

«Per il vivere di una monaca». I consumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento

di *Lavinia Parziale*

Più che mai, forse, nei secoli che siamo soliti definire età moderna il reperimento del cibo è stato vissuto da molti come un problema drammatico, angoscioso: campagne e città hanno conosciuto la fame, o almeno la penuria di cibo, con frequenza e intensità difficilmente vissute in passato¹.

L'età moderna, in contrapposizione al Medioevo, è stata vista come "l'età della fame", in cui si è passati a consumare il pane invece della carne. Quanto entrato nell'immaginario collettivo non deve far pensare che il Medioevo non abbia vissuto periodi difficili, di fame e carestia, ma sicuramente evidenzia e caratterizza una realtà del nuovo secolo. Con l'età moderna si accentuarono le diversificazioni tra gli strati sociali, tra ricchi e poveri, tra dominati e dominanti. Il cibo, di fatto, cominciò ad assumere anche una valenza politica e di potere.

L'ostentazione dei ricchi colpiva indubbiamente anche la tavola. Mangiare determinati cibi stava diventando sempre più il segno di un'identità sociale; consumare pane bianco simboleggiava l'ascesa sociale. La distinzione fra città e campagna, fra cittadini e contadini divenne – come è noto – decisamente più marcata. Nonostante i cereali fossero alla base della dieta di ogni categoria sociale, in città era il frumento ad essere maggiormente utilizzato per la panificazione, mentre la popolazione meno abbiente e soprattutto gli abitanti delle campagne utilizzavano i cereali minori che davano al pane un colore bruno. Certamente i contadini da sempre mangiavano male, ma con l'età moderna si inserirono modificazioni per cui la loro dieta perse anche la caratteristica della varietà.

L'accresciuta produttività dei settori industriale e commerciale aveva però permesso una diffusione maggiore di beni di consumo durevoli; e proprio la crescente mercantilizzazione della vita economica – che aveva favorito l'ampliamento dei consumi all'interno delle case –, unitamente all'emulazione sociale tra gruppi e famiglie, è in grado di fornire qualche elemento aggiuntivo per una maggior comprensione del tema dei consumi.

L'età moderna era del resto anche il periodo in cui le strutture annonarie si andavano sempre più specializzando ed ampliando², non interessando più solamente il pane ma coinvolgendo in maniera crescente anche gli altri alimenti «sancendo così il definitivo affermarsi di un regime alimentare cittadino», diversificato da quello rurale.

Del resto «le principali relazioni sociali sono espresse a tavola»: il pasto era considerato il momento in cui più si esprimeva l'unità familiare, agli occhi degli uomini e al cospetto di Dio, grazie alle preghiere recitate prima di iniziare a mangiare. Inoltre, erano soprattutto nobili e cittadini, da cui non vanno esclusi i monasteri, a consumare il pasto collettivamente, mentre nelle campagne erano i lavori agricoli a scandire la giornata e la normalità consisteva nel portarsi qualcosa da casa, da consumare durante una pausa lavorativa³.

L'opposizione centrale tra città e campagna è riscontrabile soprattutto nei binomi varietà-monotonia e variabilità-stabilità, come anche nelle modalità di approvvigionamento: il mercato per la città e l'autoconsumo per la campagna⁴. Binomi che in parte vedono smorzata la loro diversità investigando la consistenza economica e i consumi delle religiose (discorso analogo reggerebbe anche per le famiglie nobili), nello specifico analizzando le rese dei terreni di loro proprietà, che permettevano di fatto, con caratteristiche diverse rispetto a quelle dei rurali, un certo autoconsumo anche all'interno della città.

Motivo per cui si è ritenuto di un qualche interesse indagare gli aspetti della realtà economico-alimentare dei monasteri femminili.

La difficoltà di valutare i consumi alimentari della popolazione cittadina e rurale ha di fatto spostato l'interesse verso fonti specifiche, quali i resoconti delle comunità religiose femminili: fonti indubbiamente dettagliate e ricche di informazioni. Dall'analisi dei registri e delle relazioni inviate alla cancelleria arcivescovile è infatti possibile rilevare le problematiche alimentari delle religiose, ma anche dei loro *massari* e fattori. Del resto, parte degli alimenti prodotti sugli appezzamenti di proprietà di ciascun monastero rimaneva ai contadini, con la differenza significativa che raramente questi ultimi riuscissero ad accumulare delle eccedenze da porre sul mercato. È inoltre facilmente ipotizzabile che i contadini mangiassero soprattutto quei cereali minori che poco si trovano nella dieta delle religiose, ma che arricchivano la tavola della popolazione rurale⁵.

L'obiettivo di questo lavoro è pertanto quello di indagare alcuni aspetti dei consumi alimentari dei monasteri femminili milanesi in età moderna, sullo sfondo del più allargato contesto sociale e di sociabilità che li condiziona, al pari dei fattori politici e istituzionali.

Non si può infatti trascurare che la composizione dei cenobi riflettesse la segmentazione sociale connessa alla realtà di provenienza. Nonostante le differenziazioni, legate sia ai diversi ambiti territoriali e geografici che alle disponibilità finanziarie di ogni istituto, è indubbio infatti che i singoli monasteri ospitassero le figlie di quella nobiltà cittadina che, sotto alcuni aspetti, non rinunciava all'ostentazione anche all'interno delle mura claustrali. È infatti ipotizzabile che le giovani nobili, come anche quelle appartenenti alle famiglie mercantili più ricche consumassero, nonostante le limitazioni quaresimali e religiose, gli stessi prodotti disponibili sulle tavole delle loro case di estrazione, inserendo di fatto i monasteri in un contesto soprattutto cittadino⁶. Contesto che vedeva le religiose protagoniste anche, e soprattutto, da un punto di vista economico, legate al mercato, alla produzione e alla vendita.

Questo contributo si propone pertanto di ricostruire le abitudini alimentari e la dieta seguita dalle comunità religiose femminili e di misurarne le capacità di gestione economica. Infatti, la realtà milanese, da molti punti di vista economicamente a sé stante, è stata di fatto poco indagata⁷.

Recenti lavori, come quello curato da Lucia Re e Maria Giuseppina Muzzarelli⁸ hanno evidenziato per l'età moderna un panorama "italiano" per alcuni aspetti omogeneo ma anche pieno di sfaccettature, mostrando per la realtà monastica, che pur non è al centro delle loro ricerche, sia l'aspetto restrittivo, legato a disposizioni religiose e di morigeratezza, che quello culinario. Anche per quanto riguarda la realtà napoletana l'aspetto culinario è evidenziato negli studi relativi a diverse realtà monastiche:

Le monache napoletane erano ugualmente note per la produzione di pasticcini, marmellate, conserve, sciropi, taglioni e lasagne. Molti dolci della più tipica tradizione napoletana, come zeppole, paste reali, mustaccioli, susamelli, cotognate erano distribuiti ogni anno, a Natale, dalle monache dei conventi di Santa Chiara, Santa Maria Egiziaca, Regina Coeli, Santa Maria Donna Romita, Santa Patrizia, Santa Caterina da Siena, San Geronimo, San Potito, San Gregorio, Santa Croce di Lucca, Santa Maria Donnalbina, San Sebastiano, La Sapienza, La Concezione delle spagnole, tra i loro parenti e una folta schiera degli avvocati, procuratori, padri confessori, superiori dell'Ordine e cardinali protettori a Roma, per rinsaldare vecchi vincoli di solidarietà ed alleanza o allacciarne di nuovi⁹.

Mentre disponiamo di diversi contributi che ci informano sull'aspetto prettamente culinario riscontrabile in diverse realtà urbane quali Roma, Perugia e numerose altre città dell'Italia meridionale¹⁰, per Milano, che ospita un numero notevole di case religiose femminili (un'ottantina di monasteri tra città e ducato)¹¹, sembra sia necessario rivolgersi ed indagare soprattutto quell'aspetto economico legato all'alimentazione, fondamentalmente orientato all'autoconsumo e all'attività di commercializzazione

dei prodotti coltivati sulle spesso rilevanti proprietà dei singoli istituti, ma meno interessato agli aspetti culinari. Il nostro approccio è pertanto volto a sottolineare le specificità e analogie del caso milanese, mettendone in risalto sia l'aspetto gestionale dei terreni, che scarsamente sembra differenziarlo dal resto della Penisola, ma anche quello che appare più specifico rispetto alle altre realtà. Il consistente materiale documentario conservato presso gli archivi milanesi (soprattutto nel Fondo di Religione e nell'Amministrazione del Fondo di Religione dell'Archivio di Stato, e alla Serie XII dell'Archivio storico Diocesano) non contiene, infatti, dati sulla vendita dei prodotti cucinati all'interno di monasteri, presente invece in altre realtà, ma piuttosto sulla gestione economica di quei ricchi monasteri femminili urbani che si trovavano ad amministrare, tramite un procuratore, un patrimonio spesso consistente di terreni acquistati al di fuori delle mura cittadine.

I I monasteri femminili

Nonostante per Milano siano spesso stati conservati solo in parte – per cui i dati non risultano né continuativi né seriali –, i registri tenuti dalle religiose e le relazioni inviate alla cancelleria arcivescovile hanno la caratteristica di essere molto dettagliati e ricchi di dati, sia relativamente ai consumi delle monache che ai prezzi di acquisto e vendita delle singole derrate.

Sono proprio le inchieste arcivescovili, predisposte in periodo borromaeo, a costituire una delle fonti di maggior interesse per l'approfondimento del tema alimentare nei monasteri femminili milanesi¹². Come si desume dalle disposizioni previste:

Dovendo ubidire à Sua Eminenza con darli relattione de Monasteri di questa Città, et Diocesi, è necessario che io habbi informattione intorno alli Capi notati nelle seguenti pagine [...]. Ricorro dà V. S. pregandola usare ogni diligenza, per haver in ciò quella più accertata notitia, che si puotrà dalle scritture antiche del Monasterio, dalla relattione delle Monache più vecchie e dà quello li suggeriranno le memorie¹³.

Fra gli otto punti a cui il documento fa riferimento, oltre alla domanda «se fossero commodi d'entrate, e de beni, et se questi fossero uniti al Monastero. E quali sijno, e dove sijno posti essi beni», era anche sottolineata la necessità di dettagliare l'entrata della casa religiosa «calcolando li grani [suddivisi in frumento, segale e miglio], vino et appenditij»¹⁴, motivando di fatto, almeno in parte, la natura dei dati rilevati o, meglio, spiegando come la tipologia della fonte – un'inchiesta arcivescovile – fosse in grado di condizionare, da una certa prospettiva, le informazioni raccolte.

Altra evidenza è che le religiose, strettamente legate a precisi vincoli imposti dalla Chiesa, da cui non potevano esimersi come invece faceva spesso il resto della popolazione, ricorressero a cibi alternativi, soprattutto nei periodi quaresimali. La problematica del digiuno quaresimale sembrava del resto assumere un carattere sempre più vincolante all'interno della trattatistica cattolica cinque-secentesca:

nella scia di una tradizione già pienamente consolidatasi durante il Medioevo, la Chiesa tridentina continuò a negare la legittimità del piacere come naturale componente dell'equilibrio umano, a proporre modelli di comportamento alimentare improntati alle nozioni di sacrificio e di rinuncia¹⁵.

Di volta in volta era quindi allargato il ventaglio dei cibi proibiti e di quelli concessi, inserendo nell'elenco anche gli alimenti giunti da oltre oceano.

Nonostante queste limitazioni e l'obbligo al digiuno in determinati periodi dell'anno, la dieta seguita nei diversi monasteri si differenziava da quella del resto della popolazione più nella quantità che nella qualità, soprattutto grazie ai rilevanti volumi di prodotti giunti dagli appezzamenti terrieri di proprietà delle religiose. Indirizzate spesso all'autoconsumo le monache, infatti, si rivolgevano al mercato quasi esclusivamente per l'acquisto di pesce, carne, formaggio, burro e olio. In quest'ottica è interessante riflettere su che cosa venisse effettivamente coltivato sui loro terreni.

Dando per assodato che gran parte dei prodotti fosse consumata all'interno del monastero, non si può pertanto ignorare una scelta che possiamo definire "commerciale", in relazione sia agli "appendizi" che alle colture¹⁶. Pur essendo facilmente ipotizzabile che la preferenza per un prodotto rispetto ad un altro fosse legata alle esigenze di sostentamento dei contadini, è ugualmente sostenibile che fosse anche frutto di una scelta di gestione delle religiose – o comunque del loro "agente" –, anche se condizionata, almeno in parte, sia dalla dimensione degli appezzamenti, ma soprattutto dalla tipologia classica degli affitti. Senza addentrarsi, infatti, nella complessa ma nota questione legata al tipo di contratto, basti ricordare come fosse usuale che nella pianura asciutta si facesse ricorso ai fitti in natura, secondo la tipologia di contratti misti, con un canone in cereali e una parte che prevedeva la divisione delle colture arboree, mentre nella pianura irrigua fosse previsto prevalentemente un fitto in denaro¹⁷. È però peraltro frequente che all'interno dei contratti le religiose si preoccupassero sia dello stato della possessione sia di vincolare l'ingerenza del *massaro* nelle opere migliorative alla loro approvazione, indice di uno specifico interesse fattivo¹⁸. Per esempio, nel caso di uno dei monasteri cittadini, la casa delle domenicane di San

Bernardo, la notizia che le monache avessero consegnato anche un torchio, e che richiedessero tra gli “appendizi” una certa quantità di lino «netto e mercantabile», non può che avvalorare la tesi che integrassero le loro entrate con la vendita dei prodotti¹⁹. Anche la presenza di un “agente” con compiti di supervisione sui beni, con la necessità di avere un cavallo mantenuto dai conduttori è indicativo sia del potere contrattuale delle religiose, che della loro volontà di controllo gestionale²⁰.

Volendo fare un discorso prettamente di resa economica dei terreni non può meravigliare, quindi, che Santa Caterina alla Chiusa – cenobio di entrate considerevoli – esigesse, a pagamento per i fitti livellari dei propri beni, prodotti quali frumento, segale, miglio e vino, pur in quantità proporzionata alle dimensioni delle singole proprietà²¹. Lo stesso ragionamento, inoltre, regge pure applicato ad altre realtà, ad altri monasteri, e non solo milanesi²². I dati rilevati mostrano di fatto una varietà-diversità maggiore se, invece, si considerano gli acquisti. Un monastero di possibilità sostanzialmente analoghe al precedente, come quello di Sant’Agnese, era in grado di spendere per l’acquisto di prodotti diversificati come sale, olio, lumache, speziera, *sonza*, busecca ecc., pur mantenendo frumento, segale, miglio e vino come scorte e come introiti per i fitti, a cui si aggiungevano, per gli anni 1589-90, cinque bestie e alcuni maiali, da cui trarre dei salumi²³.

Come in parte già accennato, è necessario comunque operare delle distinzioni circa le possibilità economiche dei singoli istituti. Non tutti infatti possedevano le stesse risorse e quelli più poveri avevano necessariamente una dieta meno ricca, in quanto difficilmente possedevano appezzamenti di terreno in grado di fornire alimenti sufficienti al sostentamento delle monache, neppure tramite fitti e “appendizi”²⁴.

Comunque escludendo i monasteri più poveri le monache solitamente avevano una dieta variata e ricca di calorie, superando le 2.000 calorie, considerate valore medio giornaliero per una popolazione di antico regime²⁵.

Secondo una stima conservata nella Sezione XII dell’Archivio storico diocesano, redatta presumibilmente in età borromaea, e riferita ai monasteri femminili in genere, il pane e il vino costituivano infatti la base fondamentale della dieta delle religiose. Su un totale di 101 lire, spese per il mantenimento annuale – esclusivamente alimentare – di una monaca, ben 42 lire servivano per l’acquisto di frumento (14 staia) e 49 per il vino (brente 3 e mezza)²⁶. Il resto era speso per: carne (once 7 al giorno), consumata ben 4 giorni la settimana; pesce, che le religiose dovevano mangiare tutti i mercoledì, venerdì e sabato (2 once e mezza al giorno); un antipasto o dopo pasto non specificato e per la minestra della mattina, oltre a 2 uova al giorno ed ai condimenti quali olio, burro, sale e aceto²⁷.

Nel computo della spesa annuale vanno però dedotti 120 giorni di digiuno. Su un totale di 256 lire annuali, che comprendevano la *lavatura* dei panni, l'acquisto di vestiti, biancheria e zoccoli, l'onorario del medico e il costo delle medicine, per le spese alimentari veniva quindi speso circa il 39%, di cui il pane e il vino costituivano addirittura il 90% della spesa²⁸.

Del resto il cucinare era un momento importante all'interno del monastero, quello che scandiva la giornata delle religiose e nel quale le monache si riunivano. La regola, infatti, imponeva che consumassero il pasto nel refettorio tutte insieme, sedute a seconda dell'anzianità di professione. Non vanno però – come è noto – trascurate le eccezioni legate alla possibilità che alcune religiose, in forza del loro lignaggio, potessero consumare all'interno delle loro celle alimenti definibili di lusso²⁹.

La preparazione dei cibi e la loro conservazione era in ogni caso considerata fra le attività lavorative a cui le religiose si dedicavano a turno. Fra le mansioni troviamo infatti quella di “cuciniera” e di addette alla cucina³⁰.

Proprio per questo è ipotizzabile che esistessero delle vere e proprie ricette seguite a seconda delle limitazioni del giorno o del periodo quaresimale o di festa³¹, anche se le fonti conservate non hanno permesso, allo stato attuale della ricerca, di evidenziarne per la realtà milanese.

Esistevano delle regole ben precise che le monache dovevano rispettare, con differenze specifiche per la dieta di grasso e per quella di magro³². Regole utili più che altro per stabilire quali fossero i cibi consumati durante i diversi giorni della settimana, dato che non fornivano alcuna notizia sulla preparazione o sulla quantità.

La distinzione maggiore è rilevabile nel consumo della carne o del pesce, dato che la minestra era di riso, farro o legumi per pranzo, o di verdura quella serale. Quando mangiavano di magro però le proteine erano integrate con uova o frittata o, se preferivano, i formaggi, di cui a ogni monaca spettava più di un'onzia.

Precise le disposizioni per i giorni di digiuno. Le monache ricevevano due “piattanze” diverse la mattina, la sera poco pane accompagnato a volte da frutta o simili, e da 5 once di vino.

In tutte le occasioni prospettate si può comunque notare, nonostante le differenze, l'estrema attenzione nel fornire una dieta bilanciata, che fornisce il giusto apporto di calorie, non difforme da quanto registrato – tenendo conto delle variazioni regionali – per il monastero olivetano di Bitonto studiato da Angelo D'Ambrosio e Mario Spedicato. Anche gli *Acta status oeconomici* (1737) di San Pietro Nuovo, infatti, diversificavano l'alimentazione tra i giorni “grassi”, in cui il pranzo era costituito da una porzione di bollito di carne accompagnato da una minestra o di verdure o di riso e dalla frutta, mentre la cena prevedeva arrosto e un pezzo di

formaggio (circa g 50 a testa), e i giorni di magro, in cui erano serviti verdure, pesce o legumi e frutta. Durante la Quaresima e l'Avvento era sospesa la somministrazione di formaggi e frutta³³. Come anche un'*Istruzione pastorale* settecentesca che disponeva per le benedettine di San Lorenzo di San Severo una razione giornaliera di pane (g 890) e di vino (cl 70), da affiancare a carne o pesce o verdura, oltre ai condimenti³⁴. E lo stesso può essere rilevato, nonostante le diversificazioni legate soprattutto alla tipologia di formaggi o di carne e pasta (ma anche all'analiticità dei compilatori), pure nelle altre realtà meridionali indagate, quali Monopoli, Gravina, Molfetta e Sulmona³⁵. In ogni caso non si possono trascurare le già ricordate tipicità regionali, che fanno registrare consumi molto diversificati soprattutto il relazione al pesce.

Comunque, alla dieta giornaliera, uniformando Milano al resto della Penisola, andavano inoltre aggiunti i numerosi "appendizi", forniti al monastero dai poderi: farro, "ciceri", fagioli, lenticchie, fave, capponi, pollastri, oche, anatre, porci e uova, che arricchivano la dieta delle consorelle³⁶.

Un discorso a parte merita il consumo giornaliero di pesce delle religiose; se si considerano, infatti, i dati ricavati dalla "Regola da osservarsi per il vivere delle monache", si desume come il consumo di questo alimento fosse notevolmente superiore rispetto ai valori medi del resto della popolazione³⁷. Le monache mangiavano circa 180 grammi di pesce a settimana, pari a circa 60 grammi giornalieri (tenendo conto che lo consumavano tre giorni la settimana)³⁸, quando la media dell'Italia – per altro area geografica favorita per la presenza delle coste – era, nel Cinque e Seicento, pari a 27-28 grammi di pesce a testa³⁹.

Questi calcoli prospettano valori medi, facilmente rapportabili a gran parte dei monasteri femminili milanesi, esclusi quelli più poveri.

Esistevano però anche casi di eccessi in cui la Curia era costretta a intervenire, per limitare la quantità di cibo assunto dalle monache. Il monastero di Santa Margherita a Milano, per esempio, lamentava numerosi abusi alimentari e registrava nei conti tenuti dalle religiose eccessi nell'acquisto di quasi tutti gli alimenti, senza contare che il pane e il vino erano distribuiti «senza misura» e che il consumo di olio e carne era talmente sproporzionato che, nel solo anno 1662, erano stati consumati rispettivamente nell'ordine di libbre 1.215 e libbre 954,5⁴⁰. Considerando che il monastero ospitava un totale di 108 persone (80 professe corali, 23 converse e 5 bocche mantenute dal monastero) si calcola che arrivassero a consumare circa 1,9 kg di carne a testa alla settimana.

Le monache inoltre ricevevano dai contratti d'affitto anche frumento, segale, miglio e vino, prezzati su valori inferiori rispetto a quelli di mercato⁴¹. Proprio grazie agli affitti in natura – che tenderanno però a diminuire

nel corso dell'età moderna – i monasteri potevano quindi formare delle scorte, che non escludevano comunque il ricorso al mercato. Spesso infatti nell'arco di un anno le religiose acquistavano quanto necessario per la loro alimentazione, rivendendo poi parte dei beni consegnati dai fittavoli dopo il raccolto, a prezzi di mercato⁴².

Il monastero di Sant'Agnese, per esempio, poteva vantare discrete scorte ma, nonostante questo, le religiose ricorrevano spesso al mercato, come dimostrano le numerose spese registrate da gennaio 1579 a gennaio 1586⁴³.

Analoga la situazione di Santa Caterina alla Chiusa negli anni dal 1584 al 1588. E anche se nel 1589 il monastero era rimasto con scorte molto esigue, per averne venduta una parte, proprio grazie alla vendita dei prodotti ricavati dai possedimenti, era riuscito a mantenere il suo bilancio in attivo. Sommando infatti debiti e crediti di quell'anno il monastero aveva guadagnato lire 153, soldi 8 e denari 6⁴⁴.

I monasteri femminili milanesi si inserivano quindi in una realtà economica tesa al profitto e, attenti alle leggi di mercato, erano spesso in grado di sostenere un discreto numero di religiose. Nonostante l'alto autoconsumo le monache erano infatti in grado di gestire le proprie scorte e i prodotti delle loro terre così da ottenerne un guadagno orientato al funzionamento del monastero.

L'aspetto dei consumi alimentari non è sicuramente l'unico, ma ricopre certamente una posizione essenziale nella vita delle religiose che dovevano far fronte a spese diverse anche per gli abiti, il mantenimento e le modifiche apportate all'edificio e alla chiesa che le ospitava, senza trascurare la gestione dei terreni e delle ville di loro proprietà, la cura di elemosine e lasciti, la gestione delle doti delle singole monache.

La spesa per il sostentamento delle religiose, che ricopriva circa il 40% della somma complessiva, permetteva consumi alimentari elevati e variati e una dieta attenta agli apporti calorici dei cibi consumati. La gamma dei prodotti a disposizione delle monache era di fatto decisamente ampia e anche la quantità mostrava, come abbiamo avuto modo di sostenere, una realtà particolare. Una realtà, sotto molti aspetti, analoga a quella delle famiglie nobili – le cui figlie affollavano spesso i monasteri più potenti – ma profondamente diversa da un punto di vista sociologico. Ai monasteri mancava, infatti – almeno in parte – l'aspetto di ostentazione presente nelle cene delle famiglie nobili. Pur tralasciando i banchetti, aspetto culminante dello sfoggio di personaggi di rilievo, il cibo acquisiva in ogni caso una valenza sociale raramente individuabile nelle cene delle religiose.

Due approfondimenti significativi: le spese e le scorte dei monasteri di Sant'Agnese e di Sant'Orsola

L'approfondimento, tramite l'analisi dei registri di spesa di due monasteri milanesi, permette di mettere a confronto i dati con quelli sporadici raccolti anche per altre case religiose, sia relativamente ai consumi che ai prezzi delle singole derrate.

La scelta è stata dettata soprattutto dalla natura delle fonti ma anche dalla volontà di creare una sorta di campione che fosse attendibile per il maggior numero di religiose; motivo per cui si è scelto di analizzare due monasteri dalle specificità differenti. Sant'Agnese (agostiniane) era, infatti, un cenobio possidente e dalle molteplici attività economiche e finanziarie; il monastero di Sant'Orsola (clarisse) invece, nonostante avesse anch'esso delle proprietà, godeva decisamente di minor rilievo dal punto di vista economico rispetto al precedente.

Sant'Agnese, ubicato in porta Vercellina, era già esistente a metà del XIII secolo⁴⁵; numerose fonti, infatti, lo indicano come casa di umiliate, della regola di Sant'Agostino, e inizialmente situato ad Arcagnago⁴⁶.

L'analisi delle vicende del monastero di porta Vercellina permette di evidenziare come l'attività economica dell'istituto religioso si basasse su una rete di relazioni, fondate su una serie di contrattazioni economiche non solo tra monasteri della stessa città, ma tra monasteri come creditori – chiaro esempio di finanza privata – e tra monasteri in quanto debitori, inseriti in un preciso contesto storico nel quale rivestono un ruolo determinante le famiglie nobili cittadine⁴⁷.

Sant'Agnese si presenta, pertanto, come una realtà economica significativa, caratterizzata anche da un'intensa attività finanziaria delle religiose che, accanto all'aspetto specificamente creditizio, si dimostravano in grado di gestire un ingente apparato economico, formato dai loro possedimenti, che di fatto permetteva il sostentamento alimentare del monastero.

Nel corso del Cinquecento e poi ancora nel secolo successivo, infatti, il cenobio era stato in grado di acquisire numerose proprietà sia in città che nel contado; beni che andarono aumentando nel corso del XVIII secolo, sulla falsariga di ciò che era accaduto agli acquisti e ai lasciti dei secoli precedenti. Proprio questi terreni fornivano al monastero gran parte degli alimenti consumati dalle religiose, come anche i prodotti da inserire nel circuito economico, per meglio dire sul mercato.

Non discostandosi dagli altri monasteri, infatti, il cenobio di Sant'Agnese viveva soprattutto di autoproduzione, senza però escludere del tutto il mercato; oltre a vendere parte dei beni ricavati dalle loro terre le monache si trovavano necessariamente costrette ad acquistare alcuni

alimenti. Come si desume infatti dai registri del monastero i massari erano spesso in ritardo con il pagamento dei fitti e quindi le religiose erano obbligate a comprare parte degli alimenti, per poi venderli quando, con il nuovo raccolto, i debiti venivano saldati.

Dalle annotazione relative a debiti e crediti è possibile ricavare anche gli elementi necessari per definire le spese del monastero. Il *Sumario de denari resi e spesi* per i diversi anni indica come sul totale delle spese sostenute dal monastero molte di queste fossero alimentari. Nel 1579 su un totale di lire 11.145, soldi 18 e denari 6 le spese cibarie ammontavano circa al 40%, cioè a lire 4.764. Tra il 1580 e il 1581, invece, il monastero spendeva lire 11.998 e soldi 16, di cui lire 3.322 e soldi 59 per frumento, uova, pesce, carne, olio, formaggio e burro, circa il 30% del totale. Nel 1581 su lire 14.598, soldi 11 e denari 6 circa la metà, cioè lire 7.328 e soldi 12, erano spese per gli alimenti. Nel 1584-85, invece, la percentuale diminuiva: su un totale di lire 13.728, soldi 17 e denari 3 venivano spese lire 4.011 e soldi 89, cioè circa il 30%, per le spese alimentari. Nel 1586 su lire 11.058, soldi 19 e denari 5 per le spese alimentari era speso nuovamente circa il 40%, ossia lire 3.300 e denari 22. Nel 1590 le spese delle religiose risultavano più elevate rispetto agli anni precedenti, ma minore la percentuale delle spese alimentari: su lire 22.824, soldi 14 e denari 3 per i cibi erano spese lire 5.893 e soldi 54, pari a poco più del 25%. Alla fine del Cinquecento le spese del monastero erano addirittura di lire 35.684, soldi 4 e denari 9, agli alimenti comprati si aggiungeva per la prima volta il miglio, per un totale di lire 12.875, cioè circa il 35%, uniformandosi quindi alle percentuali degli altri anni analizzati⁴⁸.

Gli alimenti presenti nelle liste erano quasi sempre gli stessi, anche se in quantità diverse a seconda degli anni. L'acquisto di carne di vitello era ricorrente così come nella dieta delle religiose non mancavano mai il frumento, le uova, l'olio, il formaggio, il burro, il pesce fresco e salato e soprattutto il vino.

Nonostante i numerosi acquisti, le religiose traevano anche dai loro terreni numerosi prodotti. Le possessioni di Arese, Affori, Settimo, della “Valle” e della “Maddalena”, fornivano, infatti, come fitti in natura soprattutto frumento, segale e miglio; per la parte dominicale il vino (TAB. I) e come “appendizi”: uova, capponi, legumi, avena, oche, colombi, anatre, pollastri e galline.

Dall'analisi dei dati sulle scorte si ricava che le religiose fossero autosufficienti per la segale e il miglio, che acquistarono solo nel 1596 – anno peraltro di carestia per gran parte dell'Italia – mentre, nonostante le considerevoli quantità di vino prodotto sui loro terreni, si trovarono costrette a acquistarne in quantità ingenti per riuscire a far fronte al consumo di questo alimento, molto calorico e fondamentale per la loro dieta anche durante i giorni del digiuno.

Le religiose comunque si dotavano di scorte molto abbondanti non solo di vino, ma anche degli altri alimenti. Cospicui infatti anche gli ammassi di frumento, a sottolineare che le religiose lo consumavano in quantità superiore rispetto ai cereali minori e a questo proposito colpisce, dal punto di vista dell'economia del monastero, come l'ingente quantità di frumento non fosse in parte venduta (fatta eccezione per il 1596, quando ne fu venduta una piccola parte)⁴⁹, mentre la segale e il miglio, decisamente meno commerciabili, ma presenti in misura minore sulla tavola delle religiose, fossero in più occasioni posti sul mercato⁵⁰.

Quanto al monastero di Sant'Orsola ebbe origine nel 1340-41, per volontà di una nobildonna, Giacomina de' Zorbi, che raccolse inizialmente quattro donne e poi le esponenti delle famiglie cittadine più illustri, in un oratorio dedicato alla santa, che il 10 agosto ottenne la consacrazione dall'arcivescovo Giovanni Visconti⁵¹. Le donne di Sant'Orsola probabilmente riuscirono, per circa mezzo secolo, a condurre una vita semi-religiosa, mascherandola con una scelta agostiniana, e solo nel 1400 adottarono una regola istituzionalizzata, quale quella francescana osservante.

Anche se meno ricco del precedente, Sant'Orsola era pur sempre un monastero possidente, che accrebbe i suoi beni nel corso dei secoli. Le proprietà più estese erano situate a "Cotio Lomellina" nel pavese, ad Abbiategrasso e ad Inveruno. Nel corso del xv secolo le religiose aumentarono i loro possedimenti anche a Milano, soprattutto in porta Ticinese, mentre il Cinquecento fu il periodo di massima espansione dei beni situati fuori città⁵².

La conservazione di due registri d'amministrazione del monastero ha orientato l'analisi soprattutto verso gli acquisti compiuti dal cenobio, piuttosto che verso la gestione patrimoniale.

La situazione che si è registrata è del tutto singolare e probabilmente legata alle scelte economiche compiute dalle religiose. La totale mancanza di ogni genere di alimento fra le spese elencate, ad esclusione del vino e del frumento (quest'ultimo inoltre acquistato solo in periodi specifici), fanno presupporre uno scarso ricorso al mercato e un esiguo numero di vigneti fra le proprietà del monastero. Rimane comunque difficile da spiegare l'assenza di acquisti di pesce, sicuramente non forniti né come fitti in natura né come "appendizi".

Il cenobio di Sant'Orsola comunque, nell'arco di tempo che va dal 1657 al 1692 consumò ben 1.690 brente di vino (pari a 127.635,75 litri) che, considerando solo gli anni per cui abbiamo i dati e tralasciando per ora le differenze dei singoli anni, sono pari a 4.558,41 litri l'anno, cioè circa 65 litri annuali per ciascuna monaca (posto che il monastero in quel periodo ospitava circa settanta religiose), logicamente con notevoli differenze a seconda dell'annata (TAB. 2). Paragonando questo dato con quanto emerge

anche dal monastero di Sant’Agnese⁵³, non si può che confermare un consumo abbastanza rilevante di vino da parte dei monasteri milanesi. Sant’Agnese infatti in un arco di tempo decisamente più breve, dal 1579-86 a cui vanno sommati gli anni 1589-90 e 1596, consumava ben 1.030 brente di vino (pari a 77.820,62 litri, che divisi per gli anni considerati sono addirittura 7.074,60 litri all’anno, quindi circa 80,3 litri annuali a testa, poiché le monache erano in quegli anni circa 88), quindi una quantità ancora superiore rispetto a quella delle religiose di Sant’Orsola. Bisogna inoltre tener presente che questi dati si riferiscono esclusivamente al vino rosso acquistato dalle monache, e quindi estremamente deficitari se calcoliamo che nel 1600 Sant’Agnese riceverà dalle sue possessioni come “appendizi” ben 300 brente di vino, pari a 22.666,2 litri⁵⁴.

Ma la natura lacunosa delle fonti serve in parte a smorzare i risultati dei dati raccolti. La mancanza di informazioni sugli acquisti di vino del monastero di Sant’Agnese nel 1600, può infatti far ipotizzare che proprio per la quantità di vino ricevuto dai propri terreni le religiose non abbiano fatto in quell’anno alcun acquisto di questo bene.

A supporto di quest’ipotesi vanno anche i dati raccolti per il monastero di Santa Caterina alla Chiusa che nel 1596 riceveva come fitti in natura, oltre a 421 brente di vino, anche 140 moggia di frumento, 128 di segale e 63 di miglio, per un valore totale stimato intorno alle 6.228,10 lire, alimenti che non figuravano né tra gli “appendizi”, né fra gli acquisti delle religiose⁵⁵. Anzi, in questo stesso anno venivano venduti ad un prezzo superiore di circa 2 lire al moggio rispetto al valore stimato: 3 moggia di frumento, 2 di segale, 1 di miglio, mentre 6 brente di vino, erano vendute allo stesso prezzo d’acquisto⁵⁶.

Il massaro di uno dei possedimenti, inoltre, riceveva «per il suo vivere», 1 moggio di frumento, 1 di segale e 1 di miglio a cui vanno aggiunte 3 brente di vino, pari ad un totale di 56 lire, a testimonianza che i consumi, tralasciando la quantità, erano molto simili per qualità a quelli delle religiose⁵⁷. La stessa fonte indica che gli alimenti lasciati al fattore fossero valutati secondo i prezzi di mercato, ad un valore quindi più elevato rispetto a quanto le monache li acquistavano.

Inoltre, i dati sporadici attinenti agli altri alimenti non ci permettono comparazioni con le mete per la mancanza delle fonti relative, ma consentono una volta di più di confrontare la differenza tra i prezzi d’acquisto e quelli di vendita, oltre a fornire un’ulteriore conferma della varietà della dieta delle religiose (TAB. 3).

I consumi elevati di carne di vitello, di pesce e di frumento che si sono potuti registrare solo per Sant’Agnese, ma sicuramente caratteristici anche di molti altri monasteri – come per esempio Santa Caterina alla Chiusa (TAB. 4) –, sono infatti da considerarsi “un lusso” che le masse popolari,

sia di città che di campagna, non potevano certamente permettersi, o che comunque consumavano in quantità molto più esigue. Prospettando così, ancora una volta, una realtà singolare ma, come abbiamo avuto modo di constatare non dissimile, quanto meno da un punto di vista prettamente della tipologia del consumo, da altre realtà monastiche.

Note

1. M. Montanari, *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Laterza, Roma-Bari 1991, p. vi.
2. Per Milano cfr. F. Auciello, *Le istituzioni annonarie nello Stato di Milano fra Seicento 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, s.l. 1995, pp. 302-10, e ivi, vol. 1, I. Orefice, *La politica del pane a Milano tra XVI e XVIII secolo*, pp. 658-79; L. Parziale, *Corporazioni e mercato dei generi alimentari a Milano tra Cinque e Seicento*, in P. Massa e A. Moioli (a cura di), *Dalla corporazione al mutuo soccorso. Organizzazione e tutela del lavoro tra XVI e XX secolo*, FrancoAngeli, Milano 2004, e L. Parziale, *Aspetti della politica milanese in materia annonaria: la struttura amministrativa nel XVI e XVII secolo*, in B. Marin e C. Virlouvet (a cura di), *Nourrir les cités de Méditerranée (Antiquité-Temps modernes)*, Maisonneuve et Larose, Parigi 2003; e, anche se incentrato specificamente sulle riforme austriache, A. I. Grab, *La politica del pane: le riforme annonarie in Lombardia nell'età teresiana e giuseppina*, FrancoAngeli, Milano 1986.
3. R. Sarti, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Laterza, Bari 1999, pp. 178-81.
4. A. Guenzi, *I consumi alimentari: un problema da esplorare*, in "Cheiron", II, n. 3, 1984.
5. M. C. Fongaro, *Alimentazione di prelati, monache e... fattori a Brindisi nei secoli XVII e XVIII*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., pp. 1530-1; e nello stesso volume A. M. De Cecco, M. C. Tranquilli, *Cultura alimentare attraverso le platee dei beni del monastero di San Domenico in Chieti (secolo XVIII)*, p. 1380.
6. A questo proposito risulta fondamentale il lavoro di G. Zarri, *Monasteri femminili e città (secoli XV-XVIII)*, in *Storia d'Italia. Annali*, vol. IX, G. Chittolini, G. Miccoli (a cura di), *La chiesa e il potere politico dal Medioevo all'età contemporanea*, Einaudi, Torino 1986, pp. 357-429.
7. Cfr. L. Aiello, *I monasteri femminili come aziende economiche nella Milano del Seicento*, in E. Brambilla, G. Muto (a cura di), *Lombardia spagnola. Nuovi indirizzi di ricerca*, Unicopli, Milano 1997, pp. 112-22; Id., *Monache e denaro a Milano nel XVII secolo*, in A. Pastore, M. Garbellotti, *L'uso del denaro. Patrimoni e amministrazione nei luoghi più e enti ecclesiastici in Italia (secoli XV-XVIII)*, Il Mulino, Bologna 2001; G. De Luca, *Commercio del denaro e crescita economica a Milano tra Cinque e Seicento*, Ed. Il Polifilo, Milano 1996.
8. M. G. Mazzarelli, L. Re (a cura di), *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, Clueb, Bologna 2005, e M. G. Mazzarelli, F. Tarozzi, *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Mondadori, Milano 2003. In quest'ultimo un paragrafo è dedicato specificatamente a "Monache digiunatrici e monache pasticcere".
9. E. Novi Chavarria, *Donne e istruzione. Itinerari del messaggio religioso*, in G. Galasso, A. Valeri, *Donne e religione a Napoli. Secoli XVI-XVIII*, FrancoAngeli, Milano 2001, pp. 57-8.
10. La bibliografia legata all'alimentazione nei monasteri è di fatto ricca soprattutto in riferimento al Meridione, nonostante non manchino approcci anche nel resto della Penisola, come per esempio per la realtà romana presentata da Eleonora Canepari (*I conti del pizzicagnolo. Commercio e relazioni sociali a Roma nel XVII secolo*, relazione del III Congresso

dell'Associazione Italiana di Storia Urbana – Sessione Produrre e Commerciare, Torino 15-17 giugno 2006), in cui si fa riferimento alla spesa alimentare anche di enti ecclesiastici, o Perugia dove archivi monastici conservano un ricettario di una monaca del monastero della Beata Colombia in cui sono raccolte ben 170 ricette di cibi prodotti nel monastero e con molta probabilità anche venduti all'esterno; cfr. G. Casagrande, *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Ed. dell'Arquata, Foligno 1988. È in realtà quali Sassari, il napoletano, la Basilicata, l'Abruzzo e la Sardegna che l'argomento dell'alimentazione nei monasteri femminili e non è stato trattato in modo approfondito; cfr. A. D'Ambrosio, M. Spedicato, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-IXI)*, Cacucci, Bari 1998, e i numerosi articoli dedicati all'argomento nel vol. *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., tra cui A. M. De Cecco, M. C. Tranquilli, *Cultura alimentare attraverso le platee dei beni del monastero di San Domenico in Chieti (secolo XVIII)*; L. D'Ippolito, *L'alimentazione nei secoli XVI e XVII in un monastero femminile: Santa Maria del Carmine di Putignano*; Fongaro, *Alimentazione di prelati, monache e...*, cit.; A. Manupelli, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVIII)*; A. Tilocca Segreti, *L'alimentazione monastica nel territorio sassarese tra '700 e '800*.

11. Cfr. E. Cattaneo, *Istituzioni ecclesiastiche milanesi*, in *Storia di Milano*, Fondazione Treccani degli Alfieri, voll. IV, IX, Milano 1954 e 1961, e M. Pogliani, *Contributo per una bibliografia delle fondazioni religiose di Milano*, in "Ricerche storiche sulla chiesa ambrosiana", XVI (1985); www.lombardiastorica.it; dal link di "Le istituzioni storiche del territorio lombardo – Civita" è possibile consultare le schede storiche relative a monasteri e conventi curate da Lavinia Parziale; e in questo stesso volume cfr. nel saggio di Francesca Terraccia la mappatura delle case religiose femminili della diocesi milanese.

12. Tale documentazione si conserva presso l'Archivio Storico Diocesano di Milano (d'ora in poi ASDMI), nella Sezione XII, *Ordini e congregazioni religiose*, che tra l'altro accopra le relazioni fornite dalle monache alle inchieste che furono predisposte dagli arcivescovi milanesi a partire dal secolo XVI fino al XVIII.

13. ASDMI, Sezione XII, vol. 52, f. 1, s.d. [sec. XVII].

14. *Ibid.*

15. Cfr. Montanari, *Nuovo convivio*, cit., p. XX.

16. Con il termine "appendizzi" erano indicati tutti quegli alimenti che, secondo i contratti d'affitto, spettavano al monastero, che usufruiva di parte dei frutti raccolti nei propri appezzamenti.

17. Cfr. E. Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Roma-Bari 2001, G. Giorgetti, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Einaudi, Torino 1974, e L. Faccini, *Affitti in denaro e salari in natura. Le contraddizioni apparenti dell'agricoltura lombarda (secoli XVII-XIX)*, in *Storia d'Italia*, vol. VI, Einaudi, Torino 1983.

18. Gli atti di affitto dei monasteri milanesi erano solitamente abbastanza uniformati (nonostante le inevitabili particolarità e specificità), costituiti, ancora nel Seicento, da due parti: una in latino e una in italiano. Nella prima era riportato il nome delle parti e la tipologia dei beni, unitamente ai diritti affittati, l'estensione delle possessioni, con il nome in italiano, la durata e i giorni di utilizzo dell'acqua della Roggia adoperata per l'irrigazione (quando erano comprese le ragioni d'acqua); seguiva la data d'inizio e quella di fine del contratto, e, per ultimo, il canone, di solito espresso per singola pertica. La seconda parte, quella in italiano, enumerava invece i patti da rispettare da entrambe le parti. La durata era spesso novennale.

19. Cfr. i contratti relativi alle diverse possessioni, nello specifico quelle di Bolgiano, in Archivio di Stato di Milano (d'ora in poi ASMI), *Fondo di Religione* (d'ora in poi FR), cart. 1788-90. Relativamente ai lavori svolti all'interno dei monasteri e richiesti dal mercato esterno cfr. A. Groppi, *Lavoro e proprietà delle donne in età moderna*, in A. Groppi (a cura di), *Il lavoro delle donne*, Laterza, Roma-Bari 1996, e specificatamente per Milano P. Curatolo, *Struttura, crisi e trasformazione di un sistema produttivo urbano: le corporazioni auroseriche milanesi (1570-1720)*, FrancoAngeli, Milano 1996, pp. 63-7, e F. Terraccia, *Cronache di vita*

quotidiana in un monastero femminile del Cinquecento: Sant'Agnese a Milano, in “Annali dell'Istituto Italiano per gli studi storici”, XVIII (2001), pp. 145-50.

20. ASMI, FR, cart. 1788, 1678 agosto 8, “Investitura fatta dalle monache di San Bernardo a favore di Carlo e Gian Batta fratelli Lodigiani, e Francesco, figlio di Gian Batta, rogata da Gio Batta Bianchini”. Spesso le religiose imponevano ai conduttori anche le spese per far redigere il contratto.

21. ASDMI, Sezione XII, vol. 70.

22. La realtà chietina del secolo XVII prevede, per fare un esempio, che il ricco patrimonio immobiliare del monastero di San Domenico fornisca alle religiose: grano, orzo farrone, fave, ceci, farchi, cicoria, granodindia, mosto ed olio che, fatta eccezione per le particolarità regionali, non molto si discosta da quanto rilevato per il Milanese, cfr. De Cecco, Tranquilli, *Cultura alimentare*, cit., p. 1393. Contrariamente a quanto appena rilevato per Chieti, il monastero di Santa Maria del Carmine di Putignano, la cui fonte di reddito agrario era decisamente insufficiente al fabbisogno interno, era costretto, soprattutto in certi periodi, a rivolgersi al mercato anche per l'acquisto di frumento e vino; D'Ippolito, *L'alimentazione nei secoli XVI e XVII in un monastero femminile*, cit., p. 1450.

23. Ben poca cosa se confrontate alla varietà di cibo consumato nel monastero romano di Santa Maria delle Vergini che, anche nel caso in cui costituisca un'eccezione per quella realtà, non ha uguali in Milano: il 18 ottobre 1629 le religiose registravano l'acquisto di 6 serte di aglio a 1 giulio il cento e 15 di cipolle a 1 grosso la sesta; 7 decine di mele rosse a 1 giulio la decina e 8 decine a 12 bauli. Il 26 dello stesso mese 500 libbre di mele a 5 bauli e mezzo la libbra; senza contare il mosto, 15 boccali a 2 giuli il boccale. Erano invece registrati come inviati dai fattori capponi, gallinacci, anatre e simili; mentre numerosi erano anche gli alimenti donati al monastero: 1 giugno 1630: 41 barili di vino di Castelvetrano a 32 giuli il barile; 17 giugno 1630: 4 barili di aceto a 12 giuli il barile; 28 settembre 1630: alici di Calabria importate, e, ancora fave, lenticchie, ceci rossi e bianchi, piselli, fagioli, lupini, farro, noci; Archivio di Stato di Roma, Santa Maria delle Vergini, cart. 3769, Libri mastri.

24. La mancanza di rilevazioni sistematiche per il Cinque-Seicento ci porta, consapevolmente a quanto questo sia in un certo senso una forzatura, alla necessità di approcciarsi a una storiografia riferita in modo specifico al Settecento e ai dati relativi alle soppressioni austriache; pertanto per un'idea sulla disparità delle entrate dei diversi monasteri femminili milanesi, si rimanda a M. Taccolini, *Per il pubblico bene. La soppressione di monasteri e conventi nella Lombardia austriaca del secondo '700*, Bulzoni, Roma 2000; cfr. inoltre il saggio di L. Sebastiani, *I monasteri milanesi nel periodo teresiano*, in *Economia, istituzioni, cultura in Lombardia nell'età di Maria Teresa*, vol. 1, Il Mulino, Bologna 1982, pp. 205-19, in cui, all'interno dell'Appendice II, l'autrice segnala le “Entrate totali annue dei monasteri”. Va inoltre ricordato come «i monasteri mendicanti (Santa Prassede, Santa Barbara, Sant'Antonio [da Padova], Santa Maria del Gesù, Sant'Apollinare, Santa Chiara, San Bernardino, Sant'Orsola) erano totalmente privi di proprietà o ne possedevano di ridotte»; Aiello, *Monache e denaro a Milano nel XVII secolo*, cit., p. 349.

25. Per quanto riguarda la questione degli apporti calorici cfr. M. Livi Bacci, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Il Mulino, Bologna 1989, e P. Malanima, *Economia preindustriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo*, Mondadori, Milano 1995.

26. ASDMI, sez. XII, vol. 56, s.d., “Per il vivere di una monaca”.

27. Quasi scontate, ma comunque di un certo interesse, le analogie con le disposizioni previste in altre realtà monastiche. Nella comunità benedettina di San Leonardo di Monopoli, per esempio, il calendario settimanale delle religiose stabiliva che, analogamente ai cenobi milanesi, il mercoledì, il venerdì e il sabato si consumassero verdura o pasta o anche legumi, da accompagnare a un piatto di pesce o di uova; sensibilmente diversi invece i piatti della domenica e del giovedì (distinzioni non presenti nella realtà lombarda) che prevedevano maccheroni seguiti da una pietanza di ragù e da una frittura o arrosto, mentre il lunedì e il martedì ortaggi o minestra in brodo accompagnati da carne o pesce.

Anche in questo caso era, logicamente, prevista l'alternativa per i giorni di astinenza; cfr. D'Ambrosio, Spedicato, *Cibo e clausura*, cit., p. 33.

28. Dai confronti tra monasteri diversi si deduce che nel 1582 in San Lazzaro e San Domenico erano spese annualmente per il mantenimento di ciascuna religiosa lire 250 (per un totale di 88 religiose), in Sant'Agnese quattro anni dopo, sempre per 88 monache venivano spese lire 221 ciascuna, mentre nel 1596, in Santa Caterina alla Chiusa, erano previste lire 200 pro capite per 66 religiose, ed infine nel 1600 in Sant'Agostino in P. Nuova, che ospitava ben 111 religiose, venivano spese lire 250.

29. Ne è sicuramente un esempio il caso, segnalato da Francesca Terraccia in questo stesso volume, delle monache della famiglia Orsini che ottenevano come legato testamentario una certa quantità di cioccolata; e anche il quadro del pittore seicentesco A. Magnasco raffigurante una religiosa, con alle proprie spalle un'ancella che beve, all'interno della sua cella, proprio una tazza di cioccolata. È caratteristica non esclusiva dei cenobi milanesi, come si ricava dalla segnalazione dell'acquisto di cioccolata e caffè registrata fra le spese straordinarie nei monasteri della Basilicata (Manupelli, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVIII)*, cit., p. 1721) e della Sardegna, dove l'uso di cioccolata e confetti «non [era] così raro da potersi ritenere uno sfizio casuale»; Tilocca Segreti, *L'alimentazione monastica*, cit., p. 1963.

30. Relativamente alle mansioni cfr. Terraccia, *Cronache di vita quotidiana*, cit., pp. 143-4, da cui si deduce l'esistenza di "canevare" che controllavano le dispense e le cantine, di una professa che aveva sotto il suo controllo alcune converse con le quali si occupava di dispensare il cibo razionato durante la giornata, e quindi la religiosa addetta al *pristino*, che conservava i grani e produceva il pane; cfr. D'Ambrosio, Spedicato, *Cibo e clausura*, cit., pp. 19-20, e nello specifico per le benedettine le pp. 96-8, in cui sono riportati i doveri delle dispensiere, della procuratrice, della "cuciniera" e dell'assistente di cucina.

31. A questo proposito cfr. Casagrande, *Gola e preghiera*, cit. Il registro riporta anche diversi momenti della vita delle religiose, così da far ipotizzare che le ricette indicate fossero consumate all'interno del monastero, quando le religiose mangiavano insieme nel refettorio. Se questo fosse accertato indicherebbe una cura specifica nella preparazione degli alimenti e un consumo molto abbondante di carne all'interno dei monasteri. Su 170 ricette ben 27 hanno come elemento base la carne, superate solo dalle 28 a base di verdura.

32. ASDMI, Sezione XII, vol. 56, 1655 (?), "Regola da osservarsi per il vivere delle monache".

33. D'Ambrosio, Spedicato, *Cibo e clausura*, cit., pp. 30-1.

34. Ivi, p. 32.

35. Ivi, pp. 33-5.

36. Gli alimenti qui citati erano fra i più frequentemente richiesti come "appendizi" come si può notare da qualunque contratto di affitto stipulato da un monastero.

37. ASDMI, Sezione XII, vol. 56, 1655 (?), "Regola da osservarsi per il vivere delle monache".

38. *Ibid.*

39. Malanima, *Economia preindustriale*, cit., p. 497.

40. ASDMI, Sezione XII, vol. 83, 1663 (?), "Stati economico e spirituale del Monastero di Santa Margherita di Milano".

41. ASDMI, Sezione XII, vol. 61, 2 agosto 1600, Elenco dei prodotti che i diversi fittavoli di Sant'Agostino in P. Nuova davano come canone alle religiose, con relativo prezzo. Paragonando solo il prezzo di frumento, segale e miglio si può notare una discreta differenza. Le monache infatti valutavano il frumento lire 18 il moggio mentre solo pochi anni prima, nel 1596, le religiose di Sant'Agnese vendevano la stessa quantità di prodotto a lire 25; la segale era valutata lire 14 il moggio rispetto alle 20 lire a cui Sant'Agnese la vendeva; il miglio invece prezzato a lire 10 il moggio era venduto a lire 19; cfr. ASDMI, Sezione XII, vol. 59, 1596, Sommario delle spese del monastero di Sant'Agnese. Un ulteriore paragone è fattibile con i dati ricavati dai mastri dell'Ospedale Maggiore da cui si deduce che nello

stesso anno 1600 l'ente acquistava il frumento ad una somma media che variava dalle lire 18,5 il moggio fino a lire 24; da lire 15,10 fino a lire 22 la segale e a lire 12,10 circa il miglio; Archivio dell'Ospedale Maggiore, AOM, Amministrazione, Economia, Contratti, cart. 20, "Valore di vari generi dall'anno 1408 al 1845 desunto dai mastri dell'Ospitale Maggiore". A prezzi quindi decisamente superiori rispetto a quanto le religiose di Sant'Agostino valutavano i prodotti esatti come fitti. Lo stesso andamento del monastero di Sant'Agostino è registrabile anche nella "Nota delle entrate, frutti e fitti che di presente possedono le monache di Santa Caterina alla Chiusa di Milano", il 1 aprile 1620; ASDMI, Sezione XII, vol. 70, e nella "Intrada preziata" del monastero di Sant'Agnese dell'8 agosto 1600, ASDMI, Sezione XII, vol. 59.

42. Il monastero di Sant'Agnese che nel 1596 vendeva il miglio e la segale, ricevuti come "appendizi" e valutati ad una cifra inferiore rispetto al loro valore, a prezzi di mercato (il miglio a lire 19,5-20 e la segale a 20), e lo stesso continuava a fare qualche anno dopo, nel 1600, valutandoli a prezzi decisamente più bassi, rispettivamente lire 10 e lire 12 il moggio; ASDMI, Sezione XII, vol. 59.

43. ASDMI, Sezione XII, vol. 59, 1579-86, "Sunto dei conti tenuti dalle monache". Risulta che in quegli anni avevano speso: «per la carne lire 8080 soldi 2 denari 3; per diverse spese cibarie lire 7004 soldi 8 denari 11; per il vino lire 3989 soldi 15 denari 5; per l'olio d'oliva lire 3934 soldi 11 denari 6; per il burro lire 1783 soldi 17 denari 3; per il frumento lire 1090 soldi 13 denari 9; per il formaggio lire 1390 soldi 3 denari 9; per le uova lire 916 soldi 16 denari 3; al Sig. Fagnano fondegaro di spezieria lire 790 soldi 19 denari 6; per la segale e il miglio lire 94 soldi 6». E questo nonostante avessero nello stesso periodo, solo per quanto riguarda il frumento, una scorta di moggia 83 che, aggiunta a quanto ricevettero nei diversi anni dalle possessioni e a moggia 71 stava 1 comprate, fornivano ben 1.251 moggia di frumento, pari a 3266,71 litri l'anno.

44. ASDMI, Sezione XII, vol. 70, 1589; i debiti sono di lire 2.293 soldi 7 e denari 6 mentre i crediti ammontano a lire 2.447 e soldi 6. Le scorte rimaste, eccettuato il vino, erano scarse: 5 moggia di frumento, 35 di farina, 45 moggia di segale e ben 265 brente di vino.

45. Cfr. M. Pogliani, *Contributo per una bibliografia delle fondazioni religiose di Milano*, in "Rivista storica della Chiesa Ambrosiana", XIV, 1985, p. 195, e per maggiori informazioni le cartelle dell'ASMI, FR, 1709-18.

46. Cfr. G. Tiraboschi, *Vetera humiliatorum monumenta annotationibus ac didissertationibus prodromis illustrata, quibus multa Sacrae, civilis ac litterariae Medii Aevi Historiae capita explicitantur*, vol. 3, excudebat Joseph Galeatus regius typographus, Mediolani 1766-8, p. 368. Molti comunque i documenti in cui il monastero è indicato come *Fratris Petris de Arcagnago* o semplicemente *de Arcagnago*. Un'altra ipotesi però, altrettanto supportata da fonti attendibili, sembrerebbe indicare che la denominazione "Arcagnago" sia legata a motivazioni celebrative nei confronti di un fondatore o benefattore del cenobio. Frate Pietro di Arcagnago apparteneva infatti all'ordine dei frati minori e fu ucciso brutalmente durante le lotte ereticali a Milano; cfr. R. M. Macchi, *Il monastero di Sant'Agnese in Milano nel secolo XII*, in "Ricerche storiche della Chiesa Ambrosiana", III, Archivio Ambrosiano XXIII (1972), p. 103 e M. P. Alberzoni, *Francescanesimo a Milano*, Biblioteca Francescana, Milano 1991, p. 136.

47. Per il caso specifico di Sant'Agnese cfr. Terraccia, *Cronache di vita quotidiana*, cit.; per un discorso sui monasteri milanesi cfr. Aiello, *Monache e denaro a Milano nel XVII secolo*, cit., mentre per un approfondimento circa l'attività finanziaria milanese, tra cui anche quella degli enti ecclesiastici, cfr. G. De Luca, *Debito pubblico, mercato finanziario ed economia reale nel Ducato di Milano e nella Repubblica di Venezia tra XVI e XVII secolo*, in G. De Luca, A. Moioli (a cura di), *Debito pubblico e mercati finanziari in Italia. Secoli XIII-XX*, FrancoAngeli, Milano 2007.

48. ASDMI, Sezione XII, vol. 59.

49. Anno 1596, frumento: moggia 3 più 2 a lire 26.8/25; segale: moggia 27 a lire 20; miglio: a lire 20/19,5.

I CONSUMI ALIMENTARI NEI MONASTERI MILANESI FRA CINQUE E SEICENTO

50. Anni 1579-86, segale e miglio, per un totale di lire 9151.9. Anni 1579-80, miglio, moggia 111 st. 2, per un totale di lire 1088.10, a più prezzi; segale, moggia 23, per un totale di lire 371, a più prezzi. Anni 1589-90, segale, moggia 80 st. 3 moggia 1 a lire 23 il moggio; miglio, moggia 91 st. 7 a lire 23 il moggio; elaborazioni da ASDMI, Sezione XII, vol. 59.

51. Da un'analisi approfondita delle diversi fonti è emerso che la fonte più antica, un'opera di Francesco Gonzaga, *De origine seraphicae religionis* (Roma 1587), ha probabilmente influenzato anche le successive, sia la relazione anonima del 1640 che (in ASDMI, Sezione XII, vol. 103) non indica il nome di Giacomina Zobi ma accetta l'idea della costituzione di un gruppo devoto a Sant'Orsola, che il manoscritto di suor Francesca Camilla Gallarata, *Origine del monastero di Sant'Orsola* (in ASMI, FR, cart. 2197), che riporta letteralmente le parole del Gonzaga. Al francescano fanno riferimento anche L. Wadding negli *Annales minorum seu trium ordinum a San Francisco institutorum*, Quaracchi, Roma 1931, vol. VII, anno 1341, pp. 293-4; C. Torre, *Ritratto di Milano*, Agnelli, Milano 1714, p. 208; S. Lattuada, *Descrizione di Milano ornata con molti segni in rame*, La vite felice, Milano 1737, vol. IV, p. 200; G. Giulini, *Memorie spettanti alla storia, al governo e alla descrizione della città e della campagna di Milano nei secoli bassi (773-1481)*, Milano 1854-57, p. 309 (nuova ed. Cisalpino-Goliardica, Milano 1973).

52. Cfr. ASMI, FR, cart. 2183 (Circondario), 2185 (Fondi A-Z), 2186 (Fondi Inveruno e Casorezzo), 2187 (Fondi Milano e Corpi Santi, porte Ticinese e Vercellina) e 2188 (Fondi Milano e Corpi Santi, porte diverse).

53. Il monastero di Sant'Agnese acquistava, nel corso degli anni, una quantità rilevante di vino, pari a 634 brente nel 1579-86; 149 nel 1589-90 e 247 nel 1596 (per un totale complessivo di ben 1.030 brente); ASDMI, Sezione XII, vol. 59.

54. ASDMI, Sezione XII, vol. 59; cfr. i vari documenti relativi alle spese, "appendizi", scorte, debiti e crediti del monastero di Sant'Agnese.

55. ASDMI, Sezione XII, vol. 70, 1596.

56. *Ibid.*

57. *Ibid.*