato milanese ebbe un'immediata pratica certificatoria, vantaggiosa alla comunità che esplicitava ufficialmente la data e le distanze rispetto al borgo di queste nuove risaie, ma anche per i Menclozzi che nell'occasione ebbero la possibilità di ribadire la bontà e l'antichità delle risaie da loro già possedute e la natura paludosa dei terreni che ora stavano destinando alla risicoltura. Tuttavia, avviata la causa furono le stesse parti, nel frattempo convocate dagli ufficiali del

34. Cfr., ad esempio, la richiesta della città di Pavia per «le valli del Tesino» (ivi, 18 giugno 1590) e quelle dei sindaci del contado di Lodi (ivi, 8 novembre 1595).

35. R. Ago, *Economia barocca. Mercato e istituzioni nella Roma del Seicento*, Donzelli, Roma 1998; R. Ago, S. Cerutti, *Premessa*, in "Quaderni storici", XLIV, 2009, 1, pp. 3-14; S. Cerutti, *Giustizia sommaria. Pratiche e ideali di giustizia in una società di Ancien régime (Torino, XVIII secolo)*, Feltrinelli, Milano 2003; A. Caracausi, *Dentro la bottega. Culture del lavoro in una città d'età moderna*, Marsilio, Venezia 2008.

36. E. Grendi, *La pratica dei confini tra comunità e Stati. Il contesto politico della cartografia*, in "Atti della Società ligure di Storia patria", n.s., XXVII, fasc. 1, 1987, p. 136, e Id., *La pratica dei confini: Mioglia contro Sassello, 1715-1745*, in "Quaderni storici", XXI, 1986, 63, pp. 811-45.

magistrato, a chiedere la sospensione del processo, giacché era stato risolto nel mentre grazie alla spontanea mediazione fra le parti. L'accordo, fortunatamente inviato al magistrato, permette di avere qualche notizia in più sul contenzioso, che coinvolgeva anche l'estrazione arbitraria d'acqua necessaria alle nuove risaie, che i Menclozzi fecero a danno della roggia de' Molini. Le parti avevano convenuto che in cambio del ripristino della situazione originale nell'uso delle acque della roggia, i Menclozzi potessero impiantare la risaia per un solo anno³⁷. Si rendeva così esplicito che questa causa era originata principalmente da un conflitto sull'uso delle acque, tanto che, una volta ripristinata la situazione della roggia, si permetteva l'avvio della nuova risaia, che, difficilmente, dopo un importante investimento per l'adattamento del terreno, sarebbe stata abbandonata³⁸.

In effetti, i dibattiti locali attorno alla risicoltura erano spesso un pretesto per affrontare, certificare e negoziare gli usi e gli abusi attorno allo sfruttamento del territorio e in specifico delle acque. Tra i vari casi sembra interessante citare quello di Casorate, nel Pavese, dove la causa per le nuove risaie impiantate da due membri della famiglia Arrigoni divenne il pretesto per discutere del degrado provocato dalla pratica di gettare gli scarti della macellazione delle carni nella roggia che attraversava tutto il borgo³⁹. Qualche decennio prima, l'ingegnere Robecchi, incaricato dalla città di Novara di stabilire il danno alla salute pubblica provocato dalle risaie attorno alla città, pur non lesinando giudizi negativi sulla risicoltura, esortò contestualmente le autorità locali a far rispettare lo «spurgo dei siti tra una casa e l'altra, gettandosi in essi ogni qualità d'immondizie, quali ovviamente creano maggiori problemi in estate, tanto più che venendo le piogge portano negli scarichi tali immondizie che poi finiscono nella fossa che cinge la città»⁴⁰. Negli stessi anni, anche a Caravaggio il dibattito sulle risaie e l'accesso abusivo all'acqua coincisero. Nella già citata ispezione alle risaie del 1716, ad esempio, i tecnici furono anche deputati a dirimere la controversia per l'inondazione di diversi fondi. In quel caso la popolazione locale, presa dalla fervente opposizione alle risaie e spaventata dai continui decessi, imputò alla pratica di allagare le risaie l'inondazione di altri fondi. Nella realtà, i tecnici rilevarono che le acque provenivano da alcune bocche abusive della roggia Rognola, di proprietà comunale. All'ispezione partecipò il deputato locale sulle acque e strade, che ignorava completamente la faccenda, a dimostrazione che spesso le questioni sorsero da una gestione distratta o da illeciti che facevano venir meno l'ottimale

37. ASMI, *Agricoltura*, p.a., b. 57, 5 maggio-7 settembre 1762.

38. La scelta di giustificare le nuove semine come temporanee e di rilanciare la questione di anno in anno sembra piuttosto diffusa. Nel 1782, ad esempio, Giacomo Cinquanta utilizzò tale espediente per garantirsi il permesso di non rompere una propria risaia impiantata nei Chiosi di Porta d'Adda di Lodi, che tuttavia tre anni più tardi era ancora presente e provocò il ricorso alle autorità milanesi (ivi, b. 64, fasc. 3, 9 giugno 1785).

39. Ivi, b. 57, maggio-giugno 1769.

40. Ivi, b. 69, 29 novembre 1717.

condizione d'uso del bene⁴¹. Infine, altrettanto simile è il caso di Corana, comunità pavese nei pressi del fiume Po, dove l'impianto delle risaie fu il pretesto per aprire un confronto sulla necessità di bonificare un ramo morto del fiume (la cosiddetta Mortizza), ben più insalubre delle risaie, ma altrettanto per riconsiderare il sistema locale di macerazione della canapa. Qui i proprietari delle risaie, i nobili cittadini pavesi Scagliosi, non solo difesero la "libertà d'impresa", dichiarando che

il seminario de risi ne proprij campi non solo è di ragione naturale, che permette ad ogn'uno il disporre della cosa sua massime in suo utile e beneficio [...] ma altresì è permesso dalle leggi di questo stato, quando sia dentro della dovuta distanza considerandosi in oltre in esse un beneficio publico e per l'utilità et abbondanza che seco porta questa spezie di frutto; e per la possibilità che indi ne ricava il suddito di sostenere li carichi a favore dell'erario Regio e del publico,

ma, al contrario, pretesero a loro volta l'ispezione dei tecnici milanesi che rilevarono l'insalubre pratica di far macerare in acque stagnanti diverse fibre vegetali, stabilendo la necessità di realizzare un cavo scolmatore per la Mortizza⁴². Qualcosa di simile era accaduto qualche decennio prima a Melzo, nel Milanese, dove la comunità chiese d'imporre la distanza minima di un miglio dalle mura del borgo tanto per la coltivazione del riso, quanto per la macerazione del lino⁴³.

In ultimo, non è da escludere che l'opposizione all'impianto di nuove risaie fosse orchestrata dai proprietari risicoli, che trovavano nella pubblica opinione un terreno fertile per limitare la presenza di concorrenti nel proprio territorio. Sul finire del XVII secolo, ad esempio, la comunità di Monticello Novarese entrò in causa con la famiglia dei marchesi Nazzari per l'impianto di nuove risaie entro i limiti prescritti dagli editti governativi. I memoriali prodotti dai Nazzari, tuttavia, insistettero sul fatto che le risaie erano già presenti da molto tempo, temporaneamente asciugate per la necessità d'alcune migliorie alla rete irrigua. Per tali ragioni ritenevano che l'opposizione fosse fomentata da chi «sotto il nome della comunità cerca d'impedire il godimento del bene proprio e la raccolta del riso». Dopo un attento esame, in effetti, il magistrato sentenziò a favore dei marchesi, nonostante il voto contrario del consiglio della comunità, lasciando intendere che l'insinuata opposizione meramente opportunistica potesse avere qualche fondamento⁴⁴.

41. Ivi, b. 58, 10 maggio 1716.

42. Ivi, b. 57, fasc. 19, s.d. (ma 1718).

43. Ivi, b. 64, fasc. 7, 12 marzo 1668. La questione dell'aria malsana prodotta tanto dalle risaie, quanto dalla macerazione delle piante di lino fu sostenuta anche nei decenni successivi da diversi autori. In merito, cfr., ad esempio, *Sentimenti e voti di alcuni celebri professori di filosofia e medicina in proposito delle risaje*, G. Archi, Faenza 1769 (rist. anast. Società agraria di Lombardia, Milano 2006).

44. ASMI, *Agricoltura*, p.a., b. 64, fasc. 10, 11 maggio 1695.

Qualche considerazione conclusiva

Per trarre delle conclusioni generali, richiamiamo sommariamente il caso della comunità di Caravaggio, al quale abbiamo già accennato⁴⁵. Qui, come un po' in tutta la pianura lombarda, sul finire del Seicento iniziò a diffondersi in modo sostanziale la coltivazione del riso, dando origine a una lunga disputa, che può essere considerata per certi aspetti eccezionale, soprattutto in relazione alla mole di documentazione prodotta e alla tenacia con cui venne condotta. Non è opportuno in questa sede riproporre nel dettaglio la vicenda, quanto piuttosto sintetizzarne gli avvenimenti alla luce di quanto scritto finora, per provare a comprendere le cause da cui mosse una simile opposizione. Come già accennato, infatti, a Caravaggio come altrove la diffusione della risicoltura metteva in discussione l'equilibrio ambientale faticosamente e artificiosamente ottenuto dal sapiente lavoro di governo delle acque ma diversamente che altrove, qui l'opposizione fu più netta e i risultati ottenuti furono ben più significativi, tanto che al termine di un lungo processo furono estirpate oltre metà delle risaie esistenti⁴⁶.

Le ragioni di questa originalità vanno ricercate nel contesto socioeconomico locale, vale a dire in quel piuttosto avanzato sistema di sfruttamento dei suoli basato sulla rotazione tra cerealicoltura e prato, che disponeva di una ben articolata rete irrigua e risaliva almeno al Cinquecento⁴⁷. Si trattava di un'agricoltura relativamente ricca, sufficiente tanto al sostentamento locale, quanto alle esigenze di mercato, che apparentemente non aveva l'esigenza di favorire grandi novità. Anzi, se vogliamo, quel sistema agrario era il frutto di un lungo lavoro, iniziato molti secoli addietro con la canalizzazione delle acque, per proseguire con il prosciugamento e il dissodamento dei fondi e la messa in opera di diverse infrastrutture (cascine, canali, ponti, scolmatori, tombini ecc.), dal quale ne era risultato un buon equilibrio che l'avvento della risicoltura sembrava mettere in discussione. Tutto questo processo era stato orchestrato da una comunità locale che, tanto per la ricchezza e la facoltà dei propri membri, quanto per la solidità dell'istituzione, era riuscita a preservare una certa autonomia di questa società rurale, ancora ben riconoscibile ad inizio Settecento, limitando quei processi di proletarianizzazione o di penetrazione del capitale cittadino che avevano investito gran parte della pianura irrigua lombarda⁴⁸. Il punto centrale

45. Mi sono occupato della questione diversi anni fa, in un lavoro che riflette nello stile e in termini di problematizzazione i limiti di una formazione ancora *in itinere*, ma che ha il pregio di proporre una puntuale e documentata ricostruzione della vicenda nel suo svolgersi nei primi decenni del Settecento: M. Di Tullio, *La disputa per il Seminario de Risi a Caravaggio. Salute pubblica e interesse privato in un Borgo del '700*, in "Quaderni della Geradadda", 8, 2002, pp. 17-59.

46. ASMI, *Agricoltura*, p.a., b. 64, senza giorno, né mese, 1741.

47. M. Di Tullio, *La ricchezza delle comunità. Guerra, risorse e cooperazione nella Geradadda del Cinquecento*, Marsilio, Venezia 2011.

48. Un bel parallelo tra "forza" delle comunità e sistemi colturali dominanti è stato delineato

risiede proprio qui e anzi questa è la rappresentazione plastica delle ragioni per le quali l'introduzione della coltivazione del riso provocava così tanto fermento nelle comunità locali, in bilico, appunto, fra croce e delizia.

Se da un lato, infatti, con la risicoltura si poteva disporre di nuove risorse alimentari, dall'altro si metteva a rischio l'equilibrio ambientale locale e, per giunta, si rischiava di aprire la strada a profondi cambiamenti socioeconomici. Nel Cinque-Seicento, la diffusione della risicoltura aveva, infatti, favorito la grande proprietà e l'affermazione dell'azienda "capitalistica", limitando i poteri massarili e le imprese a conduzione diretta⁴⁹. Senza contare che l'espandersi della coltivazione del riso fu tra i principali fattori della riduzione delle risorse collettive, giacché il nuovo cereale comportava trasformazioni dell'ambiente e dei rapporti di produzione superando, ove ancora presente, il tradizionale sistema delle colture asciutte⁵⁰. Lo stimolo della risicoltura da un lato e quello della perdita delle risorse collettive dall'altro, mettevano dunque in crisi il sistema colturale tradizionale a favore di uno nuovo, che aveva nel riso il suo centro ed era sollecitato dalle forti pressioni economiche, dalla situazione demografica e dal progressivo strutturarsi della rete irrigua. Gli esiti di questo processo, si badi bene, non furono i medesimi ovunque, anche in ragione della diversa fase storica in cui si diffuse questo cereale. Nel Novarese e nel Vercellese, ad esempio, la risicoltura si era affermata a discapito del pascolo e della stabulazione, così come in Lomellina, dove le necessità irrigue delle risaie si posero da subito in conflitto con le necessità dei prati artificiali⁵¹. L'esatto opposto di quanto era accaduto nella bassa Milanese, dove la risicoltura fu fondamentale per favorire la diffusione del prato irriguo e della sempre maggiore stabilizzazione e integrazione dell'allevamento in queste zone. Nel corso del Cinquecento, infatti, la sempre maggiore diffusione delle foraggiere artificiali, perlopiù prodotte in prati stabili, aveva posto in conflitto le necessità alimentari umane ed animali⁵². Questa *empasse* poteva essere superata adottando la rotazione continua (tra prato e cereali), che tuttavia richiedeva una rete irrigua ben strutturata e diffuse opere di dissodamento dei fondi; altrimenti poteva essere aggirata dalla risicoltura, che permetteva tra l'altro, soprattutto nella fase iniziale, di mettere a coltura terre acquitrinose e d'inserirsi nel ciclo produttivo annuale senza confliggere coi lavori di semina e raccolto dei cereali tradizionali. Per i conduttori dei fondi, come già ricordato, il riso permetteva di avere un rendimento

per il Novarese del Seicento da E. C. Colombo, *Giochi di luoghi. Il territorio lombardo nel Seicento*, FrancoAngeli, Milano 2008.

49. Bracco, *Acque e risaie nel Vercellese*, cit., pp. 758-9.

50. Rao, *Dal bosco al riso*, cit.

51. S. Tomiato, *Dalla foresta alla risaia. Litigare per l'acqua: le comunità lomelline e le ragioni d'acqua di fronte all'evoluzione dell'agricoltura e all'ascesa della risicoltura*, Guardamagna, Varzi (PV) 2012.

52. Chittolini, *La pianura irrigua lombarda*, cit.; G. Alfani, *Il Gran tour dei Cavalieri dell'Apocalisse. L'Italia del "lungo Cinquecento" (1494-1629)*, Marsilio, Venezia 2010, pp. 231-5.

medio più alto rispetto agli altri cereali, di limitare il ricorso alla manodopera stabile e di ripartire i rischi connessi all'andamento meteorologico stagionale, disponendo di raccolti distribuiti nel tempo. In buona sostanza il riso, con le sue alte rese, permetteva di soddisfare le necessità alimentari locali – liberando allo stesso tempo sempre maggiori quote di frumento per il mercato cittadino – con quelle commerciali dei proprietari dei poderi e dei grandi affittuari⁵³, favorendo la specializzazione monocolturale dei fondi e permettendo, infine, la diffusione dei prati stabili, abbinando (seppure non integrando compiutamente) agricoltura e allevamento, senza conflitto tra produzione di cibo per gli uomini e gli animali. In altri termini, proprio in queste prime fasi di sperimentazione, nelle campagne milanesi la risicoltura permise un'evoluzione del sistema agrario verso forme sempre più marcatamente “capitaliste”, modificando definitivamente gli assetti socioeconomici delle campagne a sud del capoluogo ambrosiano, ma scongiurando crisi agrarie e demografiche generali⁵⁴.

Di là dall'apparentemente positivo esempio milanese, nondimeno, il problema rimaneva nella fase d'impianto, vale a dire quando una società locale si trovava di fronte all'introduzione della nuova coltura, che volenti o nolenti metteva in discussione l'equilibrio preesistente e poneva in conflitto gli interessi plurimi di equilibrio alimentare, ambientale e socioeconomico di cui abbiamo dato conto nelle pagine precedenti. Per tutte queste ragioni, sembra verosimile sostenere le ragioni delle interminabili dispute attorno alla risicoltura non vadano ricercate in un'antesignana lotta di “classe” fra proprietari e lavoratori o nella presunta tradizionale avversione dei rurali allo sviluppo socioeconomico⁵⁵, bensì soprattutto nella contraddizione ecologica (ambientale e alimentare) e nei conflitti d'interessi – trasversali a tutti i ceti e ai vari organi di governo – che la risicoltura inevitabilmente portava con sé, almeno durante la fase d'impianto o di significativa espansione.

53. Simile conseguenza ebbe la diffusione del mais, soprattutto dal Seicento. Sul tema cfr., ad esempio, G. Coppola, *Il mais nell'economia agricola lombarda. Dal secolo XVI all'Unità*, il Mulino, Bologna 1979; A. Moioli, *Una grande azienda del Bergamasco durante i secoli XVII-XVIII*, in G. Coppola (a cura di), *Agricoltura e aziende nell'Italia centro-settentrionale (secoli XVI-XIX)*, FrancoAngeli, Milano 1983, pp. 598-724; G. Levi, *Distruzioni belliche e innovazione agricola: il mais in Piemonte nel 1600*, in A. Guarducci (a cura di), *Agricoltura e trasformazione dell'ambiente (secoli XIII-XVIII)*, Le Monnier, Firenze 1984, pp. 567-75; M. Doria, *Le colture del Nuovo Mondo*, in G. Pinto, C. Poni, U. Tucci (a cura di), *L'Italia agricola dalle origini ad oggi*, vol. II, Polistampa, Firenze 2002, pp. 569-77; R. Finzi, «Sazia assai ma dà poco fiato». *Il mais nell'economia e nella vita rurale italiana, secoli XVI-XX*, CLUEB, Bologna 2009.

54. Di Tullio, *Tra mercato e alimentazione locale*, cit.; Id., *Dynamique de travail et ménages paysans dans la Lombardie du XVI^e siècle*, in F. Boudjaaba (éd.), *Le travail et la famille en milieu rural (XVI^e-XXI^e siècle)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes 2014, pp. 35-52.

55. Cfr. R. Zangheri, *Un dibattito sulle risaie bolognesi agli inizi della Restaurazione*, in Id., *Agricoltura e contadini nella storia d'Italia. Discussioni e ricerche*, Einaudi, Torino 1977, pp. 165-88; Bullio, *Problemi e geografia della risicoltura* cit.; Faccini, *L'economia risicola lombarda*, cit.; Id. *Uomini e lavoro in risaia. Il dibattito sulla risicoltura nel '700 e nell'800*, FrancoAngeli, Milano 1976.

“Grani” nel Milanese I primi secoli dell’età moderna

di Marina Cavallera

I

Cerealicoltura in area padana tra Medioevo ed età moderna: una precoce produzione per il mercato urbano

Quando le truppe francesi di Carlo VIII scesero in Italia nell’ultimo scorcio del secolo XV rimasero colpite dalle coltivazioni dell’area padana: esse avevano profondamente modificato il paesaggio originario. Qui campi di grano si alternavano agli specchi d’acqua delle coltivazioni di riso, e le foraggere contribuivano a offrire un’immagine speciale di queste terre. Lo ha ricordato anche Domenico Sella citando Philippe de Commynes e Thomas Sherley¹. Ma già nell’ultimo quarto del Duecento Bonvesin de la Riva aveva sottolineato l’importanza della fertilità della pianura lombarda che produceva ogni sorta di cereali: grano, segale, miglio e panico, e pure ogni specie di legumi. Fra questi ultimi si annoverano fave, ceci, fagioli, cicerchie e lenticchie, che andavano ad arricchire la mensa dei milanesi².

Le paludi avevano ormai da qualche secolo ceduto il posto a una bassa pianura ben coltivata in gran parte dell’Italia settentrionale: in origine, la presenza delle grandi abbazie – da Staffarda a Polirone, passando attraverso quelle lombarde, da Morimondo a Chiaravalle, a Viboldone e a molte altre ancora – era stata fondamentale per l’avvio delle bonifiche. Un attento sistema di drenaggio delle acque e la loro canalizzazione avevano consentito l’estensione delle aree messe a coltura nonché dell’allevamento stabulare del bestiame che, a sua volta, consentiva una migliore concimazione dei terreni³; con questo si chiudeva il circolo virtuoso delle produzioni di cui l’uomo e la sua capacità inventiva erano i protagonisti.

1. Cfr. Ph. de Commynes, *Memorie*, Introduzione, traduzione e note di M. C. Daviso di Charvensod, Einaudi, Torino 1960, e Th. Sherley, *Discours of the Turkes (1607)*, ed. by E. Denison Ross, Offices of the Society, London 1936, p. 36, citati da D. Sella, *L’economia lombarda durante la dominazione spagnola*, il Mulino, Bologna 1982, p. 15 (ed. or. 1979).

2. Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani. Le meraviglie di Milano*, trad. G. Pontiggia, introduzione e note di M. Corti, Bompiani, Milano 1974. L’autore, vissuto nell’ultimo trentennio del Duecento, era terziario dell’ordine degli umiliati; qui spec. p. 79.

3. Già, ad esempio, G. Cherubini, *Qualche considerazione sulle campagne dell’Italia centro-setten-*

Tale realtà agraria, già riconosciuta all'epoca come all'avanguardia a livello europeo⁴, si era sviluppata in connessione con quella delle città e dell'area padana e soprattutto in parallelo con l'affermazione di Milano: già nel Medioevo quest'ultima aveva costruito la propria centralità geopolitica anche mediante il potenziamento delle vie di comunicazione sia di terra, sia d'acqua. La città guardava al futuro promuovendo onerosi interventi di canalizzazione con una duplice finalità, quella di migliorare la gestione delle acque della bassa pianura proseguendo con le bonifiche dei terreni, incrementando la produzione agricola, e quella di ampliare la rete delle vie liquide navigabili per assicurarsi un veloce e costante approvvigionamento alimentare, soprattutto di quei grani che già costituivano la base dell'alimentazione dei suoi abitanti e pertanto erano necessari alla crescita anche demografica della città⁵.

In pianura la grande proprietà, laica ed ecclesiastica, aveva dunque rivelato precocemente la sua attitudine alla gestione imprenditoriale dei beni fondiari; l'introduzione di continue migliorie nelle campagne⁶ favorì lo sviluppo di un'economia che si andava organizzando soprattutto in funzione del mercato urbano⁷. Sempre Bonvesin de la Riva aveva potuto rilevare come l'abbondanza di cereali e legumi in città all'epoca sua fosse tale per cui le eccedenze potevano essere commerciate finanche a Como e nelle aree montuose del suo territorio⁸. La rete dei trasporti

trionale tra l'XI e il XV secolo, in "Rivista storica italiana", LXXIX, 1967, pp. 111-57; in modo più specifico sull'area padana, L. Chiappa Mauri, *Il mondo rurale lombardo nel Trecento e nel Quattrocento*, in AA.VV., *Civiltà in Lombardia. La Lombardia delle signorie*, Electa, Milano 1986, pp. 101-16. Sulla realizzazione dei Navigli cfr. G. C. Zimolo, *Canali e navigazione interna nell'età moderna*, in *Storia di Milano*, Fondazione Treccani degli Alfieri per la Storia di Milano, Milano 1957, vol. VIII, pp. 865-95; Id., *Canali e navigazione interna tra Lambro e Adda*, in "Archivio storico lombardo", 1958, pp. 224 ss.; Id., *Pavia nella storia della navigazione interna*, Giuffrè, Milano 1940; anche M. Comincini, *Storia del Ticino. La vita sul fiume dal Medioevo all'età contemporanea*, Società storica abbatense, Abbiategrasso (MI) 1987.

4. Già F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, 2 voll., Einaudi, Torino 1982 (ed. or. 1949), cap. III: *Le pianure*, porta l'esempio dell'area padana. Sull'assalto dei ceti urbani alle grandi proprietà ecclesiastiche tra Medioevo ed età moderna già C. M. Cipolla, *Per la storia delle campagne della bassa Lombardia*, in *Studi in onore di Armando Saporì*, Giuffrè, Milano 1957, pp. 667-72; per la Terraferma veneta cfr. S. Ciriaco, *Irrigazione e produttività agraria nella Terraferma veneta tra Cinque e Seicento*, in "Archivio veneto", CXII, 1979, pp. 73-135. Sulla realtà medievale L. Chiappa Mauri, *Le merci di Lombardia. Le produzioni agricole e agroalimentari*, in G. Taborelli (a cura di), *Il commercio in Lombardia*, Mediocredito, Milano 1987, vol. 1, pp. 119-45.

5. Rimando a M. Cavallera, *Milano e i laghi prealpini. Spazi e ruoli di una città nella prima età moderna*, in A. Dattero (a cura di), *Milano, città d'acqua e di ferro. Una metropoli europea fra XVI e XIX secolo*, Guarini, Milano 2019.

6. Un esempio di tali migliorie è dato dal caso dei beni dell'abbazia di Morimondo affittati in blocco, nel Cinquecento, ai banchieri genovesi Tommaso e Giovanni Marino: cfr. Id., *Morimondo, un'abbazia lombarda fra '400 e '500*, Cisalpino-Goliardica, Milano 1990, pp. 131-236.

7. Già in A. De Maddalena, *Dalla città al borgo. Avvio di una metamorfosi economica e sociale nella Lombardia spagnola*, FrancoAngeli, Milano 1982; Sella, *L'economia lombarda*, cit.

8. Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, cit., p. 79. Su Como e sulle sue istituzioni medievali in materia di commercio cfr. Th. von Liebenau, *Le ordinazioni daziarie di Como nel XIV*

collegava, dunque, la pianura alle aree di collina dove, all'altezza dei laghi lombardi, lo sviluppo di grossi borghi caratterizzati da mercati e fiere periferici fu determinato soprattutto dalla loro funzione commerciale di vendita dei cereali (oltre che di sale): tali prodotti dalla pianura risalivano i fiumi e percorrevano le numerose strade del territorio per essere destinati ai consumi delle popolazioni di montagna⁹.

Una rete regionale integrata dei consumi si era dunque già in parte costituita, benché la povertà originaria delle aree montuose in fatto di risorse cerealicole restasse a lungo proverbiale: qui, infatti, ancora alla fine del secolo XV sussistevano comunità la cui dieta continuava a essere composta essenzialmente dal latte del bestiame che vi si allevava e dei suoi derivati, oltre che di castagne e di prodotti del sottobosco¹⁰. Lo ricordava ancora a fine Quattrocento Domenico Maccanéo nella sua *Chorographia Verbanus Lacus*¹¹: descrivendo le caratteristiche delle terre montuose a ridosso del Lago Maggiore nelle sue parti più interne e isolate quali le Centovalli, egli segnalava come vi fossero ancora comunità che vivevano quasi esclusivamente di ciò che si produceva localmente e di come qui si continuasse a panificare con farina di castagne¹². Tuttavia, nel 1490, l'autore parlava ormai di quegli «homeni selvatici» come di sopravvivenze residuali di un passato che in piena età sforzessa stavano ormai scomparendo¹³.

secolo, in "Periodico della Società storica comense", V, 1885, pp. 205-94. Ora in particolare sui cereali P. Grillo, *Interessi economici e rivendicazioni giurisdizionali: la lotta al contrabbando negli ordinamenti daziari comaschi del 1340*, in L. Antonielli, S. Levati (a cura di), *Contrabbando e legalità. Polizie a difesa di privilegiate, diritti sovrani e pubblico erario*, Seminario di studi (Messina, 1-3 dicembre 2011), Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2016, pp. 13-22.

9. Per questi temi rimando a M. Cavallera, *Il luogo della mediazione e dello scambio. Città e «borghi grossi» prealpini (secoli XVII-XVIII)*, in T. Busset, L. Lorenzetti, J. Mathieu (éds.), *Ville et montagne - Stadt und Gebirge*, numero monografico della rivista "Histoire des Alpes - Storia delle Alpi - Geschichte der Alpen", 5, 2000, pp. 139-57, e Id., *Aspetti economici e sociali di "borghi grossi" e città del pedemonte lombardo (secoli XVI-XVIII)*, in A. Gardi, M. Knapton, F. Rurale (a cura di), *Montagna e pianura. Scambi e interazione nell'area padana in età moderna*, Forum, Udine 2001, pp. 97-140.

10. Si trattava di comunità organizzate secondo modalità che gli antropologi definiscono "autarchiche" e la cui maggiore persistenza si registra tra i walser: cfr. soprattutto P. P. Viazzo, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo ad oggi*, il Mulino, Bologna 1990; più recentemente, la 2ª ed. riveduta e ampliata, Carocci-Museo degli usi e costumi della gente trentina, Roma-San Michele all'Adige (TN) 2001, pp. 31-46 e *passim*.

11. Domenico Della Bella [detto Maccanéo], *Chorographia Verbanus Lacus lib. II. Ad Gasparem Vicecomitem Equitem Doctissimum*, Ulrich Scinzenzeler, Mediolani 1490; l'edizione critica dell'opera in P. Frigerio, S. Mazza, P. G. Pisoni (a cura di), *Il lago Verbano. Saggio di stratigrafia storica dal secolo XV al secolo XIX*, Alberti, Intra (VB) 1975. A proposito della val Verzasca l'autore ricordava infatti la presenza di «homeni selvatici». Cfr. anche gli studi di A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi tre secoli del Medioevo*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1981; più recentemente, ad esempio, E. Rizzi, *Alimentazione e vita pastorale nelle Alpi svizzere. Grigioni, Ticino, Vallese e Walser*, Fondazione Enrico Monti, Anzola d'Ossola (VB) 2015; una pluralità di fonti diverse conferma tale condizione originaria.

12. Della Bella, *Chorographia Verbanus Lacus*, cit., p. 78.

13. Ma ricordiamo che nei non troppo lontani territori sabaudi ancora nel secolo XVII il Monre-

Causa e al tempo stesso effetto di processi diversi, la crescita della produzione di cereali in pianura già nel Quattrocento consentiva infatti di soddisfare una domanda ben più ampia di quella strettamente cittadina e, in particolare, milanese; ciò avveniva in parallelo a un moltiplicarsi nelle aree pedemontane e montuose di attività economiche, soprattutto di quelle commerciali e legate ai transiti che avevano qui portato un miglioramento delle condizioni di vita¹⁴. S'intensificavano i rapporti dei montanari con Milano e con la pianura e, con il superamento dell'età dell'autoconsumo, progressivamente cambiava pure la qualità della loro alimentazione che diventava più ricca e variegata: aumentavano i quantitativi di cereali acquistati sui mercati pedemontani di Como, Varese, Intra e Pallanza¹⁵. Sempre qui i montanari, al ritorno autunnale dagli alpeggi, andavano a loro volta a vendere bestiame e formaggi, castagne e prodotti del sottobosco¹⁶.

Anche le attività economiche di scambio rientrarono nei patti che queste popolazioni alpine strinsero con la città dominante e, in cambio delle garanzie sull'apertura dei valichi e sulla loro sicurezza e percorribilità anche nei mesi invernali per i mercanti lombardi¹⁷, esse vollero che la città assicurasse un costante flusso delle derrate alimentari, soprattutto di frumento, di grani minuti e di riso, ormai considerati indispensabili¹⁸.

Pianura e montagna, città e campagne erano divenuti tutte parti di un medesimo

galese dipendeva dalla produzione di castagne del proprio circondario, tanto è vero che, per venire a capo delle rivolte della città di Mondovì, che di quel territorio era il cuore pulsante, i duchi di Savoia si risolsero ad abbattere i castagneti che la circondavano, prendendola in tal modo per fame: cfr. G. Lombardi (a cura di), *La guerra del sale, 1680-1699. Rivolte e frontiere del Piemonte barocco*, 3 voll., FrancoAngeli, Milano 1986. E qui rimando in particolare al saggio di S. Lombardini.

14. Cfr. P. Guichonnet (a cura di), *Storia e civiltà delle Alpi*, II. *Destino umano*, Jaca Book, Milano 1987 (ed. or. 1980); M. A. Romani (a cura di), *"Alpe" e "Alpi". Economie e società della montagna tra Medioevo e XIX secolo*, numero monografico di "Cheiron", IV, 1987, e soprattutto sui temi dell'autoconsumo e del rapporto omeostatico uomo-risorsa nelle Alpi, cfr. il grande affresco tracciato da Viazzo, *Comunità alpine*, cit.

15. Sull'importanza di tali mercati se ne vedano i riflessi nella stessa recezione delle normative sul commercio nei rispettivi statuti: cfr. C. Storti Storchi, *Scritti sugli Statuti lombardi*, Giuffrè, Milano 2007, spec. pp. 461-86. Per Como: G. Manganelli (a cura di), *Statuti di Como del 1335. Volumen magnum*, II. *Statuta provisiones et decreta [...] 1340-1396*, Società Storica Comense - Tipografia editrice Cesare Magni, Como 1936; cfr. von Liebenau, *Le ordinazioni daziarie di Como*, cit., e M. Cavallera, *Il commercio dei grani a Varese nell'età moderna*, in "Lombardia nord/ovest", 1981, fasc. 4-5-6, rispettivamente pp. 3-16, 7-23 e 3-22.

16. Id., *Angera nella vita economica del Verbano*, in *La città di Angera feudo dei Borromeo sec. XV-XVIII*, Nicolini, Gavirate (VA) 1995, pp. 149-92.

17. Già L. Frangioni, *Milano e le sue strade. Costi di trasporto e vie di commercio dei prodotti milanesi alla fine del Trecento*, Cappelli, Bologna 1983.

18. A. Annoni, *I rapporti tra lo Stato di Milano e i popoli della Confederazione elvetica nei secoli XV-XVI*, dispense delle lezioni di Storia moderna tenute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, aa. 1969-70, testo poi parzialmente ripubblicato in "Archivio storico lombardo", XCVII, 1970, pp. 287-312.

sistema economico, forse prima ancora che politico e sociale, e l’osmosi di ciascuna di queste con le altre sarebbe poi sempre rimasta fondamentale nella costruzione di una regione economica che tale si doveva confermare e rafforzare nel lungo periodo¹⁹. Anche la canalizzazione precoce aveva avuto il suo peso in tutto questo: Giovanni Battista Settala nella relazione sul Naviglio Grande che stese per il Magistrato straordinario, nel 1589, in una Lombardia ormai divenuta spagnola, fortemente ribadiva quanto le vie d’acqua che entravano fino nel cuore della città fossero sempre essenziali per «dar abbondanza à Milano»²⁰. Anche il nuovo sistema di governo della *Monarquía* avrebbe dovuto tenerne conto.

2

Statuti e corporazioni

Se uno dei problemi centrali per Milano come per tutte le città restò sempre quello di assicurare un costante e soddisfacente approvvigionamento alimentare per la sua popolazione, in tale medesima prospettiva si delinearono pure le logiche che dovevano presiedere alla definizione della normativa di settore. Il peso della città sul contado può essere misurato anche attraverso le politiche annonarie: esse appaiono sostanzialmente coerenti a partire dalla normativa inserita negli Statuti medievali milanesi del 1393, fino a Settecento inoltrato²¹. Valeva ad esempio per tutte le città dello Stato in rapporto al rispettivo contado la norma che ogni proprietario fosse tenuto a trasportare la «metà della porzione dominicale del formento, et segale» nei centri urbani e ciò in particolare era importante per quanto doveva essere trasportato

19. Su tale questione, per l’età moderna, cfr. A. Carera, *I confini dello sviluppo. La regione economica lombarda come questione storiografica*, ISU Università Cattolica, Milano 2000; Id., *Note sull’integrazione economica nell’area alpina tra età moderna e contemporanea: affluenze epigenetiche nel caso lombardo*, in L. Mocarelli (a cura di), *Tra identità e integrazione. La Lombardia nella macroregione alpina dello sviluppo economico europeo (secoli XVII-XX)*, Atti del Convegno di studio (Milano, 10-11 dicembre 1999), FrancoAngeli, Milano 2002, pp. 27-70.

20. *Relatione del Naviglio Grande di Milano del Sig. Gio. Battista Settala Magistrato Straordinario di Milano*, Pandolfo Malatesta, Milano 1589 (cui fece seguito una seconda edizione del medesimo editore nel 1603), p. 7. Settala parlava «di legna da fuoco, e da opera, di carbone, di vino, di calcina, di pietre vive, e cotte, di carne, di grassine, di pesci e delle merci, che dal Lago Maggiore, da Svizzeri, & da luoghi circonvicini in abbondanza & con poca spesa si conducono. Et per levar da Milano sale, ferro, grani, risi, lini, & altre robbe che à i Lacuali, & a’ Svizzeri si vendono, per cagione delle quali commodità le entrate de’ Milanesi si sono fatte più copiose, & per altri servitij diversi» (ivi, pp. 9-10).

21. Sulla normativa contenuta negli *Statuta Mediolani* del 1393 (ms. in Archivio Storico Civico di Milano – d’ora innanzi ASCMI – Codice Arch. B 2) e in particolare sulla sezione degli *Statuta Vicualium* (ff. 262r ss.), cfr. anche Chiappa Mauri, *Le merci di Lombardia*, cit., p. 122. Per l’età moderna F. Auciello, *Le istituzioni annonarie nello Stato di Milano fra Sei e Settecento: gli sforsi*, in *Gli archivi per la storia dell’alimentazione*, Atti del convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), Ministero per i Beni culturali e ambientali-Ufficio centrale per i beni archivistici, Roma 1995, vol. 3, pp. 302-11.

«dentro le mura della Città di Milano»²². Era un obbligo, questo, senza possibilità di deroghe per nessuno, almeno dal punto di vista formale, e che tale sarebbe restato anche nei secoli successivi: garantire un costante flusso di grani, soprattutto verso la città ambrosiana, fu obiettivo sempre condiviso dagli organi amministrativi metropolitani con quelli superiori di governo.

Misure analoghe erano state introdotte ovunque per assicurare l'approvvigionamento delle città, contenere i prezzi al consumo e disincentivare speculazioni. Se a Milano, in particolare, si era sviluppata una pluralità di organismi e istituzioni, analoga condizione ritroviamo anche altrove, come ad esempio nel caso di Pavia nella costruzione dei rapporti con il proprio contado, Lomellina compresa, e ciò vale anche per Como e Novara o Voghera²³ dove pure era previsto negli statuti, come a Milano, che vi fossero addetti alla sorveglianza delle partite di cereali condotte nei depositi situati presso le porte dei centri urbani. Se già le analogie sono riscontrabili ben prima che la città di Ambrogio s'imponesse su sempre più vasti territori, essa divenne una sorta di modello per i nuovi orientamenti che si affermarono nei poli economici a lei soggetti²⁴.

La preminenza urbana si affermava mediante una normativa che prevedeva un sempre più rigido controllo sulle campagne, a partire dalle fasi del raccolto, del trasporto, della vendita; essa s'ingeriva nell'attività dei mugnai, prima ancora di arrivare ai controlli sull'attività dei panificatori e sulle rivendite. Nuove leggi regolarono ogni aspetto del settore annonario privilegiando l'introduzione delle "biade" in città e tutelando gli interessi dei suoi abitanti ai quali, infatti, fu sempre data la precedenza negli acquisti di cereali sui propri mercati. Soltanto una volta che costoro si fossero approvvigionati veniva innalzata la bandiera²⁵ – o, in altri casi, come in quello delle transazioni annonarie che si tenevano all'ingrosso al Broletto Nuovo, al suono del "campanone" –, allora anche ai "forestieri" era consentito l'accesso alle contrattazioni. Tale consuetudine di privilegiare gli abitanti del luogo divenne la prassi su tutti i mercati dello Stato, sia urbani sia dei borghi rurali²⁶.

22. ASCMI, *Gride*, b. 1, fasc. 11, grida del 13 agosto 1596.

23. Per il caso pavese cfr. L. Bertoni, *I regimi di Popolo e la vigilanza annonaria sul territorio: l'esempio di Pavia*, in L. Antonielli, S. Levati (a cura di), *Tra polizie e controllo del territorio. Alla ricerca delle discontinuità*, Atti del Convegno internazionale (Abbiategrosso, 11-13 settembre 2013), Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2017, pp. 125-44. Per Como e Novara, cfr. *ivi*, p. 134, nota 37. Per la situazione di Voghera, cfr. P. Grillo, *Istituzioni e società fra XII e XV secolo*, in E. Cau, P. Paoletti, A. A. Settia (a cura di), *Storia di Voghera*, 1. *Dalla preistoria all'età viscontea*, Edo, Voghera (PV) 2003, pp. 176-8.

24. Cfr. B. Caizzi, *Il Comasco sotto il dominio spagnolo. Saggio di storia economica e sociale*, Ricciardi, Milano-Napoli 1980.

25. Su questi temi, cfr. il bel contributo di A. Carera, *I mercati della tradizione*, in M. P. Bassi (a cura di), *I mercati e le fiere della Provincia di Milano tra XVIII e XX secolo*, Provincia di Milano, Milano 1990, pp. 19-61, spec. p. 21. In alternativa troviamo, in altri luoghi, l'uso di far suonare la campana del Pretorio: così a Varese, cfr. Cavallera, *Il commercio dei grani a Varese*, cit., qui spec. fasc. 4, p. 9.

26. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASMI), Atti di Governo, *Commercio*, parte antica

Nella vita delle città e soprattutto di quella milanese, la sfera annonaria era dunque stata precocemente organizzata, infatti, prima ancora degli statuti milanesi di cui sopra si è detto, già erano attive corporazioni di settore²⁷. Governata al suo interno sulla base di un proprio statuto varato il 31 gennaio 1330, la corporazione dei «prestinai» di «pan bianco venale» era composta da coloro che producevano pane fatto esclusivamente di farina di frumento; si trattava di un'organizzazione separata da quella di quei prestinai che lavoravano invece «pane di mistura», cioè fatto con farine diverse, in prevalenza segale e miglio, di minor costo. Pure il costituirsi in corporazione di questi ultimi doveva risalire all'incirca alla stessa epoca²⁸. Un'ulteriore corporazione separata era quella dei «farinari», istituita il 25 marzo 1388, mentre risale al Quattrocento la corporazione degli «offellari» cioè dei pasticceri (3 aprile 1487) che, pur conservando molti punti di contatto con il mondo della panificazione e per quanto la farina fosse basilare pure in campo dolciario, non venne vincolata dagli organi cittadini al pari delle precedenti.

E se nelle città garantire la qualità del prodotto era compito precipuo delle corporazioni che abitualmente in questo campo dettavano le regole, per quanto concerneva un bene essenziale come il pane, a esse venivano affiancate anche altre istituzioni che interferivano nell'organizzazione del settore, imponendo forme di controllo ulteriori e nuovi vincoli²⁹. In Milano rientrava infatti nelle competenze del vicario di Provvisione e dei 12 uomini che lo affiancavano³⁰ la definizione della "meta", cioè del prezzo di vendita al dettaglio dei cereali, nonché di quello che veniva ulteriormente

(d'ora innanzi p.a.), b. 149: *Elenco di tutti li mercati e fiere periodiche dello stato, tanto vigenti come decaduti formato col transunto delle notizie date dai regi Cancellieri e Ricettori di tutte le provincie in esecuzione della circolare de' 31 luglio 1779, relativa agli ordini superiori della Corte contenuti nelle istruzioni annesse al reale dispaccio del giorno 13 maggio 1779*. La fonte è ora pubblicata a cura di G. Tonelli, *Luoghi e momenti di mercato nelle testimonianze d'archivio (XVIII-XIX secolo)*, in Bassi (a cura di), *I mercati e le fiere della Provincia di Milano*, cit., pp. 69-72. La quasi totalità dei mercati presenti sul territorio fin dal Medioevo rimase attiva ininterrottamente anche nel corso dell'età moderna: Cavallera, *Aspetti economici e sociali di "borghi grossi"*, cit.

27. Chiappa Mauri, *Le merci di Lombardia*, cit. Cfr. anche in ASCMI, *Statuta victualium civitatis Mediolani*, manoscritto Suardi risalente al 1335. Conferma la plurisecolare continuità e vivacità della corporazione, ad esempio, il testo a stampa *Capitoli stabiliti dalla Consulta de' Confratelli panettieri*, Sotto il titolo della beata Vergine Maria, Milano 1720, di cui si conserva copia presso la Biblioteca Nazionale Braidense di Milano.

28. In ASCMI, il testo a stampa *Ordines veteres ac novissimi Universitatis Pistorum panis misturae, venalis & casalinghi Mediolani, nuperrime instituti*, apud Josephum Gariboldum, Mediolani 1669. Notizie sulle origini di tali statuti in L. Parziale, *Corporazioni e mercato dei generi alimentari a Milano tra Cinque e Seicento*, in P. Massa, A. Moiola (a cura di), *Dalla corporazione al mutuo soccorso. Organizzazione e tutele del lavoro tra XVI e XX secolo*, FrancoAngeli, Milano 2004, pp. 205-26.

29. M. Lunari, *Forme di governo nella Milano sforzesca: l'ufficio di provvisione delle biade durante il ducato di Galeazzo Maria Sforza*, in "Società e Storia", XVIII, 1995, pp. 245-66.

30. ASCMI, *Sommario degli ordini concernenti il Tribunale di Provvisione*, Milano, s.d. (ma sec. XVII), rubr. I, art. 1. Sul vicario e sui dodici di Provvisione cfr. A. Visconti, *La pubblica amministrazione*

imposto sulla vendita pane; vi era infatti la necessità di un costante aggiornamento del calmiere da applicarsi sui prezzi di mercato³¹.

La metropoli ambrosiana proponeva un modello importante in materia annuaria che trova riscontro nelle città soggette e finanche nei borghi grossi del contado. Tutti i "prestini", cioè i panifici, ovunque questi fossero stati aperti, nelle città o nelle campagne, erano soggetti a speciali controlli: dei loro proprietari era la responsabilità del pagamento dei dazi e della qualità del "pan venale" e là dove non esistevano corporazioni in grado di imporre caratteristiche qualitative, misura e peso del prodotto, nonché norme comportamentali di natura etica nei sistemi di vendita, diventava decisivo l'intervento delle comunità. In questo caso, erano gli statuti locali a imporre regole e a richiedere garanzie, con norme volte a tutelare il consumatore e definendo le caratteristiche del prodotto posto in vendita³². Il caso di Intra e Pallanza, borghi di forte transito dove erano intense le attività commerciali e produttive e dove pertanto sussisteva un forte consumo di pane «da prestino» è emblematico: anche qui infatti già la normativa tre-quattrocentesca imponeva comportamenti analoghi a quelli cittadini, comminando sanzioni e pene severe a quei titolari di attività che non le rispettavano³³.

Né va dimenticato che, sempre sulle corporazioni cittadine già sottoposte a un vincolante sistema di controllo ben più meticoloso che in qualsiasi altro campo, ricadevano pure tutti quei risvolti fiscali che furono aspetto inseparabile dai precedenti. Affermatasi anch'essa nella società medievale, quando iniziarono a prevalere forme di prelievo indiretto³⁴, l'organizzazione del sistema daziario si attestava alle

nello Stato milanese durante il predominio straniero (1541-1796): saggio di storia di Diritto Amministrativo, Cisalpino-Goliardica, Milano 1972 (1^a ed. 1913), pp. 421 ss.

31. Cfr. A. De Maddalena, *Prezzi e aspetti di mercato a Milano nel Seicento*, Giuffrè, Milano 1950.

32. Cfr. le Consuetudini di Como, degli anni 1281, 1296, 1335 e 1458, in A. Lattes, *Il diritto consuetudinario delle città lombarde con una Appendice di testi inediti*, Hoepli, Milano 1899, pp. 18-23 e 460-3, e Id., *Gli statuti del bacino luganese nella storia del diritto italiano*, Tipo Lit. Rebeschini di Turati & C., Milano 1905, p. 334; L. Moroni Stampa, *Gli statuti dei dazi e delle vettovaglie della Comunità di Lugano nel sec. XV*, in "Bollettino Storico della Svizzera Italiana", LXIV-LXV, 1949-50; *Statuti e ordinamenti della Comunità di Gravedona. Rubriche del testo del 1403 e del 1417*, in G. Stampa, *Notizie storiche intorno al Comune di Gravedona ed alle principali sue famiglie dai tempi più remoti fino al 1865*, D. Salvi e C., Milano 1866, pp. 133-44. Per le terre del Lago Maggiore, nel *Corpus statutorum italicorum*, sotto la direzione di P. Sella, VI: *Statuti del Lago Maggiore e della Val d'Ossola del secolo XIV*, a cura di E. Anderloni, P. Sella, Loescher & Co., Roma 1914, vol. 1, pp. 3-58.

33. E. Anderloni (a cura di), *Statuti di Intra, Pallanza e Vallintrasca dell'anno MCCCLXXXIII*, in *Statuti del Lago Maggiore e della Val d'Ossola*, cit., e *Statuti del Lago Maggiore e della Val d'Ossola*, cit. pp. 257-404; anche *Statuta burgi Intri, Pallantiae et Vallis Intrachae*, in P. G. Pisoni, *Premesse medievali. Gli Statuti del 1393 secondo un'antica stampa e nell'interpretazione italiana di P. G. Pisoni*, Alberti, Verbania 1987, pp. 1-179: il pane doveva essere «bello, bianco, ben formato e ben cotto», pena il sequestro e il taglio di tutta la produzione fabbricata (libro V, cap. XIV, dove si disciplinava l'attività dei mugnai, libro V, capp. XI e XII).

34. Cfr. il *Liber Datii Mercantie Communis Mediolani. Registro del secolo XV*, a cura di A. Noto,

porte della città; quanto alle campagne, dove pure sussistevano i dazi sul cosiddetto «pan venale», sulla carne e sul «bollino» (ovvero sul vino), questi erano quasi sempre parte non irrilevante di prerogative feudali³⁵ o, in alternativa, di pertinenza delle comunità.

Il mondo popolare milanese era interessato soprattutto alle vendite al dettaglio; esse avvenivano sui mercati “minori” che si tenevano ai cosiddetti «carrobi»³⁶. Qui i cereali – frumento, segale e miglio, soprattutto – venivano venduti in piccoli quantitativi, quelli necessari al vivere quotidiano del popolo minuto che, non avendo denari a sufficienza per acquistare grani in misura più consistente, era costretto a ricorrere a quei mercati periferici, anche se era noto come tutto questo implicasse più passaggi di mano del prodotto, fatto che inevitabilmente determinava costi maggiori per quanti a quelle poco vantaggiose condizioni erano costretti a comprare. Il ricorso al mercato per l’acquisto di beni primari da parte della popolazione seguiva d’altronde logiche e consuetudini antiche: si compravano soprattutto grani o farine poiché la panificazione continuò a lungo a essere effettuata a domicilio dalle famiglie. Quei pani casalinghi, fatti anche con farina abburattata ma più frequentemente con «grani minuti», venivano poi portati a cuocere in uno dei tanti forni presenti in città³⁷; né avveniva altrimenti nelle campagne. Altre infatti erano le categorie di avventori che comperavano il «pan bianco venale» o anche quello di «mistura» prodotto dai prestini e venduto «alla meta»³⁸: erano i frequentatori dei mercati e i viaggiatori, oltre alle famiglie più cospicue, a mercanti e artigiani o anche operai che lavoravano “fuori sede”. Ma molti preferivano non varcare le porte per evitare il pagamento dei dazi che qui si riscuotevano, fermandosi in quella realtà liminare della città dei Corpi Santi, appena fuori dalle mura, dove confluivano piccoli mercanti provenienti dal contado chiamati anche «ricattoni» e contadini, e dove era facile sottrarsi tanto alla normativa urbana quanto a quella delle comunità rurali e dove non sempre le regole venivano rispettate.

Si evince dunque che l’uso stesso dello spazio in fatto di commercio si compar- tisse seguendo confini a volte anche immateriali, destinati comunque a rispondere a logiche economiche specifiche; sul piano istituzionale la deputazione di funzioni

Università L. Bocconi, Milano 1950. Sulle forme di prelievo, cfr. ad esempio Chiappa Mauri, *Le merci di Lombardia*, cit., p. 123.

35. Sui dazi connessi ai feudi camerali, C. Magni, *Il tramonto del feudo lombardo*, Giuffrè, Milano 1937, *passim*.

36. S. D’Amico, *Le contrade e la città. Sistema produttivo e spazio urbano a Milano fra Cinque e Seicento*, FrancoAngeli, Milano 1994, p. 24.

37. Già ai tempi di Bonvesin de la Riva, alla fine del Duecento, in Milano si contavano circa 300 forni che cuocevano il pane «ad uso dei cittadini» (Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, cit., p. 68).

38. ASCMI, *Materie*, b. 645, s.d. (ma seconda metà del sec. XVI), *Regolamento per stabilire la meta del pane*.

diverse a luoghi in cui si sviluppano specializzazioni differenziate aveva infatti lo scopo di favorire i controlli sull'intero settore sul quale si articolavano sistemi gerarchici predefiniti. Come si è visto, nel Cinquecento la vendita al dettaglio avveniva anche su polarità periferiche, ultime propaggini queste di una complessa organizzazione, anche se al centro, fulcro dell'intero sistema economico stavano sempre i più importanti mercati all'ingrosso, quelli cittadini, nonché il sistema fieristico dove avvenivano le transazioni di maggiore entità.

Sotto l'occhio vigile delle istituzioni cittadine, a Milano, le contrattazioni delle maggiori partite di cereali avvenivano infatti nel centralissimo Broletto Nuovo: qui s'incontravano mercanti e sensali, si prenotava in anticipo l'intera produzione agricola di grandi proprietari e qui ad approvvigionarsi non erano solo «prestinari e farinari» della città, ma anche appaltatori dei rifornimenti per le truppe, mercanti autorizzati alla vendita di grani sui mercati provinciali ai confini dello Stato, coloro dai quali dipendevano, su licenza del Magistrato camerale, le possibilità di esportazione «delle biade» in deroga alla normativa generale. Nei centri urbani si esprimeva con maggior vigore la volontà di controllo sull'intero settore da parte degli organi superiori di governo: qui si manifestarono infatti peculiari modalità d'intervento sul piano istituzionale.

Soprattutto per quanto concerneva il commercio all'ingrosso dei cereali, la speciale regolamentazione in vigore presso il Broletto Nuovo in Milano costituisce un ulteriore modello che si ritrova in molte altre sedi di mercato, dove pure erano autorizzati ad operare soltanto mercanti specializzati nelle vendite all'ingrosso e sensali. L'importanza di questi ultimi per il controllo dell'intero sistema bene si coglie nell'analisi dell'organizzazione milanese: in città i sensali autorizzati erano soltanto sei³⁹ e avevano un ruolo semiufficiale poiché era loro affidato il compito di registrare sui libri contabili tutte le transazioni su cui percepivano una provvigione⁴⁰. Costoro furono figure cruciali nelle attività di settore: mediatori, detti anche «molossari», dovevano essere sempre presenti nelle trattative con una funzione semipubblica. È stato osservato che la figura del sensale fu parte integrante del sistema di movimentazione delle biade⁴¹ e che su di lui pesava il controllo della stessa Camera dei mercanti; proprio in tale supremo organo rappresentativo milanese di categoria egli risultava infatti inquadrato, come emerge nei tre capitoli a lui dedicati negli *Statuta mercatorum Mediolani* fin dal 1396. In tal modo egli assumeva una funzione in qualche misura «pubblica» e semi-istituzionale che doveva essergli riconosciuta visto che, analogamente al notaio,

39. ASCMI, *Sommario degli ordini concernenti il Tribunale di Provvisione*, Milano s.d. (ma sec. XVII), rubr. II, art. 12. Notizie anche in Parziale, *Corporazioni e mercato*, cit., p. 220, nota 46.

40. G. De Luca, *Tra funzione di tutela e istanze di controllo del mercato urbano: i sensali milanesi durante l'età moderna*, in Massa, Moiola (a cura di), *Dalla corporazione al mutuo soccorso*, cit., pp. 191-204, spec. p. 195.

41. Ivi, p. 192.

il sensale non solo era obbligatoriamente presente nelle transazioni fra mercanti di biade e acquirenti, ma ne era anche il garante. Inoltre, la gestione delle transazioni delegata ai molossari aveva anche lo scopo di garantire la regolarità nel flusso delle derrate per l’approvvigionamento dei mercati con il doppio obiettivo di tutelare tanto il mercante quanto il consumatore.

Tuttavia, la complessità di tali normative si scontrava con le molte ambiguità riscontrabili nel comportamento degli addetti del settore: erano proprio farinari, prestinari e postari, infatti, coloro che trovavano vantaggioso approvvigionarsi fuori le mura, «alla sostra dei navigli» o «in altri solari» dei Corpi Santi, dove esistevano depositi poco controllabili dalle autorità competenti e dove era loro possibile sfuggire ai pagamenti dei dazi e alle regole imposte nei luoghi deputati al commercio all’ingrosso. Malgrado le diffide e le minacce del vicario e dei dodici di Provvisione, per costoro era facile accordarsi con facchini compiacenti, a loro volta pronti a eludere le regole imposte in fatto di presenze e di controlli alle porte della città e sui mercati urbani e, dietro compenso, a trasportare direttamente la merce a casa del compratore⁴².

3

Monarchia spagnola, città e contadi

A grandi linee si può affermare che con l’età moderna le istituzioni cittadine e rurali procedessero sempre più in parallelo su obiettivi comuni per una coerente regolamentazione del settore annonario. Almeno nominalmente, l’orientamento generale fu improntato al rigore nei controlli allo scopo di tutelare le esigenze della popolazione e in tale prospettiva si dovevano organizzare i mercati. Nello Stato di Milano tutto questo sfociava in un duplice orientamento: se infatti da un lato si ebbero delibere generali e gride emanate dal Magistrato camerale per “governare” l’intero sistema e mediare fra esigenze superiori e organizzazione generale del settore, dall’altro si conservarono regole e diritti antichi che concernevano soprattutto la gestione del sistema urbano. Milano, in particolare, avrebbe continuato a mantenere istituzioni proprie e ad essere il cuore dei commerci; il suo ruolo di mediazione, anche in questo settore, poté imporsi avvalendosi di norme consuetudinarie precocemente istituzionalizzate che le consentirono di ulteriormente sviluppare la sua rete commerciale ad ampio raggio. Analoga considerazione potrebbe essere fatta per quelle magistrature superiori che da Milano governavano l’intero Stato: tuttavia queste ultime in età spagnola divennero soprattutto strumenti di raccordo con i poteri superiori madri-

42. ASCMI, *Sommario delli ordini concernenti il tribunale di Provvisione*, testo a stampa, Milano, 1629, rubr. I, art. 1, pp. 4 ss.; rubr. XV, art. 1 e *passim*. Ad esempio anche ivi, *Materie*, b. 1533: grida 14 luglio 1579 emanata dal vicario di Provvisione di Milano.

leni e la loro mediazione doveva dispiegarsi fra le esigenze del Milanese, e quelle di una monarchia per la quale sussistevano soprattutto logiche di natura politica e di controllo sociale⁴³. L'organizzazione di settori strategici per lo Stato e l'intervento in ambiti importanti che riguardavano le esigenze della monarchia – quali quello del “militare” – implicarono l'introduzione di nuove norme speciali e sovente, in qualche misura, “straordinarie”.

Ma al di sotto di tutto questo persisteva un modello organizzativo ancora più complesso e capillare dal quale non era possibile derogare neppure quando, con l'età moderna, si sarebbero volute applicare regole generali che si sarebbero dovute estendere anche nelle sedi provinciali e minori. Ciò si evidenzia, ad esempio, analizzando i mercati pedemontani più antichi e consolidati come quello di Varese⁴⁴, tipica sede commerciale le cui caratteristiche si erano sviluppate in funzione del ruolo che le fu attribuito nel quadro delle necessità di approvvigionamento delle aree alpine⁴⁵. Qui, già negli statuti trecenteschi era stata prevista la presenza di funzionari speciali: un vicario di Provvisione affiancato da due «bidelli» per i controlli sulle merci in vendita e per garantire la correttezza delle transazioni, nonché un giudice delle Vettovaglie a capo di un apposito tribunale decentrato con competenze esclusive in materia di commercio, in grado di sanzionare velocemente chi avesse commesso irregolarità o «sfrosi»⁴⁶. Condizioni simili si trovano anche a Intra e Pallanza, a Lugano o a Monza⁴⁷ e le analogie si potrebbero ulteriormente moltiplicare.

Gli esempi fin qui portati trovano riscontri in altre zone pure per quanto concerne i rapporti tra Milano e il suo contado riguardo il controllo sulla vendita dei cereali. In area appenninica nel Piacentino e nel Pavese si delineano condizioni simili e parallele; fattori congiunturali di crisi mettevano inoltre pure qui in luce limiti e disfunzioni del sistema: i grandi proprietari di beni fondiari – la nobiltà piacentina in particolare – dovevano fare anche i conti con gli abitanti della val

43. Visconti, *La pubblica amministrazione nello Stato milanese*, cit.

44. Cavallera, *Il commercio dei grani a Varese*, cit.

45. Id., *Il luogo della mediazione e dello scambio*, cit., e Id., *Aspetti economici e sociali di “borghi grossi”*, cit., pp. 97-140.

46. Id., *Il commercio dei grani a Varese*, cit. Quanto alla normativa statutaria, cfr., ad esempio, F. Berlan (ed.), *Statuta burgi et castellaniae de Varisio anni 1347*, Mediolani 1864. Per un quadro generale sulla disseminazione sul territorio di tali figure istituzionali, cfr. in ASCMI, *Gride*, b. 8: *Luoghi dove il Tribunale di provvisione di Milano fa la nomina, & deputatione delle persone che danno la meta del pane venale alli Prestinari d'essi luochi*, Milano, s.d. (ma 1670-80 ca.).

47. Analogamente cfr. anche *Statuta burgi Intri, Pallantiae et Vallis Intrascaae*, cit. Sui mercati quindicinali di Intra e Pallanza cfr. anche M. Cavallera, *Il capitano del lago nella Lombardia spagnola. Evoluzione e persistenza sul Verbano*, in L. Antonielli (a cura di), *La polizia nelle strade e nelle acque navigabili. Dalla sicurezza alla regolazione del traffico*, Atti del Convegno internazionale di studi (Abbiategrosso, 27-29 novembre 2014), Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2018, pp. 219-52. Per Lugano, cfr. Moroni Stampa, *Gli statuti dei dazi e delle vettovaglie della Comunità di Lugano*, cit. Sul caso di Monza cfr. Carera, *I mercati della tradizione*, cit., p. 12.

di Nure che in periodo di carestia, nel 1462, minacciavano di chiudere le strade di montagna e i valichi qualora non fossero stati garantiti loro i consueti approvvigionamenti⁴⁸.

Proprio perché i cereali erano necessari e insostituibili, la valutazione del loro consumo doveva servire come unità di misura anche per l'accantonamento delle scorte ed essere sempre tenuta presente per sopperire meglio alle esigenze dei momenti di crisi. Sia che si trattasse del profilarsi di carestie, sia che altri e diversi fattori intervenissero ad alterare la regolarità del mercato, l'idea di fondo rimase quella di dare la precedenza all'approvvigionamento urbano – anche a discapito del mondo rurale – e di attribuire alle istituzioni milanesi la gestione delle emergenze⁴⁹. Per contro, gli uomini delle montagne usarono tutte le loro armi per obbligare organi cittadini e grandi proprietari di beni fondiari a mantenere gli impegni presi nei loro confronti. Molti erano gli attori che avevano potere e capacità di pressione in questo settore cruciale per la vita dello Stato e tuttavia ciascuno di loro era espressione di esigenze diverse e i rispettivi orientamenti non di rado andarono a confliggere tra di loro.

Partendo da una prospettiva periferica si coglie pertanto come e quanto i mercati urbani si presentassero necessariamente integrati con quelli rurali e le ragioni per cui l'articolazione delle dinamiche di ogni diversa sede di mercato e di fiera di antica origine dovesse continuare a essere governata secondo regole proprie⁵⁰. Ciascuna di tali realtà era stata chiamata a svolgere funzioni specifiche. Era stata la normativa statutaria tre-quattrocentesca sottoposta all'approvazione ducale ad avere definito, sotto forma di autonomia, le peculiari modalità di raccordo delle proprie funzioni con gli interessi milanesi, dando vita a un bagaglio normativo che si sarebbe conservato nel corso dell'età moderna e sarebbe stato sempre strenuamente difeso da ciascuna comunità⁵¹.

Erano quelle modalità di raccordo che, sempre in età ducale, per quanto concerneva i controlli sul territorio in campo annonario, trovarono nella figura del "capitano del divieto" l'elemento di comunicazione tra le istituzioni superiori e i diversi territori dello Stato: molti e crescenti furono infatti i divieti che tale funzionario fu chiamato

48. Cfr. D. Andreozzi, *Circuiti di scambio e polo cittadino. Razionalità economiche nella montagna piacentina tra Quattrocento e Cinquecento*, in Gardi, Knapton, *Rurale* (a cura di), *Montagna e pianura*, cit. pp. 69-95, spec. pp. 82-5.

49. Cfr. a tale proposito l'utile schedatura a suo tempo effettuata da E. Verga delle gride in materia d'annona che si conservano in ASCMI, *Gride*.

50. Su questi temi continuano a essere fondamentali gli studi non recenti di G. Barbieri, *Economia e politica nel Ducato di Milano, 1386-1535*, Vita e Pensiero, Milano 1938, e di G. Mira, *Le fiere lombarde nei secoli XIV-XVI. Prime indagini*, Presso il Centro lariano per gli studi economici, Como 1955.

51. Rimando a titolo di esempio ai casi di Varese e di Intra e Pallanza che ho studiato in altre sedi: Cavallera, *Il commercio dei grani a Varese*, cit., e Id., *Il capitano del lago nella Lombardia spagnola*, cit.; ricordo che negli statuti erano confluiti antiche norme consuetudinarie, prerogative e privilegi speciali acquisiti nel tempo che qui si consolidarono accanto alle nuove componenti d'interesse generale.

a far rispettare in età spagnola⁵². Egli doveva seguire e controllare gli spostamenti delle biade sul territorio di sua competenza e la regolarità dei procedimenti nell'esportazione dei cereali. Accanto a lui e alle sue dipendenze troviamo in prima linea «ufficiali d'annona» e quei «cavalcatori» che, fino a Settecento inoltrato, ebbero il compito di perlustrare il territorio soprattutto a ridosso dei confini e verificare il contenuto dei carichi in transito, controllandone luogo di partenza e di destinazione. Infatti, i trasportatori via terra, i «cavallanti», come i «navioli», oltre ai mercanti, dovevano produrre le «fedine» di accompagnamento dei loro carichi, dimostrare di essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie, pena il sequestro dei mezzi di trasporto e delle derrate a quanti non percorressero le strade autorizzate, non fossero muniti delle apposite licenze e/o non avessero pagato i dazi⁵³.

Di tutto ciò resta ampia documentazione nelle gride in materia d'annona, sempre reiterate nell'età moderna⁵⁴. Proprio nell'intricato e denso reticolo normativo ereditato dal passato, agli inizi della nuova era si coglie pertanto la volontà di ottenere un controllo incrociato su tutti gli aspetti del settore annonario al quale, almeno in apparenza, nulla sarebbe potuto sfuggire né nei centri urbani, né nelle periferie. La regolamentazione del sistema era volta soprattutto a prevenire le speculazioni di proprietari terrieri e di mercanti a danno della popolazione ma, per contro, ben sappiamo come i maggiori produttori di cereali si dovessero identificare sovente proprio con gli esponenti della nobiltà e dei potenti patriziati urbani che tenevano nelle loro mani molta parte degli spazi di governo del Milanese. Non sempre costoro furono disposti a sottomettersi alle norme imposte da quelle magistrature milanesi di cui loro stessi erano membri⁵⁵ e non solo esercitarono pressioni in *alto loco* per ottenere autorizzazioni speciali all'esportazione dei loro prodotti al libero prezzo di mercato

52. In origine, il capitano svolgeva molteplici funzioni di natura più schiettamente politica ma, già agli inizi dell'età moderna, in ragione delle residuali e ormai preponderanti competenze rimastegli, fu poi chiamato «capitano del divieto»: C. Santoro, *Gli uffici del dominio sforzesco (1450-1500)*, Fondazione Treccani degli Alfieri per la Storia di Milano, Milano 1948, pp. 283-4; G. Chittolini, *Note su gli "spazi lacuali" nell'organizzazione territoriale lombarda alla fine del Medioevo*, in G. Chittolini, G. Petti Balbi, G. Vitolo (a cura di), *Città e territori nell'Italia del Medioevo. Studi in onore di Gabriella Rossetti*, GISEM-Liguori, Pisa-Napoli 2007, pp. 75-94. Per l'età moderna ora anche Cavallera, *Il capitano del lago nella Lombardia spagnola*, cit.

53. Id., *Forme di controllo ai confini. Considerazioni sull'applicazione della normativa milanese in età spagnola*, in L. Lorenzetti, N. Valsangiacomo (a cura di), *Lo spazio insubrico. Un'identità storica tra percorsi politici e realtà socio-economiche, 1500-1900*, Atti del Convegno internazionale (Lugano, 28 febbraio-1° marzo 2003), Casagrande, Lugano 2005, pp. 25-43; cfr. anche le relazioni settecentesche, degli esponenti dell'Illuminismo milanese per il Supremo Consiglio di economia e per il Magistrato camerale sull'attività degli addetti ai controlli sui trasporti di cereali, in C. A. Vianello, *Considerazioni sull'Annona dello Stato di Milano nel XVIII secolo*, Giuffrè, Milano 1940.

54. Cfr. la schedatura di E. Verga delle gride in materia d'annona, in ASCMI, *Gride*.

55. Già F. Chabod, *Storia di Milano all'epoca di Carlo V*, Einaudi, Torino 1971, ad esempio alle pp. 160-9 e *passim*.

ma, come il caso dei Borromeo insegna, alcuni fra loro trattarono direttamente con potenze estere per la vendita delle derrate che producevano sulle loro terre⁵⁶. Ancora nella seconda metà del secolo XVIII, Pietro Verri osservava come fossero proprio gli esponenti delle élite lombarde i principali esportatori di grani e dunque i maggiori artefici del loro contrabbando⁵⁷.

Pertanto, nel quadro composito che si era creato nel Milanese le ambiguità e le contraddizioni rimasero sempre forti e non a caso qui vennero emanate gride contenenti sempre più pesanti minacce di sanzioni per i contravventori della normativa. Ciò avvenne sistematicamente soprattutto quando le previsioni sul nuovo raccolto non erano buone: all’approssimarsi di possibili crisi di sussistenza, le perquisizioni nelle campagne divenivano più scrupolose e le fasi stesse del raccolto, già sistematicamente monitorate in tempi di normalità, si trasformavano più velocemente in requisizioni di grani. I “solai” dei produttori venivano allora svuotati con conseguenze a volte drammatiche per gli stessi contadini tanto che, a loro volta, questi ultimi all’approssimarsi di tale possibilità reagivano, anticipando la mietitura anche se i cereali non erano ancora del tutto maturi. Maggiormente allora si vigilava anche sugli «ammassi» da parte di privati, già abitualmente vietati. In tali congiunture, l’istituzione di granai pubblici avrebbe dovuto garantire il fabbisogno della popolazione, ma sappiamo che le scorte previste per la pubblica utilità erano abitualmente piuttosto modeste, fidando ancora le autorità, nella prima metà del Cinquecento, soprattutto sulla feracità delle terre padane. Tuttavia, già a quei tempi a ridurre gli effetti di tale stoccaggio vi era anche il problema della conservazione della merce legato alla sua deperibilità: l’attacco di muffe e di parassiti qui costituiva sempre un problema e comportava ragguardevoli scarti del prodotto, inoltre la presenza endemica dei topi nei granai rimase sempre un aspetto la cui gravità anche dal punto di vista igienico non poteva essere sottovalutata.

Nel corso del Cinquecento, quando le crisi di sussistenza divennero più frequenti e l’accrescersi del pauperismo e del vagabondaggio di fronte agli eventi bellici acuì il problema degli approvvigionamenti, gli interventi di governo dovevano diventare meno rapsodici e non più legati soltanto alle emergenze. Malgrado la conservazione di moltissima parte delle regole antiche congelatesi in età ducale – quando la premienza di Milano costituiva un elemento decisivo –, si ebbero tuttavia elementi esterni che interferirono con le regole in vigore nel settore annonario. Con l’età spagnola prese pertanto avvio un lento processo di riequilibrio dei rapporti tra la dominante e il suo territorio: le stesse *Nuove costituzioni* promulgate nel 1541, pur riprendendo

56. Cfr. G. P. Barracchia, *I Borromeo ed il commercio dei grani con i Magnifici Dodici Signori Svizzeri*, tesi di laurea, Università degli Studi di Milano, relatore M. Cavallera, aa. 2004-05.

57. P. Verri, *Considerazioni sul commercio dello Stato di Milano* [1771], a cura di C. A. Vianello, Università Bocconi-Giuffrè, Milano 1939; più recentemente, a cura di R. De Felice con saggio storico di F. Venturi e premessa di D. Bidussa, Bruno Mondadori, Milano 1998.

e confermando norme ben più antiche, almeno in parte contribuirono infatti al prevalere di un orientamento unificatore, individuando regole generali valide per tutto lo Stato⁵⁸.

Le vicende belliche e le pesanti carestie che si succedettero nel corso di tale secolo determinarono i primi cambiamenti: l'attenzione per tutte le sedi di mercato periferiche non poteva più avvenire in modo episodico o legato ai soli fattori congiunturali particolarmente gravi. Ormai l'esigenza maggiore era quella di avere rifornimenti regolari in ogni parte dello Stato e gli "ammassi", gli stessi controlli preventivi dovevano diventare l'antidoto volto a scongiurare le conseguenze di congiunture che si presentavano con crescente frequenza e con effetti sempre più drammatici⁵⁹. Tali fenomeni non potevano più essere considerati solo un problema eminentemente cittadino anche perché le guerre della prima metà del secolo avevano accentuato un pauperismo diffuso che incrementava fenomeni di vagabondaggio; le stesse città erano assediate da un'umanità in fuga che richiedeva asilo e che cercava negli enti assistenziali cittadini razioni ancorché minime di cibo, poiché le campagne devastate non erano più in grado di produrre nulla. Tutto ciò determinava reazioni alle quali le politiche dello Stato avrebbero dovuto dare risposte ma, di fatto, quest'ultimo non si dimostrò in grado, né ebbe la volontà di affrontare la questione. Non fu di molto aiuto la recrudescenza delle pene previste nelle gride per quanti disattendessero la normativa. Ciò infatti nulla o quasi poté di fronte all'interesse privato: persisteva sempre un contrabbando diffuso ai più diversi livelli e al quale non furono mai del tutto estranei gli stessi addetti ai controlli che, essendo sempre in numero insufficiente rispetto al territorio che dovevano perlustrare, trovavano molto più facile e vantaggioso accordarsi direttamente con mercanti, trasportatori e contrabbandieri⁶⁰.

Come sempre, in tali congiunture la ricerca del capro espiatorio era inevitabile: nel Milanese in particolare, a trovarsi nell'occhio del mirino, anche sui mercati periferici, fu sovente la figura del molossaro, che negli ultimi decenni del secolo XVI

58. *Constitutiones Domini Mediolanensis*, per Vincentium Medam, Calusci impensa, Mediolani 1541, promulgate da Carlo V.

59. D. Zardin (a cura di), *La città e i poveri. Milano e le terre lombarde dal Rinascimento all'età spagnola*, Jaca Book, Milano 1995; A. Noto, *Gli amici dei poveri a Milano*, Giuffrè, Milano 1966; anche I. Orefice, *La politica del pane a Milano fra XVI e XVIII secolo*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., pp. 658-79. Più in generale, I. Fazio, *La politica del grano*, FrancoAngeli, Milano 1993.

60. Le stesse gride minacciavano gli ufficiali addetti ai controlli, ma apparentemente con scarso successo. Evidentemente, richiedere tangenti in cambio dell'impunità poteva essere molto più redditizio di quanto non potesse esserlo l'introito consentito al funzionario scrupoloso. Ancora nel secolo XVIII venivano emanate gride in cui si minacciavano gli ufficiali d'annona di sanzioni qualora pretendessero il pagamento di tangenti oltre alla cifra fissata nelle *Tariffe magistrali* per il pagamento del cosiddetto "diritto di tratta": cfr. Biblioteca Nazionale Braidense, *Gridari*, vol. 4, *Grida del 25 ottobre 1765*. Cfr. E. J. Hobsbawm, *I banditi. Il banditismo sociale nell'età moderna*, Einaudi, Torino 1971 (ed. or. 1969).

aveva ormai assunto una funzione pubblica, tanto che, a garanzia della correttezza del proprio operato doveva versare una consistente cauzione. Configurandosi infatti l’attività dei sensali come quella di «rappresentanti di un gruppo di controllo» ormai coeso con quello dei mercanti e presente nella «città capitale» come su tutte le altre piazze mercantili dello Stato, pure su quelle minori⁶¹, essa fu spesso considerata, a torto o a ragione, la causa delle molte disfunzioni che si verificarono sui mercati del Milanese all’epoca di gravi e reiterate crisi di sussistenza tra Cinquecento e Seicento⁶². Ne ritroviamo i riflessi anche nei memoriali⁶³, con accuse che si moltiplicavano durante le congiunture negative, nei periodi di carestia, anche se non mancavano in realtà i loro difensori, quando si voleva vedere, proprio nella mediazione dei molossari, uno strumento necessario al “sistema”, al buon funzionamento dei mercati.

Tale organizzazione fu attenta alle vendite all’ingrosso come a quelle al dettaglio; come si è già detto, essa presentava dunque condizioni analoghe non solamente nelle città soggette, ma anche in quei borghi grossi del contado, soprattutto quelli della fascia pedemontana⁶⁴, dove appariva particolarmente complessa la gestione delle autorizzazioni allo smercio di cereali. E se le politiche annonarie puntavano ormai al controllo sull’intero settore utilizzando modalità e condizioni che si presentarono analoghe in larga parte delle città italiane, organizzazione, smistamento e vendita dei beni di prima necessità non riguardavano più soltanto la città egemone. Infatti “sotto il segno della banderuola” su fiere e mercati, a Milano come nelle più remote periferie dello Stato, ogni aspetto delle attività commerciali doveva essere controllato: si dovevano rispettare le norme generali proprio a partire dai tempi previsti nelle vendite, che vedevano sempre gli abitanti del luogo vantare la precedenza e sovente, come si è visto, rivendicare anche la possibilità di acquisto a prezzo inferiore rispetto agli altri avventori “forestieri” che solo in un secondo momento, al calar della bandiera o in alternativa dopo il suono della campana, come avveniva al Broletto Nuovo in Milano o a Varese, potevano avere accesso ai mercati⁶⁵.

61. Cfr. anche il caso dei mercati di Intra e Pallanza e di Varese dove pure ritroviamo la figura del molossaro durante tutta l’età moderna: cfr. ad esempio, per il caso di Varese, ASMI, *Censo*, p.a., b. 2175: *Varese 1448-1771* e qui in particolare le *Informazioni state prese in esecuzione di superiore ordine governativo dall’Avvocato Carlo F. Durante* [...] del 1753.

62. De Luca, *Tra funzione di tutela e istanze di controllo*, cit., pp. 194-5, cita a tale proposito T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di P. Cherchi, B. Collina, Einaudi, Torino 1996, vol. 2, p. 899, che negli anni Ottanta del Cinquecento attribuiva ai sensali «le bugie, i spergiuri, i sacramenti falsi, gli inganni, le frodi, le trovate [...] così proprie come il rubbare ai cingari e il predare ai pirati».

63. Cfr. ad esempio ASMI, *Commercio*, p.a., b. 256, s.d. (ma 1585), *Memoriale dei servitori*; cfr. anche D’Amico, *Le contrade e la città*, cit., pp. 127-9.

64. Su questi temi Carera, *I mercati della tradizione*, cit.

65. Ivi, p. 21.

Fra normativa interna e accordi internazionali

Una forte persistenza degli orientamenti caratterizza molta parte delle istituzioni milanesi e delle normative attinenti alla produzione e alla vendita delle “biade” nel lungo periodo, fino a Settecento inoltrato, quando il diffondersi del pensiero fisiocratico in Europa avrà riflessi anche nella Lombardia asburgica; quando si assisterà anche qui a un processo di liberalizzazione del commercio, se pure con non pochi problemi e resistenze⁶⁶. Tuttavia, nella continuità “scontata” delle esigenze alimentari che sempre qui caratterizzarono la gestione dei consumi, indubbiamente già il Cinquecento presentò novità determinate dalle vicende politiche che interessarono lo Stato di Milano, e i cui riflessi furono importanti anche nella gestione del settore annonario. Come è noto, a inizio secolo svizzeri e grigioni cercarono di sfruttare al meglio tutte le opportunità che si offrivano loro nel quadro dei conflitti per il controllo del Milanese e riuscirono anche a impossessarsi di un ampio territorio – identificabile con quello che oggi è divenuto il Canton Ticino – che divenne baliaggio a loro sottoposto⁶⁷. Ciò ebbe forti ricadute sul piano diplomatico e impose interventi normativi per regolare i rapporti con i paesi contermini⁶⁸, concedendo possibilità di esportazione di cereali in parte in deroga alle normative preesistenti⁶⁹.

Già in età ducale sussistevano accordi che regolavano i rapporti di Milano con i territori elvetici e grigioni che chiedevano garanzie di un costante approvvigionamento di grani per le vallate alpine, una situazione che divenne ancora più complessa quando, nel primo Cinquecento si dovette provvedere a regolare i mercati tenendo conto anche delle esigenze di quelle vallate, già milanesi, passate in parte agli svizzeri

66. A. Grab, *La politica del pane. Le riforme annonarie in Lombardia dell'età teresiana e giuseppina*, FrancoAngeli, Milano 1986, ma già sul dibattito in questione cfr. la raccolta di fonti di Vianello, *Considerazioni sull'Annona dello Stato di Milano nel XVIII secolo*, cit. Cfr. anche Cavallera, *Il commercio dei grani a Varese*, fasc. 6, cit.

67. Cfr. G. Vismara, A. Cavanna, P. Vismara (a cura di), *Ticino medievale. Storia di una terra lombarda*, Armando Dadò, Locarno 1990; R. Ceschi, *La Lombardia svizzera*, in Id. (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal Cinquecento al Settecento*, Casagrande, Bellinzona 2000, pp. 15-44.

68. A. Annoni, *I rapporti tra lo Stato di Milano e i popoli della Confederazione elvetica nei secoli XV-XVI*, dispense delle lezioni di Storia moderna tenute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, a.a. 1969-70, testo poi parzialmente ripubblicato in “Archivio storico lombardo”, XCIV, 1970, pp. 287-312. Quanto alle Leghe Grise, cfr. ora M. Bundi, *Le relazioni estere delle Tre Leghe*, in AA.VV., *Storia dei Grigioni*, II. *L'età moderna*, Pro Grigioni Italiano-Casagrande, Coira-Bellinzona 2000, pp. 181-91 (ed. or. 1998). Sul piano antropologico cfr. P. Viazzo, *External Pressures and Local Responses. The Role of Communal Organization*, in J.-F. Bergier, S. Guzzi, *La découverte des Alpes - La scoperta delle Alpi - Die Entdeckung der Alpen*, Atti del convegno (Zurigo, 1-2 novembre 1990), numero monografico di “Itinera”, 12, 1992, pp. 216-28.

69. J.-L. Hanselmann, *L'alliance hispano-suisse de 1587. Contribution à l'histoire des rapports entre Philippe II et la Confédération*, in “Archivio storico ticinese”, XI, 1970, pp. 1-168.

come baliaggi e in parte ai grigioni per quanto concerne la Valtellina. L'attenzione alla produzione e alla vendita delle "biade", ormai divenuta sistematicamente oggetto di azioni diplomatiche bilaterali, rese pertanto necessaria una consistente serie di interventi in modo che tutto il settore annonario fosse sempre più e sempre meglio controllato da Milano, che tempestivamente provvide all'introduzione di nuove forme di contingentamento⁷⁰.

Nel Cinquecento tutto questo comportò una divaricazione, per quanto parziale, fra le esigenze superiori di natura politica di competenza dei governi che a inizio secolo si succedettero nel Milanese e in seguito soprattutto delle prospettive che riflettevano la politica di Madrid, e le necessità della città e dei territori dello Stato di Milano. Vanno pertanto distinti anche in ambito annonario orientamenti e comportamenti della monarchia iberica rispetto a quelli milanesi, tenendo ulteriormente presente che pure all'interno del quadro locale sussisteva una complessa realtà dalle esigenze diverse. Vi erano infatti competenze che riguardavano le politiche delle città e quelle di Milano in particolare, nonché quelle del suo "Stato"; il Magistrato camerale aveva giurisdizione e competenze di varia natura sull'intero territorio. In campo annonario, imponeva controlli sulla produzione, sugli ammassi, sui trasporti, sulle vendite anche nei mercati periferici e, soprattutto, aveva competenze in materia di esportazioni. Uno dei problemi più complessi che tale istituzione dovette affrontare fu proprio la gestione delle vendite di cereali e riso agli "stranieri", svizzeri dei Baliaggi ticinesi, e grigionesi della Valtellina. Pertanto, nel rispetto delle antiche convenzioni bilaterali: le gride degli anni Sessanta e Settanta del Cinquecento già dovevano definire le linee guida in merito alle deroghe necessarie rispetto al divieto di esportazione. Nulla poteva avvenire in campo annonario senza una preventiva autorizzazione e senza pagamento dei relativi dazi⁷¹. Si minacciavano inoltre pesanti sanzioni per i molti contrabbandieri che inevitabilmente cercavano di sfruttare una situazione che si rivelò subito difficilmente controllabile da parte delle autorità⁷². Tutto questo sfociò, nel 1575, nelle *Disposizioni generali in materia di biade*⁷³.

Una svolta particolarmente importante si ebbe in seguito alla definizione degli

70. Con il trattato stipulato nel 1532 tra Francesco II Sforza, i Cantoni elvetici e le Leghe Grise si aggiungeva la clausola che quanti avessero voluto condurre «fuori stato» modesti quantitativi di frumento, segale, miglio, legumi, riso e di altre mercanzie di produzione milanese si sarebbero dovuti munire di un'apposita licenza rilasciata gratuitamente, purché non se ne servissero per farne commercio: ASMI, Atti di Governo, *Trattati*, b. 38, 2 luglio 1532, *Copia capitulorum reformatorum nomine illustrissimi ducim*. Il capitolato fu rinnovato il 6 maggio 1552: cfr. anche Chabod, *Storia di Milano all'epoca di Carlo V*, cit., pp. 160-9.

71. ASMI, *Grilde*, b. 3, fasc. 46, 23 giugno 1564, *Divieto di esportazione senza il pagamento dei dazi dovuti*.

72. Ivi, b. 1, fasc. 25, 24 giugno 1572, *Sanzioni contro i contrabbandieri e i loro fiancheggiatori*.

73. Ivi, b. 15, luglio 1575.

accordi raggiunti nell'età di Filippo II con il trattato del 1587⁷⁴: essi diedero stabilità ai rapporti bilaterali anche sul piano commerciale. Soprattutto, a partire da tale data al rispetto dei contenuti degli accordi con svizzeri e grigioni doveva fare da contrappunto una serie di contromisure perché le concessioni non dessero adito ad abusi e a esportazioni illegittime. S'intensificarono allora i controlli sulle vendite che ai confini settentrionali dello Stato divennero più rigorosi; le gride ribadivano che le derrate destinate all'esportazione dovessero raggiungere i pochi mercati a ciò autorizzati, sempre quelli di Intra e Pallanza (alternativamente), di Varese, Como e Lecco, cui si aggiunse poi Gravedona per lo smercio nelle valli che confluivano sull'alto Lago di Como. In tali sedi la vendita comunque era consentita ai soli aventi diritto all'acquisto di quelle poche derrate di cereali e di riso necessarie al loro consumo domestico⁷⁵. Qui la questione era duplice poiché se da un lato vi era l'obbligo di far rispettare le nuove regole stabilite in base alle convenzioni internazionali, d'altro canto ciò aveva comportato novità che finivano con il ledere tradizioni, usi e costumi ormai consolidati per le popolazioni che si trovarono a vivere a ridosso di quei confini, sospettate anch'esse, e non a torto, di avere parte nelle redditizie attività di contrabbando⁷⁶.

Sempre in ambito annonario, la monarchia spagnola interveniva ponendo in primo piano l'esigenza di difesa e conservazione dello Stato di Milano: la stessa realizzazione di nuovi presidi comportò crescenti presenze militari e, di conseguenza, anche continui rifornimenti di viveri e non solo di munizioni, coinvolgendo sempre più numerose figure di appaltatori che beneficiavano di prerogative speciali, godevano di libertà di transito e di esenzioni fiscali e si muovevano ormai all'interno di una società coinvolta tutta, direttamente o indirettamente, in quella economia di guerra che avrebbe finito per alterare larga parte del sistema produttivo lombardo⁷⁷. Non a caso, recenti riletture sull'età del governo spagnolo nel Milanese hanno posto in evidenza come la sua economia fosse in crisi solamente in alcuni settori, poiché i cambiamenti non ovunque furono analoghi e non sempre di segno negativo⁷⁸.

74. Hanselmann, *L'alliance hispano-suisse*, cit.; M. Dubini, *Importazioni, esportazioni, prodotti strategici*, in Ceschi (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal Cinquecento al Settecento*, cit., pp. 195-222.

75. Cfr. in ASMI, *Cancelleria dello Stato di Milano*, bb. 239-240.

76. Cfr. anche Cavallera, *Il commercio dei grani a Varese*, fasc. 4-5, cit.

77. Ricordo gli studi di M. Rizzo, ad esempio *Militari e civili nello Stato di Milano durante la seconda metà del Cinquecento*, in "Clio", XXIII, 1987, pp. 563-96, e Id., *Competizione politico-militare, geopolitica e mobilitazione delle risorse nell'Europa cinquecentesca. Lo Stato di Milano nell'età di Filippo II*, in E. Brambilla, G. Muto (a cura di), *La Lombardia spagnola*, Unicopli, Milano 1997, pp. 371-88.

78. Già G. Aleati, C. M. Cipolla, *Aspetti e problemi nell'economia milanese e lombarda nei secoli XVI e XVII*, Fondazione Treccani degli Alfieri per la Storia di Milano, Milano 1961, pp. 377-99; sono ormai numerosi coloro che hanno affrontato le peculiarità e le forme dell'idea di "crisi" applicata al territorio qui considerato: cfr. Caizzi, *Il Comasco sotto il dominio spagnolo*, cit.; Sella, *L'economia lombarda durante la dominazione spagnola*; A. Moiola, *La deindustrializzazione in Lombardia nel secolo XVII*, in "Archivio storico lombardo", CXII, 1986, pp. 167-204; G. Vigo, *L'economia lombarda*

Proprio il mondo rurale doveva qui rivelare una persistente dinamicità in campo agricolo: la domanda di cereali, frumento e minuti, nonché di riso e di foraggi per il bestiame restava infatti sempre elevata.

In tale nuovo contesto si comprende la crescente attenzione dello Stato per il settore annonario che non riguardava più soltanto le politiche di approvvigionamento dei maggiori centri abitati, ma diventava cruciale per un sistema di governo ormai guidato da logiche esterne, quelle delle strategie di una monarchia "composita" impegnata su molti fronti e quindi attenta a problematiche prevalentemente di carattere generale nelle quali Milano e il suo territorio non erano che una delle tante sue parti. Non solamente motivazioni umanitarie ma anche, e forse, in ambito cittadino, determinate soprattutto dall'esigenza di prevenire i malumori della piazza, di intervenire prima che una dissidenza politica nobiliare potesse cavalcare a fini propri le temute rivolte dei ceti popolari, quando questi ultimi, affamati, erano ormai allo stremo delle forze⁷⁹. La stessa società civile da tempo si organizzava in forme semiautonome per supportare con lasciti e donazioni un sistema assistenziale composito e vario, la cui efficacia emergerà con sempre più forza nel tempo. In tale ultimo contesto, nella distribuzione periodica di pane ai poveri e nell'assistenza dei malati saranno poi sempre gli esponenti della nobiltà e del patriziato cittadino a rivestire un ruolo di primo piano e ad assumere anche attraverso tale strumento un ruolo di *patronage* nei confronti dei ceti urbani e rurali subordinati che verrà poi sempre rivendicato come prerogativa da riconoscere loro.

nell'età dei Borromei. L'Alto Milanese, in *L'Alto Milanese all'epoca di Carlo e Federico Borromeo. Società e territorio*, Atti del convegno di studi (Gallarate-Busto Arsizio, 30 novembre-1° dicembre 1984), s.n., Gallarate (VA) 1987.

79. Molte notizie nei saggi raccolti in Zardin (a cura di), *La città e i poveri*, cit.

Commercio e contrabbando di cereali in area lombarda tra Seicento e Settecento

di *Fabrizio Costantini*

I

L'approvvigionamento granario e la Pianura padana

Nel 1787 l'allora ambasciatore americano a Parigi Thomas Jefferson visitò in un lungo viaggio la Francia meridionale e il Nord Italia. In una delle pagine del suo diario descrisse così parte del paesaggio della Lombardia: «dal Ticino a Milano è tutto grano. Tra il grano ci sono soprattutto una buona quantità di gelsi, un po' di noci e qua e là un mandorlo. La campagna è ancora pianura, il suolo nero e ricco»¹. Qualche riserva la esprime sulla zona tra Novara e Ticino, che non appariva in egual misura fertile, mentre in generale il territorio, e quello tra Pavia e Novi Ligure in particolare, gli sembrava costellato di ottimi pascoli e fiumi da cui ricavare tutta l'acqua necessaria ad abbondanti raccolti.

In realtà, queste opinioni di Jefferson e il mito della fertilità del territorio della "Lombardia" – intesa qui come regione economica gravitante attorno alla città di Milano² – si rivelano, a una più attenta analisi, quasi ovunque illusori. Non tanto perché il cuore della Pianura padana – o almeno la parte occidentale di questa – non producesse grano a sufficienza, quanto perché le buone rese dei terreni e l'efficiente irrigazione avevano come contraltare una densità di popolazione molto elevata, tra le più alte d'Europa.

Va detto anzitutto che fra i territori lombardi vi erano estese aree poco produttive. Quelle sottoposte alla Serenissima, ad esempio, non versavano in condizioni agricole invidiabili: il Bergamasco³ e la riviera occidentale del Garda⁴ erano due delle province

1. T. Jefferson, *Viaggio nel Sud della Francia e nel Nord dell'Italia*, a cura di M. Sioli, Ibis, Pavia-Como 1997, p. 78 (ed. or. 1787).

2. Cfr. a riguardo le considerazioni di L. Mocarelli, *Alle radici di un successo economico. L'area regionale lombarda in età moderna*, in "Geschichte und Region", 10, 2001, 1, pp. 67-81.

3. G. Della Valentina, *Storia delle campagne bergamasche dal Settecento a oggi*, Fondazione per la storia economica e sociale di Bergamo, Bergamo 2015. Rimando inoltre anche a F. Costantini, «In tutto differente dalle altre città». *Mercato e contrabbando dei grani a Bergamo in età veneta*, Centro studi e ricerche Archivio Bergamasco, Bergamo 2016.

4. E. Rossini, G. Zalin, *Uomini, grani e contrabbandi sul Garda tra Quattrocento e Seicento*, Istituto di storia economica e sociale, Verona 1985.

a maggiore rischio di carestia dell'intera Repubblica di Venezia e ricorrevano con regolarità alle importazioni illegali per sopperire ai bisogni alimentari.

Più a oriente, la città di Verona lamentò spesso un'insufficiente produzione di biade⁵: un territorio in «gran parte sterile» quello che era stato chiamato a governare, ammetteva il podestà Giulio Giustinian nel 1621⁶. Era «infecondo» anche per il suo successore Girolamo Polani, che redasse la sua relazione di fine mandato oltre un secolo dopo, nel 1724; tuttavia poco vi sarebbe stato da temere, perché «tenendo a fianco il Padoano e Polesine»⁷, gli scaligeri avevano solo l'imbarazzo della scelta quando si trattava di importare grano.

Brescia poteva ritenersi più fortunata grazie alla sua estesa pianura irrigua, ma, come i rettori locali indicavano nelle missive al Senato veneziano, essere circondata da territori sostanzialmente deficitari non aiutava in questo distretto a tenere bassi i prezzi dei cereali⁸. Già dal XVI secolo, infatti, i grani erano imbarcati a Desenzano e Iseo per raggiungere i territori del Bergamasco, la val Camonica o le valli trentine, con pesantissime ripercussioni sulle quantità di cereali disponibili e sui loro prezzi ai piedi del colle Cidneo⁹.

Nemmeno la piccola Crema poteva dirsi tranquilla dal punto di vista annonario: anzitutto perché la pressione demografica, almeno fino alla caduta della popolazione innescata dalla peste manzoniana, non fu per nulla marginale; basti pensare che gli abitanti di Crema e del suo contado nel 1599 erano rispettivamente circa 14.000 e circa 20.000, mentre nel 1636 se ne contavano solo 6.009 e 17.689. In secondo luogo, perché essendo completamente circondata dallo Stato di Milano – di cui costituiva nei fatti una sorta di enclave –, doveva fare i conti con la possibilità di essere isolata da un momento all'altro dal resto della Repubblica (e quindi doveva mantenere riserve granarie più elevate rispetto ad altre città)¹⁰.

Perfino la «naturale abbondanza» del Mantovano è stata messa in discussione da alcuni approfonditi studi: le eccedenze di cui i territori gonzagheschi parevano così ricche erano state rese possibili solo dalla compressione dei consumi interni e dalla

5. Sull'annona veronese il riferimento è ancora F. Vecchiato, *Pane e politica annonaria in Terraferma veneta tra secolo XV e secolo XVIII (il caso Verona)*, s.n., Verona 1979.

6. A. Tagliaferri (a cura di), *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma*, IX. *Podestaria e capitanato di Verona*, Giuffrè, Milano 1977, p. 251.

7. Ivi, p. 500.

8. Sull'agricoltura bresciana B. Bettoni, *Aspetti dell'economia agricola bresciana nei secoli XVII e XVIII: assetti fondiari, produzioni, tecniche culturali, contratti e mercati*, in C. M. Belfanti, M. Taccolini (a cura di), *Storia dell'agricoltura bresciana*, 1: *Dall'antichità al secondo Ottocento*, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia 2008, pp. 167-223.

9. A. Rossini, *Le campagne bresciane nel Cinquecento. Territorio, fisco, società*, FrancoAngeli, Milano 1994, pp. 250-1.

10. F. Costantini, *Governare una periferia. Controllo del territorio e contrabbando a Crema nel Sei-Settecento*, in S. Levati, S. Mori (a cura di), *Una storia di rigore e di passione. Saggi per Livio Antonielli*, FrancoAngeli, Milano 2018, pp. 221-37.

precoce introduzione dell'abitudine a consumare cereali inferiori al posto di riso e frumento, che potevano essere esportati con altissimi profitti¹¹.

Bisognava spingersi fino a Cremona, insomma, per trovare un territorio "lombardo" che non dava alcun motivo d'apprensione in materia di approvvigionamenti; comunque, non appena si oltrepassava il Po e si giungeva nel ducato di Parma e Piacenza, le condizioni agricole tornavano a essere pesantemente soggette alle congiunture, quando non strutturalmente deficitarie¹².

Territori più produttivi li aveva la pianura distesa oltre il fiume Adda, che sembrò agli osservatori dell'epoca un vero e proprio spartiacque nel paesaggio agricolo: Lodi, Pavia, la provincia del ducato – il comparto sottoposto alla città di Milano – e Novara erano province caratterizzate da alte rese e abbondanti superfici coltivabili e irrigue. Gli appunti di viaggio di Charles Burney del 1770 aiutano a capire le sensazioni che colpivano il visitatore che superava, andando verso oriente, il corso abduano: appena raggiunta Canonica, scriveva, «si trova un tratto di territorio arso dalla siccità. Questo luogo segna il confine tra lo Stato di Milano e la Repubblica di Venezia». Poche pagine dopo il compositore britannico – che stava cercando notizie e fonti sulla tradizione musicale italiana, ma era anche un acuto osservatore – corresse il tiro: «tra Bergamo e Brescia la campagna è gradevole e ben coltivata» anche se, specificava, «non è ricca come quella Milanese»¹³.

Nonostante l'aspetto prospero della Lombardia occidentale, la presenza della metropoli ambrosiana, che già superava di netto i 100.000 abitanti¹⁴, generava una domanda di derrate alimentari tale da assorbire tutte le eccedenze prodotte in questa fascia pianeggiante. Sono ormai note e molto citate le espressioni sconsolate di Wenzel Anton von Kaunitz, che prese presto atto di come la Lombardia non fosse fertile quanto si aspettava. L'austriaco concludeva queste considerazioni ammettendo che «una serie di anni poco abbondanti, come potrebbero facilmente esservi, metterebbe la Lombardia in una critica situazione», soprattutto dal momento che gli

11. Per il Mantovano si è parlato di «strutturale vocazione di queste terre all'eccedenza dell'agricola», pur tenendo presente che «sul piano quantitativo [...] le favolose valutazioni degli osservatori esterni si ridimensionano considerevolmente» (R. P. Corritore, *La naturale "abbondanza" del Mantovano. Produzione, mercato e consumi granari a Mantova in età moderna*, Università, Pavia 2000, p. 29).

12. Tanto che anche qui, come si attuò nel Bergamasco, ci furono dei tentativi per «fare dell'endemico "sfroso" uno degli anelli del meccanismo di rifornimento dei grani, sfruttando la posizione geografica al confine tra stati solitamente penuriosi e stati non di rado eccedentari» (C. Bargelli, *Per vie remote et inaccessibili. Pauperismo, annona e contrabbando nelle terre alte nel secolo dei Lumi*, in "Studi storici Luigi Simeoni", LXVIII, 2018, p. 73).

13. V. Bellazzi, V. Cantoni (a cura di), *Viaggiatori stranieri in Lombardia*, De Ferrari, Genova 2017, pp. 57-8.

14. Cfr. i dati proposti da L. Mocarelli, «È singolare che libri e carte si accordino a rappresentare Milano sempre assai minore del vero». *Considerazioni sulla popolazione milanese nel secolo dei lumi*, in "Popolazione e Storia", XI, 2010, 1, pp. 27-41.

pareva circondata da territori deficitari¹⁵. E chi, più del cancelliere di Maria Teresa, poteva essersi fatto un'idea nitida e numeri alla mano della situazione generale?

2

Il Magistrato straordinario e le sue consulte

Bastava poco quindi – un'estesa inondazione, una siccità prolungata o, per converso, eccessive precipitazioni – per mettere in agitazione le istituzioni che dovevano garantire il corretto funzionamento delle annone urbane e statali. Questo contributo si concentra proprio sull'analisi di alcuni voluminosi registri – a ulteriore dimostrazione di quanto fossero “pesanti” queste mansioni – che contengono la trascrizione delle consulte d'annona del Magistrato straordinario dello Stato di Milano.

I compiti assegnati via via a questo organo statale furono di varia natura. Concernevano in origine la gestione dei beni e delle competenze di diretta dipendenza del principe, mentre al Magistrato ordinario erano affidate le entrate più propriamente definibili come “erariali”: ciò diede a questo secondo tribunale un prestigio superiore rispetto al Magistrato straordinario. Il senso di tale distinzione venne meno già in età spagnola, ma le due magistrature continuarono a esistere fino al pieno XVIII secolo, quando le riforme austriache fusero lo straordinario e l'ordinario in un unico Magistrato camerale¹⁶. Se il Magistrato ordinario era spesso controllato dalle famiglie patrizie milanesi, quello straordinario era appannaggio, almeno dal XVII secolo, di casate di origine spagnola, il che lo rendeva uno strumento più incline a rispondere alle esigenze fiscali contingenti avanzate dalla corte di Madrid¹⁷. Infatti, alla presidenza del Magistrato straordinario si susseguirono a partire dal 1611 i Mendoza, i Salamanca, i Pinacho: per trovare un milanese si sarebbe dovuto aspettare il 1671, quando Giovanni della Torre sostituì per un paio d'anni il defunto Nicola Fernández de Castro. L'ordinario, invece, era saldamente nelle mani degli Arese, dei Clerici, dei Del Pozzo, dei Trotti¹⁸.

Al Magistrato straordinario, comunque, non mancavano competenze degne di

15. Citato in G. Coppola, *Il commercio estero dei prodotti agricoli e lo sviluppo dell'agricoltura in età teresiana*, in A. De Maddalena, E. Rotelli, G. Barbarisi (a cura di), *Economia, istituzioni, cultura in Lombardia nell'età di Maria Teresa. Economia e società*, il Mulino, Bologna 1982, p. 140.

16. Sui motivi e le modalità della riorganizzazione degli uffici fiscali C. Capra, *La Lombardia austriaca nell'età delle riforme (1706-1796)*, UTET, Torino 1987, pp. 134-8.

17. Per una panoramica cfr. anche G. Signorotto, *Milano spagnola. Guerra, istituzioni, uomini di governo*, Sansoni, Milano 2001, spec. pp. 109-23.

18. Riferimento imprescindibile per gli avvicendamenti istituzionali sono F. Arese, *Le supreme cariche del Ducato di Milano. Da Francesco II Sforza a Filippo V (1531-1706)*, in “Archivio storico lombardo”, s. IX, IX, 1970, pp. 59-156, e Id., *Le supreme cariche del Ducato di Milano e della Lombardia austriaca (1706-1796)*, ivi, s. X, V, 1979-80, pp. 535-98.

rilievo: si occupava di regalie e di eredità vacanti, della polizia delle acque e della loro amministrazione. Alla sua sorveglianza era affidato soprattutto il commercio dei generi di prima necessità, almeno dal 1563 in poi, quando vennero integrate nel Magistrato straordinario le competenze proprie di un preesistente Ufficio delle biade di natura civica.

Rimane evidente, è stato scritto, che una «definizione chiara dei compiti e del ruolo degli "uffici", naturale punto di partenza per la comprensione della struttura annonaria, è resa assai complessa dall'indeterminatezza dei confini giurisdizionali di ogni carica e dalla difficile delimitazione degli ambiti degli organi statali e civici»¹⁹. Circoscrivere le competenze degli organi annonari era molto difficile, e lo era in particolar modo nel capoluogo lombardo. Nella seconda metà del Cinquecento, come detto, al vertice del sistema di approvvigionamento statale fu innalzato il Magistrato straordinario, cui venne affidato soprattutto il controllo delle licenze di trasporto dei cereali e delle autorizzazioni all'esportazione. A questo organo sarebbero state sottoposte anche le magistrature civiche, come il tribunale e il vicario di Provvisione, i giudici alle Vettovaglie e l'ufficio delle Biade. In più occasioni, però, la sovrapposizione di competenze si rivelò funzionale a scaricare le responsabilità su altre istituzioni: avvenne così nel dicembre 1698, quando, a seguito di uno strano rialzo dei prezzi che pareva colpire la città di Milano più di altre province dello Stato, lo straordinario si premurò più volte e con varie formulazioni di dire che non era «cura di questo Magistrato il soprintendere al regolamento dell'annona urbana»²⁰. Nei suoi compiti più propriamente cittadini, diceva a sua discolpa il presidente dello straordinario Pietro Pacheco, rientravano solo la pubblicazione delle gride e il controllo del meccanismo delle introduzioni forzate dei cereali entro le mura. Aggrapparsi ai conflitti istituzionali era divenuta un'efficace strategia per farla franca: i ricorsi tra Senato, Magistrato straordinario, cariche cittadine e locali erano diventati una vera «arte dei delinquenti» per «ritardare il dovuto castigo»²¹.

All'interno di questa – non sempre pacifica – prassi amministrativa vanno inserite le consulte del Magistrato straordinario, una documentazione frutto del lavoro di giunte periodiche – circa una alla settimana, salvo necessità eccezionali – composte dagli incaricati d'annona e, in caso di annate particolarmente dure, anche dal presidente del Senato, dal vicario di Provvisione, dai giudici delle Vettovaglie e da eventuali altri organi aggiuntivi²².

Le consulte del Magistrato sono trascritte in grossi volumi rilegati di oltre 300

19. L. Parziale, *Nutrire la città. Produzione e commercio alimentare a Milano tra Cinque e Seicento*, FrancoAngeli, Milano 2009, p. 25.

20. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASMI), *Uffici e tribunali regi*, parte antica (d'ora innanzi p.a.), b. 651, c. 126r.

21. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 652, c. 158v.

22. Parziale, *Nutrire la città*, cit., p. 28.

carte in media, oggi conservati nel fondo *Uffici e tribunali regi* dell'Archivio di Stato di Milano²³. I verbali di queste riunioni coprono gli anni 1662-1775 (sopravvivendo, quindi, alla soppressione del Magistrato straordinario e raccogliendo anche brevi consulte d'annona del nuovo Magistrato camerale). Ciò dà solo una fugace idea della quantità di informazioni ricavabili sui temi annonari a partire da questi documenti. Essi erano nettamente più numerosi nei periodi di carestia, tanto che il numero di anni coperto da ogni volume è molto disomogeneo: uno intero di 285 carte è stato dedicato ai quattro anni compresi tra il 1698 e il 1701, mentre due più agili – e anche dalla scrittura spesso più ariosa – sono stati riservati all'intervallo 1712-75 (evidenziando il graduale “disimpegno” che gli Stati moderni stavano mettendo in atto nella sorveglianza del commercio cerealicolo).

Tra i compiti specifici del Magistrato straordinario vi era il controllo delle licenze di esportazione, la vigilanza sul contrabbando, il richiamo delle norme che imponevano ai produttori agricoli di notificare il raccolto (cioè, dichiarare quanto era stato seminato e quando ci si aspettava di ottenere) e di introdurre forzatamente quote di cereali verso i capoluoghi di provincia²⁴. Avendo a che fare con gli spostamenti leciti e illeciti di granaglie, spesso le carte del Magistrato portano molto lontano dalla Lombardia e consentono di intravedere le strette connessioni e interdipendenze di Milano con l'area elvetica, il Parmense e Genova in materia di derrate alimentari.

3

Dalla pianura alla montagna:
il braccio di ferro con i territori elvetici

Nello stesso territorio lombardo – e non solo – vi erano forti disparità sul prezzo di vendita dei cereali. Ne dà una vivace idea la rilevazione effettuata dal Magistrato straordinario tra la fine del 1707 e gli ultimi mesi del 1708²⁵. In varie province dello Stato, il frumento si aggirava attorno alle 30 lire per moggio: così accadeva per Tortona, Lodi, Como e Lecco. Prezzi sensibilmente diversi si registravano nel Pavese e nel Cremonese, dove il grano era venduto attorno alle 25-26 lire; per converso, a

23. Si tratta delle bb. 649-653. Dalle bb. 649-651 è stato ricavato il contributo di F. Auciello, *Le istituzioni annonarie nello Stato di Milano fra Sei e Settecento: gli sfrosi*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), Ministero per i Beni culturali e ambientali-Ufficio centrale per i Beni archivistici, Roma 1995, pp. 302-10. Nella stesura del presente saggio, quindi, si sono utilizzate in prevalenza le bb. 652-653.

24. Si tratta di meccanismi tipici dei regolamenti d'annona, descritti per il caso milanese da A. Grab, *La politica del pane. Le riforme annonarie in Lombardia nell'età teresiana e giuseppina*, Franco-Angeli, Milano 1986.

25. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 652, cc. 220v-221r.

Varese si scambiava a 32 lire abbondanti, a Pallanza e sul Lago Maggiore addirittura a 34. Tutto ciò, mentre le relazioni degli ufficiali d'annona inviati a Como dallo stesso Magistrato informavano che oltre le Alpi e nei cantoni svizzeri questa cifra saliva fino a 60 lire per moggio di Milano²⁶.

In direzione analoga spinge una seconda indagine del 1726²⁷: le province di Cremona e Pavia si rivelarono ancora una volta i distretti con i prezzi mediamente più bassi, con il grano venduto a 16 lire. Attorno alle 17 lire si vendeva un moggio di grano a Varese, a Novara e a Milano. Il Magistrato ordinò in tale occasione di monitorare anche il livello dei prezzi esteri: si scopre così che, almeno in questo frangente, a Brescia e a Piacenza gli abitanti pagavano il grano meno caro rispetto ai sudditi milanesi (attorno alle 15 lire), mentre a Genova si sborsavano 22 lire circa.

Fittissime attenzioni sui prezzi dei generi alimentari furono riservate dalle istituzioni annonarie all'inizio degli anni Trenta del Settecento e i documenti allora stilati consentono di continuare, se ancora ce ne fosse bisogno, le considerazioni sulle specificità zonali dei prezzi dei cereali²⁸. Questa la situazione nell'aprile 1729: grano a buon mercato, come sempre, a Pavia, dove un moggio di frumento si vendeva a 17 lire. A Lecco, così come a Milano, il prezzo medio si attestava a 20 lire, quando invece a Varese e Pallanza le lire da sborsare per moggio erano rispettivamente 23 e 24. Una differenza non da poco, ma destinata ad allargarsi negli anni successivi. Nel 1730 una rilevazione estiva toccò anche altre località: 16 lire il costo medio del grano a Casalmaggiore, 19 a Tortona, 22 lire e mezzo a Como. Significativo quanto accadde nel luglio 1731: a Novara il prezzo del frumento si attestò ben al di sotto delle 13 lire, a Pallanza – in fondo poche decine di chilometri più a nord – il frumento era venduto a 20 lire e 8 soldi.

La fortuna della pianura rispetto alle aree montuose fu, ovviamente, un dato strutturale: ancora negli anni Settanta del secolo, a fronte di prezzi del grano di 32-33 lire a Cremona, Casalmaggiore e Pavia (dato del 1772), a Milano e Como il prezzo medio era di 35 lire. L'anno seguente il divario si ampliò: a Cremona il prezzo del frumento era salito fino a 40 lire, ma a Como si era fatto di peggio, con un moggio in vendita a oltre 52 lire²⁹.

Il capoluogo lombardo tentò di governare in qualche modo ciò che era dettato dalla qualità e quantità dei terreni coltivabili, dato che il Magistrato sapeva che «l'inveterata pratica» insegnava «che il grano tira a quella parte, nella quale se ne ricava maggior prezzo»³⁰. Verso tutte le aree montuose dello Stato e dei paesi esteri confinanti erano convogliati dei cereali in regime di limitazione: venivano cioè stretti

26. Ivi, *Annona*, p.a., b. 31, relazione di Carlo Arbona, 27 agosto 1708.

27. Ivi, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 653, c. 75r-v.

28. Tutti i dati seguenti sono ricavati da ivi, *Annona*, p.a., b. 31, *passim*.

29. G. Coppola, *Il mais nell'economia agricola lombarda*, il Mulino, Bologna 1979, pp. 156-7.

30. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 652, c. 108r.

accordi e trattati per garantire l'afflusso sui mercati alpini di un sufficiente quantitativo di grani, da destinare alla popolazione locale, ai panificatori e infine a eventuali sudditi stranieri. Dalla fine del Cinquecento gli abitanti dei baliaggi ticinesi avevano diritto a recarsi sui mercati di Como, Varese e Pallanza per prelevare fino a 1.200 some di cereali al mese³¹. Annualmente, quindi, decine di migliaia di some – 183.496 nel 1764, ad esempio³² – lasciavano lo Stato di Milano verso l'estero, 21.600 delle quali dirette verso Bellinzona e Locarno, 13.200 in val d'Ossola, 6.000 tra Lugano e Mendrisio³³.

Un'arteria efficace per soddisfare le esportazioni in direzione nord era quella costituita dai laghi prealpini, che – da soli o con il soccorso di fiumi e canali navigabili – plasmavano regioni di interscambio per «grandi quantitativi di beni alimentari, in particolare cereali destinati alle aree montane limitrofe che erano al riguardo del tutto deficitarie»³⁴. Era vantaggioso, infatti, far circolare beni ingombranti – come il grano, appunto – lungo le vie d'acqua, che consentivano di ridurre considerevolmente i costi di trasporto. Ne approfittavano anche i trafficanti illeciti, che potevano movimentare grandi quantitativi di grani in barche dal doppio fondo o fingendo di pescare. Ogni fermo di imbarcazione sospetta portava al sequestro di grandissime partite di merce che eludeva i regolamenti statali: nel 1705 fu colta una barca sulle rive del Lago di Como con 160 some di cereali di contrabbando³⁵, mentre furono 250 le some di riso bloccate sempre sul Lario e dirette verso i Grigioni nel giugno 1708³⁶. Si trattava di un commercio abusivo più sfuggente, e probabilmente anche più remunerativo, delle grandi cordate di trasportatori di frodo che viaggiavano via terra.

Il Magistrato straordinario aveva l'obbligo di controllare la quantità delle tratte e delle licenze di esportazione concesse e di verificare la loro effettiva funzionalità. All'interno delle consultazioni appaiono evidenti due ordini di problemi. Anzitutto, lo Stato di Milano si era arrogato il diritto di interrompere queste forniture di grano in limitazione – soprattutto quello rivolto agli Stati esteri – non appena si profilassero indizi di carestia: ciò dava origine a lunghe controversie soprattutto con i rappresentanti dei cantoni elvetici, che avevano invece tutto l'interesse a far

31. F. Saba, *Grano e diplomazia. Milano, Svizzera e Spagna in un trattato del tardo Cinquecento*, in "Rivista storica italiana", XCII, 1980, 1, pp. 199-207.

32. C. A. Vianello, *Considerazioni sull'annona dello Stato di Milano nel XVIII secolo*, Giuffrè, Milano 1940, p. IX.

33. G. Musumeci, *Il mercato dei grani di Laveno (secoli XVIII-XIX)*, Marwan, Mesenzana (VA) 2007, p. 286.

34. L. Mocarelli, P. Tedeschi, *Note sull'economia delle riviere dei laghi lombardi (secoli XVIII-XX)*, in M. Vaquero Piñeiro (a cura di), *I laghi. Politica, economia, storia*, il Mulino, Bologna 2017, p. 34. Più specificatamente cfr. M. Cavallera, *Area di strada e uso dei confini. L'esempio del territorio insubrico in antico regime*, in A. Torre (a cura di), *Per vie di terra. Movimenti di uomini e di cose nelle società di antico regime*, FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 33-56.

35. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 652, c. 8r-v.

36. Ivi, c. 168r-v.

rispettare integralmente gli accordi sottoscritti³⁷. In secondo luogo, si temeva che un dosaggio non idoneo di queste esportazioni favorisse i commerci granari gestiti da sudditi stranieri, togliendo quote di mercato e guadagni allo Stato di Milano stesso.

Per ciò che concerne il primo punto, bisogna tenere presente il delicato equilibrio di cui erano consapevoli sia a Milano sia in Svizzera: era effettivamente vero che in area elvetica erano quasi indispensabili i grani milanesi, ma era altrettanto importante per i produttori lombardi smerciare, quando ve n'erano, le eccedenze sui profittevoli mercati d'oltralpe. Nel 1692, annata caratterizzata da una produzione scarsa e da torbidi di ordine militare, il Magistrato straordinario optò per la chiusura dei mercati lombardi agli svizzeri. Questi dapprima si lanciarono violentemente contro le «stravaganti risoluzioni, et estremi atentati» attuati a Milano e accusarono il nemico di voler «ridur l'Elvetia a un'estremità molto incerta»³⁸. Tuttavia, a distanza di pochi giorni si erano levate voci più caute, come quella del senatore di Lucerna Leonzio Meyer, secondo il quale il blocco dei commerci granari «puol essere [...] per le sue importanti conseguenze sia per riuscire più dannoso a loro, che a noi istessi»³⁹. Meyer predicava perciò la calma e suggeriva di attendere per vedere a quali squilibri finanziari e fiscali sarebbe andato incontro lo Stato di Milano. Intanto alcune città elvetiche, con Ginevra e Zurigo in testa, stavano già testando i decisi corteggiamenti dell'ambasciatore di Francia, che offrì loro i grani del Re Sole con l'obiettivo di sostituirsi alle forniture meneghine.

Verificare la funzionalità delle tratte, invece, significava accertarsi anzitutto che le richieste di grani in limitazione non nascondessero tentativi di contrabbando: fin dalla costruzione del forte di Fuentes, a Colico, nei pressi del confine svizzero, nei primissimi anni del Seicento, a Milano ci si convinse che le crescenti richieste di cereali in limitazione avanzate dalle autorità di Bellinzona nascondessero esportazioni illecite verso i Grigioni. Costruito il forte e reso più difficile il passaggio inosservato dei contrabbandieri, erano le licenze di esportazione verso i cantoni ticinesi a fornire una copertura al mercato nero delle biade⁴⁰. Ancora alla fine del secolo era una consulta del Magistrato straordinario a prenderne atto, ammettendo che alle limitazioni poteva essere associato il «sospetto che vada in sfroso quel che si piglia a titolo di consumo»⁴¹.

37. Il punto di vista svizzero emerge in M. Dubini, *Importazioni, esportazioni, prodotti strategici*, in R. Ceschi (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal Cinquecento al Settecento*, Casagrande, Bellinzona 2000, pp. 195-222.

38. ASMI, *Commercio*, p.a., b. 28, lettera dello scoltetto di Lucerna Darler al colonnello Beroldinger, 12 settembre 1692.

39. Ivi, lettera, 18 settembre 1692.

40. Saba, *Grano e diplomazia*, cit.

41. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 649, c. 77r.

4

Dalla pianura alla pianura:
i grani cremonesi verso il Bresciano e il Parmense

Una sezione di confine che il Magistrato straordinario tenne costantemente sotto osservazione per via dei frequenti traffici illeciti fu quella con il ducato di Parma e Piacenza. Quest'area, incentrata sulla provincia di Cremona, fu sempre una delle maggiori produttrici di grano dello Stato: i cereali coltivati lungo le rive del Po erano in buona parte destinati a ricavare il pane bianco che i cittadini – con i milanesi in testa – erano soliti consumare anche nei periodi di carestia.

Diversi furono i momenti di attrito tra le autorità urbane ambrosiane e i rappresentanti locali di Cremona, proprio per motivi di ordine annonario⁴². Oltre al prelievo di quote di grani da far affluire forzatamente verso il capoluogo, il Magistrato straordinario irretiva i podestà del Torrazzo deviando sul mercato cremonese i commissari delle truppe e gli agenti degli impresari del pane di munizione che erano alla ricerca di vettovagliamenti per gli eserciti⁴³. Per tutta risposta, da Cremona si esercitava una – a volte ingiustificata – resistenza alle richieste avanzate dal Magistrato. In una prima fase, all'inizio del XVIII secolo, la renitenza pare limitarsi al mancato invio di notizie dettagliate relative alla sfera cerealicola: in varie occasioni il Magistrato si lamentò della scarsità di informazioni ottenute, espresse in «termini generali senza individuarne alcuna circostanza, né caso particolare», da cui derivava l'impossibilità per il tribunale di «proporre [...] quelli spedienti che provarebbe suggerire, quando le notizie fossero più specifiche»⁴⁴. Esemplare quanto accadde nel 1726, alle prime avvisaglie di un rincaro dei prezzi dei commestibili a Milano: il podestà di Cremona si affrettò a scrivere al Magistrato, informandolo di uno scarso raccolto di frumento nel territorio circostante – «ci sorprese un poco tale avviso»⁴⁵ si appuntò sulla consulta – e di conseguenza avvisando che non si sarebbero potute ottemperare le solite introduzioni. Lo straordinario incassò il colpo e, date le condizioni non insostenibili, rinunciò a insistere: nelle righe successive, tuttavia, mise nero su bianco la propria incredulità e il proprio sdegno⁴⁶. I cremonesi agirono similmente tra il 1729 e il 1731, rifiutandosi ancora una volta di rispondere alle richieste di grano della capitale. Stavolta il picco dei prezzi era stato più sensibile e il Magistrato straordinario decise di fare i conti in tasca alla città del violino. Il raccolto del 1728 si era attestato a 110.088

42. Più in generale sul rapporto tra Cremona e Milano in questo periodo cfr. N. I. Jacopetti, *Il Settecento a Cremona. Vicende politico-militari, riforma fiscale e amministrativa, analisi delle rilevazioni catastali*, Fantigrafica, Cremona 2002.

43. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 652, c. 54r (25 agosto 1706).

44. Ivi, c. 43r-v.

45. Ivi, b. 653, c. 75r.

46. «È da credersi, che se vi fosse da temere scarsezza di conseguenza non avrebbe lasciato quel pubblico [il podestà di Cremona] d'averlo a quest'ora rappresentato per mezzo del proprio oratore» (*ibid.*).

moggi ed era di poche migliaia di unità inferiore a quello dell'anno precedente: le esportazioni costituivano una piccolissima percentuale e i prezzi del grano erano stabili – e bassi – attorno alle 18 lire, un livello tale da non destare preoccupazione alcuna. Anche ammettendo una discreta quota di contrabbandi, il Magistrato non credeva «verosimile che siano stati poi in copia tale da togliere l'alimento al suddito, né presumibile che il suddito si sia lasciato dall'allettativo prezzo portare alle più estreme vendite, senza riservare quanto abbisognava al proprio sostentamento»⁴⁷. Si trattava perciò di una ripicca squisitamente politica. Lo dimostrarono oltre ogni ragionevole dubbio due verifiche successive, eseguite il 29 maggio e il 13 gennaio 1730: in questo periodo entrarono a Cremona oltre 30.000 some di biade e addirittura l'oratore della città aveva esposto al Magistrato i rischi collegati a un eccesso di offerta di derrate⁴⁸.

I conflitti istituzionali, d'altronde, non si limitavano ai rapporti con il militare e quelli fra centro e periferia, ma lambivano anche la sfera ecclesiastica. Nel maggio 1720 il Magistrato approfittò del passaggio a Milano di un nipote di papa Clemente XI per porre sul tavolo alcune questioni di ordine amministrativo: una di queste riguardò proprio la scarsa collaborazione che in ambito annonario avevano dimostrato i vescovi di Cremona Carlo Ottaviano Guaschi e Alessandro Litta, che dal 1714 si stavano comportando in modo molto autonomo rispetto a quanto stabilito dall'allora presidente dello straordinario Ignazio Antonio Alvarez e dai suoi sottoposti⁴⁹.

La viscosità della situazione cremonese fu largamente acuita dall'endemicità del contrabbando di cereali che toccava questa provincia. Un fenomeno di lunga data se già nel 1674 il Lodigiano e il Cremonese vennero definite in una consulta «le province più aperte di tutte»⁵⁰, forse perché qui le fortezze erano più distanti tra loro, si ipotizzava nella stessa relazione. La permeabilità del confine che gravitava tra il corso del Po e l'affluente Oglio – che divideva il Cremonese dalla Repubblica di Venezia – era aggravata dalla presenza di alcune zone di incerta giurisdizione o che sfruttavano lo *status* di terra privilegiata per smerciare prodotti agricoli senza le licenze rilasciate dal Magistrato. Alla prima categoria apparteneva, ad esempio, la pieve di Porto Morone, una comunità collocata sulle sponde del Po tra i distretti di Pavia e di Lodi: i frequenti cambiamenti di corso del più lungo fiume italiano avevano generato una fascia di terreno e alcune isole che, almeno dal 1588 in poi, non si sapeva se attribuire allo Stato di Milano o al ducato di Parma e Piacenza: ciò impediva di esercitare una giustizia e un controllo del territorio efficaci in questa zona, perché non era chiaro chi dovesse giudicare i casi criminali che vi si commettevano. Gli abitanti

47. Ivi, c. 96r.

48. Ivi, cc. 97r e 104r-v.

49. Ivi, cc. 57v-59r.

50. Ivi, b. 649, c. 94r.

della pieve, assieme a quelli di Parpanese e di Bosnasco, ne approfittarono per esercitare intensi scambi di riso di contrabbando, cui spesso accompagnavano tabacco e sale. La serietà della situazione è dimostrata dal calibro delle istituzioni che furono coinvolte per affrontarla, cioè il residente a Parma Antonio Rossi e nientemeno che il Senato di Milano (che aveva specifiche competenze in materia di confinazione)⁵¹. Alla seconda categoria, invece, potevano essere ascritte le comunità di Calcio e quella di Soncino, a pochi metri dal fiume Oglio e dalla provincia di Brescia. Il territorio della Calciana, controllato da una piccola ma agguerrita famiglia feudale, «per ordini inveterati di questo Magistrato [era] sempre stata considerata sospetta», a ragione dei privilegi di cui quel territorio era dotato, e che comprendevano anche le più ampie libertà in materia d'annona⁵². A Soncino, terra privilegiata dal punto di vista fiscale, le monache di Santa Caterina si resero protagoniste di fraudolenti commerci di grano diretti verso il Bresciano: al podestà di Soncino, località evidentemente cruciale per questi transiti, fu rimesso il giudizio di tutti i casi di contrabbando che coinvolgevano i sudditi milanesi fino alla comunità di Bordolano⁵³.

Situazione del tutto diversa, ma sempre a giocare sul labile confine tra il commercio lecito e quello illecito, a Casalmaggiore. Il controllo delle acque era affidato agli uomini e alle barche del capitano del bergantino sul Po⁵⁴, che ravvisava continue esportazioni di cereali tra i mulini della comunità e le sponde del Parmense. I grani si avvicinavano al confine di Stato con la scusa di essere macinati e poi, alla prima occasione utile, prendevano la via d'acqua per attraversare la frontiera o essere trasportati con facilità a molti chilometri di distanza. Non aiutava il forte divario tra i prezzi del grano che correva tra Casalmaggiore e Parma: nel 1698, per esempio, «il formento vale[va] nelli stati di Parma sei lire di questa moneta al sacco di più di quello che si vende a Casalmaggiore»⁵⁵. Nella stagione calda, qualora i mulini fossero fermi a causa della siccità, non si poteva allentare l'attenzione: sempre i carteggi tra il capitano del bergantino e il Magistrato straordinario sottolineano che «in tempo di scarsezza d'acque passa[va]no dalla rippa Milanese a quella Parmeggiana»⁵⁶ numerosi trasportatori di grano, il cui raggio d'azione si

51. Ivi, b. 651, c. 89v (23 agosto 1698); Ivi, b. 653, cc. 45r e 46r (11 febbraio 1715).

52. Rimando per ulteriori dettagli a F. Costantini, *La stagione dei trattati confinari tra Milano e Venezia. Controllo del territorio e criminalità di frontiera negli anni Cinquanta del XVIII secolo*, in L. Antonielli, S. Levati (a cura di), *Tra polizie e controllo del territorio. Alla ricerca delle discontinuità*, Atti del Convegno internazionale (Abbiategrosso, 11-13 settembre 2013), Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2017, pp. 197-223 (spec. pp. 206-15).

53. Il caso delle monache è conservato in ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 652, cc. 210r-v e 240v.

54. Sulla polizia fluviale e il sistema di controllo dei bergantini cfr. E. Pagano, *Il controllo della navigazione mantovana (XVIII secolo)*, in L. Antonielli (a cura di), *La polizia nelle strade e nelle acque navigabili. Dalla sicurezza alla regolazione del traffico*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ), pp. 253-81.

55. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 651, c. 87v.

56. Ivi, c. 59v (16 giugno 1698).

spingeva dalle sponde ticinesi di Pavia fino a quelle dirimpetto a Casalmaggiore. L'azione repressiva del Capitano era quindi continua, ma a farne le spese erano gli stessi inservienti del bergantino: per contrastare le folte squadre di contrabbandieri talvolta ci rimettevano la vita⁵⁷.

5

Dalla pianura al mare:
il triangolo agricolo Milano-Torino-Genova

La mano invisibile del contrabbando portava i grani verso il porto di Genova con la stessa forza con cui li spingeva verso il territorio elvetico o verso il ducato di Parma e Piacenza. Le dinamiche commerciali e del trasporto illecito di derrate tra le pianure lombarde e piemontesi e la deficitaria Repubblica di Genova risentirono pesantemente del travaso di territori che lungo tutto il Settecento portò una significativa porzione dello Stato di Milano ad afferire alla monarchia sabauda. Aree prima integrate nell'annona milanese e controllate dal Magistrato straordinario passarono in mano straniera, e circuiti commerciali consolidati da un giorno all'altro furono passibili dell'accusa di contrabbando. Il cambiamento, lento ma inesorabile, della struttura di questi transiti lo evidenzia un dato ricavato dalle licenze rilasciate dallo straordinario: secondo i calcoli effettuati dal Magistrato, attorno al 1724 era stato autorizzato il passaggio di 40.200 some di frumento verso Genova, mentre nell'intorno del 1731 questa cifra era calata fino a 19.500 some⁵⁸. Solo nel 1674 il Magistrato aveva scritto invece che «tutte le estrazioni si eseguono dalla parte del Genovesato, che sono ogni giorno considerabilissime»⁵⁹.

A guadagnare una posizione di prevalenza nei traffici fu il Piemonte. Qui «l'importazione di derrate alimentari fu in genere modesta, dal momento che nei domini sabaudi la produzione agricola e zootecnica, in tempi normali, garantiva il fabbisogno»⁶⁰. Il problema dell'annona piemontese diventò semmai quello di impedire eccessive o inopportune estrazioni verso gli Stati confinanti nei periodi di carestia, per non ingenerare rialzi di prezzo improvvisi. Nel corso del XVIII secolo la graduale espansione piemontese verso il centro della Pianura padana favorì un ingente aumento della superficie coltivabile e della produzione agricola: a inizio secolo la media della produzione di frumento era di 1.725.000 ettolitri, alla fine del

57. Un efferato omicidio di un ufficiale di Casalmaggiore da parte di ignoti «sfrosatori» è descritto ivi, c. 189r (25 agosto 1699).

58. Ivi, b. 653, cc. 116v-117r.

59. Ivi, b. 649, c. 93r.

60. D. Balani, *Per terra e per mare. Traffici leciti e illeciti ai confini occidentali dei domini sabaudi (XVIII secolo)*, Deputazione subalpina di Storia patria, Torino 2012, p. 30.

Settecento era salita a 2.300.000⁶¹. Ciò significa che, in annate normali, il Regno di Sardegna era divenuto un agguerrito esportatore di derrate, soprattutto grazie all'apporto di Alessandrino, Novarese, Monferrato e Oltrepò, dove i prezzi erano generalmente contenuti. Quelli del frumento staccati a Voghera o Mortara, per esempio, potevano essere anche del 30% inferiori rispetto a quelli delle piazze più care dell'intera provincia, ovvero Susa, Pinerolo e Saluzzo⁶². Perfino una città come Cuneo – di certo, date le condizioni orografiche, non una fra le più produttive – poteva vantare un «mercato attivo, ben rifornito, aperto verso l'esterno, libero da controlli vincolistici»⁶³, più incline a esportare cereali di pregio piuttosto che a importare cereali necessari alla sussistenza.

A rimanere costante però – che fossero sudditi milanesi o sabaudi – fu l'ardimento dei contrabbandieri alessandrini e pozzolaschi, i più abili nello sfruttare la conoscenza dei passi e delle strade più defilate e la presenza lungo queste vie di transito di innumerevoli terre dotate di privilegi o autonomie amministrative, come i feudi pontifici o imperiali⁶⁴. Il loro livello di organizzazione si manifestò anzitutto nel numero dei componenti delle squadre e delle carovane di trasportatori mobilitate: 56 carri fermati nel febbraio del 1698 a Pozzolo Formigaro⁶⁵, un convoglio di 30 animali da soma arrestato nel Tortonese nel 1706⁶⁶, ancora 60 animali da soma carichi nel Tortonese posti sotto sequestro nel settembre del 1710⁶⁷. A dare un'altra rilevante dimensione al fenomeno è un'informazione rilasciata dal castellano di Serravalle sempre nel 1706: «in Novi Genovesato entrano tutti li giorni più di cento sacchi di formento», ovviamente senza che ai militari riuscisse di scoprirne le modalità⁶⁸.

La determinazione di questi criminali e la protezione di cui godevano a livello locale è descritta in una consulta dell'aprile 1698 – a sua volta frutto delle testimonianze del podestà di Serravalle e del capitano del divieto del Bosco Alessandrino –, in cui si narrano i contorni di un violento scontro a fuoco tra militari e contrabbandieri a Francavilla, a pochi chilometri dal pericoloso borgo di Novi. Una squadra di 14 «sfrosatori» in azione stava per essere sgominata da un'imboscata tesa dai soldati di Pozzolo, ma il terreno pesante impedì il corretto svolgimento della manovra: i contrabbandieri fecero in tempo a trincerarsi dentro un edificio abbandonato della

61. L. Bulferetti, *Agricoltura, industria e commercio in Piemonte nel secolo XVIII*, Comitato di Torino dell'Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano, Torino 1963, p. 70.

62. Ivi, pp. 90-7.

63. F. Bonelli, *Mercato dei cereali e sviluppo agrario nella seconda metà del Settecento: un sondaggio per il cuneese*, in «Rivista storica italiana», LXXX, 1968, 4, citaz. a p. 813.

64. Cfr. a riguardo M. Battistoni, *Franchigie. Dazi, transiti e territori negli stati sabaudi del XVIII secolo*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 2009 (spec. pp. 229-40).

65. ASMI, *Uffici e tribunali regi*, p.a., b. 651, c. 22r.

66. Ivi, b. 652, c. 57r-v.

67. Ivi, c. 265r.

68. Ivi, c. 42r-v.

zona e aprirono il fuoco contro i soldati. Nel frattempo, a Francavilla furono suonate le campane a martello, e a questo segnale 60 paesani si diressero con armi improvvisate verso i soldati, costringendoli alla fuga⁶⁹.

La mediazione dei borghi e degli abitanti di Stradella, Casteggio, Tortona (e Alessandria), Pozzolo Formigaro, Novi Ligure e Serravalle era fondamentale per mantenere viva la “via del grano” che portava dalle terre del Pavese fino al porto della Superba. Lungo questo asse si verificarono i casi di contrabbando più eclatanti riportati nelle consulte del Magistrato straordinario. Si cita, per concludere, uno dei tanti casi portati all’attenzione del tribunale dal podestà di Stradella. Nell’aprile dell’anno 1700 furono fermati dei contrabbandieri il cui frumento «si conteneva nelle balle, e botti che loro conducevano»⁷⁰, e che tentavano di far passare per vino e per altra mercanzia ciò che invece era grano di contrabbando. Dopo il fermo, alle due di notte circa, giunsero armati di tutto punto alcuni abitanti del luogo, che rimisero in libertà i contrabbandieri e imprigionarono al loro posto i capitani del divieto. Oltretutto, i protagonisti di questa bravata, continua la fonte, «pensa[va]no di spalleggiarsi sotto l’ombra di monsignor vescovo, loro padrone»⁷¹. La resistenza popolare, il peso del clero, le sottili strategie dei contrabbandieri, l’insufficienza del numero delle guardie, facilmente soprafatte dai criminali: tutto si intreccia in questo caso che esemplifica quanto potesse essere farraginoso per il Magistrato intervenire in materia d’annona. La consulta conserva le amare parole riservate da Pietro Pacheco e Valeriano Serponti – presidente e segretario del Magistrato straordinario in quell’anno – per descriverlo, che indicano quanto si fosse lontani dal risolvere la piaga del contrabbando in tutto lo Stato di Milano:

Questa forma di procedere contro li soldati del sfroso come se fossero rei si va introducendo, di maniera che serve già d’esempio, perché possano gli sfrosatori in vece d’esser castigati come rei, farsi attori, e sortire gloriosi [...]. Se piglia piede questo modo di recriminare li stessi ufficiali del sfroso per havere voluto inventionare gli sfrosatori non vi sarà più ufficiale, né soldato che possa con libertà far il suo officio [...] Questo servirebbe per animare sempre più li sfrosatori ad opporsi a mano franca agli ufficiali sodetti, il che sarebbe di tanto pregiudizio al reale servitio et al bene pubblico⁷².

69. Ivi, b. 651, cc. 33r e 34r.

70. Ivi, c. 210v.

71. Ivi, c. 212v.

72. Ivi, c. 215r.

La panificazione e i prezzi del pane a Milano tra Ottocento e Novecento

di Germano Maifreda*

In anni recenti, l'analisi storico-economica ha impiegato più diffusamente che in passato indicatori quali i prezzi, i salari e i tassi di urbanizzazione per descrivere i divari di sviluppo europei e mondiali alla vigilia della crescita moderna. L'elaborazione delle nuove serie ha iniziato a comprendere, accanto ai più tradizionali prezzi del grano, anche quelli del pane, proponendo modelli interpretativi dei rapporti fra i due: è il caso della formula elaborata da Robert Allen per passare – nel caso dell'Italia e di altri paesi europei tra età preindustriale e Prima guerra mondiale – dal primo al secondo, includendo i costi della panificazione. Il consumo di pane è stato di recente inglobato nel paniere dei consumi calorici per il calcolo della soglia della povertà alimentare anche in Italia, in particolare nell'ambito di analisi dei loro trend relativi a Milano, Vercelli e Napoli nel periodo 1700-1860¹.

Nella sua prima parte (PAR. 1), lo studio qui presentato mira a contribuire alla ricostruzione dei caratteri istituzionali della produzione di pane in uno dei mercati più rilevanti della penisola italiana, quello della città di Milano tra tarda modernità ed epoca contemporanea. Nel paragrafo 2 si passerà a tracciare una prima serie dei prezzi correnti del pane nel medesimo contesto urbano e nel periodo compreso tra l'Unità e la fine del Novecento. La serie ricostruita si ferma al 1993, anno in cui in Italia fu abolito il plurisecolare regime di calmierazione applicata al mercato panario.

La scarsità di studi cui fare riferimento, unita alla volontà di valorizzare la documentazione disponibile in area milanese, ha stimolato una ricerca condotta su fonti

* Questo saggio presenta i risultati di una ricerca finanziata dal Centro per la cultura d'impresa e l'Associazione panificatori di Milano, e rielabora dati presentati nel report *I panificatori milanesi e l'industria del pane dall'Unità e oggi*, curato da G. Sapelli per la Camera di Commercio di Milano, non dotato di ISBN.

1. Il riferimento è alle indagini di Paolo Malanima recentemente esposte in *Cibo e povertà nell'Italia del Sette e Ottocento*, in "Ricerche di Storia economica e sociale", 2015, 1-2, pp. 15-39, cui si rimanda anche per un inquadramento bibliografico generale. Cfr. inoltre S. Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, 5. *I documenti*, t. 1, Einaudi, Torino 1973, pp. 839-87, e G. Vecchi, *I bilanci familiari in Italia: 1860-1960*, in "Rivista di Storia economica", n.s., 1994, 11, pp. 9-95. Il riferimento è a R. C. Allen, *The Great Divergence in European Wages and Prices from the Middle Ages to the First World War*, in "Explorations in Economic History", 2001, 4, pp. 411-47.

diversificate: fondi archivistici, pubblicazioni periodiche, relazioni di convegni, opuscoli e fogli a stampa, volumi statistici e tecnici della panificazione. Nel tentativo di evitare una tautologica spiegazione del dato quantitativo tramite dati puramente quantitativi, si cercherà di dare spazio a una pluralità di fattori interpretativi della formazione dei prezzi. È stato, a tal fine, necessario operare un'astrazione: quella di un unico *prezzo* riferito a un mercato molto frammentato e caratterizzato da un'ampia varietà di tipologie prodotte. In base alle fonti disponibili, il prezzo impiegato nella ricostruzione sarà di volta in volta il prezzo medio dei vari tipi di pane, il prezzo del tipo di pane sottoposto a calmierazione oppure la risultante da un confronto tra i prezzi delle varie tipologie panarie. Ciò anche perché i fattori determinanti la dinamica dei prezzi in certe epoche non interessarono altre: sarebbe quindi improprio il riferimento a un unico parametro per studiare un arco cronologico così esteso e denso di mutamenti.

I

Aspetti istituzionali

Con riferimento al XIX secolo, vanno anzitutto rilevati importanti elementi di continuità tra la normativa regolante la produzione del pane e la determinazione del suo prezzo, nella Milano austriaca e quella applicata dopo l'Unità. Anche dopo la formazione dello Stato unitario rimase infatti in vigore a Milano un decreto napoleonico, il capitolato del 26 marzo 1812, che affidava la produzione dei diversi tipi di pane a distinte categorie di panificatori. Il decreto divideva i prestinaï milanesi in tre classi². La prima era composta da dodici panettieri, sulla base della consuetudine, fissata fin dall'epoca viscontea, di destinare un prestinaïo a ognuna delle sei porte principali della città e affiancare a questi sei prestinaï sussidiari³. Essi producevano e vendevano pane «d'arbitrio», cioè non calmierato: era pane di lusso, bianco e di semola⁴, cosiddetto

2. Cfr. A. Griffini, *Sulla abolizione della tassa del pane. Relazione letta il giorno 8 agosto 1860 all'ateneo di Milano*, Tipografia Bernardoni, Milano 1863, p. 41. Sulle regolamentazioni dei secoli precedenti, cfr. M. Cavallera, *"Grani" nel Milanese. I primi secoli dell'età moderna, supra*, pp. 153-73.

3. Griffini, *Sulla abolizione della tassa del pane*, cit., p. 18. I sei principali erano comunemente designati «mastri», gli altri sei «prestinelli».

4. «Sotto il qual nome non devesi intendere, come in altri paesi, la crusca, ma il purissimo fiore di farina ottenuto con una particolare macinatura» (ivi, pp. 30-1). Per ottenere la semola, il chicco di frumento veniva rotto, per separarne il nucleo dai tegumenti esteriore e interiore; nucleo che veniva macinato a tutta pressione (ivi, p. 43). Il pane d'arbitrio, o "lucido", comprendeva a sua volta parecchie tipologie: il pane tedesco, il francesino, la michetta, il crocino, il pane col chimmel (una specie di finocchio che lo rendeva più amaro ma più digeribile), il pane al burro o al latte (detto "chiffer"), le ciambelline. Una categoria a parte di pane da soldo comprendeva le varie tipologie del cosiddetto "pane nostrano", le cui denominazioni variavano con la forma: navicella, fiorentina, zampetta, modenese, solietta, *sciopponitt*, *grugnolitt*, *articiochitt* erano nomi riservati al pane da uno o due soldi. Il pane "da libbra", pane da mezza o da una libbra, aveva a sua volta nomi particolari: grugnolo, scioppone, melone,

«da soldo» perché non venduto a peso, ma a pezzo. I panettieri di prima classe, ogni mese, notificavano alla municipalità i propri prezzi e i pesi del pane da soldo. Essendo quella di panettiere di prima classe una qualifica prestigiosa e vantaggiosa, tutti i panettieri avevano ottenuto titolo ad accedervi a turno. I panettieri di seconda classe producevano pane «da meta», cioè calmierato, prodotto con fior di farina di frumento; sia da soldo sia «da libbra», ovvero venduto a peso. Quelli di terza classe producevano invece pane «da mistura», composto per metà da farina di frumento e per metà da farine di altri cereali, in uguali proporzioni⁵. Essi erano inoltre tenuti a cuocere, a pagamento, il pane che veniva loro consegnato dalla cittadinanza.

Nel corso dell'Ottocento, le distinzioni tra classi di panificatori si sfumarono: la maggior parte dei prestinaï, una volta fattasi, in qualità di panettieri di prima classe, una clientela di consumatori di pane d'arbitrio, non smetteva di prepararlo. Per tacito accordo, quindi, quasi tutti i panificatori producevano vari tipi di pane: nel 1857, su 160 prestinaï milanesi, un centinaio produceva pane d'arbitrio⁶. Anche in virtù di questa progressiva deregolamentazione, le tipologie della panificazione conobbero una continua diversificazione: nel 1903 i panificatori milanesi producevano 25 diverse forme di pane nostrano – il «pane della classe operaia» – e ben 36 forme di pane di lusso, i cui prezzi oscillavano tra i 2 e i 18 centesimi al pezzo⁷. A tal riguardo, bisognerà accennare al fatto che il consumo di pane nostrano o di lusso era, in quell'epoca, meno condizionato da fattori extraeconomici di quanto oggi si possa credere. Non sembra infatti che, almeno fino a dopo la guerra, sia possibile instaurare una relazione univoca tra appartenenza sociale dei consumatori milanesi e tipo di pane consumato; gli scritti dell'epoca riportano spesso considerazioni a riguardo: «il pane di lusso a molti milanesi ricchi non piace e non è mai piaciuto e non piacerà mai. Quante famiglie patrizie non mangiano che le famose *michette* nostrane: quanti borghesi non mangiano che la *mica* di triste memoria precisamente come i proletari!»⁸.

È espressivo delle permanenze caratterizzanti il mercato panario postunitario il fatto che i fornai aventi sede all'interno dell'abolita cinta daziaria milanese (diversamente da quelli fuori porta) dovessero sottostare a tasse daziarie per l'introduzione delle farine a loro necessarie: anche superiori alle 5 lire per quintale, con un prezzo al

francese (ivi, p. 40). Uno studio d'epoca completo sul processo e le tecniche di panificazione è quello di P. E. Alessandri, *Cereali, farine, sostanze feculacee, pane e paste alimentari*, Fratelli Dumolard, Milano 1885; sulle diverse qualità di pane e i diversi processi di lavorazione cfr. pp. 245 ss.

5. I prestinaï di terza classe dovevano inoltre, teoricamente, preparare il cosiddetto «pane di rogiolo», consumato in età moderna e composto per metà da segale e per metà da miglio o, a partire dal Settecento, in parti uguali da segale, miglio e granoturco. Si trattava di un pane ormai non più prodotto nel XIX secolo, sostituito dal pane di mistura (Griffini, *Sulla abolizione della tassa del pane*, p. 9).

6. Ivi, p. 39. I panettieri nel 1857 provvisti di capitali e di scorte non superavano però la trentina: ivi, p. 40.

7. Cfr. Società mutua proprietari forno di Milano, *La panificazione privata e la panificazione municipalizzata a Milano*, Tip. Francesco Fossati, Milano 1903, pp. 4-5.

8. Ivi, p. 10.

quintale della farina di frumento oscillante tra le 20 e le 40 lire. I fornai del circondario esterno venivano invece sottoposti a una tassa speciale che doveva teoricamente corrispondere al dazio pagato dai fornai del circondario interno; ma che, per essere questa di difficile constatazione, si applicava invece *una tantum*, in misura di molto inferiore. Questa tassa, nota con il nome di “bollino”, favoriva di molto il fornaio del circondario, al punto che i consumatori del centro uscivano dalle mura per acquistare il pane, arrivando a risparmiare fino a 4 centesimi la libbra.

Il malcontento dei panificatori dell'interno aggregò, subito dopo l'Unità, il «Consorzio fra i proprietari di forno», che solo alla fine del secolo riuscì nell'intento di sanare questa iniquità⁹. I panificatori operanti nel territorio dell'antico comune dei Corpi Santi dovettero, in più, attendere i primi anni Ottanta per ottenere l'abolizione del calmiera, che rimase invece applicato, fino al 1898, all'esterno della vecchia cinta daziaria¹⁰. Del resto, solo nel 1898, con l'allargamento della cinta daziaria e l'abolizione dei dazi sulle farine, si giunse a una completa equiparazione tra i panificatori esercenti dentro e fuori le mura. Dal loro accordo, già nel 1886, era nata la Società mutua proprietari forno di Milano, che nel primo Novecento, forte di 450 soci riuniti sotto la presidenza di Arnaldo Luraschi, si estese a quasi tutti i comuni limitrofi, tra cui Monza, Busto Arsizio, Legnano, Gallarate¹¹. La Società promosse una «Banca esercenti» cooperativa fra fornai, un ufficio per l'analisi delle farine, un ufficio di consulenza legale e uno di consulenza tecnica per la costruzione di forni e la messa in opera di impianti elettrici e macchinari. Inoltre, quel che più conta, si impegnò con forza nel contrastare i «tentativi fatti primariamente da varie società capitalistiche»¹², ma anche da cooperative operaie, e dalla stessa municipalità¹³, di concentrare la produzione cittadina di pane; il suo operato si rivelò essenziale nel determinare i caratteri dell'industria panaria milanese.

Fu poi la Società mutua, una volta soppresso il calmiera anche fuori dalle mura, a contrattare con il Comune la stesura di una tabella che regolasse le variazioni del prezzo del pane, agganciandole ai prezzi dei cereali tramite un sistema di rapporti fissi;

9. *La Società mutua proprietari forno di Milano e provincia. Cenni storici*, Tipografia A. Ceretti, Milano 1906, pp. 5 ss.

10. Il calmiera sul prezzo del pane fu abolito a Milano nell'ottobre 1860. Rimase tuttavia applicato nell'antico comune dei Corpi Santi, il quale, unito a Milano solo nel 1872, nel 1860 ne aveva votato il mantenimento. Il calmiera fu conservato anche dopo la soppressione del comune, nonostante le petizioni dei prestinai (cfr. *Relazione della commissione d'inchiesta sulle condizioni dell'industria della panificazione in Milano nominata in seguito alle deliberazioni prese dal Consiglio comunale nelle sedute ordinarie del 13 e 15 ottobre 1879*, Tip. Pirola, Milano 1881, p. 11).

11. Ivi, p. 15. Il numero dei soci è tratto da Società mutua proprietari forno di Milano, *La panificazione privata*, cit., p. 34.

12. *Relazione della commissione d'inchiesta*, cit., p. 10. L'unico tentativo, parecchio osteggiato, di fondare un panificio di grandi dimensioni fu attuato dalla Società milanese di panificio: cfr. ivi, p. 18.

13. Tesa a scoraggiare la municipalizzazione della panificazione fu del resto la relazione in Società mutua proprietari forno di Milano, *La panificazione privata*, cit.

si poterono in questo modo evitare le forti oscillazioni dei prezzi, almeno fino allo scoppio della guerra. Nel 1917 nacque poi una nuova Società anonima cooperativa proprietari forni di Milano e provincia: fortemente liberista in materia di produzione¹⁴, ereditò la funzione di compilazione settimanale dei prezzi del pane in base al prezzo delle granaglie¹⁵, con le rilevanti conseguenze che verranno indicate.

Si può quindi affermare che la panificazione milanese otto-novecentesca fosse imperniata sulla piccola e piccolissima impresa. Nel 1879 i prestinai nel comune di Milano erano 293, di cui 164 nel circondario interno e 129 nell'esterno¹⁶; nel 1903 erano 804, nel 1913 erano 1.214. I semplici rivenditori di pane passarono da 393 nel 1859 a 1.700 nel 1915¹⁷. La polverizzazione andava a scapito del prezzo: la commissione d'inchiesta comunale sulla panificazione del 1879 concluse che l'unico modo possibile per ridurlo sarebbe stato il diminuire il numero dei fornai, sia per abbassare le spese generali per unità di prodotto sia per introdurre una meccanizzazione ancora troppo sporadica, che avrebbe aumentato la resa della farina in pane e ridotto le spese di manodopera. Diverso era l'andamento dell'industria molitoria, ove, sotto la spinta dell'innovazione tecnologica e dell'aumento dei prezzi dei macchinari, si assisté negli ultimi decenni dell'Ottocento a un processo di concentrazione e razionalizzazione della produzione¹⁸.

14. Nelle parole di Luraschi: «Il prezzo del pane, in regime di monopolio, fu sempre più alto che in regime di libero commercio [...]. La libertà dell'industria panaria è la forma che meglio protegge gli interessi del consumatore» (A. Luraschi, *Per un progetto di legge e relativo Regolamento per la determinazione del prezzo del pane nei Comuni del Regno*, Premiata tipografia agraria, Milano s.d., ma 1918, pp. 11-2). A partire dal 1918, la Società entrò a far parte della Federazione nazionale fra gli esercenti l'industria della panificazione in Italia, con medesima sede della Società cooperativa milanese, in via Filodrammatici al tre. Luraschi assunse la carica di presidente del Comitato federale d'azione (ivi, p. 1).

15. Cfr. *Statuto della Società anonima cooperativa proprietari forno di Milano e provincia*, Soc. ed. milanese, Milano s.d. (ma 1917). Ogni socio milanese era tenuto a versare nelle casse sociali 26 lire annue, il capitale sociale era illimitato, le azioni di 5 lire ciascuna (ivi, art. 7). La Società faceva parte della Federazione nazionale industriali panificatori, fondata a Milano nel 1906 ma con sede a Roma fino al 1916; nel 1925 essa raggruppava 90 associazioni e oltre 7.000 organizzati. Nello stesso 1916 Arnaldo Luraschi ne divenne presidente, succedendo al fondatore Gaetano Villa; in quell'anno fu fondato anche il settimanale "La panificazione", organo ufficiale della Federazione. Parecchi panificatori facevano parte sia del consiglio direttivo della Federazione sia di quello della Società mutua milanese: oltre a Luraschi, il vicepresidente Marino Galli, il segretario consulente Domenico Gallone, il cassiere Francesco Biffi, l'economista Ambrogio Colombo (notizie tratte da Federazione nazionale industriali panificatori, *Brevi cenni sulle origini, scopi ed opera della Federazione nazionale degli industriali panificatori*, Tip. Commerciale, Milano 1925). Nell'agosto 1918 fu inoltre fondato un Comitato d'azione degli esercenti milanesi, poi Federazione degli esercenti di Milano, raggruppante, con gli altri commercianti, i rivenditori di pane non panificatori; presidente della Federazione fu lo stesso Luraschi. Dal 1919 la Federazione entrò nella neonata Confederazione generale degli esercenti italiani. Cfr. a questo riguardo Federazione nazionale industriali panificatori, *Relazione dell'opera svolta dal Direttorio della Federazione nazionale industriali panificatori*, Arti grafiche milanesi, Milano s.d. (ma 1926), pp. 3 ss.

16. *Relazione della commissione d'inchiesta*, cit., p. 11.

17. "Città di Milano", XXXI, 12, 31 dicembre 1915, p. 656.

18. *Relazione della commissione d'inchiesta*, cit., pp. 16, 18 e 63-4. «Se si eccettuano i panifici di

Come risultato di questi contrastanti trend di sviluppo, con l'emanciparsi dei mulini dall'industria della panificazione il mercato dei grani sfuggì ai panificatori, che sempre più comperavano direttamente le farine¹⁹. Il mutare dei rapporti di forza tra panificazione e macinazione, tradizionalmente a vantaggio della prima, non mancò di suscitare le preoccupazioni dei panificatori operanti nelle zone di più antica tradizione panaria, i quali non si stancavano di ribadire che la produzione di pane aveva bisogno, oltre che di concentrazione, di verticalizzazione²⁰. Ciò per garantirsi la perfetta pulizia dei grani, la loro genuinità e la razionale e igienica macinazione: ma anche per ovviare all'«avida speculazione dei produttori di farina», che, assieme all'introduzione delle impastatrici, avrebbe notevolmente attenuato il prezzo del pane²¹.

In base a queste premesse, la concentrazione dei processi di panificazione nella Milano nel nuovo secolo procedette nel complesso molto lentamente, mentre in misura più sensibile si diffuse l'innovazione tecnologica (cfr. TAB. 1).

Un modello di panificazione alternativo, rispetto al piccolo forno urbano a conduzione familiare, era rappresentato dai forni rurali cooperativi. Erano sorti a partire dai primi anni Ottanta in aree rurali ad alta densità abitativa, spesso su fondi appartenenti a possidenti milanesi. In alcuni casi era lo stesso proprietario a fornire, a uso gratuito o in affitto ad associazioni di contadini, i locali e la costruzione dei forni; in altri casi – quelli dei cosiddetti “forni Anelli” – il proprietario promuoveva la formazione di una società cooperativa tra contadini, di cui egli stesso faceva parte, che stipulava un contratto con dei mugnai²². Il pane cotto nei forni rurali era prodotto con farine locali, principalmente di granoturco e segale; essi ebbero il merito di migliorare la qualità del pane consumato nelle zone di campagna, «cattivo e malsano alimento di cui [i contadini] usano con tanto danno della loro salute e dell'economia rurale»²³.

maggiore importanza, conviene ammettere che il pane in Milano si fabbrica con sistemi affatto primitivi e che lasciano a desiderare anche sotto l'aspetto della pulizia. Si tentò bensì l'introduzione di qualche nuovo apparecchio; ma [...] soprattutto per la naturale tendenza a respingere le cose nuove, non si fecero progressi» (ivi, p. 14).

19. Ivi, p. 13. Sulle ragioni di attrito tra panificatori e mugnai interessante la raccolta di articoli *Delle discipline necessarie nella produzione e nel commercio delle farine a tutela dell'igiene e della lealtà commerciale*, Società mutua proprietari forno, Milano 1899.

20. Tra gli altri C. Morettini, *Sul prezzo del pane*, Tipografia umbra, Perugia 1900, pp. 6 ss.

21. Ivi, p. 9.

22. Cfr. *Dell'utilità dei forni cooperativi Anelli e del bisogno che l'istituzione loro diventi obbligatoria per le province e pei comuni né quali i coloni si cibano di pane giallo*, Giacomo Agnelli, Milano 1881, pp. 7 ss. Cfr. anche R. Anelli, *La panificazione spiegata al popolo*, Tipografia degli operai, Milano 1894 (Rinaldo Anelli era parroco di Bernate Ticino).

23. Cit. da *Osservazioni in merito all'istituzione dei forni rurali cooperativi*, s.n., Monza 1881, p. 2. I forni rurali raggiungevano produzioni ragguardevoli: quello, all'epoca noto, del Casignolo vicino a Monza, sorto sui possedimenti del milanese Giuseppe Scanzi, produceva 35 quintali di pane al giorno per 5.000 persone. I forni del Casignolo erano tre, con capacità produttiva di 15-18 q ciascuno. Un quintale di granoturco consegnato al forno produceva 125 kg di pane o 80 kg di farina da polenta (cfr. Comune di Monza, *Forni rurali cooperativi al Casignolo*, s.n., Monza 1881, p. 2).

TABELLA I

Alcuni indici di modernizzazione dei forni milanesi tra 1906 e 1925

	1906	1913	1925
Panifici a una bocca da forno	95,67%	92,22%	80,99%
Panifici a due bocche da forno	3,33%	6,38%	16,78%
Panifici con più di due bocche da forno	1%	1,26%	2,35%
Forni a riscaldamento diretto	non rilevato	87,12%	72,51%
Forni a riscaldamento indiretto	non rilevato	12,88%	27,49%
Panifici dotati di impastatrici	13,81%	59,56%	96,47%

Fonti: Ufficio del lavoro della Società umanitaria, *Il lavoro notturno dei Panettieri in Milano*, L'ufficio del lavoro, Milano 1907, pp. 3-7; Comune di Milano, *Le condizioni dell'industria della panificazione in Milano nel 1913*, Stucchi, Ceretti e C., Milano 1914, pp. 11 ss.; Comune di Milano, *I panifici a Milano nel 1925*, Stucchi e Ceretti, Milano 1926, pp. 14-6.

Tra i fattori che, nel periodo considerato, contribuirono alla determinazione del prezzo del pane, particolare attenzione merita l'istituzione del calmiera. Si è accennato al fatto che esso rimase in vigore, in alcune zone milanesi, per tutto il XIX secolo, ma fu mantenuto sul pane cosiddetto "politico" o popolare, da mezza e una libbra, e sul pane di mistura; fu di nuovo applicato in tempo di guerra e il suo fantasma evocato durante tutti i periodi di crisi. Fin dall'Unità i panificatori milanesi avversarono fortemente le ingerenze municipali nella formazione del prezzo del pane, contro l'operato di quelle che consideravano «giunte comunali che [...] per ignoranza [...] per preparazione di una popolarità che faccia base a mire elettorali, cercano di imporre all'industria locale prezzi di vendita del pane che non sono in rapporto né cogli oneri e pesi, né coi prezzi delle materie prime dell'industria»²⁴.

I panificatori giudicavano del resto aleatori i tentativi di agganciare il prezzo del pane a quello dei grani. Il calmiera settimanale del pane di frumento era stabilito, a Milano, sulla base delle notifiche del prezzo del frumento operate dagli stessi prestinaï: da queste, dividendo la spesa complessiva per il frumento acquistato da tutti i prestinaï per il numero dei moggi contrattati, si desumeva il costo medio settimanale di un moggio di frumento²⁵. Da tale prezzo, aggiunte le spese di panificazione, si ricavava il prezzo del pane da libbra e il peso del pane da soldo da pubblicare nel calmiera.

Si trattava di un procedimento che presentava degli inconvenienti: anzitutto

24. Luraschi, *Per un progetto di legge*, cit., p. 13.

25. Si consideri uno staio = 1/8 di moggio = 462/1.000 di ettolitro: ivi, p. 10. Il moggio di Milano era di 138 libbre teoriche, 140-150 pratiche (cfr. Griffini, *Sulla abolizione*, cit., p. 44).

perché non teneva conto del fatto che una parte dei contratti di acquisto di frumento e delle farine veniva “tacitata”, in quanto praticata a prezzo inferiore rispetto all’ufficiale o stipulata con soggetti non autorizzati a commerciare in grani. Ciò falsava il prezzo del frumento “adequato”, cioè il prezzo medio fissato dalla municipalità²⁶. Il rapporto teoricamente auspicato tra costo del frumento e prezzo del pane era poi inquinato da diversi altri fattori, fra cui di speciale rilievo erano la variabilità di resa delle diverse tipologie frumentizie e le adulterazioni o sostituzioni del frumento operate dai mugnai al fine di aumentarne il peso, particolarmente influenti visto che il prezzo base del pane veniva calcolato sulla base del costo del frumento e non delle farine, come chiedevano i panettieri²⁷. Infine, i panificatori rilevavano la complessità della determinazione rigorosa della “resa di panificazione”, ossia del quantitativo di pane ricavato da un quintale di farina²⁸, e del “dato di panificazione”, cioè delle spese generali occorrenti a trasformare in pane un quintale di farina, tra cui Luraschi annoverava 21 voci²⁹.

I dissidi tra panificatori milanesi e municipalità continuarono anche dopo la quasi completa abolizione del calmiere, in quanto la tabella concordata regolante il prezzo del pane, cui si è fatto cenno, e già applicata nelle zone di Milano non calmierate, si basava in ultima istanza sugli stessi dati adottati per il calmiere: il prezzo del pane al

26. Si calcolava che la tacitazione dei contratti provocasse, per ogni centesimo in più al moggio di adeguato, un aumento di due centesimi di ogni libbra di pane «da libbra», o la diminuzione di un quarto di oncia del peso del pane da soldo (ivi, p. 47).

27. *Ibid.*

28. La resa di panificazione variava di molto con la quantità di acqua usata e causa delle adulterazioni: alcuni fornai introducevano nella pasta da pane una quantità variabile di riso macinato, che aumentava di molto il peso del pane per la proprietà posseduta dalla farina di riso di trattenere i liquidi durante la cottura. Quanto alla qualità del pane venduto nel circondario milanese, le rilevazioni mostravano come la percentuale d’acqua nel pane di frumento raggiungesse punte del 40,5% – a Parabiago – e del 41,2% – a Rho –, nonostante gli esperti auspicassero il divieto di vendita per il pane con percentuale d’acqua superiore al 35%: cfr. E. Monti, *Sui coefficienti tecnici del prezzo del pane. Conferenza tenuta nella seduta del 21 novembre 1896 della Società chimica di Milano*, Tipografia degli operai, Milano 1897, pp. 3 e 20. Sulla resa dei cereali in pane molto chiaro e completo lo studio di A. Luraschi, *Sulla determinazione della resa in pane*, in “La panificazione”, XI, 16, 18 aprile 1927, pp. 1-2.

29. Cfr. Id., *Sui calmieri e sul dato di panificazione*, Tip. industriale, Milano 1925, pp. 20 ss. I primi tentativi di una determinazione rigorosa dei dati furono compiuti solo alla fine dell’Ottocento, dopo che l’inchiesta parlamentare sulle cause del rincaro del prezzo del pane aveva rilevato una fortissima contraddittorietà tra i dati raccolti nelle diverse zone d’Italia. Fra questi tentativi, spesso finanziati da industriali filantropi, è da ricordare quello promosso dal Comizio agrario di Gallarate, sotto la presidenza di Ettore Ponti. Il forno sperimentale istituito a Legnano, finanziato da Costanzo Cantoni, stabili che, anche tenendo conto delle diverse spese per affitti e interessi sui capitali nelle diverse zone milanesi e del circondario, si potesse ritenere ragionevole una spesa di fabbricazione del pane di puro frumento – comprendente il prezzo di sale, manodopera, combustibile, dazio di consumo, spese generali – di 736 lire al quintale, e una spesa media, per i vari tipi di pane, di 6 lire (per il pane misto di granoturco si fissò una spesa di 2,7289 lire, per il pane bianco misto di 4,7114 lire). La commissione incaricata dal commissario regio, conte Bonasi, di formulare le norme di determinazione del prezzo del pane nel circondario di Milano aveva invece fissato una spesa di fabbricazione di 14,60 lire al quintale (cfr. Monti, *Sui coefficienti*, cit., pp. 5-6).

chilogrammo era ricavato sommando il dato di panificazione, il compenso alla manodopera e al proprietario per ogni quintale di farina panificata e il prezzo della farina al quintale, e dividendo la cifra così ottenuta per la resa di panificazione. Il prezzo della farina era dedotto dal bollettino della Camera di commercio e i compensi dai contratti di lavoro collettivi; i rimanenti due dati variavano da comune a comune ed erano oggetto di continua contrattazione tra associazioni dei panificatori e municipalità³⁰. Perciò, nonostante l'aggiornamento periodico del dato di panificazione³¹, i fornai milanesi rivendicavano costantemente l'inadeguatezza del prezzo del pane, rispetto sia al lavoro necessario per produrlo sia all'andamento effettivo dei prezzi del frumento.

2

L'andamento dei prezzi correnti in età liberale

Si considerino ora le variazioni dei prezzi medi di pane e frumento a Milano nel medio periodo (TAB. 2). È rilevabile una strettissima aderenza fra gli andamenti del prezzo del pane e del frumento, ben percepibile tramite rappresentazione grafica (FIG. 1). Tale aderenza, tutt'altro che scontata, non permette solo di stabilire che, nonostante la complessità delle variabili coinvolte, il determinante ultimo del prezzo del pane nel periodo considerato fu l'andamento del prezzo del frumento. Essa contribuisce anche a smentire le posizioni che all'epoca, in occasione del dibattito tra protezionisti e liberisti in materia daziaria, negarono l'esistenza di una relazione tra i due prezzi³².

Dai risultati presentati emerge anzitutto che la politica daziaria e fiscale regolante il commercio interno e internazionale dei grani rivestì un ruolo importante nella determinazione del prezzo del pane. Si trattò di una politica che, nei decenni in discussione, si identificò nella tassa sul macinato, entrata in vigore all'inizio del 1869 e abolita nel 1884, nei dazi di consumo, sia a favore dei Comuni che dello Stato

30. Cfr. Luraschi, *Sulla determinazione della resa in pane*, cit., pp. 20 e 26 ss.

31. Il dato fu quantificato in 7 centesimi per kg di pane nel 1855, fu elevato a 10 centesimi nel 1861, a 13 nel 1874, ridotto a 11 nel 1894, aumentato a 15 nel 1911 e poi continuamente durante la guerra, fino a raggiungere i 22 centesimi nel 1918: cfr. Comune di Milano, *I prezzi dei generi alimentari dal 1798 al 1918*, Stucchi, Ceretti e C., Milano 1919, pp. 52-3.

32. Una rassegna delle diverse posizioni nell'ampio studio di N. Colajanni, *Per la economia nazionale e pel dazio sul grano*, Tip. Artero, Roma 1901. Rappresentativo delle argomentazioni dei protezionisti milanesi C. Orio, *Della concorrenza granaria, degli spediti doganali e delle imposte. Conferenza tenuta il 15 febbraio 1885 presso la Società agraria di Lombardia in Milano*, Tip. del riformatorio patronato, Milano 1885; in sostanziale accordo C. Marsili Libelli, *Il dazio sul grano*, Tip. dei minorenni corrigendi, Firenze 1894. Rappresentativo della posizione opposta *Mozione Agnini sul dazio del grano. Svolgimento dell'ordine del giorno presentato dal Deputato Ridolfi alla Camera dei Deputati nella tornata del 29 gennaio 1892*, Tip. della Camera, Roma 1892: gli incassi dello Stato tramite il dazio «furono riscossi effettivamente a danno dei consumatori di pane, i quali, poi, vennero a pagare molto di più pel pareggiamento del prezzo del grano nazionale a quello estero» (ivi, p. 4).

TABELLA 2

Prezzi medi annuali correnti del pane (in centesimi italiani al kg) e del frumento (in lire italiane al q) a Milano fra 1851 e 1918

Anno	Pane	Frumento	Anno	Pane	Frumento	Anno	Pane	Frumento	Anno	Pane	Frumento
1851	29	20,32	1868	50	34,11	1885	41	22,83	1902	41	25,86
1852	35	24,87	1869	44	26,35	1886	41	22,81	1903	40	24,63
1853	42	30,73	1870	45	28,37	1887	42	23,25	1904	40	24,80
1854	50	38,32	1871	49	32,15	1888	42	23,77	1905	42	26,75
1855	45	32,91	1872	54	36,72	1889	45	24,78	1906	43	25,87
1856	48	35,42	1873	56	38,39	1890	44	24,37	1907	43	26
1857	44	31,81	1874	58	40,28	1891	47	26,33	1908	44	29,32
1858	34	22,89	1875	45	28,41	1892	43	25,63	1909	47	30,38
1859	36	24,83	1876	49	29,94	1893	40	21,44	1910	47,50	28
1860	39	27,06	1877	53	33,84	1894	39	18,79	1911	47,50	27,35
1861	44	29,75	1878	52	32,19	1895	39	21,82	1912	49	30,37
1862	42	29,42	1879	51	31,62	1896	41	23,71	1913	49	28,41
1863	40	26,05	1880	53	33,55	1897	44	26,18	1914	47,50	28,30
1864	39	24,70	1881	47	29,56	1898	43	27,89	1915	52,10	40,30
1865	36	22,13	1882	46	28,28	1899	40	25,31	1916	54,20	39,33
1866	41	26,50	1883	44	26,07	1900	40	25,52	1917	57,90	45
1867	46	31,90	1884	41	23,57	1901	42	26,74	1918	69,20	54,87

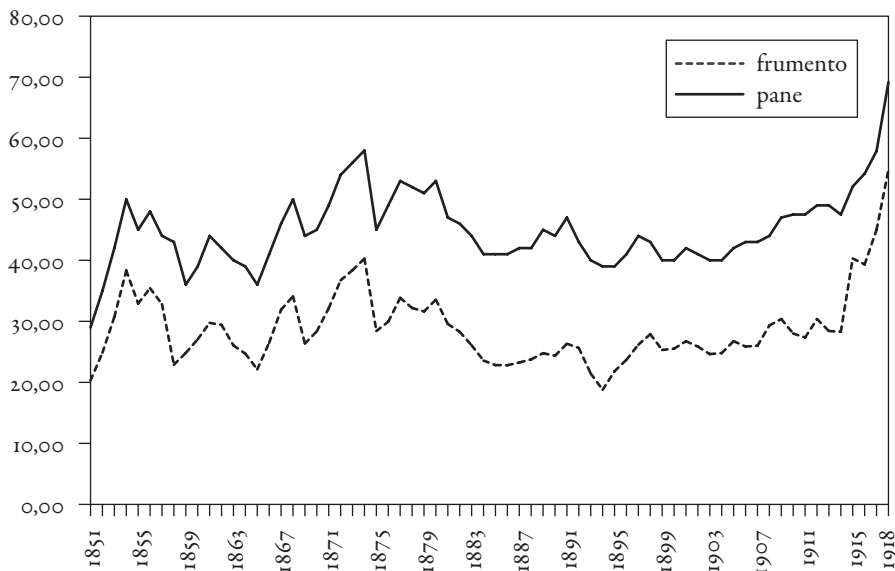
Fonte: Comune di Milano, *I prezzi dei generi alimentari dal 1798 al 1918*, cit., pp. 52-3.

– questi ultimi aboliti nel 1894 –, e infine nei dazi doganali, introdotti sui cereali fin dal 1866 e continuamente elevati³³.

33. Cfr. G. Parravicini, *La politica fiscale e le entrate effettive del Regno d'Italia 1860-1890*, ILTE, Torino 1958. La legge istitutiva della tassa sul macinato (legge 7 luglio 1868, n. 4490) prevedeva il pagamento al mugnaio di 2 lire per ogni quintale di frumento macinato, di 1,20 lire per ogni quintale di avena e di 1 lira al quintale per granoturco e segale; attenuata nel 1874 e nel 1880, fu abolita nel 1884 (ivi, pp. 300 ss.). I dazi di consumo furono avvocati allo Stato dal d. luogotenenziale 28 giugno 1866, n. 3018; dal 1867 per i Comuni superiori a 8.000 abitanti fu istituito il dazio di 2 lire al quintale per le farine di frumento, il pane e la pasta, e di 1,40 lire per le farine di altra specie. I dazi interni

FIGURA 1

Andamento dei prezzi correnti del pane (in centesimi al kg) e frumento (in lire al q) a Milano tra 1851 e 1918



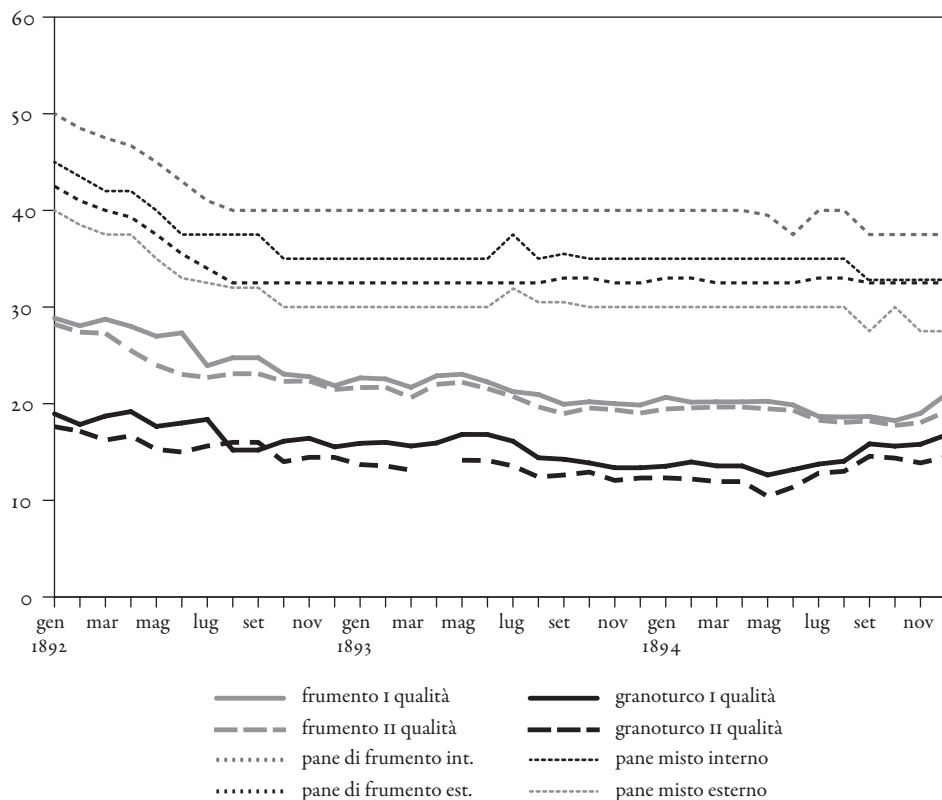
Le variazioni storiche del prezzo del frumento non sono tuttavia riconducibili al solo fattore fiscale³⁴. Il primo rincaro nella serie che si sta considerando, quello del 1854, fu causato dal diffondersi nelle piantagioni cerealicole della puccinia – la

di consumo a favore dello Stato furono aboliti nel 1894 (legge “Sonnino” 22 luglio 1894, n. 339: cfr. ivi, pp. 312 ss.). I dazi di consumo comunali introdotti dopo il 1894 ammontavano mediamente a 2,50 lire per quintale di frumento: cfr. l’interessante libello di F. Corsi, G. Gatti, *Abbasso il dazio sul grano!*, Libreria G. Narbini, Firenze s.d. (ma *post* 1900), p. 13. I dazi doganali sull’importazione di grano vigevano già nella Lombardia austriaca, ed erano pari a 1,74 lire italiane per ettolitro di grano e 0,87 lire per le granaglie. I dazi in entrata e in uscita sui cereali furono aboliti dal R.D. 18 agosto 1861, n. 186, e reintrodotti con il R.D. 14 luglio 1866, n. 3066: 1,25 lire al quintale sulle farine, 0,75 su frumento, crusca e granaglie. I dazi furono aumentati nel 1871 (rispettivamente a 2,40 e 1,40 lire), nel 1880 (a 5 e 2,50 lire), nel 1887 (non tramite la tariffa generale doganale protezionista di luglio, ma già in aprile, a 5,50 e 3 lire), nel 1888 (8,70 e 5 lire), nel 1894 (a febbraio 11,50 e 7 lire, a dicembre 12,30 e 7,50 lire) (ivi, pp. 327 ss.). Solo nel gennaio 1898, a causa dei tumulti, il dazio di confine sul frumento fu ridotto a 5 lire; cessata l’emergenza fu riportato a 7,50 (cfr. G. Valenti, *Il dazio sul frumento e l’agricoltura italiana*, Zanichelli, Bologna 1898, p. 3). Si calcolava che nel 1898 il prezzo del frumento fosse maggiorato, in virtù di tali imposizioni, di circa il 50% (ivi, p. 13).

34. Dove non diversamente indicato, le informazioni sull’andamento dei prezzi sono state tratte da Comune di Milano, *I prezzi dei generi alimentari dal 1798 al 1918*, cit., pp. 16 ss.

FIGURA 2

Prezzi correnti mensili di pane (in centesimi al kg), frumento e granoturco (in lire al q) a Milano nel biennio 1892-94

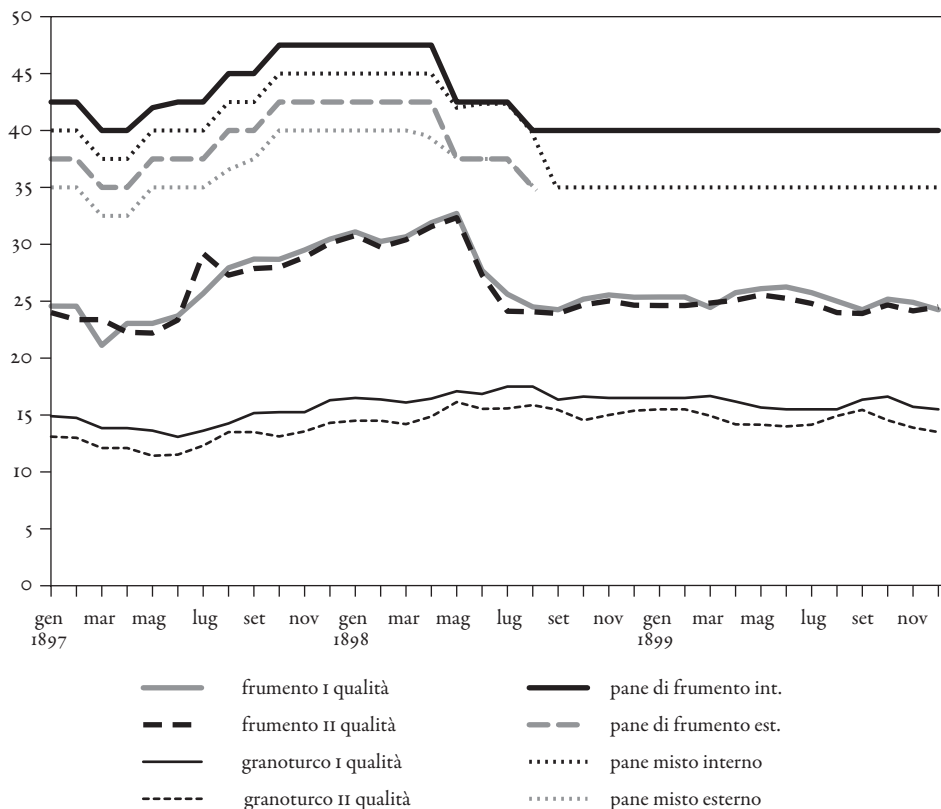


Fonte: Supplemento statistico mensile a "Città di Milano", anni 1892-94, p. 7 di ogni numero.

cosiddetta "ruggine" –, trasmessa dalla Francia nei primi anni Cinquanta. I raccolti incrementarono nel biennio 1857-58, ma il miglioramento dei prezzi fu compromesso dall'aumento generalizzato degli anni dell'unificazione. I prezzi del frumento e del pane ripresero poi a scendere con la fine del periodo di assestamento seguito all'Unità, raggiungendo nel 1865 un livello inferiore a quello, già molto basso, del 1858. La guerra contro l'Austria nel 1866 non influì in modo apprezzabile sui prezzi delle derrate alimentari; la risalita negli anni successivi è invece da attribuirsi all'introduzione della tassa sul macinato e dei dazi interni, ulteriormente incrementata nei primi anni Settanta dalla ricomparsa della puccinia; a queste cause si cumulò l'aumento del dato di panificazione in seguito alla revisione del 1874.

FIGURA 3

Prezzi correnti mensili di pane (in centesimi al kg), frumento e granoturco (in lire al q) a Milano nel biennio 1897-99



Fonte: Supplemento statistico mensile a "Città di Milano", anni 1897-99, p. 7 di ogni numero.

L'inizio dell'ultimo quarto di secolo vide un calo dei prezzi internazionali delle derrate agricole, che si mantenne costante fino a tutto il 1894; la punta dei primi anni Ottanta è da attribuirsi alle gelate dell'inverno 1879-80 e all'aumento del dazio doganale, come alla crescita dei dazi è ascrivibile l'aumento dei prezzi di pane e frumento tra gli anni Ottanta e Novanta. Da allora iniziano a essere disponibili dati disaggregati, che confermano il parallelismo fra l'andamento dei prezzi del frumento e del pane, in periodi sia di discesa sia di ascesa dei prezzi. È rilevabile inoltre una tendenza dei prezzi del pane ad anticipare l'andamento di quelli del frumento nella crescita, e, per converso, un'inerzia ad assecondarli nella discesa (FIGG. 2 e 3).

La figura 3 mostra una tendenza del prezzo del pane ad anticipare il calo di quello del frumento, ma ciò è da attribuirsi all'eccezionalità della contingenza. Avuta notizia della sospensione del dazio doganale dopo i tumulti del 1898, la municipalità costrinse immediatamente i panificatori a diminuire il prezzo del pane, mentre il calo delle granaglie non si avvertì che un mese dopo. Il prezzo del frumento, dopo la sospensione dei dazi, continuò del resto a crescere per alcuni giorni, a causa di oscillazioni del mercato londinese³⁵. Dal settembre 1898 furono aboliti il calmiere nel circondario esterno e le differenze tra i circondari nel pagamento del dazio di consumo comunale; il prezzo del pane a Milano fu così finalmente unificato. L'andamento dei diversi prezzi del pane appare comunque omogeneo, sia in fase di crescita sia in fase di diminuzione.

Tra 1901 e 1914 si registrò poi a Milano una tendenza generale all'aumento dei prezzi, attribuibile al crescente inurbamento e al miglioramento delle condizioni economiche generali. Gli aumenti dettati dalle rinnovate abitudini alimentari (cfr. FIG. 4), in proporzione, interessarono meno il pane e i cereali che non la carne, le uova e il formaggio.

La gradualità nell'aumento dei prezzi del pane è anche da attribuirsi al nuovo ruolo di mediazione svolto dall'associazione dei panificatori, che riuscì a stemperare le ricadute sui prezzi dell'aumentato costo del lavoro, in base ai provvedimenti del luglio 1907 sul riposo settimanale e festivo. I panificatori calcolavano che le disposizioni avevano aumentato il costo di produzione dalle 30 alle 40 lire al giorno³⁶.

I due anni precedenti lo scoppio della guerra videro una flessione dei prezzi di frumento e pane. Tale contingenza, oltre alla revisione del dato di panificazione avvenuta nel luglio 1914, all'abolizione del dazio e alla calmierazione del pane e delle farine, applicata tra luglio e agosto, permisero nel primo anno di conflitto un contenimento dell'impennata dei prezzi. Al medesimo fine, nel corso della guerra, in ambito sia municipale sia nazionale, furono presi parecchi provvedimenti cui in questa sede è possibile solo accennare: i più significativi furono l'istituzione di consorzi e requisizioni granarie per la distribuzione dei cereali ai panificatori, l'applicazione di decreti prefettizi fissanti i prezzi del pane e la sua composizione, i prezzi straordinari delle farine, della loro molitura e del loro trasporto, i divieti d'esportazione tra province³⁷. Il prezzo di calmiere del pane rimase così relativamente contenuto, anche rispetto agli altri generi alimentari³⁸; va naturalmente considerato che il prezzo pagato dai consumatori al mercato nero era molto più alto³⁹.

35. Cfr. Colajanni, *Per la economia nazionale*, cit., p. 177.

36. Cfr. *Relazioni e note del convegno regionale dei negozianti fornai tenutosi a Milano nei giorni 22-23 gennaio 1910 per iniziativa della Società mutua proprietari forno di Milano e provincia*, Saita, Milano 1910, pp. 28 e 34-5.

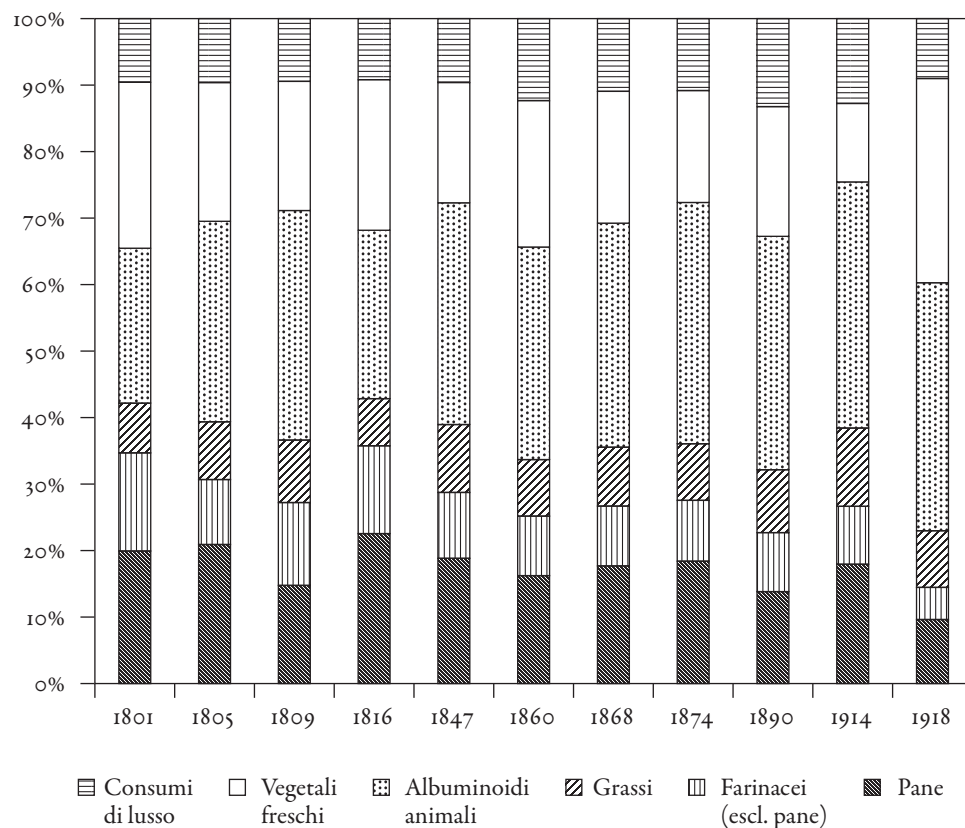
37. Per un quadro più ampio cfr. U. Ricci, *La politica annonaria dell'Italia durante la grande guerra*, Laterza, Bari 1939.

38. Cfr. Comune di Milano, *I prezzi*, cit., p. 84, tab. 3.

39. Cfr. Ricci, *La politica annonaria*, cit., p. 25.

FIGURA 4

Distribuzione della spesa alimentare settimanale della famiglia tipo milanese dal 1801 al 1918



Fonte: Comune di Milano, *I prezzi dei generi alimentari dal 1798 al 1918*, cit., pp. 72-3.

I provvedimenti presi durante la guerra condizionarono l'andamento dei prezzi e del mercato panario anche negli anni successivi. Anzitutto, mutarono le abitudini alimentari rurali: il forte aumento dei prezzi del granoturco, delle altre biade e delle patate, a mercato libero, spinse infatti i contadini a vendere questi prodotti per acquistare il frumento requisito e calmierato; il consumo di pane di frumento si diffuse così massicciamente nelle campagne, in luogo di patate e polenta,

accrescendosi anche in periodo postbellico⁴⁰. In conseguenza di ciò, e anche della restrizione delle semine provocata dalla calmierazione, il prezzo del frumento continuò a crescere anche dopo la fine del conflitto, raddoppiando nel giro di due anni⁴¹. Furono perciò mantenuti i tesseramenti e la calmierazione, la quale dopo il 1918 continuò a riguardare, nonostante le proteste dei panificatori, tutti i tipi di pane⁴². Alcune viscosità condizionavano inoltre la determinazione del prezzo del pane nei comuni limitrofi a Milano: se la consuetudine d'anteguerra voleva che in provincia si fissasse il prezzo del pane basandosi sulle tariffe cittadine, dopo il conflitto le commissioni annonarie municipali, pur abolite, continuarono a regolare autonomamente l'andamento dei prezzi, che risultavano notevolmente diversi da un comune all'altro⁴³.

Solo nell'agosto 1921 fu finalmente liberalizzata la contrattazione dei cereali; il prefetto manteneva il controllo del prezzo massimo delle farine e del pane prodotto con farina abburattata all'80% (di forma sia popolare sia comune), resa che i mulini non potevano superare⁴⁴. Il pane di forma popolare nel 1921 era venduto in pezzi da 400 g a 1,40 lire al kg, e quello di forma comune era venduto in pezzi inferiori ai 200 g a 2 lire al kg; rispetto al prezzo medio rilevato nel 1918, riportato in tabella 2, il prezzo del pane popolare era più che raddoppiato in tre anni⁴⁵. Rimasero in vigore le tessere per il pane popolare; i non possessori di tessera potevano consumare solo quello comune. Tramite lo studio del numero di tessere presentate alla timbratura

40. Cfr. *ivi*, pp. 106 ss. Furono così ribaltate le gerarchie di consumo secolarmente instaurate tra città e campagna: «Al desco cittadino spingete giù a stento, lungo l'esofago, un pane di colore oscuro, ove la crusca di frumento, la farina di riso e di ceci, insieme con altri misteriosi ingredienti, sono fraternamente impastati, ma in campagna crocchia, sotto i denti del padrone e del mezzadro, uno squisito pan bianco, che l'accorta massaia prepara con fior di farina passata al setaccio» (*ivi*, p. 96). La media del consumo di frumento in Italia nel quinquennio 1910-15 fu di 58,3 milioni di quintali annui; quella del quinquennio 1915-20 fu di 61,3 q, con una punta di 69 q nella campagna 1918-19 (*ivi*, p. 105).

41. Il prezzo di requisizione del grano tenero passò dalle 52 lire al quintale nel luglio 1917 alle 125 nel maggio 1920; quello del grano duro dalle 60 alle 145 lire. Il frumento importato dall'America settentrionale costava, nei porti, 126 lire al quintale nel settembre 1919 e 267 lire nel settembre 1920; quello importato dall'America meridionale era passato, nello stesso periodo, da 103 a 281 lire al quintale (*ivi*, pp. 213 e 329). Sul drammatico problema dell'adeguamento dei salari all'andamento dei prezzi in questo periodo cfr. Comune di Milano, *Le variazioni dei salari in rapporto al rincaro della vita*, s.n., Milano 1920.

42. Cfr. A. Luraschi, *Sulla libertà di commercio nelle farine e nei cereali*, in "La panificazione", v, 24, 8 ottobre 1921, pp. 1-2.

43. Cfr. *Il prezzo del pane nei paesi di campagna*, in "La panificazione", v, 20, 26 agosto 1921, p. 2.

44. Sulla legge Solari, commissario generale per gli approvvigionamenti, cfr. A. Luraschi, *Sulla libertà di commercio nelle farine e nei cereali*, *ivi*, p. 1, e anche *ivi*, v, 23, 30 settembre 1921, p. 1.

45. I prezzi del 1921 sono stati ricavati da Camera d'industria e di commercio di Milano, *Il consumo del pane di forma popolare come indice del tenore di vita nelle varie zone della città di Milano*, Tip. La stampa commerciale, Milano 1921, p. 5.

TABELLA 3

Percentuali di consumatori di pane popolare a Milano nel maggio 1921 confrontate con indici di reddito e di natalità

MANDAMENTI	A	B	C	D	E
I. Piazza Duomo e Castello	23,60	1280,94	314	1,41	64
II. Centro meridionale	23,33	554,51	136	1,72	78
III ¹ . Porta Ticinese e Porta Genova	36,87	152,32	37	2,47	112
III ² . Naviglio Grande e Pavese	46,08				
IV. Porta Magenta	32,08	581,99	143	2,01	91
V ¹ . Porta Sempione	25,75	282,17	69	2,21	100
V ² . Cimitero, Cagnola, Bovisa	28,66	104,44	25	2,75	124
VI ¹ . Principe Umberto e Porta Garibaldi	21,99	324,42	80	2,23	101
VI ² . Zona esterna settentrionale	34,80				
VII ¹ . Corso Venezia, Corso Buenos Aires, Turro	23,75	460,51	113	2,47	112
VII ² . Via Monforte e Corso Indipendenza	23,43	477,29	117	2,30	104
VIII ¹ . Porta Vigentina e Porta Romana	28,50	164,04	40	2,46	111
VIII ² . Porta Vittoria, Zona orientale	33,49	187,30	46	2,38	108

Legenda: A = Percentuale di popolazione milanese che nel maggio 1921 chiese di consumare pane popolare; B = Reddito per abitante in base all'imposta di famiglia del 1911; C = Indice di reddito (fatto 100 il reddito medio comunale di 408,07 lire); D = Natalità (nati vivi) su 100 censiti nel 1911; E = Indice di natalità (fatta 100 la natalità media comunale di 2,21). I mandamenti III e VI furono sdoppiati nel 1918; i dati riferiti al 1911 sono indicato in III¹ e VI¹. I territori dei mandamenti VII e VIII del 1911 e quelli del 1921 non coincidono esattamente.

Fonte: Camera d'industria e di commercio di Milano, *Il consumo del pane*, cit., elaborazione delle tabb. 1, 3, 5, pp. 7, 12, 19.

nelle amministrazioni mandamentali, la Camera di commercio di Milano completò uno studio di grande interesse, che se da una parte mostrava come solo il 29% della popolazione milanese chiese nel maggio 1921 di consumare pane popolare, dall'altra metteva in luce differenze ormai molto nette tra i consumi delle diverse zone della città, e i legami tra questi e le condizioni di vita (cfr. TAB. 3).

L'età fascista: tra "battaglia del grano" e mediazioni di potere

I meccanismi fissati nel 1921 riuscirono solo a malapena a contenere gli aumenti del prezzo internazionale del grano e del fabbisogno interno di cereali. Negli anni successivi i prezzi del pane aumentarono continuamente, fino ad esplodere dopo l'adozione del dazio d'importazione sul frumento a partire dalla campagna 1925-26, fissato in 37,30 lire al quintale e continuamente aumentato⁴⁶. Dopo l'apposizione del dazio, il prezzo al chilo del pane popolare superò quello del pane comune (cfr. FIG. 5).

L'aumento graduale ma costante seguente all'agosto 1925 fu provocato dalla rinuncia, da parte del Comune, di avvalersi della facoltà di calmierazione⁴⁷. Il calo graduale del prezzo seguito alla punta di fine 1926 è da attribuirsi, oltretutto alla diminuzione del prezzo del frumento provocata dal crollo delle importazioni e da altri provvedimenti protezionistici⁴⁸, agli effetti sortiti dalla "battaglia del grano", che ebbe importanti ricadute sui processi di panificazione. La più importante consisté nell'obbligo, per i mugnai, di macinare una farina di tipo unico con resa non inferiore all'85% – il minimo accettabile prima del decreto del 13 agosto 1926 era dell'80%, che durante l'emergenza bellica era stato elevato al 90%⁴⁹ –, provvedimento che, oltre a peggiorare notevolmente la qualità del pane, impose a parecchi mulini il recupero delle vecchie e antieconomiche macine a palmenti, che frantumavano completamente il cereale⁵⁰. Dopo la guerra, i panificatori milanesi erano infine riusciti a ottenere un

46. Cfr. G. Mortara, *Il mercato dei grani*, Tip. Leonardo da Vinci, Città di Castello (PG) 1936, p. 67. Dopo l'aumento del settembre 1926, il pane popolare fu prodotto in forme non più da 400 ma da 200 g, e quello comune in forme uguali o inferiori ai 120 g. I valori collocati, dopo tale data, in figura 4 sono stati calcolati proporzionalmente.

47. Cfr. A. Luraschi, *La nuova vertenza per il prezzo del pane a Milano*, in "La panificazione", x, 15, 19 aprile 1926, pp. 1-2.

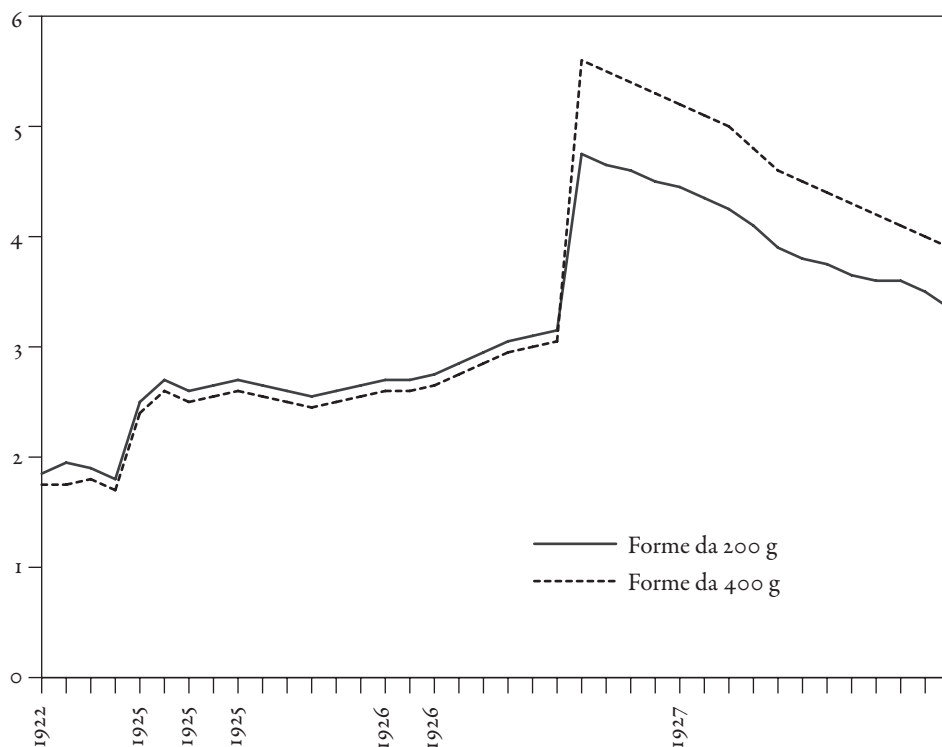
48. «In Italia [...] il prezzo interno dei cereali varia in quasi completa indipendenza dal prezzo internazionale, perché l'altissimo dazio doganale, il contingentamento dell'importazione e della macinazione, il credito ai produttori per la conservazione di scorte, l'obbligo per l'industria molitoria di attingere a queste scorte, ed altri minori provvedimenti, costituiscono a tutela dei produttori un mercato praticamente chiuso» (Mortara, *Il mercato dei grani*, cit., p. 66; sul crollo delle importazioni cfr. ivi, p. 26, tab. 10). Un'ampia analisi delle norme che regolavano, dall'inizio del secolo, il mercato delle farine in Italia, si trova in A. Luraschi, *Sul disciplinamento del mercato delle farine*, in "La panificazione", x, 13, 29 marzo 1926, pp. 1-2; cfr. anche Id., *Il mercato del grano. Cause del grande ribasso*, ivi, xi, 28, 18 luglio 1927, pp. 1-2.

49. Cfr. Ricci, *La politica annonaria*, cit., p. 194.

50. Cfr. S. Camilla, *Battaglia del grano e panificazione*, Stabilimento industrie grafiche, Torino s.d., pp. 42 ss. Il volume, celebrativo della "battaglia", presenta i provvedimenti che elevavano la resa di macinazione in quanto dettati dell'esigenza di trarre il massimo degli elementi nutritivi dal grano. Sulla sua copia, Arnaldo Luraschi chiosa «non sono queste le cause. Non ha capito niente l'amico!»: cfr. il volume depositato presso il fondo Luraschi della Biblioteca comunale centrale di Milano, p. 69.

FIGURA 5

Andamento del prezzo corrente del pane a Milano, in lire al kg, fra 1922 e 1927



Fonte: "Bollettino mensile della Società mutua cooperativa tra proprietari forno di Milano e provincia", IV, 1922, 11, 17, 18; VII, 1925, 3, 5, 8, 20, 22, 24, 25, 27, 30, 31; VIII, 1926, 2, 8, 12, 15, 17, 18, 21, 22, 24, 27, 30; IX, 1927, 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 16; si sono utilizzati inoltre alcune copie del bollettino prive di numerazione, ma indicanti la data da cui la variazione di prezzo decorreva.

forte adeguamento del dato di panificazione, passato dalle 20,50 lire del 1916 alle 74,04 nel 1922⁵¹.

Poiché si conservano i verbali del consiglio di amministrazione della Società mutua proprietari forno di Milano tra il 1925 e il 1926, è possibile ricostruire l'azione

La Federazione nazionale degli industriali panificatori tentò, invano, di contrastare l'imposizione della farina e del pane di tipo unico (cfr. Federazione nazionale industriali panificatori, *Brevi cenni*, cit., p. 3) come, durante la guerra, si era opposta alla «famosa pagnotta imposta dall'O Canepa con abburattamento del 90%»: cfr. Id., *Relazione dell'opera svolta dal Direttorio della Federazione nazionale industriali panificatori*, Arti grafiche milanesi, Milano s.d., ma 1926, p. 1).

⁵¹. Cfr. Luraschi, *La nuova vertenza*, cit., p. 1.

dei panificatori milanesi in questo periodo particolarmente delicato⁵². La Società aveva acquisito nel dopoguerra un ruolo sempre più importante nella determinazione del prezzo del pane, sia effettuando in nome dei soci gli acquisti collettivi delle materie prime necessarie alla panificazione, esercitando così un'azione uniformatrice dei prezzi – anche tramite l'operato della Borsa dei cereali, sorta nel 1914 in seno all'Associazione granaria milanese⁵³ –, sia grazie all'importante ruolo istituzionale esercitato dai suoi rappresentanti, che concordavano, con il sindaco e l'assessore all'annona, gli aumenti del prezzo del pane e le revisioni del dato di panificazione. Vale la pena di riportare degli stralci di verbali del consiglio di amministrazione della società, per illustrare come, nella situazione di crisi provocata dalla decisione di ripristinare il dazio d'importazione, si regolassero i rapporti tra rappresentanza dei panificatori e autorità comunali.

Racconta il consigliere Marino Galli, alla seduta del 31 luglio 1925:

Ieri sera io e l'avv. [Domenico] Galloni a mezzo lettera fummo invitati dall'assessore [all'annona, Piazza] per questa mattina. Recatici all'appuntamento l'assessore ci comunicò un invito telegrafico del ministro [dell'Economia nazionale] Belluzzo di trovarsi domani mattina all'adunanza del Comitato annonario nazionale, ci comunicò pure un'altra circolare del Ministro stesso in merito alle conseguenze del ripristino del dazio sul grano. Durante l'abboccamento coll'avv. Piazza tutti e tre fummo chiamati dal sindaco [Mangiagalli] che si dichiarò contrario all'aumento del prezzo del pane e pronto ad adoperare qualsiasi freno nei nostri confronti. L'avv. Galloni gli ha illustrate le vere condizioni dei fornai di Milano per ciò che concerne le rimanenze di farina [...]. Il sindaco allora ha manifestato le sue intenzioni a influire anche sui mugnai⁵⁴.

Alcuni consiglieri suggerirono allora di sottostare alle decisioni del sindaco, per «quel senso di civismo che deve essere applicato specialmente da noi che abbiamo sempre fiancheggiato il Governo attuale»⁵⁵, mentre altri caldeggiarono la linea dura, contro «persone [sindaco e assessore] che nei nostri confronti non sono mai state corrette»⁵⁶. Il consiglio approvò la proposta di aggiornare l'aumento del prezzo del pane, e di mandare Galloni a Roma per cogliere gli umori delle autorità centrali. Ma nemmeno nella capitale la situazione è chiara:

52. Biblioteca comunale centrale di Milano, Sezione manoscritti, *Verbali di adunanza del Consiglio della Mutua proprietari forno. Dal 15 aprile 1925 al 30 giugno 1926* (d'ora innanzi *Verbali*).

53. Sull'operato dell'Associazione granaria di Milano, sorta nel 1901 al fine di regolare il commercio granario locale, cfr. *Panem nostrum. L'Associazione granaria di Milano nel venticinquennio della sua vita*, Archetipografia di Milano, Milano s.d. (ma 1926); sulla borsa dei cereali *La Borsa dei cereali di Milano*, L'eroica, Milano 1926; sulla funzione moderatrice dei prezzi operata dalla borsa, ivi, pp. 64 ss.

54. *Verbali*, seduta del 31 luglio 1925, f. 23v.

55. Ivi, f. 24r.

56. Ivi, f. 24v.

Galli espone il lavoro svolto a Roma, che fu lavoro di sondaggio sui lavori del Comitato annonario. Anche questo comitato di fronte alle condizioni create dal provvedimento relativo al ripristino del dazio doganale sul grano non ha saputo né potuto prendere provvedimenti di sorta. Unica deliberazione è la chiamata dei principali mugnai d'Italia a Roma per poter eventualmente influire sugli stessi e non acuire le condizioni attuali. Esito di tale adunanza è nessuno. Dei mugnai si è presentato il comm. Stucchi di Venezia che certo non poteva assumere responsabilità di sorta di fronte ai colleghi. Del resto la questione è essenzialmente economica e non può essere comunque risolta con vani provvedimenti⁵⁷.

Verificato che il quadro generale lasciava ampi spazi d'azione, il consiglio deliberò di mandare di nuovo a Roma una rappresentanza guidata da Arnaldo Luraschi, per il prestigio e le conoscenze di cui godeva, allo scopo di «invocare l'intervento del Governo, anche perché tutti i paesi e le città d'Italia guardano per il pane alla nostra Milano»⁵⁸. Questa la sua trascrizione della relazione di Luraschi al ritorno:

Si è potuto rilevare che al Ministero dell'economia nazionale la persona dell'assessore Piazza è completamente liquidata. L'ing. Luraschi suggerì come rimedio l'invio di una circolare ai prefetti perché abbiano a vigilare sull'andamento del prezzo del pane e sull'azione deleteria che svolgono in merito molte autorità comunali e molti assessori. La proposta venne accolta tanto che la circolare venne combinata fra l'ing. Luraschi ed il capo di S.E. Belluzzo. Nel contempo si parlò anche del Comitato centrale annonario nel quale Piazza è vice presidente e su tal argomento il ministro propose di nominare quale consulente tecnico lo stesso ing. Luraschi. La circolare sopra menzionata venne appoggiata anche, per competenza, presso il ministero dell'interno [...]. Anche il Comm. Gasparini [capo di gabinetto del ministero dell'Interno] condivise l'invio di una circolare ai prefetti [...] [Interviene Galli] Ho potuto sapere da capo di gabinetto di S.E. Belluzzo [...] che il Comitato centrale annonario non verrà più convocato, e che l'opera del Piazza è del tutto annientata. Al posto di detto comitato verrà nominata una Giunta perché cooperi le iniziative del Ministro. Da tale giunta verranno esclusi i grandi papaveri dell'attuale Comitato annonario e verrà incluso l'Ing. Luraschi [...]. [Nella circolare di cui sopra] si invitano i prefetti a rimettere in vita le vecchie commissioni provinciali annonarie presso le quali gli interessati dovranno rivolgersi ove non sia possibile l'accordo con le autorità comunali⁵⁹.

Non è possibile, in questa sede, seguire gli ulteriori sviluppi della vicenda; i passaggi riportati ben illustrano comunque l'importanza del ruolo di mediazione esercitato, su vari fronti, dalla Mutua. A partire dal 1926 i rapporti tra rappresentanza dei panificatori milanesi e municipalità migliorarono, complice, oltre ai nuovi provvedimenti governativi, «la nuova Giunta milanese, resa finalmente fascista» e dotata di «maggior obiettività e con maggior senso di giustizia che non nel passato»⁶⁰. Quanto alla

57. Ivi, seduta del 25 agosto 1925, f. 26v.

58. Ivi, seduta del 22 ottobre 1925, f. 32r.

59. Ivi, f. 32v.

60. Citato da Luraschi, *La nuova vertenza*, cit., p. 2.

«circolare Belluzzo», essa auspicava che «i prezzi dei generi alimentari soggetti a calmieri siano non più imposti con atto di imperio dalla sola autorità comunale, ma rappresentino il risultato di pacifici accordi tra esercenti e consumatori»⁶¹.

La volontà del ministro si concretizzò il 16 dicembre 1926, con la creazione di una «commissione comunale» preposta alla determinazione dei prezzi di calmiera, composta da rappresentanti del Comune ma anche dei consigli provinciali dell'economia – gli eredi delle camere di commercio – e delle organizzazioni sindacali dei panificatori, e all'interno del quale, chiosava Belluzzo in una lettera alla Confindustria, «la voce dell'esponente dell'Unione industriale fascista regionale [...] non deve limitarsi ad una funzione puramente consultiva, bensì deve avere tutto il valore di un voto deliberativo»⁶².

L'intervento governativo sollecitato dai panificatori milanesi si trasformò così, nemmeno troppo gradualmente, in un abbraccio mortale. Pur accompagnato da provvedimenti graditi ai panificatori, tra cui il decreto-deroga al divieto di lavoro notturno nei panifici⁶³, e segnato da un'iniziale ambiguità, che concesse ai panificatori stessi alcuni spazi di manovra⁶⁴, il processo di accentramento decisionale in materia di prezzi assunse una decisa accelerazione nel 1928, con un decreto che attribuiva al podestà il potere di determinare il prezzo del pane, sulla base esclusiva di tre fattori: le variazioni del prezzo della farina, del dato di panificazione e della resa delle farine. Al podestà veniva affiancata una «commissione tecnica», comprendente i rappresentanti dei panificatori, con funzione esclusivamente consultiva⁶⁵, mentre la Società cooperativa dei panificatori era posta in liquidazione⁶⁶. Sempre nel 1928 furono poste norme precise di progettazione dei forni e di concessione delle licenze, che a partire da quella data vennero rilasciate esclusivamente dalla prefettura⁶⁷. Nel

61. Cfr. Id., *Sulla determinazione dei calmieri del pane*, in "La panificazione", XI, 28, 18 luglio 1927, p. 3.

62. *Ibid.*

63. Cfr. Id., *Relazione dei lavori svolti al Convegno nazionale dei panificatori tenutosi in Roma il 15 e 16 ottobre*, in "La panificazione", XII, 3, 23 gennaio 1928, pp. 1-3.

64. Cfr. Id., *Sull'attuale squilibrio nei prezzi di calmiera*, ivi, 11, 19 marzo 1928, p. 1. In seguito a un aumento del prezzo delle farine, la procedura seguita per aumentare il prezzo del pane fu la seguente: si assegnò alle Commissioni annonarie provinciali il compito di determinare il prezzo delle farine, che lo comunicarono ai ministeri degli Interni e dell'Economia nazionale, i quali, sentite la Confederazione fascista dei commercianti e l'Associazione nazionale fascista dei panificatori, lo approvarono, e inviarono ai prefetti istruzioni perché invitassero le autorità podestarili ad adeguare il prezzo del pane «tenendo calcolo in modo obbiettivo dei veri costi di produzione del pane e del giusto guadagno da riconoscersi al panificatore» (*ibid.*).

65. Cfr. *Circolare ministeriale circa le norme di massima uniformi per fissare il prezzo del pane*, ivi, XII, 33, 3 settembre 1928, p. 1.

66. Cfr. *La Società anonima cooperativa tra proprietari forno di Milano e provincia è in liquidazione*, *ibid.*

67. Nei comuni con più di 10.000 abitanti fu vietata l'apertura di forni che non fossero a riscaldamento indiretto e non possedessero impastatrici meccaniche, formatrici e spezzatrici, e una potenzialità

1935, terminato il quinquennio concesso ai panificatori milanesi per mettersi in regola con la nuova normativa, i forni attivi a Milano erano 912, 1.954 se sommati a quelli situati in provincia; ben 572 erano inoltre a Milano le rivendite di pane senza forno annesso, 1.222 includendo la provincia⁶⁸.

Nel loro insieme, i provvedimenti sul prezzo del pane, che di fatto esclusero i panificatori dalla sua determinazione, intaccarono solo marginalmente il parallelismo tra evoluzione dei prezzi dei cereali e delle farine e quello del pane. Tra il 1928 e il 1936, anno in cui, con il blocco dei prezzi, il Partito fascista assunse direttamente il controllo degli stessi⁶⁹, la corrispondenza tra l'andamento dei diversi valori fu sostanzialmente mantenuta (cfr. FIG. 6).

Solo nei primi mesi del 1940 il prezzo del pane riprese a crescere – di 10 centesimi al kg – a causa della nuova imposta generale sull'entrata⁷⁰. Negli anni del conflitto, a differenza di quanto accadde nel corso della Prima guerra mondiale, il prezzo ufficiale del pane non subì impennate, grazie a una serie di provvedimenti – l'abburattamento

minima di 25 q giornalieri di pane: cfr. A. Luraschi, *Il decreto sul disciplinamento della produzione panaria. Voli pindarici e denigrazione costante*, in "La panificazione", XII, 32, 27 agosto 1928, pp. 1-2; Id., *Il disciplinamento nazionale fascista sulla produzione di pane*, ivi, 33, 3 settembre 1928, pp. 1-4; Id., *Ancora sul nuovo decreto che disciplina la produzione di pane*, ivi, 35, 17 settembre 1928, p. 1.

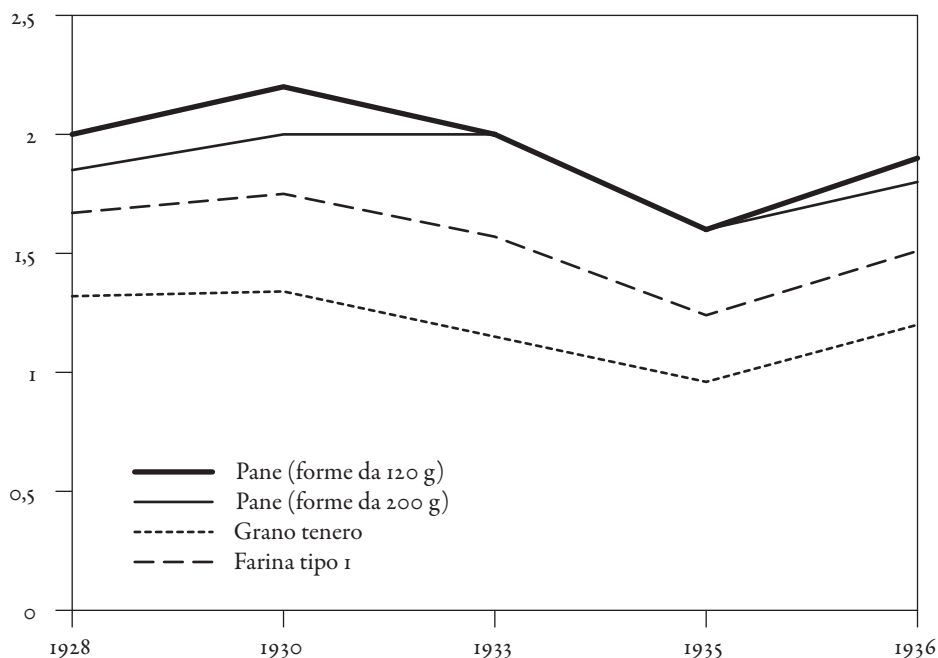
68. Cfr. A. Maioli, *Il problema nazionale della distribuzione del pane in base ad una inchiesta statistica*, Tip. Cuore di Maria, Milano s.d., pp. 63, 73. «Il generale frazionamento della distribuzione porta a richiedere da parte dei rivenditori i maggiori sconti sul prezzo fissato per il pane dalle autorità e questa richiesta determina una gara da parte dei produttori di pane che vengono così spinti verso forme di concorrenza quasi sempre scorretta e dannosa [...]. Sul prezzo del pane che si aggira da 1,40 a 1,50 lire si abbuonano ai rivenditori persino 0,20-0,30 lire al kg. Gli stessi rivenditori cedono alla propria clientela pane a 5-10 centesimi in meno perché la loro clientela acquista anche altre merci alimentari. Usano il pane come oggetto di réclame» (ivi, pp. 93-4).

69. Dall'ottobre 1936 la vigilanza sui prezzi delle merci fu affidata a un «Comitato centrale» avente sede presso il direttorio del Partito nazionale fascista, presieduto dal segretario del partito e composto da rappresentanti delle confederazioni fasciste (cfr. *Il blocco dei prezzi*, in "La panificazione", XX, 38, 12 ottobre 1936, p. 3). A partire dallo stesso anno, dopo l'applicazione delle sanzioni internazionali contro l'Italia, nuove norme favorivano la stabilità dei prezzi del pane: fra queste la costituzione di ammassi totalitari e obbligatori di frumento, la fissazione di un prezzo unico del frumento che valesse per tutta la campagna agraria e l'imposizione dei prezzi delle farine (cfr. A. Luraschi, *Il nuovo regime dei prezzi del pane e delle farine*, ivi, 35, 14 settembre 1936, p. 3; Id., *Sul nuovo regime per la determinazione del prezzo e della qualità della farina e del pane e Disposizioni del Partito ai Federali per la determinazione dei prezzi delle farine e del pane*, ivi, 30, 3 agosto 1936, p. 3). Le leggi del 1936 bloccarono anche l'aggiornamento del dato di panificazione: cfr. Id., *Sul dato di panificazione*, ivi, XXIV, 22, 30 maggio 1940, pp. 1-2. Sempre dal 1936 il Comitato intersindacale della provincia di Milano decise che il prezzo del pane nei comuni della provincia dovesse essere inferiore di 5 centesimi a quello del capoluogo; la norma non valeva per i Comuni di Lodi e Monza (cfr. *Prezzo del pane nei Comuni della provincia di Milano*, ivi, XX, 10, 9 marzo 1936, p. 2). Sulle dinamiche dei prezzi in regime di controllo corporativo e sulle differenze tra il regime corporativo e quello di calmierazione, cfr. R. Bachi, *Le dinamiche dei prezzi in regime di controllo corporativo*, in "Rivista di politica economica", XXVIII, 1938, fasc. 3.

70. Cfr. *I nuovi prezzi del frumento, delle farine e del pane*, in "La panificazione", XXIV, 7, 12 febbraio 1940, p. 1, e *Imposta generale sull'entrata: chiarimenti*, *ibid.*

FIGURA 6

Andamento del prezzo corrente di pane, grano e farine (in lire al kg) a Milano tra 1928 e 1936



Fonte: "La panificazione", XII, 40, 22 ottobre 1928, p. 3; XIV, 4, 27 gennaio 1930, p. 3; XVII, 4, 23 gennaio 1933, p. 2; XIX, 3, 21 gennaio 1935, p. 2; XX, 10, 9 marzo 1936, p. 2.

delle farine portato prima all'85%, poi all'88%⁷¹, le misture obbligatorie di farine di frumento, granoturco e riso⁷², il blocco dei prezzi di merci e servizi⁷³, la variazione dei parametri di umidità (fino al 35% per le forme superiori ai 400 g)⁷⁴ – che, se da un lato peggiorarono di molto la qualità del pane consumato, soprattutto nelle città, naturalmente non poterono impedire ai prezzi del mercato nero di crescere continuamente⁷⁵.

71. Ivi, 36, 27 settembre 1940, p. 1; ivi, XXVI, 21, 23 maggio 1942, p. 1.

72. Ivi, XXIV, 43, 22 novembre 1940, p. 1; ivi, XXV, 19, 16 maggio 1941, p. 1.

73. Ivi, 5, 31 gennaio 1941, p. 1.

74. Ivi, 44, 13 novembre 1941, p. 1.

75. Molto interessante a questo riguardo lo studio di P. Luzzato Fegiz, *Alimentazione e prezzi in tempo di guerra*, Università di Trieste, Trieste 1948; una rigorosa indagine sulla costruzione del prezzo in epoca bellica si trova in C. Fabrizi, *La formazione dei prezzi nell'economia bellica*, Jovene, Napoli 1952. Una raccolta delle normative sui prezzi introdotte tra 1938 e 1943 è *Disciplina dei prezzi delle merci, dei servizi e delle locazioni*, Tip. Pirola, Milano 1943.

La dinamica dei prezzi alla fine della guerra, invece, rispecchiò abbastanza fedelmente gli andamenti registrati dopo il 1918. I prezzi ufficiali dei cereali e del pane subirono per qualche anno fortissimi e bruschi incrementi: il prezzo di 18 lire al kg deciso dal prefetto di Milano, su disposizioni impartite dal comando militare alleato, il 1° agosto 1945, aumentò a 27 lire alla fine del 1946, a 67 lire alla fine del 1947 per stabilizzarsi sulle 105 lire al kg nell'agosto del 1948⁷⁶. L'abburrattamento rimase, nei primi anni postbellici, molto alto – si arrivò fino al 91%⁷⁷ –, mentre l'umidità delle forme di 150 g – le uniche consentite – fu mantenuta al di sotto del 31%, con una resa di 120 kg di pane per ogni quintale di farina⁷⁸.

Quanto alle modalità di determinazione del prezzo, gli anni dal 1945 al 1948 videro il delicato e graduale stabilirsi di un equilibrio tra le funzioni dell'organo preposto a tale determinazione, il Comitato interministeriale prezzi, e le associazioni locali dei panificatori, che trovavano strumento di espressione nelle Commissioni provinciali consultive dei prezzi⁷⁹.

3

Da Milano all'Europa: tra artigianalità e liberalizzazione

Dopo l'abolizione del tesseramento, nell'agosto 1949⁸⁰, l'Associazione dei panificatori milanesi aveva ottenuto l'esclusiva determinazione del prezzo del pane di lusso, mentre il Comitato interministeriale avrebbe stabilito il prezzo "franco molino" delle farine manovrate dallo Stato; sulla scorta di tale prezzo i comitati provinciali avrebbero formato il prezzo del pane comune, tenuto conto naturalmente del dato di panificazione⁸¹. Il sedimentarsi di questi equilibri, con il concorso del calo del con-

76. Cfr. "La panificazione moderna", I, 1, 15 settembre 1945, p. 1; IV, 4, 29 febbraio 1948, p. 2; IV, 14, 30 luglio 1948, p. 1.

77. Cfr. *Lieve ritocco a Milano: da £. 18 a £. 20 al chilogrammo*, ivi, II, 2, febbraio 1946, p. 1.

78. Cfr. *L'adeguamento del prezzo del pane*, ivi, I, 1, 15 settembre 1945, p. 1.

79. Sulla natura giuridica e la composizione del Comitato interministeriale prezzi e dei comitati provinciali (alla cui presidenza stavano i prefetti) cfr. lo studio di C. Roddi, *La disciplina dei prezzi*, R. Nocchioli, Firenze 1965, coll. 111 ss.; sui provvedimenti legislativi che li istituirono e modificarono, ivi, coll. 281 ss.

80. Cfr. *La fine del tesseramento per il pane e i generi da minestra*, in "La panificazione moderna", V, 14, 31 luglio 1949, p. 1. Con l'abolizione del tesseramento cadde anche l'obbligo di utilizzo del "tipo unico" di farina, e si tornò ai tre tipi (0, 1 e 2) in base alla quantità di ceneri contenuta dalle farine stesse. L'alto commissariato per l'alimentazione continuò però la distribuzione del grano nazionale proveniente dai contingentamenti, del grano estero e delle farine d'importazione statale.

81. Cfr. l'ampio articolo di A. Piccoli, *Il prezzo del grano e quello del pane*, ivi, pp. 1-2. I prezzi così ottenuti variavano sensibilmente di provincia in provincia: al momento dell'abolizione del prezzo politico del pane, nell'agosto 1948, il prezzo medio del pane era di 105 lire al chilo a Milano, di 102 lire a Roma e di 94 lire a Napoli (cfr. *Il prezzo economico del pane*, ivi, IV, 14, 30 luglio 1948, p. 1).

sumo di pane verificatosi a partire dai primi anni Cinquanta⁸² e delle mutate condizioni economiche nazionali e internazionali, produsse, nei due decenni seguenti, una sostanziale stabilità del prezzo del pane. Addirittura, alla fine degli anni Cinquanta, nei mercati rionali di Milano il pane era venduto a 10 lire in meno al chilo rispetto al prezzo fissato dal Comitato provinciale dei prezzi⁸³.

A contribuire alla stabilizzazione, nei primi anni Sessanta entrarono inoltre in vigore i regolamenti della Comunità europea per i mercati di cereali, che prevedevano un collegamento automatico fra la dinamica dei prezzi all'interno di uno Stato membro e quella dei prezzi esteri di tutti i cereali⁸⁴. I tre leggeri aumenti del 1964, 1966 e 1969 furono generati dall'accresciuto costo del lavoro; il terzo, in particolare, fu conseguenza dell'applicazione del nuovo contratto nazionale stipulato nel dicembre 1968. A partire dai primi anni Settanta invece il prezzo corrente del pane, rispecchiando l'andamento generale dei prezzi al consumo, crebbe continuamente e rapidamente, spinto da brusche impennate inflazionistiche (cfr. FIG. 7).

Nei decenni più vicini a noi sedimentarono così, accentuati dalla forza dell'inflazione, motivi di scontento da parte dei panificatori milanesi verso le forme di determinazione dei prezzi. Istanze non dissimili da quelle avanzate dai loro padri e nonni nell'anteguerra e nel secolo scorso, riconducibili alla scarsa sensibilità delle variazioni del prezzo del pane rispetto all'accrescersi rapido dei prezzi delle farine, e alla lentezza di aggiornamento del dato ufficiale di panificazione, di fronte a un dato reale incalzato dall'aumento continuo delle spese⁸⁵. Di fronte alla situazione d'emergenza dei primi mesi del 1993, durante i quali si registrò un aumento dei prezzi delle farine del 25% non compensato da un adeguamento sul versante panario, il ministro dell'Industria Giuseppe Guarino accondiscese alla richiesta della Federazione nazionale dei panificatori sospendendo, dal 16 marzo, il regime di prezzo amministrato del pane⁸⁶.

Quanto alle dimensioni della popolazione imprenditoriale, va segnalato come, nonostante la deregolamentazione attuata dalla legge del novembre 1949⁸⁷, l'incre-

82. Cfr. a questo riguardo Federazione italiana panificatori, *La panificazione italiana dal 1949 al 1954*, Tip. Palatina, Torino 1954, pp. 8 ss. Posta pari a 100 la produzione per unità dei panificatori milanesi nel 1949, la Federazione calcolava per il 1954 un dato pari a 88 nel capoluogo e a 89 nella provincia.

83. La notizia è riportata in Comune di Milano, *Il costo della vita e i mercati all'ingrosso. Resoconto stenografico dell'intervento dell'assessore all'Annona Giuseppe Spalla nella seduta consigliare del 30 ottobre 1958*, Industrie grafiche italiane Stucchi, Milano 1958, p. 14.

84. Cfr. Roddi, *La disciplina dei prezzi*, cit., coll. 182-183. Il regolamento 19 della CEE entrò in vigore il 1° luglio 1962, ma l'Italia lo recepì, a tutti gli effetti, solo un anno dopo, previo ripristino della libera importazione del grano, vietata da 27 anni (*ibid.*).

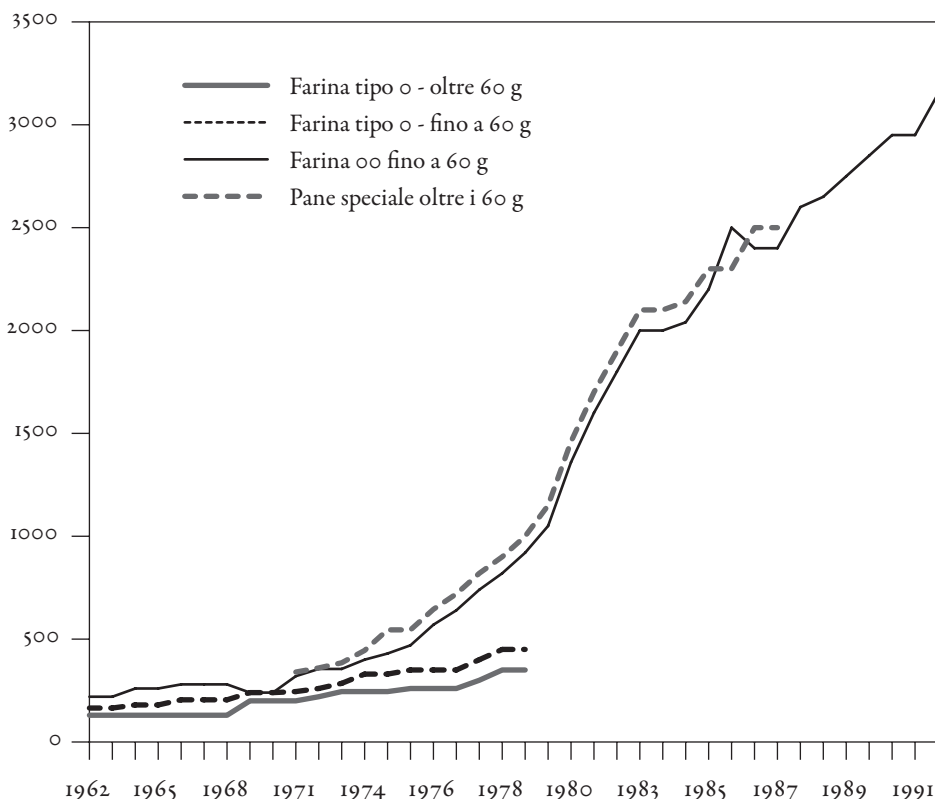
85. Cfr., ad esempio, *Il calmiera del pane deve finire*, in "L'arte bianca", XLVII, 3, 25 gennaio 1993, p. 1; *Dilaga la protesta contro il calmiera*, ivi, 5, 8 febbraio 1993, p. 1.

86. Cfr. *Sospeso il calmiera*, ivi, 10, 22 marzo 1993, p. 1; *La libertà riconquistata*, ivi, 11, 29 marzo 1993, p. 1, e soprattutto l'ampia *Relazione di Marinoni all'Assemblea*, ivi, 16, 10 maggio 1993, pp. 1-14.

87. La legge abolì il criterio restrittivo d'ordine economico per la concessione delle licenze di

FIGURA 7

Prezzi correnti del pane a Milano (in lire al kg) tra 1962 e 1992



Fonte: Archivio dell'Associazione panificatori di Milano e Provincia, b. *Cartelli del pane (1962-1993)*.

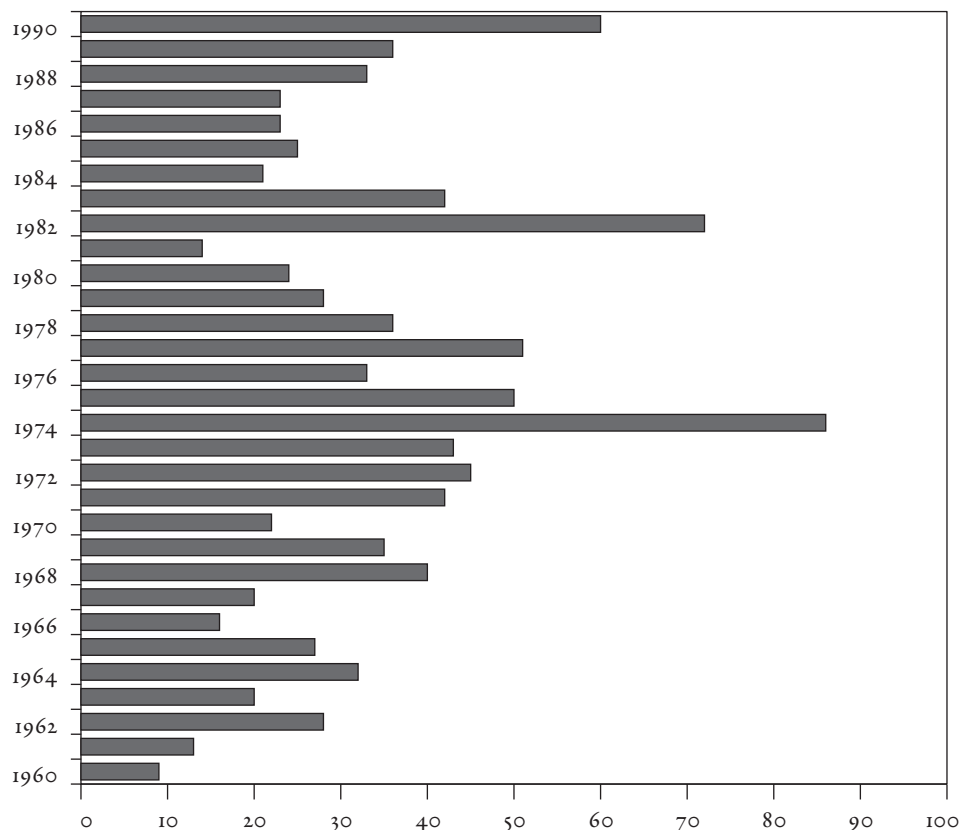
mento dei forni registrato a Milano nel corso dei primi anni Cinquanta fu tutto sommato modesto: gli 873 panificatori del 1949 divennero 997 nel 1954, mentre in alcuni capoluoghi centro-meridionali il numero, nel medesimo periodo, raddoppiò⁸⁸.

esercizio della panificazione contenute nella precedente legge 1609 del 21 luglio 1938, la stessa che, per la prima volta, vietava la cottura di pane per conto terzi che provvedevano all'impasto di farine e alla successiva rivendita, e che vietava inoltre la vendita di pane in forma ambulante e nei mercati nei comuni con più di 5.000 abitanti (cfr. *La nuova disciplina della produzione e vendita del pane*, Tip. "Il giornale del commercio", Roma 1938, pp. 20 ss.). In tutta Italia le licenze di panificazione tra 1949 e 1954 passarono da 34.014 a 39.440 (Federazione italiana panificatori, *La panificazione italiana*, cit., p. 7).

⁸⁸ Ivi, p. 27.

FIGURA 8

Numero di cessazioni di esercizi di panificazione a Milano e provincia tra 1960 e 1990



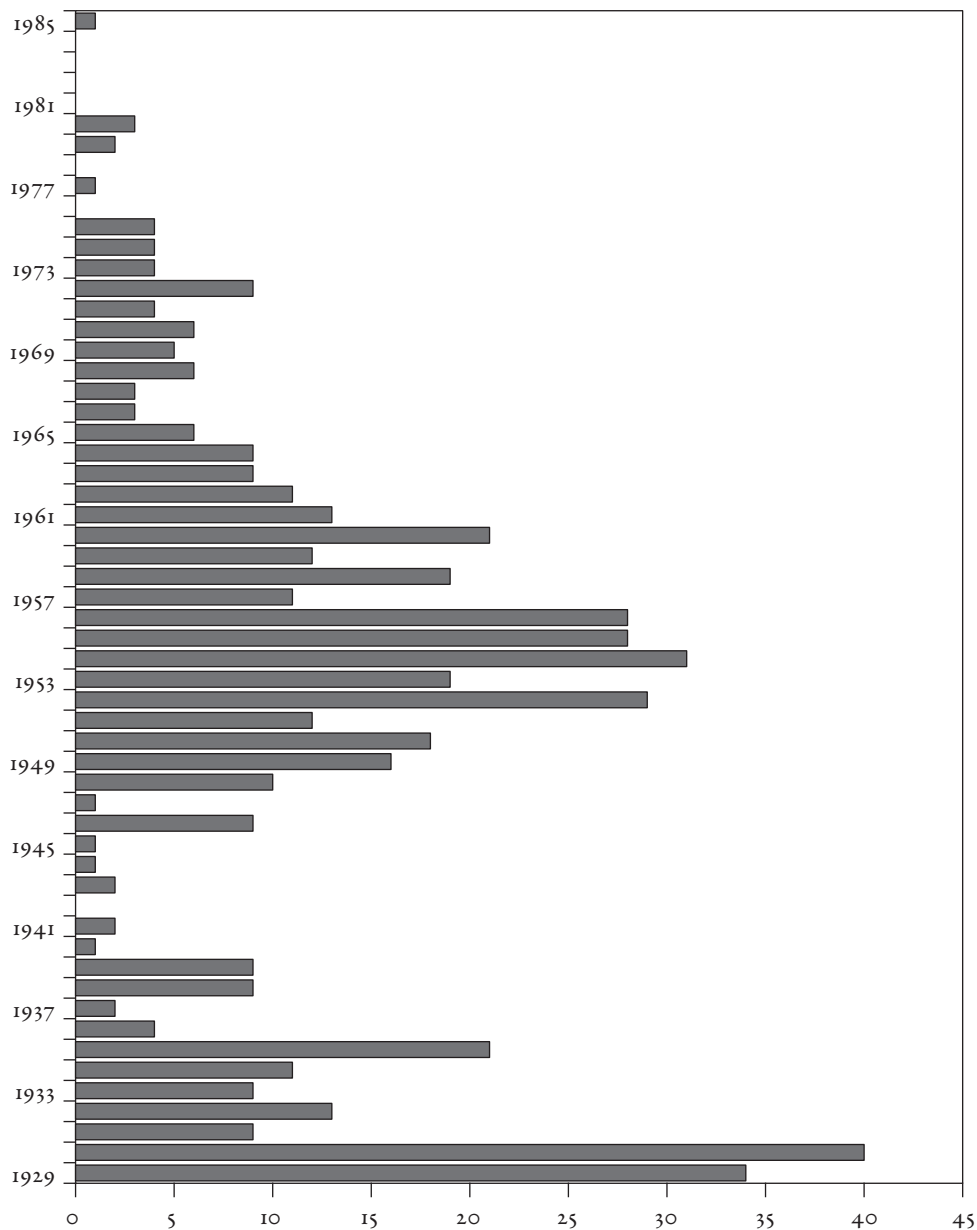
Fonte: Archivio storico della Camera di commercio di Milano, bb. 10159-10223/4.

Il numero dei panificatori milanesi diminuì invece progressivamente nei decenni a venire: a tutto il 1995 i panificatori attivi nella città di Milano erano scesi a 648; in provincia, il dato, risalente al 1994, ammontava a 1065⁸⁹. Le cessazioni di esercizi di panificazione a Milano e nella provincia nell'ultimo quarantennio non progredirono con regolarità; segnarono piuttosto dei picchi in corrispondenza di periodi ricorrenti di disagio (cfr. FIG. 8).

89. Dati tratti dall'archivio corrente della Camera di commercio di Milano. Si ringrazia il dottor Cesare Ramellini per la sua cortese disponibilità.

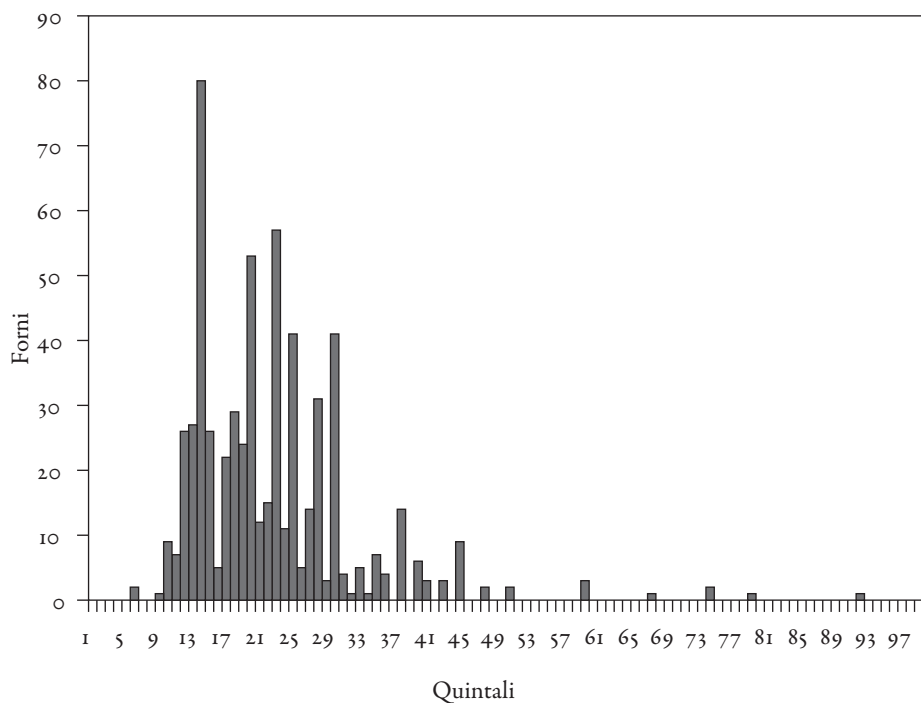
FIGURA 9

Anno di accensione (escluso il 1928) delle licenze di panificazione possedute dagli esercizi di Milano e provincia cessati tra 1960 e 1985



Fonte: Archivio storico della Camera di commercio di Milano, bb. 10159-10223/4.

FIGURA 10
Potenzialità (in quintali teorici) dei forni milanesi nel 1995



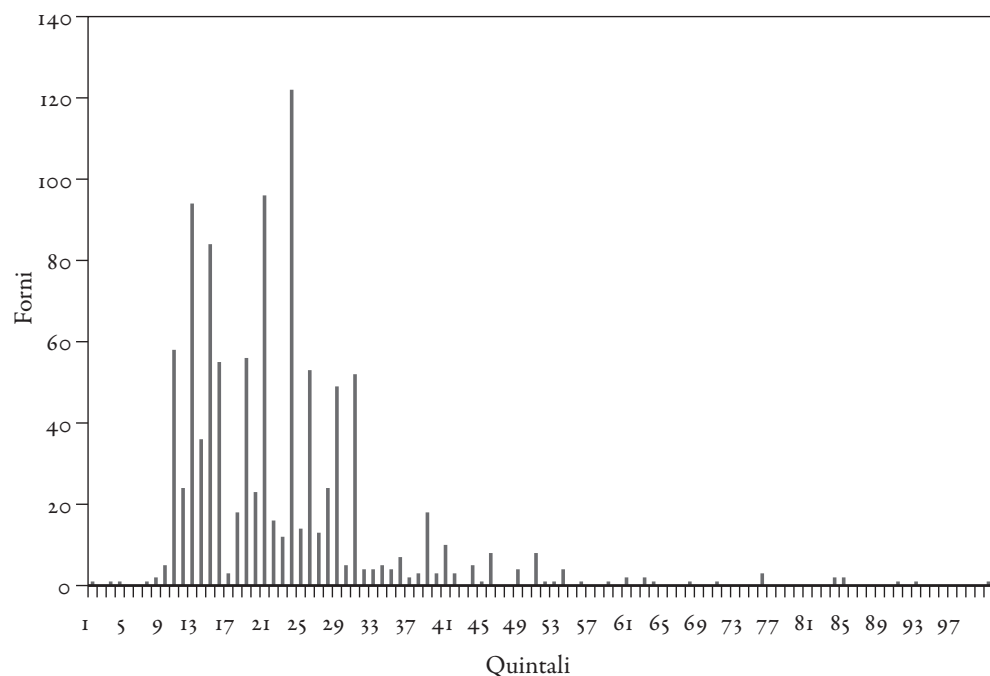
Fonte: Archivio storico della Camera di commercio di Milano, bb. 1 ss.

È interessante notare come gli esercizi cessati fossero per gran parte forni di lunga tradizione. Quasi la metà (531) dei 1.073 esercizi di panificazione cessati a Milano e provincia nel trentennio 1960-90 poteva vantare una licenza rilasciata al momento della revisione del 1928. Fra i rimanenti, la maggior parte risaliva ai primi anni Trenta (probabilmente esercizi che avevano beneficiato del quinquennio di dilazione per integrare l'impiantistica secondo la normativa del 1928) o al dopoguerra, dopo il 1949 (cfr. FIG. 9).

Da un'analisi delle licenze di panificazione ancora attive alla fine del xx secolo si evince infine come l'impresa medio-piccola continuasse a essere la tipologia produttiva di gran lunga prevalente in area milanese. La maggior parte dei forni presentava negli ultimi anni del Novecento potenzialità produttive (ottenute attribuendo 2,5 quintali di produzione teorica – sulle 24 ore – a ogni metro quadrato di forno) medio-basse. Non mancavano le differenze tra la città e la provincia, dovute alla

FIGURA 11

Potenzialità (in quintali teorici) dei forni situati nella provincia di Milano nel 1995



Fonte: Archivio corrente della Camera di commercio di Milano, bb. 1 ss. Vanno aggiunti 10 esercizi con una potenzialità compresa tra i 100 e i 200 quintali, 4 esercizi con una potenzialità compresa tra 200 e 300, 2 con una potenzialità compresa tra 300 e 400, un esercizio con potenzialità di 430 quintali e uno di 940 quintali (lo stabilimento Panem di Assago).

presenza, nel circondario di Milano, degli impianti delle società di panificazione industriale (cfr. FIGG. 10 e 11).

I caratteri istituzionali della panificazione milanese di fine Novecento non erano, in definitiva, granché mutati rispetto all'inizio del periodo che qui si è considerato: ciò che aiuta a tracciare una fisionomia di stabile e «lunga» continuità che rifletteva – e riflette – la storia imprenditoriale del nostro paese nel suo complesso.

Cibo per gli uomini, cibo per gli animali: tentativi, osservazioni ed esperimenti della Società Patriotica di Milano (1776-96)

di Agnese Visconti

I

La nascita della Società Patriotica

Il 2 dicembre 1776 venne istituita a Milano dall'imperatrice Maria Teresa d'Asburgo-Lorena la «Società Patriotica diretta all'avanzamento dell'Agricoltura, delle Arti e delle Manifatture», fondata con lo scopo di «aprire più facilmente la strada agli ingegni [desiderosi] di rendersi utili al pubblico coll'avanzare e promuovere agricoltura, arti e manifatture»¹ e di «concorrere alla maggior prosperità di coteste nostre provincie»². La nuova società era esemplata sulle analoghe austriache, istituite tra il 1765 e il 1767 in Carinzia, Tirolo, Stiria e Carniola, con lo scopo di immettere le conoscenze tecniche e scientifiche nella corrente della strategia economica di stampo mercantilistico adottata dal potere pubblico, e più in particolare di favorire lo sviluppo agricolo e manifatturiero, e tentare così la riduzione del passivo della bilancia dei pagamenti esteri. Tuttavia, se analoghi erano gli obiettivi delle istituzioni austriache e di quella milanese, non fu così per gli esiti. A differenza delle prime, destinate perlopiù a fallire miseramente il bersaglio, la Patriotica milanese seppe infatti rispondere ai fini che le erano stati assegnati, ancorché nei limiti di una visione fondata sull'idea che il progresso potesse inserirsi all'interno di un ordine sociale invariabile, all'interno del quale un gruppo di esperti guidati da un sovrano illuminato fosse in grado di stabilire i bisogni del pubblico e di dirigere quindi, attraverso il perfezionamento tecnico e scientifico, lo sviluppo economico³.

1. Archivio di Stato di Milano, Atti di Governo, *Studi*, parte antica, b. 16, circolare 18 gennaio 1777 inviata dal governo ai componenti la Società Patriotica.

2. Cesareo Dispaccio del 2 dicembre 1776 con cui si erige la Società Patriotica di Milano, in *Atti della Società Patriotica di Milano diretta all'avanzamento dell'Agricoltura, delle Arti e delle Manifatture*, Imperial Monistero di S. Ambrogio Maggiore, Milano 1783-93, vol. 1, p. 8.

3. Sulla Società Patriotica cfr. A. Visconti, *Il ruolo dell'assolutismo asburgico per l'avvio dello studio della natura in Lombardia*, in M. L. Betri, A. Pastore (a cura di), *Avvocati, medici, ingegneri. Alle origini delle professioni moderne*, CLUEB, Bologna 1997, pp. 349-65 e la bibliografia in esso segnalata; per le Società Patriotiche austriache cfr. N. Schindler, W. Bonss, *Praktische Aufklärung-Ökonomische Sozietäten in Süddeutschland und Österreich im 18. Jahrhundert*, in R. Vierhaus (Hrsg.), *Deutsche*

Tra i motivi del distacco che caratterizzò la Patriotica milanese rispetto alle austriache, il principale fu la propensione di fondo da parte dei soci, fossero essi proprietari terrieri, professionisti o religiosi⁴, ad adottare come modello per la propria attività non tanto gli studi compiuti nelle province dell'impero, quanto quelli, assai più avanzati, di Francia e Inghilterra, nonché quelli degli studiosi delle società agrarie piemontesi, venete e toscane⁵.

Accanto a tale propensione va rilevata inoltre, per la Società milanese, la presenza al suo interno di alcuni soci i cui requisiti culturali e professionali, perlopiù assenti nelle analoghe società austriache, si rivelarono particolarmente adatti al tentativo di sostituire la ripetizione delle pratiche tradizionali con la raccolta dei dati, l'esperimento e l'osservazione. Naturalisti, matematici, astronomi, meccanici, artefici e fisici costituirono infatti una componente piuttosto folta che svolse con impegno e sollecitudine la propria funzione in senso innovativo. Fu infatti grazie al loro apporto, congiunto con quello dei proprietari terrieri più illuminati, che fin da subito venne presa in considerazione l'opportunità di procedere sulla base dell'idea che le leggi che governano i fenomeni fisici possono essere sottoposte a indagini sistematiche condotte sotto condizioni create artificialmente e deliberatamente controllate, consentendo la previsione di eventi omogenei a quelli da cui sono state desunte. Ne conseguì in primo luogo la necessità di conoscere i diversi climi – ossia il complesso delle condizioni meteorologiche in relazione con i fattori ambientali, considerato in maniera uniforme, secondo osservazioni coordinate e continuative in un determinato arco di tempo – del territorio lombardo al fine di migliorare la resa delle colture in uso e di avviarne di nuove nei luoghi più adatti; e secondariamente la possibilità di disporre di «un pezzo di terreno per le prove agronomiche»⁶, ossia un orto finalizzato a studiare le piante, seguirne la crescita fino alla maturazione, intervenire per modificarne, se ritenuto opportuno, le condizioni esterne, ricoverandole in luogo più o meno riparato o soleggiato, trasportandole in vaso, aumentando o diminuendo l'apporto d'acqua ecc.

Riguardo al clima, la Società avviò fin da subito, con lo scopo di disporre dei dati necessari, un'inchiesta sui risultati forniti dagli strumenti meteorologici dei soci Pietro Moscati e Marsilio Landriani che però risposero entrambi di non aver terminato il loro lavoro⁷. Essa si rivolse allora al socio Barnaba Oriani, primo astronomo dell'Osservatorio di Brera, che comunicò in tempi brevi le notizie relative al clima di

patriotische und gemeinnützige Gesellschaften, Kraus-Thomson Organization GmbH-Herzog August Bibliothek, München-Wolfenbüttel 1980, pp. 255-353.

4. Sui diversi ceti di appartenenza dei soci e sulle loro differenti competenze professionali cfr. gli elenchi dei soci in *Atti della Società Patriotica*, cit., vol. 1, pp. 25-8; vol. 2, pp. XXI-XXII; vol. 3, pp. XXI-XXIV.

5. Cfr. la sezione *Libri ricevuti*, ivi, vol. 1, pp. 173-4; vol. 2, pp. CL-CLIV; vol. 3, pp. CXXXIII-CXL.

6. Cfr. l'art. XVIII delle *Costituzioni della Società* (ivi, vol. 1, p. 19).

7. Ivi, vol. 2, p. XXIV.

Milano per l'arco di anni compreso tra il 1763 e il 1782, nonché le altezze di alcuni monti dello Stato, impegnandosi a procurare altri ragguagli utili⁸, che tuttavia non giunsero mai. La Patriotica si vide di conseguenza costretta – in attesa dell'allestimento da parte dell'Osservatorio di un quadro climatico dello Stato, formato dalla sintesi delle serie di dati raccolti su tutto il suo territorio – a procedere con il solo strumento delle conoscenze tradizionali.

Quanto all'orto è opportuno notare che fu solo nel 1790 – dopo reiterate suppliche da parte dei soci conservatori, il duca Giovanni Galeazzo Serbelloni prima e il conte Alfonso Castiglioni poi –, che il governo si risolse a concedere alla Società l'appezzamento richiesto per le sperimentazioni. Fino ad allora si supplì alla mancanza dell'orto avvalendosi delle porzioni di terreno rese disponibili da alcuni proprietari, tra i quali il conte Giuseppe Pò, il canonico don Francesco Bovara, il marchese Cesare Beccaria, don Luigi Petazzi e il conte Pietro Secco Comneno⁹: ripieghi non del tutto adeguati, dal momento che solo nell'orto si sarebbero avute le condizioni per poter svolgere sulle piante tutte le osservazioni e ripetere tutti gli esperimenti in condizioni ottimali¹⁰, per poi passare alla seconda fase del lavoro, consistente nell'esaminare la

8. Ivi, pp. XXXIII-XXXVI.

9. Una procedura, questa, che venne ripresa dai docenti di Agraria dell'Università di Pavia, che negli anni compresi tra il 1803 e il 1806, in attesa dei lavori per l'allestimento dell'orto agrario, si avvalsero per i propri esperimenti di poderi di agricoltori del luogo. Cfr. D. Brianta, *L'Orto agrario dell'Università di Pavia*, in "Rivista di Storia dell'Agricoltura", 1, giugno 1996, pp. 183-208, spec. p. 188.

10. Sulla funzione scientifico-sperimentale degli orti per lo sviluppo dell'agricoltura ci limitiamo a segnalare, tra i molti, P. A. Saccardo, *La botanica in Italia. Materiali per la storia di questa scienza*, 2 voll., Tipografia Carlo Ferrari, Venezia 1895-1901; L. Brockway, *Science and Colonial Expansion: The Role of the British Royal Botanic Gardens*, Academic Press, New York-London 1979; M. Ambrosoli, *Scienziati, contadini e proprietari. Botanica e agricoltura nell'Europa occidentale, 1350-1850*, Einaudi, Torino 1992; E. Vaccari, *L'attività agronomica di Pietro e Giovanni Arduino*, in Istituto Veneto di Scienze Lettere ed Arti (a cura di), *Scienze e tecniche agrarie nel Veneto dell'Ottocento*, Atti del Secondo seminario (Venezia, 14-15 dicembre 1990), Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venezia 1992, pp. 129-67; Brianta, *L'Orto agrario*, cit.; Id., *Il dibattito economico-agrario nelle accademie lombarde tra Sette e Ottocento*, in M. M. Augello, M. E. L. Guidi (a cura di), *Associazionismo economico e diffusione dell'economia politica nell'Italia dell'Ottocento. Dalle società economico-agrarie alle associazioni di economisti*, FrancoAngeli, Milano 2000, vol. 1, pp. 3-38; M. Azzi Visentini, *L'Orto Botanico e l'Orto Agrario*, in L. Sitran Rea (a cura di), *Istituzioni culturali, scienza, insegnamento nel Veneto dall'Età delle riforme alla Restaurazione (1761-1818)*, Atti di convegno (Padova, 28-29 maggio 1998), LINT, Trieste 2000, pp. 113-34; A. Visconti, *Il trasferimento delle piante nella Lombardia austriaca negli ultimi decenni della dominazione asburgica*, in E. Monegato, A. Visconti (a cura di), *Trasmigrazioni e trasferimenti: vicende umane e vicende naturali nella storia delle piante*, in "Altre modernità", 10, 2013, pp. 39-51 (<https://riviste.unimi.it/index.php/AMonline/article/view/3306/3482>; ultima consultazione 15 settembre 2019); J. Drews et al. (Hrsg.), *Forster-Humboldt-Chamisso Weltreisende im Spannungsfeld der Kulturen*, V&R Unipress, Göttingen 2017; S. Easterby-Smith, *Cultivating Commerce Cultures of Botany in Britain and France, 1760-1815*, CUP, Cambridge-New York 2018.

crescita, lo stato di salute e la resa di quelle stesse piante in campo aperto, ossia «in diversi luoghi, tempi e circostanze»¹¹.

La Società si trovò così, in assenza della duplice possibilità di disporre di un quadro climatico attendibile e di effettuare osservazioni programmate e ripetute all'interno di uno spazio controllato, a operare su basi perlopiù incerte che la sospinsero, tranne che in qualche raro caso, a procedere a tentoni verso la realizzazione degli scopi assegnatili dal governo o da essa stessa prescelti. A quest'ultimo riguardo occorre, ci pare, sottolineare che essa non cedette mai alla ripetizione delle antiche pratiche e si pose invece – quando non le era possibile fondarsi su basi certe – come un momento di transizione, meglio uno snodo, fra tradizione e innovazione¹², riuscendo a comporre un patrimonio di conoscenze non prive di rilievo, desunto in parte da esperimenti e osservazioni svolte oltre i confini lombardi e in parte ricavato dal lavoro dei soci. Tale patrimonio, sebbene non sempre privo di una certa componente empirica, si rivelò fondamento di grande valore non solo per evitare ad altri la ripetizione di errori che la Società stessa aveva reso manifesti, ma anche per procedere verso lo sviluppo di nuove conoscenze. A quest'ultimo riguardo valga quanto scrisse il botanico e agronomo Filippo Re a seguito della chiusura della stessa da parte dei francesi nel 1796:

È notissimo che la Società Patriottica di Milano, della quale veruna forse in Italia fu più benemerita dell'agricoltura lombarda, venne soppressa e che nulla fin qui, con vero dispiacere de' buoni, vi si sostituì d'analogo. Le memorie che si contengono nei tre volumi usciti sono tutte di una somma utilità [...]. La lettura di questi Atti fa desiderare di veder risorgere cotesto stabilimento¹³.

11. Cfr. la *Prefazione* in *Atti della Società Patriottica*, cit., vol. 2, p. n.n.

12. Una situazione che non aveva precedenti in Lombardia, né dal punto di vista agricolo né da quello sperimentale, dal momento che prima della costituzione della Società le indagini e gli studi sull'agricoltura lombarda erano stati nel complesso molto scarsi. Cfr. in proposito C. A. Vianello (a cura di), *Economisti minori del Settecento lombardo*, Giuffrè, Milano 1942, pp. VI-XIX; M. Romani, *Aspetti e problemi di storia economica lombarda*, Vita e Pensiero, Milano 1977, p. 65; R. Canetta, *Gli studi agronomici in Lombardia durante l'età teresiana*, in A. De Maddalena, E. Rotelli, G. Barbarisi (a cura di), *Economia, istituzioni, cultura in Lombardia nell'età di Maria Teresa*, il Mulino, Bologna 1982, vol. 1, pp. 59-75, che sostengono esplicitamente l'assenza di studi agronomici in Lombardia. Cfr. inoltre U. Baldini, *L'attività scientifica nel primo Settecento*, in *Storia d'Italia. Annali*, 3. *Scienze e tecnica*, a cura di G. Micheli, Einaudi, Torino 1980, pp. 469-545, che fa emergere il carattere episodico e non sistematico degli studi lombardi; Id., *L'attività scientifica nelle Accademie lombarde del Settecento*, in De Maddalena, Rotelli, Barbarisi (a cura di), *Economia*, cit., vol. 2, pp. 503-32, che evidenzia gli angusti limiti all'interno dei quali si muovevano in quell'epoca i curiosi della natura lombardi; C. Maccagni, *Le raccolte e i musei di storia naturale e gli orti botanici come istituzioni alternative e complementari rispetto alla cultura delle Università e delle Accademie*, in L. Boehm, E. Raimondi (a cura di), *Università, Accademie e Società scientifiche in Italia e in Germania dal Cinquecento al Settecento*, il Mulino, Bologna 1981, pp. 283-310.

13. La citazione è in M. Romani, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859*, Vita e Pensiero, Milano 1957, p. 15.

Organizzazione delle attività e linee di ricerca

Veniamo ora ai modi attraverso i quali la Società organizzò la propria attività. Essi emergono con chiarezza dalla lettura dei verbali delle adunanze dei soci e delle lettere inviate dal segretario della Società, il poligrafo di origine ligure Carlo Amoretti, ad altre istituzioni o singoli studiosi¹⁴, nonché da quella dei tre volumi degli *Atti della Società Patriotica*, da cui è possibile ricavare quali fossero le principali linee orientative lungo le quali i soci procedettero per quanto attiene il settore alimentare, sia per gli uomini sia per gli animali.

In primo luogo, la Società agiva mediante la raccolta dei dati necessari all'avvio della comprensione di determinate questioni ritenute di pubblica utilità. In questo caso i soci intervenivano di persona, proponendo i loro scritti che consistevano perlopiù in memorie e dissertazioni, per comporre le quali avevano lavorato in precedenza. I soci effettuavano inoltre, nei terreni resi disponibili da alcuni di loro, tentativi e osservazioni sulla coltura di nuove piante, i cui semi venivano richiesti ai corrispondenti residenti in altri Stati, tra i quali il Veneto, la Toscana, il Regno di Napoli, la Francia e l'Inghilterra o ai diplomatici o ancora ai viaggiatori, anche in terre lontane. Le indagini in oggetto, se giudicate positivamente, venivano poi divulgate attraverso la stesura di fogli illustrativi, detti *Istruzioni*, che venivano fatti pervenire, mediante i parroci¹⁵, ai coltivatori e ai proprietari terrieri di tutta la Lombardia: particolarmente interessanti risultarono i tentativi avviati per l'introduzione dell'orzo di Siberia, varietà cultigena dell'orzo volgare ancora ignota in Lombardia, e ritenuta assai promettente per la sua maggior produttività e resistenza.

Secondariamente, la Società operava mediante i giudizi dei soci sugli scritti dei concorrenti ai premi in denaro da essa indetti ogni anno per la soluzione di questioni ritenute di particolare utilità e per le quali mancava, al proprio interno, delle specifiche competenze: si trattava perlopiù di indagini che erano frutto di anni e anni di osservazioni e tentativi, effettuati da studiosi esterni ad essa e che in varia misura le ruotavano intorno: nel caso in cui i loro saggi fossero stati approvati, avrebbero avuto, oltre al premio, la possibilità di vederli pubblicati negli *Atti*, nonché l'onore di essere nominati soci corrispondenti o di ricevere una medaglia. Notevole interesse acquistano in proposito le collezioni delle erbe dei prati irrigatori e asciutti lombardi, di cui si discorrerà più avanti, messe insieme da Giosuè Scannagatta, prefetto dell'Orto botanico dell'Università di Pavia, raro esempio di lavoro impostato secondo i dettami della scienza e allo stesso tempo utile agli scopi pratici della Società, orientata verso il miglioramento della qualità dell'alimentazione anche animale.

14. Biblioteca Nazionale Braidense (d'ora innanzi BNB), *Manoscritti*, AF XI 33-40.

15. Sul ruolo affidato dal governo austriaco ai parroci cfr. Romani, *L'agricoltura in Lombardia*, cit., pp. 139-44.

Particolare importanza ebbero infine i numerosi, ancorché non sempre riusciti, tentativi di innalzare la qualità degli strumenti e delle macchine in uso in Lombardia per la produzione alimentare: modifiche ad aratri, falci, mulini, frantoi e forni furono ripetutamente effettuate alla luce dello studio e dell'osservazione di modelli e disegni richiesti dalla Società a studiosi lombardi o esteri. In proposito un esempio di qualche rilievo può essere quello del frantoio per la produzione di olio di oliva costruito a imitazione di quello rinvenuto nel corso degli scavi archeologici di Stabia.

Alla luce di quanto detto sopra, possiamo cominciare a entrare nel merito del lavoro svolto dalla Società, prendendo in esame alcune questioni, prima fra tutte quella dell'insieme delle azioni svolte per la diffusione dell'orzo di Siberia, che evidenziano lo stretto legame fra i numerosi ambiti di carattere naturalistico, empirico-sperimentale, divulgativo ed economico posti dall'introduzione della nuova varietà della pianta. Non sappiamo con precisione quando la Società ricevette i semi dell'orzo di Siberia, ma possiamo ragionevolmente pensare, sulla base della relazione letta nell'adunanza dei soci del 29 aprile 1779 dal consigliere Pietro Secco Comneno, che la storia fosse iniziata nell'autunno del 1778, quando egli aveva ricevuto, tramite il socio conte Marco Paolo Odescalchi, dal cavalier Ludovico Barbiano di Belgioioso, ministro plenipotenziario imperiale alla corte d'Inghilterra, abile diplomatico e uomo versato negli affari, «una piccola quantità di orzo di Siberia»¹⁶, ritenuto superiore alle varietà note in Lombardia. Il tentativo di seminare la nuova pianta era stato avviato dallo stesso Secco Comneno e da Luigi Petazzi, i quali, come accennato, avevano cercato di supplire alla mancanza dell'orto per le sperimentazioni, mettendo a disposizione della Società alcuni appezzamenti dei loro terreni. L'esito della semina fu però insoddisfacente per entrambi i soci che attribuirono lo scarso raccolto alla straordinaria siccità dell'inverno e della primavera del 1778-79 e decisero pertanto di ripetere l'esperimento¹⁷.

Per altra via si era incamminato nello stesso autunno del 1779 il socio Eraclio Landi, religioso originario di Siena e ispettore agrario dal 1775¹⁸, il quale, con spirito assai più accorto, aveva supposto, pur in mancanza di ragguagli meteorologici certi, che la nuova pianta, come peraltro il nome stesso lasciava intendere, potesse crescere meglio in un clima più fresco di quello della Pianura padana e aveva di conseguenza seminato l'orzo «nei luoghi elevati e sterili, dove il frumento non fa ottima prova». L'esito del suo tentativo fu doppiamente favorevole: egli infatti non solo ebbe «sorte migliore» nel raccolto, ma riuscì anche a produrre «alquanti pani di orzo di Siberia» che vennero presentati ai soci nella riunione del 30 gennaio 1781 e che, «benché mal cotti, e di pasta grave, vennero trovati ottimi» tanto che egli

16. BNB, *Manoscritti*, AF XI 33.

17. *Atti della Società Patriotica*, cit., vol. 1, pp. LII-LIII e 37-8.

18. C. Mozzarelli, *Per la storia del pubblico impiego nello Stato moderno*, Giuffrè, Milano 1972, p. 109.

fu invitato a ragguagliare la Società sull'intero processo produttivo, ossia «coltura, macinatura e panizzazione»¹⁹. Egli decise allora, con l'accordo della Società, di procedere nel lavoro iniziato, avviando ulteriori tentativi colturali, predisposti in forma di esperimenti, con lo scopo di poter comprendere più a fondo quale potesse essere la situazione più adatta alla crescita della nuova pianta. Scelse così di seminare l'orzo in tre diverse comunità della Valsassina, vicine fra loro, ma diverse per posizione, al fine di capire «dove tal coltivazione meglio converrebbe». I luoghi preposti furono Primaluna, Cremeno e Casargo e il compito di controllare il buon andamento del piano fu affidato ai parroci «con promessa di retribuzione e obbligo di fare ragguaglio»²⁰. Rispose solo don Giacomo Sala di Cremeno e pertanto la Società si accordò con Giovanni Battista Cuzzi, proprietario in Valsassina di terreni ubicati in differenti posizioni e tali da consentire un raffronto tra crescita della pianta e situazione esterna. Il risultato fu buono, senza che venissero notate particolari differenze tra un luogo e l'altro della valle, tanto che la Società pensò all'eventualità di sostituire l'orzo alla segale²¹, la coltura allora più comune nell'alta Lombardia, sospinta anche dal fatto che la maggior parte dei contadini aveva apprezzato della nuova pianta non solo l'abbondante raccolto, ma anche la qualità del pane e della minestra²². Si poteva concludere che gli esperimenti erano riusciti e che la diffusione dell'orzo di Siberia avrebbe potuto ragionevolmente dare buoni risultati anche fuori dalla Valsassina: i semi furono così distribuiti ai curati di Besana e di Brunate e al socio corrispondente Galeazzo Fumagalli di Como, incaricati a loro volta di diffondere la nuova pianta in quelle parti dello Stato²³.

Passando ora a considerare un altro oggetto di studio della Società, possiamo vedere come particolare interesse rivestiva l'insieme di scritti, studi e raccolte delle erbe dei prati lombardi: un felice intreccio tra contributo scientifico alla conoscenza della flora lombarda e punto di partenza per il miglioramento dell'alimentazione bovina e conseguentemente di quella umana. A riguardo va detto che la questione delle erbe lombarde non fu inizialmente considerata centrale dalla Società. Essa aveva sì distribuito, fin dalla sua prima riunione, il 2 marzo 1779²⁴, semi di erba medica ad alcuni soci proprietari terrieri, e più precisamente Giuseppe Pò, Francesco Bovara, Cesare Beccaria e Luigi Petazzi, affinché li coltivassero nei loro fondi, e aveva inoltre avviato un'inchiesta tra i coltivatori dei prati di pianura, dai quali non aveva però ricevuto altro che poche e «poco valutabili» risposte²⁵. Fu però solo

19. BNB, *Manoscritti*, AF XI 33.

20. Ivi, verbale dell'adunanza dei soci del 30 agosto 1781.

21. *Atti della Società Patriottica*, cit., vol. 1, p. 37.

22. BNB, *Manoscritti*, AF XI 33, verbale dell'adunanza dei soci del 9 ottobre 1783.

23. Ivi, 34, verbale dell'adunanza dei soci del 1° febbraio 1786.

24. Ivi, 33.

25. *Atti della Società Patriottica*, cit., vol. 2, p. LXXX.

vari anni dopo che, resasi conto che la questione era più complessa di quanto non fosse parsa inizialmente e che pertanto andava approfondita, la Società si risolse nel 1784 a indire un premio di 50 zecchini a chi le avesse presentato entro il 1785 un *Catalogo esatto e compiuto delle erbe che naturalmente nascono o coltivansi ne' prati irrigatori della Lombardia Austriaca, indicandone il nome volgare e botanico, e le qualità, e dandone lo scheletro, o la figura*²⁶. Al quesito essa aveva aggiunto il duplice avvertimento che il metodo da seguire per ordinare le erbe doveva essere tratto dalla *Filosofia botanica* di Linneo ed essere corredato, nel modo più ampio e completo possibile, della descrizione scientifica delle diverse specie e delle notizie relative alla coltura, alla propagazione e all'utilità di esse. Il concorso fu protratto, per mancanza di dissertazioni valide, al 1786, quando risultò meritevole del premio il catalogo comprendente 124 erbe presentato da Giosuè Scannagatta, direttore dell'Orto botanico dell'Università di Pavia²⁷.

Riteniamo che valga la pena soffermare l'attenzione su questo catalogo, essendo, come si è accennato più sopra, un intreccio ben riuscito tra ragguagli scientifici e informazioni economico-pratiche. Anzitutto, prima ancora di prendere in esame il lavoro di Scannagatta, è opportuno considerare la modernità insita nella richiesta di adottare per l'ordinamento delle erbe il sistema linneano che solo da pochissimi anni aveva sostituito, su esplicita richiesta del potere austriaco, quello di Joseph Pitton de Tournefort, precedentemente utilizzato in Lombardia²⁸. In secondo luogo, va sottolineato che Scannagatta, per il suo ruolo di prefetto dell'Orto di Pavia, aveva la possibilità – che, come si è visto, la Patriotica non aveva – di avviare un vero e proprio lavoro scientifico, facendo crescere nell'orto in maniera controllata le erbe e le piante per poter poi compiere le osservazioni e gli esperimenti più opportuni. Egli stesso dice, nella parte introduttiva del catalogo, di essere occupato «per impiego e per genio» da molti anni nello studio della vegetazione pratense lombarda e di aver intrapreso varie gite botaniche allo scopo di «raccolgere tutte le piante che in quei territori allignano», informandosi delle loro proprietà e del modo di coltivarle, e svolgendo egli stesso «le opportune sperienze» per sapere quali fossero quelle più utili e quelle più nocive per il bestiame²⁹. Quanto alla descrizione scientifica delle diverse specie, ci pare opportuno mettere in luce che l'autore si avvale, oltre che dell'opera di Linneo, anche di quella di altri scienziati, tra i quali il medico e botanico svizzero Albrecht von Haller, il medico tedesco Friedrich Hoffmann, e il botanico e agronomo francese François Rozier. Infine, per ogni erba egli illustrò «l'uso economico

26. Ivi, p. LXXXIV.

27. G. Scannagatta, *Memoria concorsa alla soluzione del quesito della Società Patriotica [...] premiata l'anno 1786*, ivi, pp. 68-159.

28. A. Visconti, *La fondazione dell'Orto botanico di Brera e gli anni della direzione dell'abate Fulgenzio Vitman (1728-1806) tra assolutismo asburgico ed età napoleonica*, in "Atti della Società italiana di Scienze naturali e del Museo civico di Storia naturale di Milano", 153, 2012, pp. 27-48, spec. p. 39.

29. *Atti della Società Patriotica*, cit., vol. 2, p. 69.

e medico»³⁰, fondandosi non solo sui trattati di questi stessi scienziati, ma anche sul compendio delle erbe medicinali di Fulgenzio Vitman³¹, direttore dell'Orto botanico di Brera e socio della Patriotica. Aggiungiamo ancora che, proprio secondo i dettami del metodo induttivo fondato sulla raccolta dei dati e dei campioni, il catalogo di Scannagatta divenne il punto di partenza per nuovi arricchimenti: pochi anni dopo infatti esso fu implementato dal socio corrispondente e medico condotto a Rho, Giuseppe Loteri³² con l'aggiunta di una collezione di «erbe omesse»³³.

Incoraggiata da questo risultato così promettente, la Società determinò nel 1789 di proporre per il 1791 un premio destinato a chi avesse presentato, sull'esempio del catalogo di Scannagatta, una raccolta delle erbe dei prati asciutti. Il quesito così recitava:

Si indichino col nome linneano e volgare le erbe delle quali questi (asciutti) prati son formati; e se ne dessero gli scheletri o le figure; le loro qualità buone o cattive; il metodo di moltiplicare le prime e distruggere le seconde. Volendosi formare un prato artificiale di una sola specie d'erbe come di trifoglio, d'erba medica ec., quale convenisse scegliere nelle diverse circostanze di fondi. Come questa dovesse coltivarli, e darsi al bestiame. Se convenisse pel bestiame sostituire alle erbe le foglie degli alberi, o le radici d'alcune piante, come rape, ec. Quali fossero, sì fra queste, che fra quelle, le più opportune. Come dovessero coltivarli, prepararsi per pascolo, e conservarsi³⁴.

Vincitori risultarono, a pari merito, lo stesso Scannagatta e lo speziale milanese Francesco Maderna i quali elencarono e descrissero 275 erbe³⁵. A entrambi venne assegnata una medaglia, non però l'intero premio, dal momento che né l'uno né l'altro erano entrati nel merito della formazione di prati artificiali composti di una sola specie.

La soluzione di quest'ultimo aspetto del problema non rimase tuttavia intatta, come potrebbe sembrare a un primo sguardo che si limitasse a considerare il precedente modo di agire della Società, la quale, in casi analoghi, aveva fino ad allora sempre richiesto, mediante l'avviso di nuovi premi, supplementi di indagine o studi più approfonditi. A un più attento esame della questione risulta difatti possibile notare come essa avesse invece deliberatamente deciso di intraprendere per lo studio delle erbe più adatte alla formazione di monoculture pratensi la nuova strada dischiusale – proprio nell'arco di tempo intercorso fra la pubblicazione del quesito

30. Ivi, p. 73.

31. F. Vitman, *De medicatis herbarum [...] seriem ordinatus*, 2 voll., Josephi Antonii Archii, Faventiae 1770.

32. G. Loteri, *Transunto di una memoria [...] delle erbe de' prati irrigatori*, in *Atti della Società Patriotica*, cit., vol. 3, pp. 329-59.

33. Ivi, p. 329.

34. Ivi, p. 264.

35. G. Scannagatta, F. Maderna, *Transunti di due memorie presentate alla Società Patriotica [...] dalla Società medesima premiate nel 1791*, ivi, pp. 264-328.

in oggetto e la premiazione delle memorie di Scannagatta e Maderna – dalla concessione governativa dell'Orto della Zecca³⁶. Direttore dell'orto, che finalmente era stato assegnato dal governo dopo anni e anni di attesa, fu nominato nell'aprile 1790 il socio Gaetano Harasti, padre cappuccino di origine ungherese³⁷, che insieme con il socio Castiglioni aveva sovrinteso ai lavori necessari al suo allestimento, facendo dissodare, spianare e lavorare la terra per renderlo atto alla coltura. A lui furono consegnati «i semi di quelle erbe pratensi [...] che hanno miglior nome di essere utili al bestiame»³⁸ affinché li coltivasse e sottoponesse quindi le erbe cresciute all'osservazione e all'esperimento. Nel dicembre dell'anno successivo l'abate ragguagliò la Società elencando come preferibili per la formazione di una monocultura pratense l'avena altissima (*avena elatior* L. – oggi *Arrhenatherum elatius* [L.] P. Beauv.), la logliessa (*Lolium perenne* L. – oggi loietto, loietto inglese), il fieno santo (*Hedisarum onobrychis* L. – oggi lupinella), utile anche come cibo per le api e il fien-greco o trigonella (*Trigonella foenum-graecum* L. – oggi *Onobrychis viciifolia* Scop.)³⁹.

Resta ora da dire del frantoio per la produzione di olio, la cui costruzione fu tentata a più riprese dalla Società in relazione all'attività da essa svolta a partire dal 1780 per la piantagione di ulivi lungo le sponde dei laghi lombardi⁴⁰. La proposta era venuta dal cancelliere Anton von Kaunitz-Rittberg Wenzel, responsabile della politica estera asburgica, che fin dal 1773 si era dichiarato favorevole alla diffusione della pianta, la cui coltura avrebbe potuto contribuire alla riduzione del commercio passivo dell'olio che, per via dell'incremento demografico e dell'accresciuto benessere generale, era sempre più richiesto⁴¹.

Prova della possibilità di buona riuscita dell'idea del cancelliere austriaco erano stati i tentativi avviati da padre Landi lungo le sponde del Lago di Lecco che avevano dato esito favorevole e sospinto la Società a distribuire premi ai coltivatori di ulivi⁴². Essa aveva inoltre deciso di intraprendere la costruzione di frantoi da sostituire agli strumenti piuttosto rudimentali, noti con il nome di frange, allora in uso in Lombardia, allo scopo di migliorare la qualità piuttosto scadente dell'olio lombardo⁴³. Il primo suggerimento a riguardo venne da Landi che nel 1783, al ritorno da un viaggio

36. BNB, *Manoscritti*, AF XI 34, verbale dell'adunanza dei soci del 25 febbraio 1790.

37. Ivi, 35, verbale dell'adunanza dei soci del 20 aprile 1790.

38. *Atti della Società Patriottica*, cit., vol. 3, p. XLIII.

39. Ivi, p. XLIV.

40. BNB, *Manoscritti*, AF XI 33, verbale dell'adunanza del 18 luglio 1780.

41. B. Caizzi, *Industria, commercio e banca in Lombardia nel XVIII secolo*, Banca Commerciale Italiana, Milano 1968, p. 220.

42. L. Trezzi, *L'azione dei governanti a favore dell'agricoltura*, in S. Zaninelli (a cura di), *Questioni di storia agricola lombarda nei secoli XVIII-XIX*, Vita e Pensiero, Milano 1979, pp. 300-7.

43. A. Visconti, *Paesaggi di Lombardia: il caso dell'ulivo tra ambienti naturali e tecniche manifatturiere (1772-1796)*, in G. Guerri, L. S. Pelissetti, L. Scazzosi (a cura di), *Oltre il giardino. Le architetture vegetali e il paesaggio*, Olschki, Firenze 2003, pp. 167-74.

a Siena, sottopose alla Società alcuni disegni di frantoi toscani, senza però trovare ascolto⁴⁴. La Società sembrava infatti più incline a sospingere i proprietari lombardi di frange a migliorare le loro macchine che non a farne costruire di nuove. Nel luglio 1785 si aprì tuttavia una terza possibilità: a indicarla fu Kaunitz che da Vienna scrisse a Milano, comunicando di aver saputo del ritrovamento, nel corso degli scavi di Stabia, di un antico frantoio romano e propose alla Società di farne costruire uno analogo⁴⁵.

Questa fece scrivere da padre Landi al marchese Domenico Grimaldi a Napoli, autore di una memoria sul frantoio in oggetto corredata degli opportuni disegni, per chiedergli di poterla ricevere⁴⁶. Avutala, la consegnò ai soci Paolo Sangiorgio, chimico e botanico, e Giuseppe Meghele, macchinista, chiedendo loro di eseguire un piccolo modello in legno del frantoio romano⁴⁷: senza il modello, che avrebbe consentito di calcolare in via preventiva il costo della macchina, nessuno sarebbe infatti stato disposto a rischiare il proprio denaro. Ma né Sangiorgio né Megele riuscirono a costruire, sulla base dei disegni ricevuti da Napoli, il modello richiesto e pertanto la Società si rivolse di nuovo a Grimaldi per avere direttamente da lui un modello di frantoio⁴⁸. Il modello fu prontamente eseguito, ma per errore venne spedito a Vienna invece che a Milano⁴⁹. La Società allora, temendo che fosse andato perduto, raddoppiò il premio al fine di indurre gli eventuali concorrenti a tentare l'avventura di costruire un frantoio uguale a quello romano anche senza modello, e decise allo stesso tempo di prendere in considerazione anche la fabbricazione di altri tipi di frantoi, possibilmente più semplici. Per quanto riguarda il frantoio romano, la questione sembrò risolversi mediante un accordo con il conte Angelo Serponti di Lecco, che si impegnò a realizzarlo anche senza modello. Mentre sul fronte delle macchine più semplici, venne proposto un premio di minor entità per la costruzione di un frantoio uguale a quello a due mole inviato alla Società da Marsilio Landriani, nel corso di un suo viaggio a Genova⁵⁰. Una prima copia di tale frantoio venne realizzata nel 1788 con esito soddisfacente⁵¹. Lo stesso anno fu terminata anche la costruzione del tanto atteso frantoio romano che, sottoposto a verifica, sembrò dare buon esito ancorché «non in grado di dare tutto il vantaggio auspicato perché non vi è numero di torchi bastante [...] al quale inconveniente Serponti promise di riparare»⁵², ottenendo nel frattempo il premio di 60 zecchini⁵³.

44. BNB, *Manoscritti*, AF XI 33, verbali delle adunanze del 30 gennaio e del 13 febbraio 1783.

45. Ivi, 34, verbale dell'adunanza del 14 luglio 1785.

46. Ivi, 37, lettera del segretario Amoretti a padre Landi del 14 luglio 1785.

47. Ivi, 34, verbale dell'adunanza del 14 agosto 1785.

48. Ivi, 38, lettera di Amoretti a Grimaldi del 23 luglio 1787.

49. Ivi, 34, verbale dell'adunanza del 27 dicembre 1787.

50. *Ibid.*

51. Ivi, 38, lettera di Amoretti a padre Landi del 30 dicembre 1787.

52. Ivi, 34, verbale dell'adunanza del 21 febbraio 1788.

53. *Ibid.*

Negli anni successivi vennero costruiti altri frantoi a due mole uguali a quello inviato da Landriani, mentre il frantoio romano cominciò a dare cattiva prova di sé: a riguardo Serponti si giustificò ripetutamente adducendo a motivo le voci diffuse dagli altri produttori di olio, proprietari di semplici frange, che temevano la concorrenza della sua macchina, ma si trovò poi costretto a riconoscere pubblicamente le imperfezioni del suo frantoio, che ancora nel 1793 risultava «mancante di alcune cose atte [...] a fare tutto il lavoro possibile per l'olio d'uliva»⁵⁴. Egli tentò allora di ottenere altro denaro, ma la Società gli negò ogni sovvenzione⁵⁵, né mai riuscì a chiarire le cause tecniche del malfunzionamento della macchina di Serponti.

La mancata riuscita del frantoio romano influenzò probabilmente in senso negativo la possibilità di una maggior diffusione dell'ulivo sulle rive del Lario. Solo la produzione di olio di qualità ottenuto a buon prezzo, ossia attraverso una macchina efficiente, avrebbe infatti garantito un elevato guadagno ai proprietari di ulivi, spingendoli così a estendere tale coltura. A questo riguardo non sembra priva di significato la scoperta effettuata nel 1794 dal segretario della Società, Carlo Amoretti, che, navigando sulle rive lombarde del Lago di Lugano, riscontrò in Valsolda l'esistenza di «numerosi oliveti di buona qualità e carichi di frutti», i quali non mancarono inizialmente di destare il suo stupore. Ma la presenza delle piante fu presto spiegata: a Lugano era in funzione un ottimo frantoio e quindi «le ulive generalmente portansi colà»⁵⁶. Allora la Società stabilì – e fu la sua ultima decisione in materia di olio – la costruzione in quella valle di un frantoio a due mole al fine di impedire che le olive di quel distretto uscissero dalla Lombardia⁵⁷; progetto interrotto il 15 settembre 1796⁵⁸ per decisione dei francesi, entrati a Milano il 15 maggio dello stesso anno.

54. Ivi, 35, verbale dell'adunanza del 23 maggio 1793.

55. *Ibid.*

56. Ivi, 35, verbale dell'adunanza dell'11 settembre 1794.

57. Ivi, 40, lettera di Amoretti a Girolamo Blenio, cancelliere di Porlezza, del 20 settembre 1794.

58. P. Pecchiai, *La "Società Patriottica" istituita in Milano dall'imperatrice Maria Teresa*, in "Archivio storico lombardo", 1917, pp. 28-152, spec. p. 138.

Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo

di *Stefano Levati*

Quando nel marzo 1810 il matrimonio tra l'imperatore di Francia Napoleone Bonaparte e Maria Luisa, figlia dell'imperatore d'Austria sembrò aprire per un momento il tanto agognato ritorno della pace in Europa, il poeta milanese Carlo Porta celebrò degnamente l'avvenimento, scrivendo con il suo inconfondibile sarcasmo il primo dei *Brindes de Meneghin all'ostaria*. A distanza di soli cinque anni, che tutto portarono fuorché la pace, Porta si sarebbe nuovamente trovato nella condizione di rinnovare l'auspicio, salutando con immutata speranza e felicità l'arrivo in città dell'imperatore d'Austria Francesco I, ultimo padrone della Lombardia. Di nuovo la sua fiduciosa allegrezza prese le forme poetiche di un *Brindes de Meneghin a l'ostaria*¹. Non è questo il luogo, né io ne avrei le competenze, per analizzare il valore della produzione letteraria del grande poeta ambrosiano. Senza dubbio, tuttavia, in questi suoi componimenti è possibile comprendere quanto il vino e le osterie fossero elementi fondamentali nella vita quotidiana dei milanesi e soprattutto nella sociabilità popolare. Nel provocatorio «ghe vor olter che la bira [...] per menà l'Europa a bev»², rivolto agli allora nemici inglesi, quasi volesse traslare sul piano della superiorità dei consumi alimentari "italiani" il conflitto che affliggeva da quasi vent'anni il continente, ma anche nel suo svilire la recente moda per la cioccolata e il caffè, che proprio allora si andavano diffondendo anche in ambienti non altolocati («mandi a fass el ciccolat, / me n'impippi del caffè»)³, si può cogliere come ancora agli inizi del XIX secolo il vino rivestisse nella cultura popolare un ruolo e una rilevanza assoluti, solo lievemente scalfiti dalla diffusione di nuove bevande⁴.

1. Il *Brindes de Meneghin all'ostaria. Ditiramb per el matrimonni de S.M. l'Imperator Napoleon con Marisa Luisa I.R. Arziduchessa d'Austria* (aprile 1810) e il *Brindes de Meneghin all'ostaria per l'entrada in Milan de Sovà S.C. Maistaa I.R.A. Franzzech Primm in compagnia de sova miee l'imperatriz Maria Luvisa* (dicembre 1815) sono riprodotti in C. Porta, *Poesie*, a cura G. Barbarsi, G. Bezzola, Garzanti, Milano 1975, pp. 29-49 e 219-43.

2. *Brindes de Meneghin all'ostaria. Ditiramb per el matrimonni de S.M. l'Imperator Napoleon*, cit., p. 46, vv. 254-255.

3. Ivi, p. 44, vv. 230-231.

4. W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Bruno Mondadori, Milano 1999 (ed. or. 1980); A. Huetz de Lemp, *Bevande coloniali e diffusione dello*

Ciò trova ragion d'essere non solo e non tanto nella pur importante dimensione sociale del vino, che nelle osterie aveva il suo luogo di elezione, ma soprattutto nella sua centralità nel regime dietetico della popolazione di allora e nelle sue presunte – poi rivelatesi effettive – qualità sanitarie. Infatti, nelle diete delle istituzioni caritatevoli come in quelle degli ospedali, quale che fosse la ragione del ricovero, venivano sistematicamente previsti uno o più bicchieri di vino al giorno⁵. Al di là delle credenze popolari sintetizzate in alcuni proverbi, come ad esempio “il vino fa buon sangue”, “due dita di vino sono un calcio al medico”⁶, l’assunzione di vino, per quanto annacquato, assicurava garanzie di salubrità spesso ben maggiori di quelle che poteva fornire l’acqua. Nello stesso tempo esso, per tutta l’età moderna, rappresentò un fattore rilevante e imprescindibile per compensare una dieta alimentare altrimenti monotona e squilibrata, procurando altresì un contributo calorico integrativo. Per questa serie di ragioni le autorità di molte città padane non mancarono di estendere anche al vino le norme di politica annonaria inizialmente previste solo per il pane⁷. A Milano e a Torino, ad esempio, l’ingresso del vino venne rigidamente regolato da una normativa dettagliatissima: quello proveniente dal contado o dai territori circostanti doveva essere portato quotidianamente e direttamente in alcuni appositi spazi di mercato, dove aveva luogo la contrattazione con gli acquirenti privati. Solo in un secondo momento l’accesso al mercato era consentito agli operatori del settore, ossia ai rivenditori, in modo da tenere il più basso possibile il prezzo al dettaglio⁸. L’atteggiamento delle autorità non era certo dettato da ragioni filantropiche, ma dalla consapevolezza che la mancanza di vino in città o un eccessivo rialzo dei suoi prezzi avrebbero inevitabilmente irritato l’animo delle classi meno abbienti, creando

zucchero, in J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 490-500 (ed. or. 1996); A. Menninger, *New Beverages in Early Modern Europe: The Rise of Coffee, Tea and Chocolate (16th-18th Century)*, in F. Chiapparino, R. Romano (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato, società in Italia e Svizzera (XVIII-XX sec.)*, FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 209-38; M. Cavallera, *Società e cultura del caffè e del cioccolato nella Milano del Settecento*, ivi, pp. 239-65.

5. A. Antonaros, *La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione della bevanda più antica del mondo*, Pendragon, Bologna 2006, p. 16. Per l'Ospedale Maggiore di Milano cfr. i dati forniti da L. Parziale, *Nutrire la città. Produzione e commercio alimentare a Milano tra Cinque e Seicento*, FrancoAngeli, Milano 2009, pp. 175 ss.

6. Antonaros, *La grande storia del vino*, cit., p. 141. Sulla cultura del vino cfr. T. Unwin, *Storia del vino. Geografie, culture e miti*, Donzelli, Roma 2002 (ed. or. 1991).

7. Sulla magistratura annonaria milanese e i suoi compiti cfr. A. Grab, *La politica del pane. Le riforme annonarie in Lombardia nell'età teresiana e giuseppina*, FrancoAngeli, Milano 1986; per la magistratura genovese con competenza sul vino, ossia i provvisori del vino, creata nel 1588 e affiancata a quella già esistente dell'olio e alla magistratura dell'abbondanza, cfr. P. Massa, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in M. Da Passano et al. (a cura di), *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Carocci, Roma 2000, vol. 1, pp. 501-29.

8. D. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, e S. Levati, *Il commercio del vino tra Milano e il Piemonte nella seconda metà del XVIII secolo*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, L'arciere, Cuneo 1992, vol. 2, rispettivamente pp. 439-59 e 491-505.

quel malcontento generalizzato che si temeva potesse esplodere in pericolose rivolte e sedizioni⁹. Tali preoccupazioni diventavano ancor più stringenti in tempo di guerra: a Torino, ad esempio, il vicario di Provvisione, massima autorità municipale, chiamato a far fronte ai gravi problemi alimentari sofferti dalla città in conseguenza della Guerra di successione austriaca (1740-48), concentrò la sua attenzione e quella delle istituzioni cittadine sui generi che riteneva essere «li più necessari per il vivere umano», ossia «il grano e il vino»¹⁰. Una trentina d'anni più tardi, nel 1781, il ministro plenipotenziario della Lombardia austriaca, il conte di Kaunitz, bocciò un progetto teso a limitare l'approvvigionamento di vino dal vicino Piemonte e accettò quindi di sostenere il conseguente deficit nel bilancio commerciale, che avrebbe pesato non poco sulle casse dello Stato, affermando che «il popolo soffrirebbe un sensibile aggravio su di un articolo di quasi prima necessità»¹¹. Ancora una volta le preoccupazioni legate al mantenimento dell'ordine pubblico e della pace sociale ebbero il sopravvento su quelle di ordine squisitamente economico, dimostrazione quanto mai esplicita dell'importanza riconosciuta dalle autorità alla disponibilità di vino sui mercati cittadini.

I dati sui consumi, che vanno presi con estrema cautela, considerato che le modalità di calcolo piuttosto approssimate comportano senza dubbio una sottostima delle dimensioni del fenomeno, indicano un uso quotidiano decisamente superiore a quello odierno, quanto meno per i maschi adulti. A Venezia nel 1730 una fonte fiscale valutava il consumo quotidiano di vino in 0,67 litri per i giovani maschi al di sotto dei 18 anni, in 1,34 litri per gli uomini tra i 18 e i 50 e in 1,79 litri per gli anziani al di sopra dei 50 anni, mentre alle donne si attribuiva un consumo di 0,67 litri al giorno¹². A Torino, in occasione dell'introduzione della gabella detta "della foglietta", le autorità, ai fini dell'esenzione per alcune categorie, fissarono in una "carra" (492,84 litri) il consumo annuo di un individuo, corrispondente a 1,35 litri al giorno¹³. Analogamente una fonte fiscale milanese, redatta al fine di stabilire il quantitativo medio di vino consumato da alcune categorie di persone adulte da esentare dal pagamento del dazio per l'introduzione del vino in città, lo stimava in 6 brente milanesi, ossia in 1,24 litri giornalieri¹⁴. In termini di incidenza percentuale

9. Sul tema d'obbligo rimandare a Ch. Tilly, *Approvvigionamento alimentare e ordine pubblico nell'Europa moderna*, in Id. (a cura di), *La formazione degli stati nazionali nell'Europa occidentale*, il Mulino, Bologna 1984, pp. 227-96 (ed. or. 1975).

10. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, cit., p. 439.

11. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASM), *Finanza*, parte antica (d'ora innanzi p.a.), b. 1116: Vienna, 11 giugno 1781, lettera di Kaunitz a Firmian.

12. U. Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Atti del convegno di studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Accademia economico-agraria dei georgofili, Firenze 1988, p. 186. La carra era un'unità di misura torinese, suddivisa in 10 brente.

13. L. Picco, *Un viaggiatore incognito: il vino piemontese tra Cinquecento e Settecento*, in *Il vino nell'economia*, cit., p. 265.

14. Levati, *Il commercio del vino tra Milano e il Piemonte*, cit., p. 494.

sulla spesa alimentare annua complessiva, i dati raccolti da Maria Antonietta Visceglia per diverse realtà italiane del XVII secolo mostrano come l'acquisto di vino gravasse in modo inversamente proporzionale alla condizione sociale: se agli inizi del secolo la famiglia del notaio veronese Folignino spendeva solo il 14,5% del proprio bilancio alimentare per l'acquisto di vino e la nobile famiglia genovese degli Spinola il 16,9%, il Collegio Borromeo di Milano impegnava per la bevanda il 22% delle proprie spese alimentari, percentuale che saliva al 26,5% per l'Ospedale degli incurabili, fino a raggiungere il 34% nel caso dei braccianti siciliani. Costoro destinavano all'acquisto di pasta e di pane un altrettanto significativo 54,2%: ciò comporta che quasi il 90% del loro fabbisogno alimentare veniva assicurato da questi due soli prodotti – grano e vino –, veri e propri cardini delle diete popolari¹⁵.

L'importanza del vino trova incontrovertibile conferma nella nutrita presenza in tutte le città italiane dell'età moderna di bettole e di osterie, luoghi caratterizzanti non solo il tessuto urbano ma anche quello rurale, seppure per quest'ultimo sia assai più difficile avere informazioni d'insieme. A Como sul finire del XVI secolo, quando la città contava circa 9.000 anime, era attiva almeno un'ottantina di osterie¹⁶; a Milano nel 1613 risultavano legalmente aperte 89 osterie, mentre nel 1750 gli osti e bettolinieri immatricolati nella relativa corporazione ammontavano a 103, a cui dobbiamo aggiungere almeno 89 mercanti di vino. Alla fine degli anni Venti dell'Ottocento, quando il capoluogo lombardo sfiorava ormai i 130.000 abitanti, i negozianti di vino registrati nelle guide commerciali della città erano saliti a 442, mentre osti, trattori e locandieri raggiungevano le 447 unità¹⁷. A Cremona, ai primi dell'Ottocento, i rivenditori di vino erano più di 110, in prevalenza dettaglianti, dato che solo una decina operava all'ingrosso; a questi si deve però aggiungere almeno una sessantina di osti e osterie, per un totale di circa 170 "addetti" su una popolazione di nemmeno 30.000 abitanti. A Piacenza, nel 1828, su una popolazione di 30.000 anime si contavano 123 rivenditori di vino e 75 di liquori, mentre a Parma nel 1835 erano presenti più di 200 rivendite di vino al minuto e bettole su un totale di 800 ditte commerciali registrate presso la locale Camera di commercio, ossia un esercizio commerciale su quattro¹⁸. A Viadana, infine, un comune mantovano di 15.000 abi-

15. M. A. Visceglia, *I consumi in Italia in età moderna*, in *Storia dell'economia italiana*, a cura di R. Romano, II. *L'età moderna. Verso la crisi*, Einaudi, Torino 1991, pp. 211-41.

16. S. Duvia, «*Restati eran thodeschi in su l'hospicio*». *Il ruolo degli osti in una città di confine (Como, secoli XV-XVI)*, Unicopli, Milano 2010, p. 29.

17. Cfr. M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX*, in "Annales cisalpines d'Histoire sociale", 3, 1972, pp. 135-61, ora anche in Id., *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII e XIX. Scritti riediti in memoria di M. Romani*, a cura di S. Zaninelli, Vita e Pensiero, Milano 1977, pp. 514-39, spec. p. 531.

18. Cfr. S. Levati, *Cremona dalla Restaurazione all'Unità: una città in lento mutamento*, in *Storia di Cremona*, III. *L'Ottocento*, a cura di M. L. Betri, Bolis, Azzano San Paolo (BG) 2005, pp. 2-43; Id., *La lenta e tortuosa via alla modernità: la società piacentina tra ancien régime ed unità*, in *Storia economica*

tanti, nel 1835 esistevano 17 osterie, una bettola, una trattoria, 39 vendite di vino al minuto e 8 caffè¹⁹.

Prima di proseguire e quindi indagare il ruolo assunto da bettole e osterie come luogo di aggregazione sociale è opportuno capire quale tipo di vino venisse generalmente consumato. Ovviamente ciò variava molto in relazione alle disponibilità finanziarie dei consumatori; in linea di massima si può distinguere fra un mercato "ordinario" e uno d'élite, destinato alle famiglie abbienti, che si potevano permettere il lusso di acquistare vini pregiati. Nella Milano di fine XVIII secolo l'ex fermiere nobilitato Giuseppe Pezzoli nel 1775 lasciò agli eredi una ricchissima cantina di vini tra cui spiccavano 38 bottiglie di vini di Malaga e Canarie, 26 di Torino, 28 di Borgogna, 10 di Francia, 24 di Spagna, oltre a una bottiglia di rosolio e a 4 bottiglie di vino di Siracusa²⁰. Similmente, nel primo decennio dell'Ottocento, la nobile famiglia milanese Andreani acquistò, oltre ad alcuni distillati quali elisir, rum, alchermes e rosolii, fatti giungere appositamente da Firenze e Venezia, una gran quantità di bottiglie di vino pregiato: dal Piemonte vini bianchi e rossi di Rocchetta d'Asti, dalla Francia «bordò», borgogna e «sciampagna», dalla Toscana moscato, aleatico e montepulciano e ancora vini di Alicante, Madera e Cipro²¹. Si trattava di bevande di alta qualità, imbottigliate con tappi di sughero secondo una pratica messa a punto nel corso del XVII secolo, che consentiva una miglior conservazione e il trasporto su grandi distanze anche di vini non liquorosi, senza che ne risultasse alterato il gusto²².

Ovviamente i costi erano assai elevati, sia per la qualità del prodotto, sia per il costo delle bottiglie che per il trasporto. Erano vini inaccessibili alla stragrande maggioranza della popolazione, che doveva necessariamente indirizzare la propria scelta verso prodotti di qualità inferiore ma decisamente più abbordabili²³. Ne consegue che per tutta l'età moderna, prima che l'avvento della chimica consentisse la conser-

e sociale di Piacenza e del suo territorio, II. *Dai Borbone alla vigilia dell'Unità d'Italia (1732-1861)*, a cura di A. Moioli, Tip.Le.Co, Piacenza 2011, pp. 199-261.

19. S. Mori, *L'impronta dei prefetti. Storie di polizia in provincia dalle fonti mantovane preunitarie*, in S. Levati, S. Mori (a cura di), *Una storia di rigore e passione. Saggi per Livio Antonielli*, FrancoAngeli, Milano 2018, p. 665.

20. ASMI, *Notarile*, b. 46704, notaio Gaspare Valesi, atto n. 199, 16 agosto 1776. Sul consumo di vini pregiati importati dall'estero e sulla loro incidenza nelle spese da tavola di una nobile famiglia milanese cfr. G. F. De Sio, *Lo sfarzo abituale di una nobile famiglia milanese. Gli eredi Mellerio, 1783-1792*, in "Società e Storia", 163, 2019, p. 65.

21. G. Tonelli, *Ricchezza e consumo: il lusso di una famiglia nobile milanese nei primi anni dell'Ottocento*, in "Mediterranea. Ricerche storiche", IV, 2007, p. 502.

22. Antonaros, *La grande storia del vino*, cit., pp. 154 e 162.

23. Una panoramica sui vini di qualità prodotti in Italia tra XVI e XIX secolo è proposta da G. Scaramellini, *Mangia come parli! Alimentazione e cucina italiana: geografie e storie di un mito gastronomico*, Mimesis, Milano-Udine 2017, spec. la IV parte dedicata a *Vino e vitto nell'Italia moderna e contemporanea*, pp. 371-475.

vazione e il trasporto del vino²⁴ e che la rivoluzione dei trasporti stessi permettesse l'abbattimento dei costi per merci dal non elevato valore intrinseco, il mercato del vino risultasse fortemente frazionato e condizionato, soprattutto nelle grandi città, che per la loro popolosità rappresentavano ovviamente i luoghi di consumo principali. In un contesto del genere, il successo di un vino era perciò determinato dalla vicinanza ai mercati o dalla facilità di raggiungerli mantenendo i prezzi bassi, più che dalla sua effettiva qualità. Di qui le scelte operate da molti proprietari terrieri nel corso della seconda metà del Seicento di rinunciare alla coltivazione specialistica della vite («vite spessa») e di associarla invece sistematicamente, laddove possibile, alla coltura dei cereali, dando origine a quella particolare tipologia agraria dell'«aratorio vitato» che, ad esempio, giunse a occupare la maggior parte delle terre della pianura asciutta a nord di Milano, come risulta dalle rilevazioni catastali di metà Settecento²⁵. Alla medesima logica va ricondotta la scelta di impiantare la vite anche in terreni agronomicamente poco adeguati, come nella zona della bassa padana²⁶.

Dunque, la selezione dei vitigni e quella dei terreni da destinare alla coltura della vite vennero condizionate dalle distorsioni di mercato cui abbiamo fatto cenno: i prezzi in continua crescita, la certezza di esitare comunque sui mercati urbani la propria produzione vinicola, quale che fosse la qualità, indussero molti produttori della pianura asciutta a optare per quelle uve che garantissero vendemmie abbondanti a scapito della qualità delle stesse²⁷. Così si esprimeva in proposito l'agronomo e parroco di Viganò Carlantonio De Capitani d'Hoe nel 1809, stigmatizzando un fenomeno che proprio allora stava prendendo piede in Brianza: «La qualità dell'uva dominante tra noi e che occupa quasi tutt'i nostri vigneti, è la *margellana* [detta

24. Emblematico dei condizionamenti prodotti dai problemi di conservazione e trasporto dei vini è il fallito tentativo sabaudo di esportare i propri vini in Inghilterra studiato da C. Rosso, *Un altro Portogallo? I tentativi settecenteschi di esportare i vini piemontesi in Inghilterra*, in Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, cit., vol. 2, pp. 507-46.

25. Secondo i dati catastali elaborati da Sergio Zaninelli, l'aratorio avitato copriva il 27% della superficie totale dello Stato di Milano, escluse le zone montuose, con un valore pari al 27,8%: S. Zaninelli, *La ripartizione per tipo di coltura della proprietà fondiaria nello Stato di Milano (aree di collina, altopiano e pianura) secondo le rilevazioni del catasto teresiano*, in Id. (a cura di), *La proprietà fondiaria in Lombardia dal catasto teresiano all'età napoleonica*, Vita e Pensiero, Milano 1986, vol. 1, pp. 23-205, tabella 1a, p. 43. Un esempio significativo di questi processi è quanto accadde tra il 1633 e il 1730 nella pieve di Vimercate, a nord di Milano: cfr. S. Levati, *Enologia, assetti produttivi e mercato del vino in Brianza tra Sette e Ottocento*, in G. Forni, A. Scienza (a cura di), *2.500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Istituto Trentino del vino, Trento 1996, pp. 613-27, spec. p. 619.

26. «Una coltura che spesso si trova associata all'aratorio è la coltura della vite. Sebbene la pianura irrigua non sia la più adatta a questo tipo di coltura, la sua diffusione è testimoniata in modo consistente nei documenti preparatori del censo» (M. Bianchi, *Note sull'agricoltura di alcune pievi della pianura irrigua milanese nella prima metà del XVIII secolo*, in M. Romani, a cura di, *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca*, Vita e Pensiero, Milano 1976, p. 18).

27. Cfr. A. De Maddalena, *Prezzi e mercedi a Milano dal 1701 al 1860*, Banca Commerciale di Milano, Milano 1974, tab. 3a, p. 433.

anche “schiava” o “rossola”] [...]. Questa qualità è forse la più abbondante pel frutto» anche se, si apprestava a notare, di «pessima qualità»²⁸. Opinione condivisa anche da Giuseppe Comolli, professore di agraria e botanica presso il liceo di Como, che in una sua memoria sull'agricoltura del Lario affermava come «La margellana [...] produce assai vino, il quale è salato, ma poco colorito»²⁹. Anche altrove si riproponeva la medesima situazione, come nella Toscana di primo Ottocento studiata da Carlo Pazzagli, dove i problemi paiono identici e gli esiti pure: la certezza di poter vendere con facilità il vino presso i centri urbani limitrofi, unita alle difficoltà di conservazione e di trasporto che precludevano la possibilità di esportare in maniera significativa i pur validi prodotti locali, fecero sì che fino alla metà del XIX secolo non si procedesse ad alcuna selezione dei vitigni, prediligendo semmai quelli più prolifici o quelli che necessitavano di minor tempo di maturazione, e si ricorresse alla coltura promiscua, con la conseguenza di accentuare ulteriormente la scarsa qualità dei vini³⁰. Ancora alla metà degli anni Trenta dell'Ottocento l'agronomo toscano Giorgio Perrin poteva sostenere senza pericolo di smentita che sia i contadini sia i proprietari «mirano unicamente ad avere molto vino, poco curandosi che sia buono»³¹. Similmente a Venezia, dove secondo Ugo Tucci i consumatori erano “di bocca buona”, «la qualità del vino peggiorò ancora nel Settecento, perché dopo la gelata del 1709 non vennero rinnovate le viti migliori [...], mentre le preferenze andarono a quelle [...] che avevano il merito di essere più precoci e più feconde, benché dessero mosti acquosi e asprigni»³². Anche sulla piazza genovese furono i prezzi bassi e la facilità di approvvigionamento a condizionare il mercato del vino posto sotto il controllo di un'apposita magistratura, quella dei provvisori del vino: in questo modo i non eccelsi vini di produzione locale (“nostrale”) e di scarsa qualità trovavano facile smercio in città, rappresentando, fino agli anni Ottanta del XVIII secolo tra l'80 e il 96% dei vini acquistati dai provvisori³³.

Le medesime dinamiche, volte ad abbattere i costi di una bevanda molto richiesta su tutti i mercati cittadini, oltre che a orientare le colture e gli assetti produttivi, disegnarono anche la geografia dei commerci. Infatti, le aree di approvvigionamento risultano fortemente condizionate dalla facilità e rapidità di accedere ai mercati. Il caso milanese è da questo punto di vista estremamente significativo.

28. C. De Capitani d'Hoe, *Memoria seconda sull'agricoltura del monte di Brianza*, in “Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia”, II, IV, p. 197.

29. G. Comolli, *Memoria quarta sull'agricoltura del Lario*, ivi, V, XVIII, p. 182.

30. C. Pazzagli, *I vini toscani nella prima metà dell'Ottocento*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, cit., pp. 167-284.

31. G. Perrin, *Sulla coltivazione delle viti in Toscana*, in “Giornale agrario toscano”, 1834, pp. 86-116.

32. Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, cit., p. 190.

33. Massa, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino*, cit. Sul tema cfr. anche G. Rebor, *Importazioni e consumi di vino a Genova in età moderna*, in Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, cit., vol. 2, pp. 481-9, che ribadisce il giudizio di scarsa qualità dei vini consumati dai genovesi.

A integrazione della scarsa e insufficiente produzione proveniente dalle aree della pianura asciutta e della fascia collinare immediatamente a settentrione della città, gran parte del vino introdotto a Milano giungeva da quei territori, già milanesi e poi incorporati nel corso delle guerre settecentesche al Regno di Sardegna, che avevano il grande vantaggio di affacciarsi più o meno direttamente sulle rive del Verbano, su quelle del Po o sul Ticino. Tramite il corso di quest'ultimo i barconi potevano infatti raggiungere facilmente e rapidamente Bereguardo e da qui proseguivano verso la città utilizzando il Naviglio grande. Le fortune enologiche di una località e di un intero territorio erano dunque determinate più dalla sua posizione geografica che dalla qualità delle sue vendemmie. Melchiorre Gioia, nelle sue ricerche statistiche riguardanti il dipartimento dell'Agogna del 1813, così spiegava ad esempio le fortune di Cassolo:

Il vino di Cassolo non può eguagliare in bontà quello dei colli, ma il suo colore carico [...] induce i negozianti di Milano a comprarlo [...]. Qui si può dire che la località di un paese fa la sua fortuna. Se Cassolo si trovasse lungi dal Ticino ed in mezzo al Novarese, mal potrebbe esitare il suo vino, e dovrebbe rinunciare alla coltura delle viti. Ma la vicinanza propizia di quel fiume, procurando pronto smercio a quel vino induce ad accrescere giornalmente le viti con sommo vantaggio della popolazione³⁴.

In realtà a orientare in modo deciso il “mercato milanese” verso occidente non fu, perlomeno fino a quando esistette lo Stato di Milano (1796), soltanto la collocazione geografica delle località di approvvigionamento; un ruolo altrettanto importante ebbe anche l'intricato sistema daziario che penalizzava alcune aree a vantaggio di altre. I pur ottimi vini del Monferrato, ad esempio, giungevano in città in quantitativi limitati in ragione dei numerosi dazi e pedaggi i cui costi lungo il cammino si andavano a sommare a quelli di trasporto per raggiungere il Po.

Infine, non va dimenticato che i vini provenienti dalle terre occidentali dello Stato di Milano cedute al Regno di Sardegna nel corso del XVIII secolo continuarono, per tutelare gli interessi dei proprietari terrieri “milanesi” di quelle terre e per garantire il rifornimento della città a costi contenuti, a essere considerati “vini nazionali” e come tali esenti dal dazio sul «vino forestiere». In un promemoria dei conti Alario della fine del XVIII secolo si legge infatti che

li vini raccolti nelle provincie smembrate, cioè nell'Oltrepò pavese, ora sardo, Valenza, Valsesia, Lomellina, Alessandria e Tortona, Vigevanasco, alto e basso Novarese, Lago Maggiore e Sicomario [...] conservarono la prerogativa di vini nazionali, e perciò non soggiacquero al

34. M. Gioia, *Materiale per la statistica del dipartimento dell'Agogna* [1813], in M. Gioia, V. Cuoco, *Il dipartimento dell'Agogna. La Valsesia, l'Ossola, il Lago Maggiore, il Lago d'Orta, il Novarese e la Lomellina sotto Napoleone*, a cura di E. Rizzi, Fondazione arch. Enrico Monti, Anzola d'Ossola (VB) 1986, p. 58.

soddetto dazio del vino forestiere, cosicché per vini forestieri si ritennero costantemente quelli del Bergamasco, Piacentino, Parmigiano, Monferrato, Modenese, Mantovano e qualunque altro proveniente dagli Stati esteri³⁵.

Lungo le direttrici di traffico determinate da comodità ed economicità dei trasporti e dai regimi daziari, al seguito di carri e barconi si muoveva una manodopera stagionale più o meno specializzata, proveniente soprattutto dall'arco alpino. Le pianure e le città offrivano ai migranti alpini occasioni di lavoro ed entrate capaci di integrare le insufficienti risorse disponibili nei luoghi di origine. Sotto questo profilo il mercato del vino prospettava notevoli opportunità a chi disponesse di energia, determinazione e qualche conoscenza enologica. "Brentadori", cioè i manovali che trasportavano a spalla le brente di vino e che proprio per questo in alcune città erano anche addetti allo spegnimento degli incendi³⁶, "malossari", ossia gli intermediari che mettevano in contatto i produttori di vino con i commercianti cittadini, osti e mercanti di vino provenivano spesso da località poste in posizione strategica tanto rispetto alle zone di produzione quanto ai circuiti commerciali del vino. A Milano, ad esempio, erano numerosi gli addetti al mercato del vino provenienti dalle sponde del Verbano, sia dei territori orientali sia, e soprattutto, di quelli occidentali, come pure delle valli del Ticino³⁷. Una presenza così massiccia e caratterizzante che il termine *brugnon*, che in principio doveva semplicemente indicare l'origine altoverbana e ticinese degli immigrati – essendo *brugnon* storpiatura di "bleniesi", ossia nativi della Val di Blenio,

35. ASMI, *Finanza*, p.a., b. IIII6, *Promemoria dei conti Alario contro l'intimata redenzione del dazio del traverso del vino forestiere*, s.d. (ma anni Sessanta del XVIII secolo). Sull'incidenza dei dazi e i pesanti condizionamenti sui percorsi seguiti dalle merci cfr., per l'area sabauda, lo studio di M. Battistoni, *Franchigie. Dazi, transiti e territori negli Stati sabaudi del secolo XVIII*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 2009, e per lo Stato di Milano M. Cavallera, *Questioni di dazi e di contrabbandi alla periferia dello Stato di Milano*, in Id. (a cura di), *Lungo le antiche strade. Vie d'acqua e di terra tra Stati, giurisdizioni e confini nella cartografia dell'età moderna*, Nomos, Busto Arsizio (VA) 2007, pp. 167-220.

36. Per Brescia cfr. L. Tedoldi, *Cittadini minori. Cittadinanza, integrazione sociale e diritti reali nella Brescia veneta secc. XVI-XVIII*, FrancoAngeli, Milano 2004, pp. 69 ss.; per Torino cfr. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, cit., p. 447, mentre per Milano qualche cenno in L. Mocarelli, *Braccia al servizio dell'economia: i facchini nella Milano del Settecento*, in I. Lopane, E. Ritrovato (a cura di), *Tra vecchi e nuovi equilibri. Domanda e offerta di servizi in Italia in età moderna e contemporanea*, Atti del quinto Convegno nazionale SISE (Torino, 12-13 novembre 2004), Cacucci, Bari 2007, pp. 633-45. Analoghi compiti erano assegnati ai brentadori, in età medievale, anche a Bologna, Ferrara, Mantova, Modena, Padova, Piacenza, Reggio Emilia e Verona: cfr. A. I. Pini, *Produzione e trasporto del vino a Imola e nel suo contado nel medioevo*, in Id., *Vite e vino nel medioevo*, CLUEB, Bologna 1989, *passim*.

37. S. Levati, *Il mestiere dell'oste tra migrazione e radicamento: il caso dei "brugnon" milanesi tra Sette e Ottocento*, in corso di stampa; Id., *Il commercio del vino tra Milano e il Piemonte*, cit.; C. Orelli, *I migranti nelle città d'Italia*, in R. Ceschi (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal Cinquecento al Settecento*, Casagrande, Bellinzona 2000, pp. 257-88, spec. pp. 262-4; F. Parnisari, «Andare per il mondo dalle valli lombarde». *Migrazioni, comunità e culture locali in età moderna*, Unicopli, Milano 2015, pp. 201-5.

nell'odierno Canton Ticino –, col tempo giunse a indicare gli osti in senso lato, e con questo significato venne utilizzato anche da Carlo Porta nei già citati *Brindes*³⁸. Proprio Porta chiama in causa un non meglio specificato Perelli quale prototipo dell'oste milanese, la cui famiglia era per l'appunto originaria di Premeno, piccola località a nord di Intra. Va rilevato come l'emigrazione "specializzata" dal Verbano e dal Ticino non si sia indirizzata esclusivamente verso Milano, per quanto nella città meneghina il flusso fosse particolarmente rilevante. A Genova nel XVI secolo, accanto ai facchini del porto, la presenza «più dirompente» di lavoratori immigranti in città era costituita dalla rete «dei tavernieri e degli osti che congiunge[va], da occidente a oriente, centri del luganese (Melide, Cressogno, Casasco), del Comasco (Menaggio, Rezzonico, Mandello, ecc.), Brembilla nel Bergamasco e che ha nel milanese (Senago) un'ulteriore propaggine»³⁹. «Ancora nel 1556 tra le 47 osterie autorizzate ad accogliere forestieri extra-Dominio non poche ripetono cognomi di Lombardi già titolari di taverne nel '400»⁴⁰.

Per le stesse ragioni e con le stesse dinamiche a Mantova era considerevole il numero degli osti provenienti, assieme a grandi quantità di vino, dal Trentino, attraverso il Lago di Garda e il Mincio. Non dissimile la situazione di Pavia, dove sul finire del Quattrocento sono attestati osti astigiani, piacentini, comaschi e veronesi, tutti originari di zone in cui la produzione di vino era abbastanza cospicua. Anche nella Torino di metà Settecento l'attività di brentadori e osti sembra essere stata prerogativa di famiglie di nuovi migranti giunti in buon numero dal villaggio di Viù, in Val di Lanzo, una quarantina di chilometri a nord-ovest della capitale⁴¹.

Furono dunque prevalentemente i migranti a gestire quelli che per tutta l'età moderna rimasero i luoghi di aggregazione cittadini più frequentati sia dai residenti sia dai forestieri appena arrivati in città⁴². Anche se nel corso di quel tempo le osterie

38. «Podarv allora dass / ch quij birbi de brugnon / no vendesen mai al taj / el so vin come i limon» (Porta, *Brindes de Meneghin all'ostaria. Ditramb per el matrimonii de S.M. l'Imperator Napoleon*, cit., v. 138). Sui *brugnon* e sull'origine altoverbana di molti addetti al commercio del vino attivi sulla piazza di Milano rinvio a Levati, *Il mestiere dell'oste tra migrazione e radicamento*, cit. Cfr. anche Mocarelli, *Braccia al servizio dell'economia*, cit.

39. G. Casarino, *L'immigrazione a Genova di maestranze e apprendisti dell'alta Lombardia (XV-XVI secolo)*, in "Bollettino di Demografia storica", XIX, 1993, p. 102.

40. Ivi, p. 95.

41. G. Levi, *Centro e periferia di uno Stato assoluto. Tre saggi su Piemonte e Liguria in età moderna*, Rosenberg & Sellier, Torino 1985, p. 51; Balani indica come provenienza dei soli brentadori, oltre alla vallata di Viù, anche quella di Varallo (Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, cit., p. 445), mentre Viazzo segnala la presenza in città di brentadori provenienti dalla Savoia e dal settore settentrionale delle Alpi piemontesi: P. P. Viazzo, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVII secolo a oggi*, il Mulino, Bologna 1990, p. 176.

42. Analoghe considerazioni si possono estendere anche all'Italia centromeridionale: Giuseppe Maria Galanti, ad esempio, sul finire del XVIII secolo segnalava come «Moltissimi di Amatrice, di Civitavecchia, di Monteverde stazionano perpetuamente in Roma, dove fanno gli osti, i bettolinai, i facchini,

dovettero perdere in parte quella centralità che avevano a lungo rivestito come luogo di ospitalità per i commercianti provenienti dall'estero, quando gli osti fungevano anche da interpreti, intermediari, mallevadori, assistenti, testimoni e arbitri, esse continuarono a mantenere a lungo un ruolo fondamentale dal punto di vista sociale, economico e politico⁴³. Questi locali, che a differenza delle bettole potevano offrire anche vitto e alloggio, rappresentavano infatti un punto d'incontro privilegiato non solo per i lavoratori "indigeni", ma anche e soprattutto per coloro che giunti in città necessitavano spesso, oltre che di cibo e di un giaciglio, di raccogliere informazioni utili per orientarsi ed entrare nel mondo del lavoro⁴⁴. E sempre gli osti, forti «della loro posizione privilegiata, al contatto con il pubblico vario degli avventori, al fluire delle informazioni, all'intrecciarsi delle relazioni con mercanti e uomini di ogni condizione», risultano spesso mediatori non autorizzati di molti generi, quali nell'area varesina, bozzoli e seta greggia⁴⁵. Non di rado le osterie svolgevano anche un ruolo centrale nei traffici illegali, configurandosi come basi di appoggio di contrabbandieri e bande di malviventi. Il numero straordinariamente elevato di osterie in luoghi notoriamente dediti ad attività illecite di sfroso e contrabbando, come ad esempio la località di Retegno, tra il Lodigiano e il Piacentino, dove nella seconda metà del XVIII secolo su una popolazione di poche centinaia d'anime si contavano tra le 8 e le 14 osterie, trova ragion d'essere in questa peculiarità⁴⁶. Va da sé che proprio per questo motivo si trattava di luoghi particolarmente osservati e vigilati dalle autorità di polizia, che in molte città non solo imposero ai locandieri l'obbligo di denunciare tempestivamente tutti coloro che chiedevano ospitalità e, sul finire dell'Antico regime, di esibire un'apposita patente di esercizio⁴⁷, ma provvidero spesso a presidiarle con propri informatori per raccogliere notizie e monitorare la situazione dell'ordine

i cioccolatai» (citato in M. Meriggi, *Racconti di confine. Nel Mezzogiorno del Settecento*, il Mulino, Bologna 2016, p. 136). Sulla funzione svolta dalle osterie nell'accoglienza dei forestieri cfr. D. Roche (dir.), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII^e-début XIX^e siècle)*, Fayard, Paris 2000.

43. Cfr. M. Berengo, *L'Europa delle città. Il volto della città urbana europea tra Medioevo ed Età moderna*, Einaudi, Torino 1999, pp. 517-8. Un caso italiano ben documentato, sebbene risalente a un periodo precedente, è quello di Como studiato da Stefania Duvia, «*Restati eran thodeschi in su l'hospicio*», cit. Per una panoramica europea cfr. B. Kümin, B. A. Tlusty (eds.), *The World of Tavern: Public Houses in Early Modern Europe*, Ashgate, Aldershot 2007.

44. Sulle funzioni di uffici di collocamento esercitate dalle birrerie nell'Inghilterra del Settecento cfr. P. Clark, *Migrants in the City: The Process of Social Adaptations in English Towns*, in P. Clark, D. Souden (eds.), *Migrations in Society of Early Modern England*, Hutchinson, London 1987, pp. 267-91.

45. Cfr. M. Cavallera, *Società delle ville e cultura del lavoro. Il territorio varesino nel XVIII secolo*, Nomos, Busto Arsizio (VA) 2017, pp. 38-9.

46. Cfr. M. E. Casati, *Criminalità e contrabbando ai confini meridionali della Lombardia austriaca: il caso di Retegno (sec. XVIII)*, tesi di laurea in Storia, Università degli Studi di Milano, relatore S. Levati, aa. 2016-17; cfr. anche L. Andreotti, «*Alt! Nulla da dichiarare?*». *Il contrabbando nel comasco asburgico (1814-1859)*, in corso di stampa, e G. Cattanei, *Vigevanasco: terra di confine, terra di contese*, in Cavallera (a cura di), *Lungo le antiche strade*, cit., pp. 221-46, spec. p. 242.

47. A Milano, ad esempio, un ordine del 1777 imponeva a locandieri, osti e pasticceri un'apposita

pubblico. La scena descritta da Alessandro Manzoni dell'arrivo di Renzo Tramaglino all'osteria della Luna piena in compagnia di colui che si sarebbe poi rivelato una spia – pur nella finzione romanzesca – riproduce in maniera vivida il clima sociale e il movimento che doveva contraddistinguere questi esercizi pubblici, gli unici aperti dopo una certa ora, e al contempo ci dimostra l'attenzione loro prestata dalle autorità cittadine preposte all'ordine pubblico.

Tra un bicchiere di vino e tre o quattro bocconi di pane, l'oste, prese carta e penna, chiese le generalità all'ospite e di fronte alla sua ritrosia fece ricorso alla grida: «noi siamo obbligati a render conto di tutte le persone che vengono ad alloggiare da noi: nome e cognome, e di che nazione sarà, a che negozio viene, se ha seco armi... quanto tempo ha da fermarsi in questa città... Sono parole della grida»⁴⁸. Dopo l'invettiva di Renzo contro le gride e l'approvazione dei commensali coinvolti dal suo acceso periodare, l'osteria ritornò alla normalità: «Intanto alcuni di quei compagni s'eran rimessi a giocare [a carte], altri a mangiare, molti a gridare; alcuni se ne andavano; altra gente arrivava»⁴⁹.

Non solo osterie: anche taverne e bettole rappresentarono per tutta l'età moderna importanti luoghi di aggregazione e socializzazione sia per gli abitanti, sia per forestieri di passaggio, mercanti in viaggio d'affari e lavoratori bisognosi di svago al termine di estenuanti giornate di lavoro, nonché per gli sfaccendati alla ricerca di divertimenti e di occasioni d'incontro.

Solo a partire dal tardo XVIII secolo la nascita di nuovi esercizi pubblici nelle grandi città incominciò a contendere alle osterie, alle taverne e alle bettole la centralità sociale e la clientela, soprattutto di coloro che dotati di superiori disponibilità finanziarie cercavano maggiori comodità, luoghi più esclusivi e meno rumorosi. Inoltre, la crescente diffusione nel corso del XVIII secolo di nuove bevande, quali la cioccolata ma soprattutto il più popolare caffè, contribuì a modificare – seppur molto lentamente, come testimonia Giuseppe Maria Galanti per il Regno di Napoli – i gusti ma anche le abitudini sociali oltretutto alimentari di una quota crescente di popolazione urbana, favorendo il sorgere e la frequentazione di nuovi luoghi d'incontro⁵⁰. Parallelamente, nel medesimo periodo si assiste alla nascita dei

licenza d'esercizio che veniva rilasciata direttamente dall'Ufficio di polizia. Cfr. ASMI, *Greppi*, b. 319, Pietro Bellati ad Antonio Greppi, Milano, 19 e 30 luglio 1788.

48. A. Manzoni, *I promessi sposi*, Sansoni, Firenze 1951, cap. XIV, p. 311. Analoghe disposizioni erano previste anche a Torino e in molte altre realtà europee: cfr. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, cit., p. 453, e Berengo, *L'Europa delle città*, cit., pp. 516-7.

49. Manzoni, *I promessi sposi*, cit., cap. XIV, p. 315. Sull'attenzione prestata dall'autorità di polizia alle osterie e alle taverne cfr. Mori, *L'impronta dei prefetti*, cit.

50. «Il bere caffè – scriveva Giuseppe Maria Galanti sul finire del XVIII secolo – è divenuto un uso generale. Fino i più vili lavoratori, ne vogliono di mattino: essi lo tengono come digestivo. Felicemente per i loro nervi, quello che si dispensa nelle botteghe a buon mercato, non ha altro del caffè che il colore. I nostri maggiori avevano un altro gusto, cioè di bere vino generoso nelle osterie. Io lascio

primi alberghi moderni che a Milano, per rispondere a una domanda di turisti e uomini d'affari in forte crescita, aprirono i battenti a cavallo tra XVIII e XIX secolo e che spesso furono gestiti, quando non posseduti, da quelle stesse famiglie di osti e tavernieri immigrati secoli prima e ormai attive da decenni nel settore della ristorazione e dell'ospitalità⁵¹.

A fronte di queste novità, l'importanza del vino nella dieta degli uomini del passato e delle osterie nella vita sociale degli abitanti della penisola venne ridimensionata, ma continuò a conservarsi a lungo, almeno fino al secondo dopoguerra, soprattutto nelle fasce meno abbienti della popolazione.

agli eruditi d'esaminare quale de' due usi possa meritare preferenza» (citato in Visceglia, *I consumi in Italia in età moderna*, cit., p. 222). Sulla contrapposizione morale e sociale di vino e caffè e di osterie e botteghe da caffè nell'Europa del Sei-Settecento cfr. Schivelbush, *Storia dei generi voluttuari*, cit.

51. Cfr. G. Geronimo, *Milano ospitale, 1827-1914*, tesi di dottorato in Storia e informatica, Università degli Studi di Bologna, relatore R. Smura, discussa nel 2008.

Parte terza

Carne, pesce e latticini

Nel 1844, l'agronomo Felice Dossena, in un saggio intitolato *Le mandrie bovine lombarde*, osservava l'importanza dell'allevamento bovino, non solo per la produzione di latticini, ma anche di letame, da destinare alla concimazione degli stessi pascoli che avrebbero nutrito le mandrie. Il settore usciva fortemente indebolito dalla terribile epizoozia del 1839, «detta febbre aftosa, cancro volante o taglione», che aveva decimato i capi per l'ennesima volta in meno di un secolo. Simili accadimenti erano disastrosi non solo per il sistema produttivo locale, in quanto nell'Ottocento la manifattura lattiero-casearia aveva raggiunto un peso estremamente rilevante nell'economia del Lombardo-Veneto e dell'intero impero asburgico, tanto da essere seconda solo al settore serico.

Tale risultato era stato raggiunto dopo un secolare processo di efficiente integrazione della transumanza con l'allevamento stanziale in stalla. L'adozione del sistema stabulare cominciò ad affermarsi nel XV secolo e permise lo sviluppo nel corso dei tre secoli successivi di una considerevole manifattura di trasformazione lattiero-casearia apprezzata in tutta Europa, tanto che alcuni formaggi duri e particolarmente resistenti, in particolare il grana, nel Sette-Ottocento erano ritenuti importanti anche per approvvigionare gli equipaggi delle navi che operavano su lunghe tratte. Allo stesso tempo lo spostamento delle mandrie tra il Settentrione – Svizzera e Germania in particolare – e il Meridione continentale costituì un costante stimolo al commercio, che a sua volta innescò una vera e propria rivoluzione nelle attività di produzione manifatturiera e agricola (irriguo, colture foraggere specifiche), grazie allo sviluppo di sperimentazioni e tecniche sempre più razionali. La macellazione dei bovini fin dal Medioevo forniva inoltre una serie di materie prime importanti anche al di fuori del settore alimentare, come la concia e la produzione di colla: questa ultima, tuttavia, nel corso del XVII secolo cessò e in compenso fecero la loro comparsa nella tradizione gastronomica padana alcuni piatti che utilizzavano le parti di solito destinate alla sua fattura.

Lo spoglio documentario negli archivi fa poi emergere con chiarezza che nell'area irrigua padana, tra l'età moderna e l'inizio di quella contemporanea, i bovini vennero sempre meno utilizzati come fonte di carne rispetto ai secoli precedenti e questo perché ci si rese conto che potevano essere ben più redditizi se sfruttati per produrre

latticini e concime destinato all'agricoltura intensiva, che arrecò danni incalcolabili ad altre risorse come la pesca in acqua dolce.

La filiera del latte (letame, foraggio, bestiame, latte, prodotti caseari e latticini, commercio) si innescava a sua volta sulla complessa rete del traffico del sale, minerale essenziale non solo per la produzione casearia, ma anche ai settori della carne e del pesce.

La carne macellata proveniva da varie specie (bovini, suini, ovini e caprini) e tutte per crescere in salute abbisognavano di consistenti integrazioni di cloruro di sodio nel cibo per compensare la mancanza di questo minerale nel territorio padano. Ma ancora più importante era l'uso del sale nelle attività di conservazione, poiché sia la carne sia il pesce erano alimenti raramente consumati freschi, e la maggior parte, in mancanza di alternative conservative, doveva essere trattata (salagione, essiccazione, stagionatura) per preservarla a lungo. Queste lavorazioni diedero quindi luogo ad alcune specialità e tradizioni che erano apprezzate in tutta Europa – in parte andate perse o recuperate solo recentemente –, come ad esempio il caviale e i suoi succedanei (uova salate di trota, luccio e di molti altri pesci di acqua dolce), le salsicce di magro affumicate – composte da un misto di pesce di acqua dolce e pesce di mare conservato –, o la bresaola, che ai tempi era prodotta indifferentemente con storioni e bovini.

Durante l'intero periodo preso in considerazione la carne ebbe costi piuttosto elevati ed era quindi consumata abitualmente solo dalle élite, le quali si potevano permettere non solo di acquistarla, ma anche di farla preparare in cucine dotate di ogni strumento, mentre buona parte della popolazione, specie urbana, consumava i propri pasti acquistando cibo pronto per strada, costituito raramente di carne rossa, prevalentemente preparato facendo ampio ricorso alla carne bianca, ai prodotti ittici di acqua dolce e ai pesci marini conservati, come il baccalà (merluzzo sotto sale), lo stoccafisso (merluzzo essiccato) e la tonnina (tonno in salamoia): questi ultimi ricoprivano un ruolo essenziale nell'alimentazione popolare e la loro importazione diede vita a un complesso, e solo in parte studiato, commercio internazionale.

Prima del Cinque-Seicento si faceva grande consumo anche di pesce d'acqua dolce, ma da quell'epoca iniziò a diminuire per più concause, mentre crebbe costantemente il consumo di carne avicola. In accordo con tale tendenza, durante l'età moderna nelle cascine lombarde si diffuse la tradizione di costruire grandi pollai, mentre nei centri urbani, fino alla fine del Settecento, si diffusero piccionaie e colombaie, poi in buona parte eliminate tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo per questioni igieniche. La ragione del successo di tali animali fu dovuta al fatto che potevano essere allevati intensivamente in spazi ristretti, essere tenuti in vita per lunghi tragitti eliminando il problema della conservazione, essere consumati senza intaccare in modo rilevante il capitale animale per via della prolificità e, infine, fornivano un'importante ed economica fonte alternativa di proteine: le uova.

GDO

Carne rossa, carne bianca: allevamenti e consumi in Italia settentrionale in età moderna

di Giorgio Dell'Oro

I

Dalla transumanza all'allevamento stanziale

Durante il Medioevo l'area prealpina e quella alpina furono sfruttate per l'allevamento bovino, ovino e caprino, consentendo lo sviluppo di un fiorente scambio di carne, lana, cuoio e latticini (burro, formaggio) con l'Europa centro-settentrionale, tanto che i lavoratori e gli artigiani collegati a queste attività formavano tra le più importanti corporazioni cittadine¹. Tuttavia, uno dei grossi problemi della transumanza dei bovini era che, a causa delle lunghe percorrenze, vi erano elevate perdite di capi a causa di cadute, annegamenti e altri incidenti; inoltre, le bestie costrette a lunghi trasferimenti per raggiungere le piazze di mercato perdevano buona parte del loro peso e risultavano spesso debilitate².

In Italia settentrionale l'allevamento nomade fu indubbiamente una delle principali voci del commercio fino all'inizio del Cinquecento³, ma a partire dal XV secolo nella Pianura padana si era cominciato a sviluppare l'allevamento bovino stanziale che, grazie alla costruzione di stalle, consentiva ai proprietari di non dipendere esclusivamente dalla transumanza e assicurava disponibilità di latticini tutto l'anno;

1. Fino a tutto il XV secolo l'area compresa tra la Valle d'Aosta, la Savoia, la Valsesia e la Valtellina aveva come principale direttrice commerciale l'Europa centrale. Dal XVI secolo i mercanti indigeni, specie elvetici, si opposero alla presenza di mercanti provenienti dall'Italia settentrionale e, seppur per brevi periodi, alcune piazze li estromisero. G. Dell'Oro, *Il "circuito economico" prealpino: ragioni e fattori della decadenza della città di Biella e dello sviluppo decentrato della proto-industria nella sua provincia (XIV-XVIII secolo)*, in AA.VV., *Studi e ricerche sull'industria biellese*, Centro Studi Biellesi, vol. 1, Biella 2000, pp. 69-91; P. Guichonnet, *L'émigration alpine vers les Pays de langue allemande*, in "Revue de Géographie alpine", 36, 1948, pp. 533-76.

2. B. H. Slicher van Bath, *Storia agraria dell'Europa occidentale (1500-1850)*, Einaudi, Torino 1972 (ed. or. 1963), pp. 395-6.

3. Per una visione complessiva del commercio e del consumo di carne in età medievale: R. A. Banegas López, *Europa carnívora. Comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Trea, Gijón 2012; F. Audoin-Rouzeau, *Compter et mesurer les os animaux. Pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux Temps Modernes*, in "Histoire & Mesure", X, 1995, 3-4, pp. 277-312. Da una ricerca sul catalogo del Servizio bibliotecario nazionale risulta esservi una notevole lacuna sulla storia della carne in età moderna, tema invece ben presente negli studi sul Medioevo.

da questa innovazione trasse enorme vantaggio anche l'agricoltura che poté contare su consistenti quantità di letame, che fino al Settecento era comunque integrato da quello umano proveniente dalle città⁴. Il nuovo sistema di allevamento fu un processo secolare e si radicò a partire dal Seicento, divenendo nel corso del Settecento uno dei modelli produttivi più avanzati dell'Europa occidentale⁵.

Le stalle lombarde erano costruite di solito in muratura con uno o due corridoi in terra battuta per consentire la cura degli animali posti ai lati; nelle adiacenze vi erano i locali per la produzione casearia e i fienili. In alcuni casi questi ultimi erano posti nel sottotetto delle stalle⁶.

Negli allevamenti stanziali gli animali erano puliti e curati quotidianamente e nutriti due volte al dì, principalmente con fieno e con panelli composti dagli scarti della lavorazione del lino e dei grani provenienti dai mulini; in caso di malattia la dieta veniva integrata da beveroni contenenti miscele di crusca, paglia e farina.

Verso la seconda metà del XVI secolo l'acquisto dall'estero di animali di grossa taglia cominciò a declinare per poi riprendere verso la fine del XVII secolo⁷. La ripresa dell'importazione fu dovuta a diversi fattori, tra cui: un forte aumento demografico; la crescita dell'area destinata all'agricoltura; l'applicazione dei decreti tridentini con il rispetto dei giorni di magro; la comparsa di epizoozie sempre più frequenti; l'aumento del costo della carne e un suo minor impiego; maggior consumo di derivati caseari.

Tra tutti, il maggiore dei problemi fu sicuramente la continuità delle epizoozie, causa di vere e proprie stragi tra i bovini⁸, e che a partire dal 1611 divennero ricorrenti facendo aumentare i prezzi e diminuire il consumo di carne da parte di tutte le classi sociali⁹.

4. Archivio storico diocesano di Milano (d'ora innanzi ASDMI), *Mensa, Registri di dispensa e cantina*, reg. 15; nel XVII secolo il solo arcivescovado di Milano inviava ogni anno al suo latifondo di Gropello due barconi colmi di escrementi.

5. L. Faccini, *La Lombardia fra '600 e '700. Riconversione economica e mutamenti sociali*, FrancoAngeli, Milano 1988. Il sistema di allevamento stanziale comportò una serie di ristrutturazioni territoriali e agricole: canalizzazioni, coltura del foraggio e disboscamento.

6. M. Corti, *Prodotti del territorio e base alimentare delle popolazioni della montagna lombarda*, in A. Carminati, M. Corti (a cura di), *Dieta alpina. La cultura alimentare della montagna lombarda. Dimensione storico-etnografica, produzioni e racconti di oggi*, Centro Studi Valle Imagna, Sant'Omobono Terme (BG) 2018, pp. 51-389. Le lettieri delle stalle erano rinnovate in media una volta al giorno, mentre la pavimentazione comparve nel XIX-XX secolo per consentire una maggiore igiene.

7. (B.i), recensione a D. Berra, *Memoria sul bestiame bovino della Lombardia*, in "Tecnologia. Annali universali di agricoltura, economia rurale e domestica; arti e mestieri", 1827, s. 1, 5/1-2, pp. 40-9.

8. G. Ghilini, *Annali di Alessandria, ovvero le cose accadute in essa Città nel suo, e circonvicino territorio dall'anno dell'origine sua sino al 1659*, nella stamperia di Gioseffo Marelli al segno della Fortuna, Alessandria 1666, pp. 187-8. Questo testo descrive così il decorso della malattia (le fonti anteriori al XIX secolo non attribuiscono mai un nome specifico alle varie epizoozie): inizialmente si gonfia la lingua e in breve tempo le bestie non sono più in grado di mangiare e di bere, poi in circa tre giorni la maggior parte del bestiame muore. Altre epizoozie secentesche si ebbero a partire dal 1654.

9. L. Parziale, *Nutrire la città. Produzione e commercio alimentare a Milano tra Cinque e Seicento*, FrancoAngeli, Milano 2009, spec. pp. 111-27. Le modalità delle compravendite nello Stato di Milano

Nel corso del XVII secolo le compravendite di bestiame non ebbero un andamento costante, a causa della contrazione demografica e della sempre più rilevante emergenza bellica¹⁰; tuttavia un ruolo significativo lo ebbe pure la costruzione di una nuova strada, voluta da Vittorio Amedeo I, che passando per Vercelli tagliava fuori gran parte delle vie commerciali secondarie alpine occidentali, le quali a partire dagli anni Quaranta del secolo cominciarono a perdere importanza¹¹. Inoltre, i traffici con paesi riformati di area germanica risentirono pesantemente dei continui conflitti europei che resero difficoltoso il transito sulle tradizionali vie di comunicazione terrestri alpine; ciò nonostante, nello Stato di Milano nel 1634 le autorità governative cercarono di incrementare l'importazione di bovini dalla Confederazione elvetica esentando il bestiame da ogni dazio ed eliminando al contempo ogni imposizione sul sale diretto verso i cantoni svizzeri¹².

Simili tentativi per risollevare il settore si susseguirono nei due decenni successivi, ma si scontrarono con la politica mercantile e infrastrutturale intrapresa dai paesi confinanti, in particolare dai domini sabaudi ed elvetici¹³, i quali, praticando ogni genere di facilitazione fiscale, resero le fiere milanesi poco allettanti¹⁴. Nel 1656 le comunità valesiane e delle altre valli poste sul confine occidentale fecero notare che si erano aperte varie fiere del bestiame «nelli confini di Piemonte, Francia, e Savoia, dove li mercanti forastieri conducono li lor bestiami con molta minor spesa de' pascoli,

(calmiere, appalti, dogana, dazi) erano molto simili a quelle romane: cfr., a questo riguardo, M. D'Amelia, *La crisi dell'egemonia urbana: approvvigionamenti e consumo della carne a Roma nel XVIII secolo*, in "Mélanges de l'École française de Rome – Moyen-Âge, Temps modernes", 87, 1975, 2, pp. 495-534.

10. Il blocco del commercio del bestiame cominciò a essere praticato dagli anni Venti del Seicento con gravi conseguenze per tutti i mercanti e artisti coinvolti (ducato di Savoia, Stato di Milano, repubblica di Genova e di Venezia, Confederazione elvetica, Grigion). Cfr. ASMI, *Commercio*, parte antica (d'ora innanzi p.a.), *Stati Esteri-Svizzera*, b. 28: 19 luglio 1621, lettera del cantone di Unterwalden a Gerolamo Casati, residente milanese in Svizzera; 1° luglio 1623, lettera dell'ambasciatore francese in Svizzera, monsieur Miron, al governatore di Milano.

11. S. Foa, *Vittorio Amedeo I (1587-1637)*, Paravia, Torino-Milano-Firenze 1930, pp. 171-2; L. Bulferetti, *Sogni e realtà nel mercantilismo di Carlo Emanuele II*, in "Nuova Rivista storica", XXXVII, 1953, pp. 62-125. La nuova strada poneva le valli alpine nord-occidentali a margine del "grande commercio" della Pianura padana e del Mediterraneo.

12. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASMI), *Comuni*, b. 86: 20 giugno 1634, *Lega rinnovata tra la Maestà del Re di Spagna et li Cantoni Cattolici Svizzeri, Abbate e monastero di s. Gallo*.

13. G. Dell'Oro, *Il "circuito economico" prealpino: ragioni e fattori della decadenza della città di Biella e dello sviluppo decentrato della proto-industria nella sua provincia (XIV-XVIII secolo)*, in AA.VV., *Studi e ricerche sull'industria biellese*, cit., pp. 69-91.

14. L'area compresa tra la Valle d'Aosta, la Savoia, la Valsesia e la Val d'Ossola era parte integrante della rete commerciale terrestre che univa la penisola italiana all'Europa centrale. Nonostante la crisi del mercato bovino, i legami mercantili e finanziari lombardo-elvetici nel Seicento continuarono a prosperare specie a Basilea, Costanza, San Gallo e Zurigo. Cfr. Guichonnet, *L'émigration alpine*, cit.; G. Tonelli, *Percorsi di integrazione commerciale e finanziaria fra Milano e i Paesi d'Oltralpe nel primo Seicento*, in L. Moccarelli (a cura di), *Tra identità e integrazione. La Lombardia nella macroregione alpina dello sviluppo economico europeo (secoli XVI-XX)*, FrancoAngeli, Milano 2002, pp. 151-94.

et Datij, et con maggior commodità, et brevità del viaggio», mentre nulla di simile venne fatto dalle autorità milanesi per migliorare le vie di comunicazione lombarde, sempre meno apprezzate dai mercanti di bestiame poiché spesso franavano o venivano inondate causando gravi perdite sia tra le bestie sia tra i mandriani: se dal Piemonte e dalla Svizzera all'inizio del secolo provenivano oltre 6-7.000 capi «hora per tali cause, a pena se ne conducono mille», e ciò nonostante ogni proposta per ammodernare le strade e accrescere «la quantità de bestiami, e grassine» rimase senza seguito¹⁵.

A impedire ogni forma di commercio negli anni Cinquanta del Seicento era stata la guerra e più volte i mercati del Milanese restarono privi di bestiame per vari mesi consecutivi¹⁶. Nuovi tentativi per stimolare il mercato bovino, che «a causa delle guerre, che sono sopragiontesi vede di andare ogni giorno più annichilandosi», vennero compiuti tra il 1685 e il 1692, ma i risultati furono deludenti e la crescita dei prezzi della carne e dei derivati della macellazione fu costante. Infine, a causa della continua emergenza bellica, la Congregazione dello Stato¹⁷ negli ultimi due decenni del secolo approvò la richiesta di stanziare quasi tutte le risorse disponibili sulla importazione di cavalli¹⁸.

L'insieme di tutti questi fattori di squilibrio tra la fine del Cinquecento e il 1650 fece sì che l'allevamento bovino in stalla, ma anche quello caprino e ovino, si limitasse quasi solo ad attività di trasformazione (industria casearia e dei latticini). Infine, la crisi demografica dovuta all'epidemia di peste del 1630-31 comportò, nonostante la ripetuta pubblicazione di grida per porvi dei limiti, un incremento dell'allevamento caprino e ovino fino al 1678¹⁹, ma non di bovini da carne, che continuarono a essere importati con sempre maggiore difficoltà²⁰, principalmente dall'Europa centro-settentrionale²¹.

15. ASMI, *Commercio*, p.a., b. 161: 20 agosto 1656, *Memoriale inviato dagli ossolani al re*, e b. 194: *Mercato di Valsesia*, 1563-1669.

16. ASMI, *Miscellanea lombarda*, b. VIII: *Summarium processu stestium examinat. Ad instantiam Stefani Legnani impresarii Datii solidi carniurn in annis 1654*, 55, 56. Ad esempio, nel 1655 «restorno chiusi li passi, furono li bestiami, vacche et vitelli in altre parti condotti et molti dall'esercito francese dissipati».

17. Collegio in cui sedevano i rappresentanti delle città lombarde al fine di curare i propri interessi riguardo alle richieste del governatore e degli istituti della capitale. Cfr. <http://www.lombardiabeniculturali.it/istituzioni/schede/8000072/?view=toponimi&chid=8000310&tab=riferimenti> (ultima consultazione 16 settembre 2019).

18. ASMI, *Materie*, b. 338, 5 dicembre 1693, *Memoriale dell'Impresario della Dogana al Magistrato Ordinario*.

19. L'allevamento ovino ebbe un imponente sviluppo dopo il 1630 per la disponibilità di terre incolte, raggiungendo il picco negli anni Settanta: nel solo mese di agosto 1677 furono rilasciate 14 licenze per un totale di oltre 7.000 capi e nel 1678 le licenze riguardarono greggi anche superiori a 1.500 capi. Dal 1679 iniziò una decrescita dell'allevamento ovino e aumentò, seppur di poco, la richiesta di patenti legate ad attività commerciali (dati ricavati dallo spoglio di ASMI, *Registri Cancellerie di Stato*, s. XXIII, *Tesoreria*).

20. La «crisi dell'allevamento» in Lombardia fu parzialmente superata verso la fine del XVII secolo, ma l'allevamento bovino rimase comunque legato alla «rivoluzione agricola» settecentesca e non a un maggiore consumo di carne: cfr. Faccini, *La Lombardia fra '600 e '700*, cit., pp. 188-92 e 236-46.

21. Archivio Storico Civico di Milano (d'ora innanzi ASCMI), *Dicasteri*, b. 249, *Tribunale di Provvisione*, Ordini 1651, cc. 146v-152r, 13 marzo 1651, *Memoriale sul macello*.

Tra il XVII e il XVIII secolo la disponibilità di pascoli montani liberi, gli *alpeggi*, diminuì progressivamente in quanto le comunità aumentarono costantemente il prezzo degli affitti favorendo così la comparsa di piccoli allevatori stanziali locali e spingendo i pastori dediti alla transumanza a unirsi in società di alpeggiatori o di pastori imprenditori per fare fronte ai sempre maggiori costi (Valchiavenna, Valtellina, Val Camonica): in alcuni casi, quando i bovini erano pochi, questi venivano allevati assieme a ovini o caprini (esempi di mandrie miste sono testimoniati in Val d'Intelvi)²². In generale, una riduzione del consumo di carne bovina e suina e un leggero incremento di quella ovina e caprina si registrarono in tutta Europa fra il XV e il XVII secolo²³.

Un forte incremento del bestiame di grossa taglia in Pianura padana si ebbe solo nel corso dell'Ottocento, ma questo comportò l'impossibilità di trovare foraggio sufficiente e pertanto si cominciò a somministrare alle bestie anche fieno selvatico, fronde arboree e piante del sottobosco²⁴.

La diminuzione del consumo di carne rossa non fece però aumentare di molto la presenza di carne di altri quadrupedi sulle tavole lombarde, che rimase piuttosto rara fino alle soglie dell'età contemporanea, poiché pure l'allevamento caprino e ovino, il cui culmine fu raggiunto nel corso del Seicento, rimase legato allo sfruttamento del latte e della lana²⁵.

Pure il maiale era presente in buona parte delle tenute agrarie, ma in età moderna non si svilupparono mai grandi allevamenti di suini perché questi animali, sebbene onnivori, fornivano poco cibo rispetto a quello che consumavano: i maiali «lombardi comuni» raramente oltrepassavano i 75-80 chili e spesso erano transumanti: all'inizio del Novecento la pezzatura più diffusa era ancora compresa tra 70 e 120 chili²⁶. In effetti i suini diffusi nella penisola italiana erano poco propensi a ingrassare essendosi adattati nel corso dei secoli alla vita nei boschi e nelle zone impervie, sviluppando gambe lunghe, un corpo piuttosto piccolo, muso affusolato; oltretutto, erano relativamente poco prolifici²⁷.

Nel Settecento la ripresa dell'allevamento non fu facile e subì importanti rallentamenti tra il 1711 e il 1722, dapprima a causa di una grave epizoozia che mise in crisi anche l'agricoltura, avendo provocato la morte di gran parte dei bovini destinati all'aratura (nel 1716 risultava «perita quasi del tutto la specie bovina nello Stato di

22. Corti, *Prodotti del territorio*, cit.

23. Audoin-Rouzeau, *Compter et mesurer les os animaux*, cit.

24. Corti, *Prodotti del territorio*, cit.

25. Tale allevamento conservò il carattere transumante e si sviluppò principalmente nelle zone di confine della Bergamasca e del Biellese: Dell'Oro, *Il "circuito economico" prealpino*, cit., pp. 69-91.

26. ASDMI, *Mensa, Registri di Cassa*, b. 20.

27. Fu solo nel corso del XIX secolo che si sviluppò l'allevamento intensivo grazie all'importazione di razze estere, specie in Emilia dove vennero introdotti maiali ibridi anglo-cinesi di facile ingrassamento, grosse dimensioni e molto prolifici; cfr. Corti, *Prodotti del territorio*, cit.

Milano per la fatale sciagura de' maligni influssi»)²⁸, e poi di una perdurante siccità dal 1717 al 1720²⁹. Quando, nel 1720-22, sembravano riscontrarsi chiari segnali di ripresa, il commercio bovino subì un nuovo blocco a causa dell'ultima grande pestilenza europea «che non lasciò approssimare a questo stato moltissimi forestieri, ch'erano soliti per ragione di traffico à venirvi consumando delle carni, l'essere stata proibita la fiera di Lugano [...], essersi impedito l'accesso alla fiera di Novara de mercanti piemontesi»³⁰.

Ulteriori tentativi per migliorare la reperibilità di bovini non ebbero risultati permanenti fino alla seconda metà dell'Ottocento per nuove epizootie nel 1745-47, 1762-63, 1768-71, 1775 e 1794-96, che, dopo una lunga pausa, si ripresentarono nel 1838-40³¹. La diffusione delle malattie tra gli animali aveva pure importanti ricadute sulla società umana, poiché spesso vi era «smercio illecito delle carni di bestie morte per infezione o comunque per naturale deperimento», oltre a un colpevole ritardo nel distruggere le carcasse «delle bestie morte e lasciate derelitte o insepoltite oltre il tempo stabilito dalle norme di polizia per incuria o mancanza di mezzi di trasporto». Come se non bastasse si scoprirono addirittura casi in cui alcuni allevatori, con la complicità di macellai, vendevano la carne degli animali morti per contagio o dissotterravano «i cadaveri da alcuni giorni inumati per far commercio ed uso di quelle carni ormai passate o vicine alla scomposizione putrida» causando diversi morti, «vittime sacrificate dall'egoismo e dalla scelleratezza di pochi»³². Tali illeciti erano assai diffusi e alcune ispezioni rilevarono un commercio di «un ammasso di

28. ASCMI, *Materie*, b. 338: 30 dicembre 1716, *Ordine dell'Impresario della Dogana*; 19 dicembre 1715, *Memoriale dell'Impresario della Dogana al Magistrato Ordinario*; ivi, b. 9, 11 ottobre 1714, missiva del vicario di Provvisione all'imperatore in cui si spiega che l'epizootia infieriva da tre anni e «se ne sperimenta la notoria orrenda strage». Cfr. O. Pasquinelli, *Le lettere di Giovanni Prunetti, agente in Roma del card. Pozzobonelli (1741-1759)*, in «Ricerche storiche sulla Chiesa ambrosiana», 19, 2001, pp. 287-325. Sulle epizootie: A. Corradi, *Annali delle epidemie occorse in Italia dalle prime memorie fino al 1850*, 4 voll., Gamberini e Parmeggiani, Bologna 1865-77.

29. Ivi, b. 339: 2 ottobre 1722, *Memoriale dell'Impresario della Dogana al Magistrato Ordinario*.

30. Ivi, *Memoriale dell'Impresario della Dogana alla Congregazione di Stato*, 1721. Il 6 settembre 1720 vennero sospesi tutti i commerci con Francia e Piemonte e, per sicurezza, anche «con tutto il dominio de' Signori Svizzeri, Grigioni e Vallesani, e per la Riviera di Genova tanto di Levante, quanto di Ponente». Le bestie e le merci dovevano restare nei lazzaretti per 21 giorni prima di poter essere vendute. Dal magistrato della Sanità di Milano dipendevano i seguenti lazzaretti: Canobbio per le merci del Lago Maggiore; Sorico e Gera per le merci provenienti da Valtellina e Valchiavenna; Como per quelle provenienti da Lugano; Milano per tutte le merci in transito o destinate al consumo interno.

31. Corradi, *Annali delle epidemie*, cit.; Slicher van Bath, *Storia agraria dell'Europa*, cit., pp. 411-2.

32. F. Dossena, *Le mandrie bovine lombarde*, in «Giornale agrario lombardo-veneto», s. 2, 1, 1844, 1-2 e 5, pp. 61-4, 116-7, 298-304; e 4, 1845, 11, pp. 291-7. Le epizootie comportavano un consistente aumento dei «prezzi dei formaggi, degli stracchini e di tutti i prodotti di queste mandrie; particolarmente grave risultava la situazione se la malattia colpiva la Confederazione elvetica, da dove era importata la maggior parte delle bestie. Negli anni Quaranta dell'Ottocento, dopo l'ultima grande epizootia, si introdussero apposite assicurazioni per tutelare i proprietari delle mandrie.

carni putridissime» oppure «malsane e fetide, ma anche di buoi malatizzi o naturalmente morti»³³ e in taluni casi «le carni erano lorde di color verdino e giallastro e mettevano un pessimo odore»; tra i principali indagati per questi abusi vi erano i macellai al seguito degli eserciti, i quali nonostante i divieti non si facevano scrupoli a venderle ai civili, tanto che i magistrati chiesero al governatore di poter controllare «le macellerie inservienti il militare» e porre fine a simile traffico³⁴.

Per far fronte alla richiesta di animali di grossa taglia si continuò quindi a fare ricorso all'importazione e a questo riguardo è di grande interesse una relazione del 1784 in cui si illustrano i luoghi dove era presente tale commercio: a Como fin dai tempi della signoria visconteo-sforzesca vi era un mercato tutti i giorni della settimana – tranne il mercoledì – al quale partecipavano mercanti locali, nazionali e stranieri, fra cui tedeschi, francesi e, principalmente, «Svizzeri e Griggioni», ma questa piazza entrò in crisi dopo l'apertura di un mercato concorrente a Bellagio e a causa dell'espansione sabauda verso oriente. Altri importanti luoghi di acquisto di animali di grossa taglia, dove concorrevano svizzeri, grigioni e bergamaschi, erano Lugano, Varese, Sorico e Gravedona: in queste fiere erano venduti principalmente cavalli e bovini³⁵.

A fine secolo gli sforzi per dare nuovo impulso all'allevamento subirono un ulteriore arresto per via degli eventi bellici e nel 1796-97 un'ondata di siccità seguita da un'epizoozia decimò ancora una volta le mandrie³⁶.

2

La carne: usi e consumi

In generale i vitelli erano uccisi entro 20-30 giorni dalla nascita e venivano risparmiate solo le femmine, ritenute utili a sostituire gli animali morti o macellati, nonché una piccola percentuale di maschi destinati a essere castrati. Il termine «vitello» indicava l'animale che si nutriva esclusivamente del latte materno; dalla dentizione ai 4 anni era poi usato «manzetto» e successivamente si distinguevano in «manzo da lavoro»,

33. ASMI, *Annona*, p.a., b. 5: *Relazione del Magistrato di Sanità*: da Pavia, 18 settembre 1746, e da Mantova, 17 ottobre 1768. Illeciti simili vennero scoperti a: Milano, Tortona, Pavia, Lecco e vari comuni minori.

34. Ivi, 10 ottobre 1736, *Richiesta del Magistrato di Sanità al governatore*.

35. Ivi, *Studi*, p.a., b. 192: 9 luglio 1784, *Relazione del Regio Intendente Giuseppe Pozzi da Perego di Como al Magistrato Camerale*. Tra la fine del XVII secolo e l'inizio del XVIII, Varese era un importante snodo commerciale del bestiame, specie equino, e nel 1703 si pensò di potenziarlo in modo da «difficoltare la comodità della fiera di Lugano» (ivi, *Miscellanea lombarda*, b. II: 3 gennaio 1703, *Relazione a stampa del Vicario di Provvisione Lorenzo Taverna*).

36. ASCMI, *Famiglie*, b. 1269: 13 maggio 1797 (5 complementario anno v), *Notificazione per il Mercimonio*.

“bove da macello” e “vacca da latte”³⁷: il peso dei bovini adulti variava tra i 190 kg delle vacche e i circa 300 dei buoi destinati alla scannatura³⁸.

I maiali invece erano uccisi in età matura (raggiungono i 15-20 anni), e quando il peso si attestava intorno alle 100 libbre, mentre gli ovini e i caprini erano consumati raramente e limitatamente ad alcune festività³⁹. Nei 2-3 giorni successivi alla macellazione la carne suina era mangiata fresca, mentre la rimanente veniva conservata in vari modi, ma tradizionalmente era “posta in sale”: in ogni caso dell'animale si usavano tutte le parti e nulla andava sprecato.

La documentazione archivistica conferma che in ambito ecclesiastico e nobiliare la carne era consumata più frequentemente rispetto a quanto avveniva tra la maggioranza della popolazione⁴⁰, anche se la scelta ricadeva quasi sempre su quella avicola; sulle tavole contadine invece la carne compariva solo durante le festività e, complessivamente fra i vari generi (bovina, caprina, ovina, suina, avicola), di rado si superavano i 25-26 kg pro capite l'anno.

I *Registri di Dispensa* della Mensa dell'arcivescovado di Milano, attualmente oggetto di una ricerca⁴¹, testimoniano come nella Pianura padana fino alle soglie dell'Ottocento fosse assai diffusa sia l'uccellazione sia l'avicoltura, che comprendeva numerose specie: oche, anatre, colombi, piccioni, pollame, tacchini, quaglie, tordi. L'aumento del consumo popolare di carni avicole si ebbe a partire dalla metà del XVII secolo, quando il mercato del bestiame divenne sempre più intermittente e molta carne rossa di dubbia provenienza venne venduta a caro prezzo sottobanco a scapito sia dell'impresa che aveva l'appalto del commercio sia della salute degli abitanti; fu così che specie nei centri urbani la popolazione, vista anche la disponibilità economica, cominciò a mangiare sempre più spesso «pollarie, che erano a bonissimo mercato per l'introduzione [che] facevano li villani»⁴².

Tra il Cinquecento e il Seicento l'allevamento di colombi e piccioni conobbe

37. F. Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*, Imperial-regia stamperia, Milano 1839 (rist. anast. Milani editrice, Milano 1978), pp. 43-4.

38. D'Amelia, *La crisi dell'egemonia*, cit., spec. pp. 503-4.

39. Risultati ottenuti incrociando i dati in ASDMI, *Mensa, Registri di Cassa*. Oggi un maiale di allevamento raggiunge in media i 350 kg di peso e le scrofe partoriscono fino a 16 cuccioli alla volta.

40. Dati di comparazione riferiti ai consumi di nobiltà, luoghi pii, istituti religiosi e Ospedale Maggiore si trovano in Parziale, *Nutrire la città*, cit., pp. 139-83.

41. Lo studio *in nuce* è incentrato su materiale archivistico inedito conservato presso l'ASDMI, e si è sviluppato a seguito del progetto di ricerca in corso d'opera in collaborazione con il vicedirettore dell'ente Fabrizio Pagani (titolo provvisorio: *Glossario dei termini usati negli scritti della Mensa arcidiocesana in età moderna*), in cui si spiegano i termini usati nei documenti manoscritti, spesso basati sul dialetto o riferiti a oggetti scomparsi e attività desuete. Le fonti, che hanno una notevole continuità cronologica, consentono infatti di ricostruire la storia dell'alimentazione e le abitudini gastronomiche tra il XVI e il XVIII secolo sia degli appartenenti all'istituzione sia della popolazione arcidiocesana.

42. ASMI, *Miscellanea lombarda*, b. VIII, *Summarium processus*, cit.

un grande sviluppo e continuò a diffondersi fino al 1797-1800, quando in accordo con la legislazione francese questi volatili vennero dichiarati animali dannosi imponendo lo smantellamento di buona parte delle piccionaie e delle colombaie esistenti e vietando di costruirne di nuove. Prima di questo ordine tali uccelli, essendo molto prolifici, erano allevati dovunque anche nei centri urbani; in media una piccionaia o una colombaia lombarda ricoverava un centinaio di coppie di uccelli, ma le più grandi potevano contenerne fino a 300: quelli destinati alle mense erano uccisi a circa 20 giorni dalla nascita⁴³.

Come risulta da uno dei *Registri della Mensa*, gli uccelli (insieme a uova e pesci) venivano corrisposti in forma di regalie (*appendizie*) dai massari ai proprietari dei fondi:

Alessandro Morone: 10 capponi, 12 anatroccole, 3 anatre, 10 pollastri, 20 dozzine di uova

Andrea Merati: 6 capponi, 2 anatre, 6 pollastri, 10 dozzine di uova

Paolo Maffioli: 6 capponi, 2 oche, 2 anatre, 6 pollastri, 10 dozzine di uova

Gaspere e Angelo Cavalieri: 6 capponi, 3 anatroccole, 3 anatre, 6 pollastri, oche 2, 10 dozzine di uova

Geronimo e Cesare Vitali: 15 libbre di pesce⁴⁴.

Vere e proprie stragi di uccelli e di pesci avvenivano poi durante le ricorrenze religiose o i banchetti in onore di personalità di rilievo; ad esempio, nel 1622 per la festa dell'Ascensione ai commensali della mensa arciepiscopale vennero offerti vari piatti preparati con:

Pollastri n. 304

Piccioni n. 55

Colombi n. 106

Capponi n. 152

Pesci libbre 1.236

Trote libbre 75⁴⁵.

I tacchini fecero la loro timida comparsa sulle tavole milanesi verso la fine del XVI secolo, ma in epoca moderna non ebbero mai larga diffusione, anche a causa dell'e-

43. Cfr. *Guasti e vantaggi che arrecano i piccioni alle campagne*, editoriale degli "Annali d'agricoltura del lombardo-veneto", s. IV, 5, 1856, 1-6, pp. 346-50; *Il più grande allevamento di piccioni del mondo* (*Monthly Magazine*), editoriale di "La Lettura", 2, 1907, p. 151. All'inizio del Novecento si calcolò che in cinque anni 6.000 piccioni erano in grado di moltiplicarsi fino a 20.000 esemplari.

44. ASDMI, *Mensa, Miscellanea registri*, reg. AB Auro 1: *Raccolti et appendizie entrate nell'Arcivescovato* (1611 e 1614).

45. Ivi, *Registri di dispensa e cantina*, reg. 13: *Notta della robba consumata in loco l'anno 1622 per la Ascensione*. Lo stesso documento segnala l'enorme quantità di uova (1.722 dozzine), di formaggio (755 libbre) e di burro (515 libbre). I pesi sono indicati in libbre grosse (1 libbra grossa milanese = 0,76 kg).

levato prezzo, in quanto un piccione costava 6 soldi, un cappone grasso 2 lire e 5 soldi, mentre per un tacchino si pagavano ben 4 lire⁴⁶. Infine, sulle tavole padane la cacciagione compariva di rado e solo durante particolari ricorrenze.

3 Conclusioni

Dallo scavo archivistico risulta chiaro che il consumo di carne rossa, specie a partire dall'inizio del Seicento, ebbe nella storia alimentare lombarda un ruolo sempre più marginale, in quanto i bovini erano usati principalmente come produttori di latte o come forza lavoro in agricoltura; lo stesso discorso vale per i caprini e gli ovini, usati per la produzione di latticini e di lana; infine, pure il maiale assunse una grande importanza nei consumi alimentari solo dopo la metà del XIX secolo⁴⁷.

In generale, emerge che tutte le carni erano consumate fresche entro un brevissimo arco di tempo e la maggior parte delle bestie macellate veniva poi trattata in modo da poterla conservare a lungo. Una particolarità della cucina milanese dell'età moderna fu il sempre maggiore uso di parti ritenute di scarto da buona parte delle altre popolazioni europee, tanto che le autorità austriache rimasero allibite dall'uso alimentare locale, abituate com'erano a considerare alcuni tagli adatti solo a produrre colla o a ingrassare i maiali⁴⁸.

Tra il Cinquecento e la prima metà dell'Ottocento la carne più presente sulle tavole lombarde, oltre al pesce fresco e trattato⁴⁹, fu indubbiamente quella avicola, poiché la grande capacità riproduttiva di molti uccelli – in particolare polli, colombi

46. Ivi, reg. 2: 1588. Sulla tavola dell'arcivescovado il tacchino compare di nuovo solo nel 1625, rimanendo una rarità fino alla seconda metà del secolo successivo.

47. Per un confronto con altre realtà storiche: M. Montanari, F. Sabban, *Storia e geografia dell'alimentazione*, UTET, Torino 2006; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 2000.

48. Buona parte dei tagli ritenuti meno pregiati entrò a far parte della tradizione gastronomica lombarda, come la *busecca* (minestra di interiora), la *fritura de coradella* (polmoni), la *testina* di vitello, l'insalata di *nervetti* (zampetti di vitello e scarti della testa), il brodo (ossa e cartilagini), il minestrone (parti grasse della macellazione e zampetti), gli umidi e gli stufati (la più apprezzata era la coda di bue) e così via (cfr. Archivio Storico della Camera di Commercio di Milano, b. 63, fasc. 11: 30 luglio 1805, *Richiesta alla Camera di Commercio*). La poca disponibilità di carne bovina comportò la scomparsa della manifattura di colla prodotta con gli scarti della macellazione: G. Dell'Oro, *Carta e potere. La carta "lombarda" e l'Europa dagli Asburgo ai Savoia. Acqua, stracci, carta, colla e penne (XVI-XIX secc.)*, Gallo, Vercelli 2017, pp. 150-60.

49. Il consumo di pesce sia fresco che salato tra la popolazione della penisola è confermato anche dai dati raccolti per Roma in D'Amelia, *La crisi dell'egemonia*, cit., spec. pp. 521-4. Per l'area padana rinvio a G. Dall'Oro, *L'impatto antropico sull'ecosistema fluviale padano: pesca e commercio, infra*, pp. 265-84.

TABELLA 1

Spese per il cibo in occasione di un incontro di lavoro (1743). I dati riguardano i consumi di 7 persone nel corso di 3 giorni

Alimenti	Costi (in lire, soldi)
1 libbra di acciughe	1,10 lire
1 libbra pinoli	14 soldi
12 limoni	18 soldi
2 libbre di capperi	1,8 lire
2 libbre mandorle dolci	1,4 lire
2 libbre di panzetta di tonno	2,8 lire
6 libbre zucchero	3,15 lire
2 libbre cicocolata	7,10 lire
2,8 libbre di formaggio bresciano	2,10 lire
1 libbra e mezzo di grana	1,1 lire
1 fiasco di Montepulciano	4 lire
3 libbre di marmellata di fragole	4,10 lire
3 libbre di agro di cedro	3 lire
3 libbre di olio d'oliva di Nizza	5,5 lire
1 oncia di spezie miste	15 soldi
3 libbre di carne di manzo	1,7 lire
11 libbre di carne di vitello	6,18 lire
2 tacchini (pollino)	3 lire
4 pollastri	1,16 lire
4 piccioni	1,10 lire
8 quaglie	1,12 lire
1 libbra fegato	1,8 lire
1 libbra luganega	15 soldi
1,4 libbre «formaggio ordinario per li homini»	1,1 lire
1,7 libbre lingua salata	7,5 lire

TABELLA 1 (*segue*)

Alimenti	Costi (in lire, soldi)
19 once salame	19 soldi
14 once lardo stagionato (vecchio)	10 soldi
farina	12 soldi
4 once e mezzo burro	4,10 lire
2 libbre di fedelini	6 soldi
2 boccali di latte e panna	8 soldi
1 quartaro e mezzo riso	1,19 lire
6 dozzine di uova	2,5 lire
pane	10,16 lire
2 libbre pesce persico	2 lire
8 libbre e mezzo pesce vario: tinca, persico, luccio, anguilla «provisto dal Tencone oste della Castellanza»	11,15 lire
0,2 boccali vino vecchio del 1739	8 lire
1,1 boccali vino bianco e rosso	10 lire
2 libbre sale	1,2 lire
«2 uomini ed una donna per la cucina e lavar piatti a lire 1 per caduno per giorni 3»	9 lire
Legna e carbone	7 lire
Cuoco a lire 3 al giorno	9 lire

Fonte: ASDMI, *Mensa, Legnano*, b. 11, 1407-1774: 1° agosto 1743, *Spesa cibaria in occasione della venuta dell'Ill.mo e Rev.mo Monsignore Conegliani ed il signor Ingegnere Ferrario con tre ministri del fiume Olona e due campari.*

e piccioni – permetteva di ucciderne in buona quantità senza intaccare né la fonte né la produzione di uova di cui si faceva larghissimo uso, così come di prodotti lattiero-caseari (cfr. TABB. 1 e 2).

Fu solo tra Ottocento e Novecento che il consumo di carne rossa e suina aumentò grazie all'ibridazione e all'importazione di razze estere più prolifiche e di stazza molto maggiore rispetto agli animali caratteristici della penisola; inoltre dagli anni Sessanta del XVIII secolo, a seguito di un acceso dibattito entro la Società Patriottica

TABELLA 2

Spese per una cena in onore dell'ingegnere Ferrario (1743)

Alimenti	Costi (in lire, soldi, denari)
8,4 libbre carne vitello	4,19 lire
1 lingua salata e un salame	2,7 lire
2 piccioni	15 soldi
1 tacchino	1,10 lire
4 pollastri	1,16 lire
1 anatra	1,16 lire
8 quaglie	1,12 lire
1 libbra stracchino	1,8 lire
21 once formaggio grana «per la servitù»	15 soldi
2 boccali latte	4 soldi
pane	4 lire
14 once sale	5,6 soldi
2 meta di riso	13 soldi
3 dozzine uova	1,2,6 lire
2 libbre burro	2 lire
2 quartari vino vecchio	2 lire
3 quartari vino ordinario	1,17,6 lire
Un uomo per la cucina	1 lire
Legna e carbone	2 lire
Cuoco	3 lire

Fonte: ASDMI, *Mensa, Legnano*, b. 11, 1407-1774: 1° agosto 1743, *Spesa cibaria in occasione della venuta dell'Ill. mo e Rev. mo Monsignore Conegliani ed il signor Ingegnere Ferrario*, cit.

sulla necessità di espandere o meno le attività agricole/irrigatorie, vennero forniti vari incentivi da parte dei governanti austriaci⁵⁰. Nel 1784 si decise quindi di mettere

50. A. Visconti, *La produzione casearia in Lombardia nell'età delle grandi riforme asburgiche*, in P. Battilani, G. Bigatti (a cura di), *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, Giona, Lodi 2002, pp. 38-63: il saggio fornisce una serie di dati che illustra la crescita del bestiame

a punto un «catalogo esatto e compiuto delle erbe, che naturalmente nascono o coltivansi nei prati irrigatoi» e si assistette a un'espansione della coltura foraggera (fieno, erba medica, lupinella) a scapito di quella risicola e del lino, preludendo alla volontà di espandere il patrimonio zootecnico⁵¹, cosa che in effetti si verificò dopo la prima metà dell'Ottocento provocando una vera e propria rivoluzione nella gestione del territorio e delle acque, e modificando i sistemi di produzione/trasformazione, che divennero di tipo prevalentemente intensivo e commerciale⁵².

in Lombardia tra Settecento e Ottocento (tra il 1753 e il 1775 quasi raddoppiarono i capi) e di come ciò fosse principalmente legato alla produzione lattiero-casearia. Cfr. anche, in questo volume, Id., *Cibo per gli uomini, cibo per gli animali: tentativi, osservazioni ed esperimenti della Società Patriotica di Milano (1776-96)*, *supra*, pp. 223-34.

51. A. De Maddalena, *Dalla città al borgo. Avvio di una metamorfosi economica e sociale nella Lombardia spagnola*, FrancoAngeli, Milano 1982, pp. 184-91.

52. Questo fenomeno fu particolarmente rilevante e con diverse analogie, nei Paesi Bassi, in Pianura padana e in Catalogna: C. T. Smith, *Geografia storica d'Europa. Dalla preistoria al XIX secolo*, Laterza, Roma-Bari 1982 (ed. or. 1967), pp. 369-640, spec. sulla zona padana pp. 622-7.

L'impatto antropico sull'ecosistema fluviale padano: pesca e commercio

di *Giorgio Dell'Oro*

I

Premessa

In Italia la pesca ed in special modo la sua conservazione, furono argomento di legislazione da epoche abbastanza remote. Disposizioni di questa specie si incontrano negli Statuti delle repubbliche e nelle leggi di pressoché tutte le antiche signorie italiane. Ve n'ha parecchie del 1300 e del 1400, ed altre risalgono anche più addietro. Esse vennero poscia moltiplicandosi, specialmente nel secolo passato e nel presente; sicché, quando le differenti provincie degli antichi Stati entrarono a formar parte del nuovo regno, questa materia era in esse regolata da un numero grandissimo di disposizioni¹.

Tale confusione dopo l'Unità permase a lungo e il settore ittico di acqua dolce in particolare non ricevette specifica attenzione: il principale atto fu di estendere a tutto il territorio la normativa sabauda, che in buona parte riprendeva quella comasca del 1859, rimanendo largamente inapplicata o addirittura contestata².

Dieci anni dopo si aprì un ampio dibattito parlamentare sulla pesca, che «trovansi ancora regolata da molteplici e diverse disposizioni non di rado contrarie le une alle altre»³; inoltre, se sulla pesca marittima vi erano alcuni dati assai parziali, «riguardo alla pesca fluviale e lacuale si hanno notizie ancora più scarse e incomplete»⁴.

Tra il 1870 e il 1877 vennero quindi presentati vari progetti di legge destinati a fissare direttive certe per lo sfruttamento delle risorse ittiche sia nelle acque marine sia in quelle interne, tuttavia riguardo a queste ultime non fu tenuto conto dello sviluppo idroelettrico e di quello industriale, che stavano alterando irrimediabilmente l'ecosistema, già in buona parte compromesso a partire dal XVIII secolo per gli estesi

1. *Progetto di legge sulla pesca n. 15 presentato alla Camera dei deputati*, seduta 1° dicembre 1871, in *Raccolta dei documenti stampati per ordine della Camera*, Botta, Roma 1873.

2. Sul tema rinvio anche agli studi contenuti in G. Dell'Oro (a cura di), *Pesci e acque all'ombra della Leonessa. Sfruttamento e commercio delle risorse ittiche nel Bresciano (IX-XIX sec.)*, Archivio di Stato di Brescia, Brescia 2018.

3. P. C. Gandi, *Della piscicoltura*, Camilla e Bertolero, Torino 1875, p. 41.

4. *Progetto di legge sulla pesca n. 15*, cit.

lavori di bonifica delle zone paludose e di irreggimentazione dei fiumi. Nel 1875 uno studioso di piscicoltura affermò che nelle acque dolci italiane era in corso da tempo «la distruzione dei pesci, molte specie dei quali più non si vedono che ne' musei di storia naturale»⁵. In effetti l'impatto antropico sulle acque era ormai tale che la pesca nella Pianura padana stava scomparendo, nonostante fin dal Medioevo avesse svolto un importante ruolo nel commercio e nell'economia di sussistenza, essendo ampiamente praticata pure dai contadini, i quali si dedicavano alla pesca nelle rogge e alla raccolta dei pesci nelle risaie o di quelli rimasti intrappolati nei canali durante gli spurghi⁶.

2

Un mondo d'acqua

Tra il XII e la prima metà del XVIII secolo gli interventi umani furono notevoli, sebbene molto meno devastanti rispetto a quelli dei 200 anni successivi e i pesci in età preindustriale continuarono a prosperare, avendo a disposizione habitat relativamente poco inquinati e ricchi di ambienti peculiari, come rami fluviali morti, stagni, paludi e acquitrini⁷, che attiravano più generi animali, specie nei periodi di riproduzione, tra cui rane, gamberi, lumache e uccelli.

Nella Pianura padana fino al XV secolo vi erano vaste zone paludose che formavano un ecosistema specifico e vari documenti, come diplomi e investiture imperiali ed episcopali, confermano la presenza di acque sia lacustri sia stagnanti in aree oggi asciutte; gli stessi fiumi modificavano frequentemente il loro corso dando vita a sempre nuovi acquitrini, laghi e isole. Il Po ad esempio, limitatamente al tratto fra Cremona e Mantova, in circa tre secoli (dal XIV al XVI) cambiò corso almeno quattro volte formando dei laghi, che nell'arco dei due secoli successivi divennero paludi o si interraron: tale evoluzione era la norma per quasi tutti i grandi fiumi padani.

Le stesse zone urbanizzate, dotate di canali e fossati, ospitavano diverse specie e in varie città dell'entroterra si costituirono corporazioni di pescatori, come a Padova, Verona, Ferrara, Bologna, Modena, Mantova, Reggio Emilia, Pavia, Como e Torino⁸, e lo stesso avvenne in area elvetica, come a Zurigo, Rümlang, Bienne, Lucerna, Rapperswil, Berna, Basilea, Neuchâtel, Lucerna e Coira⁹.

5. Gandi, *Della piscicoltura*, cit., p. 43.

6. F. Dossena, *Pesca lombarda*, in "Giornale agrario lombardo-veneto", 1849, luglio, pp. 3-11.

7. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASMI), *Acque*, parte antica (d'ora innanzi p.a.), b. 38: 10 marzo 1680, *Informationi pigliate dal signore Questore Cantone*.

8. ASMI, *Carteggio Visconteo Sforzesco*, b. 1620: *Notifica degli artisti presenti in città* (XV secolo).

9. D. Degrassi, *Le associazioni di pescatori*, in D. Balestracci, P. Pasini (a cura di), *Pesca e pescatori dal tardo Medioevo alla prima età moderna*, Leonardo Arte, Milano 2001, vol. 3, pp. 53-71; U. Amacher, *Piscicoltura*, in *Dizionario storico della Svizzera*, in <https://hls-dhs-dss.ch/it/articles/013943/2012-05-23/> (ultima consultazione 16 settembre 2019).

Milano era rinomata ad esempio per i gamberi di acqua dolce e stagionalmente le acque cittadine si riempivano di agoni che migravano dai grandi laghi verso la pianura; la pescosità era tale che nel XV secolo la corporazione di pescatori era composta da 18 membri, ai quali nel 1485 fu vietata la pesca nel naviglio dal giardino del castello fino alla conca di Santa Maria¹⁰. Per avere un'idea delle varietà vendute in Lombardia si possono vedere gli elenchi posti nei calmieri (di cui la TAB. 1 costituisce un sunto), vigenti nel periodo di Quaresima e dal giorno di san Martino fino al 12 giugno¹¹.

Le prime alterazioni del paesaggio si ebbero tra il XIII e il XIV secolo, quando iniziarono scavi di canali per ridurre le zone umide, tra cui i navigli di Milano e di Brescia¹². Lo stesso avvenne nelle aree padane veneta ed emiliana, all'epoca geograficamente considerate lombarde, dove i rappresentanti di più comunità scavarono fossi e canali «eccitati dall'esempio di altri popoli di Lombardia, che somiglianti opere avevano fatte ne' loro distretti»¹³. Ciò permise l'estensione delle attività agricole, ma causò una netta diminuzione delle portate fluviali, all'epoca ben superiori rispetto a quelle odierne, tanto che tra il VII e il XIV secolo gran parte dei fiumi dell'Italia settentrionale era navigabile tutto l'anno¹⁴. Non è purtroppo possibile conoscere la reale riduzione delle acque, tuttavia le mappe del XVI-XVII secolo ci forniscono alcuni dati interessanti: il Po all'altezza di Torino in condizioni ordinarie era largo circa 50 m da sponda a sponda e a Casale Monferrato 52-55 m¹⁵; presso Pavia, nella parte più stretta, misurava circa 150 m, mentre oltre la città si allargava raggiungendo i 230 m¹⁶ (FIG. 1);

10. ASMI, *Carteggio Visconteo Sforzesco*, b. 1496: *Grida* 17 giugno 1485.

11. Ivi, b. 1504: *Grida* 12 giugno 1525. Nei documenti talvolta si specificava la provenienza dei forestieri, ad esempio ivi, b. 1498: 20 febbraio 1506, *Meta dei pesci freschi e salati*.

12. G. Romani, *Dell'antico corso de' fiumi Po, Oglio ed Adda negli agri cremonese, parmigiano, casalasco e basso mantovano. Memoria storico-critica*, per Giovanni Silvestri, Milano 1828². Questo libretto, scritto su base documentaria originale nel 1799 e arricchito da diverse osservazioni dirette, risulta prezioso per ricostruire quali erano le aree umide nella pianura e fornisce un'idea abbastanza precisa di come fosse il paesaggio lombardo fino ai grandi interventi umani del XVIII-XIX secolo.

13. G. Gennari, *Dell'antico corso de' fiumi in Padova e ne' suoi contorni, e de' cambiamenti seguiti con altre curiose notizie, e un saggio della legislazione de' Padovani sopra questa materia*, nella stamperia de' fratelli Conzatti, Padova 1776, pp. 49-50; G. B. M., *Notizie storiche intorno all'origine ed alla formazione del canale naviglio di Bologna*, in *Nuova raccolta d'autori italiani che trattano del moto dell'acque*, Jacopo Marsigli, Bologna 1824, vol. 4, pp. 483-564.

14. G. C. Zimolo, *Piacenza nella storia della navigazione interna*, in "Archivio storico lombardo", s. IX, 2, 1962.

15. Per il Po a Torino: *Torino capitale del Piemonte*, acquaforte in V. Coronelli, *Città e fortezze della Stato di Milano, e confinanti*, Venezia 1693 (Civica Raccolta delle Stampe Achille Bertarelli Milano, d'ora innanzi Civica Raccolta Bertarelli, vol. H 25, tav. 14); la misura di riferimento della mappa è espressa in 150 canne (1 canna = 1,992 m). Sul corso presso Casale: *Casale di Monferrato*, acquaforte, ivi, tav. 22; la misura di riferimento della mappa è espressa in 150 passi veneti (1 passo veneto = 1,735 m).

16. *Pianta elevata della Città di Pavia et Isola Gravelone con la linea di Circonvallazione*, 1656, acquaforte realizzata da Francesco Dell'Orto (inventore) e da Cesare Bonacina (incisore); la misura di riferimento della mappa è espressa in 500 passi. Tale misura risulta decisamente irrealistica, mentre in una seconda mappa, in cui la misura di riferimento è il braccio milanese (1 braccio = 0,594 m), l'ampiezza

TABELLA I

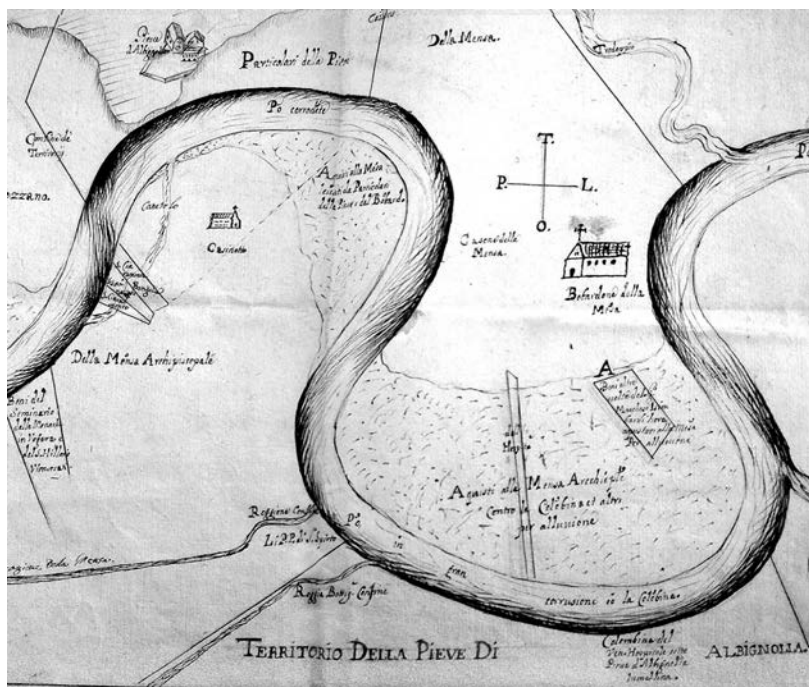
10 marzo 1525, *Calmiere dei prezzi dei pesci da oggi inizio Quaresima fino a Pasqua*

Pesce	Soldi a libbra di pesce
Trote bone et pulite	12
Anguille pulite di peschiera	14
Temalli boni et puliti	11
Tinche	7
Agoni di Como e del Maggiore	5
Agoni di Lugano	7
Persici	4
Anguille vive di Ferrara	8
Arborelle et vaironi di lago et scardoni	3
Vaironi nostrani	4
Trixe, raxoni, cavezzali, pigghi et balbi	4
Balbi grossi	5
Carpioni	5,6
Fregaroli	4,6
Lamprede vive	10
Pesce minuto non misto et gamberi	5
Pesce minuto misto	4
Stugie	3
Pesce albio	2
Gamberi	2,4
Anguille salate di peschiera	10
Anguille salate di Ferrara	7
Anguille salate venete	7
Buratelli	3
Tonno	0,6 per oncia
Tonnina	0,3 per oncia
Bughe	0,3 per oncia
Sardine	0,3 per oncia
Pisces de solia (sogliole) et zarri	0,2 per oncia
Temoli grossi bernesi	0,3 per oncia
Temoli grossi pavesi	0,2 per oncia
Aringhe salate	0,2 per oncia
Aringhe in barile	1 a barile
Aringhe in balla	0,10 a balla

Fonte: ASMI, *Carteggio Visconteo Sforzesco*, b. 1504.

FIGURA 1

Il corso del Po presso Albignola, in provincia di Pavia. Disegno a inchiostro su carta



Fonte: Archivio Storico Diocesano di Milano, *Mensa Arcivescovile, Bombardone*, b. 18.

il Tanaro presso Alessandria raggiungeva i 150 m e causava ripetuti danni alle mura della città nonostante lo scavo di canalizzazioni¹⁷; l'Adda all'altezza di Trezzo superava in alcuni punti i 100 m di ampiezza¹⁸.

Tali possenti vie d'acqua in alcuni periodi dell'anno erano percorse da impo-

risulta di oltre 260 m: Civica Raccolta Bertarelli, P. V. M., 10-49 e vol. R5, tav. 4, acquaforte, Francesco Agnelli incisore, Pavia 1707.

17. *Borgo della città di Alessandria*, acquaforte, in Coronelli, *Città e fortezze* (Civica Raccolta Bertarelli, vol. H 25, tav. 14). ASMI, *Carteggio sforzesco*, Carteggio interno, *Alessandria*, b. 1346: 30 ottobre 1534; ivi, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 1209: 14 maggio 1598, *Relatione del sig. Pietro Munique*; 19 gennaio 1594, *Capitoli di appalto per modificare il corso del Tanaro emanati dal commissario generale delle Munizioni*; 3 giugno 1603, *Visita dell'ingegnere Aluigi Roberti*. Il fiume compromise le mura cittadine già nel 1534 e nonostante i numerosi lavori effettuati non se ne riuscì a venire a capo fino a quando non si modificò l'alveo e si costruirono nuove canalizzazioni.

18. *Castillo de Trezo*, acquaforte in *Plantas de las fortificaciones de las ciudades, plazas, y castillos del Estado de Milan ofrecidas a la Majestad del Catholico Rey de las Españas d. Carlos II*, 1687 (Civica Raccolta Bertarelli, vol. Q31, tav. 18); la misura di riferimento della mappa è in braccia milanesi.

nenti migrazioni¹⁹: gli agoni si muovevano in massa da nord verso sud seguendo i fiumi, mentre il Po e gli altri corsi d'acqua della Pianura padana erano attraversati da anguille e storioni provenienti dall'Adriatico²⁰.

In età moderna in Italia settentrionale, così come in Svizzera, Francia e Germania, il consumo di pesce di acqua dolce era frequente e subì un incremento nel XVI secolo per questioni legate ai divieti religiosi²¹, il cui rispetto fu imposto da rigorose leggi. Ancora maggiore era il consumo nei paesi di fede ortodossa dell'Europa centro-orientale: l'elevata richiesta stimolò quindi la pesca intensiva²².

3

Il prelievo ittico

Nel Medioevo a Torino, Casale, Milano, Pavia, Brescia, Mantova e in buona parte delle altre città padane, la pesca era praticata fin dentro le mura cittadine²³. In settembre le acque della pianura, comprese quelle cittadine, si riempivano di sardelle²⁴ che migravano dalla zona prealpina; questo pesce aveva una diffusione e una rilevanza economica tali da essere indicato nei modi più disparati: "sardena", "sarda di lago", "pepia", "cheppia", "scarabina", "sardina", "antesitt", "cabiana", "ceppa" e "agone" (FIG. 2). Esso era alla base della catena alimentare e muovendosi in fitti banchi era preda delle specie carnivore e «i borburi, i lucci, e più d'ogni altro le trutte sempre lo perseguitano»²⁵. La loro cattura avveniva di preferenza da luglio a ottobre, e la produzione lombarda e svizzera di agoni sotto sale ed essiccati era rinomata ed esportata in tutta Europa²⁶.

19. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 1109. Il Tanaro era navigabile nel suo tratto terminale, tanto che vi erano i dazi di porto e di transito via acqua: ivi, *Feudi imperiali*, b. 498. La Sesia era un fiume navigabile per parte del suo corso, ma pericoloso perché soggetto a piene improvvise ed violente.

20. I pesci italiani furono studiati con particolare attenzione dal principe Carlo Luciano Bonaparte (1803-1857): *Catalogo metodico dei pesci europei*, intorno al 1845-46, come spiegano H. Gervais, R. Boulart, *Les poissons. Synonyme, description, mœurs, frai, pêche, iconographie des espèces. Poissons d'eau douce*, J. Rothschild, Paris 1876, pp. 194-8.

21. Archivio Storico Civico di Milano (d'ora innanzi ASCMI), *Dicasteri*, bb. 237 e 239, *Tribunale di Provvisione, Ordini*, 1626-1629.

22. G. Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesce, pesca e mercato ittico a Milano (secoli XVI-XX)*, Book Time, Milano 2015, pp. 145-9.

23. ASMI, *Rogiti camerali*, b. 818, Atto del 9 luglio 1669; ASCMI, *Materie*, b. 810. I documenti cinque-seicenteschi spiegano che questo fenomeno risaliva al Medioevo, probabilmente al XI-XII secolo, quando vennero aperti i primi canali che misero in comunicazione i grandi fiumi con le acque urbane.

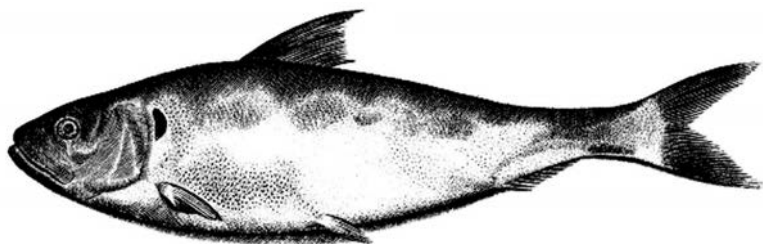
24. P. Pavesi, *Brani biologici di due celebrati pesci nostrali di acque dolci*, in "Reale Istituto lombardo di Scienze e Lettere", s. II, 17, 1884, 6, pp. 271-8.

25. P. Morigia, *Historia della nobiltà, et degne qualità del lago Maggiore. Nella qual si describe dove nasce il fiume Tecino, e sua uscita, con la lunghezza, e larghezza del lago e tutte le sorti di pesci ch'egli produce*, per Hieronimo Bordone, & Pietro Martire Locarni compagni, Milano 1603 (rist. an. Forni, Bologna 1965), pp. 36-7.

26. Ivi, spec. pp. 150-69.

FIGURA 2

Agone



Fonte: I. Salviani, *Aquatilium animalium historiae, liber primus, cum eorundem formis, aere excusis*, apud eundem Hippolitum Saluianum, Romae 1554. Incisioni in rame di Antoine Lafréry.

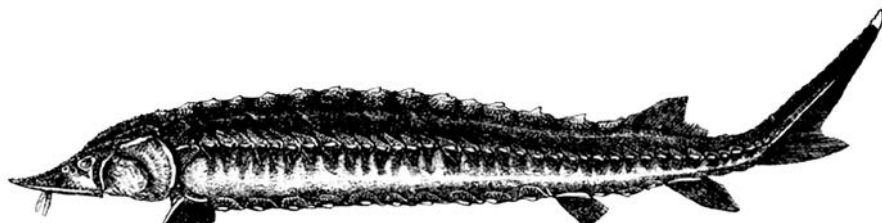
Le acque lombarde e padane in generale erano poi celebri per alcuni pesci, ormai scomparsi e di recente reintrodotti, ma solo in cattività. Il più ricercato e gradito era lo storione (FIG. 3): le specie italiane, oggi estinte, raggiungevano spesso un peso superiore a 70-80 chili, ma i fiumi padani erano frequentati anche da quelli provenienti dal bacino mediterraneo orientale e non essendovi ostacoli artificiali era possibile pescarne anche nel Po a Torino o in fiumi minori come il Tanaro: nel 1609 venne avvistato nelle acque del Lago Maggiore uno storione di oltre 300 chili²⁷.

La loro presenza costante dava vita a una manifattura di caviale sopraffino, preparazione considerata tipica della Pianura padana fino alle soglie dell'Ottocento, tanto che la cattura di questi pesci era spesso vincolata a un donativo in natura alle autorità detentrici dei diritti di pesca, tra cui i vescovi di Torino, Pavia, Lodi, Ferrara e Mantova²⁸. La zona compresa tra Venezia, Ferrara e Mantova era la più rinomata, perché «lo sturione più apprezzabile, è quello che si pesca nell'acque dolci, vicino al

27. Sullo storione nel Po: Archivio di Stato di Torino, Corte, *Storia della Real Casa*, cat. 3, *Manoscritti di Carlo Emanuele I*, m. 15/3, fasc. 5 *Storia naturale*. Nel 1624 «il primo di febraro fu pescato vicino alli molini de la città d'Asti un sturio che pesava 6 rubbi et 19 libbre et i sindici di essa lo presentorno al duca Carlo Emanuele». Su questo importante manoscritto del duca: F. Varallo, *Libri, natura e immagini: il mondo ri-creato della Grande Galleria. Studi e prospettive*, in F. Varallo, M. Vivarelli (a cura di), *La Grande Galleria. Spazio del sapere e rappresentazione del mondo nell'età di Carlo Emanuele I di Savoia*, Carocci, Roma 2019, p. 173. Per il Lago Maggiore: M. Monti, *Ittiologia della provincia e diocesi di Como*, presso i figli di C. A. Ostinelli, Como 1846, p. 3. La presenza di storioni di grosse dimensioni era normale in tutti i paesi mediterranei, dalla Spagna all'Egitto; ad esempio in Francia «ne fu presentato uno a Francesco I, che era lungo diciotto piedi» (*Schauplatz der Natur und der Künste in vier Sprachen Deutsch Lateinisch Französisch und Italienisch*, vol. 3, M. G. Weidmanns Erben und Reich, Leipzig-Wien 1776, tav. 9, trad. mia).

28. Dell'Oro, *Il pesce del Principe*, cit., pp. 32-6; M. Montanari, *Economia di pesca e consumo di pesce nell'alto Medioevo*, in A. Donati, P. Pasini (a cura di), *La pesca. Realtà e simbolo tra tardo Antico e Medioevo*, Leonardo Arte, Milano 1999, vol. 2, pp. 47-65.

FIGURA 3
Storione



Fonte: A. Locard, *La pêche et les poissons des eaux douces*, J.-B. Baillière, Paris 1891.

mare, perché sono assai più gustosi de' maritimi, tra quali poi porta il vanto quello del Pò»²⁹, e il caviale qui prodotto era assolutamente unico – in alcuni casi la lavorazione e la stagionatura potevano arrivare a 7 anni³⁰ –, tanto che nel Cinque-Seicento giungevano viaggiatori da tutto il continente per gustarlo.

In area padana si preparavano pure dei succedanei con uova di altre specie, fatta eccezione per quelle del barbo, pesce giudicato pessimo e le cui uova erano ritenute velenose³¹.

Altro genere ormai scomparso allo stato selvatico nelle acque interne era l'anguilla. Fino alle soglie del XIX secolo da metà febbraio fino a maggio milioni di esemplari risalivano i fiumi della Pianura padana dando luogo a una pesca intensiva svincolata dalla necessità di un immediato consumo, poiché queste resistevano a lungo fuori dall'acqua e fin dal Medioevo erano catturate, come le carpe e le trote, per essere allevate in laghetti o bacini artificiali³².

Altre specie padane largamente consumate erano il carpione, unico salmonide italiano e molto apprezzato anche all'estero; il pesce persico, diffuso in tutti i laghi; la tinca (FIG. 4), considerata un pesce povero e largamente consumata. In generale tutte le specie ittiche di acqua dolce venivano usate per preparazioni medicinali e la trota era addirittura ritenuta un alimento ospedaliero³³.

29. B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi, et del bere*, appresso Lucio Spineda, Venetia 1601, pp. 57-8.

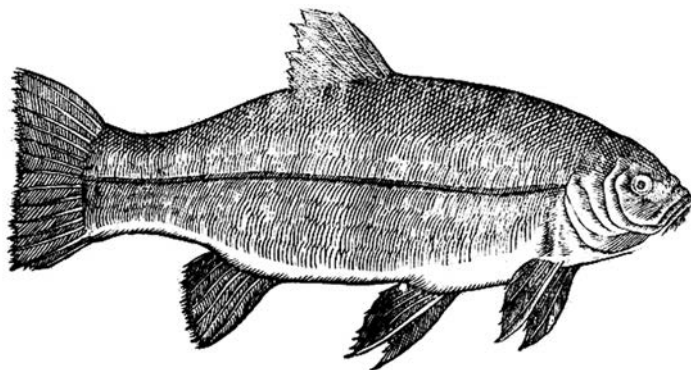
30. R. Buonassisi, *Nero o rosso? La storia del caviale*, Rizzoli, Milano 1985, pp. 16-29.

31. Monti, *Ittiologia*, cit., pp. 7-9.

32. Montanari, *Economia di pesca*, cit.

33. J. Johannes, *Historiae naturalis De piscibus et cetis libri V, tabulis quadriginta septem ab ill. celeberrimo Mathia Meriano aeri incisus ornati ex scriptoribus tam antiquis, quam recentioribus maxima cura collecti quos ob maritate denuo imprimendos suscepit*, Franciscus Iosephus Ekebrecht, Bibliopola Heilbrunnensis 1767 (ed. or. 1650), pp. 100-76. Sulla trota: Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi, et del bere*, cit., pp. 114-5.

FIGURA 4
Tinca



Fonte: U. Aldrovandi, *De piscibus libri v et de cetis liber Unus*, typis Ioan Nicolai Stolzenbergeri, sumptibus Ioannis Treudeli, Francofurti 1623.

Il luccio, benché molto gradito, era temuto per l'aggressività e si evitava accuratamente di porlo nelle peschiere³⁴, perché

cotesto pesce è tanto carnivoro, che si sforza d'ingoiare degli altri pesci quasi così grandi, come esso è: comincia dal capo, ed attira a poco a poco il rimanente del corpo, finché digerisce tutto ciò ch'è nel loro stomaco. Si sono veduti di questi pesci di uguale forze volersi divorare l'un l'altro e venire entrambi a spirare sulla ripa, uno nella gola dell'altro³⁵.

Per assicurare la conservazione di questa ricca fauna fin dal Cinquecento vennero imposti periodi di fermo biologico e si vietò assolutamente la cattura degli avannotti, che oltre a essere la preda abituale di buona parte dei predatori, erano molto ricercati dai buongustai disposti a pagarli profumatamente, come testimoniano le relazioni delle ispezioni effettuate dagli ufficiali regi sui pescherecci in cui sono descritte barche piene di pescetti catturati abusivamente³⁶.

34. J. Cyprian, *Pars 3. De piscibus*, in W. Franzii, *Historia animalium, in qua plerorumque animalium praecipuae proprietates*, apud Gottofredum Leschium, Francofurti et Lipsiae 1712 (ed. or. 1612), p. 340.

35. *Schauplatz der Natur*, cit., tav. 4 (il volume presenta un testo a fronte in quattro lingue: tedesco, latino, francese e italiano). Circa l'apprezzamento del luccio, cfr. Dell'Oro, *Il pesce del Principe*, cit., pp. 173-5.

36. ASCMI, *Materie*, b. 810, 9 maggio 1572, *Denuncia al Vicario e XII di Provvisione*.

Il prelievo ittico nel Milanese

Il consumo di pesce era diffuso in tutti i settori sociali e le corti principesche degli antichi Stati italiani (ma pure quelle dei governatori spagnoli, austriaci e veneti) avevano fornitori ufficiali esonerati dal pagamento di imposte e da limiti riguardo alla quantità e qualità del pescato, mentre agli altri pescatori erano imposti vincoli assai stringenti³⁷.

Nello Stato di Milano tra il 1541 e il 1555 i principali fiumi e i laghi vennero dichiarati «Acque Regie» e i diritti relativi assoggettati alla Corona, pertanto chiunque possedeva privilegi fu costretto a fornirne la prova e il loro rinnovo divenne temporaneo e soggetto a deroghe³⁸; tuttavia ai feudatari e agli enti religiosi fu quasi sempre riconosciuto il diritto di pesca sulle «langhe, paludi, mortizze e rami morti e simili» all'interno dei loro domini e in più occasioni questi vennero difesi anche con le armi, poiché i rami morti erano l'habitat di varie specie pregiate³⁹, nonché zona elettiva per la deposizione delle uova⁴⁰.

Le direttive emanate fino a questo periodo non comportarono particolari cambiamenti e sino alla definitiva affermazione del dominio spagnolo nel 1559-60 la pesca venne effettuata in ogni modo: con ami, reti, recinzioni e paste venefiche. In particolare, l'uso di sostanze tossiche risultava spesso devastante per aree assai vaste e in alcuni casi chi si era abbeverato nelle vicinanze era rimasto intossicato o ucciso⁴¹.

In generale la pesca con la canna era libera, ma gli ami potevano anche essere usati per la pesca intensiva utilizzando le «corde armate» – dette anche lenze di fondo, triziole, rosari, tirlindane, paternoster –, cioè corde lunghe decine di metri, tenute tese da galleggianti, a cui erano appese a intervalli regolari lenze secondarie con uno o più ami (FIG. 5)⁴².

Allo stesso modo le reti per secoli furono usate senza particolari precauzioni e nelle acque dolci padane erano diffuse strutture fisse (FIG. 6) che per la loro ampiezza avevano il difetto di rendere difficile, se non impossibile, la navigazione⁴³. Per evitare

37. *Ibid.* Il primo privilegio per le forniture ittiche conosciuto riguardo al Milanese è del 14 febbraio 1428.

38. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 282b, 25 settembre 1629, *Memoriale di Francesco Bosso all'Avvocato fiscale*.

39. Ivi, *Stilati del collegio degli ingegneri e architetti di Milano*, in *microfiches*, bob. 2: 18 dicembre 1787, *Relazione dell'ingegnere Pissina*. Gli atti fanno riferimento a un conflitto tra il conte Francesco Belgioioso e il marchese Ferdinando Cusani per l'esclusività dei diritti di pesca e di navigazione in un ramo morto del Po che era utilizzato sia come porto dai trasportatori di sale sia per la pesca.

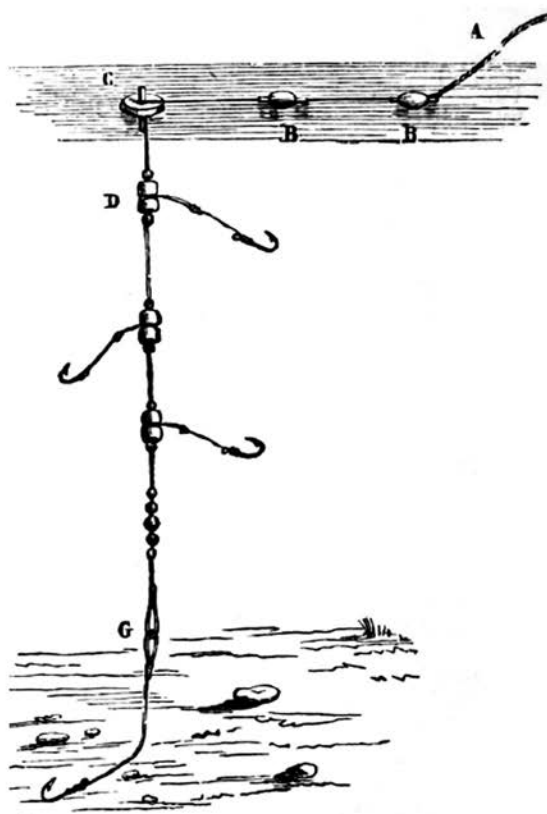
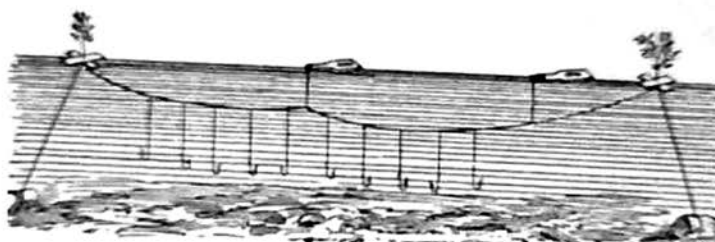
40. Dell'Oro, *Il pesce del Principe*, cit., pp. 130-1.

41. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 1263, *Raccolta di Grida*: 12 marzo 1583, 20 dicembre 1586, 28 maggio 1588, 15 maggio 1602, 17 settembre 1688.

42. M. Plehn, *I pesci del mare e delle acque interne. Con notizie sulla pesca e sulla piscicoltura in Italia pel dott. Luigi Scotti*, Hoepli, Milano 1909, pp. 98-100.

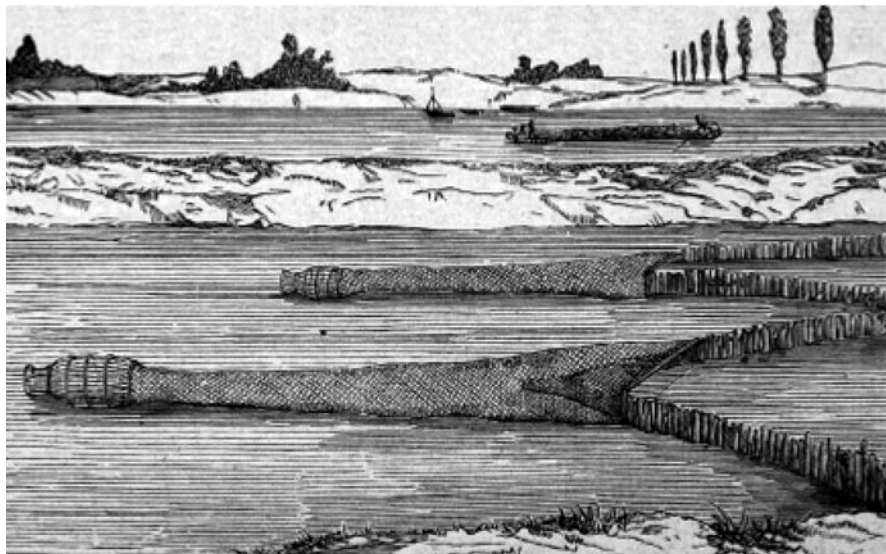
43. Dell'Oro, *Il pesce del Principe*, cit., pp. 39-42.

FIGURA 5
Esempi di triziola e di paternoster



Fonte: Locard, *La pêche et les poissons des eaux douces*, cit.

FIGURA 6
Impianti da pesca fissi



Fonte: Locard, *La pêche et les poissons des eaux douces*, cit.

polemiche e preservare la navigabilità fluviale, insostituibile per l'economia milanese fino al Novecento, si stabilì che gli impianti fissi fossero edificati solo dopo un'accurata indagine e il rilascio di una apposita licenza del tribunale di Provvisione o del Magistrato straordinario.

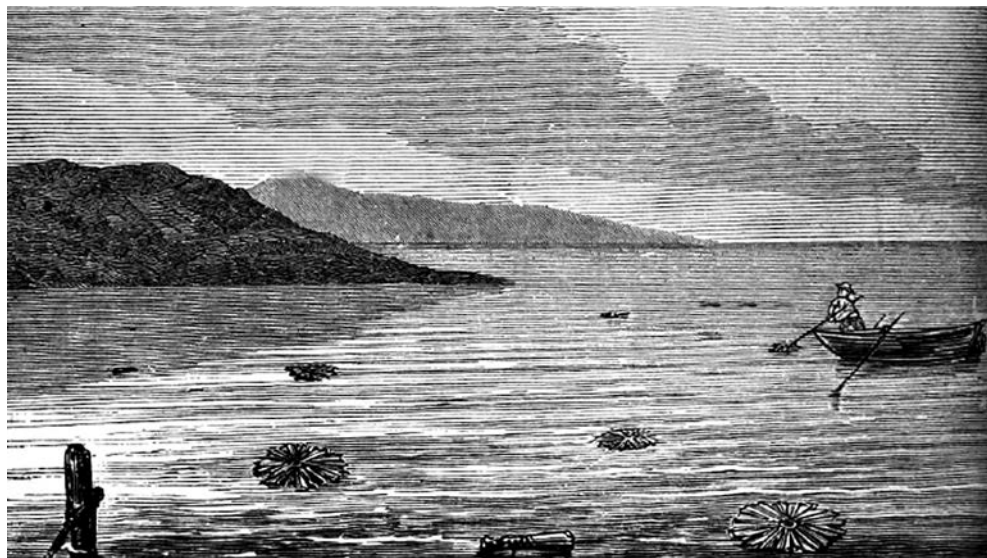
Dalla prima metà del Seicento si diffuse l'uso di reti a maglie strette e della pesca a strascico, cosa che consentiva di catturare pesci di ogni taglia, ad esempio, con la cosiddetta "rete matta" si prendevano fino a quasi 800 chili di agoni e pesci minuti in una sola volta. In breve, il pescato calò drasticamente e in quasi tutti gli Stati padani se ne vietò l'uso⁴⁴, ma con scarsi risultati⁴⁵.

Altro divieto rimasto in vigore fino all'Ottocento fu la pesca notturna, perché

44. In Veneto, dove fin dal Medioevo vennero poste restrizioni al loro uso, nel Seicento il sequestro delle reti proibite causò una serie di ricorsi ai tribunali della capitale da parte delle famiglie di pescatori delle province di Brescia e di Verona e, dopo una causa che durò dal 1675 al 1683, venne ritirato l'ordine e se ne consentì di nuovo l'uso. Nello Stato di Milano il divieto rimase quasi sempre lettera morta. Cfr. F. Bottaro, *Pesca di valle e commercio ittico a Padova nel Quattrocento*, CLEUP, Padova 2004, pp. 44-6; M. Butturini, *La pesca nel lago di Garda*, in "Archivio storico lombardo", s. I, 7, 1, 1880, pp. 73-91.

45. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 39: *Ordini e riclami contro gli edifizii da pesca impeditivi alla libera navigazione*.

FIGURA 7
Pesca con lampare galleggianti



Fonte: Locard, *La pêche et les poissons des eaux douces*, cit.

si temeva potesse coprire traffici illegali, tuttavia i pescatori non rispettarono quasi mai l'indicazione, poiché pescare dopo il tramonto con l'uso di lampare, sia su barche e su galleggianti (FIG. 7) sia con fuochi accesi sulle rive, risultava molto più redditizio⁴⁶.

Nei laghi di piccole dimensioni adibiti a vivaio presenti nel Biellese, nel Comasco, nel Lecchese, nel Varesotto, nel Mantovano e nel Ferrarese, le norme furono maggiormente rispettate, poiché in quasi tutte queste località vi era un commissario (feudale, comunale o statale) o un socio pescatore incaricato di far osservare i fermi biologici e impedire abusi o illeciti⁴⁷.

In generale però i divieti furono quasi sempre aspramente contestati e disattesi dai possidenti e dalle istituzioni religiose o civili, come abbazie e ospedali maggiori⁴⁸, che rivendicavano il possesso di antichi privilegi (TAB. 2); tuttavia a farne le spese furono

46. Ivi, b. 38: 19 febbraio 1604, *Relazione del Capitano della Darsena del fiume Adda di Lodi*. Assieme ai pescatori vennero denunciati vari barcaioli e mugnai.

47. ASCMI, *Dicasteri*, b. 231, vol. I: 1587-1593, ff. 3r-10r: 6 febbraio 1587, *Grada provvisionale*.

48. Ad esempio, l'Ospedale Maggiore possedeva vasti terreni nel Lodigiano, donatigli al tempo degli Sforza, con annesso il diritto di pesca. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 290: 10 luglio 1620, *Memoriale dell'Ospedale Maggiore di Milano*: la data riportata sul fascicolo è errata, il doc. è del 5 maggio 1622.

TABELLA 2

Possessori di diritti esclusivi di pesca nello Stato di Milano (1747)*

Possessore	Località di pesca esclusiva
Luca Pozzo da Perego	Fiume Adda pieve di Pontirolo
Giovanni Corio Visconti	Lago di Brivio
Comune di Malgrate	Fronte sul Lario
Cesare Ferrario Monforti	Lago di Moggio presso Lago di Garlate
Arcivescovado di Milano	– Lago di Pescarenico – Rive di Monvalle, Bozza, Angera sul Lago Maggiore – Rive di Groppello sull'Adda
Pompeo Litta Visconti Arese	Rive di Bogno e Brebbia sul Lago Maggiore
Marchese Francesco Orrigone	Lago del Paré
Giuseppe Vimercati de Capitanei	Riva di Airuno sull'Adda
Paolo Magni	Riva di Airuno, sponda opposta, sull'Adda
Giberto Borromeo Arese	Rive di Laveno, Cerro, Monvalle, Ispra sul Lago Maggiore
Comune di Pescarenico	Fronte sul Lago di Pescarenico
Baroni Cattaneo	Lago di Pescarenico
Comune di Angera	Fronte sul Lago Maggiore
Condomini vari	– Lago di Annone – Lago di Oggiono – Lago di Sala – Lago di Isella
Conte Antonio Anguissola	Ultimo tratto del fiume Adda
Comune di Lecco	Fronte sul Lario
D'Adda	Rive di Cassano sull'Adda
Comune di Piano	Fronte sul Lago della Romanazza
Comune della Riviera di Lecco	Fronte sul Lario
Comune di Mandello	Fronte sul Lario
Comune di Onno	Fronte sul Lario
Comune di Cima	Fronte sul Lago di Lugano

TABELLA 2 (*segue*)

Possessore	Località di pesca esclusiva
Comune di Malgrate	Fronte sul Lago di Malgrate
Marchese Alberto Visconti d'Aragona	Lago Maggiore, riva del suo feudo
Giovanni Antonio della Croce	Castelletto
Carpani	Lago di Pusiano
Perrucchetti	Riva di Melegnano sul Lambro
Ospedale Maggiore di Milano	– Lago di Ghirla – Lago di Ganna
Olivetani di Civate	– Rivo Torto – Lago di Annone – Lago di Sala
Abate di San Giovanni Battista di Varenna	Lario sulle rive di entrambi i rami
Famiglia Bellini	Lezzeno Fronte sul Lario
Monastero di Cernobbio	Torrente Breggia

Fonte: ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 8: 1747, *Fiscale Villa. Ragioni di pesca sulle quali occorrerebbe sapere se fossero soggette al pagamento dell'Annata*.

* Dall'elenco sono esclusi i feudi, poiché spesso gli atti di investitura comprendevano l'acquisizione del diritto di pesca.

quasi sempre solo i pescatori, ai quali venivano confiscati barche, reti e utensili⁴⁹. Dalle sentenze senatorie e magistrali risulta che tendenzialmente fu riconosciuto alle comunità e ai feudatari il diritto di pesca solo presso le rive antistanti il paese o il terreno signorile, mentre le restanti acque regie erano poste all'incanto a favore della Regia Camera⁵⁰. Anche i corsi e gli specchi d'acqua minori (ruscelli, torrenti, stagni, rogge, pozze sorgive) furono al centro di infinite controversie a partire dalla metà del XVI secolo e solo nel 1680 il magistrato straordinario di Milano stabilì in via definitiva che non essendo acque regie i proprietari vi potevano liberamente pescare⁵¹.

49. Ivi, 10 marzo 1680, *Informationi pigliate dal signore Questore Cantone*; 10 luglio 1620, *Affitto di diritto di pesca da parte di Giovanni Battista Airoidi*.

50. Nello Stato di Milano gli affittuari degli stabilimenti di pesca avevano l'obbligo di pagare 18 lire annue come tassa di *Annata*.

51. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 8. La notizia è contenuta nel documento: 1747, *Fiscale*

Degrado ambientale e antropizzazione dell'ambiente

La legislazione sulla pesca si affinò con la stabilizzazione della dominazione spagnola dopo la pace di Cateau-Cambresis nel 1559, tuttavia si dovette attendere fino all'aprile 1572 per avere disposizioni vincolanti per tutti i domini, e solo nel 1575 fu emanata una normativa comune a tutto lo Stato di Milano⁵². Da questo momento vennero istituzionalizzati dei luoghi di raccolta – i *porti di ammasso* – dove il pesce destinato al commercio veniva inventariato e bollettato prima di essere inviato ai mercati urbani⁵³. Nonostante questa stringente normativa, le denunce e i processi contro pescatori e pescivendoli furono una costante per tutto il periodo considerato⁵⁴.

La vigilanza sul settore ittico naufragò miseramente verso la metà del XVII secolo, quando lo Stato di Milano venne travolto dagli eventi bellici e i controlli si allentano. Nel 1661 e nel 1669-70 il Magistrato straordinario promosse visite generali delle acque dello Stato di Milano e in entrambi i casi le conclusioni furono sconcertanti e ogni tentativo di riordino fallì⁵⁵. Nella seconda metà del XVIII secolo vennero aboliti e messi all'incanto tutti i diritti esclusivi dei privati e degli istituti laici ed ecclesiastici, ma questo non comportò alcun miglioramento⁵⁶.

Nel 1772 fu istituita la Congregazione deputata alla Pesca che emanò un nuovo regolamento, ma non ebbe maggior successo rispetto alla normativa precedente. Tra il 1779 e il 1787 la stessa commissione si rimise al lavoro per varare leggi più rigorose, ma in contemporanea, essendo la malaria endemica, promosse lavori di bonifica per eliminare i rami morti dei fiumi e le zone paludose, e proibì l'allagamento artificiale delle depressioni lungo i corsi fluviali. Per rendere certa la bonifica dei terreni non coltivati «e segnatamente paludosi posseduti dalle comunità», questi vennero confiscati e messi all'asta imponendo agli acquirenti l'obbligo di renderli terreni agricoli, mentre il ricavato dagli incanti servì a ridurre i debiti accumulati dalle comunità nel corso dei secoli. Tale attività di bonifica, essendo ritenuta prioritaria, spinse le autorità governative a consentire anche alle manimorte, cioè enti o persone fiscalmente immuni, l'acquisto di zone umide⁵⁷. Nei decenni successivi

Villa, Ragioni di pesca sulle quali occorrerebbe sapere se fossero soggette al pagamento dell'Annata, in cui si ricostruisce cronologicamente la questione sulla tassazione della pesca.

52. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 39, e ASCMI, *Materie*, b. 813. Le *Grida del governatore* del 7 giugno 1725 e del 22 maggio 1740 ribadirono il regolamento del 1575 e le successive integrazioni. Sulla vicenda, cfr. Dell'Oro, *Il pesce del Principe*, cit., pp. 75-93.

53. *Ibid.*

54. ASCMI, *Materie*, b. 815: *Atti processuali* dal 1576 al 1774 contro pescatori.

55. ASMI, *Atti di Governo, Acque*, p.a., b. 38, 1661: *Visita generale del marchese questore Ottaviano Cusani* e il memoriale *Padroni delle infrascritte pescaggioni* del 1669, senza gg./mm.

56. Ivi, b. 282c, 15 febbraio 1788, *Vendita delle ragioni della pesca*.

57. ASCMI, *Materie*, b. 9: 6 settembre 1779, *Ordine imperiale*.

i lavori di bonifica e di irreggimentazione delle acque lombarde si moltiplicarono: la presenza della malaria si ridusse, ma rimase comunque endemica fino agli anni Quaranta del XX secolo.

Tuttavia, la mancanza di un'approfondita conoscenza scientifica non permise di comprendere le ripercussioni sull'ecosistema. Nel 1788, infatti, la Commissione promosse nuove indagini sulla pesca e sulla presenza ittica. La situazione risultò in drastico peggioramento, ma ciò non venne ricondotto alle bonifiche e, in mancanza di altre soluzioni, si ripristinarono istituti di epoca spagnola e si ripubblicarono le grida emesse dal 1772 in poi senza altri interventi sostanziali⁵⁸.

In età napoleonica fu conservata la legislazione dei secoli passati e non si volle assolutamente porre mano al settore ittico. Nel 1810 venne poi emesso un decreto di bonifica dei terreni paludosi per trasformarli «in terre feconde e produttive» rifacendosi alle indicazioni dell'ingegnere lombardo Bernardino Zendrini (1679-1747), secondo cui «un terreno non si potrà giammai dire perfetto se non che quando è ridotto ad uso di aratro»⁵⁹. Nei tre-quattro anni successivi furono eliminate alcune delle più estese zone acquitrinose dell'Italia settentrionale, ritenute fonti di «micidiali esalazioni»⁶⁰. Ulteriori progetti di bonifica non ebbero seguito fino agli anni Venti dell'Ottocento, quando si intrapresero opere «di asciugamento di Colico, Gera e Piantedo» con «un effetto al di là dell'aspettazione», perché eliminarono definitivamente anche le zone palustri nelle vicinanze e spinsero le autorità a bonificare i superstiti acquitrini tra Colico e Chiavenna⁶¹.

Nel 1839-40 un ordine imperiale estese ulteriormente l'attività di bonifica per aumentare «la prosperità della nazione, che risulta principalmente dall'agricoltura»; i lavori vennero affidati alla Direzione generale delle Pubbliche costruzioni e alla Società per le bonificazioni dei terreni paludosi e vallivi lombardi⁶², che in pochi anni prosciugò tutte le aree umide ancora esistenti nel Pavese⁶³.

58. Ivi, b. 814: la successione degli eventi è riportata in *Ordini dell'Ufficio delle Vettovaglie*, 9 maggio 1795.

59. B. Zendrini, *Leggi e fenomeni, regolazioni ed usi delle acque correnti*, presso Giambatista Pasquali, in Venetia 1741 (rist. anast. Sintesi, Brescia 1979).

60. *Cenni sulle bonificazioni delle paludi di Colico*, in "Biblioteca italiana ossia Giornale di Letteratura, Scienze ed Arti", LIV, 1829, pp. 436-41.

61. *Ibid.*

62. *Circolare governativa alle I. R. delegazioni provinciali 26 agosto 1840, n. 29661-5048*, che fa riferimento al *Circolare dispaccio governativo del 16 giugno 1839, n. 20702-3146*.

63. F. Dossena, *Bonificazione dei terreni paludosi e vallivi della provincia pavese, segnatamente sull'estrema zona orientale e settentrionale costituita dai due distretti di Belgiojoso e Corteolona*, in "Giornale agrario lombardo-veneto e continuazione degli Annali universali di Agricoltura, di Industria e d'Arti economiche", s. II, 12, 9-10, pp. 169-71.

6

La lunga agonia dei fiumi padani

Nei decenni successivi vi fu un ulteriore decremento della pescosità e nel primo anno dell'Unità la crisi ittica destò notevole allarme: il 25 giugno 1860 si costituì una commissione per trovare delle soluzioni esaminando le antiche leggi sulla pesca⁶⁴, ma nel 1865 le ferrovie avevano già cominciato ad assumere un ruolo primario nello sviluppo urbano ed economico della Lombardia e di conseguenza il tema legato alle vie d'acqua e allo sfruttamento delle relative risorse suscitò sempre meno interesse⁶⁵. La legge sulla pesca del 1877, nella parte dedicata alle acque interne, si limitò a riprendere buona parte della normativa precedente con alcuni divieti aggiornati, come il pescare «con la dinamite e con altre materie esplodenti», ma di fatto le norme «quasi tutte non rispondevano più alle mutate condizioni, e perciò erano continuamente violate; anzi la più gran parte di esse poteva dirsi caduta intieramente in dissuetudine»⁶⁶.

Fino al 1871 il prelievo ittico del prodotto fresco in acque dolci era pressoché equivalente a quello marino e sembrava anche in relativa crescita, come risulta dalle statistiche sulle esportazioni allegate alla proposta di legge presentata quell'anno (TAB. 3; si noti il pesce di mare lavorato proveniva per la maggior parte dal Meridione).

Tale crescita si rivelò solo apparente e nei decenni successivi il pescato in acque dolci, in particolare quello delle anguille, crollò causando un rinnovato interesse verso l'itticoltura⁶⁷. Incoscientemente si corse ai ripari introducendo specie aliene importate dall'Asia e dall'America⁶⁸, accelerando così il declino della fauna locale; esempio tipico ne è il coregone (FIG. 8), che importato in Italia negli anni Ottanta dell'Ottocento, in poche decadi si diffuse in tutte le acque dei laghi lombardi e piemontesi a scapito delle specie locali⁶⁹.

Solo nel 1884 venne emessa un'apposita normativa, comunque carente e in buona

64. *Decrescenza del pesce nei laghi della provincia di Como e misure per istudiarne i rimedj*, in "Il Politecnico", VIII, 1860, 48, pp. 634-6.

65. G. Bigatti, *Spazi urbani e industria a Milano nei decenni centrali dell'Ottocento*, e C. Morandi, *L'adeguamento del sistema infrastrutturale di Milano tra l'Unità e la fine del secolo*, in R. Rozzi (a cura di), *La Milano del piano Beruto (1884-1889). Società, urbanistica e architettura nella seconda metà dell'Ottocento*, Guerini e Associati, Milano 1992, vol. 1, rispettivamente pp. 51-68 e 191-217.

66. *Progetto di legge sulla pesca* n. 15, cit.

67. *Modo di allevare e moltiplicare artificialmente il pesce negli stagni, ne' fiumi, ne' laghi*, in "Annali d'Agricoltura", s. IV, IV, 1855, 7-12, pp. 45-54, 77-80, 146-9 e 266-71; V, 1856, 1-6, pp. 76-83.

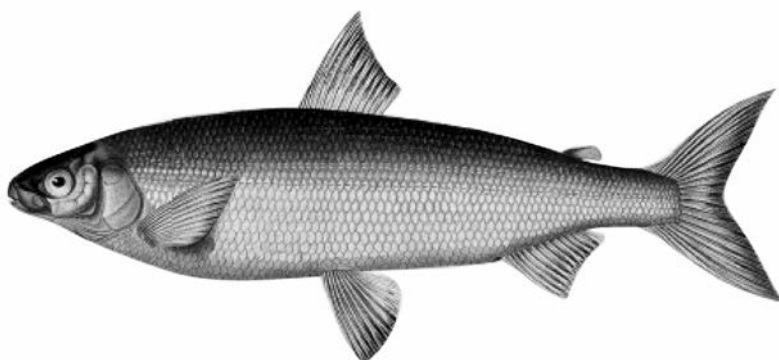
68. R. Monti, *Le condizioni fisico-biologiche dei laghi ossolani e valdostani in rapporto alla piscicoltura. Memoria letta al Reale Istituto Lombardo nella pubblica seduta del 26 marzo 1903*, Tip. Cooperativa, Pavia 1903, pp. 21-49.

69. Plehn, *I pesci*, cit., pp. 133-4.

TABELLA 3
Commercio ittico in Italia (1870-71)

Prodotto ittico	1871 in quintali	1870 in quintali
Pesci freschi di acqua dolce	1.451	794
Pesci d'acqua dolce trattati	54	52
Pesci freschi di mare	1.429	1.258
Pesci di mare trattati	540	310
Sardelle, acciughe e altri pesci minuti	8.613	8.352
Pesci di mare salati	4.718	3.505
Pesci di mare sott'olio	2.072	626

FIGURA 8
Coregone



Fonte: G. Lunel, *Histoire naturelle des poissons du bassin du Léman*, H. Georg, Genève-Bâle-Lyon 1874.

parte inapplicabile perché legata a studi assolutamente localistici⁷⁰, in cui si spiegava la necessità di rendere percorribili i grandi fiumi padani dai pesci migratori costruendo scale di monta o scivoli con dislivelli limitati⁷¹.

Anche in questo caso la legge rimase inapplicata e quando nel 1891 venne portato a termine il primo studio sulle acque dolci di ambito nazionale, questo

70. *Ibid.*

71. E. Bettoni, *Piscicoltura d'acqua dolce*, Hoepli, Milano 1895, pp. 180-204.

risultò subito superficiale e privo di ogni reale utilità pratica⁷². Il boom economico degli anni Cinquanta del Novecento causò l'annientamento dell'ecosistema di acque dolci dell'Italia settentrionale e la pesca commerciale padana svanì anche nei ricordi.

72. Plehn, *I pesci*, cit., pp. 159-61.

Gli studi sulla produzione casearia lombarda negli ultimi decenni del Settecento*

di Agnese Visconti

I

Il Censimento generale e i bilanci dei pagamenti esteri

Per cercare di comprendere quale sia stato il significato degli studi sulla produzione casearia in Lombardia negli anni delle grandi riforme amministrative, legislative e finanziarie avviate da Maria Teresa e Giuseppe II d'Asburgo-Lorena a partire dalla fine degli anni Sessanta del Settecento è opportuno ricordare che per tutta l'epoca precedente tali studi non ci sono pervenute né ricerche né semplici descrizioni delle problematiche relative all'agricoltura lombarda e alle attività a essa collegate¹. Alla luce di tale assenza, le innovazioni teresiane e giuseppine degli ultimi decenni del Settecento acquistano particolare rilievo, in quanto segnano il tentativo da parte del potere pubblico di affermare una nuova concezione del ruolo dello Stato, inteso ad allargare la propria presa alle questioni di carattere tecnico-produttivo².

Il primo passo in direzione dell'affermazione di questa nuova concezione venne compiuto con la pubblicazione del Censimento generale, più comunemente noto come "catasto teresiano", ordinato dall'imperatore Carlo VI nel 1718 ed entrato in vigore nel 1760³. Ideato al fine di fissare il valore di ogni singolo possedimento fondiario in vista del raggiungimento di un'equa ripartizione fiscale, esso si caratterizzava anche per gli incentivi che offriva alla crescita della redditività agricola. Per la valutazione dei terreni era stato infatti messo a punto un sistema a stima immutabile che,

* Si pubblica in questa sede, con alcune variazioni, lo scritto *La produzione casearia in Lombardia nell'età delle grandi riforme asburgiche*, in P. Battilani, G. Bigatti (a cura di), *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, Giona, Lodi 2002, pp. 37-63.

1. In proposito si rimanda al mio contributo *Cibo per gli uomini, cibo per gli animali: tentativi, osservazioni ed esperimenti della Società Patriotica di Milano (1776-96)*, *supra*, pp. 223-34.

2. M. Meriggi, *Amministrazione pubblica e territorio. Il caso lombardo tra Sette e Ottocento*, in A. Visconti (a cura di), *Il territorio lombardo. Prospettive di ricerca storico naturalistica dal medioevo all'età contemporanea*, numero monografico di "Natura. Rivista di Scienze Naturali", 87, 1996, 2, pp. 7-12.

3. R. Zangheri, *I catasti*, in *Storia d'Italia*, 5. *Documenti*, Einaudi, Torino 1973, t. 1, pp. 761-806, e la bibliografia ivi segnalata; C. Capra, *La Lombardia Austriaca nell'età delle riforme*, UTET, Torino 1987, pp. 63-79 e 160-78.

fondandosi sulla resa risultante all'atto della misurazione dei fondi, creava, mediante l'esenzione dall'imposta sui redditi ottenuti attraverso i successivi investimenti in lavoro o in capitale, una leva in senso produttivo, un «premio [...] all'industria»⁴. Per quanto riguarda più direttamente le tematiche legate alla produzione casearia, la spinta produttiva impressa dal catasto contribuì a favorire una propensione già in atto, ossia la tendenza ad ampliare, in funzione di una domanda esterna in continuo e costante aumento, la superficie a prato irriguo della bassa pianura lombarda e a incrementare di conseguenza la manifattura del formaggio⁵.

Il processo di estensione delle colture irrigue sembra essere stato piuttosto considerevole se già nel 1763 Pietro Verri rilevava nelle sue *Considerazioni sul commercio dello Stato di Milano* quanto segue:

Ognuno sa fra di noi che un terreno, comunemente parlando, qualora possa irrigarsi e coltivarli a mandre frutta assai più che non farebbe coltivandosi a grano, sì perché i caci nostri sono un frutto che non soffre la concorrenza di altre nazioni, sì anche perché i caci, godendo di una libera esportazione in ogni tempo, producono al coltivatore un'entrata più sicura e meno soggetta alle vicende politiche⁶.

L'ampliamento della superficie irrigua veniva confermato da Luigi Lambertenghi, il quale nel 1766 nel suo *Saggio sulla legislazione de' grani* affermava: «I caci sono negli ultimi anni cresciuti in quantità e moltissimo moltiplicati i prati»⁷. A ulteriore dimostrazione di uno sviluppo in tal senso ricordiamo che il numero delle vacche lattifere della bassa pianura padana, meglio note con il nome di «vacche da bergamina», passarono, secondo l'analisi di Francesco Bellati, da 20.876 nel 1753 a 37.716 nel 1768, a 40.232 nel 1782, con un'accentuazione nel Lodigiano (11.428, 21.615 e 22.615)⁸, mentre Baldassarre Scorza calcolò le variazioni da 46.604 nel 1772 a una media di 50.000 dal 1775 in poi⁹.

Alla pubblicazione del catasto teresiano si connette anche la stesura dei primi bilanci dei pagamenti esteri della Lombardia: uno strumento ritenuto all'epoca, per la sua capacità di evidenziare il rapporto tra le importazioni e le esportazioni e di indicare quindi i settori deboli sui quali intervenire, la base di partenza più adatta

4. C. Cattaneo, *Notizie naturali e civili su la Lombardia*, Bernardoni, Milano 1844, vol. 1, p. XCV.

5. M. Romani, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859*, Vita e Pensiero, Milano 1957, pp. 112-22.

6. P. Verri, *Considerazioni sul commercio dello Stato di Milano* [1771], a cura di C. A. Vianello, Università Bocconi-Giuffrè, Milano 1939, p. 150.

7. L. Lambertenghi, *Saggio sulla legislazione de' grani nella Lombardia Austriaca*, in C. A. Vianello (a cura di), *Considerazioni sull'annona dello Stato di Milano nel XVIII secolo*, Giuffrè, Milano 1940, p. 61.

8. F. Bellati, *Sull'incremento dell'agricoltura nello Stato di Milano nella seconda metà del secolo XVIII*, citato in Romani, *L'agricoltura*, cit., p. 41.

9. *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza sui bilanci commerciali dello Stato di Milano del 1769 e del 1778 e sui porti di Trieste e di Nizza*, a cura di C. A. Vianello, Biblioteca Ambrosiana, Milano 1938, p. 127.

per consentire allo Stato di mettere a punto le linee direttrici e le strategie di politica economica ritenute di volta in volta più valide¹⁰. Va tuttavia rilevato che i bilanci di allora si contraddistinsero tutti, anche se in misura diversa, per una notevole imprecisione dovuta a due ordini di motivi. Anzitutto la novità dell'iniziativa e la conseguente mancanza dell'elaborazione di un unico criterio oggettivo e omogeneo cui attenersi per la compilazione. I criteri man mano seguiti per appurare il movimento delle merci entrate e uscite dallo Stato erano induttivi e di incerto affidamento, e inoltre variavano a seconda del compilatore, il quale cercava di essere, nelle sue rilevazioni e nei suoi computi, più attendibile e preciso di chi lo aveva preceduto. In secondo luogo, i prodotti non costituivano in tutti i bilanci una voce uniforme: per quanto riguarda i formaggi, essi si trovano infatti in alcuni casi considerati separatamente, in altri raggruppati con i burri, in altri ancora suddivisi per tipi oppure ripartiti per Stati. Queste approssimazioni non ci paiono tuttavia tali da impedire l'avvio di alcune riflessioni sul peso della voce "formaggio" nell'economia lombarda della seconda metà del Settecento¹¹.

Il primo serio tentativo di compilazione di un bilancio dei pagamenti esteri fu effettuato da Pietro Verri che nel 1762 pubblicò il risultato di una serie di calcoli basati sui dati da lui raccolti nell'anno 1752¹². Il bilancio che approdava a un attivo (esportazioni) di £13.197.545 e a un passivo di £22.948.614 con un disavanzo di £9.751.000¹³ fu ritenuto del tutto inattendibile. Le voci attive risultavano, comunque:

10. Il valore attribuito ai bilanci dagli economisti del Settecento è ben evidenziato nelle seguenti riflessioni premesse da Baldassarre Scorza al bilancio da lui compilato nel 1783: «io qui raccoglierò le massime che in più rescritti della R. I. Corte si trovano sparse per dirigere a tal uopo questa importantissima parte di legislazione: Uniformità di dazio in tutte le Provincie. Svincolare ed esentare l'interna circolazione. Favorire l'importazione delle materie prime opportune ad alimentare l'industria nazionale. Difficoltare l'importazione degli articoli di mera comodità, di diversione, e di lusso. Difficoltare l'importazione delle manifatture che si hanno o si potranno avere nel Paese coll'uso delle nostre produzioni. Facilitare il commercio di esportazione a preferenza per le cose delle quali soprabbondiamo, e per gradi a misura che dalle nostre mani abbiamo acquistata una maggior modificazione. Difficoltare l'esportazione delle materie prime, le quali potendo essere di necessaria o vantaggiosa occupazione per i nostri operai, fossero altronde inclinate ad impiegare la mano d'opera de' forestieri. Agevolare il commercio di transito, ritenuto specialmente che qui si faccia per via di speculazione e di arbitraggio con confini assai facili a tergiversarsi. Evitare nell'applicazione delle massime gli estremi sempre viziosi, mantenendo la rendita nei limiti naturali; e finalmente tutto questo eseguire per articoli parziali a misura che si presentassero oggetti più necessitosi» (*Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., pp. 43-4).

11. Le considerazioni che seguono sono fondate sui dati relativi ai bilanci pubblicati in P. Verri, *Riflessioni sulle leggi vincolanti principalmente nel commercio de' grani, scritte nell'anno 1769, con applicazione allo Stato di Milano*, in *Scritti vari di Pietro Verri*, ordinati da G. Carcano, Le Monnier, Firenze 1954, vol. 1, pp. 307-9; *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., pp. 30-1; C. A. Vianello (a cura di), *Economisti minori del Settecento lombardo*, Giuffrè, Milano 1942, pp. 17-8; B. Caizzi, *Industria, commercio e banca in Lombardia nel XVIII secolo*, Banca Commerciale Italiana, Milano 1968, pp. 48-55, 217-21 e 234-7.

12. Vianello (a cura di), *Economisti minori*, cit., pp. 17-8.

13. *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., p. 68.

i grani per £15.300.000; la seta per £6.750.944; il lino per £1.430.000; i caci per £1.273.486; le manifatture per £1.500.000. Tra le voci passive, ovvero «tra i capi del nostro commercio rovinoso»¹⁴, la più grave era la lana.

Due anni dopo Verri fu incaricato dalla Giunta per la riforma della ferma di redigere insieme con il consigliere Angelo Luigi Meraviglia Mantegazza una nuova statistica del commercio estero lombardo. Il bilancio, steso sui dati del 1762, fu consegnato nel 1765¹⁵. Esso ci offre la seguente situazione: esportazioni per £15.387.034; importazioni per £16.980.488; disavanzo di £1.593.453. Burro e caci, aggregati in un'unica dicitura, compaiono tra le voci attive per £1.241.211, preceduti da seta e grani e seguiti da lini e terrecotte¹⁶.

Diverso dai due suddetti è il bilancio approntato dal Supremo consiglio di Economia sotto la direzione dell'economista Gian Rinaldo Carli per l'anno 1766, che venne suddiviso non più per prodotti, bensì secondo una ripartizione per Stati¹⁷. La classificazione per flussi di scambio geografici presentava il seguente quadro: £21.209.117 per le entrate e £21.832.232 per le uscite; l'esportazione di formaggi e burri dalla Lombardia vi era indicata come segue: formaggi nella Repubblica di Venezia per £647.000; formaggi e burri in Piemonte per £216.000; formaggi e burri a Modena e Parma per £685.000, e di qui considerevoli quantitativi verso altri paesi¹⁸. Il totale delle entrate ammontava a £1.588.000, alle quali il bilancio aggiungeva le esportazioni nel Genovesato e in Romagna¹⁹. Una voce nuova compariva però inaspettatamente tra le importazioni: il formaggio dell'Engadina per £100.000²⁰.

14. Caizzi, *Industria*, cit., p. 51.

15. Ivi, p. 50.

16. Ivi, pp. 54-5.

17. Ivi, pp. 217-9.

18. Sul ruolo di Parma quale centro per l'invio del formaggio lombardo in altri Stati si rimanda a Romani, *L'agricoltura*, cit. p. 231, nota 22, in cui vengono riportate varie testimonianze in favore dell'ipotesi che Parma non fosse un centro di produzione, ma solo di commercio. Diversa l'opinione del monaco cistercense Angelo Fumagalli, sostenitore della tesi secondo la quale «la denominazione di formaggio parmigiano [...] non è nata già, come credesi comunemente, perché Parma e Piacenza facesse la spedizione per il resto dell'Italia e per gli altri esteri paesi di quel formaggio colà portato, come in un emporio, dai territori Lodigiano e Milanese. Esso verisimilmente facevasi allora nel Parmigiano e Piacentino, come se ne fa anche di presente, sebbene in scarsa quantità, ritenendo le forme ancor l'antica piccolezza. Io reputo quindi cosa assai probabile che si fatta specie di cacio abbia avuto ivi la sua origine, ond' anche ne abbia acquistato il nome» Anonimo [A. Fumagalli], *Memoria storica ed economica sull'irrigazione de' prati nel Milanese*, in *Atti della Società Patriotica di Milano diretta all'avanzamento dell'Agricoltura, delle Arti e delle Manifatture*, vol. 2, Imperial Monistero di Sant'Ambrogio Maggiore, Milano 1789, p. 220.

19. Per il Genovesato la voce "formaggi" si trova aggregata a "lini e sete" per £ 627.000. Per la Romagna i formaggi sono nominati insieme con fustagno, bombasina, riso e lino (Caizzi, *Industria*, cit., p. 220).

20. *Ibid.*

Quest'ultima voce si ripeté nel bilancio del 1769, steso anch'esso da Verri²¹, che calcolava un totale di importazioni pari a £34.490.252 e di esportazioni pari a £34.265.112 e che segnalava per il formaggio un'importazione pari a £667.796 dalla Svizzera e un'esportazione pari a £2.918.499.

Infine, si arriva al bilancio redatto dal magistrato camerale, subentrato nel 1771 per la materia censuaria ed economica al soppresso Supremo consiglio di economia. La direzione dell'opera fu nuovamente affidata a Verri, la compilazione a Baldassarre Scorza. Il lavoro, condotto sulla base dei dati del 1778 e pubblicato nel 1783, si distinse dai precedenti per maggior analiticità, precisione e attendibilità. Il totale di bilancio, notevolmente cresciuto rispetto agli anni prima, indicava che la Lombardia produceva e consumava di più, sia per l'aumentato benessere sia per l'incremento demografico. Le importazioni risultarono pari a £49.183.416 e le esportazioni a £36.524.581, la passività fu calcolata pari a £12.658.835²². La situazione dei formaggi venne descritta sotto la voce «sughi animali, comprendente i sughi vaccini trasformati in butirro e formaggi e quello delle api convertito in miele»²³. Per quanto riguarda i primi, l'autore precisava anzitutto che il suo lavoro si differenziava dai precedenti per aver egli tenuto distinte, nei limiti del possibile, le varie qualità di formaggi; proseguiva quindi osservando che i formaggi che la Lombardia importava dai Grigioni «sono più giovani dei nostri, alcuni più grassi, butirro e dolci, altri più deboli e salati, e nella comune più facili al consumo»²⁴; passava poi a calcolare l'attivo e il passivo di questi prodotti pervenendo alle seguenti conclusioni: attivo pari a £3.406.082; passivo pari a £2.499.658; rilevava infine come, tra tutti i formaggi lombardi, il lodigiano fosse di gran lunga il più pregiato, seguito dal pavese, dal milanese e per ultimo dal cremonese.

2

Le riflessioni degli illuministi lombardi e l'attività della Società Patriotica

A questi dati Scorza faceva seguire alcune riflessioni intese a ridurre il peso tradizionalmente attribuito alla fabbricazione del formaggio e a ridimensionare di conseguenza il valore di questo manufatto. Da un lato egli si chiedeva se «un oggetto di 3 milioni e mezzo, il quale anzi si restringe in assai meno, coi formaggi forestieri che importiamo, sia egli quello che corrisponde alla vastità dell'idea che abbiamo

21. *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., p. 69.

22. Per un commento su questa passività, che sconcertò lo stesso Scorza, cfr. ivi, pp. 30-1, e Caizzi, *Industria*, cit., pp. 236-7.

23. *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., p. 126.

24. *Ibid.*

formato della di lui attività nel commercio politico»²⁵, mentre dall'altro richiamava l'attenzione su una caratteristica negativa della produzione casearia, ossia la scarsa possibilità che un intervento razionale riuscisse a elevare il livello tecnico del processo manifatturiero. Il formaggio infatti, egli affermava senza mezzi termini, pur essendo «tra gli articoli più ragguardevoli della nostra ricchezza, non è della forza del lino, dei grani e della seta, e non è nemmeno suscettibile di incremento per il mezzo dell'industria»²⁶.

Anche da altre parti si giungeva, se pur in maniera non esplicita, a conclusioni analoghe, soprattutto riguardo all'inopportunità di un intervento politico e all'impossibilità di un miglioramento tecnico. Le descrizioni del territorio e delle problematiche relative alle risorse e alle attività commerciali e manifatturiere lombarde, compilate a partire dagli anni Sessanta su richiesta del Supremo consiglio di economia e in seguito del Regio ducal magistrato camerale, dai regi visitatori Pietro de La Tour, Johann Joseph Wilczek, Francesco Damiani, Antonio Molinari, Marco Odescalchi e Carlo Bellerio con il proposito di raccogliere materiali utili per orientare le strategie di politica economica del potere centrale²⁷, non si rivolsero infatti in direzione né dei prati della bassa pianura irrigua né della produzione casearia, bensì focalizzarono l'attenzione sulle questioni e sulle problematiche relative alle manifatture tessili, alla finanza, alle dogane, ai dazi, alle strade, ritenute più promettenti dal punto di vista economico ed, evidentemente, più degne di interesse del governo in quanto passibili di intervento politico e/o di miglioramento tecnico. L'unica descrizione che abbiamo del processo di produzione del formaggio è quella stesa da Gaspare Giuseppe Pò e inserita nel manoscritto recante il titolo *Saggio dell'agricoltura lodigiana. Opera del conte Giuseppe Pò patrizio milanese, dottore collegiato, 1771*²⁸. L'opera si contraddistingue per essere la prima accurata esposizione non solo della tecnica di lavorazione, ma anche dei fabbricati e degli strumenti necessari alla produzione casearia, e per essere fondata, a quanto pare di capire, sull'osservazione diretta.

Al disinteresse per i formaggi mostrato dal Supremo consiglio di economia, si aggiunsero, a partire dagli stessi anni Sessanta, voci addirittura contrarie alla produzione casearia. Forse la critica più aperta in proposito fu quella mossa da Pietro Verri con la consulta stesa nel 1768 per lo stesso Supremo consiglio²⁹ e pubblicata

25. L'opinione sembra trovare conferma in *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par un Société de Gens de Lettres*, mis en ordre et publié par M. Diderot et par M. d'Alembert, Imprimerie des Editeurs, Livourne 1770-75, vol. VII, s.v. *Fromage*, dove, accanto ai principali formaggi francesi, vengono menzionati soltanto quelli olandesi e svizzeri, e non quelli lombardi.

26. *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., p. 154.

27. Capra, *La Lombardia*, cit., p. 321.

28. La descrizione è riportata in Romani, *L'agricoltura in Lombardia*, cit., pp. 275-8. Cenni sulla vita e l'operato di Pò in Id., *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII e XIX. Scritti riediti in memoria*, Vita e Pensiero, Milano 1957, pp. 65-78.

29. Con tale consulta Verri aprì il dibattito sulla riforma annonaria. Furono necessari parecchi

nel 1796³⁰. Le colture a prati e gli allevamenti di vacche da latte vi venivano giudicati negativamente non tanto in relazione a sé stessi, quanto piuttosto in rapporto alle convinzioni dell'autore riguardo all'opportunità di liberalizzare il commercio del grano e di consentire un ampliamento di questa coltura, ritenuta più vantaggiosa per lo Stato. In proposito Verri sottolineava:

Nasce il dubbio che la coltura de' grani siasi realmente diminuita nello Stato, e questo dubbio cessa di essere tale se si osserva ad un fatto, che ognuno facilmente può verificare, cioè al gran numero delle terre le quali in prima coltivate a grano continuamente vanno convertendosi in prati, il che particolarmente è noto a chiunque possieda beni nel Lodigiano o nel Pavese. [...] l'arte di livellare e d'irrigare i fondi si è andata sempre più raffinando in questo secolo ed una sensibile parte di quelle terre che al tempo delle stime del censimento sono state registrate per aratorie, nei quarantasei anni che sono trascorsi hanno mutato natura e servono alla coltura de' foraggi. [...] Quest'accrescimento de' prati con diminuzione dell'aratorio è dunque utile ai particolari possessori e perciò viene promosso. Ma, diminuendosi la coltura de' grani, con essa deve diminuirsi la popolazione delle campagne, avendo i prati bisogno di molto minor numero de' coloni. [...] La coltura a prato tende adunque a scemare la popolazione, cioè la forza fisica e reale dello Stato, essendo il numero degli abitanti la sola e vera misura della potenza di uno Stato.

Tentava quindi di mostrare che il vantaggio finanziario dei prati irrigui era più apparente che reale, basandosi sul seguente calcolo, frutto dello spoglio dei libri della mercanzia e dei libri della dogana per l'anno 1762; «uscita formaggi per un utile di £1.434.081; uscita butirri per un utile di £136.644; uscita vitelli per un utile di £9.780; uscita fieno per un utile di £12.784; totale uscite £1.592.679; entrata vacche per un passivo di £1.212.600; utile effettivo per lo Stato £380.079» e concludeva infine dichiarando che «la dilatazione che si va giornalmente facendosi questa coltura è un male»³¹.

Tali considerazioni furono riprese dallo stesso Verri nelle sue *Meditazioni sull'economia politica* (1771), dove puntualizzava le sue convinzioni nei seguenti termini:

Né qualora io accenno i mali che produce un'irrigazione troppo estesa, suggerisco perciò di obbligare ad altro genere quei terreni che più non ne sono suscettibili, o proscrivo perciò ogni uso di prati, o escludo questo genere dall'economia rurale. Dico che questo genere di cultura non è mai preferibile alla coltura de' grani; ma dico nel tempo stesso che le leggi coercitive non possono mai produrre verun buon effetto [...]. Se i vincoli imposti alla contrattazione

anni prima che i principi da lui affermati si traducessero in provvedimenti legislativi; nel 1771 si giunse alla libera circolazione interna, e solo nel 1786 all'abolizione dei diritti di annona e delle licenze di tratta, lasciando i grani sottoposti, come ogni altra merce, alla daziaria generale, restando facoltativo al governo di sospendere la libera esportazione solo quando i prezzi interni avessero raggiunto un massimo prestabilito (Vianello, a cura di, *Economisti minori*, cit., p. LXXII).

30. Verri, *Riflessioni sulle leggi*, cit.

31. Ivi, pp. 307-10.

de' grani spingessero una nazione a moltiplicare l'irrigazione e la coltura dei casci, si potrebbe togliere questa spinta restituendo al commercio dei grani l'originaria libertà³².

Sul nesso tra lo scarso vantaggio della coltura del grano, causato dalla legislazione vincolistica, e l'estensione di quella a prato con conseguente incremento della produzione casearia, libera da vincoli legislativi, si era soffermato anche Lambertenghi, sostenendo che

le conseguenze necessarie del sistema delle leggi veglianti e delle difficoltà che si hanno a potere a proprio vantaggio impiegare il prodotto delle terre sono che i proprietari de' fondi pagati perlopiù in grani e gli affittuari d'essi per non vedere coll'abbondanza diminuirsi troppo il prezzo e così le rendite loro, fanno sì che le terre sono coltivate meno utilmente per lo Stato perché minore popolazione vi si impegna e più vantaggiosamente per essi perché maggiore profitto ne hanno³³.

Tornando a Verri, ci pare opportuno sottolineare come anche nel bilancio del 1783, steso, come si è detto, sotto la sua direzione, egli avesse ripreso la contrapposizione tra coltura a grano e colture irrigue. Il grano vi era infatti illustrato nella sua qualità di prodotto che porta «solido e indefettibile smercio, utili generali promoventi l'accrescimento della popolazione [...] coll'impiego dei nostri proprii coloni»³⁴; mentre foraggio e riso venivano descritti come prodotti che «arrecano l'utile a più pochi particolari [...] con lo scarso numero dei coltivatori che esigono, la qualità di questi, il più delle volte avventizii forestieri, esportatori in seguito del salario che ricevono, e di conseguenza della maggiore delle parti costituenti l'intrinseco valore di un frutto»³⁵.

A questi caratteri negativi delle colture irrigue, il bilancio ne aggiungeva un altro, «l'insalubrità dell'aria che ci apportano con deperimento della popolazione», mentre i grani «favoriscono l'accrescimento della popolazione colla sanità dell'aria»³⁶. Un'argomentazione, quest'ultima, che Verri aveva già sostenuta nella consulta del 1768, spinto non tanto da preoccupazioni di carattere ambientale, quanto, come si è detto, a sostegno della sua posizione favorevole alla liberalizzazione del commercio del grano. Egli si era dichiarato convinto che

è un male questa dilatazione dei terreni adacquatori perché va sempre più diventando lo Stato una vera palude, e questa fisica mutazione rende l'aria sempre meno salubre; dal che ne nasce

32. Id., *Meditazioni sull'economia politica, con annotazioni di Gian Rinaldo Carli*, in *Scrittori classici italiani di economia politica*, De Stefanis, Milano 1804, pp. 224-5.

33. Lambertenghi, *Saggio sulla legislazione de' grani*, cit., p. 61.

34. *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza*, cit., p. 73.

35. *Ibid.*

36. *Ibid.*

un altro detrimento alla popolazione ed ai frutti della campagna, insterilita o devastata anche nelle parti più alte dalle nebbie e dalle grandini, meteore che appunto ricevono origine dalla parte inferiore della provincia ricoperta d'acqua. Questa continua dilatazione della coltura a prati sarebbe fermata se il possessore del fondo potesse aver tanto dominio sul proprio grano quanto ne ha sul formaggio³⁷.

Aveva quindi tentato di supportare le sue convinzioni economico-ambientali con una riflessione di carattere scientifico. Prendendo spunto dall'asserzione che «l'irrigazione non crea nuova acqua nello Stato, perciò non può rendere l'aria più umida col dilatarsi», aveva infatti sostenuto che «le evaporazioni dell'acqua non sono già proporzionate alla assoluta quantità di essa, ma bensì alla superficie che l'acqua presenta» e che pertanto «non fa bisogno di molti lumi di idraulica e di fisica per comprendere che l'umidità è sempre maggiore, quanto è più vasto il sito coperto d'acqua e quanto più lentamente l'acqua si muove»³⁸.

Ne era conseguita una polemica che aveva trascinato vari osservatori a prendere posizione contro le irrigazioni in nome dell'idea che

le piogge, le nebbie, le grandini siano assai più frequenti ne' paesi che hanno molta irrigazione che ne' paesi asciutti. In conseguenza di che [...] la dilatazione de' terreni adacquatori è un male, perché va sempre più diventando lo Stato una vera palude, e questa fisica mutazione rende l'aria insalubre a diminuzione del popolo; [...] Questi principj adottati e divulgati da un nostro concittadino che si è renduto illustre per più rispetti, vennero poi sì religiosamente abbracciati da tant'altri che oggimai è reputato generalmente effetto di mero spirito di contraddizione il non volere errare con essi³⁹.

Mentre da parte di altri si era presa posizione in favore delle colture irrigue, l'economista Francesco Carpani si era rivolto a Verri, definendolo «non pratico», in quanto «vorrebbe asciutte certe terre che non possono dare che risi, o essere prati»⁴⁰. Anche Carli aveva preso posizione in favore delle colture irrigue in nome delle proprie convinzioni contrarie alla liberalizzazione del commercio del grano, riguardo alla quale si era espresso nel 1771 in una lettera a Pompeo Neri⁴¹ dove, prendendo in esame la legislazione liberistica inglese, aveva rilevato che essa non poteva in alcun modo adattarsi alla Lombardia; che anche l'Inghilterra aveva dovuto in più di un'occasione sospendere la libertà di esportazione; che il commercio di esportazione dei grani non costituiva di per sé la ricchezza delle nazioni, ma poteva anche, come era il caso della

37. Verri, *Riflessioni sulle leggi*, cit., p. 310.

38. Ivi, p. 314.

39. D. Berra, *Dei prati del basso Milanese detti a marcita*, I. R. Stamperia, Milano 1822, pp. 25-6.

40. F. Carpani, *Discorso sopra lo Stato di Milano*, in Vianello (a cura di), *Economisti minori*, cit., p. 136.

41. Ivi, p. LXVI.

Polonia, dell'Ungheria, della Sicilia e delle Puglie, essere la spia di una situazione di spopolamento e di povertà; infine che la legislazione vincolistica non aveva impedito in Lombardia l'incremento della popolazione e dell'agricoltura⁴². Egli riaffermò queste convinzioni nelle sue *Annotazioni alle Meditazioni sull'economia politica* di Verri, dove aggiunse nuove argomentazioni alla sua tesi, richiamando l'attenzione sulla specificità del paesaggio lombardo e della sua storia:

Pare che l'autore voglia [...] proscritte le irrigazioni alle quali attribuisce i vapori e le esalazioni che rendono l'aria insalubre, e le grandini che devastano le campagne. Quand'anche si volessero ritenere le irrigazioni per l'unica cagione delle nebbie e delle grandini, delle quali peraltro non vanno esenti i paesi che non le conoscono, ella è tale l'utilità che procurano con l'assicurare e col moltiplicare i prodotti che basterebbe per compensare a cento doppj questo piccolo danno. [...] Non so se le esalazioni cagionate dalle irrigazioni sieno maggiori e più nocive di quelle che sarebbon sortite dalle acque stagnanti e dai terreni umidi, freddi e paludosi, che l'industria e l'arte ha saputo essicare per derivarne inferiormente gli scoli a beneficio de' fondi, che senza di ciò sarebbero restati infruttiferi e incolti, e per conseguenza non meno contrarj alla salubrità del clima. Egli è dunque da vedersi se sia meglio di avere un paese intersecato da canali e da fonti d'acqua correnti che formano l'ammirazione e l'invidia degli altri stati, oppure di lasciare che le acque ristagnino in grave pregiudizio non solo della salubrità dell'aria, ma della stessa riproduzione⁴³.

In favore delle colture a prato si dichiarò infine il monaco cistercense Angelo Fumagalli, che si oppose a Verri nei termini seguenti:

E da questa abbondanza di erbe e di fieni ne viene l'abbondanza delle carni, del latte, dei butirri, dei formaggi, dei stracchini e di tant'altri generi, cui si imbandiscono lautamente le nostre mense, oltre il guadagno che ricavar se ne suole dallo smercio in esteri paesi. Con tutto ciò tra i maestri d'economia, o che tali si credono, alcuni vi hanno, i quali veggendo che più poche braccia impiegansi nella cultura di sì fatti fondi, che negli aratori, onde minore ne è anche la popolazione, vorrebbero quindi che essi pure ridotti fossero alle condizioni di questi. Ma così ragionando mostran eglino d'avere di mira soltanto l'essere della popolazione, e non il suo ben essere, che è il punto più sostanziale, e che aver non si può ove un paese non somministri in abbondanza diverse specie di ricercati prodotti⁴⁴.

Fumagalli aveva inviato il suo scritto alla Società Patriotica per l'avanzamento dell'agricoltura, delle arti e delle manifatture, fondata a Milano nel 1776 dall'imperatrice Maria Teresa con lo scopo di concorrere alla soluzione delle problematiche economiche della Lombardia. Istituita sul modello di altre società, create a partire

42. *Ibid.*

43. Tali considerazioni sono raccolte in Verri, *Meditazioni sull'economia politica*, cit., pp. 227-8.

44. [Fumagalli], *Memoria storica*, cit., pp. 210-33.

dal 1765 nelle regioni più produttive ed economicamente avanzate dell'Impero asburgico, ossia la Stiria, la Carinzia, la Carniola e il Tirolo, la Patriotica era stata investita, al pari di esse, del ruolo di strumento atto a conseguire le direttive di carattere politico-economico del governo asburgico. Dallo Statuto, che ricalca in linea di principio quello delle analoghe associazioni sorte in Austria, risulta infatti che la Società milanese veniva sovvenzionata dal potere pubblico; che i suoi soci erano nominati dietro approvazione del governo il quale inviava le sue disposizioni sui temi da trattare in funzione di obiettivi razionalmente e programmaticamente prestabiliti⁴⁵.

La Patriotica accolse lo scritto di Fumagalli e decise di stamparlo nei propri *Atti* dal momento che rientrava a pieno titolo tra le questioni tecnico-economiche di sua competenza. Essa aveva infatti iniziato a occuparsi di produzione casearia fin dal 1781 con la pubblicazione del seguente quesito⁴⁶:

Vengano espone con chiarezza e precisione le regole più sicure di fare il migliore e più durevole formaggio lodigiano (detto generalmente altrimenti, parmigiano) determinando esattamente e con ordine tutto ciò che farsi deve intorno al latte, dal mungere le vacche sino a che il formaggio sia perfezionato, non meno che l'intensione e la durata del fuoco, la quantità e la qualità del gasolio, dello zafferano e del sale che vi si devono impiegare nei vari paesi della Lombardia bassa e nelle differenti stagioni dell'anno, e corredando le osservazioni di una analisi del latte e dei pascoli nei diversi tempi⁴⁷.

La scelta dell'argomento era basata sulla convinzione che

45. Su tali disposizioni e sull'attività svolta dalla Patriotica più in generale si rimanda ad A. Visconti, *Il ruolo dell'assolutismo asburgico per l'avvio dello studio della natura in Lombardia*, in M. L. Betri, A. Pastore (a cura di), *Avvocati, medici, ingegneri. Alle origini delle professioni moderne*, CLUEB, Bologna 1997, pp. 349-365 e alla bibliografia ivi raccolta; Id., *Il trasferimento delle piante nella Lombardia austriaca negli ultimi decenni della dominazione asburgica*, in E. Monegato, A. Visconti (a cura di), *Trasmigrazioni e trasferimenti: vicende umane e vicende naturali nella storia delle piante*, in "Altre modernità", 10, 2013, pp. 39-51 (<https://riviste.unimi.it/index.php/AMonline/article/view/3306/3482>; ultima consultazione 16 settembre 2019). Cfr. anche *supra*, *Cibo per gli uomini, cibo per gli animali*, cit.

46. Si ricorda che i quesiti furono tra i mezzi utilizzati nel Settecento e nell'Ottocento dalle società e dalle accademie letterarie, scientifiche e tecnico-economiche europee per tentare di risolvere i problemi da esse ritenuti importanti. Per quanto riguarda la Società Patriotica, lo scopo dei quesiti e dei premi in denaro che li accompagnavano era quello di arrivare alla soluzione di determinati problemi di carattere tecnico e produttivo. Nel caso una risposta a un quesito avesse risolto il problema, essa sarebbe stata premiata. Se invece nessuna avesse portato a una soluzione soddisfacente, allora la Patriotica raccoglieva tutti i tentativi compiuti e li rendeva noti con lo scopo di evitare il ripetersi di metodi errati o insoddisfacenti; quanto al quesito, esso veniva fatto slittare nel tempo. Per un elenco, ancorché incompleto, dei quesiti posti dalla Patriotica cfr. Romani, *L'agricoltura*, cit., pp. 270-4.

47. Ivi, p. 272.

il prodotto che più di ogni altro dopo la seta, rende attivo il commercio della Lombardia nostra, è il formaggio. Questo cibo sano, comodo a conservarsi e al trasporto, di squisito gusto o solo si mangi, o serve a condire le vivande, ha inoltre il raro pregio di resistere a lunghi viaggi di mare, anche al passaggio della linea equinoziale, e al caldo de' tropici, per lo che carissimo è a' navigatori, che in esso anche un rimedio trovano contro lo scorbutico; e che colle continue e copiose ricerche ne hanno fatto innalzare il prezzo e data così l'occasione e 'l modo di moltiplicare presso di noi quanto era possibile sì vantaggiosa derrata⁴⁸.

Il premio per la soluzione del quesito venne inizialmente fissato a 50 zecchini (una cifra media rispetto ai premi stabiliti in genere dalla Patriotica) e poi subito portato a 100 (il valore massimo dei premi della Società) grazie al contributo di un socio anonimo. Nel 1784, anno di scadenza del quesito, fu nominata la Commissione incaricata di giudicare le risposte pervenute, composta dei soci Luigi Castiglioni, Luigi Petazzi e Andrea de Carli, tutti e tre possidenti agrari e ritenuti esperti in materia. Gli scritti da esaminare risultarono parecchi. Ma la Commissione dichiarò che nessuno meritava l'intero premio fissato e decise di tenere in considerazione, pur senza premiarli, alcuni materiali: tra essi la relazione del chimico e socio Antonio Porati sul miglior sale da utilizzare per la fabbricazione del formaggio, e gli scritti intesi a focalizzare l'attenzione su aspetti specifici della produzione casearia, ossia sulle caratteristiche dei recipienti che dovevano essere durevoli, economici e inattaccabili dagli acidi; di premiare con 50 zecchini la relazione inviata dal canonico Carlo Castelli, milanese, socio corrispondente; con 12 zecchini lo scritto dell'abate Girolamo Ottolini, anch'egli socio corrispondente, per le buone osservazioni contenute e le diligenti ricerche effettuate; con 18 zecchini gli esperimenti e le analisi sul latte compiute dal milanese Francesco Maderna; di pubblicare negli *Atti* la relazione di Castelli; di lasciar sussistere il quesito fino a esaurimento del denaro rimasto (30 zecchini)⁴⁹.

Nel 1787 venne nominata una nuova Commissione giudicatrice, incaricata di esaminare l'unico scritto pervenuto nel frattempo, quello del monaco cistercense Roberto Gaeta. Essa stabilì che tale scritto non aveva alcun fine pratico e che pertanto non era degno di premio.

Nel 1778 il quesito relativo al formaggio venne soppresso definitivamente. Il motivo di questa decisione, che sembra essere in contrasto con l'importanza inizialmente attribuita dalla Patriotica alla produzione casearia, può essere compreso alla luce del cambiamento di decisione da parte della Società e del governo riguardo alla pubblicazione della memoria di Castelli. Di essa non vi è traccia negli *Atti*. La scelta di rinunciare alla stampa venne motivata con le seguenti parole: «La Società non ha ritenuto opportuno di pubblicarla perché noti e usati generalmente sono i buoni pre-

48. *Atti della Società Patriotica*, cit., p. LXXXVI.

49. Biblioteca Nazionale Braidense (d'ora innanzi BNB), *Manoscritti*, AF XI 35, verbale dell'adunanza dei soci del 30 agosto 1784.

cetti che essa contiene presso i nostri fabbricanti di formaggio lodigiano, l'istruzione dei quali aveva unicamente presa di mira nel proporre il quesito»⁵⁰. In realtà le cose andarono in maniera diversa. Prima di tutto occorre rilevare che la giustificazione addotta è in contrasto con la decisione presa, come si è detto, nel 1784, di premiare il lavoro di Castelli e di pubblicarlo. Inoltre, dai verbali delle riunioni dei soci risulta che nello stesso 1784 si aprì nella Patriotica una discussione proprio sulla memoria di Castelli⁵¹. Alcuni soci espressero i loro dubbi sull'opportunità di divulgare le tecniche relative alla produzione casearia, chiedendosi se il dare a chiunque, anche all'estero, il modo di imitarle «non potesse nuocere a questa manifattura». Mentre altri fecero rilevare che «siffatti metodi pubblicansi anche negli altri paesi, né vi è esempio che i libri sieno bastati per trasportare altrove una manifattura a meno di non trasportare gli uomini e tutto ciò che al pregio di quella manifattura concorre»⁵². I soci non giunsero a un accordo e decisero pertanto di rimettersi al parere del governo, il quale con una lettera del 7 dicembre 1784 «vietò che si pubblicasse cosa alcuna sulla fabbricazione dei formaggi»⁵³.

L'intera vicenda e, più in particolare, la lettera conclusiva mostrano con chiarezza come la posizione del potere centrale fosse assai più attenta ai rischi di un'eventuale concorrenza, che non ai vantaggi derivanti dalla divulgazione delle pratiche tradizionalmente utilizzate. A sostegno di questa ipotesi segnaliamo che l'unica relazione pubblicata negli *Atti* fu quella di Francesco Maderna consistente in un elenco di esperimenti privi di utilità pratica e pertanto divulgabili senza rischio alcuno⁵⁴. Per contro, la stampa del manoscritto di Castelli avrebbe reso pubblica una descrizione estremamente particolareggiata e puntuale della lavorazione del latte così come veniva effettuata nelle campagne della pianura lombarda, fornendo inoltre un elenco completo delle migliori apportabili, sulla base delle conoscenze della chimica, della fisica e delle discipline naturalistiche, alle tecniche tradizionalmente in uso per la produzione casearia, nonché l'illustrazione delle principali specie di foraggiere, corredata dell'indicazione delle loro diverse proprietà in relazione al nutrimento delle vacche e alla conseguente qualità del latte⁵⁵.

50. *Atti della Società patriotica*, cit., p. LXXXVIII.

51. Cfr. BNB, *Manoscritti*, AF XI 35, adunanza del 30 settembre 1784.

52. *Ibid.*

53. A tale lettera si accenna nella seduta del 28 dicembre 1786 (BNB, *Manoscritti*, AF XI 35).

54. *Atti della Società Patriotica*, cit., pp. 52-67. Per quanto riguarda la memoria di Ottolini, essa non fu stampata dalla Società, bensì direttamente dall'autore, con alcune aggiunte non approvate dalla Patriotica che pure riconobbe il merito del lavoro (ivi, pp. LXXXVII-LXXXVIII).

55. Il manoscritto di Castelli che oggi si trova nella Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Soregno (Confederazione elvetica) è stato pubblicato come *Regole più sicure di fare il migliore e più durevole formaggio nel lodigiano*, a cura di G. Bologna, Stampa Occhipinti, Milano 1996, per iniziativa del Consorzio della tutela del formaggio Grana Padano, dietro suggerimento di Carlo Scipione Ferrero che lo ha rinvenuto e ne ha ricostruita la storia (ivi, pp. 17-8). Ringrazio Alberto Capatti per la cortese segnalazione.

L'attenzione alla produzione casearia da parte della Patriotica permase tuttavia. Non più però nel ramo specifico della manifattura del formaggio, bensì nel settore dei prati per i pascoli⁵⁶ e in quello delle malattie dei bovini. Per quanto riguarda il bestiame, ovvero «le vacche che formano la ricchezza della bassa Lombardia e ci danno ne' formaggi un ricchissimo prodotto nazionale», nel 1788 furono banditi due premi, uno di 50 zecchini per chi avesse presentato entro il 1791 «la miglior descrizione sì riguardo alla diagnosi, come riguardo alla cura preservativa ed eradicativa della malattia delle vacche chiamata volgarmente dai nostri fittabili e casari la zoppina»; e un altro di 100 zecchini per un analogo studio sulla malattia «volgarmente detta polmonea delle vacche, la quale è una specie di peripneumonia, o infiammazione de' polmoni», da far pervenire entro il 1792. Con tali quesiti la Società si proponeva di affrontare i problemi relativi alla cura delle vacche da latte, dopo aver «volto i pensieri» a prevenire le loro malattie attraverso la scelta delle erbe per i pascoli. Il lavoro nel settore della patologia bovina non poté tuttavia essere portato a termine.

Nel 1796 con l'arrivo di Napoleone la Patriotica fu soppressa e i suoi soci confluirono in parte nella Società di pubblica istruzione «avente per oggetto l'avanzamento delle arti e soprattutto il sollievo del popolo, e la propagazione nella Lombardia delle cognizioni politiche e morali che formano la base della libertà e della prosperità delle nazioni»⁵⁷, e in parte nell'Istituto nazionale italiano⁵⁸. Dell'opera svolta dalla Patriotica nel campo delle malattie dei bovini resta però una traccia di qualche consistenza. Innanzitutto la pubblicazione del *Metodo per curare il mal della zoppina nelle vacche* proposta da Giuseppe Majocco⁵⁹, in secondo luogo la ristampa del saggio *Delle malattie esterne ed interne de' buoi colle rispettive loro cure* del socio corrispondente Francesco Bonsi⁶⁰, infine, ma non ultima in ordine di importanza, la domanda presentata al governo di estendere anche ai bovini le competenze della Scuola superiore di Medicina veterinaria, aperta a Milano nel febbraio del 1791 con lo scopo precipuo di curare le malattie dei cavalli⁶¹. Di questa iniziativa, avviata dal socio Cesare Beccaria nella sua qualità di preposto al VII Dipartimento (Industria e Commercio, Società Patriotica, Veterinaria, Miniere, Annona) del Consiglio di governo,

56. A riguardo Visconti, *Cibo per gli uomini, cibo per gli animali*, cit.

57. Così nel *Regolamento della Società di Pubblica Istruzione*, s.n., s.l. s.d. (ma Milano 1797), citato in M. Meriggi, *Milano borghese. Circoli ed élites nell'Ottocento*, Marsilio, Venezia 1992, p. 11.

58. A. Visconti, *Geologia, istituzioni naturalistiche e descrizioni del territorio nella Milano asburgica della Restaurazione*, in *Le scienze della terra nel Veneto dell'Ottocento. Atti del Quinto seminario di storia delle scienze e delle tecniche nell'Ottocento veneto* (Venezia, 20-21 ottobre 1995), La Garangola, Padova 1998, p. 137.

59. *Atti della Società Patriotica*, cit., vol. 3, 1793, pp. XXXVI-XXXVIII.

60. Ivi, p. XXXVIII.

61. N. Lanzillotti Buonsanti, *La R. Scuola Superiore di Medicina Veterinaria*, in Società Storica Lombarda (a cura di), *Gli istituti scientifici, letterari, artistici di Milano*, Pirola, Milano 1880, pp. 419-45.

rimane, quale indizio, l'avviso governativo ricevuto dalla Patriotica nel 1795 nel quale si comunicava che «dal dicastero si prenderanno le opportune misure per estendere alle bestie bovine la Scuola Veterinaria e che a suo tempo verranno comunicate le determinazioni prese su questo oggetto»⁶². In realtà, il governo austriaco non modificò la linea di fondo della Scuola che continuò a essere prevalentemente «adattata ai maniscalchi»⁶³ e «per i cavalli ammalati»⁶⁴. Fu così necessario attendere fino al 1805 perché le proposte della Patriotica potessero finalmente realizzarsi: in quell'anno infatti Napoleone emanò il decreto di riordinamento della Scuola veterinaria, con il quale essa veniva trasformata in una nuova istituzione, finalizzata all'insegnamento dell'anatomia, della conformazione esterna, delle infermità, dei trattamenti curativi e dell'igiene non solo dei cavalli, ma anche dei bovini e delle pecore⁶⁵.

62. BNB, *Manoscritti*, AF XI 36, verbale dell'adunanza 13 agosto 1795.

63. Lanzillotti Buonsanti, *La R. Scuola Superiore*, cit., p. 424.

64. Ivi, p. 425.

65. Ivi, p. 428.

La produzione casearia in Lombardia: prodotti, mercati, imprese nell'Ottocento

di *Silvia A. Conca Messina*

I Introduzione

Con circa 10 milioni di abitanti, la Lombardia è oggi la regione più popolata e più prospera d'Italia, distinguendosi nel paesaggio economico europeo per la sua forza industriale di lunga data e per un'economia diversificata che include uno dei sistemi agricoli più produttivi del continente. Nell'Ottocento tale area assunse la guida dell'economia italiana, passando da un assetto agricolo-commerciale a una struttura man mano più industriale, con un'accelerazione dagli anni Ottanta del secolo. Il modello di sviluppo lombardo rappresenta una «eccezionalmente simbiotica ed equilibrata interazione di settori di attività (agricoltura, industria, commercio, banca) in graduale, ma intenso, movimento di crescita»¹. Il segreto di questo equilibrio dinamico fu il rapporto attivo con il resto d'Europa².

Infatti, anche prima dell'indipendenza e dell'unificazione nazionale, la Lombardia era collegata all'economia europea da fitti scambi commerciali. L'agricoltura lombarda, tradizionalmente orientata ai mercati, diede un contributo determinante, con la seta soprattutto, alla crescita regionale. L'assetto produttivo era caratterizzato da poli di specializzazione tra loro complementari che davano origine a intensi scambi interni agevolati da un articolato sistema di vie di comunicazione sia d'acqua sia di terra. Sin dalla prima metà del secolo progredirono anche le industrie del cotone e del ferro, ma fu soprattutto dopo l'unificazione che il sistema di fabbrica e le nuove industrie della seconda rivoluzione industriale si affermarono, grazie alla costruzione delle ferrovie e alla formazione di un mercato nazionale. Gli imprenditori lombardi sconfissero la malattia del baco da seta, investirono in nuove industrie, ampliarono le reti di credito e le istituzioni bancarie, conquistarono il mercato interno e, nel contempo, legarono il futuro della regione al resto dell'Europa. La

1. L. Cafagna, *Introduzione. Cattaneo, la Lombardia, la crescita economica moderna in Italia*, in L. Cafagna, N. Crepax (a cura di), *Atti di intelligenza e sviluppo economico. Saggi per il bicentenario della nascita di Carlo Cattaneo*, il Mulino, Bologna 2001, p. 15.

2. *Ibid.*

grande ascesa industriale della Lombardia cominciò attorno al 1880, agevolata dai trafori ferroviari sotto le Alpi e successivamente dalla realizzazione del trasporto a distanza dell'energia idroelettrica, ma le innovazioni s'innestarono in un'ossatura economica che aveva profonde radici storiche nella tradizionale intraprendenza della popolazione lombarda, capace di valorizzare le risorse locali nonostante la plurisecolare dominazione straniera. Milano divenne in misura crescente il grande tramite dell'arricchimento che le relazioni europee portarono all'intera economia italiana e che la condussero a trasformarsi in centro finanziario e industriale. Nel contempo, le imprese della Lombardia conseguirono il primato nell'industria meccanica nazionale, avviarono i primi passi dell'industria chimica, conquistarono l'intero mercato interno dei prodotti di seta e cotone, trasformarono la siderurgia, crearono una moderna industria idroelettrica³.

Questo progresso così significativo si compì in condizioni davvero peculiari di equilibrio del sistema economico: l'industria non si sviluppò a danno dell'agricoltura, che progredì ulteriormente in tutte le sue forme, dalla piccola impresa della collina alla grande impresa agraria capitalistica della bassa pianura. Tradizione e innovazione sembravano compenetrarsi armonicamente⁴. Le industrie alimentari erano presenti nelle diverse province della Lombardia, in particolare quelle della lavorazione del latte bovino, della produzione di salumi e della macinazione dei cereali⁵. Nel settore lattiero-caseario, ancora nei primi decenni successivi all'unificazione, le unità produttive erano diffuse in modo capillare nel territorio, e la gran parte impiegava pochissimi addetti, utilizzando una dotazione tecnica che si può definire di Antico regime. Tuttavia, la produzione crebbe e l'incremento dell'allevamento contribuì alla trasformazione dell'intera filiera lattiero-casearia⁶. Nel secondo Ottocento la Lombardia si confermò come l'area italiana di maggiore produzione e negli anni Novanta del secolo copriva quasi un terzo di tutta la produzione ed esportazione

3. Cfr. i voll. I e 2 (tt. I e II) della *Storia dell'industria lombarda*, a cura di S. Zaninelli, Il Polifilo, Milano 1988.

4. A. Saporì, *Attività manifatturiera in Lombardia. Dal 1660 al 1914*, s.n. [Industrie grafiche italiane Stucchi], Milano 1959, pp. 190-2. Data l'ampiezza della storiografia sull'economia lombarda, non è possibile darne qui un quadro esaustivo. Sull'«equilibrio agricolo-commerciale» cfr. i numerosi studi di M. Romani, tra i quali ci limitiamo a ricordare *L'economia milanese nell'età della Restaurazione*, in *Storia di Milano*, vol. XIV, Fondazione Treccani degli Alfieri per la Storia di Milano, Milano 1960, pp. 675-740.

5. Sull'industria agroalimentare italiana del periodo, cfr. F. Chiapparino, *Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo tra le due guerre*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, Einaudi, Torino 1998, pp. 207-68; F. Chiapparino, R. Covino, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità a oggi. Lineamenti per una storia*, Giada, Narni (TR) 2002.

6. Claudio Besana, *Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Vita e Pensiero, Milano 2012.

di formaggi (specialmente grana e gorgonzola) della penisola⁷. Proprio negli ultimi decenni del secolo, cominciarono ad affermarsi imprese di dimensione industriale capaci di mettere in commercio ingenti quantità di beni – prima di tutto formaggi e burro – e di collocarli anche sul mercato internazionale avvalendosi soprattutto della crescente produzione di latte della bassa pianura. Alcune delle aziende più innovative nacquero da piccole imprese familiari che incominciarono a controllare la raccolta del latte e del formaggio nelle valli, costruirono nuovi impianti di stagionatura in montagna e stabilimenti di produzione in pianura, si occuparono del trasporto dei formaggi e della loro commercializzazione sui mercati nazionali ed esteri. Quando le nuove tecniche di manipolazione e conservazione resero possibile la produzione su larga scala, diedero vita a famosi brand in campo industriale, creando una tradizione che vive ancora oggi. Locatelli, Galbani, Invernizzi (i cui fondatori appartevano a famiglie originarie della Valsassina) e Polenghi Lombardo (nell'area lodigiana) sono alcune delle più importanti imprese nate in quel periodo. Nel 1950 queste aziende impiegavano circa il 40% di tutti i lavoratori nel settore caseario italiano.

Il saggio si focalizza, nel paragrafo 2, sulla crescita e la modernizzazione del settore lattiero-caseario in Lombardia nel corso dell'Ottocento e del primo Novecento, e in particolare sulla trasformazione delle zone di produzione e sull'evoluzione e diversificazione dei prodotti. Il paragrafo 3 si sofferma sullo sviluppo e le tendenze delle esportazioni dei formaggi, del burro, dei latticini prodotti nella regione, cercando di delineare i cambiamenti dei mercati di sbocco nel contesto più generale dello sviluppo delle economie e degli scambi in Italia e a livello internazionale. Il paragrafo 4 tratteggia le origini di due delle maggiori aziende casearie lombarde, la Locatelli e la Galbani, illustrandone alcune strategie e innovazioni introdotte nei prodotti e nell'organizzazione produttiva e commerciale, che sembrano essere state determinanti nella crescita delle imprese.

2

Crescita e modernizzazione del settore nel lungo Ottocento: aree e prodotti

Al momento dell'unificazione nazionale la principale zona di produzione e commercio lattiero-casearia era la bassa pianura tra i fiumi Ticino e Adda, intorno a Milano, Lodi e Pavia. Qui operava un sistema agricolo tra i più avanzati nel contesto europeo: le ampie proprietà terriere erano date in affitto a imprenditori agricoli e

7. MAIC, *Statistica industriale. Riassunto delle Notizie sulle condizioni generali del Regno. Parte I*, Tip. Nazionale G. Bertero, Roma 1906, p. 130; V. Porri, *L'evoluzione economica italiana nell'ultimo cinquantennio*, Stab. Tip. Ditta G. Colombo, Roma 1926, p. 155; M. Romani, *Un secolo di vita agricola in Lombardia (1861-1961)*, Giuffrè, Milano 1963, pp. 108-9.

destinate alla coltivazione di cereali e foraggi, all'allevamento di bovini e alla produzione di latticini, in particolare il grana. Tuttavia, l'allevamento e la produzione di formaggi erano diffusi anche nelle valli prealpine e alpine, e tra valle e piano si svilupparono scambi, contatti e relazioni continuativi. Una parte del grana e, soprattutto, uno dei più noti formaggi molli della provincia di Milano, il gorgonzola, erano infatti prodotti in pianura stagionalmente da allevatori transumanti provenienti dalle vallate alpine (i "bergamini" o "malghesi") che vi conducevano in autunno e inverno le loro mandrie di bovini. In estate, la produzione degli stracchini (oltre a gorgonzola, taleggio, quartirolo e altri formaggi molli) si trasferiva di nuovo, in misura ridotta, nei pascoli di montagna (intorno a Bergamo in val Taleggio e nelle Prealpi di Lecco in Valsassina). Una parte significativa della produzione di grana e gorgonzola era commercializzata da mercanti di Codogno e Milano, ma anche dai grandi proprietari terrieri della bassa, che disponevano di magazzini di stagionatura (in corso San Gottardo a Milano, a Corsico e a Codogno).

Nel primo Ottocento, la tendenza crescente della domanda e dei prezzi di burro e formaggi, a fronte della discesa dei prezzi dei cereali, aveva spinto gli agricoltori della bassa pianura ad ampliare le aree destinate al foraggio, ad aumentare i capi di allevamento (importati dalle aree montane e soprattutto dalla Svizzera) e a incrementare la produzione lattiero-casearia. Nello stesso tempo, si consolidarono gli allevamenti alpini. Negli anni Quaranta, circa 28.000 capi erano presenti nella provincia di Bergamo, mentre in Valsassina durante l'estate operava una trentina di caseifici⁸. I flussi di transumanza dalle valli si rafforzarono, estendendosi verso il basso Novarese e la Lomellina. Si è calcolato che nel 1854 le vacche da latte in Lombardia fossero circa 246.000, con una concentrazione nelle province di Como (più di 50.000), Bergamo (44.700 ca.), Milano (43.000 ca.), a cui seguivano Lodi-Crema (27.200 ca.) e Pavia (26.700 ca.)⁹. Sembra ragionevole ipotizzare che, nel complesso, nella prima metà del secolo le cifre della produzione di formaggi lombardi raddoppiassero e le esportazioni crescessero. Difficile è però dare un ordine di grandezza, anche considerando le diverse informazioni e stime disponibili, molto distanti tra loro o raccolte con criteri non rigorosi. Alla metà degli anni Cinquanta dell'Ottocento, Stefano Jacini ipotizzava che la bassa pianura producesse circa 150.000 quintali di formaggi (principalmente grana), e che la produzione regionale si attestasse complessivamente intorno ai 230.000 quintali¹⁰.

8. Claudio Besana, A. M. Locatelli, *The Dairy Industry in Lombardy: In the Mountains and on the Plains (1815-1937)*, in A. Carera (ed.), *Agricultural Resilience in Lombardy: How it Supported Economic Growth in the 19th and 20th Century*, Vita e Pensiero, Milano 2018, p. 31.

9. P. Tedeschi, S. Stranieri, *L'evoluzione del settore lattiero-caseario lombardo dall'Ottocento al Duemila*, in G. Archetti, A. Baronio (a cura di), *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia 2011, p. 705 e tabella 1.2.

10. Cfr. S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia*, Borroni e Scotti, Milano 1854, p. 65; Claudio Besana, *Tra agricoltura e industria*, cit., pp. 64 ss.; S. Levati, «Cibo sano, comodo a conservarsi»: il commercio del parmigiano nello Stato di Milano tra sette e ottocento, in P. Bat-

Ma fu solo dopo il 1870, in un contesto interno e internazionale di forte crescita della produzione e dei consumi di latticini, che l'industria casearia lombarda avviò un più rapido sviluppo e perfezionamento, combinando modernizzazione dei processi e diversificazione dei prodotti. Il progresso si intensificò notevolmente dagli anni Ottanta del secolo fino alla Grande guerra, accelerando dalla metà degli anni Novanta.

In questi decenni, la Lombardia puntò all'ulteriore estensione della superficie coltivata a foraggio (aumentata di quasi il 60% dagli anni Settanta a fine secolo) e all'incremento della produttività dei terreni, a cui si accompagnò l'intensificazione dell'allevamento: dal 1854 alla metà degli anni Settanta i bovini da latte presenti nella regione salirono da 246.000 a quasi 350.000, crescendo fino a 464.200 nel 1881 e a 675.000 nel 1908¹¹. Nel contempo, proprio mentre si perfezionava la selezione delle razze, un numero crescente di bovini più adatti all'allevamento e alla produzione lattiera veniva importato dalla Svizzera. Ciò accadde sia nelle aree tradizionali, sia in nuove zone al di là di Ticino e Adda, in particolare in Lomellina (grazie alla crescente disponibilità di acqua per l'agricoltura), nel basso Novarese e intorno a Crema e Cremona (dove erano stati realizzati costosi canali grazie a cospicui investimenti privati)¹², con ramificazioni nel basso Bresciano.

La Lombardia si confermò così come la più importante regione italiana per quantità e valore della produzione di formaggi, burro e latticini (TAB. 1) e, naturalmente, per la loro esportazione: dalla metà del secolo all'inizio del Novecento la regione avrebbe raddoppiato nuovamente la propria produzione, con un'accelerazione del tasso di crescita negli ultimi anni dell'Ottocento, raggiungendo quasi i 415.000 quintali di formaggi e i 195.000 quintali di burro, che rappresentavano rispettivamente circa il 35% e la metà della produzione italiana¹³.

La provincia di Milano, comprendente allora l'area del Lodigiano e del basso Milanese, mantenne la sua primaria importanza, concentrando il maggior numero di caseifici (alcuni con motori idraulici o a vapore) e di lavoratori (TABB. 2 e 3) e si andò sempre più specializzando nella fabbricazione del burro e del grana, destinati in misura crescente all'esportazione. La produzione di formaggi si estese e intensificò anche nelle altre aree. Lo stracchino, inoltre, che all'inizio del secolo era prodotto soprattutto in inverno nel territorio di Gorgonzola, dagli anni Settanta venne fabbricato in quantità

tilani, G. Bigatti (a cura di), *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, Giona, Lodi 2002, p. 74.

11. Per i dati cfr. Tedeschi, Stranieri, *L'evoluzione del settore lattiero-caseario lombardo*, cit., pp. 705 ss., e G. Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio. I prodotti del caseificio. Relazioni e proposte approvate dal Consiglio della Società il 6 settembre 1916*, Tip. G. Lavagno, Casale Monferrato (AL) 1917, p. 9. Sull'allevamento bovino in Lombardia cfr. G. Fumi, *L'esportazione di bestiame dalla Svizzera e l'allevamento bovino in Lombardia (secoli XVIII-XIX)*, in F. Piola Caselli (a cura di), *Regioni alpine e sviluppo economico. Dualismo e processi di integrazione (secc. XVIII-XX)*, FrancoAngeli, Milano 2003, pp. 153-88.

12. Carlo Besana, *Il caseificio empirico*, in "Annuario della R. Stazione Sperimentale di Caseificio in Lodi. Anno 1883", 1884, p. 56; Claudio Besana, *Tra agricoltura e industria*, cit., pp. 102 ss.

13. Tedeschi, Stranieri, *L'evoluzione del settore lattiero-caseario lombardo*, cit., pp. 708-9.

TABELLA I

Produzione di formaggi, burro e latticini nelle regioni italiane, 1894

	Quantità (in quintali)			Valore (in migliaia di lire)		
	Formaggi	Burro	Altri latticini	Formaggi	Burro	Altri latticini
Lombardia	221.508	86.316	75.444	20.651	18.431	1.444
Piemonte	84.990	32.995	11.164	6.451	6.515	496
Veneto	73.477	19.234	24.541	8.404	3.937	778
Lazio	58.916	1.212	15.447	8.307	315	810
Sicilia	55.548	42	18.867	6.778	9	960
Emilia	51.184	11.978	10.207	5.796	2.252	234
Sardegna	37.434	324	8.076	2.868	64	290
Puglie	30.685	291	6586	5.280	80	584
Campania	28.071	442	2.531	3.638	93	197
Toscana	18.641	1.235	3.293	2.510	247	138
Abruzzi e Molise	17.110	49	2.236	2.266	11	152
Marche	15.244	28	1.017	2.482	6	41
Umbria	13.646	5	1.456	1.912	2	77
Calabria	14.823	47	3.557	2.147	17	280
Basilicata	6.826	72	564	992	18	50
Liguria	5.654	2.861	1.600	676	485	49
REGNO	733.767	167.131	186.586	81.158	32.482	6.580

Fonte: MAIC, *Statistica industriale. Riassunto delle Notizie*, cit., Prospetto LXXXVII, p. 130.

crescenti e, successivamente, tutto l'anno, in molte latterie e allevamenti del basso Milanese e del Lodigiano, del Bergamasco, della Valsassina, della Lomellina (anche grazie, come vedremo tra poco, all'incremento della stagionatura estiva nella Valsassina) e la sua produzione si accrebbe nelle zone limitrofe del Novarese e nell'Emilia¹⁴.

14. Tra Vercelli e Novara, già nei primi anni Settanta dell'Ottocento, si producevano 5.000 quintali di stracchini e formaggi «ad imitazione di quelli di Gorgonzola», allora destinati al mercato interno

TABELLA 2

Latterie e caseifici nei circondari della provincia di Milano, 1895

Circondario	Numero dei caseifici	Motori a vapore		Motori idraulici		Numero dei lavoratori
		Numero	Potenza in CV	Numero	Potenza in CV	
Lodi	509	11	51	4	12	1.234
Milano	429	5	16	7	13	943
Abbiategrasso	251	2	5	17	18	545
Monza	6			1	1	12
Gallarate	2					14
Totale	1.197	18	72	29	44	2.748

Fonte: MAIC, *Statistica industriale. Lombardia*, Tip. Nazionale G. Bertero, Roma 1900, p. 383 (emendata).

Il trend si inseriva in un andamento positivo a livello nazionale (e internazionale), che sarebbe in seguito continuato: dal 1891 al 1911 la produzione di formaggio nella penisola raddoppiò passando da 941.000 quintali a 1.850.000 quintali, mentre quella di burro passò da 249.000 a 450.000 quintali (cfr. *infra*, TAB. 4).

Vari fattori contribuirono ad avviare e rafforzare la crescita e il rinnovamento del settore negli ultimi decenni del secolo: l'unificazione del mercato nazionale e l'aumento demografico¹⁵; lo sviluppo industriale e urbano di Milano e la crescita del consumo nei centri cittadini; la rivoluzione dei trasporti, con costi inferiori e mezzi più rapidi (treno, navi a vapore) e l'espansione della domanda internazionale; l'azione di supporto del nuovo Stato italiano nell'aprire mercati di sbocco all'estero e nel creare istituzioni volte al miglioramento delle tecniche produttive, anche grazie alla diffusione delle nuove cognizioni di chimica e batteriologia e di nuovi strumenti

nell'area degli antichi Stati sardi: cfr. *Atti del Comitato dell'Inchiesta industriale. Deposizioni scritte. Categoria 4* §3. Formaggi, G. Polizzi e C., Roma 1872-73, p. 14. Sull'evoluzione della produzione del gorgonzola nel Novecento cfr. V. Pollastro, *From Milan to Novara: Production and Sale of Gorgonzola Cheese in the Twentieth Century*, in Claudio Besana, R. D'Errico, R. Ghezzi (eds.), *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century: The Italian Experience in an International Context*, Peter Lang, Bruxelles 2017, pp. 263-83.

15. Nel periodo 1871-1911 la popolazione italiana crebbe da poco più di 27.300.000 abitanti a circa 35.971.000; gli abitanti della Lombardia passarono da circa 3.160.000 a circa 4.889.000; i residenti nel Comune di Milano triplicarono da 199.009 a 601.194. Cfr. i dati contenuti in Istituto centrale di statistica, *Comuni e loro popolazione ai censimenti dal 1861 al 1851*, ABETE, Roma 1960; ISTAT, *Serie storiche*: tav. 2.3.1, *Popolazione residente e bilancio demografico ai confini dell'epoca. Anni 1862-1947*, e tav. 2.1.1, *Popolazione residente per regione e ripartizione geografica ai censimenti 1861-2011 e al 31 dicembre 2014*, reperibili online sul sito ISTAT.

TABELLA 3

Produzione di formaggio, burro e latticini nelle diverse province lombarde, 1891-95 (in quintali)

Provincia	Anni					Valore nel 1895 (in lire)
	1891	1892	1893	1894	1895	
Milano	(media annua)					-
Formaggio	129.400	129.400	129.400	129.400	129.400	
Burro	46.000	46.000	46.000	46.000	46.000	
Pavia	(media annua)					-
Formaggio	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	
Burro	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000	
Cremona	(media annua)					-
Formaggio	32.000	32.000	32.000	32.000	32.000	
Burro	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	
Brescia						-
Formaggio	15.478	16.228	14.218	15.138	15.848	
Burro	5.470	5.980	5.726	4.745	5.507	
Altri latticini	1.825	4.041	5.109	4.880	2.748	
Mantova						2.800.000
Formaggio	11.865	13.560	13.563	14.139	15.890	
Burro	3.605	3.075	3.082	3.293	3.895	
Altri latticini	1.760	2.765	2.835	2.885	3.390	
Sondrio						1.500.000
Formaggio	10.709	10.379	8.848	9.008	9.337	
Burro	3.233	3.229	2.646	2.728	2.666	
Altri latticini	2.307	2.179	1.944	2.034	1.777	
Como						1.500.000
Formaggio	9.082	8.582	7.483	7.016	7.972	
Burro	3.542	3.683	3.208	3.226	3.175	
Altri latticini	2.753	4.119	2.950	2.873	5.674	
Bergamo						1.200.000
Formaggio	8.399	7.988	7.405	7.269	7.947	
Burro	2.271	1.947	2.086	1.779	1.881	
Altri latticini	1.560	3.389	3.549	2.802	2.579	

Fonte: MAIC, *Statistica industriale. Lombardia*, cit., *passim*.

e macchine. Non ultima, la crisi agraria, con la depressione dei prezzi dei grani, del riso e della seta, che sospingeva verso altre produzioni specializzate.

L'accesso al mercato nazionale, privo di dazi e unificato, insieme al miglioramento delle comunicazioni interne e internazionali ebbero un ruolo importante nel promuovere lo sviluppo. Dal 1871 al 1880 il tonnellaggio delle navi nei porti italiani aumentò di quasi il 33%, mentre la navigazione a vapore crebbe nello stesso periodo dal 48% al 70% del totale¹⁶. La rete ferroviaria, accresciuta dopo l'Unità, passò in Italia dai 2.500 km del 1861 agli 8.500 km del 1881, mentre in Europa si estese dai 51.000 km del 1860 ai 216.000 km nel 1890. Questo sviluppo permise un migliore e più rapido collegamento sia tra il Nord e il Centro-Sud della penisola, sia con il resto d'Europa, attraverso i trafori alpini (tra i quali ricordiamo il traforo del Moncenisio, concluso nel 1871, frutto dell'alleanza franco-piemontese; del Gottardo, terminato nel 1882, che rafforzava i legami con l'economia prussiana; del Sempione, aperto nel 1906, che avvicinava Milano a Parigi e Londra)¹⁷. La linea tra Milano e Lecco (1873) divenne importante per il trasporto dei formaggi dalla pianura alla Valsassina, che si trasformò in zona privilegiata di produzione e stagionatura dei formaggi molli (cfr. *infra*, PAR. 3).

Inoltre, i trattati commerciali di stampo liberista stipulati con la Francia e la Gran Bretagna prima (1863), con l'Austria-Ungheria poi (1865, 1867), favorirono inizialmente il collocamento dei prodotti agroalimentari italiani sui mercati esteri. Proprio le richieste e le sollecitazioni provenienti da questi mercati produssero delle innovazioni sia nei prodotti, che dovettero diventare più standardizzati e qualitativamente costanti, sia, necessariamente, nei processi di produzione, con la creazione di stabilimenti dotati di apparecchi e metodi moderni. L'azione dello Stato si concentrò anche sulla promozione del miglioramento tecnico, riconducendo all'interno di interventi di politica agraria quel fervore agronomico che aveva caratterizzato la prima parte del secolo e che aveva visto molti proprietari terrieri intervenire in prima persona nella creazione di aziende o scuole sperimentali. In particolare, il ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, con il concorso delle istituzioni locali (Provincia di Milano, Comune di Lodi, Camera di commercio e Comizio agrario di Lodi), promosse nel 1871 la creazione della Regia Stazione sperimentale di caseificio di Lodi (dal 1920 denominata Istituto sperimentale), diretta dal 1880 dal chimico milanese Carlo Besana (e dal 1920 da Giuseppe Fascetti). La Stazione diverrà un fondamentale punto di riferimento per i miglioramenti e l'innovazione tecnico-scientifica nella

16. Z. Ciuffoletti, *La svolta protezionista e le sue conseguenze nell'agricoltura italiana. Globalizzazione e modernizzazione diseguale*, in G. Manica (a cura di), *Le inchieste agrarie in età liberale*, Polistampa, Firenze 2017, p. 62.

17. C. Pavese, *I trasporti e le comunicazioni*, in P. A. Toninelli (a cura di), *Lo sviluppo economico moderno dalla rivoluzione industriale alla crisi energetica (1750-1973)*, Marsilio, Venezia 1997, p. 320 e nota 14.

filiera produttiva del latte e dei formaggi. L'obiettivo era di modernizzare il settore lattiero-caseario lombardo e diversificare i prodotti, introducendo le innovazioni tecniche e chimiche sviluppate all'estero e in particolare in Germania, Danimarca, Svezia. L'applicazione delle scoperte nell'ambito della microbiologia e della chimica, con l'introduzione di sistemi più igienici e via via di nuovi strumenti e macchine, fu attivamente promossa dagli esperti. In particolare, il miglioramento dei metodi di produzione del grana fu un costante obiettivo dei comizi e delle istituzioni agrarie. Il contributo della Stazione in questa direzione fu di importanza decisiva¹⁸.

L'aumento della produzione si accompagnò così sul lungo periodo a un sostanziale miglioramento delle tecniche di lavorazione e a una crescente diversificazione dei prodotti, anche per rispondere alle mutate esigenze dei mercati e alla crescente concorrenza interna e internazionale. L'innovazione dei sistemi di lavorazione, infatti, che all'inizio avvenne lentamente e non senza incontrare resistenze, fu accelerata in modo decisivo dalla necessità di conquistare nuovi mercati e di conservare quelli tradizionali, ormai molto più attenti al gusto, alla qualità e alle caratteristiche dei prodotti. Già nella seconda metà degli anni Settanta, per esempio, si era verificata una riduzione dei prezzi di vendita del grana lombardo, in parte a causa della diminuzione di qualità (per l'eccessiva scrematura del latte utilizzato e l'inverdimento piuttosto rapido dopo il taglio), ma anche per la crescita dell'offerta e l'aumento della concorrenza, con l'emergere dell'Emilia come importante produttore di grana parmigiano o reggiano. Molti piccoli produttori del classico grana lodigiano della bassa pianura dovettero chiudere o innovare per resistere alla competizione. I "casoni" sporchi nei quali si seguivano metodi pratici e grossolani di lavorazione del latte, con grande spreco di materia prima e consistenti difetti di fabbricazione dei formaggi, erano ormai molto criticati dalla stampa specializzata per la loro arretratezza e per l'incapacità di garantire una qualità costante del prodotto e adeguati livelli d'igiene nel processo di lavorazione: ai rozzi "casari" si attribuiva la perdita di quote di mercato a favore del parmigiano. In alcune zone della Lombardia si sostituì la produzione del grana lodigiano con quella del grana «ad uso reggiano», più gradito al gusto dei

18. La Stazione di caseificio di Lodi propugnò con successo la sostituzione dell'antico caglio in pasta, creato in modo irrazionale e alterabile, con il caglio liquido, titolato e conservabile, nonché delle bacinelle di rame, che secondo gli studi svolti provocavano l'inverdimento del Grana lombardo, con bacinelle di ferro stagnato; promosse l'uso di strumenti di precisione per il controllo del latte, di nuovi fornelli, scrematrici centrifughe e di innumerevoli altre innovazioni tecniche e scientifiche. La Stazione concorse anche, con studi analitici condotti nel suo laboratorio, alla creazione della prima legislazione lattiera nazionale, ad esempio la legge sulla sofisticazione del burro del 1894 e quella sui formaggi margarinati: cfr. MAIC, *Le stazioni di prova agrarie e speciali e i laboratori di chimica agraria. Relazioni sulla loro attività dal 1886 a tutto il 1908*, Tip. Nazionale G. Bertero, Roma 1910, pp. 117 ss.; Carlo Besana, *Trent'anni di attività della R. Stazione sperimentale di caseificio di Lodi (1880-1909 incluso)*, Off. Tip. Marinoni, Lodi 1910. Sulle stazioni sperimentali agricole, cfr. anche la *Relazione sulle stazioni di prova agrarie e speciali fino a tutto l'anno 1885*, in "Annali di Agricoltura", LXXXIV, 1886. Per ulteriori indicazioni bibliografiche, cfr. Claudio Besana, *Tra agricoltura e industria*, cit., pp. 132 ss.

consumatori, e nel primo Novecento la produzione di grana del Cremonese, del Mantovano e in parte del Piacentino era ormai quasi esclusivamente di tipo reggiano¹⁹.

L'accesso a costi decrescenti a più ampi e dinamici mercati di consumo determinò anche una maggiore diversificazione dei prodotti. Accanto alle produzioni tradizionali di grana e gorgonzola, dalla fine degli anni Settanta i caseifici lombardi incominciarono a imitare e a produrre i formaggi svizzeri e quelli molli francesi con l'aiuto di lavoratori specializzati provenienti dalle zone originarie di produzione. La lavorazione dell'emmenthal, ad esempio, che si riteneva fino allora impraticabile, fu sperimentata per la prima volta nel 1879 dal noto industriale Andrea Ponti nella sua tenuta di Cornaredo, in provincia di Milano, dove creò un caseificio con la collaborazione di casari svizzeri e dimostrò che la riuscita di quei formaggi non era necessariamente legata al clima e alla regione di origine²⁰. Una ventina di anni dopo, molti di questi caseifici erano in funzione nella bassa pianura delle province di Milano e Cremona. Secondo Giuseppe Fascetti, ciò avvenne anche per iniziativa degli stessi produttori stranieri, che cercavano così di conservare il mercato italiano. Alla fine del secolo, in Lomellina e nel Cremonese, anche i fittabili si associarono in grandi aziende cooperative per la fabbricazione di formaggi «svizzeri»²¹.

Poco tempo dopo l'adozione dei sistemi e procedimenti elvetici, altre due lavorazioni vennero introdotte e conobbero una grande diffusione nelle province di Milano, Pavia, Cremona e Brescia: quelle del caciocavallo e del provolone, grazie a caciai dell'Italia meridionale che trasferirono al Nord le loro conoscenze e capacità nella lavorazione. Nei primi anni del Novecento, si diffuse su larga scala in Lombardia anche la produzione di pecorino, imitato e realizzato utilizzando il latte vaccino²².

Insieme a questa fiorente attività casearia, nacquero in Lombardia grandi latterie industriali, per la maggior parte specializzate nella produzione di burro centrifugato e fermentato con moderni sistemi tecnici e scientifici, che permisero, sino alla fine del secolo, di sostenere la concorrenza dei burri danesi e della Normandia anche su mercati come quello di Londra. Altre si specializzarono nella produzione del latte sterilizzato, di quello condensato o in polvere, nonché delle farine lattee. Queste grandi imprese testimoniano la grande evoluzione avvenuta nella lavorazione del

19. Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., p. 8.

20. S. A. Conca Messina, *Ponti, Andrea*, in *Dizionario biografico degli italiani* (d'ora innanzi DBI), vol. LXXXIV, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 2015.

21. *Sunto della conferenza tenuta dal Prof. Carlo Besana a Pavia il giorno 1° settembre 1897*, in "Annuario della R. Stazione Sperimentale di Caseificio in Lodi. Anno 1897", 1898, p. 52; *Impianto di grandi latterie della Società cooperativa lodigiana. Relazione del Prof. Carlo Besana e Ing. Alfredo Piontelli*, in "Annuario della R. Stazione Sperimentale Caseificio in Lodi. Anno 1900", 1901, p. 90; G. Fascetti, *Produzione e commercio dei latticini in Italia. Relazione del Prof. G. Fascetti al 1 Congresso nazionale di latterie sociali in Reggio Emilia. 1907*, Cooperativa fra lavoratori tipografi, Reggio Emilia 1908, p. 8.

22. Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., pp. 8 ss.

latte, che consentì la realizzazione di nuovi sottoprodotti come la caseina, il lattosio e i suoi derivati, che trovarono ampie applicazioni in campo industriale, ad esempio nelle industrie farmaceutiche e chimiche²³.

La crescente domanda di prodotti lattiero-caseari spinse inoltre alcune piccole imprese familiari originarie della Valsassina, come la Locatelli e la Galbani (cfr. *infra*, PAR. 4), a ingrandire la propria attività di piccoli produttori e rivenditori di formaggi.

Come abbiamo accennato, dagli anni Settanta, con il completamento della ferrovia Milano-Lecco, la Valsassina divenne infatti centrale come area di produzione e stagionatura dei formaggi e lo rimase anche quando, tra il primo e il secondo decennio del Novecento, i nuovi impianti di refrigerazione artificiale permisero di abbandonare la valle per la stagionatura, contribuendo tra l'altro allo sviluppo dell'area novarese nella produzione di gorgonzola. In Valsassina erano presenti grotte naturali particolarmente adatte alla maturazione, e negli ultimi decenni del secolo molte casere vennero costruite in muratura a ridosso della roccia per utilizzare le correnti di aria fresca che ne provenivano anche in estate, con temperature massime di 8-10 °C. In particolare, gli stracchini e il gorgonzola, le robiolo e altri formaggi molli potevano essere stagionati all'interno delle casere prima di essere distribuiti sui mercati. Progressivamente, molta parte della produzione dell'area fu organizzata e raccolta da commercianti della valle (da Galbani in particolare), che concentrarono nelle loro mani l'industria del latte modificando e perfezionando il caseificio locale con criteri più moderni e razionali. Con l'aumento del numero e della capacità di immagazzinamento delle casere della Valsassina, anche al piano la produzione dei formaggi molli aumentò e si protrasse per tutto l'anno, in parte controllata dagli stessi commercianti della valle. Si verificava così una grande «emigrazione degli stracchini» (gorgonzola) dalla bassa pianura lombarda e dalla Lomellina verso la montagna, che iniziava in maggio e continuava durante tutta l'estate, movimento che animava l'intera valle, portando occupazione e ricchezza²⁴. Verso l'autunno, in ottobre e novembre, gli stracchini ripartivano sui carri trainati da buoi o da cavalli per essere spediti alla loro destinazione finale. Anche il gorgonzola prodotto nelle valli bergamasche era poi trasferito, a cura dei negozianti compratori, nelle casere della vicina Valsassina, dove veniva lasciato maturare per 8-10 mesi circa²⁵.

Nei pascoli alpini e prealpini del Bergamasco prevaleva tuttavia in quantità e

23. Ivi, pp. 12-3.

24. Id., *Il caseificio della Valsassina*, in Società Agraria di Lombardia, *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, III: *I pascoli alpini della Provincia di Como* (Appendice), Tip. Agraria, Milano 1912, pp. 363 ss.

25. E. Scalcini, M. Venier, *Il caseificio sulle alpi bergamasche*, in Società Agraria di Lombardia, *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, II: *I pascoli alpini della Provincia di Bergamo* (Appendice), Tip. Agraria, Milano 1912, pp. 9 ss.

valore la produzione di branzi (propria dell'alta valle Brembana)²⁶ e di formaggi semigrassi (simili al branzi, in val Brembana, val Seriana e di Scalve), che sfruttavano un sistema analogo di stagionatura. Il branzi era dapprima salato in casere situate al centro o al piede degli alpeggi, e portato ai primi di settembre (con la discesa in pianura delle mandrie) nelle casere più basse di Branzi, Averara, Mezzoldo, dove veniva curato da appositi casari e venduto, durante la fiera di San Matteo (21 settembre), a negozianti bergamaschi che collocavano subito il prodotto in provincia di Bergamo e nelle aree limitrofe o lo conservavano sia nelle stesse casere sia in propri magazzini per venderlo al momento più opportuno²⁷. I formaggi semigrassi, invece, venivano trasferiti per la prima maturazione nelle casere dei paesi di valle (Gromo, Ardesio, Oltresenda, Castione, Oltre il Colle, Gandino) gestite da conduttori privati, e venduti in parte a settembre alla fiera di Rovato dai numerosi mandriani che svernavano nel Bresciano, in parte alla fine di ottobre direttamente nelle casere a negozianti grossisti²⁸.

3

L'evoluzione degli scambi e dei mercati

Durante l'età della Restaurazione, la domanda interna e internazionale di burro e formaggi aveva seguito un andamento positivo, sebbene si verificassero temporanee contrazioni del mercato, sia durante le guerre di indipendenza del 1848 e del 1859 sia, alla metà degli anni Cinquanta, a causa dell'aumento dei dazi da parte dello Stato della Chiesa (1854, 1856), verso il quale si dirigeva una quota consistente delle esportazioni, e per le difficoltà connesse alla crisi della pebrina. Le esportazioni erano costituite soprattutto da grana e da un certo quantitativo di burro, che veniva spedito a Genova e Venezia per essere venduto su mercati più lontani. Il gorgonzola, invece, aveva un mercato locale e iniziò solo timidamente negli anni Quaranta del secolo a uscire dalla regione²⁹.

Con l'unificazione nazionale e la riduzione dei costi di trasporto, lo scambio dei prodotti tra una regione e l'altra cominciò ad ampliarsi e ciò ben presto attivò lo smercio su larga scala verso diversi paesi europei e americani. Un volume crescente di formaggi fu inviato nel resto d'Europa, soprattutto in Austria, Gran Bretagna, Sviz-

26. Il branzi era descritto come una «via di mezzo tra lo *Sbrinz svizzero* ed il *Grana tipo Reggiano*; avvicinandosi di più al primo se è lavorato dai casari valtellinesi, al secondo se è lavorato dai mandriani bergamaschi», cfr. Scalcini, Venier, *Il caseificio sulle alpi bergamasche*, cit., p. 5.

27. Ivi, pp. 6 ss.

28. Ivi, p. 14.

29. K. R. Greenfield, *Economia e liberalismo nel Risorgimento. Il movimento nazionale in Lombardia dal 1814 al 1848*, Laterza, Roma-Bari 1985, p. 63 (ed. or. 1934).

TABELLA 4

Produzione ed esportazione di formaggio e di burro in Italia dal 1861 al 1913 (in quintali)

Formaggio	Produzione	Esportazione	Burro	Produzione	Esportazione
1861	346.000	14.000	1861	69.000	-
1871	496.000	18.000	1871	141.000	10.039
1881	783.000	28.000	1881	204.000	27.031
1891	941.000	56.000	1891	249.000	-
1901	1.155.000	109.000	1901	265.000	60.512
1911	1.850.000	279.000	1911	450.000	36.956
1913	1.814.000	328.000	1913	442.000	27.366

Fonti: ISTAT, *L'Italia in 150 anni. Sommario di statistiche storiche 1861-2010*, 2011, tabb. 13,23, p. 660, e 16.10, pp. 740-1. I dati per l'esportazione di burro sono tratti per gli anni 1871 e 1881 da Claudio Besana, Locatelli, *The Dairy Industry in Lombardy*, cit., p. 34, tab. 1; per gli anni 1901, 1911 e 1913 da Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., p. 17.

zera e Francia, e oltreoceano. I dati sull'import-export di formaggi riferiti all'Italia, ma che interessano in particolare la regione lombarda, presentano un andamento favorevole per tutto il periodo: le importazioni, composte per i quattro quinti da gruyère, emmenthal e formaggi affini, registrarono secondo Carlo Besana una diminuzione di quasi il 50% tra il 1887 e il 1897, dovuta soprattutto all'introduzione della fabbricazione del formaggio svizzero nella bassa lombarda e alla diminuzione delle importazioni dalla Francia, con la quale si aprì in quel periodo una guerra commerciale. Il quantitativo delle esportazioni superò quello delle importazioni dal 1894 in avanti e nel 1904 il volume delle vendite all'estero sarebbe stato triplo, rispetto alla quantità di formaggi importati³⁰. Secondo i dati ISTAT, nel 1893-1900 la media delle esportazioni annuali italiane fu di circa 97.000 q, mentre raggiunse la media di 275.000 q tra il 1909 e il 1913 (TAB. 4).

Negli ultimi decenni del secolo, Londra divenne uno dei più importanti mercati in cui vendere le specialità agroalimentari italiane, in particolare il gorgonzola, che veniva per la maggior parte collocato in Europa, e per il quale la grande metropoli inglese divenne la principale piazza di esportazione, con una quota che raggiunse il 61% nel 1913 (cfr. TAB. 6). L'Austria era invece la maggiore importatrice europea di

30. *Sunto della conferenza tenuta dal Prof. Carlo Besana a Pavia*, cit., p. 48. Nel 1907 Giuseppe Fascetti rilevava come negli ultimi anni le esportazioni fossero giunte a rappresentare un quinto della produzione nazionale, mentre le importazioni erano andate via via diminuendo, cfr. Fascetti, *Produzione e commercio dei latticini in Italia*, cit., p. 10.

grana (attraendo più del 16% dell'export italiano), seguita da Svizzera (10%), Francia e Germania (poco meno del 5% ognuna) (cfr. TAB. 6). Oltreoceano, la domanda creata dai milioni di emigrati dalla penisola creò un ampio "secondo" mercato nelle Americhe³¹: gli Stati Uniti, l'Argentina e il Brasile accrebbero progressivamente il consumo di vini, pasta, conserve e formaggi italiani. Mentre il grana e il gorgonzola erano apprezzati all'estero da consumatori di tutte le nazionalità e provenienze geografiche, per il loro gusto caratteristico (il gorgonzola erborinato, ad esempio, raggiunse grande notorietà, tanto da essere inserito nel menu di prima classe del Titanic nel 1912)³², altri tipi di formaggio nazionale, come il caciocavallo e il pecorino, erano richiesti quasi esclusivamente dagli emigranti italiani provenienti dalle regioni centro-meridionali³³. Nel 1906, l'Italia divenne il secondo paese esportatore di formaggi verso gli Stati Uniti dopo la Svizzera, mentre in Argentina copriva gli otto decimi delle importazioni (TAB. 5). Nel 1913, la gran parte delle esportazioni dall'Italia dei formaggi a pasta dura (che ben sopportavano lunghi viaggi in ogni clima e stagione) era diretta nelle Americhe: il 54% del grana esportato andava oltreoceano (il 29% in Argentina, più del 15% negli Stati Uniti, il 9% tra Brasile, Cile e Uruguay); più dell'80% del pecorino romano venduto all'estero era distribuito tra Stati Uniti (73% circa), Brasile e Argentina (8%), e tutto il caciocavallo era esportato negli Stati Uniti (TABB. 6 e 7)³⁴. Secondo Cornalba, verso il 1916 gli Stati Uniti rappresentavano ancora un mercato enorme, costituito soprattutto dai migranti italiani, con una importazione annua di 100.000 quintali di formaggi dalla penisola³⁵.

31. Tra il 1878 e il 1918 si ebbero 14 milioni di espatri dall'Italia, anche se molti solo temporanei. Dal 1880 al 1890 il numero delle partenze crebbe da 188.000 a 283.000 all'anno, e nel primo decennio del Novecento si raggiunse la cifra di 600.000-700.000 partenze annuali: cfr. Ciuffoletti, *La svolta protezionista*, cit., p. 66.

32. Il menu del *luncheon* di prima classe del 14 aprile 1912, data del naufragio, prevedeva tra i formaggi, oltre al gorgonzola, gli inglesi Cheshire, Stilton, St Evel e Cheddar, l'olandese edam, i francesi camembert, brie, roquefort.

33. Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., *passim*. Il grana e il gorgonzola rimasero tra i formaggi più esportati dall'Italia a cavallo del secolo, ma in breve furono eguagliati per quantità e valore dal pecorino romano, prodotto perlopiù in Lazio e Sardegna, che raggiunse cifre tali di esportazioni da superarli nel 1913. Cfr. R. D'Errico, *The Production of Pecorino Cheese in the Roman Countryside from the End of the Nineteenth Century until the 1930s*, in Claudio Besana, D'Errico, Ghezzi (eds.), *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century*, cit., p. 205. Nel 1910 le esportazioni di gorgonzola sono state stimate in 78.803 q, quelle di grana in 75.358 q e di pecorino in 66.306 q. Nel 1913 le esportazioni di pecorino salirono a 91.760 q, quelle di grana a 91.746 q e di gorgonzola a 91.622 q: cfr. Ministero delle Finanze, *Movimento commerciale del Regno d'Italia*, Tip. Civelli, Roma 1879-1934.

34. Unione nazionale delle latterie sociali e cooperative, *Per la difesa dell'industria e del commercio caseario*, Tip. A. Del Maino, Piacenza 1914, p. 14; Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., pp. 19 ss.

35. Ivi, p. 36.

TABELLA 5

Esportazione di formaggio dall'Italia: aree di destinazione nel 1906 (in quintali)

America settentrionale	48.400
Gran Bretagna	36.093
America centrale e meridionale	32.107
Francia	25.977
Svizzera	16.293
Austria-Ungheria	16.072
Germania	4.572
Africa	4.363
Malta	2.308
Altri paesi	5.751

Fonte: Fascetti, *Produzione e commercio dei latticini in Italia*, cit., pp. 11-2.

Per il burro l'andamento delle esportazioni seguì invece una parabola differente. Dapprima, fino a fine secolo, si registrò una tendenza crescente: le grandi ditte industriali lombarde ne avviarono lo smercio sulle principali piazze europee, sui mercati francesi, svizzeri, tedeschi e specialmente sul mercato inglese. Nel 1900 erano soprattutto la Svizzera e l'Inghilterra, oltre alla Francia, a richiedere quantità crescenti di burro italiano³⁶. Poi, dall'inizio del Novecento, le esportazioni andarono calando, a causa della agguerrita concorrenza di paesi divenuti fortemente esportatori, come la Danimarca, l'Australia e la Russia, in grado di garantire grandi partite di elevata qualità a prezzi molto più bassi di quelli italiani³⁷. I mercati inglesi vennero sostanzialmente persi: già nel 1900 i danesi arrivarono ad esportarvi più del 90% della propria produzione di burro coprendo, insieme a Nord America, Australia e Nuova Zelanda, gran parte delle importazioni britanniche³⁸. Si riuscirono invece a mantenere gli sbocchi in Svizzera (al primo posto tra le aree di destinazione sia nel 1906 sia nel 1913) e in Francia,

36. *Impianto di grandi latterie della Società cooperativa lodigiana*, cit., p. 89.

37. La produzione della Danimarca era andata rapidamente crescendo dagli anni Sessanta dell'Ottocento, e si attestava su volumi nettamente superiori rispetto a quelli italiani (dai 470.000 q medi annuali degli anni 1880-84 passò a 740.000 q nel 1895-99, di cui 630.000 q esportati in Inghilterra): cfr. M. Lampe, P. Sharp, *Just Add Milk: A Productivity Analysis of the Revolutionary Changes in Nineteenth Century Danish Dairying*, in "Economic History Review", p. 1133, table 2.

38. P. Sandholt Jensen *et al.*, "Getting to Denmark": *The Role of Elites for Development*, in "EHES Working Papers in Economic History", 125, 2018, p. 4 (http://www.ehes.org/EHES_125.pdf).

TABELLA 6

Grana e gorgonzola: principali mercati esteri di vendita nel 1911, 1912 e 1913 (in quintali)

	Grana		
	1911	1912	1913
Argentina	27.153	31.667	26.720
Austria-Ungheria	14.150	15.764	15.056
Stati Uniti	11.185	10.456	14.127
Svizzera		10.142	9.468
Brasile	5.156	9.354	5.551
Germania	3.911	4.406	4.468
Francia	3.532	5.062	4.524
Cile	1.865	1.769	1.628
Uruguay	1.147	1.748	1.239
Gran Bretagna	771	922	923
Altri paesi	5.504	7.694	7.944
Totale	82.106	98.984	91.648
	Gorgonzola, stracchino e fontina		
	1911	1912	1913
Gran Bretagna	37.033	48.923	56.125
Francia	13.352	12.926	10.083
Svizzera	9.881	12.503	10.004
Austria-Ungheria	5.441	6236	5.441
Argentina	4.056	2.438	2.343
Germania	1.052	1.326	1.172
Altri paesi	5.172	5.395	6.454
Totale	75.355	89.747	91.622

Fonte: Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., pp. 20-1 (emendata).

ma con difficoltà e quote minori, anche per l'inadeguatezza delle ferrovie italiane nel fornire treni veloci e vagoni refrigeranti (cfr. TAB. 8). La mancanza di trasporti via mare e via terra sufficientemente organizzati in modo da garantire il trasporto

TABELLA 7

Pecorino e caciocavallo: principali mercati esteri di vendita nel 1911, 1912 e 1913 (in quintali)

	Pecorino		
	1911	1912	1913
Stati Uniti	57.934	49.787	67.609
Brasile	4.529	7.277	4.281
Argentina	3.854	5.571	3.392
Tripolitania e Cirenaica	289	4.292	3.170
Francia	1.990	3.271	2.574
Tunisia	1.022	1.090	2.016
Germania	779	1.083	1.113
Altri paesi	4.701	4.857	7.605
Totale	75.098	77.228	91.760

	Caciocavallo		
	1911	1912	1913
Stati Uniti	10.572	15.265	25.119
Altri paesi	1.447	1.845	1.994
Totale	12.019	17.110	27.113

Fonte: Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., p. 21.

TABELLA 8

Esportazione di burro dall'Italia: aree di destinazione nel 1906, 1911, 1912 e 1913 (in quintali)

	1906	1911	1912	1913
Svizzera	17.553	17.420	21.139	13.744
Gran Bretagna	14.359	2.125	1.726	515
Francia	7.037	11.970	11.212	6.049
Germania	3.815	n.d.	n.d.	n.d.
Austria-Ungheria	609	n.d.	n.d.	n.d.
America settentrionale	-	n.d.	n.d.	n.d.
America centrale e meridionale	803	n.d.	n.d.	n.d.

Fonti: Fascetti, *Produzione e commercio dei latticini in Italia*, cit., p. 12; Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., p. 18.

di beni deperibili su lunghe distanze impedì inoltre lo sviluppo delle esportazioni di burro oltreoceano. Nel complesso, le esportazioni di burro diminuirono da quasi 65.000 quintali nel 1900 a 27.000 quintali nel 1913 (cfr. *supra*, TAB. 4). In compenso, aumentarono le vendite all'interno e nelle regioni centrali e meridionali della penisola, che sostennero l'aumento della produzione³⁹.

4

Locatelli e Galbani: dalla valle al piano

Tra i maggiori produttori ed esportatori di formaggi, emersero in Lombardia grandi imprese come la Polenghi Lombardo di Codogno, la Locatelli e la Galbani, che avviarono realtà produttive e brand ancora oggi di primo piano⁴⁰. Una delle strategie chiave e comune alle ditte Locatelli e Galbani, che miravano a sfruttare le opportunità offerte dall'ampliamento dei mercati, fu quella di proporsi come fornitrici di credito, ritirando dai piccoli produttori i formaggi freschi o che avevano subito una prima lavorazione, provvedendo alla loro stagionatura, confezionando e commercializzando la produzione anche sui mercati internazionali. Con l'ampliarsi degli affari, le ditte diventeranno imprese industriali di rilievo, introdurranno miglioramenti tecnici nei caseifici, costruiranno o acquisiranno fabbriche di latticini anche in altre regioni italiane e produrranno nuovi tipi di formaggi che incontreranno il favore dei consumatori, ampliando la propria rete distributiva e rafforzando la propensione all'esportazione. In questa prima fase di espansione, la Locatelli mirò soprattutto alla creazione di una vasta rete internazionale di vendita di prodotti tipici regionali italiani (grana, gorgonzola, pecorino, caciocavallo), mentre la Galbani puntò in particolare alla produzione e vendita di formaggi molli o freschi, innovandone il sistema di produzione, il confezionamento, il marketing e inventando nuovi prodotti.

Le famiglie Locatelli e Galbani erano originarie di Ballabio Inferiore, un villaggio di montagna vicino a Lecco, in Valsassina⁴¹. La zona aveva una tradizionale razza

39. Cornalba, *Per i nuovi trattati di commercio*, cit., pp. 16-7.

40. Su Locatelli e Galbani cfr. S. A. Conca Messina, *Enterprises, Trade and Industry in the Lombardy Dairy Sector: The Origins of Locatelli and Galbani (1860-1914)*, in Claudio Besana, D'Errico, Ghezzi (eds.), *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century*, cit., pp. 321-35, dal quale in questo PAR. 4 si sono riprese le fonti e alcune parti del testo; A. Colli, *Galbani Egidio*, in DBI, LI, 1998; A. Mantegazza, *Locatelli*, in DBI, LXV, 2005. Sulla Polenghi Lombardo, cfr. G. Fumi, *The Rise and Decline of a Large Company: Polenghi Lombardo*, in Claudio Besana, D'Errico, Ghezzi (eds.), *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century*, cit., pp. 337-62; Claudio Besana, *Polenghi*, in DBI, LXXXIV, 2015.

41. Le due famiglie erano anche imparentate, poiché le mogli di Davide Galbani e Giovanni Locatelli erano sorelle, cfr. Colli, *Galbani, Egidio*, cit. Cfr. inoltre Claudio Besana, *Tra monte e piano. Allevamento transumante ed attività casearie nell'area lecchese tra Ottocento e Novecento*, in G. L. Fontana, A. Leonardi, L. Trezzi (a cura di), *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, CUESP, Milano 1998, pp. 55-74.

locale di bovini e, come abbiamo visto, una produzione su piccola scala di burro e formaggio a pasta molle (stracchini e robiole), venduta sul mercato locale, oltre a una vocazione territoriale alla stagionatura del formaggio. Stracchini e gorgonzola erano sempre più richiesti dai mercati britannico e americano e alcune aziende lombarde aprirono una filiale a Londra, sostenendo l'espansione della produzione e la stagionatura del gorgonzola in Valsassina. A partire soprattutto dagli anni Settanta dell'Ottocento, esse promossero una significativa graduale espansione e valorizzazione della produzione del formaggio.

La ditta Locatelli fu fondata da Mattia nel 1860, specializzandosi fin dall'inizio nella stagionatura e commercializzazione del gorgonzola⁴². Già nel 1885 aprì una sede a Londra, che nel 1899 risulta collocata a Clerkenwell Green, nel cuore della Little Italy⁴³. Alla sua morte, nel 1886, Mattia lasciò ai figli un discreto patrimonio immobiliare in Valsassina (a Ballabio Inferiore, Ballabio Superiore, Pasturo, Cremeno), a Lecco e nelle vicine Castello, Germanedo, Suello, Pusiano, Cesana Brianza e Bosisio⁴⁴. Dal 1886 al 1897 l'azienda Locatelli si espanse ulteriormente e la sua organizzazione fu articolata attribuendo ruoli diversi ai fratelli: Giovanni, il maggiore, ne prese la guida, ampliando l'attività di credito verso i piccoli produttori che non potevano permettersi di stagionare i formaggi immobilizzando il capitale per mesi oppure non intendevano correre rischi. Insieme con la moglie organizzò la produzione di gorgonzola nella bassa lombarda e in Piemonte, costruì nuove casere a Baideo e Maggio-Cremeno in Valsassina (1887)⁴⁵, ne promosse l'esportazione in Inghilterra, negli Stati Uniti e in Argentina⁴⁶. Divenne anche sindaco di Ballabio Inferiore (1895-1901), sostituito poi nella carica dal fratello Vittorio tra il 1902 e il 1908⁴⁷. Pompeo, altro fratello, si trasferì a Londra, dove risulta risiedere dal 1890, e vi gestì la branca commerciale fino alla separazione dell'attività tra i fratelli avvenuta nel 1897⁴⁸. In quell'anno il valore complessivo dell'impresa era calcolato in circa

42. Mantegazza, *Locatelli*, cit.

43. La notizia è tratta dagli articoli sull'incendio che distrusse parte degli edifici della zona pubblici il 16 agosto 1899 dal "London Daily" e dal "Morning Post". Nel 1941 la sede dell'impresa era ancora la stessa, cfr. "London Gazette", January 3rd, 1941.

44. Il valore totale dei beni immobiliari di Mattia Locatelli era valutato in 77.700 lire: Archivio di Stato di Como (d'ora in poi ASCO), *Atti dei notai*, cart. 7595, atto del 26 gennaio 1890, n. 3807, notaio Baruffaldi.

45. Ivi, cart. 7594, atto del 16 agosto 1887, n. 3422, notaio Baruffaldi, e ivi, *Tribunale di Lecco. Atti e trascrizioni commerciali*, cart. 164, f. 7, atto del 7 dicembre 1915, n. 3953, notaio Baruffaldi.

46. Archivio storico del Senato della Repubblica, *Senatori del Regno. Segretariato generale*, f. 710, busta 1282: U. Locatelli, *Memoria aggiunta al ricorso all'Alta Corte di Giustizia per le sanzioni contro il fascismo*, 5 dicembre 1945.

47. *Ballabio Ieri-Viaggio nell'Archivio storico del Comune... e non solo*, Comune di Ballabio, Ballabio (LC) 2007.

48. Pompeo visse a Londra sicuramente dal 1890 al 1911, cfr. ASCO, *Atti dei notai*, cart. 7595,

340.000 lire: i beni e i crediti furono divisi in quattro parti equivalenti, ma la ditta Mattia Locatelli passò a Giovanni⁴⁹.

Dal 1897 Giovanni spostò la sede principale dell'impresa a Lecco, dove costruì la propria nuova residenza, e si adoperò per espandere ulteriormente il commercio internazionale e affermare i prodotti italiani all'estero, coinvolgendo i suoi cinque figli Ercole, Umberto, Mario, Mattia e Tranquillo. Nello stesso anno, il figlio Umberto (1878-1958), che diventerà senatore del Regno dal 1922 al 1943, organizzò a Buenos Aires la seconda filiale estera della ditta. I fratelli, in competizione tra loro, visitarono incessantemente tutti i mercati europei e fecero decine di viaggi attraverso l'Atlantico, verso il Nord e il Sud America. Ebbero successo nel creare una solida rete di rappresentanza in tutto il mondo, fino al Giappone, Hong Kong, Shanghai, Sidney, Melbourne, l'India e l'Africa. Nel 1904 Ercole Locatelli (1881-1947) fondò la terza filiale d'oltremare a New York. Qui ricoprì per molti anni la carica di direttore e poi di presidente (dal 1931 al 1937) della locale Camera di commercio italiana, inaugurata nel 1887, che organizzò la prima mostra permanente di prodotti italiani a New York nel 1913. Sin dai primi anni del Novecento, fu spesso coinvolto in numerosi dibattiti su problemi commerciali internazionali, riguardanti tariffe, trasporti, legislazione, prodotti alimentari e farmaceutici⁵⁰.

Insieme alla sua espansione commerciale, l'organizzazione produttiva della Mattia Locatelli fu continuamente innovata, modernizzata e diversificata, con l'obiettivo di soddisfare la crescente domanda estera di prodotti caseari tipici dell'Italia. La rete di approvvigionamento italiana aveva un'ampia distribuzione geografica; tra le ditte possiamo citare quella del lombardo Davide Galbani (robiole), oltre a quelle di Giovanni Arrigoni ed Eugenio Cademartori (entrambi noti produttori italiani di formaggi a pasta molle detti "taleggio"), mentre le relazioni si estendevano a imprese di Palermo, Bari, Livorno, Milano, Brescia, Alessandria, Trieste, Marsiglia e Grenoble. Nel 1904, quando Giovanni morì, il valore dell'impresa che passò ai cinque figli fu stimato in circa 220.000 lire e più di 36.000 forme di gorgonzola erano collocate a stagionare nella casera di Maggio⁵¹.

All'inizio del 1900, all'attività svolta dall'impresa venne aggiunta la stagionatura del "reggiano", in quanto formaggio tra i più richiesti sul mercato. I Locatelli acquisirono un nuovo immobile, vicino a Reggio Emilia (oggi all'interno della città) e

atto del 26 gennaio 1890, n. 3807, notaio Baruffaldi e London National Archives, *British Census 1911*, Household Records n. 313.

49. Archivio notarile distrettuale di Como (d'ora in poi ANCO), atto di divisione dell'8 maggio 1897, n. 18556, notaio Resinelli, e inventario del 21-24 luglio 1904, n. 19790, notaio Resinelli.

50. 1887-2012. 125 *Italy America Chamber of Commerce*, The Italy-America Chamber of Commerce, New York 2012, pp. 30 e 32; M. Sampierre, *The Legacy of Achille Martino*, Cornwall Books, New York-London-Toronto 1988, p. 101.

51. ANCO, inventario del 21-24 luglio 1904, n. 19790, notaio Resinelli; ASCO, *Camera di Commercio di Lecco*, f. 49/1 e 109, Notificazioni commerciali.

nel 1913 costruirono nuove strutture e ampliarono gli edifici. Sembrerebbe che già prima della Grande guerra abbiano anche allargato la rete di fornitori di formaggi e aggiunto impianti in Alto Piemonte (per gorgonzola, sbrinz, emmenthal) e Lazio (per il pecorino), creando i cardini più importanti dell'impresa⁵². Prima dello scoppio del conflitto, la Locatelli stava già diventando la principale azienda lattiero-casearia industriale in Italia nonché la maggiore esportatrice di formaggi italiani negli Stati Uniti. All'epoca, con una valutazione finale più realistica del solito, l'intero patrimonio dell'azienda e le passività furono stimate in 1.623.000 lire, di cui 964.000 attribuiti a merce in giacenza e 159.000 alla filiale dell'azienda a Buenos Aires⁵³.

Come abbiamo visto, i formaggi lombardi più venduti erano da tempo il grana e il gorgonzola, ma altri prodotti stavano entrando in produzione e commercio, imitando i formaggi stranieri, quelli dell'Italia meridionale e quelli a pasta molle francesi, reinventando in tal modo la produzione locale tradizionale. Una delle prime aziende che mirò a conquistare i mercati con nuovi formaggi di marca fu la Galbani, nata nei primi anni Ottanta del XIX secolo.

Sin dagli inizi, la strategia di Davide Galbani (1821-1903) fu quella di trasformare i prodotti tradizionali in desiderabili beni di lusso industriali, elegantemente etichettati, dal gusto morbido e dolce, che ricordava la lavorazione naturale e artigianale. La ditta Galbani valeva solo la metà della Locatelli fino alla Prima guerra mondiale, ma i suoi prodotti e il suo brand divennero presto rinomati e apprezzati dai consumatori. Fin dalla sua fondazione, il nome "Galbani" fu strettamente legato alla robiola, un piccolo formaggio molle tipico della Valsassina, che Davide raccoglieva dai numerosi produttori locali e poi stagionava in appositi magazzini a Maggianico prima di venderlo a Lecco⁵⁴. Dal 1898 in avanti la ditta divenne di proprietà comune tra Davide e i due figli Egidio e Giuseppe⁵⁵. La produzione e la vendita di vari formaggi era allora già avviata anche a Melzo, dove Galbani esercitava una buona parte del suo commercio e in cui, nel nuovo secolo, costruì la sua prima vera fabbrica⁵⁶.

Alla fine dell'Ottocento, il figlio e futuro erede della ditta (dal 1910), Egidio Galbani (1858-1950)⁵⁷, notò che in Svizzera, Olanda, Germania e Francia stava rapi-

52. Ivi, *Tribunale di Lecco. Atti e trascrizioni commerciali*, cart. 164, f. 7, atto del 7 dicembre 1915, n. 3953, notaio Baruffaldi.

53. Archivio storico del Senato della Repubblica, *Senatori del Regno. Segretariato generale*, f. 710, b. 1282, Locatelli, *Memoria aggiunta*, cit.

54. Cornalba, *Il caseificio della Valsassina*, cit.; Carlo Besana, *I latticini di lusso di Davide Galbani*, in "L'Industria del Latte", IV, 12, 15 giugno 1906; G. Cornalba, *Considerazioni sulla composizione chimica e l'alto valore alimentare dei formaggi molli Galbani*, Cooperativa per lavoratori tipografi, Reggio Emilia 1915.

55. ASCO, *Camera di commercio di Lecco*, cart. 232, Notificazione commerciale, 9 dicembre 1898.

56. *Ibid.* Cfr. anche E. Tosi, *Manuale pratico del caseificio*, Tip. Cassone, Casale Monferrato (AL) 1909, pp. 554-5.

57. Colli, *Galbani, Egidio*, cit. Probabilmente la ditta passò ai figli Egidio e Giuseppe nel 1903, dopo la morte di Davide. Nel 1910 Egidio divenne il solo proprietario, ma il fratello Giuseppe mantenne

damente aumentando la produzione di formaggio a pasta molle per dessert. Ma in Italia molti formaggi a pasta molle non rispettavano ancora gli standard di igiene necessari per essere proposti in grandi quantità sui mercati e non erano visivamente accattivanti, poiché apparivano più simili alla cagliata che al formaggio stagionato. Dunque, Egidio nel tentativo di trovare un sistema di produzione più razionale e un modo più igienico di produrre formaggi da tavola, si recò diverse volte in Emilia per incontrare un tecnico caseario, Giuseppe Notari. Fu grazie alle scoperte scientifiche di Notari, che Galbani iniziò a perfezionare il formaggio, migliorando la produzione e garantendo una qualità costante durante tutto l'anno, gestendo il processo di stagionatura e occupandosi di marketing, presentando anche i suoi prodotti come nuovi tipi di formaggio francese (ad esempio camembert italiano), la cui importazione intendeva sostituire⁵⁸. Tuttavia, i nomi dei prodotti erano rigorosamente italiani, come "Robiola Lucia" e "Robiola Italia", oppure ispirati ai nomi di membri della Casa reale (formaggio Margherita).

Quando, nel 1906, Egidio Galbani creò un nuovo tipo di formaggio, il Bel Paese, rappresentò l'Italia sull'etichetta (vi erano riprodotti la mappa della penisola e il volto dell'abate Stoppani), collegando il valore aggiunto del nuovo formaggio a un marchio più ampio, a un più generale *made in Italy* e non più alla tipica produzione tradizionale locale. Il formaggio conobbe un successo così solido e duraturo sul mercato nazionale e internazionale da divenire oggetto di molte imitazioni e falsificazioni all'estero e rappresentò il prodotto principale dell'impresa sino alla fine della Seconda guerra mondiale⁵⁹. Dopo aver vinto premi alle esposizioni internazionali di Bruxelles (1897), Parigi (1900) e Milano (1906)⁶⁰, Galbani era ormai pronto per passare dalla produzione di formaggi di lusso alla più grande produzione lattiero-casearia industriale. Nei primi anni del Novecento la disponibilità di energia elettrica rese più facile regolare la temperatura necessaria per la produzione e la stagionatura dei formaggi. Nel 1911-13 egli iniziò a costruire la sua storica fabbrica a Melzo, nella bassa pianura, dove una copiosa produzione di latte poteva rifornire un'industria su vasta scala. Tuttavia, nei primi anni i macchinari dell'opificio non erano così avanzati come potremmo supporre. L'edificio assomigliava più a una grande casera che a uno stabilimento, benché dotato di moderni refrigeratori che permettevano la continuativa produzione dei formaggi molli, anche durante la calda stagione estiva. La perdita del mercato internazionale dovuto alla guerra fu probabilmente compensata dalle

il potere di firma: cfr. ASCO, *Camera di commercio di Lecco*, cart. 232, Notificazione commerciale, 16 febbraio 1910.

58. P. Tromellini, *In memoriam. VI Marzo MCMXXVII. Giuseppe Notari*, (s.e.), Reggio Emilia 1937, pp. 9-12 (ringrazio Claudio Besana per la segnalazione). Cfr. inoltre M. Cattini, *Notari, Giuseppe*, in DBI, LXXVIII, 2013.

59. F. Mandressi, *L'industria casearia italiana dall'Unità agli anni Trenta. Il caso Galbani*, tesi di laurea, Università degli Studi di Milano, a.a. 1998-99, pp. 190-2.

60. Claudio Besana, *I latticini di lusso di Davide Galbani*, cit.

commesse statali, e l'espansione dell'azienda poté continuare anche in quegli anni difficili, tanto che nel 1920 l'impresa, che trasferì la sede principale a Melzo, divenne una società per azioni con 2 milioni di lire di capitale sociale. Egidio ne divenne presidente e il fratello Giuseppe vicepresidente. Essi si associarono con i fratelli Invernizzi, che conferirono i propri beni, e aprirono a investimenti esterni, facendo entrare altri azionisti⁶¹. La nuova società assorbì i ben avviati affari della vecchia e l'iniezione di nuovi capitali diede avvio a una notevole espansione dell'attività.

5 Conclusioni

Il settore lattiero-caseario lombardo ha svolto tradizionalmente un ruolo di rilievo nell'economia locale. Negli ultimi tre decenni dell'Ottocento e nel primo Novecento, la coltivazione dei terreni a foraggi e l'allevamento conobbero un rapido sviluppo, con crescenti investimenti nella produzione lattiero-casearia, che si estese geograficamente e si intensificò. Ciò rispondeva a una tendenza internazionale comune, in cui il progressivo ampliamento degli scambi e l'inserimento in nuovi mercati nazionali ed esteri andava di pari passo con l'incremento sostenuto della domanda e un migliore andamento dei prezzi di formaggi e burro rispetto ai cereali. La regione si confermò come la maggiore produttrice ed esportatrice di prodotti caseari: proprietari, fittavoli, imprenditori furono in grado di sfruttare le nuove opportunità offerte dall'unificazione nazionale, dalla rivoluzione dei trasporti, dalla crescita della domanda, dalle scoperte scientifiche e dai miglioramenti tecnologici. In questa fase di internazionalizzazione, i prodotti lombardi si adattarono ai gusti e alle richieste di qualità e standardizzazione poste dai diversi mercati. Così, mutarono i caratteri dei tradizionali grana e gorgonzola, si imitarono formaggi svizzeri, francesi, del Sud Italia, ampliando la gamma dei prodotti e migliorandone le caratteristiche e i procedimenti di lavorazione. Con la nascita delle grandi imprese lattiero-casearie si fece strada anche un ruolo crescente del brand, di nuove tecniche promozionali e commerciali e si affacciò per la prima volta l'idea che il prodotto potesse acquisire un valore aggiunto collegandone l'immagine con un territorio o un paese come l'Italia. La fase di grande ascesa degli scambi internazionali e di progressiva integrazione e interrelazione dei mercati, a cui oggi ci riferiamo con il termine "globalizzazione", fu tuttavia interrotta bruscamente dal primo conflitto mondiale.

61. Archivio Storico della Camera di Commercio di Milano, *Tribunale di Parma*, f. A336, atto del 26 maggio 1920, n. 20014, notaio Drumid. Cfr. inoltre F. Mandressi, *La nascita del caseificio industriale in Lombardia*, in "Annali di Storia dell'Impresa", 1999, 10, pp. 586-90. Sulla Galbani nel Novecento cfr. I. Suffia, A. M. Locatelli, Claudio Besana, *Cheese Trademarks: Italian Dairy Firms' Practices During the 20th Century*, in "Business History", 60, 2018, 8, pp. 1227-54.

Parte quarta

Novità e tradizione in tavola

Al profano i “conti della spesa” tenuti dalle élite laiche ed ecclesiastiche o dalla borghesia dell’età moderna che si conservano negli archivi potrebbero in apparenza sembrare aridi e particolarmente noiosi, tuttavia allo storico dell’età moderna offrono una miniera di informazioni. Quando e come, ad esempio, si sono introdotti in Europa vegetali e animali che oggi sono diventati cibo di largo consumo? Come si sono diffuse talune mode? Quali furono nel passato i costi per l’alimentazione di un’intera corte? Quali quelli sostenuti da un casato nobiliare o da una famiglia della borghesia? Il confronto con l’oggi, epoca di consumismo, a quali riflessioni ci può portare?

Tema centrale anche per determinare il costo della vita, le spese per l’alimentazione prima della trasformazione dei costumi e della cultura del cibo rivelano molto più di quanto si potrebbe ritenere a prima vista: non emerge infatti soltanto la condizione economica ma anche quella sociale, culturale e religiosa di chi quelle spese aveva sostenuto. Indubbiamente molte erano nel passato anche le variabili – e non solo di natura materiale o di gusto personale – a determinare di volta in volta l’entità dei consumi e i loro costi. Infatti, soprattutto per le élite, gli ingenti esborsi per la tavola appaiono tra gli aspetti più importanti nel campo di una sociabilità intrisa di risvolti politici, attenta alla difesa di interessi personali, familiari e di lignaggio che a volte conservava e riproduceva dimensioni fazionarie arcaiche e sistemi di *patronage* ben vivi anche nelle aree qui indagate.

Fra tutti quegli elementi che convergono sulla costruzione materiale e simbolica del proprio ruolo nella società di Antico regime, l’apparato della tavola ne è dunque uno dei principali, rientra nella cornice del vivere *more nobilium*, dato che lusso ed esibizione erano un obbligo per la definizione di *status*.

A maggior ragione per sovrani e principi, le spese “di bocca” assunsero nell’età moderna un’importanza centrale poiché consentivano di sostenere le esigenze della ritualità della corte; erano costi che facevano parte integrante della grande macchina degli apparati di governo e pertanto essa anelava a essere organizzata in modo adeguato con “esperti di settore”: costoro si dovevano muovere sul duplice binario dei tecnicismi di conti e bilanci e degli approvvigionamenti delle “case reali”, con la capacità di alimentare quotidianamente centinaia, se non migliaia, di soggetti tra

cortigiani, paggi, valletti, ospiti, funzionari e addetti al servizio dei principi, con l'esigenza parallela di dare vita e continuamente rinnovare in modo spettacolare il teatro del potere e la sua sacralità.

La dimensione politica che assumono le tavole imbandite e i rinfreschi, i cibi costosi quali caffè o "cioccolatte", la sontuosità degli apparati e la creatività dei piatti che giustificava anche il contendersi fra le corti di quei cuochi che erano in grado di creare pietanze sopraffine e di stupire i commensali ne sono componenti centrali. Da tale contesto derivano scuole di cucina, consuetudini alimentari, valorizzazione di prodotti che oggi definiremmo di "nicchia", che, a fianco di tanti piatti popolari nati sulla base dei prodotti del territorio, sarebbero confluiti nella tradizione dei testi di cucina e nella complessa elaborazione dei ricettari.

MC

Un nobiluomo a tavola: cultura e tradizioni in casa Giovio

di *Alessandra Mita Ferraro*

I

Un'antica tradizione di famiglia

Il 18 aprile 1814 il conte comasco Giambattista Giovio registra nell'ultimo dei suoi *Giornali delle spese* l'avvenuto matrimonio della sua ottava figlia, Luigia¹. Il volume in-quarto è insieme un registro economico e un libro di ricordi o memorie familiari, nel quale, ben oltre il titolo, egli ha annotato diligentemente, per tutta la sua vita, le scelte della famiglia e ogni sua spesa. Era alla fine dei suoi giorni. Nato e cresciuto in Antico regime, Giovio era stato protagonista di tutte le trasformazioni politiche e culturali della fine del secolo: amico di Alessandro Volta, di Ippolito Pindemonte e di Ugo Foscolo, per citare solo i più noti, rimase fedele agli Asburgo pur condividendo molti aspetti della nuova cultura illuministica². Nei suoi *Giornali*, nella corrispondenza e nella produzione letteraria, egli riprese le tradizioni familiari esplicitando quella lunga storia che lo legava alla figura del suo maggiore Paolo Giovio e, nel tratteggiare di quest'ultimo un ritratto veritiero, recuperò anche le notizie domestiche in campo alimentare. Il figlio di Giambattista, Francesco, fece lo stesso ma oramai con una sensibilità tutta borghese. Queste interessanti notizie ci aiutano a comprendere quali siano le tradizioni di lungo periodo di un casato nobile lombardo del quale intendiamo qui considerare i gusti, lo stile di vita e l'economia legata alla tavola.

2

Antenati e tradizione: i "libelli" di Paolo Giovio

Si deve principalmente a Giambattista Giovio (1748-1814) la conservazione dell'archivio del suo casato e, al suo interno, della produzione manoscritta del suo celebre

1. I *Giornali delle spese* sono conservati presso l'Archivio di Stato di Como (d'ora innanzi ASCO), *Famiglia Giovio*, cartt. 102-104; per la registrazione delle nozze Ivi, cart. 104, fasc. 11, 18 aprile 1814.

2. Sull'argomento A. Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio. Giambattista Giovio (1748-1814). Un europeo di provincia nel secolo dei lumi*, il Mulino, Bologna 2018.

antenato, Paolo (1483-1552), e del fratello di questo, Benedetto, anch'egli storico ed esperto epigrafista. Dopo la dispersione seicentesca, fu lui, infatti, a ricomporre il patrimonio culturale ed economico dell'eredità familiare che, oltre alla nota collezione dei ritratti del Museo di Paolo Giovio, comprendeva anche un'importante biblioteca e numerosi manoscritti.

Richiamandosi alla lezione di Muratori, Giambattista pubblicò nel 1782 a Venezia, e l'anno successivo a Modena, l'elogio dell'antenato umanista con alcune sue lettere inedite, recuperandone poi l'intera produzione per collocarla all'interno di quel nuovo e composito mosaico culturale derivante dalla riscoperta di antichi autori che fu parte del rinnovamento di prospettive degli intellettuali nell'Europa dei suoi tempi³. Paolo Giovio, noto principalmente per le *Historiae* e il *Larius*⁴, fu anche autore di due libelli che scrisse durante il suo lungo soggiorno a Roma dove era giunto nel 1512, negli anni di pontificato di Clemente VII: il *De romanis piscibus libellus*⁵ e il *De optima victus ratione*⁶, composto nel 1527, nei lunghi mesi in cui la città fu messa a ferro e a fuoco dagli imperiali. Si tratta di libelli che in questa sede ci interessano particolarmente non soltanto perché l'autore, medico oltre che umanista, vi illustrava, con precisione e sensibilità professionale, le proprietà nutrizionali dei cibi, fornendo pure suggerimenti su come cucinarli, ma anche perché, nel XVIII secolo, anche il suo discendente, Giambattista, vi rivolse un'attenzione tutta particolare.

Il primo dei due testi, il più noto, è un interessante trattato di ittiologia, arricchito da testimonianze personali dalle quali traspare l'assidua partecipazione del suo autore a feste e banchetti papali; vi si parla infatti del consumo dei pesci nella Roma cinquecentesca e si ricorda la predilezione dei cortigiani buongustai per le anguille del lago

3. *Elogio di Monsignor Paolo Giovio il seniore vescovo di Nocera scritto dal conte Giovanni Battista Giovio cavaliere del Sacro Militare Ordine di Santo Stefano e Ciamberlano di S.M.I.R.A.*, in *Elogi degli italiani* raccolti da Andrea Rubbi, vol. VIII, Pietro Marcuzzi, Venezia 1782, poi con il titolo *Elogio di Monsignor Paolo Giovio il vecchio vescovo di Nocera*, s.l., s.n. s.d. (ma Società Tipografica, Modena 1783) (estr. da "Continuazione del Nuovo Giornale de' letterati d'Italia", XXVI-XXVII, 1783) e per una contestualizzazione dell'opera, Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio*, cit., pp. 125-49.

4. Sulle due celebri opere di Paolo, il cui esatto titolo della prima è *Sui temporis historiarum libri*, la bibliografia è vastissima. Per un iniziale orientamento: T. C. P. Zimmermann, *Paolo Giovio. Uno storico e la crisi italiana del XVI secolo*, a cura di F. Minonzio, Lampi di stampa-Polyhistor, Cologno Monzese (MI)-Lecco 2012 (ed. or. 1995), pp. 89-118 e 202-7.

5. Edita per la prima volta a Roma nel 1524 per i tipi di Francesco Minuzio Calvo, fu presto volgarizzata: *De' pesci romani tradotto in volgare da Carlo Zancaruolo*, Gualtieri, Venezia 1560. Per un'analisi dell'opera F. Minonzio, *Appunti sul "De romanis piscibus" di Paolo Giovio*, in "Periodico della Società Storica Comense", LIII, 1988-89, pp. 87-128. Per un inquadramento generale del tema: G. Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesce, pesca e mercato ittico a Milano (secoli XVI-XX)*, BookTime, Milano 2015, pp. 34-6.

6. Il testo manca di un'edizione moderna: cfr. F. Minonzio, *Il paradigma scientifico del De optima victus ratione di Paolo Giovio*, in "Periodico della Società Storica Comense", LVI, 1994, pp. 59-99, ora anche in Id., *Studi giovanili. Scienza, filosofia e letteratura nell'opera di Paolo Giovio*, 2 voll., New Press, Como 2002, vol. I, pp. 109-49.

di Bolsena e per le murene di Civitavecchia, la scarsa considerazione per il merluzzo, all'epoca apprezzato solo dai tedeschi. Inoltre, vi si danno indicazioni mediche sul grado più o meno alto di digeribilità per l'organismo umano delle differenti varietà ittiche⁷. Fra tutte le cotture egli suggerisce quella alla brace, che, raccomanda, non dovrebbe essere alterata da salse pesanti o condimenti troppo speziati. D'altra parte, lui, da buon comasco, aveva alle spalle tutta la tradizione e l'esperienza dei suoi conterranei, in particolare riguardo la preparazione del pesce.

In questa sede è altrettanto importante prestare attenzione al secondo "libello": meno conosciuto del precedente e redatto da Paolo Giovio in forma di lettera indirizzata all'arcivescovo Felice Trofino. Il testo è degno di nota anche perché attirò l'attenzione del suo discendente, Giambattista che, ormai in età napoleonica, nel 1808, volle pubblicarlo, «traendolo», come egli stesso scrive nella sua *Prefazione* al testo dell'antenato, «fuora della mia biblioteca», corredandolo con una traduzione a fronte e dedicandolo al suo primogenito Benedetto, da pochi mesi guardia d'onore dell'esercito napoleonico⁸. Pertanto, proprio questo libello costituisce una traccia importante del diretto interesse di Giambattista per l'arte culinaria, seguendo in questo un orientamento generale che si registrava all'aprirsi del secolo XIX: non a caso in quello stesso anno, anche Francesco Leonardi rieditava a Roma l'*Apicio moderno*⁹ e di tale realtà egli era pienamente consapevole. Scriveva infatti Giambattista Giovio:

Mentre a questi giorni dopo tant'altre voluminose opere intorno alla cucina, come pure intorno alle frutta e dolci, ornamento e pensiero della mensa seconda, uscì a Roma in più tomi l'*Apicio*, posso credere, che volentieri si ricercherà l'epistola a Monsignor Trofino, in cui con eleganza e brevità ragionassi di ghiotti e salubri bocconi.

Dalla lettera del suo antenato emergeva soprattutto una capacità di lettura particolarmente moderna dei rapporti fra l'organismo dell'uomo, l'ambiente e i fattori psicologici che influiscono sulle sue condizioni fisiche. Riprendendo Galeno, l'autore del libello già sosteneva infatti che il fondamento della buona salute risiedesse in un triplice *regimen*, basato su una dieta assennata, su un moderato esercizio fisico

7. Giovio, *De' pesci romani*, cit., pp. 141-5 e 147-50. Per gli aspetti culinari del trattato cfr. A. Esposito, *Sulle orme del "De' romani piscibus" di Paolo Giovio: qualità, consumi, ricette a Roma tra '400 e '500*, in L. Palermo, D. Strangio, M. Vaquero Pineiro, (a cura di), *La pesca nel Lazio. Storia economia problemi regionali a confronto*, Atti del III Convegno nazionale di storia della pesca (Roma, 26-27 settembre 2003), Editoriale Scientifica, Napoli 2007, pp. 127-43, spec. p. 129.

8. Lettera di Paolo Giovio vescovo di Nocera sul Vitto Umano a Felice Trofino vescovo di Chieti ed Iscrizione sulla Sala del Pranzo. Si aggiungono le traduzioni italiane e le note di Giambattista Giovio, Carl'Antonio Ostinelli, Como 1808 (ed. anast., dai figli di Carlantonio Ostinelli, Como 1826). Cfr. Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio*, cit., pp. 379-80 e *passim*.

9. Lettera di Paolo Giovio vescovo di Nocera Sul Vitto Umano, cit., p. 3. Il riferimento è all'edizione romana dell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta dall'autore, 6 voll., Stamperia dei Giunchi, Roma 1807-08.

e su una “distrazione” dallo stress mentale. Giambattista condivideva infatti le tesi sostenute già dal suo antenato medico e in particolare quelle relative al buon funzionamento dell'apparato digerente e alle diete da osservare: anche lui riteneva che molte malattie derivassero da disfunzioni nella digestione, tema al quale anche nel libello erano dedicate molte pagine. In esso veniva infatti proposta una dieta volta a orientare il lettore a un'alimentazione equilibrata; vi si suggeriva, ad esempio, di mantenere una dieta leggera alla sera per evitare l'insonnia e, sempre per favorire la digestione, si raccomandava una preparazione semplice dei cibi, accontentandosi di condimenti leggeri. Fra le cotture che rendevano le carni più facilmente digeribili si indicavano l'arrosto e il bollito e si consigliava di condire la carne di capriolo e di cinghiale con aglio, lardo e garofano, di arrostarla lentamente e di cospargerla a fine cottura con brodo, zucchero, con cannella o con «aceto rosato»¹⁰. Quanto alla cottura dei volatili quali fagiano e pernice, che dovevano sempre essere cucinati «vestiti», ovvero raccolti con la rete delle interiora del capretto, era necessario fare attenzione che «non si brucino e diventino secche», e suggeriva poi di servire il piatto con limone e rosmarino.

Particolarmente interessante è quanto il medico comasco scriveva a proposito del cappone, che egli considerava la «più delicata vivanda»: evidentemente molto richiesta tanto è vero che fin da quei tempi l'animale veniva allevato “in batteria”, cioè «impinguato in gabbia per arte de' venditori», cosa questa che non ne migliorava la qualità. In ragione di ciò l'autore consigliava di fare attenzione negli acquisti, preferendo l'animale ruspante, caratterizzato da una carne più «solida»¹¹. Per contro si dovevano evitare le frittture e le carni rivestite di pasta, nonché le spezie che, tanto apprezzate nella cucina medievale, secondo Paolo Giovio mettevano a dura prova lo stomaco, benché riconoscesse che stimolavano l'appetito. Indubbiamente le valutazioni dell'autore del libello erano frutto di una vasta esperienza e di una cultura che si era andata raffinando in seguito alla frequentazione delle corti rinascimentali, prima di quella di Roma e poi dal 1550 in poi, di quella di Firenze, città nella quale si stabilì definitivamente. Ma non per questo cessarono i suoi rapporti con la terra comasca, dove pure avevano trovato diffusione fra le élite i nuovi costumi delle maggiori corti italiane. Se ne ritrovavano le prove anche negli archivi comaschi e in particolare fra le carte dei Giovio, dove si conserva una lettera inviata da Luigi Raimondi nel 1579 all'umanista Paolo; al giovane vescovo di Nocera raccontava del banchetto organizzato in Como per celebrare l'unione fra Ippolita Dugnani, esponente della nobiltà milanese, e un cugino, il comense

10. Ivi, p. 27.

11. «Sopra ogni altro genere di più delicata vivanda, ma non già l'impinguato in gabbia per arte de' venditori, quello però bensì, che mossosi pel libero campo della villa ovvero di cortile amplissimo abbia acquistate polpe più presto solide colla purezza dell'esca, che non una gravazza per gli stomaco ruinosa» (ivi, p. 31).

Ottavio Giovio¹². Pubblicata nel 1787 da Giambattista per le sue caratteristiche interne, la lettera tradiva soprattutto la volontà di rendere di pubblico dominio il racconto di un evento che metteva in primo piano l'antica nobiltà del suo lignaggio e l'importanza delle alleanze politiche e matrimoniali che questo aveva costruito nel passato. Infatti, la lettera di Raimondi descriveva il matrimonio inscrivendolo in una cornice quasi principesca, a iniziare dall'ingresso degli sposi in Como, sottolineato dagli spari degli archibugieri spagnoli, per finire con l'arco trionfale riccamente ornato che segnava la loro entrata nel palazzo urbano dello sposo¹³. Non era mancata neppure una giostra dei cavalieri e la festa era stata aperta con un ballo seguito da un sontuoso banchetto di ben 605 pietanze distribuite in cinque portate, allietato dal suono di «viole, flauti e voci» e protrattosi fino alle otto di sera¹⁴.

Come la tradizione medievale voleva, anche questo banchetto si era aperto con una speciale coreografia di insalate «ordinate con tanta vaghezza che parevan dipinte», che avevano lo scopo di stimolare la digestione; facevano seguito fagiani, pernici, uova di gamberi¹⁵. Dopo una «debita pausa», seguiva una seconda portata costituita principalmente di carni non particolarmente elaborate: capponi, anatre, cinghiale, lingue salate e capriolo. Anche la terza portata era un trionfo di carni diverse, in gran parte cucinate in modo molto complesso: vi erano fegatini, pasticci di lepri, «polpette di fegato di cervi», «polli d'India» (cioè i tacchini, da poco importati dall'America e a quei tempi considerati un lusso), accompagnati da una composta di cedro e da altri piatti ancora, intervallati da crostate e da marzapane, segno evidente dell'apprezzamento della commistione fra dolce e salato. È sintomatica anche l'abbondanza di sale, non solo perché conferiva un più deciso sapore agli alimenti, ma anche perché era un noto simbolo di abbondanza e ricchezza (non a caso vi gravava uno dei più antichi dazi). Anche la quarta portata riproponeva la commistione di dolce e salato: si apriva con un dolce, la «torta bianca» con pere caramellate, ma poi seguivano gamberi, paste di gamberi ripieni, robiole, carciofi crudi e cotti e lasagne farcite¹⁶. Prima di passare al finale, trionfo della tradizione dolciaria, venne cambiata la tavola e distribuita l'acqua «rosata» per lavare le mani e mentre erano declamati due sonetti si presentò la quinta e ultima portata: sfilarono

12. G. Giovio, *Del Signor Luigi Raimondi All'Illustre e Reverendissimo Monsignore Paolo Giovio il giovane Vescovo di Nocera [...]. Da Como il XXI di febraro MCLXIX*, in *Continuazione del Nuovo Giornale de' letterati d'Italia*, t. XXXVI, Presso la Società Tipografica, Modena 1787, pp. 45-64. Per un quadro d'insieme, cfr. C. Benporat, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Olschki, Firenze 2007, pp. 81 e 295.

13. Giovio, *Del Signor Luigi Raimondi*, cit., pp. 53-4.

14. Ivi, p. 56.

15. Ivi, p. 57. Sull'uso delle insalate come *hors-d'œuvre*: M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1999, p. 206.

16. Giovio, *Del Signor Luigi Raimondi*, cit., p. 58.

110 varietà di dolci, confetti, animali di marzapane, canestrelli, «ofelle» e canditi di ogni sorta.

Su Raimondi, il susseguirsi sontuoso di pietanze che egli descrisse «come dipinte», capaci di «pascere gli occhi», aveva generato quell'effetto di «meraviglia» che ormai costituiva una peculiarità tipica dello splendore delle corti rinascimentali italiane. Se ancora persistevano in quel banchetto aspetti che potevano rappresentare l'eredità della cucina medievale e finanche evocare gli eccessi alimentari della Roma imperiale¹⁷, a emergere era però soprattutto il portato della nuova cultura. Infatti, anche da una sommaria descrizione del banchetto comasco, si palesava come e quanto fossero stati assimilati – anche in aree periferiche – il gusto e la volontà di ben competere con quei banchetti fastosi che all'epoca venivano apparecchiati dalle élite nelle principali città italiane.

Tutto questo comporta una riflessione anche sulla continuità delle tradizioni nobiliari in una fase di transizione quale fu quella fra Medioevo ed età moderna. Lo stesso elenco delle vivande rivela infatti che presso la nobiltà lombarda non venne meno l'apprezzamento tipicamente medievale delle carni. Nel caso qui esaminato, due intere portate costituiscono un autentico tripudio di carne e anche nelle altre tale alimento è comunque presente. Non vi è dubbio che il banchetto nuziale rappresenti un momento eccezionale e quindi non possa rispecchiare se non in parte gli usi nell'alimentazione quotidiana della nobiltà lombarda, tuttavia altre fonti coeve, quali quella sugli usi alimentari in casa Odescalchi risalenti alla stessa epoca, confermano la solida reputazione della carne rispetto a tali alimenti¹⁸.

Nella seconda metà del Settecento, quando Giambattista Giovio pubblicò le fonti cinquecentesche riguardanti il suo celebre antenato, era ormai venuta meno per il suo casato la possibilità di esibire *status symbols* altrettanto principeschi di quel famoso banchetto descritto da Luigi Raimondi. Gli antichi fasti dovevano però essere ricordati e anche per questo l'archivio familiare meritava di essere riordinato. Non a caso è proprio grazie a tale documentazione che oggi siamo in grado di ricostruire l'evolvere nel tempo dei costumi domestici dei Giovio anche in campo alimentare e a tal fine risulta particolarmente utile il *Giornale delle spese*, con la puntuale registrazione degli acquisti effettuati dallo stesso Giambattista per il mantenimento della famiglia.

17. Sul tema, oltre all'ormai classico L. Stone, *La crisi dell'aristocrazia*, Einaudi, Torino 1972, spec. pp. 607-14 (ed. or. 1965), ora anche M. Domenichelli, *Il classicismo a tavola. Il gusto, l'utile, il danno: per la poetica comunitaria nel rinascimento europeo*, in A. Merlotti (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento*, Bulzoni, Roma 2013, pp. 45-58.

18. La conferma in G. Mira, *Vicende economiche di una famiglia italiana dal XIV al XVII secolo*, Vita e Pensiero, Milano 1940, pp. 124-6, che analizza i conti della famiglia Odescalchi per il biennio 1576-77 dai quali emerge che la carne è la principale voce di spesa.

3 Un pupillo goloso

Nella Lombardia di metà Settecento si andava vivendo un'importante fase di transizione sul piano politico: al tempo in cui Giambattista Giovio, ancora bambino, lasciava Como, la volontà del governo di procedere al riordino del sistema amministrativo locale appariva sempre più decisa. Si stava allora delineando l'era del "buon governo teresiano", ma la città di provincia era ancora lungi dall'essere caratterizzata da quella vivacità che riuscì ad acquisire solo a fine secolo, pur conservando sempre il suo tradizionale ruolo nell'ambito dei transiti, dei trasporti e del commercio¹⁹. Quella era la Como che Giambattista Giovio lasciava in tenera età, poiché la sua infanzia fu segnata dalla prematura morte dei genitori, condizione che comportava l'affidamento del minore a un tutore. A poco più di quattro anni, nel 1753, dopo una breve tutela da parte di un anziano prozio, il bambino fu affidato alle cure di un cugino, Fulvio Tridi, genealogista di riconosciuto valore il quale delegò ogni compito di formazione e istruzione del suo pupillo ai gesuiti, inviandolo prima presso il loro collegio milanese di Brera e poi presso quello dei Nobili di Parma. La vita del ragazzo rifletteva pienamente gli usi, i costumi, le incertezze e i problemi tipici della società del tempo; la sua condizione di orfano di entrambi i genitori non rappresentava certo un caso del tutto insolito, esempio ne sia l'analoga condizione in cui si trovarono i fratelli Mario e Paolo Andreani, anch'essi rimasti orfani giovanissimi e come Giambattista inviati in collegio²⁰.

Spesso i tutori – e Tridi non costituiva eccezione – si premuravano soprattutto di registrare con cura tutte le spese sostenute per il mantenimento dei loro pupilli, ed è la sopravvivenza di tale documentazione a permetterci di conoscere quale fu il loro tenore di vita, quali le spese e le abitudini anche alimentari di questi giovani aristocratici. Se infatti per l'età moderna sono già stati condotti studi sul vitto consumato in collegio dagli allievi (per quanto ancora insufficienti per una compiuta analisi comparativa su tale tema)²¹, meno noti sono gli aspetti che – al di fuori delle

19. Sull'argomento il testo di riferimento rimane A. Carera, *Gli spazi dello scambio sulle terre del lago*, in S. Zaninelli (a cura di), *Da un sistema agricolo a un sistema industriale. Il Comasco dal Settecento al Novecento*, 1: *Il difficile equilibrio agricolo-manifatturiero (1750-1814)*, Camera di Commercio, Como 1987, pp. 267-478.

20. Per il caso dei fratelli Andreani: M. Cavallera, *Quanto pesa l'aria. Paolo Andreani alla ricerca di nuovi strumenti comparativi*, in C. G. Lacaita (a cura di), *Le vie dell'innovazione. Viaggi tra scienza, tecnica ed economia (sec. XVIII-XX)*, Casagrande-Fidia Sapiens, Lugano-Milano 2009, pp. 35-62, spec. pp. 37 ss.

21. Accanto allo studio sui consumi nel collegio Borromeo di Pavia, all'epoca pionieristico, di G. Aleati, C. M. Cipolla, *Contributo alla storia dei consumi e del costo della vita in Lombardia agli inizi dell'età moderna*, in *Eventail de l'Histoire vivante. Hommage à Lucien Febvre*, Armand Colin, Paris 1953, vol. 2, pp. 317-41; ora anche G. Pastorino, *Il Nobile Collegio Caccia*, in *Gli archivi per la*

regole interne che governavano la vita dei collegiali e quindi anche la loro alimentazione, e al di fuori di quei quattro pasti giornalieri che venivano distribuiti presso il Collegio dei nobili di Parma²² che anche Giambattista frequentò – caratterizzavano le abitudini alimentari consentite ai bambini e ai giovani delle famiglie aristocratiche. Nel nostro caso la fonte lasciataci da Tridi risulta particolarmente interessante proprio perché copre tale lacuna; vi emerge in primo luogo la straordinaria quantità di spese extra sostenute dal tutore per l'alimentazione del giovane e in particolare per quanto riguardava il consumo di dolci. Sono infatti eloquenti su questo punto le fatture – inviate dal rettore del collegio, Galeazzo Maria Visconti d'Aragona, e dal vicerettore, Giuseppe dal Pozzo, e registrate scrupolosamente da Tridi –, che documentano il frequente consumo di tè zuccherato, di conserva di meloni, di biscottini particolari «a sua richiesta», di cedro candito²³. Ma il costo maggiore e più ricorrente in tutte le note delle fatture è quello del «cioccolatte» di cui già sappiamo da altre fonti che vi era a quei tempi un largo consumo anche nei collegi dei gesuiti. Ne erano grandi consumatori tanto i membri del corpo docente, quanto gli allievi, non solamente perché «liquidum non frangit jejunum»²⁴ e quindi la bevanda poteva essere consumata anche in tempo di Quaresima, ma soprattutto perché essa era oltre che buona anche ritenuta utile. Come infatti la letteratura coeva ci spiega, se ne consideravano i vantaggi che ne avrebbero tratto gli studenti, non soltanto perché il «cioccolatte»

storia dell'alimentazione, Atti del convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), Ministero per i Beni culturali e ambientali-Ufficio centrale per i Beni archivistici, Roma 1995, vol. 3, pp. 1801-7. Per la prima età moderna interessanti indicazioni anche in L. Rambotti, *L'alimentazione in un collegio perugino sul finire del XVI secolo: la Sapienza vecchia*, ivi, vol. 2, pp. 1137-55, spec. pp. 1144-55; per contrasto, cfr. una realtà contraddistinta da una situazione economica non privilegiata in A. L. Bonella, *I libri di cucina del Collegio Nazareno di Roma (sec. XVII)*, ivi, pp. 1302-17. Sul collegio di Parma M. Turrini, *Il "giovine signore" in collegio. I gesuiti e l'educazione della nobiltà nelle consuetudini del Collegio ducale di Parma*, CLUEB, Bologna 2006; cfr. anche G. Cattanei (a cura di), *Il Collegio Alberoni nella Piacenza tra Ancien régime e Restaurazione*, Tip.Le.Co., Piacenza 2009, pp. 10-6.

22. Nel Collegio dei nobili di Parma i convittori a colazione avevano un pezzo di pane e del vino bianco, a pranzo un antipasto, una porzione di carne – prevalentemente pollo e volatili – e verdura; per merenda si distribuiva pane o della frutta; la cena era a base di pesce o di carne di vitello e insalata seguiti da castagne o da frutta, fatti sempre salvi i periodi di digiuno. Curiosamente non solo il vino ma anche l'acqua erano somministrati solo ad orari fissi. L'uso della pasta risulta sporadico e non ne conosciamo i condimenti. Infine, ai convittori era concessa una serie di biscotti e dolci. Turrini, *Il "giovine signore"*, cit., pp. 112-31.

23. Sono conservate in ASCO, *Famiglia Giovio*, cart. 67, fasc. 1; cfr. anche Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio*, cit., pp. 12-5.

24. L'Italia fu, dopo la Spagna, il paese europeo dove si diffuse maggiormente l'uso della cioccolata. L'editto in base al quale «[i] liquidi non interrompono il digiuno» ne consentì un uso capillare anche fra il clero poiché nutriva e sosteneva nei periodi dell'anno liturgico soggetto a restrizioni alimentari. Cfr. ad esempio B. A. Weinberg, B. K. Bealer, *Tè, caffè e cioccolata. I mondi della caffeina tra storia e culture*, Donzelli, Roma 2009, pp. 66-71 (ed. or. 2001). Sul rapporto fra cibo e religione cfr. C. Balzaretto, *La cioccolata cattolica. Storia di una disputa tra teologia e medicina*, EDB, Bologna 2014.

aveva il potere di «riscaldare il corpo», laddove sappiamo che il freddo nei collegi era proverbiale, ma soprattutto perché gli si riconosceva la prerogativa di favorire l'attività intellettuale dei giovani, tanto che proprio a Parma vi era una specifica «camera della cioccolata»²⁵.

Se quest'ultimo prodotto era fornito a Giambattista in quantità rilevante in collegio, sappiamo che quando rientrava a Como per le vacanze apprezzava soprattutto i biscotti. A tale proposito si conservano decine di ricevute firmate dalla pasticceria Giacoma Marianna Tamanti, che aveva la bottega poco lontano da palazzo Giovio²⁶, per le scatole di dolci consegnate al «contino». Anche l'analisi di un solo anno è significativa: per il 1762, ad esempio, restano nove fatture per una media di oltre 13 lire (milanesi) ciascuna. I biscotti erano venduti a dozzine e complessivamente vennero recapitate a casa Giovio per il ragazzo almeno nove scatole contenenti mediamente venti dozzine e mezza di biscotti, a ciascuna delle quali corrisponde una fattura. Impressionante pertanto è il consumo complessivo documentato che ascende a ben 2.226 biscotti annui. Per comprendere l'entità dell'esborso possiamo confrontarlo con il costo della vita del tempo: dagli stessi archivi di casa Giovio risulta infatti che lo stipendio mensile dello sguattero di casa era di 9 lire e quello della lavandaia di 6 lire.

Abbiamo dunque ricevute molto dettagliate, tali da far luce sui gusti dell'allora quattordicenne goloso giovin signore che amava mangiare biscotti secchi, «bescottoni» grandi e piccoli, «bescottini» di pasta frolla a forma di «esse» indicate come le «essine», biscotti al burro, «mostazzini» (più noti col nome campano di «mustaccioli»)²⁷, biscotti secchi speziati alla cannella, ma anche con la glassa, che in pasticceria chiamavano «lattata», altri ancora al cioccolato; poi pasticcini fatti col pan di Spagna, oppure a base di pesche, la «persicata» che ancor oggi possiamo trovare nel Bresciano: in alcuni casi erano acquistati biscotti «ricamati [...] a fiori naturali ed altro lavoro di zucaro» come viene annotato in un dialetto italianizzato. Ritroviamo inoltre «ossi di morti della Valtellina», quelli che ancora attualmente si consumano a novembre, e i «veronini» (forse i nostri «veronesi») a base di mandorle e scorze d'arancio, serviti anche «sopra l'ostie»; e poi ancora, uvette con la cannella, «cedrini», ovvero cedri candidi e marmellata, sempre di cedro²⁸. Ulteriore varietà

25. Cfr. Turrini, *Il "giovin signore"*, cit., p. 131.

26. La bottega della pasticceria si trovava presumibilmente all'interno del monastero della Santissima Trinità vicino a palazzo Giovio.

27. Questi stessi biscotti erano serviti anche al collegio di Parma: Turrini, *Il "giovin signore"*, cit., p. 131.

28. Per avere un'idea di tali consumi riporto la fattura del 3 aprile 1762: «Como SS. Trinità 3 Aprile 1762. Sono quattordaci lire che l'Illustrissimo Signore Don Fulvio Tridi mi passa per tanti dolci che consegno per uso dell'Illustrissimo Suo Pupillo Don Giambattista Giovio, di cui è Tutore e Curatore Generale. Li dolci sono 22 dozzine e mezza, cioè una dozzina di bescottoni £1:16, Sette e mezza

dolciaria era quella dei pesci di marzapane che in casa Giovio venivano acquistati la settimana prima delle festività pasquali. D'altro canto, i dolci per le ricorrenze tradizionali non potevano mancare, come dimostra anche un riferimento al «panettone» di Natale evocato nella corrispondenza familiare²⁹.

Le spese erano dunque rilevanti e si ha l'impressione che su questo aspetto il tutore si fosse comportato in modo piuttosto permissivo nei confronti del suo pupillo. Lo avrebbe rilevato anni dopo lo stesso Giambattista Giovio quando, passando in rassegna tutta la documentazione del cugino Tridi, avendone ereditato il patrimonio³⁰, non senza sorpresa ebbe cognizione di una sua gestione "superficiale" del suo denaro.

4

Le spese pazze del giovin signore

L'educazione ricevuta nei collegi della Compagnia di Gesù preparò Giambattista Giovio al "gran mondo" di cui fece esperienza a Milano dove ritornò diciottenne e dove trascorse i sette anni che ancora lo separavano dalla maggiore età. Appare evidente il suo desiderio di emergere in una città che si rinnovava in quegli anni anche grazie all'arrivo dell'arciduca Ferdinando e alla magnificenza del suo matrimonio, celebrato il 15 ottobre 1771. Come altri giovani aristocratici lombardi, anche Giovio coglieva i nuovi stimoli culturali, apprezzava il lusso raffinato e le occasioni di svago che la città offriva; fu un'assidua presenza nei salotti aristocratici dei Bossi, Borromeo, Castiglioni, Serbelloni, Marliani e Verri³¹. Vi avrebbe anche ritrovato alcuni suoi compagni di collegio tra i quali si annovera pure Giovanni Verri, frequentandone la casa, già sede dell'Accademia dei Pugni animata dal fratello Pietro. Instancabile lettore, Giambattista Giovio ebbe, negli anni, modo di apprezzare la vena polemica e il piglio letterario di Giuseppe Baretti, di riflettere sullo «stile che non annoia» proposto dagli estensori del "Caffè"³², di riconsiderare anche le tematiche legate ai prodotti alimentari su cui lo stesso Pietro Verri era intervenuto secondo

di bescottini, pesci di marzapane, ed uve nere o sieno mostazzini, in tutto £5:12. Cedrini, e persecate dozzine 5: £3, Ossi di morti dozzine 9: £3:12 = In fede Giacomina Marianna Tamanti».

29. Biblioteca comunale di Como (d'ora innanzi BCCO), ms. 2.2.15, c. 116 e ms. 2.2.24, c. 11.

30. Giambattista nel 1799 passò in rassegna tutta la documentazione di lui «fanciullo pupillo». A margine delle lettere e di alcune fatture si lamentò dell'eccessiva permissività del tutore nei suoi confronti (ivi, ms. 3.2.27a, c. 4 e *passim*).

31. Giovio abitò in un appartamento in contrada della Spiga, poco lontano da casa Verri: Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio*, cit., p. 29.

32. P. Verri, *Il Caffè*, 1 [*Introduzione*], ora in *Il Caffè, 1764-1766*, a cura di G. Francioni, S. Romagnoli, Bollati Boringhieri, Torino 1993, vol. 1, p. 11.

una prospettiva prevalentemente economica, legata alla produzione e ai consumi³³. Non sappiamo se anche Giovio, come altri aristocratici, disertasse i caffè pubblici all'epoca gestiti principalmente da greci, visto che, come lo stesso Verri faceva notare sui fogli del "Caffè", tali luoghi pubblici erano allora considerati espressione di una sociabilità democratica. Sappiamo invece che fu un assiduo frequentatore del Teatro Ducale, ospite gradito nei palchi dove l'aristocrazia milanese trascorreva le serate e dove, come osservava il presidente De Brosse, durante le rappresentazioni teatrali ci si scambiavano visite, si amareggiava, si mangiava, si beveva, si conversava sorseggiando tè e cioccolata «assis en cercle tout autour de la loge» e talvolta si giocava a carte³⁴.

I registri di spesa di Tridi testimoniano come abbia sempre assecondato le richieste del suo pupillo, soprattutto nei sette anni della sua vita frenetica e dispendiosa, caratterizzata da un continuo andirivieni tra Milano e Como con frequenti trasporti di masserizie, di tovaglie damascate da sei e da dodici, di vino, di olio – per trasportare il quale fu fatto anche impagliare appositamente un *cestone* di vimini³⁵ – e di biancheria da lavare che viaggiava nella direzione opposta. Il giovane conte conduceva infatti una vita brillante e invitava sovente: aveva al proprio servizio un lacchè, il cuoco Giovanni Longhi e un cocchiere in marsina e livrea; il suo cameriere indossava una livrea decorata in argento in occasione delle cene importanti³⁶. All'epoca Giovio pagava il suo cameriere personale una media di 46 lire al mese, uno stipendio più alto di quello del suo cuoco, di 33 lire³⁷.

Quando, nel 1774, egli raggiunse la maggiore età e cessò la tutela di Tridi, le cose iniziarono a cambiare: al giovane vennero consegnati i libri delle scritture contabili e l'ormai ex tutore stese a suo uso e consumo una memoria *Per norma del conte Giambattista Giovio con altre memorie per regolare*, suggerendo in primo luogo metodi di gestione del suo consistente patrimonio. Non mancavano indicazioni sul

33. Cfr. M. Cavallera, *Società e cultura del caffè e del cioccolato nella Milano del Settecento*, in F. Chiapparino, R. Romano, (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX sec.)*, Atti del convegno (Milano, 9-10 febbraio 2006), Centro interdipartimentale di storia della Svizzera Bruno Caizzi-FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 239-66.

34. C. De Brosse, *Le président De Brosse en Italie. Lettres familières écrites d'Italie en 1739 et 1740*, éd. par R. Colomb, Didier et C.^{ie}, Paris 1869³, vol. 2, pp. 313-4; J.-J. de Lalande, *Voyage d'un François en Italie, fait dans les années 1765 et 1766*, chez Desaint, libraire, Venise-Paris 1769, t. I, pp. 344-5; t. II, pp. 127-8; t. IV, pp. 349-50, citato in A. Cont, *Giovin signori. Gli apprendisti del gran mondo nel Settecento italiano*, Società editrice Dante Alighieri, Roma 2017, p. 84.

35. ASCO, *Famiglia Giovio*, cart. 102, rispettivamente febbraio e 25 gennaio 1772.

36. A costoro si devono aggiungere un secondo cocchiere, un ulteriore servitore e la lavandaia di stanza a Como; cfr. Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio*, cit., p. 32.

37. Nei confronti dei domestici Giovio mantenne sempre un atteggiamento paternalistico: si prese cura di loro, li aiutò nelle difficoltà e non mancò di distribuire regali in occasione delle feste; in ciò condivideva le idee dell'amico Roberti che dedicò all'argomento un opuscolo pubblicato postumo, *Dei doveri dei padroni verso i servitori*, Tipografia Alvisopoli, Venezia 1817.

vitto di casa: si consigliava infatti di far tenere al cuoco un libretto su cui registrare «minutamente [le] cotidiane spese» e alla fine del mese il ragioniere avrebbe dovuto «ben controllare la lista della carne avuta dal macellaio»³⁸.

Di fronte alle nuove responsabilità Giambattista si trovò costretto a trattenersi più a lungo a Como: qui la vita non conosceva la vivacità di Milano e ormai anche l'amico Alessandro Volta si era trasferito a Pavia. Pertanto, nei primi anni della sua maggiore età il conte, abituato a vestire alla moda, a portare eleganti merletti, guanti, bastoni da passeggio e gioielli, a muoversi su un carrozzino tirato da due cavalli e guarnito di rifiniture dorate, si trovò isolato nella sua città, emarginato da una società provinciale poco propensa all'ostentazione e che non condivideva i suoi gusti ricercati e l'esibizione della ricchezza. Trovò infine maggiore sintonia nella frequentazione del marchese Giorgio Porro Carcano, promotore e anima del teatro cittadino, anch'egli amante del lusso e della buona tavola. Non a caso lo stesso Porro, quando organizzava le accademie nel suo palazzo, come si usava nel mondo dell'aristocrazia del tempo, offriva agli ospiti tazze di cioccolata, con quella stessa raffinatezza napoletana che aveva conosciuto e apprezzato nel corso dei suoi viaggi³⁹.

In quegli anni, Giovio sostenne spese esorbitanti per ridisegnare le sue dimore: ristrutturò le sue ville, le due sul lago e le altre due in campagna, nonché il palazzo di città. Nei suoi spostamenti si faceva accompagnare dal suo cameriere personale, Andrea, e dal cuoco Felice⁴⁰, che gli preparava la cioccolata spolverata di cannella o di zucchero secondo il costume acquisito ai tempi del collegio. E furono proprio gli ex gesuiti Girolamo Bonesi e Gaetano Betoldi, ai quali si aggiunse negli anni Novanta il professore di matematica Francesco Cloarec, a rifornirlo da Genova di cacao di buona qualità per il «cioccolatte»⁴¹. La bevanda faceva ormai parte del suo stile di vita e svolgeva anche un'importante funzione nell'aggregazione sociale della nobiltà di quei tempi, come si evince pure dall'acquisto effettuato nel 1775 da Giovio, tramite Giuseppe Guaita, di un prezioso servizio di «chinese porcellana» che gli costò ben 2.654 lire⁴², con il quale servire ai suoi ospiti «cioccolatte con e senza vaniglia», sempre liquido e prevalentemente caldo, ma in estate, anche ghiacciato⁴³. Elemento

38. F. Tridi, *Fine dell'età pupillare e della curatela del conte Giambattista Giovio figlio del conte Francesco*, in ASCO, *Famiglia Giovio*, cart. 68. Ora in corso di pubblicazione.

39. In BCCO è conservato il *Diario di viaggio* a Roma e Napoli del conte Porro Carcano del quale sto curando la pubblicazione.

40. In questi anni lo stipendio mensile del cameriere personale si attestava in media attorno alle 66 lire, mentre quello del cuoco era di circa 42 lire.

41. ASCO, *Famiglia Giovio*, cart. 102, 30 dicembre 1775. Per il ruolo di Genova come centro di irradiazione del cioccolato, cfr. M. E. Tonizzi, *Cioccolatai a Genova: passato e presente*, in Chiapparino, Romano (a cura di), *Il cioccolato*, cit., pp. 23-37.

42. Probabilmente si tratta del servizio ricordato nel testamento olografo del 1792 e destinato al primogenito Benedetto «per maggiore ornato de suo appartamento nuziale» (G. Giovio, *Testamento*, in BCCO, ms. 4. 5. 31, c. 20v).

43. Nel *Giornale* sono registrati acquisti di «tavolette di cioccolato». Non si tratta, come il nome

questo evidentemente importante nello stile di vita del giovane conte il quale, tuttavia, fin d'allora trovava nella letteratura la sua principale occupazione.

5 Il “padre di famiglia”

Dopo aver cercato una moglie fra le nobili milanesi dei casati Resta e Borromeo, nel 1780 Giambattista Giovio sposava la diciannovenne comasca Chiara Paravicini⁴⁴ il cui arrivo portò un nuovo assetto dell'organizzazione domestica, anche fra la servitù⁴⁵: il cuoco Felice fu subito sostituito con Giovanni Castelli, affiancato da uno sguattero, Andrea Binda detto Lovesana, e dal 1787 da un aiuto cuoco, Giannantonio Fasola. Per le nuove esigenze la cucina fu riorganizzata e fu acquistato un fornello di ferro di «nuova invenzione» di cui purtroppo ignoriamo la provenienza⁴⁶. In casa aumentò il consumo di vino, sia di quello più pregiato che saltuariamente veniva dalla Liguria, o del moscato cipriota e del rosolio proveniente da Venezia, sia di quello locale acquistato dall'amico Andrea Lucini Passalacqua in aggiunta al vino che il conte produceva nelle proprie aziende agricole. Non a caso, per maggiore comodità, nel 1787 Giovio si risolse a far costruire una nuova cantina sotto il terrapieno del giardino del palazzo di città⁴⁷.

Al *Giornale* il conte affidava ora commenti sulla vita familiare: fin dalla nascita della prima figlia nel 1781 egli era divenuto più responsabile e questo lo portò a

potrebbe indurci a pensare, delle nostre tavolette di cioccolato, che assunsero la forma attuale soltanto nel 1847, con la produzione Fry and Sons a Bristol. Fino ad allora il cacao era venduto in “cilindri rotondi”, in “tavolette quadrate” (come quelle acquistate da Giovio) e in pastiglie, sempre da sciogliere in acqua bollente o nel latte: da qui la parola “cioccolatte”. Cfr. Weinberg, Bealer, *Tè, caffè e cioccolato*, cit., p. 72; W. Bernardi, *La cioccolata del granduca. Il dibattito sul “nettare messicano” nella Toscana del Seicento*, in P. Scapechi, L. Nencetti (a cura di), *Cioccolata: squisita gentilezza*, catalogo della mostra, Vallecchi, Firenze 2005, pp. 17-44 (a p. 20 un'immagine di pastiglie tonde di cioccolato). Cfr. anche N. Calapà, *La cioccolata alla corte di Carlo Emanuele III. Storia, fortuna, ricette, infra*, pp. 359-80.

44. Fra il conte e la moglie vi furono affetto e stima, e il matrimonio diede al conte più equilibrio: ancora giovani sposi, furono all'inaugurazione della Villa Reale di Monza, il 31 luglio 1780 (cfr. la lettera del 31 luglio 1780 di Giovio al cugino Gastone della Torre di Rezzonico, in A. Scotti, *Il carteggio C. Gastone della Torre di Rezzonico-Giambattista Giovio*, in “Periodico della Società Storica Comense”, LIX, 1997, n. 53, pp. 117-8).

45. Dieci erano i domestici di casa fra cui le due «donzelle» assegnate alla contessa e il cui salario (10 lire per la sua cameriera personale) era inferiore rispetto a quello degli uomini. Con l'arrivo degli undici figli e di due monache, zie della moglie, che abitarono per tutta la vita in un'ala del palazzo, nel 1787, il numero del personale di servizio sarebbe salito a dodici, senza contare le balie. Mediamente la spesa per «tutta la [...] gente» di casa, si aggirava intorno alle 285 lire mensili (ASCO, *Famiglia Giovio*, cartt. 102-103, a titolo d'esempio 102, 30 settembre 1780 e *passim*).

46. La cifra spesa per il fornello fu di 33 lire (ivi, cart. 102, 21 dicembre 1784).

47. Ivi, 21 luglio 1787.

ridurre le spese di rappresentanza. Il nuovo atteggiamento, da lui stesso qualificato da «buon padre di famiglia», lo portò anche a fare investimenti oculati: pur mantenendo sempre un tenore di vita confacente al suo rango, egli doveva ormai pensare ai figli maschi per garantire loro un futuro, oltre a provvedere doti adeguate per ciascuna delle cinque figlie⁴⁸. Il *Giornale* ci consente anche di sapere del passaggio di ospiti, dell'elargizione di elemosine e finanche il titolo dei libri acquistati, ma la registrazione dei consumi alimentari resta generica, alla voce «spese varie», anche perché di tali acquisti, d'abitudine, s'interessava direttamente il cuoco, salvo alcune puntuali note sulle spese quotidiane relative ai primi anni Ottanta, durante il soggiorno della famiglia nella villa di Breccia⁴⁹. Proprio grazie a queste indicazioni conosciamo pratiche e gusti alimentari dei Giovio, sulla cui mensa quotidiana risulta sempre presente la carne, solitamente tacchini, galline, piccioni, salumi e manzo ai quali va aggiunta la selvaggina proveniente dalle loro proprietà. Ciò trova conferma nel fatto che a Como vi fosse un conto aperto con il macellaio Girolamo Sirone⁵⁰, saldato ogni due mesi. Se d'abitudine nel *Giornale* non è riportato il tipo di carne comprata, abbiamo però un'eccezione per il 26 gennaio 1787 quando viene annotata la spesa per 4 lingue salate e per 3 mortadelle.

Sul mercato comasco i Giovio acquistavano soprattutto prodotti locali quali carne, pesce, pane, latte, uova e, anche se in ridotta quantità, pasta; come condimenti si segnalano l'olio di oliva e il burro, di cui una particolare varietà usata per cucinare arrivava da Milano. Soprattutto «regionali» erano i salumi, quelli brianzoli e quelli del Varesotto; vi erano la mostarda di Cremona e formaggi di vario genere e provenienza, da quelli di montagna al grana della bassa Lombardia, a quelli da fuori Stato. Dei prodotti esotici diventati allora di moda e di sempre più largo consumo nel Settecento, come nel caso del tè, del caffè, della cioccolata, già abbiamo detto; a essi va aggiunto il lusso del tabacco. Giambattista Giovio apprezzava anche il fumo e, come il giovin signore di Parini, fu un consumatore di tabacco di Spagna ed eccezionalmente del più pregiato tabacco nero *rapé*, per orientarsi poi, ormai in età napoleonica su quello di «Canadà»⁵¹.

Non possiamo poi stupirci che un comasco come Giambattista Giovio prestasse una forte e particolare attenzione alla locale produzione ittica che non a caso sulla sua tavola era prevalentemente di fiume e di lago. Accanto ai carpioni lacustri, già

48. Mita Ferraro, *Il diritto e il rovescio*, cit., pp. 369-72.

49. Sono note risalenti agli anni 1781 e 1782 (ASCO, *Famiglia Giovio*, cartt. 106-107).

50. La sua bottega era ubicata vicino al porto, come tutte le macellerie di Como; cfr. M. Gianoncelli, S. Della Torre, *Microanalisi di una città. Proprietà e uso delle case della Città Murata di Como dal Cinquecento all'Ottocento*, New Press, Como 1984, p. 79; anche C. Poggi, *Il vecchio Macello*, in *Curiosità comasche. Terza serie*, Tipografie cooperative comensi, Como 1895, pp. 101-3.

51. In collegio, nel 1767, già desiderava acquistare una tabacchiera d'oro. Sul tabacco da fiuto cfr. anche BCCO, ms. 6.3.26, c.n.n.; ivi, *Famiglia Giovio*, cart. 103, novembre 1803, e G. Parini, *Notte*, v. 391. Cfr. S. Levati, *Storia del tabacco nell'Italia moderna. Secoli XVII-XIX*, Viella, Roma 2017.

apprezzati in età romana, troviamo trote, anguille, tinche, arborelle, pesce persico, i «terribili» lucci, gamberi, lamprede e agoni, ottimi alla brace ma anche da gustare in salamoia. Con una punta di orgoglio il conte ricordava che l'arciduca, quando si trovava a Como, chiedeva espressamente di gustare «un piattello d'agoni»⁵². Tuttavia, il suo interesse per ciò che riguardava la sfera ittica era a tutto tondo e ne considerava davvero ogni aspetto, a iniziare da quello letterario legato alla tradizione umanistica di famiglia di cui già si è detto. Lo stesso conte, per altro, descriveva i pesci presenti nel suo lago in *Como e il Lario* facendo abbondanti richiami all'opera dell'antenato Paolo, fino alle più dirette considerazioni fatte con gli amici di sempre e soprattutto con Carlo Amoretti⁵³.

È indubbio pure che il conte portasse un interesse diretto e personale per tutto ciò che riguardava l'alimentazione e non soltanto per quanto concerneva la pesca e i pesci. Ciò è dimostrato dalla presenza di testi di cucina nella biblioteca di famiglia che egli aveva ereditato e che per tutta la vita ampliò. Si trova infatti registrazione dell'acquisto di pubblicazioni recenti, quali il già citato *Apicio moderno* e soprattutto *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* di cui comprò due edizioni⁵⁴, *Il cuoco macedone*, nonché il testo di Menon, *La cuisinière bourgeoise*⁵⁵.

Le sue scelte in questo campo denotano nuovi orientamenti culturali non più schiettamente elitari: tali opere infatti, ben lontane dalla dimensione letteraria umanistica pur viva nella tradizione della sua famiglia, avevano ormai del settore culinario una visione pragmatica e operativa. Lo stesso ignoto cuoco sabaudo scriveva con schiettezza, nel suo avvertimento ai lettori, che lui non si era formato in alcuna accademia, bensì in una cucina, e che «non propon[eva] regole di ben dire, ma di ben condire»⁵⁶. Le ricette presentate incontravano evidentemente i gusti del conte

52. G. B. Giovio, *De pesci del Lario, degli animali, ed uccelli di sue montagne*, in Id., *Como e il Lario*, Ostinelli, Como 1795, p. 181.

53. Ricordo che Giovio aveva scritto il suo *Como e il Lario* proprio per supplire, come si legge nella *Prefazione*, a «qualche omissione spiacevole» sulla sua città natale riscontrata nella fortunata guida *Viaggio da Milano ai tre laghi Maggiore, di Lugano e di Como* pubblicata da Amoretti a Milano presso Giuseppe Galeazzi nel 1794, pp. 162-4; Giovio, *Como e il Lario*, cit., p. 3.

54. I volumi furono acquistati dal libraio ed editore Ostinelli a Como: il 30 settembre 1783 (probabilmente la 2ª ed., Carlo Giuseppe Ricca, Torino 1775) e il 12 giugno 1791 (nuova ed. dal titolo modificato in *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezione che insegna [...]*, Sartori, Milano, 1791). Leggo il testo nella prima riproposizione della 1ª ed. torinese del 1766: *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Torino 1766*, a cura di S. Serventi, Slow Food, Bra (CN) 1995. ASCO, *Famiglia Giovio*, cart., 103, ad annum; sull'argomento cfr. C. Rosso, *I ricettari pre e postunitari: la cucina piemontese nel canone nazionale (secc. XVI-XX)*, *infra*, pp. 381-4.

55. I due testi sono citati in *Lettera di Paolo Giovio vescovo di Nocera sul Vitto Umano a Felice Trofino*, cit., pp. 85-6. La prima edizione del *Cuoco maceratese di Antonio Nebbia che insegna a cucinare ogni sorta di vivande [...]*, è del 1779. L'opera di Menon conobbe una larga fortuna: pubblicata a Parigi da Guillyn nel 1746, ebbe in seguito numerose riedizioni.

56. *Il cuoco piemontese*, cit., p. 8, ma d'interesse tutto l'*Invito alla lettura*, *ivi*, pp. 7-34.

e della sua famiglia: ne troviamo conferma nel fatto che sulla mensa dei Giovio non comparivano in genere cibi speziati, che neppure *Il cuoco piemontese* apprezzava e che, per altro, erano stati espressione di una cultura culinaria barocca ormai non più in voga a quei tempi⁵⁷. Ormai si preferiva una cucina più semplice e più leggera, con una sola eccezione in casa Giovio: la noce moscata⁵⁸.

La tavola dei Giovio vedeva dunque la presenza di cibi semplici della tradizione popolare comasca, compresi quelli di più recente diffusione, come nel caso della polenta, grande risorsa alimentare che il conte – scrivendo all'amico Giambattista Roberti – dichiarava di apprezzare e che chiamava «pan d'oro per tutti», amando gustarla con il formaggio, come i contadini delle vicine valli⁵⁹. Ma non per questo la cultura del cibo della famiglia Giovio escludeva la presenza di prodotti di lusso e delle raffinatezze dell'alta cucina. Giambattista era ghiotto di tartufi, cui dedicò anche una delle sue *Lettere lariane*⁶⁰. Era tale la passione per questo alimento che il conte, uomo del suo secolo, aveva anche tentato «sperienza» di «coltivarlo» nel «boschetto» del suo palazzo urbano. Nel 1780 aveva detto al suo cuoco di gettare «a' piè degli olmi, de' tigli, delle carpinate, de' lauri la lavatura de' tartufi» e «seppellire» nello stesso punto altri tartufi interi e altri «tagliuzati». Sappiamo che l'esperimento sembrò inizialmente essere fallito, tanto che lo stesso Giovio si era dimenticato di quella semina; tuttavia, un qualche risultato lo aveva comunque ottenuto, visto che casualmente un domestico, quasi vent'anni dopo, ne scorse degli esemplari nel giardino «a fior di terra»⁶¹.

57. A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 2005, p. 130.

58. L'unica registrazione per l'acquisto di spezie è del 22 maggio 1795 e riguarda 4 noci moscate. Sulle spezie cfr. P. Camporesi, *Brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, il Saggiatore, Milano 2017. Merita solo accennare, in assenza di compiuti studi sul rapporto nobiltà “di provincia”, che la varietà dei cibi presenti alla mensa dei Giovio, uno dei più ricchi casati comaschi, appare estremamente ridotta a confronto di altre nobili famiglie piemontesi e napoletane: cfr. L. D. Baldissarro, *Osservazioni sull'alimentazione nel secolo XVIII attraverso le carte di amministrazione di due famiglie nobili: Milano-Franco di Polistena e Saluzzo di Cornigliano*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., vol. 2, pp. 1250-65; G. Sodano, *Alla tavola del nobile. Il cibo nell'uso sociale dell'aristocrazia napoletana dell'età moderna*, in “Archivio storico delle Province napoletane”, CXXXVI, 2018, pp. 99-115, e il ricco volume R. M. Delli Quadri, M. V. Mafrici (a cura di), *Storie connesse. Forme di vita quotidiana tra Spagna e Regno di Napoli (secoli XVI-XVIII)*, Guida, Napoli 2018. Più in generale, A. Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, 2 voll., Hippocrate, Paris 1948, e S. Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Basil Blackwell, Oxford-New York 1985.

59. Lettera inviata dal conte da Como il 13 luglio 1783 a Giambattista Roberti a Bassano, in *Lettere de' conti Roberti e Giovio alla occasione del Libro Sulla proibità naturale colla aggiunta di un Apologo*, Francesco Scotti, Como 1785, p. IX. Un accenno al mais si legge anche in Giovio, *Como e il Lario*, cit., p. 196.

60. Sul tartufo nero, già apprezzato dagli antichi e nel passato diffuso anche nel Comasco, cfr. G. Giovio, *De' tartufi del Lario, e mia speranza*, Lettera XVII, in *Lettere lariane*, Ostinelli, Como 1803, pp. 70-1.

61. *Ibid.*

Traccia di un'antica tradizione feudale e nobiliare non solo italiana ed espressione ancor viva e identitaria presso la nobiltà lombarda della sua epoca, il nostro nobiluomo fu anche un assiduo cacciatore. Nel *Giornale*, non senza compiacimento, registrava le spese per i «battini» (i giovani ingaggiati per battere i boschi e agevolare i cacciatori) e il numero esatto di animali da lui uccisi: lepri, beccacce (una la spiuma lui il 24 ottobre 1791), beccaccini, volpi, caprioli, pernici, ma anche scoiattoli e allodole.

Legato al regime asburgico e in linea con la sua visione della società che voleva essere fortemente gerarchizzata e nella quale venivano attribuiti all'aristocrazia valori su categorie morali e sociali, convinto per questo che rientrasse nei compiti della nobiltà lombarda anche l'impegno assistenziale e caritativo, Giambattista Giovio mantenne per tutta la vita un rapporto paternalistico e di *patronage* nei confronti di coloro che gli erano subordinati. Questo atteggiamento si traduceva in un obbligo morale a compiere opere di beneficenza: ogni lunedì, infatti, faceva distribuire dal suo cameriere sul portone di casa pane e elemosine per i comaschi poveri. Una motivazione analoga lo spingeva, il giorno di Ognissanti, a tener fede a un'antica consuetudine dalla forte valenza simbolica: riceveva nella villa di Verzago «agricoltori, vecchi, giovani, ragazzi» e «villane co' loro bambini al collo», ai quali distribuiva vino e poi gettava loro il pane dal balcone di casa⁶². Eccezionalmente, nel 1796, data topica sul piano politico, proprio nei primi mesi della nuova età repubblicana⁶³, egli decise di manifestare il suo legame con la tradizione politica, sociale e religiosa a cui sentiva di appartenere gettando alla sua gente «confetti e cioccolata»⁶⁴. In tale occasione l'antico cerimoniale della *sparsio*, archetipo di un comportamento antico, si rinnovava in casa Giovio a ribadirne il ruolo sociale e politico, così come era avvenuto nel passato seguendo una prassi tradizionale in uso da sempre presso sovrani, alto clero ed élite. Se ne rinnovava ancora il significato ribadendo la posizione di preminenza del donatore, ma sottolineando nel contempo il sussistere di un rapporto personale e paternalistico verso coloro che in una qualche misura egli riteneva gli fossero stati affidati⁶⁵.

62. Pane e vino, minestre e formaggi: questa era la dieta del popolo. Cfr. ad esempio Montanari, *La fame e l'abbondanza*, cit.

63. I francesi erano entrati a Como il 18 maggio 1796: G. Rovelli, *Storia de' principali avvenimenti dopo l'ingresso de' Francesi in Lombardia*, in *Storia di Como descritta dal marchese Giuseppe Rovelli patrizio comasco e divisa in tre parti*, Ostinelli, Como 1796, t. III (rist. anast. Libreria Meroni, Como 1992, t. III, III. *In cui si continua la serie degli avvenimenti dal principio del secolo XVIII sino all'anno 1796*, p. 7).

64. G. Giovio a G. Roberti, Verzago, [2 novembre] 1784, in *Opere del Padre Giambattista Roberti della Compagnia di Gesù. Prima edizione lucchese coll'aggiunta degli Opuscoli postumi dello stesso Autore, colle notizie intorno alla sua Vita, e con un Saggio delle sue Lettere Familiari*, Tipografia Bertini, Lucca 1816-20, vol. 13, pp. 16-7, e *Lettere de' conti Roberti e Giovio. Alla occasione del libro "Sulla proibità naturale" colla aggiunta di un Apologo*, Francesco Scotti, Como 1785, pp. XVI-XVIII.

65. J. Starobinski, *A piene mani. Dono fastoso e dono perverso*, Einaudi, Torino 1995, pp. 14 e 18-9

Legato alle tradizioni, Giovio si dimostrò sempre con i figli un padre liberale e sensibile. La sua affettività si manifestava anche nella condivisione dei momenti conviviali, come emerge ad esempio in una lettera alla primogenita, sposa nel 1800 del marchese Carlo Innocenzo Porro:

Domenica 20 settembre 1807. Carissima figlia, Se pranzate a casa vostra oggi, mi frulla oggi all'improvviso nel capo di venire a pranzare con Voi, ma con due patti. Il primo, che voglio portar io un fagiano, la frittura e una torta e fino otto pagnotte nostre, e tutti i fratelli, e sorelle. Il secondo patto è di non andar a tavola tardissimo.

Voi parlate latino. Dirò che sarà un pranzo *collatis stipibus*. Il fu canonico Raimondi amava di far così, e il proponeva al conte abate Peregrini, che gli rispondeva: «no! no! Sig. Canonico: ognuno a casa sua». Ditemi, che debbo fare. Se sono canonico o se voi siete conte abate. Sono il vostro affettuosissimo padre Giambattista Giovio⁶⁶.

6

Orientamenti borghesi

La morte di Giambattista Giovio nel 1814 coincise con la fine di un'epoca. I suoi eredi, pur legati al Lario e alla tradizione avita, non ebbero un altrettanto costante e vivo amore per la storia. Con la Restaurazione in Lombardia si ebbe una depressione che colpì soprattutto i più deboli ma che ebbe comunque ripercussioni anche sulla nobiltà: la carestia del 1816 e il tifo che si diffuse l'anno successivo contribuirono a creare una situazione di incertezza⁶⁷. La stessa coesione familiare in casa Giovio con il 1818 sembrò sfilacciarsi⁶⁸ e il conte Francesco, abbandonato lo stile di vita paterno, divenne più attento anche ai consumi alimentari, cosicché la documentazione ottocentesca dell'archivio di famiglia risulta più puntuale e minuziosa di prima⁶⁹. Se il pesce di lago continuò a essere servito in tavola come in passato, vi furono però un calo progressivo del consumo di carne, burro e uova e un aumento di quello di riso, pasta e latticini. Si fece più sistematico l'acquisto di salumi e si registrò, pur saltua-

(ed or. 1994), e in questo stesso volume, M. Cavallera, *Passato, tradizione, progettualità. Riflessioni su un percorso di ricerca, supra*, pp. 33-61.

66. Biblioteca del Museo Civico di Como, cart. *Giovio-Celesia*, fasc. 6, c. 4 m.n.

67. Per un inquadramento generale cfr. F. Cani, G. Monizza (a cura di), *Como e la sua storia. Dalla preistoria all'attualità*, Edinodo, Como 1999, pp. 198-202.

68. Fu il notaio Antonio Perti a curare la divisione del patrimonio: per i rogiti cfr. ASCO, *Atti dei notai, Perti Antonio*, cart. 4784, atto n. 498, 27 giugno 1818.

69. I giornali di spesa (ivi, *Famiglia Giovio*, cartt. 115-117 dal 1820 al 1867) riportano quotidianamente le spese alimentari: cfr. G. Galli, *Vecchi e nuovi consumi nel patriziato comasco tra Settecento e Ottocento: la famiglia Giovio*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., vol. 3, pp. 1553-80, spec. pp. 1574-80.

riamente, il consumo di rane e lumache. Il cambiamento più significativo riguardò i formaggi: la presenza di grana, mascarpone, gorgonzola, stracchino, robiola sono il segno di una più vivace commercializzazione dei prodotti “regionali”. Compaiono per la prima volta le spese per le verdure: insalate, broccoli, bietole, spinaci, carciofi, piselli, lenticchie, fagioli, rape, verze, patate, cipolle e porri. Ma Francesco e la moglie Clelia Cigalini erano pur sempre parte di quell’élite lombarda che aveva conservato uno stile di vita tradizionale e potevano continuare a permettersi tartufi e funghi, nonché la cioccolata; una probabile questione di gusti aveva portato invece all’eliminazione del caffè. Ma anche qui si rispecchiavano i nuovi orientamenti “borghesi”: un amico di famiglia, Antonio Odescalchi anch’egli d’illustre prosapia, fu l’autore dell’unica pubblicazione comasca in tema di alimentazione: *Il cuoco senza pretese* che, edita nel 1826, ebbe molta fortuna, tanto da vedere in pochi anni due successive edizioni⁷⁰. Vi si auspicava una maggiore varietà nella alimentazione, che doveva essere equilibrata e semplice, senza eccedere nella quantità, in linea con le nuove indicazioni della medicina, nonché con quelle culinarie e dell’economia del nuovo secolo. Forse un *divertissement* letterario...

70. *Il cuoco senza pretese, ossia La cucina facile ed economica*, Ostinelli, Milano 1826; l’opera fu riedita nel 1834 e ancora successivamente nel 1847.

Il mangiare a corte nei conti di Casa Savoia: l'art. 392 *Casa, cucina, cantina*

di Franca Varallo

Queste mie brevi note prendono le mosse dalla doverosa spiegazione dei motivi che ne hanno orientato l'impostazione. Motivi indotti in prima istanza dal riscontro di limiti oggettivi e in seconda dalla scelta prudente di non intraprendere analisi incaute, con l'inevitabile conseguenza di condurre il mio lavoro in una direzione sicuramente meno allettante, ma spero non priva di utilità. Limiti oggettivi: la mancanza di fonti visive (pitture, disegni, incisioni), irreperibili, fino a fortunati ritrovamenti e prove contrarie, per il periodo e il luogo presi in esame, vale a dire la corte sabauda tra la fine del XVI e la prima metà del XVII secolo, mi hanno portata a escludere ogni forma di esame iconografico e di affondo iconologico, assai suggestivi là dove, come ha dimostrato l'avvincente saggio di Diane Bodart¹, il documento figurativo sottoposto all'introspezione panofskiana può fornire inedite chiavi di lettura storiche e politiche, fermo restando il rischio sempre latente di forzature ogni qual volta il discorso, non ben governato, accondiscenda a cedimenti e azzardi. Analisi non intrapresa: l'aver in più di un'occasione provato a interpretare le numerose e dettagliate descrizioni di banchetti incluse nelle relazioni delle feste, organizzate tra gennaio e marzo per il carnevale e compleanno del duca Carlo Emanuele I o in circostanze particolari come visite di personaggi illustri, matrimoni e battesimi², mi ha suggerito, onde evitare la tentazione di dissimulate reiterazioni, di non avvalermi di tali testi, peraltro numerosi ed eloquenti, ma anche insidiosi là dove le narrazioni di strabilianti tavole imbandite ed elaborate rappresentazioni sceniche concedono all'enfasi della retorica letteraria di prevalere sulla veridicità del racconto rischiando di rendere difficile ricucire lo iato tra la vivace sonorità delle parole e il regolare annotare del documento d'archivio.

1. D. H. Bodart, *Le banquet des Habsbourg, ou la politique à table*, in "Predella, journal of visual arts", 33, 2013, pp. 63-83, in <http://www.columbia.edu/cu/arhistory/faculty/Bodart/05%20bodart%20banquet%20habsbourg.pdf> (ultima consultazione 16 settembre 2019).

2. F. Varallo, *Dai Trionfi del Petrarca alla Sfera di cristallo. I banchetti alla corte di Carlo Emanuele I di Savoia*, in A. Merlotti (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento*, Bulzoni, Roma 2013, pp. 251-65, ma anche in generale C. Arnaldi di Balme, F. Varallo, *Feste barocche. Cerimonie e spettacoli alla corte dei Savoia tra Cinque e Settecento*, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cini-sello Balsamo (MI) 2009.

Le ragioni che alla fine hanno guidato la scelta sono state, dunque, in parte obbligate dalle sopradette considerazioni, ma anche incoraggiate dalla precisa volontà di saggiare percorsi diversi, meno diretti, e di provare a interrogare fonti che, lontane dall'immediata loquacità delle narrazioni e delle immagini, riescano tuttavia a confortare una riflessione storicamente fondata. Fortunatamente gli istituti torinesi offrono spunti interessanti per ovviare ad assenze visive e a verbosità descrittive e suggeriscono alcune osservazioni che provo a restituire in un breve discorso avvalendomi di indicazioni scarse, ma non prive di suggestioni, e di un punto d'avvio solo in apparenza eccentrico, la figura di Giovanni Battista Croce.

Milanese di nascita, Croce è personaggio la cui notorietà è legata al testo *Della eccellenza e diversità de i vini che nella Montagna di Torino si fanno*, pubblicato nel 1606 e più volte riedito anche in anni recenti³. Quanto sappiamo della sua biografia si deve alle accurate ricerche di Luciano Tamburini che lo dice attivo presso la corte torinese nella seconda metà del XVI secolo e ne fissa la morte, seppure dubitativamente, sulla base del testamento datato 30 maggio 1616 e in mancanza di successive notizie, a quell'anno⁴. I suoi scritti erano definiti dallo studioso «veri e propri trattati ad uso dei competenti, così sfruttati e usati sul momento da rendere gli originali quasi irreperibili, e così pieni d'interesse per gli intenditori da venir presto considerati testi basilari». Sebbene non potessero vantare «la monumentalità d'impianto dei *De naturali vinorum historia* di A. Bacci (1596) né [...] la vivezza immediata del trattato sui vini d'Italia di S. Lancerio, "bottigliere" di Paolo III», continuava Tamburini, i testi di Croce erano fortemente nutriti da una «puntigliosità affettuosa» e dalla «competenza d'uno sperimentatore in proprio, abile a trattare i vitigni come a modellare materie preziose, e di un buongustaio». Tuttavia, al contrario di quanto possa indurre a credere la grande fortuna del libretto sopracitato e l'impegno profuso «nello sperimentare personalmente e diffondere tecniche enologiche e agricole innovative»⁵, nella coltivazione delle viti nei terreni circostanti la sua villa (vigna), in quel tratto di collina torinese chiamato anticamente Monveglio (o Montevecchio), Giovanni Battista Croce non era un enologo o esperto agronomo, bensì orefice e gioielliere e come tale al servizio dei duchi di Savoia, Emanuele Filiberto prima e Carlo Emanuele I poi. Delle tante opere da lui realizzate sono pervenute sole modeste notizie ricavabili dalle carte d'archivio che riferiscono, ad esempio, nell'anno

3. G. B. Croce, *Della eccellenza e diversità de i vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, Aluigi Pizzamiglio, Torino 1606 (e altra edizione 1614), seguito l'anno successivo dall' *Istruzione di piantare le spargiere all'uso di Lombardia [...]*, Aluigi Pizzamiglio, Torino 1607 (entrambi in rist. anast. a cura di A. Peyrot, Ruggero Aprile, Torino 1970). Il volumetto sui vini ha avuto in seguito altre edizioni anastatiche della casa editrice Forni (1980 e 2004) e una nuova edizione a cura del Consiglio Regionale del Piemonte nel 2008.

4. L. Tamburini, *Croce, Giovanni Battista*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. xxxi, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 1985.

5. *Ibid.*

1589 di un pagamento per la «fattura della cassetina [...] ornata de lapislazzuli et rubini, fatta [...] a Sua Altezza», nel 1592 dell'incarico per un reliquiario offerto dalla duchessa Caterina d'Austria alla sorella, infanta Isabella, e da questa lasciato al monastero dell'Escorial⁶. E poi, ancora, nel 1604 dell'esecuzione di un lampadario da destinare alla sepoltura di Carlo Borromeo e nel 1608 di una corona in pietre preziose per il santuario della Madonna a Vicoforte⁷.

Maggiori informazioni si hanno, sempre grazie agli studi di Tamburini, sulla attività di architetto in cui si diletto soprattutto nella realizzazione della sua dimora di impianto vignolesco⁸, della quale rimane la cappella

da identificarsi con quella ancora esistente a Santa Margherita sulla collina torinese, non solo perché una lapide apposta sulla facciata menziona esplicitamente un "Ioh. Baptista a Cruce" quale dedicatario, unitamente alla data 1586, ma anche per il fatto che resti di un pozzo e condutture provano che attorno alla cappella di Santa Margherita esisteva effettivamente un giardino⁹.

Nonostante la lacunosità delle notizie, possiamo ipotizzare che Croce fosse stato in più occasioni occupato anche nella realizzazione di oggetti preziosi in occasione di banchetti, come vasi e piatti presumibilmente di fattura ricercata, non lontani da quelli descritti nelle relazioni delle feste e nelle carte d'archivio sia per il matrimonio di Carlo Emanuele I con l'infanta Caterina, sia in successive occasioni cerimoniali¹⁰. Inoltre della sua attività di gioielliere, nonché dei suoi interessi in campo architetto-

6. Il nome di Giovanni Battista Croce ricorre anche nell'inventario *post mortem* dell'infanta Caterina sia per consulenze, sia in riferimento ad altre committenze della duchessa, cfr. F. Varallo, *Exotica e oggetti preziosi: note sull'inventario dell'Infanta*, in B. A. Raviola, F. Varallo (a cura di), *L'Infanta. Caterina d'Austria, duchessa di Savoia (1567-1597)*, Carocci, Roma 2013, p. 374, nota 12, e p. 375 e nota 14. Del reliquiario in questione non rimane traccia presso le collezioni dell'Escorial, né è stato possibile rinvenire eventuali ulteriori informazioni.

7. *Ibid.*; P. Cozzo, «*Intus mirabile magis*». *L'orizzonte devozionale dell'Infanta Caterina*, in Raviola, Varallo (a cura di), *L'Infanta*, cit., p. 226 e nota 67.

8. Morigia, con enfasi eccessiva, riferisce di un palazzo «fuori della città di Torino un mezzo miglio incirca alla collina [...] fabbricato col suo divino ingegno, e dentro v'ha fatto una capella degna d'un Principe, missa a stucchi et oro, e fornita con suoi ricchi paramenti d'Altare. Appresso v'ha con tanta arte piantato un mirabile giardino, con tanta copia di delicati frutti, tutti inserti di suo pugno, e con tanta divina prospettiva acconcio, che fa rimaner stupito i riguardanti» (P. Morigia, *La nobiltà di Milano*, nella stampa del quondam Pacifico Pontio, Milano 1595, p. 295).

9. Tamburini, *Croce, Giovanni Battista*, cit.

10. Possiamo ipotizzare che eventuali oggetti realizzati da Croce non si discostassero molto dai modelli fissati nelle pagine dell'album di un altro orefice di corte, il perugino Mario d'Aluigi, conservato nella Biblioteca Reale di Torino (*Varia 170*), cfr. F. Varallo, *Mario d'Aluigi. 15 Disegni per oreficerie*, in Arnaldi di Balme, Varallo (a cura di), *Feste barocche*, cit., pp. 61-2; Id., *Mario d'Aluigi (Perugia ? - Torino, 1600?)*, *Disegni per oreficerie, 1568*, in A. M. Bava, E. Pagella (a cura di), *Le meraviglie del mondo. Le collezioni di Carlo Emanuele I di Savoia*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2016, scheda 221, pp. 358-9.

nico e della sua passione per la coltivazione e produzione di vini, resta il dettagliato testamento dei suoi beni che elenca, insieme ai numerosi strumenti da orefice, agli oggetti di valore e ai dipinti, un discreto numero di libri di architettura, una vigna «nelli Monti di Torino de giornate vinti sei di misura vecchia tra vigna et bosco in diversi pezi» e, nelle cantine e locali attigui al giardino, vasi di olio, tini e botti di vino perlopiù rosso e arnesi per i lavori agricoli¹¹.

Se di Croce, dunque, non ci sono pervenute opere e solo ipoteticamente possiamo immaginare la realizzazione di oggetti per conviti, i suoi interessi in campo enologico giustificano pienamente il richiamo alla sua figura e nello specifico agli anni che precedono e seguono il matrimonio di Carlo Emanuele I. Come già ricordato, mi è capitato in altre occasioni di studio di entrare nel merito dei sontuosi banchetti organizzati a corte, da quelli nell'artificiosa cornice dell'isola galleggiante per le nozze del 1585¹², alle tavole animate di sculture, agli spettacolari cambi di portate introdotte da carri ispirati ai trionfi petrarcheschi fino alla «sfera di cristallo», sala rivestita di specchi e alla barocca esibizione delle pareti rotanti¹³. In quei casi avevo cercato conferma delle minuziose descrizioni nelle diverse serie di registri dei conti delle fabbriche e fortificazioni, dove sono annotati anche i pagamenti per la realizzazione degli apparati effimeri, inclusi quelli per i banchetti. Provo ora invece a seguire la traccia non del cibo allestito teatralmente per lo sguardo, ma di quello destinato al nutrimento giornaliero ed elencato con misurata sobrietà nei conti della cucina¹⁴, che con Cristina Cuneo avevo cominciato a prendere in considerazione in occasione del congresso *Food and the City* organizzato a Padova nel 2015¹⁵, allo scopo di dimostrare come, nel seguirne le puntigliose annotazioni, si possano ricavare informazioni aggiuntive utili a meglio precisare il quotidiano vivere della corte, ma anche a conoscere o completare la ricomposizione storica dei fatti, nonché fare luce sull'uso degli spazi delle residenze, al di là di quanto già noto e trasmesso dagli studi sugli edifici e loro trasformazioni architettoniche.

Il fondo art. 392 *Casa, cucina e cantina* della Camera dei conti annovera 97 registri che vanno dal 1525/26 al 1647/48, di cui la quasi totalità (dal registro 11 al 93) copre i regni di Emanuele Filiberto e di Carlo Emanuele I; di questi ben 77 riguar-

11. Archivio di Stato di Torino (d'ora innanzi AST), Sezioni riunite, *Insinuazioni di Torino*, 1618, Libro 7, vol. I, cc. 235 ss., *Descrizione de beni et heredita del fu s. G. Battista Croce [...]*.

12. *Da Nizza a Torino. I festeggiamenti per il matrimonio di Carlo Emanuele I e Caterina d'Austria. Relazione degli apparati e feste fatte nell'arrivo del Serenissimo Signor Duca di Savoia con la Serenissima Infante sua consorte in Nizza, nel passaggio del suo Stato, e finalmente nella entrata in Torino, 1585*, introduzione e note critiche di F. Varallo, Centro Studi Piemontesi, Torino 1992, pp. 79-87.

13. Varallo, *Dai Trionfi del Petrarca alla Sfera di cristallo*, cit., pp. 251-65.

14. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, art. 392 *Real Casa, Casa, cucina, cantina dei duchi* (d'ora innanzi art. 392).

15. G. L. Fontana (a cura di), *Food and the City - Il cibo e la città*, Atti del VII congresso AISU – Associazione italiana di storia urbana (Padova, 3-5 settembre 2015), Marsilio, Venezia 2017.

dano gli anni 1574-1630, sui quali si è svolto, a campionatura, un primo sondaggio. I libri si aprono perlopiù con l'elenco dei tassi delle vettovaglie, cioè i prezzi, per unità di misura, dei vari generi alimentari, seguito dalla lista delle persone «livate» della «Casa di S.A.», vale a dire di tutti gli stipendiati «In Pane Vino Carne Caponoti Pesci Uova Butiro Formagio e Dinari», dalla quale si può dedurre la conformazione e trovare conferma della struttura gerarchica della corte cinquecentesca, esemplata sul modello borgognone e suddivisa in tre stati: la Casa, guidata dal maggiordomo maggiore, la Camera, gestita dal *somellier de corps*, e la Scuderia alle dipendenze del gran scudiere¹⁶. Proseguendo nella consultazione e prestando attenzione al regolare scorrere delle note per i cibi, la loro distribuzione e i luoghi dove venivano consumati ne ricaviamo un quadro interessante nel quale le spese ordinarie erano spesso inframmezzate da quelle straordinarie determinate dagli eventi legati alla vita di corte, come il vitto e l'alloggio per ospiti forestieri, le feste ricorrenti o eccezionali, gli spostamenti e soggiorni della corte medesima nel territorio del ducato e oltre confine. In particolare, questi ultimi rappresentano un'interessante forma di verifica dei numerosi viaggi di Emanuele Filiberto, e poi anche del figlio Carlo Emanuele I, attraverso il territorio, fondamentale strumento politico di controllo e di coesione di uno Stato da poco recuperato, mentre i conti per i forestieri alloggiati a spese dei duchi, costituiscono un'ulteriore e indiretta testimonianza della politica di alleanze dei Savoia nei confronti delle altre corti europee. Ma è soprattutto nel registrare giornalmente i luoghi nei quali venivano consumati i pasti che l'art. 392 offre una fonte di assoluta precisione per conoscere oltre le tappe dei viaggi, il tipo di vita che il sovrano conduceva nei periodi di permanenza nella capitale e fuori di questa, nonché l'utilizzo dei castelli, delle residenze, delle cascine di proprietà ducale o di nobili, presso i quali aveva in uso di recarsi, specie nei periodi dell'anno meno occupati da impegni politici o militari.

Come faceva notare Cristina Cuneo nell'incontro padovano¹⁷, l'indagine sui fondi archivistici relativi alle spese cibarie «permette di avviare uno studio inedito sulle fabbriche ducali e la corte tra la fine del XVI secolo e i primi anni del suc-

16. C. Stango, P. Merlin, *La corte da Emanuele Filiberto a Carlo Emanuele I*, in *Storia di Torino*, III. *Dalla dominazione francese alla ricomposizione dello Stato (1536-1630)*, a cura di G. Ricuperati, Einaudi, Torino 1998, pp. 223-92.

17. C. Cuneo, «*Casa, cucina, cantina*»: *fonti d'archivio sul cibo e corte a Torino tra Cinquecento e Seicento*. Ringrazio Cristina Cuneo per avermi generosamente concesso di utilizzare il suo testo della Sessione B6 da noi curata *Il cibo, le fonti d'archivio, la corte: potenzialità e influenza dello studio della "spesa cibaria" nella formazione della corte di Antico regime*, che non è stata inserita nella pubblicazione degli atti (cfr. nota 15). La sezione aveva incluso i contributi di Marta Caroscio (Università di Firenze), *Food "On the Move": Gifts and Banquets at the Medici Court during the 16th Century*, di Silvia Beltramo (Politecnico di Torino), *Il cerimoniale della "piccola" corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna*, e di Fabio Paolo Di Vita (Dipartimento di Economia e Impresa, Università degli Studi di Catania), *Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento*.

cessivo», mediante i movimenti, giorno per giorno, del duca e del suo seguito che autorizzano a considerare attraverso il filtro della quotidianità le vicende politiche e i modi «di fruizione delle residenze extraurbane e dei territori in possesso di Emanuele Filiberto e del figlio Carlo Emanuele I». Il quadro che se ne ricava è assai variegato e numerose risultano essere le dimore frequentate da Emanuele Filiberto, dalla Emanuella, cascina esterna alla città di Torino, al castello del parco di Viboccione¹⁸, ai possedimenti della contessa di Vesme presso la quale cenava spesso; queste, come altre, erano spesso anche teatro di battute di caccia, come ad esempio i castelli di Altessano, Leinì, Caselle; altre invece erano mete di più o meno lunghi soggiorni di riposo, come il palazzo della Posta, dimora del figlio naturale don Amedeo di Savoia marchese di San Ramberto situata sulla contrada di Po, ancora esterna alla città murata¹⁹. Successivamente alla morte della consorte, la duchessa Margherita, durante i mesi estivi del 1576 e del 1577 ricorrenti furono i periodi trascorsi nelle numerose residenze fluviali e campestri dei dintorni di Torino, dal Valentino al Viboccione, dal Lingotto al castello di Druento, o di Altessano, da quello di Lucento alla *grangia del Picardo* (non ancora identificata); ma anche in dimore e cascinali meno prestigiosi, utili tuttavia a «circondare» il territorio, come la «cascina di Monsignor di Casavallone, la grangia del Serenissimo Principe, la cassinetta di Stura, la campagna di Grugliasco detta la Ripa, la grangia di Madonna Michela Stimaglia, la fontana nei pressi del Lingotto, il tetto di Bertolla, la grangia di Don Placetti». Le spese per le vettovaglie nel caso del palazzo del Valentino, rimarcava ancora Cristina Cuneo, diventano «un inedito strumento conoscitivo di grande portata», poiché permettono di confermare segmenti o di fissare tappe significative, come la data «1578», ritrovata durante i restauri della fine del secolo scorso tra le decorazioni cinquecentesche di Alessandro Ardente della sala delle colonne, determinante per definire la cronologia dei lavori dell'edificio. Proprio analizzando il registro relativo al 1578 dell'art. 392, si nota infatti un crescente interesse per la dimora extraurbana da parte di Emanuele Filiberto che vi si era recato all'inizio di luglio per rimanervi fino al 3 agosto. Il palazzo era dunque divenuto per i mesi estivi la sede temporanea del duca e della sua casa, dal quale si allontanava solo per importanti questioni, come la visita dell'ambasciatore del duca di Sassonia, e dove rientrava sempre la sera per passarvi la notte, come testimonia inequivocabilmente la nota spese del «Pastizero» che include per quel periodo la provvista abituale di «biscotti di Spagna» e dolci vari per la «colazione» alla tavola ducale.

18. Il parco e il castello – quest'ultimo già in rovina nel XVIII secolo – si trovavano nell'area della confluenza dei fiumi Dora Riparia, Stura di Lanzo e Po, poco distante dall'abitato di Torino, in direzione nord-est.

19. C. Cuneo, *Portici, botteghe, palazzi per una strada commerciale progettata: via Po a Torino*, in D. Calabi, S. Beltramo (a cura di), *Il mercante patrizio. Palazzi e botteghe nell'Europa del Rinascimento*, Mondadori, Milano 2008, pp. 283-304.

Passando al regno di Carlo Emanuele I (1580-1630), anche in questo caso i registri dell'art. 392 forniscono, specie per gli anni 1580-85, interessanti informazioni sugli spostamenti del duca in diverse località del territorio sia per le battute di caccia, sia per ragioni politiche. Nell'ottobre 1580, ad esempio, «S.A. disnò [cenò] alla cassina di Madama di Druent dove andò a caccia» e «disnò a Altessano a cassa»; quindi si recò alla Stroppiana, alla «montagna di Lanzo», mete abituali per la pratica venatoria e, verso la fine dell'autunno pranzò «alla cassina del porto di Caselle co' monsignor di Genevois et altri signori seco a caccia», mentre nei mesi estivi visitò tutte le residenze più importanti appartenenti alla Corona ducale: dal Viboccone al Lingotto, da Altessano a Rivoli e Lucento.

I conti per *Casa, cucina, cantina* permettono inoltre di aggiungere qualche notizia intorno alle feste e cerimonie di corte. Va ribadito che in essi non troviamo elementi utili a ricostruire visivamente i grandiosi banchetti descritti nelle relazioni²⁰, né vi incontriamo pagamenti a cuochi, scalchi o pasticceri, bensì solo e unicamente un'impennata delle spese cibarie e un aumento considerevole dei quantitativi, con eventualmente l'aggiunta di candele e torce, dati tuttavia utili se non altro a confermare l'avvenimento festivo, soprattutto nei casi di lacunosità o mancanza delle testimonianze letterarie. Nel febbraio 1582, ad esempio, furono acquistate dal cerero di corte «torchie vinti quatro et flambeau n° 54 per servire in corte quando si balla» dopo il banchetto fatto «la sera alle signore Dame», mentre il lunedì 26 febbraio fu «fatto banchetto la matina al palazzo della posta». Anche per il regno di Carlo Emanuele I si possono ricavare precisazioni e suggerimenti circa le residenze e l'utilizzo di nuovi edifici; se nei primi anni del ducato il palazzo extraurbano preferito era Rivoli, mentre rare risultano le soste al Valentino, a partire dal 1586 le spese cibarie attestano che il palazzo di Mirafiori situato tra il Po e il Sangone e allora ancora in via di progettazione, ma già ricco di portici e scalee e circondato da magnifici giardini, stava divenendo una delle dimore più amate, destinata a crescere progressivamente nel favore del duca che dal 1587 vi soggiornò con la corte, quasi ininterrottamente, per tutti i mesi estivi.

Due anni prima, in occasione del matrimonio di Carlo Emanuele I con Caterina Micaela d'Austria, era stato però il Valentino ad accogliere la nuova duchessa dalla sera del 5 al pranzo del 10 agosto in attesa dell'ingresso ufficiale in Torino²¹. Le informazioni che si ricavano dall'art. 392 (reg. 54) risultano a un primo esame assai scarne e apparentemente prive di particolare interesse, solo un elenco dei cibi giornalmente forniti alla coppia ducale e alla loro corte; ma a una lettura più accurata e soprattutto provando a spostare l'attenzione ai primi mesi del 1585, le annotazioni

20. Le spese per le strutture scenografiche utilizzate nei banchetti (carri di trionfo, sculture in zucchero, *periaktoi* ecc.) ricorrono nei registri delle *Fabbriche e fortificazioni*, in AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, artt. 188-207.

21. Ivi, art. 392, reg. 54, 1584-1585.

dei pasti e l'elenco degli alimenti consumati lasciano spazio ad alcune non irrilevanti considerazioni.

Il registro 54 si apre, come di regola, con la lista di tutte le vivande in base alle caratteristiche e ai costi quindi prosegue, a partire del 1° gennaio 1585, con i consueti elenchi dei cibi e con l'indicazione dei luoghi dove il duca aveva consumato i pranzi e le cene, se solo o in compagnia di ospiti forestieri, di ambasciatori o di personaggi della corte, nonché di chi eventualmente godeva, per ragioni o circostanze non necessariamente specificate, della sua benevolenza²². Le spese ordinarie potevano oscillare dalle 20 alle 40-50 lire per pasto, ma salivano a diverse centinaia in caso di banchetti, come ad esempio in occasione del suo compleanno il martedì 22 gennaio²³. Non appena terminati quei festeggiamenti, Carlo Emanuele I si mise in cammino in direzione della Spagna: il lunedì 28 gennaio pranzò a Carignano e cenò a Savigliano; i giorni seguenti a Trinità, a Ceva e poi a Garessio e Zuccarello, fino ad Albenga dove sostò la sera del 31, quindi, rimasto il 1° febbraio in «Gallera», trascorse i primi giorni di febbraio a Nizza e Villafranca. La domenica 10 e il lunedì 11 omaggiò con ricchi banchetti Gian Andrea Doria, il quale aveva messo a disposizione la sua flotta, e la somma di denaro impegnata per quelle occasioni ammontò a ben £2.367²⁴. La sera cenò in nave all'isola di Santa Margherita, quindi proseguì il viaggio via mare in direzione di Barcellona, dove giunse il 18 febbraio e il martedì 19 desinò speso con tutta la corte, ospite del viceré della Catalogna²⁵. Nella città catalana rimase fino al sabato 2 marzo quando, dopo aver mangiato, partì alla volta di Saragozza dove giunse, con varie tappe, la sera del 10 e dove, nei giorni successivi, fu celebrato il matrimonio con l'Infanta. Il 1° aprile la coppia si rimise in viaggio in direzione di Barcellona dove arrivò il 1° maggio sostandovi fino al 13 giugno in attesa di imbarcarsi. Durante i tragitti in nave fu pressoché giornaliero il consumo di pesce o sardine, qualche volta abbinato alle carni, oltre a vino, sale, spezie e tra la frutta «citroni» e limoni, tutte provvigioni, per l'andata, procurate a Nizza, mentre per il ritorno la spesa complessiva dei cibi provvisti in Barcellona fu, tra carne e pesce e liste dello «speciario» ecc., di complessive £3.503, s. 12, d. 7. Durante gli spostamenti via terra più frequente risulta il consumo di carni, capponi e «caponetti», pollastri, pernici, capretti ecc., e occasionalmente anche formaggi; di ogni alimento sono sempre annotati prezzo e quantità, così come è sempre precisato quando il duca consumava i suoi pasti da solo o in compagnia di cavalieri o altri componenti della

22. «Domenica li sei di Genaro S.A. fatto banchetto per li Reboy compreso quello che si è dato alle guardie et alli Padri capuccini amalati», per una spesa complessiva di £43 (*ibid.*).

23. «Marte li 22 di Genaro S.A. a Torino fatto festino per sua Natività et a Mad.ma d'Anmors et altre Dame», per il quale furono spese complessivamente £557, s. 17, d. 7 (*ibid.*).

24. *Ibid.*

25. Viene sempre rigorosamente indicato quando il duca è ospitato, quindi non consuma le provviste, se solo, con alcuni cavalieri o l'intero seguito.

corte e, dopo le nozze, della duchessa, nonché se era ospitato e dunque speso. Da queste indicazioni non solo si ricostruiscono perfettamente le tappe del viaggio, gli incontri e, di conseguenza, le relazioni politiche e diplomatiche intessute da Carlo Emanuele I durante il soggiorno spagnolo, ma si ricavano anche interessanti ragguagli circa il cerimoniale e le forme di relazioni intercorse tra la coppia ducale. Come è facile immaginare, con esclusione dei banchetti ufficiali, gli sposi consumavano i pasti separatamente, la duchessa con le proprie dame, da solo o con alcuni cavalieri il duca; anche durante il tragitto via mare, stando alle puntigliose annotazioni dei registri, non ebbero momenti conviviali; solo una volta giunti a Nizza il 18 giugno, la presenza dell'Infanta comincia a essere segnalata con la conseguente crescita delle spese alimentari che fin da subito salgono a £602 e s. 17. Dopo una prima visita alla città, tra il 19 e il 20 giugno i duchi ammirarono dalla «galleria di Spagna» i grandiosi festeggiamenti con i mostri marini di invenzione di Alessandro Ardente, descritti nella relazione a stampa²⁶, che omette tuttavia di riferire del banchetto sicuramente degno dell'occasione stando agli importi per il pasticciare, lo «speciario», per i vini ecc. di oltre £2.300²⁷. Ad esclusione di poche occasioni, come il 23 giugno, giorno in cui Carlo Emanuele I pranzò a Nizza con i cavalieri dell'ordine e il 24 con gli ambasciatori del duca di Terranova, pressoché per tutta la durata del soggiorno a Nizza gli sposi sono menzionati insieme e spesso con il seguito delle rispettive corti²⁸, così durante il viaggio fino a Torino in un crescendo di banchetti, fastosità e di spese.

Prima della ripresa del cammino via terra, il libro sospende le registrazioni giornalieri delle spese con il fitto resoconto dei costi complessivi per il «Pane di bocca», «Pane di casa», vino, carni e companatico, per il «Pastizzero», lo «Speciario», il «Frutero», per la legna e la verdura procurati «tanto in Torino come in Nizza et in Spagna per la provisione delle gallerie nelli doi quart.i passati di marzo et giugno», per un totale complessivo di £34.101, s. 13, d. 1. Quindi riprende l'annotazione abituale a partire dal 1° luglio, data in cui, dopo aver pranzato insieme a Villafranca, gli sposi si imbarcarono per Savona, ultimo tragitto in mare. Raggiunto il porto, rimasero sulla nave fino al giorno seguente, consumandovi i pasti (spesa la somma di £2.220, s. 7); a Savona sostarono fino al 4 luglio sempre ospiti della città ligure, quindi iniziarono il viaggio via terra verso Torino. Altare e Cairo Montenotte furono

26. F. Varallo, *Da Nizza a Torino. I festeggiamenti per il matrimonio di Carlo Emanuele I e Caterina d'Austria*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1992, pp. 96-104.

27. «Giovedì li 20 di Giugno S.A. a Nizza con la Ser.ma Infante compreso quello che si è dato per un fresco alle gallerie di Spagna» (art. 392, reg. 54, 1584-1585). Il totale fu di £1.537 e s. 2, al quale si aggiunse la spesa del vino arrivando così a oltre £2.300.

28. In base all'elenco delle spese cibarie si può confermare che il soggiorno a Nizza durò dal 18 (sbarco a Villafranca) al 30 giugno, esattamente come scritto dalla relazione anonima degli apparati e feste: «non starò per ora a raccontarvi, passandomi in generale i molti trattenimenti che per 13 giorni ebbe la serenissima Infante con l'onoratissima sua compagnia in quella città» (Varallo, *Da Nizza a Torino*, cit., p. 104).

le prime tappe, il 7 giunsero a Ceva²⁹ e la sera dell'8 cenarono a Mondovì dove si fermarono fino al 14 luglio; qui i festeggiamenti furono considerevolmente fastosi, come attesta la documentazione archivistica conservata nel comune monregalese, nella sezione *Matrimoni della Real Casa* dell'Archivio di Stato di Torino e nel fondo *Belgioioso* dell'Archivio storico comunale di Milano³⁰ e come confermato dall'art. 392 che riporta l'elenco delle provviste dello «speciario» comprendente grandi quantità di zenzero e cannella, garofano e zafferano, conserve di prugne, pere in confetti, lattughe e zucche oltre a torce, candele, cera anche per le dame, per un ammontare complessivo di £1.933, s. 4. Il 16 e il 17 luglio arrivarono a Cuneo³¹, quindi a Fossano (dal 18 al 21), poi Savigliano³² e Racconigi (dal 23 sera al 25); la sera del 26 cenarono a Carignano dove rimasero fino al pranzo del 29, poi furono a Vinovo fino al pranzo del 1° agosto, quindi tornarono a Carignano³³ per la sera e il pranzo successivo del 2, mentre la cena fu a Moncalieri che li ospitò fino al 5³⁴, giorno del tragitto sul Po con le imbarcazioni camuffate da isolette adorne di vegetazione e grotte³⁵ che condussero gli sposi al Valentino per la cena e i giorni successivi fino all'ingresso ufficiale in città che ebbe luogo il 10 agosto³⁶. Dal giorno seguente gli sposi furono stabilmente a Torino dove la duchessa e le sue dame presero possesso della nuova dimora; da questo momento in poi l'Infanta non è più nominata negli elenchi delle spese cibarie che, riguardando il duca e la sua casa, continuano come di regola la quotidiana e meticolosa annotazione dei pasti di Carlo Emanuele I, seguendolo nei suoi spostamenti nel territorio dello Stato, sia per battute di caccia sia per ragioni politiche, riportando in stringati elenchi i cibi consumati, divisi per categorie, senza variazioni di rilievo tanto per i giorni feriali quanto per quelli festivi (Natale incluso) o per particolari ricorrenze. Solo gli eventuali periodi di malattia del sovrano interrompono il regolare flusso delle annotazioni portando modifiche alla dieta.

Negli anni successivi, l'art. 392 perde progressivamente di sistematicità e completezza e le notizie si rarefanno, ciò nonostante continua a essere strumento molto interessante per seguire le abitudini alimentari dei figli di Carlo Emanuele I, specie delle infante Maria e Caterina, particolarmente parsimoniose nel consumo di carni e con una dieta, perlomeno stando ai registri pervenuti, assai ricca di verdure di stagione,

29. Ivi, pp. 39-42.

30. Ivi, pp. 42-54.

31. Ivi, pp. 54-9.

32. Ivi, pp. 60-5.

33. Ivi, pp. 69-73. Il ritorno a Carignano può essere forse giustificato dalle difficoltà insorte nell'organizzare i festeggiamenti da parte della cittadina, nella quale per controllare che tutto si svolgesse regolarmente, il duca per tramite del suo sovrintendente, il marchese Filippo d'Este, inviò il proprio ingegnere Giacomo Soldati.

34. Ivi, pp. 73-9.

35. Ivi, pp. 79-85 e 105-12.

36. Ivi, pp. 85-7 e 112-22.

come cavoli, porri, lattughe, indivia, spinaci, coste, piselli, fagioli, a cui si aggiungevano cipolle, aglio, prezzemolo, salvia e erbe (per i mesi estivi), elenchi che spesso includevano aceto, latte e fior di latte, riso³⁷. Scorrendo i volumi di conti nel corso dei primi tre decenni del Seicento, ugualmente si può rimarcare un costante, e negli anni crescente, consumo giornaliero di dolci e gallette, dei quali Maria e Caterina, ma anche i fratelli, sembra fossero assai ghiotti. Come attestano i conti dei pasticceri, le due infante erano piuttosto esigenti e non risparmiavano gli ordini di biscotti fini pressati, castagnette, pasticceria di frutta, pasticceria all'imperiale, pasticceria inglese, cannoncini, pasticci sfogliati e tanti altri dai nomi ormai lontani come «ruschiglie» o «gobelletti». Anche il principe Tommaso era un buon consumatore di dolciumi, specie di gallette che portava durante le battute di caccia; le forniture di dolci e frutta aumentavano nei mesi estivi durante i quali spesso le infante si recavano al palazzo di Mirafiori per merende con le dame e per trascorrere le giornate più calde.

Come detto in precedenza, i registri delle spese di casa, cucina e cantina permettono di ricostruire nel dettaglio la vita quotidiana della corte; uno spoglio sistematico dei volumi potrebbe contribuire dunque, ben al di là di queste mie brevi notazioni, a conoscere quanto realmente il consumo di cibi e bevande poteva incidere sulla gestione economica della casata, distinguendo gli importi abituali dalle spese straordinarie occasionate da feste, ma anche semplicemente dal passaggio di ospiti stranieri e da altre necessità di rappresentanza. Potrebbe inoltre fornirci interessanti indicazioni circa la salute dei duchi e dei principi, giacché ogni malore, andando a modificare il consumo abituale di alimenti, veniva rigorosamente segnalato; nonché permetterci di ricostruire minuziosamente tutti gli spostamenti tra le residenze e nel territorio, ma anche all'estero, come ad esempio il viaggio di Vittorio Amedeo I da Torino alla Francia e viceversa del quale è possibile recuperare ogni singola tappa e riordinare, sulla base di queste, le relative spese³⁸. Nonostante l'art. 392 non includa le descrizioni dei cibi e della loro preparazione, l'improvviso lievitare dei conti restituisce, pur nella fredda schematicità dei numeri, una precisa idea dell'abbondanza degli alimenti impiegati che può essere di aiuto nella conoscenza delle succulente grandiosità dei banchetti e dare conferma di quanto è affidato unicamente alle relazioni a stampa o manoscritte. A ciò si aggiunga un altro aspetto che mi sembra assai interessante: la documentazione relativa alle spese di casa, cucina e cantina ci trasmette un'idea delle abitudini alimentari della corte che troppo spesso rischia di essere viziata da un immaginario e da una narrazione aneddotica forse non così corrispondente al vero. Scorrendo le lunghe liste dei cibi, come già specificato, suddivisi per generi, non mancano le carni (perlopiù bianche, polli, capponi ecc.), i pesci (in genere di fiume) e la cacciagione, ma quest'ultima è invero meno frequente di quanto sia, al contrario,

37. Art. 392, reg. 65, *Libro della verdura per la cucina delle Serenissime Infanti tenuto da m.r Giuliano Cadigaria 1619*, per non fare che un esempio fra i tanti.

38. Ivi, reg. 66, 1619.

la sistematica presenza di verdure stagionali, di frutta fresca o di conserve; parimente le voci di spezie e di aromi, alquanto ricorrenti, non sembrano tuttavia eccedere, così i vini che non gravavano particolarmente sulle spese ordinarie.

Potremmo in conclusione ritenere che un insieme documentario come l'art. 392 della Camera dei conti può avere una straordinaria utilità là dove consente di aggiungere conoscenze e di correggere l'immagine che abbiamo della vita di corte, perlomeno della corte sabauda. I duchi, e specie Carlo Emanuele I, pur amando spasmodicamente feste e banchetti, erano nella vita quotidiana assai parsimoniosi e controllati e i cibi che passavano sulla loro tavola erano assai più ordinari e variati di quanto si possa abitualmente pensare. A tal proposito vale la pena di rammentare le parole espresse da Costantino Molin tornato ambasciatore presso i Savoia nel 1583: «Nel mangiare e nel bere è soprammodo regolato, e siccome nei due pasti che fa non beve che due volte e poco, così fuor di pasto non beve mai, sebbene con occasione di caccia o d'altri notabilissimi esercizi» e aggiungeva

Ha l'ingegno atto ad applicarsi ad ogni cosa; e delle scienze ha così felice capacità, che intende facilmente quasi ogni discorso che se ne faccia, e ne parla ancor meglio di quello che si potrebbe credere, sapendosi che non lo può fare se non per quanto va acquistando dai frequenti ragionamenti, che egli medesimo con vari quesiti al suo mangiare, che è sempre in pubblico, dà occasione di fare a diversi letterati che vi si trovano presenti³⁹.

39. *Relazione della corte di Savoia di Costantino Molin tornato ambasciatore nel 1583*, in *Relazioni di ambasciatori veneti al Senato tratte dalle migliori edizioni disponibili e ordinate cronologicamente*, a cura di L. Firpo, XI. *Savoia (1496-1797)*, Bottega d'Erasmus, Torino 1983, pp. 101-2.

La cioccolata alla corte di Carlo Emanuele III: storia, fortuna, ricette

di Nicoletta Calapà

I

Cioccolatomania

Il cioccolato¹ è una mistura, o confezione, fatta di varij ingredienti, tra quali tengono il maggior luogo il Cacao abbronzato, ed il zucchero. Così fatta confezione messa nell'acqua bollente colla aggiunta di nuovo zucchero serve di bevanda a' popoli Americani della nuova Spagna. E di là, trasportatone l'uso, in Europa è diventato comunissimo, e particolarmente nelle Corti de' Principi, e nelle case de' Nobili; credendosi, che possa fortificare lo stomaco, e che abbia altre mille virtù profittevoli alla sanità. La Corte di Spagna fu la prima in Europa a ricever tal uso².

Il Portogallo e l'Italia seguirono la Spagna³ nell'uso e nel consumo del cacao. In piena età barocca la moda di bere la cioccolata si estese in maniera piuttosto rapida tra le corti, i nobili, il clero e i conventi dei diversi Stati della penisola italiana: nella parte meridionale e in Sicilia⁴, enclave spagnola; nel Centro, quasi tutto occupato dallo Stato pontificio; nel Centro-Nord, costellato di numerosi Stati più o meno indipendenti⁵ e, presso le due grandi corti del tempo, quella dei Medici e dei Savoia.

1. Del problema dell'oscillazione "cioccolata"/"cioccolato" (con le varianti storiche *cioccolatte*, *cioccolate*, *cicolatte*, *cicolata*) con cui è reso in italiano il termine di origine amerindia, giunto in Europa tramite lo spagnolo *chocolate*, si è occupato B. Migliorini, *Cioccolata o cioccolato?*, in Id., *Profili di parole*, Le Monnier, Firenze 1970, pp. 47-56.

2. F. Redi, *Bacco in Toscana. Ditirambo di Francesco Redi Accademico della Crusca con le Annotazioni*, Piero Matini, Firenze 1685, p. 29 delle *Annotazioni*.

3. Al momento nessuno sa chi per primo abbia portato le fave di cacao in Spagna. Le storie che attribuiscono a Cortés il merito di aver introdotto il prezioso "nettare degli dèi" (uno dei tanti appellativi con il quale veniva chiamata all'epoca la cioccolata) alla corte di Carlo V d'Asburgo non hanno alcun fondamento. La più antica apparizione della bevanda nella penisola iberica risale al 1544, quando una delegazione di frati domenicani condusse un gruppo di nobili maya in visita a Filippo II di Spagna: oltre a ricchi doni offrirono al sovrano orci colmi di semi di cacao. Cfr. a tal proposito S. D. Coe, M. D. Coe, *La vera storia del cioccolato*, Archinto, Milano 1997, pp. 122-3 (ed. or. 1996).

4. Sulla cioccolata in Sicilia e nella contea di Modica rimando a G. Dormiente, G. Leone, *Modica. La storia del suo cioccolato*, Gribaudo, Milano 2015.

5. Cfr. a tal proposito gli studi di M. E. Tonizzi, *Cioccolatai a Genova: passato e presente*, in F. Chiapparino, R. Romano (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera*

Mentre il caso toscano è già noto e ampiamente studiato⁶, quello piemontese invece è in gran parte da ricostruire⁷. Scarse e ambigue le fonti legate all'iter compiuto dalla bevanda dalla corte spagnola a quella sabauda. Due le teorie, contrastanti: una sostiene che i primi semi di cacao furono portati in Piemonte da Emanuele Filiberto di Savoia, dopo la battaglia di San Quintino (1557), nella quale guidava l'esercito spagnolo contro i francesi; l'altra, che il "nettare degli dèi" sia giunto a Torino nel 1585, in occasione del matrimonio di Caterina Micaela d'Asburgo⁸, figlia di Filippo II re di Spagna, con Carlo Emanuele I di Savoia. Tuttavia, non esistono prove che confermino la prima teoria, in quanto il primo carico di semi di cacao di cui si ha notizia certa è attestato solo nel 1585, quando una nave spagnola partì da Vera Cruz per arrivare al porto di Siviglia⁹. Non ci sono neanche per la seconda: nell'elenco degli oggetti portati dall'infanta in occasione del suo matrimonio, non sono annoverate né tazze, né cioccolatiere e neppure compaiono semi di cacao¹⁰.

La ricerca effettuata su fondi archivistici soprattutto di carattere amministrativo e contabile, ancora in corso, mi permette al momento di collocare la presenza della cioccolata alla corte sabauda tra la fine degli anni Quaranta del Seicento e i primi anni del decennio successivo. Consumata in modeste quantità da Cristina di Francia¹¹ e dai suoi cognati, il cardinale Maurizio e il principe Tommaso di Savoia, oltre che dalle loro consorti¹², come risulta dai bilanci redatti dai loro tesoriери, inizia a far parte delle spese di corte in maniera continuativa durante la reggenza di Maria Giovanna

(XVIII-XX sec.), FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 23-37; M. Cavallera, *Società e cultura del caffè e del cioccolato nella Milano del Settecento*, ivi, pp. 239-66.

6. Numerosi gli studi sulla cioccolata in Toscana, introdotta a Firenze nel 1668. Tra le pubblicazioni più recenti e complete cfr. P. Scapecchi, L. Nencetti (a cura di), *Cioccolata: squisita gentilezza*, catalogo della mostra, Vallecchi, Firenze 2005.

7. Rinvio a N. Calapà, «L'Ufficio del cioccolato e caffè» alla corte sabauda fra Antico Regime e Restaurazione. Brevi note, in N. Calapà, A. Merli, *La cioccolata alla corte sabauda. Miti e riti*, Amucimo, Modica (RG) 2017, pp. 4-15.

8. Numerosi i lavori su Caterina Micaela; per tutti F. Varallo, B. A. Raviola (a cura di), *L'Infanta. Caterina d'Austria, duchessa di Savoia (1567-1597)*, Carocci, Roma 2013.

9. Coe, Coe, *La vera storia del cioccolato*, cit., p. 123.

10. Tra i sostenitori A. Griseri, *La cornice e il quadro. Il Palazzo e gli Uffici di Bocca e di Vassella*, in A. Griseri, G. Romano (a cura di), *Porcellane e argenti del Palazzo reale di Torino*, catalogo della mostra, Fabbri, Milano 1986, p. 67; M. Marsero, *Dolci delizie subalpine. Piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Anteprima, Torino 2004, p. 102; G. Bracco, *Il cioccolato nella città di Gianduia*, in Chiapparino, Romano (a cura di), *Il cioccolato*, cit., p. 16; tra chi asserisce che non esistano prove certe, cfr. Coe, Coe, *La vera storia del cioccolato*, cit., pp. 129-30.

11. Sulla cioccolata alla corte di Cristina di Francia e di Giovanna Battista cfr. *L'arredo delle residenze*, in C. Arnaldi di Balme, M. P. Ruffino (a cura di), *Madame Reali. Cultura e potere da Parigi a Torino. Cristina di Francia e Giovanna Battista di Savoia Nemours 1619-1724*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2019, scheda 28 di S. Martinetti e N. Calapà, pp. 254-5.

12. Cfr. N. Calapà, *La cioccolata alla corte sabauda. Da Cristina di Francia a Vittorio Amedeo II*, in corso di stampa.

Battista di Savoia-Nemours¹³, nell'ultimo quarto del XVII secolo. Entrerà a far parte, a pieno titolo, del dessert quotidiano della Real Casa soltanto nel primo trentennio del Settecento quando la «Cioccolatomania»¹⁴ avrebbe coinvolto tutti a corte¹⁵: dai sovrani alle consorti, annoverando tra i suoi adepti il loro entourage, compresi medici, cappellani, confessori, precettori, ministri e segretari di Stato.

Proprio l'aumento considerevole del consumo di cacao che si era verificato negli ultimi decenni del regno di Vittorio Amedeo II – si era passati da 6 a quasi 9 quintali,

13. Alberto Viriglio, uno fra i più accreditati divulgatori della cultura piemontese del XIX secolo, nel suo libro *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Lattes, Torino 1917, p. 89 (rist. anast. Viglongo, Torino 1992), afferma che la cioccolata venne introdotta in Piemonte «poco prima del 1678 di tal anno essendo una patente (da me incontrata in minuta negli archivi)» firmata Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours. La seconda Madame Reale avrebbe concesso a Giovanni Antonio Arri (Ari) il privilegio di «vendere pubblicamente la cicolata in bevanda nella presente Città per anni sei prossimi dalla data della presente, abbiamo accondisceso volentieri alla sua domanda per essere lui il primo introduttore». Nonostante io abbia effettuato diverse ricerche, nell'Archivio di Stato di Torino non c'è alcuna traccia del documento. Sono invece registrati numerosi atti notarili e contabili che permettono di ricostruire l'attività svolta da Arri. Figlio di Stefano, ricco mercante astigiano e «impresaro delle caserme et corpi di guardia del presidio» di Asti, si era trasferito nella capitale sabauda verso la fine degli anni Cinquanta del Seicento. Nel 1659 aveva sposato Margherita, figlia di Matteo Berlanda, facoltoso uomo d'affari torinese, confratello della Compagnia di San Paolo. Era subentrato nel 1670 al posto del suoceronella conduzione del negozio di mercanzie, che lo stesso aveva fondato a Torino nel 1665 insieme a Percivalle Roero. Arri, già alla fine degli anni Cinquanta del Seicento, faceva parte dei fornitori di corte: prima, della Casa della principessa Luisa Cristina di Savoia, moglie del principe Maurizio di Carignano, per la quale, nel febbraio 1658, procurava mercanzie di vario genere (dalle stoffe pregiate ad anelli con diamanti); poi, dal 1658 al 1664, della Casa di Cristina di Francia. I documenti riguardo Arri si trovano in Archivio di Stato di Torino (d'ora innanzi AST), Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, art. 86, par. 3, Tesoreria generale, cc. 16r-v; *Insinuazione*, Tappa di Torino, *Atti pubblici*, 1659, lib. 2, cc. 555r-558v; 1672, lib. 5, vol. 2, cc. 657r-659v; Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 405, *Ordini e mandati*, 1657-1658, cc. 6 e 101; art. 219, *Casa delle duchesse reali*, par. 1, Conti della tesoreria della casa delle duchesse reali, m. 8 (1658-1664), reg. 28, cap. 142; ivi, reg. 31, n. 11. Sulle attività svolte da Stefano e Giovanni Antonio Arri ad Asti rimando a B. A. Raviola, *1613-1797. Asti e il suo territorio in età moderna*, in A. Marchesin et al. (a cura di), «Nella città d'Asti, in Piemonte». *Arte e cultura in epoca moderna*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2017, pp. 47-69.

14. Griseri, *La cornice e il quadro*, cit., p. 67.

15. Dalla metà del Seicento e per tutto il Settecento la cioccolata sarà protagonista indiscussa anche dei salotti nobiliari e delle élite cittadine. Tra le numerose compagnie presenti nella capitale sabauda, ebbe una vita molto lunga la Compagnia dell'Umiltà, fondata a Torino alla fine del XVI secolo, in ambienti vicini alla corte sabauda e alla spiritualità gesuita. Tra le consorelle erano annoverate principesse sabaude, dame di corte, ma anche esponenti dell'élite torinese e mogli dei confratelli della Compagnia di San Paolo. Dedite all'assistenza ospedaliera e domiciliare dei più bisognosi, dal 1848 ebbero anche l'«incombenza» di non far mai mancare al curato della loro parrocchia «oltre agli emolumenti – seguendo una tradizione che risaliva al secolo precedente – caffè zucchero e cioccolato», ma anche vino bianco e altri generi alimentari «provvisi nel corso di detti esercizi [spirituali] per uso di chi assisteva ai medesimi» (P. Cozzo, «*Sub invocatione humilitatis*». *La dimensione devozionale della Compagnia dell'Umiltà: ruoli, pratiche, orientamenti*, in A. Cantaluppi, B. A. Raviola, a cura di, *L'Umiltà e le rose. Storia di una Compagnia a Torino tra età moderna e contemporanea*, Olschki, Firenze 2017, p. 207).

in concomitanza di feste, matrimoni e battesimi – avrebbe spinto suo figlio, Carlo Emanuele III, a creare un apposito Ufficio del cioccolato e caffè con il compito di servire la cioccolata e di sovrintendere alla sua preparazione. Il nome non deve trarre in inganno. Non si trattava di un luogo fisico, nel quale preparare materialmente il nettare degli dèi, bensì di un settore logistico. A partire dal 1737, il personale preposto venne inserito all'interno della Camera del sovrano¹⁶, una delle tre “aziende”¹⁷ in cui era strutturata la corte, alle dipendenze del gran ciambellano, come risulta dai rendiconti dei tesoriери di corte e dai libri mastri¹⁸; differentemente da quanto avveniva per gli altri uffici di “Vassella” (sovrintendeva alla cura e alla manutenzione di vasellame e stoviglie), “Somiglieria” (si occupava di tutto ciò che concerneva il bere e curava approvvigionamento e conservazione delle bevande) e “Confettureria” (destinato alla preparazione, conservazione e servizio in tavola di frutta e dolci) inseriti da decenni all'interno della Casa, gestita dal gran mastro, da cui dipendevano anche le cucine.

Come accadeva per tutte le cariche, il personale riceveva una patente di nomina firmata dal re, nella quale venivano annotati mansioni e stipendio. Di solito questi incarichi erano ereditari, determinando così la formazione di famiglie che per più generazioni servivano a corte. Alcune di queste, nell'arco di poche generazioni, finirono per ricoprire ruoli importanti, inserendosi a pieno titolo in diversi settori dell'amministrazione sabauda e dell'esercito, come la famiglia Ambello¹⁹, della quale tratterò l'ascesa *infra* (PAR. 4).

Nel 1750 l'Ufficio del cioccolato e caffè era composto da un capo, due aiutanti

16. Giuseppe Bracco sostiene che «Nelle carte [d'archivio] si cita, già nel Seicento, un ufficio della cioccolata, non previsto dal cerimoniale di corte del 1689, ma con probabile riferimento all'organizzazione momentanea della preparazione del servizio [...] mentre il compito di preparare la bevanda era affidato a un particolare settore dell'organizzazione della Casa» (Bracco, *Il cioccolato nella città di Gianduia*, cit., p. 17).

17. La corte sabauda, secondo un modello ormai generalizzato in Europa, era organizzata fino a tutto il Seicento in tre “aziende”: Casa, Camera e Scuderia, rette rispettivamente dal gran maestro, dal gran ciambellano e dal gran scudiere. Semplificando si può dire che la Casa si occupava della vita quotidiana del sovrano, la Camera sovrintendeva e coordinava tutto ciò che riguardava l'approvvigionamento del sovrano e la Scuderia provvedeva agli spostamenti e alle caccie. A esse venne aggiunta la Cappella che, fino al 1713, era una sezione della Casa, con a capo il grande elemosiniere. A tal proposito, cfr. C. Scaffidi, *La corte di Carlo Emanuele III*, in *Storia di Torino*, v. *Dalla città razionale alla crisi dello Stato d'Antico regime (1730-1798)*, a cura di G. Ricuperati, Einaudi, Torino 2002, pp. 841-56; P. Bianchi, *La corte dei Savoia: disciplinamento del servizio e delle fedeltà*, in W. Barberis (a cura di), *I Savoia. I secoli d'oro di una dinastia europea*, Einaudi, Torino 2007, pp. 135-74 e 221-4; A. Merlotti, *La cour de Piémont-Savoie (XVII^e-XVIII^e siècle). Pratiques et modèles*, in “Revue d'histoire diplomatique”, CXXVIII, 2014, 3, pp. 251-68; Id., *La cour de Savoie (siècles XVI^e-XIX^e)*, in G. Ferretti, F. Meyer (éds.), *Du duché de Savoie au royaume d'Italie (1416-1861). Une histoire des États de Savoie-Piémont*, Garnier, Paris 2018. A questi saggi si rinvia per l'ampia bibliografia apparsa in merito negli ultimi anni.

18. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1737, cap. 7, n. 241; Casa di Sua Maestà, Azienda della Casa di Sua Maestà, *Libri mastri*, 1737, cat. 64, c. 91r.

19. Il cognome Ambello (qui adopero questa forma) è italianizzazione di Ambel e nei documenti

e due garzoni ordinari; nel 1775 l'organigramma comprendeva un capo, quattro aiutanti e quattro garzoni (esclusi quelli straordinari chiamati a seconda del bisogno)²⁰. Tutti, dopo aver ricevuto il mandato da parte del sovrano, prestavano il dovuto giuramento. Inginocchiati a terra in una sala del Palazzo Vecchio, l'ala di Palazzo Reale antistante il duomo, davanti al gran ciambellano e alla presenza del controllore generale della Casa di Sua Maestà, con il capo scoperto, tenendo le mani sopra il Vangelo, invocando come testimone «l'Onnipotente Iddio» promettevano di «bene, fedelmente e con ogni possibile cautella, attenzione e costanza servire Sua Reale Maestà nell'Ufficio del Cioccolato e Caffè»; garantivano di non commettere «alcun aggravio, oppressione, estorsione, concussione, frode, malversazione, abuso nocevole allo Stato, all'Economia e al buon regolamento degli interessi di Sua Maestà»; dichiaravano inoltre che si sarebbero applicati con sollecitudine e discrezione, con «render conto fedele di tutto ciò che gli verrà consegnato» fino a costo della propria vita, anzi «più tosto questa perderla che mai consentire, né fare direttamente, né indirettamente cosa veruna che putesse» creare un qualsiasi danno al sovrano e allo Stato²¹.

Il capo dell'Ufficio del cioccolato e caffè svolgeva diverse mansioni. Mediante una folta rete di intermediari, agenti e banchieri, acquistava da mercanti, «fondighieri e droghisti» il caffè²² – poco apprezzato, e consumato dalla corte sabauda per quasi tutto il Settecento in quantità modeste²³ – e il cacao più pregiato, oltre alle spezie per

si trova con grafia oscillante; cfr. N. Calapà, *La famiglia Ambello. Una dinastia di cioccolatieri alla corte sabauda*, in corso di stampa.

20. AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, Azienda della Casa di Sua Maestà, *Libri mastri*, 1770-1772. Al capo spettavano 1.000 lire all'anno; 300 all'aiutante; 200 al garzone; all'aiutante straordinario toccavano 100 lire.

21. Ivi, *Patenti e biglietti di nomina a cariche e impieghi*. Ho visionato gli anni dal 1737 al 1794; mm. 115-121.

22. Numerosi i modi per preparare il caffè. Audiger Ausonio, capo della servitù della contessa di Soisson e poi di Colbert, nel suo libro *La Maison réglée, et l'art de diriger la maison [...]*, pubblicato a Parigi nel 1692, consigliava di tostare «una libbra di caffè, girandolo spesso perché i chicchi si abbrustoliscono in modo uniforme fino a diventare neri e color del ferro, facendo attenzione che non si brucino né si carbonizzino. Mettetelo nel macinino e macinatelo finemente. Mettete a bollire una pinta di acqua in una caffettiera, e quando bolle ritiratela dal fuoco e versateci dentro due o tre cucchiaini di caffè o un quarto di libbra. Mescolate bene, poi rimettete la caffettiera sul fuoco, portate a bollore e quando monterà l'allontanerete un pò dal fuoco, facendo bollire per 10 o dodici secondi. Poi verserete un bicchiere d'acqua per far precipitare sul fondo il caffè. Lasciate riposare, infine versate nelle tazze di porcellana, accompagnandolo con lo zucchero in polvere per chi lo ama dolce» (F. Sgorbati Bosi, *A tavola coi re. La cucina ai tempi di Luigi XIV e Luigi XV*, Sellerio, Palermo 2017, pp. 108-9).

23. Nei rendiconti dei tesoriери della Real Casa le forniture di «caffè in grani» provengono, nella maggior parte dei casi, da Venezia attraverso Milano (AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, Azienda della Casa di Sua Maestà, *Libri mastri*, 1738, cat. 35, c. 70). La bevanda era quasi sempre servita zuccherata, insieme al latte di vacca (ivi, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1731, cap. 9, n. 36), forse per stemperare il gusto molto forte, oppure per seguire la moda lanciata in Francia alla

prepararlo, annotando tipologie e quantità. Trimestralmente presentava ai tesoriери della Real Casa le ricevute dei pagamenti effettuati affinché venissero controllate e inserite nel bilancio annuale, in modo tale da ottenere il rimborso delle somme erogate; inoltre, gestiva il personale alle sue dipendenze, stabilendo orari, turni e mansioni. Infine, redigeva periodicamente un inventario delle cioccolatiere e caffettiere sia in argento sia in ottone²⁴ e sovrintendeva alla manutenzione delle suppellettili in rame e porcellana utilizzate per preparare e servire la cioccolata.

In base a un regolamento del 16 agosto 1752²⁵ annotava, in un apposito registro, la quantità «regolare e giornaliera» di cioccolata (da 4 a 5 onces, ovvero da 130 a 150 g ca.)²⁶ consumata dai sovrani nelle loro stanze da letto e servita secondo un rigido cerimoniale: al mattino, come colazione, insieme a una tazza di brodo, e alla sera prima di andare a dormire. Segnava quella provvista al resto della famiglia reale, ai principi, alle principesse di sangue e all'entourage, compresi confessori, abati e cappellani; differenziando quella fornita alla corte durante la permanenza a Torino da quella distribuita quando soggiornava nelle diverse residenze reali, in modo particolare a Venaria e a Stupinigi. Registrava, infine, la cioccolata «eventuale e straordinaria» somministrata ai sovrani in caso di malattia, oppure durante la gravidanza per mitigare le nausee o in «congiuntura di parti», seguendo le indicazioni dei medici e dei chirurghi di corte²⁷.

Quest'ultima funzione era determinata dalle virtù terapeutiche attribuite alla

metà del Seicento da Marie de Rabutin-Chantal, marchesa de Sévigné, che amava consumare in quantità notevoli cioccolata, tè e caffè, miscelando quest'ultimo con crema di latte. Sul caffè, considerato da alcuni troppo eccitante e stimolante, da altri una panacea, da altri ancora utilizzato come farmaco, rimando a W. Schivelbusch, *Il paradiso, il gusto e il buonsenso. Una storia dei generi voluttuari*, De Donato, Bari 1988 (ed. or. 1980), e Id., *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcool e altre droghe*, Bruno Mondadori, Milano 1999 (ed. or. 1980); B. A. Weinberg, B. K. Bealer, *Tè, caffè e cioccolata. I mondi della caffeina tra storia e culture*, Donzelli, Roma 2009 (ed. or. 2001); C. Berardo, *Caffè da leggere*, L'Ambaradan, Torino 2005. Su Madame de Sévigné, sulle bevande esotiche e sul cibo alla corte francese, cfr. Sgorbati Bosi, *A tavola coi re*, cit., pp. 103-9.

24. Nei rendiconti si trova anche una «caffettiera d'ottone fatta alla Turca» (AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1731, cap. 4, n. 110).

25. Ivi, Casa di Sua Maestà, Azienda della Casa di Sua Maestà, *Istruzioni, regolamenti e altre disposizioni originali per i diversi rami di servizio della R. Casa, Regolamento da osservarsi dal Capo dell'Ufficio del Cioccolato e Caffè, e dagli Ufficiali destinati pella distribuzione d'essi (16 agosto 1752)*, m. 10, cc. 164r-166v. Questo è il primo documento nel quale vengono fissate regole, ruoli e competenze del personale dell'Ufficio; inoltre, nello stesso atto viene stabilita la quantità di cioccolata che doveva essere servita a corte sia al sovrano sia al suo entourage.

26. In Antico regime i pesi variavano in base agli Stati. Per l'Italia, l'Europa e il Messico rimando a L. Nencetti, *Il segreto della cioccolata: il fattore tempo fra ricette, metodi e pesi*, in Scapecchi, Nencetti (a cura di), *Cioccolata: squisita gentilezza*, cit., p. 68. Per una corrispondenza delle unità di peso piemontesi rapportate al chilogrammo, cfr. A. Martini, *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi monete. In uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli* (1883), ERA, Roma 1976, p. 785.

27. B. Trompeo, *Dei medici e degli architetti dei principi della Real Casa di Savoia*, Tipografia Nazionale Gaetano Biancardi, Torino 1857, vol. 1, pp. 58 e 66.

cioccolata che, consumata in modeste quantità, corroborava corpo e mente. Per Juan Cárdenas, medico spagnolo vissuto nella seconda metà del XVI secolo, la bevanda composta con «atole», ossia mais e zucchero, o con miele e acqua calda, se presa al mattino ristorava il fegato e stimolava la digestione²⁸. Il medico francese Nicolas de Blégn, invece, nel suo *Le bon usage du thé, du café e du chocolat pour la préservation des maladies* (1687), suggeriva di assumerne – con lo sciroppo alla vaniglia – a differenti ore del giorno e soprattutto alla sera al momento di mettersi a letto, per «sospendere il raffreddore e le congestioni polmonari»²⁹. E, ancora, un altro francese, il chimico e farmacista Nicolas Lémery, nel suo *Traité universel des drogues simples*, pubblicato per la prima volta nel 1698 e tradotto in italiano nel 1766, scriveva:

in qualunque maniera si è presa, è un buon ristoratore proprio per rimetter le forze abbattute, e per dar del vigore. Resiste alla malignità degli umori, fortifica lo stomaco, il cervello, e le altre parti vitali. Raddolcisce le sierosità troppo acri, che calano dal cervello sul petto, eccita la digestione, abbassa i fumi del vino³⁰.

Il dottor Giovanni Dalla Bona, nel suo *Dell'uso e dell'abuso del caffè [...] con aggiunte massime attorno alla Cioccolata ed al Rosoli*, edito nel 1760, puntualizza:

la cioccolata non è solo una bevanda di delizia, ma serve ancora ad uso medico [...]. Se la febbre sia mite, il temperamento sia flemmatico, l'umore crasso, l'età si accosti alla senile, si adoperi la cioccolata con la vainiglia; se poi il temperamento è bilioso e sanguigno, si usi senza vainiglia. Che se l'umore si manifesti acre e sottile, si scelga quella fatta col solo cacao, senza cannella e con poco zucchero³¹.

Per «fabbricare» una buona cioccolata, che all'epoca si beveva prevalentemente liquida e calda, anche durante la Quaresima³², occorreva prendere il «cacao più

28. Coe, Coe, *La vera storia del cioccolato*, cit., p. 114.

29. N. Harwich, *Histoire du chocolat*, Desjonquères, Paris 1992, p. 94.

30. *Dizionario, ovvero trattato universale delle droghe semplici. Scritto in francese dal Sig. Niccolò Lémery. Dell'Accademia Reale delle Scienze, Dottore in Medicina e tradotta in Italiano. Edizione quarta accresciuta*, Giuseppe Bertella e Antonio Perlini, Venezia 1766, p. 87.

31. G. Dalla Bona, *Dell'uso e dell'abuso del caffè. Dissertazione storico-fisico-medica. Seconda edizione con aggiunte, massime intorno la Cioccolata, ed al Rosoli*, Pierantonio Berno, Verona 1760, p. 76.

32. Alla fine del XVI secolo era sorta una disputa in ambito ecclesiastico. La cioccolata era cibo o bevanda?, saziava semplicemente la sete oppure era un nutrimento? In sostanza, rompeva il digiuno che doveva precedere la Santa Comunione o che era praticato durante la Quaresima e in altre circostanze? I gesuiti, grandi consumatori di cioccolata (e tutt'altro che *super partes* poiché commerciavano in cacao), sostenevano che la bevanda calda non rompesse il digiuno, mentre i più puritani domenicani affermavano il contrario. Il merito di aver risolto la disputa spetta al cardinale Francesco Maria Brancaccio (1592-1675), il quale scrisse che la cioccolata è bevanda «per accidens», ma pur sempre un liquido, e

fresco e meglio nutrito». Tra le diverse qualità, aventi ciascuna le proprie caratteristiche (che variavano per forma, grandezza, colore, peso, gusto e via dicendo), quello utilizzato alla corte sabauda era il «cacao di caracca»³³, dal colore biondo-dorato, proveniente dalla provincia «de Los Caraquas» nel Messico. Era il più rinomato perché produceva «un cioccolatte sopraffino»³⁴, dal sapore dolce e vellutato, particolarmente apprezzato e ricercato. Nei rendiconti dei tesoriери della Real Casa³⁵, sotto la voce *Cedрати, cicolato, caffè, the, spirito di vino*, a partire dagli anni Settanta del Seicento, insieme ai pregiati semi, venivano annotate le somme erogate per l'acquisto di cannella, zucchero «fioretto» (ossia molto bianco), vaniglia, ambra grigia, muschio³⁶, tutti ingredienti che, opportunamente macinati, lavorati e amalgamati, servivano per preparare le oltre venti ricette allora in voga in Italia³⁷ e in Europa.

Il confezionamento del “nettare degli dèi” implicava due fasi distinte: la prima consisteva nella pulitura, tostatura e macinazione dei semi di cacao; la seconda nella

dunque ammessa come il vino anche durante i quaranta giorni della Quaresima. Cfr. C. Balzaretti, *La cioccolata cattolica. Storia di una disputa tra teologia e medicina*, EDB, Bologna 2014.

33. Anticamente “Caracca”, poi “Criollo”. Ha semi bianchi, frutti molto profumati e violacei. Non è stato mai ibridato e ha subito meno modifiche nel corso dei secoli, rispetto alle altre due varietà, Forastero e Trinitario. È il cacao più pregiato e più raro. Difficile da coltivare, perché molto sensibile alle malattie, costituisce oggi solo il 5% della produzione mondiale. Cfr. R. Gioffrè, *Cioccolato. Nuove armonie*, Giunti, Firenze 1995, pp. 27-8.

34. *Nuovo dizionario universale tecnologico, o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciante*, Giuseppe Antonelli, Venezia 1833, vol. 4, p. 293.

35. Analizzando i libri contabili non sempre è possibile estrapolare quantità e valore del cacao, in quanto gli importi registrati sovente sono frammisti alle somme stanziare per comprare gli ingredienti necessari alla preparazione della cioccolata; altre volte sono comprese le spese di spedizione, il pagamento dei corrieri o delle tasse doganali. Ad esempio: £5.515 «per libbre 600 cacaos di caracca, libbre 578 zucchero di badia, once 24 vainiglia fina, ed altro»; £843 per «libbre 120 Cicolata con Vaniglia per la cassa e imballaggio d'essa» mandata a Vienna (AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1750, cap. 9, n. 182; 1751, cap. 6, n. 66).

36. Fino al Quattrocento almeno, lo zucchero fu un alimento molto raro; solo più tardi, con la scoperta del Nuovo Mondo, i paesi dell'America centrale aumentarono la produzione di canna da zucchero, diventando i principali fornitori dell'Europa. Lo zucchero rimase comunque un prodotto assai costoso fino a tutto il Settecento, cfr. S. W. Mintz, *Storia dello zucchero, tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 1990 (ed. or. 1985). Per la vaniglia cfr. M. Sentieri, G. N. Zazzu, *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Dedalo, Bari 1992, pp. 66-8. Per quanto riguarda l'ambra grigia, si tratta di una sostanza fortemente odorosa prodotta dall'intestino dei capodogli; il muschio, invece, è secreto dalle ghiandole presenti sull'addome di un piccolo cervo siberiano (*Moschus moschiferus*). Entrambi sono ancora oggi largamente utilizzati nell'industria profumiera, cfr. B. Munier, *Storia dei profumi. Dagli dèi dell'Olimpo al cyber-profumo*, Dedalo, Bari 2006 (ed. or. 2003).

37. In Toscana si sperimentò con successo l'aggiunta di ingredienti che ingentilissero l'esotico cibo degli dèi. Scorze fresche di cedro o limone, aromi di gelsomino, cannella, vaniglia, ambra e muschio. Alla fine del Seicento la cioccolata al gelsomino ideata dallo scienziato Francesco Redi era protagonista indiscussa alla corte di Cosimo III de' Medici. Cfr. W. Bernardi, *La cioccolata del Granduca. Il dibattito sul “Nettare Messicano” nella Toscana del Seicento*, in Scapecchi, Nencetti (a cura di), *Cioccolata: squisita gentilezza*, cit., pp. 17-44.

miselazione, raffinazione e cottura. Secondo le esigenze, si otteneva una pasta solida a forma di tavolette, torte, rotoli, mattoni che, opportunamente miscelata, poteva essere utilizzata immediatamente, oppure conservata per una fruizione successiva. Nel 1722, il missionario e botanico Jean-Baptiste Labat indica il metodo «alla spagnola e all'italiana»³⁸. Per fare 100 libbre

di cioccolato del più fine e del migliore, si prendano 40 libbre di pasta di cacao ben lavorata sulla pietra, e ci si mescolano 60 libbre di zucchero ben bianco, secco, pestato, 2 libbre di cannella, 4 once di [chiodi di] garofano, 18 once di vaniglia, pestata insieme con la quantità di muschio e di essenza d'ambra che si giudica a proposito, e per impedire che lo zucchero non si fonda mescolando con la pasta, vi si aggiungono alcuni pugni di farina di fave passata al setaccio. Quando tutti questi ingredienti sono ben incorporati assieme, di modo che il bianco dello zucchero non si fa più notare, si lascia raffreddare la massa, dopo di che la si mette in stampi di ferro bianco, o meglio si fanno delle tavolette che si lasciano terminare di raffreddarsi su di un tavolo appropriato e che in seguito si avvolgono in della carta.

Per preparare la bevanda in tazza, Labat suggeriva di mettere nella cioccolatiera

tante tazze d'acqua quante se ne vuole fare di cioccolata; e quando quest'acqua ha bollito alcuni momenti, ci si getta altrettante once di cioccolata quante le tazze d'acqua. Si mescola con forza con il molinetto per sciogliere la materia e si rimette la cioccolatiera al fuoco per far prendere l'ebollizione, si rimesta di nuovo con il mulinetto per far alzare la cioccolata in mousse, e così a poco a poco si riempiono le tazze.

Nel corso del XVIII secolo la cioccolata verrà consumata in un versione più semplificata. Dal gusto denso di aromi, che aveva contraddistinto l'età barocca, si passerà a quello più semplice e lineare della cioccolata "illuminista", preparata mescolando zucchero e cacao, con una leggera passata di vaniglia «fina» e cannella, come si evince dai rimborsi effettuati dai tesoriери della corte sabauda al capo dell'Ufficio del cioccolato e caffè, in modo particolare dopo gli anni Cinquanta del Settecento³⁹.

L'eccesso di profumi, aromi e spezie era ormai considerato fuori moda. Così il loro uso si ridimensionava e, secondo la nuova logica, si specializzava: sui piatti salati si preferivano pepe, noce moscata e garofani, su quelli dolci anice, cannella e vaniglia. Tutto era ormai conforme ai raffinati cerimoniali rococò, dove si lasciava spazio ai «sapori fini e pastellati, riflessivi e meditati secondo lo stile di una cucina misurata e composta»⁴⁰.

38. Traggo la citazione e quelle che seguono da Nencetti, *Il segreto della cioccolata*, cit., p. 71.

39. Tuttavia, le vecchie ricette molto elaborate continueranno a esistere accanto alle nuove. Cfr. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1750, cap. 5, n. 44; cap. 8, n. 182; cap. 16, n. 58.

40. P. Camporesi, *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano 1998, p. 129.

Anche se, in termini di ingredienti e soprattutto di gusto, c'era ormai un abisso tra la versione della cioccolata seicentesca e quella del secolo dei Lumi, per quanto riguarda la preparazione non vi era ancora una grande differenza. A Torino, nel 1766, al tempo di Vittorio Amedeo III, venne pubblicato *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*; nella parte dedicata alle bevande calde – le altre due sono il caffè e il tè⁴¹, consumato dalla corte sabauda anche per le sue virtù mediche – l'anonimo autore indica il metodo per fare la cioccolata in tazza⁴²:

fate bollire dell'acqua, allorché bollerà, prendete un'oncia di cioccolata per ogni tazza d'acqua; mettete il cioccolate nella cioccolattiera, versandovi l'acqua bollente sopra, poscia fategli dare due o tre bolli al cioccolate, levando la cioccolattiera dal fuoco, lasciandolo cuocere dolcemente per un quarto d'ora, rivolgendolo collo sbattitore per terminare di dissolverlo; quando sarete vicino a servirlo cominciate a sbatterlo dopo averlo tolto dal fuoco finché abbia fatto molta schiuma, quale verterete nella tazza, terminando di riempirla di cioccolate, si ricomincia indi a sbatterlo per fargli venire nuovamente la schiuma e si riempie medesimamente di mano in mano le altre tazze; allorché collo sbattitore si vuol far montare bene la schiuma bisogna che a misura della quantità di cioccolate che avete, la mazza del frugone sia di tale altezza che senza toccare il fondo della cioccolattiera, da cui deve esser lontana un mezzo traverso di dito, sia intieramente coperta dal cioccolate, poiché se la parte superiore dello sbattitore eccedesse l'altezza del liquore, la schiuma si farebbe imperfettamente. Il cioccolate al latte si fa nella stessa maniera ed in luogo dell'acqua, come ho detto sopra, vi servirete del latte che farete bollire, procurando che non si rappiglji: e se alle volte il cioccolate non fosse abbastanza dolce da sé stesso aggiungerete del zucchero a vostro piacere.

Nel testo *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*, pubblicato per la prima volta a Milano nel 1794, l'autore anonimo consiglia di aggiungere «a detta bevanda uno o due rossi d'uova freschi,

41. Non si sa con certezza se siano stati i portoghesi o gli olandesi i primi a portare il tè in Europa. Le foglie della *Camellia Sinensis* sarebbero arrivate all'inizio del XVII secolo, caricate nelle stive delle navi come riempitivo dello spazio lasciato libero da altre merci. Dal 1637 la Compagnia olandese delle Indie Orientali intuì le possibilità di profitto ricavabili vendendo le foglie del tè quali medicamento. Ben presto però gli olandesi divennero dei grandi estimatori della bevanda, facendone scendere il valore di mercato, e già alla metà del XVII secolo era usanza bere tè nel pomeriggio, moda che si diffuse in tutte le corti europee. Negli inventari sabaudi sono annoverati diversi servizi in porcellana utilizzati per servire la bevanda, oltre a «cocomari», ossia recipienti per fare bollire l'acqua per il tè. Cfr. A. Griseri, *Un inventario per l'esotismo. Villa della Regina 1755*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1988, pp. 153-4, e S. Pettenati, *Gusto europeo per le porcellane e committenza della corte sabauda*, in Griseri, Romano (a cura di), *Porcellane e argenti*, cit., p. 214.

42. *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Torino 1766*, a cura di S. Serventi, Slow Food, Bra (CN) 1995, pp. 279-80. Sulla curatela di Serventi cfr. le osservazioni di P. Bianchi in "Nuova rivista storica", LXXXII, 1998, 2, pp. 434-41.

affinché faccia schiuma maggiore, e sia più nutritiva. Si adopera altresì molte volte del latte anziché dell'acqua»⁴³.

Il cacao arrivava nella capitale dello Stato sabaudo da diverse strade. Dall'America Latina, l'unico posto in cui si coltivava all'epoca, attraversava l'Oceano per arrivare nella città di Siviglia, «puerto y puerta de las Indias»⁴⁴. A fare da mediatore tra il Nuovo e il Vecchio Mondo era la rete internazionale tra monasteri, conventi, ordini religiosi – che avevano ormai solide basi in Centro America – e le rispettive case madri, presenti in Spagna e nella Francia meridionale. Occorre ricordare che una parte della Costa Azzurra, compresa la contea di Nizza, era sabauda, e grazie al porto di Villafranca, garantiva ai principi piemontesi la possibilità di scambi commerciali e diplomatici via mare⁴⁵. Altri semi provenivano dal limitrofo ducato di Milano (in mano agli spagnoli dopo la pace di Cateau-Cambrésis), attraverso il porto di Venezia, fulcro del commercio marittimo mondiale. Un ulteriore scalo in cui arrivava il *Theobroma cacao* era quello di Livorno, porto franco per i traffici da Oriente e Occidente e cardine del traffico delle merci del granducato toscano, da dove si diramavano le vie di terra. Le casse in legno contenenti i semi essiccati, confezionati in tele cerate e avvolti in molti fogli per evitare la muffa o i danni delle tarme, erano trasportate nelle sale dell'imponente cucina del Palazzo Reale di Torino, per poi essere stoccate in appositi magazzini situati al piano terreno, dove il grado di umidità era tenuto sotto controllo⁴⁶.

Lo stesso accadeva nelle diverse residenze reali che costituivano la cosiddetta “corona di delizie”, collocate intorno alla capitale. La corte restava a Torino nel Palazzo Reale non più di 4 o 5 mesi all'anno, all'incirca da metà dicembre fino a Pasqua; negli altri periodi si spostava fuori città, dove la costruzione delle sfarzose *maisons de plaisance*, tra Cinquecento e Settecento, era stata realizzata dai più importanti architetti dell'epoca per creare luoghi di svago e piacere lungo i fiumi, in collina e in campagna. Circondate da vigne ed eleganti giardini, il Castello del

43. *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande si in grasso che in magro*, Giacomo Agnelli, Milano 1825, p. 322. A partire dal 1794 il *Cuoco piemontese* uscì nelle edizioni milanesi con questo mutato titolo, a indicare un adattamento al gusto della città lombarda. A sua volta l'anonimo autore riprendeva la ricetta della cioccolata al latte, pubblicata da Nicolas Lémercy, nel suo *Traité universel des drogues simples* del 1698.

44. M. Del Carmen Mena García, *Sevilla y las flotas de Indias. La Gran Armada de Castilla del Oro (1513-1514)*, Universidad de Sevilla, Fundación el Monte, Sevilla 1998, p. 233. A Siviglia aveva sede il Reale Consiglio delle Indie, attraverso cui la Corona spagnola controllava tutti i traffici commerciali, l'amministrazione, gli aspetti militari e religiosi delle proprie colonie d'oltre oceano.

45. Cfr. B. A. Raviola, *I governatori sabaudi di Nizza e Villafranca tra XVI-XVII secolo*, in “Cahiers de la Méditerranée”, 73, 2006, pp. 233-52, in <http://cdlm.revues.org/1823> (ultima consultazione 16 settembre 2019).

46. Cfr. D. Biancolini, *Le cucine del Palazzo Reale di Torino*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2008.

Valentino, il Castello di Mirafiori e la Villa della Regina erano le dimore preferite da duchesse, principesse e regine, mentre la Palazzina di caccia di Stupinigi e la Reggia di Venaria erano nate come residenze per le attività venatorie e di piacere. I castelli di Rivoli e Moncalieri, sorti a scopo difensivo, furono trasformati in residenze di *loisir*, a seguito di numerosi interventi di ampliamento e di abbellimento⁴⁷.

Mentre Carlo Emanuele III prediligeva la Reggia di Venaria, suo figlio, Vittorio Amedeo III amava Moncalieri dove, insieme alla corte, soggiornava a lungo, da luglio a dicembre. Nel 1773, tra il 1° luglio e il 27 ottobre, furono serviti nel castello, oltre ad «orzada, agro di cedro, acque di cannella con zuccaro», frutta cotta e confetture di vario genere, anche tazze colme di cioccolata, per un importo pari a 2.000 lire⁴⁸.

Per soddisfare le continue richieste, il personale dell'Ufficio del cioccolato e caffè⁴⁹ nel 1773 «fabbricò 143 ½ rubbi di cioccolata» equivalenti a oltre 13 quintali, per una spesa di 11.146,10 lire (compreso l'acquisto di cacao di Caracca, zucchero, cannella e vaniglia per preparare la bevanda)⁵⁰. È una cifra considerevole rispetto alle somme stanziare nei decenni precedenti – che andavano dalle 8.500 alle 9.500 lire annue –, di cui si è chiarito il motivo analizzando i rendiconti dei tesoriери di corte. Nel mese di ottobre la cioccolata venne servita in quantità notevole, in occasione dei balli dati a Moncalieri e Stupinigi (17 e 20 ottobre)⁵¹ per festeggiare il futuro matrimonio, celebrato poi a Versailles il 16 novembre, di Maria Teresa di Savoia – figlia di Vittorio Amedeo III e di Maria Antonia Ferdinanda di Borbone – con Carlo di Borbone, duca d'Artois, futuro Carlo X. Nel 1775, sempre a Moncalieri, dal 23 ottobre al 15 dicembre, solamente per il «ciccolato, zuccaro e caffè serviti in tazza» furono spese quasi 6.000 lire, un terzo della somma complessiva destinata a tali bevande registrata nel bilancio di corte⁵².

47. Cfr. A. Merlotti, *Una corte itinerante. Tempi e luoghi della corte sabauda da Vittorio Amedeo II a Carlo Alberto (1713-1831)*, in F. De Pieri, E. Piccoli (a cura di), *Architettura e città negli Stati sabaudi*, Quodlibet, Macerata 2012, pp. 59-83; Id., *Cortes, capitales y residencias en la Europa católica de los siglos XVII y XVIII. Puntos de reflexión sobre un problema político*, in J. L. Sancho Gaspar, J. Ortega Vidal (eds.), *Una corte para el Rey. Carlos III y los Sitios Reales*, Comunidad de Madrid, Madrid 2016, pp. 22-35; Id., *Andare per regge e residenze*, il Mulino, Bologna 2018.

48. AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, Azienda della Casa di Sua Maestà, *Spese per provviste di cucina (1773-1775)*, m. 52, fogli sciolti.

49. Nel 1773 il personale era composto da tre aiutanti ordinari: Domenico Picco, Bartolomeo Tealdi, Antonio Vinardi; tre garzoni ordinari: Felice Calleri, Paolino Sinsano, Vittorio Aloetto; uno straordinario: Francesco Bertotto. Cfr. AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, *Libri mastri, 1773*, vol. III, cat. 64.

50. Ivi, t. I, cat. 35, c. 100.

51. Ivi, cat. 20, *Straordinario tavole fuori*, c. 63; per Stupinigi rimando a U. Bertagna, *Le feste a Stupinigi*, in "Cronache economiche", 1977, 3-4, pp. 3-16.

52. AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, *Libri mastri, 1775*, vol. I, cat. 8.

Esotismo, tra cioccolate e porcellane

Quello della cioccolata in tazza era un rito vero e proprio, con tutti i suoi dettami, a partire dalla scelta accurata delle suppellettili. Modificando abitudini sociali e costumi, la bevanda coloniale spinse le corti ad acquistare dall'Oriente appositi contenitori, cosicché alla metà del XVII secolo dall'Europa iniziarono a partire ordinazioni di vasellame di porcellana. Tuttavia, nel Seicento le tazzine e i piattini che arrivavano dalla Cina e dal Giappone non avevano ancora assunto una forma definita in rapporto alla loro destinazione: si trattava per la maggior parte di tazze a forma cilindrica, svasate all'imboccatura, prive di manico, sul modello di quelle da vino usate in Estremo Oriente⁵³. Solo successivamente furono realizzate per l'Occidente le «chicchere alla spagnola», insieme a una vasta gamma di ciotole e di contenitori abbinati, che incarnavano gusto per l'esotico e funzionalità (resistenza al calore).

Alla corte sabauda, le prime descrizioni di tazze in porcellana provenienti dalla Cina sono registrate dai tesoriери della Real Casa a partire dal 1676. Nei bilanci vengono riportati i pagamenti effettuati per acquistare

tassette per la frutta liquida et vasi alla China per la cioccolata forniti e spediti [da Bernardo Zaccarello] in diverse occasioni per servizio di Sua Altezza Reale, cominciante li 15 ottobre dell'anno 1676 per tutto li 26 giugno 1677 per le colazioni dei balli fatti nel Carnevale et altri pasti in pubblico per la natività di Madama Reale et altre funzioni fatte in corte come anche per le merende date dall'Altezza Reale a Madama Reale e Signore Dame della corte alla Venaria Reale e Millefiori⁵⁴.

Nel 1679 compaiono versamenti di denaro per «vasi o sia cioccolatiere a fassone della China, parte dei quali con il suo coperto per la cioccolata, per le colazioni dei balli fatti a corte nel Carnevale», oltre a «tassette di diverse fatture, il tutto a foggia di porcellana, figurate provviste e fornite per servizio di Sua Altezza Reale in occasione dei pasti pubblici», in cui venivano serviti rosoli e bevande fredde spesso usate in concomitanza al cioccolato. Nel 1717 sono annoverati rimborsi al mercante Persevalle che ha fornito «tazze di cioccolata bleu alla China»; due anni dopo i mercanti Paracca e De Giovanni procurano per la corte «6 tasse con suoi tondini di porcellana del Giappone per la Cicolata»⁵⁵.

Nel 1709, quando a Meissen fu scoperta la formula del composto alcalino, ebbe inizio la produzione della porcellana europea. Ed ecco comparire chicchere di foggia

53. Cfr. F. Morena, *Dalle Indie Orientali alla Corte di Toscana. Collezioni di arte cinese e giapponese a Palazzo Pitti*, Giunti, Firenze 2008, p. 259.

54. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1677, cap. 386.

55. Ivi, 1679, cap. 392; cap. 394; 1715 in 1717, cap. 64, n. 16; 1719, cap. 41, n. 24.

e forme diverse: prodotte senza manico, con manico, o ancora, come verrà sempre più affermandosi, con due manici e coperchio, incastrate nel cavo centrale del piattino (*trembleuses*). Nella documentazione del patrimonio sabauda, fin dai primi decenni del Settecento, compaiono numerose chicchere, con e senza piattino⁵⁶. In un inventario del 1705, relativo ai mobili degli appartamenti di Madama Reale «dans le gardarobbe» furono registrate ben 35 tazze per la cioccolata. Nel 1724, tre mesi dopo la morte di Giovanna Battista, avvenuta il 15 marzo, fu redatta una *Descrizione delle Gioie, Argenti, e Mobili della fù Madama Reale* conservati nella residenza dove viveva. Tutti gli ambienti del «Palazzo Madama» furono analizzati e descritti. Nel «Gabinetto risguardante verso la Gran Scala», che si presentava più intimo e adatto a soddisfare i minuti piaceri della giornata, come il rito della cioccolata, si trovava una ricca collezione di porcellane, allestita in un vano, con nicchie contrapposte che inquadravano la finestra:

Più ne due scuarci alla finestra d'esso Gabinetto formati a' nicchia vi sono dieci console sforate, e dorate con pezzi di porcellana cento trentasei et a lato d'uno de Tavolini sopra due piedistalli, due grossi fiaschi di porcellana. Un tavolino alla China con Caboretto grande pure alla China, sopra questo quattro piccoli cabaretti ottagonali d'argento dorato con l'arme di Madama Reale, nove Chiccare, cinque tondini, una Zatta con suo coperchio, il tutto di porcellana [...]. Un Vaso da Thè, quattro Chiccare, cinque Caboretti [vassoi]⁵⁷.

Contemporaneamente ad acquisti di porcellane estere, fornite dai mercanti Giuseppe Barel, Tomaso Andrea Crosa e fratelli Gissey, i Savoia si rivolsero alla fabbrica torinese di Giorgio Giacinto Rossetti. Tra il 1737 e il 1743, anno della sua chiusura, la ditta ricevette diverse le richieste per chicchere a imitazione «alla China», sia «ordinarie» che «mediocri», utilizzate per servire sorbetti, gelati, caffè e cioccolata, in occasioni di feste di Carnevale e balli di corte⁵⁸. Successivamente furono commissionate tazze di varia forgia e decorazioni alla fabbrica di Vische, sorta nel 1765 e chiusa 3 anni dopo, e alla Real fabbrica di porcellana di Vinovo nata nel 1776⁵⁹.

56. Rimando a S. Pettenati, *Gusto europeo per le porcellane e committenza della corte sabauda*, in Gri-seri, Romano (a cura di), *Porcellane e argenti*, cit., pp. 213-24; G. Fina (a cura di), *Argenti sabaudi del XVIII secolo*, Centro Studi della Fondazione Accorsi-Ometto, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2012.

57. F. Filippi (a cura di), *Palazzo Madama. Gli appartamenti delle Madame di Savoia 1664 e 1724*, Museo Civico d'Arte Antica e Palazzo Madama, Torino 2005, p. 145.

58. AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, *Libri mastri*, 1737, cat. 18, c. 18r, «tasse ordinarie [forse di maiolica] n. 592 et altre grandi donzene 15 come in recapito di lire 183,1»; cat. 35, c. 35r, «per il prezzo di chiccare fine 62 [...] per servizio delle AA.RR. nel loro soggiorno al castello di Moncalieri come per recapito di lire 33,10». Su Rossetti cfr. A. d'Agliano, *Arcanum e imprenditoria in Piemonte: Giacinto Roero di Guarene e la porcellana della manifattura Rossetti (circa 1737-1748)*, in A. d'Agliano, C. Maritano (a cura di), *La porcellana in Piemonte (1737-1825). Le manifatture Rossetti, Vische, Vinovo*, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2015, pp. 52-71.

59. Cfr. L. Mana, *La manifattura di porcellane di Vische. Il sogno incompiuto di un nobile pie-*

Chicchere ricolme della bevanda, ornate di graziosi motivi floreali, furono le protagoniste di numerosi quadri settecenteschi. Nel 1768, Jean-Baptiste Charpentier le Vieux dipinse *La famiglia del duca di Penthièvre*, più comunemente conosciuta come *La tazza di cioccolata*. Comodamente seduti in un elegante salotto rococò, i personaggi ritratti mostrano i segni del loro ceto sociale, dagli splendidi vestiti sfoggiati dalle dame alle onorificenze degli uomini. Louis-Jean-Marie de Bourbon, duca di Penthièvre presenta il Toson d'Oro, il figlio Louis-Alexandre-Stanislas l'ordine di Santo Spirito. Seduta al centro del dipinto si trova la giovane moglie, la principessa Maria Teresa Luisa di Savoia Carignano⁶⁰, raffigurata come la suocera, mentre tiene in mano una raffinata tazza traboccante del prezioso e bruno nettare degli dèi.

Cristalli, porcellane finissime, tazzine, argenti e smalti accompagnavano il rituale della cioccolata, insieme alle preziose cioccolatiere, le cui origini possono essere rintracciate in Messico. Le popolazioni indigene preparavano la bevanda versando il liquido dall'alto, da un recipiente all'altro in modo tale da produrre molta schiuma, particolarmente apprezzata. Gli spagnoli introdussero il *mulinillo*, ossia un frullino di legno per mescolare la cioccolata prima di servirla. Successivamente venne utilizzato un recipiente con un'impugnatura in legno svitabile, con un coperchio forato, dove inserire il manico del frullino; una piccola capsula o un perno rimovibile ricopriva il buco, differenziando il recipiente dalla caffettiera. I primi contenitori erano panciuti, generalmente di metallo, di rame stagnato o latta; avrebbero continuato a essere utilizzati nelle cucine per preparare la bevanda, mentre, nel Settecento, per servirla si preferirono elementi più nobili, come l'argento, l'argento dorato e la porcellana. Tre piedini ricurvi innalzavano generalmente la cioccolatiera, sotto la quale sovente veniva collocato un fornello a spirito per mantenere calda la bevanda. Cioccolatiere in argento furono prodotte per la corte sabauda tra il 1730 e il 1796 da artisti come Andrea e Giovanni Battista Boucheron e Francesco Ladatte. Quest'ultimo, ad esempio, l'8 aprile 1767, ricevette 700 lire «a buon conto d'alcune cioccolatiere che sta facendo per ordine di Sua Maestà»⁶¹. Il declino di questo oggetto sarebbe avvenuto solo nell'Ottocento, quando l'olandese Conrad van Houten inventò un metodo per sgrassare il cacao. In seguito, questo recipiente – che serviva a sbattere e mescolare il pesante liquido – non sarebbe stato più indispensabile.

montese del Settecento, in d'Agliano, Maritano (a cura di), *La porcellana in Piemonte*, cit., pp. 85-97; C. Maritano, *La Regia Fabbrica delle porcellane di Vinovo (1776-1825): la storia, gli artisti*, ivi, pp. 109-29.

60. Sulla vita e la tragica fine della principessa di Savoia prima dama di corte della regina Maria Antonietta, uccisa nel 1792 dai rivoluzionari parigini, cfr. A. Merlotti, *Savoia Carignano, Maria Teresa, principessa di Lamballe*, in *Dizionario biografico degli italiani* (d'ora innanzi DBI), vol. XCI, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 2018, pp. 103-7, cui rinvio per la bibliografia.

61. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1767, cap. 4, n. 80.

Delicatezze subalpine

Il rito della cioccolata in tazza non era completo senza le delicatezze elaborate dai maestri dell'arte della credenza e della confetteria subalpina. Nella seconda metà del Settecento, il conte Benvenuto Robbio di San Raffaele, poeta piemontese, letterato dell'Accademia dei Filopatrici, nella corrispondenza con l'abate Giambattista Roberti⁶², lo invita ad assaporare i dolci piemontesi e a gustare «una caldaia piena di densa e ben percossa cioccolata» che vorrebbe mandargli in regalo,

fatta del vero cacao di Soconosco, e avvivata dalla più maliziosa vaniglia, con sopravi a galla una feluca tessuta di canestrelli Vercellesi, lastricata di biscottini di Novara o di Chieri, colle pareti incrostate a mosaico di zuccherini del Mondovì. In mezzo sorgerebbe un tempietto costruito di ciambelle, di confetti di cedro, di pesca, di cotogno, e di quante altre saporite coserelle sogliono far nei brevi loro ozii le mani innocenti delle monache Piemontesi. La cupola di questo tempietto dovrà avere per palla una di quelle noci confettate che vengono dai monasteri Astigiani; e d'ogni intorno in bell'ordine sorgerebbero in piedi varie statuette rappresentanti Febo, le muse e il troppo e da troppi montato caval poetico; né tali statue dovriano essere fatte di cristallo o di porcellana, ma di bianchissimo zucchero sopraffino⁶³.

Inviare in dono prodotti alimentari di vario genere era un'abitudine consolidata tra le famiglie nobili e le corti europee. I rendiconti dei tesoriери della Real Casa mostrano un'ampia varietà di bagatelle spedite ai più importanti alleati e agli Stati europei. Casse di vini piemontesi (di cui a volte è specificato il nome) e di liquori, come il rosolio⁶⁴, oltre a tartufi, confetture candite e marmellate, partivano periodicamente da Torino alla volta di Francia, Gran Bretagna, Austria, Ungheria, Stato pontificio e Spagna. Tra le tante prelibatezze non poteva certamente mancare la cioccolata, apprezzata praticamente da tutti. Veniva spedita alle diverse corti dell'epoca anche italiane in un'apposita carta oleata per conservare il prodotto, in genere sotto forma di "bolli" (più comunemente "bogli") cioè tavolette e panetti, oltre che di pastiglie e

62. Sulle figure di questi due personaggi, cfr. rispettivamente A. Merlotti, *Robbio, Benvenuto, conte di S. Raffaele*, in DBI, LXXXVIII, 2016, e M. Galtarossa, *Roberti, Giambattista*, in DBI, LXXXVIII, 2016.

63. G. Roberti, *Opere dell'Abate Giambattista Roberti di Bassano*, Tip. di Giuseppe Antonelli, Venezia 1731, pp. 216-7.

64. Liquore che si ottiene attraverso l'infusione in alcool di spezie varie (cannella, noce moscata, anice stellato, chiodi di garofano), oppure frutta, come scorzette d'arancia, bergamotto, gelso rosso, fico d'India e fragoline; o ancora caffè e cioccolata. La prima pubblicazione di una ricetta per fare il «Rossoli de Turin» risale al 1692 quando François Massialot, rinomato cuoco francese pubblica *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits. Avec la maniere de bien ordonner un Dessert, & tous le reste qui est de Devoir des Mètres d'Hôtels, Sommeillers Confiseurs, & autres Officier de bouche. Suite du Cusiner Roial & Bourgeois. Egalement utile dans la famille pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans le Repars, en & autres occasions*, Charles De Sercy, Paris 1692, pp. 250-1.

pezzetti sfusi⁶⁵. Quantità di una certa importanza erano preparate per accompagnare i sovrani sabaudi e i loro familiari durante i viaggi all'interno dello Stato e in Europa⁶⁶, oppure mandate ai rappresentanti diplomatici piemontesi residenti all'estero⁶⁷, sia per uso personale sia per regalie, insieme a savoardi e praline di cioccolato preparate dai pasticceri e confetturieri che lavoravano a corte:

li pasticceri servono in ciò ch'appartiene alla pasticceria, secondo gli ordini del Maggiordomo di quartiere e in sua assenza de' Gentiluomini di bocca di concerto col Controllore Generale della casa.

Li confetturieri hanno la cura di apparecchiare le confetture che devono servir per la tavola di S.A.R. e quelle ancora che si servono in occasione de' balli, collazioni, assemblee, e feste simili, sempre secondo gli ordini del Maggiordomo di quartiere come sopra.

Li fruttieri sono quelli che hanno la cura di provveder tutta la frutta che resta necessaria per la tavola di S.A.R., sempre [...] come sovra⁶⁸.

Per fabbricare la cioccolata che veniva servita a corte, il personale dell'Ufficio del cioccolato e caffè rompeva le fave di cacao con mortai di bronzo o con cilindri in granito⁶⁹, prima sul "metate" (lastra di pietra ricurva) e poi, a partire dal 1732, su un tavolo riscaldato ad altezza uomo, che permetteva di lavorare i semi senza dover rimanere in ginocchio⁷⁰. Per i palati più esigenti si preparavano pastiglie di ciocco-

65. Nel 1738 alcune casse di cioccolata furono mandate a Francesco I di Lorena granduca di Toscana: AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, *Libri mastri*, 1738, cat. 35, c. 70.

66. Nel 1765 Benedetto Maurizio di Savoia, duca del Chiablese, figlio di Carlo Emanuele III e della terza moglie, Elisabetta Teresa di Lorena, si recò a Innsbruck in occasione del matrimonio di Leopoldo d'Asburgo (futuro granduca di Toscana e poi imperatore Leopoldo II) e Maria Luisa di Borbone. Fra le varie provviste portate con sé, numerose le casse di cioccolata fornite da Gaetano Ambello (capo dell'Ufficio del cioccolato e caffè) per una somma di 1.092 lire (Torino, Biblioteca Reale, 1765, *Registri Discarichi*, c. 272). Sul duca del Chiablese cfr. A. Merlotti, *Savoia e Asburgo nel XVIII secolo: due progetti per un secondo Stato sabaudo nell'Italia imperiali (1732, 1765)*, in M. Bellabarba, J. P. Niederkorn (a cura di), *Le corti come luogo di comunicazione. L'Italia e gli Asburgo (secc. XVI-XVIII)*, il Mulino, Bologna 2010, pp. 215-34, e Id., *Savoia, Benedetto di, duca del Chiablese*, in DBI, XCI, 2018, pp. 34-8.

67. Luigi Girolamo Malabaila di Canale, ambasciatore a Vienna dal 1737 fino alla morte nel 1773, riceveva periodicamente da Torino casse di cioccolata alla vaniglia: AST, Sezioni riunite, Casa di Sua Maestà, *Libri mastri*, 1750, vol. I, cat. 35, c. 88; ivi, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1751, cap. 6, n. 66.

68. F.-A. Duboin, *Raccolta per ordine di materie delle leggi, editti, manifesti, ecc., pubblicati dal principio dell'anno 1681 sino agli 8 dicembre 1798 sotto il felicissimo dominio della Real Casa di Savoia*, vol. X, t. VIII, Arnaldi, Torino 1869, p. 160.

69. Tra le spese di corte sono annoverati diversi pagamenti per «rolò», ossia «ruotolo, cilindro di granito lungo cinque decimetri, e del diametro di 8 centimetri» che serviva per «passare alla pietra il cioccolato» (V. di Sant'Albino, *Cicolata*, in Id., *Gran dizionario piemontese-italiano*, Società unione tipografico-editrice, Torino 1859).

70. Un deciso miglioramento delle tecniche produttive del cioccolato si ebbe alla fine degli anni Venti del Settecento, con l'invenzione, da parte dell'inglese Walter Churchmann, di una pressa idrau-

lato aromatizzato, ottenute da una pasta tirata e modellata a mano. Detti *diablotins*, “diablottini” o “diavoletti” nei documenti di corte e nei ricettari dell’epoca, sono considerati gli antenati dei cioccolatini⁷¹. Vittorio di Sant’Albino, nel suo *Gran dizionario piemontese*, li descrive come «Girella, troncisco di cioccolata, e comunemente pasticca o pastiglia di cioccolata. Pezzettino di cioccolata in figura di rotella piana che si mangia crudo»⁷². In una ricetta tratta dal *Confetturiere piemontese*, pubblicato anonimo a Torino nel 1790, per fare i «diavoletti» si consiglia innanzitutto di prendere della buona cioccolata:

se è troppo secca, mettetela nella stufa, acciocché divenga molle, indi mettetevi un poco di buon olio di olivo, per poterla bene maneggiare con il cucchiario, poi pigliatene dei piccoli pezzi, e rotonditeli per farne pallotte della grossezza di una nocciuola, e metteteli sopra un foglio di carta in distanza uguale tra di esse di un buon pollice; quando il foglio è tutto occupato, pigliate il detto foglio per l’estremità, e appoggiandolo da una parte sopra la tavola e dall’altra scuotetelo per appianare li diavoletti e acciocché si ghiaccino da per se stessi; e se volete, potete agghiacciarli con *nompailleilles* [“momparglia”, ovvero sferette di zucchero] bianche, e le pungerete tutte con confetti di cannella; poi li farete seccare nella stufa⁷³.

Per quelli al pistacchio l’autore suggerisce di «mettere in caduno diavoletto un pistacchio intiero nel mezzo, quello però mondato della sua pelle; poi ruotolerete li diavoletti tra le mani, per fargli pigliare la forma di piccoli olivi; poi si ruotolano in *nompailleilles* bianche, e li metterete nella stufa a seccare»⁷⁴.

Sulle tavole della corte sabauda, riccamente addobbate con vasellame pregiato, in un tripudio di leccornie, il primo posto era occupato proprio dai «diablottini» annoverati tra le spese di bocca agli inizi del Settecento⁷⁵. Apprezzati per bontà e praticità, potevano essere gustati in qualsiasi orario e in qualunque luogo. Casse di cioccolata insieme a preziose scatole di questi rudimentali cioccolatini furono inviate a Vittorio Amedeo II durante il suo esilio (1730-32), prima a Chambéry,

lica, azionata a vapore e destinata alla frantumazione dei semi (1728). Qualche anno dopo, nel 1732, il francese Dubuisson ideò un piano riscaldato con il carbone a legna. Cfr. E. Mazzolini, A. Meldolesi, *L’Italia del cioccolato*, TCI, Milano 2004, p. 108.

71. Con il tempo i «diablottini» si affinarono nel gusto e nella forma. A metà Ottocento compaiono i «givu» che in piemontese significa “mozzicone di sigaro”, considerati la prima versione dei gianduiotti. Cfr. L. Sertorio, *Il cioccolato e il suo valore alimentare*, Foa, Torino 1933, p. 20.

72. Sant’Albino, *Cicolata*, cit.

73. *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diversa maniera, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti e molte altre cose appartiene a tal arte*, Beltramo Antonio Re, Torino 1790, p. 63.

74. *Ibid.*

75. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1699 in 1702, n. 868; ivi, 1702, n. 366.

poi a Rivoli, dove morì⁷⁶. Tra i suoi effetti personali «si rinvennero 600 libbre di cioccolata»⁷⁷.

A corte i *diablotins* erano serviti in grandi coppe e vassoi d'argento, in modo particolare durante le diverse feste che si tenevano nel corso dell'anno. Mentre i «grandi» balli erano praticati per lo più in occasione delle nozze dei principi della Real Casa, quelli «piccoli» erano molto frequenti e si tenevano di solito nel Palazzo Reale tra dicembre e febbraio, durante le feste di Natale e per Carnevale, a eccezione dei periodi di Quaresima, in cui ogni forma di divertimento era vietata. Da una *Nota della Regia Frutteria* relativa a un piccolo ballo del 27 gennaio 1776, veniamo a sapere che in tale occasione furono offerti alla corte e ai sovrani «56 amoloni di limonada, 2 amoloni di acqua di cannella, 8 amoloni orangiada, orzada, agro di cedro, 315 tazze di sorbetti e schiume, 12 bacili di confettura asciutta e diablotini»⁷⁸.

Nei mesi estivi, quando la corte si trovava «en campagne», soggiornando tra Venaria, Moncalieri e Stupinigi, i balli piccoli si svolgevano normalmente tra le 18 e le 22. Durante quell'orario veniva servita una merenda (*collation*) che precedeva la cena vera e propria (*souper*), che si teneva al termine del ballo. Durante la *collation* erano servite per lo più bevande fresche, marmellate e paste, insieme a gelati di vario genere e sorbetti di diversi gusti. A portarli era una schiera di paggi e servitori:

in occasione di feste, e balli, o altri simili divertimenti, ne' quali si porta la collazione, li Gentiluomini di bocca portano in compagnia de' Paggi di S.A.R. il bacile delle confetture alla AA.RR. ed alli Principi e Principesse della casa Reale. Presentano detto bacile li Gentiluomini di bocca, ed alli Ambasciatori, e Personaggi di simili qualità, come anche alle Dame e figlie d'onore di M.R. le presentano li Paggi suddetti; li Gentiluomini di bocca presentano anche alle AA.RR. ed alli Principi e Principesse della casa Reale le cioccolate, le acque e vini sopra le coppe d'argento dorato, e li Paggi presentano dette cioccolate, acque e vini alli Ambasciatori e personaggi di simil grado sopra sottocoppe d'argento semplici⁷⁹.

76. Ivi, 1732, cap. 4, n. 86. Le spedizioni di cioccolata effettuate da Luigi Ambello, unico fornitore di corte, sono numerose. Riporto solo qualche esempio. Nel primo anno di esilio inviò due cassette di semi di cacao (ivi, 1731, cap. 4, n. 114), altre «124,6 libbre di Ciocolata diversa», imballata in scatole, dal 12 luglio al 29 dicembre 1731 (ivi, 1732, cap. 15, n. 275); nel 1732 ulteriori «libbre 96 Cicolata forte e cacaos, zucchero, ambra et altre spese fatte in fabbricar altre libbre 107 ciocolata e diablotini in Servizio di S. M. il Re Vittorio» (ivi, cap. 8, n. 222).

77. G. Colombo, *Notizie storiche intorno alla città di Moncalieri*, Collegio degli artigianelli, Torino 1876, p. 31.

78. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1776, n. 200. Sul termine «amolone», cfr. Sant'Albino, *Gran dizionario piemontese-italiano*, cit.: «*Amolon*. Ampolla grande, fiascone». Sulle feste di corte numerosi i testi, tra questi C. Arnaldi di Balme, F. Varallo, *Feste barocche. Cerimonie e spettacoli alla corte dei Savoia tra Cinque e Settecento*, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2009.

79. Duboin, *Raccolta per ordine di materie delle leggi*, cit., vol. X, t. VIII, p. 212.

Nel trattato *De' sorbetti e de' bagni freddi* (1775) a opera del medico Filippo Baldini, che era al servizio alla corte dei Borbone di Napoli e che pochi anni dopo fu accolto fra i soci dell'Accademia delle Scienze di Torino, sono descritti i «sorbetti lattiginosi», antenati diretti dei moderni gelati, separandoli da quelli alla frutta, «subacidi», e da quelli alle spezie o alle creme, definiti «aromatici»:

[t]ra sorbetti aromatici avendo il primo luogo quello di cioccolato, come il più eccellente, è bene che delle sue qualità primieramente si tratti. Il cioccolato viene composto con cacao, cannella, zucchero e talvolta con vainiglia specialmente quando si voglia agghiacciare. Tutti questi ingredienti contengono buona copia d'olio essenziale con non piccola quantità di liquore acido, motivo per cui tale gelato dee nutrire e rimettere volentieri le forze perdute⁸⁰.

Nel *Confetturiere piemontese* sono presenti ben venti ricette di diversi tipi di sorbetti. Per quello al cioccolato l'autore consiglia di prendere «un boccale di latte, e altro di fior di latte, con una libbra di cioccolata, e si fa cuore bene, poi si addolcisca ancor un poco, e si fa passar bene il tutto, indi si fa ghiacciare»⁸¹.

4

Cioccolatieri torinesi

I fabbricatori di cioccolato, le cui botteghe erano presenti a Torino già dagli anni Ottanta del Seicento, erano sovente fornitori di corte, tanto da ottenere l'ambito privilegio di apporre all'uscio delle loro botteghe le «armi regie». Tra questi, uno dei casi più documentati è quello dell'artigiano Luigi Ambel (Ambello) detto «Alì». Nato a Calliria, un villaggio greco in provincia di Zettuni in Tessaglia, allora sotto il dominio ottomano, si trasferì a Torino alla fine del Seicento, probabilmente per sfuggire alla guerra austro-turca (1683-99). Egli compare tra il personale di corte di Anna Maria d'Orléans⁸², consorte del re Vittorio Amedeo, prima come semplice valletto a piedi (1711), poi come garzone di camera (1714), ruolo che manterrà anche alla corte di Polissena d'Assia-Rheinfels e di Elisabetta Teresa di Lorena, rispettivamente seconda e terza moglie di Carlo Emanuele III. Convertitosi alla fede cattolica («nato nelli Stati dell'Ottomano e rinato in questa città al Sacro Battesimo»), nel 1711 aveva sposato Giovanna Maria Blancis, il cui padre Luigi era stato «guardianesi» e mastro di stalla del principe di Carignano Emanuele Filiberto di Savoia⁸³.

80. F. Baldini, *De' sorbetti e de' bagni freddi. Saggi medico-fisico*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1775, p. 72.

81. *Il confetturiere piemontese*, cit., p. 22.

82. Rimando a M. T. Reineri, *Anna Maria d'Orléans. Regina di Sardegna, Duchessa di Savoia, (Saint-Cloud, 27 agosto 1669-Torino, 26 agosto 1728)*, Centro Studi Piemontesi, Torino 2017.

83. AST, Sezioni riunite, *Insinuazione*, Tappa di Torino, *Atti pubblici*, 1711, lib. II, cc. 379-380.

Dal matrimonio nacquero cinque figli, inseriti a vario titolo tra il personale di corte e nell'esercito⁸⁴.

Dal 1711, Ambel iniziò ad acquistare per la corte sia semi di cacao, sia spezie per produrre la bevanda, finendo per diventare fornitore esclusivo di cioccolato durante il governo di Carlo Emanuele III. Il 22 marzo 1736, il sovrano scrive alla Camera dei conti:

Ha incontrato appresso di noi una soddisfazione sì distinta la servitù zelante e attenta che da lungo tempo ci presta Luigi Ambello detto Aly, in qualità di garzone della nostra Camera e di nostro cioccolatiere che ci siamo volentieri disposti sulle di lui umile supplicazioni a dargliene un effettivo contrassegno con destinarlo per effettivo nostro cioccolatiere con privilegio privativo a richiesta di tener esposte come tale le Regie nostre armi. Che però per le presenti di nostra certa scienza, ed autorità Regia, avuto il parere del Nostro Consiglio costituiamo e deputiamo il suddetto Luigi Ambello Aly per nostro cioccolatiere o sia fabbricatore di Cioccolata con tutti li privilegi, prerogative e massime quella che gli accordiamo di tener esposte le nostre armi, proibendo a qualunque altro di prender il nome di nostro cioccolatiere, né di tenere dette armi esposte in tal qualità.

Il 15 aprile 1746 ottenne l'ambita naturalizzazione. Fino al decesso, avvenuto il 14 ottobre 1749, fu fornitore esclusivo della cioccolata alla corte sabauda⁸⁵.

Il suo secondogenito, Gaetano, che aveva imparato il mestiere lavorando nella bottega paterna, intraprese una brillante carriera a corte. Assunto il 26 aprile 1737 con la mansione di aiutante nell'Ufficio del cioccolato e caffè, il 7 settembre 1750 fu nominato dal re «Capo dell'Ufficio del nostro Cioccolato con tutti li privilegi e prerogative che ne riguardano, principalmente al privilegio esclusivo a chiunque altro come godeva il fu suo padre di puotter tenner le armi nostre sulla porta del suo negotio di detta Cioccolata e su questa metter la marca d'esse». Alla fine del 1750, senza escludere il precedente incarico, venne nominato «Controllore» della Casa di Sua Maestà e,

84. Il primogenito, Benedetto Luigi, nominato dal padre erede universale nel testamento redatto il 23 luglio 1749 (ivi, Senato del Piemonte, *Testamenti pubblicati del Senato*, vol. XXIX, cc. 270-279v), era entrato a far parte del personale dei Regi archivi nel 1733, ottenendo nel 1742 la patente effettiva di nomina a regio archivista e il 10 giugno 1761 l'incarico di primo segretario dei Regi archivi. Il 1° marzo 1773 fu nominato archivista regio e consigliere di Sua Maestà con uno stipendio annuo di lire 3.000. Nel 1750 aveva sposato Benedetta, figlia del medico collegiato Carlo Guidetti (ivi, *Insinuazione*, Tappa di Torino, *Atti pubblici*, 1750, lib. 10, c. 605). Sempre a corte fu presente il sacerdote Giuseppe (terzogenito): nel 1750 come regio cappellano e dal 1785 nella veste di consultore di diritto canonico del re. Il quartogenito Carlo Emanuele fu sottotenente d'artiglieria dal 1747, successivamente comandante d'artiglieria della città e del contado di Nizza; promosso colonnello di fanteria nel 1793. Infine, il quintogenito Ludovico era monaco cistercense.

85. AST, Sezioni riunite, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, 1711-1749; ivi, Controllo generale di Finanze, *Patenti e biglietti poi Patenti*, 1736, vol. 12, c. 133v; ivi, 1746, vol. 19, c. 131v. Per la data di scomparsa, cfr. il certificato di morte allegato al testamento pubblicato dal Senato (ivi, Senato del Piemonte, *Testamenti pubblicati del Senato*, vol. XXIX, cc. 270-279v).

nel 1777, «Primo Controllore». Gestì nel contempo la bottega ereditata dal padre, rimanendo per oltre quarant'anni l'unico fornitore di cioccolata della corte. Assolse in modo impeccabile tutti i compiti, fino alla morte, avvenuta nel «Palazzo Reale all'ultimo piano verso levante» dove abitava, il 17 marzo 1781⁸⁶.

Il ruolo di fornitore esclusivo di cioccolata fu da allora ricoperto da Carlo Ema, originario del Canton Ticino, e dai suoi figli. Il 4 aprile 1781 Vittorio Amedeo III di Savoia concesse loro la possibilità di esporre le armi regie

in vista de riscontri, che habbiamo della comune loro abilità e perizia in detta professione e dell'attenzione con cui i medesmi da parecchi anni si adoperano nella fabbricazione del cioccolato per servizio della nostra Corte⁸⁷.

Pochi anni prima, nel 1776, Carlo aveva aperto una bottega in via Santa Teresa, vicino a piazza San Carlo, per la vendita e la produzione di cioccolata, insieme al figlio Domenico, a Giuseppe Antonio Ema (un probabile parente) e al fornitore regio di cioccolato, Gaetano Ambello. Gli Ema continuarono a vendere cioccolata al pubblico e a essere fornitori esclusivi di corte sino alla fine del secolo e all'avvento dell'occupazione napoleonica di Torino⁸⁸.

La tradizione dinastica dei maestri cioccolatieri torinesi si affermò ulteriormente nei primi decenni del XIX secolo, grazie ad alcune famiglie originarie del Canton Ticino (area di Aquila e Campo Blenio), come i Giamboni, i Barrera, i Bianchini, e qualche decennio dopo i Girolidi e i Buzzi⁸⁹. Tutte queste famiglie ottennero di fregiarsi del titolo di fornitori di corte e svolsero la loro attività in botteghe localizzate nel centro della città. Fu anche grazie a loro che la capitale dello Stato sabaudo diventò nell'Ottocento un vero e proprio punto di riferimento europeo per chiunque volesse conoscere i segreti della lavorazione della cioccolata.

86. Per Gaetano Ambello, i documenti consultati sono nell'ordine: AST, Sezioni riunite, Controllo generale di Finanze, *Patenti e biglietti poi Patenti*, 1737, vol. 13, c. 88r; 1750, vol. 23, cc. 100v-101r; 1777, vol. 54, c. 2. Nei rendiconti dei tesoriери di corte sono presenti i rimborsi a suo nome dal 1737 fino agli inizi del 1781. Per la data di morte: AST, Sezioni riunite, *Insinuazione*, Tappa di Torino, *Atti pubblici*, 1781, lib. 6, vol. 3, cc. 972r-974v.

87. Ivi, Controllo generale di Finanze, *Patenti e biglietti, poi Patenti*, 1781, vol. 60, c. 9v.

88. Nel 1781 forniscono cioccolata durante i balli che si svolsero nella Sala degli Svizzeri del Palazzo Reale e a Moncalieri, per il matrimonio di Maria Carolina di Savoia con l'elettore di Sassonia, il principe Antonio Clemente: ivi, Camera dei conti di Piemonte, Real Casa, art. 217, cap. 4, n. 214.

89. Sui cioccolatieri ticinesi a Torino, cfr. M. S. Ainardi, P. Brunati, *Le fabbriche di cioccolata. Nascita e sviluppo di un'industria lungo i canali*, Allemandi, Torino 2008.

I ricettari pre e postunitari: la cucina piemontese nel canone nazionale (secc. XVI-XX)

di *Claudio Rosso*

La storia dell'alimentazione, la storia della cucina sono parte integrante e ormai insostituibile della storia generale e ci forniscono tra le altre cose indicazioni della massima importanza su come si formano le comunità piccole e grandi, su come percepiscono sé stesse, su come vengono rappresentate. In questo senso un rilevante problema storico è quello della progressiva formazione di un'immagine complessiva della cucina italiana, strettamente intrecciato, come è ovvio, con quello dell'identità di uno spazio che solo tardivamente è arrivato all'unificazione politica. E di questo problema è parte non secondaria, anche in relazione al ruolo che il Piemonte ha esercitato nel processo di unificazione e in età postunitaria, il modo in cui la cucina piemontese è entrata a far parte di quello che potremmo definire il canone gastronomico o culinario italiano.

Da qualche anno il Piemonte mira a imporsi come area di eccellenza enogastronomica, valorizzando risorse prima trascurate o sottovalutate. Si è potuti arrivare a questo dopo essere passati attraverso un lungo processo, con tempi e modalità che, come vedremo, riflettono assai da vicino le scansioni e le vicende della storia politica, culturale ed economica di questa regione. Diciamo subito che l'inserimento a pieno titolo del Piemonte nello spazio culinario italiano è un fatto assai recente, proprio come è stato tardivo, ovviamente ragionando in base ai tempi lunghi della storia, il suo inserimento nella compagine nazionale; ma altrettanto tardiva è stata del resto la definizione geografica, politica e culturale della regione stessa¹.

Tanto per cominciare ci dobbiamo chiedere: esiste, e da quando, uno spazio culinario consapevolmente italiano? Ci dà una risposta il bellissimo libro di Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, che è ormai diventato l'insostituibile filo conduttore di ogni ricerca su questi temi. Capatti e Montanari dimostrano convincentemente che, almeno dal Quattrocento, questa idea di una cucina italiana è esistita e si è affermata, al di là della frammentazione politica. Ovviamente non esisteva, e sarebbe stata impensabile la sua esistenza anche nel caso

1. Per una discussione sull'identità storica del Piemonte, mi permetto di rinviare a C. Rosso, *Gli incerti confini del Piemonte orientale*, in R. Carnero (a cura di), *Letteratura di frontiera. Il Piemonte Orientale*, Mercurio, Vercelli 2003, pp. 383-400.

di Stati ben più precocemente unificati, un mercato autenticamente nazionale delle derrate alimentari; c'era però un'unità culturale, un «incontro di tradizioni diverse entro un medesimo circuito di scambi», come efficacemente lo definiscono gli autori².

È un'unità che emerge dai testi italiani di gastronomia fra i secoli XV e XVII, da Bartolomeo Platina in avanti. Commentando il più ponderoso, fortunato e autorevole di questi trattati, quello di Bartolomeo Scappi che fu pubblicato nel 1570, Capatti e Montanari osservano che esso «disegna un'immagine tendenzialmente completa del patrimonio culinario "italiano", consapevolmente percepito come tale e come tale comunicato al lettore»³. Tendenzialmente completa, in quanto i cibi, le preparazioni, le ricette presi in considerazione si riferiscono a buona parte della penisola, ma restano fuori alcune aree marginali. Lo stesso può dirsi per tutta l'abbondante letteratura gastronomica di quei secoli, fra Quattrocento e Seicento, che segnano il culmine e il massimo riverbero europeo del modello gastronomico italiano. Quella dei trattatisti è «un'Italia cittadina, anzi di grandi città, che da Milano e Venezia, attraverso Genova, Bologna e Firenze, arriva a Roma e a Napoli», giungendo «non senza difficoltà a lambire i territori del Sud e le maggiori isole»⁴.

Resta fuori, in ogni caso, il Piemonte sabaudo. Non c'è il Piemonte nel bizzarro *divertissement* di un intellettuale alquanto irregolare come Ortensio Lando, che nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*, del 1548, passa in rassegna vini e specialità gastronomiche della penisola⁵; comincia a far capolino, con la menzione di un paio di piatti, nel trattato *Dello scalco* (1584) del ferrarese Giambattista Rossetti, ma si devono aspettare ottant'anni e arrivare all'ultimo esemplare del genere, *L'arte di ben cucinare* (1662) di Bartolomeo Stefani, bolognese attivo alla corte di Mantova, per ritrovare qualche traccia di specialità sabaude⁶. Le ragioni le troviamo nella storia politica. Solo dopo la restaurazione dinastica di Emanuele Filiberto il Piemonte, o per meglio dire la corte sabauda, comincia a inserirsi nel quadro italiano complessivo. In questo quadro trova un posto da *late comer*, continuando peraltro a connotarsi come una realtà ibrida, anfibia, divisa fra Italia e mondo transalpino, tanto da presentarsi come un esempio da manuale di monarchia composita in miniatura.

La difficoltà di identificare, delimitare, denominare una realtà unificata soltanto dalla comune obbedienza a una dinastia si ritrova nelle testimonianze del tempo. Solo fra Cinquecento e Seicento comincia ad affermarsi un'idea del Piemonte come dello spazio geografico che sostanzialmente coincide con i domini sabaudi da questa

2. A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 2002 (1ª ed. 1999), p. 19.

3. Ivi, p. 16.

4. Ivi, p. 20.

5. Ivi, p. 25.

6. Ivi, p. 29. Il riferimento è ai «biscottini [*sic*] alla Savoia» cfr. C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano 1990, p. 178.

parte delle Alpi; e molta importanza avranno in questo senso le opere dell'erudito saluzzese Francesco Agostino Della Chiesa, destinate a grande fortuna locale fino a tutto il Settecento. Prendiamo la sua *Relazione dello stato presente del Piemonte*, uscita nel 1635. Si tratta di un assai disordinato, ma utilissimo, repertorio di notizie geografiche, storiche, genealogiche, economiche sulle varie province e comunità di un territorio che, in questo caso, viene inteso come l'insieme dei domini transalpini dei Savoia e di quelli monferrini dei Gonzaga, che solo di lì a settant'anni saranno interamente annessi allo Stato sabaudo. A noi serve per le indicazioni che offre sui prodotti alimentari del Piemonte, non ancora inquadrati in una panoramica transregionale, ma censiti e inventariati luogo per luogo secondo criteri non diversi da quelli di non poche opere del tempo, come la *Lucerna de corteggiani* di Giambattista Crisci, uscita a Napoli proprio l'anno prima (1634) e ricca di notizie sulle specialità del Regno meridionale⁷.

L'affermarsi di questa trattatistica a dimensione locale segna la fine del senso di una *koiné* peninsulare, di un'unità gastronomica italiana che ora si veniva frammontando nella realtà molteplice dei singoli Stati, ormai consolidati nei propri confini e sempre più forti di una specifica identità distinta da quella di tutti gli altri; e anche in questo caso, come si può vedere, la storia della cucina getta luce sulle tendenze di fondo della storia generale. Vini, frutta, formaggi, tartufi, selvaggina, pesci d'acqua dolce vengono così citati e vantati da Della Chiesa come tipici di ciascuna provincia e località, e molto spesso gli abbinamenti sono già quelli a noi familiari; ma di ricette, piatti, preparazioni particolari non si fa mai menzione. L'erudito avvalora piuttosto l'immagine di una terra che alimenta, oltre ai propri mercati, anche centri di consumo esterni, esportando prodotti di pregio verso altre regioni: ad esempio le carni verso la Liguria, legata a doppio filo con il Piemonte meridionale, o i vini valsusini verso il Delfinato e la Moriana⁸.

Ma a questo punto possiamo fare un salto di oltre un secolo per arrivare al momento in cui si può affermare che il Piemonte entri a pieno titolo nello spazio culinario italiano. L'ingresso può essere fatto coincidere con la pubblicazione (a Torino nel 1766) di una raccolta di ricette intitolata *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*⁹. L'autore è anonimo e il testo non è che la traduzione, con qualche adattamento, di uno dei più fortunati ricettari d'oltralpe, la *Cuisinière bourgeoise* di Menon. L'edizione originale risale al 1746, ed è un anello importante di una lunga catena di testi che contribuiscono a consolidare, in patria e fuori, il primato ormai indiscusso della cucina francese; quest'ultima è a sua volta elemento non secondario

7. Capatti, Montanari, *La cucina italiana*, cit., pp. 26-7.

8. F. A. Della Chiesa, *Relatione dello stato presente del Piemonte*, Zavatta e Gaiardo, Torino 1635.

9. *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Torino 1766, a cura di S. Serventi, Slow Food, Bra (CN) 1995.

dell'irradiazione su scala europea di un modello culturale egemone, che si estende a tutti i campi del vivere civile.

L'intento della traduzione, a dispetto del titolo, non è quindi in alcun modo quello di raccogliere e divulgare le ricette di preparazioni tipicamente piemontesi; al contrario, il libro presenta una cucina che è di fatto internazionale, nata dentro e attorno la corte e la capitale del regno più potente e prestigioso d'Europa ed esportabile dovunque, purché se ne conoscano le regole e si disponga degli ingredienti adatti. Conta, in altri termini, non la "piemontesità" del cuoco, bensì il suo essersi perfezionato a Parigi. Ma proprio la piemontesità, sul versante italiano, sembra diventare un tratto distintivo, un elemento qualificante. Intanto, il libro ha un successo ampio e prolungato: se ne contano 23 ristampe, e viene ancora ripubblicato a metà Ottocento. Non solo, ma dà origine a un vero e proprio genere editoriale: nel 1771 esce ad esempio a Vercelli *La cucliniera piemontese*, che sarà ristampato ancora nel 1852, mentre il *Cuoco piemontese*, senza varianti realmente significative, può varcare il Ticino e diventare *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*, trovando fortuna e mercato a sessant'anni di distanza dalla prima edizione.

Una risonanza che richiama di per sé l'attenzione, e che può essere valutata – e così è di fatto avvenuto – in base a considerazioni che variano col tempo e col mutare dei parametri di giudizio. In questi prontuari, si è detto, non trovano posto ricette autenticamente locali; tutt'al più si registra di quando in quando la sostituzione di prodotti francesi con specialità subalpine (i tartufi piemontesi, i cardi di Chieri, le cipolle di Ivrea; ma non mancano i formaggi piacentini o lodigiani) per adeguare qualche preparazione alle esigenze di un mercato in cui sarebbe impossibile trovare tutti gli ingredienti richiesti dall'originale. Per il resto, si tratta di pedissequi traduzioni, destinate a entrare assai presto nel mirino dei puristi e in genere della cultura linguistica e letteraria risorgimentale, che dichiarerà guerra al franco-italiano del lessico gastronomico ritraendosi inorridita di fronte a ibridi francamente grotteschi come «coniglio in papigliotte», «storione alla matelota», «piccoli piselli alla cittadina».

In questa sede, come si è detto, ci occupiamo non della cucina piemontese in sé, ma del ruolo che essa ha svolto nella storia della cucina italiana. Siamo di fronte dunque a un apparente paradosso: il Piemonte entra in Italia come emanazione e canale di diffusione di una civiltà culinaria straniera. È stato scritto che il Piemonte assume in tal modo «onere e fisionomia del cavallo di ritorno, importando in Italia le mode di Francia»¹⁰, intendendo con questo che la grande cucina francese è erede diretta della cucina italiana rinascimentale, diffusa alla corte di Parigi soprattutto dalle reggenti Caterina e Maria de' Medici e poi tornata a casa nel momento in cui, fra Seicento e Settecento, diventa dominante su scala europea. La storiografia recente

10. M. Alberini, *Piemontesi a tavola. Itinerario gastronomico da Novara alle Alpi*, Longanesi, Milano 1967, p. 32.

ha ampiamente sfatato questo luogo comune duro a morire, sottolineando anzi come il modello francese sia profondamente diverso e innovativo rispetto all'antecedente italiano, dal momento che impone ad esempio la separazione fra dolce e salato, valorizza i sapori originari riducendo al minimo l'apporto delle spezie, esalta il ruolo del cuoco a scapito di quello dello scalco, e ridefinisce in tal modo il pranzo ponendo al centro il momento propriamente gastronomico e non più la spettacolarità scenografica e virtuosistica del convito rinascimentale¹¹.

A questi criteri si ispirano largamente i ricettari franco-piemontesi, che si rivelano importanti soprattutto in quanto mirano a diffondere il nuovo modello, partendo dalla società aristocratica e altoborghese in cui è stato elaborato e proponendolo a strati sociali che se non sono ancora popolari sono comunque assai meno elitari di quelli che l'hanno per primi adottato. Per tornare al paradosso a cui abbiamo accennato, il fatto che il Piemonte svolga un ruolo di primissimo piano nell'importazione di questo prestigioso modello culturale, se da un lato rafforza la convinzione, destinata a fare lunga strada, della stretta parentela tra la regione subalpina e il mondo d'oltralpe (un'idea che tanto peserà, nell'Ottocento e oltre, nei giudizi sulla regione appartata e periferica che – anche qui paradossalmente – sarà al centro del processo di unificazione nazionale), per altro verso si deve riconoscere che, in questo come in altri ambiti, le terre sabaude fanno da tramite fra l'Europa più avanzata e l'Italia in un processo di modernizzazione e di aggiornamento culturale che investe un aspetto non certo secondario del costume e della vita associata.

Come vedremo ancora, dopo l'Unità la cucina piemontese dovrà difendersi dall'accusa di non essere abbastanza italiana; ma in un'ottica non condizionata da implicazioni ideologico-politiche oggi molto meno sostenibili si è potuto affermare che *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* e gli altri ricettari che l'hanno seguito e imitato hanno segnato l'inizio in Italia di una vera e propria rivoluzione del gusto, con l'avvento di una *nouvelle cuisine* di matrice internazionale e l'adeguamento, in tanti momenti della storia inevitabile e necessario, a una di quelle grandi svolte che mutano in profondità il clima culturale di un'epoca¹²: allora come oggi, d'altronde, le innovazioni vengono trasmesse a partire dai centri più ricettivi, o almeno da quelli che hanno più stretti contatti coi luoghi in cui nascono le mode e le tendenze. Resta il fatto che l'immagine della gastronomia regionale, come oggi comunemente la intendiamo, fatica a emergere allora e poi dai ricettari editi in Piemonte. Prendiamo uno dei più fortunati, ancora ristampato di recente: il *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* di Giovanni Vialardi, pubblicato nel 1854¹³, quando il Piemonte è al centro dell'attenzione generale, una

11. Capatti, Montanari, *La cucina italiana*, cit., p. 130.

12. S. Serventi, *Introduzione*, in *Il cuoco piemontese*, cit.

13. G. Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Favale, Torino 1854 (rist. anast. Forni, Bologna 1986, con premessa di G. Mantovano).

classe dirigente attiva e preparata modernizza le strutture economiche e politiche della regione, e Torino diventa il punto di riferimento indiscusso del movimento liberale e nazionale. Vialardi vanta una posizione e un'esperienza professionale di prim'ordine, essendo stato pasticcere e aiutante capocuoco alla corte sabauda, prima con Carlo Alberto e poi con Vittorio Emanuele II. Il corposo manuale, che è stato definito «senza dubbio il più completo ed il più interessante tra quelli apparsi in Italia alla metà del XIX secolo»¹⁴, vuole divulgare fra un vasto pubblico (e dunque la finalità non è diversa da quella dei ricettari dei «cuochi piemontesi» fra Settecento e Ottocento) un'arte gastronomica moderna compiuta e raffinata, aggiornata ai dettami del gusto internazionale, appresa e sperimentata in quel laboratorio d'eccezione che è una cucina di corte.

Non manca certamente un'adeguata rappresentanza di ricette definite «piemontesi» o «alla piemontese»; ma, se da un lato Vialardi tende a battezzare «alla piemontese» ogni preparazione che preveda i tartufi (e in questo senso il tartufo diventa una connotazione di identità locale, così come sarà il pesto per i piatti «alla genovese»), dall'altro ritroviamo ben poche delle specialità locali a noi più note, tipiche di una cucina popolare e rurale che solo in alcuni casi viene innalzata al rango delle preparazioni che l'autore definisce «alla borghese» o «alla cittadina». In ogni caso, la cucina di Vialardi è ancora percepita, dai contemporanei, come una variante di quella dei «cuochi piemontesi»: senz'altro più attenta al patrimonio regionale, ma pur sempre incardinata sulla grande tradizione d'oltralpe.

E se pensiamo che la dinastia sabauda, diventata la casa regnante del nuovo regno nazionale, trasferisce a Firenze e poi a Roma il consueto modello culinario di stampo francese (e il francese resta per molti anni anche la lingua dei menu di corte), possiamo comprendere come, nel momento di massima identificazione istituzionale tra Piemonte e Italia, continui a essere ben difficile distinguere la cucina piemontese da quella transalpina. Questo avviene mentre proprio in quegli anni alcune tradizioni regionali assumono una fisionomia pressoché definitiva: ad esempio quella ligure, codificata in testi come *La cucciniera genovese* di Giobatta Ratto (1863) o *La vera cucciniera genovese* di Emanuele Rossi (1865).

Ma il banco di prova su cui misurare il peso della cucina piemontese nel quadro nazionale arriva a fine secolo con l'opera che rappresenta il contributo di gran lunga più importante alla formazione di un'identità gastronomica nell'Italia unificata: parliamo ovviamente del fortunatissimo libro di Pellegrino Artusi, la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, che, uscito nel 1891, arriva vent'anni dopo, alla morte dell'autore, alla quattordicesima edizione accresciuta, passando da 475 a 790 ricette. Impressionanti i dati della diffusione, che ne fanno un caso quasi unico, e di lunga

14. Bemporat, *Storia della gastronomia*, cit., p. 325.

durata, soprattutto per un mercato librario asfittico come quello italiano: si parla di ben 640.000 copie vendute fra il 1891 e il 1970¹⁵.

Artusi, diversamente da Vialardi e da altri prima di lui, ricava il proprio materiale dalle sue dirette esperienze di viaggiatore e gastronomo appassionato, e lo arricchisce da un'edizione all'altra, con l'aiuto di corrispondenti (molti dei quali donne) che gli inviano ricette, suggerimenti, varianti da loro stessi provate. Ne emerge un vastissimo quadro della cucina casalinga e di trattoria, così come si è sedimentata da una regione all'altra nel corso degli ultimi secoli. L'intento di Artusi è quello di dare volto e cittadinanza riconosciuta a una gastronomia nazionale, che sia praticata dai ceti medi, spina dorsale della nuova società postunitaria, e si emancipi dalla sudditanza al modello transalpino pur conservando e adattando quanto di esso è ormai diventato acquisizione irrinunciabile.

Bisogna però precisare: la *Scienza in cucina* non è un atlante metodico della cucina italiana, e soprattutto non restituisce in alcun modo un'immagine esaustiva delle varie regioni. Come è stato efficacemente sintetizzato, Artusi, romagnolo residente a Firenze, conosce a fondo, per averla percorsa e ripercorsa in prima persona nelle sue scorribande gastronomiche, «una fascia di territorio che da Rovigo scende giù fino a Senigallia, nelle Marche, e poi scavalca gli Appennini arrivando fino a Livorno»¹⁶, e la sua geografia culinaria è inevitabilmente «distorta e parziale [...]: alcune zone, come la Romagna, la Toscana e Bologna, sono sovrarappresentate, mentre altre regioni, come la Sicilia, ricevono un'attenzione solo simbolica e altre ancora, come la Sardegna e il Meridione (tranne Napoli), sono semplicemente ignorate»¹⁷.

L'Italia si è unificata, ma continua a ruotare intorno a un asse che non è poi molto diverso da quello del Rinascimento: si va da Napoli in su, lasciando fuori il Mezzogiorno; e, ancora una volta, per quanto ci riguarda, riducendo il Piemonte ai minimi termini. Torino è una delle città che Artusi ha visitato, ma di piemontese nel ricettario c'è decisamente poco. Le preparazioni di origine subalpina o comunque legate al Piemonte sono soltanto due. Una è la fonduta, che egli chiama «cacimperio» e inserisce fra i «tramessi», ossia «gli *entremets* dei Francesi, piatti di minor conto, che si servono tra una portata e l'altra». Non è peraltro un piatto che goda delle sue simpatie: contesta l'elogio che Anthelme Brillat-Savarin rivolge alla fonduta nella *Physiologie du goût*, la Bibbia della grande cucina francesizzante, e ritiene «non possa servire che come principio in una colazione o per ripiego quando manca di meglio»¹⁸; in ogni caso l'ha assaggiata a Torino e da Torino se n'è fatto

15. P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* [1891], a cura di P. Camporesi, Einaudi, Torino 1970. I dati in R. Romano, *Paese Italia. Venti secoli di identità*, Donzelli, Roma 1997, p. 15.

16. J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Laterza, Roma-Bari 2007, p. 258 (ed. or. 2007).

17. Ivi, p. 260.

18. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., ricetta n. 247.

arrivare la ricetta. Nella sezione «torte e dolci al cucchiaino» compare poi un dolce a base di savoiardi e cioccolato, che Artusi presenta come «dolce Torino»; ma il nome potrebbe essere di sua invenzione, visto che la ricetta fa parte di un trittico che comprende anche un «dolce Roma» e un «dolce Firenze», e in tutti i casi si tratta di ricette da lui sperimentate o ricevute, e che afferma di aver battezzato col nome delle capitali dell'Italia unita¹⁹.

La marginalità del Piemonte potrebbe non essere intenzionale, e dipendere anche dal fatto che dalla regione subalpina Artusi non ha ricevuto un numero adeguato di segnalazioni interessanti. Ma per capire quale opinione si continui ad avere della cucina piemontese nell'ambiente di cui fa parte il gastronomo romagnolo vale la pena di osservare come, nelle edizioni più recenti della *Scienza in cucina*, egli inserisca una lettera di apprezzamento che gli ha indirizzato nel 1896 lo scrittore forlivese Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti). Guerrini solidarizza tra l'altro con l'impegno di Artusi a favore dell'italianizzazione della gastronomia, che deve assumere una fisionomia nazionale non solo per quanto riguarda il patrimonio culinario ma anche sul piano linguistico e lessicale; e a questo proposito si produce in una parodia del libro di Vialardi, «che fa testo in Piemonte», mettendone in ridicolo, in una ricetta inventata ma verosimile, la goffa contaminazione di italiano e francese che Artusi ha saputo finalmente sostituire con una lingua e una terminologia adeguate.

Non arriva a dire che la cucina piemontese in quanto tale è soltanto una velleitaria imitazione di quella d'oltralpe; ma non sembra azzardato pensare che il retroterra mentale sia quello consueto: il Piemonte è una terra atipica, poco rappresentativa dell'idea di cucina italiana, un'area percepita più che altro come la porta d'ingresso e di diffusione della cucina francese, nel momento in cui si fanno più forti le esigenze, se non ancora nazionalistiche nel senso che il termine assumerà nel linguaggio politico ai primi del Novecento, certamente di battaglia difesa e rivendicazione delle peculiarità del patrimonio nazionale, in questo come in ogni altro settore della cultura e della vita civile.

Sta di fatto che, nel momento in cui la fortuna dell'Artusi impone un modello di cucina italiana in gran parte identificata con un asse certamente centro-settentrionale, ma che marginalizza, oltre al Sud, anche il Nord-Ovest, il Piemonte, nonostante il ruolo che ha svolto nel processo di unificazione e il peso che continua indubbiamente a esercitare sulla vita nazionale e sui processi di modernizzazione del paese, continua a essere tagliato fuori. Appare così un po' paradossale, se letta in quest'ottica, la peraltro appropriata definizione di Artusi come del «Cavour culinario italiano», ossia del grande unificatore della gastronomia nazionale, proposta a suo tempo da uno storico attentissimo ai connotati di fondo dell'identità italiana come Ruggiero Romano²⁰; e il paradosso risiede nel fatto che questa unificazione culinaria si è fatta a prescindere

19. Ivi, ricetta n. 649.

20. Romano, *Paese Italia*, cit., p. 24.

dalla terra natale dell'unificatore politico; ma si sa del resto che di Cavour è stata infinite volte sottolineata la diversità, l'atipicità, la riconducibilità a esperienze di vita, di cultura, di costume che hanno poco a che fare con il *mainstream* dell'Italia del suo tempo, sino a presentarlo, a torto o a ragione, come l'esempio più illustre di un ceto dirigente molto poco italiano (si insiste sempre sul bilinguismo, con spiccata predilezione per il francese); un ceto la cui azione è stata certamente determinante e risolutiva, ma che si è mosso sostanzialmente dall'esterno, al servizio di una dinastia periferica, non molto amata e dai caratteri storicamente ambigui e anfibi.

Come si vede, siamo dunque di fronte a un'ulteriore conferma dei legami, ma anche delle dissonanze, fra la storia generale e la storia della cultura materiale, che in questo come in tanti altri casi si prende una rivincita modellando aspetti significativi della vita di una comunità nazionale secondo ritmi e direzioni diversi da quelli della politica. Detto questo, resta da chiarire un punto essenziale: quando e come prende forma quel canone di cibi e ricette che oggi siamo abituati a considerare tipici del Piemonte? E quando e come questo canone entra a far parte del canone nazionale? Una risposta la possiamo tentare lasciando da parte i ricettari e rivolgendoci a un altro genere editoriale, che si viene imponendo anch'esso, a partire dal XVIII-XIX secolo, su un mercato sempre più vasto e redditizio. Parliamo delle guide turistiche, che descrivono città, regioni e paesi d'Europa. Il loro pubblico è tendenzialmente formato da viaggiatori abbienti, ma nello stesso tempo si va allargando man mano che i ceti medi hanno la possibilità materiale di coltivare interessi e curiosità rimasti fino ad allora appannaggio di pochi privilegiati²¹.

Le guide non si occupano soltanto dei monumenti, dei musei o dei panorami naturali, ma informano anche sulle condizioni materiali dei viaggi, e non trascurano un aspetto significativo come quello della cucina. Per quanto ci interessa in questa sede le guide sono uno strumento prezioso: rispondono infatti a una logica alternativa rispetto a quella dei ricettari e dei manuali gastronomici. Lo storico le può utilizzare come fotografie di una realtà che non è rilevata da altre fonti, pur tenendo doverosamente conto della tendenza alla ripetizione e allo stereotipo che inevitabilmente si insinua, per cui non è sempre facile capire se da un decennio all'altro nulla è veramente cambiato o se invece non ci si è accorti dei cambiamenti. Uno dei vantaggi che presentano le guide è quello di occuparsi di aree molto vaste, e quindi di raccogliere informazioni in modo sistematico, senza trascurare in linea di principio nessuna realtà locale significativa e documentando in linea di massima – e questo vale in particolare per la cucina – ciò che effettivamente si può trovare sul posto.

Le prime grandi guide, quelle che si conquistano un mercato internazionale, non sono italiane; e almeno in teoria ciò dovrebbe consentire l'opportunità di leggere le cose attraverso uno sguardo tendenzialmente più neutro e distaccato. Prendiamo

21. L. Di Mauro, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità a oggi*, in *Storia d'Italia. Annali*, 5, *Il paesaggio*, a cura di C. De Seta, Einaudi, Torino 1982, pp. 367-428.

allora due delle guide che vanno per la maggiore negli anni Trenta e Quaranta dell'Ottocento, una inglese e l'altra francese. La prima è la guida Murray, la vera e propria capostipite del genere, destinata in primo luogo ai viaggiatori britannici e vendutissima per decenni, fino a quando non passerà il testimone alle guide Baedeker. L'edizione 1846 del volume dedicato all'Italia settentrionale presenta il Piemonte, e Torino in particolare, come qualcosa di assai diverso dal resto della penisola, in questo allineandosi con l'opinione largamente diffusa anche fra gli italiani. La guida coglie bene il carattere storico degli Stati sabaudi, che appaiono, per certi versi, come uno spazio ancora in via di formazione: una monarchia composita, come si direbbe oggi, che solo nell'ultimo secolo ha raggiunto per via di annessioni i confini attuali²².

E sul piano storico e artistico non c'è poi molto da vedere: la storia di Torino fino all'età moderna, si dice crudamente, «is almost a blank», uno spazio vuoto che ha cominciato a riempirsi in secoli recenti. La città è oggi fiorente e vitale, ma è inutile cercare traccia delle epoche auree della civiltà italiana, quelle che richiamano da questa parte delle Alpi i viaggiatori del Grand Tour e i turisti loro eredi. In compenso, in questa come in altre guide la capitale raccoglie e compendia il più e il meglio dello Stato, e sono appunto torinesi le specialità gastronomiche che il Murray menziona: «The chocolate of Turin is reckoned the best in Italy. The Piedmontese bread, in long thin wands, called "Pane grissino", is remarkably good»²³. Cioccolato e grissini, dunque. È poco, ma abbiamo comunque fatto un passo avanti rispetto al *Cuoco piemontese*: qui almeno si presta attenzione a una dimensione concreta e quotidiana della cucina, e ci si accorge di prodotti allora già noti, e oggi più che mai immancabili nella rassegna delle tipicità locali diventate famose oltre i confini della regione.

Ancor più dettagliata è poi su questo punto la guida del francese Antoine Valéry, pubblicata nel 1841. Si resta colpiti dall'affresco ricco e vivace di una realtà in movimento, che negli anni di Carlo Alberto sta avanzando a passi decisi sulla strada della modernità. Sulla cucina piemontese il giudizio è molto positivo: «La cuisine piémontaise, sorte d'éclectisme culinaire, allie la légèreté, la délicatesse de la cuisine française à la force et à l'expression, si j'ose le dire, de la cuisine italienne». L'osservatore transalpino, quindi, risolve elegantemente il dilemma: francese o italiana? Né l'una né l'altra, ma un felice equilibrio fra i due modelli. E segue un nutrito elenco di piatti caratteristici, che in buona misura potremmo far nostro oggi: il risotto, «pareil à celui de Milan», gli agnolotti, i tagliarini, la polenta, lo stufato, «bœuf à la mode, plus tendre et plus juteux», che è «comme la base du dîner piémontais», le tinche in carpione, le lamprede tanto apprezzate da Napoleone, e naturalmente i grissini e i tartufi tanto elogiati da Brillat-Savarin, che trovano la loro apoteosi nella fonduta. E si conclude in bellezza con il cioccolato, fra i migliori d'Europa, e con

22. J. Murray, *Hand-Book for Travellers in Northern Italy*, John Murray, London 1846, p. 1.

23. Ivi, p. 12.

i vini: l'Asti, il barbera, il barolo, il «caluso» e gli ottimi liquori, fra cui il vermut, che si serve prima dei pasti ed è un «apéritif fort agréable»²⁴.

Verso la metà dell'Ottocento, dunque, le guide turistiche già registrano un buon numero delle tipicità gastronomiche piemontesi. E sarà ancora attraverso la letteratura turistica che da questa ricognizione sempre più accurata della cultura gastronomica locale prenderà corpo la rappresentazione normale e accettata della cucina regionale, soppiantando quella largamente immaginaria che ne era stata trasmessa dai ricettari sette-ottocenteschi. A segnare una svolta sono non a caso le guide del Touring Club Italiano²⁵. È universalmente riconosciuto il ruolo fondamentale che sin dall'inizio – soprattutto con le celeberrime “guide rosse” – il TCI ha avuto nell'inventariazione sistematica del patrimonio artistico e monumentale italiano; meno noto è che un'analoga operazione è stata condotta nei riguardi del patrimonio gastronomico, col risultato di fornire un contributo essenziale alla conoscenza e alla definizione della cucina italiana nella straordinaria varietà delle sue forme e delle sue pratiche.

Già la prima edizione della *Guida d'Italia*, che comincia a uscire nel 1914 proprio con un volumetto dedicato a Torino e a Milano, ospita un rapido ma denso catalogo delle «specialità gastronomiche» del capoluogo piemontese. A quelle già citate da Valéry se ne aggiungono altre. La gamma appare ora quasi completa, e si può quasi dire che, all'estremo limite della *Belle époque*, nel pieno decollo della fase di innovazione e di sviluppo che sta già facendo di Torino una grande capitale industriale, siano ormai presenti quasi tutte le classiche componenti di quella che a un secolo di distanza consideriamo la sua immagine gastronomica. Ai grissini e alla fonduta, ai vini e al «vermouth di fama mondiale» si affiancano «il bicerin (caffè, latte e cioccolato, prezzo cent. 15)», «i giandujotti (cioccolatta di pasta fondente)», le caramelle, e financo «i cardi con la *bagna* calda (crudi con un intingolo saporitissimo)»²⁶.

Ma l'attenzione del Touring nei confronti della cucina italiana culmina con la pubblicazione della *Guida gastronomica d'Italia* nel 1931: una data che segna un punto fermo nella storia del patrimonio alimentare e culinario della nazione. La preparazione del volume è stata recentemente ricostruita nei dettagli²⁷, chiarendo come si sia trattato di un'impresa complessa, voluta e seguita dai maggiori dirigenti del sodalizio, con la piena consapevolezza di dovere fornire all'Italia uno strumento importante, praticamente unico in Europa. In parte è un'operazione di regime, cui collabora attivamente un tecnico di prim'ordine come il celebre enologo Arturo Marescalchi, che è anche sottosegretario all'Agricoltura e Foreste; ma censire nel

24. A.-C. Valéry, *L'Italie confortable. Manuel du touriste. Appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, Jules Menouard et C.^{ie}, Paris s.d. (ma 1841), pp. 291-4.

25. S. Pivato, *Il Touring Club Italiano*, il Mulino, Bologna 2006.

26. *Guida d'Italia del Touring Club Italiano. Sguardo d'insieme al Piemonte, alla Lombardia e al Canton Ticino. Torino, Milano*, TCI, Milano 1914, p. 89.

27. Cfr. M. Montanari, A. Capatti, *Introduzione*, in *Guida gastronomica d'Italia*, TCI, Milano 2003 (rist. anast. dell'ed. 1931).

modo più fedele e capillare la gastronomia italiana, avvalendosi in ogni regione dell'apporto di decine di esperti e di soci volenterosi, se risponde alla logica politica di valorizzare ed esaltare il patrimonio nazionale, significa in ogni caso – diremmo oggi – promuovere la conoscenza del territorio, privilegiando le risorse e le specialità locali in contrapposizione con una cucina internazionale buona per ogni paese e ogni occasione.

Di ciascuna regione, di ogni singola provincia al suo interno e di un gran numero di città e comuni grandi e piccoli vengono così presentati con estrema cura e dovizia di particolari i prodotti e le preparazioni tipiche; e nel caso del Piemonte, più ancora che per altri ambiti meglio conosciuti, questo significa mappare per la prima volta in modo articolato ed esaustivo uno spazio geografico assai diversificato, definendone i caratteri specifici e mettendolo a confronto con il resto d'Italia. In questa sede dobbiamo limitarci a ricordare alcuni degli aspetti fondamentali messi in luce nella presentazione complessiva che precede le schede sulle singole province.

Anzitutto, fra le specialità regionali se ne pongono in evidenza alcune che, a detta dei curatori, «sono comuni a tutta la regione e ne hanno anzi varcato i confini popolarizzandosi nell'intero paese», e sono i grissini, la fonduta, la «*bagna càuda*», definita «l'intingolo nazionale piemontese» e gli «*agnellotti (agnulòt)*». Si precisano poi taluni caratteri di fondo, che distinguono la cucina piemontese dalle consorelle: in particolare una marcata diversità rispetto alla gastronomia nazionale è data dall'assenza di «minestre asciutte», ossia di specialità di pasta autenticamente locali, con l'unica eccezione degli agnolotti, «il che non significa che in Piemonte non sieno pure in onore paste asciutte e risotti; essi sono però d'importazione, anche se qualche risotto vi è stato naturalizzato»²⁸. Per quanto riguarda il riso, questa è una precisazione importante: in Piemonte il riso è coltivato, ma non vi sono ricette di notorietà anche extraregionale che siano autenticamente piemontesi. Nelle sezioni dedicate a Vercelli e a Novara si ricordano la panissa e altre preparazioni locali; ma va riconosciuto che – allora come oggi – i grandi piatti di riso di fama nazionale sono parte della tradizione lombarda o veneta, così come la lavorazione industriale del prodotto è concentrata quasi interamente in Lombardia, e nel senso comune l'idea di risotto non è affatto associata alla cucina subalpina.

Viene infine inevitabilmente al pettine il nodo dell'identità profonda della gastronomia piemontese; e ci si sente in dovere, complice ovviamente anche il clima del tempo, di smentire recisamente il diffuso pregiudizio relativo alla sua scarsa italianità. Non è vero, come «s'è detto da taluno, e parecchi lo credono ancora, che la vicinanza della Francia e qualche affinità di costumi abbiano fatto» della cucina piemontese «una sottospecie della cucina francese». Profonde sono le differenze, a cominciare dalla maggiore genuinità e semplicità, e

²⁸. *Guida gastronomica*, cit., pp. 15-6.

può darsi che l'equivoco sia stato ingenerato particolarmente dal fatto che nel passato, e specialmente a Torino, la cucina francese era più largamente praticata che altrove negli alberghi maggiori, nelle grandi famiglie ed in certa misura anche alla Corte, così come la lingua francese v'era di uso comune²⁹.

Si tratta nondimeno di due cucine distinte e autonome, senza che si possa in alcun modo parlare di influenza della Francia sul Piemonte o, peggio, di derivazione della tradizione subalpina dal modello d'oltralpe.

La *Guida gastronomica* del Touring avvalora dunque un'immagine della cucina piemontese nel contesto italiano che nelle linee di fondo sarà accettata e riproposta nei decenni successivi; e vale la pena di ricordare che, negli stessi anni, altre opere di natura meno sistematica, ma di larga notorietà e diffusione, la inseriscono in un quadro nazionale, contribuendo a farla conoscere oltre i confini della regione. Si pensi ad esempio al libro del giornalista e letterato Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, resoconto di un viaggio fra osterie, trattorie e luoghi di eccellenza enogastronomica di tutta Italia: Monelli, certo anche in virtù del fatto che il viaggio è stato commissionato e originariamente pubblicato a puntate da un quotidiano torinese, la "Gazzetta del Popolo", riserva notevole spazio al Piemonte, a cui dedica tre tappe su sedici (Barbaresco, Barolo e Caluso); e il fortunato libro sarà all'inizio di un genere destinato a culminare con il celeberrimo reportage televisivo di Mario Soldati³⁰.

Sarebbe troppo lungo e complesso ripercorrere in questa sede le successive vicende, fino ai giorni nostri, dei rapporti fra cucina piemontese e cucina nazionale. Vanno però precisati alcuni punti. Anzitutto, è difficile valutare non solo il grado di integrazione della prima nella seconda; ma anche una volta stabilito, come qui si è cercato di fare, che essa è avvenuta, seppure fra tanti contrasti e difficoltà, ciò non significa avere automaticamente chiarito quale sia stato, nel corso del tempo, il peso specifico dell'elemento piemontese nel contesto italiano. È intanto innegabile che ancor oggi la cucina subalpina sia molto meno visibile e molto meno rappresentativa dell'identità gastronomica nazionale di quanto non lo siano quelle di regioni che da secoli hanno sviluppato e diffuso una loro specifica e inconfondibile fisionomia, fatta di prodotti e ricette da sempre universalmente noti. Basti pensare, per fare un solo esempio, che i salumi o i formaggi emiliani (pensiamo al parmigiano o alla mortadella di Bologna) godono di una fama plurisecolare e vantano riferimenti letterari e persino pittorici senza paragoni possibili con quelli di altre regioni.

In secondo luogo, mancano studi approfonditi sulla penetrazione dei prodotti e dei piatti piemontesi nel mercato nazionale, a partire dalle più vicine aree settentrionali. Lo stesso può dirsi per la ristorazione di origine piemontese, che pure ha una

29. Ivi, pp. 16-7.

30. P. Monelli, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia illustrato da Novello* [1933], a cura di L. Clerici, TCI, Milano 2005.

sua presenza, anche se molto meno corposa, ad esempio, di quella toscana, che nel corso del Novecento ha messo salde radici fuori regione (si pensi alla fortuna delle trattorie toscane a Milano).

Infine, si può osservare che, nel momento in cui la cucina si è industrializzata e ha preso la strada della grande distribuzione commerciale, il Piemonte non ha saputo o potuto diffondere adeguatamente specialità gastronomiche che siano inconfondibilmente sue. Mentre ad esempio il panettone o il pandoro, sebbene ormai vengano prodotti anche da aziende di altre regioni, sono universalmente identificati con Milano e con Verona, non lo stesso si può dire dei grissini, che pure le guide da sempre hanno presentato come tipicamente torinesi. Solo in tempi recentissimi sembra si sia cominciato a colmare il divario, e si sia manifestata la volontà di assicurare alla cucina piemontese uno spazio adeguato alle risorse di cui dispone.

E non a caso una recentissima sintesi della storia gastronomica d'Italia, costruita ponendo al centro della narrazione le città e le regioni che nel corso dei secoli ne hanno intessuto la tradizione, fa entrare in scena Torino e il Piemonte soltanto al tempo dell'unificazione nazionale, ma proprio a Torino e al Piemonte affida il capitolo conclusivo, dedicato a Slow Food e alle sue iniziative di risonanza internazionale, che sembrano aver proiettato una regione apparentemente marginale al centro di uno scenario che non ha confini³¹.

31. Dickie, *Con gusto*, cit., pp. 207-23 e 385-96.

Parte quinta

Homo edens: la rappresentazione

L'arte in tutte le sue manifestazioni ha, come sappiamo, il potere di trasmettere sensazioni ed emozioni forti. Forse l'aspetto più noto e celebrato per quanto concerne tali percezioni in campo alimentare resta sempre il potere evocativo che un piccolo dolce, la *madeleine*, aveva su Marcel Proust e che l'autore ci trasmette con tutta la magia delle sue emozioni e dei suoi ricordi. Era quella anche l'epoca in cui la vena poetica del nostro Gozzano entrava nelle pasticcerie per cogliere sensibilità tutte declinate al femminile. Tempi diversi e sensazioni diverse, solo apparentemente più prosaiche ci hanno raccontato di quel «risotto patrio» di Carlo Emilio Gadda che per «l'approntamento di un buon risotto alla milanese» parte dalla materia prima e dal recipiente, «la casseruola rotonda, e ovale pure, di rame stagnato, con manico di ferro: la vecchia e pesante casseruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie», ...quando ormai il rapporto tra arte e industria stava generando una nuova e interessante realtà, quando le prospettive aperte dal design entravano in cucina e rinnovavano le nostre tavole.

Non diversamente si può dire del rapporto fra la dimensione conviviale e la musica: *Tafelmusik* o *musique de table*, che dir si voglia, sono infatti parte di una tradizione musicale antichissima che ha trovato nelle corti, soprattutto a partire da quelle italiane del Rinascimento, uno dei suoi massimi punti di eccellenza. Pure a livello diverso e con un apparecchio strumentale “rusticano”, l'usanza del fare musica durante il banchetto, alle feste, rientrava nella tradizione popolare. Anche nella società borghese dell'Ottocento se ne troveranno nuovi riscontri: nella musica operistica soprattutto il brindisi salirà sul palcoscenico e diventerà spettacolo, né essa manca di esprimersi pure nella contemporaneità se pur con ben altri, diversi canoni nella poetica ricetta della cima genovese messa in musica e cantata da Fabrizio De André, ad esempio, o nel “gelato al limon” evocato da Paolo Conte, oltre alle molte celebrazioni della pizza napoletana e... a tanto altro ancora.

Il gusto e le mode evolvono, lo stretto rapporto fra tutto ciò che concerne la sfera dell'alimentazione e l'arte, in tutte le sue diverse declinazioni conserva sempre aspetti viscerali, e questo appare ben evidente anche nelle arti visive. L'antica non eccelsa considerazione sociale degli artisti e delle loro botteghe che in parte ancora sussiste nei secoli dell'età moderna non necessariamente ha indotto la committenza

a vedere in loro dei meri esecutori. La descrizione del cibo e delle tavole, fra sacro e profano, diviene oggetto di forme artistiche che continuamente si rinnovano e che vengono sempre più apprezzate: quadri e affreschi, ma anche l'uso a contorno di una raffinata oggettistica – pensiamo alla famosissima saliera di Benvenuto Cellini – ne sono i risultati sempre più alti e sempre più importanti quanto più si sale nella scala sociale. La vicenda biografica di Leonardo da Vinci ci ricorda i passaggi bruschi tra queste forme diverse, da quelle più alte dell'arte nell'*Ultima cena*, a quelle nate per rispondere alle richieste ducali per apparati e feste che per la loro dimensione effimera sono per molta parte "invenzioni" perdute. D'altro canto, effimera per antonomasia è l'arte del cibo.

Non si può infatti dimenticare che del rapporto fra gli artisti e la sfera alimentare inteso in senso lato fanno parte anche quegli aspetti delle arti visive che sono sempre stati funzionali e di uso pratico. L'esempio di quella grafica che si è posta al servizio dello studio e della scienza come nel caso dei disegni della flora richiesti dall'imperatore all'Arcimboldo, per taluni aspetti rappresenta una forma di eccellenza nella riproduzione di essenze vegetali e di animali con funzione didattica. Come è noto, saranno comunque e sempre le incisioni a diffondere in Europa le immagini di una natura diversa, proveniente da altri continenti. E forse possiamo chiederci se anche altri interventi di "artisti", per quanto minori, per quanto semplici artigiani alle prese con compiti meramente esecutivi e didascalici da parte dello storico dell'alimentazione, possano trovare attenzione, finanche attraverso le insegne "parlanti" delle botteghe, di quelle che vendevano generi alimentari e soprattutto di quelle delle osterie, tanto più importanti se consideriamo il grado di alfabetizzazione della società di Antico regime.

Indubbiamente, prima dell'avvento della fotografia, la funzione dell'immagine aveva una più spiccata valenza descrittiva e pratica rispetto all'oggi e ciò si ripercuoteva anche nei suoi rapporti con il cibo, ciononostante, dopo di allora, per quanto concerne la sfera alimentare l'ispirazione degli artisti non è mai venuta meno.

MC

L'immagine del cibo e della tavola nella Lombardia asburgica

di *Laura Facchin*

I

Allegorie e simbologie politiche tra Sforza e Austrias

A Milano, nella seconda metà del Cinquecento, il 3 agosto si teneva la festa dei *mosgètt*, i facchini del rione di Porta Ticinese, ben noti al pittore Giovanni Paolo Lomazzo e al sodalizio a cui era stato affiliato, la cosiddetta Accademia della Val di Blenio¹. Dopo la cerimonia religiosa in duomo, sul sagrato antistante la cattedrale ambrosiana, si svolgeva una vera e propria festa nella quale era tradizione trascinare in piazza un cavallo di legno, il *cavalazz*, all'interno del quale si conservavano mortadelle, salami, capponi e altre carni che venivano distribuite alla popolazione festante che vi si accalcava intorno.

Risale al terzo decennio del XVI secolo una rappresentazione dipinta di una scena di "cuccagna" simile, solo parzialmente popolata di essere umani, sostituiti da animali. La si può osservare nelle porzioni di un fregio affrescato e strappato, conservate in collezione privata a Milano, raffigurante gatti antropizzati che rubano e cucinano cibo. I felini sono intenti a sottrarre con destrezza a un mercante e a sua moglie salami, vari insaccati, formaggi, uova – esposti in un banco per la vendita – e un grosso cinghiale, quindi a consumarli condividendo il bottino con esseri fantastici di natura ibrida e altri animali, quali topi, cani, volatili e insetti di dimensioni giganti, già complici del ghiotto furto (FIGG. 1 e 2)². Solo al di fuori della vita reale, o piuttosto in un mondo che procede "alla rovescia", si può ipotizzare un simile scenario.

Questi episodi fanno parte delle superstiti decorazioni del palazzo di via del Bollo che fu sede della Zecca di Milano dall'ottavo decennio del XV secolo sino al 1778, e,

1. G. Berra, *Arcimboldi: le teste "caricate" leonardesche e le "grillerie" dell'Accademia della Val di Blenio*, in M. Kahn-Rossi, F. Porzio (a cura di), *Rabisch. Il grottesco nell'arte del Cinquecento, l'Accademia della Val di Blenio, Lomazzo e l'ambiente milanese*, catalogo della mostra, Skira, Milano 1998, p. 63.

2. Cfr. A. Spiriti, *Un inedito ciclo di affreschi "alla fiamminga" nel palazzo della Zecca a Milano*, in "Storia dell'Arte", 128, 2011, pp. 5-15.

FIGURA 1

Ambito fiammingo, *Fregio con scene giocose di gatti*, 1530 ca. Milano, già nel palazzo della Zecca di Via del Bollo (foto Mauro Ranzani)

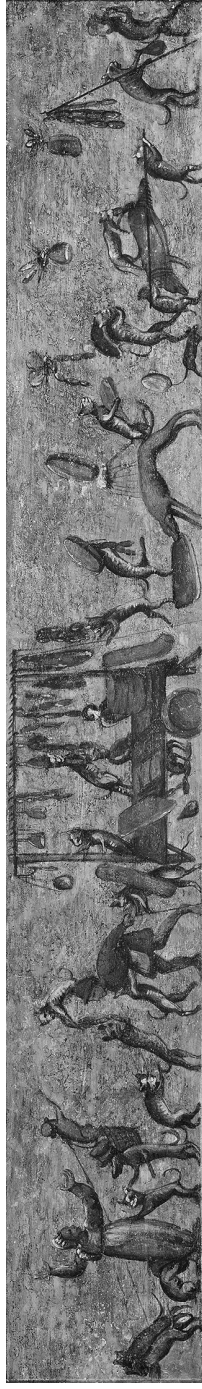
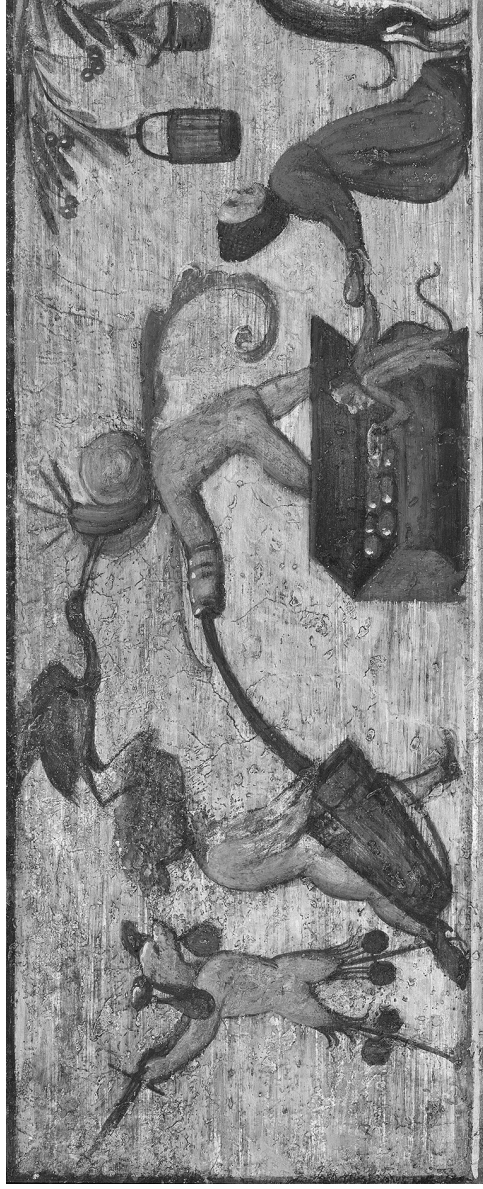


FIGURA 2

Ambito fiammingo, *Fregio con scene giocose di gatti*, particolare (foto Mauro Ranzani)



più precisamente, della porzione di fabbrica destinata ad abitazione dello zecchiere³. Collocate originariamente in uno studiolo allestito al piano terreno della dimora, le pitture furono realizzate, unitamente alla decorazione di altri ambienti, durante la gestione dell'ufficio da parte della famiglia Scaccabarozzi⁴. I fregi ancora *in situ* che ornano due sale al piano nobile della residenza sono caratterizzati da motivi anticlericali, espressi attraverso la pittura di grottesche, e da suggestivi rimandi al Nuovo Mondo, restituiti attraverso l'uso di figure di fanciulli ai limiti tra mitologia ed etnografia. Eseguiti da artisti fortemente influenzati dalla cultura fiamminga, questi frammenti risalgono ai decenni cruciali dell'avvicendamento al controllo dello Stato di Milano dei francesi, poi degli Sforza e, infine, degli Asburgo. Questa concomitanza ha suggerito interpretazioni simbolico-politiche in chiave filoimperiale dei diversi soggetti rappresentati negli affreschi. È indubbio che le scene con i gatti "ladri di cibo" avessero agli occhi dei contemporanei valenze di natura allegorica, tanto più che il fregio era collocato in una sala di uso "pubblico" all'interno della residenza. L'antropizzazione degli animali rientrava nell'ambito dei temi di gusto carnascialesco in cui il mondo procede alla rovescia, così sono piuttosto evidenti, nella parte di fregio pervenuta, intenti moraleggianti espressi da immagini che rimandano allo spreco, alla ricchezza e alla redistribuzione della stessa.

Richiami simbolico-politici e di monito, attraverso la rappresentazione di scene in cui si consuma il cibo, si possono leggere anche in un ciclo di affreschi realizzato un trentennio più tardi a Varese. Le pitture decorano il salone d'onore al piano nobile della residenza suburbana dei Perabò, nella castellanza di Biumo Superiore⁵. Riferiti all'équipe del pittore salisburghese Hans Bocksberger il Vecchio e ispirati in parte dalle incisioni di Hans Sebald Beham e dalle caccie dipinte da Lucas Cranach il Vecchio per Federico III il Saggio di Sassonia, furono eseguiti tra il 1555 e il 1561 su commissione di Francesco, «magnificus iuris utriusque doctor», appartenente a una famiglia del notabilato locale. Le pareti di questo ambiente sono interamente dipinte con scene che raffigurano le differenti modalità del vivere signorile e popolare, durante le diverse stagioni dell'anno e in diverse epoche della vita umana. Le matrici figurative dei soggetti dipinti furono scelte, probabilmente, per suggerire l'adesione politica a sostegno degli Asburgo da parte della committenza. In questo insieme molteplici sono i riferimenti al cibo, seppure le vivande siano rappresentate con modalità piuttosto approssimative⁶. Sulla parete est la tavola è imbandita con

3. La sede della zecca ducale fu qui stabilita intorno al 1470 da Galeazzo Maria Sforza: cfr. R. Sacchi, *Il disegno incompiuto la politica artistica di Francesco II Sforza e di Massimiliano Stampa*, LED, Milano 2005, vol. 1, pp. 82-93.

4. Bartolomeo ereditò dal padre Luigi la carica di maestro della Zecca nel 1530 e morì nel 1562.

5. Per la storia architettonica della residenza e per l'analisi del ciclo cfr. A. Spiriti (a cura di), *Villa Perabò a Varese*, Fondazione comunitaria del Varesotto, Varese 2011.

6. Per l'analisi iconografica cfr. L. Facchin, *Dall'abbigliamento alla tavola. Una prima mappatura oggettiva della "camera picta"*, in Spiriti (a cura di), *Villa Perabò a Varese*, cit., pp. 166-74.

pane, formaggio e vino per le nozze di due giovani popolani (FIG. 3). Sulla mensa sono dipinti contenitori per le bevande di diverso formato e materiale, tra cui si riconosce un *römer*, bicchiere in vetro dalle caratteristiche sporgenze a forma di mora, diffuso in tutto il mondo nordico. Così, sulla parete sud, una tavola rotonda allestita all'aperto, vicino a un gruppo di giovani intenti a danzare, è apparecchiata con pani e dolci nella piazza principale di un villaggio, in cui sulle facciate delle case sventolano insegne borgognone. Nella stessa scena, oltre ad alcune bancarelle di venditori, le cui merci non sono facilmente distinguibili, è raffigurata una bottega dove si vendono formaggi (FIG. 4). Né mancano botti di vino e prodotti caseari nella scena di mercato rappresentata sulla parete nord; qui sono esposti in vendita anche stoviglie e vasellame da cucina in peltro e in legno. Nell'ambito di quest'ultimo gruppo di utensili è possibile riconoscere vari strumenti utilizzati nella lavorazione del latte per ottenere burro o formaggio, come la zangola.

Frammenti di una ben più ampia produzione, pur di livello qualitativo e di portata ideologica differenti, i due cicli affrescati a Milano e Varese mettono in luce le costanti relazioni tra il mondo fiammingo e quello lombardo, attestate, sul fronte artistico, già dall'età viscontea, intensificatesi in epoca sforzesca e con il passaggio sotto il diretto controllo dello Stato da parte degli Asburgo alla metà del Cinquecento, particolarmente feconde per quanto attiene alla rappresentazione del cibo e della tavola.

Questi rapporti sono rilevanti per comprendere la diffusione e l'apprezzamento delle immagini reversibili ideate da Giuseppe Arcimboldi. Spesso composte da prodotti alimentari e/o da recipienti di uso domestico, opportunamente osservate, ribaltando l'opera, restituiscono volti umani. La sensibilità nei confronti della resa ottica del mondo naturale e il vivo interesse per l'indagine del dato reale permettono di considerare queste opere quale momento iniziale di un interesse per la riproduzione dei "naturalia" come soggetto autonomo che ebbe in Milano un polo di elaborazione privilegiato⁷. Arcimboldi rientrò nel capoluogo lombardo tra il 1587 e il 1588, dopo oltre vent'anni di servizio presso la corte asburgica⁸. L'artista ripropose in patria quel repertorio di pittura naturalistica che gli aveva permesso di raggiungere oltralpe un notevole successo e che includeva le bizzarre teste composte di specie alimentari: mammiferi, pesci, frutta, ortaggi. Nel 1590 completò uno dei suoi capolavori: il

7. Su questi temi cfr. G. Berra, *Arcimboldi, Vincenzo Campi, Figino, Fede Galizia, Caravaggio: congiunture sulla nascita della natura morta in Lombardia*, in F. Paliaga (a cura di), *Vincenzo Campi. Scene del quotidiano*, catalogo della mostra, Skira, Milano 2000, pp. 61-84; Id., *I pionieri lombardi della natura morta italiana*, in A. Coliva, D. Dotti (a cura di), *L'origine della natura morta in Italia. Caravaggio e il Maestro di Hartford*, catalogo della mostra, Skira, Milano 2016, pp. 47-87; Id., *Le teste "composte" e "reversibili" dell'Arcimboldi e la nascita della natura morta*, in S. Ferino-Pagden (a cura di), *Arcimboldi. Gallerie nazionali Barberini Corsini*, catalogo della mostra, Skira, Milano 2017, pp. 120-7.

8. S. Leydi, *Giuseppe Arcimboldi à Milan. Documents et hypothèses*, in S. Ferino-Pagden (a cura di), *Arcimboldi, 1526-1593*, catalogo della mostra, Skira, Milano 2007, pp. 43-8.

FIGURA 3
Ambito fiammingo, *Tavola del matrimonio*, 1555-61. Varese, Villa Perabò (foto Lavit)



FIGURA 4
Ambito fiammingo, *Tavola con dolci e venditrice di formaggi*, 1555-61. Varese, Villa Perabò (foto Lavit)



ritratto di *Rodolfo II come Vertumno*⁹. Non solo l'opera fu esposta nello studio del pittore, ma fu oggetto di citazione ed elogio in svariati componimenti letterari prodotti dagli esponenti dell'élite politico-culturale della città. Non si trattava semplicemente di un encomio cortigiano in onore dell'imperatore. Le pitture di Arcimboldi, al di là del virtuosistico rispecchiamento di forme reali, erano considerate il frutto di un'arguta operazione intellettuale. Il significato del dipinto si disvelava attraverso differenti livelli: dalla diretta percezione dell'oggetto reale al riconoscimento della forma antropoformizzata, si trattasse di un illustre personaggio storico contemporaneo o dell'allegorica rappresentazione di un *Ortolano* o di un *Cuoco*. Richiami a teorie di matrice medievale, legate alle rispondenze tra elementi, umori, sensi, e ai rapporti tra fisiognomica e i prodotti del mondo vegetale e animale, si combinavano con il soddisfacimento di interessi di tipo scientifico.

Il poeta Gregorio Comanini confermava nel trattato *Il Figino, ovvero del fine della Pittura*, pubblicato a Mantova nel 1591, la fortuna delle «teste composte» del milanese: «Riesce tanto maggiore la maraviglia di queste sue immagini, che avanti lui non è stato alcuno, che n'abbia formato di simili. E quante per le botteghe di molti pittori se ne veggono assai rozzamente composte, tutte sono imitazioni di quelle dell'Arcimboldo e semplici ruberie delle sue cose»¹⁰. Ne sono testimonianza le stampe dell'argenteiro e incisore Paul Flindt II con testa reversibile o contenitore di frutta, facenti parte di un gruppo di «Phantast-Köpfe» inserite in uno dei repertori di modelli ornamentali per orefici e varie sorte di artisti pubblicati dal tedesco, che ripropongono, pur in forme semplificate, le invenzioni di Arcimboldi, spesso utilizzate, alternando le specie di frutti e fiori, per simboleggiare le quattro stagioni dell'anno¹¹.

2

Alle origini della natura morta:
dai «Persichi naturalissimi» alla *Canestra* di Caravaggio

Nei lavori di Arcimboldi, come nelle vere e proprie nature morte del più giovane Giovan Ambrogio Figino¹², la pittura era in grado, attraverso la vista, di sollecitare anche l'olfatto e il gusto, favorendo in qualche modo un pieno e perenne appagamento dei sensi. La frutta dipinta, infatti, non era soggetta alla corruzione e

9. T. Da Costa Kaufman, scheda IV,38, in Ferino-Pagden (a cura di), *Arcimboldo, 1526-1593*, cit., pp. 186-7.

10. G. Comanini, *Il Figino, ovvero del fine della pittura*, Per Francesco Osanna, Mantova 1591, pp. 52-3, citato in F. Paliaga, *Vincenzo Campi tra realismo grottesco e natura morta: la nascita di un genere e l'eredità della pittura cremonese*, in Id. (a cura di), *Vincenzo Campi. Scene del quotidiano*, cit., pp. 26-7.

11. Cfr. Berra, *Arcimboldi, Vincenzo Campi, Figino*, cit., p. 68.

12. Per la completa ricostruzione della biografia cfr. M. Pavesi, *Giovanni Ambrogio Figino pittore*, Aracne, Ariccia (RM) 2017.

decadenza, determinata in quella reale dal ritmo stagionale. Erano considerazioni che conducevano alla riflessione sul tema della *Vanitas*, dell'inganno e dell'illusione generate dall'opera pittorica e, per l'opposto, dell'inevitabile degradarsi e decomporsi dei prodotti del mondo terreno. Nella raccolta poetica a cura di Gherardo Borgogni, *Le Muse Toscane di diversi nobilissimi ingegni* (1594), Comanini aveva pubblicato un madrigale dedicato ai «Persichi naturalissimi» dipinti dall'ammirato Figino, nei cui versi si ricordava: «Madre a noi fu natura / In su'l secondo ramo: / Hor figli a la Pittura, / Frutti in legno infruttifero qui siamo. / E pur s'al color credi, / Spira odor ciò che vedi: / E molli, e dolci, e morbidetti ogn'ora / L'occhio tuo ne divora»¹³. A questi contenuti è stata ricondotta una tavoletta, firmata dal pittore milanese, raffigurante *Natura morta con pesche e foglie di vite su piatto in metallo*, sul cui retro era stata vergata una rima allusiva di contenuto simile: «Né può tant'anni conservar Natura / Frutto caduco, e frale, / Che brevissimi giorni appena dura»¹⁴. L'opera, risultato di una nobile contesa tra parola e pennello, datata tra il 1592 e il 1594, è da considerare tra le prime testimonianze di natura morta con frutta quale tema autonomo in un dipinto.

Contemporaneamente o poco dopo le prime sperimentazioni di Figino, il genere della natura morta di frutti fu praticato dalla pressappoco coetanea pittrice Fede Galizia, artista molto gradita dalla committenza milanese, nonché a quella genovese e sabauda¹⁵. La sua formazione, anche come miniatrice, all'interno della bottega paterna, le aveva permesso di sviluppare una precisione di tocco e un'attenzione alla resa del dettaglio che certamente l'avevano favorita nell'affrontare questi nuovi soggetti. La pittrice si era cimentata nella rappresentazione della medesima composizione di Figino, ovvero in una «Frutterina di Persici sopra un tondo con frasche di vite bellissima»¹⁶. Le opere documentate, come la *Coppa di vetro con pesche e mele cotogne*, ingentilita dall'aggiunta dei fiori di gelsomino¹⁷, confermano che Fede Galizia utilizzò gli schemi compositivi proposti dal collega milanese, pur preferendo toni di luce più freddi e cromie più delicate, rese con sottili velature di colore. Alle diverse specie di pesche, ciliegie, prugne, albicocche, uva, disposte in contenitori di vario materiale, con predilezione per quelli ceramici, la pittrice aggiunse spesso presenze animali, sia

13. Citato in Berra, *Arcimboldi, Vincenzo Campi, Figino*, cit., p. 64.

14. Cfr. scheda di G. Berra, in M. Gregori, J. G. von Hohenzollern (a cura di), *Natura morta italiana tra Cinquecento e Settecento*, catalogo della mostra, Electa-Kunststalle der Hypo-Kulturstiftung, Milano-München 2002, pp. 82-3; A. Morandotti, *Caravaggio e Milano. La canestra dell'Ambrosiana*, Scalpendi, Milano 2012, pp. 19-24.

15. Berra, *Arcimboldi, Vincenzo Campi, Figino*, cit., pp. 63 e 77.

16. Cfr. inventario del cardinale Giovanni Battista Monti, redatto nel 1701: ivi, p. 77.

17. L'opera, siglata FG, è datata al 1607: S. Segal, *An Early Still Life by Fede Galizia*, in "The Burlington Magazine", 140, 1998, pp. 164-71. Si tratta del primo esemplare firmato e datato pervenuto sino a noi, essendo andata perduta la tavola già in collezione Anholt di Amsterdam, risalente al 1602.

viventi che non, quali farfalle e uccelli, ma anche un «lapin d'Inde» e altre specie annoverabili nell'ambito della prelibata cacciagione da tavola¹⁸.

La fortuna della coppa o cesta con pesche sul tavolo, certamente non casuale per i rimandi simbolico-allegorici del frutto, connessi ai temi cristiani della trinità, verità e salvezza, ma anche, all'augurio di prosperità e fertilità, è confermata nella produzione di Panfilo Nuvolone. Le due sue nature morte firmate e datate, rispettivamente, al 1617 e al 1620, ripropongono il medesimo soggetto con uva¹⁹. Le opere si collocano cronologicamente nella fase di maturità dell'artista, quando egli era da tempo responsabile di un'accreditata bottega, dedicata primariamente alla pittura di storia, che, con l'operato dei figli Carlo Francesco e Giuseppe, prolungò la sua attività per tutto il XVII secolo. Le richieste del mercato dovevano sollecitare Panfilo a continuare a dedicarsi a questo genere, riproponendo modelli elaborati alcuni decenni prima, come dimostra l'*Alzata di cristallo con quaglie*, risalente al primo decennio del Seicento²⁰, seppure prodotti con scioltezza di pennellata e con tonalità cromatiche più calde rispetto agli artisti della generazione precedente, preludio allo sviluppo della cultura barocca.

Era stata forse la ricerca di un artista con elevate capacità di resa mimetica del dato reale e con grande consapevolezza nell'utilizzo dei mezzi pittorici che permettevano una riproduzione «più vera del vero», riflesso di un gusto molto diffuso nella Milano di fine Cinquecento, che aveva condotto Federico Borromeo ad acquisire, secondo modalità non ancora chiarite, la *Canestra* di Michelangelo Merisi, detto Caravaggio²¹. L'artista si era formato nel capoluogo ambrosiano, presso lo studio di Simone Peterzano, negli anni dell'ultima attività di Giuseppe Arcimboldi, ma anche dell'affermazione di Figino. Il contenitore di frutta matura dipinto da Merisi è una canestra non troppo lontana da quelle utilizzate nelle estrose composizioni del pittore imperiale, così il modo di disporla al centro della tavola non è esente da richiami alle nature morte milanesi, oltre a contenere potenziali riferimenti biblici²².

Le fonti seicentesche romane che riferivano sulle abilità del pittore milanese, anche il non certo amico Pietro Bellori, sottolineavano come nei primi anni di

18. Berra, *Arcimboldi, Vincenzo Campi, Figino*, cit., p. 78.

19. Cfr. F. M. Ferro, *I Nuvolone. Una famiglia di pittori nella Milano del '600*, Edizioni dei Soncino, Soncino (CR) 2003, pp. 23 e 165-6, tavv. II e III.

20. Cfr. F. Paliaga, *Da Vincenzo Campi e Bartolomeo Passerotti a Fede Galizia e Panfilo Nuvolone*, in Gregori, von Hehnzollern (a cura di), *Natura morta italiana*, cit., p. 75. Il dipinto è firmato «PANE. NUVOLONI 160.».

21. Per la fortuna critica del dipinto, da ultimo, Morandotti, *Caravaggio e Milano*, cit., spec. pp. 27-9. L'autore osserva che l'opera, se eseguita veramente a Roma, non lasciò di sé alcuna memoria o testimonianza nell'Urbe. Borromeo possedette la tela almeno dal 1607, anno in cui è elencata tra le opere destinate alla costituenda pinacoteca annessa all'Accademia Ambrosiana.

22. Cfr. G. Berra, *La mensa "eucaristica" della "Cena in Emmaus" del Caravaggio e la simbologia del pavone arrosto*, in "Arte cristiana", CI, 2013, 874, p. 40 con rimando al libro di Amos 8,1-2.

lavoro nell'Urbe l'artista, attivo all'interno della bottega del Cavalier d'Arpino, era stato «applicato a dipinger fiori e frutti sì bene contraffatti, che da lui vennero à frequentarsi à quella maggior vaghezza, che tanto oggi diletta»²³. Così in ambiente milanese, negli anni Settanta del Seicento, il dottore dell'Ambrosiana padre Bosca celebrava l'estremo realismo della tela di Merisi: proponendo eruditi paragoni con le fonti antiche, alludeva alla possibilità che veri uccelli potessero essere attratti dai pomi e dall'uva illusionisticamente dipinti. Non da meno era il giudizio del pittore Agostino Santagostino che nella sua guida del capoluogo lombardo definiva l'opera «[u]n cesto de frutti naturalissimi»²⁴.

3

Cibo e tavole nella pittura sacra

Il cibo mantenne per tutta l'età moderna anche nella pittura lombarda valenze simboliche e liturgiche all'interno della narrazione di episodi biblici ed evangelici, seppure il suo più o meno coerente inserimento nelle opere d'arte religiosa fu talvolta discusso a seguito del dibattito sull'uso e il significato delle immagini sacre che interessò il concilio di Trento e che vide direttamente coinvolta una personalità di spicco per il mondo ecclesiastico controriformato e per la realtà milanese quale il cardinale e arcivescovo Carlo Borromeo.

Dominante fu il soggetto dell'*Ultima Cena*. Amplissima fu la serie di copie, più o meno libere, e di derivazioni dal celebre dipinto su muro eseguito da Leonardo nel refettorio di Santa Maria delle Grazie. Tra le repliche assume particolare interesse la versione dipinta da Giovanni Paolo Lomazzo per il refettorio di Santa Maria della Pace, piuttosto disinvolta nella definizione dello sfondo e delle figure, ma interessante, per la rappresentazione della tavola, analogamente alla *Cena quadragesimale* eseguita dallo stesso per il convento di Sant'Agostino di Piacenza²⁵. Nell'opera Luigi Lanzi vi osservava «un miscuglio di sacro e di ridicolo, di Scrittura e di taverna, che non fa buona lega»²⁶.

La traduzione figurativa di questo soggetto interessò in area lombarda anche la scultura. Di notevole impatto fu l'insieme modellato per la cappella dedicata all'*Ul-*

23. P. Bellori, *Le vite de Pittori, Scultori et Architetti moderni*, Per il Success. al Mascardi, Roma 1672, p. 202.

24. Morandotti, *Caravaggio e Milano*, cit., pp. 27 e 31.

25. Sia la copia da Leonardo sia la *Cena quadragesimale* sono andate perdute, ma sono note da fotografie.

26. L. Lanzi, *Storia pittorica della Italia*, II. *Ove si descrivono alcune Scuole della Italia superiore, la Veneziana; e le Lombarde di Mantova, Modena, Parma, Cremona, e Milano*, Remondini, Bassano 1796, p. 319.

tima Cena nel Sacro Monte di Varallo²⁷. Sulla tavola furono disposti svariati piatti contenenti cibi in terracotta dipinta, capolavoro dello statuario Giovanni D'Errico, fratello del pittore Tanzio: non solo frutti dal valore simbolico – pere, fichi, ciliegie e le sempre gradite pesche – disposti in piatti e in eleganti alzatine, ma anche una generosa fetta di formaggio. La verosimiglianza di queste composizioni, abbinate alle suppellettili necessarie, posate, brocche, bicchieri, per la loro assenza di conformità al dettato evangelico sollevarono le perplessità del cardinale Ferdinando Taverna, che ebbe modo di ispezionare le cappelle durante la visita pastorale del 1617. Il prelado rimproverava l'assenza sulla mensa dell'agnello e la presenza di frutti che egli riteneva «intempestivi, cum tempore dictæ cenæ dicti fructus adesse non potuissent». I decreti emanati furono molto chiari, seppure senza esito: si chiese di aggiungere l'agnello pasquale e il pane azzimo e di eliminare «[l]i frutti diversi che sono sopra detta tavola fuori di quello, che comporta la stagione»²⁸.

Decisamente fortunato fu il modello figurativo elaborato da Gaudenzio Ferrari e Giambattista della Cerva per Santa Maria della Passione all'inizio del quinto decennio del Cinquecento. Nella pala la tavola assunse un ruolo centrale: fu rappresentata in forma scorciata, perpendicolare al piano della scena, e intorno ad essa furono disposti i discepoli²⁹. La selezione delle pietanze fu rigorosa, privilegiando il valore simbolico degli alimenti, rispetto alla raffigurazione del reale che questo tema poteva suggerire: il pane e il vino. La bevanda fu dipinta nei calici preferendo un colore chiaro, quasi bianco, al fine di evitare che il rosso suggerisse in modo troppo evidente un rimando al sangue di Cristo, venendo così l'alimento scambiato per reale sostanza eucaristica. Inoltre, la tinta schiarita poteva alludere alla mescolanza di acqua e sangue che fuoriuscì dal costato di Cristo durante la crocifissione³⁰. Al centro, entro un'alzata, troneggia la carne cotta di un quadrupede, molto probabilmente un agnello. La rappresentazione dell'animale, tradizionalmente cucinato durante la Pasqua ebraica, chiaro riferimento al sacrificio di Cristo, costituiva un richiamo al valore della vita eterna rispetto alla morte terrena³¹. Altre alzatine di più piccola dimensione contengono olive e vegetali, non facilmente identificabili, dall'aspetto tondeggiante e di colore scuro.

27. E. de Filippis, scheda 73, in M. Bona Castellotti (a cura di), *Tanzio da Varallo. Realismo, fervore e contemplazione in un pittore del Seicento*, catalogo della mostra, Federico Motta Editore, Milano 2000, pp. 208-9. L'esistenza della cappella è attestata dal 1514. Il rinnovamento dell'assetto interno è collocabile intorno al 1613-14. Precedentemente sulla tavola erano disposti solo bicchieri a calice, piatti e pane.

28. Cfr. Archivio Storico Diocesano di Novara, *Visite Pastorali*, vol. 80, F. Taverna, *Acta Visitæ*, f. 65v, citato ivi, p. 209.

29. La pala fu eseguita tra il 1543 e il 1544: R. Sacchi, *Gaudenzio Ferrari a Milano. I committenti, la bottega, le opere*, in "Storia dell'Arte", 67, 1989, pp. 201-18.

30. Berra, *La mensa "eucaristica"*, cit., pp. 44-5.

31. Ivi, pp. 45 e 48.

Nelle molteplici repliche si arricchì la scelta delle vivande disposte sopra l'immacolata tovaglia, essa stessa carica di riferimenti simbolici, in quanto direttamente allusiva alla mensa d'altare. È ispirata a questo modello la tela dipinta da Daniele Crespi, originariamente destinata all'abbazia benedettina dei Santi Pietro e Paolo a Brugora di Besana Brianza e conservata alla Pinacoteca di Brera, a sua volta destinata a essere oggetto di molteplici citazioni³². Assenti calici e vino, sul piano del tavolo, oltre alle pagnotte di pane, furono dipinti, entro piatti e contenitori in peltro, o forse stagno, non solo un capretto, ma anche diverse specie ittiche: due piatti di ostriche, accompagnate da fette di limone tagliato di fresco, un terzo contenente pesci di piccola taglia che ricordano le sardine, e un quarto, dipinto in primo piano, occupato da un pesce di grosso formato la cui conformazione ricorda, per la bocca "a becco d'anatra", quella del luccio, specie d'acqua dolce utilizzata nella cucina milanese e lombarda. Il valore simbolico del pesce, per il cristianesimo in generale e più specificatamente all'interno della rappresentazione dell'*Ultima Cena*, è ben noto. Impiegato come richiamo alla divinità di Cristo sin dall'età paleocristiana, alludeva anche al cibo mangiato da Gesù dopo la resurrezione, come indicato nei Vangeli di Luca e di Giovanni³³.

Si deve allo stesso Crespi l'elaborazione dell'iconografia del digiuno penitenziale, con riferimento alla carismatica figura di Carlo Borromeo³⁴. Anche questa tela fu dipinta per i canonici lateranensi di Santa Maria della Passione con cui l'artista ebbe un rapporto privilegiato. La scena della parca mensa del presule ambrosiano, assorto nella lettura delle sacre scritture, con espliciti richiami di carattere liturgico, pone l'accento sulla presenza del solo pane, dipinto in primo piano e sul bordo della scabra tavola, come una natura morta, e della brocca di vetro con l'acqua.

Una vivace e altrettanto fortunata raffigurazione del brano evangelico del Giovedì Santo fu realizzata dal pittore Luigi Miradori detto il Genovesino per la committenza cremonese. L'artista partecipò tra il 1647 e il 1649 alla realizzazione di un ciclo di teleri destinati a completare il rinnovamento dell'area presbiteriale della chiesa di San Francesco della città lombarda. L'*Ultima Cena* eseguita da Miradori, elogiata nel XVIII secolo dal conte Giovanni Battista Biffi come «una delle più belle di quante ne sapesse imbandire Paolo o Lionardo o qualunque altro Maestro», mostra il momento immediatamente successivo all'annuncio di Cristo che uno degli apostoli lo tradirà³⁵.

32. Cfr. S. Coppa, *Qualche osservazione in margine all'Ultima cena di Daniele Crespi alla Pinacoteca di Brera*, in A. Spiriti (a cura di), *Daniele Crespi. Un grande pittore del Seicento lombardo*, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2006, pp. 155-61. Il dipinto fu eseguito intorno al 1624-25.

33. Berra, *La mensa "eucaristica"*, cit., p. 48.

34. S. Bandera, scheda 36, in Spiriti (a cura di), *Daniele Crespi*, cit., pp. 254-7. Il telerò si data tra il 1625 e il 1628-29. L'opera fu oggetto di ripetute repliche con minime varianti.

35. A. Ferrari, scheda 37, in F. Frangi, V. Guazzoni, M. Tanzi (a cura di), *Genovesino. Natura e invenzione nella pittura del Seicento a Cremona*, catalogo della mostra, Officina Libreria, Milano 2017, pp. 150-1.

Entro un ambizioso impaginato architettonico, la tavola è parzialmente nascosta dalle corpose figure dei protagonisti, ma il taglio compositivo permette in ogni caso all'osservatore di focalizzare l'attenzione sul grande vassoio ovale con l'agnello, unica vivanda rappresentata insieme al pane. Per lo stesso ciclo l'artista eseguì una seconda scena evangelica che ha stretta attinenza con il cibo, ovvero quella della *Moltiplicazione dei pani e dei pesci*. Rappresentando uno dei più celebri miracoli operati da Cristo, il telero, dipinto nel 1647, metteva in luce, nuovamente, il pane. Cibo principale della dieta popolare, fu dipinto in diversi formati all'interno di una ricca composizione dominata da una moltitudine di personaggi negli atteggiamenti più vari. L'alimento era offerto a Cristo entro una cesta portata da una giovane figura maschile abbigliata secondo la moda contemporanea della metà del XVII secolo³⁶. La singolare iconografia, non ancora sciolta dalla critica che ha ipotizzato diverse identità per l'effigiato, si riconnetteva, molto probabilmente, alla vivace formazione culturale del committente, il frate di nobili origini Vincenzo Balconi.

La contestualizzazione del fatto evangelico è rilevabile anche nelle *Nozze di Cana* dipinte tra fine Seicento e inizio Settecento da Stefano Maria Legnani detto il Legnanino per la collegiata di San Rocco di Miasino³⁷. Fu soggetto interessato anch'esso, per la necessità di rappresentare una tavola imbandita, a possibili varianti di gusto o simboliche nella restituzione della mensa e delle vivande su di esso disposte. Nella parrocchiale nel Cusio, la tela fu dipinta per adornare la cappella dedicata all'Immacolata, di patronato Martelli Baione, con duplici intenti allusivi, dal momento che i committenti avevano esercitato in Roma, con notevole fortuna, la professione di oste, similmente a non poche famiglie conterrane. In primo piano, dove si svolge la miracolosa trasformazione dell'acqua in vino, la raffigurazione dell'oste, dall'elegante cappello in velluto foderato di pelo, richiama una sorta di ritratto.

4

Un genere fortunato:

la scena di mercato da Vincenzo Campi ad Alessandro Magnasco

Il soggetto sacro non venne inserito dagli artisti lombardi all'interno di accattivanti scene di cucina e di mercato, diversamente dall'area veneta, come attestano i lavori dei Bassano, pur apprezzati dal collezionismo milanese e la produzione pittorica fiamminga. Tuttavia, le opere di maestri come Joachim Beuckelaer e l'olandese Pieter

36. Id., scheda 35, ivi, pp. 142-6.

37. M. Dell'Omo, *Gli apparati figurativi: uno spettacolo tra "lusso barocco" e volontà di immagine*, in M. Dell'Omo, M. Epifani, F. Mattioli Carcano (a cura di), *La chiesa parrocchiale di San Rocco a Miasino. «Un tempio degnissimo di grande e illustre città»*, Associazione CUSIUS, Borgomanero (NO) 2013, pp. 90-1. La cronologia della pala non è certa: si colloca tra il 1698 e il 1701.

Aertsen³⁸ erano ben conosciute in ambiente milanese, dal momento che Lomazzo nel suo trattato menzionava i due artisti nordici proprio in virtù della loro capacità nell'eseguire composizioni con animali e frutti³⁹. Certamente erano note al pittore cremonese Vincenzo Campi che nell'ultimo quarto del XVI secolo elaborò una soluzione compositiva ibrida, tra scena di genere e natura morta, per i suoi mercati o interni di cucina dove la figurazione umana si accompagna a rappresentazioni di specie vegetali e animali commestibili. Il primo ciclo di cui si hanno a disposizione dati certi è firmato e datato al 1578 e fu dipinto per il banchiere Hans Fugger⁴⁰. Le tele che decoravano le pareti della *Spielsaal* del castello di Kirkheim, presso Augusta, avevano per argomento, rispettivamente, i *Pollivendoli*, la *Cucina*, la *Fruttivendola* e i *Pescivendoli*. I temi trovarono espressione in composizioni contraddistinte da una disposizione paratattica delle numerose merci esposte sui banchi, rese con acuta naturalezza e con intenti catalogatori di tipo scientifico-illustrativo. Gli stessi soggetti furono replicati più volte nel corso degli anni Ottanta del Cinquecento, sulla base di prototipi iconografici e cartoni preparatori formati dall'unione di una serie di elementi interscambiabili, inserendo minime varianti. Le tele modello sono state riconosciute dalla critica nella serie ritrovata nello studio del pittore dopo la sua morte, avvenuta nel 1591. Il gruppo di opere pervenne in epoca napoleonica alla Pinacoteca di Brera dal convento di San Sigismondo di Cremona, dove era rimasto per circa un secolo e mezzo.

Opere gradite alla clientela d'oltralpe, furono utilizzate anche come dono diplomatico da parte dell'ambasciatore sabaudo, conte Carlo Francesco Luserna, a Rodolfo II d'Asburgo. Erano ben noti gli interessi dell'imperatore verso la pittura di genere e volta a indagare la natura. Nel 1604 il nobile piemontese scriveva a Carlo Emanuele I in merito all'entusiastica ricezione di due dipinti, raffiguranti un mercato di frutta e una pescheria, inviati dal duca e preferiti agli esemplari fiamminghi già presenti nella raccolta imperiale, al punto che Rodolfo aveva fatto fare ricerche in Cremona per rintracciare l'autore e verificare se sarebbe stato possibile averlo al suo servizio⁴¹. Il suo desiderio non aveva però trovato soddisfazione, dal momento che Campi era morto da oltre un decennio.

L'abate Desiderio Arisi osservava all'inizio del XVIII secolo:

Queste sue opere consistono in quadri che portano le figure grandi al naturale con bella bizzaria ben istoriati cioè alcuni che fanno gran pompa d'ogni sorta di frutti espressi dal vivo,

38. M. Carossino, *Mercati e botteghe*, in Id. (a cura di), *Mangiare con gli occhi. Iconografie del cibo nell'arte*, SAGEP, Genova 2016, pp. 53-8.

39. G. P. Lomazzo, *Trattato dell'arte de la pittura, scoltura ed architettura* [1584], in Id., *Scritti sulle arti*, a cura di R. P. Ciardi, Centro Di, Firenze 1974-75, pp. 401 e 410, citato in Paliaga, *Da Vincenzo Campi*, cit., p. 73.

40. Cfr. Id., *Vincenzo Campi tra realismo grottesco*, cit., pp. 21 ss.

41. Cfr. V. Promis, *L'ambasciata di Carlo Francesco Manfredo di Luserna a Praga nel 1604*, Stamperia Reale di G. B. Paravia, Torino 1877, pp. 583-4.

che sembrano maturi spiccati dalla propria pianta con le figure in azione così proprie che nulla più si può desiderare. Altri di fiori, altri d'uccellami di varie sorti siccome de' pollami in ogni genere e de pesci di mare e di fiume, tutte queste robe sono accompagnate da scherzi curiosissimi ben adattati alle stesse cose che mostrano delle figure, che vi si vedono dentro ottimamente disposte⁴².

Il letterato sottolineava, con garbo settecentesco, insieme alla componente di attenta resa naturalistica degli oggetti presente nei lavori di Campi, anche la vena ludico-comica, talvolta espressa con declinazioni più o meno irriverenti o erotiche di cui venivano caricate le figure di popolani e contadini dipinti sulle tele. Questi personaggi, coerentemente con certa letteratura contemporanea, erano funzionali a esprimere, in modo più o meno caricaturale, i vizi propri della natura umana, in particolare quelli connessi alla gola. I dipinti si arricchivano così di valenze morali. In questa direzione furono particolarmente efficaci due composizioni elaborate da Campi: la prima rappresentava un ingordo popolano, in compagnia femminile e maschile, intento a mangiare ricotta⁴³; la seconda lo mostrava mentre si cibava avidamente da una ciotola piena di zuppa di lenticchie (FIG. 5). Questi stessi soggetti, di notevole impatto, furono declinati, tra fine Cinquecento e inizio Seicento, da altri celebri artisti di area padana per i quali non si può escludere la conoscenza delle opere del pittore cremonese: si pensi al *Mangiafagioli* di Annibale Carracci o alla *Macelleria* di Bartolomeo Passerotti⁴⁴.

Il successo raggiunto dalle opere di Campi fu senza dubbio alla base dell'esistenza in Cremona di una sorta di "scuola" dedicata alla pittura di natura morta e di scene del quotidiano. Ben lo testimoniava Arisi: «Di queste belle cose di Vincenzo è incredibile la quantità delle copie, che ne sono sortite dalla foresteria di San Sigismondo tanto in Cremona, quanto in altre città onde delle di lui invenzioni se ne fanno tutto di belli i pittori»⁴⁵. Numerosi sono i nomi restituiti dalle fonti di coloro che si dedicarono alla replica, spesso proponendo varianti ai prototipi campeschi: l'allievo, o piuttosto collaboratore di Vincenzo, Luca Cattapanè⁴⁶. Appartengono a successive generazioni Pietro Martire Alberti, Stefano Lambri, Giovanni Battista Tortiroli, il già ricordato Genovesino e Gian Francesco Luciani⁴⁷.

42. Cremona, Biblioteca Statale, AA.2 16, D. Arisi, *Accademia de' pittori cremonesi con alcuni scultori ed architetti pur cremonesi [...]*, citato in Paliaga, *Vincenzo Campi tra realismo grottesco*, cit., p. 23.

43. L'opera prototipo, il cosiddetto *Mangiaricotta*, si conserva nel Musée des Beaux Arts di Lione. Non si conosce la redazione originale del *Mangiafagioli*, conosciuto grazie a una serie di repliche più tarde. La più nota, firmata da Jan Steen, si trova al Szépművészeti Múzeum di Budapest: cfr. F. Paliaga, scheda 11, in Id. (a cura di), *Vincenzo Campi. Scene del quotidiano*, cit., pp. 160-1.

44. Il *Mangiafagioli*, datato al 1584-85, si conserva nella Galleria di Palazzo Colonna a Roma; la *Macelleria*, collocata intorno al 1580, fa parte delle raccolte della Galleria Nazionale di Arte Antica di Roma.

45. Citato in Berra, *Arcimboldi: le teste "caricate"*, cit., p. 72.

46. Paliaga, *Vincenzo Campi tra realismo grottesco*, cit., p. 25. L'artista è documentato dal 1585.

47. Lamberti era in contatto con Panfilo Nuvolone: cfr. Paliaga, *Vincenzo Campi tra realismo*

FIGURA 5

Bernard Picart da Vincenzo Campi, *Le mangeur de lentille*, 1725-33. Collezione privata (foto dell'autrice)



Nonostante la fortuna collezionistica goduta dai modelli campeschi sino all'inoltrato Settecento⁴⁸, differente è l'impostazione del *Mercato del Verziere* conservato nelle raccolte della Pinacoteca del Castello Sforzesco di Milano (FIG. 6), lavoro di équipe, coordinato dall'abile regia di Alessandro Magnasco⁴⁹.

La tela, databile ai primi decenni del XVIII secolo, mostra numerose figure, intente all'attività di compravendita o all'osservazione delle merci, dettagliatamente restituite nei banchi che occupano circa metà della piazza e tutto il primo piano, rendendosi protagoniste. Sulla sinistra e al centro sono rappresentati frutta e ortaggi,

grottesco, cit., p. 33. Lambri (1596-1658), anch'egli noto come copista, lavorò con Genovesino, in qualità di specialista nella riproduzione di fiori e frutti. Parimenti Tortiroli (1601-1651), la cui attività di naturamortista è ancora in parte da mettere a punto, collaborò con Miradori. Luciani (morto nel 1712) fu, a sua volta, allievo di Lambri.

48. Nella *Storia pittorica* Luigi Lanzi scrisse: «Si fa però stima de' suoi ritratti, e de' suoi frutti, ch'espresse molto al naturale in quadri da stanza non rari in Cremona» (Lanzi, *Storia pittorica della Italia*, cit., pp. 362-3).

49. F. Franchini Guelfi, scheda 66, in M. Bona Castellotti (a cura di), *Alessandro Magnasco, 1667-1749*, catalogo della mostra, Electa, Milano 1996, pp. 230-1.

FIGURA 6

Alessandro Magnasco, *Mercato del Verziere*, inizio XVIII secolo. Milano, Raccolte d'Arte Antica, Pinacoteca del Castello Sforzesco (Copyright Comune di Milano. Tutti i diritti riservati)



sulla destra uova e pollami, cacciagione e insaccati, appesi in lunghe file, che chiudono la scena. Il soggetto, inserito in un'opera al limite tra più generi pittorici, traeva forse ispirazione dalle pagine delle commedie scritte dal letterato e segretario del Senato di Milano Carlo Maria Maggi: si pensi solo al *Barone di Birbanza*, pubblicato nel 1695, che contiene un elogio poetico del mercato del Verziere. Ancora maggiori corrispondenze sono state rintracciate con un poemetto in esametri latini composto tra il 1734 e il 1735 da Giuseppe Pozzobonelli, futuro cardinale e arcivescovo ambrosiano. Il manoscritto descrive dettagliatamente gli alimenti presenti sui banchi del mercato e l'affaccendarsi di venditori, acquirenti e curiosi, ricordando l'esistenza, accanto allo spiazzo, dell'«Osteria detta il Biscione», raffigurata da Magnasco nella parte sinistra della tela. Dal momento che il presule fu un raffinato collezionista di vedute e pittura di paesaggio⁵⁰, non pare da escludere che l'opera potesse essere stata da lui vista in

50. Sul collezionismo del presule, da ultimo: E. Bianchi, *Precisazioni sulla collezione dell'arcivescovo milanese Giuseppe Pozzobonelli e sul soggiorno lombardo di Bernardo Bellotto*, in "Studia Borromica", XXIV, 2010, 1, pp. 297-326.

qualche collezione patrizia milanese o essere stata al tempo di proprietà dello stesso prelato e aver così suggestionato la stesura del componimento.

L'esecuzione delle vivande si dovette a uno specialista, sino ad ora rimasto anonimo, di grande capacità descrittiva nella resa dei prodotti alimentari. La storiografia ha messo in luce la possibile presenza dello stesso artista in due interni di cucina attribuiti alla bottega di Magnasco⁵¹. La raffigurazione del nutrirsi da parte di ceti sociali ai margini della società o di religiosi regolari, spesso tradotta con toni ironici, intrisa di argute allusioni e oggetto quindi di potenziali chiavi di lettura moraleggianti, fu più volte tema dei dipinti eseguiti da Lissandrino a partire dall'ultimo decennio del Seicento: dai pranzi di Pulcinella, rappresentato vicino a una grande zuppiera ricolma di spaghetti, ai refettori di frati, ai banchetti nuziali dai toni picareschi. Per il governatore di Milano, Gerolamo Colloredo Mels, il genovese eseguì un ciclo di quattro tele, lasciate dal conte in eredità all'abbazia di Seitenstetten, in Austria, nel quale era inclusa la raffigurazione di uno scarno refettorio di cappuccini⁵².

5

Il collezionismo di natura morta e pittura di genere tra Seicento e Settecento

Il favore incontrato tra i collezionisti milanesi da Lissandrino rispecchia un più diffuso interesse nei confronti della pittura di genere rintracciabile negli inventari delle quadrerie milanesi tra Seicento e Settecento. Ciò ebbe significative ricadute anche sulla circolazione di queste opere tra le diverse realtà territoriali poste sotto il controllo asburgico e nel più ampio scenario del mercato europeo⁵³.

È proprio un soggetto elaborato da Campi, quello del *Mangiafagioli*, a essere stato oggetto di una precoce citazione nel dipinto dell'olandese Willem van Haecht rappresentante *Alessandro il Grande che visita lo studio di Apelle*, conservato alla Maurithuis dell'Aja⁵⁴. L'opera, datata al 1628-30, illustra un *cabinet d'amateur*, restituendo sulle pareti parte della quadreria appartenuta al mercante di Anversa Cornelis van

51. F. Franchini Guelfi, *Alessandro Magnasco*, Edizioni dei Soncino, Soncino (CR) 1991, p. 204, scheda 110. Le tele si conservano in collezione privata bresciana.

52. Le altre tre tele pervenute raffigurano temi dal messaggio moraleggiante: *La Biblioteca*, *La sinagoga* e *Il catechismo nel duomo di Milano*. La serie, forse originariamente di sette dipinti volti a rappresentare i sette peccati capitali, dovette essere dipinta nel periodo di governatorato del nobile asburgico, ossia tra il 1719 e il 1725.

53. Una prima indagine sulla realtà milanese in C. Geddo, *Collezionisti e pittori di genere nel Settecento a Milano e nel Lombardo-Veneto*, in F. Porzio (a cura di), *Da Caravaggio a Ceruti la scena di genere e l'immagine dei pitocchi nella pittura italiana*, catalogo della mostra, Skira, Milano 1998, pp. 105-13.

54. Paliaga, *Vincenzo Campi tra realismo grottesco*, cit., pp. 24-5.

der Geest, di cui l'autore del dipinto era stato conservatore. La tela del cremonese fu ripetutamente copiata da artisti nordici: lo conferma una più tarda stampa di Bernard Picart, pubblicata ad Amsterdam tra il 1725 e il 1733⁵⁵.

Don Álvaro de Quiñones, oltre a Campi, prese sotto la sua protezione il pittore Lambri, autore per il nobile spagnolo di «molti ritratti, alcuni quadri Istoriati, ed una quantità grande di frutti e fiori, genere nel quale superava i migliori Maestri»⁵⁶. Lo stesso governatore, appassionato del genere, commissionò altre nature morte a Tortiroli da inviare in omaggio al re di Spagna Filippo IV⁵⁷. È stata attribuita a Genovesino un'interessante replica con varianti dei *Mangiatori di ricotta* di Campi⁵⁸, ipotizzando che l'opera possa essere identificata con la tela ricordata nell'inventario *post mortem* dello stesso don Álvaro de Quiñones. Allo stesso pittore le fonti riferiscono altri soggetti di genere, già conservati nelle stanze del complesso abbaziale di San Lorenzo di Cremona, affidato ai monaci olivetani. Se appare molto simile all'opera appena ricordata il quadro con «alcuni buffoni che mangiano», suscita notevole curiosità e interesse una tela raffigurante «i sette vizi capitali appropriati alli abitanti di vari paesi», nella quale ai milanesi erano associate «la Gola e l'acidia»⁵⁹.

La consuetudine dei governatori di provenienza iberica inviati nello Stato di Milano di collezionare opere di produzione lombarda è ben attestata sin dai primi decenni del Seicento. Negli inventari di Juan Fernández de Velasco si potevano trovare ben «Otro Lienço de frutas Contraechas del natural»⁶⁰, oltre a cinque quadri con scene di mercato, privi di attribuzione. Nella più tarda collezione del marchese di Leganés è esplicitamente citata come «sobrepuerta» una tela con uva e pesche di mano di Panfilo Nuvolone⁶¹. L'arrivo di questi dipinti in Spagna aveva sollevato un notevole interesse da parte degli artisti iberici – che si cimentarono nella pittura di natura morta sin dagli ultimi decenni del Cinquecento – come Blas de Prado o il pittore di corte Juan Pantoja de la Cruz che nel 1592 aveva copiato per Augustín de Toledo «tres quadros de pinturas grandes de tres bodegones de Italia»⁶².

55. Ivi, p. 25.

56. Citato ivi, p. 32.

57. Ivi, p. 33.

58. M. Tanzi, scheda 39, in Frangi, Guazzoni, Tanzi (a cura di), *Genovesino. Natura e invenzione*, cit., pp. 158-9.

59. Ivi, p. 159. La descrizione prosegue riferendo «la Superbia a uno Spagnolo, l'avarizia a un Genovese, la lussuria a un Francese, l'ira ad un Napoletano [...], l'invidia a un Calabrese».

60. Il connestabile di Castiglia fu governatore di Milano per ben tre volte: 1592-95; 1595-1600; 1610-12. Sulle sue collezioni e il mecenatismo: A. Barrón García, *El retablo de Torres de Medina y las empresas artísticas de Juan Fernández de Velasco, Camarero Mayor de Castilla*, in "Goya. Revista de Arte", 322, 2008, pp. 23-46.

61. Diego Mexía Felipez de Guzmán y Dávila, marchese di Leganés, fu governatore di Milano dal 1635 al 1640. Sulla sua quadreria: M. C. Volk, *New Light on a Seventeenth-Century Collector the Marquis of Leganés*, in "The Art Bulletin", 61, 1980, pp. 256-68.

62. Cfr. Berra, *Arcimboldi, Vincenzo Campi, Figino*, cit., p. 80.

Tra i pittori protetti dai governatori spagnoli si deve anche ricordare il gardesano Pietro Bellotti. L'artista soggiornò a Milano tra il 1670 e il 1674, in quanto chiamato al servizio da Gaspare Tellez Girón Gomez de Sandoval Enriquez de Rivera, duca di Ossuna⁶³. Il nobile spagnolo, secondo la testimonianza di padre Orlandi, lo richiese anche per l'insegnamento della pittura e lo stipendiò «con la ricognizione di 50 doppie al mese e dodici piatti di vivande squisite». L'artista veneto produsse soprattutto scene di genere con bevitori e osterie. In questo stesso ambito si cimentarono sulla piazza milanese con notevole successo, tra gli ultimi decenni del Seicento e il primo Settecento, due artisti di origini nordiche, poi lombardizzati, Salomon Adler, di cui si ricorda una *Cucina con fantesca*, ritratto della moglie, nella quadreria del conte Fabio Visconti Borromeo⁶⁴, e Giacomo Francesco Cipper detto il Todeschini. Quest'ultimo, attivo in Lombardia dal 1694 sino alla morte, avvenuta nel 1736⁶⁵, si dedicò a un vario repertorio, proponendo una narrazione spesso contraddistinta da una vena comica e popolaresca: dalle scene di mercato, con lussureggianti banchi di pesce e pollame, agli interni di osteria.

Esemplificativo della circolazione e dello scambio di opere con il mondo iberico durante il XVII secolo è l'inventario dei beni del marchese e questore Francesco Stoppani, compilato nel 1722⁶⁶. La famiglia aveva costruito dagli anni Quaranta del Seicento un considerevole giro d'affari che spaziava da Londra a Palermo e che aveva fatto perno sulla fedeltà agli Austrias per oltre un trentennio, tra l'età di Filippo IV e di Carlo II, operando dai Paesi Bassi spagnoli ai territori sotto il controllo asburgico della penisola italiana. La dimora aristocratica in Milano rispecchiava lo *status* di agiatezza ed era dotata di una quadreria di oltre 300 esemplari, principalmente concentrata nella galleria sita al piano nobile e nel gabinetto adiacente. Pur rispecchiando tendenze diffuse nel collezionismo milanese con una predilezione per i soggetti di carattere sacro e per la ritrattistica, essa si distingue per avere sul complesso della raccolta circa un 16% di dipinti di natura morta⁶⁷. Tra questi spicca una serie di tele «con sopra frutti e fiori» conservate in cornici intagliate e dorate «fatte in Spagna» e altre «rappresentanti fruttiere» che venivano definite «alla spagnola»⁶⁸. Certamente attendibili i riferimenti a opere di provenienza iberica, dal momento che svariati altri erano i dipinti, tra ritratti e vedute, acquisiti durante i ripetuti viaggi

63. Geddo, *Collezionisti e pittori di genere*, cit., p. 106.

64. Ivi, p. 107. Adler fu soprattutto un abile ritrattista.

65. Sull'artista: B. Sarrazin, G. Bertrand, S. Costa (éds.), *Autour de Giacomo Francesco Cipper gens d'Italie aux XVII^e et XVIII^e siècles*, catalogue d'exposition, Fage, Lyon 2005.

66. G. Tonelli, *Investire con profitto e stile. Strategie imprenditoriali e familiari a Milano tra Sei e Settecento*, FrancoAngeli, Milano 2012, pp. 245-62.

67. Simili percentuali di quadri di genere sono state riscontrate anche nella collezione Custodi, il cui inventario data al 1701 e include, tra le altre, due «Figure [...] l'una formata con li utensigli di cucina, l'altra con quelli di agricoltura»: cfr. Geddo, *Collezionisti e pittori di genere*, cit., p. 106.

68. Tonelli, *Investire con profitto e stile*, cit., pp. 254 e 258-9.

alla corte di Madrid, è interessante la distinzione contenuta nel documento tra opere originali e nature morte di frutta eseguite secondo un modello, purtroppo ancora da individuare, di specifica matrice spagnola. La collezione contava poi alcune, più consuete, sovrapporte con fiori e frutti della cremonese Margherita Caffi, una scena di cucina di grande formato⁶⁹, e una «frutiera» dipinta in Roma da «Monsu Paradiso», ovvero Esaias Terwesten⁷⁰. L'indicazione di quest'ultima opera rimanda alla diffusa presenza di nature morte con soggetto alimentare di produzione fiamminga e olandese e la tendenza dell'aristocrazia milanese ad acquistare questi esemplari sul mercato romano. Ne danno conferma i quadri della collezione dei Parravicini, banchieri di origine comasca con importanti attività nell'Urbe. Nella ricognizione patrimoniale del 1721-22 figuravano numerose opere di bamboccianti di origine nordica, tra cui il prediletto Eberhart Keilhau, noto anche come Monsù Bernardo, pittore danese e allievo di Rembrandt, ma anche lavori di Michelangelo Cerquozzi e tele riferite a Caravaggio. Nella raccolta del nobile Gerolamo Lonati compaiono due «Baccanali di facchini e popolani» di Jan Miel⁷¹.

Sono le ricognizioni patrimoniali risalenti ai primi decenni del XVIII secolo a fornire le indicazioni più interessanti, segno, molto probabilmente, non solo dell'aumento di soggetti di natura morta e di genere nelle quadrerie milanesi, ma anche di una diversa attenzione nella registrazione di questi dipinti, contestuale al crescente valore di mercato di questo tipo di opere.

La «galleria di preziose pitture» conservata nella residenza di Fabio Visconti Borromeo, l'antica Casa dei cani di Bernabò, godeva ancora di notevole prestigio negli anni Trenta del Settecento, molto probabilmente per la non indifferente quantità di dipinti del Cinquecento lombardo e soprattutto veneto, tra cui spiccava una tela di grande formato con una «cucina copia del Bassano». Si tratta forse di una composizione simile a quella rappresentata nella scena di *Cristo che entra in casa di Marta e Maria*, tema più volte replicato da Jacopo e Francesco⁷², oppure poteva avvicinarsi alla tela di Gerolamo nota come *Festa di San Lazzaro*⁷³. La fortuna delle «cucine» dei Bassano, spesso pervenute attraverso repliche, è confermata dall'inventario della quadreria di Elena Visconti Borromeo, compilato nel settembre del 1711.

69. Ivi, p. 255.

70. Ivi, p. 252. L'opera era collocata in una stanza al piano nobile rivolta verso il giardino. Sull'artista (L'Aia, 1661-Roma, 1724): G. Bocchi, U. Bocchi (a cura di), *Pittori di natura morta a Roma. Artisti italiani, 1630-1750*, Arti Grafiche Castello, Viadana (MN) 2004.

71. Cfr. Geddo, *Collezionisti e pittori di genere*, cit., p. 107. Nella stessa collezione figurava nel 1707 anche un dipinto del poco noto Federico Tuoni con due «Birbanti al naturale [...] uno che suona un burlotto, e l'altro che mangia fasoli».

72. M. M. Simari (a cura di), *Nelle antiche cucine*, catalogo della mostra, Sillabe, Livorno 2015. Una versione, firmata, si conserva presso la Sarah Campbell Blaffer Foundation di Houston, Texas; è datata 1577. Il dipinto fu riprodotto anche in incisione.

73. La tela è datata intorno al 1590. L'opera è passata in asta presso Christie's, Londra.

Qui erano convogliate opere frutto del collezionismo di più esponenti del ramo dei Borromeo di Angera⁷⁴. Vi compariva, tra gli altri, un esemplare, ritenuto lavoro di scuola dei Bassano, che era già appartenuto al cardinale Federico IV, nota figura di amatore d'arte e collezionista⁷⁵. Provenivano dal medesimo nucleo collezionistico due «quadretti» rappresentanti frutti «del Bruegel», comprati sul mercato romano e venduti per l'elevata cifra di 420 lire⁷⁶. Non si conosce, invece, l'origine di tre tele di grande formato raffiguranti scene di mercato riferite allo «Scarsellini di Ferrara»⁷⁷. Acquistate in asta, per 800 lire milanesi, dal medesimo compratore, Ambrogio Mazzardi, che aveva fondato, negli anni Ottanta del Seicento, una fiorente manifattura di sete, velluti e damaschi «alla maniere d'Inghilterra», testimoniano l'estensione della fortuna del genere anche presso i ceti imprenditoriali lombardi.

6

Rituali della sociabilità aristocratica del XVIII secolo

Si configura al momento come un *unicum*, per quanto attiene alla pittura su muro, la decorazione ad affresco eseguita entro la prima metà del Settecento su una delle pareti dello scalone del Palazzo Vecchio dei Visconti di Borgoratto a Brignano Gera d'Adda⁷⁸.

Entro una poderosa scenografia dipinta in corrispondenza del pianerottolo della prima rampa dello scalone di accesso alla residenza è rappresentato un gentiluomo in marsina color pesca con in mano una tazza contenente caffè che osserva incuriosito, con impeccabile effetto illusionistico, coloro che si apprestano a salire al piano nobile della dimora (FIG. 7). Il consumo del caffè, secondo teorie largamente diffuse nel XVIII secolo, di cui si fece negli anni Sessanta del Settecento portavoce in ambiente milanese Pietro Verri sulle pagine dell'omonimo periodico, era ritenuto possedere una «virtù risvegliativa degli spiriti animati» ed essere particolarmente

74. La nobildonna, in quanto consorte di Antonio Renato Borromeo di Angera, si trovò a essere l'unica erede di un cospicuo patrimonio che, per sua stessa volontà, venne messo all'asta. La quadreria in parte fu divisa tra vari esponenti del patriziato milanese e in parte fu oggetto di acquisti fatti da numerosi esponenti del mondo del commercio, legati da rapporti con Cesare, fratello di Elena Visconti: cfr. A. E. Galli, S. Monferri, *I Borromeo d'Angera. Collezionisti e mecenati nella Milano del Seicento*, Scalpendi, Milano 2012, pp. 17-8.

75. Ivi, p. 103.

76. Ivi, p. 105.

77. Ivi, pp. 109 e 116.

78. Per i più recenti studi sul palazzo cfr. i diversi contributi in A. Spiriti (a cura di), *La nobiltà lombarda. Questioni storiche ed artistiche*, Atti del convegno (Brignano Gera d'Adda, 4 giugno 2005), Comune, Brignano Gera d'Adda (BG) 2008, e B. Bolandrini, *I palazzi Visconti a Brignano Gera d'Adda*, in A. Spiriti (a cura di), *Lo spazio del collezionismo nello Stato di Milano (secoli XVII-XVIII)*, Viella, Roma 2013, pp. 247-302.

FIGURA 7

Nobiluomo con tazza di caffè, affresco, 1730-40. Brignano Gera d'Adda, Palazzo Visconti (foto Beatrice Bolandrini)



adatto per «persone che coltivano le scienze»⁷⁹. Dunque, la sua presenza sulle pareti della residenza poteva essere letta come un omaggio alle qualità del proprietario. L'intervento in Palazzo Visconti, risalente agli anni Trenta del Settecento, è stato inoltre messo in relazione con la precoce costruzione, probabilmente su progetto dell'architetto Giovanni Ruggeri, di due *coffee-houses*, a tutt'oggi esistenti, al posto dei preesistenti torrioni medievali negli spazi del belvedere nel parco. I due padiglioni, di schiette linee *rocaille*, riecheggiano le linee del *cabinet de treillage*

79. P. Verri, *Storia naturale del caffè*, in "Il Caffè", t. I, f. I, pp. 14-7, citato in M. Cavallera, *Società e cultura del caffè e del cioccolato nella Milano del Settecento*, in F. Chiapparino, R. Romano (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX secc.)*, FrancoAngeli, Milano 2007, p. 239.

pubblicato da Dezallier d'Argenville in *La théorie et la pratique du jardinage* (Paris 1709) e sono già documentati in una delle stampe dedicate alla residenza edite nel 1726 nelle *Ville di delizia* di Marcantonio Dal Re⁸⁰. Committente del ciclo pittorico e delle fabbriche del giardino fu Annibale Visconti. Esponente, insieme al fratello Pirro, di una dinastia che vantava una discendenza diretta dai signori di Milano tra XIII e XIV secolo, avviò tra il secondo e il terzo decennio del Settecento un piano di totale riqualificazione della residenza seicentesca, in concomitanza con una fase di rilevante ascesa politica per entrambi i fratelli, nominati a importanti cariche di governo nello Stato di Milano grazie alla fedeltà dimostrata agli Austrias e alla causa imperiale nella delicata fase della Guerra di successione spagnola⁸¹. Tra la fine del quarto decennio e nel corso degli anni Quaranta del Settecento, invece, gli interventi si concentrarono sul piano nobile del secondo, monumentale, corpo di fabbrica, il cosiddetto Palazzo Nuovo. Qui, nello spazio di passaggio che collega lo scalone all'ala ovest della residenza furono inserite sulle pareti est e ovest due scene di vita signorile settecentesca. Nella prima è rappresentato il rituale del tè, servito a una dama da personaggi abbigliati all'orientale, secondo modelli che ricordano i coevi costumi per rappresentazioni teatrali. Sul vassoio offerto alla figura femminile sono rappresentate tazze e contenitori di porcellana che richiamano quelle realizzate in Estremo Oriente per il mercato occidentale o, più facilmente, oggetti prodotti dalle manifatture europee a imitazione di quelli cinesi⁸². A questo stesso gusto aderirono pienamente le manifatture di maioliche lombarde: si pensi a quella di Francesco Clerici, attiva nella seconda metà del Settecento, nella quale non solo si producevano servizi per presentare e sorbire caffè e cioccolata, ma l'Oriente immaginato trovava su quegli stessi oggetti molteplici rappresentazioni, spesso desunte da repertori incisori diffusi in buona parte d'Europa che potevano venire utilizzati anche a ritaglio per essere applicati su elementi d'arredo di vario genere⁸³. Tra le raffigurazioni di vita "cinese" difficilmente mancavano immagini evocative del rituale del tè o della coltivazione del riso, o ancora scene di pesca.

L'abitudine a consumare caffè e cioccolata è ben documentata nel patriziato

80. A. Pacia, *Giovanni Ruggeri e il progetto delle coffee houses del castello Visconti di Brignano*, in Spiriti (a cura di), *La nobiltà lombarda*, cit., pp. 71-5.

81. Pirro, già gran cancelliere dello Stato, venne riconfermato nella carica da Carlo VI d'Asburgo nel 1717. Annibale era stato nominato maresciallo nel 1716, consigliere intimo di Stato nel 1720 e castellano di Milano otto anni più tardi.

82. B. Bolandrini, *I Visconti di Brignano Gera d'Adda dalla Repubblica de las parentelas a Maria Teresa*, in Spiriti (a cura di), *La nobiltà lombarda*, cit., p. 59. La scena è completata da un secondo gruppo di figure, sulla sinistra, in atto di pescare. Il tema richiama soggetti diffusi nelle tappezzerie "alla cinese" utilizzate per il rivestimento delle pareti di gabinetti e simili ambienti nelle dimore aristocratiche europee.

83. Importanti novità su questi temi in C. Campanella, L. Mana, *Il fascino del "Catai": forme e modelli nella maiolica settecentesca tra Torino e Milano*, in I. C. R. Balestreri, L. Facchin (a cura di), *Arte e cultura tra Classicismo e Lumi. Omaggio a Winckelmann*, Jaca Book, Milano 2018, pp. 391-410.

milanese sin dal Seicento⁸⁴. Numerose sono le testimonianze negli inventari patrimoniali delle élite di governo in cui si attesta l'esistenza di suppellettili utilizzate per preparare e servire le due preziose ed esotiche bevande. A titolo di esempio, nell'inventario, datato 1713, del palazzo di città della famiglia Annoni sono ricordate «due cioccolatere di rame et una cafetera»⁸⁵. Così nella ricognizione, risalente a oltre un secolo dopo, dei beni lasciati in eredità dal conte Antonio Maria Dati della Somaglia⁸⁶, nella residenza milanese di corso Monforte, si trovavano nella stanza «ad uso di credenza» del piano terreno vari servizi in porcellana per caffè e cioccolata, tra i quali si distinguevano, per qualità, uno prodotto dalle manifatture di Meissen con «fondo bianco miniata a colori», e uno eseguito da quelle di Vienna, oltre a varie cioccolatiere in rame e peltro⁸⁷, non lontane nelle loro forme dagli esemplari conservati nelle Civiche raccolte del Castello Sforzesco. Le voci di spesa per l'acquisto della cioccolata figuravano tra quelle di maggiore entità nelle note di contabilità del duca di Modena, Francesco III d'Este, sia durante la sua residenza nel palazzo ducale di Milano come governatore della Lombardia asburgica, sia in quelle relative ai soggiorni nella villa che aveva acquistato in Varese, dopo esserne divenuto, per volontà di Maria Teresa, il feudatario nel 1765⁸⁸. Lo stesso si può rilevare nelle liste dei debiti lasciati alla sua morte dal ministro plenipotenziario della Lombardia asburgica Carlo Gottardo Firmian nel 1782⁸⁹.

La diffusione delle due bevande presso i ceti delle professioni legati alla corte è ben attestata nella seconda metà del Settecento. Nell'inventario *post mortem* dei beni dell'architetto Leopold Pollack, redatto nel primo decennio dell'Ottocento, si trovavano zuccheriere e «tondini da caffè» dipinti a color celeste delle manifatture viennesi⁹⁰.

84. Cavallera, *Società e cultura del caffè*, cit., pp. 244-50.

85. Tonelli, *Investire con profitto*, cit., p. 117.

86. Sulla figura del patrizio milanese (Milano, 1748-1817): L. Facchin, *Tra gemme e pietre incise. La «Stima de' camei, incisioni, scatole» di Antonio Dati della Somaglia*, in "Annuario dell'Archivio di Stato di Milano", 2016 (2017), pp. 185-202.

87. Archivio di Stato di Milano (d'ora innanzi ASM), *Atti dei Notai*, filza 48466, notaio Carlo Maria Bigatti q. Giovanni Battista, *Inventario dell'eredità lasciata dal fu Signor Conte Don Antonio Maria Dai Somaglia fatto in Milano dal giorno 14 Aprile al giorno 13 Novembre 1816 in cui fu chiuso*, ff. 7 e 14-15.

88. L. Facchin, *Francesco III d'Este "Serenissimo Signore" tra Modena, Milano e Varese*, Macchione, Varese 2017, pp. 216 e 327.

89. ASM, *Atti dei Notai*, filza 45066, notaio Carlo Negri q. Girolamo, *Inventarium eorum, quae reperta sunt domi habitationis Exc.mi D.ni plena cum potestate legati Comitis Don Caroli de Firmian, ubi obiit die 20. Junij 1782, confectum ex ordine Exc.mi D. Comitis Don Joseph de Wilzeck successoris in dignitate praelaudati defuncti, et in executorem testamentarium ab eo deputati, ut ex testamento Diei 16. dicti mensis, recepto a me Notaril infrasto*, doc. 10.

90. Società Storica Lombarda, *Fondo Bertarelli, Carte Pollack*, fasc. 1, doc. 1, *Inventario e perizia dei mobili e suppellettili di casa lasciati dall'ora fu Architetto Signor Leopoldo Pollack*, f. 11r. I fondi della Società Storica Lombarda sono attualmente conservati presso la Biblioteca Nazionale Braidense.

La qualità del cioccolato prodotto nel capoluogo lombardo godeva di fama internazionale, rafforzata dalle ripetute citazioni letterarie. A fine Seicento, l'abate Giovanni Battista Pacchielli ricordando nelle sue *Memorie* le due giornate di visite effettuate fuori di Milano, riferiva di essere partito dal Lago Maggiore, dove aveva visitato le «delizie della Casa Borromeo», alla volta di Bellinzona con la «cioccolata nello stomaco», usufruendo della energetica bevanda per meglio affrontare il viaggio⁹¹.

La cioccolata era stata oggetto di citazione nella commedia *La villeggiatura* di Carlo Goldoni. Nell'atto terzo, scena XVII, don Paoluccio, elencando tutto quanto fosse necessario per il soggiorno in campagna rassicurava don Ciccio, non senza una dose di ironia, che egli era in grado di garantire per tutta la durata della permanenza «tabacco di Spagna perfetto», «cioccolata di Milano esquisita», «rosolio di Corfù preziosissimo», e «veneziani sceltissimi parpagnacchi»⁹². Non si trattò dell'unica citazione da parte dell'illustre scrittore. Il tema fu ripreso in *Pamela*, scena XVI⁹³. Nel dialogo tra Milord Bonfil e il cavaliere Arnold quest'ultimo osservava: «In Ispana si bee della cioccolata preziosa. Anche in Italia quasi comunemente si usa, ma senza vaniglia, o almeno con pochissima, e sopra ogni città Milano ne porta il vanto».

Le raffinate suppellettili potevano acquisire anche valenze emotive, oltre che estetiche. Nel codicillo, compilato nel gennaio 1831, al testamento del conte Giovanni Mario Andreani⁹⁴, questi disponeva di donare alla nipote, Luigia Castelli Visconti di Modrone, una tazza in porcellana per cioccolata, a lui «carissima» perché lasciata dalla moglie Fulvia Visconti, «sulla quale sono dipinti due puttini di Raffaello»⁹⁵. Si trattava, probabilmente, di una riproduzione degli angeli dipinti alla base della *Madonna Sistina*⁹⁶. Intorno al 1805 è documentato l'utilizzo delle testine cherubiche tratte dal capolavoro del maestro di Urbino, già divenuto icona, proprio nella produzione delle porcellane di Meissen.

91. G. B. Pacchielli, *Memorie de' viaggi per l'Europa christiana scritte à Diversi In occasione de' suoi Ministeri [...], parte prima*, Nella Reg. Stampa, Napoli 1685, pp. 112-3.

92. Cfr. C. Goldoni, *Opere teatrali del sig. avvocato Carlo Goldoni veneziano con rami allusivi*, Antonio Zatta, Venezia 1795, t. IX, p. 83.

93. *Scelta di alcune commedie del Goldoni, Per uso de' Dilettanti della lingua italiana. Nona edizione accuratamente corretta da Bellingeri*, Luigi Fayolle Librajo, Parigi 1825, p. 26.

94. Giovanni Mario nacque nel 1760 dal matrimonio del conte e senatore Pietro Paolo con Cecilia, figlia di Antonio Sormani. Nel 1783 entrò a far parte dei dodici di Provvisione, nel 1786 dei sessanta decurioni. Nel 1781 divenne ciambellano imperiale e nel 1825 consigliere intimo. Sposò Fulvia Visconti e fece testamento fedecommissario in favore del nipote Giuseppe Sormani. Morì nel 1831: ASMI, note introduttive al fondo archivistico *Sormani Giussani Andreani Verri*.

95. Ivi, *Sormani Giussani Andreani Verri*, m. 884, *Eredità*, Famiglie, Andreani, Gio Mario di Pietro Paolo, *Testamento, Adizione, Inventari sostanze e Relative, 1831 11 Gennaio Codicillo del prefato Sigr Conte Andreani*, ff. 30-31. Il documento è in fase di pubblicazione da parte di chi scrive.

96. Il dipinto, databile al 1513-14, fu eseguito per il convento di San Sisto di Piacenza, su committenza Farnese. Fu venduto nel 1754 ad Augusto III di Polonia e si conserva presso la Gemäldegalerie di Dresda.

FIGURA 8

Leopold Pollack, *Padiglione "alla turca" per coffee-house*, 1797. Riva presso Chieri (TO), Archivio storico del Comune (foto Paolo Robino)



Gli spazi privati deputati per il consumo di queste bevande venivano ad arricchirsi a fine Settecento di nuove suggestioni legate a un allargamento, anche in termini geografici, del gusto per l'esotismo. Ne sono testimonianza le diverse prove grafiche di padiglioni per giardino a uso di *coffee-houses* progettati da Leopold Pollack. Essi presentano nelle forme richiami a un Oriente più prossimo, ossia quello ottomano. Furono eseguiti per una variegata committenza: dai Belgioioso-Este, ripetutamente protettori e promotori dell'architetto, a una colta nobildonna piemontese come la contessa Faustina Mazzetti (FIG. 8)⁹⁷.

La ricerca di nuovi ambiti di riferimento, non solo geografici, ma anche storici, veniva a interessare anche le scenografie delle sale dei banchetti e gli allestimenti della tavola, prime fra tutte quelle ideate per le celebrazioni matrimoniali principesche, consequenziali agli accordi politici tra Asburgo ed Este, stipulati nei primi anni Cinquanta del Settecento, che determinarono la trasformazione del capoluogo ambro-

97. L. Facchin, scheda 2, in Id. (a cura di), *Giardini d'autore. I progetti di Leopold Pollack per Faustina Mazzetti a Riva presso Chieri*, catalogo della mostra, EDITO, Riva presso Chieri (TO) 2014, pp. 49-51.

siano in città capitale della Lombardia austriaca. I festeggiamenti erano stati aperti nell'aprile 1766 per celebrare il fidanzamento ufficiale tra Maria Beatrice Ricciarda d'Este e l'arciduca Ferdinando d'Asburgo. Gli eventi connessi durarono circa una decina di giorni⁹⁸, durante i quali ebbe luogo anche un solenne banchetto in musica, offerto a oltre centocinquanta invitati da Francesco III d'Este. In questa occasione le vivande furono scenograficamente portate in sala dai soldati del reggimento di Baden-Baden «ciascuno con gale di diverso colore» e servite in tavola dai gentiluomini di corte. L'assetto della mensa fu completato con l'ornamento, di gran moda, di «un vaghissimo Desserto figurato colla maggiore maestria dell'arte», di cui, purtroppo, le fonti non forniscono né il nome dell'autore, né il soggetto, certamente a tema e denso di colti rimandi alla definitiva unione delle due antiche dinastie degli Asburgo e degli Este. In occasione delle nozze, celebrate nell'autunno del 1771, il programma degli incontri e degli spettacoli fu ulteriormente potenziato. Il duca Francesco III fu il finanziatore di un «gran pranzo», successivo al vero e proprio banchetto nuziale, che venne organizzato il 29 ottobre. Accompagnato dal suono della musica, esso si svolse nel salone attiguo all'aula del Senato. Questo maestoso ambiente fu completamente trasformato, rivestito di apparati effimeri che dovevano evocare temi e figure ispirati, in parte, al pantheon e alla simbologia del mondo egizio. Benché lontano da un'attenta filologia, l'allestimento evocava indirizzi di ricerca che avevano ricevuto una prima teorizzazione alla fine degli anni Cinquanta del Settecento con gli studi di Johann Joachim Winckelmann, fortemente apprezzati in area asburgica⁹⁹. Il pieno aggiornamento in direzione di un colto classicismo archeologizzante si evince dal sontuoso *surtout* che ornava la mensa, articolata «in forma di anfiteatro» e lunga 100 braccia per ospitare 300 coperti. Il tema tratto dalla storia romana, «lo sbarco di Enea in Italia per isposarvi Lavinia unica figlia, ed erede del Re Latino», era stato scelto per il raffinato gioco di colti rimandi alla condizione nuziale e alla fusione di stirpi diverse, l'una delle quali priva di discendenza maschile.

Questo genere di preziosi manufatti fu anche oggetto di apprezzati doni diplomatici. Nel 1780, a seguito del viaggio intrapreso dagli arciduchi a Roma, giungeva a Milano tra i regali inviati da papa Pio VI un «parterre» con piano in scagliola riccamente ornato. Era stato eseguito dallo studio di Giuseppe Valadier con la mediazione e consulenza di varie personalità di entrambe le corti, tra cui il maggiordomo di Maria Beatrice, Carlo Albani, nipote del celebre cardinale Alessandro¹⁰⁰. Il *Desert*, decorato

98. Per una dettagliata, recente, disamina cfr. Facchin, *Francesco III d'Este*, cit. pp. 232-6.

99. Si ricordi che Firmian era stato in stretti rapporti con lo studioso tedesco e che la prima traduzione in lingua italiana dell'opera fu pubblicata a Milano nel 1779: cfr. A. Coletto, P. Panza (a cura di), *Winckelmann a Milano*, catalogo della mostra, Scalpendi, Milano 2017.

100. S. Rolfi Ožvald, *La "Rosa d'Oro", Rubens e Piranesi. Le arti e il cerimoniale di stato: doni, visite e invii di opere alla corte austriaca nel 1780 e 1819*, in "Studi di Storia dell'Arte", 28, 2017, pp. 270-1. L'opera non è ancora stata rintracciata, mentre è stata riconosciuta sul mercato antiquario parte del

da «Obelischi, Statuette e con i 4 Fiumi principali del Mondo», una volta giunto nel capoluogo lombardo, fu «gradito all'estremo»: gli arciduchi decisero addirittura di organizzare un'occasione mondana per poter mostrare l'opera ad alcune selezionate «persone di gusto».

Tuttavia, alla fine del XVIII secolo, il cibo continuava a essere per gli artisti non solamente un soggetto da rappresentare o un elemento di cui tenere conto per progettare l'allestimento e gli apparati di sontuose feste, ma argomento di base nelle contrattazioni con la committenza. L'incisore di origine ticinese Giacomo Mercoli, in un dialettico carteggio risalente al 1796 con uno dei suoi più appassionati protettori, il conte Bartolomeo Giuliani, che lo richiedeva con insistenza a Verona per lavorare al progetto di pubblicazione dei disegni architettonici della cappella Pellegrini nella chiesa francescana riformata di San Bernardino¹⁰¹, poneva precise condizioni al suo interlocutore. Questi doveva sostenere le spese di trasferimento, vitto e alloggio per il maestro e per il figlio Michelangelo, anch'egli abile incisore. Con cura Mercoli specificava in che cosa per lui consistesse la seconda voce: pane, vino, minestra e due piatti al giorno «essendo questo l'ordinario mio limitato costume». L'artista non mancava di sottolineare il vantaggio della propria offerta, dal momento che il patrizio veronese avrebbe potuto così usufruire di ben due incisori di morigerate abitudini alimentari a un «tenuissimo prezzo».

servizio di manifattura di Sevres donato da Luigi XVI a Ferdinando e Maria Beatrice in occasione della visita a Parigi del 1785; cfr. *ivi*, p. 268.

101. Per il rapporto di mecenatismo cfr. L. Facchin, *Giacomo Mercoli tra Milano e Verona. Imprese editoriali e relazioni di amicizia*, in G. Mollisi (a cura di), *Giacomo Mercoli da Mugena. Il diario inedito*, in «Arte e Cultura», 1, 2016, 2, p. 130. Si rimanda alla lettera del 7 settembre 1796.

Il Rinascimento e il Barocco sono serviti: il teatro della convivialità nella “vita privata” dei genovesi

di *Andrea Leonardi*

I «Del vivere de' genovesi»

Nel 1866, Luigi Tommaso Belgrano (1838-1895) pubblicava per gli Atti della Società Ligure di Storia Patria, di cui fu socio fondatore e segretario generale, una ponderosa indagine dedicata alla *Vita privata dei genovesi*¹. Questo giovane e brillante studioso, che sarà anche direttore dell'Archivio di Stato di Genova e quindi professore di Storia antica e moderna presso l'Ateneo della stessa città, aveva immaginato il suo volume con una suddivisione comprensiva di quattro parti principali, rispettivamente dedicate alle «abitazioni», al «mangiare», al «vestire» e al «costume». Ancorandosi a una concezione positivista del fare storia basata sulle fonti primarie, esso anticipava le analoghe operazioni poi sviluppate a Venezia da Pompeo Molmenti, a Firenze da Guido Biagi, a Bologna da Lodovico Frati, a Milano da Francesco Malaguzzi Valeri², tutti fautori, nel periodo a cavallo tra XIX e XX secolo, di un pervasivo clima intellet-

1. L. T. Belgrano, *Della vita privata dei Genovesi. Dissertazione del socio Luigi Tommaso Belgrano*, in “Atti della Società Ligure di Storia Patria”, vol. 4, Genova 1866, pp. 79-274. Un profilo dello studioso è stato tracciato da G. Balbi, *Belgrano, Luigi Tommaso*, in *Dizionario biografico degli italiani* (d'ora innanzi DBI), vol. VII, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma 1970, pp. 578-9.

2. Per Venezia: P. Molmenti, *La storia di Venezia nella vita privata dalle origini alla caduta della Repubblica*, Roux e Favale, Torino 1880. Sulla vicenda veneziana, quale termine di confronto metodologico più diretto, si rimanda in particolare a G. Romanelli, *Venezia nella vita privata: l'ideologia della venezianità*, in G. Pavanetto (a cura di), *L'enigma della modernità, Venezia nell'età di Pompeo Molmenti*, Istituto Veneto di Lettere, Scienze e Arti, Venezia 2006, pp. 19-26. Da notare come Molmenti e Belgrano fossero stati coinvolti in qualità di «delegati ufficiali» per le rispettive istituzioni scientifiche di appartenenza, cioè la Deputazione Veneta di Storia Patria e la Società Ligure di Storia Patria, nei lavori del VI Congresso Storico Italiano tenutosi a Roma dal 19 al 26 settembre 1895. Cfr. *Atti del Sesto Congresso Storico Italiano*, Forzani e C. Tipografia del Senato, Roma 1896, pp. 14 e 18. Per Firenze: G. Biagi, *La vita privata dei fiorentini*, Fratelli Treves, Milano s.d. (ma 1893?). Per Bologna: L. Frati, *La vita privata di Bologna. Dal secolo XIII al XVII*, Zanichelli, Bologna 1900. Per Milano: F. Malaguzzi Valeri, *La corte di Ludovico il Moro*, Hoepli, Milano 1913-23. In particolare, per alcuni aspetti della *Corte* di Malaguzzi Valeri articolata in quattro volumi (I. *La vita privata e l'arte a Milano nella seconda metà del Quattrocento*; II. *Bramante e Leonardo da Vinci*; III. *Gli artisti lombardi*; IV. *Le arti industriali, la letteratura e la musica*) si rimanda ad A. Rovetta, G. C. Sciolla (a cura di), *Francesco Malaguzzi Valeri*

tuale volto al «culto del vero racchiuso nel documento»³. Dal 1871 al 1873, Belgrano propose un supplemento d'indagine – riservato alle sole feste e ai «giuochi» – sulle pagine della rivista fondata da Gian Pietro Viessesux⁴, dove, assumendo quale modello di riferimento lo studio dell'inglese Henry Thomas Riley, incentrato sulla città di Londra fra Duecento e Quattrocento, diede prova di una non scontata apertura nei confronti della coeva storiografia anglosassone⁵. Attenzione, quest'ultima, confermata da Belgrano pure per il tramite dei consigli dispensati al barone Antonio Manno alle prese, nel 1874, con l'edizione di un inventario di Casa Fieschi risalente al 1532, un incartamento da ritenersi di particolare coerenza rispetto agli intendimenti del nostro essendo organizzato in chiave topografica, cioè cadenzato stanza per stanza, «dalle sale alla cucina, dall'armeria alla stalla», e, pertanto, paradigmatico di una visione complessiva delle funzioni «alte» e «basse» dell'abitare⁶.

Il caso vuole che l'interlocuzione tra Manno e Belgrano avvenisse nello stesso anno, appunto il 1874, in cui la duchessa Maria Brignole Sale De Ferrari donava al Comune di Genova la dimora forse più rappresentativa del vivere aristocratico cittadino – Palazzo Rosso – insieme alla sua imponente collezione di opere d'arte⁷. Tra

(1867-1928) tra storiografia artistica, museo e tutela, Atti del convegno di studi (Milano, 19 ottobre 2011; Bologna, 20-21 ottobre 2011), Scalpenti, Milano 2014.

3. Riferito alla vicenda di Molmenti, ma estendibile a quanti sono stati sin qui citati, il virgolettato è tratto dal saggio di G. Gullino, *Molmenti e l'Istituto Veneto*, in Pavanello (a cura di), *L'enigma della modernità*, cit., pp. 3-18.

4. Le annate d'interesse sono le seguenti: L. T. Belgrano, *Delle feste e dei giochi dei Genovesi*, in «Archivio storico italiano», XIII, 1871, pp. 39-71 e 191-221; XIV, 1871, pp. 64-118; XV, 1872, pp. 417-77; XVIII, 1873, pp. 112-37.

5. H. T. Riley, *Memorials of London and London Life in the XIIIth, XIVth and XVth Centuries: Being a Series of Extracts, Local, Social and Political, from the Early Archives of the City of London, A.D. 1276-1419*, Longmans Green and Co, London 1868.

6. A. Manno, *Arredi ed armi di Sinibaldo Fieschi da un inventario del MDXXXII con avvertenza e glossario di Antonio Manno*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», X, 1874, pp. 705-72. L'autore ringrazia Belgrano (ivi, p. 714), da lui già citato per la sua *Vita privata* e per l'articolo sulle feste genovesi (ivi, pp. 708 e 711), a proposito della segnalazione del volume di G. B. Malleon, *Studies from Genoese History*, Longmans, London 1875. Il riflesso degli studi di Belgrano emerge inoltre nel fatto che Manno, membro del Consiglio superiore degli Archivi, attribuisce un'importanza diversa – e sino ad allora forse disattesa – alla pubblicazione integrale degli inventari: «parmi invece possa avere qualche pregio il conoscere quanta fosse la dovizia e la splendidezza della case patrizie» (ivi, pp. 708-9). Per un profilo: G. Monsagrati, *Manno, Antonio*, in DBI, LXIX, 2007, pp. 113-6. L'idea di ricostruire una dimora con una visione globale e muovendo dal dato archivistico è stato ad esempio anche il punto di forza dell'esposizione londinese del 2006, *At Home in Renaissance Italy* (M. Ajmar-Wollheim, F. Dennis, eds., *At Home in Renaissance Italy*, exhibition catalogue, V&A Publishing, London 2006).

7. Per la dimensione privata di Palazzo Rosso attraverso le fonti d'archivio rimane d'interesse L. Tagliaferro, *La magnificenza privata. «Argenti, gioie, quadri e altri mobili» della famiglia Brignole Sale, secoli XVI-XIX*, Marietti, Genova 1995. Cfr. ora A. Leonardi, *Genoese Way of Life. Vivere da collezionisti tra Seicento e Settecento*, Gangemi, Roma 2013, in particolare il capitolo *Vantaggi che presenta il Palazzo Rosso. Anatomia di una residenza*, pp. 143-72.

FIGURA 1

Bernardo Strozzi, *La cuoca*, 1625 ca. Genova, Musei di Strada Nuova



queste, vi era incluso quello straordinario testo figurativo improntato alla quotidianità che è la cosiddetta *Cuoca* di Bernardo Strozzi (FIG. 1), filiazione dalle *Cucine* di Pieter Aertsen e di Joachim Beuckelaer (come già ricordava Émile Jacobsen)⁸, vera e propria crasi fra la tradizione fiamminga cinquecentesca e quella caravaggesca di matrice nordica, nei cataloghi e nelle guide dei *grand tourists* indicata, però, non come *Cuoca*, bensì come «donna che spiuma un'anatra» o come «fantasca»⁹. Di

8. É. Jacobsen, *Le Gallerie Brignole Sale De Ferrari in Genova*, in "Archivio storico dell'Arte", II, 1896; Id., *Gemälde und Zeichnungen in Genua*, in "Repertorium für Kunstwissenschaft", XXXIV, 1911. Sulle "cucine" di Aertsen e di Beuckelaer: A. Orlando (a cura di), *I fiori del barocco. Pittura a Genova dal naturalismo al rococò*, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2006, pp. 36 e 38.

9. P. Boccardo (a cura di), *La cucina italiana. Cuoche a confronto*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2015, con precedente bibliografia.

FIGURA 2

L. T. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi*, frontespizio dell'edizione del 1875



lì a un anno, nel 1875 e in pieno clima post-unitario, uscì la seconda edizione della *Vita privata* (FIG. 2) «accreciuta di moltissime notizie», con «aggiunte alcune tavole comparative dei valori monetarii genovesi colla odierna moneta italiana», accompagnata da un ben calibrato tributo agli storici della Liguria del XIX secolo: da Federigo Alizeri a Cornelio Desimoni (autore delle suddette tavole di cambio), ad Achille Neri, a Francesco Podestà, a Marcello Staglieno¹⁰.

Al netto del dato metodologico, figlio di una colta erudizione narrativa non finalizzata alla sola lettura specialistica, ciò che rende ancora funzionale la ricognizione di Belgrano è la saldatura dei principali riti sociali della Repubblica con tutta

10. L'edizione impiegata quale riferimento in questa sede, peraltro oggetto di ristampa ancora nel 2003, è la seguente: L. T. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione accresciuta di moltissime notizie, aggiuntevi alcune tavole comparative dei valori monetarii genovesi colla odierna moneta italiana compilate da C. Desimoni*, Tipografia del Regio Istituto dei Sordo-Muti, Genova 1875.

una serie di approfondimenti virati alle più diverse tipologie di vivande: le carni, la cacciagione, le «drogherie», le «ortaglie», la frutta, i latticini, i vini¹¹. Un simile approccio poteva contare su un solido precedente – a lui noto – costituito dal trattato *Del conservare la sanità e del vivere de' genovesi*, scritto da un medico di Verona, il «nobile» Bartolomeo Paschetti (notizie tra 1578 e 1616) che aveva scelto di offrire il suo lavoro al «molto illustre signor Giacomo Doria»¹². Belgrano, privilegiando una lettura in massima parte orientata all'«età di mezzo», da intendersi compresa nel delta Duecento-Quattrocento, ma priva di preclusioni anche nei confronti del XVI secolo e oltre (soprattutto nella sezione che qui interessa)¹³, volle dunque partire dal singolo elemento per orientare la sua riflessione a un più largo ventaglio di situazioni: dalle «accoglienze fatte ad alcuni personaggi», con diversi affondi sulle «moderative dei conviti», al dettaglio del «servizio» e della «disposizione delle mense», alla loro

11. Cfr. A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999, per un inquadramento storico del tema dell'alimentazione. Le notizie in relazione alle diverse categorie di cibo sono estrapolate da Belgrano in prevalenza da manoscritti della Biblioteca universitaria di Genova o ancora da archivi pubblici (Archivio di San Giorgio, Archivio di Stato di Genova) e privati («Archivio del Principe D'Oria in Genova»). Rappresentativo del tipo di approccio è il richiamo al pavone nel capitolo XXXII, quello dedicato alle *Carni e cacciagione, drogherie, ortaglie*: un «piatto misterioso e di grande solennità, sul quale cavalieri e scudieri stendean la mano per far voti cavallereschi, già in uso nei lauti conviti romani, si come ce ne attestano con più altri Varrone, Plinio e Marziale. D'ordinario lo portavano in tavola sur un bacino di oro o d'argento vezzose dame o damigelle. Mostravasi ricco di tutte le sue penne, e talvolta eziando intorniavasi di gelatina colorita a figure» (Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 154). Sull'utilizzo del pavone, cfr. anche oltre nel testo in riferimento ai banchetti di casa Riario a Roma.

12. Circa il volume di B. Paschetti, *Del conservare la sanità e del vivere de' genovesi*, Appresso Giuseppe Pavoni, Genova 1602, questo reca quale complemento del titolo quanto segue: *Libri tre ne' quali si tratta di tutte le cose appartenenti alla conservazione della sanità di ciascuno in generale, e in particolare degli huomini e donne genovesi. Trattandosi essi del sito, dell'aria di Genova e delle ville vicine, dei venti che dominano detta città, del grano, acqua, vini, carne, pesci e altre cose proprie di quella*. Paschetti fu anche il traduttore dal latino in volgare degli *Annali delle cose dei genovesi di Jacopo Bonfadio*. L'edizione di cui sopra, del 1870, stampata per i tipi di Vincenzo Canepa a Genova, fu curata proprio da Belgrano. Il nuovo volume seguiva quello già pubblicato dalla Tipografia Elvetica, nel 1836, recante un'introduzione comprensiva di diverse notizie biografiche su questo intellettuale.

13. Nell'introduzione al volume del 1875, a proposito della cronologia considerata, Belgrano scrive: «le mie ricerche si drizzano specialmente all'età di mezzo; tuttavia mi è occorso di varcare frequenti volte il confine, allo scopo di meglio completare le notizie fornite; non senza fiducia che l'importanza e novità delle stesse valga a scusare le digressioni». Il suo interesse per il Medioevo in particolare, si fondava sulla scorta di lavori a lui contemporanei. Tra questi, quello di L. Cibrario, *Della economia politica del Medioevo*, Eredi Botta, Torino 1861, chiamato in causa anche nel capitolo XXXV dedicato al *Servizio e disposizione delle mense*. Cfr. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., 1875, p. 132, note 1 e 3 e p. 134, nota 7. Per un profilo dello studioso sabaudo: P. Gentile, *Una questione politica. La celebrazione di Luigi Cibrario "maestro dell'Ateneo torinese"*, in «Rivista di Storia dell'Università di Torino», VI, 2, 2017, pp. 65-78, con precedente bibliografia.

apparecchiatura, sino a comprendere i «vasellami preziosi», i «vasi di vetro» e le maioliche¹⁴.

Certo andando incontro a un gusto diffuso che, in questa fase, trovava spazio nel rapporto tra arte e industria e non mancando di cogliere le opportunità offerte dalle mostre destinate a un largo pubblico, di cui è prova nel 1868 la sua co-curatela insieme a Ludovico Merli del *Catalogo dell'esposizione artistico-archeologico-industriale*¹⁵, Belgrano gettò le basi per un repertorio di notizie aperto, tra le altre cose, all'arte della tavola e al teatro della convivialità genovese in età moderna. Esso coincideva con quella particolare elaborazione storica che, applicata allo scenario in divenire degli Stati italiani, Massimo Montanari ha definito la «tavola da guardare»¹⁶. Un discorso, quello di Belgrano, poi ripreso tanto dallo studio di Emilio Pandiani (1915), indirizzato però al solo Rinascimento ligure e dotato per la prima volta di un innovativo apparato illustrativo (FIG. 3)¹⁷, quanto da quello di Amedeo Pescio, consacrato invece

14. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., pp. 127-30, 131-4, 139-41 e 142-50.

15. M. Staglieno, L. T. Belgrano, *Catalogo dell'esposizione artistico archeologico industriale aperta nelle sale dell'Accademia Ligustica la primavera del MDCCCLXVIII*, Tipografia del Regio Istituto dei Sordo-Muti, Genova 1868. L'evento si tenne nelle sale dell'Accademia Ligustica. Per l'attenzione verso le arti decorative di questa stagione: G. C. Sciolla, *La riscoperta delle arti decorative in Italia nella prima metà del Novecento: brevi considerazioni*, in M. C. Di Natale (a cura di), *Storia, critica e tutela dell'arte nel Novecento*, Atti del convegno (Palermo, 14-17 giugno 2006), Sciascia, Caltanissetta 2007, pp. 51-8. Per il modello espositivo: M. Picone Petrusa, M. R. Pessolano, A. Bianco, *Le grandi esposizioni in Italia, 1861-1911. La competizione culturale con l'Europa e la ricerca dello stile nazionale*, Liguori, Napoli 1988.

16. M. Montanari, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola. Dall'Antichità al Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1989; Id., *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola in Età moderna*, Laterza, Roma-Bari 1991.

17. Apparato illustrativo che, invece, ancora non aveva fatto la sua comparsa negli scritti di Belgrano. Pandiani nella sua introduzione indirizza un «ultimo ma fervidissimo cenno di grazie [...] all'Ufficio di Storia ed Arte del nostro Municipio, ed in ispeciale modo all'assessore Angelo Nattini che accettò di far ornare l'opera mia con illustrazioni tanto opportune per essa ed all'amico Orlando Grosso che si incaricò di compiere la ricerca di esse e la loro disposizione nell'opera» (E. Pandiani, *Vita privata genovese nel Rinascimento*, Tipografia Nazionale di L. Sambolino, Genova 1915, p. 16). La scelta di affiancare il testo scritto a un corredo iconografico integrato si poneva in coerenza rispetto a quanto stava accadendo nel panorama di riviste d'arte come *Emporium*, fondata nel 1895, ma anche come *Dedalo* che vide la luce cinque anni dopo per iniziativa di Ugo Ojetti. Sull'argomento cfr. ad esempio, rispettivamente: G. Bacci, M. Fileti Mazza, *Emporium II. Parole e figure fra il 1895 e il 1964*, Edizioni della Normale, Pisa 2014; M. Tamassia, *Spigolature dal fondo Ojetti. Immagini della rivista "Dedalo"*, Sillabe, Livorno 2008. Ancora nell'introduzione, Pandiani afferma di essersi solo in parte ispirato alla *Vita privata dei genovesi*: «nella mia opera mi sono imposto rigorosamente i limiti dell'epoca accennata e non ne sono uscito che per qualche breve digressione, per qualche raffronto con età vicine. S'intende che ho avuto dinanzi gli occhi l'opera bellissima di Luigi Tommaso Belgrano, ma il lettore potrà presto scorgere come io segua una via diversa da quella del Belgrano. Egli ha raccolto per ciascun argomento una copiosa serie di notizie riguardanti ogni secolo, e si è soffermato soltanto su quelle più curiose e più interessanti; io invece tento di dare di un'epoca tutte le notizie, anche le più

FIGURA 3

Giusto di Ravensburg, *Annunciazione*, affresco, 1451. Genova, convento di Santa Maria di Castello



Fonte: E. Pandiani, *Vita privata genovese nel Rinascimento*, Tipografia Nazionale di L. Sambolino, Genova 1915.

FIGURA 4

L'allestimento a Palazzo Reale di Genova della *Mostra dell'antica maiolica ligure* (1939)



al Settecento (1922)¹⁸. Questi ultimi, si noti, entrambi già sensibili alle contemporanee ricerche spese fra critica e interferenze attributive di Orlando Grosso, dal 1908 in forza all'ufficio Belle Arti del Comune di Genova¹⁹, il quale, a sua volta, tutt'altro che indifferente alle potenzialità divulgative della *Vita privata* – soprattutto sul versante delle residenze e dei costumi²⁰ –, trovò il modo di introiettare e, quindi, di proiettare i diversi temi cari a Belgrano su svariati momenti espositivi effimeri. Ciò accadde nell'ambito di iniziative imbastite da Grosso a discendere da problemi allora ancora poco frequentati. Tra questi, la produzione fittile regionale, da lui esaminata con la *Mostra dell'antica maiolica ligure* (Genova, 1939) (FIG. 4): un aspetto che già Belgrano aveva preso a sondare intuendo il ruolo di Genova quale fortissimo centro consumatore-acquirente-committente per tutta l'età barocca (FIGG. 5 e 6)²¹, condi-

umili. E mentre l'opera del Belgrano è notevole per la estensione e la ricchezza di dati, la mia, pur attenendosi a proporzioni più modeste, vuol essere più completa e precisa». Il riferimento metodologico più diretto, invece, sempre a dire di Pandiani, fu quello impostato dallo storico torinese Carlo Merkel, allievo del medievista Carlo M. Cipolla, tra l'altro apprezzato autore di saggi di storia del costume, per cui si rimanda a G. L. Corradi, *Merkel, Carlo*, in DBI, LXXIII, 2009, pp. 674-5, non a caso ampiamente citati nella sua bibliografia (*Tre corredi milanesi del Quattrocento*, 1893; *Il castello di Quari nella Valle d'Aosta secondo un inventario inedito del 1557*, 1895; *Come vestivano gli uomini del Decameron*, 1897; *Beni della famiglia di Puccio Pucci. Inventario del secolo XV illustrato*, s.d.).

18. A. Pescio, *Settecento genovese*, Sandron, Palermo 1922. Il volume fu pubblicato nella *Collezione settecentesca*, curata da Salvatore Di Giacomo «dell'Accademia Pontaniana bibliotecario della Lucchiana di Napoli». Per un profilo di Di Giacomo: A. Pellegrino, *Di Giacomo, Salvatore*, in DBI, XL, 1991, pp. 24-9. Solo due anni prima Pescio era stato nominato, seppure provvisoriamente, conservatore della Villa imperiale di Genova e bibliotecario della Biblioteca civica Gian Luigi Lercari: G. Piersantelli, *Storia delle biblioteche civiche genovesi*, Olschki, Firenze 1964, vol. I, pp. 16-28.

19. Cfr. A. Leonardi, *Arte antica in mostra. Rinascimento e Barocco genovesi negli anni di Orlando Grosso (1908-1948)*, Edifir, Firenze 2016. In particolare, Pandiani scelse di segnalare in bibliografia generale i seguenti testi: O. Grosso, *Genova nell'arte e nella storia*, Alfieri&Lacroix, Milano 1914, e Id., *Il san Giorgio dei genovesi*, Libreria Editrice Moderna, Genova 1914. Analoga attenzione si registra in Pescio, *Settecento genovese*, cit., pp. 120-3, dove, nel capitolo sui *Dettagli scenici*, sono diverse le nozioni e i brani ripresi da O. Grosso, *Decorazione e mobilia di palazzi genovesi nel Seicento e nel Settecento*, in "Dedalo", II, 1, 1921, pp. 48-71.

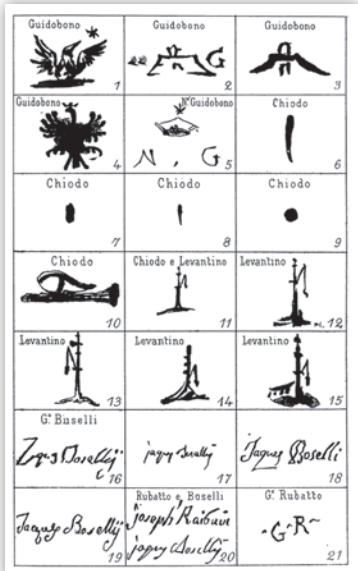
20. Circa gli interessi di Grosso verosimilmente sollecitati dal lavoro di Belgrano, si segnalano a campione: *L'abito femminile genovese nei primi anni del Cinquecento*, 1914; *Le ville e i giardini genovesi del principio del secolo XVI*, 1914; *Decorazione e mobilia di palazzi*, cit.

21. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., pp. 142-3. L'autore si documentò sulle fornaci liguri, comprese quelle savonesi e albisolesi, impegnandosi nella stesura di apposite tavole con le "marche" speciali delle diverse officine. Cfr. Staglieno, Belgrano, *Catalogo dell'esposizione*, cit. Quanto a Grosso, egli avvicinò il tema favorendo affondi su singoli artisti. È il caso del pittore savonese Giovanni Antonio Guidobono (1631-1685 ca.), che Giuseppe Morazzoni, nel suo saggio a corredo del catalogo della mostra sulla produzione figulina in Liguria fra Trecento e Settecento (Palazzo Reale, 1939), appunto curata da Grosso, decantò per le sue capacità creative ponendo l'accento proprio sui manufatti legati alla tavola. Scrisse Morazzoni che i prodotti disegnati da Guidobono erano tali da consentire alle «succolenti vivande» di trovare posto in «zuppiere, scodelle e piatti ravvivati da figure che se ben esaminiamo han tutta la grazia delle fantasiose e

FIGURA 5
Frontespizio di M. Staglieno, L. T. Belgrano, *Catalogo dell'esposizione artistico archeologico industriale aperta nelle sale dell'Accademia Ligustica la primavera del MDCCCLXVIII*, Tipografia del Regio Istituto dei Sordo-Muti, Genova 1868



FIGURA 6
Una delle tavole con le “marche” speciali delle diverse officine liguri tratta dal *Catalogo dell'esposizione artistico archeologico industriale aperta nelle sale dell'Accademia Ligustica*



zione tra l'altro riflessa in opere come il grandioso *Convito di Abramo* di Domenico Fiasella, detto il Sarzana, dotato di una resa tra le più convincenti di vasellame e di cibarie esemplata sui pittori di natura morta del Seicento (FIG. 7)²².

Tuttavia, differenziandosi da Belgrano e dai suoi interminabili "elenchi" (cioè quelli stilati per la citata *Esposizione artistico archeologico industriale* del 1868), Grosso procedette poi con tracciature molto più articolate, badando alla valorizzazione dei singoli oggetti e promuovendo un approccio per macroperiodi in sintonia con alcuni dei principali eventi espositivi che attraversarono l'Italia degli anni Venti e Trenta del Novecento²³. Ecco allora spiegato l'uso di dipinti significanti come il

sollazzevoli invenzioni di Raffaello [sic] Chiabrera» (G. Morazzoni, *Le maioliche di Savona e di Albisola*, in G. Morazzoni, O. Grosso, *Mostra dell'antica maiolica ligure dal secolo XIV al secolo XVIII*, catalogo della mostra, Ente Provinciale per il Turismo, Genova 1939, pp. 27-8). La considerazione per Guidobono trova conferma in R. Soprani, C. G. Ratti, *Vite de' pittori, scultori ed architetti genovesi*, Nella stamperia Casemari dalle Cinque Lampadi, Genova 1797, vol. 2, p. 139, in cui è riportato che egli «lavorò su vasi di maiolica con gusto non ordinario». In effetti, in L. Casellato, *Guidobono, Giovanni Antonio*, in DBI, LXI, 2004, pp. 334-9, viene ricordato come con lui si fosse affermata una produzione di vasi e di piatti non più di semplici forme lisce, bensì sbalzati e a rilievo, a richiamare la più pregiata manifattura dell'argento. Esempari sono un piatto da parata dall'elaborata tesa in altorilievo, conservato presso Palazzo Rosso a Genova e segnalato da I. M. Botto, *La ceramica ligure nelle collezioni di Palazzo Rosso a Genova*, in "Faenza", LI, 3-4, 1965, p. 72, oltre a un vaso sagomato del Civico Museo di Savona con le anse a forma di serpente attorcigliato per cui si rimanda ancora a Id., *Di alcuni fatti della maiolica ligure*, in "Rivista del Comune di Genova", XXXV, 7, 1958, p. 22. Da notare come Chilosì indichi, quale unica opera nota dell'artista, un sottocoppa in collezione privata: C. Chilosì, *L'attività di Gio Antonio e Bartolomeo Guidobono pittori di maiolica a Savona*, in C. Arnaldi di Balme et al. (a cura di), *Favole e magie. I Guidobono pittori del Barocco*, catalogo della mostra, Skira, Milano 2012, p. 30, fig. 2. Su Morazzoni (cfr. anche *infra*, nota 27), si rinvia a E. Colle, *Le arti decorative italiane nel Settecento e gli studi di Maria Accascina e Giuseppe Morazzoni*, in Di Natale (a cura di), *Storia, critica e tutela*, cit., pp. 155-60. Tra i suoi studi "genovesi" più sensibili a queste tematiche, anche per il tipo di manufatti considerati (quelli in argento), si rimanda a G. Morazzoni, *Mostra delle argenterie genovesi*, catalogo della mostra, Arti Grafiche Siletto, Genova 1950. Infine, nell'introduzione allo stesso catalogo del 1939, Grosso cita la «prima Mostra della maiolica ligure tenuta nella sede dell'Accademia Ligustica di Belle Arti nel 1868», con questo richiamando l'esperienza di Belgrano (cfr. *supra*, nota 15), oltre all'iniziativa del Comune di Genova che, nel 1892, espose «a Palazzo Bianco quella collezione che Yeats Brown Montagu aveva radunato e donato alla città». Sull'esposizione del 1892: M. Vazzoler, *La "Mostra d'arte antica" del 1892 in Palazzo Bianco a Genova*, in "Annali di Critica d'Arte", IX, 2, 2013, pp. 473-88.

22. Il dipinto, attualmente nelle raccolte CARIGE, proviene dal mercato antiquario: scheda di E. Gavazza, in G. Rotondi Terminiello, *Il patrimonio artistico di Banca Carige. Dipinti e disegni*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2008, pp. 66-8, che identifica le «focaccette con quelle della val Magra». Certo interessante è soprattutto il grande boccale ligure in maiolica decorata nello stile "calligrafico-naturalistico" tenuto in mano dal servo sulla destra. Su questo e altri tipi di produzione ligure cfr. G. Farris, *La ceramica: produzione delle botteghe e fonti per il decoro figurato*, in E. Gavazza, G. Rotondi Terminiello (a cura di), *Genova nell'età barocca*, catalogo della mostra, Nuova Alfa Editoriale, Bologna 1992, pp. 365-9, e C. Chilosì, *Ceramiche della tradizione ligure. Thesaurus di opere dal Medioevo al primo Novecento*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2011.

23. Tali eventi erano ben noti a Grosso per via dello stretto rapporto intrattenuto con Ugo Ojetti

FIGURA 7

Domenico Fiasella, detto il Sarzana, *Convito di Abramo*, 1645, particolare. Genova, Collezione CARIGE



Fonte: Rotondi Terminiello, *Il patrimonio artistico di Banca Carige*, cit.

Trattenimento in un giardino d'Albaro di Alessandro Magnasco (*Mostra del Settecento italiano*, Venezia, 1929), che propone all'osservatore un microcosmo in cui c'è posto persino per un'esile dama vestita in rosa antico con in mano una tazza,

e la sua cerchia. Cfr. Leonardi, *Arte antica in mostra*, cit. Per le mostre del periodo si rimanda a S. Cecchini, *Musei e mostre d'arte negli anni Trenta: l'Italia e la cooperazione intellettuale*, in M. I. Catalano (a cura di), *Snodi di critica. Musei, mostre, restauro e diagnostica in Italia, 1930-1940*, Gangemi, Roma 2014, pp. 57-105. Cfr. inoltre M. Dalai Emiliani, *Per una critica della Museografia del Novecento in Italia. Il "saper mostrare" di Carlo Scarpa*, Regione Veneto-Marsilio, Venezia 2008, p. 39, che evidenzia la modernità dell'approccio di Grosso. Il tema degli "elenchi" è largo: di tipo "ferroviario" erano per Roberto Longhi quelli di Bernard Berenson, nello specifico si trattava dei suoi *Indici*, con le opere proposte in ordine topografico, con una sigla utile a richiamare lo stato di conservazione, la presenza di aiuti, la collocazione liminare nella carriera del pittore. Cfr. B. Berenson, *Lettere e scartafacci, 1912-1957*, a cura di C. Garboli, C. Montagnani, Adelphi, Milano 1993, e, al suo interno, il saggio di G. Agosti. Non è sembrato fuori luogo adottare la stessa definizione in questa sede, riferendola agli "elenchi" stilati in Staglieno, Belgrano, *Catalogo dell'esposizione*, cit. La scelta si deve tanto alla considerazione con cui Longhi, insieme ad Anna Banti, guardò poi alla cultura figurativa genovese (cfr. D. Sanguineti, *"Delizie di natura dipinta o naturalizzata pittura". Il contributo di Lucia Lopresti alla "Genova pittrice" di Roberto Longhi*, in *"Paragone"*, LXV, 2014, 118, pp. 9-52), quanto in ragione del livello dello scontro raggiunto dallo studioso di Alba con Grosso (per cui cfr. *infra*, nota 26).

verosimilmente di cioccolata²⁴; cui sommare le riproduzioni fotografiche degli affreschi eseguiti da Ottavio Semino nel palazzo di Agostino Pallavicino in Strada Nuova, esplicativi di una vita in villa in cui ricadevano episodi di merende servite sul prato e di spensierati pasti consumati all'ombra di eleganti pergolati (*Mostra del Giardino italiano*, Firenze, 1931)²⁵. In questo tipo di progettualità, per molti versi percorsa da una capacità illuministico-positiva – ma non più positivista – nel porre le opere entro un contesto umano che non si può evitare di definire “storico”²⁶, guadagnarono sempre maggiore considerazione anche le proposte ispirate alle dimore di città e alle abitudini nobiliari della Repubblica, come previsto per la mai esperita mostra sul *Settecento a Genova*, messa in cantiere da Grosso per conto dell'amministrazione comunale nel 1939 (quindi dieci anni dopo il citato evento veneziano), non a caso ipotizzando una corposa sezione ancora intitolata – quale evidente omaggio a Belgrano – «vita privata»²⁷.

24. *Il Settecento italiano. Catalogo generale della mostra e delle sezioni*, catalogo della mostra, Ferrari, Venezia 1929, p. 67. Sull'esposizione cfr. G. Tomasella, *Venezia 1929: la Mostra del Settecento Italiano*, in E. Saccomani (a cura di), *Il cielo o qualcosa di più. Scritti per Adriano Mariuz*, Bertinello Arti Grafiche, Padova 2007, pp. 220-8. Documentazione in ordine alla partecipazione genovese è in Archivio di Stato di Genova (d'ora innanzi ASG), *Belle Arti*, 125/4, *Mostra del Settecento a Venezia, Venezia 1929*, per cui si rimanda a Leonardi, *Arte antica in mostra*, cit., p. 117 e nota 11 e, da ultimo, Id., *Italy Eighteenth Century. Paintings, Statues, Drawings and Objects: Encyclopedic Exhibitions (Venice, Florence 1929-1948)*, in *The Italian Eighteenth Century: Exhibitions between Complexities and Identities (1911-1998)*, panel a cura di A. Leonardi, in *Enlightenment Identities*, 15th International Congress on the Enlightenment (Edinburgh, 14-19 July 2019). Ancora funzionale si dimostra la scheda del dipinto curata da C. Di Fabio in M. Bona Castellotti, *Alessandro Magnasco, 1667-1749*, catalogo della mostra, Electa, Milano 1996, pp. 258-9, con particolare della dama “in rosa”.

25. A. Leonardi, *Percezione e memoria del giardino storico genovese. Firenze 1931: la Liguria alla Mostra del Giardino Italiano*, Biblioteca Franzoniana, Genova 2011, p. 102, scheda 6 e tavv. XXVIII-XXIX. Sul ciclo di affreschi cinquecenteschi: E. Parma (a cura di), *La pittura in Liguria. Il Cinquecento*, Edizioni Microart's, Recco (GE) 1999, pp. 250-4.

26. Cfr. A. Leonardi, “Casualità e confusione” (Orlando Grosso, 1908) – “Barbarico disordine” (Roberto Longhi, 1954). *Il modello mostre-musei nella Genova degli anni Trenta*, in E. Dellapiana, M. B. Failla, F. Varallo (a cura di), *Musei in Europa negli anni tra le due guerre. La conferenza di Madrid del 1934. Un dibattito internazionale*, Atti del convegno (Torino, 26-27 febbraio 2018), in corso di stampa. Il concetto è ripreso dalla lettura che F. Arcangeli (Per Roberto Longhi, in “Paragone”, XXI, 1970, 245, pp. IV-VI) diede del metodo di Longhi, il quale, seppure su piani diversi, ebbe a più riprese modo di scontrarsi con Grosso intorno ai temi della “Genova pittrice”. Cfr. Leonardi, *Arte antica in mostra*, cit., pp. 37-56 e *supra* nota 23. È indubbio che l'argomento abbia impattato sulle modalità di esercitare strumenti come quello della *connoisseurship*, di recente ancora valutati nel seminario *Il mestiere del conoscitore*. Roberto Longhi, a cura di A. M. Ambrosini et al. (Bologna, Fondazione Zeri, 24-26 settembre 2015).

27. Biblioteca Civica Berio, Genova, *Archivio Orlando Grosso, Arte Moderna*, cassetto 20, *Il Settecento a Genova – Settecento genovese*, per cui si rimanda a Leonardi, *Arte antica in mostra*, cit., p. 124 e note 51 e 52. Nella «commissione ordinatrice» vi era anche Morazzoni (per cui cfr. anche *supra*, nota 21) che, già nel 1927, aveva dato alle stampe per l'editore Bestetti & Tuminelli *Il mobile veneziano del Settecento*.

«Splendidezze» pubbliche, «pranzi in villa»
e «banchettini privati»

Pur eludendo il rigore di una ricerca squisitamente archivistica, Luigi Tommaso Belgrano è da ritenere – per il versante genovese e fatta salva soprattutto l'esperienza di Federigo Alizeri²⁸ – il precursore di una modalità d'indagine condotta su fonti scoperte ed esaminate di prima mano. Privo di un'appendice documentaria, ma notevole per la maturità di un laureato in legge allora appena ventottenne, il prodotto del suo lavoro resta di riferimento, sebbene non abbia goduto di quella fortunata diffusione che conobbe il contributo veneziano del ricordato e altrettanto giovane Molmenti, oggetto di diverse traduzioni, persino in serbo-croato²⁹, ovvero quello fiorentino di Biagi, edito invece in inglese³⁰. Premesso questo, egli fu comunque in grado di operare scelte storiografiche complesse, mettendo a sistema i luoghi topici propri della suddetta "vita privata" con quelli della "vita pubblica" dei genovesi, spesso partendo da riscontri che – qui passati in rassegna per casi esemplari e allargati a ulteriori elementi di confronto – oggi sono tanta parte della cosiddetta "storia materiale" della Repubblica.

Il caso di uno degli innumerevoli «mandati di Casa D'Oria» per «havere portato da Milano 50 capponi, 16 polli d'India, 60 quaglie ed una sporta de spareghi [asparagi]» appare sufficientemente rappresentativo di quanto detto poc'anzi³¹; nel 1597, la spesa si era resa necessaria, scrisse lo studioso, «per contribuire alle splendidezze del banchetto con cui solevasi festeggiare ogni incoronazione di doge», sottolineando così come anche la ricercatezza delle vivande fosse un tassello essenziale nel cerimoniale d'insediamento dei nuovi capi di Stato³². In tali circostanze, che ricordiamo a Genova si ripetevano a cadenza biennale, i Doria usavano bandire «ne'

28. Cfr. M. Bartoletti, C. Di Fabio, *Federigo Alizeri (1817-1882), un "conoscitore" in Liguria tra ricerca erudita, promozione artistica e istituzioni civiche*, Atti del convegno (Genova, 6-7 dicembre 1985), Comune di Genova, Genova 1988.

29. Gullino, *Molmenti e l'Istituto Veneto*, cit., p. 4.

30. Cfr. G. Biagi, *The Private Life of the Renaissance Florentines with 30 Illustrations*, Bemporad, Florence 1896.

31. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 157.

32. Circa la complessità del cerimoniale dogale cfr. P. Boccardo, C. Di Fabio, *El Siglo de los Genoveses e una lunga storia di arte e splendori nel palazzo dei dogi*, catalogo della mostra, Electa, Milano 1999, p. 131. Le vivande erano destinate al banchetto allestito nella sala del Gran Consiglio e negli attigui appartamenti dogali. Ancora nel 1783, per l'incoronazione di Gian Battista Ajroli, vennero predisposte quattro tavole: una dal trono per «il doge, li serenissimi colleghi, l'illustrissimo generale, le spose e le dame forestiere, et altre dame e patrizi», cui sommare le altre tre lungo la sala. In totale furono accolti oltre trecento ospiti serviti «di quanto più squisito e ricercato può suggerire il gusto», compreso il caffè, bevanda che il doge e i Serenissimi Collegi sorbirono tra il «salotto del baldacchino dell'appartamento di comparsa» e la «sala dei senatori» (ASG, *Archivio Segreto*, 482, *Cerominiarum*, libro IX, 1778-1797, c. 20v).

loro feudi una gran caccia ed insieme incettavano ne' paesi circonvicini quel maggior numero di pernici e selvaggiume senza limite alcuno di prezzo»³³; così facendo, essi si confermavano pienamente inseriti in una cultura aristocratica europea di tipo neofeudale che assegnava all'*ars venatoria* un ruolo di vero e proprio *status symbol*³⁴. La preziosa carne procurata sulla scorta di parametri culturali a tal punto connotati, prosegue Belgrano, doveva poi trovarsi «adunata sull'alba del giorno designato alle porte della città, donde recata al palazzo di Fassolo i volatili si acconciavano in bacili d'argento, le selvaggine si sospendeano ad aste e guarnivasi con fiori e nastri ed altrettali galanterie»³⁵. Il tutto a fare da contorno, è il caso di dirlo, al cinghiale, che invece «si faceva portare dalle Maremme Toscane»³⁶, a sua volta disposto «sopra una lettiga riccamente ornata, accosciato tra molti fiori e frasche si da parer vivo»³⁷. Le «livree di casa, scortate dagli staffieri in gran gala», conducevano infine – con un *Trionfo* non diverso da quello della famiglia Doria illustrato in un sovrapporta rinascimentale ancora visibile al civico 1 di via David Chiossone³⁸ – «il ricco presente alla sede della Signoria [palazzo Ducale]», dove il maggiordomo de' Principi ne faceva la consegna»³⁹.

Belgrano pone quindi in evidenza l'indiscutibile centralità della tavola nell'al-

33. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 157. Considerata la data riportata dall'autore, tali iniziative partivano da Giovanni Andrea I Doria (per cui cfr. anche *infra*, note 36 e 37) detentore, in particolare, del feudo di Loano. Cfr. A. Leonardi, *La committenza Doria tra Loano e Dolceacqua: sistemi di residenza "neofeudali" del Ponente ligure*, in M. Fagiolo (a cura di), *Atlante tematico del Barocco in Italia. Il sistema delle residenze nobiliari. Italia settentrionale*, De Luca, Roma 2009, pp. 111-21.

34. Così come ricorda, nel 1606, Florentin Thierriat: «Nous [i nobili] mangeons plus de perdrix et de viande délicates qu'eux [i popolani] et cela nous donne une intelligence et une sensibilité plus souple qu'à ceux qui se nourrissent de boeufs et de porc» (citato in F. Quellier, *Mets et festins aristocratiques en France à la Renaissance*, in E. Latrémoilière, F. Quellier, eds., *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table*, catalogue de l'exhibition, Somogy, Paris 2012, p. 25).

35. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 157.

36. A ben vedere, è un'ulteriore prova del rapporto con quella Toscana da dove Giovan Andrea I andava ad accogliere, nelle dimore di Genova e di Loano, anche artisti fuoriusciti da Firenze. Cfr. F. Boggero, *Il cantiere di Sant'Agostino e l'équipe di Giovanni Andrea Doria*, in *Giovanni Andrea Doria e Loano: La chiesa di Sant'Agostino*, Comune di Loano, Loano 1999, p. 64; L. Stagno, *Committenze artistiche tra Genova e Loano. Giovanni Andrea I e Andrea II Doria*, in C. Mazzetti di Pietralata, A. Amendola (a cura di), *Gli Orsini e i Savelli nella Roma dei Papi*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2017, pp. 477-91.

37. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 157.

38. P. Boccardo, *Per l'iconografia del "trionfo" nella Genova del Rinascimento: i portali Doria e Spinola*, in "Studi di Storia delle Arti", IV, 1983, pp. 39-54.

39. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, p. 158. Una "processione" speculare andava a omaggiare direttamente i Doria: «Nella vigilia di Natale l'abate di Sant'Antonio di Prè, seguendo un'antichissima consuetudine la quale durò sino al cadere del secolo che ci ha percorsi, mandava a presentare alla famiglia D'Oria, sulla piazza di San Matteo, un grosso maiale ravvolto in tronchi e frondi d'alloro inorpellato, condotto su di un carro parato, ed accompagnato da suonatori.

FIGURA 8

Cesare Corte (attribuito), *Il pranzo in villa*, da *Discorso in lingua genovese dopo la elezione del serenissimo duce di Genova il signor Antonio [Grimaldi] Cebà*, Genova 1593



legoria della dinamica politica. Essa è lasciata intuire anche dal *Discorso in lingua genovese dopo la elezione del serenissimo duce di Genova il signor Antonio [Grimaldi] Cebà* (1593). Accompagnato dallo scritto *Il pranzo in villa*, vi compare una bella illustrazione, attribuita a Cesare Corte⁴⁰, recante proprio la scena di una colazione consumata da una coppia di “eminenti” nel privato di una loggia aperta sul paesaggio costiero (FIG. 8). Entrambi si mostrano assistiti da alcuni servitori impegnati a portare loro ricercate pietanze. In questo caso, la testimonianza letteraria e quella visiva forniscono, all’unisono, l’idea di una delle funzioni tipiche dello spazio residenziale suburbano, ovviamente non solo genovese, capace di coinvolgere i sensi e adatto per proseguire – al riparo da occhi indiscreti – i molteplici e delicati *negotia* cittadini. Sullo scorcio del Cinquecento il dato viene assimilato pure dal *Dialogo per lode della Casa di Spagna* intrattenuto tra un religioso e il suo ospite, un «marchese»

L’offerta faceasi in ricambio di certa liberalità che cinque matrone dei D’Oria soleano fare alla detta abbazia nel giorno di santa Lucia» (ivi, p. 122, nota 8).

40. L. Magnani, *Il Tempio di Venere. Giardino e villa nella cultura genovese*, SAGEP, Genova 1987, p. 104.

genovese, il quale, tra politica e divertimento, era riuscito ad affascinare il suo interlocutore con «la varietà delle vivande si ben acconcie e saporite» e con «gli odori più vivi che hanno dato gran piacere al gusto»⁴¹. Il *Dialogo* fissa inoltre i termini di un'aristocrazia dedita a riti collettivi, ancora come quello consueto della caccia già messo in evidenza da Belgrano: nel manoscritto si legge, infatti, di «una gran presa di fiere selvagge grosse e minute» che sarà protagonista, quasi nello stesso torno d'anni, nei quadri (FIG. 9), nei disegni e nelle incisioni di Sinibaldo Scorza⁴². All'attività venatoria, seguiva l'irrinunciabile banchetto di frequente restituito dalle decorazioni ad affresco di dimore di città e di quelle suburbane – i *Conviti di Assuero* rispettivamente dipinti da Domenico Fiasella e da Giovanni Carlone nel palazzo di Giacomo Lomellini (FIG. 10) e nella villa di Raffaello Soprani sono lì a dimostrarlo concretamente⁴³ –, ovvero dalla più intima cena raccolta attorno a una fontana, ral-

41. ASG, *Dialogo per lode della Casa di Spagna*, ms. sec. XVI, n. 280, pp. 51-3. Circa le illustrazioni che lo corredano cfr. R. López Torrijos, *Imágenes de Cesare Corte para ilustrar un elogio a España*, in "Studi di Storia delle Arti", IV, 1981-82, pp. 55-86. Sull'artista cfr. L. Stagno, "Uno strano & improvviso accidente": la vicenda del pittore eretico Cesare Corte, in A. Beniscelli, L. Magnani, A. Spiriti (a cura di), *Pensiero anticonformista e libertinismo erudito nel Seicento. Il crocevia genovese*, Atti del convegno (Genova, 5-7 maggio 2011), Vecchiarelli, Roma 2014, pp. 193-213 (cfr. p. 204, nota 60 per l'ampia bibliografia sul Corte).

42. ASG, *Dialogo*, cit., p. 193. Le opere di Scorza erano molto apprezzate da una personalità di primo piano come Giovan Carlo Doria. Per i suoi interessi figurativi cfr. P. Boccardo, *L'età di Rubens. Dimore, committenti, collezionisti genovesi*, catalogo della mostra, Skira, Milano 2004, pp. 189-95. Sull'artista: P. Boccardo, M. Priarone (a cura di), *Sinibaldo Scorza (1589-1631). "Avvezzo a maneggiar la penna disegnando"*, SAGEP, Genova 2017; A. Orlando, R. Besta (a cura di), *Sinibaldo Scorza. Favole e natura all'alba del barocco*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2017, con precedente bibliografia.

43. A Genova, l'argomento conobbe una larga diffusione anche in ragione dello scritto di Ansaldo Cebà, *La Reina Esther*, edito nel 1615, poema in 21 canti liberamente ispirato alle vicende dell'eroina biblica che, come ricorda M. Vazzoler (*L'occhio e il pennello: i letterati genovesi davanti al Sarzana*, in C. Bitossi, P. Donati, a cura di, *Domenico Fiasella*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 1990, pp. 31-46), divenne occasione per la celebrazione degli ideali aristocratico-repubblicani cittadini. Nella fattispecie, è l'ottavo canto a costituire motivo d'interesse per lo svolgimento del banchetto, quello in cui Oronte va «a far riverenza alla reina Esther & è da lei gratamente ricevuto», con la descrizione della «magnificenza del palagio di Assuero e l'apparecchio delle nozze reali», con «sul fin del convito» la rappresentazione del «duello d'Hettore e d'Achille sotto le mura di Troia»: «ma splendide più d'altre, e più pompose, / le nozze apparecchiarsi il re comanda, / e da le più remote, e più famose / parti ricerca il cibo, e la bevanda: / le delitie più care, e pretiose, / che'l circostante suol produce, e manda /, come merce a trovar più lieve, e pronta, / dar nel convito suo si reca adonta». Giovanni Carlone a villa Soprani, per cui si rimanda a E. Gavazza, *La grande decorazione a Genova*, SAGEP, Genova 1974, p. 171, ripropone questo tema sulla scorta dell'esperienza da lui maturata accanto a Fiasella in palazzo Lomellini tra il 1620 e il 1625. R. Soprani, *Le vite de pittori e scultori et architetti genovesi, et de' forestieri che in Genoua operarono con alcuni ritratti de gli stessi*, Bottaro, Genova 1674, p. 247, definì il *Convito* Lomellini una «fantastica inventione», notazione positiva in disaccordo con la successiva valutazione di Longhi che, senza entrare nello specifico dell'affresco in questione, riteneva Fiasella un frescante «mediocrissimo» (R. Longhi, *L'Assereto* [1926], in Id., *Opere complete*, Sansoni, Firenze 1969, vol. 2, pp. 35-47). Sul ciclo Lomellini si continui a considerare P. Donati, *Domenico*

FIGURA 9

Sinibaldo Scorza, *Due piccioni con un tordo*, inizio XVII secolo. Genova, Musei di Strada Nuova



FIGURA 10

Domenico Fiasella, detto il Sarzana, *Convito di Assuero*, 1621 ca., particolare. Genova, Palazzo Lomellini (ora Patrone)



legrata da arcadiche melodie che, come ricorda ancora il *Dialogo*, erano emesse dai colorati e serici serbatoi d'aria delle *musettes*⁴⁴.

Ma l'importanza del convivio nel complesso sistema di magnificenza dei palazzi e delle ville genovesi non fu pertinenza esclusiva delle testimonianze letterarie o figurative⁴⁵. A riprova della rilevanza del dato documentario, imprescindibile per Belgrano, ciò è attestato da alcune relazioni conservate presso l'Archivio di Stato di Mantova stilate per rendere conto della visita di Vincenzo I Gonzaga. Giunto nel capoluogo ligure nel 1607, insieme a membri importanti della sua corte, tra i quali il cantante Francesco Rasi, il letterato Carlo Rossi e, quasi certamente, Peter Paul Rubens, il duca venne fatto oggetto di una vera e propria gara per ospitarlo nel migliore e più spettacolare dei modi⁴⁶. I Doria, i Grimaldi, i Pallavicino furono tutti impegnati a impressionare l'importante visitatore: «per colpire maggiormente si apparecchia in Sampierdarena e non a Campi»⁴⁷. Inoltre, si organizzarono «convivi [...], musica alla spiaggia e banchettini privati ma lautissimi alla fontana Pavese con intervento di belle ninfe»⁴⁸. In questo caso, i documenti chiamano in causa uno degli spazi come la grotta di villa Pavese a Sampierdarena, che, forse più di altre, è stata capace di assumere un ruolo emblematico nella *Genoese way of life* aristocratica di Cinquecento e Seicento⁴⁹, complice, da un lato, la diffusione editoriale delle tavole con le sue planimetrie e decorazioni inserite a corredo dell'*Itinerarium Italiae* di Joseph Fürsttenbach (1627), e, dall'altro, l'eco dell'invenzione del ritratto "in grotta" di Giovanna Spinola-Pavese⁵⁰, eseguito da Rubens, il quale, così facendo, non mancò di professare la consuetudine da lui acquisita con i *Lustgarten* genovesi⁵¹.

Fiasella, SAGEP, Genova 1990, pp. 21-3. Sull'artista ancora Id. (a cura di), *Domenico Fiasella*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 2009.

44. ASG, *Dialogo*, cit., p. 193. La *musette* è uno strumento a fiato simile alla cornamusa.

45. Inserendosi nella scia di una tradizione ben più ampia e con radici antiche. Cfr. C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Olschki, Firenze 2001.

46. L. Magnani, *Articolazione e immagine del sistema abitativo della nobiltà genovese tra spazio urbano e spazi di villa*, in Fagiolo, *Atlante tematico del Barocco in Italia*, cit., p. 85.

47. Archivio di Stato di Mantova, A. G. Busta 777, E XXI 3, 27 giugno 1607.

48. Ivi, 14 luglio 1607.

49. Leonardi, *Genoese Way of Life*, cit., pp. 18-9.

50. Sul tema delle grotte genovesi rimane fondativo il testo di L. Magnani, *Tra magia, scienza e meraviglia. Le grotte artificiali dei giardini genovesi nei secoli XVI e XVII*, catalogo della mostra, SAGEP, Genova 1984. Nell'ambito di una vasta bibliografia qui non comprimibile si rimanda ora almeno a S. Hanke, *Zwischen Fels und Wasser. Grottenanlagen des 16. und 17. Jahrhunderts in Genua, Rhema, Münster* 2008. Per il ritratto di Giovanna Spinola-Pavese: P. Boccardo, C. Di Fabio, *Scheda del dipinto n. 22*, in S. J. Barnes, P. Boccardo, C. Di Fabio (a cura di), *Van Dyck a Genova. Grande pittura e collezionismo*, catalogo della mostra, Electa, Milano 1997, p. 198. Per la fortuna del modello: R. Strong, *Renaissance Garden in England*, Thames & Hudson, London 1984, pp. 204-5.

51. A. Leonardi, L. Magnani, *Sulle ali di Pegaso. Di una grotta ed altri documenti d'archivio per il palazzo Grimaldi della Meridiana*, in G. Bozzo, L. Magnani, G. Rossini (a cura di), *Palazzo Grimaldi della Meridiana. Una dimora aristocratica genovese*, Tormena, Genova 2010, p. 144.

È davvero vietato «gozzovigliare»?
Conviti e «suntuose accoglienze»

I costi per sostenere un siffatto tenore di vita non erano indifferenti. È ancora Luigi Tommaso Belgrano a riprendere con ampiezza la questione introducendo i suoi lettori al tentativo, operato dal livello politico del tardo Quattrocento, di porre un freno al «gozzovigliare dei cittadini»⁵². Già nel 1484, l'arcivescovo e doge della Repubblica Paolo Fregoso emanava un decreto con il quale stabilì che «nei conviti da celebrarsi per qualsivoglia avvenimento fra parenti od amici (eccettuato il caso delle nozze), non dovessero imbandirsi» altre preparazioni se non quelle prescritte dal legislatore e che, inoltre, «non si potessero in alcuna vivanda usare le dorature»⁵³. Per ragioni di opportunità, provvedimenti di questo genere non trovarono applicazione negli «hospitaggi» di Stato e nemmeno nella vivace socialità dei genovesi fuori di Genova, come quella garantita dalla fantasia dei nipoti Riario di Sisto IV che, sul versante romano, non mancarono di stupire i loro ospiti con «torte indorate di carne» (quindi pietanze vietatissime a Genova dove, ribadiamo, non si tollerava l'impiego di «dorature»), accompagnate da impiattamenti altrettanto costosi ed elaborati, tra cui misteriose «vivande» illustrate con l'«istoria di Atlante ed Ippomene e di Perseo quando liberò Andromeda dal Dragone», oltre a pavoni «vestiti con le penne e dietro Orfeo con la citara»⁵⁴. Indipendentemente dal fatto che si trattasse di apparati ancora improntati a un gusto tardomedievale o di moderna concezione

52. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., pp. 127-8.

53. *Ibid.* Scrive Belgrano che il decreto imponeva l'uso delle seguenti pietanze: «vini moscatelli ed i biscotti; indi peverada, ossia brodo con infusione di pepe, oppure salsa manipolata senza mistura di zuccheri, con carni di vitello, castrato, capretto od agnello, riso, e pasticci con galline e polli in bianco; poscia gli zuccherini e la frutta, esclusi i confetti e l'ippocrasse». Alle cene erano inoltre consentiti altri piatti: «una gelatina preparata colle carni d'alcuno fra i predetti animali, poi salsa verde e galline, capponi o polli arrostiti; infine torte senza zucchero, dragiate e frutta». Diverso il discorso per «conviti e cene nuziali» dove, invece, si poteva contare sui «gengeveri e le zuccherate, i pasticci di pollame e la salsa bianca fatta di zucchero, mandorle, capperi, e dentrovi rotti capponi e galline, un arrosto di porcelletti, torte bianche confezionate *more antiquo*, ippocrasse, frutti e confetterie *que more antiquo dari solebant*».

54. Le preziose «torte», così come le altre elaborate pietanze, facevano parte del menu predisposto per il «bello e sontuoso convito» offerto nel giugno 1473 da Pietro Riario, cardinale di San Sisto e nipote prediletto di papa Della Rovere. Destinataria dell'iniziativa fu Eleonora d'Aragona, moglie di Ercole I d'Este duca di Ferrara. Il pranzo, annotano le fonti per cui si rimanda a Benporat, *Feste e banchetti*, cit., fu servito con un'argenteria che non si poteva credere «che la Ecclesia di Dio ne avesse tanta». Un altro elaborato banchetto, da ventiquattro portate, questa volta nuziale, venne allestito in casa di Girolamo Riario nel 1477. Ross King ricorda come anche Giuliano della Rovere, papa Giulio II, amasse la tavola imbandita, «rimpinzandosi di caviale, anguille e maialini di latte, che innaffiava con vini provenienti dalla Grecia e dalla Corsica» (R. King, *Il papa e il suo pittore. Michelangelo e la nascita avventurosa della Cappella Sistina*, Rizzoli, Milano 2003, p. 123; ed. or. 2000). Quanto alle

rinascimentale, il loro costo esorbitante era – all’atto pratico – l’unica ragionevole certezza⁵⁵. Questo è reso evidente dalle cronache inerenti l’arrivo a Genova di sovrani come Luigi XII re di Francia (1502): una visita di sicuro dispendiosa, considerato lo stanziamento di 12.000 scudi d’oro enfatizzato dalle fonti dell’epoca⁵⁶, che aveva previsto in prossimità della porta di San Tommaso e in apertura del lungo percorso del corteo reale, diretto alla cattedrale di San Lorenzo, l’allestimento di «un spectacle de verdure tout garni de pomme, de grenades et d’oranges tendu en maniere d’une chapelle»⁵⁷. Lo stesso sfarzo venne profuso nelle «accoglienze» dei sovrani spagnoli che segnarono il cambio di passo nell’assetto diplomatico della città, essendo volte ad affermare il superamento della stagione filofrancese, la fedeltà all’Imperatore e, nel contempo, a ribadire l’indipendenza dei genovesi dalla Corona iberica⁵⁸. Per lo più risolte nel perimetro e con le ingenti risorse finanziarie di casa Doria, esse favorirono la creazione di dotazioni imponenti, concepite dalla famiglia quale strumento di consumo “ostentativo”, al pari della dimora stessa e delle sue più note emergenze artistiche di marca romana⁵⁹.

Nella meticolosa ricostruzione della storia di Palazzo del Principe a Fassolo, ricordiamo pubblicata nel 1874 da Ludovico Merli insieme a Belgrano (il secondo che di sicuro poté far pesare la pregressa esperienza maturata con la prima edizione della *Vita*

«torte», analoga attenzione avrà Giovanni Andrea I Doria (cfr. *infra*, nota 79). Sull’uso del pavone, cfr. anche *supra*, nota 11.

55. Cfr. B. Mitchell, *Italian Civic Pageantry in the High Renaissance*, Olschki, Firenze 1979.

56. B. Senarega, *De Rebus Genuensibus Commentaria Ab Anno MCDLXXXVIII usque ad Annum MDXIV [...]*, in *Rerum Italicarum Scriptores*, XXIV, Mediolani 1738, col. 575; A. Giustiniani, *Castigatissimi annali con la loro copiosa tavola della eccelsa e illustrissima Repubblica di Genova, da fideli e approvati scrittori, per el reverendo monsignore Agostino Giustiniano genovese vescovo di Nebio accuratamente raccolti*, Per Antonio Bellonio Taurinese, Genova 1537, c. CCLVIII.

57. J. d’Auton, *Chroniques de Louis XII*, t. III, Librairie Renouard, Paris 1893, p. 55. Pare interessante notare come, in questa edizione, il curatore R. De Maulde la Clavière menzioni anche il lavoro di Belgrano definendolo «son curieux livre *Della vita privata dei genovesi*» (ivi, p. 76, nota 2).

58. Circa le ricadute artistiche dell’ospitalità garantita da casa Doria cfr. G. L. Gorse, *Between Empire and Republic: Triumphal Entries into Genoa during the Sixteenth Century*, in B. Wisch, S. Scott Munshower (eds.), *“All the World’s a stage...”. Art and Pageantry in the Renaissance and Baroque*, Part 1. *Triumphal Celebrations and the Rituals of Statecraft*, Pennsylvania State University Press, University Park (PA) 1990, pp. 188-256; L. Stagno, *Sovrani spagnoli a Genova: entrate trionfali e “hospitaggi” in casa Doria*, in P. Boccardo (a cura di), *Genova e la Spagna. Opere, artisti, committenti, collezionisti*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2002, pp. 72-87. Sulla valenza politica di queste operazioni: E. Grendi, *Andrea Doria uomo del Rinascimento*, in “Atti della Società Ligure di Storia Patria”, XIX, 1979, I, pp. 91-121; Id., *Doria, Andrea*, in DBI, LXI, 1992, pp. 264-74.

59. Cfr. T. Veblen, *Teoria della classe agiata*, Einaudi, Torino 1981 (ed. or. 1899), per il richiamato processo di ostentazione. Sugli apparati decorativi e l’organizzazione del palazzo si rimanda a L. Stagno, *Palazzo del Principe. Villa di Andrea Doria. Genova*, SAGEP, Genova 2005, con bibliografia precedente. Cfr. inoltre C. Altavista, *La residenza di Andrea Doria a Fassolo. Il cantiere di un palazzo di villa genovese nel Rinascimento*, FrancoAngeli, Milano 2013.

privata dei genovesi)⁶⁰, tale aspetto si comprende molto bene, come anche l'idea che il convivio non fosse necessariamente affare del solo spazio interno di una dimora, per quanto opulenta, quale era appunto quella di Andrea Doria, bensì andasse a coinvolgere pienamente il suo esterno, essendo il tutto esteso agli spazi di verzura e, addirittura, alle imbarcazioni⁶¹. Esemplare è il caso dell'*adventus* imperiale di Carlo V del 1533, in gran parte posto sotto l'ubiqua regia di Perin del Vaga: nonostante fossimo a marzo, il banchetto si tenne «mirabile sulla galea capitana lievemente rimburchiata [riparata] in mezzo al porto», amplificato dalle «mense quivi come per incanto nel mezzo e vago giardino imbandite e rallegrate da melodiosi concerti di suonatori e cantori trasformati in deità marittime e le vivande recate in vasellami d'argento di gran prezzo»⁶². La suppellettile veniva poi resa protagonista di una vera e propria messa in scena, pensata sin nei minimi dettagli per il divertimento degli astanti e per agevolare il suo pragmatico e non secondario recupero: i piatti, «tolti dalle tavole ad ogni nuova portata e scaraventati nell'onde, si raccoglieano in fondo [del mare] d'una larghissima rete appositamente distesa»⁶³. Identico impegno venne profuso per l'arrivo di «don Filippo d'Austria». Nel 1548, l'effimera e ingegnosa «splendidezza di Andrea ebbe a palesarsi», oltre che nei nuovi archi trionfali predisposti per l'Asburgo, anche nel «grande apparato che havea per servire e recreare il principe e dar piacere alla sua corte e nel bell'ordine che in servir la tavola di sua altezza avea»⁶⁴.

60. A. Merli, L. T. Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria a Fassolo in Genova*, Tipografia del Regio Istituto Sordo-Muti, Genova 1874. Ricordiamo che la prima edizione della *Vita privata* è del 1866 (cfr. *supra* nota 1). Belgrano portò a compimento la pubblicazione dell'opera sulla dimora di Andrea Doria perché rimasta in sospenso a causa della scomparsa improvvisa di Antonio Merli. Le vicende sono ricordate dallo stesso Belgrano nell'*Introduzione*.

61. Nel caso di Palazzo del principe, l'utilizzo del giardino di Fassolo come luogo di festa proseguì sino almeno alla «Fiera Chinesa» allestita dall'architetto Carlo Barabino, per disposizione del Comune di Genova, in occasione della visita di Vittorio Emanuele e della regina Maria Teresa (1815): «questa ti offriva diverse ragioni di merci, altre alla rinfusa ammonticchiate in canove, ed altre di maggior pregio attelate in certe botteghe o ricetti che vogliano dirsi. Nelle prime quante son droghe ed aromi che l'India fornisce al gusto; lo zucchero in casse, l'amomo a manipoli, le essenze in ampolle, l'indaco in zurrioni, e via oltre. [...] Quivi ristettero i reali nel lor passaggio (2 settembre), e sorridendo e lodando comprarono altresì di quei vezzi, a secondare la graziosa finzione» (ivi, pp. 99-100).

62. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., pp. 84-5. L'accompagnamento di cantanti e orchestrali è un dato costante. Cfr. M. R. Moretti, *Ruolo degli archivi genovesi nella ricostruzione della vita musicale della città tra Cinque e Seicento*, in L. Sirch (a cura di), *Canoni bibliografici. Contributi italiani al Convegno Internazionale IAML/LASA*, Atti del convegno (Perugia, 1-7 settembre 1996), IAML, Lucca 2001, pp. 337-58, con precedente bibliografia.

63. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., p. 85.

64. *Ibid.* Pare che l'ospite in questo viaggio «diè principio [...] a banchettare e vivere con fasto asiatico». Nella fattispecie, Doria lo ricevette su una «quinquereme tenuta a buon diritto quale una rara unione di opere sopra modo stupende». Al seguito del principe vi era anche «tanto vasellame che valutavasi per un milione d'oro». Inoltre, il figlio di Carlo V «si era circondato da uno stuolo di cantanti e suonatori, primo de' quali teneasi Antonio Cabezone, cieco dalla nascita ed onorato col nome di "Orfeo redivivo"».

FIGURA II

Mesi Doria: *Gennaio*, 1525. Genova, Palazzo del Principe, Sala dei Sacrifici



L'ammiraglio, con uno *splendor* prossimo (se non superiore) alla tavola imbandita per Giano bifronte nell'arazzo dedicato a Gennaio (FIG. II) parte della serie dei *Mesi Doria* (*ante* 1561) ancora conservata a Palazzo del Principe⁶⁵, «fece tavola al duca d'Alva meravigliosamente et a tutti quelli ch'erano alloggiati in palazzo, con tanto silenzio ed ordine, che non si sentiva pur uomo di quelli che a ciò attendevano, ma pareva che il servizio si facesse da sé, come favolosamente si legge del tempo che si servivano le tavole per incantamento»⁶⁶.

Altrettanto solenne fu la macchina dell'ospitalità dall'erede e nipote di Andrea Doria, Giovanni Andrea I. A provarlo restano i «cinquecento tondi» o piatti in

65. La serie dei *Mesi* compare nell'inventario stilato in seguito alla morte di Andrea nel 1561. Cfr. P. Boccardo, *Andrea Doria e le arti. Committenza e mecenatismo a Genova nel Rinascimento*, Palomi, Roma 1989, pp. 163-75.

66. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., p. 92. Viene ripresa persino la fonte primaria: A. Ulloa, *Vita dell'invittissimo, e sacratissimo Imperator Carlo v*, Appresso Vincenzo Valgriso, Venezia 1566, p. 248.

metallo prezioso contati nell'inventario dei suoi beni redatto nel 1606⁶⁷. Tra l'altro, sono ancora Merli e Belgrano a notare, forse tra i primi, come Doria investisse parecchio su contestuali tipologie di arredi in argento assolutamente coerenti con la sua idea di fasto, in questo rendendosi paragonabile addirittura ai maggiori sovrani europei che di tal genere di arredo erano abituali fruitori: «il principe Giovanni Andrea I aveva una tavola con piede d'argento, adorno di fregiature e di stemmi; ed Enrico Fiammingo, argentiere peritissimo, gli aveva sbalzati nello stesso metallo quattro buffetti, dei quali due con istorie d'Ercole a mezzo rilievo sopra disegno di Bernardo Castello»⁶⁸. Dunque, oggetti di inestimabile valore che, insieme a un «gran vaso d'argento dorato» e alle «decorazioni argentee di alcuni vasi di porcellana», sempre di Fiammingo⁶⁹, di sicuro servirono per garantire adeguata enfasi sia al rinfresco – di diciotto portate – organizzato in onore di don Giovanni d'Austria (1571)⁷⁰, sia ai più intimi «ricevimenti» con «personaggi di minor grado»⁷¹. In ordine alla seconda eventualità, Giovanni Andrea I non mancò di riservare attenzioni altrettanto ricercate ai nuovi piccoli arrivati della famiglia. Durante l'«estate del 1596», nella residenza suburbana di Pegli che era stata di Adamo Centurione (altro uomo forte della Repubblica e sodale dell'ammiraglio Doria), egli festeggiava la nascita «di un bambino» – forse un nipote – «con un banchetto rallegrato da musici e commedianti», i quali, in base a certi indizi, sembra non fossero già attori volgari, bensì membri appartenenti all'«eletta *Accademia de' comici gelosi*»⁷².

67. Archivio Doria-Pamphilj-Roma, sc. 77.50.1, *Inventario dell'eredità lasciata dal signor principe Gio Andrea primo – 1606*. Sull'utilizzo effettivo di questi oggetti cfr. M. Meiss-Even, *L'hôtel de bouche. La culture de table des ducs de Guise*, in Latrémollière, Quellier, *Festins de la Renaissance*, cit., pp. 52-4. Sul nipote dell'ammiraglio Doria: L. Stagno, *Giovanni Andrea Doria. Immagini, committenze artistiche, rapporti politici e culturali tra Genova e la Spagna*, Genoa University Press, Genova 2018.

68. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., pp. 67-8. L'inventario del 1606 (cfr. *supra*, nota 67) descrive con grande dettaglio questo tipo di arredi chiaramente destinati a una «mostra» di rappresentanza: «con quattro arme Doria sopra li canti [...] sostenute da piedi fatti a termini figurati posti sopra pilastri con due sbarre sotto a modo di bastoni afferrati sotto nel mezzo del buffetto che parimenti afferrano al basso doi di detti piedi per traverso per fortezza, di peso libre duecento ottantacinque, oncie cinque et un quarto compreso libre undeci, oncie tre d'argento per li chiodi, viti ed altro». Per la vicenda degli argenti Doria e, in particolare, dei buffetti: F. Boggero, F. Simonetti, *Argenti genovesi da parata tra Cinque e Seicento*, Allemandi, Torino 1991, pp. 67-72. Su questi manufatti in argento prerogativa dei sovrani: A. Gonzales-Palacios, *Un adornamento vicereale per Napoli*, in *Civiltà del Seicento a Napoli*, catalogo della mostra, Electa, Napoli 1984, vol. 2, p. 284. Cfr. inoltre J. Brown, J. H. Elliott, *A Palace for a King: The Buen Retiro and the Court of Philip IV*, Yale University Press, New Haven (CT) 1984.

69. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., pp. 67-8.

70. Accompagnato dai principi Rodolfo, poi imperatore, ed Ernesto d'Asburgo: C. Negri, *Le Gratie d'Amore di Cesare De Negri milanese detto Trombone maestro di ballo*, Girolamo Bordone, Milano 1602, pp. 7-8.

71. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., p. 43.

72. Ivi, p. 76.

In effetti, sempre sulla scorta di quanto tramandano Merli e Belgrano, è possibile ipotizzare che si trattasse della famosa compagnia teatrale di Bologna frequentata dal pittore e trattatista lombardo Giovanni Paolo Lomazzo⁷³, che aveva già allietato le nozze di Ferdinando I de' Medici con Cristina di Lorena (1589) e che venne poi ingaggiata anche da Enrico IV di Francia (1603), partecipata, in questa come nelle altre occasioni, dall'attrice, scrittrice e poetessa padovana Isabella Canali⁷⁴.

4

Banchetti «da levar l'appetito e la superbia ai re d'Europa»

Uno stile di vita a tal punto opulento venne ben presto fatto bersaglio di pesanti attacchi. È un aspetto inteso nuovamente da Belgrano per il tramite di chi, come il noto polemista Andrea Spinola, si era già distinto per le invettive contro gli eccessi residenziali dei suoi concittadini⁷⁵. «Abusi» che a Genova, ricordiamolo, erano plasticamente rappresentati proprio da quegli edifici di villa progettati da Galeazzo Alessi – teatro di feste e di banchetti – messi in stato di accusa solo poco tempo prima (1582) da monsignor Francesco Bossi perché ritenuti incompatibili con una «christiana modestia» di stampo post-tridentino⁷⁶. In generale e certo pur non

73. E. Tamburini, *Culture ermetiche e commedia dell'arte. Tra Giulio Camillo e Flaminio Scala*, Aracne, Roma 2016, pp. 123 ss.

74. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., p. 76. Circa la villa che fu di Adamo Centurione: Magnani, *Il Tempio di Venere*, cit., pp. 49-55. Sull'attrice di origine veneta, tenendo conto della vasta bibliografia disponibile, si rimanda in particolare a L. Pannella, *Canali, Isabella*, in DBI, XVII, 1974, pp. 704-5, e F. R. De' Angelis, *La divina Isabella. Vita straordinaria di una donna del Cinquecento*, Sansoni, Firenze 1991. Per la Compagnia dei Gelosi, che fece anche altre rappresentazioni tra Genova e Savona: A. F. Ivaldi, *Gli Adorno e l'hostaria teatro del Falcone di Genova*, in "Rivista italiana di Musicologia", XV, 1980, 1-2, pp. 110-2; diverse sono le informazioni che l'autore desume dagli scritti di Belgrano apparsi sulla rivista genovese "Il Caffaro".

75. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., pp. 129-30. Su Spinola: C. Bitossi, *Andrea Spinola. L'elaborazione di un "manuale" per la classe dirigente*, in *Dibattito politico e problemi di Governo a Genova nella prima metà del Seicento*, numero monografico di "Miscellanea storica ligure", VII, 1976, 2, pp. 115-75; Id., *Andrea Spinola. Scritti scelti*, SAGEP, Genova 1981; G. Doria, R. Savelli, "Cittadini di governo" a Genova, in "Materiali per una Storia della Cultura giuridica", X, 1980, 2, pp. 277-355; C. Bitossi, *Il governo dei magnifici. Patriziato e politica a Genova fra Cinque e Seicento*, ECIg, Genova 1990, pp. 198-203.

76. Cfr. L. Magnani, *Committenza e arte sacra a Genova dopo il Concilio di Trento: materiali di ricerca*, in "Studi di Storia delle Arti", V, pp. 133-84, per Bossi visitatore apostolico inviato a Genova da Gregorio XIII. La polemica di Spinola aveva avuto un importante e immediato precedente anche negli scritti dei fratelli Foglietta. Oberto e, soprattutto, Paolo, sono stati ritenuti la «migliore testimonianza del dibattito di questi anni» (C. Costantini, *La Repubblica di Genova nell'Età Moderna*, Einaudi, Torino 1978, pp. 68-9). In particolare, Paolo mosse un'aspra critica contro le grandi dimore alessiane per cui si rimanda a Magnani, *Il Tempio di Venere*, cit., pp. 103-4, poi appunto allargata da

entrando nello specifico dorianò, Spinola non esitò a stigmatizzare ai primi del Seicento anche questi comportamenti peculiari dell'élite dominante, nonostante gli interventi di segno opposto da parte di alcuni dei suoi membri di maggiore levatura. In tal senso, è necessario annotare il tentativo fatto dallo stesso Giovanni Andrea I che, muovendo da uno spirito controriformato e apertamente ispirato ai valori borromaici⁷⁷, aveva saltuariamente aperto le proprie dimore «a poveri della città e de' propri feudi», come nel novembre 1596, quando lui, duca di Tursi e nuovo proprietario del palazzo edificato dal “monarca” Giovanni Battista Grimaldi in Strada Nuova, «li convitava [...] facendoli servire di seicento libbre di carne e torte, formaggio e vino in proporzione»⁷⁸. Tuttavia, Spinola riteneva che i genovesi del tempo si fossero lasciati condizionare a tal punto dalla gola da rendere ormai inutile qualsiasi azione riparatoria e pauperista. Del resto, notava di nuovo Spinola, queste iniziative partivano da quelli stessi membri del ceto dirigente – ivi incluso Giovanni Andrea I⁷⁹ – rivelatisi in palese contraddizione non solo per aver enfatizzato il ruolo di professionalità come i cuochi⁸⁰, già allora molto ricercate e tenute in grande, forse troppa, considerazione, ma anche per aver creato situazioni ai limiti dell'assurdo per la sola brama di possesso di rari ingredienti⁸¹.

Spinola alla promiscuità d'uso degli spazi privati per finalità pubbliche, come segnalato in Leonardi, *Genoese Way of Life*, cit., p. 24.

77. Si tratta di istanze per lo più ispirate dalla consorte Zenobia del Carretto. Cfr. Boggero, *Il cantiere di Sant'Agostino*, cit.

78. Merli, Belgrano, *Il Palazzo del principe Doria*, cit., p. 78.

79. Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 129, segnala come Giovanni Andrea I Doria salariasse una persona destinata al solo compito di confezionargli le «torte». In questo modo, notava Belgrano, egli «precorrevà di ben tre secoli il barone di Rothschild, il quale nella sua cucina di Parigi tenne lungo tempo una donna esclusivamente incaricata di far la salsa alla bajonese, di che menarono grande scalpore i giornali». Quella restituita da Belgrano è una condizione di “sazietà” abbastanza generalizzata che coinvolgeva addirittura chi era a servizio della classe dirigente: «una scrittura del 29 luglio 1686, firmata “un cittadino forse troppo zelante”, lamenta le tristi conseguenze che derivano dall'usanza introdottasi [...] “a far banchetti del valore di 150 sino in 200 scuti d'argento”; [...] “dame e cavalieri che vengono condotti con le carrozze alla porta de' palazzi in tanta abbondanza che li stafieri e letighieri si stufano di mangiare notorani e pasticci, capponi et altro (Archivio di Stato [ASG], *Politicorum*, m. XVI)».

80. Il prestigio di cui godeva la categoria nella Genova del Seicento è ben rappresentato da episodi come quello che ebbe per protagonista il nobile Domenico Levanto, il quale, al momento del suo trasferimento a Napoli, intercorso nel 1632, decise di portare con sé il suo cuoco di fiducia. Questi, per poter operare nel nuovo contesto di riferimento, dovette superare una prova consistita nella preparazione di un «pranzo di quaresima»: cfr. N. Calleri, *Cose da cuochi. Confezione e smercio di cibo nella Genova seicentesca*, in “La Berio”, 11, luglio-dicembre, 2000, pp. 34-7. Del resto, l'importanza della professione era già evidente nel Rinascimento come ricorda G. Rebora, *La cucina dei papi della Rovere*, ElioFerraris, Savona 2003, pp. 42-6, in relazione alle corti di due pontefici liguri, di Savona, come Sisto IV e Giulio II.

81. «[D]a alcuni anni in qua il vizio della gola ha preso tal campo fra noi che si mette gran studio in aver cuoco esquisito, e chi arriva ad averlo si pare segregato dal volgo. In materia della gola

Nonostante le critiche, la consuetudine di pasteggiare quasi senza freni inibitori continuò per tutto il Seicento e oltre, spesso assumendo il carattere di un vero e proprio affare di Stato⁸². In negativo, questo è richiamato dalle problematiche economiche connesse alle cerimonie d'insediamento dei nuovi dogi, per le quali il banchetto era diventato una sorta di *punctum dolens*. A fornire un riscontro immediato di ciò, e in ordine alle grandezze economiche necessarie a soddisfare le più larghe aspettative, vi sono le 800 lire genovesi spese da Agostino Pallavicino per il «banchetto a due piatti» offerto subito dopo la sua incoronazione nel 1637⁸³; una somma certo notevole se si pensa che solo dieci anni prima Giovanni Francesco Brignole Sale aveva pagato 747 lire per i ritratti di Anton Giulio, di Paolina Adorno e di Geronima Brignole Sale con la figlia Maria Aurelia eseguiti da un pittore di fama internazionale come Antoon van Dyck⁸⁴. Altre occasioni di Stato potevano invece garantire ricadute positive: ne dà conto la curiosità e la rarità di un disegno di Domenico Piola, ora al British Museum, illustrativo del *Ricevimento offerto da Maometto IV all'ambasciatore Agostino Durazzo nel 1666* (FIG. 12), evento storico di notevole importanza con cui la Repubblica aveva riallacciato le relazioni commerciali con l'impero ottomano, a conclusione di abili trattative condotte dai fratelli Giovan Luca e Giovan Agostino Durazzo, entrambi nipoti del doge allora in carica Cesare Durazzo⁸⁵.

Alla luce di prassi comunque tanto radicate, in ultimo si rivelano degne di attenzione le osservazioni del menzionato Amedeo Pescio (FIG. 13). Infatti, nel capitolo intitolato *Sua Serenità*⁸⁶, egli propose al lettore una vivace rassegna biografica dei nobili alternatisi al dogato genovese nel corso del XVIII secolo, valutando per ciascuno di essi il tenore della pompa profusa nel banchetto d'inizio mandato⁸⁷.

potrei dire di haver veduto cittadini, i quali ingaggiarono battaglia per la ventresca, e si dieder pazzi pugni per le piazze» (Andrea Spinola in Belgrano, *Della vita privata dei genovesi. Seconda edizione*, cit., p. 166, nota 2).

82. Sulla scorta dell'esperienza acquisita dai Doria (cfr. *supra*, nota 58) con gli "hospitaggi" di sovrani e principi europei nel corso del Cinquecento.

83. Belgrano, *Delle feste e dei giochi dei Genovesi*, cit., XIII, 1871, p. 211; XIV, 1871, pp. 64-118.

84. Barnes, Boccardo, Di Fabio (a cura di), *Van Dyck a Genova*, cit., p. 288.

85. M. Newcome, *A Piola Drawing in the British Museum*, in "The Burlington Magazine", MXXX, 1989, pp. 36-7.

86. Pescio, *Settecento genovese*, cit., pp. 41-106.

87. È il caso di Gerolamo Venoso (1726-28), considerato un campione di «moderazione» con cui, al momento dell'ascesa, i suoi concittadini aristocratici avevano addirittura visto in pericolo «i propri boriosi costumi»: moderazione che doveva «ridursi tutta contro i venticinque bacili di dolci serviti il giorno dopo il banchetto, alla vigilia dell'incoronazione», sfatando l'idea, scrive Pescio (ivi, p. 58), e non senza marcata ironia, che anche un rigorista non sapesse fare «le cose in grande», perché «non si può credere quanto tenessero all'eguaglianza, almeno conviviale, questi oligarchi». Ancora, questa volta in carico all'esperienza di Costantino Balbi (1738-40), lo studioso ne riportò i «primi dispiaceri» proprio per «le critiche al suo lautissimo banchetto» (ivi, p. 63). Al contrario, di Cesare Cattaneo della Volta (1748-50) rimase apprezzata memoria proprio in ragione del «banchetto sontuosissimo della sua incoronazione», in occasione del quale «sedevagli accanto il signor duca di Richelieu e, poco disposto, il generale spagnuolo

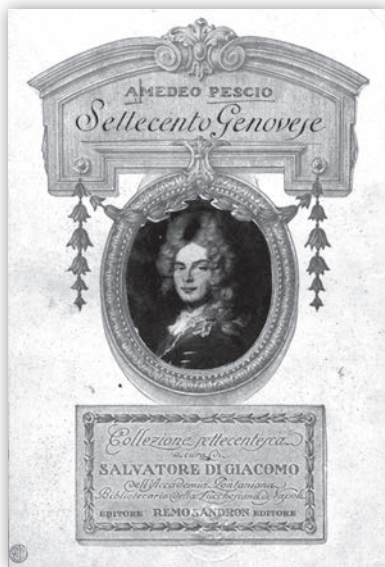
FIGURA 12

Domenico Piola, *Ricevimento offerto da Maometto IV all'ambasciatore Agostino Durazzo nel 1666, post 1666*. Londra, British Museum (©Trustees of the British Museum)



FIGURA 13

Frontespizio di A. Pescio, *Settecento genovese*, Sandron, Palermo 1922



Esemplare è il caso di Giovanni Battista Cambiaso, doge nel biennio 1771-72: all'atto della sua ascesa al vertice del potere, egli «regalò 250.000 lire alle Opere Pie» e, di contro, «spese 483.112 lire di Genova in un banchetto da levar l'appetito e la superbia ai re d'Europa»⁸⁸. Questa gara tutta tesa a stupire la società genovese (ma non solo) provocò degli effetti collaterali, rendendo ancora più difficile «trovar chi volesse col breve onore accollarsi l'onere della suprema carica» gravata da una voce di spesa personale, le libagioni inaugurali, che non tutti erano disposti a sopportare⁸⁹. A tal proposito, ricorda Pescio, «i serenissimi collegi credettero d'appianare la difficoltà decretando che il banchetto dell'incoronazione – o “pasto” – rimanesse all'arbitrio dell'eletto e che la cerimonia non dovesse ritardarsi oltre il decimo giorno dell'elezione», questo per evitare di attendere «quattro o cinque mesi per preparare quel fantastico scialo di un giorno»⁹⁰. Lo “spreco”, in realtà e nonostante i burocratici pudori, proseguì immutato sino agli estremi, mesti, bagliori della Repubblica con Aleramo Pallavicino, eletto doge il 30 luglio 1789, al quale i «rivoluzionari» non perdonarono «lo storione di quindici rubbi, lungo più di dieci palmi, approntato con ogni sopraffina leccornia» per l'ennesimo – ultimo – «pasto dell'incoronazione»⁹¹.

signor De Haumade, due personaggi che riassumevano il passato, il presente e l'avvenire della povera Repubblica, liberata sì dai tedeschi, ma non dai potenti borbonici» (ivi, p. 65). «Banchetto magnifico» fu poi quello di Agostino Viale (1717-19), accompagnato da contemporanei «grandi festeggiamenti [...] a Roma al Collegio Clementino dove aveva studiato» (ivi, p. 68). Proseguendo, a proposito di Giovanni Giacomo Grimaldi (1756-58), pare che fu «il maestro stesso delle cerimonie» a scrivere «di non aver visto mai un banchetto così cospicuo e bello» (ivi, p. 70). Pure Rodolfo Emilio Brignole Sale (1762-64) venne considerato «per magnificenza di banchetti, di ricevimenti, di rinfreschi» (ivi, p. 79). Nell'elenco non manca poi Marcello Durazzo (1767-69) che, ancora dopo il dogato, nel 1784, dimostrò la sua forza politica ed economica ospitando nel palazzo di famiglia l'imperatore Giuseppe II, il quale «non doveva neppur credere e dar a dividere che lui [il Durazzo] era l'arrosto e Genova, sì e no, il tegame» (ivi, p. 88). Per Giuseppe Lomellini (1777-79) si parlò addirittura di «banchettissimo» (ivi, p. 94), mentre per Marco Antonio Gentile (1781-83) le cronache si limitarono a riportare nota di un evento comunque «grandioso e ordinato» (ivi, p. 97). Quanto a Gian Carlo Pallavicino (1785-87), egli «seppe mostrarsi splendido, magnifico il pasto, corte imbandita sempre, ricevimenti grandiosi sono a dimostrarlo» (ivi, p. 102). Infine, Raffaele Agostino De Ferrari (1787-89) diede anche lui un «magnifico pasto, però non molto ben diretto e non ben serviti i commensali» (ivi, p. 103).

88. Ivi, p. 91.

89. *Ibid.*

90. Ivi, p. 92.

91. Ivi, p. 104.

Indice dei nomi

- Abbene Angelo, 80n
Abel Wilhelm, 33n
Adler Salomon, 415 e n
Adorno Paolina, 450
Aertsen Pieter, 409, 427 e n
Agnelli Francesco, 269n
Ago Renata, 130n, 146n
Agosti Giacomo, 435n
Ainardi Mauro Silvio, 380n
Ajmar-Wollheim Marta, 426n
Ajroli Gian Battista, 437n
Albani Alessandro, 423
Albani Carlo, 423
Alberini Massimo, 384n
Alberti Leandro, 77n
Alberti Pietro Martire, 410
Aleati Giuseppe, 34n, 44n, 47 e n, 172n, 333n
Alembert Jean-Baptiste Le Rond d', 289n
Alessandri Paolo Emilio, 193n
Alessandro Farnese, duca di Parma e Piacenza, 86
Alessi Galeazzo, 448
Alfani Guido, 137n, 143n, 150n
Alizeri Federigo, 428, 437
Allegra Luciano, 91, 92n
Allegretti Pietro, 45n
Allen Robert, 191 e n
Aloetto Vittorio, 370n
Aluigi Mario d', 349n
Álvarez Ignazio Antonio, 185
Amacher Urs, 266n
Ambello, famiglia, 362
Ambello Benedetto Luigi, 379n
Ambello Carlo Emanuele, 379n
Ambello Gaetano, 375n, 379, 380 e n
Ambello Giuseppe, 379n
Ambello Ludovico, 379n
Ambello Luigi, *detto* Ali, 377n, 378-9
Ambrosini Filippo, 46n
Ambrosoli Mauro, 136n, 225n
Amendola Adriano, 438n
Amoretti Carlo, 227, 233n, 234 e n, 341 e n
Amorim Ines, 79n
Andreani, famiglia, 239
Andreani Giovanni Mario, 421 e n
Andreani Mario, 333 e n
Andreani Paolo, 333 e n
Andreani Pietro Paolo, 421n
Andreotti Lorenzo, 245n
Andreozzi Daniele, 165n
Anelli Rinaldo, 196n
Anguissola Antonio, 278
Anna Maria d'Orléans, regina di Sardegna, duchessa di Savoia, 378
Anne d'Alençon, marchesa del Monferrato, 86, 87n
Annoni, famiglia, 420
Annoni Ada, 38n, 156n, 170n
Antonaros Alfredo, 236n, 239n
Antonielli Livio, 83n, 86n, 155n, 158n, 164n, 186n

- Antonio Clemente, re di Sassonia, 380n
 Antonio della Croce Giovanni, 279
 Arbona Carlo, 181n
 Archetti Gabriele, 304n
 Arcimboldi Giuseppe, 30, 400, 402, 404
 Ardente Alessandro, 352, 355
 Arese, famiglia, 178
 Arese Franco, 178n
 Arias Maldonado Juan de, 93
 Arione Andrea, 125
 Arisi Desiderio, 409, 410 e n
 Arnaldi di Balme Clelia, 347n, 349n, 360n, 377n, 434n
 Aron Jean-Paul, 54n
 Arri (Ari) Giovanni Antonio, 30, 361n
 Arri Stefano, 361n
 Arrigoni, famiglia, 147
 Arrigoni Giovanni, 321
 Artusi Pellegrino, 30, 53 e n, 54, 386, 387 e n, 388
 Asburgo, dinastia, 67, 327, 399-400, 422-3
 Asburgo Ernesto d', arciduca d'Austria, 447n
 Assereto Giovanni, 92n
 Astorga, cfr. *Dávila y Osorio Antonio Pedro Sancho*
 Auciello Fiammetta, 157n, 180n
 Audiger Ausonio, 363n
 Audoin-Rouzeau Frédérique, 251n, 255n
 Audrino Giuseppe, 127
 Augello Massimo Mario, 225n
 Augusto III, re di Polonia, 421n
 Aymard Maurice, 39n, 47n, 77n, 79n
 Azzi Visentini Margherita, 225n
- Bacci Andrea, 348
 Bacci Giorgio, 430n
 Bachi Riccardo, 213n
 Backmund Herbert, 58n
 Baird Smith Richard, 145n
 Balani Donatella, 96 e n, 187n, 236n, 237n, 243n, 244n, 246n
- Balbi Costantino, 450n
 Balbi Lorenzo, 109-10
 Balconi Vincenzo, 408
 Baldelli Capasso Silvia, 56n
 Baldini Filippo, 378n
 Baldini Ugo, 226n
 Baldissarro Lia Domenica, 342n
 Balestracci Duccio, 266n
 Balzaretto Claudio, 334n, 366n
 Bandera Sandrina, 407n
 Banegas López Ramón Agustín, 251n
 Banti Anna, 435n
 Barabino Carlo, 445n
 Baraldi Cecilia, 40n
 Barbarisi Gennaro, 178n, 226n
 Barberis Walter, 36n, 37n, 41n, 362n
 Barbiano di Belgioioso Ludovico, 228
 Barbieri Gino, 165n
 Barel Giuseppe, 372
 Baretto Giuseppe, 336
 Bargelli Claudio, 177n
 Barnes Susan J., 442n, 450n
 Baronio Angelo, 304n
 Baronio Giuseppe, 144
 Barozzi Pietro, 109n
 Barracchia Gian Piero, 167n
 Barrera, famiglia, 380
 Barrón García Aurelio A., 414n
 Bartoletti Massimo, 437n
 Basini Gian Luigi, 35n, 48 e n
 Bassano, famiglia, 408, 416-7
 Bassano Francesco, 416
 Bassano Gerolamo, 416
 Bassano Jacopo da, cfr. *Da Ponte Jacopo*
 Bassi Maria Piera, 36n, 158n, 159n
 Battilani Patrizia, 263n, 285n
 Battistoni Marco, 75n, 86n, 88n, 90n, 91n, 188n, 243n
 Bava Anna Maria, 349n
 Bazzi Andreina, 53n

- Bealer Bonnie K., 334n, 339n, 364n
 Beccaria Cesare, 225, 229, 298
 Beham Hans Sebald, 399
 Belfanti Carlo Marco, 176n
 Belgioioso Francesco di, 274n
 Belgioioso-Este, famiglia, 422
 Belgrano Luigi Tommaso, 31, 425 e n, 426 e n, 428 e n, 428f, 429 e n, 430 e n, 432 e n, 433f, 434 e n, 435n, 436, 437 e n, 438 e n, 440, 442, 443 e n, 444 e n, 445n, 446n, 447 e n, 448 e n, 449n, 450n
 Bell Rudolph M., 43n
 Bellabarba Marco, 375n
 Bellati Francesco, 286
 Bellati Pietro, 246n
 Bellazzi Valeria, 177n
 Bellerio Carlo, 290
 Bellini, famiglia, 279
 Bellinzaghi Roberta, 18n
 Bellori Pietro, 404, 405n
 Bellotti Pietro, 415
 Belluzzo Giuseppe, 210-2
 Beltrametti Giulia, 24, 99n, 119n
 Beltramo Silvia, 351n, 352n
 Ben Yessef Garfia Yasmína Rocío, 85n
 Benini Romano, 16n, 17n
 Bennassar Bartolomé, 22n
 Benporat Claudio, 40n, 331n, 382n, 442n, 443n
 Benso di Cavour Camillo, 388
 Berardo Cetta, 364n
 Berengo Marino, 137n, 245n, 246n
 Berenson Bernard, 435n
 Beretta Giuseppe, 56n
 Bergier Jean-François, 23-4, 65n, 66 e n, 74n, 77n, 84n, 89n, 96n, 170n
 Berlan Francesco, 164n
 Berlenda Margherita, 361n
 Berlenda Matteo, 361n
 Bernardi Walter, 339n, 366n
 Berra Domenico, 145n, 252n, 293n
 Berra Giacomo, 397n, 400n, 402n, 403n, 404n, 406n, 407n, 410n, 414n
 Bertagna Umberto, 370n
 Bertelli Sergio, 40n
 Bertoni Laura, 176n, 283n
 Bertotto Francesco, 370n
 Bertrand Gilles, 415n
 Besana Carlo, 305n, 309, 310n, 314, 322n
 Besana Claudio, 302n, 304n, 305n, 307n, 310n, 314, 315n, 319n, 323n, 324n
 Betoldi Gaetano, 338
 Betri Maria Luisa, 47n, 223n, 238n, 295n
 Bettoni Barbara, 176n
 Bettoni Eugenio, 283n
 Beuckelaer Joachim, 408, 427 e n
 Bevilacqua Piero, 35n, 135n, 145n
 Bezzola Guido, 235n
 Biagi Guido, 425 e n, 437 e n
 Bianchi A., 81n
 Bianchi Alessandro, 94n
 Bianchi Eugenia, 412n
 Bianchi M., 240n
 Bianchi Paola, 48n, 94n, 362n, 368n
 Bianchini, famiglia, 380
 Biancolini Daniela, 369n
 Bianco Assunta, 430n
 Bidussa David, 167n
 Biffi Francesco, 195n
 Biffi Giovanni Battista, 407
 Bigatti Carlo Maria, 420n
 Bigatti Giorgio, 140n, 145n, 263n, 282n, 285n, 305n
 Bigatti Giovanni Battista, 420n
 Bignardi Giorgio, 53n
 Binda Andrea, *detto* Lovesana, 339
 Birdzell Luther E., 22n
 Bitossi Carlo, 92n, 440n, 448n
 Blancis Giovanna Maria, 378

- Blancis Luigi, 378
 Blégné Nicolas de, 365
 Boccardo Piero, 427n, 437n, 438n, 440n, 442n, 444n, 446n, 450n
 Bocchi Gianluca, 416n
 Bocchi Ulisse, 416n
 Bocco Guarnieri Andrea, 127n
 Bocksberger Hans, *detto* il Vecchio, 399
 Bodart Diane H., 347 e n
 Boehm Letizia, 226n
 Boggero Franco, 438n, 447n, 449n
 Bognetti Giuseppe, 39n
 Bolandrini Beatrice, 417n, 418f, 419n
 Bologna Giulia, 297n
 Bona Castellotti Marco, 37n, 406n, 411n, 436n
 Bonacina Cesare, 267n
 Bonan Giacomo, 131n
 Bonaparte Carlo Luciano, 270n
 Bonella Anna Lia, 334n
 Bonelli Franco, 188n
 Bonesi Girolamo, 338
 Bonsi Francesco, 298
 Bonss Wolfgang, 223n
 Bonvesin de la Riva, 25, 153 e n, 154 e n, 161n
 Borgogni Gherardo, 403
 Borromeo, famiglia, 167, 336, 339, 421
 Borromeo Carlo, cfr. *Carlo Borromeo, santo*
 Borromeo Federico I, 404 e n
 Borromeo Federico IV, 417
 Borromeo di Angera, famiglia, 417
 Borromeo di Angera Renato, 417n
 Borromeo Arese Giberto, 278
 Bosca Pietro Paolo, 405
 Bosio Pietro, 96
 Bossi, famiglia, 336
 Bossi Francesco, 448 e n
 Bottaro Francesco, 276n
 Bottino (Bottin), famiglia, 96
 Bottino Lorenzo, 123
 Bottino Marc'Aurelio, 96n
 Bottino Onorato, 96n
 Boucheron Andrea, 373
 Boucheron Giovanni Battista, 373
 Boulart Raoul, 270n
 Bourbon Louis-Alexandre-Stanislas de, principe di Lamballe, 373
 Bovara Francesco, 225, 229
 Bozzo Gianni, 442n
 Bracco Giuseppe, 127n, 137n, 143n, 150n, 360n, 362n
 Brambilla Elena, 172n
 Brancaccio Francesco Maria, 365n
 Braudel Fernand, 24, 47 e n, 63, 67n, 83 e n, 154n
 Bresc Henri, 39n, 77n, 79n
 Bressan Edoardo, 37n
 Brianta Donata, 225n
 Brignole Sale Anton Giulio, 450
 Brignole Sale De Ferrari Maria, 426
 Brignole Sale Geronima, 450
 Brignole Sale Giovanni Francesco, 450
 Brignole Sale Maria Aurelia, 450
 Brignole Sale Rodolfo Emilio, 452n
 Brillat-Savarin Anthelme, 387, 391
 Brockway Lucy, 225n
 Brown Jonathan, 447n
 Bruegel Pieter il Vecchio, 45 e n, 417
 Brunati Paolo, 380n
 Brunetta Federica, 11n, 12n
 Bruno Simon, 67n
 Bruttocao Giovanni, 50n
 Bulferetti Luigi, 188n, 253n
 Bullio Pieraldo, 137n, 140n, 143n, 151n
 Bundi Martin, 170n
 Buonassisi Rory, 272n
 Burke Peter, 41n
 Burney Charles, 177
 Burri Sylvain, 119n

- Busset Thomas, 155n
 Butturini Mattia, 276n
 Buzzi, famiglia, 380
- Cabezzone Antonio, 445n
 Cabrera Francisco, conte di Chinchón, 94n
 Cabrera Juan Gaspar Enríquez de, ammirante di Castiglia, 94n
 Caccia Giovan Battista, 87
 Cademartori Eugenio, 321
 Cafagna Luciano, 301n
 Caffi Margherita, 416
 Caizzi Bruno, 65n, 70n, 158n, 172n, 232n, 287n, 288n, 289n, 337n
 Calabi Donatella, 352n
 Calapà Nicoletta, 29, 339n, 360n, 363n
 Calcagno Daniele, 105n
 Calcagno Paolo, 85 e n, 89n
 Calleri Felice, 379n, 449n
 Calorio Omar, 117n
 Cambiaso Giovanni Battista, 452
 Cameirana Alberto, 117n
 Camilla Stefano, 208n
 Campanella Cristina, 419n
 Campbell Blaffer Sarah, 416n
 Campi Vincenzo, 31, 34 e n, 408-10, 411f, 413-4, 442
 Campodonico Luigi, 118n
 Camporesi Piero, 19 e n, 36n, 46 e n, 53n, 342n, 367n, 387n
 Campori Giuseppe, 86n
 Canali Isabella, 448
 Cancila Orazio, 39n
 Canepa Giuseppe, 209n
 Canepa Vincenzo, 429n
 Canetta Rosalba, 226n
 Cani Fabio, 344n
 Canosa Romano, 45n
 Canova Andrea, 40n, 43n, 49n, 50n
- Cantaluppi Anna, 37n, 361n
 Cantoni Costanzo, 198n
 Cantoni Valeria, 177n
 Caparrós Martin, 16n
 Capatti Alberto, 16n, 46n, 56 e n, 297n, 302n, 342n, 381, 382 e n, 383n, 385n, 391n, 429n
 Capra Carlo, 178n, 285n, 290n
 Capra Gabriel Bartolomeo, 125
 Caracausi Andrea, 146n
 Caravaggio, Michelangelo Merisi, *detto* il, 31, 36, 402, 404-5, 416
 Cárdenas Juan, 365
 Carera Aldo, 36n, 157n, 158n, 164n, 169n, 304n, 333n
 Carli Gian Rinaldo, 288, 293
 Carlo Alberto di Savoia-Carignano, re di Sardegna, 386, 390
 Carlo Borromeo, santo, 349, 405, 407
 Carlo d'Aragona, duca di Terranova, 145n
 Carlo II d'Asburgo, re di Spagna, 415
 Carlo V d'Asburgo, imperatore, 67, 88, 168n, 359n, 445 e n
 Carlo VI d'Asburgo, imperatore, 285, 419n
 Carlo VIII di Valois, re di Francia, 153
 Carlo X di Borbone, re di Francia, 370
 Carlo Emanuele I, duca di Savoia, 29, 86, 90, 96n, 271n, 347-56, 358, 360, 409
 Carlo Emanuele III di Savoia, re di Sardegna, 30, 359, 362, 370, 375n, 378-9
 Carlone Giovanni, 440 e n
 Carminati Antonio, 252n
 Carnero Roberto, 381n
 Caroli Matteo, 11n, 12n
 Caroscio Marta, 351n
 Carossino Mariella, 409n
 Carpani, famiglia, 279
 Carpani Francesco, 293 e n
 Carracci Annibale, 410
 Carretto Zenobia del, 449n

- Casarino Giacomo, 244n
 Casati Matteo Enrico, 245n
 Casetto Bernardo, 87
 Castelli Carlo, 296, 297 e n
 Castelli Giovanni, 339
 Castelli Visconti di Modrone Luigia, 421
 Castello Bernardo, 447
 Castiglione Baldassarre, 41 e n
 Castiglioni, famiglia, 336
 Castiglioni Alfonso, 225, 232, 296
 Castiglioni Luigi, 49 e n
 Caterina de' Medici, regina di Francia, 384, 448
 Caterina Micaela d'Asburgo, infanta di Spagna
 e duchessa di Savoia, 30, 349 e n, 353-4, 356,
 360 e n
 Cattanei Giuseppe, 245n, 334n
 Cattaneo, famiglia, 278
 Cattaneo Carlo, 286n
 Cattaneo della Volta Cesare, 450n
 Cattapane Luca, 410
 Cattini Marco, 48 e n, 136n, 139n, 323n
 Cau Ettore, 158n
 Cavalieri Angelo, 259
 Cavalieri Gaspare, 259
 Cavallera Marina, 34n, 37n, 44n, 52n, 60n, 84n,
 88n, 89n, 95n, 154n, 155n, 156n, 158n, 159n,
 164n, 165n, 166n, 167n, 170n, 172n, 182n,
 192n, 236n, 243n, 245n, 333n, 337n, 344n,
 360n, 418n, 420n
 Cavanna Adriano, 170n
 Cavour Camillo, cfr. *Benso di Cavour Camillo*
 Cazzola Franco, 136n
 Ceccarelli Giovanni, 12n
 Cellini Benvenuto, 396
 Centurione Adamo, 447, 448n
 Cerino-Badone Giovanni, 86n
 Cerquozzi Michelangelo, 416
 Ceruti Giacomo, *detto* il Pitocchetto, 46
 Cerutti Simona, 146n
 Cesari Giuseppe, *detto* il Cavalier d'Arpino, 405
 Ceschi Raffaello, 39n, 170n, 172n, 183n, 243n
 Cevasco Roberta, 99n, 111n
 Chabod Federico, 166n, 171n
 Charpentier Jean-Baptiste le Vieux, 373
 Cherchi Paolo, 169n
 Cherubini Francesco, 79n, 258n
 Cherubini Giovanni, 153n
 Chevallier Alphonse, 81n
 Chiappa Bruno, 137n, 138n, 139, 141n
 Chiappa Mauri Luisa, 154n, 157n, 159n, 161n
 Chiapparino Francesco, 12n, 61n, 236n, 302n,
 337n, 338n, 359n, 360n, 418n
 Chinchón, conte di, cfr. *Cabrera Francisco*
 Chiossone David, 438
 Chittolini Giorgio, 136n, 150n, 166n
 Churchmann Walter, 375n
 Cibrario Luigi, 429n
 Ciferri Raffaele, 136n, 142n
 Cigalini Clelia, 345
 Cipolla Carlo Maria, 34n, 44n, 47 e n, 63, 154n,
 172n, 333n, 432n
 Cipper Giacomo Francesco, *detto* il Todeschini,
 415
 Ciriaco Salvatore, 137n, 154n
 Ciuffoletti Zefiro, 309n, 315n
 Clark Peter, 245n
 Clemente VII (Giulio de' Medici), papa, 328
 Clemente XI (Giovanni Francesco Albani),
 papa, 185
 Clerici, famiglia, 178
 Clerici Francesco, 419
 Clerici Luca, 393n
 Cloarec Francesco, 338
 Cocchiara Giuseppe, 45n
 Coe Michael Douglas, 359n, 360n, 364n
 Coe Sophie Dobzhansky, 359n, 360n, 364n
 Colajanni Napoleone, 199n, 204n
 Colbert Jean-Baptiste, 363n

- Coletto Aldo, 423n
 Colli Andrea, 319n, 322n
 Collina Beatrice, 169n
 Colloredo Mels Gerolamo, 413
 Colomb Romain, 337n
 Colombo Ambrogio, 195n
 Colombo Emanuele C., 84n, 150n
 Colombo Giuseppe, 377n
 Comanini Gregorio, 402 e n, 403
 Comba Rinaldo, 236n, 240n, 241n
 Comincini Mario, 154n
 Commynes Philippe de, 153 e n
 Comolli Giuseppe, 241 e n
 Conca Messina Silvia A., 28, 311n, 319n
 Confalonieri, famiglia, 53n
 Cont Alessandro, 337n
 Conte Paolo, 395
 Coppa Simonetta, 407n
 Coppedè Gino Redoano, 105n
 Coppola Gauro, 47n, 151n, 178n, 181n
 Corio Visconti Giovanni, 278
 Cornalba Gaetano, 305n, 311n, 314, 315 e n, 317-8, 319n, 322n
 Coronelli Vincenzo, 267n, 269n
 Corradi Alfonso, 256n, 432n
 Corritore Renzo P., 84n, 140n, 177n
 Corsi Filippo, 201n
 Corte Cesare, 439f, 440n
 Cortés Hernán, 359n
 Corti Maria, 153n
 Corti Michele, 252n, 255n
 Cortonesi Alfio, 46n
 Coryat Thomas, 34 e n
 Cosimo III de' Medici, granduca di Toscana, 366n
 Cosmacini Giorgio, 37n
 Costa Sandra, 415n
 Costantini Claudio, 448n
 Costantini Fabrizio, 25, 75n, 175n, 176n, 186n
 Covino Renato, 302n
 Coyro Cesare, 87-8
 Cozzo Paolo, 349n, 361n
 Crainz Guido, 47n
 Cranach Lucas, *detto* il Vecchio, 399
 Cravetta Giovan Francesco, 90
 Cremonini Cinzia, 75n
 Crepax Nicola, 301n
 Crespi Daniele, 407
 Crisci Giambattista, 383
 Cristina di Francia, duchessa di Savoia, detta Madama Reale, 360 e n, 361n
 Cristina di Lorena, granduchessa di Toscana, 448
 Crivelli Benedetta, 85n
 Croce Giovanni Battista, 29, 348 e n, 349 e n, 350
 Crosa Tomaso Andrea, 372
 Crosiglia Giuseppe O., 100 e n, 117 e n
 Cuneo Cristina, 350, 351 e n, 352 e n
 Cuoco Vincenzo, 242n
 Cusani Ferdinando, 274n
 Custodi, famiglia, 415n
 Cuzzi Giovan Battista, 229
 Cyprian Johann, 273n
 Da Costa Kaufman Thomas, 402n
 D'Adda, famiglia, 278
 d'Agliano Andreina, 372n, 373n
 Dalla Bona Giovanni, 365 e n
 Dal Pozzo Giuseppe, 334
 Dal Re Marcantonio, 419
 D'Amelia Marina, 253n, 258n, 260n
 Damiani Francesco, 290
 D'Amico Stefano, 161n, 169n
 Danero Giovanni Battista, 108n, 109
 Da Passano Mario, 236n
 Da Ponte Jacopo, *detto* Jacopo da Bassano, 416
 D'Arienzo Valdo, 79n

- Dati della Somaglia Antonio Maria, 420
Dattero Alessandra, 60n, 154n
Dávila y Osorio Antonio Pedro Sancho, marchese di Astorga, 94n
Daviso di Charvensod Maria Clotilde, 153n
D'Avity Pierre, 68n
De André Fabrizio, 395
De' Angelis Francesca Romana, 448n
De Bernardi Alberto, 16n, 46n
De Brosses Charles, 337 e n
De Capitani d'Hoe Carlantonio, 240, 241n
De Castro Nicola Fernandez, 178
De Felice Renzo, 167n
De Ferrari, famiglia, 112
De Ferrari Raffaele Agostino, 452n
De Filippis Elena, 406n
De Franco Davide, 95n
De Giovanni, mercante, 371
Degrassi Donata, 266n
De Grossi Mazzorin Jacopo, 49n
De Lalande Joseph Jérôme Lefrançois, 337n
Del Carmen Mena García María, 369n
Del Cossa Francesco, 48
Delfini Muzio, 90
D'Elia Lanfranco, 74n
Delis Apostolos, 132n
Della Bella Domenico, *detto* il Maccaneo, 155 e n
Della Casa Giovanni, 41 e n
Della Cerva Giambattista, 406
Della Chiesa Francesco Agostino, 383 e n
Dellapiana Elena, 436n
Della Torre di Rezzonico Gastone, 339n
Della Torre Giovanni, 178
Della Torre Stefano, 340n
Della Valentina Gianluigi, 175n
Delli Quadri Rosa Maria, 342n
Dell'Omo Marina, 408n
Dell'Oro Giorgio, 23, 27-8, 43n, 50n, 69n, 75n, 77n, 79n, 86n, 90n, 94n, 95n, 251n, 253n, 255n, 260n, 265n, 270n, 271n, 273n, 274n, 280n, 328n
Dell'Orto Francesco, 267n
Del Pozzo, famiglia, 178
De Luca Giuseppe, 162n, 169n
De Maddalena Aldo, 35 e n, 47 e n, 89n, 136n, 137n, 138n, 154n, 160n, 178n, 226n, 240n, 264n
Denison Ross Edward, 153n
Dennis Flora, 426n
De Pieri Filippo, 370n
De Planhol Xavier, 103n
D'Errico Antonio, *detto* Tanzio da Varallo, 406
D'Errico Giovanni, 406
D'Errico Rita, 307n, 315n, 319n
De Seta Cesare, 389n
Desimoni Cornelio, 428
De Sio Gian Filippo, 239n
Dezallier d'Argenville Antoine-Joseph, 419
Diamond Jared, 133
Di Benedetto Arnaldo, 41n
Dickie John, 387n, 394n
Diderot Denis, 289n
Di Fabio Clario, 436n, 437n, 442n, 450n
Di Mauro Leonardo, 389n
D'Inca Giulio, 104n
Di Schino June, 50n
Di Tullio Matteo, 25, 137n, 138n, 139, 142n, 145n, 149n, 151n
Di Vita Fabio Paolo, 351n
Domenichelli Mario, 332n
Donato Alvise, 34 e n
D'Onofrio Clelia, 55n
Doria, famiglia, 31, 112, 437, 438 e n, 442, 444 e n, 450n
Doria Andrea, 102, 108n, 130, 445 e n, 446, 447 e n
Doria Giacomo, 429
Doria Giorgio, 448n

- Doria Giovan Carlo, 440n
 Doria Giovanni Andrea I (Gian Andrea), 354, 438n, 444n, 446, 447, 449n
 Doria Marco, 151n
 Dormiente Grazia, 359n
 Dossena Felice, 249, 256n, 266n, 281n
 Drews Jurgen, 225n
 Dubini Marco, 39n, 172n, 183n
 Duboin Felice-Amato, 375n, 377n
 Dugnani Ippolita, 330
 Durazzo, famiglia, 112
 Durazzo Cesare, 450
 Durazzo Giacomo Filippo, 111, 130
 Durazzo Giovan Agostino, 450
 Durazzo Giovan Luca, 450
 Durazzo Marcello, 102, 452n
 Duvia Stefania, 238n, 245n
- Eco Umberto, 56n
 Eleonora d'Aragona, duchessa di Ferrara, 443n
 Elias Norbert, 41n, 51 e n
 Elisabetta Teresa di Lorena, regina di Sardegna, 375n, 378
 Elliott John H., 447n
 Ema, famiglia, 380
 Ema Carlo, 380
 Ema Domenico, 380
 Ema Giuseppe Antonio, 380
 Emanuele Filiberto, duca di Savoia, 86, 348, 350-2, 360, 382
 Enrico IV, re di Francia, 448
 Epifani Ilaria, 49n
 Epifani Mario, 408n
 Ercole I d'Este, duca di Ferrara, 443n
 Ercole II d'Este, duca di Ferrara, 87
 Esposito Anna, 329n
 Este, dinastia, 86, 422-3
 Este Filippo d', 356n
- Fabbri Dall'Oglio Maria Attilia, 40n
 Facchin Laura, 31, 399n, 419n, 420n, 422n, 423n, 424n
 Faccini Luigi, 47n, 137n, 143n, 151n, 252n, 254n
 Faccioli Emilio, 50n, 51n
 Fagiani Fernando, 143n
 Failla Maria Beatrice, 436n
 Falcioni Antonella, 18n
 Farnese, dinastia, 421n
 Fascetti Giuseppe, 309, 311 e n, 314n, 316, 318
 Fasola Giannantonio, 339
 Federico III il Saggio, elettore di Sassonia, 399
 Felice, cuoco, 338-9
 Felloni Giorgio, 85n
 Felloni Giuseppe, 105n
 Ferdinando d'Asburgo-Lorena, arciduca d'Austria, 423, 424n
 Ferdinando I de' Medici, granduca di Toscana, 448
 Ferdinando Gonzaga, duca di Mantova e del Monferrato, 91
 Ferino-Pagden Sylvia, 400n, 402n
 Ferrari Adam, 407n
 Ferrari Daniela, 94n
 Ferrari Gaudenzio, 406
 Ferrari Leonardo, 102
 Ferrero Carlo Scipione, 297n
 Ferretti Giuliano, 362n
 Ferro Filippo Maria, 404n
 Ferro Paolo, 56n
 Fiammingo Enrico, 447
 Fiasella Domenico, *detto* il Sarzana, 434, 435f, 440 e n, 441f
 Fieschi, famiglia, 426
 Figino Giovanni Ambrogio, 402-4
 Figuier Louis, 73n, 79n
 Fileti Mazza Miriam, 430n
 Filippi Francesca, 372n

- Filippo II d'Asburgo, re di Spagna, 67, 172, 359n, 360
 Filippo III d'Asburgo, re di Spagna, 67
 Filippo IV d'Asburgo, re di Spagna, 414-5
 Fina Gianfranco, 372n
 Finzi Roberto, 151n
 Firmian Carlo Gottardo, conte di, 237n, 420, 423n
 Flandrin Jean-Louis, 15n, 19n, 54n, 236n
 Flindt Paul II, 402
 Foa Salvatore, 253n
 Foglietta Oberto, 448n
 Foglietta Paolo, 448n
 Folena Gianfranco, 45n
 Folignino, notaio, 238
 Fontana Giovanni Battista, 124
 Fontana Giovanni Luigi, 319n, 350n
 Forni Gaetano, 240n
 Foscolo Ugo, 327
 Fourastié Jean, 33n
 Framberti Giulio, 87
 Francesco, notabile, 399
 Francesco I d'Asburgo, imperatore, 235
 Francesco I di Lorena, granduca di Toscana, 374n
 Francesco I di Valois, re di Francia, 271n
 Francesco II Sforza, duca di Milano, 171n
 Francesco III d'Este, duca di Ferrara, 420, 423
 Franchini Guelfi Fausta, 411n, 413n
 Francioni Gianni, 336n
 Frangi Francesco, 407n, 414n
 Frati Lodovico, 425 e n
 Fregoso Paolo, 443
 Frigerio Pierangelo, 155n
 Fugger Hans, 409
 Fumagalli Angelo, 288n, 294 e n, 295
 Fumagalli Galeazzo, 229
 Fumi Gianpiero, 305n, 319n
 Fürtttenbach Joseph, 442
 Gadda Carlo Emilio, 395
 Gaeta Roberto, 296
 Galanti Giuseppe Maria, 244n, 246 e n
 Galassi Adriano, 92n
 Galasso Giuseppe, 89n
 Galbani Davide, 319n, 321-2
 Galbani Egidio, 322-4
 Galbani Giuseppe, 322, 324
 Galeazzo Maria Sforza, duca di Milano, 399n
 Galeno, 329
 Galizia Fede, 403
 Galli Anna Elena, 417n
 Galli Giancarlo, 344n
 Galli Marino, 195n, 210-1
 Gallo Agostino, 79n, 142 e n, 143 e n
 Gallone (Galloni) Domenico, 195n, 210
 Galtarossa Massimo, 374
 Gandi Pietro Casimiro, 265n, 266n
 Garboli Cesare, 435n
 Gardi Andrea, 84n, 89n, 155n, 165n
 Garzoni Tomaso, 169n
 Gasparini (Gasperini) Gino, 211
 Gatti Gabriele, 121n
 Gatti Gerolamo, 201n
 Gealt Adelheid, 46n
 Geddo Cristina, 413n, 415n, 416n
 Geest Cornelis van der, 414
 Gennari Giuseppe, 267n
 Gentile Marco Antonio, 452n
 Gentile Pierangelo, 429n
 Gerlinghoff Monika, 58n
 Geronimo Giuliana, 247n
 Gervais Henri-Frédéric-Paul, 270n
 Ghezzi Angelo Giorgio, 37n
 Ghezzi Renato, 307n, 315n, 319n
 Ghilini Girolamo, 252n
 Giamboni, famiglia, 380
 Giana Luca, 93n
 Gian Galeazzo Visconti, duca di Milano, 78

- Giannini Massimo Carlo, 86n, 88n, 93n
 Gianoncelli Mario, 340n
 Ginzburg Carlo, 28
 Giofrè Rosalba, 366n
 Giofredo Antonio, 125
 Gioia Melchiorre, 53n, 242 e n
 Giorcelli Giuseppe, 92n
 Giovanni d'Austria, don, 447
 Giovio, famiglia, 29, 327, 330, 332, 335-6, 340, 342 e n, 343-4
 Giovio Benedetto, 328-9, 338n
 Giovio Francesco, 327, 344
 Giovio Giambattista, 29, 327-9, 330 e n, 331-4, 335 e n, 336 e n, 337 e n, 338 e n, 339 e n, 340, 341n, 342 e n, 343 e n, 344
 Giovio Luigia, 327
 Giovio Ottavio, 331
 Giovio Paolo, 29, 51 e n, 328 e n, 329 e n, 330, 331n
 Girolidi, famiglia, 380
 Gissey, fratelli, 372
 Giuffrida Antonino, 45n
 Giuliani Bartolomeo, 424
 Giulio II (Giuliano della Rovere), papa, 443n, 449n
 Giuseppe II d'Asburgo-Lorena, imperatore, 285n, 452n
 Giustinian Giulio, 176
 Giustiniani Agostino, 444n
 Giusto di Ravensburg, 431f
 Goldoni Carlo, 45n, 421 e n
 Gombrich Ernst H., 19n
 Gonzaga, dinastia, 34n, 64, 72, 84, 383
 Gonzaga Vincenzo, duca di Guastalla, 94n
 Gonzaga-Nevers, dinastia, 94
 Gonzales-Palacios Alvar, 447n
 Goody Jack, 44n
 Gottschalk Alfred, 342n
 Goy Joseph, 22n
 Gozzano Guido, 395
 Grab Alexander, 170n, 180n, 236n
 Grandi Alberto, 12n, 103n
 Greenfield Kent Roberts, 313n
 Gregori Mina, 34n, 403n, 404n
 Gregorini Giovanni, 70n
 Gregorio XIII (Ugo Boncompagni), papa, 448n
 Greppi Antonio, 246n
 Griffini Achille, 192n, 193n, 197n
 Grillo Paolo, 155n, 158n
 Grimaldi, famiglia, 442
 Grimaldi Domenico, 233 e n
 Grimaldi Giovanni Battista, 449
 Grimaldi Giovanni Giacomo, 452n
 Grimaldi Maria Benedetta, 111
 Griseri Angela, 368n
 Griseri Andreina, 360n, 361n, 368n, 372n
 Grosso Orlando, 430n, 432 e n, 434 e n, 435n, 436 e n
 Guaita Giuseppe, 338
 Guarino Giuseppe, 216
 Guaschi Carlo Ottaviano, 185
 Guazzoni Valerio, 407n, 414n
 Guenzi Alberto, 35n
 Guerri Gabriella, 232n
 Guichonnet Paul, 156n, 251n, 253n
 Guidetti Benedetta, 379n
 Guidetti Carlo, 379n
 Guidi Marco Enrico Luigi, 225n
 Guidobono Giovanni Antonio, 432n, 434n
 Gullino Giuseppe, 426n, 437n
 Guzmán y Dávila Diego Mexía Felipez de, marchese di Leganés, 414n
 Guzzi Sandro, 170n
 Haecht Willem van, 413
 Haller Albrecht von, 230
 Hanselmann Jean-Louis, 38n, 170n, 172n
 Harasti Gaetano, 232n

- Harwich Nikita, 365n
Hearn Robert, 111
Hemandinquier Jean-Jacques, 15n
Henry Diana, 18n, 57n
Henry O., 81n
Hobsbawm Eric J., 168n
Hocquet Jean-Claude, 24, 65n, 67n, 83 e n, 84 e n, 97
Hoffmann Friedrich, 230
Hohenzollern Johann Georg, 403n
Huetz de Lempis Alain, 235n
- Ieva Frédéric, 34n, 84n, 89n, 92n
Invernizzi, fratelli, 303, 324
Isabella Clara Eugenia d'Asburgo, infanta di Spagna, arciduchessa d'Austria e governatrice dei Paesi Bassi, 349
Ivaldi Armando Fabio, 448n
- Jacini Stefano, 304 e n
Jacobsen Émile, 427 e n
Jacopetti Nicola Ircas, 184n
Jadeluca Paola, 12n
Jeannin Pierre, 66n
Jefferson Thomas, 25, 175 e n
- Kaunitz-Rittberg Wenzel Anton von, 26, 177, 232-3, 237 e n
Keilhau Eberhart, *detto* Monsù Bernardo, 416
Knapton Michael, 84n, 89n, 155n, 165n
Kümin Beat, 245n
Kurlansky Mark, 66n, 77n
Kurten Xavier, 128
- Labat Jean-Baptiste, 367
Lacaita Carlo G., 333n
Ladatte Francesco, 373
Lambertenghi Luigi, 286, 292 e n
Lambri Stefano, 410, 411n, 414
Lampe Markus, 316n
- Lanaro Paola, 137n
Lancerio Sante, 348
Landi Eraclio, 228, 232, 233n
Lando Ortensio, 382
Landriani Marsilio, 224, 233-4
Lange Augusta, 95n, 96n
Lanzi Luigi, 405 e n, 411n
Lanzillotti Buonsanti Nicola, 298n
Larsson Jesper, 131n
La Tour Pietro de, 290
Lecce Michele, 137n, 138n
Legnani Stefano Maria, *detto* il Legnanino, 408
Le Goff Jacques, 24, 66n, 83 e n
Lémery Nicolas, 365, 369n
Leonardi Andrea, 31, 319n, 426n, 432n, 435n, 436n, 438n, 442n, 449n
Leonardi Francesco, 329
Leonardo da Vinci, 396, 405 e n
Leone Gio, 125
Leone Giuseppe, 359n
Leopoldo II d'Asburgo-Lorena, imperatore, 375n
Lercari Gian Luigi, 432n
Levanto Domenico, 449n
Levati Stefano, 27, 83n, 86n, 155n, 158n, 176n, 186n, 236n, 237n, 238n, 239n, 240n, 243n, 244n, 245n, 304n, 340n
Levi Giovanni, 130 e n, 151n, 244n
Lévi-Strauss Claude, 39n, 40n
Leydi Silvio, 400n
Liebenau Theodor von, 154n, 156n
Litta Alessandro, 185
Litta Visconti Arese Pompeo, 278
Livi Bacci Massimo, 45n, 133
Locard Arnould, 272f, 275f, 276f, 277f
Locatelli, famiglia, 319, 321
Locatelli Andrea M., 304n, 324n
Locatelli Ercole, 321
Locatelli Giovanni, 319n, 320-1
Locatelli Mario, 321

- Locatelli Mattia, 320 e n, 321
 Locatelli Mattia jr, 321
 Locatelli Pompeo, 320
 Locatelli Tranquillo, 321
 Locatelli Umberto, 320n, 321
 Locatelli Vittorio, 320
 Lomazzo Giovanni Paolo, 30, 397, 405, 409 e n, 448
 Lombardi Giorgio, 95n, 156n
 Lombardini Sandro, 88n, 156n
 Lomellini Giacomo, 440
 Lomellini Giuseppe, 452n
 Lonati Gerolamo, 416
 Longhi Giovanni, 337
 Longhi Roberto, 435n, 436n, 440n
 Lopane Iginia, 140n, 243n
 Lorenzetti Luigi, 155n, 166n
 Loteri Giuseppe, 231 e n
 Luccichenti Furio, 50n
 Luciani Gian Francesco, 410, 411n
 Lucini Passalacqua Andrea, 339
 Lucioni Alfredo, 37n
 Luigi XII di Valois-Orléans, re di Francia, 444
 Luigi XVI di Borbone, re di Francia, 424n
 Lunari Marco, 159n
 Lunel Godefroy, 283f
 Luraschi Arnaldo, 194, 195n, 197n, 198 e n, 199n, 206n, 208n, 209n, 211 e n, 213n
 Lusso Enrico, 92n
 Luzzato Fegiz Pierpaolo, 214n
 Luzzato Sergio, 130n

 Maccagni Carlo, 226n
 Maderna Francesco, 231 e n, 232, 296-7
 Maffei Sonia, 37n
 Maffioli Paolo, 259
 Mafrici Mirella V., 342n
 Magagnoli Stefano, 12n
 Maggi Carlo Maria, 412
 Magnani Lauro, 442n
 Magnasco Alessandro, *detto* il Lissandrino, 408, 412 e f, 413, 435
 Magni Cesare, 161n
 Magni Paolo, 278
 Maifreda Germano, 26
 Maioli Angelo, 213n
 Majocco Giuseppe, 298
 Malabaila di Canale Luigi Girolamo, 375n
 Malacarne Giorgio, 49n
 Malaguzzi Valeri Francesco, 425 e n
 Malanima Paolo, 191n
 Malleson George Bruce, 426n
 Mana Luca, 372n, 419n
 Mandressi Francesco, 323n, 324n
 Manfredi di Luserna Carlo Francesco, 409
 Manganelli Guido, 156n
 Mangiagalli Luigi, 210
 Manica Giustina, 309n
 Manno Antonio, 426 e n
 Mantegazza Amilcare, 319n, 320n
 Mantovano Giuseppe, 385n
 Manuelli Maria Teresa, 13n
 Manzoni, fratelli, 128
 Manzoni Alessandro, 246 e n
 Marchesin Alberto, 93n, 361n
 Marelli Ernesto, 37n
 Marengo Franco, 34n
 Marescalchi Arturo, 391
 Margherita di Valois, duchessa di Savoia, 64 e n
 Margherita Paleologo, duchessa di Mantova e marchesa del Monferrato, 86
 Maria de' Medici, regina di Francia, 384
 Maria Antonia Ferdinanda di Spagna, regina di Sardegna, 370
 Maria Antonietta d'Asburgo-Lorena, regina di Francia, 373n
 Maria Beatrice d'Este, duchessa di Modena e Massa, 423, 424n

- Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours,
duchessa di Savoia, 30, 360, 361n, 372
- Maria Luisa d'Asburgo-Lorena, imperatrice dei
Francesi, 235
- Maria Luisa di Borbone, granduchessa di Tosca-
na, 375n
- Maria Teresa d'Asburgo-Este, regina di Sarde-
gna, 445n
- Maria Teresa d'Asburgo-Lorena, regina d'Un-
gheria, 178, 223, 285, 294, 420
- Marini Lino, 89n
- Marino Giovanni, 88, 154n
- Marino Tommaso, 88 e n, 154n
- Maritano Cristina, 372n, 373n
- Marliani, famiglia, 336
- Marsero Mario, 360n
- Marsili Libelli Camillo, 199n
- Martelli Baione, famiglia, 408
- Martin Jean, 112n, 129n
- Martinetti Sara, 360n
- Martini Angelo, 142n, 364n
- Mas Latrè Louis de, 68n
- Mascheroni Roberta, 18n
- Massa Benedetto, 106
- Massa Paola, 159n, 162n, 236n, 241n
- Massialot François, 374n
- Masson Paul, 68n
- Mathieu John, 155n
- Mattozzi Ivo, 35n
- Mazza Sandro, 155n
- Mazzardi Ambrogio, 417
- Mazzetti di Montalero e di Frinco Faustina, 422
- Mazzetti di Pietralata Cecilia, 438n
- Mazzolini Elsa, 376n
- Medici, famiglia, 359
- Meghele Giuseppe, 233
- Meldini Pietro, 54n
- Meldolesi Alessandra, 376n
- Melis Giulio, 104n
- Menclozzi, famiglia, 146-7
- Mennell Stephen, 342n
- Menninger Annerose, 236n
- Menon, mastro, 341 e n, 383
- Meo Antonio, 34n
- Merati Andrea, 259
- Meraviglia Mantegazza Angelo Luigi, 287
- Mercoli Giacomo, 424
- Mercoli Michelangelo, 424
- Meriggi Marco, 245n, 285n, 298n
- Merkel Carlo, 432n
- Merli Annarita, 360n
- Merli Antonio, 445n, 446n, 447 e n, 448 e n,
449n
- Merli Ludovico, 430, 444
- Merlin Pierpaolo, 34n, 84n, 89n, 92n, 95n, 351n
- Merlotti Andrea, 40n, 50n, 332n, 347n, 362n,
370n, 373n, 375n
- Meyer Frédéric, 362n
- Meyer Leonzio, 183
- Meyranesio Carlo Giuseppe, 127
- Micheli Gianni, 226n
- Michiel, ingegnere, 87n
- Miel Jan, 416
- Migliorini Bruno, 359n
- Minonzio Franco, 328n
- Mintz Sidney Wilfred, 366n
- Mira Giuseppe, 165n, 332n
- Miradori Luigi, *detto* il Genovesino, 407, 410,
411n, 414
- Mita Ferraro Alessandra, 29, 51n, 327n, 328n,
329n, 334n, 337n, 340n
- Moccarelli Luca, 253n
- Moioli Angelo, 151n, 159n, 162n, 172n, 239n
- Molin Costantino, 358
- Molinari Antonio, 290
- Mollat Michel, 66n, 83n
- Mollisi Giorgio, 424n
- Molmenti Pompeo, 425 e n, 426n, 437

- Monegato Emanuele, 225n, 295n
 Monelli Paolo, 393 e n
 Monferrini Sergio, 417n
 Monforti Cesare Ferrario, 278
 Monizza Gerardo, 344n
 Monsagrati Giuseppe, 426n
 Montagnani Cristina, 435n
 Montale Franco, 116n
 Montanari Massimo, 15n, 16n, 17 e n, 19 e n, 36n, 44n, 46 e n, 54n, 55n, 61 e n, 236n, 260n, 271n, 272n, 331n, 342n, 343n, 381, 382 e n, 383n, 385n, 391n, 429n, 430 e n
 Monti Eduo, 198n
 Monti Giovanni Battista, 403n
 Monti Maurizio, 271n, 272n
 Monti Rina, 282n
 Monti Tedeschi Antonia, 55n
 Morandi Corinna, 282n
 Morandotti Alessandro, 403n, 404n, 405n
 Morazzoni Giuseppe, 432n, 434n, 436n
 Morena Francesco, 371n
 Moreno Diego, 99n, 130n
 Morettini Camillo, 196n
 Mori Simona, 176n, 239n, 246n
 Morigia Paolo, 72 e n, 270n, 349n
 Moro Tommaso, 45
 Morone Alessandro, 259
 Moroni Salvatori Maria Paola, 52n
 Moroni Stampa Luciano, 160n, 164n
 Mortara Giorgio, 208n
 Moscati Pietro, 224
 Motta Emilio, 135n, 137n
 Motta Giovanna, 41n, 43n
 Mozzarelli Cesare, 89n, 92n, 228n
 Multhaus Robert P., 65n, 66 e n
 Munier Brigitte, 366n
 Muratori Ludovico Antonio, 328
 Murray John, 389, 390 e n
 Musso Riccardo, 75n
 Musumeci Giuseppe, 182n
 Muto Giovanni, 172n
 Nada Patrone Anna Maria, 155n
 Napione Antonio, 96
 Napoleone Bonaparte, imperatore dei Francesi, 235, 298-9, 390
 Nattini Angelo, 430n
 Navarra Melchor de, conte di Oropesa, 93n
 Nazzari, famiglia, 148
 Negri Carlo, 420n, 447n
 Negri Girolamo, 420n
 Nencetti Learco, 339n, 360n, 364n, 366n, 367n
 Neri Achille, 428
 Neri Pompeo, 293
 Newcome Mary, 450n
 Niederkorn Jan Paul, 375n
 Notari Giuseppe, 323
 Noto Antonio, 160n, 168n
 Nuvolone Carlo Francesco, 404
 Nuvolone Giuseppe, 404
 Nuvolone Panfilo, 404, 410n, 414
 Odello, signor, 126
 Odescalchi Antonio, 345
 Odescalchi Marco Paolo, 228, 290
 Odescalchi, famiglia, 332 e n
 Ogetti Ugo, 430n, 434n
 Olmi Ermanno, 54
 Orefice Isabella, 168n
 Orelli C., 243n
 Oresko Robert, 94n
 Orian Barnaba, 224
 Orlando Anna, 427n
 Orrigone Francesco, 278
 Ortega Vidal Javier, 370n
 Ostan Meta, 18n
 Ottolini Girolamo, 296, 297n

- Pacchielli Giovanni Battista, 421 e n
 Pacheco Pietro, 179, 189
 Pacheco y Osorio de Toledo Rodrigo, marchese
 di Cerralvo, 94n
 Pacia Amalia, 419n
 Pagani Fabrizio, 258n
 Pagella Enrica, 349n
 Palermo Luciano, 329n
 Paliaga Franco, 400n, 402n, 404n, 409n,
 410n, 413n
 Pallavicino (Pallavicini), famiglia, 442
 Pallavicino Agostino, 436, 450
 Pallavicino Aleramo, 452
 Pallavicino Gian Carlo, 452n
 Pandiani Emilio, 430 e n, 431f, 432n
 Pannella Liliana, 448n
 Pantoja de la Cruz Juan, 414
 Panza Pierluigi, 423n
 Paoletti Paolo, 158n
 Paolini Davide, 57n
 Paolo III (Alessandro Farnese), papa, 348
 Paracca, mercante, 371
 Paradise Grenouillet Sandrine, 119n
 Paravicini Chiara, 339
 Parini Giuseppe, 340 e n
 Parma Elena, 436n
 Parnisari Francesco, 243
 Parola Claudia, 119n
 Parravicini, famiglia, 416
 Parravicini Giannino, 200n
 Parrott David, 94n
 Parziale Lavinia, 159n, 162n, 179n, 236n, 252n,
 258n
 Paschetti Bartolomeo, 104n, 429 e n
 Pasini Paolo, 266n, 271n
 Pasolini Pier Paolo, 31
 Pasquinelli Ottavio, 256n
 Passerotti Bartolomeo, 410
 Passigli Susanna, 46n
 Passon Marco Antonio, 87n
 Pastore Alessandro, 223n, 295n
 Pastorino Giannina, 333n
 Pavanello Giuseppe, 425n, 426n
 Pavese Claudio, 309n
 Pavesi Mauro, 402n
 Pavesi Pietro, 270n
 Pazzagli Carlo, 241 e n
 Pedrocco Filippo, 42n
 Pejrani Baricco Luisella, 121n
 Pelissetti Laura Sabrina, 232n
 Pellizza da Volpedo Giuseppe, 54
 Penthhièvre Louis-Jean-Marie de Bourbon, duca
 di, 373
 Perabò, famiglia, 399
 Perabò Francesco, 399
 Peregrini, conte abate, 344
 Perelli, oste, 244
 Perin del Vaga (Bonaccorsi Pietro di Giovanni),
 445
 Perrin Giorgio, 241 e n
 Perrucchetti, famiglia, 279
 Persevalle, mercante, 371
 Perti Antonio, 344n
 Pesce Giovanni, 105n
 Pescio Amedeo, 430, 432n, 450, 451f, 452
 Pessolano Maria Raffaella, 430n
 Petazzi Luigi, 225, 228-9, 296
 Peterzano Simone, 404
 Petrini Carlo, 59n
 Pettenati Silvana, 368n, 372n
 Petti Balbi Giovanna, 166n
 Peyrot Ada, 348n
 Pezzoli Giuseppe, 239
 Piazza Stefano, 116n
 Picart Bernard, 411f, 414
 Piccinno Luisa, 106n
 Picco Domenico, 370n
 Picco Leila, 237n

- Piccoli Edoardo, 370n
 Piccolli Attilio, 215n
 Picone Petrusa Marianantonietta, 430n
 Pii Marco de', 86, 87n
 Pindemonte Ippolito, 327
 Pio di Savoia, famiglia, 86
 Pio di Savoia Giberto, 86
 Pio di Savoia Marco (nipote), 86
 Pio di Savoia Marco (zio), 86
 Pio IV (Giovanni Angelo Medici), papa, 50
 Pio V (Michele Ghislieri), papa, 50
 Pio VI (Giannangelo Braschi), papa, 423
 Piola Caselli Fausto, 305n
 Piola Domenico, 450, 451f
 Pisanelli Baldassarre, 272n
 Pisoni Pier Giacomo, 155n, 160n
 Pivato Stefano, 391n
 Platina Bartolomeo Sacchi, *detto* il, 51 e n, 382
 Plehn Marianne, 274n, 282n, 284n
 Pò Gaspare Giuseppe, 225, 229, 290 e n
 Podestà Francesco, 428
 Poggi Cencio, 340n
 Polani Girolamo, 176
 Polissena d'Assia Rheinfels Rotenburg, regina
 di Sardegna, 378
 Pollack Leopold, 420, 422, 422f
 Pollastro Vanessa, 307n
 Ponti Andrea, 311
 Ponti Ettore, 198n
 Pontiggia Giuseppe, 153n
 Porati Antonio, 296
 Porri Vincenzo, 303n
 Porro Carlo Innocenzo, 344
 Porro Carcano Giorgio, 338 e n
 Porta Carlo, 27, 235 e n, 244 e n
 Pozzo Luca, 278
 Pozzobonelli Giuseppe, 412
 Prado Blas de, 414
 Prato Giuseppe, 48n
 Premoli Beatrice, 46n
 Procaccioli Paolo, 37n
 Promis Vincenzo, 409n
 Proust Marcel, 395
 Pucci Italo, 110n, 115f
 Pugliese Salvatore, 137n, 138n
 Pulido Serrano José Ignacio, 85n
 Quiñones Álvaro de, 414
 Quondam Amedeo, 19n
 Rabà Michele, 86n, 87n, 88n
 Rabhi Pierre, 16n
 Raffaello Sanzio, 421, 434n
 Raggio Osvaldo, 100n, 111 e n
 Raimondi Ezio, 226n
 Raimondi Luigi, 330-2, 344
 Rambotti Luigi, 334
 Ramellini Cesare, 218n
 Ranzani Mauro, 398f
 Rao Riccardo, 143n, 150n
 Rasi Francesco, 442
 Ratto Giobatta, 386
 Ratton James Joseph Louis, 66n, 77n
 Raviola Blythe Alice, 24, 34n, 72n, 75n, 84n,
 86n, 88n, 89n, 90n, 91n, 92n, 93n, 94n, 349n,
 360n, 361n, 369n
 Re Filippo, 226
 Rebora Angelo, 117n
 Rebora Giovanni, 241n, 449n
 Recalcati Massimo, 58n
 Redi Francesco, 359n, 366n
 Reineri Maria Teresa, 378n
 Rembrandt Harmenszoon van Rijn, 416
 Resta, famiglia, 339
 Rey Oreste, 127n
 Riario, famiglia, 429n, 443
 Riario Girolamo, 443n
 Riario Pietro, 443n

- Ricci, fratelli, 109n
 Ricci Giovanni, 45n
 Ricci Umberto, 204n, 208n
 Ricuperati Giuseppe, 351n, 362n
 Rigon Fernando, 44n
 Riley Henry Thomas, 426 e n
 Ripa Cesare, 37 e n
 Ritrovato E., 140n, 243n
 Rittesma Rengenier, 29n
 Rivarola Negrone, 108n
 Rizzi Enrico, 155n, 242n
 Rizzo Mario, 172n
 Robbio di San Raffaele Benvenuto, 374
 Robecchi, ingegnere, 147
 Roberti Giambattista, 337n, 342 e n, 343n, 374
 Roche Daniel, 130n, 245n
 Roddi Cesare, 215n, 216n
 Rodolfo II d'Asburgo, imperatore, 409, 447n
 Rodríguez Ruiz, 67n
 Roero Percivalle, 361n
 Rolfi Ožvald Serenella, 423n
 Romagnoli Sergio, 336n
 Romanelli Giandomenico, 425n
 Romani Giovanni, 267n
 Romani Mario, 47n, 52n, 226n, 227n, 238n, 240n, 286n, 288n, 290n, 295n, 302n, 303n
 Romani Marzio Achille, 136n, 156n
 Romano Giovanni, 360n, 368n, 372n
 Romano Roberto, 61n, 236n, 337n, 338n, 359n, 360n, 418n
 Romano Ruggiero, 16n, 238n, 387n, 388 e n
 Romoli Domenico, *detto* Panonto, 50n
 Rosa Mario, 37n
 Rosenberg Nathan, 22n
 Rossetti Giambattista, 382
 Rossetti Giorgio Giacinto, 372 e n
 Rossi Antonio, 186
 Rossi Carlo, 442
 Rossi Emanuele, 386
 Rossini Alessandra, 176n
 Rossini Egidio, 175n
 Rossini Giorgio, 442n
 Rosso Claudio, 30-I, 96n, 240n, 341n, 381n
 Rotelli Ettore, 178n, 226n
 Rouaud Romain, 119n
 Roveda Enrico, 47n
 Rovetta Alessandro, 425n
 Rozier François, 230
 Rozzi Renato, 282n
 Rubbi Andrea, 328n
 Rubens Peter Paul, 442
 Ruffino Maria Paola, 360n
 Ruggeri Giovanni, 418
 Ruiz Simón, 85n
 Ruocco Domenico, 68n
 Rurale Flavio, 84n, 89n, 155n, 165n
 Saba Franco, 182n, 183n
 Sabban Françoise, 19n, 54n, 260n
 Saccardo Pier Andrea, 225n
 Sacchi Rossana, 399n, 406n
 Saccomani Elisabetta, 436n
 Saibene Luigi, 49n
 Sala Giacomo, 229
 Saluzzo Bartolomeo, 108n
 Salviani Ippolito, 271f
 Sancho Gaspar José Luis, 370n
 Sandholt Jensen Peter, 316n
 Sandoval Enriquez de Rivera Gaspare Tellez Girón Gomez de, duca di Ossuna, 415
 Sangiorgi Cellini Giuseppe, 57n
 Sangiorgio Paolo, 233
 Sant'Albino Vittorio di, 375n, 376 e n, 377n
 Santagostino Agostino, 405
 Santoro Caterina, 166n
 Sapelli Giulio, 191n
 Sapienti Pier Francesco, 91n
 Saporì Armando, 302n

- Sarrazin Béatrice, 415n
 Sarzi Romano, 92n
 Savelli Rodolfo, 448n
 Savoia, dinastia, 30, 72, 156n, 347-8, 351, 358-9, 372, 383
 Savoia Amedeo di, marchese di San Ramberto, 352
 Savoia Benedetto Maurizio di, duca del Chiablese, 375n
 Savoia Francesca Caterina di, 356-7
 Savoia Luisa Cristina di, 361n
 Savoia Maria Apollonia di, 356-7
 Savoia Maria Carolina di, 38on
 Savoia Maria Teresa di, contessa d'Artois, 370
 Savoia Carignano Emanuele Filiberto Amedeo di, 378
 Savoia Carignano Maria Teresa Luisa di, 373 e n
 Savoia Carignano Maurizio di, cardinale, 360, 361n
 Savoia Carignano Tommaso di, 357, 360
 Scaccabarozzi, famiglia, 399
 Scaccabarozzi Bartolomeo, 399n
 Scaccabarozzi Luigi, 399n
 Scaffidi Cinzia, 362n
 Scalcini Ennio, 312n, 313n
 Scannagatta Giosuè, 227, 230 e n, 231 e n, 232
 Scanzi Giuseppe, 196n
 Scapecchi Piero, 339n, 360n, 364n, 366n
 Scappi Bartolomeo, 30, 50 e n, 382
 Scaramellini Guglielmo, 239n
 Scarpellini Emanuela, 20n, 56n
 Scarsellini Ippolito, 417
 Scazzosi Lionella, 232n
 Schiavi Alessio, 102f
 Schindler Norbert, 223n
 Schivelbusch Wolfgang, 235n, 364n
 Schorger Arlie William, 49n
 Scienza Attilio, 240n
 Sciolla Giulio Carlo, 425n, 430n
 Scorza Baldassarre, 286 e n, 289 e n
 Scorza Sinibaldo, 440 e n, 441f
 Scotti Aurora, 339n
 Scully Timothy, 50n
 Secco Comneno Pietro, 225, 228
 Segal Sam, 403n
 Segarizzi Arnaldo, 34n
 Sella Domenico, 35 e n, 47n, 153 e n, 154n, 172n
 Sella Pietro, 160n
 Semino Giuseppe, 113, 115n, 116n
 Semino Ottavio, 436
 Sentieri Maurizio, 366n
 Serbelloni, famiglia, 336
 Serbelloni Giovanni Galeazzo, 225
 Sereni Emilio, 47 e n, 142n
 Serponti Angelo, 233-4
 Serponti Valeriano, 189
 Sertorio Luigi, 376n
 Serventi Silvano, 341n, 368n, 383n, 385n
 Settala Giovanni Battista, 157 e n
 Settia Aldo Angelo, 158n
 Sévigné Marie de Rabutin-Chantal, 364n
 Sforza, dinastia, 277n, 397, 399
 Sgorbati Bosi Francesca, 363n, 364n
 Sharp Paul, 316n
 Sherley Thomas, 153 e n
 Signorotto Gianvittorio, 178n
 Silvestri Giovanni, 267n
 Simari Maria Matilde, 416n
 Simonetti Farida, 447n
 Sinsano Paolino, 370n
 Sirone Girolamo, 340
 Sisto IV (Francesco della Rovere), papa, 443 e n, 449n
 Sitran Rea Luciano, 225n
 Slicher van Bath Bernard Hendrik, 47n, 251n, 256n
 Sodano Giulio, 42n, 342n
 Sogliani Daniela, 40n, 43n, 49n, 50n
 Soldati Giacomo, 356n

- Soldati Mario, 393
 Sole Giovanni, 41n, 55n, 60n
 Somogyi Stefano, 54n, 191n
 Soprani Raffaello, 434n, 440 e n
 Sorcinelli Paolo, 47n, 54n
 Sormani Antonio, 421n
 Sormani Cecilia, 421n
 Sormani Giuseppe, 421n
 Souden David, 245n
 Spatis Guglielmo, 90
 Speciano Cesare, 144
 Spila Cristiano, 40n
 Spinola, famiglia, 238
 Spinola Andrea, 448 e n, 449 e n, 450n
 Spinola-Pavese Giovanna, 442 e n
 Spiriti Andrea, 397n, 399n, 407n, 417n, 419n, 440n
 Staglieno Marcello, 428, 430n, 432n, 433f, 435n
 Stagno Anna Maria, 24, 99n, 102n, 117n, 119n, 130n, 131n
 Stagno Laura, 438n, 440n, 444n, 447n
 Stango Cristina, 351n
 Starobinski Jean, 40n, 41n, 42n, 343n
 Stecchetti Lorenzo (Olindo Guerrini), 388
 Stefani Bartolomeo, 30, 382
 Stone Lawrence, 332n
 Stoppani Antonio, 323
 Stoppani Francesco, 415
 Storti Storchi Claudia, 156n
 Strangio Donatella, 329n
 Stranieri Stefanella, 304n, 305n
 Strazzullo Pasquale, 74n
 Strozzi Bernardo, 31, 427 e f
 Stucchi, commendatore, 211
 Stumpo Enrico, 48 e n, 91 e n
 Suffia Ilaria, 324n
 Tabasso Giuseppe Maria, 125-6
 Tabasso Pietro, 125
 Taborelli Giorgio, 154n
 Taccolini Mario, 176n
 Tagliaferri Amelio, 176n
 Tagliaferro Laura, 426n
 Tamanti Giacoma Marianna, 335-6
 Tamburini Luciano, 348 e n, 349 e n, 448n
 Tanzi Marco, 407n, 414n
 Tarello Camillo, 142
 Taverna Ferdinando, 406 e n
 Tealdi Bartolomeo, 370n
 Tedeschi Paolo, 182n, 304n, 305n
 Tedoldi Leonida, 243n
 Terralunga di Candelo Antonio, 126
 Terwesten Esaias, 416
 Teuteberg Hans J., 15n
 Thierriat Florentin, 438n
 Tiepolo Giandomenico, 46n
 Tigrino Vittorio, 75n, 90n, 95n, 105n
 Tilly Charles, 237n
 Tlustý B. Ann, 245n
 Toledo Augustín de, 414
 Tomasella Giuliana, 436n
 Tomiato Stefano, 150n
 Tonelli Giovanna, 159n, 239n, 253n, 415n, 420n
 Toninelli Pier Angelo, 309n
 Tonizzi Maria Elisabetta, 338n, 359n
 Torre Angelo, 37n, 84n, 89n, 93n, 100n, 105n, 130n, 182n
 Tortarolo Edoardo, 95n, 96n
 Tortiroli Giovanni Battista, 410, 411n, 414
 Tosi Enore, 322n
 Toti Annamaria, 57n
 Tournefort Pitton de Joseph, 230
 Trezzi Luigi, 232n, 319n
 Tridi Fulvio, 333-4, 335n, 336-7, 338n
 Trofino Felice, 329
 Tromellini Pietro, 323n
 Trompeo Benedetto, 364n
 Trotti, famiglia, 178

- Tucci Ugo, 151n, 237n, 241 e n
 Tuoni Federico, 416n
 Turrini Miriam, 334n, 335n
- Unwin Tim, 236n
- Vaccari Ezio, 225n
 Valadier Giovanna, 423
 Valenti Ghino, 201n
 Valentino Alfredo, 11n, 12n
 Valéry Antoine-Claude, 390, 391 e n
 Valsangiacomo Nelly, 166n
 Van Dyck Antoon, 450
 Van Houten Conrad, 373
 Vaquero Piñeiro Manuel, 182n, 329n
 Varallo Franca, 29, 50n, 86n, 244n, 271n, 347n, 349n, 350n, 355n, 360n, 377n, 436n
 Varni Angelo, 16n, 46n, 302n
 Vassallo Giovanni Battista, 92 e n
 Vecchi Giovanni, 191n
 Vecchiato Francesco, 176n
 Velasco Juan Fernández de, 414
 Venier Marcello, 312n, 313n
 Venoso Gerolamo, 450n
 Venturi Franco, 167n
 Veronese Paolo, 42
 Verri, famiglia, 336 e n
 Verri Giovanni, 336
 Verri Pietro, 28, 39n, 167 e n, 286, 287 e n, 288, 290 e n, 291, 292 e n, 293, 294 e n, 336 e n, 337, 417, 418n
 Vialardi Giovanni, 385 e n, 386-8
 Viale Agostino, 452n
 Vianello Carlo Antonio, 166n, 167n, 170n, 182n, 226n, 287n, 290n, 293n
 Viazzi Pier Paolo, 155n, 156n, 170n, 244n
 Vierhaus Rudolf, 223n
 Viesseux Gian Pietro, 426
 Vigo Giovanni, 172n
- Vimercati de Capitanei Giuseppe, 278
 Vinardi Antonio, 370n
 Vincenzo I Gonzaga, duca di Mantova e del Monferrato, 91 e n, 442
 Viriglio Alberto, 361n
 Visceglia Maria Antonietta, 67n, 238 e n, 247n
 Visconti Agnese, 26, 28, 223n, 225n, 230n, 232n, 263n, 285n, 295n, 297n, 298n
 Visconti Alessandro, 159n, 164n
 Visconti Bernabò, 416
 Visconti Cesare, 417n
 Visconti Fulvia, 421 e n
 Visconti Nicolò, 144
 Visconti Borromeo Elena, 416, 417n
 Visconti Borromeo Fabio, 415-6
 Visconti d'Aragona Alberto, 279
 Visconti d'Aragona Galeazzo Maria, 334
 Visconti di Borgoratto, famiglia, 417
 Visconti di Borgoratto Annibale, 419 e n
 Visconti di Borgoratto Pirro, 419 e n
 Vismara Giulio, 170n
 Vismara Paola, 37n, 170n
 Vitali Cesare, 259
 Vitali Geronimo, 259
 Vitman Fulgenzio, 231 e n
 Vitolo Giovanni, 166n
 Vittorio Amedeo I, duca di Savoia, 253, 357
 Vittorio Amedeo II, duca di Savoia, re di Sicilia poi di Sardegna, 24, 63, 95, 361, 376
 Vittorio Amedeo III, re di Sardegna, 368, 370, 380
 Vittorio Emanuele I, re di Sardegna, 445n
 Vittorio Emanuele II, re di Sardegna poi d'Italia, 386
 Vivanti Corrado, 84n
 Volta Alessandro, 327, 338
- Walker Bynum Caroline, 43n
 Wallerstein Immanuel, 17 e n, 60 e n

Weinberg Bennet Alan, 334n, 339n, 364n

Wilczek Johann Joseph, 290

Winckelmann Johann Joachim, 423

Yates Frances Amalia, 41n

Zaccarello Bernardo, 371

Zalin Giovanni, 175n

Zangheri Renato, 151n, 285n

Zaninelli Sergio, 47n, 232n, 238n, 240n, 302n,
333n

Zardin Danilo, 37n, 168n, 173n

Zazzu Guido Nathan, 366n

Zemon Davis Natalie, 40n

Zendrini Bernardino, 281 e n

Zimmermann T. C. Price, 328n

Zimolo Giulio Cesare, 154n, 267n

Zuccardi Merli Uberto, 58n

Gli autori

GIULIA BELTRAMETTI (giulia.beltrametti@beniculturali.it) è archivista di Stato ed è diplomata presso la Scuola di archivistica, paleografia e diplomatica dell'Archivio di Stato di Torino, dove attualmente è docente di Storia del patrimonio culturale. Ha un dottorato in Storia sociale (Università Ca' Foscari di Venezia) e uno in Geografia storica per la valorizzazione del patrimonio storico ambientale (Università degli Studi di Genova). Dal 2010 collabora con il Laboratorio di Storia delle Alpi dell'Università della Svizzera italiana. I suoi interessi di ricerca ruotano intorno al tema delle risorse collettive, soprattutto in ambito alpino e rurale, delle forme di gestione e dei diritti che le interessano.

NICOLETTA CALAPÀ (nikoki@libero.it) è laureata in Storia moderna e ha collaborato con la Soprintendenza per il Patrimonio storico, artistico e demotnoantropologico del Piemonte, con il Dipartimento storico-politico internazionale dell'Età moderna dell'Università degli Studi di Cagliari e la Fondazione 1563 per l'Arte e la Cultura. Ha curato alcune voci per il *Dizionario biografico degli italiani* e ha all'attivo diversi studi su alcune famiglie nobili dell'astigiano. Si occupa, da oltre un decennio, di cibo e di cioccolato alla corte sabauda. Attualmente ha un contratto a progetto con il Centro studi delle Residenze Reali Sabaude.

MARINA CAVALLERA (marina.cavallera@unimi.it) è docente di Storia moderna presso l'Università degli Studi di Milano; membro di organismi e istituzioni nazionali e internazionali riguardanti il suo settore di ricerca, è autrice di numerosi contributi di storia politica, sociale, economica e religiosa, relativi soprattutto al mondo alpino e lombardo e all'analisi del sistema dei transiti. Sui temi trattati in questo volume, si segnalano fra i suoi contributi: *Società e cultura del caffè e del cioccolato nella Milano del Settecento*, in F. Chiapparino, R. Romano (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX secc.)* (FrancoAngeli, 2007), *Il capitano del lago nella Lombardia spagnola. Evoluzione e persistenza sul Verbano*, in L. Antonielli (a cura di), *La polizia nelle strade e nelle acque navigabili. Dalla sicurezza alla regolazione del traffico* (Rubbettino, 2017) e la monografia *La società delle ville, la cultura del lavoro. Varese e il suo territorio nel secolo XVIII* (Nomos, 2017).

SILVIA A. CONCA MESSINA (Silvia.Conca@unimi.it) insegna Economia e storia della globalizzazione e Storia dell'economia e delle politiche economiche all'Università degli Studi di Milano. È autrice di numerosi studi sulla storia economica e la storia d'impresa

italiana ed europea dall'età moderna all'età contemporanea. Tra le sue recenti pubblicazioni: *Cotton Enterprises: Networks and Strategies. Lombardy in the Industrial Revolution, 1815-1860* (Routledge, 2016); *A History of States and Economic Policies in Early Modern Europe*, (Routledge, 2019); *A History of Wine in Europe. 19th to 20th Centuries* (Palgrave Macmillan, 2019, 2 voll., curato con S. Le Bras, P. Tedeschi, M. Vaquero Piñeiro).

FABRIZIO COSTANTINI (fabrizio.costantini6@gmail.com) è dottore di ricerca in Storia economica presso l'Università degli Studi di Verona, con una tesi sul contrabbando tra Stato di Milano e Repubblica di Venezia nel Settecento. Ha collaborato con l'Università degli Studi di Milano per la realizzazione di laboratori didattici presso il Dipartimento di Studi storici. Si occupa di storia dei confini e delle frontiere, di evasione fiscale e di sistemi annuari. Ha pubblicato, grazie al sostegno del Centro studi e ricerche Archivio Bergamasco, la monografia *In tutto differente dalle altre città. Mercato e contrabbando dei grani a Bergamo in età veneta* (Centro studi e ricerche Archivio Bergamasco, 2016).

GIORGIO DELL'ORO (ogdellor@tin.it) ha svolto attività di docenza e collaborato a vari progetti con l'Università del Piemonte Orientale, le Università degli Studi di Milano, di Parma e di Pavia, l'Università Cattolica di Milano, l'Université de Lausanne, l'Universitt Wien, l'ANAI e altri enti archivistici. Si è ampiamente occupato di storia istituzionale, feudale, economica e dei rapporti tra Stato e Chiesa. Nel corso degli ultimi anni ha intrapreso una serie di ricerche sulla storia della carta e del cibo. Ha pubblicato varie monografie e saggi su riviste e collane specialistiche, in parte consultabili online sul sito www.academia.edu. È autore di *L'abate conte* (CUEM, 2001); *Il regio economato* (FrancoAngeli, 2007); *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo* (Book Time, 2015); *Carta e potere* (Gallo, 2017).

MATTEO DI TULLIO (matteo.ditullio@unipv.it) insegna Storia moderna presso l'Università di Pavia e Storia economica presso l'Università Bocconi di Milano. Si occupa di Storia economica e sociale dell'età preindustriale, con particolare attenzione alla gestione e distribuzione delle risorse economiche, finanziarie e ambientali nell'Italia settentrionale. Ha pubblicato numerosi articoli sulle principali riviste nazionali e internazionali ed è autore dei volumi *La ricchezza delle comunità. Guerra, risorse e cooperazione nella Gerardada del Cinquecento* (Venezia 2011), *Stati di Guerra. I bilanci della Lombardia francese del primo Cinquecento* (Roma 2014, con L. Fois) e *The Lion's Share: Inequality and the Rise of the Fiscal State in Preindustrial Europe* (Cambridge 2019, con G. Alfani).

LAURA FACCHIN (lrfacchin@gmail.com) insegna Storia sociale dell'arte all'Università degli Studi dell'Insubria, Varese. Si occupa di collezionismo e relazioni artistiche tra Piemonte, Lombardia e Veneto dal XVII al XIX secolo, ambito nel quale ha pubblicato il volume *Francesco III d'Este "Serenissimo Signore" tra Modena, Milano e Varese* (Macchione, 2017) e ha recentemente co-curato il volume *Arte e cultura fra classicismo e lumi. Omaggio a Winckelmann* (Jaca Book, 2018, con I. C. R. Balestrieri). Ha al suo attivo la curatela di diverse mostre, l'ultima delle quali è stata *Orizzonti. L'evoluzione del paesaggio nella provincia di Cuneo dal Rinascimento alla modernità* (Savigliano, CN, 2019).

ANDREA LEONARDI (andrea.leonardi@uniba.it) insegna Storia del collezionismo e Museografia e museologia presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro dove è anche membro del Collegio docenti del dottorato di ricerca in Lettere, Lingue, Arti. Tra i suoi ultimi titoli monografici si segnalano: *Genoese Way of Life. Vivere da collezionisti tra Sei e Settecento* (Gangemi, 2013); *Arte antica in mostra. Rinascimento e Barocco genovesi negli anni di Orlando Grosso. 1908-1948* (Edifir, 2016). Vincitore di bandi CNR e COOPERINT, ha pubblicato su riviste come "Artibus et Historiae", "Annali di Critica d'Arte" e "Studi di Storia dell'Arte". Ha svolto attività di ricerca presso la Dumbarton Oaks Research Library (Washington 2010) ed è stato coordinatore di *panels* in occasione dei convegni della Renaissance Society of America (Boston 2016; Chicago 2017) e della British Society for Eighteenth-Century Studies (Edinburgh 2019).

STEFANO LEVATI (stefano.levati@unimi.it) insegna Storia moderna e Storia culturale dell'età moderna presso l'Università degli Studi di Milano. È membro del comitato di direzione della rivista di studi storici "Società e Storia". I suoi principali indirizzi di ricerca sono la storia sociale e la storia del controllo del territorio tra la fine dell'Antico regime e l'Unità. Tra le sue pubblicazioni recenti *Storia del tabacco in Italia (secoli XVII-XIX)* (Viella, 2017) e *Al centro dello sviluppo economico e ai margini della ricerca storica: note sui fittavoli dell'Italia settentrionale (XVIII-XIX secolo)* ("Società e Storia", 164, 2019).

GERMANO MAIFREDA (germano.maifreda@unimi.it) insegna Storia economica presso l'Università degli Studi di Milano. Ha all'attivo vari studi sulla storia del lavoro e dell'impresa, sui tribunali ecclesiastici e sulle minoranze religiose. Tra le sue pubblicazioni più recenti vi sono *The Business of the Roman Inquisition* (Routledge, 2017), *Io dirò la verità. Il processo di Giordano Bruno* (Laterza, 2018) e *L'eretico che salvò la Chiesa. Il cardinale Giovanni Morone e le origini della Controriforma* (Einaudi, 2019, con M. Firpo)

ALESSANDRA MITA FERRARO (alessandra.mita@uniecampus.it) è professore associato di Storia moderna presso l'Università degli Studi eCampus. È membro di istituzioni nazionali e internazionali riguardanti il suo settore di ricerca e autrice di studi di storia filosofico politica, religiosa ed economica. In ambito settecentesco si è occupata di storia economica, del ruolo politico delle élite comasche, di Alessandro Volta e di alcune scienziate coeve. All'interno dello stesso contesto ha sviluppato ricerche sul Triennio repubblicano. Fra i suoi studi più recenti si ricordano *Politica e religione nel Triennio repubblicano (1796-1799). I sacerdoti insubri: Lattuada, Passerini e Gattoni* (Mimesis, 2012); *Il diritto e il rovescio. Giambattista Giovio (1748-1814): un europeo di provincia nel secolo dei Lumi* (il Mulino, 2018).

BLYTHE ALICE RAVIOLA (alice.raviola@unimi.it) insegna Metodologia dello studio della storia presso l'Università degli Studi di Milano. Ha all'attivo vari studi sul Piemonte sabauda e sul Monferrato gonzaghese, sulle frontiere e sui piccoli Stati. Da ultimo si occupa di Giovanni Botero, del quale ha curato le edizioni de *Le relazioni universali* (Nino Aragno, 2015-17, 3 voll.) e de *I capitani* (Nino Aragno, 2017). Di recente ha partecipato al progetto "I Gonzaga digitali 4" con il contributo *Lungo il Po. Vini, alimenti e scambi fra Mantova e il Monferrato gonzaghese* apparso nel volume *La cultura alimentare a Mantova. Storie di cibi*

e *banchetti nei carteggi gonzagheschi*, a cura di A. Canova e D. Sogliani (Edizioni di Storia e Letteratura 2018).

CLAUDIO ROSSO (claudio.rosso@uniupo.it) insegna Storia moderna e Metodologia della ricerca storica presso l'Università del Piemonte Orientale. Si occupa di storia politica e istituzionale della prima età moderna, con particolare riferimento agli Stati sabaudi. Fra le sue ricerche più importanti, *Una burocrazia di antico regime. I segretari di Stato dei duchi di Savoia (1559-1637)* (Deputazione subalpina di storia patria, 1992), la parte dedicata al Seicento nel volume sugli Stati sabaudi della *Storia d'Italia* UTET diretta da G. Galasso (1994), quella su Torino barocca nella *Storia di Torino* Einaudi (2002), quella su Vercelli nel Seicento nella *Storia di Vercelli in età moderna e contemporanea* diretta da E. Tortarolo (UTET, 2011) e quella sui rapporti fra Torino e la Valsesia in *Storia della Valsesia*, diretta da E. Tortarolo (Gallo, 2015).

ANNA MARIA STAGNO (anna.stagno@unige.it) è la responsabile scientifica del progetto ANTIGONE (ERC Starting Grant 2019), che mira a indagare il processo di marginalizzazione delle società montane europee tra il XVIII e il XXI secolo, a partire dallo studio delle pratiche di condivisione delle risorse, della loro scomparsa e della loro persistenza. Il progetto è ospitato dall'Università degli Studi di Genova, in cui Stagno fa parte del Laboratorio di Archeologia e Storia Ambientale (DAFIST-DISTAV). I suoi interessi di ricerca riguardano la storia e l'archeologia rurali, le pratiche storiche di gestione delle risorse e l'applicazione della ricerca storica archeologia per la valorizzazione del patrimonio e delle società rurali. Le sue ricerche si svolgono nell'Appennino ligure, nella montagna basca e nei Pirenei francesi. La sua ultima monografia (*Gli spazi dell'archeologia rurale*, All'Insegna del Giglio, 2018) è dedicata all'archeologia e alla storia dell'Appennino Ligure.

FRANCA VARALLO (franca.varallo@unito.it) insegna Museologia e Storia della critica d'arte presso l'Università degli Studi di Torino. Le sue ricerche sono rivolte alla storia della critica d'arte del XX secolo, con particolare riguardo alle riviste di storia dell'arte, alle figure di Adolfo e Lionello Venturi. Si occupa inoltre di apparati effimeri e di cerimonie di corte tra XVI e XVIII secolo, con specifica attenzione al ducato di Savoia e allo Stato di Milano, temi ai quali ha rivolto numerosi studi e la mostra *Feste barocche. Cerimonie e spettacoli alla corte dei Savoia tra Cinque e Settecento* (Torino 2009). Ha curato il volume *Dal nazionalismo all'esilio. Gli anni torinesi di Lionello Venturi (1914-1932)* (Nino Aragno, 2016) e di recente, con M. Vivarelli, *La Grande Galleria. Spazio del sapere e rappresentazione del mondo nell'età di Carlo Emanuele I* (Carocci, 2019).

AGNESE VISCONTI (visconti.agnese@gmail.com) ha insegnato Geografia politica ed economica nelle Università di Pavia e Pollenzo. È autrice di numerose pubblicazioni di argomento storico-naturalistico e ambientale, tra le quali: *Paesaggi lombardi tra sfruttamento, salvaguardia e nuove sensibilità: situazioni e prospettive*, in L. Bonesio, L. Micotti (a cura di), *Paesaggio. L'anima dei luoghi* (Diabasis, 2008); *Conoscenza e bellezza della natura nel Bel Paese*, in P. Redondi (a cura di), *Un best seller per l'Italia unita: il Bel Paese di Antonio Stoppani* (Guerini e Associati, 2012); *Terra / acqua / lavoro, La Pianura padana irrigua: storia e prospettive e Risorse energetiche e comunità umane* (Italia Nostra-Treccani, 2015 e 2018).

