

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



ANNO XLVII - N. 1

GIUGNO 2007

LE LETTERE

SOMMARIO

CARMEN TRILLO SAN JOSÉ <i>L'allevamento nel regno nasride di Granada (secoli XIII-XV)</i>	3
MARIA CASTELLANO <i>Dalle cucine alla tavola del re. Modelli alimentari alla corte angioina di Napoli</i>	15
MANUEL VAQUERO PIÑEIRO <i>I censi consegnativi. La vendita delle rendite in Italia nella prima età moderna</i>	57
ANGELO NESTI <i>Uomini, aratri e bovi. Il sistema energetico del paesaggio mezzadrile</i>	95
ILARIA AGOSTINI <i>Il paesaggio agrario come monumento nei «Voyages de Naples» tra XVIII e XIX secolo</i>	III
TITO MENZANI <i>«L'anticamera del "kolkhoz" sovietico». I collettivi agricoli nell'Emilia-Romagna del secondo dopoguerra</i>	131
Convegni <i>Autoconsumo e mercato nelle campagne europee tra tarda antichità ed età moderna (Silvana Chiesa)</i>	153
Recensioni GIAMBATTISTA RATTI, <i>Trattato della seminazione de' campi e della coltivazione de' prati (1764)</i> (Emanuele Forzinetti)	161
<i>Il Comizio Agrario di Mondovì. Opere e Uomini</i> (Emanuele Forzinetti)	162
Notizie bibliografiche	165

CARMEN TRILLO SAN JOSÉ

L'ALLEVAMENTO
NEL REGNO NASRIDE DI GRANADA
(SECOLI XIII-XV)

L'obiettivo di queste pagine è sviluppare alcune considerazioni sull'allevamento nel regno nasride¹, inserendo tale attività nel contesto più generale dell'organizzazione dello spazio rurale nella società islamica medievale. Al contempo si cercherà di confrontare queste modalità di sfruttamento con quelle dei regni cristiani.

Realizzare lo studio del Regno di Granada in tale prospettiva, offre, da una parte, la possibilità di conoscere il funzionamento di un territorio musulmano d'Occidente; dall'altra, permette di evidenziare le differenze con l'ambito occidentale, di tradizione feudale, non solo dal punto di vista economico, ma anche da quello sociale. Una diversa gestione dello spazio a livello economico presuppone, senza dubbio, anche necessità sociali differenti. In tal modo, la presenza di aree comunitarie o autogestite dalla comunità stessa, come quelle che si riscontrano nelle *alquerías* andaluse, manifestano l'esistenza di forti vincoli rurali, con una debole stratificazione sociale e scarsa autonomia nell'organizzazione delle risorse rispetto ad altri poteri (statali o signorili).

¹ J.R. RAMOS IBASETA, *Política ganadera de los Reyes Católicos en el obispado de Málaga*, Málaga, 1988; M. ACIEN ALMANSA, *La vida fronteriza en la zona meridional de la Serranía de Ronda, 1470-1501*, Granada, 1974; J.E. LOPEZ DE COCA CASTAÑER, *El reino de Granada (1354-1501)*, in *Historia de Andalucía*, III, Barcelona, 1981, pp. 317-485; A MALPICA CUELLO, *La vida económica en la frontera nazari-castellana. Ganadería y sal en la zona nororiental del reino de Granada*, in C.D. LITCHFIELD, R. PALME, P. PIASECKI (eds), *Le monde du sel. Mélanges offerts à Jean Claude Hocquet*, «Journal of Salt-History», 8-9, 2000-2001, pp. 101-124; C. TRILLO SAN JOSÉ, *Las actividades económicas y las estructuras sociales, in Historia del Reino de Granada*, I, *De los orígenes a la época mudéjar (hasta 1502)*, Granada, Universidad de Granada, 2000, pp. 291-347.

Partiamo dal presupposto, di cui si cercherà di dimostrare la veridicità nel contesto granadino, dell'appartenenza del regno nasride alle società tributario-mercantili² e, pertanto, non feudali³. L'analisi dell'organizzazione dello spazio rurale ci offre informazioni privilegiate sul tipo di società che lo gestisce⁴. È una società che si definisce attraverso la presenza di comunità rurali forti, vincolate allo Stato tramite il pagamento di un tributo, regolato nell'ambito islamico dalla tradizione coranica e dalla *sunna*. Fra lo Stato e le *alquerías* (villaggi) opera una rete di funzionari che gli studi fino ad ora condotti non consentono di identificare con signori feudali.

Secondo il giurista hanifi al-Kashani (XII secolo), le terre si possono dividere in *mubaha* o non concesse in proprietà, e *mamluka* o concesse in proprietà. Le prime possono essere a loro volta *harim* o spazio comunale, e *mawat* o morte (lasciate incolte)⁵.

L'*harim* è la superficie destinata allo sfruttamento comunitario degli abitanti dell'*alquería*, cioè per pascolo, caccia, raccolta di tronchi, legname, carbone e frutti selvatici.

Quest'area era definita dalla distanza che il pastore era in grado di percorrere con il suo bestiame in una giornata di cammino, per poi rientrare e pernottare all'*alquería*. Il vocabolo deriva da *hrm*, la stessa radice da cui provengono il termine *harem* (*harim*, o gineceo) e *haram* (spazio sacro che circonda un santuario). *Harim* significa "luogo vietato allo straniero o al forestiero" e definisce, dunque, uno spazio, in linea di principio, vietato a chi non appartiene alla comunità.

Nella pratica, ciò nonostante, era uno spazio aperto, utilizzato, seppure con alcune limitazioni, dalla popolazione dei territori circo-

² S. AMIN, *El desarrollo desigual. Ensayo sobre las formaciones sociales del capitalismo periférico*, Barcelona, 1974; R. PASTOR DE TOGNERI, *Del Islam al cristianismo. En las fronteras de dos formaciones económico-sociales: Toledo, siglos XI-XIII*, Barcelona, 1975, p. 11; E. MANZANO MORENO, *Relaciones sociales en sociedades precapitalistas: una crítica al concepto de "modo de producción"*, «Hispania», LVIII/3, 200, 1998, pp. 881-913.

³ P. GUICHARD, *El problema de la existencia de estructuras de tipo "feudal" en la sociedad de al-Andalus. (El ejemplo de la región valenciana)*, in *Estructuras feudales y feudalismo en el mundo mediterráneo (siglos X-XIII)*, Barcelona, 1984, pp. 117-145, in part. p. 121; P. CHALMETA, *Concesiones territoriales en al-Andalus (hasta la llegada de los almorávides)*, «Cuadernos de Historia», 6 (1975), pp. 1-90.

⁴ J.A. GARCÍA DE CORTAZAR, *Sociedad y organización del espacio en la España medieval*, Granada, 2004.

⁵ Y. LINANT DE BELLEFONDS, *Un problème de sociologie juridique. Les terres «comunes» en pays d'Islam*, «Studia Islamica», x, 1959, pp. 111-136.

stanti. Sappiamo, per esempio, che gli abitanti di un'*alquería* avevano il diritto di chiudere il passaggio nelle loro terre al bestiame dei forestieri. Era una misura drastica alla quale si ricorreva in situazioni estreme, come in periodi di siccità, di scarsità di pascolo o di acqua, o in caso di qualche aperta ostilità⁶. Nella decisione di aprire o chiudere l'*harim*, la comunità agiva autonomamente, gestendo i propri confini; una decisione nella quale non era obbligata a seguire gli ordini del potere centrale, né del *qa'id* (*alcaide*), suo rappresentante più prossimo nelle questioni criminali.

Nel 1472, per esempio, gli abitanti di Jeréz y Alcázar, nel versante nord di Sierra Nevada, accettano dinnanzi al *qadi* (giudice) di lasciare entrare gli abitanti di altre *alquerías* a condizione di avere la possibilità di revocare l'accesso in qualsiasi momento lo avessero ritenuto opportuno⁷.

La seconda restrizione, che si ritrova nelle testimonianze immediatamente posteriori alla conquista castigliana, relativa a questo argomento, è che generalmente i pascoli possono essere utilizzati per far pascolare il bestiame forestiero di giorno, ma non di notte. Ciò è reso evidente dal fatto che gli abitanti di altre *alquerías* non possono costruire capanne né alcun tipo di edificio per dare ricovero notturno ai pastori e/o al bestiame in un *harim* che non sia il proprio⁸. Qualora lo facciano, devono pagare una tassa riscossa dall'*alcaide* della zona, il *talbix*. Questa limitazione, che si può riscontrare nei documenti, coincide con la definizione che i giuristi danno dell'*harim*, cioè dello spazio che si percorre in un giorno di cammino, tornando a pernottare nell'*alquería* di origine. Risulta, pertanto, chiaro che ogni comunità rurale possedeva pieni diritti sull'area di pascolo delimitata da questo raggio, il tragitto percorso in una giornata da un uomo che, con il suo bestiame, rientra al calar della notte al punto di partenza, oltrepassato il quale entrava nell'ambito di un altro villaggio, con le conseguenti limitazioni.

L'*harim* delimitava pertanto il territorio che apparteneva a una comunità. In epoca nasride i confini non erano definiti da cippi come nel periodo castigliano, ma da segni di demarcazione dell'ambiente,

⁶ C. TRILLO SAN JOSÉ, *El paisaje vegetal en la Granada islámica y sus transformaciones tras la conquista castellana*, «Historia Agraria», 17, 1999, pp. 131-152.

⁷ A. GONZALEZ PALENCIA, *Documentos árabes del Cenete (siglos XII-XV)*, «Al-Andalus», v, 1940, pp. 301-382, in part. P. 348.

⁸ Archivo General de Simancas (AGS), Consejo de Castilla, legajo 53, fol. 1-i.

noti ai nativi della regione e particolarmente familiari alle guardie di confine, ai pastori e agli anziani del luogo.

Il territorio dell'*alquería* è definito da quanto segue⁹:

- dai *rastros* (segni e tracce per inseguire un criminale) che un villaggio consegnava a un altro nei limiti dei confini quando si inseguivano delinquenti;
- dal fatto che a partire da tali confini le sentinelle di guardia potevano fermare coloro che entravano;
- dal diritto di *talbix* che gli *alcaldes* riscuotevano dagli allevamenti forestieri che entravano in un territorio che non era di loro proprietà;
- dalle decime che riscuotevano gli stessi *alcaldes* da chi coltivava all'interno dei propri confini;
- dagli edifici che ciascuno poteva costruire all'interno dei propri confini, ma non in territorio estraneo.

Le terre *mawat*, o morte, avevano come principale caratteristica quella di poter divenire di proprietà privata per essere messe in produzione. Un musulmano poteva diventarne proprietario tramite qualsiasi atto che comportasse una delimitazione con l'intenzione di edificare, roncare, ecc. una terra che non apparteneva a nessuno. I terreni *mawat* non erano di proprietà statale, bensì della comunità musulmana. In tal modo, i *malikies* limitavano il ruolo dello Stato nel determinare le aree destinate alla coltivazione, evidenziando come non potesse accaparrarsi delle terre *mawat*. Per questa scuola coranica l'appropriazione non necessita di ratificazione dell'amministrazione, laddove è sì necessaria per gli *haniffes*¹⁰.

La nuova proprietà acquisita mediante la messa in produzione ha alcune limitazioni: non può essere alienata, giacché, in ultima istanza, appartiene alla comunità islamica; può essere trasmessa in eredità solo se lavorata con continuità e, di fatto, se ne perde la proprietà se la si abbandona per un periodo superiore a tre anni¹¹.

⁹ AGS, Consejo de Castilla, leg. 53, fol. 1-1, fol. 137r.

¹⁰ A. HÉNIA, *Les terres mortes de la Tunisie utile et les nouvelles stratégies foncières à l'époque moderne*, in *Biens communs, patrimoines collectifs et gestion communautaire dans les sociétés musulmanes*, «Revue des Mondes Musulmans et de la Méditerranée», 79-80, 1977, pp. 127-142.

¹¹ J. ALBARRACIN NAVARRO ET ALII, *El marquesado del Cenete: Historia, Toponimia y Onomástica, según documentos árabes inéditos*, Granada, 1986, tomo I, p. 36.

Secondo il diritto *malikī*, le *mawat* sono ubicate a partire da circa 300 o 400 cubiti dal nucleo abitato¹². Altre fonti indicano che hanno inizio nel punto dove non è più udibile la voce di un uomo che grida dall'estremo dell'*alquería*. Si tratta pertanto, delle terre più lontane dal nucleo abitato.

Generalmente, erano destinate a coltivazioni non irrigue (*secano*), sebbene eccezionalmente potessero essere trasformate in terre irrigate, qualora si trovasse acqua e il sistema di canalizzarla. Nelle aree di montagna erano sfruttati esclusivamente i terreni irrigui, i quali assorbivano la totalità del lavoro e garantivano un'alta produttività. Le terre aride erano utilizzate solo occasionalmente, in epoche di cattivi raccolti e, generalmente, erano seminate a cereali. Quelle distribuite sulle principali vie commerciali, potevano essere sfruttate con l'impianto di viti, mandorli e fichi, coltivazioni con chiara orientazione commerciale¹³.

Le *mamluka*, infine, erano le terre di proprietà. Erano situate in prossimità dell'*alquería*, quasi sempre a ridosso dell'abitato, in modo che la disposizione delle case non impedisse la creazione della rete di canali di conduzione dell'acqua e coincidevano di fatto con le aree irrigue. Grazie all'irrigazione, i cicli di semina e raccolto si moltiplicavano. In tal maniera, era possibile coltivare cereali d'estate (*marjales del sayfi*), come panico e saggina, oltre che in autunno (*marjales del jarif*) come frumento e orzo¹⁴. Contemporaneamente lo spazio agricolo irrigato era sfruttato con la messa a dimora di alberi da frutto, dando vita a un sistema di pluricoltura che costituiva una caratteristica dell'*alquería*.

Dal punto di vista della proprietà, l'area irrigata era caratterizzata dalla pluricoltura, dalla microproprietà e dalla microparcellizzazione. Persino coltivazioni destinate alla produzione di beni di lusso di chiara orientazione commerciale, come la canna da zucchero o il gelso per la seta, non danno origine a monoculture, bensì appaiono disseminate nelle aree irrigue.

La pluricoltura rimanda a comunità rurali che hanno come priorità l'autoapprovvigionamento. Nondimeno, il surplus della produ-

¹² Unità di misura lineare usata anticamente dagli arabi equivalente a 0,44 m. Y. LI-NANT DE BELLEFONDS, *Un problème de sociologie juridique...*, cit., pp. 128-130.

¹³ C. TRILLO SAN JOSÉ, *Agua, tierra y hombres en al-Ándalus. La dimensión agrícola del mundo nazarí*, Granada, 2004, pp. 92-93.

¹⁴ I. LUYUN, *Tratado de Agricultura*, Granada, 1988, p. 254.

zione, a parte la quota consegnata come tributo ai funzionari fiscali, era destinata alla vendita nei numerosi mercati rurali e periurbani, che avevano luogo settimanalmente¹⁵.

La tendenza alla prassi della microproprietà è confermata dal fatto che buona parte dei coltivatori, nei casi presi in analisi, dispone approssimativamente di proprietà da 1/3 a 2/3 di ettaro. Ciò è reso possibile, senza dubbio, dall'alta produttività della terra irrigua. Pertanto, nelle *alquerías*, la proprietà della terra riflette una scarsa diversificazione economica della popolazione, mentre nelle città è possibile riscontrare una maggiore stratificazione sociale.

In uno spazio rurale come quello descritto, l'allevamento riveste un ruolo secondario rispetto all'agricoltura e, in certo modo, è separato da essa. In effetti la caratteristica dell'agricoltura non irrigua, come quella di tradizione romana e altomedievale (biennale) e feudale (triennale), è l'associazione dell'allevamento alle pratiche agricole. Le stoppie servono da alimento per il bestiame, e quest'ultimo concima la terra per la semina successiva.

Nel caso dell'agricoltura della Spagna musulmana, come ha recentemente evidenziato Andrew M. Watson, in seguito all'analisi dei trattati di agronomia andalusi, nelle terre irrigue l'allevamento è nettamente separato dai coltivi¹⁶. Il motivo della divisione di due attività generalmente correlate nell'antichità romana e nel mondo feudale, è che l'agricoltura irrigua, in un certo modo, è incompatibile con lo sfruttamento pastorale.

Una delle ragioni risiede nel fatto che l'irrigazione diversifica i tempi di semina e di raccolta, permettendo un numero maggiore e più vario di coltivazioni, che crescono e consentono raccolti durante tutto

¹⁵ P. CHALMETA, *El "señor del zoco" en España: edades media y moderna: contribución al estudio de la historia del mercado*, Madrid, 1973.

¹⁶ A.M. WATSON, *Livestock in the agriculture of muslim Spain: was farming "integrated" and why does it matter?*, in *Coloquio Homenaje a Pierre Guichard. Veinte años de al-Andalus*, Atti del Convegno di studi, Granada-Valencia, maggio 1996, Granada, in corso di stampa; ID., *A Case of Non-diffusion. The Failure of Muslims in Spain and Sicily to Adopt the Mixed (or Integrated) Farming System of Christian Europe*, in xxxviii Settimana di Studi "Relazioni economiche tra Europa e mondo islamico. Secc. XIII-XVIII", Prato, maggio 2006, in corso di stampa; C. TRILLO SAN JOSÉ, *El castillo de Escariantes y el poblamiento de la ta'a de Ugijar, in Castillos y territorio en al-Andalus*, Granada, 1998, pp. 419-449; EAD., *El paisaje vegetal en la Granada Islámica y sus transformaciones tras la conquista castellana*, «Historia Agraria», 17 (1999), pp. 131-152, in part. pp. 136-137.

l'anno, inclusa l'estate. In tal modo, in nessuna stagione il bestiame può essere introdotto nei campi coltivati senza produrre danni.

Il secondo argomento che spiega tale dissociazione deriva dal fatto che le infrastrutture per l'irrigazione, fatta eccezione per quelle costruite in epoche recenti, era tradizionalmente realizzata con materiali fragili e poco consistenti (terra, lastre di pietra, ecc.). Così la maggior parte dei canali di irrigazione che solcano le parcelle è tracciata da solchi nella terra ed è pertanto oggetto di una costante manutenzione per impedirne il deterioramento. Un'attenzione tanto più importante in quanto il sistema di irrigazione può essere facilmente alterato da qualsiasi interruzione del corso del canale. Di conseguenza, il funzionamento di questo sistema richiede una cura permanente, per garantirne l'efficienza e consentire all'acqua di arrivare fino all'ultima parcella che dà diritto ai turni di irrigazione.

Tale situazione comportava che il bestiame fosse generalmente tenuto lontano dall'area irrigua. Nelle terre dove non era stata creato questo sistema di canalizzazione, una volta terminato il raccolto, poteva entrare liberamente, sebbene, come si è già sottolineato, in alcune *alquerías*, soprattutto in zone montane, dove l'acqua era abbondante ed era possibile sfruttare la pendenza per l'irrigazione, alcune pareti fossero coltivate. Le coltivazioni non irrigue in questi casi non sono sempre presenti, e costituiscono un ampliamento dello spazio agrario solo in epoche di necessità. È evidente che, qualora il terreno fosse coltivato a cereali, il bestiame, una volta terminato il raccolto, potesse entrare. Al contrario, nelle terre di *secano* destinate alla coltivazione di alberi da frutto (mandorlo, vite, fico, per esempio) – come nella costa della provincia di Granada –, il bestiame può essere ugualmente dannoso per le piante.

Considerati i problemi che comportava la presenza del bestiame per questo tipo di agricoltura, l'alternativa per il suo mantenimento era la transumanza. In genere si tratta di una transumanza a breve e media distanza di piccole greggi, soprattutto se comparata a quella castigliana. La transumanza, nel Regno di Granada, era normalmente facilitata dalla comunanza dei pascoli. Ciò significa che gli abitanti di un'*alquería* potevano disporre dei pascoli di altre *alquerías* per alimentare il proprio bestiame e per altre attività come la caccia e la raccolta di frutti selvatici¹⁷.

¹⁷ M. FARUQ AL-'AKKAM, *Des fondaments de la propriété dans la jurisprudence musulmane. La mainmise sur les biens vacants (al-istila' 'ala al-mubah)*, in *Biens Communs, patrimoines*

Si è già sottolineato, tuttavia, che tale comunione di terre, è soggetta ad alcune limitazioni. La prima restrizione consiste nel fatto che gli abitanti di un'*alquería* potevano usufruire dei pascoli di un'altra comunità solo durante il giorno. La permanenza durante le ore notturne comportava il pagamento di un'imposta, il *talbix*, all'*alcaide*. In base alle testimonianze delle fonti d'archivio – tutte di epoca posteriore alla conquista castigliana – registrate nell'ambito di cause relativi a confini, pare che tale tributo non ammontasse a una quantità fissa, bensì fosse pattuito con l'*alcaide* del luogo. In genere consisteva in un capo di bestiame ogni cento. Se la mandria pernottava, era necessario aggiungere al tributo la consegna del formaggio e del latte prodotti in una notte¹⁸. Tale tributo era differente dal diritto di passaggio del bestiame che, ugualmente, si consentiva dietro consegna di una certa quantità di carne.

La seconda limitazione alla condivisione degli spazi deriva dal fatto che le *alquerías* autogestivano i loro territori e, in circostanze concrete, potevano impedire l'ingresso nel proprio *harim* agli abitanti dei villaggi vicini. Ciò si riscontra, come si è già detto, in situazioni estreme, come nel caso di siccità, rimanendo i villaggi nella legalità della legge musulmana che pure sanciva la comunanza di pascolo nel regno. Tale organizzazione autonoma degli spazi comuni è documentata in vari modi. Così, una *fatwa* andalusa testimonia che gli abitanti di un'*alquería* avevano deciso di dividere il proprio *harim* e distribuirlo fra i clan (gruppi familiari) che facevano parte del villaggio e che tale pratica era stata approvata da un *muftí* (specialista in diritto)¹⁹. Abbiamo inoltre già visto il caso di due *alquerías* che, alla fine del XV secolo, ancora in epoca nasride, avevano deciso di impedire il passaggio al bestiame di una terza *alquería*, agendo in maniera indipendente dagli agenti statali²⁰.

Infine, sappiamo inoltre che, in determinate circostanze, le comunità rurali affittavano i propri pascoli ai cristiani che vivevano oltre la frontiera²¹.

collectifs et gestion communautaire dans les sociétés musulmanes, «Revue des Mondes Musulmans et de la Méditerranée», 79-80, 1977, pp. 25-41, in part. p. 31.

¹⁸ AGS, Consejo Real, leg. 53, fol. 1-I.

¹⁹ V. LAGARDERE, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du Mi'yar dd'al-Wansharisi*, Madrid, 1995, p. 357.

²⁰ A. GONZALEZ PALENCIA, *Documentos árabes del Cenete...*, cit., p. 348.

²¹ M. ACIÉN ALMANSA, *Dos textos mudéjares de la Serranía de Ronda (1491)*, «Cuadernos de Estudios Medievales», II-III, 1974-75, pp. 253-254.

Il sostentamento dell'allevamento dipendeva, pertanto, dai pascoli (*harim*) della propria *alquería* e, entro determinate restrizioni, da quelli che appartenevano ai villaggi vicini. Qualora fossero presenti aree destinate a coltivazioni non irrigue, il bestiame poteva entrarvi, soprattutto al termine del raccolto dei cereali.

Infine la transumanza a media distanza praticata ben si adattava alle condizioni climatiche: così, durante l'estate, il bestiame saliva sulle zone montane, in cerca di pascoli freschi e, in inverno, scendeva nelle località costiere, più calde.

Secondo quanto indicato dalle *fatuals* (sentenze giuridiche) raccolte da al-Wansharisi (m. 1505), sembra che nell'*alquería* non vi fossero grandi proprietari di bestiame, il quale apparteneva a tutti gli abitanti della comunità. Per occuparsene si designava un pastore che veniva pagato dalla comunità, o si stabiliva un sistema di turni fra gli abitanti dell'*alquería*²².

L'allevamento nel Regno di Granada era un'attività secondaria rispetto all'agricoltura. La presenza delle colture irrigue era incompatibile con la presenza del bestiame nello spazio agricolo. Qualora esistesse una zona di *secano*, il bestiame poteva pascolarvi, benché ciò non fosse sempre possibile, poiché alcune *alquerías* possedevano solo terreni irrigui. Il bestiame, di conseguenza, beneficiava soprattutto della norma musulmana che stabiliva la comunanza dei pascoli nell'emirato, e si ispirava a un *hadit* del Profeta, secondo il quale «L'acqua, l'erba e il fuoco sono comuni a tutti i musulmani». Perciò il bestiame di un'*alquería* poteva essere condotto in pascoli di un'altra comunità, a condizione di rispettare la restrizione fondamentale di non permanervi durante la notte. Tale limitazione, riconosciuta dai *malikíes*, circoscriveva le dimensioni del territorio di un'*alquería*: lo spazio che un pastore con il suo bestiame poteva percorrere durante un giorno di cammino, rientrando a pernottare nel luogo di provenienza.

L'organizzazione dello spazio rurale nei villaggi nasridi rivela la composizione della società. Il predominio della microproprietà, della microparcellizzazione e della pluricoltura, mostra l'esistenza di una comunità essenzialmente costituita da piccoli proprietari. L'assenza, talvolta, di zone di *secano*, manifesta quanto l'agricoltura irrigua fos-

²² V. LAGARDERE, *Histoire et société...*, cit., pp. 337, 340 e 345.

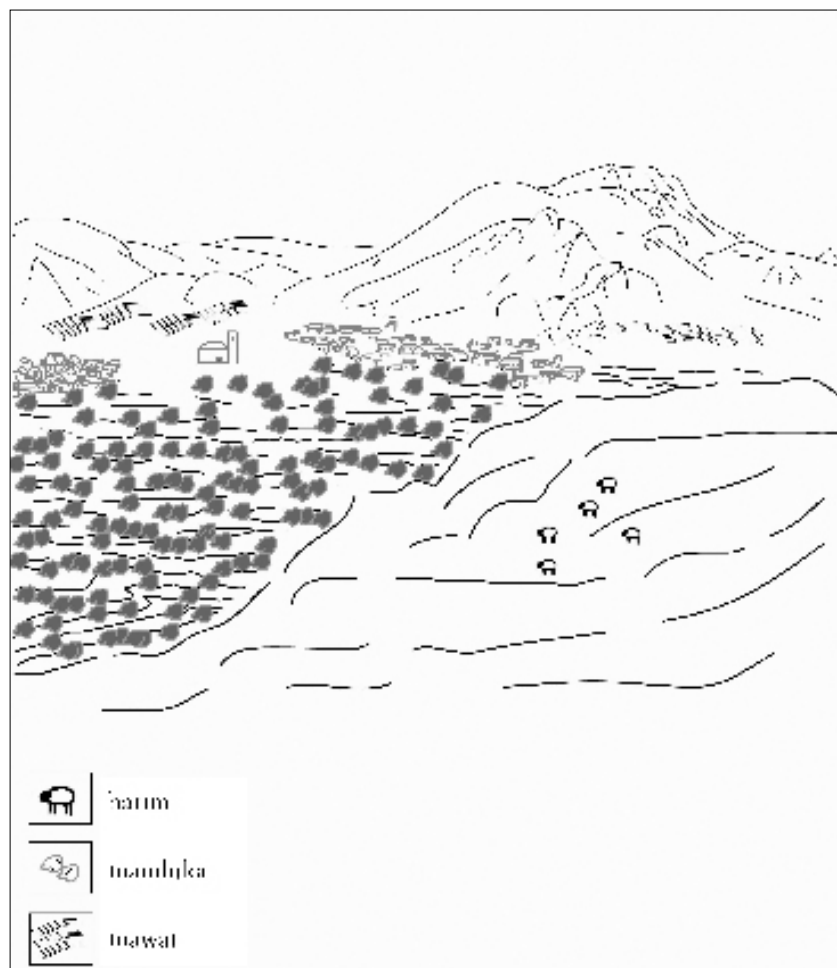
se un'alternativa produttiva che garantiva il raccolto, in un contesto naturale nel quale le condizioni meteorologiche non sempre garantivano la sufficiente piovosità. D'altra parte, la mancanza di grandi proprietari, a eccezione del re, sottolinea l'esistenza di una società marcatamente polarizzata fra lo Stato e le comunità rurali, priva di signori feudali che influissero sul processo produttivo.

L'autogestione del territorio da parte delle comunità mostra il loro grado di autonomia, giacché non esisteva alcun potere, nemmeno quello dello Stato, che potesse intromettersi in questi aspetti.

Dopo la conquista cristiana tale situazione mutò. La popolazione musulmana rimase inizialmente sotto la protezione delle capitolazioni (dal 1492 fino al 1500), che assicuravano rispetto nei confronti delle leggi e dei costumi (*sara* e *sunna*), e includeva la libertà di poter praticare liberamente la propria religione, il mantenimento delle consuetudini e delle gerarchie sociali. Per quanto concerneva i confini e i pascoli, si conservarono le antiche pratiche appena descritte: la comunanza dei pascoli e le limitazioni relative al pernottamento.

Dall'altra parte, contemporaneamente, i re cattolici avevano premiato la nobiltà, che si era distinta nella guerra di Riconquista, con la concessione di signorie nel Regno di Granada. Questo trasformava i nuovi signori in proprietari di feudi ottenuti dalla frantumazione delle terre dell'antico emirato, rendendo impossibile la pratica della comunanza di pascolo, giacché in tali signorie non veniva consentito l'ingresso agli allevamenti di *alquerías*, ubicate al di fuori di esse. Inoltre, gli stessi signori nell'acquisire il dominio dei boschi e dei pascoli situati all'interno delle loro terre mutano il sistema di gestione, affittandole a privati, proprietari di bestiame. Tale situazione condusse a molteplici conflitti testimoniati dai giudizi legali riflessi nella documentazione successiva alla conquista castigliana.

Si può pertanto affermare che l'amministrazione dei re cattolici, una volta conquistato il regno, oscillò fra il mantenimento della comunanza di pascolo, nel tentativo di rispettare gli usi e costumi delle comunità *mudéjares*, e la loro soppressione, più consona agli interessi castigliani.



Organización del término de una alquería

MARIA CASTELLANO

DALLE CUCINE ALLA TAVOLA DEL RE.

MODELLI ALIMENTARI

ALLA CORTE ANGIOINA DI NAPOLI

La storia dell'alimentazione è ormai un campo d'indagine molto frequentato, ad essa sono stati dedicati studi poderosi e convegni internazionali, in cui l'attenzione degli storici spazia dalle tecniche di preparazione dei cibi alla strumentazione usata, dai sistemi d'approvvigionamento all'analisi dei singoli alimenti, dai ricettari al rituale del banchetto conviviale. In ambito italiano sono stati prodotti saggi relativi ad alcune realtà regionali e, nonostante il grande interesse per uno dei testi più antichi redatto in ambiente meridionale probabilmente nella prima metà del secolo XIV, il *Liber de coquina*, molto studiato, analizzato, usato come termine di paragone dai principali storici di storia dell'alimentazione¹, l'interesse per la realtà quotidiana del Mezzogiorno peninsulare sembra fermarsi qui. Se qualche attenzione è stata dedicata alle consuetudini sociali e alimentari in

¹ L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina, libro della cucina del XIII secolo*, Bari, 1995; *Libro di cucina del secolo XIV*, a cura di L. Frati, Livorno, 1899; M. MULON, *Deux traités d'art culinaire*, «Bulletin philologique et historique», Paris, 1971, pp. 369-435; *Due libri di cucina*, a cura di I. Bostrom, Stockholm, 1985; *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1987; B. LAURIOUX, *I primi libri di cucina*, in *La cucina e la tavola*, a cura di J. Ferniot e J. Le Goff, Bari, 1987, pp. 107-117; B. ROSEMBERG, *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari, 1997, p. 279; M. MONTANARI, *I luoghi della cultura alimentare*, in *Centro di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle XII giornate normanno-sveve, Bari, 17-20 ottobre 1995, a cura di G. Musca, Bari, 1997, pp. 366-370; A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999; B. LAURIOUX, *Du bréhémont et d'autres fromages renommés au XV siècle*, in *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo*, a cura di B. Lauriou x e L. Moulinier-Brogi, Roma, 2001; M. MONTANARI, *Cucina povera, cucina ricca*, «Quaderni medievali», 52, 2001, pp. 95-105; A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, 2005.

Sicilia dal periodo normanno-svevo al Trecento², il silenzio avvolge ancora la realtà della corte napoletana.

Quali uffici sovrintendevano all'organizzazione delle cucine? Come avveniva l'approvvigionamento? Quali i gusti alimentari dei sovrani e le pratiche conviviali?

Mettere a confronto le testimonianze sparse nelle opere letterarie coeve, le fonti documentarie oggi esistenti, per quanto lacunose e discontinue e l'analisi archeologica, anche se circoscritta ad aree molto limitate, offre interessanti spunti per tracciare un quadro abbastanza articolato dell'evoluzione della convivialità a corte tra la seconda metà del Duecento e gli inizi del Quattrocento. L'esame degli elenchi di acquisti quotidiani dei prodotti destinati alla cucina regia, riportati nelle carte amministrative può essere significativo, tanto in termini di analisi economica quanto sul piano della ricostruzione di un menù-tipo. L'aspetto sociale dei banchetti di corte è ben rappresentato in toni molto realistici nella letteratura coeva, mentre le indicazioni sugli alimenti necessari alla preparazione delle pietanze del ricettario meridionale³, messe a confronto con il sistema di approvvigionamento, costituiscono un'ulteriore possibilità d'identificazione dei gusti alimentari. Non mancano dunque gli elementi per individuare i molteplici aspetti della complessa organizzazione del sistema alimentare e dei problemi connessi al sistema di distribuzione delle derrate alimentari.

La fonte più ricca d'informazioni è costituita dai libri contabili, compilati dai responsabili della cucina regia in cui sono registrate, in maniera non sempre analitica, sia le spese alimentari quotidiane, che quelle per la preparazione di conviti in occasioni particolari, in

² M. AYMARD, H. BRESCH, *Nourriture et consommation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècles*, «Annales ESC», I, 1975, pp. 592-599; S. TRAMONTANA, *Vestirsi e travestirsi in Sicilia: abbigliamento, feste e spettacoli nel Medioevo*, Palermo, 1993; Id., *Il regno di Sicilia. Uomo e natura dall'XI al XIII secolo*, Torino, 1999; Id., *Modelli alimentari di Sicilia (secoli XI-XIII)*, «Quaderni medievali», 52 (2001), pp. 6-17.

³ Secondo una recente tesi il *Liber de coquina* è da attribuire all'ambiente della corte di Federico II; lo stesso sovrano avrebbe direttamente partecipato alla sua compilazione, a rispecchiare «due diversi aspetti della sua multiforme personalità: da una parte la rivalutazione epicurea del piacere fisico in cui non può mancare l'apprezzamento per il cibo, dall'altra la mentalità scientifica che lo avvicina agli insegnamenti della dietetica araba di nuova importazione». Dopo la morte di Federico, una copia del manoscritto sarebbe passata agli angioini. Cfr. A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 99 sgg. e 175-177.

questi casi l'elenco dettagliato dei singoli alimenti destinati alla preparazione delle portate consente, attraverso la comparazione con le ricette del *Liber de coquina* d'individuare una probabile sequenza del menù⁴. Le note redatte a coprire tutto l'arco dell'anno, relative ai prodotti acquistati o provenienti dalle masserie regie sono spesso completate da indicazioni di massima sul consumo mensile di alcuni di essi, sulla periodicità dei banchetti e, talvolta, sul numero dei convitati. Ma al di là di quello che è il gioco sociale della tavola imbandita, non va trascurata la rigorosa normativa dettata dai sovrani per il corretto funzionamento degli uffici amministrativi⁵, la cui applicazione è riscontrabile nelle poche pagine sopravvissute di note-spese da essi compilate⁶.

Nell'impossibilità di disporre di fonti d'archivio di prima mano, dopo la distruzione dell'archivio dei *Registri della cancelleria angioina*, le uniche informazioni sull'alimentazione, le spese, il sistema d'approvvigionamento e la normativa che regolava il consumo delle pietanze⁷ sono quelle trascritte in forma parziale degli storici e

⁴ Il limite più rilevante sta nella discontinuità di questo tipo di fonte; è difatti scarsissima per il regno di Carlo I e di Roberto, più ricca per quello di Carlo II. Cfr. G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto di S. Gennaro e del libro delle spese della casa di Carlo secondo d'Angiò*, Napoli, 1861, pp. 220-229. La trascrizione parziale del libro di spese della cancelleria di Carlo II, non in ordine cronologico, riporta le annotazioni quotidiane di spese sostenute dai diversi uffici di cucina, spesso completate dall'indicazione dei commensali del re e dai suoi spostamenti nei periodi di luglio 1294 (ff. 215-220) e settembre 1297 (ff. 208-214) e, in maniera completa, dal settembre 1301 all'agosto 1302 e dal settembre 1302 all'agosto 1303.

⁵ Nelle nuove norme dettate da Carlo II relative agli incarichi del siniscalco è evidenziata l'attenzione quasi maniacale nel controllo delle spese da registrare almeno in duplice copia; cfr. *infra*, n. 9.

⁶ Per un'indicazione sui diversi tipi di fonti cfr. B. LAURIoux, *L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes. L'exemple du Moyen Age (XIII-XV siècles)*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della ventottesima Settimana di Studi, Prato, 22-27 aprile 1996, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, 1997, pp. 463-487.

⁷ C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti riguardanti Carlo I d'Angiò dal 6 agosto 1252 al 30 dicembre 1270 tratti dall'archivio angioino di Napoli*, Napoli, 1874; ID., *Memorie della guerra di Sicilia negli anni 1282, 1283, 1284 tratte dai registri angioini dell'Archivio di Stato di Napoli*, «Archivio storico per le province napoletane» (d'ora in poi «ASP»), I (1877); ID., *Notizie storiche tratte da 62 registri angioini dell'archivio di Stato di Napoli*, Napoli, 1877; ID., *Genealogia di Carlo II d'Angiò re di Napoli*, «ASP», VII (1882) e VIII (1883); ID., *Saggio di codice diplomatico, supplemento*, II, Napoli, 1883; G. DE BLASII, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, «ASP», XII (1887); G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, «Atti dell'accademia pontaniana», XVI, 1886; R. BEVERE, *Notizie storiche tratte dai documenti conosciuti come Arche in carta bambacina*, «ASP», XXV (1900); sull'arredo di tavola *Documents en français des archives angevines de*

archivisti che, tra metà Ottocento e inizi Novecento, si sono occupati delle vicende del Regno meridionale. Questa documentazione superstite, oggi raccolta ad opera degli archivisti dell'Archivio di Stato di Napoli, nell'edizione dei *Ricostruiti registri angioini*⁸, fornisce la base su cui intrecciare un discorso più articolato non solo sugli alimenti, sui sistemi di preparazione del cibo, sui luoghi e gli attrezzi ad esso connessi, ma anche allargare il campo d'indagine fino ad illustrare la scena su cui si recita la rappresentazione del convivio regio.

Gli uffici di cucina

L'organizzazione delle cucine regie, strutturata secondo il modello francese, è piuttosto complessa e fortemente gerarchizzata, ciascun settore è affidato a un responsabile alle cui dipendenze ha un numero variabile di garzoni con compiti specifici, per svolgere al meglio il servizio di rifornimento delle residenze del sovrano, ciascun ufficio può contare su una dotazione di cavalli per gli spostamenti verso i luoghi di produzione.

La gestione amministrativa di tutti i servizi di cucina è controllata dal siniscalco⁹ che una volta a settimana procede alla revisione dei rendiconti di spesa e sovrintende all'approvvigionamento di *virtualia*, e quant'altro è necessario al vitto degli uomini e cavalli dell'*hospicium* regio. Inoltre ha il compito di soddisfare tutte le necessità del re durante i suoi spostamenti e permanenze in sedi temporanee, provvedendo per tempo al rifornimento alimentare,

Naples (Règne de Charles Ier), transcrits par P. Durrier et A. De Bouard, Paris, 1935, I; C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice diplomatico*, I, Napoli, 1878; G. DEL GIUDICE, *Codice diplomatico del regno di Carlo I e II d'Angiò*, Napoli, 1863; N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, «ASPN», X (1885) e XI (1886); S. DE CRESCENZO, *Notizie storiche tratte dai documenti angioini conosciuti col nome di Arche*, «ASPN», XXI (1896); e sull'organizzazione delle cucine regie C. MINIERI RICCIO, *Itinerario di Carlo I d'Angiò, tratte da registri angioini del grande archivio di Napoli*, Napoli, 1872; G. DEL GIUDICE, *Codice diplomatico del regno di Carlo I e II d'Angiò*, cit.; G. FORTUNATO, *Il castello di La-gopesole*, Trani, 1902.

⁸ *I registri della cancelleria angioina ricostruiti da Riccardo Filangieri con la collaborazione degli archivisti napoletani*, Napoli, 1950-2002 (d'ora in poi RCA).

⁹ La normativa, emanata da Carlo II a Pamplona nel 1293, è ripresa nel 1306, cfr. RCA, XLIV, pp. 308-313 e XXXI, pp. 157-159.

attraverso l'invio di lettere regie ai maestri razionali perché siano fatte requisizioni presso le masserie demaniali e acquisti *iusto e comuni foro* di cereali, carne, vino, cera e spezie. Inoltre sono sotto la sua giurisdizione gli uffici di panetteria, bottiglieria, *fruttaria* e *salseria* oltre che la cucina dove sono preparate le pietanze; ha facoltà, in caso di negligenza, di rimuovere coloro i quali ne sono preposti. Le cariche sono spesso assegnate a cavalieri e *scutiferi*, nominati in numero variabile da uno a tre per la durata di un anno anche se, talvolta, le stesse persone possono di nuovo ricoprire l'incarico a distanza di tempo. Nei primi anni di regno i responsabili di questi uffici sono spesso d'origine francese, alcuni di essi sono nominati familiari del re o/e della regina, quasi a formare una corte fedele che condivide con il sovrano gusti e apparati, ricevendo anche speciali ricompense per i loro servizi¹⁰.

La dispensa è gestita da un chierico, monaco o laico, affiancato da due addetti che alternativamente ogni mese sono i responsabili della spesa quotidiana, di tutto ciò che proviene dalle masserie *pro coquina* e della distribuzione dei singoli prodotti ai diversi servizi in cui si articola l'ufficio di cucina: la farina alla panetteria che ne cura la lavorazione, il vino alla *buctillaria*. Oltre a tener conto di quanto è stato dato, con l'aiuto di un notaio, il chierico deve anche mantenere aggiornato l'elenco degli esiti e degli introiti della cucina, ciò che è prelevato da ciascun ufficio e consumato alla tavola del re e della sua *familia*, specificando se vi sono stati avanzi dal pranzo o dalla cena, e ciò che resta in dispensa; al notaio è indicato il numero di coloro che siedono alla tavola del re ogni mese e di quelli che si aggiungono di volta in volta¹¹. In alcuni periodi è registrata la presenza di un chierico addetto alla panetteria e di uno alla bottiglieria.

L'ufficio di *coquina* propriamente detto è dunque coadiuvato da un articolato sistema di servizi, ciascuno con incarichi ben specifici,

¹⁰ I cuochi Pietro e Giovanni Velluto, tra il 1272 e 1276, sono beneficiari di alcune proprietà: il primo riceve le case di Tommaso di Scotto e Diodato Textore a Napoli presso porta Petruzzolo, oltre a una vigna di Riccardo de Rebusa e Sergio de Aquaio e sei moggia di terra con vigna di greco a Torre del Greco, confiscata all'eretico Giovanni de Madio; il secondo riceve alcuni beni a Capua, RCA, xv, pp. 22, 105 e xvi, p. 36.

¹¹ RCA, xxxi, p. 158 (1306-1307); per l'organizzazione degli uffici di cucina cfr. I. NASO, *Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, II, Roma, 1995, p. 1052.

la *panecteria* con il compito di lavorare la farina e provvedere agli acquisti di pane oltre che dei tovaglioli per la mensa regia, la *buctillaria* che controlla l'approvvigionamento del vino ma anche dei bacili d'argento *ad lavandum manus*, la *fructaria* che si occupa anche dell'assegnazione periodica di cera per illuminare, la *polleria* che prende in carico oltre al pollame, i formaggi. Vi sono poi addetti a mansioni particolari, il *potagerius* impegnato alla preparazione delle minestre, il *piscionarius* incaricato dell'approvvigionamento dei pesci, quello della *salsaria* per l'acquisto dei condimenti per la preparazione delle salse¹².

Alle dipendenze di ciascun responsabile operano da due a quattro giovani valletti che talvolta riescono a far carriera e, in circa quindici anni, passare da giovane valletto di cucina a panettiere regio¹³. Al gradino più basso sono gli sguatterì a cui sono affidati i compiti più umili quali il trasporto d'acqua e della legna per la cucina¹⁴.

Il personale di cucina dell'*hospicium* di un membro della famiglia regia comprende almeno un maestro di cucina (*assator coquine*), un cuoco, un salsiere, un addetto di sala e tre giovani valletti, un sovrintendente ai cibi della mensa (*guardamangerius*), tre valletti di cucina, uno per la panetteria, uno per lo scalco e uno sguattero (*astator*)¹⁵. Tra i componenti del seguito che accompagnava qualche rappresentante del re negli spostamenti non manca mai almeno il cuoco, il panettiere e lo stazionario, ciascuno con i propri aiutanti¹⁶.

Esistono poi i responsabili del bestiame vivo, alcuni porcari, un custode dei conigli del re e la donna che provvede all'allevamento delle galline della regina che ricevono uno stipendio oltre al denaro

¹² C. MINIERI RICCIO, *Itinerario di Carlo I*, cit., p. 46; RCA, XVII, p. 131; XXIX, p. 29; XXI, p. 220; XVIII, p. 359.

¹³ Giovannotto de Baye è un giovane valletto di cucina nel 1271, dodici anni dopo è con Giovanni de Bray un paggio del tinello e due anni dopo è promosso con il collega panettiere regio; RCA, XX, pp. 69, 74.

¹⁴ S. SICOLA, *Repertorium sextum reginae Iohanne prime*, ms. sec. XVII, ff. 679, 1329, in Archivio di Stato di Napoli (d'ora in poi ASN), ufficio della ricostruzione angioina.

¹⁵ Tale è il personale assegnato nel contratto di nozze tra la giovane nipote di Roberto, Giovanna, duchessa di Calabria e Andrea d'Ungheria, cfr. C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., p. 45 (1333).

¹⁶ Guglielmo Stendardo, nominato vicario di Roma da Carlo I nel 1281, parte con un seguito di due cuochi e due aiutanti, un panettiere con il suo aiutante e un conduttore di somaro per il trasporto dell'acqua, V. MONTI, *Da Carlo I a Roberto d'Angiò. Ricerche e documenti*, «ASPNS», XX (1934), p. 209.

per il cibo degli animali¹⁷; come a tutti gli addetti dei diversi uffici regi anche ai dipendenti amministrativi è assegnato un completo di abiti, molto probabilmente di colore e tessuto prestabilito, mentre a quelli della cucina e della *salsaria* è periodicamente distribuito anche una certa quantità di pane e di vino¹⁸.

I rendiconti del 1291-1292 possono fornire appena un'idea dei costi di gestione, la somma mensile totale è quasi interamente assorbita dal pagamento degli stipendi, dall'acquisto di alcuni capi di abbigliamento per i dipendenti e dai doni, mentre appena lo 0,25% è speso per l'approvvigionamento¹⁹. Un tentativo di contenimento del prezzo di alcuni prodotti è operato già da Carlo I attraverso un accordo con i gabellieri delle Secrezie di Puglia, Abruzzo, Terra di Lavoro e Principato per esentare dal diritto di dogana del fondaco gli acquisti di buoi, castrati, cera, piselli, formaggio ma anche recipienti per il vino²⁰.

In genere il denaro per le spese proviene dalla Camera regia, ma ben presto si rende necessario il ricorso a mutui. Il saldo dei conti dell'*hospicium* di Carlo II e della moglie Maria è talvolta garantito dalla società lucchese dei Baccusi che, avendo in appalto la gestione degli introiti degli uffici del portolanato e magistrato del sale in Puglia, ne destina una percentuale alle necessità dei sovrani²¹; d'altronde già in precedenza il pagamento di prodotti come le spezie, lo zucchero e le mandorle era effettuato con i proventi della secrezia pugliese²². Il ricorso al prestito per l'acquisto di derrate alimentari diventa una consuetudine sempre più accreditata nel corso degli anni.

¹⁷ S. DE CRESCENZO, *Notizie storiche tratte dai documenti angioini conosciuti col nome di Arche*, cit., p. 482; R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 399.

¹⁸ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 225.

¹⁹ RCA, XXIX, pp. 3, 5-9.

²⁰ RCA, XIII, p. 61 (1276).

²¹ RCA, XXIX, pp. 3-9, 27-30, 36; R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, Firenze, 1922, I, p. 675 (1315/16). Nel 1300 Carlo II assegna al figlio Roberto seimila once d'oro per le spese annue di casa, cfr. C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., p. 208. Più modesta la dotazione del piccolo figlio di Giovanna I, Carlo Martello, duca di Calabria, per il cui vitto e mantenimento degli uffici amministrativi si spendono nel 1346 millecinquecento once, cfr. Id., *Notizie storiche tratte dai 63 registri*, cit., pp. 30-31.

²² Il chierico di cucina Guarino de Madays *pro usu coquine* ha acquistato pepe, zafferano, cannella pesta, garofano, noce moscata, zucchero alessandrino, mandorle mondate, RCA, XLIV, p. 466 (1276).

L'approvvigionamento alimentare

L'ufficio del siniscalco è dunque incaricato di provvedere alle necessità alimentari di tutti coloro che vivono nella residenza regia, ma in qualche caso anche delle dimore dei parenti del sovrano; mentre è competenza esclusiva di quello del camerariato l'acquisto e la conservazione di prodotti particolari, destinati esclusivamente al re come sciroppi, acqua di rose²³, spezie (specie garofano e cannella) e zucchero oltre alla frutta edule *pro ore regis*²⁴. Attraverso il regolamento di alcuni degli uffici e gli ordini d'acquisto è possibile tracciare un quadro abbastanza dettagliato del sistema di approvvigionamento delle cucine regie, alla cui base sta un circuito economico piuttosto complesso che coinvolge numerosi intermediari, con il compito di procurare i prodotti richiesti in zona per affidarli, poi, agli specialisti del trasporto e della conservazione delle derrate.

Il Regno meridionale già in questo periodo può vantare una produzione varia e specializzata nei diversi ambiti regionali, ciascuna area si distingue per la specificità dei prodotti e degli animali di allevamento²⁵. Arieti, castrati, vacche, buoi e porci provengono, in genere, dalle masserie lucane e pugliesi, formaggi e ricotte da quelle del foggiano²⁶, alcuni tipi di vino e la carne di vitello sono prelevati dalla città demaniale di Sorrento, i pesci dalle colture lacustri dei laghi di Salpi, presso Barletta, Lesina, nel Gargano, e Lagopesole;

²³ Nel 1330 un tal Martino Scatola di Agerola aveva provveduto a spedire acqua di rosa al re Roberto, cfr. M. DEL TREPPO-A. LEONE, *Amalfi medioevale*, Napoli, 1977, p. 235, n. 8.

²⁴ Cfr. C. MINIERI RICCIO, *Cenni storici intorno i grandi uffizii del regno di Carlo I d'Angiò*, Napoli, 1872, p. 173.

²⁵ Questa specificità è stata rilevata da A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana*, cit., pp. 27-28. Antonio Latini (1642-1696), autore di *Breve descrizione del Regno di Napoli* propone un elenco di prodotti, molti dei quali avevano costituito la base degli approvvigionamenti della casa angioina: «finocchi famosi» da Poggio Reale, «tutte le sorte d'herbaggi e verdume» da Padule, «famosi piselli, cardoni e carciofali, ravanelli e radici» e «bellessimi caolifiori» da Chiaia, «esquisite insalate» e «tutti sorti di frutti» da Posillipo. Ottime carni vengono invece da Ischia e da Capri: «quantità di fagiani (...) vitelle ottime e tutte sorti de caccie» da Sorrento e da Vico. Pesci dal mare e dai fiumi. I risi da Salerno, i fichi secchi da Agropoli, i cardoni da Giugliano. Le cervellate, le cipolle di Benevento, le nocelle e i pesci di fiume di Avellino; il caciocavallo e le «ottime cacciagioni» da Laterza (Basilicata). «Cacciagioni selvagge» da Ostuni, castrati e capretti da Bitonto oltre a mandorle e olio. Zafferano dall'Aquila. Pesci (capitoni, tinche e cefali) del lago Varano (Capitanata).

²⁶ Un tipo di formaggio particolare, il *leucadense*, proviene dalla Terra di Lavoro, cfr. C. MINIERI RICCIO, *De' grandi uffiziali del regno di Sicilia dal 1265 al 1295*, Napoli, 1872, p. 190, n. 3 (1269).

mentre per quelli di mare, in alcuni periodi dell'anno, vige una sorta di monopolio, per cui il pescato di una certa zona era esclusivamente convogliato alla mensa regia.

I prodotti che costituiscono la base dell'alimentazione di corte sono dunque la carne e il frumento in primo luogo, a cui si affianca il vino e il pesce, seguiti dai prodotti caseari e dagli ortaggi, al cui rifornimento quotidiano provvedono gli uffici preposti alle cucine tramite l'invio nelle diverse località del Regno dei loro garzoni per gli acquisti.

Una parte dei prodotti carnei sarebbe dovuta esser fornita dalle masserie demaniali²⁷, difatti la normativa prevedeva l'invio annuale di cento porci vivi e altri quaranta salati per Pasqua oltre a mille tra buoi e giovenche inutili per l'aratro e trecento vacche sterili, ma in genere la quantità è sempre inferiore e spesso le bestie hanno un basso valore commerciale. La scarsa sollecitudine nell'approvvigionamento di carne ha sempre afflitto la corte, nel 1270 è fatto un sollecito al secreto di Calabria per l'invio di almeno cento tra vacche e vitelli di buona qualità e pingui, dal momento che era giunto a Napoli solo l'esiguo numero di venticinque e per di più macilenti. A marzo del 1278 si aspettava l'arrivo di quaranta porci vivi per Pasqua, ma la spedizione è di molto inferiore, nell'aprile anche quelli salati non sono disponibili; per non parlare dei castrati e degli arieti, dei quattrocentosettantuno pattuiti, ne arriveranno solo trecentocinquanta, mentre il macellaio di corte dovrà acquistare in luglio cinquecento tra castrati e arieti grassi al miglior prezzo, aspettando l'invio dalla Basilicata di duecento porci di due anni e quaranta tra vacche e buoi²⁸. Finalmente ad agosto saranno spediti quaranta porci marcati e a settembre arriveranno trecento porci di due anni dalla Capitanata. La situazione registrata nel 1278 non è certo un'eccezione, se nel 1283, di fronte alle reiterate, quanto disattese richieste alle masserie di Basilicata di spedire castrati, buoi e vacche per la cucina regia, si minaccia una multa di cinquanta once d'oro e l'invio di esattori regi²⁹.

²⁷ Già in età federiciana il giustiziere di Capitanata era tenuto a spedire alle dimore regie poste nella sua zona galline, oche e anatre, J.L.A. HUILLARD-BREHOLLES, *Historia diplomatica Friderici secundi*, Parisiis, 1872, v, 2, p. 697 (1240) e N.F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, Napoli, 1878, p. 73.

²⁸ RCA, XVIII, pp. 313, 359-360.

²⁹ RCA, XXVI, p. 115; v, p. 39.

Le evidenti difficoltà per un regolare approvvigionamento induce Carlo II ad emanare nel 1306, una normativa che stabilisce il ricorso alle masserie regie di Basilicata e Terra di Bari solo in alcune occasioni: l'invio di carne fresca e salata in quantità necessaria *tam ad opus coquine nostre pro aliis curie* è prevista per i pranzi ufficiali, gli spostamenti del re nei diversi *hospicia* del Regno e per la cambusa delle navi³⁰.

La totalità della cacciagione che si consuma a corte proviene dalle riserve regie, esisteva un controllo venatorio su alcune specie quali i daini, i cervi e i caprioli per preservare l'ambiente e garantire tanto il divertimento del re che l'approvvigionamento della sua mensa. Difatti tra il 1274 e il 1275, nel rilevare una progressiva diminuzione di selvaggina nei boschi abruzzesi a causa della caccia indiscriminata e della libertà di vendere le bestie uccise, si è resa necessaria una regolamentazione con il divieto a baroni, cavalieri, villani e paesani di commerciare carni silvestri nei mesi della riproduzione³¹. È compito del siniscalco provvedere a far abbattere cervi e cinghiali che, salati³², saranno inviati alla cucina regia.

Il vino e il frumento sono consumati in grandi quantità, ma solo una parte molto piccola proviene dai censi delle terre demaniali; piccoli donativi di vino sono talvolta offerti da qualche abate o vescovo e molto raramente è registrato il pagamento del terratico da parte dei possedimenti regi in cereali³³, in genere sono le masserie regie a dover provvedere alla consegna dell'eccesso di produzione.

³⁰ RCA, XXXI, p. 77.

³¹ RCA, XII, p. 31; XIII, p. 41. Anche Federico II aveva interdetto l'uso delle riserve regie ai cacciatori; cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 111-112.

³² RCA, XXXI, p. 173. Nel 1287 il cavaliere Roberto de Bays-Gillette ha il permesso di abbattere cinghiali in Calabria e spedirli salati a corte, RCA, XIX, p. 81. Nel 1310 il castellano di San Genesio in Basilicata ha l'incarico di abbattere un certo numero di cervi, di cui dovrà farne salare cinque cantari da spedire alle cucine della residenza regia, mentre a quello di Lagopesole ne sono richiesti dieci cantari; G. FORTUNATO, *Il castello di Lagopesole*, cit., p. 229.

³³ Il 25 aprile 1302 l'abate di S. Lorenzo di Aversa fa omaggio di sei congia di vino; il 5 giugno è il vescovo di Melfi a inviare dodici congia di vino tra cui uno di Pozzuoli, uno di Melfi e quattro di Nocera; il dono è ripetuto il 26 agosto nella misura di otto congia di vino, cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 223-224. Nel 1322 la regina Sancia preferisce mettere in vendita la produzione di vino greco di una masseria di sua proprietà a Somma Vesuviana per finanziare la costruzione della chiesa di Donnaregina, cfr. R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 266. Nel 1273 sono state consegnate trenta salme della produzione estiva dal casale di S. Maria di Fossa, e nel 1276 il terratico di venti salme di frumento, del *castrum Respampanum*, sono prese in consegna dai panettieri dell'*hospicium* regio, RCA, XVII, p. 157.

I grani, di provenienza siciliana e pugliese (Capitanata) sono stivati nei depositi controllati dai conservatori delle *victualia* che, almeno una volta al mese, spediscono all'addetto della panetteria la quantità necessaria di frumento per la panificazione, tra cinquanta e centocinquanta salme, per ciascuna delle residenze in cui si trova il sovrano³⁴.

Il consumo di grandi quantitativi di pesce impone un'accorta politica di produzione, difatti appartengono al demanio regio gli allevamenti dei laghi di Lagopesole in Basilicata e Lesina nel Gargano³⁵, specie da quest'ultimo sono spediti storioni, capitoni, anguille grosse e medie ancora vive che, stivate in ceste caricate su basti giungevano a Napoli in breve tempo.

Anche la fornitura di formaggi sarebbe dovuta provenire dalle masserie demaniali pugliesi che avrebbero dovuto fornire tremila pezzi di cacio all'anno, ma nell'aprile 1278 sono stati inviati solo ottocento pezzi di formaggio, poiché la produzione delle duecentotrentotto pecore e cinquantatré capre da latte era stata scarsa a causa dei rigori dell'inverno e solo in seguito alle pressanti richieste, il massaro sarà costretto a procurarsi, a giugno, cinquecento pezzi di formaggio di masseria.

Tra le derrate alimentari destinate alla cucina regia non potevano mancare le verdure. Fave e piselli sono prodotti nelle masserie lucane e nelle proprietà regio in Terra di Lavoro e Molise³⁶; in genere i rendiconti ne riportano l'acquisto solo in qualche occasione³⁷; è quindi probabile che ortaggi ed erbe aromatiche per il consumo quotidiano provengano dagli orti regi.

Il sale, infine, per uso di cucina è periodicamente inviato dai gabellieri al chierico responsabile o al salsiere³⁸.

³⁴ RCA, XVIII, pp. 79, 81, 84 (1278). Nella prima età angioina, quando Carlo I risiede a Palermo, i rifornimenti di frumento provengono da Cartagine, cfr. RCA, XLIV, pp. 321 (1270), 340 (1271).

³⁵ Nel 1278 il lago è ripopolato di anguille trasportate in barili dal pantano regio di Versentino a sud di Siponto; l'operazione è ripetuta l'anno dopo, cfr. G. FORTUNATO, *Il castello di Lagopesole*, cit., pp. 180-181 e 192.

³⁶ Nel giugno del 1278 sono stati spediti sessanta tomoli di fave; ad agosto da Terra di Lavoro e Molise cento tomoli di fave e altrettanti di piselli. RCA, XVIII, pp. 185, 359.

³⁷ Alla corte di Federico II la nota-spese registra molte più qualità di verdure, fave novelle, cetrioli, zucca, ruta, maggiorana, prezzemolo, salvia, cavoli, spinaci, cfr. Biblioteca Nazionale di Napoli, sez. ms. *Ordinacio expensarum hospicii quondam imperatori Frederici*, sec. XIV, ff. 179r-182v.

³⁸ Nel 1278 è previsto l'invio di dieci salme di sale a uso della cucina da consegnare al chierico Giovanni de Ambasio, cfr. RCA, XVIII, p. 110 (1278); R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 400 (1359).

Dunque il sistema di approvvigionamento delle cucine regie si avvale solo in parte della produzione delle masserie e delle foreste demaniali, la maggior parte degli alimenti deve essere acquistata, in genere è il siniscalco a dover predisporre per tempo che l'*hospicium* in cui il re conterà di andare a risiedere sia dotato del necessario dai maestri razionali.

Attraverso qualche rendiconto è possibile orientarsi sul tipo di spese quotidiane per la residenza napoletana, anche se le indicazioni sono molto generiche ed è molto difficile fare stime precise sulla loro periodicità e sulle quantità. In genere a integrazione delle scorte, è necessario rifornirsi di farina per la panificazione, di pollame, carni fresche e salate, di vino e pesce, uova, legumi e formaggi.

Mensilmente si provvede agli acquisti di carne per la residenza napoletana³⁹, anche se non è esplicitamente indicata una distinzione tra le bestie riservate all'uso esclusivo del sovrano da quelle per i suoi familiari e i dipendenti, solo le differenze di quantità e prezzo possono far presupporre la diversa destinazione. La carne più costosa è quella di maiale tanto fresco che salato, ma il numero relativamente alto di porci acquistati, fa intuire che solo alcune parti sono destinate alla tavola regia, il resto è servito a quella dei dipendenti costituendone, con quella di castrato e di ariete, oltre al più economico bovino, il piatto base; tra il pollame la carne la migliore è quella di cappone, a cui segue la gallina grassa, mentre di minor costo sono i polli⁴⁰.

Se rare sono le indicazioni sui quantitativi di farina per la panificazione, più frequenti sono le note relative all'acquisto del vino, la quantità assegnata alla *buctillaria* non è assolutamente sufficiente per il consumo quotidiano. Tra le qualità migliori sono il latino, il greco, il greco vecchio e il più ricercato greco rosato di Melfi, oltre ai vini dolci come il moscatello e il charetto corretto con zucchero e spezie. Di minor pregio sono i rossi di Pozzuoli, di Nocera e di Co-

³⁹ Nel 1346 si sono acquistati per un mese 20 vacche, 80 castrati e 100 porci; C. MINIERI RICCIO, *Notizie storiche tratte da 63 registri*, cit., p. 42.

⁴⁰ Il ritrovamento di resti archeozoologici relativi a maiali, capriovini e volatili presso il castello di Lagopesole dimostra l'alto consumo che se ne faceva a corte; cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò. Analisi archeologica di una spazzatura reale: Castello di Lagopesole (1266-1315)*, Borgo San Lorenzo, 2005, pp. 31-35 e 76-83.

senza, il rosso e il bianco di Barletta, oltre ad un tipo più ordinario destinato ai dipendenti⁴¹.

L'abbondante consumo di pesce nel periodo di Quaresima e nei numerosi giorni di vigilia, rende necessario integrare quello di provenienza lacustre con l'acquisto di pesci di mare, freschi e salati⁴². Per garantire una quantità sufficiente sulla tavola regia è stabilito che in questi periodi il responsabile ha il diritto di prelazione sull'acquisto delle diverse specie; seppie, dotteri, cernie, orate, spigole e aringhe, vope, salpe e piccoli pesci (fragagli) sono trasportate alle cucine regie da Sorrento, Castellammare di Stabia, Torre del Greco o Resina (Ercolano), ma anche Trapani o Taranto⁴³.

Tra i condimenti di base il più in uso è il lardo di cui è periodicamente approvvigionata la cucina, più raro l'olio, acquistato sporadicamente nella misura di un paio di botticelle alla volta⁴⁴.

Infine tra i prodotti più costosi acquistati periodicamente, vi sono i preparati degli speziali, golosità a cui i sovrani non fanno rinunziare, dallo zenzero alessandrino candito allo zucchero rosato o profumato alle viole e naturalmente mandorle pelate da premere⁴⁵, oltre a diversi tipi di spezie destinati all'uso di cucina⁴⁶, il cui rifornimento avviene anche attraverso i mercanti fiorentini.

⁴¹ La nota-spesa dei rendiconti di Carlo II per l'acquisto di frumento diversifica il prezzo della farina per il pane da quello per il resto della casa, cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 225-226. Nel 1275 sono state vendute cinquanta salme di vino rosso buono di Melfi e duecento salme di buon vino rosso *pro ore* del re; duecento salme di vino rosso buono di Rapolla *pro usu hospicii* del re e trecento salme di Potenza; RCA, XIII, p. 111.

⁴² Cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 38-40 e 83-84.

⁴³ Il 18 dicembre 1266 non potrà esser venduto alcun pesce prima che Riccardo de Crohel, incaricato regio, e i suoi responsabili non avranno acquistato la quantità necessaria ai bisogni della corte, C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti*, cit., p. 19; nel 1283 Tommasino de Argenteuil ha il diritto di prelazione sull'acquisto dei pesci per la Quaresima, RCA, XXVI, p. 156 (1283).

⁴⁴ RCA, XXII, p. 121 (1280). Durante il soggiorno romano di Carlo I sono periodicamente spediti frumento, carni salate, vino, formaggio, lardo ma solo una botticella d'olio, RCA, XVIII, pp. 82, 122 (1278).

⁴⁵ RCA, X, p. 108 (1271). Anche Federico II faceva uso di zucchero violato; cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 120.

⁴⁶ Nel 1277 la dotazione annua di spezie affidata al chierico di cucina Modays per il castello di Lagopesole è di ottanta libbre di pepe, 3 1/2 libbre di zafferano, 17 libbre di cannella pesta e di garofano, una libbra e 10 1/2 once di noce moscata, centonovantasette once di zucchero alessandrino e novecentonovanta libbre di mandorle mondate, RCA, XLIV, 1, p. 466.

I prodotti che non dovrebbero mai mancare nella cucina di una residenza regia sono dunque il frumento, la farina, i legumi, le spezie e i medicinali⁴⁷.

Un sistema di approvvigionamento ben coordinato è molto importante nei primi anni di Regno, quando più frequenti sono gli spostamenti del sovrano e della sua *familia*. In previsione dell'arrivo della corte bisogna provvedere al reperimento di prodotti indispensabili quali frumento per la panificazione, vari tipi di carne e il vino, che saranno presi in consegna dal chierico di cucina, mentre l'addetto alla bottiglieria riceverà il quantitativo di vino necessario. Nel giugno del 1270 Carlo I è di passaggio in Sicilia e il chierico di cucina Pietro de Stamp dovrà far rifornire la cucina regia di Palermo con un buon numero di arieti, porci, vacche e buoi, inviati dalla Calabria⁴⁸ e naturalmente vino. Qualche mese dopo, in occasione della partenza per la Terrasanta, bisogna organizzare per tempo il rifornimento di quantità sufficienti di prodotti carnei; a maggio è fatta richiesta al castellano di Malta di inviare al porto d'imbarco di Siracusa galline, oche e capponi vivi; successivamente in agosto, il giustiziere di Sicilia è incaricato dell'acquisto in Calabria di una certa quantità di carne di ariete, vacca, bue, porco e galline, che verrà consegnata al siniscalco, sarà poi il chierico di cucina a portare via mare queste provviste presso l'accampamento del fratello del re a Tunisi. Infine a dicembre, volendo festeggiare il Natale a Noto, bisognerà procurarsi la maggior quantità di pesce dal vivaio di Lentini per la vigilia⁴⁹. Anche in occasione del soggiorno a Roma nel 1278, sono periodicamente inviati non solo quantitativi di frumento, carne, lardo e vino ma anche di piselli, fave, forme di formaggio, riso, mandorle, vari tipi di pesce d'acqua dolce, e condimenti quali una botticella d'olio e due di agresto (*verzusio*)⁵⁰. Altrettanto complesso è il sistema di rifornimento in occasione delle campagne militari in Sicilia durante la

⁴⁷ È quanto è stato richiesto da Carlo I per approvvigionare la residenza a Castel dell'Ovo per il figlio Carlo Martello nel 1283, C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra di Sicilia*, cit., p. 303.

⁴⁸ Già in età federiciana la Calabria forniva buone quantità di montoni e vacche alla corte regia; cfr. A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 109.

⁴⁹ C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti*, cit., p. 115 (1270); RCA, v, pp. 39-40, 49, 129, 144 (1270); RCA, XLIV, p. 355 (1272).

⁵⁰ RCA, XLIV, p. 360 (1271); XIII, p. 167 (1275); xv, p. 5 (1276); xviii, pp. 82, 122-123 (1278); xxv, p. 55 (1280).

guerra del Vespro, nel marzo del 1283 per una spedizione organizzata dal sovrano bisognerà reperire grandi quantità di frumento, carne salata, quarti di maiale, prosciutti di spalla e di coscia, lardo, vino latino e greco, oltre a mandorle, zucchero e spezie, pepe, garofano, zenzero e cannella e a ventimila scodelle per il seguito⁵¹.

Molto più complesso è il sistema di approvvigionamento per l'allestimento di un convito in occasione di cerimonie ufficiali o per fare onore a un ospite di riguardo, allora la tavola diventa il metro su cui misurare il prestigio e la magnificenza del sovrano, la presenza di molti invitati di diverso rango che interverranno alla cerimonia, rende necessario diversificare per quantità e qualità le pietanze da preparare. La macchina organizzativa degli uffici amministrativi si mette in moto per tempo affinché i giustizieri delle diverse province del Regno possano soddisfare le richieste di animali da macellare; in genere per ogni banchetto sono necessari circa un centinaio di bovini giovani oltre al pollame e ai prodotti della cacciagione, ad uso esclusivo della tavola dei convitati del sovrano, a cui fa riscontro una buona quantità di arieti e buoi, intorno al migliaio e fino a millecinquecento porci, destinati agli invitati di più basso rango. Molto generiche sono le indicazioni sugli acquisti di frumento per la panificazione e di vino, quest'ultimo preso anche a mutuo. I banchetti organizzati dal primo sovrano angioino, prevedono l'allestimento di un menù costituito principalmente da carni rosse arrostate, adatte a tutti i commensali presenti, mentre le carni bianche sono destinate a una minoranza dal gusto più delicato.

Con il passare degli anni le liste riguardano quasi esclusivamente prodotti selezionati, destinati alla preparazione delle pietanze riservate ai commensali della tavola del re e dei suoi dignitari; tra le carni sono citate solo quelle tenere dei vitelli sorrentini e dei capretti, il pollame è costituito soprattutto da piccioni, oche e capponi; compaiono le verdure per la preparazione delle torte farcite, le spezie, il prezzemolo, lo zucchero e le mandorle, il *verzusio* e l'aceto per i diversi tipi di salse e, anche se molto raramente, una certa quantità di ciliegie e frutta in genere. Anche gli acquisti di vino sono indirizzati

⁵¹ Anche per la spedizione organizzata dal figlio di Carlo I, il principe di Salerno, nel dicembre dello stesso anno, si provvede ad ammassare una gran quantità di prodotti, oltre alla carne, frumento e spezie, anche pesci e forme di formaggio, C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra*, cit., pp. 280, 300.

verso la qualità migliore di greco bianco e rosato e di latino rosso. Il convito è diventato non solo espressione della generosità del sovrano verso un gran numero di commensali, ma esibizione di un gusto più raffinato dove alla quantità va sostituendosi una maggiore attenzione alla qualità dei piatti preparati.

La preparazione delle pietanze

Che cosa si cucina quotidianamente? In che proporzione si utilizzano le diverse risorse alimentari? Quali le tecniche di cottura delle pietanze? Dare una risposta esaustiva è piuttosto difficile poiché la documentazione disponibile, per la sua peculiarità ha limiti tali da non consentire una valutazione sulla preparazione, sull'entità e sul tipo di portate presentate a tavola. Inoltre la genericità delle note non offre elementi per stabilire con sufficiente certezza quali prodotti sono destinati esclusivamente alla mensa del sovrano e quali riservati al personale della corte e agli altri dipendenti della residenza regia.

Una differenza di massima è indicata nel *Tractatus de modo preparandi*, ricettario d'influenza francese, per il quale i prodotti che «convengono ai nobili e ai ricchi, vivendo nella calma e nell'ozio sono la pernice, il fagiano, la pollastra, il cappone, la lepre, il capretto e il coniglio, mentre gli uomini robusti e laboriosi si nutrono di carne di bue, montone, porco salato, cervo, piselli, fave e pane d'orzo e segale gli infermi, infine, di pane di fior di farina, di riso, avena o orzo, condito con latte di mandorle, brodo di pollo e ceci, vino di melagrana»⁵².

Il prodotto sempre presente sulla tavola dei sovrani e dei suoi familiari è il pane, preparato quotidianamente in buona quantità. In genere la panificazione è fatta nelle cucine regie, il frumento è affidato agli addetti alla sua trasformazione in farina (*farinaii*) che provvedono alla macinatura e setacciatura, operazione, quest'ultima, che consente di ricavare il fiore di primissima qualità per le pagnotte destinate alla mensa regia, una qualità migliore per quelle dei cavalieri ed amministratori e una seconda scelta per tutti i dipendenti e

⁵² B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris, 1997, pp. 37-50.

per il pane destinato alle elemosine. Il compenso per i predetti lavoratori è costituito dalla somma di due grani a tomolo e dagli scarti della lavorazione del frumento, il gruello e la crusca, prodotti troppo grossolani per chiunque viva a corte, ma comunemente venduti sul mercato cittadino.

Si consuma solo pane bianco di frumento ben lievitato anche se di tre qualità differenti, il peso dei pezzi di pane per il re e per i familiari è di circa settantacinque grammi ciascuno. Le indicazioni sulla quantità di farina usata per la preparazione delle diverse panificazioni sono poco precise; in genere il rapporto tra i tomoli di fiore, dedotta una certa quantità per la fermentazione, è di uno a dodici pezzi per il pane migliore, il *siminello*, di uno a trentadue per quello di prima qualità e uno a ottanta per quello destinato al tinello compreso anche quello per l'elemosina⁵³. È piuttosto difficile fare un computo del consumo quotidiano non disponendo di indicazioni sul numero dei commensali, ma, tenendo conto della quantità di pezzi panificati ogni mese, si può supporre che alla tavola del re siano serviti tra ventidue e trenta pezzi al giorno, circa centoventi a quella dei familiari mentre per tutti i dipendenti ne siano preparati oltre mille, a cui vanno aggiunti i quattrocento periodicamente destinati alle elemosine. Il pane è anche acquistato, probabilmente si tratta di pezzi di minore qualità, distribuiti agli inservienti degli uffici di cucina e del camerariato⁵⁴ o comunque destinati all'uso di cucina come addensante di salse.

Le pietanze di carne hanno un posto preminente nelle abitudini alimentari e nei gusti di corte. La delicata carne di vitello, capretto o agnello destinata al sovrano e ai suoi commensali insieme con il pollame è oggetto di alcune complesse preparazioni del ricettario meridionale. Il pollame è cucinato in vari modi, in genere è dapprima soffritto nel lardo e cipolla e poi utilizzato per preparare il

⁵³ Il fornaio Tommaso deve preparare da un tomolo di farina dodici pezzi di pane *siminello* del peso di sedici once, ma le proporzioni non sono molto precise se in un'altra nota si calcola che da sei tomoli di fiore si preparano trenta pezzi, da tre di prima qualità centoventi pezzi e da diciannove e un quarto tomoli di seconda qualità millequattrocentottanta pezzi, G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 220 (1302-1303), C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice, supplemento*, cit., p. 23.

⁵⁴ Una nota-spese del registro di Carlo II fa riferimento a una certa quantità di pane acquistata il primo gennaio 1303 per i dipendenti dei predetti uffici, G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 225.

brodo arricchito in modo vario secondo alcune ricette regionali, oppure insaporito con sommacco e salsa di mandorle, addolcito con lo zucchero, ma anche cotto con prugne crude, uva passa, condito con salse a base di uova, riso, spezie ed erbe odorose. Alcune parti di maiale sono opportunamente trasformate in insaccati, salsicce e sanguinaccio, oppure sottoposte a elaborate ricette come il ventre o la milza ripiena o il “mortarolo”, che possono ben comparire sulla tavola dei nobili. La cucina regia è periodicamente rifornita di notevoli quantità di carne bovina, castrato, ariete, richiesti numerosi anche in occasione di conviti ufficiali ma il *Liber* si limita a suggerire per le “carni grosse” una preparazione in piccoli pezzi con aglio e, in alternativa, cipolle scalogni o porri⁵⁵, probabilmente perché esse costituiscono l’alimento principale per i numerosi dipendenti, come i pezzi salati di maiale, coscia, stinco e spalla (*bacones e mezene*) alle quali si aggiungono i piatti di frattaglie descritti nel ricettario; era consuetudine che gli intestini degli animali macellati per il re spettano per metà al siniscalco e metà ai cuochi regi⁵⁶.

Nei periodi di digiuno la pietanza principale è costituita dai pesci d’acqua dolce e di mare fritti in padella, lessati in brodo o arrostiti. Il pesce d’acqua dolce è di diverse qualità, nei periodi di magro dalla Capitanata sono fatti arrivare a Napoli i capitoni per la tavola del re, le anguille medie per i cavalieri e le piccole per il resto del personale a cui è destinata anche una specie di minor valore, le salacche. Carlo I è particolarmente ghiotto di pesce di mare; il suo addetto al rifornimento, Riccardo de Crohel, e i suoi messi battono periodicamente i porti di Trapani e Taranto alla ricerca di *dotteri*, cernie, seppie e saraghi e quando si tratta di qualcosa di molto speciale come il pesce *ballina* particolarmente gradito al palato del sovrano, la richiesta è estesa ai mercanti provenienti dalla Francia⁵⁷. Gustose preparazioni a base di pesce di mare fresco sono annotate nel *Liber*, dalle marinate di gamberi alle alici e sardelle ripiene e fritte, dalle seppie in brodo o lessate e condite con una salsa verde alle lamprede in coppo, mentre come pesce d’acqua dolce è citato solo la tinca.

⁵⁵ L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina*, cit., p. 134.

⁵⁶ RCA, XLV, p. 312.

⁵⁷ C. MINIERI RICCIO, *Alcuni fatti*, cit., p. 128 (1270); RCA, XLIV, p. 355 (1271); XX, p. 7 (1277).

La consuetudine di salare tutti i tipi di pesce dovuta alle difficoltà di trasporto, rende necessario usare questa procedura anche per le qualità più comuni di pesce di mare, sessanta salme di orate, saraghi e altri pesci messi sotto sale, sono richiesti ai doganieri di Taranto dal principe di Salerno per il periodo di Quaresima; anche in occasione di un pranzo offerto da Carlo di Fiandra, nipote del re, al tesoriere regio nel 1276 sono offerti saraghi, seppie, anguille e capitoni salati⁵⁸.

Altri alimenti essenziali sono le uova e i formaggi, oltre a qualche varietà di ortaggi. I primi due sono spesso usati come legante, difatti un tipo di formaggio fresco, il *brie*, serve a insaporire la zuppa di piselli novelli o la spalla di maiale ripiena, mentre per i fagioli bolliti si preferisce il cacio grattugiato, usato anche per il ripieno di gallina, la testina di vitello e le salsicce. La cucina angioina fa un largo uso di uova, spesso usate nella preparazione delle salse e per i ripieni, anche se non mancano ricette di uova ripiene, arrostate, saltate, fritte e strappate; in genere sono acquistate a centinaia e in qualche occasione come il banchetto di Pasqua, anche oltre le due migliaia⁵⁹.

Gli ortaggi, pur rappresentando una pietanza all'apparenza poco adatta ai palati delicati della nobiltà, sono trattati con accorgimenti e insaporiti con l'uso di spezie in modo da poter comparire anche sulle loro tavole⁶⁰.

Molto importante è l'uso dei condimenti, la cipolla, più raramente l'aglio, soffritta nel lardo o nell'olio rende più gustose le pietanze di carne e di pesce, ma anche di ceci, piselli, fave e lenticchie. La sapidità di diversi piatti è esaltata dall'uso di erbe odorose dell'orto come il prezzemolo, il basilico, la maggiorana, l'alloro, l'aneto, il sambuco,

⁵⁸ Altrettanto fa Roberto d'Artois, RCA, xxvii, p. 430 (1284).

⁵⁹ A corte gli acquisti di riso sono fatti in occasione di banchetti e sempre insieme con le mandorle e in quantità molto piccole. La quantità di uova acquistata varia tra le cento e le quattrocento alla volta. Per il banchetto di Pasqua del 1303 la cucina è stata rifornita di duemilaseicento uova; in genere, è riferito al centinaio anche il prezzo di un tarì e sette grani nel 1332, C. DE LELLIS, *Notamenta ex registris Caroli II, Roberti et Caroli ducis Calabriae*, III, f. 185, in ASN, ufficio della ricostruzione angioina, ms.

⁶⁰ Tra le tante ipotesi, il ricettario potrebbe anche esser stato redatto a uso non solo del sovrano, ma di tutta la sua numerosa *familia*. Massimo Montanari ha giustamente notato che le pagine iniziali sono dedicate alla preparazione di piatti a base di ortaggi e verdure, generalmente poco in uso sulle tavole dei signori, e che tra le numerose ricette, solo una è specificamente indirizzata *ad usum dominorum, folia minuta odorifera possunt dari domino*, a conferma che le altre servivano a soddisfare i palati di corte, non necessariamente nobili. Cfr. M. MONTANARI, *I luoghi della cultura*, cit., pp. 366-369.

i semi di finocchio, il rosmarino, la salvia e la menta. Nelle ricette si fa un uso moderato di spezie, solo in qualche caso si fa riferimento al cardamomo, pepe e pepe lungo, sommacco, noce moscata, garofano, zenzero, cannella, ma in generale si consiglia di insaporire con miscugli pestati. Nelle note-spese la presenza di spezie è sporadica e in genere in modeste quantità⁶¹, mentre sono del tutto assenti le qualità più rare. I piatti di carne e pesce sono accompagnati da salse ispessite di preferenza col pane abbrustolito più che con il riso e colorate con la cannella per dare i toni di bruno e lo zafferano per quelli di giallo, quest'ultimo, come *safranum*, compare molto spesso nelle ricette del *Liber* (dal 25% al 45% delle ricette) perché facilmente reperibile, data la frequenza della sua coltivazione in Calabria, Puglia e Sicilia⁶².

La preferenza per i sapori forti, riduce molto l'uso dello zucchero⁶³. Il gusto agrodolce, molto comune alla cucina meridionale, è soddisfatto dalla consuetudine di aggiungere al cibo l'agresto⁶⁴, preparato soprattutto con il succo di limoni, cedrangoli, lumie, più raramente con quello di melograno; un tipo particolare è il *verzusio* all'uso francese, quest'ultimo riservato alle sole pietanze del sovrano, è prodotto in quantità limitata con uva detta "verdigna" delle vigne regie di Terra di Lavoro, con l'aggiunta di altra uva acquistata, e conservato in botticelle in Castelcapuano, da cui è periodicamente inviato in piccoli quantitativi all'addetto della *salsaria* regia⁶⁵. Talvolta si fa ricorso al mosto dolce, per esempio in un tipo di mostarda per i polli, ma in genere si usa come dolcificante lo zucchero tanto per alcuni tipi di salsa che nella preparazione di diverse pietanze di pollo e in qualcuna di pesce, oltre che per alcuni tipi di dolci come le crespelle, le frittelle e i tortelli.

⁶¹ Solo in occasione di approvvigionamenti per i lunghi viaggi si acquistano significative quantità di cannella, pepe, pepe lungo, noce moscata, garofano e zafferano, RCA, XXVII, p. 275 (1283).

⁶² L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina*, cit., pp. 73-75.

⁶³ L'ufficio della *salsaria* è periodicamente rifornito di cento libbre di zucchero, sulle cinquecento acquistate per uso medicinale, RCA, XVIII, p. 82 (1278).

⁶⁴ Cfr. B. LAURIOUX, *Cucine medievali*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 357-370.

⁶⁵ RCA, XVIII, p. 140, 143 (1278). Nel 1350 i carpentieri Nicola e Stefano Mentone sono stati chiamati per riparare le botti di verzusio, R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 275. Il verzusio è l'acido per eccellenza, un gusto sul quale si è fissato il concetto di temperanza alimentare, di salute morale e fisica, cfr. A.J. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, Paris, 1987. Riguardo alla consuetudine dell'uso del "verjus" nella cucina francese e sabauda, cfr. I. NASO, *Alla mensa del principe*, cit., p. 1083.

Anche la frutta sia fresca che secca, raramente consumata a fine pasto, entra nella composizione dei ripieni di alcune preparazioni quali gli “intermezzi”, mentre fichi tritati e mandorle sono usati nel ripieno di ravioli, ma anche impastati con uva greca, noci tritate, mele tagliate, ricoperti da strati di pasta e cotti al forno; un pasticcio di tagliatelle prevede, tra l'altro, miele legato con pinoli, datteri tagliati a metà, noci e nocciole grossolanamente tritate, uvetta. L'ufficio della *fructaria* è periodicamente rifornito di frutta in genere, alla dispensa regia sono trasportati in barili o sacchi, serti di fichi secchi di Sclavonia, di datteri d'Alessandria, pigne, mandorle pelate, ma anche uva passa di Corinto e limoncelli⁶⁶.

I menù

Alcune norme della legge suntuaria del 1290, riproposta nel 1320 da re Roberto⁶⁷, forniscono indicazioni sulla varietà dei cibi che compongono tanto il menù per un convivio quanto per il pasto quotidiano. Le portate devono essere due, una al mattino e una alla sera, distinte in due servizi a pranzo e uno solo a cena; quella diurna potrà esser composta di un *potagium* con carni salate condite *more ultramontano* insieme con altre carni fresche lesse, seguita da un arrosto; la serale sarà servita in un unico servizio di carni lesse, arrosto o come si vuole, badando bene di non allestire maliziosamente una portata composita, in modo da mascherare un pranzo di più servizi⁶⁸. Le carni silvestri e di volatili sono consentite, purché frutto della caccia e non acquistate, a complemento del menù sono previste verdure crude e non cotte, oltre a formaggio, latte e frutta; nei giorni di digiuno è proibito servire più di tre portate. Quelle che possono apparire delle restrizioni

⁶⁶ RCA, I, p. 129. Le indicazioni sull'acquisto di frutta sono limitate a qualche nota, ma talvolta il quantitativo è notevole: nel 1270 all'addetto Alesino sono stati consegnati cinque barili contenenti 6000 serti di fichi, 1200 di datteri e 650 libbre di uva passa, RCA, XLII, p. 42; l'anno successivo si è provveduto a trasportare due sacchi contenenti quattro *centenaria de limognonis* e altrettanti di uva passa, XLIV, p. 345 (1271); G.M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 227 (1303).

⁶⁷ C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., pp. 478-480.

⁶⁸ In Aragona, Giacomo I nel 1234 imponeva l'obbligo di servire due portate di carne al giorno, una a pranzo e una a cena, di cui una almeno di arrosto, cfr. G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, «Atti dell'accademia pontaniana», xvi, 1886, p. 85, n. 1.

rivolte all'aristocrazia napoletana, di fatto costituiscono l'ordinario numero dei servizi.

L'elenco degli acquisti quotidiani non consente certo di ricostruire la struttura del menù, anche se la scelta nel preparare le pietanze è influenzata dalle necessità dietetiche e dal gusto personale dei componenti della famiglia regia; è certamente la premura di una nonna, la regina Maria, che si nasconde dietro l'acquisto per i nipoti orfani, Caroberto, Beatrice e Clemenza di un prodotto particolare come i maccheroni⁶⁹, ma è l'espressione di un palato delicato la netta preferenza per le carni bianche delle dame e dei giovanetti della residenza regia che richiede l'acquisto di pollame tanto nel periodo di Quaresima che durante tutto l'anno; anche per qualche convitato di prestigio come il vescovo di Pozzuoli e l'arcivescovo di Napoli saranno imbandite solo galline grasse, capponi e paperi⁷⁰; segno evidente che questa è una pietanza riservata esclusivamente a un ristretto numero di convitati a cui nel corso degli anni, si andrà affiancando l'uso della carne particolarmente delicata dei vitelli di Sorrento⁷¹.

I pasti di tutti i giorni, ma anche quelli delle festività liturgiche e gli stessi pranzi di rappresentanza, pur mantenendosi su standard superiori, non pare si compongano di portate particolarmente elaborate⁷². Non fa, quindi, meraviglia se tra i prodotti acquistati in occasione di qualche pranzo a corte sono annotati cavoli in gennaio e zucche e cipolle in agosto⁷³, indice di uso quotidiano di minestre di verdure preparate con prodotti di stagione, che trova riscontro in alcune ricette: le foglie più tenere del cavolfiore sono bollite in brodo e variamente condite con finocchio o battuto d'uova e spezie, anche piselli e fave si prestano a preparazioni brodose, i primi

⁶⁹ C. MINIERI RICCIO, *Genealogia*, cit., p. 28 (1295).

⁷⁰ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 228 (1303).

⁷¹ Nel 1335 il consumo mensile da Pasqua a Carnevale è di trenta vitelli di Sorrento, C. DE LELLIS, *Notamenta ex registris Caroli II, Roberti et Caroli ducis Calabriae*, cit., 2, f. 1355. Sul ruolo della dietetica come rappresentazione sociale cfr. B. LAURIOUX, *Table et hiérarchie sociale à la fin du moyen âge*, in *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de C. Lambert, Montreal-Paris, 1992, pp. 92-98. Sull'uso di carne di volatili, d'animali d'allevamento e carni di vitello a corte, cfr. A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana*, cit., pp. 76-77.

⁷² Situazione analoga è registrata alla corte sabauda, cfr. I. NASO, *Alla mensa del principe*, cit., pp. 1060-1069.

⁷³ C. MINIERI RICCIO *Saggio di codice, supplemento*, II, cit., p. 23 (1302); G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 226 (1303).

con l'aggiunta di pane ammollato e spezie oppure con cacio fresco ed uova, le seconde con latte di pecora, uova battute e piccoli pezzi di carne, oltre che sottoforma di purea. Solo per i conviti di nozze dell'età di re Roberto si ha testimonianza della preparazione degli "intermezzi", combinazione di sapori apparentemente discordanti in un'alternanza finissima di dolce e salato, le cui ricette sono riportate nel *Liber*.

Molto ridotto il consumo della cacciagione, cervi, daini e caprioli sono serviti solo in occasione di conviti di nozze, i cinghiali delle riserve calabresi arrivano a corte già salati nel mese di settembre, forse più numerose le piccole prede della caccia al falcone praticata sulla spiaggia nei pressi di Napoli⁷⁴. Talvolta le battute di caccia organizzate per dilettere gli ospiti illustri finiscono col fornire la selvaggina per il pranzo; il racconto che il cronista Bindino da Travaie fa di un'ambasceria inviata a Napoli dal "Turco" per chiedere in sposa Giovanna II, al di là delle aggiunte fantasiose, riporta fedelmente l'elenco della selvaggina cacciata, "porci selvaggi", anatre, starne e fagiani, imbandite il giorno dopo nel banchetto apparecchiato in loro onore⁷⁵.

Il *Liber* dedica pochissime ricette alla preparazione di carne silvestre, se si esclude un pasticcio di animali selvatici e uno che può esser cucinato tanto con la carne bollita di cinghiale, quanto con quella di cervo, capriolo o orso; mentre maggior attenzione è dedicata alle carni arrostiti di fagiano, pavone, oca e cappone usate anche come ripieno di pasticci.

Ricostruire l'ordine delle pietanze servite alle diverse mense è tanto più difficile in assenza di qualsiasi indicazione sui menù; qualche tentativo può esser fatto confrontando le note-spese del registro di Carlo II per i conviti ufficiali con le ricette del *Liber*, tenendo conto dell'aspetto sociale che investe l'uso di alcuni tipi di alimenti, per cui vi è distinzione tra quelli riservati alla mensa dei sovrani e dei suoi commensali e gli altri serviti al tinello, molto

⁷⁴ Nel 1358 Giovanna I e i suoi cavalieri avevano danneggiato un campo di fave andando a caccia con i falconi, per cui si dovette pagare il danno, S. DE CRESCENZO, *Notizie storiche tratte dai documenti angioini conosciuti col nome di Arche*, cit., p. 484.

⁷⁵ G. TOGNETTI, *Guerra agli infedeli e sentimenti irenici nei primi decenni del Quattrocento*, in *Pace e guerra nel basso medioevo*, Atti del XI convegno storico internazionale, Todi, 12-14 ottobre 2003, Spoleto, 2004, pp. 261-263; BINDINO DA TRAVALE, *La cronaca (1315-1416)*, a cura di V. Lusini, Siena, 1901, pp. 209-210 (1412 secondo l'A.).

più numeroso e di bocca buona⁷⁶; un discorso analogo va fatto per il vino e il pane.

Alla tavola del re si consumeranno in abbondanza solo alcuni tipi di carne e di pesce e tra i prodotti d'importazione più cari, zucchero, mandorle, uva secca, spezie, riso; un gusto, tutto sommato monotono, sembra dominare la preparazione del menù quotidiano, scandito a mezzogiorno come di sera, da pietanze composte per lo più da arrostiti resi più appetibili dall'aggiunta di spezie e differenziati dal colore delle salse d'accompagnamento, in cui l'alternanza tra carne e pesce è regolata dal calendario liturgico.

L'elenco degli acquisti del 1 marzo 1303, è indicativo del tipo e numero delle portate di un giorno qualsiasi: a una minestra (*pota-gium*) di verdure e cavoli seguono piatti di carne bovina, porcina e arieti, molto probabilmente destinati alla mensa dei familiari, mentre per il sovrano è cucinato pollame di vario tipo, una gallina, tre capponi, pernici conditi con una salsa di mandorle tritate, zucchero, uova e spezie miste probabilmente legate da un succo di limoncelli, vi saranno poi dei pasticci acquistati già confezionati e del formaggio. Non molto dissimile un pranzo di magro⁷⁷, dopo una minestra di piselli o fave sono serviti piatti di pesce d'acqua dolce e di mare⁷⁸.

Se gli ortaggi e i legumi sottoforma di minestra sono presentati tanto alla tavola del sovrano che nel *tinellum*, gli arrostiti sono appannaggio di pochi, agli altri dipendenti della corte si servono carni bollite; spesso è presente una terza portata costituita da formaggio, una crema di latte di mandorle, riso e cannella ("biancomangiare") e, solo alla tavola più nobile della sala gli intermezzi, un piatto supplementare costituito da torte farcite, tipo quella parmigiana, ripiena di diverse qualità di erbe o pasticci preparati con giuncate e uova⁷⁹, rappresentano un diversivo che oltre il gusto deve soddisfare anche

⁷⁶ Già alla corte di Federico II c'era una netta distinzione nella preparazione dei piatti per le diverse tavole, a partire dall'uso delle spezie. Se la salsa preparata per il sovrano e i suoi commensali è insaporita con pepe e pane, garofano e finocchio, in quella per il tinello si metterà solo pepe e pane, ms. *Ordinacio expensarum hospicii*, cit., f. 182r.

⁷⁷ Si mangia pesce il venerdì durante tutta la Quaresima e la vigilia di festività di alcuni santi particolari come S. Bartolomeo (23 agosto); già alla corte di Federico II sono giorni di magro il venerdì e il sabato, la vigilia dei santi apostoli e il periodo dalla vigilia di S. Martino a Natale, *ivi*, f. 179r.

⁷⁸ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 226-227; RCA, XVIII, pp. 78, 82 (febbraio 1278).

⁷⁹ C. MINIERI RICCIO, *Saggio storico. Supplemento*, cit., p. 23 (1302); pp. 97-98 (1324).

la vista; non a caso nell'ultima parte del *Liber* sono raccolte ricette per preparare fantasiose composizioni associando gli alimenti più disparati, il cuoco può così, dar libero sfogo alla sua arte di mescolare gusti diversi per onorare un convitato di alto rango o per un banchetto straordinario⁸⁰. I pranzi sono dunque costituiti da pietanze ben condite ma non certo grandiose, con una presenza limitata di preparazioni più elaborate come torte rustiche e pasticci ripieni e un'abbondanza di portate di diversi tipi di carne o pesce secondo la consuetudine di distribuirle ai tavoli in modo tale che ciascuno si può servire secondo le proprie necessità.

Per la preparazione di un pranzo in occasioni particolari è possibile ricostruire la sequenza delle portate attraverso l'elenco delle note-spesa, esso appare piuttosto generico durante il regno di Carlo I, con una maggiore attenzione ai quantitativi dei diversi tipi di carne, vino e frumento piuttosto che nella varietà degli ingredienti delle pietanze. In occasione del matrimonio di Filippo, fratello del sovrano svoltosi nella città di Trani nel 1271, il magistrato dall'area barese ha procurato e spedito *ad coquinam nostram* mille arieti e cento tra vacche e giovenche, integrati con l'acquisto di galline, capponi e anatre spedite dalla Basilicata, oltre a novanta botti di buon vino⁸¹. L'anno successivo, per le nozze tra la figlia di Carlo, Beatrice, e Filippo, primogenito del principe di Costantinopoli a Foggia, l'organizzazione del banchetto appare più articolata; dal giustizierato di Basilicata proviene la fornitura di mille porci, da quello di Principato altri cinquecento, mentre dalla Calabria sono inviati cento buoi giovani e grassi e dalla Capitanata cento polli e galline infine, la selvaggina dovrà esser procurata in gran quantità, dai maestri forestari Vinciguerra di Monte Ade e Rainaldo de Conchis e dal cacciatore Colino. Il responsabile della bottiglieria, Giovanni di Trocanvache, è incaricato di acquistare il vino anche a mutuo, mentre il panettiere Roberto de Ferté, per fare il pane, provvederà al frumento fino a un valore pari a cinquanta once d'oro⁸². In quello stesso anno l'organizzazione della festa per l'ordinazione a cavaliere di Carlo, primogenito del re,

⁸⁰ Cfr. A.J. GRIECO, *Le repas en Italie à la fin du Moyen Age et à la Renaissance*, in *Tables d'hier, tables d'ailleurs: histoire et ethnologie du repas*, a cura di J.-L. Flandrin e J. Cobbi, Paris, 1999, pp. 115-125.

⁸¹ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 192.

⁸² RCA, X, p. 271; XI, p. 27 (15 ottobre 1272).

fornisce un'altra occasione per preparare un convito a Napoli: entro aprile è richiesto l'invio al giustiziere d'Abruzzo di buoi, vacche e arieti mentre quelli di Capitanata e Basilicata dovranno provvedere ciascuno all'invio di cinquanta bovini e cinquecento arieti e il cuoco del re, Droino, acquisterà polli per sessanta once d'oro⁸³.

A partire dagli inizi del Trecento l'allestimento di un banchetto, pur non apportando innovazioni sostanziali nella scelta degli alimenti, prevede manipolazioni culinarie più complesse. Per il pranzo offerto agli ambasciatori del re di Persia Khazan, Guidon Imperial, Kokadai, Bisquarum (o Bisquart), Tuman⁸⁴ e dei conti baresi, il 12 agosto del 1302, è offerta della frutta, molto probabilmente, il piatto di apertura, a cui segue una minestra con zucca, cipolle e latte e una varietà di piatti di carne di maiale, capretto, ariete, cappone e gallina, accompagnate da salse preparate con spezie grosse e minute, mandorle, zucchero e *verzusio*, non mancherà il vino greco bianco e rosato e latino della migliore qualità⁸⁵. In previsione del banchetto che avrebbe dovuto aver luogo in occasione delle nozze tra Carlo duca di Calabria, figlio di Roberto e Maria di Valois, nel 1324, si era provveduto all'acquisto di alcuni tra i prodotti migliori, destinati a un menù per la sola mensa regia, ciliege, provenienti da diverse località fuori Napoli per iniziare, poi diverse portate a base di carne, capretti e vitelle di Sorrento, capponi, oche e piccioni destinati ai più delicati palati dei sovrani, porci, arieti e carni salate per gli altri commensali, il tutto condito con *verzusio*, spezie grosse e minute, mandorle e zucchero e con salse come quella verde, per la cui preparazione sarebbe dovuto essere utilizzato una grande quantità di prezzemolo in fasci, mentre un buon numero di erbe sono destinate alla farcitura di torte parmigiane⁸⁶. Talvolta la carne è sostituita dal

⁸³ RCA, v, pp. 224-225 (1272).

⁸⁴ V. MONTI, *Da Carlo I a Roberto d'Angiò*, cit.; «ASP», XVII (1931), pp. 224-226 e C. DE FREDE, *Da Carlo I d'Angiò a Giovanna I 1263-1382*, in *Storia di Napoli*, Napoli, 1975, II, p. 119.

⁸⁵ C. MINIERI RICCIO, *Saggio storico. Supplemento*, cit., pp. 23.

⁸⁶ Nei primi giorni di giugno la sposa promessa arriva dalla Francia, scortata dal sovrano, ma le nozze si celebreranno il mese successivo. La copia di un ordine di Carlo, duca di Calabria, agli ufficiali dell'*hospicium*, datata 5 giugno 1324, informa che, dal momento che il convito nuziale è stato rimandato, è necessario restituire le grandi forniture di vino, carni, frutta e suppellettili già approntate e risarcire i fornitori per il danno subito. Il documento dà comunque utili indicazioni sulla complessità dell'organizzazione di un evento speciale, *ivi*, pp. 97-98.

pesce, come in occasione delle nozze di Giovanna I e Andrea d'Ungheria nel 1332 ancora fanciulli, quando furono inviati dai vivai pugliesi capitoni, anguille medie e piccole la cui preparazione sarà completata da salse a base di spezie, riso e mandorle⁸⁷.

La sequenza delle portate rispetta dunque un modello largamente codificato; il pranzo offerto a Luigi IX dai frati minori di Sens, descritto da Salimbene da Parma, inizia con ciliegie e pane bianchissimo, a cui fa seguito una minestra di fave fresche cotte nel latte, pesci e gamberi, pasticci di anguille, riso al latte di mandorle con polvere di cannella, anguille abbrustolite con salsa, torte e giuncate e la frutta d'uso⁸⁸.

Nelle occasioni ufficiali la preparazione delle qualità di pane bianco più comune tende ad aumentare, mentre resta costante quella del tipo più raffinato, segno che il numero di convitati presenti alla mensa del sovrano è comunque ridotto e molto più numerosi sono quelli che siedono alla tavola dei familiari e nel *tinellum*; inoltre la munificenza regia si manifesta anche con la distribuzione di una certa quantità di pane come elemosine⁸⁹.

La bevanda più usata a corte è il vino bianco e rosso distinto tra due qualità, genericamente definite una "migliore" e una "normale"⁹⁰, la prima è destinata alla mensa del re, l'altra al resto dei commensali. Il greco bianco in genere, si beve in quantità molto minori rispetto al rosso detto latino⁹¹, ma come per il pane, nei conviti ufficiali, il consumo di vino pregiato non aumenta di molto rispetto alla quotidianità. Nei rendiconti sono registrati quasi esclusivamente gli acquisti di vino bianco, rosato e rosso, destinati alla mensa regia,

⁸⁷ Gli sposi avevano solo sette anni, l'unione effettiva avvenne nel 1342; cfr. G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., p. 327, n. 2.

⁸⁸ Cit. in M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, 2003⁴, p. 83.

⁸⁹ La quantità di pane *siminello* preparata in occasione del pranzo degli ambasciatori è di ventisette pezzi, nove in più, per un pranzo di nozze, mentre il numero di quelli per il tinello variano da centonovantasei nel primo caso a tremilaottocentosessanta nel secondo caso, a cui si aggiungono cinquecento per l'elemosina.

⁹⁰ Spesso la distinzione è fatta in funzione del luogo di provenienza: i vini lucani sono ritenuti migliori di quelli dell'area campana. Nel 1302 il miglior vino greco è acquistato per tre tari al congio, mentre il vino latino è pagato un tari e mezzo, cfr. G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 112.

⁹¹ Nelle note-spese la quantità di vino greco acquistato per la tavola del re è di circa la metà rispetto al vino latino rosso. Per la presenza del vino a tavola, cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra tre e quattrocento*, Firenze, 2001, pp. 51-54.

probabilmente perché alle altre tavole è distribuito quello più ordinario proveniente dalle proprietà demaniali⁹².

Anche se non è possibile stabilire la quantità media *pro capite*, il vino è una consuetudine anche al fuori dei pasti per i residenti dell'*hospicium regio*, specie d'inverno è usuale distribuire ai cavalieri, ai cappellani, ai chierici, al camerario e al siniscalco del vino *serotino*⁹³, probabilmente si tratta di bevande calde speziate corrette con l'aggiunta di zenzero; la preferenza molto "francese" dei primi sovrani angioini per quest'ultimo si manifesta nella richiesta da parte di Carlo I di vasetti di conserva di zenzero (*zinziberata*) da andare ad acquistare in Provenza con la raccomandazione di prendere la qualità migliore più adatta al gusto del re e non contraffatta con pezzetti di legno, mentre a sua moglie Maria bisognerà procurare un recipiente grande (*bossida*) pieno di zenzero alessandrino zuccherato⁹⁴. Il vino dolce e speziato è offerto spesso accompagnato da piccole golosità, dolciumi come datteri canditi e confetti bianchi (*drangée*), pastosi di zucchero e zenzero⁹⁵; una consuetudine che diventerà tutta napoletana, questa di intrattenere gli ospiti con vino greco e piccoli dolci ripresa da Giovanni Boccaccio nella novella di Andreuccio da Perugia, quando madonna Fiordaliso provvederà a ristorare il giovane con queste leccornie, dopo il lungo racconto delle sue avventure⁹⁶. Di più lunga tradizione è la consuetudine di sciroppi a base di zucchero al gusto di rosa o viola, preparati dagli speciali per rinfrancare dalla calura estiva, già usati alla corte di Federico II⁹⁷.

⁹² In occasione della spedizione di Carlo II contro la Sicilia, nel 1283, è previsto l'acquisto di duemila salme di vino di Sorrento e Castellammare per i cortigiani, cfr. C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra*, cit., p. 280.

⁹³ G.M. FUSCO, *Dell'argenteo imbusto*, cit., p. 227.

⁹⁴ Due dozzine di vasetti di zinzierata proveniente dall'India e da Alessandria di qualità migliore sono riservati al re mentre quella più scadente è destinata al resto della corte, RCA, xx, p. 7 (1277); xxii, p. 158 (1280). R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 399. Cfr. B. LARIOUX, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, «Médiévales», 5 (1983), pp. 17-18.

⁹⁵ I confetti sono, in genere, conservati in piccoli recipienti con coperchio d'argento o di pietra dura (*bossida*). La consuetudine dei confetti è mantenuta negli anni: Giovanna II ne fa acquistare una certa quantità dallo speziale Giovanni Crispo di Napoli; cfr. A. RUSSO, *L'arte degli speciali a Napoli*, Napoli, 1966, p. 18 (1354).

⁹⁶ G. BOCCACCIO, *Decameron*, a cura di V. Branca, 2 voll., Torino, 1980, III, 5, p. 181.

⁹⁷ RCA, x, p. 108 (1271). Gli sciroppi e lo zucchero violaceo destinati all'uso del re svevo sono preparati da un certo maestro Teodoro, J.L.A. HUILLARD-BREHOLLES, *Historia diplomatica Friderici secundi*, cit., v, 2, p. 750.

I menù della corte finiscono con il combinare l'uso di prodotti tipici delle campagne meridionali con il gusto della cucina francese, preferendo certi tipi di spezie, un uso moderato dello zucchero e i condimenti più acidi come l'agresto e il verzusio⁹⁸.

I banchetti della corte angioina lasceranno una lunga memoria a Napoli, se Alfonso d'Aragona, affida al principe di Viana il compito di organizzare per Lucrezia d'Alagno «un magno convito al modo francese» che durerà dalle due alle nove di notte⁹⁹.

La preparazione delle pietanze e gli attrezzi di cucina

Il pranzo dei sovrani è preparato in due cucine separate, ciascuna dotata del proprio personale; i locali sono spesso situati al pianterreno in prossimità del giardino esterno o comunque in una posizione che garantisca uno spazio prospiciente aperto come una terrazza. Scarsissime le indicazioni sulla struttura edilizia delle cucine, certamente non mancava un camino per arrostitire, mentre non è sempre certa l'esistenza di un forno per cuocere il pane¹⁰⁰; nel palazzo della regina Sancia, accanto a un ambiente più piccolo riservato a suo uso esclusivo, vi è la zona adibita a cucina ristrutturata nel 1337 per ampliare lo spazio esistente e migliorarne la funzionalità. Difatti con l'abbattimento di una terrazza di calpestio sulla camera usata come dispensa è stato ricavato un locale più ampio e più alto da utilizzare quando è necessario. In quella stessa occasione, per rendere più funzionale l'approvvigionamento idrico e per consentire il trasporto dell'acqua dal pozzo situato nella corte alla cucina, in una camera posta dalla parte opposta a quest'ultimo sono state sistemate due vasche di raccolta a esso collegate con un sistema di tubature (*acqueductus*)¹⁰¹.

Gli inventari e le note di conti forniscono un ricco elenco degli

⁹⁸ Cfr. B. LAURIOUX, *I libri di cucina*, in *Et coquatur ponendo... cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Prato, 1996, p. 256.

⁹⁹ B. CROCE, *Storie e leggende napoletane*, a cura di G. Galasso, Milano, 1990, pp. 110-111.

¹⁰⁰ Nel 1277, in occasione del restauro del castello di Lagopesole in Basilicata, residenza di Carlo I, fu avviata la costruzione di un forno e di un locale per impastare il pane *pro ore* del sovrano in una località esterna, scelta dai maestri panettieri Pietro e Colino, cfr. G. FORTUNATO, *Il castello di Lagopesole*, cit., p. 165.

¹⁰¹ Cfr. R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 398.

attrezzi usati in cucina¹⁰²: catini e scodelle servono per lavare e mescolare gli alimenti, la grattugia è usata per il cacio, il mortaio di pietra, legno o ferro con il suo pestello per polverizzare le spezie, ma anche il pane o i legumi. Inoltre c'è una ricca dotazione di recipienti per la cottura, ciascuno destinato a un uso ben specifico, dalla padella di ferro per friggere alla pentola di rame a bordi alti, dai calderoni con coperchio, a quattro manici o del tipo detto a campana con due manici per la preparazione delle minestre e la bollitura in acqua o altri liquidi della carne, secondo una tecnica tra le più usate nella cucina medievale, ai pulsonetti di dimensioni più piccole per le salse e alle cuccume per scaldare piccole quantità di liquidi; mentre per arrostiti direttamente sul fuoco ci si serve della graticola di ferro per i pesci o lo spiedo per la cacciagione.

Altri attrezzi sono destinati a un uso molto specifico come i fiaschi in rame per conservare l'acqua rosata o un *coquinardum*, probabilmente un recipiente per scaldare le vivande, oggetti appartenuti a Filippa d'Antiochia, moglie di Manfredi Maletta, consegnati alla sua morte al tesoriere regio¹⁰³. I recipienti, per la maggior parte in rame, sono soggetti a un'attenta manutenzione data la necessità di frequenti stagnature. Il resto dell'attrezzatura di cucina è in ferro come i cucchiai forati, gli attrezzi per inforchettare (*coclearea ad forculandum*), mentre di altro materiale sono le posate per servire, in argento i cucchiai da portata, con manici di *reguardo* o *bubalino* i grandi coltelli da servizio¹⁰⁴.

Manca ogni riferimento alla ceramica da cucina che pure era usata¹⁰⁵, se si esclude i due orciuoli in creta ultramarina con beccucci *de iumalis*, citati nel testamento della regina Maria.

Altrettanto ricca è l'attrezzatura per la bottiglieria, non solo recipienti per contenere il vino, ma anche piccole botti di legno con cerchioni di stagno, orciuoli di diversa misura e imbuto per travasare.

¹⁰² Cfr. O. REDON, *Espace objets et gestes de la cuisine. Enquête dans la Toscane siennoise et florentine des XIVe-XVe siècles*, «Médiévales», 12 (1987), pp. 101-110 e F. PIPPIONNER, *Dal fuoco alla tavola*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 409-416.

¹⁰³ RCA, VII, p. 258 (1271); XVI, pp. 108-110 (1272); C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice*, cit., p. 109 (1273); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., p. 423 (1281).

¹⁰⁴ G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., p. 105 (1326); *Ordinacio expensarum*, cit., f. 179; G. DEL GIUDICE, *Una legge sontuaria inedita del 1290*, cit., p. 257.

¹⁰⁵ Cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 52-54.

In occasione di grandi banchetti la preparazione delle pietanze comporta un complesso sistema organizzativo, dovendo approntarsi delle cucine sul posto. Difatti per le nozze del primogenito di Roberto, Carlo con Maria di Valois che avrebbero dovuto aver luogo nei pressi di Castelnuovo, alla *Corderia*, è stato necessario trasportare ventinove caldai stagnati e grandi recipienti per la cottura del cibo, requisiti dalle case e *hospicia* e quaranta provenienti da Castelcapuano per contenere l'acqua e conservare la carne; dai locali della *salsaria* di corte è stata prelevata la mola e i mortai per pestare mandorle e altre cose, oltre all'approntamento di trecento stuoie per conservare la carne. Inoltre la complessità della preparazione delle pietanze avrebbe reso necessario l'impegno per diversi giorni di numerose persone per le quali è stata prevista la distribuzione di vino acquistato nelle taverne napoletane di Sant'Eligio e di Loggia dei pisani.

La tavola

Nelle occasioni in cui al banchetto partecipa un gran numero di invitati si preferisce allestire le tavole all'aperto; novecento assi di legno trasportate dal bosco di Scafati (SA) alla *Cordaria* sarebbero dovute servire per allestire le mense, sorvegliate notte e giorno da un valletto, per le già citate nozze tra Carlo e Maria di Valois; ma già nel 1272, per quelle di Beatrice figlia di Carlo I e Filippo di Courtenay, sono state montate tavole sotto baldacchini appositamente approntati con pali e drappi leggeri, davanti al palazzo di Foggia dove avrà luogo la cerimonia¹⁰⁶.

Anche nella quotidianità la tavola sembra non avere una sistemazione fissa, assi mobili sorrette da cavalletti, possono essere agevolmente sistemate in una delle stanze della residenza. In occasione del banchetto offerto agli ambasciatori tartari le mense sono preparate in una sala il cui pavimento è cosparso di rami di mortella per rendere profumato l'ambiente. È importante rendere piacevole la stanza in cui si decide di desinare: la regina Sancia d'inverno è solita pranzare davanti al camino, la cui protezione è costituita da un parafuoco di legno di faggio appositamente costruito¹⁰⁷.

¹⁰⁶ RCA, XI, p. 27.

¹⁰⁷ C. MINIERI RICCIO, *Saggio storico. Supplemento*, cit., p. 23 (1302); R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 398 (1322).

La tavola è ricoperta da tovaglie di qualità e manifattura diversa, più preziose quelle destinate all'uso regio con rifiniture e bordure in cotone di tinte differenti, all'uso parigino, *ad manus embolia*, o in seta bianca e sottile, listate d'oro, mentre quelle per il *tinello* sono in cotone più grossolano, di provenienza dall'area lombarda. Per pulirsi le mani dopo aver preso il cibo e asciugarle dopo averle lavate in bacinelle d'argento con acqua profumata contenuta in piccoli bricchi dello stesso materiale, sono portati ai commensali su particolari vassoi (*mala*) a due manici, i tovaglioli di diversa misura e manifattura e gli asciugamani: essi erano usati in grandi quantità se nel 1281 si acquistano quaranta asciugamani per le mani e venti decine di tovaglioli per la mensa regia e nel corredo personale di Eleonora, figlia di Carlo II, sono previsti dodici tovaglioli "parigini", ventiquattro asciugamani e dodici tovaglioli grandi di fattura lombarda¹⁰⁸.

Le tavole sono apparecchiate con pochi oggetti, la consuetudine di servire una minestra o del brodo impone, l'uso di un cucchiaino e una scodella riempita in cucina e servita a ciascun commensale¹⁰⁹, esse in genere sono in argento per la mensa del re, in stagno, ma più spesso in legno per tutti gli altri¹¹⁰; taglieri disposti tra due commensali sono usati per disporre le carni, come è illustrato nelle miniature del periodo¹¹¹. I bicchieri, di solito in argento, sono riservati per uso personale, possono essere boccaletti *ad aquam* finemente smaltati, avere forma di tazza profonda (nappo) con o senza piede talvolta con il coperchio, oppure di coppa come quella abitualmente usata dalla regina Maria, ma anche più semplici piccoli boccali *ultramarini*¹¹².

¹⁰⁸ G. DE BLASIIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., pp. 105, 114; RCA, XXI, p. 220 (1278) e XXIV, p. 189; G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, cit., p. 263 (1305); p. 302, n. 1 (1328).

¹⁰⁹ Si faceva certamente uso di una ceramica da tavola come quella trovata a Lagopesole, cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 56-58.

¹¹⁰ Una minestra di erbe odorifere è suddivisa nelle scodelle e spolverata con spezie (*super scutellas pone species et da comedere*), cfr. L. SADA, V. VALENTE, *Liber de coquina*, cit., p. 114. Nel 1285 si provvede a un acquisto di duemila scodelle di legno *pro usu hospicii nostri*, RCA, XXVII, p. 504. In genere negli elenchi di suppellettili il numero dei cucchiaini d'argento è piuttosto alto; nel 1281 se ne contano novantasette depositati nella Camera regia, C. MINIERI RICCIO, *Saggio di codice*, cit., p. 190.

¹¹¹ In una miniatura del *Roman de la Charrette*, 1290, una tavola è apparecchiata con taglieri e bicchieri a calice, cfr. A.P. SAGGESE, *I romanzi cavallereschi miniati a Napoli*, Napoli, 1979, tav. XXII, anche se non sono menzionati nella documentazione scritta.

¹¹² Un boccale siffatto è citato in un lascito di Ruggiero Sclavo, procuratore di Principato, RCA, XLIII, p. 122 (1271).

I coltelli disposti sulla tavola erano in numero inferiore ai commensali, Eleonora ne porta in dote due per la sua mensa, quanti ne conserva la regina Maria, *pro tabula*; talvolta si fa uso di quelli personali, spesso racchiusi in un fodero, talvolta d'argento dorato e dotati di manici d'ebano come quei quattro con guarnizioni in argento smaltato *pro tabula nostra necessarios* o in cristallo. Ancor più ridotto il numero delle forchette, nel 1281 due sono custodite nel Tesoro regio, la regina Maria ne possedeva altrettante chiuse in una custodia, anche se nel ricettario meridionale ne è consigliato l'uso per prendere le lasagne e altri tipi di pasta¹¹³.

Vi sono poi, diversi recipienti adibiti a un uso specifico, dalle coppette col coperchio, talvolta traforato per miscelare le salse direttamente a tavola (*facere salsamentum*), alle salsiere¹¹⁴, a una *lactifrex* per i caciocavalli, mentre la saliera è riservata alle personalità più importanti, i sovrani ne hanno una per ciascuno a loro uso esclusivo, in argento lavorato, alcune sono di dimensioni più grandi, finemente ornate con smalti, perle e diaspro, altre con il coperchio e un piccolo cucchiaino in argento. Infine, per offrire i confetti speziati a fine pasto, sono usati dei recipienti a forma di vasetto d'argento o piattelli con il piede *ad drangeam*. Non manca qualche oggetto in materiale fragile come un fiasco e una coppetta in cristallo con il piede d'argento, una scodella di manifattura saracena¹¹⁵ e un piccolo boccale in vetro, con ornamenti in porcellana, lo stesso materiale con cui sono fatte due scodelle, oggetti appartenuti alla regina Maria; anche se suppellettili da tavola in vetro facevano parte dei servizi di mensa¹¹⁶.

¹¹³ A Enrico di Molfitta erano appartenuti due coltelli da tavola di tal fatta, RCA, XLIV, 1, p. 344 (1271); G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, cit., pp. 302, n. 1 e 256, due coltelli grandi con fodero con manici d'ebano, quattro, forniti di fodero erano tra gli oggetti depositati nella Camera regia alla morte di Leonardo, cancelliere d'Acaia, nel 1281. La consuetudine di citare le forchette in inventari *post mortem* è presente anche altrove, cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti*, cit., p. 20.

¹¹⁴ Negli scavi del castello di Lagopesole sono state rinvenute numerose salsiere in ceramica, cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 60-64 e 85-122.

¹¹⁵ Le suppellettili più preziose per apparecchiare la tavola sono conservate nel Tesoro regio a Castel dell'Ovo; annualmente ne era preparato un elenco che, insieme con le disposizioni testamentarie della regina Maria e l'elenco dotale di Eleonora, figlia di Carlo II, forniscono la maggior parte delle indicazioni per tentare una ricostruzione del loro utilizzo. Cfr. G. DEL GIUDICE, *Una legge suntuaria inedita del 1290*, cit., p. 263 (1305); G. DE BLASIS, *Le case dei principi angioini nella piazza di Castelnuovo*, cit., pp. 103-114 (1326); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., x (1885), pp. 428-429 (1281) e xi (1886), pp. 20 (1311), 187, 190 (1316), 593 (1334).

¹¹⁶ Bottiglie e bicchieri in vetro sono emersi dagli scavi in Basilicata, cfr. R. FIORILLO, *La tavola dei d'Angiò*, cit., pp. 65-69 e 123-143.

Altri oggetti puramente ornamentali ma altrettanto preziosi sono posti sulla tavola a simboleggiare la sovranità, uno in particolare di derivazione francese, è costituito dalla riproduzione di una galea di grandezza e materiale diverso, generalmente in argento finemente lavorato, con parti in oro o in argento dorato con lo stemma regio in smalto¹¹⁷. Un oggetto spesso presente sulla mensa del re è un alberello d'argento o di corallo con quattro o sette lingue di serpente racchiuse nel cristallo, la cui funzione è quella di segnalare la presenza di veleno nelle pietanze. In una miniatura del codice *Roman du roi Meliadus*, produzione napoletana della metà del secolo XIV, su una tavola imbandita è presente tanto una nave montata su ruote, che sembra avere funzioni di saliera, quanto un alberello con tre lingue in punta ai rami¹¹⁸.

Nelle occasioni più importanti alle pareti della sala da pranzo sono appesi arazzi preziosissimi, come quelli raffiguranti la storia della regina di Saba, appartenuti a Giovanna II e ancora usati nel convito di capodanno del 1458 nella sala del trionfo in Castelcapuano¹¹⁹.

Inoltre su un lato della sala dove si svolge il banchetto è allestita una sorta di esposizione degli oggetti più preziosi in oro o argento dorato¹²⁰, con smalti raffiguranti lo stemma dei sovrani, bacili d'argento, orciuoli, coppette e tazze, vasi con o senza coperchio, guarniti con pietre semipreziose. Non mancano quelli dall'aspetto bizzarro, bicchieri ricavati da una noce di cocco (detta d'India) col piede in argento o in legno venato¹²¹, messi *ad faciendam credenciam*, per essere ammirati dai commensali, piuttosto che per il servizio a tavola.

¹¹⁷ Eleonora ne possiede una, un'altra, con le armi sovrane smaltate, è depositata nella Camera regia. Anche quella della regina Maria in argento dorato porta lo stemma dei sovrani d'Ungheria. Nel 1309 Roberto provvede a riscattare *navim unam* che il padre, Carlo II, aveva dato in pegno a un mercante per quarantasette once e ventotto tari, cfr. R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, cit., I, p. 639. Per l'uso generalizzato di quest'oggetto e dell'alberello antiveleno cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti*, cit., pp. 21-25 e J.L. FLANDRIN, C. LAMBERT, *I fasti dei banchetti medievali*, Bologna, 1999, pp. 44-46.

¹¹⁸ P. SAGGESE, *I romanzi cavallereschi miniati a Napoli*, cit., tav. LI.

¹¹⁹ B. CROCE, *Storie e leggende napoletane*, cit., pp. 110-111.

¹²⁰ La lega con cui sono realizzati gli oggetti è costituita dal 20% di oro, 30% d'argento e 50% di rame, cfr. N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., p. 187 (1316).

¹²¹ *Documents en français des archives angevines de Naples (Règne de Charles I^{er})*, cit., p. 127 (1280).

La mensa del re riluce dunque, di oggetti impreziositi con perle e pietre dure la cui manifattura è spesso francese¹²², anche se i principali fornitori di vasellame sono i fiorentini che contribuiscono a soddisfare il gusto e il lusso degli apparati di corte.

Quanto di tutto il vasellame è veramente utilizzato non è possibile sapere, certo è che in più d'una occasione i sovrani angioini consegnano gli oggetti più preziosi quale pegno per i numerosi prestiti che periodicamente sono costretti a fare, bicchieri e cucchiari d'oro, grandi recipienti e scodelle d'argento, talvolta anche in quantità considerevoli, sono ceduti a mercanti romani e fiorentini; la regina Sancia, nel 1338, dà in pegno la maggior parte del vasellame conservato nel Tesoro regio, su richiesta del marito, re Roberto, per certi negozi relativi all'armata marina *contra hostes nostros sículos*¹²³; in qualche occasione la restituzione del prestito avviene in breve tempo, in talaltra passano degli anni prima che i pegni tornino nelle mani del sovrano¹²⁴.

I commensali del re

Un rigido cerimoniale stabilisce che per il re sia apparecchiato in una delle sale della dimora regia dove di solito prende i pasti ad una tavola separata, solo o insieme con persone di rango; *dato l'acqua alle mani e andati a taula, lo re alla sua mensa e li altri baroni posti a sedere...* così Giovanni Sercambi sintetizza il momento in cui si prende posto alla mensa di Roberto¹²⁵. Gli ospiti del re sono, di volta in volta, funzionari, esponenti delle famiglie aristocratiche di Napoli, ambasciatori, vescovi, prelati¹²⁶ o membri della sua famiglia che, talvolta, si trattengono per alcuni giorni.

¹²² Nel 1292 alcuni vasi in argento per la cucina sono commissionati all'orefice Stefano di Parigi e fabbricati ad Aix in Provenza, cfr. RCA, XXIX, p. 36.

¹²³ RCA, XLIV, p. 346 (1271); XXVII, 202 (1283); G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII^e & au XIV^e siècle*, Paris, 1903, pp. 364-372 (1326), 390 (1336); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum della cancelleria angioina*, cit., p. 588.

¹²⁴ Gli oggetti consegnati al mercante Silvestre Mainetti nel 1320 sono riscattati solo nel 1324, G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII^e & au XIV^e siècle*, cit., p. 391.

¹²⁵ La novella si riferisce all'invito che re Roberto aveva fatto a Dante per conoscerlo, cfr. G. SERCAMBI, *Il Novelliere*, a cura di L. Rossi, 3 voll., Roma, 1974, II, pp. 62-63.

¹²⁶ Il 23 maggio 1302 il re pranza con Carlo di Lagonessa, siniscalco, con il signore di Castellone forse Adinolfo di Aquino e parecchi altri. Il 12 agosto 1302 è stato offerto un pranzo agli ambasciatori tartari e armeni inviati dal re di Persia. In occasione della consacrazione di

In genere il numero dei commensali non è molto alto, se si tiene conto che il corredo da tavola portato in dote da Eleonora comprende ventiquattro scodelle grandi per la minestra, altrettanti bicchieri e cucchiari d'argento ma solo quattro coltelli.

In funzione dei partecipanti il convito acquista una valenza diversa, da quello in cui è necessario mostrare la capacità di ospitalità verso ospiti importanti, a quello dove il piacere di gustare delle buone pietanze è sottolineato da un'atmosfera più familiare, fino ai banchetti di nozze dove è primaria la necessità di mettere in evidenza tutta la munificenza del sovrano¹²⁷.

Le accurate annotazioni del *Libro di spese* di Carlo II¹²⁸ consentono non solo di conoscere i giorni in cui si è tenuto un convito e il nome dei partecipanti ma anche di seguire il sovrano nei suoi spostamenti da una residenza all'altra in località diverse; incontrarsi intorno a una tavola imbandita, dove egli può dimostrare la sua prodigalità, fa del banchetto il luogo ideale per prendere accordi e consolidare trattative diplomatiche. Difatti tra il 1301 e il 1302 uno degli invitati più assidui è Carlo di Valois, fratello del re di Francia, mediatore per conto del papa, negli accordi con Federico d'Aragona per metter fine alla guerra del Vespro. Già nei primi giorni del settembre 1301 ad Anagni, egli è stato ospite del re che in due occasioni, a dicembre e a gennaio, riceve a pranzo il legato pontificio; gli incontri s'intensificano dalla fine di febbraio dell'anno successivo a Roma e ancora a Scafati nel successivo mese di marzo, per terminare a novembre quando, a missione compiuta, egli nel rientrare in Francia, si ferma per qualche giorno con la moglie Caterina di Courtenay presso la corte a Napoli¹²⁹.

Giovanni Brico a vescovo di Pozzuoli, il 13 aprile 1302, pranzano con il re l'arcivescovo di Napoli, il cancelliere e molti altri. Il 29 settembre 1302 il vescovo Troiano, dopo aver celebrato messa nella cappella regia, resta a pranzo con altri prelati con il re; mentre per l'Assunzione oltre ai numerosi prelati presenti alla messa è invitato anche il fratello del re, Raimondo Berengario, e in occasione della festività di san Ludovico la tavola è imbandita per i prelati e parecchi altri magnati e religiosi, G. M. Fusco, *Dell'argenteo imbusto*, cit., pp. 223-224; 228-229.

¹²⁷ Durante il regno di Alfonso d'Aragona, Giovanni Pontano, nel trattato *De Conviventia*, metterà per iscritto queste regole dell'ospitalità e della socialità, ispirandosi a una consuetudine ben radicata alla corte angioina, cfr. C. BEMPORAT, *Feste e banchetti*, cit., pp. 93-96.

¹²⁸ La trascrizione del Fusco riguarda il periodo dal settembre 1302 all'agosto 1303.

¹²⁹ Il 3 settembre 1301 Carlo di Valois ha l'incarico da Bonifacio VIII di pacificare gli stati italiani. Il giorno prima è a pranzo con il sovrano ad Anagni, dal 19 febbraio all'8 marzo si susseguono, a Roma, gli incontri a tavola tra i due. Il 12 e il 13 marzo, Carlo, in partenza per la Sicilia, è ospite del sovrano a Scafati; infine dal 31 ottobre al 7 novembre egli è benvolmente accolto a corte, prima del suo rientro in Francia, *ivi*, pp. 119, 222, 223, 225. Cfr. C. DE FREDE, *Da Carlo I d'Angiò a Giovanna I 1263-1382*, cit., pp. 93-95.

In genere sembra che in quegli stessi anni i più frequenti siano i pranzi “di lavoro” riservati solo agli uomini, diversi cavalieri vi partecipano oltre ai figli Raimondo, Berengario e Filippo, principe di Taranto, per discutere di questioni di politica¹³⁰. Ma non mancano altre occasioni per dimostrare la generosità regia nei confronti dei funzionari di corte; si tengono banchetti per festeggiare eventi speciali, come l'investitura a cavaliere o le nozze di qualche familiare.

La regina Maria è molto spesso presente negli incontri più strettamente familiari con i figli e nipoti o con la principessa Margherita, regina d'Ungheria, matrigna del marito e i suoi figli¹³¹.

Da qualche testimonianza si può intuire che nei conviti organizzati in occasione di eventi speciali in cui partecipano una moltitudine di uomini e donne, si imbandiscano tavole separate, presiedute da ciascun sovrano, difatti Roberto d'Angiò, in occasione di una cerimonia di addobbamento nel 1310, di passaggio da Lucca «magnum convivium fecit, invitatis dictis militibus et duabus millibus personarum; ac ducentae Domine comederunt cum Regina, et ambo cum corona in capite»¹³².

Nei mesi estivi le tavole possono essere imbandite all'aperto, a giugno è stata scelta l'area campestre di Piedigrotta, dove il sovrano cena con le figlie, una compagnia di cavalieri e altre persone; altre volte si preferisce uno spazio circoscritto, ma non per questo meno ameno, come l'orto del monastero di S. Maria a cappella, o il giardino di Castelcapuano¹³³. Una consuetudine dell'aristocrazia napoletana è banchettare in riva al mare, per trovar refrigerio dalla calura estiva. Giovanni Boccaccio nell'*Elegia di madonna Fiammetta* si sofferma a

¹³⁰ Durante il soggiorno romano nel febbraio 1302, il re ospita molto spesso a pranzo diversi cavalieri insieme con Giovanni d'Arictur (il 13), Francesco Cardinale e Marchione (il 15), il 18 sono presenti alla mensa regia con il principe Raimondo Berengario, i conti Auserre Brenne e Roberto de Dretis, il 6 dicembre è la volta del duca e della sua gente, insieme con certi prelati e il conte *Antisodoriense*, ambasciatore di Federico, che si siedono a pranzo con Carlo II; invitato di nuovo con gli ambasciatori del papa, il principe, Raimondo Berengario e parecchi altri il 23 dicembre, G.M. Fusco, *Dell'argento imbusto*, cit., pp. 222, 225.

¹³¹ Il 31 maggio 1302, giorno dell'Ascensione, si festeggia l'investitura di cavaliere di Pietro Dentice. Banchetti matrimoniali sono allestiti domenica 5 novembre 1301; in questa occasione si celebrano le nozze tra la sorella di Bartolomeo Caracciolo, gran ciambellano, e Giovanni figlio di Stendardo; l'8 luglio si celebra il matrimonio di Adinetto di Chianazzo e domenica 11 novembre quello tra Siffridina, la figlia di Ruggiero di Lauria, e Ruggiero di Sanseverino; *ivi*, pp. 220, 223, 224, 225, 228.

¹³² Cit. in G. VITALE, *Elite burocratica e famiglia. Dinamiche nobiliari e processi di costruzione statale nella Napoli angioino-aragonese*, Napoli, 2003, p. 195.

¹³³ C. MINIERI RICCIO, *Notizie*, cit., pp. 63, 111 (1303).

descrivere l'atmosfera spensierata che «sotto gli altissimi scogli sopra il mare estendentisi e facienti ombra graziosissima, sulle arene poste le mense con compagnia di donne e di giovani grandissima mangiavamo», quando non si preferisce raggiungere «sopra velocissima barca, armata di molti remi, solcando le marine onde, cantando e suonando, li remoti scogli...» dove, trovata una zona ombreggiata, «le mense candidissime poste e di cari ornamenti sì belle, che solo il riguardarle aveva forza di risvegliare l'appetito...»¹³⁴. Anche Carlo II ama cenare sull'isola di S. Vincenzo, di fronte al porto dove, in una calda sera di luglio, si provvede a trasportare con una barca tutto il necessario per approntare il convito.

Il re è accudito durante il pranzo da alcune persone di rango con compiti specifici, il vino è servito dal sovrintendente dei coppieri (*versator regi*) mentre il maestro panettiere presta il servizio *de scutella* tutti i giorni, tranne che nelle principali feste liturgiche (Ognissanti, Natale, Pasqua, Pentecoste e Assunzione) e nelle occasioni solenni quando il sovrano indossa gli *indumenta regalia* e la corona, allora è il siniscalco a essere investito di questo compito¹³⁵.

Quest'ultimo e i suoi più stretti collaboratori insieme con i *familiars* pranzano di solito *in curia*; uno scutifero provvede alla sua persona e un altro è destinato al servizio degli altri commensali; mentre i dipendenti di rango inferiore, sempre piuttosto numerosi, mangiano nel *tinellum*, allestito con panche e tavole doppie¹³⁶, dove alcuni paggi servono pietanze di qualità inferiore, vino di minor pregio allungato con l'acqua e pane grosso in gran quantità.

Incerto è il numero complessivo dei residenti a corte e degli ospiti, ed è impossibile fare stime di quanti vi prendono i pasti stabilmente, forse un numero variabile tra alcune decine e il centinaio¹³⁷, senza contare il personale di servizio, servitori e dipendenti stabili o avventizi. Qualche indicazione molto approssimativa può esser fornita

¹³⁴ G. BOCCACCIO, *Elegia di madonna Fiammetta*, Milano, 1999, pp. 97, 109-110.

¹³⁵ C. MINIERI RICCIO, *Itinerario di Carlo I*, cit., p. 13 (1272); RCA, xxxi, pp. 170-175, 178.

¹³⁶ R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., p. 398. Nel 22 settembre 1303 è stabilito che, per mandato del re, mangiano *in tinello* i garzoni dei palafrenieri e altri dipendenti.

¹³⁷ Alla tavola di Federico II sedeva abitualmente una media di diciotto persone e quella del seguito era di centosessantadue, cfr. *Ordinacio expensarum*, cit., f. 181r. In occasione della spedizione in Sicilia nel 1283, Carlo II richiese l'acquisto di 20.000 scodelle per la tavola dei cortigiani, C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra*, cit., p. 280.

dalle persone che accompagnano il sovrano nei suoi spostamenti. Roberto, diretto con la moglie Sancia in Provenza per incontrare il papa, parte il 18 giugno 1313, con un seguito formato dal siniscalco e ventinove cavalieri, nove medici, tre chirurghi, dodici ciambellani, dieci cappellani e nove chierici, otto scudieri e uno per la moglie, due giureconsulti, due capitani dei cavalli, due connestabili ventisette ostiari, settantotto scudieri e ventuno scudieri del corpo, cinque cavalieri, il fratello Giovanni duca di Gravina, Diego de Larat conte di Caserta, il gran camerario, senza contare la guardia armata costituita da duecentosettanta balestrieri e ottocento fanti con i loro capitani e un gran numero di servi e dipendenti di camera, dai due barbieri per il re e uno per il *tinellum*, al custode della coppa del re e quello della coppa della regina, dal macellaio, al panettiere, e poi carrettieri, lavandai e mezzi valletti, trombettieri e sonatori di nacchere¹³⁸.

È difatti, consuetudine che i convitati siano allietati tra una portata e l'altra, da spettacoli di canto e musica¹³⁹, istrioni, giocolieri, musici, sono spesso presenti nei banchetti, Carlo I fa venire a corte un francese, Rainaldo di Parigi come giocoliere e istrione, mentre Roberto dispone di Pietro di Firenze. Questa figura col passare degli anni resta una presenza costante, specie nei conviti ufficiali. Alle nozze di Andrea e Giovanna I gli istrioni del re d'Ungheria Vincenzo di Barletta, Giovanni di Ravenna e Buonaiuto di Siena, sono compensati con tre coppe d'argento, la consuetudine della regina con questi attori fa sì che qualche anno dopo concede ai fratelli Bernardo e Ganselmo di Montepensolano il privilegio di suoi familiari.

A partire dalla prima metà del '300 sempre più numerosi sono i suonatori di nacchere che dovevano accompagnare i gruppi danzanti, ciascun membro della famiglia reale ne ha perlomeno uno al suo servizio le cui spese sono regolarmente registrate sui libri di conto. Il figlio di Carlo II, Raimondo Berengario, principe di Taranto, fa acquistare un paio di nacchere per un certo Leone, Giovanna I assegna a Goffredo di Melfi *naccarario* e a sua moglie Altissima uno stipendio di sei grani al giorno, mentre due suonatori di ciaramelle e uno di nacchere ricevono denaro per il proprio abbigliamento. Tra gli artisti chiamati a corte per divertire i commensali, c'è Antonella,

¹³⁸ Id., *Genealogia*, cit., pp. 470-472.

¹³⁹ Già alla corte di Federico II c'era la consuetudine di intrattenere gli ospiti con musici e giocolieri, cfr. A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 105-106.

una cantante che allietta i conviti di Ludovico e Giovanna II, ma non mancano i danzatori come certi marinai pugliesi che, per divertire Roberto, saltavano *ad modum Apulie* o gli equilibristi, Venturello Barcario di Positano riceve una somma annua di dodici once per la sua abilità a camminare con le mani e con i piedi su una fune *erectam non mediocriter super terram*¹⁴⁰.

L'incontro conviviale è dunque un momento fondamentale nella vita di corte, esso può rappresentare il luogo discreto per riunioni importanti riservate a pochi commensali, ma anche simboleggiare il benessere e la superiorità del sovrano, un esempio è la descrizione che Giovanni Boccaccio fa della grande festa offerta da Roberto, all'indomani della sua incoronazione in Castelnuovo, «alla quale i sommati del regno suo, d'ogni parte chiamati, vi vennero... Le poste mense, nulla altro aspettanti, si riempirono d'uomini e donne; e ciascuna tenne secondo il suo grado lo scanno. Gli argentei vasi diedero le copiose vivande, e il lavorato oro i graziosi vini concesse agli assetati; e le reali sale d'ogni parte di nobili giovani serventi alle mense presti si videro piene; e i molti e varii suoni fecero la rilucente aula fremire ispesse volte; e già niun'altra cosa che festa vi si vedea, quando il sommo prencipe, ornato di vestimenti reali, da' suoi nobili accompagnato, acciò che più lieti facesse i conviti, visitò con aspetto piacevole i convitati»¹⁴¹. Gli stessi cronisti tendono a porre l'accento più sull'apparato prezioso della tavola che sulle portate, il già citato Bindino da Travale, nel descrivere il pranzo che Ladislao offre all'ambasceria turca, accenna appena alle «bandigioni e 'l selvaggiume», ma si dilunga sui «vasi d'oro, pieni di vino», su «uno pezzo di drappo d'oro, lavorato chor una pietra preziosa, la chuale e' drappi affibbia-va a' loro chapi», insomma un «fornimento d'oro e d'ariento»¹⁴².

Ma oltre a rappresentare un solenne atto pubblico volto a offrire un'immagine di prodigalità, il banchetto può diventare anche uno strumento di comunicazione, una sorta di mezzo per acquisire consensi in periodi di crisi della monarchia, in occasione delle nozze tra

¹⁴⁰ RCA, VIII, p. 261 (1272); R. BEVERE, *Notizie storiche*, cit., pp. 255 (1304) e 272 (1345); N. BARONE, *La Ratio thesaurorum*, cit., p. 416 (1327); S. DE BLASIS, *Racconti di storia napoletana*, Napoli, 1908, p. 213 (1342); ID., *Le dimore dei principi*, cit., p. 351, n. 3 (1343).

¹⁴¹ G. BOCCACCIO, *Commedia delle ninfe fiorentine*, in ID., *Opere minori in volgare*, a cura di M. Marti, Milano, 1971, iii, pp. 148-149.

¹⁴² BINDINO DA TRAVALE, *La cronaca (1315-1416)*, cit., p. 210.

Giovanna I e Andrea d'Ungheria, il convito è aperto a tutti coloro che vogliono parteciparvi senza distinzione di rango¹⁴³.

Naturalmente altra valenza acquista la tavola imbandita di tutti i giorni, cibi e bevande sono della migliore qualità, la loro preparazione accurata, ma senza eccedere, soprattutto senza quell'apparato di munificenza che doveva stupire chi non fa parte dell'*entourage* del sovrano. La presenza alla mensa del sovrano di esponenti della sua famiglia serve a stabilire un legame che va al di là della rigida etichetta di corte.

Anche i modelli alimentari subiscono un'evoluzione nel corso degli anni, a un gusto più simile ai costumi francesi di Carlo I va lentamente affiancandosi una tradizione più tipicamente meridionale, lasciando uno spazio più ampio ai prodotti locali, e finendo col preferire l'uso di spezie come lo zafferano di produzione meridionale o lo zucchero come dolcificante alimentare e la carne di vitello prodotta a Sorrento.

¹⁴³ S. DE BLASIIS, *Racconti di storia napoletana*, cit., p. 213.

MANUEL VAQUERO PIÑEIRO

I CENSI CONSEGNATIVI

LA VENDITA DELLE RENDITE IN ITALIA NELLA PRIMA ETÀ MODERNA*

I. *Premessa*

Durante il XV secolo nel panorama del credito, tanto pubblico quanto privato, si verificano una serie di novità tali da considerare questo periodo il punto di partenza di quella «rivoluzione finanziaria»¹ che raggiungerà la sua piena maturità funzionale nel corso dell'Età moderna. Anzitutto va ricordata la nascita dei Monti di Pietà², un'istituzione feneratizia nel panorama europeo chiamata a modificare in profondità il modo di intendere e praticare il prestito verso i settori sociali meno agiati. Non si vuole in questa sede illu-

* Con qualche integrazione di carattere bibliografico, si riprende sostanzialmente il testo pubblicato in tedesco presso «Quellen und Forschungen aus Italienischen Archiven und Bibliotheken», 86, 2006. Ringrazio il Prof. Michael Matheus, direttore dell'Istituto Tedesco di Roma, per avermi così gentilmente concesso l'autorizzazione per la sua pubblicazione in italiano.

¹ J.H. MUNRO, *The Late-Medieval Origins of the Modern Financial Revolution: Overcoming Impediments from Church and State*, «International History Review», 25, 2003, pp. 505-562.

² M.G. MUZZARELLI, *Il denaro e la salvezza. L'invenzione del Monte di Pietà*, Bologna, 2001, pp. 18-21; *Il "povero" va in banca. I Monti di Pietà negli stati italiani (secc. XV-XVIII)*, a cura di P. Avallone, Napoli, 2001. Per una rassegna storiografica sui Monti di Pietà: P. LANARO, *Prestito e carità nei Monti di pietà: una riflessione storiografica*, in *L'uso del denaro. Patrimoni e amministrazione nei luoghi e negli enti ecclesiastici in Italia (secoli XV-XVIII)*, a cura di A. Pastore e M. Garbellotti, Bologna, 2001, pp. 89-106; S. MAJARELLI, U. NICOLINI, *Il Monte dei poveri di Perugia. Periodo delle origini (1462-1474)*, Perugia, 1962; V. MENEGHIN, *I Monti di Pietà in Italia dal 1462 al 1562*, Vicenza, 1986; G. MIRA, *Note sul Monte di Pietà di Perugia dalle origini alla seconda metà del XVI secolo*, «Archivi storici delle aziende di credito», 1956, pp. 343-380; P. PRODI, *La nascita dei Monti di Pietà: tra solidarismo cristiano e logica del profitto*, in *La presenza francescana tra Medioevo e modernità*, a cura di M. Chessa e M. Poli, Firenze, 1996, pp. 17-28.

strare quali sono le caratteristiche e le vicende evolutive dei Monti di Pietà³ ma a partire dalla fondazione di quello di Perugia nel 1462, il rapido consolidamento a cui essi andarono incontro autorizza a dire come, sul finire del Medioevo, le tensioni sociali e dottrinali intorno alla questione di avere a disposizione degli strumenti creditizi in grado di consentire un uso del denaro conforme alla morale cristiana⁴ passarono dal piano della formulazione teorica a quello della concreta realizzazione⁵. Ormai attraverso l'operato di un nuovo soggetto economico, veniva in prima istanza, posto un freno all'azione dei banchi ebrei o piuttosto erano direttamente vietati⁶, ma in generale il problema del piccolo prestito al consumo si proiettava molto al di là, andando a intrecciare con le trasformazioni che di fatto stavano modificando in profondità l'economia e la società delle città europee cresciute in fretta dopo la crisi demografica del '300.

I punti di cesura riguardano anche le finanze e i sistemi fiscali dei nascenti Stati rinascimentali⁷ costretti ad assicurarsi la disponibilità monetaria con cui sostenere la continua e ormai inarrestabile moltiplicazione delle spese derivanti dall'ingrandimento degli apparati burocratici ma soprattutto dai sempre più costosi impegni militari⁸.

³ D. MONTANARI, *Il credito e la carità. Monti di pietà delle città lombarde in Età Moderna*, I-II, Milano, 2001; *Monti di Pietà e presenza ebraica in Italia (secoli XV-XVIII)*, a cura di D. Montanari, Roma, 1999; M. FORNASARI, *Il "Thesoro" della città: il Monte di Pietà e l'economia bolognese nei secoli XV e XVI*, Bologna, 1993.

⁴ B. CLAVERO, *Usura. Del uso económico de la religión en la historia*, Madrid, 1985; C. GAMBA, *Licita Usura. Giuristi e moralisti tra Medioevo ed Età Moderna*, Roma, 2003; *Credito e usura fra teologia, diritto e amministrazione. Linguaggi a confronto (sec. XII-XVI)*, a cura di D. Quaglione, G. Todeschini e G.M. Varanini, Roma, 2005 («Collection de l'Ecole Française de Rome», 346).

⁵ G. CECCARELLI, *L'atteggiamento della Chiesa*, in *Lombardi in Europa nel Medioevo*, a cura di R. Bordone e F. Spinelli, Milano, 2005, pp. 121-133; F. LOMASTRO, *Sulla concezione dell'uso del denaro fra la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna*, in *L'uso del denaro. Patrimoni e amministrazione nei luoghi pii e negli enti ecclesiastici in Italia (secoli XV-XVIII)*, a cura di A. Pastore e M. Garbellotti, Bologna, 2001, pp. 107-127.

⁶ Tema di grande fortuna bibliografica per il quale soltanto è possibile fornire alcuni titoli di riferimento: G. TODESCHINI, *Usura ebraica e identità economica cristiana: la discussione medievale*, in *Storia d'Italia. Annali 11. Gli ebrei in Italia. 1. Dall'alto Medioevo all'età dei ghetti*, a cura di C. Vivanti, 1, Torino, 1996, pp. 291-318; ID., *La riflessione etica sulle attività economiche*, in *Economie urbane ed etica economica nell'Italia medievale*, a cura di R. Greci, G. Pinto e G. Todeschini, Roma-Bari, 2005, pp. 151-228.

⁷ Per il Regno di Napoli sintomatica la riforma tributaria introdotta nel 1443 da Alfonso il Magnanimo: A. BULGARELLI LUKACS, *"Domain state" e "tax state" nel Regno di Napoli (secoli XII-XIX)*, «Società e storia», 106, 2004, pp. 781-812.

⁸ P.L. SPAGGIARI, *Le finanze degli Stati italiani*, in *Storia d'Italia*, v. *I documenti*, 1, a cura di R. Romano e C. Vivanti, Torino, 1973, pp. 809-837.

In questo senso il XV secolo rappresenta uno snodo nel progressivo passaggio da un debito fluttuante mantenuto da gabelle, imposte, prestiti forzosi e anticipi dei banchieri⁹, a un disavanzo pubblico coperto dal debito consolidato imperniato sull'emissione di titoli – i cosiddetti “luoghi di Monte” – collocati sul mercato dei capitali e liberamente acquistati dai privati¹⁰. Per quanto riguarda nello specifico lo Stato della Chiesa, dobbiamo a Niccolò V l'aver intrapreso un'importante iniziativa destinata a portare del denaro fresco nelle prosciugate casse pontificie¹¹. Il papa, ricordando quanto è stato scritto in proposito, preoccupato dinanzi all'inarrestabile avanzata turca dopo la caduta di Costantinopoli, considerando di estrema urgenza potenziare le strutture difensive del porto di Ancona, concordò con le autorità cittadine la creazione di un «monte pubblico», la cui gestione doveva essere a carico degli ufficiali anconetani «dotati del potere di offrire i titoli del monte stesso al risparmio privato, al miglior prezzo possibile e con la corresponsione dell'interesse annuo del 5% sul valore nominale dei titoli collocati»¹². Nella bolla pontificia risulta, pure, giustificata la convenienza di simile intervento finanziario, il quale, oltre a permettere un'adeguata risposta militare, doveva contribuire ad alleggerire il bilancio camerale dal peso dei debiti contratti con privati prestatori ad alto tasso d'interesse. L'ini-

⁹ E. CONTI, *L'imposta diretta a Firenze nel Quattrocento (1427-1494)*, Roma, 1984, pp. 71-78; M. GINATEMPO, *Prima del debito. Finanziamento della spesa pubblica e gestione del deficit nelle grandi città toscane (1200-1350 ca.)*, Firenze, 2000.

¹⁰ M. MONACO, *Il primo debito pubblico pontificio. Il Monte della Fede (1526)*, «Studi romani», 8, 1960, pp. 553-569; F. PIOLA CASELLI, *La diffusione dei luoghi di Monte della Camera apostolica alla fine del XVI secolo. Capitali investiti e rendimenti*, in *Credito e sviluppo economico in Italia dal Medio evo all'età contemporanea*, Atti del primo convegno nazionale, 4-6 giugno 1987, Verona, Società italiana degli storici dell'economia, 1988, pp. 191-216; ID., *Il buon governo. Storia della finanza pubblica nell'Europa preindustriale*, Torino, 1997, pp. 215-242; L. PEZZOLO, *Elogio della rendita. Sul debito pubblico degli Stati italiani nel Cinque e Seicento*, «Rivista di Storia Economica», n.s., xii, 3, 1995, pp. 283-330; F. COLZI, *Il debito pubblico del Campidoglio. Finanza comunale e circolazione dei titoli a Roma fra Cinque e Seicento*, Napoli, 1999; M. CARBONI, *Il debito della città. Mercato del credito, fisco e società a Bologna fra Cinque e Seicento*, Bologna, 1995.

¹¹ Sulle finanze dello stato pontificio nel XV secolo, il recente: L. PALERMO, *Sviluppo economico e innovazioni creditizie a Roma nel Rinascimento*, in *Politiche del credito. Investimento. Consumo. Solidarietà*, a cura di G. Boschiero e B. Molina, Asti, 2004, pp. 169-190.

¹² D. STRANGIO, *Il debito pubblico pontificio. Cambiamento e continuità nella finanza pontificia dal periodo francese alla restaurazione romana 1798-1820*, Padova, 2001, pp. 31-35.

ziativa di Niccolò V, nell'ambito di un ordinamento statale in fase di definizione, costituì il primo tassello di un processo lento e costellato da indecisioni, ma la strada verso l'indebitamento permanente dello Stato pontificio risultava ormai disegnata, si trattava semplicemente di percorrerla in funzione delle specifiche esigenze e interessi dei gruppi dominanti.

Parlare di Stato impegnato nel portare a termine l'arduo compito di circondarsi di un'efficiente struttura amministrativa conservando, quando non allargando, le basi del consenso, significa soprattutto accennare a un altro importante aspetto del poliedrico rapporto finanziario instauratosi fra il potere pubblico e i cittadini. Mi riferisco alla venalità degli uffici, prassi consolidata e ricorrente, la quale trova presso la curia pontificia un deciso potenziamento a partire da Sisto IV¹³; secondo un meccanismo ampiamente collaudato l'acquirente, dopo aver liquidato il prezzo stabilito in un'unica soluzione all'atto dell'acquisto, aveva la titolarità dell'ufficio fino al momento della sua morte e percepiva «un compenso annuo consistente in una percentuale sui proventi delle tasse riscosse per la piombatura degli atti»¹⁴. Le motivazioni a stringere i legami di carattere finanziario con lo Stato, riprendendo le considerazioni formulate da recenti studi¹⁵, non si esauriscono nella possibilità di entrare in possesso di nuove e più sicure fonti di reddito, spesso le cariche, dalle quali sovente non derivava alcun impegno professionale, possedevano in pratica un valore sociale e di prestigio poiché in pratica erano un mezzo attraverso il quale allargare le sfere d'influenza all'interno dell'apparato burocratico, un mezzo, in poche parole, per fare carriera dentro e fuori

¹³ J. DELUMEAU, *Vie économique et sociale de Rome dans la seconde moitié du XVI^e siècle*, II, Paris, 1959, pp. 772-780; F. PIOLA CASELLI, *Aspetti del debito pubblico nello Stato Pontificio: gli uffici vacabili*, «Annali della Facoltà di Scienze Politiche dell'Università degli Studi di Perugia», 11, 1, 1970-72, pp. 98-170; ID., *Gerarchie curiali e compravendita degli uffici a Roma tra il XVI ed il XVII secolo*, «Archivio della società romana di storia patria», CXIV, 1991, pp. 117-125; S. LEVATI, *La venalità delle cariche nello Stato pontificio tra XVI e XVII secolo*, «Ricerche storiche», XXVI, 3, 1996, pp. 525-543; M. ROSA, *La "scarsella di Nostro Signore": aspetti della fiscalità pontificia nell'età moderna*, «Società e storia», 38, 1987, pp. 817-845; A. GARDI, *La fiscalità pontificia tra medioevo ed età moderna*, «Società e storia», 33, 1986, pp. 509-557.

¹⁴ S. LEVATI, *La venalità*, cit., p. 528.

¹⁵ A. ESPOSITO, *Note sulle societates officiorum alla corte di Roma nel pontificato di Sisto IV*, in *Kurie und region. Festschrift für Brigide Schwarz zum 65 geburtstag*, a cura di B. Flug, M. Matheus e A. Rehberg, Stuttgart, 2005, pp. 197-207.

la Curia¹⁶. Anche in questa circostanza, sintetizzata qui per sommi capi, si percepisce la sottile linea di demarcazione che si interpone fra scelte di carattere sociale e quelle di natura più squisitamente d'investimento economico, anzi sembra proprio questa una delle caratteristiche principali di un insieme di soluzioni creditizie (Monti di Pietà, debito pubblico, compera di uffici)¹⁷ che oltre a rivelare l'ormai indiscusso ruolo in campo finanziario raggiunto dalle compagini governative, fossero queste espressione di un potere cittadino o monarchico, contribuirono a rendere molto più eterogeneo l'identikit sociale dei gruppi che trovarono nel credito, nelle sue differenti forme e direzioni, una valida alternativa all'impiego di risorse monetarie e capitali accumulati¹⁸.

2. *I censi consegnativi*

Senza soffermarmi ad analizzare nel dettaglio ciascuno degli elementi appena richiamati, si può comunque affermare come, a partire dal XV secolo, nel suo complesso, la base sociale del credito nelle città italiane andò incontro a un processo di notevole ampliamento¹⁹, connotandosi, nell'intelaiatura di reciproci interessi sorti fra istanze pubbliche e singoli prestatori, di molte altre valenze e significati²⁰. In questo movimentato scenario, che conoscerà ulteriori accelerazioni, si inserisce il tema che in sé costituisce il nucleo centrale delle seguenti riflessioni, vale a dire la diffusione nell'Italia della prima Età moderna del cosiddetto "censo consegnativo". Ma prima

¹⁶ P. PARTNER, *Ufficio, famiglia, stato: contrasti nella Curia romana*, in *Roma capitale (1447-1527)*, a cura di S. Gensini, San Miniato (Pisa), 1994, pp. 39-50.

¹⁷ Per un'ampia panoramica storiografica cfr. J. DAY, *Moneta metallica e moneta creditizia*, in *Storia d'Italia. Annali 6. Economia naturale, economia monetaria*, a cura di R. Romano e U. Tucci, Torino, pp. 340-360.

¹⁸ A. GROHMANN, *Credito ed economia urbana nel basso medioevo*, in *Credito e sviluppo economico*, cit., pp. 23-52; A. DE MADDALENA, *I ritmi dell'economia: l'espansione cinquecentesca e la crisi del Seicento*, in *La Storia. L'Età Moderna. 1. I quadri generali*, a cura di N. Tranfaglia e M. Firpo, Torino, 1987, pp. 261-292: 277-279.

¹⁹ In aggiunta ai banchi di pegno, a Siena nel XIII secolo molti cittadini appaiono coinvolti stabilmente nel mercato del credito: cfr. B. DINI, *Le forme e le tecniche del prestito nel tardo Medioevo*, in *Manifattura, commercio e banca nella Firenze medievale*, a cura di B. Dini, Modena, 2001, pp. 83-101: 89.

²⁰ L. PEZZOLO, *Elogio della rendita*, cit. pp. 299-300; A. BULGARELLI LUKACS, "Do-main state", cit., p. 803.

di proseguire e al fine di non alimentare involontariamente delle facili confusioni terminologiche va fatta innanzitutto una dovuta distinzione fra “censo dominicale” in quanto canone derivante da un contratto di locazione che si accosta all’enfiteusi e “censo consegnativo” in quanto negozio destinato alla compra-vendita che dà luogo a un diritto reale, la riscossione di una rendita annua²¹. Vediamo le principali differenze fra questi due istituti economico-giuridici la cui omonimia semantica contribuisce a creare non pochi problemi d’interpretazione al momento di discernere la natura e l’origine delle obbligazioni che gravavano su molti beni fondiari, ma mai come in questa circostanze valgono le parole di M. Bloch: «Gli uomini per disperazione degli storici non hanno l’abitudine di mutare il vocabolario ogni volta che mutano abitudini»²².

Nel caso del “censo riservativo o dominicale” colui che aveva avuto in concessione il dominio utile su un determinato bene pagava al proprietario del fondo una certa quantità di denaro o di derrate agricole²³, mentre nella seconda situazione, attraverso il “censo consegnativo o costitutivo o bollare”, il proprietario di un capitale (creditore) ne cedeva l’uso a una persona (debitore o mutuatario) il quale si impegnava a versargli un somma annua (detta appunto censo), attingendola dal reddito di un bene a lui appartenente. Se nel “censo dominicale”, in base al consueto rapporto fra possessore e proprietario, a pagare il censo o canone era, dunque, la persona che aveva avuto la *res* in usufrutto, nel caso del “censo consegnativo” l’onere a corrispondere il censo o rendita spettava invece al proprietario del bene sul quale pesava l’obbligo del pagamento²⁴. Alla fine, dopo un certo numero di anni, la somma delle rendite percepite dall’acquirente del censo andava a superare di fatto l’ammontare del capitale ricevuto dal venditore, cosicché poteva sorgere un eventuale

²¹ L. MAURO, *Il contratto di censo bollare o consegnativo*, Napoli, 1911; *Enciclopedia Giuridica Italiana*, Milano, 1913, III, parte II, pp. 29-54; R. TRIFONE, *Censi*, in *Novissimo Digesto Italiano*, Torino, 1959, III, pp. 91-98; A. SOLMI, *Storia del Diritto Italiano*, Milano, 1930, pp. 751-753; A. PERTILE, *Storia del diritto italiano dalla caduta dell’Impero Romano alla codificazione*, in *Storia del Diritto Privato*, Bologna, 1966, IV, pp. 589-600.

²² M. BLOCH, *Apologia della storia o mestiere di storico*, Torino, 1969, p. 47.

²³ Per l’area laziale si veda: *Terra e lavoro nel Lazio meridionale. La testimonianza dei contratti agrari (secoli XII-XV)*, a cura di A. Cortonesi e G. Giammaria, Roma-Bari, 1999.

²⁴ PH. GODDING, *Le droit foncier à Bruxelles au Moyen Age*, Bruxelles, Institut de Sociologie Solvay, 1960, pp. 193-194.

problema di mutui palliati²⁵. Tre elementi dunque costituiscono la spina dorsale dei “censi consegnativi”: il capitale iniziale, la rendita annuale e la proprietà da far fruttare. I risvolti pratici di tale pluralità di indizi da mettere in stretto rapporto, come appare già da queste note iniziali, sono molteplici, portando lo studio del “censo consegnativo” ad allacciarsi a una pluralità di altre variabili, ora al mercato di capitali, ora all’andamento degli affitti, ora ai rapporti di produzione, ora ai prezzi delle derrate agricole, ora all’ammortamento dei beni, ora alle politiche monetarie.

Può essere utile un confronto con le altre forme di investimento mobiliare ricordate in precedenza: se nel caso dei titoli di debito pubblico o degli uffici l’acquirente entrava in possesso di una fonte di reddito, questo non accadeva nel caso dei “censi consegnativi”, poiché con essi si vendeva soltanto un generico diritto, senza alcun trasferimento di dominio, per di più facendo leva su un bene che di fatto non apparteneva all’acquirente del censo. Concetto quello del “censo consegnativo”, oltremodo scivoloso²⁶, foriero infatti di molteplici equivoci per la sua facile identificazione nel lungo andare con i *ficti* perpetui e altre modalità di prelievo signorile. All’origine però non accadeva nulla di ciò perché, una volta accertato che il “censo consegnativo” non scaturisce da nessun contratto o patto di locazione, quello che in realtà esso consentiva di realizzare era un meccanismo creditizio estremamente semplice, alla portata di una larga parte della società: bastava, infatti, essere proprietari di una casa o un di appezzamento di terra da ipotecare. Certamente godere della piena titolarità su un bene immobiliare costituiva, già in partenza, un importante fattore di differenziazione economica, chiamata nel corso dei secoli a incrementarsi sempre di più per l’azione erosiva di uno strumento creditizio che, a causa della proliferazione di diritti e di cariche passive²⁷, faceva, appunto della proprietà, un fattore distintivo. Per quanto riguarda la riflessione storica, ne consegue l’interesse a rivolgere l’attenzione al processo

²⁵ A. LANDI, *Ad evitandas usuras: ricerche sul contratto di censo nell’Usus modernus Pandectarum*, Roma, 2004, p. 25.

²⁶ PH. GODDING, *Le droit*, cit., pp. 130-132; F. VERAJA, *Le origini della controversia teologica sul contratto di censo nel XIII secolo*, Roma, 1960, pp. 9-10.

²⁷ S. ROUX, *Être propriétaire à Paris à la fin du Moyen Âge*, in *Le sol et l’immeuble. Les formes dissociées de propriété immobilière dans les villes de France et d’Italie (XII^e-XIX^e siècle)*, a cura di O. Faron et E. Hubert, Rome, 1995, pp. 71-83: 76-77.

attraverso quale la rendita fondiaria o immobiliare si trasformò in rendita mobiliare.

3. *La vendita delle rendite in Europa e in Italia: due realtà a confronto*

A questo punto bisogna però chiarire meglio alcuni degli aspetti fin qui appena evocati. Benché i dati non consentano di comporre un quadro del tutto esauriente e rimanga ancora aperta la questione circa un eventuale collegamento fra la nascita dei censi alle riforme di Giustiniano²⁸, le prime notizie attinenti la stipula di contratti destinati alla vendita di rendite provengono dall'Europa settentrionale²⁹ dove, già allo scadere del XIII secolo, si era innescata una vivace polemica fra i maestri dell'università di Parigi sulle implicazioni morali di siffatte operazioni³⁰. Secondo alcuni canonisti di notevole autorità, a cominciare da Enrico di Gand, si trattava a tutti gli effetti di un mutuo remunerato e quindi andava condannato senza palliativi, mentre per la maggior parte dei dottori (Egidio di Lessines, Riccardo di Mediavilla, Goffredo di Fontaines), pur fra distinguo e posizioni intermedie, il censo consegnativo costituiva in realtà un'operazione pienamente legittima in quanto l'oggetto della transazione non era tanto il danaro in quanto tale ma il diritto di percepire una rendita³¹.

²⁸ A. LANDI, *Ad evitandas*, cit., pp. 98-108.

²⁹ Per i secoli XI-XII si attesta la cessione gratuita di rendite a favore degli enti religiosi: R. GÉNESTAL, *Rôle des monastères comme établissements de crédit étudié en Normandie du XI^e à la fin du XIII^e siècle*, Paris, 1901; P. PETOT, *La constitution de rente au XII et XIII siècle dans les pays coutumiers*, «Publications de l'Université de Dijon», 1, 1928, pp. 59-81 (con abbondante bibliografia); A. SADOURNY, *Les rentes à Rouen au XIII^e siècle*, «Annales de Normandie», XXI, 2, 1971, pp. 99-108. I primi esempi di censi venduti provengono da Colonia negli anni 1183-1188: F. VERAJA, *Le origini*, cit., p. 9. A Bruxelles ci sono testimonianze per il 1234: PH. GODDING, *Le droit*, cit. p. 194.

³⁰ B. SCHNAPPER, *Les rentes au XVI^e siècle: histoire d'un instrument de crédit*, Paris, 1957, p. 44.

³¹ G. CECCARELLI, *L'atteggiamento*, cit., pp. 130-131. Anche F. VERAJA, *Le origini*, cit., *passim*. Su questi stessi concetti si incentrò, nella Firenze del XIV e XV secolo, un acceso dibattito fra francescani e domenicani al momento di giudicare il problema dell'acquisto dei titoli di debito pubblico: A. SPICCIANI, *La produttività del capitale monetario e la questione dell'interesse nella dottrina teologico-canonistica dei secoli XIII-XV*, in *Capitale e interesse tra mercatura e povertà nei teologi e canonisti dei secoli XIII-XV*, Roma, 1990, pp. 17-48: 41; L. ARMSTRONG, *La politica dell'usura nella Firenze del primo Rinascimento*, in *Politiche del credito. Investimento, consumo, solidarietà*, Atti del Congresso Internazionale, Asti, 20-22 marzo 2003, a cura di G. Boschiero e B. Molina, Asti, 2004, pp. 68-83; ID., *Usury and*

Senza voler entrare nel merito di una materia giuridica piuttosto complessa, ad alimentare le dispute furono in particolare i contratti di vendita di rendite vitalizie³²; si cercò di ovviare a questo e ad altri inconvenienti stabilendo una netta distinzione fra rendite immediate e rendite mediate³³, ma in generale si trattò di disquisizioni di natura puramente accademica che ebbero poca o nulla capacità di condizionare l'andamento dell'economia reale.

Per il Trecento si infittiscono le testimonianze³⁴ a conferma di un fenomeno oramai diffuso nelle società di un grande numero di regioni europee, prima della fine del secolo si assiste alla proliferazione di iniziative da parte delle autorità cittadine sullo specifico tema della redimibilità delle rendite. Le numerose città coinvolte in questo vasto movimento di regolamentazione compongono un arco geografico che va dalla Francia alla Germania, passando per il Brabante, le Fiandre, il Lussemburgo, l'Austria lungo un lasso di tempo che pressappoco spazia dal 1360 al 1463³⁵. In questo scenario una misura degna di essere sottolineata è la decisione adottata dalle autorità della città di Colonia nel 1372 di redigere un elenco – il primo nel suo genere – contenente il nome e la professione di coloro che erano titolari di rendite vendute dal comune: fra gli acquirenti spicca la nutrita presenza di ecclesiastici (il 34%), innanzitutto canonici³⁶. Ugualmente di particolare rilevanza furono le misure adottate dalle municipalità di Parigi nel 1426, di Bruxelles nel 1436 e di Francoforte nel 1439, con il deliberato obiettivo di sancire due principi fondamentali: la cancellazione obbligatoria delle rendite, e l'imposizione di prezzi di estinzione proporzionali al tempo trascorso³⁷. A

Public Debt in Early Renaissance Florence: Lorenzo Ridolfi on the 'Monte Comune', Toronto, 2003.

³² F. VERAJA, *Le origini*, cit., p. 98.

³³ *Ivi*, p. 195.

³⁴ J.-M. YANTE, *Crédit urbain, crédit rural, crédit industriel. Les cas du Pays Mosan (XIV^e-XVI^e siècles)*, in *Credito e società: le fonti, le tecniche e gli uomini. Secc. XIV-XVI*, Atti del Convegno Internazionale di Studi, Asti-Chambery, 24-27 settembre 1998, Asti, 2003, pp. 135-150: 143; J. COMBES, *La constitution de rente à Montpellier au commencement du XV^e siècle*, «Annales de l'Université de Montpellier», 1944, pp. 216-223; PH. WOLFF, *Commerçants et marchands de Toulouse*, Paris, 1952, p. 358.

³⁵ PH. GODDING, *Le droit*, cit., pp. 225-229; E.B. FRYLE, *Il credito pubblico, con particolare riferimento all'Europa nordoccidentale*, in *Storia economica Cambridge*, III. *Le città e la politica economica nel Medioevo*, Torino, 1977, pp. 497-639: 608-615.

³⁶ F. VERAJA, *Le origini*, cit., pp. 25-26.

³⁷ B. SCHNAPPER, *Les rentes*, cit., p. 45.

conclusione di questa rapida rassegna e vista la grandezza del fenomeno non desta alcuna sorpresa se nel 1451 il canonista lovaniese Guglielmo Bont si sentiva autorizzato a proclamare: «Istae emptio-nes pensionum sunt ita communes per totum mundum, quod vix est aliquis qui non habeat pensiones, vel perpetuas vel ad vitam»³⁸.

Sulla scia di un'attività normativa così radicata, nel corso dei primi decenni del XVI secolo ci furono altri provvedimenti adottati dalle singole amministrazioni cittadine, ma i sovrani presero anch'essi delle decisioni valide per interi Stati: Carlo V per le Fiandre e la Germania rispettivamente nel 1529 e 1530, e Enrico II per tutta la Francia nel 1553³⁹. Vista nella sua globalità, al di là di distinzioni temporali e geografiche, quello che trapela è la volontà di dotarsi di strumenti legislativi che consentissero ai creditori di recuperare le somme utilizzate a suo tempo per la compera di rendite; si trattava in fin dei conti di misure a salvaguardia degli interessi dei gruppi sociali che con maggiore facilità erano in grado di indirizzare le scelte di carattere politico compiute dalle autorità. Sull'altro versante, per molti proprietari, in mancanza di mezzi di pagamento alternativi, le decisioni dei monarchi o degli organismi comunali potevano comportare la perdita definitiva dei beni ipotecati, favorendo in questo modo processi di ricomposizione degli assetti patrimoniali dentro e fuori le città.

Nel caso dei territori del Regno della Castiglia il ricorso massiccio ai censi, documentato a partire dagli inizi del Cinquecento, è stato posto in relazione con l'espulsione degli ebrei avvenuta nel 1492⁴⁰ e dunque con l'urgenza di riempire il vuoto venutosi a creare dinanzi all'improvvisa mancanza, allo scadere del XV secolo, di coloro che da sempre avevano avuto in mano le redini del piccolo prestito privato. In appena un paio di decenni i protocolli notarili di Valladolid, per fare riferimento al cuore pulsante del mondo fieristico-mercantile dell'entroterra iberico, si riempiono di contratti di censo e quella che fino alla fine del Quattrocento era stata tutto

³⁸ Tratto da F. VERAJA, *Le origini*, cit., p. 1.

³⁹ Per una panoramica generale: H. VAN DER WEE, *Sistemi monetari, creditizi e bancari*, in *Storia economica Cambridge*, v, *Economia e società in Europa nell'età moderna*, Torino, 1978, pp. 338-451: 352-356.

⁴⁰ B. BENNASSAR, *En Vieille-Castille: les ventes de rentes perpétuelles. Première moitié du XVI^e siècle*, «Annales ESC», xv, 6, 1960, pp. 1115-1126. Nel Regno della Castiglia la prima legge sui censi è del 1509: A. BORRELL, *Censo consignativo*, in *Nueva enciclopedia jurídica*, a cura di C.E. Mascareñas, Barcelona, iv, 1952, pp. 17-19.

sommato una via verso il credito popolare relativamente poco utilizzata, con il nuovo secolo divenne predominante, a detrimento soprattutto delle scritture di deposito o mutuo su pegno che di fatto quasi scompaiono⁴¹.

Nel periodo fra il tardomedievo e la prima Età moderna, intorno alla presenza dei censi nelle differenti realtà cittadine e regionali italiane ci sono ancora molte domande che rimangono senza un'opportuna risposta. Per il momento la ricerca sui censi nell'Italia del Rinascimento dà luogo, infatti, più a interrogativi che a certezze; concretamente bisognerebbe sapere cosa succede nei centri con un assetto economico spiccatamente mercantile e manifatturiero. Senza sbilanciarsi in conclusioni troppo affrettate va comunque fatto notare come a Firenze, alla luce delle indicazioni fornite dai libri di famiglia e dai catasti fiscali, a cominciare da quello del 1427, la percezione di rendite derivanti dalla stipula di censi non compare fra le voci che componevano la base patrimoniale dei cittadini⁴². Spostando adesso la nostra attenzione ad altre realtà territoriali italiane, considerazioni non molto dissimili si possono fare riguardo ai mercanti dell'area padano-lombarda del Tre-Quattrocento; nel loro caso a predominare è un orizzonte economico proteso alla gestione di beni agricoli e all'organizzazione di traffici commerciali⁴³, ma non risultava neppure secondaria l'amplissima diffusione delle cosiddette "vendite fittizie" attraverso le quali si concludevano contratti di mutuo su obbligazione fondiaria⁴⁴.

⁴¹ B. BENNASSAR, *Censos e inversiones en la España del XVI y el XVII*, in *Estado, hacienda y sociedad en la historia de España*, Valladolid, 1989, pp. 83-94: 88.

⁴² D. HERLIHY, CH. KLAPISCH-ZUBER, *Les Toscans et leurs familles*, Paris, 1978, pp. 249-259; P. JONES, *Forme e vicende di patrimoni privati nelle "Ricordanze" fiorentine del Trecento*, in *Economia e società nell'Italia medievale*, Torino, 1980, pp. 345-376.

⁴³ M. GAZZINI, "Dare et habere". *Il mondo di un mercante milanese del Quattrocento*, Firenze, 2002, pp. 146-154. Neppure gli enti ecclesiastici lombardi includono i "censi consegnativi" fra le loro scelte di carattere finanziario-patrimoniale: L. CHIAPPA MAURI, *Terre e uomini nella Lombardia medievale. Alle origini di uno sviluppo*, Roma-Bari, 1997. La prevalenza dei canoni di locazione come criterio prioritario nello sfruttamento delle terre emerge con chiarezza dal dibattito, ormai non più recente, sulla crisi tardomedievale della proprietà ecclesiastica: C.M. CIPOLLA, *Une crise ignorée. Comment s'est perdue la propriété ecclésiastique dans l'Italie du Nord entre le XI^e et le XVI^e siècle*, «Annales. Economies. Sociétés. Civilisations», II, 1947, pp. 317-327; G. CHITTOLINI, *Un problema aperto: la crisi della proprietà ecclesiastica fra Quattro e Cinquecento*, «Rivista Storica Italiana», LXXXV/II, 1973, pp. 353-393.

⁴⁴ Normale in queste circostanze che il bene fosse ipotecato risultasse a garanzia della restituzione del prestito avuto: S. COLLODO, *Credito, movimento della proprietà fondiaria e selezione sociale*, in *Una società in trasformazione Padova fra XI e XV secolo*, Padova,

Il procedimento è stato più volte illustrato: il bene apparentemente venduto era in realtà ceduto in pegno a garanzia di un prestito il cui importo corrispondeva al prezzo della finta vendita, mentre la retrocessione livellaria serviva ad assicurare al mutuante, l'apparente compratore, la corresponsione dell'interesse sulla somma mutuata. Un espediente legale, quello delle false vendite con retrocessione livellaria, che consentì a tanti mercanti, in cambio di debiti insoluti, di accumulare dei patrimoni in campagna e in città. Situazione però da non estendere ai contratti di "censo consegnativo"⁴⁵ e questo per una serie di motivi formali e sostanziali. Anzitutto in quelle che per comodità vengono definite «vendite fittizie», il rogito ruota intorno a una determinata *res* (case o appezzamenti), prima al momento della compravendita e poi all'atto della cessione mediante un regolare contratto di affitto. Un doppio passaggio, non importa stabilire in questa sede quanto fosse reale o figurato, che scompare con i contratti di "censo consegnativo" poiché in essi, lasciandosi indietro divieti e paure di incorrere in condanne per usura, il vero e unico oggetto di transazione è la rendita monetaria, elevata a rango di merce e, a questo punto, dissociata dal bene che la produce.

Nulla di ciò sembra presente nella documentazione italiana tardomedievale. Prospettare delle spiegazioni a tale silenzio meriterebbe un approfondito studio d'ogni singola realtà locale; tuttavia non si può evitare di dare il dovuto peso a dinamiche squisitamente italiane come, ad esempio, la penetrazione del capitale mercantile nelle campagne a danno della piccola proprietà contadina indipendente, la formazione di aziende poderali altamente speculative, o la diffusione di nuovi contratti agrari⁴⁶ che permettono di comprendere perché le rendite risultanti da "censi consegnativi" proliferarono, già dal pieno Medioevo, in contesti dove gli interessi dei settori urbani si dimostrarono meno intraprendenti al momento di scardinare le strutture socio-produttive preesistenti. Nella specificità dell'Italia centro-set-

1990, pp. 195-275; F. SZNURA, *L'espansione urbana di Firenze nel Duecento*, Firenze, 1975, pp. 132-133.

⁴⁵ S. COLLODO, *Credito, movimento*, cit., p. 199, nota 13.

⁴⁶ G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari, 1984, pp. 75-82; Id., *Qualche considerazione sulle campagne dell'Italia centro-settentrionale tra l'XI e il XV secolo*, in *Signori. Contadini. Borghesi. Ricerche sulla società italiana del Basso Medioevo*, Firenze, 1974, pp. 51-119: 73-81; L.A. KOTELNIKOVA, *Rendita in natura e rendita in denaro nell'Italia medievale (secoli IX-XV)*, in *Storia d'Italia. Annali 6. Economia naturale*, cit., pp. 93-112.

tentrionale l'obiettivo guida del capitale cittadino non era, rispetto a quello di altre regioni europee, quello di limitarsi all'acquisto di quote crescenti di rendita, in realtà si prefiggeva un traguardo molto più ambizioso, ossia trarre il massimo profitto dal controllo assoluto della terra e del mercato cittadino⁴⁷.

Cambiando ambito geografico e a conferma di una pratica creditizia che si insinua nella penisola italiana soltanto a partire dalla seconda metà del secondo Quattrocento, si deve al monarca aragonese Alfonso V il Magnanimo l'aver ottenuto nel 1451 da Niccolò V la pubblicazione della *Sollicitudo pastoralis*, una bolla che, oltre a rendere legittime le «venditiones annualium censuum» imperanti, ormai dai decenni centrali del Trecento, nelle città del regno dell'Aragona⁴⁸, stabiliva che il censo potesse essere applicato non solo sugli immobili, ma anche sul lavoro delle persone, «super omnibus bonis, redditibus, emolumentis, iuribus et rebus»⁴⁹. Aspetto quest'ultimo molto controverso che non mancò di suscitare delle forti reazioni contrarie perché se in linea teorica i censi personali potevano essere intesi come una facilitazione verso i non proprietari di immobili, l'imposizione di un onore sui redditi da lavoro e sui mezzi di sostentamento snaturava l'impostazione originaria dei contratti di censo, piegandoli di fatto alle esigenze di un capitale pronto a correre dei rischi pur di trovare una sua utile collocazione.

⁴⁷ P. MALANIMA, *L'economia italiana. Dalla crescita medievale alla crescita contemporanea*, Bologna, 2002, pp. 104-105.

⁴⁸ Dai primi decenni del XIV secolo, nelle città mediterranee della Penisola iberica (Barcellona, Valencia) le amministrazioni municipali cominciarono a vendere delle rendite perpetue per poter pagare i debiti contratti: Y. ROUSTIT, *La consolidation de la dette publique a Barcelone au milieu du XIV^e siècle*, «Estudios de Historia Moderna», Barcelona, 1954, pp. 13-156; A. GARCÍA SANZ, *El censal*, «Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura», xxxvii, 1961, pp. 281-310; A. DÍAZ BORRÁS, *La primera operación de censales realizada por la ciudad de Valencia (1350-1356). Un hito documental para la historia de la financiación comunal*, in *II Congreso de Jóvenes Historiadores y Geógrafos*, Valencia, 1993, pp. 111-116; A. FURIÓ, *Crédito y endeudamiento: el censal en la sociedad rural valenciana (siglos XIV-XV)*, in *Señorío y feudalismo en la Península Ibérica*, Zaragoza, 1993, pp. 501-534; Id., *Le crédit dans les registres notariaux de la région de Valence au Bas Moyen Âge*, «Mélanges de l'Ecole Française de Rome. Moyen Âge», 117, 1, 2005, pp. 407-439; J.V. GARCÍA MARSILLA, *La génesis de la fiscalidad municipal en la ciudad de Valencia (1238-1366)*, in *La génesis de la fiscalitat municipal (segles XII-XIV)*, «Rivista d'Història Medieval», 7, 1996, pp. 149-170; Id., *Vivir a crédito en la Valencia medieval. De los orígenes del sistema censal al endeudamiento del municipio*, Valencia, 2002.

⁴⁹ A. PLACANICA, *Moneta, prestiti, usure nel Mezzogiorno moderno*, Napoli, 1982, p. 202; A. Romano, *Attività mercantile ed usure nel Mediterraneo aragonese. Legislazione, dottrina e giurisprudenza siciliane "de censibus"*, in *Diritto e società in Sicilia*, a cura di A. Romano, Catanzaro, 1994, pp. 257-273.

Per rimanere ancora circoscritti all'Italia meridionale, un rapido sguardo alla struttura patrimoniale del convento napoletano di San Lorenzo Maggiore⁵⁰ permette di dare alla nostra panoramica un maggiore grado di concretezza. Dal confronto dei bilanci riguardanti il 1520 e il 1647 si evince come i "censi consegnativi", di scarsa o nulla incidenza economica nei primi anni del XVI secolo (0,7%), passarono a rappresentare, neppure un secolo e mezzo dopo, il 20% delle entrate totali.

La panoramica fin qui descritta è lontana da potersi considerare completa. Di Roma si parlerà più avanti, mentre per quanto riguarda altre importanti città italiane (Genova e Venezia) le informazioni raccolte appaiono troppo frammentarie⁵¹. Si dovranno dunque attendere prossime indagini più approfondite per avere delle conclusioni alquanto certe, ma pur dinanzi a un quadro ancora molto parziale, da queste prime annotazioni sembra legittimo affermare come il contratto di censo consegnativo, e quindi la pratica di ricorrere alla vendita delle rendite come procedura creditizia, approda in Italia, a cominciare dai territori appartenenti alla Corona d'Aragona, soltanto dopo la seconda metà del XV secolo. Il distacco cronologico rispetto all'Europa settentrionale, da questo punto di vista, appare evidente, obbligando a orientare future ricerche alla conoscenza delle cause poste alla base del ritardo nell'applicazione di uno strumento finanziario in altri ambiti geografici di ampia risonanza sociale, ma allo stesso tempo a individuare i canali attraverso i quali, dai primi decenni del Cinquecento, il censo consegnativo cominciò a essere usato anche nelle città e campagne italiane.

4. *I censi consegnativi nella legislazione pontificia*

Dalla fine del XIV secolo le autorità ecclesiastiche, sollecitate da più parti, sentirono la necessità di intervenire al fine di disciplinare una

⁵⁰ F. D'ESPOSITO, *Patrimonio fondiario e ricchezza mobiliare dei Minori Conventuali napoletani. San Lorenzo Maggiore fra XVI e XVII secolo*, in *L'uso del denaro*, cit., pp. 275-300: 284.

⁵¹ I censi, data la loro natura di investimenti a lunghissimo termine, avevano una scarsa rilevanza nella composizione delle aziende mercantili genovesi: G. FELLONI, *Gli investimenti finanziari in Europa tra il Seicento e la Restaurazione*, Milano, 1971, pp. 45-46; ID., *Accumulazione capitalistica ed investimenti a Genova nei secc. XVI-XVII: uno sguardo d'insieme*, in *Scritti di storia economica*, 2 voll., Genova, 1998, I, pp. 653-668: 659.

materia cresciuta al di fuori di un preciso impianto normativo e dove, con estrema facilità, certe clausole contrattuali potevano nascondere degli obblighi che rasentavano l'usura. Nonostante i concili di Costanza e di Basilea affrontassero la questione dei censi senza trovare però un'adeguata soluzione⁵², presso la Curia romana maturarono le condizioni per la promulgazione, sotto Martino V, Callisto III e Nicolò V, di una serie di bolle⁵³ le quali, entrando a fondo nelle transazioni per la vendita degli *annuorum redditum*⁵⁴, conferirono all'intera materia un'impostazione giuridica praticamente definitiva: l'obiettivo principe era quello di sradicare certe pratiche ritenute suscettibili di nascondere dei comportamenti illeciti. In maniera particolare a provocare grave preoccupazione fra le autorità ecclesiastiche erano i censi fruttuari, cioè quelli che imponevano il pagamento in derrate alimentari (grano, vino o olio), il cui prezzo, in funzione del periodo dell'anno, poteva subire delle forti oscillazioni e quindi consentire ai loro percettori la possibilità di avere dei considerevoli guadagni. Sembra proprio che fossero i vescovi di talune diocesi tedesche⁵⁵ a chiedere delle misure correttive allo scopo di disciplinare un istituto creditizio che, sviluppatosi in maniera alquanto spontanea, aveva finito per coinvolgere settori sempre più estesi della popolazione, rappresentando infatti un poderoso strumento di modifica degli assetti della struttura fondiaria nelle campagne. Conferma diretta che la questione dei censi fosse sentita in maniera molto pressante nelle regioni europee a Nord delle Alpi, ci viene dalla pubblicazione a Magonza, già nel 1489, di un trattato a stampa sull'intera materia⁵⁶. Un approccio precoce questo rispetto la situazione che si riscontra in Italia dove, solo nel 1598, si avrà un'opera di simile contenuto, a cura di *Virginio de Boccatiis*⁵⁷ il quale, oltre a raccogliere e commentare la

⁵² B. SCHNAPPER, *Les rentes chez les théologiens et les canonistes du XIII au XVI siècle*, in *Etudes d'histoire du droit canonique dédiées à Gabriel Le Bras*, Paris, 1965, II, pp. 965-995; P. OURLIAC, *La théorie canonique des rentes au XV siècle*, in *Etudes historiques à la mémoire de N. Didier*, Paris, 1960, pp. 231-243.

⁵³ A. LANDI, *Ad evitandas usuras*, cit., pp. 19-22; L. CHOUPIN, *Caliste III. Le contrat du cens d'après la bulle "Regimini"*, in *Dict. Théol. Cath.*, t. II, 2, coll. 1351-1362.

⁵⁴ Testi pubblicati in A. PLACANICA, *Moneta*, cit., pp. 210-214.

⁵⁵ La bolla di Martino V appare indirizzata ai *venerabilibus fratribus Treverensi et Lubiciniensi ac Almacensi episcopis*: A. PLACANICA, *Moneta*, cit. p. 198.

⁵⁶ J. LANGER, *Tractatus de censibus sub titulo reemptionis*, Maina (Magonza), 1489.

⁵⁷ V. DE BOCCATIIS, *Tractatus Tres. De censibus super constitutionibus Pii Quinti, Martini et Calisti. De societatibus officiorum iuxta consuetudinem Romae Curiae. Et de Pactis et promissionibus cum declaratione constitutionum Bonifacii Octavi et Gregorii XIII*, Romae,

legislazione prodotta dai papi del XV secolo, inserisce pure la bolla «*Cum onus*» di Pio V, l'ultima in ordine cronologico con la quale l'intera vicenda dei censi trovava una definitiva sistemazione⁵⁸.

Dando ormai per certa l'ipotesi che in Italia si cominciò a far uso dei censi consegnativi soltanto a partire dalla prima metà del XVI secolo, vale la pena adesso soffermarsi a vedere nel dettaglio il contenuto delle bolle pontificie in quanto da esse scaturiscono una serie di requisiti destinati a permanere nel tempo. Anzitutto l'importo nominale del censo doveva rimanere costante, cioè non poteva subire delle variazioni; si scoraggiavano i censi in natura a vantaggio di quelli in moneta; le proprietà (urbane o rurali) sulle quali andava imposto il censo dovevano essere riconoscibili, indicandone con precisione i confini e dovevano produrre dei frutti sufficienti a garantire il pagamento della rendita venduta; al momento di redigere l'atto notarile l'acquirente del censo doveva corrispondere in contante il capitale convenuto; il rapporto percentuale fra il censo e il capitale, vale a dire gli interessi da pagare, non poteva superare il 10%; i contratti dovevano essere a lunga scadenza, molte volte addirittura a carattere perpetuo; per ultimo, ma essenziale al fine di evitare comportamenti ritenuti usurari, era prerogativa unicamente del venditore del censo, cioè del mutuatario, la liquidazione a proprio piacimento del capitale avuto in prestito.

Ecco, sommariamente riassunto, il contenuto delle bolle in materia di "censi consegnativi" le cui finalità, secondo le intenzioni pontificie, non dovevano essere quelle di occultare un vero e proprio atto di prestito, ma piuttosto di rendere legittima la vendita di una determinata merce – in questo caso di natura mobiliare – comperata sulla base di un prezzo liberamente concordato. Gli interessi derivanti dal trasferimento di denaro risultano, dunque, abilmente mascherati, trovandosi, nell'argomentazione, una formula di compromesso che più tardi ritornerà di molto utile quando si trattò di giustificare la piena correttezza morale degli interessi prodotti

Apud Antonium Zannettum 1598. Per il XVII secolo la legislazione sui censi viene trattata da differenti autori: P. DE GREGORIO, *De censibus. Commentaria cum adnotationibus non solum antiqui sed novis*, Francesco Ciotti, Palermo, 1622, ma soprattutto da L. CENCI, *Tractatus de Censibus totam Materiam constituendi, conservandi et extinguendi annuos census iuxta formam et stylum etiam in Romana Curia adhiberi solitum*, Lugoluni (Lyon), 1658, A. LANDI, *Ad evitandas*, cit., pp. 26-32.

⁵⁸ A. LANDI, *Ad evitandas*, cit., pp. 23-24.

dai titoli del debito pubblico pontificio⁵⁹. Tuttavia nella durata dei “censi consegnativi” pare riscontrarsi una potenziale differenza fra le regioni mediterranee dove a prevalere erano i contratti perpetui, e le città dell’Europa settentrionale dove, come abbiamo avuto occasione di dire, fu intrapresa un’energica azione politica tendente all’estinzione dei censi dopo un certo numero d’anni. L’impressione che si ricava è di avere due modi divergenti d’intendere i “censi consegnativi”: in Italia o nella penisola iberica a dominare è l’opzione a utilizzarli nell’ottica di assicurarsi un fattore di rendita, mentre in Francia, Germania o nelle Fiandre divengono a tutti gli effetti operazioni di credito a medio termine, libere da vincoli e restrizioni.

Presunta distinzione tutta da verificare, ma adesso risulta opportuno interrogarsi circa i vantaggi connessi alla sottoscrizione di un contratto di censo o di vendita di rendite. Come si notava nel paragrafo precedente, rispetto al tradizionale deposito o mutuo commerciale, il punto importante da tenere a mente è il fatto che il “censo consegnativo” rappresentava una forma di “credito sicuro”⁶⁰, soprattutto dal punto di vista del debitore il quale, senza dover mettere a rischio la sua condizione di proprietario, non era neppure obbligato alla rifusione delle quantità ricevute, bastava soddisfare la cifra annuale pattuita che rimanendo costante nel tempo, andava incontro, in ragione delle alterazioni monetarie e l’aumento dei prezzi, a un’inarrestabile perdita del suo effettivo potere d’acquisto. Per il creditore, dal canto suo, la compera del diritto a percepire annualmente dei censi⁶¹ rappresentava un eccellente modo di appropriarsi di rendite forse a rischio di svalutazione ma di certo poco onerose, favorendo in ogni caso il drenaggio di ricchezze verso i gruppi o le istituzioni in possesso di una maggiore disponibilità di numerario.

⁵⁹ G. TODESCHINI, *Credito ed economia della civitas: Angelo da Chiasso e la dottrina della pubblica utilità fra Quattro e Cinquecento*, in *Ideologia del credito fra Tre e Quattrocento: dall’Astesano ad Angelo da Chiasso*, Atti del convegno internazionale, Asti, 9-10 giugno 2000, a cura di B. Molina e G. Scarcia, Asti, 2001, pp. 59-83: 70-71; F. COLZI, *Il debito*, cit., pp. 26-27. Anche J. KIRSHNER, *The Moral Theology of Public Finance: A Study and Edition of Nicholas de Anglia’s Quaestio disputata on the Public Debt of Venice*, «Archivum Fratrum Praedicatorum», 40, 1970, pp. 47-72.

⁶⁰ F. PIOLA CASELLI, *Il Buon Governo*, cit., p. 110.

⁶¹ Da molti canonisti del XV e del XVI secolo il contratto di “censo consegnativo” risulta legittimo in quanto poggia sul principio di cedere a pagamento un diritto sulle proprie ricchezze: G. TODESCHINI, *Credito*, cit., p. 77.

Non sorprende, dunque, constatare come nel Medioevo a intervenire nei contratti di censo nel ruolo di creditori fossero in prevalenza gli enti ecclesiastici, gli unici a cui, artigiani e contadini indipendenti, potevano rivolgersi in caso di urgente necessità di denaro⁶². Meglio, per tutte le ragioni appena esposte, imporre un censo su una casa d'abitazione, una bottega o un appezzamento di terra che non rivolgersi a un prestatore professionista per ottenere un mutuo con degli interessi molto alti e per di più da restituire entro un tempo piuttosto breve⁶³.

Per questa via, al momento dell'espansione edilizia cittadina dei secoli XII e XIII⁶⁴, gli enti ecclesiastici medievali poterono, infatti, accumulare un'elevata quantità di censi molti dei quali, nel tempo, finirono per trasformarsi, dato il loro carattere perpetuo, nel semplice riconoscimento di un vago diritto, di incerta origine, di poca o nulla rilevanza economica, ma testimonianza comunque di un potere e prestigio sociale. Se durante la fase ascendente dell'economia europea medievale i censi dimostrarono tutta la loro convenienza quando si voleva costruire una casa più grande o avviare un'attività artigianale, essi si rivelarono un congegno finanziario di grande duttilità anche nei frangenti di maggiore difficoltà economica, come in concreto si verificò dopo la crisi demografica dell'ultimo Trecento, consentendo in città così distanti fra di loro come Barcellona e Bruxelles di far ricadere sugli stessi immobili il pagamento di una, due, tre o addirittura quattro rendite⁶⁵. In sostanza da un'unica proprietà scaturivano differenti rendite creandosi di fatto una catena di rapporti e interdipendenze fra i privati che penetrava capillarmente e in profondità all'interno dell'intero tessuto sociale creando le condizioni perché, in caso di mancato pagamento, gli acquirenti di censi (mercanti, notai, medici) divenissero pure loro proprietari fondiari.

Si è pertanto autorizzati a ritenere che nell'immediato non c'è dubbio che la vendita di una rendita poteva consentire a tanti piccoli

⁶² M. RIU RIU, *La financiación de la vivienda, propiedad horizontal y pisos de alquiler en la Barcelona del siglo XIV*, in *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI*, Madrid, 1987, pp. 1397-1405.

⁶³ Il 68% dei mutui concessi dai lombardi operanti a metà del XIV secolo nella città di Friburgo avevano una durata fra un minimo di 2 mesi e un massimo di 12 mesi: G. SCARICIA, *Il mercato del credito a Friburgo fra Tre e Quattrocento attraverso l'attività dei lombardi*, in *Credito e società*, cit., pp. 189-214.

⁶⁴ PH. GODDING, *Le droit*, cit., pp. 219-221.

⁶⁵ M. RIU RIU, *La financiación*, cit., p. 1403; PH. GODDING, *Le droit*, cit., p. 223.

artigiani e contadini di superare una congiuntura particolarmente sfavorevole, ma in mancanza di un adeguato livello di reddito il rischio che si prospettava era quello di dover procedere all'alienazione forzata del bene e al passaggio, in molte circostanze, dalla condizione di proprietario a quella di inquilino. Insomma, il "censo consegnativo" a lungo andare poteva convertirsi in un poderoso veicolo di mutamento della condizione sociale ed economica delle persone ma visto da un'altra angolatura, non così negativa, aveva in sé tutte le potenzialità per indurre ad aumentare la resa dei fondi e dunque essere un concentrato fattore di crescita economica⁶⁶. Come è stato giustamente suggerito, nel caso di realtà contadine particolarmente chiuse e propense all'autoconsumo, l'impegno a consegnare a scadenza fissa una determinata somma di denaro spinse molti contadini a rivolgersi al mercato⁶⁷, cercando nella vendita degli eccedenti il modo per assicurarsi quella soglia minima di liquidità la quale, in forza del contratto di censo sottoscritto, bisognava raggiungere. Fattore di stimolo all'incremento della produzione o causa d'indebitamento irreversibile, fra questi due estremi apparentemente antitetici si colloca la complessa vicenda dei censi consegnativi.

5. *La vendita delle rendite a Roma fra Quattro e primo Cinquecento*

Nella più ampia dinamica della prima Età moderna, non dovrebbe sorprendere se dal XV secolo in poi la vendita di rendite nella sua consueta veste di "censo consegnativo" da forma di credito rivolto prevalentemente al mondo rurale⁶⁸ diviene uno dei tratti distintivi

⁶⁶ B. BENNASSAR, *Censos e inversiones*, cit., pp. 88-89. Sul ruolo del credito privato come fattore di crescita economica: A. GARCÍA SANZ, *El crédito a principios del siglo XVI en una ciudad de Castilla: la nobleza urbana como financiadora del comercio y de la industria en Segovia, 1503-1508*, «Studia Historica. Historia Moderna», v, 1987, pp. 77-89; F.C. LANE, *Investment and usury*, in *Venice and History*, Baltimore, 1966, pp. 56-68; H.A. MISKIMIN, *L'impatto del credito sulle attività industriali nell'Inghilterra del XVI secolo*, in *L'alba della banca. Le origini del sistema bancario tra Medioevo ed Età Moderna*, Bari, 1982, pp. 309-325.

⁶⁷ M. CATTINI, *Problemi di liquidità e prestito ad interesse nelle campagne emiliane. Secc. XVI-XVIII*, «Studi Storici Luigi Simeoni», xxxiii, 1983, pp. 121-130.

⁶⁸ Sullo stretto legame fra credito e strutture fondiarie: G. BÉAUR, *Foncier et crédit dans les sociétés préindustrielles. Des liens solides ou des chaînes fragiles?*, «Annales. Histoire, Sciences Sociales», 49, 6, 1994, pp. 1411-1428; *Crédit rural et endettement paysan dans l'Europe médiévale et moderne*, Actes des XIII^e Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran, a cura di M. Berthe, Toulouse, 1998.

delle città europee in rapida trasformazione⁶⁹, e tutto ciò è favorito in larga parte dalla progressiva preminenza economica raggiunta da quella variegata schiera di “gentiluomini” legati agli apparati burocratici dei nascenti Stati moderni⁷⁰. All’ombra del rafforzamento dei poteri pubblici ricordato nelle pagine iniziali, il loro maggiore protagonismo sociale consentì, infatti, ai titolari di cariche pubbliche, agli ufficiali, e agli uomini di legge in genere⁷¹ di detenere, in linea di massima, sufficiente capitale eccedente da impiegare in usi di varia natura⁷² o da utilizzare al meglio, soprattutto «in funzione del tasso di produttività del denaro»⁷³. Quindi in una società afflitta dalla cronica mancanza di liquidità, nulla di più conveniente che indirizzare le risorse monetarie disponibili verso la compera di rendite che oltre a garantire la riscossione d’entrate regolari non costringeva a doversi occupare della gestione diretta delle terre e degli immobili. Fin dai primi decenni del Cinquecento, Roma si dimostrò lo scenario ideale per la proliferazione di questo tipo di operazioni finanziarie fra privati⁷⁴.

⁶⁹ C. CIANO, *L’acquisto dei censi nel pensiero di un teologo del Cinquecento*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, Bologna, 1977, pp. 417-426.

⁷⁰ E. STUMPO, *L’organizzazione degli stati: accentramento e burocrazia*, in *La Storia. I grandi problemi: dal Medioevo all’Età Contemporanea*, III. *L’Età Moderna*. 1. *I quadri generali*, Torino, 1987, pp. 431-548; P. PARTNER, *The Pope’s Men. The Papal Civil Service in the Renaissance*, Oxford, 1990; B. BORELLO, *Strategie di insediamento in città: i Pamphilj a Roma nel primo Cinquecento*, in *La nobiltà romana in età moderna. Profili istituzionali e pratiche sociali*, a cura di M.A. Visceglia, Roma, 2001, pp. 31-61; sui Boncompagni: L. ALONZI, *Famiglia, patrimonio e finanza nobiliari. I Boncompagni (secoli XVI-XVIII)*, Roma, 2003; sugli Odescalchi: G. MIRA, *Vicende economiche di una famiglia italiana del XIV al XVII secolo*, Milano, 1940; *Signori, patrizi, cavalieri nell’Età moderna*, a cura di M.A. Visceglia, Roma-Bari, 1992; G. CASTELNUOVO, *L’identità politica delle nobiltà cittadine (inizio XIII-inizio XVI secolo)*, in R. BORDONE, G. CASTELNUOVO, G.M. VARANINI, *Le aristocrazie dai signori rurali al patriziato*, Roma-Bari, 2004, pp. 195-238.

⁷¹ M. BERENGO, *L’Europa delle città. Il volto della società urbana europea tra Medioevo ed Età moderna*, Torino, 1999.

⁷² A. GROHMANN, *Spazio urbano e struttura economica a Perugia nel sec. XV*, in *Aspetti della vita economica medievale*, Atti del Convegno di Studi, Firenze-Pisa-Prato, 10-14 marzo 1984, Firenze, 1985, pp. 606-623.

⁷³ A. TAGLIAFERRI, *Problemi dell’attività di credito in Terraferma tra XV e XVIII secolo*, «Studi Storici Luigi Simeoni», XXXIII, 1983, pp. 51-60.

⁷⁴ L. PALERMO, *Banchi privati e finanze pubbliche nella Roma del primo rinascimento*, in *Banchi pubblici, banchi privati e monti di pietà nell’Europa preindustriale. Amministrazione, tecniche operative e ruoli economici*, Genova, 1990, pp. 435-459.

5.1 La comparsa dei contratti di censo

Il 19 luglio 1519 il cardinale Alessandro Cesarini vende per 4000 ducati d'oro al mercante valenciano Girolamo Beltrán⁷⁵ due censi, ciascuno del valore di 100 ducati d'oro, imposti rispettivamente su un terreno a Trastevere e su una casa del rione Sant'Eustachio⁷⁶. Un altro documento molto significativo è il contratto sottoscritto il 9 agosto 1522 fra i nobili romani Lorenzo di Stefano della Valle e Bernardino *Bufali de Cancellariis*: Bernardino, in cambio di un censo annuale di 32 ducati, sborsò la somma di 400 ducati di carlini; il censo appare incardinato a un casale, quello di Tor Vergata, ma in questa circostanza la particolarità deriva dal fatto di sapere, grazie a una scrittura notarile immediatamente successiva, che Lorenzo della Valle utilizzò tutti i 400 ducati ricevuti per estinguere un precedente debito contratto con un mercante senese⁷⁷. In questa specifica circostanza troviamo il passaggio da un debito, per così dire, tradizionale, a breve scadenza, a un altro a lunga scadenza basato sul pagamento di un censo o rendita ma senza l'obbligo di estinguere il capitale avuto in prestito.

In questi stessi anni tra gli acquirenti assidui di censi troviamo Vincenzo *de Leoninis* capitano dell'esercito pontificio, il quale nel 1524 ne comperò due sborsando la somma di 335 ducati fra monete d'oro e argento⁷⁸; il rettore della chiesa di San Simone il quale, sempre nel corso del 1524, destinò circa 500 ducati d'oro alla compera di un buon numero di censi⁷⁹, e che dire di Nicola Freschi, cardinale della chiesa di Santa Prisca, autore della vendita per 2000 ducati d'oro nel 1522 di un censo dell'importo di 200 ducati d'oro⁸⁰. Come si può apprezzare da questi esempi i censi potevano raggiungere dei valori piuttosto ragguardevoli, sono invece troppo scarse

⁷⁵ Mercante molto attivo a Roma nei primi anni del Cinquecento: M. VAQUERO PIÑEIRO, *Mercaderes catalanes y valencianos en el consulado de Roma*, in *Oligarquías y elites económicas en las ciudades bajomedievales (siglos XIV-XVI)*, «Revista d'Histoire Medieval», 9, 1998, pp. 155-172, pp. 165-166.

⁷⁶ Archivio di Stato di Roma (ASR), *Notai A.C.*, 405, c. 440r.

⁷⁷ ASR, *Collegio Notai Capitolini* (d'ora in poi *Col. Not. Cap.*), 66, cc. 129r-v, 130v-131r.

⁷⁸ ASR, *Col. Not. Cap.*, 1482, cc. 39r-40r, 104v-106r.

⁷⁹ ASR, *Col. Not. Cap.*, 1484, cc. 47r-48v, 49r-50v.

⁸⁰ ASR, *Col. Not. Cap.*, 67, c. 332r: il compratore del censo fu Ottaviano della Valle e le proprietà ipotecate erano i casali di Pietralata e Casaferatella.

le notizie in merito all'uso che in concreto si faceva poi del denaro ricevuto: poteva trattarsi dell'estinzione di un debito come si è visto prima, oppure dell'acquisto di panni, ma da questo punto di vista la documentazione a disposizione si dimostra particolarmente avara di notizie. Un dato sembra comunque abbastanza sicuro, cioè la ridotta presenza di mercanti e artigiani fra le file dei venditori di censi⁸¹, e ciò dovrebbe deporre a favore della diffusione di uno strumento finanziario utilizzato non tanto per raccogliere capitali da investire poi in attività produttive, quanto piuttosto a sostegno dei consumi. Già da questi primi riscontri si evince anche un'altra importante particolarità: l'uniformità dei tassi (8-10%) e la loro omogeneità a prescindere dalla concreta localizzazione del bene⁸². Non ci sono, da questo punto di vista, differenze tra le case costruite all'interno del recinto abitato della città, o i casali fuori le mura, ma rimane da verificare una questione di non secondaria importanza, cioè accertare se il prezzo pagato per la compera di un censo equivaleva al valore presunto della proprietà ipotecata. In funzione della risposta a tale quesito, l'importo del censo venduto si dovrebbe rivelare o una variabile indipendente in funzione delle concrete esigenze della parte venditrice, o il risultato di un rapporto fisso fra tasso d'interesse da non oltrepassare (il 10%) e prezzo massimo da richiedere.

Sebbene per i decenni iniziali del Cinquecento risulti ancora troppo prematuro prospettare l'esistenza di un vero e proprio mercato cittadino dei censi⁸³, le notizie raccolte tendono a concentrarsi

⁸¹ Francesco Anselmi *Robertis* da Novara, fornaciaio fuori Porta Torrione, ottiene dal nobile Gabriele Vannuzzi 150 ducati in oro o argento in cambio di un censo annuale di 12 ducati: ASR, *Col. Not. Cap.*, 1482, cc. 85r-87r. Sintomatiche le scelte compiute dai fratelli Giovanni Antonio e Francesco Odescalchi i quali trasferitisi a Roma da Como intorno agli anni '40 del XVI secolo, dopo la stipula di un contratto di censo, avviano l'attività del fondaco destinato a vendere i panni prodotti nella città d'origine: G. MIRA, *Vicende economiche*, cit., pp. 67-68.

⁸² A Venezia il tasso applicato variava in funzione della dislocazione spaziale del bene: G. CORAZZOL, *Livelli stipulati a Venezia nel 1591. Studio storico*, Pisa, 1986, p. 27.

⁸³ La bibliografia sui "censi consegnativi" a Roma riguarda la situazione posteriore al XVI secolo: cfr. L. ALONZI, *Il mercato dei censi consegnativi a Roma tra XVI e XVII secolo: l'indebitamento dei Boncompagni*, «Clio», XL, 3 2004, pp. 557-580; R. D'ERRICO, *Il prestito tra privati a Roma attraverso le fonti notarili e fiscali del XVIII-XIX secolo*, «Roma moderna e contemporanea», II, 1, 1994, pp. 139-151; EAD., *I censi a Roma nella congiuntura monetaria di fine Settecento*, in *Roma negli anni di influenza e dominio francese*, Roma, 2000, pp. 213-232. In epoca moderna i censi cadevano sotto l'azione d'intermediazione mercantile svolta dai sensali, F. COLZI, «Per maggiore facilità del commercio». *I sensali e la mediazione mercantile e finanziaria a Roma nei secoli XVI-XIX*, «Roma moderna e contemporanea», VI, 3, 1998, pp. 397-425.

fra gli anni Venti e Trenta del XVI secolo⁸⁴. Tuttavia va precisato che le prime testimonianze in merito alla vendita di rendite a Roma si riferiscono agli ultimi frangenti del Quattrocento e vedono come promotore dell'iniziativa il capitolo di San Pietro⁸⁵ il quale, messo di fronte alla necessità di procurarsi delle somme per il restauro dell'organo della chiesa vaticana, scelse la strada, allora del tutto innovativa, di procedere alla vendita dei canoni di locazione che pesavano sul proprio patrimonio immobiliare. Siamo alle prime battute e il meccanismo non appare ancora pienamente definito ma già si palesano le multiformi implicazioni di carattere sociale che sovente questo tipo di operazioni potevano comportare, cosa che risulta ormai chiara a partire dagli inizi del XVI secolo, quando diventa sempre più normale trovare dei contratti di censo fra le carte dei notai. Il 2 maggio 1513 lo spagnolo *Alevercus de Valtanas*, musico del cardinale Arborense, vende per 100 ducati d'oro al nobile romano Girolamo Picchi un censo di 8 ducati d'oro⁸⁶; il 14 dicembre, il romano Mariano *quondam Iacobi* Mariani vende per 160 ducati di carlini al rettore della chiesa di Santa Maria in Campitelli un censo di 10,5 ducati⁸⁷. In calce a queste date appare chiaro come la vendita delle rendite attraverso l'imposizione di censi su beni fondiari faccia la sua apparizione nella capitale pontificia molto in ritardo rispetto al nord d'Europa, ma in perfetta convergenza con quanto stava accadendo nelle principali piazze della penisola iberica (Siviglia, Valladolid) con le quali Roma sosteneva degli intensi interscambi finanziari⁸⁸, nel

⁸⁴ Tra i censi passivi appartenenti alla famiglia Colonna, il più antico risale al 10 maggio 1515, quando Fabrizio Colonna vende per 950 scudi a Giovanni Antonio Caracciolo un censo di 120 scudi imposto sulla contea abruzzese di Manoppello: S. RAIMONDO, *La rete creditizia dei Colonna di Paliano tra XVI e XVII secolo*, in *La nobiltà romana*, cit., pp. 225-254: 238. Anche per quanto riguarda la nobiltà feudale castigliana, le prime testimonianze del ricorso al prestito mediante censi si situano intorno agli anni '20 del XVI secolo, si veda il saggio di B. YUN CASALILLA, *Carlos V y la aristocracia. Poder, crédito y economía en Castilla*, in *La gestión del poder. Corona y economías aristocráticas en Castilla (siglos XVI-XVIII)*, Madrid, 2002, pp. 105-136: 122.

⁸⁵ Sulla gestione del patrimonio del capitolo di San Pietro: A. GAUVAIN, *Il patrimonio immobiliare del Capitolo di San Pietro in Vaticano alla fine del XV secolo: primi risultati*, «Dimensioni e problemi della ricerca storica», 2, 2004, pp. 49-76. Ringrazio il dott. Alexis Gauvain per avermi gentilmente fornito l'informazione.

⁸⁶ ASR, *Col. Not. Cap.*, 1867, cc. 157r-158r.

⁸⁷ La casa era stata costruita sui terreni appartenenti al cardinale di San Marco il quale diede preventivamente il suo consenso alla stipula del censo: *ivi*, cc. 443r-444v.

⁸⁸ D. ALONSO GARCÍA, *De crédito y mercaderes. Los circuitos financieros entre Castilla e Italia en los orígenes de la Monarquía Hispánica*, in *Entre el Mediterráneo y el Atlántico*.

momento in cui a livello continentale si stava costituendo la cosiddetta "repubblica internazionale del denaro"⁸⁹.

Nello statuto di Roma del 1360⁹⁰, al momento di affrontare la materia dei mutui e dei contratti, non si fa menzione alcuna dei censi, silenzio in parte comprensibile visto il fatto che, come si evince dai fondi notarili coevi⁹¹, alla fine del XIV secolo la compra-vendita di censi non risultava ancora presente fra le transazioni a carattere monetario praticate dai romani⁹². Di certo per questo periodo, a cavallo fra il '300 e il '400, molti dei contratti sottoscritti a Roma per la compravendita o la locazione di immobili contengono delle clausole e disposizioni che farebbero pensare a operazioni di credito in qualche modo mascherate⁹³, ma a prescindere dal ricorso a vendite fittizie e altri stratagemmi più o meno complicati dal punto di vista giuridico⁹⁴, tutte le informazioni raccolte vanno nella direzione di confermare che i censi consegnativi, anche dopo la promulgazione delle bolle papali, continuarono a non formar parte del mercato del credito romano⁹⁵.

España en la formación de un espacio económico europeo (siglos XV-XVIII), Sesión B24, VIII Congreso de la Asociación de Historia Económica, Santiago de Compostela, 13-15 settembre 2005.

⁸⁹ K.N. CHAUDHURI, *Circuits monétaires internationaux, prix comparés et spécialisation économique 1500-1750*, in *Études d'histoire monétaire*, a cura di J. Day, Lille, 1984, pp. 49-67; A. DE MADDALENA, *La repubblica internazionale del denaro: un'ipotesi infondata o un tesi sostenibile?*, in *La repubblica internazionale del denaro tra XV e XVII secolo*, a cura di A. De Maddalena e H. Kellenbenz, Bologna, 1986, pp. 7-17. Rimane sempre di grande utilità l'essenziale A. DE MADDALENA, *Moneta e mercato nel '500. La rivoluzione dei prezzi*, Firenze, 1973.

⁹⁰ C. RE, *Statuti della città di Roma*, Roma, Accademia di conferenze storico-giuridiche, 1880.

⁹¹ I. LORI SANFILIPPO, *Il protocollo notarile di Lorenzo Staglia (1372)*, Roma, 1986; EAD., *Il protocollo notarile di Pietro di Nicola Astalli (1368)*, Roma, 1989; R. MOSTI, *Il protocollo notarile di "Anthonius Gaioli Petri Scepte" (1365)*, Roma, 1991; A. BARTOLA, *Il regesto del monastero dei Ss. Andrea e Gregorio Ad Clivum Scauri*, Roma, 2003; I. LORI SANFILIPPO, *Il documenti dell'antico archivio di S. Andrea "De Aquariciariis" (1115-1483)*, Roma, 1981; per l'area laziale anche: M.T. CACIORGNA, *Le pergamene di Sezze (1181-1347)*, Roma, 1989.

⁹² I. LORI SANFILIPPO, *Operazioni di credito nei protocolli notarili romani del Trecento*, in *Credito e sviluppo*, cit., pp. 53-66.

⁹³ E. HUBERT, *Propriété immobilière et crédit a Rome dans la seconde moitié du XIV siècle. Quelques mécanismes*, in *Notaires et crédit dans l'Occident méditerranéen médiéval*, a cura di F. Menant e O. Redon, Roma, 2004, pp. 173-184; 181-182.

⁹⁴ E. SÀITA, *Case e mercato immobiliare a Milano in Età Viscontea-Sforzesca (secoli XIV-XV)*, Milano, 1997, pp. 147-151.

⁹⁵ M. PROCACCIA, *Il commercio del denaro*, in *Un pontificato ed una città. Sisto IV (1471-1484)*, Città del Vaticano-Roma, 1986, pp. 684-693; I. ART, *Aspetti del merca-*

Ancorché in questa fase della ricerca la prudenza è oltremodo consigliabile, dai rapporti negoziali intessuti da alcune delle famiglie di spicco dell'oligarchia mercantile cittadina (Porcari, Leni, Massimi)⁹⁶ emergono abbondanti indizi che sostengono quanto appena detto. La questione si pone in termini identici se prendiamo in esame gli inventari patrimoniali e i libri contabili dei maggiori enti religiosi romani, i cui proventi, tutti d'origine fondiaria, derivavano dalla locazione di un gran numero di vigne, canneti, case, casali e altri beni⁹⁷. E se, per allargare l'area geografica della nostra riflessione, il punto d'osservazione lo spostiamo alla vicina città di Tivoli, neppure qui durante il XV secolo si riscontrano degli elementi che facciano pensare al ricorso della compra-vendita delle rendite come fonte di reddito⁹⁸. Difficile e prematuro comunque cercare di arriva-

to del credito a Roma nelle fonti notarili, in *Alle origini della nuova Roma. Martino V (1417-1431)*, Roma, 1992, pp. 479-500; EAD., *Elementi per la presenza della donna nel mercato del credito a Roma nel bassomedioevo*, in *Roma. Donne. Libri tra Medioevo e Rinascimento. In ricordo di Pino Lombardi*, Roma, 2004, pp. 119-140. Stessa mancanza di notizie si riscontra per altre città italiane: E. CALIARO, *Il prestito ad interesse a Vicenza tra XII e XIII secolo (1184-1222)*, «Studi Storici Luigi Simeoni», xxxiii, 1983, pp. 103-120; E. ROSSIGNI, *Prestatori di danaro a Verona nella prima metà del secolo XIV secolo*, *ivi*, pp. 201-213.

⁹⁶ Il loro giro di affari appare incentrato nell'appalto delle gabelle, nella gestione dei casali, nella commercializzazione di prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, nell'affitto di immobili in città: A. MODIGLIANI, *I Porcari. Storie di una famiglia romana tra Medioevo e Rinascimento*, Roma, 1994, pp. 371-407; I. AIT, *Tra scienza e mercato. Gli speciali a Roma nel tardo Medioevo*, Roma, 1996; I. AIT, M. VAQUERO PIÑEIRO, *Dai casali alla fabbrica di San Pietro. I Leni: uomini d'affari del Rinascimento*, Roma, 2000. Come punto di partenza rimane sempre imprescindibile: C. GENNARO, *Mercanti e bovattieri nella Roma della seconda metà del Trecento (Da una ricerca su registri notarili)*, «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano», 78, 1967, pp. 155-203.

⁹⁷ Archivio Storico del Vicariato di Roma (ASVR), *Santa Maria in Trastevere*, 368 (catasto dell'anno 1440) e 369 (catasto dell'anno 1477); ASVR, *San Giovanni in Laterano*, XIII/M3 (catasto dell'anno 1450), pubblicato in P. LAUER, *Le Palais de Latran. Etude historique et archéologique*, Paris, 1911, pp. 513-528, CIX/E (catasto dell'anno 1517); S. DIONISI, *Sviluppo economico e rendita urbana. Il caso delle confraternite laicali del S. Salvatore ad Sancta Sanctorum e del Gonfalone (1410-1529)*, Dottorato di Ricerca xv Ciclo, Storia e Teoria dello Sviluppo Economico, Libera Università Internazionale degli Studi Sociali Guido Carli, a.a. 2002-2003; A. GAUVAIN, *I libri censuali del capitolo di San Pietro: amministrazione di un patrimonio immobiliare romano nel tardo Quattrocento*, Tesi di Laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli studi di Roma "La Sapienza", relatore I. Ait, a.a. 2002-2003. La vendita di rendite non compare neppure nel momento della crescita demografica ed edilizia del XIII secolo: E. HUBERT, *Espace urbain et habitat à Rome du X^e siècle à la fin du XIII^e siècle*, Roma, 1990, pp. 332-333.

⁹⁸ S. CAROCCI, *Tivoli nel basso Medioevo. Società cittadina ed economia agraria*, Roma, 1988, pp. 153-181.

re a proporre delle conclusioni ma, come oramai comincia a profilarsi da più parti, da quanto sta emergendo ci sarebbero gli estremi per avallare l'ipotesi di un ricorso ai "censi consegnativi", nella doppia veste di credito e rendita, soltanto a partire dai primi decenni del XVI secolo.

5.2 L'accelerazione del Sacco

Riannodando i fili del discorso, si deve dunque ritornare alla Roma degli anni Venti del XVI secolo perché la storia dei "censi consegnativi" nella capitale pontificia trovi un suo momento di svolta in concomitanza del sacco del 1527. È vero, come correttamente è stato fatto notare, che il censo non ha nulla di specificamente romano⁹⁹, ma non c'è dubbio che nella capitale papale trovò, forse prima di molti altri centri urbani, un terreno fertile per impiantarsi e in seguito prosperare¹⁰⁰. Già nei mesi durante i quali la città rimase nelle mani delle truppe dell'imperatore Carlo V, il reperimento di denaro contante e sonante per guadagnarsi la clemenza dei soldati diventò di assillante necessità¹⁰¹. Le taglie in cambio del perdono della vita erano, infatti, all'ordine del giorno, e nel clima d'incertezza regnante le alternative per procurarsi le somme richieste non erano così tante.

Per ovvi motivi di spazio non è possibile condurre un esame particolareggiato di ogni singola situazione personale riscontrata, ma in un contesto cittadino contrassegnato ad ogni livello dall'insicurezza non stupisce vedere come alcune famiglie della nobiltà municipale riuscirono a conservare, grazie a evidenti alleanze politiche, una buona posizione finanziaria che consentì loro di andare in soccorso, dietro un congruo interesse o bene ipotecato, di molte altre insigni casate meno fortunate. Tra quelli che nel corso dei mesi trascorsi sotto la minaccia militare si trovarono nelle condizioni di poter pre-

⁹⁹ R. AGO, *Economia barocca. Mercato e istituzioni nella Roma del Seicento*, Roma, 1998, p. 191.

¹⁰⁰ L. PALERMO, *Fattori della produzione e sviluppo economico a Roma nel Rinascimento*, in *Roma medievale. Aggiornamenti*, a cura di P. Delogu, Firenze, 1998, pp. 249-265: 258-259.

¹⁰¹ M. VAQUERO PIÑEIRO, A. ESPOSITO, *Rome During the Sack: Chronicles and Testimonies from an Occupied City*, in *The Pontificate of Clement VII. History, Politics, Culture*, a cura di K. Gouwens e S.E. Reiss, Aldershot, 2005, pp. 125-142.

stare delle grosse somme di denaro risultano i Caffarelli, i Cenci e i Capizucchi, mentre sull'altro piatto della bilancia si posizionano i Frangipani e i Capodiferro. Rappresentativo, al riguardo, l'accordo sottoscritto il 21 giugno 1527 fra Cesare Maddaleni Capodiferro ed Emilio Capizucchi: il primo in cambio di un censo annuale di 25 scudi d'oro imposto su due terreni compresi nei casali Solforata e Torre Maggiore ricevette dal secondo una collana d'oro impreziosita con 120 perle grosse del valore di 255 scudi d'oro¹⁰². In un momento molto particolare della storia di Roma, si nota come in mancanza di numerario, gli oggetti di valore, particolarmente apprezzati dai soldati, potevano consentire di portare a termine delle transazioni commerciali di un certo respiro.

5.3 I censi sui casali

L'accordo raggiunto fra i nobili Capodiferro e Capizucchi oltre a costituire una testimonianza diretta della situazione economica che stava attraversando alcune famiglie della nobiltà municipale romana, consente di introdurre la questione della vendita delle rendite prodotte dai casali, tema di centrale importanza visto il ruolo assai rilevante svolto da queste unità fondiarie nella definizione dell'assetto produttivo della campagna romana a partire dagli ultimi secoli del Medioevo¹⁰³. Allo stesso tempo il maggiore valore economico delle proprietà da ipotecare con l'imposizione di un censo autorizza, quantunque nell'ambito di una ricerca ancora alle sue prime battute, a focalizzare la nostra attenzione sul modo di agire dei gruppi sociali con una superiore disponibilità patrimoniale. In tal senso i rogiti contenuti nell'unico protocollo pervenutoci del notaio *Scipio de Arronis*, tra i cui clienti figurano membri della nuova e vecchia nobiltà romana del XVI secolo, si sono rivelati preziosi al momento di predisporre un piccolo dossier documentale riguardante gli anni compresi fra il 1527 e il 1548 (Appendice, tab. 1).

¹⁰² ASR, *Col. Not. Cap*, 1873, c. 259r-v.

¹⁰³ Per la bibliografia sui casali romani rinvio al mio M. VAQUERO PIÑEIRO, *Terra e rendita fondiaria nella campagna romana fra XV e XVI secolo*, in *Documenti per la storia economica e sociale di Roma nel Rinascimento. Dieci saggi offerti a Arnold Esch*, a cura di L. Palermo e A. Esposito, Roma, pp. 283-316.

Fra i venditori di censi, vale a dire, coloro che avevano necessità di entrare con una relativa urgenza in possesso di numerario, troviamo nomi noti provenienti dalle file dell'aristocrazia municipale cittadina (Antonio Frangipane, Girolamo Maffei, Pantasilea Mattei, Camino Capranica, Giacomo Iacovacci, Eufrate Tasca, Mario Capoccini, ecc.), dall'altra spunta il buon stato di salute finanziario goduto da due donne componenti della famiglia Della Valle: Antonia Della Valle e Ortensia Della Valle sposata con Acursio Fabi e madre di Pantasilea e Cinzia Fabi. Antonia Della Valle nel 1545 comperò per 1491 scudi d'oro due censi del valore complessivo di 119 scudi d'oro; siccome entrambi i censi furono riscattati dai loro rispettivi venditori (Girolamo Maffei e Giacomo Iacovacci) entro un tempo relativamente breve, Antonia Della Valle si ritrovò a reinvestire la stessa cifra negli anni successivi nell'acquisto di altri due censi i quali, in questa circostanza, fruttarono però una rendita superiore: 130 scudi d'oro. Un comportamento altrettanto speculativo lo riscontriamo nelle operazioni concluse da Acursio Fabi e sua moglie Ortensia della Valle: dal 1536 al 1540 destinarono 1210 scudi d'oro alla compera di cinque censi la cui rendita annuale complessiva era di 126,6 scudi d'oro. Gli interessi annui oscillano fra un minimo dell'8 e un massimo del 12,5%, collocandosi dunque la media intorno al 10%. Nel concreto svolgersi delle indagini e come si può osservare da questi esempi, gli alti tassi d'interesse praticati a Roma verso la metà del XVI secolo, testimonianza diretta dell'elevato costo del denaro e quindi degli effettivi margini di guadagno prodotti dall'uso del capitale, facevano sì che le donne della nobiltà, alla ricerca di trarre il massimo vantaggio a doti ed eredità¹⁰⁴, trovassero la compera dei censi¹⁰⁵ un'attività particolarmente conveniente, un modo per assicurare a se stesse e ai loro eredi delle rendite annuali abbastanza sicure.

A completare i dati forniti dalle carte del notaio *Scipio de Arronibus*, risulta emblematica la traiettoria compiuta dalla famiglia Velli,

¹⁰⁴ Dagli anni '30 del XVI secolo le donne si rendono promotrici di molti contratti censuali: S. FECI, *Pesci fuor d'acqua. Donne a Roma in età moderna: diritti e patrimoni*, Roma, 2004, pp. 99-106.

¹⁰⁵ Sul ruolo importante dei legami creditizi nella storia dei beni delle donne: A. ARRU, *Un credito senza capitale: il diritto delle mogli al mantenimento (Roma sec. XIX)*, in *Proprietarie. Avere, non avere, ereditare, industriarsi*, a cura di A. Arru, L. Di Michele, M. Stella, Napoli, 2001, pp. 189-210.

mercanti e bovattieri residenti nel rione Trastevere¹⁰⁶, la quale intorno agli anni '40 del XVI secolo si orientò altresì verso la compera di censi imposti sui casali. Nell'arco di appena due anni (1542-1543) furono destinati 2000 scudi di moneta all'acquisto di quattro censi dai quali si derivò una rendita totale di 254 scudi di moneta¹⁰⁷. Tra i venditori dei censi compaiono Giuliano Cesarini, Alessandro e Aurelio Mattei e Matteo Infessura, mentre le proprietà ipotecate sono i casali di Campo Selva, Torre Bufalara e Palocco. La situazione tende a invertirsi a partire dagli anni '70, quando i Velli, cercando di arrestare la progressiva contrazione delle proprie disponibilità finanziarie, si videro obbligati a ipotecare i casali di proprietà, passando, in questo modo, dal ruolo di compratori a quello di venditori di censi, da creditori a debitori.

Ritornando al dispositivo dei contratti, un aspetto che va rilevato è la clausola riguardante la redimibilità dei censi. Così come era previsto dalla legislazione pontificia, in tutti gli atti si lascia al venditore del censo la libertà di poterlo estinguere consegnando il capitale ricevuto entro un certo numero di anni. Pur in presenza di un ventaglio temporale compreso fra un minimo di uno e un massimo di dieci anni, la situazione più ricorrente è quella rappresentata dai quattro anni. Nella cornice di una ricerca che muove i suoi primi passi, risulta ancora troppo prematuro avanzare delle conclusioni, ma il fatto della cancellazione, dopo un lasso di tempo relativamente breve, induce a pensare a un mercato del denaro, quello romano, condizionato da un'elevata domanda, che da un lato consentiva di mantenere alti gli interessi, dall'altro però spingeva i venditori di censi, soprattutto quando erano tenuti a rispettare gli standard di fama e prestigio imposti dalla Corte, ad alimentare la spirale dell'indebitamento. Esempio, nella sua specificità, il comportamento seguito da Girolamo Maffei quando cercò di trarre il massimo vantaggio dal casale Arcione. Egli dal 1530 al 1545 promosse la vendita di tre censi la cui evoluzione ben testimonia le spinte al rialzo: svalutazioni monetarie a parte, la rendita nominale venduta salì dai 30 scudi d'oro del 1530 agli 87 scudi d'oro del 1545 (+190%), mentre

¹⁰⁶ S. FALCUCCI, *La famiglia Velli nella Roma del Cinque/Seicento*, tesi di laurea, correlatore M. D'Amelia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Roma "La Sapienza", a.a. 1993-94.

¹⁰⁷ ASVR, *Santa Maria in Trastevere*, b. 173, cc. 47-50.

il capitale ricevuto passò dai 300 scudi d'oro del primo contratto ai 1091 dell'ultimo atto (+263%).

5.4 I censi passivi degli enti ecclesiastici

Se, per rimanere incentrati negli anni a cavallo del Sacco del 1527, volgiamo in seguito lo sguardo all'ospedale del Santo Spirito, le penurie di carattere finanziario determinarono, per l'ente ecclesiastico, un progressivo ricorso ai contratti di censo in quanto, oltre a essere giudicati l'unica alternativa efficace per reperire in tempi rapidi delle somme con cui sostenere le funzioni istituzionali, consentivano di contenere entro un certo limite il livello di indebitamento raggiunto. Lasciati indietro gli anni '20 del Cinquecento, periodo in cui l'ospedale fu addirittura in grado di svolgere la funzione creditrice nei riguardi di alcuni alti personaggi della curia¹⁰⁸, nel novembre 1532, in un clima decisamente peggiorato, i debiti accumulati dal Santo Spirito avevano raggiunto la cifra di 12.000 ducati¹⁰⁹, situazione resasi ancora più grave dallo stato di quasi completa rovina in cui si trovava buona parte dell'edificio ospedaliero¹¹⁰. Gli amministratori del nosocomio, vista la drammaticità del momento, si videro costretti a vendere il castro di Fabbrica per 2500 scudi d'oro al protonotario apostolico Romano Maio¹¹¹, ad accettare un "mutuo amichevole" di 640 scudi d'oro dal chierico veneto Oliverio Trivello¹¹², e a imporre sul casale Orciano un censo di 50 scudi d'oro comperato da Onofrio Tasca per 650 scudi d'oro¹¹³.

Grazie a questa varietà di soluzioni i debiti furono ridotti a 8000

¹⁰⁸ È del 1523 un contratto di censo per il quale il cardinale Armellini, in cambio di un prestito di circa 1450 ducati d'oro, aveva contratto l'obbligo di consegnare all'ospedale 360 ducati di carlini ogni anno: ASR, *Santo Spirito*, 207, cc. 88v-89v.

¹⁰⁹ ASR, *Santo Spirito*, 228, cc. 19v-21r. Durante il Sacco del 1527 l'ospedale era stato costretto sotto la minaccia delle armi a consegnare al capitano imperiale Francisco Sarmiento la somma di 3000 ducati d'oro, cifra che fu anticipata dal mercante senese Girolamo Venturi: ASR, *Archivio Generale Urbano*, sez. I, 539/III, c.s.n. (11-maggio-1527).

¹¹⁰ Il 24 maggio 1533 si firmarono i capitoli con i muratori Antonio da Pesaro e Bartolomeo de Brosino per il rifacimento del tetto del edificio religioso: ASR, *Santo Spirito*, 228, cc. 57v-58r.

¹¹¹ La cessione del castro aveva un carattere vitalizio: ASR, *Santo Spirito*, 228, cc. 25r-27r.

¹¹² Si doveva restituire entro un anno: ASR, *Santo Spirito*, 228, cc. 74v-76r.

¹¹³ ASR, *Santo Spirito*, 228, cc. 68r-70r.

ducati. Nonostante i buoni risultati raggiunti, ancora a metà del secolo l'ospedale continuava a muoversi in acque finanziarie non troppo tranquille, creandosi di fatto le condizioni ideali per favorire la reiterata vendita di rendite allo scopo del risanamento degli squilibri di bilancio. Come si evince dalla tabella 2 dove compaiono i censi passivi contratti dall'ospedale del Santo Spirito negli anni centrali del XVI secolo, spicca il ruolo svolto da alcune donne dell'alta nobiltà romana le quali, secondo quanto esplicitato dai rogiti notarili, utilizzavano in questo tipo di operazioni parte de *propriis pecuniis dotolibus*. Oltre a questa significativa presenza di donne, fra i ranghi degli acquirenti di "censi consegnativi" troviamo anche un cantore della cappella papale (Genesio Bolcheti) e un *procuratore causarum* (Carlo Virla), a rendere ancora più completo il profilo sociale dei gruppi che, in possesso di numerario, appaiono coinvolti in un tipo di investimento che alla tranquillità morale aggiungeva dei rendimenti buoni e sicuri. Il tasso d'interesse rimane sempre attestato fra l'otto e il nove per cento e percorrendo la lista dei casali, si osserva in che modo l'ente si orientasse al momento di ottenere i proventi utili a soddisfare il pagamento di più censi. Esempiare al riguardo il casale Porcariccia il cui "procoio"¹¹⁴ delle vacche rosse permetteva all'ospedale del Santo Spirito di vendere ogni anno ai macellai e pizzicagnoli romani grandi quantitativi di burro, formaggio e carne, guadagni da unire a quelli risultanti dalle locazioni dei pascoli, dal taglio della legna e del fieno in un ventaglio di voci che dimostrano come lo sfruttamento integrale dei casali, in un momento contrassegnato dal forte rincaro delle derrate agricole¹¹⁵, rappresentasse uno dei punti cardini del sistema creditizio privato fomentando, nella sostanza, una continua circolazione di risorse finanziarie dalla rendita fondiaria a quella mobiliare. Così dunque si spiega meglio l'incremento in appena due anni del 100% dell'importo del censo (da 40 a 80 scudi d'oro) e del suo prezzo di vendita (da 500 a 1000 scudi d'oro).

¹¹⁴ Su questo tipo di azienda agricola e di allevamento: R. MONTEL, *L'exploitation rurale dans la campagne romaine a la fin du Moyen-Age et au debut des temps modernes*, «Chaiers Internationaux d'histoire economique et sociale», 1987, pp. 323-353.

¹¹⁵ Il prezzo del formaggio e del burro proveniente dal casale Porcariccia sperimentò un aumento del 50 e del 100% rispettivamente fra il 1538 e il 1540: ASR, *Santo Spirito*, 232, c. 101r; 233, c. 7r. Nel 1532 le erbe del casale Paola furono vendute per 155 scudi d'oro, prezzo che un anno dopo aumentò a 250 scudi d'oro: ASR, *Santo Spirito*, 228, cc. 14r-v, 80r-v. Sull'andamento dei prezzi a Roma nel XVI secolo, cfr. J. DELUMEAU, *Vie économique*, cit., pp. 689-750.

Un altro importante ente ecclesiastico romano, l'ospedale del Santissimo Salvatore *ad Sancta Sanctorum* nell'immediato dopo Sacco godeva di una situazione finanziaria più tranquilla, portando avanti, come era nella sua tradizione, una gestione patrimoniale imperniata sull'affitto di casali e terre da pascolo¹¹⁶. Si trattava comunque di attendere gli anni centrali del secolo quando, a causa dell'aumento delle spese derivanti dall'assistenza agli infermi e ricoverati, ai consueti "prestiti amicabili", giudicati troppo dispendiosi, furono preferiti i censi perpetui, più facili e comodi da gestire. Le prime due vendite di rendite si documentano nel 1551 a un tasso d'interesse del 7,5%.

5.5 Gli investimenti della famiglia Tasso

Dunque a cavallo del terzo decennio del Cinquecento a Roma si assiste, insomma, a un forte rimescolamento delle ricchezze, fenomeno resosi ancora più manifesto dall'arrivo di una nuova generazione di immigranti che, possedendo capitali da investire, si trovarono nelle condizioni di trarre il massimo vantaggio a insediarsi in una città dove l'elevata domanda finanziaria proveniente dallo Stato e dai privati conferiva all'intero settore creditizio i presupposti per essere un'attività altamente remunerativa. Siccome, come fa capire la riflessione economica dell'epoca¹¹⁷, l'offerta di denaro veniva attratta dagli alti interessi imperanti nelle piazze dove più marcata era la ristrettezza di circolante monetario¹¹⁸, a Roma si verificarono le condizioni ideali per la generalizzazione dei contratti di censo. In questo senso, sono molto illustrative le scelte di carattere patrimoniale compiute da alcuni membri della famiglia Tasso.

Da quando nel 1519 l'imperatore Carlo V conferì al bergamasco

¹¹⁶ ASR, *Santissimo Salvatore ad Sancta Sanctorum*, 34 (anni 1523-1530), 35 (anni 1530-1538) e 36 (1545-1551).

¹¹⁷ Tema sviluppato dagli autori della «seconda scolastica»: A. DEL VIGO GUTIÉRREZ, *Cambistas, mercaderes y banqueros en el siglo de oro español*, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1997, pp. 397-399.

¹¹⁸ C.J. DE CARLOS MORALES, *Credito e coscienza religiosa. Le prammatiche per la regolazione dei tassi di cambio del 1551-1557*, in *L'Italia di Carlo V. Guerra, religione e politica nel primo Cinquecento*, Atti del Convegno internazionale di studi, Roma, 5-7 aprile 2001, a cura di F. Cantù e M.A. Visceglia, Roma, 2003, pp. 187-215.

Giovanni Battista Tasso l'incarico di corriere imperiale¹¹⁹, troviamo i membri di questa rinomata famiglia nelle principali città italiane ed europee. Uno di questi è il canonico Giovanni Giacomo Tasso¹²⁰. Trasferitosi a Roma dopo il 1530 assume i connotati del tipico personaggio di corte e curia impegnato nella creazione di una fitta rete di legami famigliari e di fonti di reddito a sostegno della posizione sociale occupata. Dall'inventario dei beni appartenenti al nostro canonico redatto nel 1556 si evince una base patrimoniale piuttosto chiara: all'epoca della sua morte egli possedeva una vigna, tre case di cui una molto grande, e quattro censi per un totale di 80 scudi d'oro annuali¹²¹. Un altro esponente della famiglia fu Giovanni Maria Tasso¹²² il quale nel 1522 lasciò in eredità 459 scudi in argenteria, 412 scudi in contanti, 360 scudi in titoli del Monte della Fede, 600 scudi in immobili e 2390 scudi in censi¹²³ i quali, da soli, fruttavano annualmente una rendita di circa 189 scudi d'oro. L'interesse praticato nelle operazioni concluse da Giovanni Maria Tasso si colloca fra il 7 e l'8%, tuttavia va ricordato come nei decenni centrali del XVI secolo non mancano atti per la creazione di censi dove la percentuale continua a essere del 10%¹²⁴. Nel complesso della penisola italiana¹²⁵ si tratta di rendimenti alti, alla pari di quelli forniti dal Monte della

¹¹⁹ T. AMAYDEN, *Storia delle famiglie romane*, II, Roma, 1987, pp. 200-202. Se Giovanni Antonio Tassi svolse il ruolo di maestro delle poste e dei corrieri imperiali dell'imperatore a Roma, Simone Tassi fu il correo maggiore imperiale in Italia. A Bergamo troviamo notizie di Ercole Tassi, giudici delle vettovaglie fra il 1597 e il 1599; di Arnaldo e Giovanni Giacomo Tassi, giudici delle vettovaglie fra il 1770 e il 1783; di Francesco Tassi, luogotenente del giudici alla ragione e ai dazi nel 1662.

¹²⁰ Fondatore nel 1539 dell'arciconfraternita dei bergamaschi a Roma, divenne canonico e vicario della chiesa di Sant'Angelo in Pescheria, responsabile delle cappelle dell'Annunziata nella chiesa di Santo Stefano del Caco e di Sant'Anna e Giuseppe a Corneto, procuratore dell'arciconfraternita dell'Annunziata di Roma.

¹²¹ ASR, *Santissima Annunziata*, 94, cc. 105v-106r.

¹²² ASR, *Santissima Annunziata*, 84, cc. 104r-105r. A Giovanni Maria Tassi appartenevano anche vari di libri di debiti e crediti conservati nella casa natale di Corvello.

¹²³ 1000 scudi prestati al convento di Santa Maria della Pace, 440 scudi prestati ai frati di Santa Maria Nuova, 400 scudi prestati a Angelo da Norcia e 550 scudi prestati a Francesco Bachodi il quale assicurò il pagamento del censo con i provenienti desunti dall'ufficio di notaio del Tribunale della Rota.

¹²⁴ Per la fine del Cinquecento il 6% era ritenuto ancora un buon risultato: G. CORAZZOL, *Livelli stipulati*, cit., p. 31. A Napoli il tasso di capitalizzazione a metà Cinquecento era orientativamente del 5-6%: F. D'ESPOSITO, *Patrimonio fondiario*, cit., p. 295. I tassi dei censi passivi stipulati dalla famiglia Boncompagni tra il 1583 e il 1617 si situano fra il 5,5% e il 6,5%: L. ALONZI, *Il mercato dei censi*, cit., pp. 579-580.

¹²⁵ A Venezia, nel 1548, i titoli di debito pubblico fruttavano dal 3 al 4%, tassi decisamente bassi spiegabili per «l'ampia disponibilità di denaro liquido sulla piazza, denaro che

Fede, il primo titolo di debito pubblico pontificio, a ulteriore conferma delle ragioni per le quali Roma in Età moderna si conferma una delle piazze dove il credito, verso lo Stato o verso i privati, offriva innumerevoli occasioni di guadagno.

6. Conclusioni

Per uscire da un'impostazione troppo legata ai singoli casi, sarebbe necessario avviare una sistematica elaborazione statistica in base alle informazioni di carattere quantitativo contenute nei contratti di censo stipulati a Roma e in altre città italiane, potendo così finalmente compiere un confronto sui capitali investiti, sulle rendite nominali godute, sul potere d'acquisto delle somme percepite e sul rapporto con i prezzi e i salari¹²⁶. Non procedo oltre anche perché dai dati in nostro possesso è evidente ormai come gli orientamenti di carattere economico compiuti dai componenti della famiglia Tasso consentano di includerli a pieno titolo fra quella composita galassia di *rentiers* che di fatto si consolidò nel panorama urbano peninsulare durante il XVI secolo. Sintetizzando un processo storico sul quale mi limito a fornire delle indicazioni molto superficiali, la ricerca per procurarsi dei redditi sicuri in certe realtà regionali italiane si tradusse nel cosiddetto "ritorno alla terra". Siffatto movimento si verificò a Milano dall'inizio della dominazione spagnola quando molti capitali accumulati con i traffici commerciali furono dirottati alla compera di terreni e aziende agricole¹²⁷, ma altrettanto si potrebbe dire sulla proliferazione di fitti e i livelli nelle campagne veneto-emiliane¹²⁸,

probabilmente non riusciva a trovar sbocchi per le difficoltà di investimenti alternativi»: L. PEZZOLO, *Elogio della rendita*, cit. pp. 285-290.

¹²⁶ A Venezia, dove le cifre dei livelli consentono di non parlare in maniera sbrigativa di «piccolo prestito al consumo», si è calcolato che di media nel 1591-95 equivaleva a 92-136 giornate lavorative di un capomastro il quale con quello che guadagnava all'anno – 40 ducati – poteva acquistare grano per nutrire durante un anno tre bocche e mezzo: G. CORAZZOL, *Livelli stipulati*, cit., p. 18.

¹²⁷ A. DE MADDALENA, *Dalla città al borgo. Avvio di una metamorfosi economica e sociale nella Lombardia spagnola*, Milano, 1982, p. 290-291; ID., *A Milano nei secoli XVI e XVII: da ricchezza "reale" a ricchezza "nominale"?*, «Rivista Storica Italiana», LXXXIX, 3-4, 1977, pp. 549-561; ID., *L'immobilizzazione della ricchezza nella Milano spagnola: moventi, esperienze, interpretazioni*, «Annali di storia, economica e sociale», 6, 1965, pp. 39-72.

¹²⁸ G. CORAZZOL, *Fitti e livelli a grano: un aspetto del credito nel Veneto del '500*, Milano, 1979; ID., *Livelli stipulati*, cit., *passim*.

dietro i quali affiora un massiccio movimento di vendite fittizie e prestiti da riscattare in natura. Sta di fatto, a prescindere dallo strumento contrattuale utilizzato, come nell'evolversi del XVI secolo, il credito, tanto nel settore pubblico quanto in quello privato, «da affare per pochi nascosti professionisti, si delinea sempre di più come un fitta trama di possibilità che possono essere giocate su una pluralità di piani: pegni, mutui, livelli, riscatti, retrovendite, intermediazioni rappresentano infatti un ventaglio di risorse accessibile a molti e insieme un investimento non poco remunerativo»¹²⁹. Queste ultime considerazioni sono state formulate in merito alla concreta situazione di Chieri ma in ogni stato o città tardo-rinascimentale le fibrillazioni monetarie in atto spinsero a trovare per i capitali mobiliari delle alternative sicure¹³⁰, al riparo di svalutazioni e movimenti monetari incerti.

In via di principio parlare a questo punto di ripiegamento sembra un fatto scontato e l'intera vicenda della "corsa alla rendita", uno dei fenomeni che segna in profondità la società del XVI secolo, è finita da tempo nel banco degli imputati con l'accusa di essere stato il motivo principale della decadenza degli Stati mediterranei in epoca moderna: allontanamento dal lavoro e dagli investimenti produttivi a favore delle spese parassitarie e dei redditi senza rischio. Sebbene processi storici come l'indebitamento della nobiltà o l'immobilizzazione delle ricchezze private per motivi di prestigio spesso cozzino con il nostro più ortodosso concetto di razionalità economica, essi si dimostrano tuttavia estremamente coerenti al funzionamento di un sistema economico, alimentato in prima battuta dallo Stato assoluto, che faceva, nella sua dialettica con le *élite* urbane, della distribuzione di rendite finanziarie criterio guida per ottenere risorse e consensi¹³¹. I compratori di "censi consegnativi", vale a dire quell'eterogeneo insieme sociale di percettori di pura, purissima, rendita¹³² per i quali possedere i beni ipotecati non rappresentava l'obiettivo prioritario,

¹²⁹ L. ALLEGRA, *La città verticale. Usurai, mercanti e tessitori nella Chieri del Cinquecento*, Milano, 1987, p. 53.

¹³⁰ L. PEZZOLO, *Elogio della rendita*, cit., pp. 315-316.

¹³¹ P.M. HOHENBERG, L. HOLLEN LEES, *La città europea dal medioevo a oggi*, Roma-Bari, 1990, pp. 168-169; B. YUN CASALILLA, *Consideraciones para el estudio de la renta y las economías señoriales en la Corona de Castilla (siglos XV-XVIII)*, in *La gestión del poder*, cit., pp. 11-42.

¹³² A. PLACANICA, *Moneta*, cit., p. 24.

sono la perfetta testimonianza del radicamento di un modo polivalente di far fruttare il denaro.

A partire dai frangenti centrali del Cinquecento il “censo consegnativo” conosce, in definitiva, un notevole sviluppo arrivando a essere, nella prima metà del XVII secolo, la modalità di prestito attivo praticata con maggiore incisività dagli enti ecclesiastici di tutta la penisola¹³³. Tralasciando però le vicende posteriori alla prima metà del Cinquecento, l'obiettivo qui perseguito era cercare di illustrare le trasformazioni di un istituto medievale portato a maturazione soltanto in Età moderna. Chiave di volta, infatti, per avvicinarci e comprendere un po' meglio quel lungo periodo alla fine del quale un personaggio come il cardinale Raimondo Capizucchi¹³⁴ poteva criticare con disprezzo il commercio o il prestito poiché, secondo lui, soltanto «le rendite dei casali sono le più sicure e le più stimate». Tuttavia, a questo punto, possiamo però domandarci, a quale tipologia di rendita si fa qui riferimento?

¹³³ ID., *Moneta*, cit.; D. BOLOGNESI, *Attività di prestito e congiuntura. I “censi” in Romagna nei secoli XVII e XVIII*, in *Credito e sviluppo*, cit., pp. 283-306; M. CATTINI, *Dalla rendita all'interesse: il prestito tra privati nell'Emilia del Seicento*, in *Credito e sviluppo*, cit., pp. 255-306; M. GARBELLOTTI, *Il patrimonio dei poveri. Aspetti economici degli istituti assistenziali a Trento nei secoli XVII-XVIII*, in *L'uso del denaro*, cit., pp. 195-223; G. POSDOMANI, *Bilanci, finanze e gestione patrimoniale nei collegi gesuiti siciliani alla metà del XVII secolo*, in *L'uso del denaro*, cit., pp. 301-334; M. PEGRARI, *Prestiti e dinamiche sociali nella Brescia moderna: il “caso” del monastero di San Francesco (secc. XVI-XVIII)*, «Studi Storici Luigi Simoni», xxxiii, 1983, pp. 179-189; M. MORONI, *L'economia di una Congregazione filippina nelle Marche (1656-1861)*, «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale», 35, 1995, pp. 187-198; W. ANGELINI, *Ragionamento sul ricorso al contratto di censo a Macerata nel Settecento*, «Studi maceratesi», 12, 1976, pp. 211-240; ID., *Riflessioni sul contratto di censo nelle Marche in anni centrali del Sei-Settecento*, «Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche», 87, 1982, pp. 539-606; L.M. GANGEMI, *San Benedetto di Catania. Il monastero e la città nel Medioevo*, Messina, 1994, pp. 20-21.

¹³⁴ Tratto da: F. CANTATORE, *Storia e patrimonio immobiliare dei Capizucchi attraverso la documentazione della Biblioteca Nazionale Centrale di Roma*, «Roma nel Rinascimento. Bibliografia e note», 1994, pp. 334-351: 343-344.

Appendice

ANNO	VENDITORE	COMPRATORE	CENSO (SCUDI)	PREZZO (SCUDI)	CASALE	FONTE*
28-X-1527	Antonio Frangipane	Giov. Pietro Caffarelli	16	200	Petronella	CNC, 137, c.26r-v
28-X-1527?	Antonio Frangipane	Giov. Pietro Caffarelli	27	270	Fiorano	CNC, 137, c.45r-v
1-IV-1530	Girolamo Maffei	Laura Fabi	30	300	Arcione	CNC, 137, c.134r-135r
3-I-1531	Eufrate Tasca	Fabio Augnarellio	50	400	Morolo	CNC, 1505, c.168r
9-V-1536	Pantasilea Mattei	Acursio Fabi	27,6	230	Lo Maschio	CNC, 137, c.119r-120r
20-VII-1536	Bernardino de Victoris	Acursio Fabi	50	500	Casa Feratella	CNC, 137, c.122r-123v
11-IX-1536	Mario Capoccini	Acursio Mattei	80	800	Le Panzanelle	CNC, 137, c.136r-139r
17-X-1537	Girolamo Maffei	Mario Capoccini	80	800	Arcione	CNC, 137, c.149v-150v
21-X-1538	Ilario Orsini	Ortensia della Valle	9	80	Lo Maschio	CNC, 137, c.161v-162v
18-XI-1538	Filippo della Valle	Angelo Albertonibus	60	600	Fiorano	CNC, 137, c.290r-v
19-VIII-1539	Virgilio Mantaco	Pantasilea e Cinzia Fabi	20	200	Casanella	CNC, 137, c.186r
19-III-1540	Camino Capranica	Ortensia della Valle	20	200	Capocotta	CNC, 137, 203r-204v
1542	Giuliano Cesarini	Famiglia Velli	150	1500	Campo Selva	S.M. in Trastevere, 173
1543	Alessandro Giulio Mattei	Famiglia Velli	20	200	Torre Bufalara	S.M. in Trastevere, 173
1543	Aurelio Mattei	Famiglia Velli	800	64	Torre Bufalara	S.M. in Trastevere, 173
1543	Matteo Infessura	Famiglia Velli	200	20	Palocco	S.M. in Trastevere, 173
12-VI-1545	Girolamo Maffei	Antonia della Valle	87	1091	Arcione	CNC, 137, c.307r-308r
27-VI-1545	Giacomo Iacovacci	Antonia della Valle	32	400	Pietralata	CNC, 137, c.313v-314v
14-I-1546	Girolamo Astaldi	Prospero Annibali della Molara	100	1000	Olevari	CNC, 137, c.332v-333r
23-VI-1547	Camillo Astaldi	Antonia della Valle	32	400	Torre Pactume	CNC, 137, c.375r-376r
31-I-1548	Flaminio Anguillara	Antonia della Valle	98	1091	Testa di Lepre	CNC, 137, c.396r-397r
* CNC (ASR, <i>Collegio Notai Capitolini</i>); S. M. in Trastevere (ASVR, <i>Santa Maria in Trastevere</i>)						

Tab. 1 *Censi a Roma sui casali (1525-1550)*

ANNO	VENDITORE	COMPRATORE	CENSO (SCUDI D'ORO)	PREZZO (SCUDI D'ORO)	PROPRIETÀ	FONTE*
1-VII-1533	Santo Spirito	Onofrio Tasca	50	650	casale Orciano	S. Sp., 228, c. 68r-70r
22-X-1549	Santo Spirito	Beatrice Arias	40	500	casale Porcariccia	S. Sp., 237, cc. 72v-73r
14-I-1551	S. Salvatore	Angelo de Pactris	15	200	casa rione Pigna	S. Sal., 37, c. 248r-v
18-I-1551	S. Salvatore	Giovanni Gaza	37,5	500	casa rione Ponte	S. Sal., 37, c. 249v-250r
13-VII-1551	Santo Spirito	Carlo Virla	27	300	casale Paola	S. Sp., 237, cc. 146v-147r
18-VIII-1551	Santo Spirito	Genesio Bulcheti	163	1818	casale Porcariccia	S. Sp., 237, c. 122r-v
15-II-1553	Santo Spirito	Isabella Sforza	80	1000	casale Porcariccia	S. Sp., 239, cc. 20v-25r
5-X-1553	Santo Spirito	Ortensia Colonna	80	1000	casale Porcariccia	S. Sp., 239, cc. 53r-57r
7-VIII-1553	Santo Spirito	Sextilia Pontana	80	1000	casale Porcariccia	S. Sp., 239, c. 113r-116r
4-X-1554	Santo Spirito	Carlo Virla	28	350	casale Paola	S. Sp., 239, c. 123r-125r
9-XI-1554	Santo Spirito	Claudia Paolina de Bonzoannis	64	800	casale Maglianella	S. Sp., 239, c. 134r-137v
* S. Sp. (ASR, <i>Santo Spirito</i>); S. Sal. (ASR, <i>Santissimo Salvatore ad Sancta Sanctorum</i>)						

Tab. 2 *Censi passivi degli enti ecclesiastici romani*

ANGELO NESTI

UOMINI, ARATRI E BOVI

IL SISTEMA ENERGETICO DEL PAESAGGIO MEZZADRILE

1. *La vanga ha la punta d'oro*

Come qualsiasi altra attività anche l'agricoltura presuppone l'utilizzo di tecniche, che sono il frutto storicamente determinato dei modi in cui il lavoro umano agisce sul suolo. A ogni tipo di suolo si adattano altrettante tecniche di sfruttamento, alle quali corrispondono altrettanti tipi di strumenti. Uno tra i più importanti strumenti del lavoro agricolo è rappresentato dall'aratro, che serve essenzialmente a rinnovare le caratteristiche chimiche del terreno e a prepararlo per la semina.

Dal punto di vista strettamente meccanico l'aratro compie tre operazioni: taglio, sollevamento e rovesciamento della fetta di terreno. Esso non è altro che una leva con la quale si sfrutta la combinazione di due forze perpendicolari tra loro per vincere la resistenza del terreno: quella esercitata con il traino e quella di gravità. Sotto questo profilo un terreno pesante, di tipo argilloso, presenta un attrito elevato. Quindi per essere lavorato e preparato per la semina ha bisogno di una forza di traino maggiore rispetto a quella necessaria per solcare un terreno friabile.

Considerando gli aspetti legati alla natura del terreno l'Italia può essere suddivisa in due grandi fasce: quella continentale e quella mediterranea. Nel primo caso siamo di fronte a un ambiente segnato da una piovosità piuttosto accentuata e di conseguenza, da terreni pesanti. Queste caratteristiche si ritrovano quasi esclusivamente nella Pianura padana e nelle valli pedemontane delle Alpi. La stragrande maggioranza del suolo italiano è invece caratterizzata da terre fria-

bili, da piogge scarse e da una elevata aridità estiva, quindi da suoli leggeri che sono il frutto del clima mediterraneo.

Data questa generale suddivisione climatica, all'inizio del XVIII secolo gli aratri utilizzati dai contadini della penisola italiana erano numerosissimi. Tuttavia, sebbene da zona a zona differissero notevolmente, possono essere compresi entro due grandi modelli tecnici: l'aratro simmetrico e quello asimmetrico¹. Ciò non significa però che i due tipi non potessero convivere in un medesimo contesto agrario come avveniva in Emilia², in Toscana³ e in Lombardia⁴. L'aratro semplice era però lo strumento più diffuso:

si trattava di un attrezzo di ridotte dimensioni costruito completamente o quasi in legno. Il manico o stiva era la parte impugnata dal contadino; un timone, a cui veniva aggiogato il bue, collegava il manico al dentale o ceppo, il blocco di legno che poggiava sul terreno; questo terminava con la punta, il vomere, che incideva sul suolo⁵.

Esso era un aratro molto maneggevole, particolarmente indicato per i terreni friabili tipici di climi secchi e semi aridi ed era simmetrico, cioè aveva due versoi. L'aratro pesante era invece utilizzato nella zona a clima continentale, dove i terreni sono più pesanti a causa delle maggiori precipitazioni e aveva di solito un solo versoio e l'avantreno a ruote⁶.

Parecchi anni fa Bernardino Farolfi ci ha lasciato un quadro piuttosto dettagliato degli aratri in uso in Toscana. All'inizio del XIX secolo il modello incontrastato era indubbiamente l'aratro simmetrico, l'unico strumento aratorio in uso nella valle inferiore dell'Arno. In alcune zone, però, soprattutto nell'aretino, si usava anche quello

¹ Cfr. B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino, 1972.

² Si veda C. PONI, *Gli aratri e l'economia agraria nel bolognese dal XVIII al XIX secolo*, Bologna, 1963.

³ B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie in Toscana dall'età napoleonica all'Unità*, Milano, 1969.

⁴ M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859*, Milano, 1957.

⁵ P. MALANIMA, *Economia pre-industriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo*, Milano, 1995, p. 208.

⁶ Su questo tipo di aratro si veda A.G. HAUDRICOURT, M.J. DELAMARRE, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Paris, 1955.

asimmetrico: in Val di Chiana con il nome di “coltrina”, a Poppi e Anghiari con la denominazione di “perticaio” e infine nella zona di Volterra si chiamava “coltro”⁷, come nella zona di Sarteano⁸. Tuttavia questi strumenti rispetto agli aratri asimmetrici europei avevano l’evidente difetto di avere un orecchio poco adatto a rovesciare la terra.

La differenza sostanziale tra l’aratro asimmetrico, in uso in molte zone europee e del nord Italia, e quello simmetrico tipico del Valdarno inferiore riguardava principalmente il rapporto che aveva con l’operazione di vangatura. Se l’utilizzo dell’aratro asimmetrico pesante aveva fatto abbandonare questo tipo di lavoro manuale, con l’aratro leggero la vangatura continuava a essere un’operazione fondamentale nel lavoro agricolo. L’aratro simmetrico infatti era solo in grado di aprire un piccolo solco, non scavava in profondità e soprattutto non rivoltava completamente la terra. Il fatto che fosse simmetrico, con la presenza di due versoi ai lati del ceppo, faceva sì che «all’apertura di ogni solco, la terra sollevata cadeva da ambo i lati dello strumento ricoprendo una fetta di terreno non ancora rimosso»⁹. Questo tipo d’aratro era perciò osteggiato dagli agronomi più avveduti: «l’aratro a due orecchi o rovesciatoi è secondo me uno dei pessimi strumenti della nostra agricoltura, specialmente nei fondi argillosi o, come dicono, cretosi»¹⁰. Così, dopo alcuni anni di produzione, i terreni lavorati con l’aratro leggero avevano bisogno di essere solcati in profondità e rovesciati per rigenerare le proprie caratteristiche chimiche e questa operazione avveniva manualmente con l’uso della vanga, di solito ogni tre anni.

Gli interventi di Ridolfi tesi ad adattare aratri provenienti dal nord Europa alle caratteristiche delle terre toscane avevano proprio l’intento di ridurre fortemente l’operazione di vangatura, considerata troppo dispendiosa e troppo lunga¹¹. L’aratro moderno, per una serie di ragioni, non aveva quindi fatto la sua comparsa nell’agricoltura toscana, come indirettamente sottolineava lo stesso Ridolfi:

⁷ B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie*, cit., pp. 14-18.

⁸ Cfr. *Notizie agrarie della comunità di Sarteano comunicate dal sig. Bonaiuti*, «Giornale Agrario Toscano», III, 1829, pp. 23-30.

⁹ R. PAZZAGLI, *Innovazioni tecniche per un’agricoltura collinare: l’esperienza di Cosimo Ridolfi*, «Società e storia», VIII, 27, 1985, pp. 37-83: 50.

¹⁰ F. RE, *Nuovi elementi di agricoltura*, I, Milano, 1815.

¹¹ C. RIDOLFI, *D’un nuovo coltro da sostituirsi alla vanga*, Firenze, 1824.

«Sebbene molti coltri si conoscono e si adoprano in Toscana, vorrei mi si dicesse dove per essi sia stata bandita la faticosissima vanga»¹². In effetti il dissodamento del terreno era eseguito sempre con la vanga: si diceva che «l'aratura [era] molto men utile al proprietario, e al colono in comparazione del lavoro a vanga»¹³, oppure che «quello che è certissimo ed utile, è l'opportunità dei lavori, e specialmente quello della vanga»¹⁴.

La preferenza accordata alla vanga dipendeva dalla scarsa efficienza degli aratri. La vanga riusciva a lavorare il terreno a una profondità superiore sia all'aratro simmetrico, che agli aratri pesanti europei. Secondo Pictet i tre aratri da lui comparati, ovvero Machet, Dombasle e Schwartz, tutte variazioni dell'aratro belga, raggiungevano una profondità massima di 8 pollici¹⁵, ovvero poco più di 20 cm, quando invece la vanga poteva arrivare a 29¹⁶.

La preferenza accordata alla vanga aveva radici e motivazioni anche di carattere strutturale. Nel contesto agrario della prima metà dell'Ottocento (dopo le cose cambieranno) sia da parte dei proprietari, che da parte dei contadini il lavoro di vanga non era considerato un costo o una fatica. I primi non avevano nessuna esigenza di ridurre effettuando investimenti in attrezzature, i secondi temevano che l'introduzione dell'aratro potesse in qualche modo ridurre la loro centralità nel sistema produttivo con pesanti conseguenze sulle scelte riproduttive delle famiglie coloniche. Pare infatti abbastanza ovvio dire che, nell'impossibilità di una redistribuzione della superficie podereale, se fosse stato introdotto l'aratro inevitabilmente si sarebbe prodotto un surplus di manodopera nei vari poderi che i proprietari avrebbero riequilibrato invocando la disdetta del patto colonico. Accadeva così di solito che il rapporto tra quantità di manodopera e di terra da lavorare era sempre squilibrato a favore della prima. In queste condizioni era ovvio che i contadini e i proprietari ritenessero «men utile» il lavoro con l'aratro.

¹² ID., *Notizie intorno ad un nuovo coltro*, «Giornale Agrario Toscana», I, 1827, p. 33.

¹³ P. FERRONI, *Sopra i maggese e sul modo di accrescere l'industria a favore dell'agricoltura*, «Atti dell'I. e R. Accademia dei Georgofili», VII, 1812, p. 144.

¹⁴ R. PUCCI, *Dell'utilità dei lavori della terra, immediatamente dopo le messe*, «Atti dell'I. e R. Accademia dei Georgofili», IV, 1801, p. 140.

¹⁵ Cfr. C. PICTET, *Comparaison de trois charrues*, «Bibliothèque Universelle», VII, 9, 1822, p. 199 sgg.

¹⁶ C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'Ottocento. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze, 1973, p. 167.

2. Il ruolo del «Giornale Agrario Toscano»

Ormai è ampiamente noto e studiato come il marchese avesse provveduto alla costruzione del suo aratro, in che misura l'aiuto di Lambruschini fosse stato decisivo per migliorarne le prestazioni e come si giunse ad adattare le modificazioni introdotte da Grangé¹⁷. Ugualmente sono note la diffusione geografica del coltro Ridolfi e le difficoltà incontrate dal marchese per diffondere ulteriormente la sua creatura¹⁸. A me non resta quindi che ritornare brevemente su questi aspetti per introdurre una prospettiva diversa nell'analisi di questa diffusione.

I primi coltri a uscire dalla Val d'Elsa furono quelli acquistati dal marchese Tempi e dal marchese Incontri¹⁹. Il primo, soprattutto, era stato considerato da Ridolfi un «caldo fautore» del suo aratro che nel frattempo era stato mandato in prova nell'aretino, nelle campagne di Volterra e in alcune zone della Maremma²⁰. Nel territorio di Figline fu Raffaello Lambruschini che effettuò alcune prove del coltro Ridolfi. Egli dopo alcune perplessità iniziali dovute alla caratteristica coltura promiscua dell'agricoltura toscana non mancò tuttavia di sottolineare che i

vantaggi che l'uso del coltro Ridolfi può procurare mi paiono tali da superare gli inconvenienti che può avere in terreni piantati come i nostri. E penso perciò che si potrebbe, se non tanto generalmente come altrove, introdurlo ancora da noi con moltissima utilità.

Tuttavia Lambruschini, che riteneva la vangatura ancora un'operazione fondamentale perché molto più flessibile dell'aratro nei lavori preparatori del terreno, considerava il coltro Ridolfi soprattutto utile in quei lavori che non richiedevano una grande profondità come nel «disfare trifoliaie per seminarvi fagioli; a sotterrare sovesci o preparare per la sementa del grano»²¹.

¹⁷ In ordine cronologico si veda: C. PONI, *Gli aratri e l'economia agraria nel bolognese*, cit.; B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie*, cit.; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana*, cit.; R. PAZZAGLI, *Innovazioni tecniche*, cit.

¹⁸ *Ivi*, in particolare pp. 53-55.

¹⁹ *Ivi*, p. 53.

²⁰ Cfr. C. RIDOLFI, *Notizie intorno ad un nuovo coltro*, «Giornale Agrario Toscano», 1, 1827, pp. 33-40.

²¹ Cfr. R. LAMBRUSCHINI, *Prova del coltro del sig. Marchese Ridolfi fatta nelle vicinanze di Figline*, «Giornale Agrario Toscano», 1, 1827, pp. 342-351.

In seguito il coltro Ridolfi venne provato a Pomarance nei terreni di Giuseppe Bardini, che, dopo alcune difficoltà iniziali, provò l'aratro con alcune modifiche al giogo cosicché «i pochi astanti, tutti contadini, ad una voce hanno convenuto della bontà ed utilità di questo strumento»²². Alla prova di Pomarance assistettero anche alcuni proprietari volterrani che vollero anch'essi avere un aratro Ridolfi per provarlo nelle proprie terre e tra questi un certo Ormanni che sottolineava la velocità di lavorazione del coltro Ridolfi e lo scarso affaticamento dei bovi²³. Anche a Prato, le prove eseguite da Giuseppe Vai ebbero un buon successo: «in un terreno assai sottile ne ho ottenuto uno assolutamente divelto; in altro più compatto un lavoro plausibile»²⁴, così come a Torrita, dove Luigi Mannucci Benincasa dette un saggio delle potenzialità del nuovo coltro ai locali proprietari venuti a vederlo in azione²⁵. Analogo apprezzamento il coltro Ridolfi lo ebbe da altri luoghi come testimonia la documentazione d'archivio²⁶. L'anno seguente fu la volta degli esperimenti aratori di Sarzana, Pistoia e Siena. Agostino Magni Griffi ebbe

la soddisfazione di vedere tutti gli astanti persuasi dell'ottimo effetto prodotto da quel coltro, ed anzi convinti, che per le terre specialmente di bassa pianura è perfettamente suppletivo alla vanga, per la profondità del lavoro, non meno, che per il perfetto rovesciamento delle zolle²⁷.

Teofilo Conversini, di Pistoia, diceva che la prova aveva «superato ogni sua aspettativa»²⁸ e anche Policarpo Bandini faceva presente al marchese che «il coltro lavorò egregiamente sì che tutti i contadini ne furono forte meravigliati»²⁹. In seguito altre felicitazioni giunsero a Ridolfi da San Prospero, da Siena, di nuovo da Pomarance, da Cigliano e Volterra. Il coltro ebbe una certa diffusione anche fuori della Toscana. In Sicilia fu il principe di Petrulla a introdurre il coltro

²² Cfr. *Lettera al sig. Marchese Ridolfi*, Pomarance 13 giugno 1834, «Giornale Agrario Toscano», VIII, 1834, p. 336 e anche R. PAZZAGLI, *Innovazioni*, cit., p. 56.

²³ Cfr. *Lettera al sig. Marchese Ridolfi*, Volterra 22 giugno 1824, *ivi*, p. 337.

²⁴ Cfr. *Lettera al sig. Marchese Ridolfi*, Prato 10 agosto 1834, *ivi*, p. 338.

²⁵ Cfr. *Aratro Grangé. Al sig. Marchese Ridolfi*, Torrita 5 novembre 1834, *ivi*, p. 442.

²⁶ Si veda R. PAZZAGLI, *Innovazioni tecniche*, cit., p. 56.

²⁷ *Al sig. Marchese Ridolfi*, Sarzana 9 agosto 1835, «Giornale Agrario Toscano», IX, 1835, pp. 377-378.

²⁸ *Coltro toscano. Lettera al sig. marchese C. Ridolfi*, Pistoia 10 marzo 1835, *ivi*, p. 129.

²⁹ *Coltro Grangé. Lettera al sig. marchese Ridolfi*, Siena 6 marzo 1835, *ivi*, p. 230.

toscano nelle sue terre³⁰, mentre in Abruzzo venne introdotto dalla locale Società Economica³¹.

Alla fine del 1836 Ridolfi aveva prodotto nell'officina di Meleto ben 117 aratri³² la gran parte dei quali avevano trovato smercio soprattutto in Toscana e alcuni anche in altre regioni italiane³³. Sotto questo profilo il «Giornale Agrario» giocò sicuramente un ruolo importante. Ridolfi e i suoi collaboratori seppero infatti utilizzare il «Giornale» come uno strumento di propaganda formidabile, riportando sistematicamente la corrispondenza che giungeva personalmente al marchese dai vari luoghi circa i risultati delle prove. Un utilizzo che per molti versi appare spregiudicato, quasi si trattasse di una battaglia ideologica, ma tutto sommato giustificato dalla necessità, più volte ribadita dalle stesse colonne del «Giornale», di smuovere il sonnacchioso mondo dei proprietari terrieri toscani. Alcune volte, infatti, i compilatori non pubblicarono un'immagine del coltro utilizzato a Sarteano perché ritenuto imperfetto, oppure non dimostravano lo stesso zelo nel pubblicare le lettere che giungevano a Meleto con giudizi non proprio entusiasti sulle prove offerte dall'aratro del marchese³⁴.

Il «Giornale» fungeva bene come strumento pubblicitario tra i proprietari toscani e italiani. Un contributo più significativo in questo senso sarebbe tuttavia giunto dai primi congressi degli scienziati. Nel 1839 un'adunanza della sezione di agronomia e tecnologia venne tenuta propria a Meleto, dove il marchese ebbe modo di far vedere in funzione il suo aratro a una vasta schiera di possidenti e scienziati. A Torino, l'anno dopo, l'aratro venne esaminato da una speciale commissione del Congresso³⁵ che giunse a stabilire una netta superiorità dello strumento di Ridolfi rispetto a quelli comunemente in uso in

³⁰ *Dell'utilità ritrovata in Sicilia d'un coltro speditovi dal marchese Ridolfi*, «Giornale Agrario Toscano», VII, 1833, pp. 67-69.

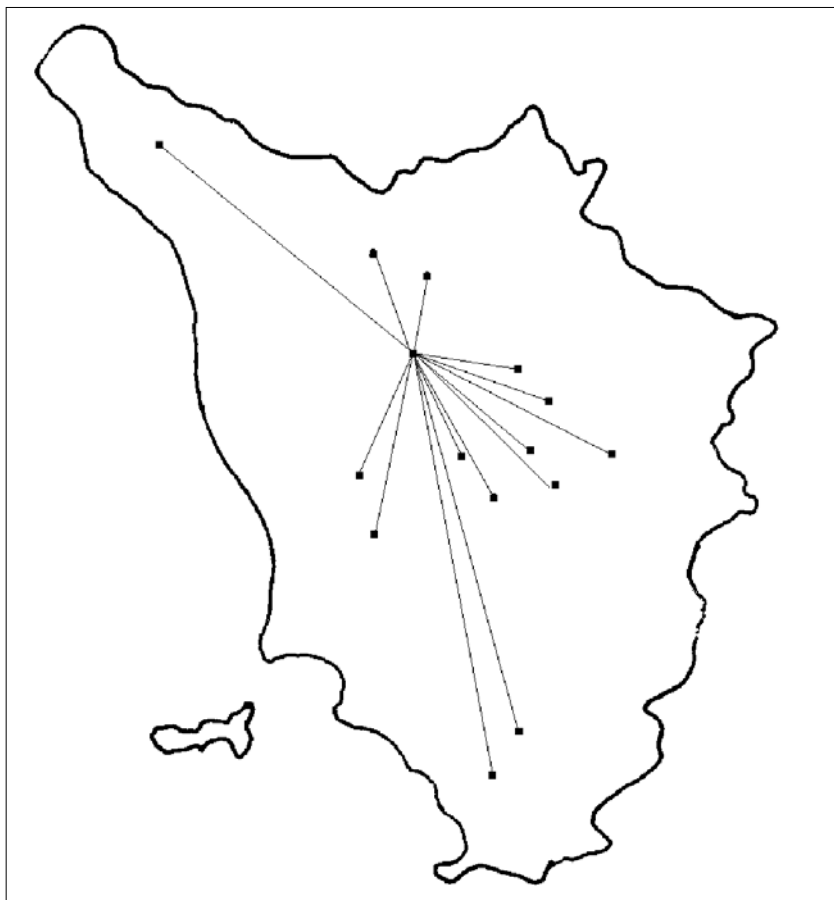
³¹ «Questo arnese [il coltro Ridolfi] per seguirsi le alte sovrane ordinazioni, da questa società commesso è già qui pervenuto dalla Toscana, di unità ad altri sei ordigni agrari, mercé i favori e la cura di un generoso collega», citato in M. ARMERIO, *Il territorio come risorsa. Comunità, economie e istituzioni nei boschi abruzzesi (1806-1860)*, Napoli, 1999, p. 53.

³² Cfr. R. PAZZAGLI, *Innovazioni*, cit., p. 61.

³³ *Ibidem*.

³⁴ Alcune di queste lamentele sono riportate in R. PAZZAGLI, *Innovazioni tecniche*, cit., p. 59.

³⁵ Cfr. *Atti della seconda riunione degli scienziati italiani*, Torino, 1841, adunanza della sezione di agronomia e tecnologia del 25 settembre 1840, p. 284.



La diffusione del coltro toscano (1834-1835). Fonte: «Giornale Agrario Toscano»

Piemonte³⁶, mentre Antonio Codelupi portava a conoscenza dell'assise che l'uso dell'aratro Ridolfi nei suoi terreni modenesi aveva dato un ottimo risultato³⁷.

3. L'aratro e il delicato equilibrio energetico del sistema poderale

Giustamente Carlo Poni ha parlato degli interventi di Ridolfi e di Lambruschini come delle più alte espressioni della meccanica agraria

³⁶ Cfr *ivi*, adunanza del 27 settembre 1840, p. 289.

³⁷ *Ivi*, p. 290.

nella prima metà dell'Ottocento, intendendoli come un contributo dato non tanto all'agronomia, ma alla scienza che studia la combinazione delle forze. Questa considerazione non è però stata sviluppata ulteriormente ed è rimasta un'affermazione isolata all'interno di un'opera il cui intento era quello di vedere l'aratro come uno strumento agronomico, teso al miglioramento della produzione alla stregua delle rotazioni. Il grande merito degli studi di Ridolfi sull'aratro è stato senz'altro quello di proporre un'alternativa alla vanga tramite l'utilizzo di un aratro moderno che svolgesse efficacemente l'operazione di rinnovo e si adattasse bene alla struttura poderale della Toscana. Il coltro pensato dal marchese di Meleto era perciò espressamente rivolto a quei poderi in cui la forza lavoro scarseggiava e sconsigliato invece per «quelle parti della Toscana, ove i poderi sono piccoli in proporzione alle famiglie coloniche, e le famiglie stesse fornite di mezzi sufficienti a vangare bene tutto il terreno da rinnovare»³⁸. Ma si diceva anche che il coltro era utile «dove si è voluto oltre alla vangatura dare al terreno dei lavori profondi più di quello che non si possono dall'aratro comune ottenere»³⁹.

Queste considerazioni introducono due elementi che necessitano di altrettante puntualizzazioni per lo sviluppo del ragionamento. La prima riguarda la consistenza della manodopera agricola e il suo rapporto con l'estensione delle terre lavorabili. Se si astrae da questo tipo di rapporto, ovvero se si immagina, all'interno della struttura agricola toscana, un perfetto equilibrio tra disponibilità di manodopera e necessità si può far emergere meglio l'esistenza di altri possibili freni alla diffusione di strumenti aratori moderni. La seconda verte sui lavori di aratura. La vangatura era un'operazione di rinnovo del terreno che di solito veniva eseguita ogni tre anni per rigenerare la composizione chimica dei suoli. L'intenzione di Ridolfi era quella di usare il suo coltro «per rompere la terra una volta l'anno» di modo che l'operazione di vangatura avvenisse «ogni quattro anni invece che in tre, ed essere certi di avervi raccolte più copiose»⁴⁰. In ultima analisi egli pensava perciò che l'aratura con uno strumento come

³⁸ Cfr. *Escursione agraria fatta a Meleto*, «Giornale Agrario Toscano», n.s., I, 1854, pp. 181-196 ora in *Le "Corse agrarie". Lo sguardo del Giornale Agrario Toscano sulla società rurale dell'Ottocento*, a cura di G. Biagioli, R. Pazzagli, R. Tolaini, Pisa, 2000.

³⁹ Cfr. C. RIDOLFI, *Notizie intorno*, cit., p. 33.

⁴⁰ *Ivi*, p. 36.

il suo, molto più maneggevole ed efficiente dei modelli tradizionali, potesse eseguirsi annualmente a una profondità di circa 35 cm e con un paio di bovi⁴¹ perché lavori preparatori più profondi potevano aumentare la produttività della terra. In sostanza, all'interno delle rotazioni triennali tipiche della mezzadria toscana, Ridolfi puntava a utilizzare il suo coltro ogni anno: come strumento da rinnovo in sostituzione della vanga su un terzo del terreno a 44 cm. con due paia di bovi e come strumento di preparazione su due terzi del terreno a 35 cm. di profondità con una coppia di bestie.

Detto questo si deve fare un'ulteriore considerazione. Dal punto di vista energetico⁴² i sistemi agricoli della prima metà del XIX secolo sono sistemi chiusi, ovvero sono un tipo di organizzazione che trovava al proprio interno le fonti energetiche di cui aveva bisogno, salvo che per quella solare necessaria alle piante e alle coltivazioni. In questo sistema i consumatori di energia erano soltanto gli uomini e le donne che lavoravano la terra e le bestie da tiro. Tra di loro si instaurava un rapporto molto stretto, sottolineato con diversi toni dagli uomini dell'epoca. Per Ridolfi, ad esempio, una delle difficoltà frapposte alla diffusione del suo aratro era stato proprio l'attaccamento dei contadini verso i bovi: «L'affetto che i buoni contadini portano ai loro bestiami (...) – diceva il marchese – è l'ostacolo più forte che il mio nuovo coltro abbia incontrato»⁴³. Non tanto per una vena animalista, naturalmente, piuttosto perché la scarsa attenzione verso le bestie da tiro avrebbe a lungo andare compromesso la loro capacità di lavoro scaricandone le conseguenze sugli stessi contadini.

Il dover mediare tra le esigenze energetiche degli uomini e quelle degli animali da tiro all'interno di un sistema colturale come quello mezzadrile generava un delicatissimo equilibrio tra le colture desti-

⁴¹ C. RIDOLFI, *Notizie intorno*, cit., p. 34. Il marchese di Meleto riferendosi allo scetticismo generale diceva che era «facile di coltrare un terreno già dissodato l'anno avanti con un solo paio di bovi».

⁴² Sul tema del consumo energetico esistono ora diversi saggi in prospettiva storica: C.M. CIPOLLA, *Uomini, tecniche, economie*, Milano, 1996 [prima edizione italiana 1966]; A.H. COTTRELL, *Ambiente ed economia delle risorse*, Bologna, 1984; C. BARDINI, *I flussi energetici in prospettiva storica. Problemi metodologici della ricerca*, «Società e storia», xv, 1992, pp. 357-392; P. MALANIMA, *Energia e crescita nell'Europa pre industriale*, Roma, 1996 e V. SMIL, *Storia dell'energia*, Bologna, 2000.

⁴³ Cfr. C. RIDOLFI, *Notizie intorno ad un nuovo coltro*, cit.

nate all'alimentazione delle bestie e le colture cerealicole, base energetica dei contadini toscani. L'estensione di queste ultime era pari all'incirca ai due terzi della superficie arabile, mentre quelle foraggiere erano praticamente ridotte a zero e realizzate nei tempi vuoti tra una coltura principale e l'altra⁴⁴.

Esisteva perciò un limite alla quantità di cibo destinata alle bestie da tiro, oltrepassato il quale si sarebbe dovuti intervenire per ristabilire l'equilibrio. In altri contesti agrari questo limite fu superato senza conseguenze grazie all'adozione di rotazioni che prevedevano la presenza delle colture foraggiere. In Toscana, invece, si stava appena discutendo intorno a queste innovazioni e perciò ogni aumento nella disposizione di bestie da traino o nel loro consumo metteva direttamente in discussione il delicato equilibrio energetico del sistema poderale.

L'equilibrio colturale di un podere medio consentiva il mantenimento di due bovi aratori⁴⁵. L'utilizzo di un aratro che svolgesse efficientemente le operazioni di taglio, sollevamento e rovesciamento della terra era tuttavia una condizione imprescindibile per migliorare le rese di un'agricoltura che, come quella toscana, non aveva ancora adottato un moderno regime di rotazioni agrarie. Tuttavia l'uso di un aratro che richiedeva due o tre paia di bovi avrebbe avuto conseguenze pesantissime per le famiglie mezzadrili anche in quelle realtà dove la dimensione del podere lo avrebbe potuto consentire perché non sarebbe stata sufficiente la produzione di foraggio.

Ridolfi dovette quindi tener conto di queste considerazioni e, sotto questo profilo, gli aratri che in qualche modo potevano avvicinarsi alle esigenze dei poderi toscani erano quelli belgi modificati da Dombasle, Schwarz e Machet. Il marchese di Meleto individuò nel coltro Machet quello che per forma, dimensioni e peso era il più idoneo all'agricoltura toscana e, tramite alcune variazioni meccaniche alla struttura del telaio, poté con un solo paio di bestie utilizzare un coltro che ne richiedeva quattro.

Nelle riviste di divulgazione agraria, come nelle riunioni scientifiche, si tessevano le lodi di questa macchina prodotta da Ridolfi, ma nella pratica la diffusione del coltro toscano non superò il livello

⁴⁴ Si veda C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana*, cit., p. 146.

⁴⁵ *Ibidem*.

della semplice curiosità. Se si riteneva sufficiente un aratro ogni 14 ettari di superficie lavorabile⁴⁶ allora nelle sole terre pianeggianti non arborate sarebbero stati necessari quasi 1500 aratri per i 20.600 ettari di terre seminabili⁴⁷ e come è noto i coltri prodotti a Meleto si mantennero molto al di sotto di questa cifra⁴⁸.

Una spiegazione di questa scarsa diffusione, che a mio avviso merita più considerazione di quella che finora gli è stata data, è la scarsa predisposizione dei contadini ad adottare questa innovazione perché in ultima analisi si sarebbe tradotta in un maggior affaticamento dei bovi. Ridolfi stesso aveva messo in evidenza questo aspetto, seppur indirettamente, quando si rendeva conto che ai contadini sembrava impossibile che il suo aratro potesse essere trainato da una sola coppia di bovi:

Ma l'esperienza avendo finalmente mostrato che nel maggior numero dei casi i quattro bovi che da principio tutti i bifolchi esigevano d'attaccare a questo strumento, onde rendere a loro parere sopportabile la fatica, servivano di grandissimo impaccio⁴⁹.

Sebbene Ridolfi fosse riuscito a dimostrare che il suo aratro poteva essere trainato con una sola coppia di bestie, egli sottovalutò molto probabilmente le conseguenze provocate dal maggiore sforzo dei bovi. Se infatti il coltro toscano era molto più efficiente del modello belga, da cui derivava, era tuttavia più pesante di circa 30 libbre⁵⁰. Appare inoltre evidente che se i contadini pensavano di attaccarci 2 coppie di bovi, il coltro toscano risultava più pesante anche degli aratri tradizionalmente usati in Toscana. Ciò sarebbe stato sottolineato esplicitamente qualche anno più tardi in una delle innumerevoli "corse agrarie" inserite all'interno del «Giornale Agrario Toscano»:

E se il detto coltro [Ridolfi] può apparire ad un agricoltore oltramontano troppo pesante e difficile da tirarsi, farà migliore effetto sul-

⁴⁶ V. NICCOLI, *Prontuario dell'agricoltore e dell'ingegnere rurale*, Milano, 1907.

⁴⁷ Il dato è ripreso da G. BIAGIOLI, *L'agricoltura e la popolazione in Toscana all'inizio dell'Ottocento*, Pisa, 1975, p. 84.

⁴⁸ Si veda R. PAZZAGLI, *Innovazioni tecniche*, cit.

⁴⁹ Cfr. C. RIDOLFI, *Notizie intorno ad un nuovo coltro*, cit., p. 34.

⁵⁰ Cfr. B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie*, cit., p. 38.

l'animo dei pratici delle cose nostre, i quali s'intendono del lavoro ch'è destinato ad eseguire⁵¹.

Infine, i dati tecnici relativi allo strumento progettato da Ridolfi sottolineano ampiamente una maggior efficienza di solco, ma indirettamente anche una maggior pesantezza dello strumento. Il coltro Ridolfi trainato da una sola coppia di bovi poteva affondare la lama del vomere fino a 35 centimetri⁵² e in otto ore poteva arare in profondità 2040 metri quadrati di terreno⁵³. In Val di Chiana, invece, una coppia di bovi e uno strumento tradizionale potevano arare in otto ore circa mezzo ettaro di terreno⁵⁴ ma a una profondità di 20,5 centimetri⁵⁵. Si può così notare che il coltro Ridolfi richiedeva un aumento più che proporzionale del tempo di aratura rispetto ai coltri tradizionali. Sotto questo profilo è certamente utile aver posto in risalto la maggior efficienza data dall'introduzione di un versoio più idoneo, ma questo permetteva soltanto un miglior rovesciamento della zolla di terra e certamente influiva marginalmente sull'attrito che invece si deve imputare quasi per intero all'azione del coltello e del vomere⁵⁶.

Prendendo come riferimento un podere di pianura di medie dimensioni, sappiamo che esso si estendeva indicativamente per circa 10 ettari, aveva a disposizione una coppia di bovi aratori⁵⁷ e una superficie seminabile pari al 70% della superficie, ovvero 7 ettari. Per ararlo con uno strumento ordinario bastavano allora 14 giorni di otto ore, ma utilizzando lo strumento di Ridolfi ne sarebbero serviti 49, poiché, come ha ricordato Slicher van Bath, l'efficienza del bue scendeva del 50% dopo tre settimane di aratura⁵⁸.

⁵¹ *Escursione agraria fatta a Meleto*, cit., in *Le "Corse agrarie". Lo sguardo del Giornale Agrario Toscano sulla società rurale dell'Ottocento*, cit., p. 336.

⁵² R. LAMBRUSCHINI, *Prova del coltro*, cit.

⁵³ C. RIDOLFI, *Notizie intorno ad un nuovo coltro*, cit. p. 36.

⁵⁴ Cfr. W.A. CADELL, *Agriculture of the Val de Chiana*, «Bibliothèque Universelle», VI, 1821, p. 75. Evidentemente l'autore, indicando l'aratro con il termine di «charrue» e non con quello di «araire» si riferisce alla «coltrina» in uso in quei luoghi e descritta dalle inchieste francesi, per le quali si rimanda a B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie*, cit.

⁵⁵ Tali dati sono in linea con quelli riportati da Slicher Van Bath per altri tipi d'aratro, cfr. B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria*, cit., p. 414.

⁵⁶ Cfr. G. CORONA, G. MASSULLO, *La terra e le tecniche. Innovazioni produttive e lavoro agricolo nei secoli XIX e XX*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, I, *Spazi e paesaggi*, a cura di P. Bevilacqua, Venezia, 1989, pp. 353-449: 370.

⁵⁷ C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana*, cit., p. 297.

⁵⁸ Cfr. B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria*, cit., p. 414.

Dobbiamo ora capire se questo podere era in grado di garantire una produzione di foraggio idonea a sostenere il maggior consumo calorico dei bovi generato dal coltro Ridolfi. A questo punto ritengo però doveroso premettere che i dati che seguono sono puramente indicativi e servono solo a fornire un quadro di massima per la spiegazione della scarsa diffusione dello strumento di Ridolfi, poiché ho preso come punto di riferimento una situazione media, che certamente non esaurisce tutte le possibili combinazioni tra tempi di aratura, dimensione dei poderi, produzione di foraggio e tipologie di allevamento.

Nel sistema poderale toscano

la produzione di foraggio, finisce col restare affidata alla buona volontà del colono e alla sua capacità di usufruire degli avanzi di tempo (colture intercalari) e di spazio al margine del generale sistema agrario, coltivando a foraggi i ritagli del podere, a cominciare dalle prode dei campi⁵⁹.

Gli erbai intercalari costituivano l'unica coltura foraggiera esercitata in forme abbastanza estese e in modo tale da non compromettere il sistema colturale della mezzadria toscana. Questi erbai infatti altro non erano che prati temporanei coltivati nel periodo da luglio ad aprile come coltura intercalare tra quella a base di cereali e quella di rinnovo⁶⁰. In genere l'estensione annuale dell'erbaio copriva un terzo della superficie seminabile del podere in relazione al sistema di rotazione triennale adottato in Toscana e quindi, considerando sempre il nostro podere modello di 10 ettari, esso rappresentava un terzo della superficie seminabile, cioè 2,33 ettari. Anche in questo caso i risultati rappresentano solamente dei semplici ordini di grandezza poiché i foraggi prodotti in questi erbai intercalari erano assai diversi e quindi avevano livelli di resa differenti. Prendendo però come punto di riferimento l'erbaio intercalare a fieno greco e trifoglio possiamo fare alcune deduzioni molto generali, poiché questo tipo di foraggio si avvicina molto a tipi di fieno di cui si conoscono le rese che erano, nelle zone di agricoltura asciutta, pari a 7,5 quin-

⁵⁹ C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana*, cit., p. 282.

⁶⁰ *Ivi*, p. 146.

tali per ettaro⁶¹. L'erbaio toscano avrebbe potuto produrre circa 17,5 quintali di foraggio.

Considerando che l'alimentazione degli animali era di norma integrata con gli scarti di altre produzioni e con l'utilizzo di fogliame fresco e ritenendo questi scarti equivalenti alla produzione di mezzo ettaro di erbaio intercalare, come si desume da alcune considerazioni sulle bestie della Val di Nievole⁶², si può stimare la produzione del podere preso a modello intorno ai 21 quintali, con una media giornaliera per una coppia di bovi di quasi 6 kg di foraggio e una proporzione indicativa di due bovi ogni tre ettari di superficie seminabile. In altre parole questo era l'equilibrio permesso e garantito dalle disponibilità del nostro podere per far svolgere alle bestie il loro lavoro, compreso l'aratura. Credo che si possa anche presumere che questo equilibrio fosse il risultato di un adattamento secolare del sistema mezzadrile alle tecniche aratorie.

Se queste indicazioni hanno una certa attendibilità, come credo, allora l'introduzione del coltro Ridolfi avrebbe inevitabilmente incrinato questo equilibrio energetico tra i sistemi di produzione del foraggio e le coltivazioni cerealicole. Ridolfi e Lambruschini, così come tutti i loro contemporanei, prestavano molta attenzione all'efficienza del coltro, in altre parole davano molto risalto alla profondità del solco in relazione alle dimensioni del telaio e al numero di bestie da traino. Tuttavia nei loro interventi sembravano dimenticare che lo sforzo dei due bovi aggiogati sarebbe aumentato a causa del maggior peso e del maggior attrito sviluppato dal vomere a contatto con il terreno.

⁶¹ Cfr. G. DORIA, G. SIVORI, *Il declino di un'azienda agraria nella piana alessandrina tra la seconda metà del 500 e la fine del 600*, in *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro-settentrionale (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Coppola, Bologna, 1983, pp. 13-40: 32, un dato confermato anche per la zona trevigiana da D. GASPARINI, "Mortalità de bovini seguita nel territorio trivigiano nell'anno MDCCXI", in *Malgari e pascoli. L'alpeggio nella provincia di Belluno*, Feltre, 1993, pp. 171-204.

⁶² Queste integrazioni le possiamo considerare equivalenti alla produzione di mezzo ettaro poiché sappiamo che la proporzione idonea alle terre del valdarno inferiore era una coppia di bovi ogni tre ettari (cfr. *Escursione agraria in Val di Nievole*, in *Le "Corse agrarie"*, cit., p. 312). Altre conferme provengono indirettamente da uno scritto sulla Maremma dove prevaleva l'allevamento brado e la proporzione era di 4 ettari di pascolo ogni bove. L'estensore, a modo di rimprovero, osservava però che «nelle buone terre coltivate delle valli d'Arno, di Serchio e dei loro tributari ne camperebbe sulla stessa superficie una quantità tripla, o di certo più che doppia», vale a dire appunto circa una bestia ogni ettaro e mezzo, cfr. *Escursione agraria nella pianura maremmana di Grosseto*, in *ivi*, p. 349.

Quanto foraggio sarebbe stato necessario per supplire a questo sopra lavoro è quasi impossibile a dirsi, anche in linea puramente indicativa. Secondo le stime fornite da Malanima una coppia di bovi sottoposta a lavoro pesante richiederebbe circa 14 kg al giorno. Lo scarto tra la disponibilità di foraggio e l'effettiva necessità ammonterebbe allora a ben 8 kg quotidiani, che in 49 giorni di aratura vorrebbero dire quasi 4 quintali. In termini di superficie ciò significherebbe un erbaio più grande di circa due terzi di ettaro e cioè un analogo ampliamento della superficie seminabile.

Sta di fatto che il maggior sforzo avrebbe richiesto maggiore alimentazione e quindi maggior produzione di foraggio, che poteva essere sostenuto dai contadini toscani seguendo tre strade. La prima possibilità era quella di acquistare la differenza sul mercato; la seconda avrebbe significato l'uscita dalla logica dell'erbaio con l'introduzione di un ciclo di rotazioni in grado di incrementare la produttività del terreno; la terza avrebbe dovuto prevedere, rimanendo all'interno della logica dell'erbaio, il recupero di parte dei tre ettari che nel podere preso come riferimento rimanevano esclusi dalla superficie seminabile. Le soluzioni possibili erano quindi di tipo monetario, intensivo ed estensivo ma nessuna delle tre si sarebbe potuta applicare al sistema mezzadrile toscano. Le prime due risultavano completamente estranee al sistema mezzadrile, la terza, quella di tipo estensivo, avrebbe potuto essere applicata soltanto se fosse stato possibile rinunciare a una porzione delle coltivazioni ad alta remuneratività come la vite, il gelso e l'olivo, dissodando i terreni per estendere la cerealicoltura e di conseguenza l'erbaio intercalare.

Se questi calcoli risultano in linea di massima attendibili, allora possiamo dire che nella realizzazione del coltro, Ridolfi non tenne in considerazione il maggior affaticamento dei bovi. Da questo punto di vista, perciò, i timori dei contadini toscani si spiegano con altre argomentazioni. La paura di aggravare la fatica degli animali non era un atteggiamento "amorevole" verso le bestie, come sottolineava lo stesso Lambruschini, quasi che i contadini toscani fossero i portatori di un primordiale sentimento animalista, quanto piuttosto un timore avvertito empiricamente nei confronti di una novità che avrebbe inciso indirettamente sulla struttura familiare contadina e i suoi equilibri alimentari.

ILARIA AGOSTINI

IL PAESAGGIO AGRARIO COME MONUMENTO NEI «VOYAGES DE NAPLES» TRA XVIII E XIX SECOLO

La scoperta del Sud

La *Campanie heureuse* si mostra favolosamente fertile ai viaggiatori francesi che nel XVIII secolo cominciano a calcare le strade del regno di Napoli in cerca di novità archeologiche e di natura esuberante, in questi luoghi sapientemente combinate. Appendice a volte al soggiorno romano, il *voyage de Naples* si afferma intorno alla metà del secolo quando le città antiche di Ercolano prima, e di Pompei in seconda battuta, cominciano ad offrire le prime colte tentazioni. La letteratura odeporica registra nel 1750 – anno del viaggio di Jacques-Germain Soufflot, l'architetto del Panthéon parigino – il primo viaggio francese alle rovine di Pæstum, testimonianza monumentale della civiltà greca geograficamente più prossima all'Europa media¹. Sebbene la densa presenza di monumenti della classicità abbia costituito un'importante attrattiva per i turisti francesi, è da sottolineare che un ciclo parossistico, che conobbe il suo acme negli anni '70 del Settecento, rese il Vesuvio una delle maggiori attrazioni per i naturalisti dell'epoca, cui non rimasero indifferenti gli artisti e gli *antiquaires*.

¹ Soufflot accompagna, insieme a Charles-Nicolas Cochin e all'Abbé Le Blanc, il giovane de la Vandière, fratello di Madame Pompadour e futuro Marquis de Marigny, nel viaggio di formazione in Italia. Frutto della visita a Pæstum è la *Suite Des Plans, Coupes, Profils, Elévations géométrales et perspectives de trois Temples antiques, tels qu'ils existaient en mil sept cent cinquante, dans la Bourgade de Pesto... Ils ont été mesurés et dessinés par J. G. Soufflot, Architecte du Roy. &c. en 1750. Et mis au jour par les soins de G. M. Dumont, en 1764*, Paris, 1764.

Il viaggio si compie in carrozza, il più delle volte con la vettura pubblica, il procaccio². Se il viaggio ha luogo in estate il terrore della *mal'aria* spinge le vetture a coprire le distanze con tappe notturne; i viaggiatori protetti da tende di cuoio non vedono e non annotano: il percorso tra Roma e Fondi – la prima città del regno partenopeo che si incontra lungo l'Appia – è trattato in poche righe. Dopo Fondi le strade sono migliori³, il paesaggio cambia: da Gaeta ci si trova a tutti gli effetti nel sud. «Lasciando Fondi – scrive Chateaubriand nel 1804 – ho salutato il primo aranceto: questi begli alberi erano carichi di frutti maturi, così come potrebbero esserlo i meli più fecondi della Normandia»⁴.

La fertilità dei suoli stupisce: in una guida degli anni Settanta si legge che la strada per Napoli attraversa «un giardino continuo» e «l'aria vi è così dolce e le campagne così piene di tutti i tipi di verdure, in tutte le stagioni; è come un paradiso terrestre»⁵. Il *jardin continuel* si attiene al piano mettendo in evidenza, in un contrasto di forme e colori, la vegetazione rarefatta dei monti calcarei che si affacciano sulla pianura: a dispetto del quadro che si offre ai viaggiatori, persiste la fama di quei vini che, cantati dai poeti romani, si ottenevano dalle vigne già poste sulle pendici ormai brulle.

Falerno e Massico, che si lasciano a sinistra, dalla parte di Minturno – scrive De Brosse nel 1739 –, non sono più che cime di roccia assolutamente nude e calcate. Per mancanza di coltura e per non aver avuto cura di riportar in alto la terra via via che le piogge la trascinavano

² L'itinerario da Roma a Napoli si trova rappresentato nella quinta tavola di [J.-D. CASSINI], *Manuel de l'étranger qui voyage en Italie, Contenant les détails de la position des lieux, de leurs distances, des routes de communication, du nombre & du prix des postes, des curiosités qui se trouvent dans chaque Ville, comme les tableaux les plus célèbres, les plus beaux morceaux de sculpture, les antiquités, les cabinets, bibliothèques, &c., avec des cartes particulières des principales routes*, Paris, 1778.

³ Le migliori condizioni della strada dopo Fondi sono segnalate dalle guide: «La strada da Terracina a Napoli è una delle più belle d'Europa, fu costruita sulla *via Appia* (che serve da fondazione) per ricevere la presente Regina di Napoli», [L. DUTENS], *Itinéraire des routes les plus fréquentées, ou Journal de plusieurs voyages aux villes principales de l'Europe*, Livorno, 1789, p. 22 (la prima edizione è edita a Parigi nel 1783).

⁴ F.-R. DE CHATEAUBRIAND, *Voyage en Italie*, in ID., *Oeuvres*, III (*Itinéraire de Paris à Jérusalem, Voyage en Italie, etc.*), Paris, 1838, p. 524.

⁵ *Le Guide d'Italie. Pour faire agréablement le Voyage de Rome, Naples & autres lieux; tant par la Poste que par les Voitures publiques*, Paris, 1775, p. 123. Il termine francese *jardin*, nel duplice significato di giardino ed orto, costringe il traduttore ad una scelta inevitabilmente riduttiva.

giù da queste coste ripide, le vigne sono state da tempo interamente distrutte⁶.

L'Agro aversano

A Capua si attraversa il Volturno. In città i viaggiatori non mancano di osservare la grande quantità di cippi e di fregi romani riutilizzati nei muri delle case medievali; la città antica, Capua Vetere, con i suoi importanti resti architettonici, si trova a poche miglia ed è tappa obbligata. Proseguendo sulla via Appia e approssimandosi alla «petite ville» di Aversa, si apre agli occhi dei francesi uno strano paesaggio agrario, monumentale per dimensioni e per antichità: la coltivazione promiscua tra cereali, viti e alberi – che doveva pur essere a quei tempi ben più frequente, lungo tutta la penisola, che ai giorni nostri! – assumeva nella campagna pianeggiante che copre la distanza tra Capua e Napoli un valore storico-estetico tale che anche le guide dell'epoca si trovano nella necessità di preparare il viaggiatore ad un simile, inconsueto paesaggio.

La guida di Lalande, astronomo, collaboratore di Diderot e d'Alembert nell'opera che da sola dà la cifra del secolo, descrive il paesaggio dell'agro aversano sottolineandone il valore d'antichità, al pari degli altri reperti incontrati nel *voyage* che lo scienziato registra con precisione da archeologo:

Le viti che si trovano in abbondanza nei dintorni di Napoli si maritano ai pioppi, così come Virgilio e Omero [*i. e.* Orazio] dicono essere state ai loro tempi. *Ergo aut adultà vitium propagine / Alta maritat Populos. Hor. Epod. II.* Nel resto d'Italia invece sono gli olmi, o altri alberi, ad essere utilizzati; tutto ciò rende le campagne molto fresche e molto ridenti; non se ne può vedere di più piacevoli di quella che si attraversa arrivando da Roma a Napoli per Capua; la strada è costeggiata da campagne coperte da alti pioppi; questi alberi sono uniti da vigne che vanno serrate dall'uno all'altro, in forma di ghirlande. Ci sono tre o quattro ceppi di vite a ciascun pioppo e da dieci a dodici passi di distanza da un albero all'altro⁷.

⁶ C. DE BROSSES, *Viaggio in Italia*, Roma-Bari, 1973, p. 241.

⁷ J.-J. DE LALANDE, *Voyage en Italie, Contenant l'Histoire & les Anecdotes les plus singulieres de l'Italie, & sa description; les Usages, le Gouvernement, le Commerce, la Littérature, les Arts, l'Histoire Naturelle, & les Antiquités; avec des jugements sur les Ouvrages de Peinture*,

L'enciclopedico Lalande, la cui guida diventa uno strumento indispensabile nel *voyage* di fine Settecento, descrive la maniera di educare la vite in uso nella pianura a sud dei Regi Lagni, coltura che presenta, proporzionalmente all'avvicinarsi alla città partenopea, un incremento di densità. La vite governata a tralcio lungo è tradizionalmente maritata al pioppo, in festoni tesi tra una pianta e l'altra; i festoni, in cui i tralci sono sistemati a rete – a *rezz' e pecore*⁸ –, possono raggiungere gli otto/dieci metri di altezza e nel rigoglio estivo costituiscono un vero e proprio sistema di quinte verdi dal comportamento tessile, al di sopra delle quali sono rade le *cacciate* dei pioppi, potati nei mesi invernali per rifornire di legna dolce la grande città. Il seminativo arborato, localmente detto *arbustato*, gode della fertilità dei terreni di origine piroclastica della pianura napoletana, e ospita, destando ulteriore meraviglia nei viaggiatori, una rotazione continua di cereali ed ortaggi. Ancora Lalande scrive di tre semine annuali («seminano tre volte all'anno, e in successione, i differenti grani»⁹) e ne elenca le colture: grano, trifoglio, panico, lupini e rape; Dupaty, autore delle *Lettres sur l'Italie* permeate di sentimento schiettamente romantico, avverte che sotto le fronde delle viti «crescono e passano, per così dire, uno dopo l'altro, nello stesso anno, tre o quattro raccolti diversi»¹⁰. Data l'ubertosità della contrada, la difficoltà di procurarsi del pane risulta incomprensibile ad un affamato De Brosses¹¹.

Il giudizio estetico in merito all'*arbustato*, nei viaggiatori francesi non è omogeneo: apprezzata coralmente l'unicità del paesaggio, i diari divergono in merito alla sua bellezza. Roland de la Platière, ispettore delle manifatture di Lione, percepisce tale paesaggio agrario come una vera e propria foresta in cui le radure, le *maisons de plaisance* e le città che vi si trovano sono collegate da viali magnifi-

Sculpture & Architecture, & les Plans de toutes les grandes villes d'Italie. Seconde Edition corrigée & augmentée, Chez la Veuve Desaint, Paris, 1786, vii, p. 296.

⁸ Da una conversazione con alcuni agricoltori dell'area di Fertilia, a ovest di Capua.

⁹ J.-J. DE LALANDE, *Voyage*, cit., vii, p. 291.

¹⁰ C.M.J.B. MERCIER DUPATY, *Lettres sur l'Italie, Écrites en 1785, Par C.M.J.B. Mercier Dupaty. Nouvelle édition, Augmentée d'une notice sur la vie et les écrits de l'auteur, et ornée de Gravures*, Paris, 1825, p. 130.

¹¹ «Non potevo stancarmi di ammirare le ricche e fertili campagne della Campania e della Terra di Lavoro, né riuscivo ad indovinare perché in un paese simile non vi fosse un tozzo di pane e per quale bizzarra ostinazione una popolazione che aveva tanto frumento non sapesse decidersi a farne farina». C. DE BROSSES, *Viaggio in Italia*, cit., p. 242.

ci (qui il riferimento alle *allées* che scandiscono geometricamente i grandi boschi francesi è inevitabile): l'agro aversano è una foresta in cui lo sguardo rimane costretto, ma quando, anche di pochi metri, ci si alza dal livello della distesa verde il paesaggio si apre generoso allo sguardo del viaggiatore.

Tutte le campagne dei dintorni, fino a Napoli – ricorda de la Platière – sono coperte di vigne sostenute da alberi, pioppi o aceri, piantati in linea retta a formare dei larghi viali. Si tirano i tralci nella direzione degli alberi; e al momento in cui riescono a toccarsi reciprocamente, si legano insieme: in questo modo, quando la foglia cresce e i grappoli crescono sui tralci allungati orizzontalmente, il peso dà loro una curvatura a festoni, che produce un effetto affascinante. Figuratevi tutta una campagna così ornata di ghirlande, di verdura e di frutti che prendono colore e le terre al disotto ben coltivate a grano, tuberi, ortaggi o prati artificiali e avrete un'idea di questo eccellente e bel paese. È, fino a Napoli, un orto continuo, con paesi e case di campagna in gran numero e viali superbi. In pianura il colpo d'occhio è limitato; ci si trova come in una foresta; ma la minima altura dispiega con pompa e magnificenza tutte queste ricchezze della natura¹².

Diversa è l'opinione di Pierre-Adrien Pâris, architetto, che ha occasione di visitare più volte il regno di Napoli. Nel *journal* del 1774, sostanzialmente contemporaneo alle lettere di Roland de la Platière, afferma laconicamente che la pianura «è bella e ben coltivata»¹³; in un viaggio successivo Pâris, commentando il paesaggio aversano, lascia trasparire un senso di spiacevolezza derivato dall'angustia del *coup d'œil* unita al disincanto provocato da una campagna tanto produttiva, ma priva dei reperti archeologici così cari all'autore.

L'effetto di queste campagne è più bello nella descrizione che nella realtà. Il primo colpo d'occhio incanta, ma ben presto la noia sopraggiunge, poiché queste alberate monotone chiudono la vista e non lasciano scoprire nulla di una regione d'altra parte così interessante¹⁴.

¹² [J.-M.R. DE LA PLATIÈRE], *Lettres écrites de Suisse, d'Italie, de Sicile et de Malthe, Par M. ****, *Avocat en Parlement, de plusieurs Académies de France, & des Arcades de Rome*, Qui mores hominum multorum vidit, & Urbes, *A M^{le}*. ** à Paris En 1776, 1777 & 1778, Amsterdam, 1780, iv, pp. 226-227.

¹³ Il diario, manoscritto, è conservato alla Bibliothèque Municipale de Besançon (Fonds Pâris, *Route de Rome a Naples*, ms. 12, f. 98r).

¹⁴ BMB, Fonds Pâris, ms. 1, f. 5r. Il brano è tratto dalla minuta. La lettera, indirizzata

Il giudizio, espresso nel 1807, si può avvicinare a quell'assenza di pittoresco lamentata da Chateaubriand negli stessi anni, «la regione è fertile, ma poco pittoresca»: se la bella campagna concorre alla condizione di *beau pays*, Chateaubriand individua nella presenza della popolazione rurale una componente necessaria:

A Napoli, come nello Stato Romano, i contadini non stanno nei campi che nel tempo della semina e della mietitura; dopodiché si ritirano nei sobborghi delle città o nei grandi villaggi. Le campagne mancano così di paesi, di greggi, di abitanti e non hanno il movimento rustico della Toscana, del Milanese e delle contrade transalpine¹⁵.

Le guide settecentesche, sempre particolarmente attente agli ingressi di città, segnalano l'apparato vegetale della via Appia che conduce a Napoli¹⁶; nel tratto aversano il viale presenta, consentaneamente agli accessi delle capitali europee, un duplice filare di alberi. Ma qui, ai pioppi dei filari si maritano le viti i cui festoni inducono il marchese de Sade, presente a Napoli nel 1776, a pensare ad una strada parata a festa: «Una strada superba, fiancheggiata su entrambi i lati da alti pioppi e ornata di pampini. Insomma, tutto dà l'impressione di una festa»¹⁷.

Pagine napoletane

L'ingresso a Napoli, per chi vi giunga da Roma, non è maestoso: l'Appia, affiancata nel suo ultimo tratto da una sequenza ininterrotta di case, si inoltra in città con un percorso scavato nel tufo del poggio di Capodichino.

L'entrata in città – scrive Dominique-Vivant Denon, “inventore” del napoleonico museo del Louvre – è più pittoresca che imponente. La grande strada, tagliata in una montagna di tufo ha l'aria di un burrone attraverso il quale si scopre una piccola parte della città, in cui gli edifici

a Madame Foache-Grégoire, è conservata a Parigi (Archives Nationales, Papiers Bégouen-Demeaux, 442 AP, *liasse* 1, III, 4).

¹⁵ F.-R. DE CHATEAUBRIAND, *Voyage en Italie*, cit., p. 532.

¹⁶ Cfr. ad esempio J.-J. LALANDE, *Voyage*, cit., VI, p. 499.

¹⁷ D.-A.-F. DE SADE, *Viaggio in Italia*, a cura di M. Lever, Torino, 1996, p. 201.

si coprono l'un l'altro su un piano inclinato. Più si avanza, più il teatro si allarga¹⁸.

Inviato a Napoli per compilare il *Voyage pittoresque ou Description des Royaumes de Naples et de Sicile*, Denon, non trovando nella capitale l'ingresso magnifico che si sarebbe adattato al ruolo della città, ne esalta tuttavia la dimensione pittoresca: il burrone di sapore alpestre, la forza incontenibile della natura in contrasto con l'opera umana – la città – qui vista come un insieme scomposto di architetture adattantisi ai dislivelli orografici, che si lascia scoprire un poco alla volta meravigliando lo spettatore come in una scena teatrale. Ancora Denon osserva come il rapporto tra costruito e natura nella città partenopea sia, nel XVIII secolo, profondamente intrecciato e ricco di rimandi: a Napoli, scrive, ci sono

grandi case coperte a terrazza, un terreno montuoso e tormentato – che dà giardini pensili, corona gli edifici, porta la campagna in città e porta la città nella campagna – dei punti di vista vari e superbi di mare, pianura e montagne, infine aspetti alternativamente abbondanti, ridenti e terribili, con un cielo sempre puro e un clima felice [che] fanno di Napoli una delle più belle e deliziose città del mondo¹⁹.

La città, si sa, offre visuali magnifiche e la letteratura riflette nelle innumerevoli descrizioni la specificità dei panorami napoletani. Riportiamo un passo dalle lettere di de la Platière in cui l'autore opera una brillante sintesi della situazione geografica napoletana risolvendola in forma di diorama. Lo sguardo, dalla Certosa, si svolge a tutto tondo sulla regione:

Dalla terrazza del giardino si ha il colpo d'occhio più bello, forse, dell'universo. Tutta la città si mostra fino a poter osservare la forma e la

¹⁸ H. SWINBURNE, *Voyage dans les deux Siciles, en 1777, 1778, 1779 et 1780, traduit de l'Anglois par un Voyageur François*, Paris, 1785-1787, iv, p. 151n. Il *journal* di Dominique-Vivant Denon viene scritto tra il 1777 e il 1778 nell'ambito della lunga vicenda editoriale del *Voyage pittoresque ou Description des Royaumes de Naples et de Sicile* (1781-86), promossa dall'Abbé de Saint-Non. Il diario fu rielaborato e riadattato da questi, fino a creare un noto caso di conflitto in merito alla proprietà intellettuale dell'opera letteraria; la versione originaria sarà in seguito pubblicata, in nota, da Laborde, ex socio del Saint-Non, nella traduzione del viaggio di Swinburne.

¹⁹ D.-V. DENON, *Voyage au Royaume de Naples*, a cura di M. Couty, prefazione di P. Rosenberg, s.l., 1997, p. 59.

dimensione degli edifici, seguire la direzione delle strade e quasi circoscrivere le piazze. Si sente il rumore che vi viene fatto. Si vede il porto, l'intero bacino; il golfo, le rive, Posillipo, il Vesuvio, la piana fino a Caserta, a quindici sedici miglia, e tutta la catena degli Appennini che circondano questa vasta distesa, da dietro Capua, fino alle montagne che sovrastano Salerno e a quelle ritornano per separarne il golfo da quello di Napoli²⁰.

La ricchezza degli Orti di Napoli si riversa naturalmente in città. I diari – pur trascurando la forte presenza di brani di campagna inclusi nel tessuto urbano – pullulano di annotazioni dense di meraviglia per l'abbondanza delle merci e dei prodotti della terra. Si legga, una fra tante, la testimonianza di Pâris:

Il pane è eccellente a Napoli. La carne mi è parsa egualmente buona. Quanto alla frutta e alle verdure, sono di un'abbondanza straordinaria. Tra la frutta, oltre a quella che noi coltiviamo, hanno la giuggiola e la sorba, che non conosciamo. La giuggiola ha una polpa secca, secondo me poco gradevole alla vista (somiglia a una grossa ghianda) e al gusto. La sorba somiglia a una pera della grandezza della grossa pera ruggine. È straordinariamente dorata su un lato; ma deve essere molle per essere mangiata, allora è un po' migliore di una nespola. Hanno anche la caruba, ma non ne ho mangiate. La melagrana è estremamente grossa, e chi l'apprezza la trova eccellente²¹.

La vendita dei prodotti orticoli costituisce nella scena urbana il riflesso di un contado estremamente generoso; i viaggiatori apprezzano la presentazione e lo scambio delle merci: tutto avviene con un rumore che stupisce per intensità e costanza.

I Campi Flegrei

Delle delizie baiane restano alcune decadenti vestigia, «una sola idea mi ha colpito mentre le contemplavo – scrive Sade di fronte alle rovine dell'antica Baia – ossia che presto o tardi il lusso, la grandezza e la magnificenza umane si annullano davanti alle sublimi meraviglie della natura, come la rugiada si dissolve sotto

²⁰ [J.-M.R. DE LA PLATIERE], *Lettres*, cit., iv, pp. 169-170.

²¹ BMB, Fonds Pâris, ms. 1, f. 6v.

l'ardore bruciante del sole»²². I Campi Flegrei sono apprezzati per la «combinazione di acqua e fuoco»²³, per la velocità nelle trasformazioni dell'aspetto del territorio – il Monte Nuovo «la cosa più straordinaria d'Italia»²⁴ si innalza nel giro di una notte nel 1538 – e per i miti infernali che gli autori classici vi avevano ambientato. «I dintorni di Napoli – si legge in una guida del 1789 – sono estremamente curiosi e soddisfacenti per gli amanti dell'antichità e della storia naturale»²⁵. Non risulterà strano perciò che, tra le molteplici «curiosità di storia naturale», nei diari risultino trascurati gli aspetti agricoli della regione; le descrizioni si esercitano piuttosto sull'equilibrio instabile tra insediamento umano, ricco di reperti archeologici, e natura geologica. Denon, archeologo e uomo di lettere, delinea in breve le aspre bellezze flegree che, seppur mutevoli (e qui anche risiede la loro bellezza!), perpetuano nel tempo il loro valore estetico.

Ritornammo verso Pozzuoli, situata nella regione più bella, più curiosa, la più interessante che esista al mondo, per le singolarità naturali del suolo, per i capolavori dell'arte che l'hanno coperta per così lungo tempo e che i fenomeni della natura hanno sepolto. Sembra che l'acqua, il fuoco, gli uomini, l'arte e la natura si siano disputati l'imperio di questo piccolo angolo della terra, avendolo alternativamente occupato, devastato, abbellito, sconvolto, senza cambiare niente in lui che la maniera di essere bello²⁶.

Nei *mémoires* di Joseph Gorani, «citoyen françois» presente in Italia negli anni immediatamente successivi alla Rivoluzione, è avanzata un'idea progettuale che prende spunto dalla visita all'area flegrea. Il progetto a scala territoriale affronta ancora una volta il tema dell'accesso alla città: da Pozzuoli la strada si snoda su una costa dal profilo accidentato in una campagna densamente coltivata, tra la Solfatara, «piccolo Vesuvio tascabile»²⁷, e la costa, e presenta al viaggiatore, nella varietà dei paesaggi, anche tenebrosi tratti ipogei scavati nel tufo:

²² D.-A.-F. DE SADE, *Viaggio*, cit., p. 300.

²³ [J.-M.R. DE LA PLATIÈRE], *Lettres*, cit., II, p. 295.

²⁴ A.-C.-P. COMTE DE CAYLUS, *Voyage d'Italie. 1714-1715*, a cura di A.A. Pons, Paris, 1914, p. 210.

²⁵ [L. DUTENS], *Itinéraire des routes*, cit., p. 24.

²⁶ Dal diario di Denon, in H. SWINBURNE, *Voyage*, cit., IV, p. 193n.

²⁷ G. DE BROSSES, *Viaggio in Italia*, cit., p. 245.

la grotta di Posillipo costituisce a tutti gli effetti, per chi vi arrivi da ponente, l'ingresso alla capitale.

Si potrebbero insediare delle manifatture in tutti questi luoghi – scrive Gorani – e formare una *promenade* da Napoli fino a Pozzuoli (...). Vi si potrebbero piazzare, di tratto in tratto, delle tombe, delle urne antiche e questa *promenade*, per la quale non sarebbero spesi molti denari, diverrebbe la più bella dell'universo²⁸.

Il progetto, fermo restando il paesaggio agrario e naturale, propone la collocazione di sepolcri lungo la strada, alla maniera romana, ma propone anche l'insediamento di manifatture, assicurando così la presenza di artigiani. Ancora una volta è sottolineato come il bello naturale, sebbene dirompente, non sia sufficiente: il paesaggio diventa bello se il territorio è arricchito di opere d'arte e di uomini.

Il Vesuvio e le città vesuviane

Più ricca di stimoli si rivela la regione vesuviana attraversata dalla strada diretta verso le Calabrie, che, lasciata la capitale borbonica al ponte della Maddalena in direzione delle città archeologiche, prende il nome evocativo di Miglio d'Oro: una strada che corre tra le pendici coltivate del Vesuvio e il mare, costantemente fiancheggiata da abitazioni e ricca di abitanti, «bien peuplée» scrivono i *voyageurs*, secondo una categoria estetica che ci è attualmente estranea.

Nulla è più bello – scrive ancora Pierre-Adrien Pâris – della strada che da Napoli porta a Pompei! È una strada continua di 13 miglia di lunghezza, che passa dal sobborgo della *Maddalena*, *Portici*, *Resina*, *Torre del Greco*, *Torre dell'Annunziata*, fiancheggiata da una moltitudine di palazzi, dei quali alcuni molto belli e gli altri almeno grandi e sorprendenti, animata da un popolo immenso e da un inferno di vetture che vanno le une più veloci delle altre come in una corsa di carri. Le interruzioni nel costruito offrono, a destra, degli affascinanti giardini conclusi dal mare, al di là del quale Napoli, Posillipo e numerose isole incantano la vista, mentre sul lato sinistro il formidabile Vesuvio mo-

²⁸ J. GORANI, *Mémoires secrets et critiques des Cours, des Gouvernemens, et des Mœurs des principaux États de l'Italie*, Paris, 1793, I, p. 107.

stra la sua cima minacciosa e la sua massa solcata da ruscelli di lava più o meno neri che spesso attraversano la strada fino al mare e fanno l'effetto di una bottiglia d'inchiostro rovesciata sul vestito tessuto di fiori di una giovane sposa. Il fluido infernale e nero, dove ha potuto penetrare, non ha risparmiato nulla e ciò che ha lasciato scoperto serve solo a far rimpiangere più amaramente ciò che ha invaso e imbrattato²⁹.

La descrizione, risalente ai primi anni del XIX secolo, mostra, con l'immagine affascinante dell'inchiostro versato sulla veste fiorita, una caratteristica specifica del paesaggio vesuviano: l'alternanza stridente tra la natura rigogliosa dei *jardins* e la desolazione minerale dei «torrenti di ferro rosso colati dall'alto»³⁰.

Sui fianchi del Vesuvio è coltivato il vitigno del Lacrima Christi, a sostegno morto, in questo caso, su palo di castagno. Il vino che se ne ottiene gode, nel XVIII secolo, di fama europea e, come attesta il commento di Delamonce relativo al suo viaggio del 1719, poteva costituire da solo il motivo di un viaggio a Napoli: «il famoso vino chiamato *Lacrima Cristi* (...) dalla forza sorprendente [...] è] celebre su tutte le tavole dei signori inglesi, tedeschi e degli altri abitanti del nord che viaggiano in Italia, molti dei quali fanno espressamente il *voyage de Naples*»³¹. Nei *journaux* è testimoniata una grande curiosità per la capacità del vitigno di crescere su suoli relativamente giovani: alcuni studi naturalistici in merito alla formazione di suolo fertile sulle colate laviche sono inseriti nei diari³². Duclos, *historiographe de France*, in Italia nella seconda metà degli anni sessanta, delinea il quadro del susseguirsi di coltivazioni, distruzioni e successiva ripresa di possesso delle lave da parte dei vigneti.

Questa montagna spinge in aria una colonna densa di fumo, frammisto a scintille, anche quando il vulcano è molto tranquillo. Questo non impedisce che essa sia perfettamente coltivata fino alla metà della sua

²⁹ BMB, Fonds Paris, ms. 1, f. 7v.

³⁰ C. DE BROSSES, *Viaggio*, cit., p. 259.

³¹ F. DELAMONCE, *Le «Voyage de Naples» (1719) de Ferdinand Delamonce*, a cura di L. Mascoli, Napoli, 1984, p. 121.

³² Si vedano, ad esempio, il *Saggio di calcolo sulla data del decimo strato di lave del Vesuvio trovato da Pichetti, nel 1689, nel luogo dove sorgeva la città di Pompei, ad un miglio dal mare*, all'interno di una lettera di De Brosse del 1739 indirizzata a Buffon (C. DE BROSSES, *Viaggio*, cit., pp. 294-296) o i *Remarques sur le sol de Pompéii* di Latapie (F. LATAPIE, *Description des fouilles de Pompéii* [a. 1776], a cura di P. Barrière e A. Maiuri, «Rendiconti della Accademia di Archeologia Lettere e Belle Arti», Napoli, 1953, vol. xxviii, p. 226; cfr. anche l'omologa relazione conservata presso l'Archivio dell'Accademia dei Georgofili, b. 90, ins. 17).

altezza, soprattutto di vigne che danno l'eccellente vino del *lacrima Christi*. Nelle eruzioni, la lava, in torrenti di fuoco liquido, distrugge le vigne, gli alberi e le case. Quando, passato del tempo, la lava raffreddata è stata coperta da una coltre di cenere e di terra portate dal vento e legate dalla pioggia, si semina, si pianta e si costruisce di nuovo. Si troverebbero, scavando in più luoghi, degli strati di lava coperti gli uni dagli altri, inframezzati da letti di terra che furono coltivati³³.

La letteratura offre una profusione di resoconti di ascese al Vesuvio, a corredo delle quali i viaggiatori non tralasciano di compiere il rito dell'assaggio di questo vino; non tratteremo il tema, riservandoci una citazione da una lettera di De Brosses in cui la visuale della distesa dei coltivi goduta dalla sommità del vulcano è restituita, ancora una volta, attraverso una metafora tessile: «La sommità degli alberi e i vigneti stesi sotto i vostri piedi, [è] come un tappeto al quale fanno da bordo i villaggi di Portici, Resina ed altri, e le ville di campagna disseminate lungo tutta la riva»³⁴.

La visita alle località archeologiche, in particolare a Pompei, essendo ancora gli scavi ercolanesi condotti in galleria, relega in posizione marginale la descrizione delle campagne. Meraviglia tuttavia il ruolo che il lavoro della terra avrebbe avuto, a detta dei *voyageurs*, nella scoperta e nella conservazione dei resti pompeiani. La voce popolare vuole che la scoperta della città – situata in una zona agricola detta Civita, toponimo che già prometteva importanti rinvenimenti – sia avvenuta durante la piantumazione di alberi che sarebbero serviti da tutori per le viti. Nella sua *Description des fouilles*, François Latapie va oltre: secondo il discepolo di Montesquieu, la popolazione contadina avrebbe infatti conosciuto da tempo l'esistenza di una città sepolta, «i contadini – si legge nel *mémoire* – dovevano aver scoperto da lungo tempo queste rovine nel farvi le fosse per piantare la vigna, perché la sommità di queste è al livello del terreno»³⁵; a conferma di ciò, nel 1776, quando visita Pompei, ancora gran parte del sito è coperto da seminativo arborato, «si attraversa un terreno piantato di vigne sostenute da alti pioppi e seminato a lupini che qui servono per l'alimentazione dei buoi», e tra i coltivi si possono infatti scorgere le rovine spuntare dal piano di campagna. Latapie si spinge

³³ C. DUCLOS, *Voyage en Italie, ou Considérations sur l'Italie*, Paris, 1797, p. 134.

³⁴ C. DE BROSSES, *Viaggio*, cit., pp. 259-260.

³⁵ F. LATAPIE, *Description des fouilles*, cit., p. 226.

ad affermare che sia stata proprio l'azione plurisecolare del lavoro dei campi ad aver impedito la perfetta conservazione dei reperti, in particolare della loro parte sommitale.

Osservo qui che la grande causa di distruzione della parte superiore di tutte le case di Pompei è la coltivazione del terreno che le ricopre. I contadini (...) hanno distrutto con la vanga e qualche volta con la zappa quanto hanno trovato delle costruzioni che facevano resistenza e si sono serviti in seguito delle pietre, sia per costruire delle case sia per separare le loro proprietà con muri a secco (...) Senza tutto questo – conclude – si ha l'impressione che la città di Pompei sarebbe stata ritrovata in uno stato di perfetta conservazione³⁶.

Verso Paestum

Il viaggio a Pæstum presenta maggiori difficoltà: quando l'itinerario, oltre Salerno, si inoltra nelle deserte paludi della piana del Sele, l'aria diventa insalubre e le strade malsicure per il fondo instabile. Il primo tratto invece, da Napoli a Salerno, attraversa l'agro nocerino e si rivela più piacevole: percorsa la corona delle città vesuviane, i viaggiatori raggiungono Nocera, lasciando il promontorio del monte Faito con Sorrento e Amalfi a destra, e, per la valle di Cava dei Tirreni, dai ripidi versanti boscati, approdano finalmente alla città salernitana.

La ricchezza e la varietà della campagna nocerina induce Gorani al paragone tra questi luoghi e la fantastica realtà del presepio napoletano che già lo aveva profondamente impressionato. «Da Napoli fino ad otto miglia prima di Pæstum, non si incontrano che città, paesi, borghi, castelli e case di campagna. Le montagne, le colline, le valli sono coperte di vigne, di olivi, di aranci, di limoni. I punti di vista sono ammirevoli e sistemati con arte pari a quella del presepio del padre dei Torres [*i.e.* Terres]»³⁷. Il presepio, oggetto di un intero capitolo dei *Mémoires secrets* di Gorani³⁸, è una rappresentazione verosimile dei luoghi – il presepio presenta le «vedute più pittoresche dei dintorni di Napoli, il castello, il Vesuvio, il monte di Somma»

³⁶ *Ivi*, pp. 233-234.

³⁷ G. GORANI, *Mémoires secrets*, cit., I, p. 379.

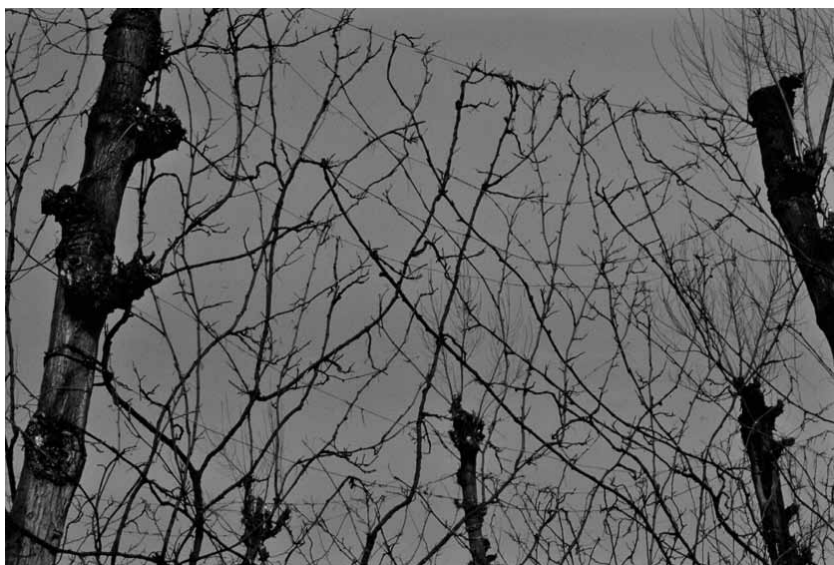
³⁸ Il riferimento è al capitolo *La Crèche singulière* (I, pp. 324 e segg.) da cui sono tratte le citazioni che seguono.

– in cui la creatività non si limita al *mélange* di stagioni – «Si vedono superbe cascate, ruscelli argentini che serpeggiano in praterie smaltate, o pronte a cedere alla falce ricche messi in stato di maturità. Più lontano montagne e pianure coperte di neve, stagni ghiacciati, alberi con rami privi di foglie, accanto ad alberi con la chioma verde e frutti pronti ad essere còlti» –, ma anche «vi si mescola l'anacronismo», presentando nella stessa scena i re magi e l'arcivescovo con la processione di San Gennaro. Il quadro si completa con «urne, vasi etruschi e statue antiche». Nella descrizione del presepio, che si avvicina in Gorani a quella dell'agro nocerino, è contenuto in sintesi quanto i *voyageurs* settecenteschi apprezzano nelle campagne napoletane: un territorio *bien peuplé* in un quadro naturale dove l'attenta sistemazione della natura sia «abbellita dagli sforzi dell'arte».

Il presente scritto si è esercitato sulla percezione di un paesaggio che attualmente sopravvive in forma relittuale. Come è noto, il modello agricolo contemporaneo non ha favorito, neanche nell'agro casertano e napoletano, la conservazione dei caratteri originali del mondo rurale: in questa fase storica sarebbe auspicabile, oltre ad un censimento di quanto resta, attuare una politica di pianificazione territoriale che preveda la tutela – alla stregua di reperti archeologici – dei pochi, espressivi brandelli del paesaggio rurale storico. Auspichiamo inoltre che l'attitudine visionaria dei *voyageurs* possa contribuire all'invenzione di una nuova campagna che tragga le regole dalla millenaria consuetudine agricola per configurarsi nuovamente come monumento culturale.



Viti maritate a pioppi nell'agro aversano, in veste invernale. Le viti, mantenute a tralcio lungo, possono raggiungere i dieci metri di altezza (foto I. Agostini/D. Vannetiello)



I tralci, disposti a formare una rete, sono legati col salice ai fili di ferro tirati in orizzontale da un tronco all'altro (foto I. Agostini/D. Vannetiello)



Viti maritate ai pioppi presso Villa Literno (foto I. Agostini/D. Vannetiello)



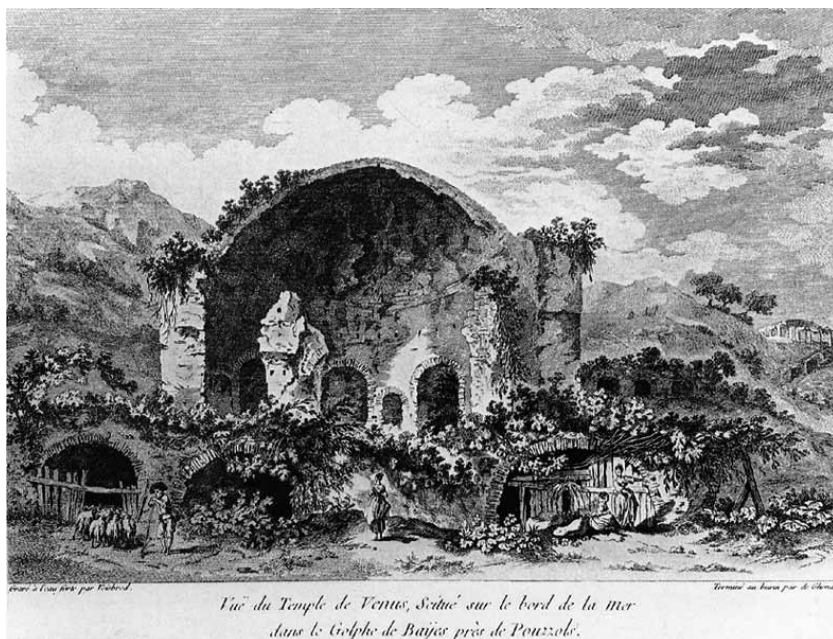
Appoggiata all'albero tutore, la scala per la vendemmia (foto I. Agostini/D. Vannetiello)



L'eruzione del Vesuvio del 1779 in una pagina del Voyage pittoresque (L.-J. Desprez, Vue de la Sommité et du Cratère du Vésuve, au moment de la dernière Eruption arrivée le 8. Août 1779. à 9. heures du soir, in Abbé de Saint-Non, Voyage pittoresque, cit., I, p. 208).



J.-L. Desprez, Vue Perspective de la Colonnade du Quartier des Soldats à Pompeii, prise dans l'intérieur des Fouilles sur la partie latérale à droite. Si notino, al livello di campagna, le viti maritate ai pioppi sovrastanti gli scavi della Caserma dei Gladiatori (da Abbé de Saint-Non, Voyage pittoresque ou description des royaumes de Naples et de Sicile, Paris, 1781-86, II, pl. 86)



H. Robert, Vue du Temple de Venus, Situé sur le bord de la mer dans le Golphe de Baïes près de Pouzzols. Si tratta in realtà del cosiddetto tempio di Diana (da Abbé de Saint-Non, Voyage pittoresque ou description des royaumes de Naples et de Sicile, Paris, 1781-86, 1, pl. 15)



Gli scavi di Pompei in un'incisione di Mazois dei primi anni del XIX secolo. I resti della città antica vennero alla luce in un paesaggio agrario dove era prevalente la coltura della vite maritata al pioppo, rappresentata con verità sullo sfondo dell'immagine. Si notino, sulla sinistra, i festoni di vite a palchi (da F. Mazois, Les ruines de Pompei, Paris, 1813-28, II, pl. XLI)

TITO MENZANI

«L'ANTICAMERA DEL "KOLKHOZ" SOVIETICO»

I COLLETTIVI AGRICOLI NELL'EMILIA-ROMAGNA
DEL SECONDO DOPOGUERRA

I. *Premessa*

Attorno alla metà del XX secolo, i collettivi agricoli rappresentarono un'importante realtà socio-economica di gran parte della Pianura padana, in particolare delle province emiliane e romagnole. Sorti dalle prime ceneri del fascismo, dopo la destituzione di Mussolini del 25 luglio del 1943, si alimentarono del clima di tensioni durante la Repubblica sociale italiana e negli anni successivi alla Liberazione, per radicarsi in maniera significativamente incisiva in molte aree rurali della cosiddetta «bassa». A metà strada tra leghe sindacali e cooperative, i collettivi erano organizzazioni di lavoro che in vari casi maturarono un forte legame ideale con l'esperienza sovietica, e spesso avevano un rapporto con il Pci, ma se ne ritrovano anche altri di matrice socialista o addirittura repubblicana, che – a fronte di un funzionamento per certi versi simile – si inquadravano in una cornice ideologica significativamente differente.

In generale, questi organismi si richiamavano a una cultura collettivista che aveva radici nel primo Novecento o addirittura nell'Ottocento, e – nel concreto – ad alcune pionieristiche esperienze fiorite sia in Emilia-Romagna che all'infuori di essa, per esempio nella limitrofa Toscana, ma anche nel Mantovano¹. Anche nel se-

¹ Il caso toscano è stato affrontato principalmente da Zeffiro Ciuffoletti, in particolare in un saggio che tratta della colonia comunitaria alle pendici del monte Labbro; cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Le classi dirigenti toscane e il lazzarettismo*, in *Davide Lazzaretti e il Monte Amiata. Protesta sociale e rinnovamento religioso*, a cura di C. Pazzagli, Firenze, 1981, pp. 142-156; nello stesso volume, si vedano anche i contributi di F. PITTOCO, *Utopia sociale*

condo dopoguerra, varie esperienze significative si ebbero nell'Italia centrale, e pure in certe zone del Nord-Ovest, fra le langhe piemontesi e le valli delle Prealpi lombarde². Il Mezzogiorno, le Isole e il Triveneto, invece, rimasero sostanzialmente estranei a questo genere di esperienza, pur se il movimento contadino riuscì a promuovere numerose attività di altro tipo, dalle agitazioni all'associazionismo tradizionale³. Si può credere, insomma, che il caso emiliano-romagnolo sia un elemento di grandissimo rilievo in un panorama comunque composito e frastagliato, che non possiamo limitare all'area padana, ma che ha interessato, con tempi e modi differenti, varie altre zone della penisola⁴.

Ad oggi, la storiografia si è occupata solo marginalmente di questo campo d'indagine, anche a causa della grave difficoltà di raccogliere una documentazione che renda ragione della rapida nascita, del funzionamento, dello sviluppo e della altrettanto veloce scomparsa dei collettivi agricoli. In un arco di tempo sorprendentemente breve questi organismi raggiunsero le centinaia di unità, con oltre 50.000 soci e varie migliaia di ettari di terra a disposizione, per poi

e rivolta religiosa nel movimento lazzarettista, *ivi*, pp. 151-171; A. MATTONE, *Messianesimo e sovversivismo. La letteratura gramsciana di Lazzaretti*, *ivi*, pp. 371-385. Cfr. anche Z. CIUFFOLETTI, *La Maremma in una storia di lunga durata*, in *La Maremma grossetana tra il '700 e il '900. Trasformazioni economiche e mutamenti sociali*, Istituto Alcide Cervi, Città di Castello, 1989, pp. 5-38; F. FUSI, *Terra non guerra. Contadini e riforme nella Maremma grossetana. 1945-1955*, Montepulciano, 1985. Sul caso mantovano è molto interessante il contributo di R. ROMEI, *I nuovi orizzonti delle società di mutuo soccorso campagnuole*, San Benedetto Po, 1900. In Emilia, invece, spiccano alcune vicende della bassa reggiana, cfr. G. CATELLANI, *Santa Vittoria dei braccianti. L'organizzazione cooperativistica in un villaggio rurale della bassa reggiana (1890-1915)*, numero monografico de «l'Almanacco», XIX, 33, aprile 2000; M. FINCARDI, *Vergnanini e il villaggio*, in *La cooperazione "rossa" sotto la scure littoria. Il movimento cooperativo reggiano nel periodo fascista*, a cura di G. Boccolari, V. Ferretti, numero monografico de «l'Almanacco», VI, 11, 1987, pp. 65-81.

² M.G. ROSSI, *Il secondo dopoguerra: verso un nuovo assetto politico-sociale*, in *La Toscana*, a cura di G. Mori, Torino, 1986, pp. 675-707; G. VIDESOTT, *La conduzione comunitaria delle terre. Esperimenti nel comune di Duno e nella zona montana del Giona*, Varese, 1960; A. MEISTER, *La cooperativa di Montaleghe. Un esperimento di conduzione agricola collettiva del Canavese*, Ivrea, Centro di sociologia della cooperazione, 1958.

³ Cfr. V. MONTANARI, *La cooperazione agricola nelle Venezie*, Roma, Direzione generale della cooperazione, 1952; Q. PARIS, *Aspetti della cooperazione agricola nel Mezzogiorno*, Roma, Direzione generale della cooperazione, 1962; G. VERENIN, *La cooperazione e il problema della terra nel Mezzogiorno*, Roma, 1950.

⁴ Per un inquadramento generale del collettivo nelle problematiche socio-economiche dell'agricoltura nazionale cfr. M. CASALINI, *Le affittanze collettive agricole*, Roma, 1946; *Scelte di campo. Dall'occupazione delle terre alla qualità totale*, a cura di S. Gatti, Bologna, 1989.

scompare definitivamente nella spirale delle profonde trasformazioni dell'agricoltura italiana. La loro connotazione di «società di fatto», fondata su accordi spesso verbali fra i soci, non sempre con uno statuto o un regolamento scritto, né libri sociali, rende particolarmente difficile rintracciare materiali che attestino addirittura la loro esistenza, per non dire dei meccanismi di funzionamento, tant'è che la storiografia si è quasi sempre appoggiata alle fonti orali o a stampa⁵. In questo contributo, si cercherà di offrire una panoramica del fenomeno anche sulla base di nuove fonti documentarie, rinvenute in vari archivi regionali durante una ricerca sul movimento cooperativo⁶. In alcuni verbali di società cooperative, infatti, si sono ritrovati vari passaggi che contribuiscono a disvelare la natura del collettivo emiliano-romagnolo, e quindi a integrare le conoscenze ad oggi acquisite attraverso la memoria dei vecchi braccianti o i giornali dell'epoca.

2. *L'agricoltura regionale prima e dopo la seconda guerra mondiale*

Prima di addentrarci nell'analisi dei collettivi, è necessario ripercorrere a grandi linee la situazione economica e sociale delle campagne emiliano-romagnole, dalla fine degli anni Trenta agli albori dei Sessanta⁷. In particolare, poiché i collettivi caratterizzarono soprattutto la bassa emiliana e romagnola, e in misura minore l'alta pianura, ci occuperemo in primo luogo di queste aree, lasciando molto più sullo sfondo i temi e i problemi relativi all'agricoltura appenninica⁸.

⁵ L'eccezione principale riguarda il lavoro di A. RAVAIOLI, *I collettivi agricoli: l'esperienza dei braccianti ravennati*, in *Le giunte popolari nel Ravennate. Esperienze democratiche e ricostruzione. 1944-1946*, Atti del Convegno di Ravenna, 24-26 ottobre 1980, Ravenna, Istituto Storico della Resistenza di Ravenna, 1982, pp. 37-47, che prende in esame anche alcuni materiali cartacei dei collettivi di Conselice, Fusignano e Lavezzola, reperiti presso l'Archivio della cooperativa agricola braccianti di Conselice, o pubblicati tra il 1945 e il 1946 sul periodico «La Romagna proletaria».

⁶ T. MENZANI, *La cooperazione in Emilia-Romagna. Dalla Resistenza alla svolta degli anni settanta*, Bologna, 2007.

⁷ Per inquadrare queste trasformazioni si farà principale riferimento a due opere imprescindibili: *Storia dell'agricoltura italiana*, III, *L'Età Contemporanea*, tomo I, *Dalle "Rivoluzioni Agronomiche" alle trasformazioni del Novecento*, a cura di R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti, L. Rombai, Firenze, 2002; *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, 3 voll., Venezia, 1989-91.

⁸ In generale, in Emilia-Romagna si individuano tre zone geografiche distinguibili per morfologia e strutture socio-economiche: la fascia sud-occidentale, occupata dai terri-

Il fascismo emiliano-romagnolo si era fatto interprete di un'ideologia ruralista dagli spiccati tratti antimoderni e antindustriali. Si trattava di dichiarazioni per lo più propagandistiche, necessarie per consolidare il mito di quella società tradizionale che si voleva preservare in ambito sociale, bloccando – almeno nelle campagne – la tendenza alla dicotomia tra agrari e braccianti, per sostenere un ordine fondato sulla mezzadria o sulla piccola proprietà coltivatrice. Il richiamarsi di Mussolini ai miti bucolici e a una presunta genuinità della vita contadina non era di per sé una convinta critica al mondo delle fabbriche e alla realtà urbana, quanto un tentativo di cogliere le simpatie di un ceto agricolo sostanzialmente tradizionalista⁹.

Negli anni Trenta, nonostante i proclami della propaganda ufficiale, in tutta l'Emilia-Romagna si ebbe un deciso arretramento del peso delle campagne nella vita politica ed economica. Tuttavia, poiché l'agricoltura regionale si conservò fiorente, forte della sua diversificazione, della capacità di generare importanti flussi di commercio, e di collegarsi al settore agroalimentare, il parallelo sviluppo industriale passò – per così dire – in secondo piano, tanto che la percezione di una regione industrializzata si ebbe solo negli anni Sessanta e Settanta.

In questo quadro, oltretutto, la politica autarchica tese ad aggravare lo squilibrio tra condizione economica e demografica. In molte aree dell'alta e soprattutto della bassa pianura, la situazione bracciantile parve aggravarsi, e la disoccupazione non si manifestò più nella sua componente stagionale ma cominciò a diventare un fatto strutturale. Le bonifiche, che pure procedettero, e il parallelo sviluppo industriale non sembrarono sufficienti a contrastare la sempre più evidente incapacità delle campagne di assorbire la manodopera generica. Nel 1935, ad esempio, un avventizio ferrarese lavorava in media 160 giornate all'anno, a condizioni salariali tali da consentire appena il sostentamento fisiologico del proprio nucleo familiare. La «sbracciantizzazione» che Mussolini aveva posto come obiettivo della politica sociale rurale si concretò con qualche debole esperienza locale, e soprattutto attraverso un parallelo sostegno all'emigrazione

tori montani e pedemontani, l'alta pianura, che ruota attorno all'asse della via Emilia, e la bassa, compresa tra il Po e la linea delle risorgive.

⁹ Cfr. M. ISNENGHI, *Il ruralismo nella cultura italiana*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., III, *Mercati e istituzioni*, pp. 877-910.

verso l'Agro pontino e le colonie. Ma fu solo un palliativo che non risolse affatto il problema, e che contribuì a rimandare agli anni del secondo dopoguerra una questione sociale carica di tensioni e potenzialità sovversive¹⁰.

Questo, però, non significò un completo insuccesso politico da parte del fascismo, dato che – in maniera abbastanza controversa – proprio quelle aree di maggior pericolosità sociale, come il Ferrarese, furono caratterizzate da una diffusione capillare del controllo sociale e della strategia assistenziale del regime. Ben lungi dall'essere un esclusivo organismo di contenimento della protesta vincolato al potere degli agrari, il sindacato fascista si batté energicamente per il controllo del collocamento, per l'imponibile di manodopera, per la eguale ripartizione del lavoro¹¹. Si tratta di aspetti che assumono una discreta rilevanza proprio in virtù del fatto che la classe bracciantile non fu ridotta numericamente, come nelle intenzioni iniziali di Mussolini, ma rimase sostanzialmente l'elemento sociale dominante di tutta la bassa emiliano-romagnola.

In linea di massima, infatti, pur se in certe regioni le forme di conduzione capitalistica subirono un deciso arretramento a favore di altre convenzioni contrattuali, come la mezzadria o la piccola proprietà, in Emilia-Romagna questo processo fu decisamente marginale, e permase la caratteristica di vaste plaghe in cui la condizione bracciantile era decisamente preponderante¹². Piuttosto, si verificò il fenomeno di un complicarsi del quadro sociale, con l'emergere di figure miste di contadini-avventizi; alcuni piccoli proprietari, infatti, per la modestia dei propri appezzamenti, si trovavano obbligati a cercare integrazioni salariali prestando la propria opera in qualità di braccianti. Congiuntamente, il tentativo di diffondere i contratti di

¹⁰ Cfr. L. DEL PANTA, *Popolazione, popolamento, sistemi culturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, cit., III, tomo I, pp. 11-44; F. TASSINARI, *Per una storia delle classi sociali dall'unificazione a oggi*, in *L'Emilia-Romagna*, a cura di R. Finzi, Torino, 1997, pp. 259-261. Sulle bonifiche la letteratura è sterminata; per il caso emiliano-romagnolo si rimanda al recente volume di A. SALTINI, *Dove l'uomo separò la terra dalle acque. Storia delle bonifiche dell'Emilia-Romagna*, Reggio Emilia, 2005.

¹¹ La concreta differenza in termini di rivendicazioni tra sindacalismo fascista e socialista sta nel giudizio sulla compartecipazione, giudicata dai primi un importante strumento di integrazione salariale e dai secondi come un incentivo all'autosfruttamento a principale beneficio dell'agrario, cfr. F. CAZZOLA, M. MARTINI, *Il movimento bracciantile nell'area padana*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., III, pp. 733-798.

¹² Cfr. G. MASSULLO, *Contadini. La piccola proprietà coltivatrice nell'Italia contemporanea*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., II, *Uomini e classi*, pp. 33-34.

compartecipanza, per incentivare gli avventizi a un migliore lavoro nei campi, contribuì a rendere ancor più sfumato il confine tra ceti medi e ceti proletari¹³.

L'insufficiente incidenza della politica sociale si accompagnò, però, a una rilevante opera di modernizzazione delle tecniche colturali. Mussolini stesso richiamò più volte la necessità di investire ampie risorse in questa direzione, con un intento certamente retorico e propagandistico, che però non deve offuscare una reale convinzione verso una strategia economica di questo genere. Il bolognese Arrigo Serpieri fu il principale interprete nazionale di questa modernizzazione agricola che, tra anni Venti e Quaranta, investì tutta l'Italia. In ambito rurale, il crescente intervento dello Stato nella vita economica si risolse in una serie di provvedimenti per una riforma che, se certo non poteva dirsi radicale, assumeva spiccati tratti di originalità in ambito tecnico¹⁴. Il potenziamento delle Cattedre ambulanti di agricoltura e degli specifici istituti scolastici e di ricerca poteva dirsi uno dei principali tratti distintivi del disegno di Serpieri, in direzione di una progressiva autonomia «dell'economia agraria nei confronti della più generale scienza economica»¹⁵. Parallelamente, gli incentivi per l'adozione di macchinari, concimi chimici e antiparassitari, e gli sgravi fiscali per chi sperimentava nuove tecniche colturali, o ammodernava le strutture rurali, o si legava a nuovi servizi, consolidarono significativamente l'agricoltura di tutta la Pianura padana¹⁶. In questo contesto, peraltro variegato e multiforme a seconda delle province, l'Emilia-Romagna «offriva il quadro di un'economia agraria dinamica e pronta all'investimento», in cui si evidenziavano elevate rendite ettariali, significativi acquisti di trattori e l'adozione di fertilizzanti secondo valori ben al di sopra

¹³ G.L. DELLA VALENTINA, *Padroni, imprenditori, salariati: modelli capitalistici padani*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., II, pp. 195-196. Un'ulteriore complicazione deriva dall'introduzione della categoria del contadino-operaio che, secondo alcune ricerche, sarebbe tutt'altro che trascurabile nel panorama economico postunitario e novecentesco, cfr. P. CORNER, *Il contadino-operaio dell'Italia padana*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., II, pp. 751-783.

¹⁴ A. NUTZENADEL, *Economic crisis and agriculture in fascist Italy, 1927-1935. Some new considerations*, «Rivista di storia economica», 3, 2001, pp. 289-312.

¹⁵ G. CORONA, G. MASSULLO, *La terra e le tecniche. Innovazioni produttive e lavoro agricolo nei secoli XIX e XX*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., I, *Spazi e paesaggi*, p. 397.

¹⁶ *Ivi*, p. 400.

della media nazionale. I complessivi tassi di crescita dell'economia agricola regionale erano, dunque, decisamente rilevanti e lasciavano già presagire quella *leadership* che alcuni comprensori e alcune colture avrebbero avuto nel secondo Novecento¹⁷. In gran parte delle province emiliano-romagnole, inoltre, erano ben evidenti gli effetti di una politica di incentivo delle "reti" nel mondo contadino, date dagli enti di rappresentanza e dai consorzi, che avevano accumulato diverse funzioni tecniche, «dal controllo del mercato cerealicolo attraverso la gestione degli ammassi, alla vendita di attrezzi, macchine, fertilizzanti, sementi, alla gestione del credito agricolo»¹⁸. In questa maniera, si rafforzava una mentalità propensa all'associazionismo che, nel secondo dopoguerra, si sarebbe seriamente indirizzata verso l'istanza cooperativa e collettivistica.

Alla vigilia del secondo conflitto mondiale, l'Emilia-Romagna era ancora una regione a principale vocazione agricola, nella quale oltre la metà della popolazione attiva era dedicata al lavoro nei campi o negli impianti di trasformazione agroindustriale. La regione contribuiva per il 12% alla produzione agraria nazionale, e «all'interno di questa rispettabile quota, il 45% della produzione lorda vendibile [era] rappresentato da colture industriali come la barbabietola, la canapa o il tabacco»¹⁹. Restava ampiamente aperta, però, la questione sociale, che si alimentava degli squilibri tra redditi da capitale e redditi da lavoro, e una non trascurabile sovrappopolazione di alcune aree rurali; i conflitti originati da queste tensioni avrebbero avuto un importante ruolo negli anni della Resistenza, e soprattutto avrebbero promosso un fiorente dibattito postbellico sulla necessità di una riforma agraria e sulle sue modalità di attuazione.

Le vicende della seconda guerra mondiale portarono molte plaghe rurali verso uno stato di indigenza, con l'allargamento delle fratture sociali che si accompagnavano ai tanti guasti materiali dovuti alla

¹⁷ C. PAZZAGLI, *Culture, lavori, tecniche, rendimenti*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, cit., III, tomo I, pp. 59-93; Arrigo Serpieri e la sua costruzione teorica fra economia politica e realtà settoriale, a cura di A. Marinelli, P. Nanni, Atti del Convegno di Firenze del 22-23 aprile 1993, San Casciano Val di Pesa, 1995.

¹⁸ A.M. BANTI, *I proprietari terrieri nell'Italia centro-settentrionale*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., II, p. 97. Cfr. anche G. COPPOLA, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della rendita*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, cit., III, tomo I, pp. 217-284; S. ROGARI, *Associazionismo in campo agricolo*, ivi, pp. 371-381.

¹⁹ F. CAZZOLA, *La ricchezza della terra. L'agricoltura emiliana fra tradizione e innovazione*, in *L'Emilia-Romagna*, a cura di R. Finzi, cit., p. 115.

vicinanza del fronte. La fine del conflitto riconsegnò una situazione di estrema urgenza delle campagne emiliano-romagnole, con molti terreni lasciati incolti o mal coltivati, vaste zone allagate, interi borghi rurali distrutti da cannoneggiamenti e bombardamenti, strade, ferrovie ed altre infrastrutture disastrose. Ma la ricostruzione poteva giovare di un clima febbrile, in cui il ripristino materiale si collegava in molti casi alla rivendicazione politica, in una mescolanza di voglia di "normalità" e aspirazione a nuovi assetti socio-economici, che avrebbe influito favorevolissimamente sullo sviluppo del movimento cooperativo. Le società autogestite, infatti, per il loro complementare incrocio di solidarismo e *self-help*, furono le indiscusse protagoniste del dopoguerra emiliano-romagnolo, e contribuirono alla calmierazione dei prezzi, alla tutela del lavoro, alla ricostruzione morale e materiale delle comunità, alla veicolazione della società civile dallo stato di necessità alla soddisfazione dei bisogni²⁰.

La seconda metà del XX secolo, poi, si configura come un periodo di profonde trasformazioni per il mondo delle campagne in gran parte del mondo occidentale. La realtà rurale mutò i propri tratti fondamentali lungo alcune principali direttrici, le quali – con tempi e modalità anche molto differenti da zona a zona – rappresentano altrettanti elementi distintivi di questo processo. In pochi decenni l'agricoltura perse quel ruolo socio-economico di primo piano che aveva avuto fino a quel momento nella più che millenaria storia delle civiltà. Il settore industriale si affermò come il principale comparto in termini di addetti e di percentuale nella formazione del prodotto interno lordo, mentre le campagne si spopolavano gradualmente, anche se, in conseguenza della modernizzazione delle tecniche di coltivazione, la produzione aumentava considerevolmente; in virtù di questi stravolgimenti, la composizione sociale, la struttura fondiaria, e le scelte colturali vennero anch'esse a modificarsi ampiamente²¹.

²⁰ La bibliografia sul movimento cooperativo nel secondo Novecento è amplissima; si rimanda a *Il movimento cooperativo in Italia. Storia e problemi*, a cura di G. Sapelli, Torino, 1981; R. ZANGHERI, G. GALASSO, V. CASTRONOVO, *Storia del movimento cooperativo in Italia: la Lega nazionale delle cooperative e mutue, 1886-1986*, Torino, 1987; *Il movimento cooperativo nella storia d'Europa*, a cura di M. Degl'Innocenti, Milano, 1988; M. FORNASARI, V. ZAMAGNI, *Il movimento cooperativo in Italia. Un profilo storico economico (1854-1992)*, Firenze, 1997. Per il caso emiliano e romagnolo cfr. T. MENZANI, *La cooperazione in Emilia-Romagna*, cit.

²¹ Cfr. G. AMADEI, *La terra non può aspettare. L'avventura agricola dell'Italia, 1945-1980*, Bologna, 1980; G. CRAINZ, *Padania. Il mondo dei braccianti dall'Ottocento alla fuga*

La Pianura padana fu investita da queste metamorfosi a partire dagli anni Cinquanta, durante i quali si registrarono i costi sociali più elevati. Infatti, prima del miracolo economico, le città e il settore industriale si dimostrarono incapaci di assorbire con continuità e senza troppi traumi la manodopera che tendeva ad essere espulsa dai luoghi rurali, e la classe politica non aveva ancora trovato gli strumenti per governare questa trasformazione con adeguate politiche sociali e di indirizzo economico. Le cifre dell'esodo contadino e bracciantile e delle altre rapide evoluzioni che si ebbero sono decisamente sorprendenti, e danno una chiara idea di una brusca accelerazione dei processi di cambiamento in ambito agricolo. Le campagne, percepite per secoli come una realtà governata da un certo immobilismo, dove la tradizione e il continuo ripetersi dei cicli "naturali" non lasciavano troppo spazio ai mutamenti, nel secondo Novecento diventavano uno dei teatri principali delle trasformazioni che avrebbero investito la società occidentale²².

La prima metà degli anni Cinquanta può essere individuata come l'avvio delle grandi e rapide metamorfosi, delle quali c'erano già state alcune avvisaglie, ma che non si immaginava con un esito così prorompente. Già nel primo Novecento si era assistito a una crescita della popolazione cittadina e ad uno sviluppo industriale che in alcuni centri principali – Bologna, Modena, Imola o Reggio Emilia – appariva quanto mai incisivo. Tutto questo, però, non aveva provocato una parallela ricaduta nell'ambito rurale, giacché la generale crescita della popolazione e alcune trasformazioni tecnico-produttive non avevano fatto pensare a un ripiegamento del settore primario a beneficio del secondario, per cui l'Emilia-Romagna continuava a essere una regione sostanzialmente agricola.

Contemporaneamente, nelle campagne, iniziava ad avere attuazione una riforma agraria principalmente condotta attraverso la Cassa per la piccola proprietà contadina. Nelle intenzioni del governo, questi provvedimenti avrebbero dovuto colpire la rendita e irrobustire un ordine sociale fondato sulla famiglia colonica, mentre

dalle campagne, Roma, 1994; *Studi sull'agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, a cura di P.P. D'Attorre, A. De Bernardi, Milano, 1994; F. CAZZOLA, *Storia delle campagne padane dall'ottocento a oggi*, Milano, 1996; P.P. D'ATTORRE, *Novecento padano. L'universo rurale e la "grande trasformazione"*, Roma, 1998; C. BARBERIS, *Le campagne italiane dall'Ottocento a oggi*, Roma-Bari, 1999.

²² D. GRIGG, *Storia dell'agricoltura in occidente*, Bologna, 1994.

la modernizzazione produttiva veniva fatta passare attraverso le associazioni e i consorzi agricoli. Nella convinzione che il deflusso della popolazione rurale verso le città avrebbe avuto, tra i principali esiti, il superamento della secolare questione agraria, la strategia governativa fu coronata da un sostanziale successo. Il rafforzamento della media proprietà, ma, in certe zone, anche della piccola, si accompagnava ad una crescita dei fondi detenuti da società private e cooperative, a danno degli enti pubblici ed ecclesiastici²³.

Dal punto di vista dei contratti agricoli, l'effetto principale era la cosiddetta «crisi della mezzadria» che, da tipologia principale del secondo dopoguerra – nell'alta pianura come in area appenninica – sul finire degli anni Sessanta si ritrovava a occupare poco più di un sesto della superficie coltivabile regionale, per poi scomparire negli anni Ottanta, in virtù di alcuni provvedimenti legislativi che ne sancirono l'abolizione definitiva. Si trattava di un rapidissimo tramonto di una forma di organizzazione che in Italia aveva caratterizzato le campagne dal tardo Medioevo lungo tutta l'Età moderna, fino all'Ottocento e al primo Novecento, quando ancora era indicata come una delle migliori tipologie contrattuali a sostegno dell'ordine sociale²⁴.

Relativamente alle tecniche, infine, la modernizzazione dell'agricoltura emiliano-romagnola passava attraverso un deciso aumento dell'impiego dei mezzi meccanici, dei concimi chimici e degli anticrittogamici, ma si contraddistingueva anche per un sempre più accentuato collegamento con l'industria di trasformazione e alimentare. La definitiva marginalizzazione dell'autoconsumo e le sfide di un mercato non più locale o nazionale, ma europeo, influirono notevolmente sulle scelte colturali. Alcune classiche coltivazioni della regione, come la canapa o il riso, scomparvero quasi completamente, e altre, quali il grano, il mais e gli altri cereali, arretrarono significativamente. Di

²³ A.M. BANTI, *I proprietari terrieri*, cit., pp. 99-100. Per il caso modenese cfr. A. SALTINI, *L'agricoltura modenese dalla mezzadria allo sviluppo agroindustriale*, Milano, 1998.

²⁴ Cfr. L. ARBIZZANI, *La mezzadria classica in Emilia-Romagna tra la fine del nazifascismo e gli anni dei governi di unità nazionale*, «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», 3, 1981, pp. 89-100; Id., *Contadini dell'Emilia Romagna, dalla rivendicazione della mezzadria perfetta alla fine della mezzadria*, «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», 8, 1986, pp. 121-135; M. FORNI, *Storie familiari e storie di proprietà: itinerari sociali nell'agricoltura italiana del dopoguerra*, Torino, 1987; F. LANDI, *La pianura dei mezzadri. Studi di storia dell'agricoltura padana in età moderna e contemporanea*, Milano, 2002; S. ANSELMi, *Mezzadri e mezzadrie nell'Italia centrale*, in *Storia dell'agricoltura in età contemporanea*, cit., II, pp. 201-259; P. SABBATUCCI SEVERINI, *Il mezzadro pluriattivo dell'Italia centrale*, ivi, II, pp. 785-822.

contro, si affermavano produzioni che già negli anni Trenta avevano lasciato presagire un certo sviluppo, come la barbabietola, strettamente collegata con le produzioni saccarifere dell'area nord-orientale, e le colture da frutto²⁵.

3. *Il collettivo: cos'è e come funziona*

In questo articolato panorama, attorno alla metà del Novecento, accanto alle cooperative di consumo, a quelle fra muratori o fra «bi-rocciai», erano comparsi i cosiddetti collettivi agricoli, organizzazioni contigue e sovrapposte alle peraltro numerose cooperative di braccianti. Questi collettivi, che erano nati negli anni della Repubblica sociale italiana e si collegavano idealmente ad alcune embrionali esperienze del primo Novecento, erano delle particolari associazioni fra salariati agricoli, che promuovevano «la giusta distribuzione del lavoro»²⁶. Nella sua *Introduzione alla riforma agraria*, Ruggiero Grieco descrive i collettivi come «nuove forme di conduzione che cooperative non sono ancora, ma che sono orientate verso la cooperazione»²⁷. Questo giudizio è sostanzialmente confermato dalle testimonianze orali dei vecchi collettivisti, che ne sottolineano anche l'inclinazione egualitarista.

Il collettivo agricolo – spiega il ravennate Lorenzo Melandri – era una forma di organizzazione dove tutti potevano andare a lavorare. Allora la provincia di Ravenna era formata tutta in gran parte da bracciantato e i braccianti che andavano a lavorare per conto terzi e da altri erano prevalentemente i giovani, ma gli anziani non avevano la possibilità di andare a lavorare perché non rendevano, allora nacquero queste forme di collettivo, di organizzazioni associative per cui tutti andavano,

²⁵ Cfr. *Una fibra versatile. La canapa in Italia dal Medioevo al Novecento*, a cura di C. Poni, S. Fronzoni, Bologna, 2005; A. SALTINI, *I semi della civiltà: frumento, riso e mais nella storia delle società umane*, Bologna, 1996; F. LANDI, *Le strategie di un imprenditore: Adolfo Bonvicini e l'affermazione della frutticoltura a Massalombarda*, Milano, 1986; M.E. TONIZZI, *L'industria saccarifera dall'autarchia all'integrazione europea*, in *Distretti, imprese, classe operaia. L'industrializzazione dell'Emilia Romagna*, a cura di P.P. D'Attorre, V. Zamagni, Milano, 1992, pp. 239-271.

²⁶ Archivio Coop Costruttori di Argenta, fondo materiali storici, Cooperativa agricola braccianti di Boccaleone, verbali delle assemblee dei soci, 21/4/1953.

²⁷ R. GRIECO, *Introduzione alla riforma agraria*, Torino, 1949, citato da B. CELATI, R. FABBRI, C. OCCHIALI, *Cooperazione e lotte agrarie. 1944-1949: il collettivo di Filo d'Argenta*, Ferrara, 1979, p. 70.

prendevano del terreno assieme e assieme lo gestivano e tutti facevano lo stesso numero di giornate lavorative, vecchi e giovani; è chiaro che il giovane faceva il lavoro più pesante e il vecchio il lavoro meno pesante, le donne altrettanto, però alla fine dell'anno, si dividevano il ricavato. Non è che si percepisse una mercede per la giornata lavorativa, ma ci si divideva alla fine dell'anno il ricavato del proprio lavoro: questo era il collettivo agricolo, che nacque subito dopo la guerra²⁸.

In generale, possiamo ritenere il collettivo un costruito socio-economico che si poneva in una condizione intermedia fra l'ente di collocamento e la cooperativa agricola. Anzi, per certi versi assomigliava molto ad un tradizionale sodalizio bracciantile, visto che si proponeva una equa ripartizione del lavoro fra i soci, aveva un presidente o comunque un *leader*, e anche – in certi casi – un organismo direttivo simile a un consiglio di amministrazione. Molto spesso, inoltre, il collettivo prendeva direttamente in gestione i terreni, ma mancava dello *status* giuridico di impresa, per cui non possedeva capitale sociale, non procedeva ad accantonamenti significativi, e di norma non era proprietario di poderi e macchine agricole. In un certo senso, pur costituendo un raccordo fra collocamento e cooperazione, proponeva il superamento di questo binomio, per diventare sia «l'interlocutore obbligato nella gestione del collocamento», sia una forma organizzativa che non voleva «sottrarsi alle ragioni dell'efficienza economica»²⁹. Questa forma ibrida – metà lega sindacale, metà impresa autogestita – rappresentò la forza propulsiva delle origini, con una straordinaria diffusione in alcune province, ma anche l'implicito punto debole del collettivo, che ne determinò una sostanziale sclerotizzazione e l'impossibilità, alla lunga, di sostituire contemporaneamente gli enti cooperativi e di collocamento, rendendolo, quindi, un inutile duplicato.

Pur se aveva un forte debito con la cultura marxista, che per prima ne aveva elaborato alcune linee teoriche, il collettivo non era un'organizzazione esclusivamente comunista o socialista, tanto che anche i repubblicani ne organizzarono alcuni. Infatti, pur se la stampa conservatrice lo dipinse spesso come «l'anticamera del *kolkhoz*

²⁸ Archivio del Circolo operatori ravennati, fonti orali, testimonianza di Lorenzo Melandri.

²⁹ P.P. D'ATTORRE, *Solidarietà, innovazione, impresa: la cooperazione ravennate*, in *Emilia-Romagna terra di cooperazione*, a cura di A. Varni, Bologna, 1990, p. 100; G. VALENTINOTTI, I. RASINI, L. COTTIGNOLI, *1908-1988. Cooperativa agricola braccianti Conselice*, Imola, 1988, p. 47.

sovietico», il collettivo di per sé non era un ente che ledeva il regime di proprietà, né il rapporto tra proprietà e impresa agricola³⁰. Per queste ragioni, inizialmente il Pci era perplesso circa i collettivi, anche se gradualmente prevalse l'idea di «assecondare le richieste delle masse»³¹.

Le organizzazioni sindacali – spiegava Luigi Fuschini, segretario della Camera del lavoro di Ravenna dopo la Liberazione – finora sono rimaste agnostiche, non hanno cioè dato alcuna direttiva al riguardo [dei collettivi], ma dato che la Camera del lavoro e la Federterra in special modo sono organismi preposti a difesa degli interessi dei lavoratori, devono dirigere e potenziare tutte le iniziative che tendono a migliorare materialmente e politicamente le masse³².

Da un punto di vista organizzativo, il collettivo era «uno strumento di gestione del rapporto di compartecipazione agricola» che consisteva «nella riaggregazione da parte dei compartecipanti di lotti assegnati, che ven[ivano] così a costituire il terreno da lavorare tutti assieme»³³. In pratica, se ne distinguevano quattro tipi principali: il collettivo di produzione semplice, il collettivo di produzione multipla, il collettivo anagrafico e il collettivo integrale (o di salario). Il collettivo di produzione semplice era il più elementare, e prevedeva che le terre fossero ripartite fra i braccianti in ragione della grandezza dell'unità familiare o, anche, coltivate collettivamente con una turnazione della forza lavoro. Alla raccolta, il prodotto veniva portato all'ammasso e, in base a una media di produzione di lotto o alle ore prestate da ogni lavoratore, si procedeva a una ripartizione del prodotto o dell'utile derivato dalla sua vendita. Alcune volte, i braccianti potevano mettersi d'accordo per suddividere collettivamente solo un prodotto, mentre le altre colture venivano gestite tradizionalmente e in maniera separata. Qualora si procedesse a una estensione del collettivo alle altre coltivazioni, si realizzava il collettivo di produzione multipla, che era una sorta di «collettivo di collettivi», ognuno per un diverso tipo di coltura. Il collettivo anagrafico, invece, funzio-

³⁰ B. CELATI, R. FABBRI, C. OCCHIALI, *Cooperazione e lotte agrarie*, cit., p. 39.

³¹ I. RASINI, *Partito comunista e lotte agrarie nel Ravennate. Collettivi e cooperazione agricola nella bassa Romagna (1945-1948)*, Imola, 1982, p. 17.

³² Cfr. L. FUSCHINI, *Lavoro collettivo in agricoltura*, «La Romagna proletaria», 7, 23/11/1945, citato in A. RAVAIOLI, *I collettivi agricoli*, cit., p. 39.

³³ B. CELATI, R. FABBRI, C. OCCHIALI, *Cooperazione e lotte agrarie*, cit., p. 33.

nava economicamente sulla stessa base dei modelli precedenti, ma in questo caso, il fondo agricolo veniva diviso in lotti secondo l'età dei lavoratori, assegnando ai giovani i terreni più lontani, ai vecchi e alle donne i terreni più vicini. Il collettivo integrale, infine, tipico delle campagne di Ravenna, prevedeva «che i compartecipanti facenti parte del collettivo (spesso su base frazionale) mett[essero] in comune non solo le giornate lavorative da svolgere sul terreno in compartecipazione, ma anche quelle da prestare in terreni in economia»³⁴; il reddito annuo del collettivo veniva formato dalla tariffa sindacale delle giornate fatte internamente all'organizzazione, dalla tariffa sindacale delle giornate in economia, e dalla quota della parte di reddito netto del collettivo; in pratica, ogni guadagno riferibile all'ambito agricolo doveva essere ricondotto al collettivo, e il socio era retribuito per certi prodotti in natura e per altri in denaro.

In un certo senso, a prescindere dal tipo di modello, emerge in questo genere di organizzazione un indiscutibile ed evidente intento di equità, che nel collettivo integrale era spinto all'eccesso, verso una forma di «egualitarismo totale, sia nella distribuzione del lavoro, sia nella ripartizione del reddito accumulato dai collettivisti»³⁵. Siccome non ci è pervenuta troppa documentazione di prima mano relativa a questo genere di organizzazioni, che spesso avevano solamente un quaderno per la contabilità, non è molto semplice comprenderne la genesi e i successivi sviluppi che comunque paiono legarsi strettamente alla cultura locale. Il Ravennate e alcune aree limitrofe come l'Argentano e l'Imolese furono tra le zone di più incisivo radicamento di questa organizzazione socio-economica. Secondo alcune stime elaborate sulla pubblicistica dell'epoca e sulla cui attendibilità è forse lecito nutrire qualche dubbio, nel 1944 la provincia di Ravenna contava 4200 braccianti inseriti nei collettivi³⁶. Quattro anni dopo erano saliti a 6000, con 4800 ettari di terra coltivabile, e il Ravennate confermava la propria *leadership*, visto che aveva il 60% dei collettivi della regione. Nel 1947, poi, a Finale Emilia, in provincia di Modena, nasceva una delle prime esperienze di collettivo agricolo fra braccianti su terreni stralciati o condotti in compartecipazione, che si sviluppò negli anni successivi in tutta la bassa modenese, unitamente

³⁴ I. RASINI, *Partito comunista e lotte agrarie*, cit., p. 40.

³⁵ *Ivi*, p. 79.

³⁶ *Ivi*, p. 39.

alle cooperative di compartecipazione collettiva³⁷. Nel 1955, poi, si stimavano 55.000 collettivisti in tutto il Nord Italia, di cui 28.000 in provincia di Ravenna (che aveva 68 collettivi di cui tre di orientamento repubblicano)³⁸; nello stesso periodo la pianura modenese contava 40 collettivi con 7624 soci e 12.000 biolche di terra³⁹.

4. *La nascita e il tramonto dei collettivi*

I primi collettivi erano nati spontaneamente attorno al 1943, per l'esigenza di ripartire fra tutti i braccianti il rischio della produzione, e per intensificare al massimo anche lo sfruttamento delle terre marginali⁴⁰. In altri casi – specie per il 1944 e il 1945 – l'ente fu promosso e organizzato dal Cln, spesso come risposta al fascismo, il quale negli anni Trenta, in diverse aree, aveva sostituito alla compartecipazione collettiva quella individuale a terzeria, che in genere era considerata una delle «forme più arretrate del contratto agricolo», in quanto penalizzava chi lavorava la terra e privilegiava la rendita⁴¹. Nell'estate del 1944, il Cln di Imola indusse i circa 1600 braccianti del comprensorio a ribellarsi a queste forme contrattuali, e a riunirsi nei quattro collettivi di Sesto Imolese, Osteriola, Spazzate Sassatelli e Sasso Morelli⁴². Ma anche nel Ravennate e nel Ferrarese i Cln furono alla base di molti collettivi, che in vari casi – come in quello di Filo

³⁷ Nel 1950, nel Modenese, erano attive 27 cooperative e 45 collettivi.

³⁸ B. CELATI, R. FABBRI, C. OCCHIALI, *Cooperazione e lotte agrarie*, cit., p. 39. Per ulteriori statistiche sul caso ravennate cfr. A. RAVAIOLI, C. CASADIO, *Storia della cooperativa agricola braccianti di Mezzano. Settant'anni di lotte per lo sviluppo delle campagne*, Imola, 1977, pp. 117-118, 127-130.

³⁹ 1817 a mezzadria, 10.137 in compartecipazione e 46 in affitto, cfr. A. MANICARDI, *80 anni della coop muratori di Soliera (1920-2000)*, Carpi, 2001, p. 40. Secondo un'altra fonte, i collettivi del Modenese, congiuntamente alle cooperative agricole della provincia, organizzavano circa 20.000 braccianti, cioè il 75% della popolazione bracciantile della pianura, cfr. P. NAVA, *Vivere in cooperativa. Le cooperative agricole modenesi aderenti alla Lega provinciale di Modena dal dopoguerra ad oggi*, Carpi, 1992, p. 13.

⁴⁰ I. RASINI, *Partito comunista e lotte agrarie*, cit., p. 39.

⁴¹ Il bracciante partecipava con un terzo delle spese e riceveva un terzo del prodotto, ma non aveva diritto nemmeno alla casa colonica, cfr. N. GALASSI, *La cooperazione imolese dalle origini ai nostri giorni*, Imola, 1986, p. 191. Alcune informazioni sui rapporti tra Cln e collettivi sono in G. MASETTI, *Le campagne alfonsinesi dal fascismo alla ricostruzione*, tesi di laurea in Lettere moderne, Università di Bologna, relatore Luciano Casali, a.a. 1976-1977.

⁴² N. GALASSI, *La cooperazione imolese*, cit., p. 191.

d'Argenta – non si posero in una posizione immediatamente conflittuale con la proprietà, e ottennero addirittura l'avallo dal comando tedesco⁴³.

Resta abbastanza oscuro, invece, il legame con la cooperazione agricola tradizionale. Se durante la Repubblica sociale italiana il collettivo ubbidiva a una maggiore semplicità burocratica e organizzativa, e pertanto pareva più adatto ad affrontare le tante traversie di quel momento storico, non è altrettanto semplice spiegare l'espansione di questo genere di organizzazione dopo la Liberazione, in presenza, oltretutto, di una parallela crescita della cooperazione bracciantile. Mancando una precisa direttiva in merito da parte istituzionale o partitica, in molti casi non furono subito chiari i differenti ruoli che avrebbero dovuto svolgere le camere del lavoro, le cooperative di conduzione e i collettivi. Questi ultimi erano in maggioranza società di fatto, e non avevano alcun genere di registrazione ufficiale; inoltre, in tanti casi avevano approfittato dell'assenteismo padronale, e coltivato arbitrariamente i poteri senza nulla dovere ai proprietari. Le difficoltà che gli agrari ebbero dopo la fine della guerra, per il fatto di essere stati in buona parte collusi con il fascismo, agevolarono le trattative per porre i collettivi su un piano legale, per cui, a seguito di accordi stipulati in un clima di forte tensione sociale, molti proprietari ritennero opportuno "riconoscere" i collettivi e i contratti di affitto che si erano visti proporre o più spesso imporre⁴⁴.

A Boccaleone, in provincia di Ferrara, ad esempio, «il collettivo [era] sorto spontaneamente, [aveva] preso parte di una tenuta dove lavora[vano] sotto padrone i braccianti del collettivo stesso e sfama[va] alcune decine di famiglie, che non [avrebbero avuto] altre risorse che non questo lavoro». Alcuni mesi dopo la Liberazione – si continua a leggere sui verbali della Cooperativa agricola braccianti di Boccaleone – «il padrone del fondo ced[ette] in affitto la terra coltivata dal collettivo alla nostra cooperativa, che a sua volta la [diede] ai collettivisti»⁴⁵. Purtroppo non viene spiegato il rapporto economico che intercorreva tra collettivo e cooperativa, anche se si dice che i soci delle due organizzazioni erano gli stessi; si può ipotizzare, dunque, che in questo caso

⁴³ B. CELATI, R. FABBRI, C. OCCHIALI, *Cooperazione e lotte agrarie*, cit., p. 69.

⁴⁴ Cfr. A. RAVAIOLI, *I collettivi agricoli*, cit., pp. 37-47.

⁴⁵ Archivio Coop Costruttori di Argenta, fondo materiali storici, Cooperativa agricola braccianti di Boccaleone, verbali delle assemblee dei soci, 21/4/1953.

la cooperativa ubbidisse al bisogno di istituzionalizzare giuridicamente una forma d'impresa, mentre il collettivo non era altro che un sistema di organizzazione della manodopera interno alla cooperativa stessa, ma che continuava a essere percepito separatamente perché antecedente.

Pur se avevano guadagnato la legalità, i collettivi erano minacciati anche da quanti, in seno alla sinistra, li consideravano un inutile duplicato delle società cooperative, e ne auspicavano lo scioglimento o la fusione con un sodalizio bracciantile. Tuttavia, la straordinaria popolarità che essi avevano raggiunto in certe aree rese più prudente evitare provvedimenti unilaterali; nel novembre del 1947, la Lega decideva di non smantellarli, anche se si chiedeva che a livello periferico gli amministratori della cooperative intavolassero dei rapporti con i responsabili dei collettivi, per arrivare a un non meglio precisato collegamento tra queste due organizzazioni.

Il collettivo – si diceva al congresso della Federterra ravennate del 1948 – non è altro che una forma associata di lavoro che non avrebbe nessuna possibilità di sviluppo se non concorresse a fianco delle cooperative come trampolino di lancio nella lotta su quella strada che prima o poi dovrà realizzare (...) la nostra aspirazione secolare: la conquista della terra, la riforma agraria⁴⁶.

In certi casi, come a Bubano e Sesto Imolese, dopo una trattativa, si convenne sull'opportunità di far confluire il collettivo nella cooperativa agricola, riconosciuta come forma più moderna di organizzazione del lavoro e della produzione⁴⁷. E anche nella pianura fra Modena e Reggio Emilia si segnalano alcuni accorpamenti di questo genere. Presso il molino cooperativo di Masone, ad esempio, a proposito di una discussione per l'ammodernamento degli impianti, si faceva riferimento ad «alcune cooperative della zona, che [erano] formate dai soci dei vecchi collettivi»⁴⁸.

⁴⁶ Archivio della Camera del lavoro di Ravenna, *Fascicolo II congresso Federterra*, p. 64, citato in A. RAVAIOLI, *I collettivi agricoli*, cit., p. 43.

⁴⁷ Q. CASADIO, *Uomini insieme. Storia delle cooperative imolesi*, Imola, 1996, I, pp. 313-321.

⁴⁸ Archivio Progeo, fondo materiali storici, Molino cooperativo di Masone, corrispondenza 1946. Durante la discussione assembleare, il presidente del molino sociale di Masone spiegava la necessità di migliorare la tecnologia, a seguito di una «forte richiesta da parte dei soci della coop stessa di addivenire alla determinazione di fare un'impianto [sic] di un molino a cilindri, anche perché non abbia più a verificarsi in avvenire il fenomeno che i no-

In altre realtà, come ad Alfonsine, Conselice e Medicina, si arrivò a un compromesso, per il quale il collettivo e la cooperativa coesistevano in una sostanziale sovrapposizione. In genere, la base sociale coincideva, e veniva organizzata nel lavoro dalla dirigenza del collettivo, mentre la cooperativa si preoccupava dei contratti agrari, delle scelte colturali, degli investimenti e degli oneri finanziari⁴⁹. A Boccaleone, ad esempio, allorché nei primi anni Cinquanta si dovette comperare un «trattorino di hp 12/14», i collettivisti ebbero alcune frizioni con «il consiglio della cooperativa, perché non [aveva] chiesto prima di fare questa compera», che secondo alcuni avrebbe «tolto lavoro»⁵⁰. Si nota, quindi, una divaricazione tra collettivo e cooperativa, per cui il primo aveva la responsabilità di gestire la manodopera e garantire l'occupazione, mentre la seconda si incaricava degli aspetti tecnici, non senza che venisse a maturare un conflitto fra esigenze sociali e imprenditoriali.

In sintesi, si era creata una struttura organizzativa bicefala – il binomio collettivo-cooperativa – governata intrinsecamente da due fulcri, costituiti dalle rispettive dirigenze, che erano portati a collidere in fatto di scelte strategiche, dato che l'uno era più sensibile alle rivendicazioni sindacali e l'altro alle questioni economiche. Fino alla metà degli anni Cinquanta, allorché lo scontro sociale rurale fu decisamente forte, questa struttura sopravvisse egregiamente, cementata dalla presenza di un nemico “esterno”, ma quando le tensioni rifluirono e si dovette iniziare a ragionare più chiaramente in termini di economia di mercato, emersero tutte le contraddizioni di questo strano accoppiamento.

In questa sovrapposizione di strutture, il collettivista-cooperatore era sclerotizzato nella propria funzione, incapace di comprendere da quale parte dovesse schierarsi in caso di controversia. Ma soprattutto, questo schema anticipava un problema che avrebbe interessato tutta la cooperazione agricola degli anni Sessanta, noto come la questione dei «nuovi rapporti»⁵¹. In un certo senso poiché i collettivisti

stri soci debbano andare a macinare altrove contribuendo in quel modo alla continuazione dell'arricchimento dei privati speculatori»; cfr. verbale delle assemblee, 12/12/46.

⁴⁹ I. RASINI, *Partito comunista e lotte agrarie*, cit., p. 62; G. VALENTINOTTI, I. RASINI, L. COTTIGNOLI, *1908-1988. Cooperativa agricola braccianti Conselice*, cit., pp. 12-15.

⁵⁰ Archivio Coop Costruttori di Argenta, fondo materiali storici, Cooperativa agricola braccianti di Boccaleone, verbali delle assemblee dei soci, 27/4/1954.

⁵¹ Cfr. S. NARDI, *La cooperazione*, in *Storia dell'Emilia-Romagna*, a cura di A. Berselli,

lavoravano a turno in tutte le aziende a compartecipazione, passava in secondo piano la lotta dei braccianti per imporre all'agrario l'applicazione di quanto indicato dal consiglio aziendale. Il singolo socio aveva abbandonato il proprio lotto di terra, confuso fra tutti gli altri, per cui veniva meno un suo interessamento perché il fondo, attraverso migliorie, investimenti agrari e nuovi contratti, producesse e rendesse di più. Il collettivo-cooperativa era diventato uno schermo fra proprietà e braccianti, e questi ultimi finivano con l'esigere più lavoro e più retribuzioni dal collettivo anziché dalla proprietà fondiaria. Il collettivo, a sua volta, faceva pressioni verso la cooperativa che, in ultimo, trattava con la proprietà. In questa lunga catena si perdeva la possibilità di mobilitare i braccianti direttamente contro la proprietà, perché una buona parte dei soci aveva perso di vista il complicato funzionamento di questa architettura e percepiva il collettivo o la cooperativa come un normale datore di lavoro.

Nei primi anni Cinquanta, si pensò di risolvere questo problema introducendo il collettivo aziendale che eliminava ogni genere di turnazione dei braccianti e di suddivisione egualitaria, e anzi fissava in ogni singola unità poderale un determinato numero di iscritti. In questo modo il bracciante sarebbe stato «interessato maggiormente a studiare le condizioni dell'azienda e la possibilità di migliorarla»⁵². Quindi, dalla preoccupazione per una equa ripartizione del lavoro si passò a un modello organizzativo che permetteva una maggior capacità rivendicativa nei confronti della proprietà, ma che sostanzialmente tradiva il principio di uguaglianza alla base del collettivo. Poiché non tutte le unità poderali erano uguali, alcuni collettivisti si trovavano favoriti perché assegnati ai terreni con le rese ettariali migliori, e dunque si creava un'evidente sperequazione fra i diversi gruppi. A Castelnuovo di Sotto, nel Reggiano, stando ai verbali della cooperativa agricola locale, era «andato in crisi, il collettivo che lavora[va] a S. Savino», perché non «[era] più un collettivo inteso come organizzazione di lavoratori pari fra loro», dato che alcuni avevano ottenuto la gestione di

III, Imola, 1980; P. DE CARLI, *Gli anni dello sviluppo*, in *La cooperazione ravennate nel secondo dopoguerra (1945-1980)*, a cura di A. Ravaioli, Ravenna, 1986.

⁵² I. RASINI, *Partito comunista e lotte agrarie*, cit., p. 90. Cfr. anche S. BATTILOSSI, M. MARTINI, *Da terrazzieri a produttori. Cento anni di storia della C.a.b. di Ravenna, 1888-1988*, Fusignano, 1989, pp. 65-67.

«campi privilegiati come rese per biolca»⁵³. Anche alcune testimonianze relative all'area romagnola sottolineano il graduale affievolimento degli ideali egualitari che avevano fino a quel momento sostenuto i collettivi:

[il collettivo] era un'ispirazione che veniva da lontano – spiega Lorenzo Melandri –, veniva dalla rivoluzione bolscevica (...) e questa forma di collettivismo qui da noi, dove c'erano zone socialmente abbastanza evolute, trovarono una forma e poi morirono verso il 1950 perché (...) gli egoismi cominciarono a farsi sentire, allora i collettivi non ressero più (...). [I rapporti tra i soci] all'inizio erano molto buoni, perché venivano dal periodo del dopoguerra, dove c'era una forte socialità, dove la gente aveva una solidarietà fra generazioni, fra tutte le persone; all'inizio resse bene finché poi (...) gli egoismi cominciarono a farsi sentire più forti. Il giovane che si sentiva di andare a fare un lavoro meglio retribuito, abbandonava il collettivo finché rimasero solo le persone anziane e i terreni confluirono nelle cooperative, che poi andarono a svolgere un lavoro che non era più quello del collettivo⁵⁴.

Per queste ragioni, il collettivo si rivelava uno strumento inadatto a tenere il passo delle trasformazioni dell'agricoltura padana, dove – a seguito dell'esodo rurale, della meccanizzazione e dell'infoltimento del ceto contadino – si stava passando da una logica di sussistenza e di scontro sociale a una di concorrenza e di ricerca dell'efficienza produttiva. Il collettivo venne gradualmente abbandonato, anche se non è molto chiaro quanto tempo si prolungò questa fase di declino, dato che alcune pubblicazioni della metà degli anni Sessanta testimoniano di una loro sporadica sopravvivenza nella bassa emiliano-romagnola, anche se con modalità e caratteristiche tutte da accertare⁵⁵. Si deve ragionevolmente ritenere, però, che il loro tra-

⁵³ Archivio Cooperativa Progeo, fondo materiali storici, Cooperativa agricola Castelnovo di Sotto, verbali delle assemblee dei soci, 11/05/1957.

⁵⁴ Archivio del Circolo operatori ravennati, fonti orali, testimonianza di Lorenzo Melandri. Anche l'ex-collettivista Pia Amici fornisce una testimonianza in linea con il racconto di Melandri: «Prima cosa era dover lavorare; io che son capace di lavorare, a lavorare per te; per modo di dire, perché eri inferiore, lavoravi meno, perché fra i tanti ci sono anche quelli, diciamo, che [sono] scarsi di volontà. Ma c'era anche quello che non era capace, che non era buono, doveva mangiare anche lui e (...) i giovani sono andati via», in S. BATTILOSSI, M. MARTINI, *Da terrazzieri a produttori*, cit., pp. 102-103.

⁵⁵ L. ARBIZZANI, E. BENTINI, E. MAZZOLI, *Contributi per una storia della cooperazione bolognese*, Imola, 1966, p. 59.

monto sia stato legato alla loro particolare configurazione giuridica, che pur se poteva agevolare la crescita dimensionale, di fatto offriva ben poche garanzie «sul piano contrattuale, se non attraverso ricorsi ai tribunali per il riconoscimento dei diritti sulle terre condotte»⁵⁶. Quasi sempre i collettivi furono assorbiti dalle cooperative agricole che, d'altro canto, non avevano ancora compiutamente abbandonato alcune logiche che diffidavano della meritocrazia per aprirsi all'egualitarismo. Per cui, di lì a breve, furono investite da problemi molto simili, e proprio le esperienze maturate dai collettivi indicarono nell'introduzione della cointeressenza una delle vie per riformare la cooperazione⁵⁷.

Queste specie di *kolkhoz* nostrani – per usare un'espressione della pubblicistica degli anni Cinquanta⁵⁸ – rappresentarono una breve ma significativa esperienza nelle campagne emiliano-romagnole. In un miscuglio di solidarietà e ideologia, furono il tentativo sostanzialmente fallimentare di applicare forme organizzative radicalmente nuove al lavoro rurale. Nella maggioranza dei casi, questo disegno si richiamava a esperienze di «socialismo reale», che si sarebbero rivelate ugualmente rovinose, oppure si rifaceva al cosiddetto «comunismo ideale», un'utopia priva di contatti reali con l'attualità dell'epoca; non solo, ma si pretendeva anche di far funzionare il collettivo nell'economia di mercato, come se determinate regole potessero essere derivate o disattese. Più che una parentesi nella storia delle campagne emiliano-romagnole, il collettivo fu lo specchio di un particolare momento storico, durante il quale determinati gruppi politici e fasce sociali avevano immaginato imminente la crisi del sistema capitalista, e – fra esaltazioni e infervoramenti – si accingevano a prepararsi

⁵⁶ P. NAVA, *Vivere in cooperativa*, cit., p. 38.

⁵⁷ Cfr. G. AMADEI, *Cooperazione per una agricoltura in trasformazione*, Bologna, 1971.

⁵⁸ L'utilizzo di questo termine per designare il collettivo si deve innanzi tutto ai collettivisti stessi, che volevano apertamente richiamarsi al «mito sovietico» e all'ideologia marxista, ma fu poi ripresa successivamente anche dai moderati, nell'intento di mettere in cattiva luce il collettivo presso il ceto medio. Cfr. G. CRAINZ, *Movimento bracciantile e specificità ravennate: alcune osservazioni*, in *Le giunte popolari nel Ravennate*, cit., pp. 95-104. Ad esempio, in Romagna, in un convegno del 1947 patrocinato dal Pci e dalla Cgil, si diceva: «i collettivi debbono mirare a spezzare gli attuali rapporti di proprietà, debbono porsi alla testa delle forze che mirano a distruggere il latifondo e a limitare la grande proprietà terriera. I collettivi debbono schierarsi sul fronte della riforma agraria, lottare per essa», cfr. *Trent'anni di storia italiana attraverso le lotte nelle campagne. Raccolta di documenti della Federbraccianti Cgil*, Roma, 1978, I, p. 418.

a una radicale reimpostazione dei rapporti economici e sociali. In questi frangenti, quindi, la disillusione degli anni del miracolo economico fu probabilmente la ragione principale della scomparsa dei collettivi.

Autoconsumo e mercato nelle campagne europee tra tarda antichità ed età moderna, Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino, 9° Laboratorio internazionale di storia agraria, Montalcino, 28 agosto-1 settembre 2006.

Dal 28 agosto all'1 settembre 2006 si è svolto a Montalcino il nono *Laboratorio internazionale di storia agraria* organizzato dal *Centro studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino*, che quest'anno ha affrontato il tema del rapporto fra autoconsumo e mercato nelle campagne europee in un arco cronologico compreso fra la tarda antichità e l'età moderna. Patrocinato, come le precedenti edizioni, dal comune di Montalcino, dalla provincia di Siena e dal Parco naturale e culturale della Val d'Orcia, il convegno ha rispettato l'ormai tradizionale carattere residenziale nella cornice dell'agriturismo "La Crociana", coniugando l'attività scientifica con una piacevole atmosfera di convivialità tra comitato organizzatore, relatori e allievi.

La mattina del 28 agosto è iniziata con un sincero e commovente ricordo di Massimo Ferretti, sindaco di Montalcino da poco scomparso, da parte di Massimo Montanari e di Alfio Cortonesi, rispettivamente presidente e direttore del Centro, che ne hanno ricordato le doti umane e professionali. La lunga e profonda amicizia che li legava a Massimo Ferretti e la riconoscenza per gli anni di lavoro comune sono state testimoniate alla moglie, presente in sala, con ricordi personali e grande affetto.

Ha quindi aperto i lavori del Laboratorio GIULIANO PINTO (Università di Firenze) con una relazione dal titolo *La mezzadria tra autoconsumo e mercato* nella quale, attraverso l'esame di alcuni contratti di mezzadria toscani del XIV-XV secolo, si è evidenziato come i due orientamenti economico-produttivi, autoconsumo e mercato, fossero a tal punto compenetrati tra loro da apparire sinergici.

Nei fondi agrari di piccole o medie dimensioni, infatti, la presenza di coltivazioni promiscue attestata dai documenti (arboree, cerealicole, erbacee, orticole) potrebbe indicare una relativa tendenza a produrre per l'autoconsumo. Gli stessi contratti però rivelano che spesso il mezzadro riceveva del denaro in "acconto" oppure contraeva debiti per la conduzione del fondo e si trovava quindi costretto a monetizzare le eccedenze produttive che potevano, a seconda dei casi, essere veri e propri surplus oppure derivare da una forzata contrazione dei consumi domestici.

Il relatore ha poi presentato un caso particolare che riguarda la coltivazione del guado, una pianta tintoria che si ritrova spesso nei contratti di mezzadria anche se limitatamente ad alcune aree geografiche e per poco più di un secolo (il XIV). Queste due particolarità di luogo e di tempo possono far supporre che la pianta avesse esigenze di crescita specifiche come luce, umidità, sali mi-

nerali nel terreno, e che la scelta di coltivare il guado fosse sostenuta soprattutto dalle richieste del mercato tessile toscano, per cui quando questa richiesta venne a mancare la pianta scomparve dai contratti di mezzadria, non essendo più economicamente conveniente.

Nel pomeriggio di lunedì FEDERICO DE ROMANIS (Università della Tuscia) ha affrontato il tema del mercato in epoca tardo antica precisando che l'autoconsumo, inteso come autosufficienza produttiva, era un mito (quasi una sorta di utopia di derivazione platonica) attribuibile ad alcuni ricchi senatori a cui piaceva vantarsi di consumare solo ciò che veniva prodotto nelle proprie terre, mentre la necessità di vendere ciò che si produce, per comperare ciò che manca, era percepita piuttosto come una "inevitabile" condizione di vita.

Dai documenti sembra infatti che l'economia fosse interamente indirizzata verso il "mercato" e che la frequenza con cui questi si svolgevano fosse di solito inversamente proporzionale al volume e al valore delle merci vendute: nel mercato settimanale erano venduti prodotti poco costosi, di facile deperibilità e rapido consumo, che necessitavano di un rifornimento frequente, e la vendita era quindi limitata a poche unità, mentre in occasione di un mercato annuale o semestrale come quello dei bovini, delle pecore o dei maiali, o come il mercato del grano, la quantità e il valore economico delle merci era sicuramente più elevato.

Le cosiddette *nundinae* erano mercati urbani che si ripetevano nello stesso luogo ogni nove giorni e avevano la funzione di sopperire alle esigenze quotidiane della popolazione. In età tardo antica questi mercati perdono la caratteristica di essere esclusivamente cittadini per divenire occasione di commercio anche nei centri rurali, come mostrano le numerose richieste, attestate frequentemente in nord Africa, di poter tenere *nundinae* nei piccoli centri e la scoperta di un *index nundinarium* rinvenuto in una provincia del nord Africa, che ha evidenziato come gli itinerari dei mercanti fossero frequentemente circolari, cioè ripetuti ciclicamente e che la distanza tra un centro e il successivo fosse solitamente percorribile in una giornata, in modo da consentire la vendita delle merci ogni giorno in un luogo differente. De Romanis ha quindi supposto che la moltiplicazione dei piccoli mercati rurali in epoca tardo antica, pur essendo considerata un limite allo sviluppo dell'economia, fosse in realtà favorita dalle autorità centrali per mantenere i coloni ancor più legati ai fondi agrari, limitandone le occasioni di spostamento.

La mattina di martedì 29 agosto JEAN-PIERRE DEVROEY (Université Libre de Bruxelles) l'ha dedicata a *Economia curtense e mercato nel Nord carolingio*.

Dopo una premessa metodologica in cui ha riportato le differenti posizioni storiografiche a proposito dell'apparente contrasto tra autoconsumo e mercato in epoca carolingia, Devroey ha proposto l'analisi del polittico d'Irminon di Saint-Germain-des-Prés (823-829), in particolare per quel che riguarda la produzione, consumo e vendita di vino e il caso particolare dell'olio.

I dati ricavabili dal polittico mostrano come il quantitativo di vino in possesso del monastero e proveniente dalle terre di sua proprietà coprisse abbondantemente il fabbisogno dei monaci (16% del totale) producendo una eccedenza vendibile di quasi 5000 hl all'anno. L'abbazia possedeva a tal fine una flotta fluviale che viaggiava sulla Senna e sui suoi affluenti, e vi erano dei negozianti che facevano capo alla struttura religiosa per il commercio del vino.

Inoltre dal documento appare chiaro che se la preoccupazione principale era la copertura dei fabbisogni (autoconsumo), contemporaneamente la stessa abbazia cercava di favorire il commercio locale limitando il prelievo "signorile" sulla produzione al 10-20 % (compresa la decima) nelle zone dove la viticoltura era fiorente, e portandolo al 20-30% (compresa la decima) dove c'erano poche vigne.

Riguardo al consumo del vino è da notare che questo in gran parte era prerogativa di religiosi e monaci, come elemento indispensabile della vita quotidiana, mentre per gli aristocratici era più che altro una sorta di "status symbol". I contadini nell'Europa nord-occidentale bevevano soprattutto birra (cervogia) o fermentati di frutta, il vino era riservato ai giorni di festa, ma verosimilmente la produzione domestica era in toto destinata al commercio.

Il caso di Verrières (uno dei centri rurali che facevano capo al monastero di Saint-Germain-de Prés) è emblematico: dai documenti risulta che il 67% dei vigneti era di proprietà dei "vignaioli" i quali potevano produrre dalle loro terre circa 1700 hl di vino all'anno e dopo aver pagato tasse e decime avevano ancora circa 1400 hl di vino per uso domestico e/o per la vendita. La rendita "signorile" sui terreni dei contadini era infatti in parte in denaro (20 denari l'anno) in parte in vino (1,5 hl) e in parte in animali (pecore). Pare evidente che, in questo caso almeno, esistevano dei vignaioli *liberi* in grado di stabilire autonomamente la produzione di vino sulle proprie terre, i quali praticavano *anche* un'agricoltura di sussistenza e l'allevamento.

Molto particolare è il caso dell'olio: per quel che riguarda la produzione, il consumo e la vendita i dati che si possono desumere dall'analisi del polittico evidenzerebbero una grave carenza del prodotto, con ridottissime tracce commerciali. Questa situazione in passato è stata più volte giustificata considerando che l'utilizzo cosmetico dell'olio d'oliva nell'alto Medioevo, rispetto all'antichità, era diminuito drasticamente e che anche nell'illuminazione delle chiese l'olio era stato sostituito sempre più spesso dalla cera.

In realtà pare che per l'olio d'oliva si sia formato, come per altre merci ritenute preziose, una sorta di "mercato invisibile" cioè un mercato che si è sviluppato attraverso la rete dei rapporti sociali delle élites di potere. Ciò sarebbe avallato anche dal fatto che non risultano particolari richieste per carenza di prodotto, ma semmai i grandi monasteri con proprietà terriere dislocate nei pressi dei laghi nel Nord Italia, avendo la possibilità di far viaggiare merci e mercanti sotto la protezione dei privilegi religiosi, fecero in modo che l'olio continuasse a circolare, anche se dal punto di vista commerciale (registri di

compra-vendita, gabelle, tasse) ciò non è rilevabile. D'altra parte, precisa il prof. Devroey, la coltivazione dell'olivo si può considerare perenne, si può adattare alle variate richieste del mercato, aumentando o riducendo l'impegno di lavoro, e di conseguenza la produzione e la rendita.

Il pomeriggio di martedì è stato dedicato alla visita del Museo del Brunello ideato e realizzato dalla famiglia Cinelli Colombini che ha restaurato e concesso in uso alla comunità montalcinese e al Consorzio del Brunello una parte degli antichi opifici della Fattoria dei Barbi perché venisse ricostruita e conservata la memoria della storia materiale di questo borgo senese e del suo vino: il Brunello.

La mattina di mercoledì 30 agosto F. PAOLO TOCCO (Università di Messina) ha parlato di *Autoconsumo e mercato nella Sicilia tardomedievale* ricordando che a partire dalla dominazione normanna si consolidò in Sicilia la caratteristica, già presente in età romana e bizantina, di mercato di esportazione con una sempre maggiore prevalenza delle colture di tipo "estensivo".

Interessante è stata la presentazione di alcuni contratti di lavoro del XV secolo dell'area di Sciacca che era contemporaneamente zona caratterizzata da coltivazione estensiva di cereali e zona ricca di *viridaria* suburbani.

Nel XIV-XV secolo l'agricoltura in Sicilia era sostenuta principalmente da manodopera non residente e salariata che si spostava nel corso dell'anno seguendo le diverse stagioni produttive di tonno, zucchero e grano. Probabilmente questo fenomeno era dovuto alla prevalenza della dimensione urbana amplificata da fattori quali la crisi politico-militare del Vespro e la Peste Nera.

La struttura produttiva della *masseria* non sempre era una struttura fisica, anzi il più delle volte risultava priva di insediamenti abitativi costringendo i contadini salariati a una sorta di pendolarismo tra il centro urbano e la campagna e favorendo così il mercato urbano e lo sviluppo di una economia monetarizzata.

Nei documenti si nota che i lavoratori provenivano da paesi distanti dalla masseria da 15 fino a 40 km, e che per il loro lavoro (non meglio definito) ricevevano un salario. Spesso il contratto comprendeva la prestazione d'opera di tutto il nucleo familiare, padre e figli, ma con salario differenziato probabilmente in base all'età e quindi alla capacità lavorativa.

Un unico accenno a una possibile forma di autoconsumo si rileva a proposito dei lavori negli orti e nei frutteti, in questo caso infatti noci, mele, pere, castagne, arance, ciliegie, albicocche, pesche, cedri sono, per contratto, divise a metà tra il proprietario e il lavoratore.

Il pomeriggio GABRIELLA PICCINNI (Università di Siena) ha illustrato le principali caratteristiche di *Mercato cittadino e mercati rurali nel Senese*.

Dopo aver precisato che le fonti utilizzate nella sua ricerca sono solo quelle considerate "ufficiali", cioè riferite al fondo annonario e al fondo delle gabelle della città di Siena nel XV secolo, la relatrice ha preso in considerazione le ca-

ratteristiche del mercato cittadino sia dal punto di vista delle normative che ne regolano lo svolgimento, sia come polo d'attrazione dei mercanti e delle merci provenienti dall'area di influenza della città.

Siena era circondata da territori in cui la mezzadria, con produzioni promiscue, era concentrata nelle zone a nord della città, mentre a sud, verso la Maremma, prevaleva la monocultura cerealicola e l'allevamento: così il mercato urbano risultava essere il punto di incontro tra produttori e consumatori, ma poteva anche essere occasione di scambi tra produttori o tra questi e i grandi commercianti soprattutto nelle fiere annuali o di lungo periodo.

In città il "Campo" era il luogo d'elezione dell'economia: tutte le attività di vendita ambulante vi erano concentrate e l'area della piazza infatti risultava essere quella a maggiore tassazione per le botteghe. Le regole del mercato erano numerose, precise e severe: la dislocazione dei banchi di vendita avveniva anche in base alle tipologie merceologiche; spazi differenti e lontani tra loro erano attribuiti ai venditori di città rispetto a quelli che provenivano dalla campagna; i contadini potevano vendere la loro merce ai negozianti solo dopo la chiusura del mercato; i prodotti orticoli erano esclusi dal commercio in piazza e si potevano vendere solo alle porte della città, sulle grandi strade o nei pressi delle osterie...

Siena era un centro commerciale così importante nel XV secolo da creare attorno a sé una sorta di "vuoto" che si estendeva per un raggio di circa 25 km: infatti vi era assenza di ulteriori mercati nei centri rurali che evidentemente non potevano competere con la capacità di attrazione della città. Solo alcuni mercati rurali assunsero nel tempo una qualche importanza, ma in quanto "dipendenze" di quello dominante poiché riscuotevano le gabelle per conto della città di Siena, così Asciano divenne importante mercato per il grano, Paganico per il mercato del bestiame.

I mercati rurali, rilevabili attraverso le esazioni gabellari e/o i verbali delle dispute tra centri abitati, di solito mancavano di specializzazione merceologica e di conseguenza di regolamentazioni particolari sulla disposizione dei banchi di vendita, rimanendo comunque severi i controlli sulla correttezza delle misure e dei pesi. Spesso erano gli statuti rurali a regolare la presenza di alcune merci e la frequenza minima della vendita di alcune derrate come ad esempio il formaggio.

La sera di mercoledì tutti i partecipanti al Laboratorio hanno avuto il piacere di incontrare a cena gli organizzatori e gli sponsor che hanno creduto nel progetto del *Centro studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino* e che con il loro contributo economico e scientifico hanno reso possibile la realizzazione dei *Laboratori internazionali di storia agraria* in questi anni.

Durante la serata conviviale il presidente del Centro, Massimo Montanari, dopo aver ringraziato i partecipanti italiani e stranieri, ha ricordato che il prossimo anno si festeggerà il primo decennale del Laboratorio, che segna un risultato di grande rilievo scientifico e didattico.

Giovedì 31 agosto i lavori sono ripresi nel pomeriggio con l'intervento di MANUEL VAQUERO PIÑEIRO (Università di Perugia) dal titolo *Autoconsumo e mercati locali nella Spagna medievale: i borghi lungo il cammino di Santiago*.

Il relatore ha precisato che il suo studio è riferito alle aree corrispondenti ai regni di Castiglia e di Navarra e che l'ambito cronologico è compreso tra l'VIII e il XV secolo, ha inoltre ricordato che fino al XIV secolo i documenti notarili spagnoli sono carenti e quindi per individuare la presenza di mercati e le tipologie di merci scambiate ha fatto riferimento per lo più a statuti (*fueros*) o privilegi reali concessi ad alcuni borghi.

Nel periodo compreso tra VIII e XI secolo la presenza arabo-musulmana nella parte meridionale della penisola iberica porta alla nascita dei grandi mercati urbani internazionali come quello di Cordoba, mentre nei territori del nord, dove si erano ritirati i cristiani, la forma organizzativa era quella dei piccoli villaggi rurali, castelli, abbazie, e l'economia era incentrata principalmente sull'autoconsumo.

Attorno al IX secolo i monarchi cristiani cominciarono ad avere la forza militare necessaria a spostare la frontiera verso sud, fino al fiume Duero, e nell'883 si ha una prima notizia di mercato settimanale di prodotti di lusso, animato da mercanti ebrei provenienti dal sud della Francia, che si teneva a Leon e che si svolgeva sotto la protezione del re.

Dall'XI secolo documenti e statuti urbani denotano la graduale crescita economica e commerciale del regno cristiano che nel 1085 arriva fino a Toledo, la cui conquista imprime un'accelerazione ai commerci e lo sviluppo di mercati nelle città. Nel XIII secolo si ha la riconquista di Cadice e Jerez.

In questo contesto il relatore ha esposto il caso di Estella.

Tra il IX e il X secolo nel mondo cristiano si diffuse la notizia del ritrovamento della tomba di San Giacomo apostolo sul monte Libredon; sul luogo venne costruito un monastero benedettino e nacque il paese di Santiago de Compostela. Prestissimo iniziò un imponente flusso di pellegrini dalla Spagna, dalla Francia, dall'Italia che attraversavano, tra le altre, le terre a nord del castello di Licarra (antico nome basco di Estella). In un documento del 1076 si legge che il re concede un terreno fuori dal borgo di Licarra, ma sul cammino di Santiago, per costruirvi un mulino e nel 1090 concede lo statuto franco, una sorta di esenzione dalle tasse e di amnistia per reati commessi precedentemente, a chi decidesse di prendervi residenza. Attorno alla strada che conduce a Santiago e che attraversa questo piccolo agglomerato nasce dunque e si sviluppa una città, un mercato, si piantano vigne, e l'artigianato si specializza in base alle necessità dei pellegrini nella lavorazione del cuoio e delle calzature.

Anche se con tempi e modi differenti tutti i centri situati sul cammino di Santiago traggono beneficio dal passaggio dei pellegrini e, secondo le direttive regie, nel rispetto reciproco. Infatti si può notare, esaminando i giorni dedicati al mercato cittadino, che la loro distribuzione nell'arco della settimana è tale da non danneggiarsi reciprocamente e da permettere una sorta di spostamento "circolare" e periodico dei mercanti e delle merci.

Venerdì 1 settembre il Laboratorio si è concluso con la relazione di BRUNO ANDREOLLI (Università di Bologna) dal titolo *Gli epistolari signorili come strumento di promozione e commercializzazione dei prodotti locali*.

Secondo Andreolli, se gli epistolari non si possono considerare al pari delle fonti tradizionali per lo studio dei commerci, essi non sono nemmeno da considerare solo come fonti “episodiche”, ma al contrario possono essere utilizzati come ulteriore strumento di indagine in un sistema di informative già ben stabilito. Propone quindi una metodologia di lettura che preveda tre fasi: una analitica in cui si riconoscano i frammenti rilevanti ai fini dello studio, una fase morfologica in cui si evidenzino le forme ricorrenti e una fase sintattica nella quale si possa inserire l’epistola o parte di essa in un sistema più complesso.

I documenti presentati sono un piccolo esempio di uno studio in corso e si riferiscono a epistolari del XV e XVI secolo di piccole famiglie signorili come i Bentivoglio di Bologna, gli Este di Ferrara e i Gonzaga di Mantova. Si tratta per lo più di epistolari politici e di un carteggio femminile.

Nelle lettere è frequente la richiesta di consegna o di scambio di “prodotti” intesi in senso lato in quanto si riferiscono a cavalli, cani, falconi, ma anche a dolci, unguenti, ecc., e inoltre a personale specializzato quali medici, cuochi, pittori, musicisti. L’intento sembrerebbe di volta in volta quello di celebrare il possessore del bene, ma anche di promuovere un prodotto locale e l’economia che lo sottende.

Per chiarire l’idea il relatore ha fatto l’esempio dei cavalli dei Gonzaga di Mantova. Questi animali erano i più famosi del tempo, veniva richiesta con insistenza la loro presenza a tutti i maggiori tornei equestri, e la costruzione del mito della scuderia dalla famiglia Gonzaga passò, secondo Andreolli, proprio attraverso la documentazione di tipo epistolare. D’altra parte non si può dimenticare che l’allevamento dei cavalli presuppone un cospicuo impegno economico come la destinazione di terreni al pascolo, la produzione di alimenti destinati alle scuderie, la costruzione dei ricoveri, personale specializzato per la cura degli animali, l’allenamento, il trasporto, l’acquisto di riproduttori, la vendita di puledri. Tutto ciò, se ben gestito e “propagandato”, creava sicuramente prestigio per la signoria e per il territorio, ma anche una notevole circolazione di denaro peraltro “invisibile” dalla documentazione ufficiale perché esente da tasse e gabelle essendo ogni cosa (prodotti, terreni, animali, lavoratori) di proprietà della famiglia signorile. Esempi analoghi riguardano l’allevamento e il commercio dei cani, dei profumi e delle essenze, dei guanti e della sartoria di moda, questi ultimi tratti dallo studio dei carteggi femminili che avevano evidentemente destinatari differenti ma la medesima finalità di promozione.

GIAMBATTISTA RATTI, *Trattato della seminazione de' campi e della coltivazione de' prati* (1764), studio introduttivo e note a cura di Antonino Angelino, Associazione Casalese Arte e Storia, Ente Morale Vincenzo Luparia, 2007

Si deve all'Associazione Casalese Arte e Storia e all'Ente Morale Vincenzo Luparia di Casale Monferrato la ristampa dell'edizione critica di uno dei primi lavori italiani ispirati, nel cuore del Settecento, alla *nouvelle agriculture* d'Olttralpe. Si tratta del *Trattato della seminazione de' campi e della coltivazione de' prati* di Giambattista Ratti, stampato a Casale Monferrato nel 1764. L'edizione, resa possibile grazie al contributo del Comune di Casale Monferrato e della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, è curata da Antonino Angelino cui si deve anche l'ampia e documentata introduzione. Angelino, che già aveva individuato la centralità dell'opera del Ratti in un contributo raccolto nel volume *Il seme, l'aratro, la messe: le coltivazioni frumentarie in Piemonte dalla preistoria alla meccanizzazione agricola* (a cura di Rinaldo Comba e Francesco Panero, Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo, 1996) inserisce il personaggio, insieme al suo nuovo «seminatore meccanico», nel quadro dei progressi agricoli dell'epoca. Ma, non solo di questo si tratta. Il saggio di Angelino, infatti, come ricorda Rinaldo Comba nella prefazione, ha il grande merito «di collocare un'innovazione tecnica, come l'introduzione di un modello di seminatrice meccanica, nel contesto di un preciso e serrato dibattito culturale di livello europeo».

Un dibattito originatosi in Francia, grazie a Henri-Louis Duhamel du Monceau, dell'Académie des Sciences di Parigi, cuore del «movimento agronomico», che pubblica nel 1750 il *Traité de la culture des terres, Suivant les principes de M. Tull, anglois*. Il volume era ispirato all'opera innovativa, ma assai prolissa e involuta, dell'inglese Jethro Tull del 1733, *Horse-hoeing Husbandry*, che individuava alcuni miglioramenti per la semina, Duhamel introduceva anche una nuova macchina seminatrice a tramoggia che doveva superare gli inconvenienti di quella di Tull a cilindro. Anche in Italia il *Traité* fu riferimento d'obbligo per tutti gli innovatori, a cominciare dal canonico e agronomo Ubaldo Montelatici, autore nel 1752 del *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far rifiorire l'Agricoltura*, che gettò le basi per la nascita dell'Accademia dei Georgofili.

Tra i primi progetti che mirarono a rivedere le seminatrici di Duhamel, fu importante quello di Giambattista Ratti «commerciante in ferramenta con competenze artigianali» che nel 1764 pubblicò a Casale Monferrato il *Trattato della seminazione de' campi, e della coltivazione de' prati*. Al di qua delle Alpi solo la *Nuova maniera di seminare, e coltivare il frumento*, del veneziano Francesco Grisellini precedette l'opera del Ratti. Egli, insieme alle nuove tecniche per la lavorazione del terreno, presentò un modello di «seminatrice a cilindro alveolato» realizzata dal figlio Alfonso. L'interesse con cui il volume fu accolto

portò all'immediata riedizione a Venezia, l'anno successivo. Nel 1766, ancora a Casale, uscì a firma del figlio una *Nuova giunta al Trattato della seminazione*, relativa alle modifiche introdotte alla macchina. La svolta successiva in Italia avvenne nel 1770 con Giovanni Arduino, principale esperto agrario della Serenissima, che introdusse un nuovo modello di macchina a tramoggia.

La seminatrice di Ratti, che egli stesso sperimentò nel proprio podere di San Benedetto, dipende dai modelli dello svizzero Châtheauvieux e del francese Soumille. Ratti non era un imprenditore agricolo, ma, come ha chiarito Angelino, uno dei primi mercanti di ferro della città che aveva aperto un laboratorio per la lavorazione dei metalli. Solo in un secondo momento iniziò anche a investire in agricoltura, ispirandosi direttamente al modello descritto nel *Traité* di Duhamel. Ad Alfonso Ratti, il figlio, sono attribuite anche due altre invenzioni: una serratura a combinazione e un congegno per misurare i passi percorsi.

Tra coloro che si adoperarono per la diffusione degli strumenti ideati dai Ratti si segnala il conte Francesco Ottavio Magnocavalli (presentato nella prefazione come colui che diede «ordine e stile» all'opera): si può ipotizzare che sia stato proprio lui uno dei promotori dell'iniziativa di meccanizzazione dell'agricoltura. L'apporto dei Ratti, infatti, non fu solo teorico, se ancora nel primo Ottocento si hanno testimonianze dell'utilizzo del loro strumento nelle campagne di Casale.

La prima edizione del *Trattato* contiene anche sette tavole ripiegate illustranti la seminatrice e l'aratro a coltelle del figlio Alfonso, disegnate dall'architetto torinese, ma abitante nel Monferrato, Giovanni Baretto. Esse sono incise in rame da Baldassarre Porta, autore della principale incisione della veduta di Casale del secolo.

Lo sviluppo dell'interesse scientifico e pratico per l'agronomia portò in Piemonte, nel giro di un ventennio, alla nascita dell'Accademia di Agricoltura di Torino sorta nel 1785 della quale Ratti, che all'epoca del *Trattato* si definiva «rozzo ed inesperto nella letteratura», fu uno dei membri più prestigiosi.

EMANUELE FORZINETTI

Il Comizio Agrario di Mondovì. Opere e Uomini, Biblioteca del Comizio Agrario di Mondovì, 2007

Il Comizio Agrario di Mondovì, con centoquarant'anni di vita alle spalle, risulta essere l'unico sodalizio del suo genere ancora attivo in Italia: una storia assai articolata, conosciuta sino ad oggi solo a spezzoni. Colma la lacuna una pubblicazione edita dal Comizio stesso nella propria collana della Biblioteca. Giuseppe Griseri, vice presidente della Società per gli Studi Storici di Cuneo, autore di numerose opere sul Monregalese, ha ricostruito con estrema precisione il contesto in cui ebbe origine il sodalizio, attingendo alla ricca documentazione d'archivio ancora oggi conservata nella sede monregalese.

Un Comizio Agrario si era già costituito nel 1843 a Mondovì, con 52 soci, come sezione dell'Associazione Agraria Subalpina, presieduto dal marchese Massimo Cordero di Montezemolo, oppositore alla linea di Cavour all'interno dell'associazione agraria stessa, vicino alle posizioni di Lorenzo Valerio e Riccardo Sineo, esponenti della sinistra subalpina.

Conclusasi la prima esperienza, il comizio rinacque nel 1867 sotto la presidenza del marchese Emilio Bertone di Sambuy. Sorti per impulso di un Decreto del Ministro dell'Agricoltura Filippo Cordova, nell'ambito di un più generale intervento di promozione dell'agricoltura, ai Comizi veniva chiesto di «adoperarsi per far conoscere e adottare le migliori colture, le pratiche agrarie convenienti, i concimi vantaggiosi, gli strumenti rurali perfezionati, le industrie affini all'agricoltura che possono essere utilmente introdotte nel paese».

Il decreto cadeva in un momento di grave crisi per l'allevamento del baco da seta, a causa di un'epizoozia di pebrina. Tra le prime iniziative del sodalizio monregalese, nel 1868, si segnala l'istituzione di una Società Bacologica per provvedere alle importazioni dal Giappone, zona immune. L'attività del comizio si concentrò, inoltre, nella promozione dell'insegnamento agrario nelle scuole, nella nascita di numerosi asili rurali (31 nel 1883, uno degli indici più alti a livello nazionale; che salirono a 50 nel 1890, per quasi 4.500 bambini) e nella creazione di una biblioteca circolante, oltre che in alcuni interventi nel settore del credito agrario.

Promotore di tutte le iniziative fu Felice Garelli, discendente da una famiglia assai numerosa di proprietari terrieri. Un fratello, Vincenzo, pedagogista, divenne provveditore agli studi di Torino, un altro, Giovanni, fu medico alla Casa reale, poi deputato e senatore. Laureato in fisica, insegnante, fu il vero animatore del comizio e divulgatore nel campo dell'agricoltura e della viticoltura, fino alla pubblicazione di un noto *Manuale di viticoltura e di vinificazione per gli agricoltori italiani*. Eletto in Parlamento nel 1882, continuerà prima da deputato, poi da senatore, la propria battaglia a favore dell'agricoltura.

Il volume si chiude con la storia più recente del Comizio, attraverso le numerose evoluzioni nel corso del Novecento, affidata ad Attilio Ianniello, profondo conoscitore del mondo agricolo e della cooperazione nel Cuneese. L'autore si concentra in modo particolare sulle principali figure del secolo scorso attive nel comizio, da Alessandro Gioda a Carlo Nan.

Ancora oggi il Comizio agrario di Mondovì svolge attività come laboratorio d'analisi agrarie, organizza corsi d'aggiornamento e divulgazione e gestisce un centro sperimentale dimostrativo. Rileva inoltre i dati meteorologici attraverso la propria capannina meteo, continuando una serie storica nata nel 1865.

EMANUELE FORZINETTI

La Toscana in Età moderna (secoli XVI-XVIII). Politica, istituzioni, società: studi recenti e prospettive di ricerca, Atti del convegno (Arezzo, 12-13 ottobre 2000), a cura di M. Ascheri e A. Contini, Firenze, Olschki, 2005, x-349 pp.

A distanza di alcuni anni dal convegno di Arezzo, sono ora pubblicati a cura di M. Ascheri e A. Contini gli Atti *La Toscana in Età moderna (secoli XVI-XVIII). Politica, istituzioni, società: studi recenti e prospettive di ricerca*.

Come evidenziato nell'introduzione di Ascheri, il volume esce all'indomani di tre importanti opere di sintesi sulla Toscana: la *Storia della civiltà toscana* (6 voll.) sotto la direzione di Lotti; la *Storia della Toscana* (5 voll.) a cura di E. Fasano Guarini, G. Petralia e P. Pezzino; e *Florence et la Toscane XIVe-XIXe siècles. Le dynamiques d'un état italien* diretta da J. Boutier e O. Rouchon.

La riflessione storiografica proposta mette in evidenza alcuni dei nodi principali della storia toscana tra la fine della repubblica e l'Ottocento. Le forme e l'esercizio del potere (J. Boutier), il profilo istituzionale (L. Mannori), la chiave interpretativa del Settecento toscano (A. Contini) suggeriscono in più punti la critica dei paradigmi classici (decadenza, età delle riforme, risorgimento) e, in un certo senso, delle stesse partizioni cronologiche tradizionalmente assunte. Esame storiografico e possibili prospettive di ricerca si intrecciano offrendo ai lettori più di un motivo di approfondimento, anche a proposito della collocazione dello stato territoriale toscano all'interno del contesto europeo in età moderna.

Tematiche specifiche sono quindi trattate a proposito della storiografia sulla Chiesa toscana (G. Greco), sulla nobiltà (C. Pazzagli), sulle istituzioni assistenziali (M. Fubini Leuzzi), sull'Ordine di Santo Stefano (D. Barsanti). Ad Arezzo e Lucca sono dedicati i saggi rispettivamente di L. Carbone e S. Adorni Breccesi. Chiude quindi il volume l'intervento archivistico di A. Bellinazzi.

Le forme di amministrazione del territorio, i ceti dirigenti, il ruolo politico ed economico dell'aristocrazia e dei proprietari fondiari toccano aspetti significativi anche per la storia dell'agricoltura. Rimane solo il rammarico della mancata pubblicazione della relazione presentata da F. Mineccia e A. Zagli su *Agricoltura e società rurale*.

RENATO BELLABARBA, *Proverbi toscani illustrati*, Firenze, Olschki, 2005, x-215 pp., 202 figg.

L'editore Olschki ristampa, a più di trent'anni di distanza (prima edizione 1974), il volume *Proverbi toscani illustrati* di Renato Bellabarba. L'edizione originale seguiva a poca distanza altre due pubblicazioni sull'argomento di Bellonzi (*Proverbi toscani*, 1968) e Cagliaritano (*Proverbi e modi di dire toscani*, 1968) e i *Proverbi marchigiani* dello stesso Bellabarba.

L'opera costituisce una selezione di alcuni proverbi tratti dalle edizioni ottocentesche di Giuseppe Giusti, apparsi per la prima volta a Firenze nel 1853

poi ampliati a cura di Gino Capponi nel 1871 (*Raccolta di proverbi toscani*); e, come chiarito dall'autore, dalle pagine del periodico «Archivio per lo studio delle tradizioni popolari».

Vera «enciclopedia del sapere popolare» i proverbi costituiscono una fonte di grande interesse per la storia della civiltà. Tra questi, naturalmente, molti riguardano la vita campestre, l'alimentazione e il vino. Anzi, in molti casi, è proprio attraverso queste fonti linguistiche, la cui origine si perde nei secoli se non nei millenni, che possono essere documentati alcuni aspetti del vivere quotidiano dei «senza storia». L'attenzione ai proverbi, inoltre, sta riscuotendo negli ultimi anni un certo interesse, scientifico e antropologico. A Firenze l'Istituto di Paremiologia cura gli studi del settore, ma una serie di volumi per le singole regioni, località specifiche e per l'intera penisola hanno visto la luce di recente. In questo contesto si colloca la riedizione del volume di Bellabarba, con i proverbi raccolti per argomento, illustrati e corredati con un'ampia rassegna di figure a tratto.

Per un giardino della terra, a cura di Antonella Pietrogrande («Giardini e Paesaggio», 17), Firenze, Olschki, 2006, xii-429 pp., 107 ill.

Facendo seguito al precedente volume *Il giardino e la memoria del mondo*, quarto volume della collana «Giardini e Paesaggio» edito nel 2002, sono oggi pubblicati i testi delle lezioni tenute nel X, XI e XII Corso di aggiornamento sul giardino storico (2000-2002) dal Gruppo Giardino Storico dell'Università di Padova.

Il rapporto tra natura e cultura si ripropone ancora in queste pagine spaziando in una varietà di temi e di casi specifici (formazione di nuovi giardinieri, tutela e conservazione della biodiversità, progettazione e riuso dei paesaggi post-industriali, governo del territorio) e usufruendo del contributo di studiosi provenienti da vari settori: storici dell'arte, dell'architettura, della botanica, architetti e paesaggisti, letterati e filosofi. Le problematiche trattate non offrono soltanto approfondimenti per la conoscenza storica dei giardini e del paesaggio, ma si inseriscono a pieno nel dibattito attuale legate alla tutela e valorizzazione dell'identità storico-culturale e della complessa questione della pianificazione territoriale, in Italia e in Europa.

Il volume si articola in quattro parti, arricchite da un corredo iconografico: *Intorno al giardino planetario*, *L'Europa dei giardini*, *Paesaggi italiani fra storia e contemporaneità*, *Frammenti di un viaggio in Italia*.

MARIE LUISE GOTHEIN, *Storia dell'arte dei Giardini*, edizione italiana a cura di Massimo de Vico Fallani e Mario Bencivenni, Firenze, Olschki, 2006, 2 voll., xxiv-1165 pp., 644 ill.

Progettata fin dall'apertura della collana «Giardini e Paesaggio» (2000) dai

curatori Lucia Tongiorgi Tomasi e Luigi Zangheri, la traduzione italiana della *Storia dell'arte dei Giardini* di Marie Luise Gothein è oggi disponibile per il pubblico. Si tratta della prima edizione italiana dell'opera pubblicata nel 1914, quindi nella versione definitiva nel 1926 qui riprodotta, considerata una pietra miliare nella storiografia sui giardini.

Seguendo una chiave di lettura storico culturale, la Gothein ripercorre le caratteristiche principali del giardino dalle civiltà antiche (Egitto, Asia occidentale, Grecia, Impero Romano) attraverso l'età medievale, fino alle diversificazioni rinascimentali (Italia, Spagna e Portogallo, Francia, Inghilterra, Germania, Paesi Bassi). Giungendo quindi all'età contemporanea, viene focalizzata la cultura francese del giardino, dall'età di Luigi XIV fino alla diffusione di questo modello in Europa; quindi il particolare "giardino paesistico" inglese e le correnti tra XIX e XX secolo. Un capitolo è dedicato anche a Cina e Giappone.

Questa pregevole pubblicazione dell'editore Olschki, che comprende anche il ricco apparato iconografico, si apre con una introduzione del traduttore Massimo de Vico Fallani, con note biografiche dell'autrice anche in riferimento alla collocazione della sua figura nel contesto europeo. Il volume contiene poi una *Addenda* di Mario Bencivenni, relativo a brevi note sulla storia novecentesca del giardino, particolarmente in Italia, e un aggiornamento bibliografico sul tema fino ai giorni nostri, che completa la ricca bibliografia citata dalla Gothein. Chiudono il volume gli indici completi di luoghi, cose notevoli e nomi.

La letteratura sul giardino si completa con questa edizione italiana (numeroso sono le riedizioni tedesche e le traduzioni in altre lingue), offrendo al pubblico italiano un classico della materia.

La villa medicea di Careggi e il suo giardino. Storia, rilievi e analisi per il restauro, a cura di Luigi Zangheri («Giardini e Paesaggio. I Pomi delle Esperidi», I), Firenze, Olschki, 2006, 156 pp., 130 ill.

In attesa della definizione della nuova utilizzazione della villa medicea di Careggi, recentemente acquistata dalla Regione Toscana, anche al fine di fornire uno strumento di conoscenza storico, artistico e architettonico, viene pubblicato questo ampio volume *La villa medicea di Careggi e il suo giardino. Storia, rilievi e analisi per il restauro*, a cura di Luigi Zangheri. Numerose sono le dimensioni trattate ripercorrendo l'evoluzione e le trasformazioni, anche d'uso, avvenute fino alle epoche più recenti di questa villa acquistata da Giovanni di Bicci de' Medici nel 1417, al centro di una classica struttura podereale.

A Gabriella Contini si deve la ricostruzione storica di Careggi dal XV secolo, lungo l'età medicea fino ai Lorena; mentre dal 1780 fino alla metà del Novecento le trasformazioni intercorse sono ripercorse dallo stesso curatore Luigi Zangheri. La parte artistica è trattata da Francesca Petrucci: gli affreschi

secenteschi di Michelangelo Cinganelli; poi quelli di George Frederick Watts; di Antonio Pulcinelli; la lunetta della Manifattura Ginori. La storia del giardino, dal XV al XVIII secolo, è tratteggiata da Gabriele Capecchi. Chiudono la prima parte del volume dedicata alla storia i contributi di Mirella Branca sull'operato della Soprintendenza per i Beni ambientali e Architettonici di Firenze per la tutela e il restauro, e di Marco Cavallini sulle indagini stratigrafiche e conoscitive eseguite sugli intonaci.

La seconda parte del volume è dedicata invece al rilievo integrato di Emma Mandelli, comprensivo delle tavole, e al censimento e schedatura delle specie arboree presenti nel complesso della villa di Carolina Vagnoli. Corredano il volume di grande formato numerose illustrazioni che accompagnano la trattazione dei vari argomenti.

Scienza e teologia fra Seicento e Ottocento. Studi in onore di Maurizio Mamiani, a cura di Chiara Giuntini e Brunello Lotti, «Biblioteca di Nuncius. Studi e testi» LXI, Firenze, Olshki, 2006, x-148 pp.

Sebbene l'impianto dei saggi riproposti in questo volume su *Scienza e teologia fra Seicento e Ottocento* sia prettamente di impianto storico-filosofico, vi sono tuttavia alcuni elementi d'interesse nel quadro della storia del rapporto uomo natura.

I temi trattati riguardano il millenarismo scientifico del primo Seicento (P. Rossi); la complessa vicenda di Galileo (W. Shea); i rapporti tra filosofia naturale e teologia nella cultura inglese dell'età di Newton e di Locke (F. Giudice; B. Lotti; C. Giuntini); le controversie sulle implicazioni religiose della cultura scientifica e del darwinismo fra Ottocento e Novecento (P. Dessì; A. La Vergata). Proprio tale evoluzione del pensiero filosofico e della scienza, i loro legami e la loro divaricazione, sono alla base del formarsi stesso della cultura scientifica moderna. Su questi presupposti si aprirà poi, soprattutto dal Settecento, una nuova stagione anche nel campo delle scienze agrarie, che porrà le basi per quelle "rivoluzioni agronomiche" che caratterizzeranno l'agricoltura in Europa tra XVIII e XIX secolo. Recuperare le intersezioni storiche e culturali tra i vari campi del sapere rimane sempre un elemento di grande importanza, per cogliere aspetti salienti nei vari ambiti di interesse della storia.

a cura della Redazione

Finito di stampare
nel mese di aprile 2008
dalla Tipografia ABC
Sesto Fiorentino - Firenze

