

85



Proposte e ricerche

Economia e società nella storia dell'Italia centrale

ANNO XLIII - ESTATE / AUTUNNO 2020

Università degli studi di Chieti-Pescara, Macerata, Perugia,
San Marino, Università Politecnica delle Marche



Proposte e ricerche

Economia e società
nella storia dell'Italia centrale



85

anno XLIII - estate / autunno 2020



Proposte e ricerche

rivista semestrale

anno XLIII, estate / autunno 2020

ISSN 0392-1794

ISBN 978-88-6056-739-0

© 2021 eum edizioni università di macerata,
Italy

Registrazione al Tribunale di Ancona n.
20/1980

Fondatori

Sergio Anselmi, con Renzo Paci, Ercole Sori,
Bandino Giacomo Zenobi

Direttore / Editor

Francesco Chiapparino (Università Politecnica
delle Marche, Ancona)

Comitato di direzione / Co-Editors

Franco Amatori (Università Bocconi, Milano),
Ivo Biagianti (Centro Sammarinese di studi
storici), Paola Nardone (Università di Chieti/
Pescara), Carlo Pongetti (Università di Macerata),
Paolo Raspadori (Università di Perugia)

Consiglio scientifico / Editorial Board

Francesco Bartolini (Università di Macerata); Fa-
bio Bettoni (Università di Perugia); Giancarlo Ca-
stagnari (Istocarta, Fabriano); Giorgio Cingolani
(Università Politecnica delle Marche, Ancona);
Augusto Ciuffetti (Università Politecnica delle
Marche, Ancona); Chiara Coletti (Università di
Perugia); Renato Covino (Università di Perugia);
Emanuela Di Stefano (Università di Camerino);
Michaël Gasperoni (CNRS - Centre Roland
Mousnier, Parigi); Olimpia Gobbi (Associazione
Proposte e ricerche); Didier Lett (Université
Paris 7 "Diderot", UFR GHSS); Paola Magna-
relli (Università di Macerata); Marco Moroni
(Università Politecnica delle Marche, Ancona);
Elisabetta Novello (Università di Padova); Pao-
la Pierucci (Università di Chieti/Pescara); Luigi
Rossi (Associazione Proposte e ricerche); Rena-
to Sansa (Università della Calabria, Arcavacata
di Rende); Ercole Sori (Associazione Proposte e
ricerche); Gino Trolì (Associazione Proposte e
ricerche); Manuel Vaquero Piñeiro (Università di
Perugia); Carlo Verducci (Associazione Proposte
e ricerche); Carlo Vernelli (Associazione Propo-
ste e ricerche).

Redazione / Editorial staff

Luca Andreoni (Università Politecnica delle
Marche, Ancona, vice segretario di redazione /

Deputy Managing Editor), Maria Ciotti (Univer-
sità di Macerata), Emanuela Costantini (Univer-
sità di Perugia, responsabile sezione "Convegni e
letture" / Book Review Editor), Roberto Giulia-
nelli (Università Politecnica delle Marche, Anco-
na, segretario di redazione / Managing Editor).

Università Politecnica delle Marche, Facoltà
di Economia "Giorgio Fuà", Dipartimento di
scienze economiche e sociali, Piazzale Martelli,
8, 60121 Ancona.

Tel: 0712207159; web: <https://proposteericerche.univpm.it>; e-mail: r.giulianelli@univpm.it.

Referees

Tutti i contributi pubblicati in «Proposte e
ricerche» sono preventivamente valutati da
esperti interni alla rivista. I contributi inseriti
nella sezione monografica e nella sezione *Saggi*
sono valutati in forma anonima da esperti
esterni.

Abbonamenti e fascicoli singoli

L'abbonamento annuale, comprensivo del rim-
borso delle spese di spedizione, è di euro 30,00
(estero euro 40,00). Esso dà diritto a ricevere i
due fascicoli semestrali e i *Quaderni* che usciranno
nel corso dell'anno.

Il prezzo di un singolo fascicolo è di euro 20,00.

Editore-distributore

eum edizioni università di macerata
Corso della Repubblica, 51 - 62100 Macerata;
tel. (39) 733 258 6080, web: <http://eum.unimc.it>
e-mail: info.ceum@unimc.it

Orders/ordini: ceum.riviste@unimc.it

Progetto grafico

+ studio crocevia

Impaginazione

Mariagrazia Coco e Carla Moreschini

Sommario

Grano, mulini e pasta. Una storia italiana

- Francesco Chiapparino
9 Grano, mulini e pasta. Una storia italiana
- Alessandra Cioppi
11 Un percorso storico e un modello gastronomico. La Sardegna e l'*obra de pasta* nel Mediterraneo del XIV-XV secolo
- Manuela Militi
23 La pasta e i suoi uomini. I “vermicellari” nella Roma moderna (XVII-XIX secolo)
- Renato Covino
45 Mulini in Italia. Una lenta e contraddittoria modernizzazione
- Matteo Ajani
65 La lunga rincorsa: mercanti di grano in Italia tra Otto e Novecento
- Silvio De Majo
83 L'industria italiana della pasta nella sua prima età aurea: 1885-1915
- Daniela Brignone
117 La pasta di Roma: la Pantanella dalle sue origini a oggi

Saggi

- Nicoletta Stradaoli
129 Il lago come risorsa economica. Il Consorzio di bonifica del Trasimeno e la centrale termoelettrica di Pietrafitta negli anni Venti del Novecento
- Stefania Ecchia
151 Meccanismi istituzionali di costruzione del *trust* nelle reti mercantili sefardite di età moderna

Note

- Stefano d'Atri
171 Il Cispai e il futuro degli studi della storia delle paste alimentari
- Enrico Fuselli
177 Il contrabbando di pesce nelle valli di Comacchio (XIX sec.)
- Paolo Gissi e Pasquale Frascione
191 Dalla vela al motore: i vaporini da pesca di Ancona
- Giovanni Brancaccio
209 L'Adriatico e la sua storia. A proposito di un recente saggio di Egidio Ivetic

Lecture

- 223 Luca Andreoni legge Francesco Pirani, *Con il senno e con la spada. Il cardinale Alborno e l'Italia del Trecento*; Michaël Gasperoni, Vincent Gourdon, Cyril Grange (sous la direction de), *Les mariages mixtes dans les sociétés contemporaines. Diversité religieuse, différences nationales*
- 228 Fabio Bettoni legge Augusto Ciuffetti, *Appennino. Economie, culture e spazi sociali dal medioevo all'età contemporanea*
- 232 Marco Moroni legge Marco Cassani, *La fiera di Senigallia (1458-1869) tra storiografia e epoche comunali*
- 235 Maurizio Coccia legge Fabio Bettoni e Bruno Marinelli, *Maccaroni Vermicelli Tagliolini. Paste alimentari a Foligno tra Seicento e Novecento*
- 238 Luigi Giorgi legge Umberto Gentiloni Silveri, *Storia dell'Italia contemporanea, 1943-2019*
- 240 Luigi Rossi legge Aurelio Manzi, *I progenitori delle piante coltivate in Italia. I parenti selvatici dei vegetali in coltura per uso alimentare, il processo di domesticazione e la salvaguardia*
- 242 Augusto Ciuffetti legge Gabriele Ivo Moscaritolo, *Memorie dal cratere. Storia sociale del terremoto in Irpinia*
- 247 **Rassegna bibliografica**

Grano, mulini e pasta. Una storia italiana

Francesco Chiapparino

Grano, mulini e pasta. Una storia italiana

Non è la prima volta che «Proposte e ricerche» dedica la sua sezione monografica al settore alimentare. Il numero 79 della rivista, della seconda metà del 2017, tematizzava la storia del formaggio e del vino, sforzandosi di rendere conto di alcune delle ricerche in questi ambiti della produzione agroalimentare del nostro paese. Nel caso presente, invece, il fuoco è sul grano e sulla pasta. È questo un comparto che si vuole – a torto o a ragione – intimamente legato all'identità nazionale, laddove vino e formaggio erano piuttosto culturalmente afferenti a contesti territoriali più vasti di quello della penisola, che includevano anzitutto anche l'area francese. Come per quelli, tuttavia, grano e pasta descrivono, all'interno del più vasto settore dell'alimentazione, un ambito per cui l'interesse è assai vivo, sia in termini generali che dal punto di vista della storiografia. Alcuni degli indirizzi di quest'ultima sono presentati da questo numero di «Proposte e ricerche». Senza alcuna pretesa di ricostruzione organica, che del resto è piuttosto lontana dall'essere a tutt'oggi disponibile, la sezione monografica della rivista tenterà in particolare di tracciare un percorso che dalla Sardegna del Tre-Quattrocento arriva fino alla Roma della seconda metà dello scorso secolo. Come indica il recente lavoro di Alberto De Bernardi e già vari anni fa mostrava la magistrale ricostruzione di Serventi e Sabban¹, prima del XVII secolo e dell'avvio della progressiva affermazione nel nostro paese², la pasta ha una storia piuttosto oscura e frammentaria. Di grande interesse è perciò lo studio di Alessandra Cioppi sulla notevole diffusione di questo prodotto nella Sardegna tardo-medievale, che aggiunge elementi di novità rispetto alla visione tradizionale della primogenitura sicilia-

¹ A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma 2019; S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000.

² Si veda il celeberrimo saggio di E. Sereni, *I Napoletani da 'mangiafoglie' a 'mangiamaccheroni'. Note di storia dell'alimentazione del Mezzogiorno*, in «Cronache meridionali», 1958, 4, pp. 272-295, 5, pp. 351-377, più volte ripubblicato fino ad anni recenti.

na – araba e alto-medievale – nel comparto. Così come originale è l'approfondimento che Manuela Militi offre per la prima età moderna di un ambiente, quello dei vermicellai romani, solitamente schiacciato dalla già menzionata centralità attribuita a Napoli nella prima età moderna. Con un salto ai decenni a cavallo tra tardo Ottocento e primo Novecento la sezione poi si occupa della vicenda contemporanea del comparto. Renato Covino, in particolare, presenta una sintesi dell'evoluzione del settore molitorio nel nostro paese, con i suoi ritardi e le sue difficoltà, mentre Matteo Ajani si concentra sugli sviluppi conosciuti dal commercio dei grani a cavallo tra XIX e XX secolo. Silvio De Majo, inoltre, fa il punto sullo stato dell'industria pastaria in quella stessa fase, tra la fine dell'Ottocento e l'età giolittiana, analizzando sistematicamente – ed integrando con altre fonti – la prima panoramica nazionale di questo ramo produttivo che la statistica industriale permette, sia pure con una sistematicità assai scarsa e mille altri problemi, in quegli anni di tracciare. La parte monografica del volume si chiude infine col caso della Pantanella, la grande impresa molitorio-pastaria romana di cui Daniela Brignone ripercorre la vicenda novecentesca. Collegati alla sezione e alle sue tematiche devono tuttavia intendersi anche la nota di Stefano d'Atri sull'attività del Centro studi sulla storia delle paste alimentari in Italia (Cispai) e la recensione che Maurizio Coccia propone del volume di Fabio Bettoni e Bruno Marinelli sulle paste alimentari a Foligno tra XVII e XX secolo.

Alessandra Cioppi*

Un percorso storico e un modello gastronomico. La Sardegna e l'*obra de pasta* nel Mediterraneo del XIV-XV secolo

ABSTRACT. La pasta fra tutti i cibi è sicuramente il marcatore identitario, culturale e sociale per eccellenza della cucina italiana. Nata da un semplice impasto di acqua e farina, è tutt'oggi lo stereotipo più diffuso dell'italianità a tavola. La pasta è da sempre uno degli alimenti fondamentali della dieta mediterranea e per questo talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di "civiltà" come solo pochi altri prodotti, frutto del lavoro e dell'ingegno dell'uomo, possono vantare. Partendo da questa considerazione e per comprendere meglio il percorso storico della pasta, la mia attenzione si sofferma in particolare sul Medioevo per dare uno sguardo alla produzione della pasta alimentare nella Sardegna del XIV-XV secolo e alla sua ampia diffusione nel Mediterraneo basso medievale.

PAROLE CHIAVE. Dieta mediterranea, pasta, produzione, Sardegna, XIV-XV secolo.

ABSTRACT. Pasta, among all food, is certainly the marker of cultural and social identity par excellence for the Italian cuisine. Created by a simple mixture of water and flour, pasta is, still today, the most widespread stereotype of Italianness connected to the kitchen table. Pasta has always been one of the basic foods of the "Mediterranean diet" and it is so substantial to be a real indicator of "civilization" as only a few other products, can boast which are fruit of men's labour and intelligence. Starting from this consideration and to better understand the historical value of the path of pasta, my attention will focus particularly on the Middle Ages to analyze the production of pasta in Sardinia, during the XIV-XV centuries, and its wide spread in the late Middle Ages Mediterranean Sea.

KEYWORDS. Mediterranean diet, Pasta, Production, Sardinia, XIV-XV Centuries.

Il semiologo francese Roland Barthes nel saggio *Elementi di Semiologia* sostiene che «il cibo non è solo una collezione di prodotti soggetti a studi statistici o dietetici ma è allo stesso tempo un segno, un corpo di immagini,

* Corresponding author: Alessandra Cioppi (Consiglio nazionale delle ricerche, Istituto di storia dell'Europa mediterranea, Milano). E-mail: alessandra.cioppi@cnr.it.

un sistema di comunicazioni, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti»¹.

Nel condividere le sue affermazioni ritengo che la pasta sia l'alimento che per eccellenza rappresenta tutto questo: è un protocollo di usi dalle radici profonde nel passato, è un inventario di informazioni, un registro di consuetudini e un sistema di relazioni che hanno generato l'identità culturale italiana e si sono trasformati nel nucleo fondante l'*Italian food*. La pasta nasce dall'utilizzo di vari ingredienti, dalla loro commistione, dall'applicazione di tecniche e tradizioni differenti più o meno complesse, dalla condivisione di innumerevoli ricette regionali confluite in un modello così valido da superare non solo il territorio nazionale ma anche quello continentale, divenendo un modello globale².

La storia della pasta è la storia della cucina italiana ed è parte imprescindibile della storia complessiva del nostro paese. È una storia multiforme e complessa che può essere letta sotto vari aspetti. Innanzitutto come un trattato di antropologia, se pensiamo a com'erano e come sono diventati gli italiani a tavola nel corso dei secoli³. In secondo luogo come un trattato di gastronomia, se ci soffermiamo sui tanti ricettari scritti nei secoli o sui diari di cucina che per decenni tante massaie hanno utilizzato, appuntandovi ingredienti e procedimenti mentre preparavano le loro pietanze⁴. Infine, e soprattutto oggi, può essere letta come un modello gastronomico, se consideriamo che la dieta mediterranea è entrata prepotentemente nei mass-media, è diventata fonte di ispirazione di chef internazionali e si è aperta al web. Attualmente numerosi portali e il mondo dei blogger sono in grado di comunicare l'*Italian food* a tutto il mondo⁵.

¹ R. Barthes, *Pour une psychosociologie de l'alimentation*, in «Annales. Economies, sociétés, civilisations», XVI, 1961, 5, pp. 977-986 (trad. it. *L'alimentazione contemporanea*, in Id., *Scritti: società, testo, comunicazione*, a cura di G. Marrone, Einaudi, Torino 1998, pp. 31-41, in particolare p. 33).

² Il modello di un circuito che integra le cucine locali è l'elemento centrale nella riflessione di Montanari su questo argomento. M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2010; H. Levenstein, *The American Response to Italian Food, 1880-1930*, in «Food and Foodways», I, 1985, 1-2, pp. 1-23.

³ M. Alberini, *Storia del pranzo all'italiana. Dal triclinio allo snack*, Rizzoli, Milano 1966; M. Montanari, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 1992; D. Tirelli, *Pensato & mangiato. Il cibo nel vissuto e nell'immaginario degli italiani del XXI secolo*, Agra, Roma 2006; J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Laterza, Roma-Bari 2007; A. Capatti, *Scoperta e invenzione della cucina regionale*, in *L'Italia e le sue regioni. Territori*, Treccani, Roma 2015, vol. 2, pp. 409-425.

⁴ *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1987, pp. 19-125; L. Carrara, *Intorno alla tavola. Cibo da leggere, Cibo da mangiare*, Codice, Torino 2013; A. Portincasa, *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari (1766-1943)*, Edizioni Pendragon, Bologna 2016.

⁵ A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999; P. Capuzzo, *Culture del consumo*, Il Mulino, Bologna 2006; C. Baldoli, J. Morris, *Made in Italy. Consumi*

La cucina italiana, quindi, è una cucina dalle radici antiche, semplice ma allo stesso tempo pensata ed elaborata, incisiva nella sua capacità di cementare identità e rappresentare cultura e società⁶. Come non pensare, infatti, ai cibi preparati per i banchetti delle corti papali o per quelle dei signori rinascimentali; come dimenticare la ricchezza delle pietanze cucinate per le tavole dei mercanti o la frugalità dei cibi serviti nelle mense conventuali o nelle case contadine. E come non soffermarsi sull'alimentazione seguita durante i conflitti mondiali e nell'immediato dopoguerra, su quella che ha accompagnato il boom economico degli anni Sessanta o sul piacere della tavola attuale⁷.

Se il cibo, come afferma Barthes, è un marcatore identitario culturale e sociale nonché una voce importante nella costruzione dell'identità di genere, di classe e di etnia⁸, la pasta è a tutt'oggi lo stereotipo più diffuso dell'italianità a tavola e, fra tutti i cibi, è sicuramente il marcatore identitario, culturale e sociale per eccellenza della cucina italiana.

La pasta è un segno della nostra storia e rappresenta il filo conduttore della tradizione e dell'innovazione perché la sua caratteristica primaria è l'essere stata dapprima un prodotto tipico di un luogo, un prodotto domestico dalla forte impronta locale e regionale, per poi diventare un manufatto artigianale e subito dopo, grazie alla sua imponente affermazione e diffusione, un prodotto alimentare semi-industriale e industriale⁹. Per questa ragione lo studio della

e identità collettive nel secondo dopoguerra, in «Memoria e ricerca. Rivista di storia contemporanea», 14, 2006, 23, pp. 5-127; F. Davolio, *La cucina da sfogliare. Una prospettiva sociologica su editoria periodica e pratiche culinarie nell'Italia contemporanea*, in *Nuovi media, vecchi media*, a cura di M. Santoro, Il Mulino, Bologna 2007, pp. 201-232; *L'Italia del cibo*, a cura di M. Montanari, A. Capatti, in *Cultura del cibo*, vol. 3, Utet, Torino 2015; A. Marzo Magno, *Il genio del gusto: come il mangiare italiano ha conquistato il mondo*, Garzanti, Milano 2014.

⁶ C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano 1990; M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1989; Id., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004, pp. VII-VIII e Id., *Cibo, gastronomia, ospitalità dal Medioevo a oggi*, Laterza, Roma-Bari 2015.

⁷ M. Montanari, *L'alimentazione contadina*, Liguori, Napoli 1979; A.M. Banti, *Storia della borghesia italiana. L'età liberale*, Donzelli, Roma 1996; *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*, Atti della "Ventottesima Settimana di Studi" (Prato, 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Le Monnier, Firenze 1997; C. Barberis, *Mangitalia. La storia d'Italia servita in tavola*, Donzelli, Roma 2010; A. Capatti, *Storia della cucina italiana*, Tommasi, Milano 2014; F. Taddei, *Il cibo nell'Italia mezzadrile tra Ottocento e Novecento*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, Einaudi, Torino 1998, pp. 5-22; A. Capatti, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *ivi*, pp. 755-801; A. De Bernardi, *Alimentazione di guerra, in 1943: guerra e società*, a cura di L. Alessandrini, M. Pasetti, Viella, Roma 2015, pp. 123-136; L. Carrara, E. Salvini, *Partigiani a tavola. Storie di cibo resistente e ricette di libertà*, Lupetti, Milano 2015.

⁸ P. Scholliers, *Food, Drink and Identity*, Berg, Oxford 2001; R. Sassatelli, *Consumo, cultura e società*, Il Mulino, Bologna 2004; *Histoire des identités alimentaires en Europe*, sous la direction de M. Bruegel, B. Laurioux, Hachette, Paris 2002 e J.L. Flandrin, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire au Moyen Age: cuisine, manières de tables, régimes alimentaires*, sous la direction de D. Menjot, Nice 1984.

⁹ G. Prezzolini, *Spaghetti Dinner*, Abelard Schumann, New York 1955; Id. *Maccheroni & C.*,

storia della pasta conferisce qualità alla ricerca storica se lo si applica non con l'intenzione di attribuire la prima data, il primo luogo o il primo nome a una tipologia di pasta, ma con l'animo di ricostruire un'identità e una cultura che non solo ci tramandiamo dal passato più remoto ma ci qualifica attualmente come eccellenza nel mondo intero.

Prendendo spunto da queste considerazioni e per comprendere meglio il percorso storico della pasta alimentare, la mia attenzione di storica del Medioevo si rivolge al XIV secolo e agli inizi del XV, per riflettere sulla produzione e sull'ampia diffusione che la pasta ebbe nel bacino del Mediterraneo basso medievale.

Alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso, Emilio Sereni, studioso di agricoltura nonché storico e scrittore, ha dedicato un saggio alla storia della produzione della pasta a Napoli e ha illustrato il motivo per il quale ai cittadini napoletani fu attribuito l'epiteto di *mangia-maccheroni* (mangiatori di pasta) piuttosto che *mangia-foglia*, soprannome che li aveva contraddistinti in precedenza¹⁰.

Sereni, pur utilizzando fonti disomogenee e non archivistiche – componimenti letterari, dati linguistici, leggi e tradizioni orali –, è stato tra i primi a studiare in maniera approfondita la storia della pasta e della sua diffusione soprattutto nella città di Napoli, sinonimo per eccellenza nel mondo della tradizione italiana, sostenendo che sarebbe stato necessario affrontare «il più ampio tema delle origini e della storia delle paste alimentari in Italia, sul quale pure manca, sinora, una trattazione d'insieme»¹¹.

Lo storico indica come primo periodo di consumo dei *maccheroni* nella città partenopea la fine del XV secolo e afferma che si trattava di un prodotto esclusivamente di importazione. Attribuisce, invece, ai primi del XVI secolo l'inizio della vera e propria produzione locale e della sua diffusione, ma precisa che per tutto quel secolo, nonostante la città fosse diventata una capitale ricca e fiorente, i *maccheroni* non erano ancora un cibo di consumazione primaria come il pane, ma erano considerati un alimento di genere voluttuario

Longanesi, Milano 1957; G. Portesi, *L'industria della pasta alimentare*, Molini d'Italia, Roma 1957; M. Alberini, *Maccheroni e spaghetti: storia, letteratura, aneddoti, 1244-1944*, Piemme, Casale Monferrato 1994; F. La Cecla, *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna 1998; S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000; *L'Italia della pasta*, Touring Club Italiano, Milano 2003; F. Parasecoli, *Al dente. Storia del cibo in Italia*, Leg, Gorizia 2015 (ed. or. *Al dente. A History of food in Italy*, Reaktion Books, London 2014).

¹⁰ E. Sereni, *I Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni": note di storia di alimentazione nel Mezzogiorno*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi, e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino 1981, pp. 292-371. In quegli anni anche altre opere sono state pubblicate sull'argomento: Prezzolini, *Maccheroni & C.*, cit.; A. Consiglio, *Sentimento del gusto, ovvero Della cucina napoletana*, Parenti, Milano 1957 e Id. *Storia dei maccheroni*, Canesi, Roma 1963.

¹¹ Sereni, *I Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, cit., p. 293.

insieme ai dolci¹². All'epoca e fino ai primi del XVII secolo, le fonti letterarie attribuiscono la fama di *mangia-maccheroni* solo ai siciliani, mentre i napoletani sono definiti ancora *mangia-foglia*, ovvero mangiatori di verdure, insieme a un costante e notevole consumo di carne, testimoniato dalle liste degli animali macellati nell'anno 1563 che non lasciano dubbi sul ricorso alla carne non solo delle classi agiate ma della maggior parte dei cittadini¹³.

Occorre attendere il XVII secolo per assistere al vero cambiamento di alimentazione quando, a causa di una forte tassazione imposta dalla Corona spagnola alla città di Napoli già indebolita da un'epidemia di peste, i cittadini partenopei non riuscirono più a sostentarsi con verdure e carne e aumentarono il consumo della pasta. Nacque per necessità una produzione dal carattere fortemente familiare e domestico, che divenne poi artigianale di ottima qualità e ben presto semi-industriale, assicurando ai napoletani il nuovo attributo di *mangia-maccheroni*¹⁴. I grani di Puglia e Sicilia, come sostiene Maurice Aymard, costituirono la materia prima per la produzione delle paste alimentari nel sud Italia e le prime evidenze di questa produzione e consumazione furono la nascita delle corporazioni di artigiani pastai – i cosiddetti “vermicellai” e in seguito anche i “maccaronai” –, distinte da quelle dei semplici panificatori¹⁵.

L'arte di fare la pasta, chiamata anche “arte bianca”, conobbe da quel momento un tale successo che ben presto comparvero nuove tecniche di produzione e l'utilizzo di molti strumenti meccanici.

«I primi *ingegni* – come venivano chiamati – consentivano di abbreviare i tempi di lavorazione, servivano a molare e a impastare la pasta da modellare nelle varie forme, fino ad arrivare alle fasi di essiccazione» e, aggiunge Sereni, «le prime paste alimentari fabbricate a macchina a Napoli si chiameranno più tardi *paste d'ingegno* proprio per distinguerle dalla pasta fatta a mano, la quale comunque ancora per lungo tempo si continuava a produrre, e non solo per uso domestico»¹⁶. A tale proposito, la testimonianza di un primo apparecchio

¹² Ivi, pp. 315-321.

¹³ Ivi, pp. 293-317 e in particolare p. 315.

¹⁴ Ivi, p. 339 e pp. 362-363. Si veda anche O. Redon, B. Laurioux, *L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie (XIII^e-XVI^e siècles)*, in *Techniques et économie antiques et médiévales. Le temps de l'innovation. Colloque d'Aix-en Provence (mai 1996)*, éd. par D. Garcia, D. Meeks, Errance ed., Paris 1997, pp. 101-108.

¹⁵ M. Aymard, *Il Sud e i circuiti del grano*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, vol. 1, *Spazi e paesaggi*, a cura di P. Bevilacqua, Marsilio, Venezia 1998, pp. 775-787. A lungo il termine maccherone definisce genericamente formati diversi di pasta secca. Sulla terminologia della pasta e dei primi piatti si veda Capatti, Montanari, *La cucina italiana*, cit., pp. 51-74 e *Atlante dei prodotti tipici: la pasta*, a cura di Insor (Istituto Nazionale Sociale Rurale), RAI-ERI, Agra-Roma 2004.

¹⁶ Sereni, *I Napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”*, cit., pp. 351-356. Su tali innovazioni R.P. Corritore, *Per una storia della filiera del grano tra agricoltura e manifattura. Verso una scomposizione razionale del prodotto (1550-1600)*, in *La sapienza, il lavoro e la vita. Gli strumenti agricoli nel processo produttivo delle derrate alimentari dall'aratro al “triòn”*, Pro Loco “Teofilo

per fare la pasta è attestata nell'atto di acquisto di un certo Pietro Paolo Stubo che per 45 ducati il 13 maggio del 1596 comprò a Napoli, in favore di monsignor Dell'Isola, un «ingegno da maccheroni», munito di quattro trafilatrici, un setaccio, una bilancia e svariati altri utensili¹⁷.

Sereni nel suo studio accenna anche a un traffico di importazione della pasta alimentare durante il XVI e XVII secolo proveniente dai porti di Genova, città nota a tutti per la sua notevole produzione ed esportazione di pasta, e per la prima volta di Cagliari. A sostegno della tesi del traffico dal porto sardo riferisce due testimonianze: la prima è l'opera di Tommaso Garzoni che nel 1581 citava la pasta tipo «vermicelli» come uno dei principali prodotti alimentari della Sardegna; la seconda è un decreto pubblicato a Napoli nel 1626 in cui si autorizzava la vendita della pasta proveniente soltanto da Cagliari, e non dagli altri territori del Regno, perché ritenuta di migliore qualità¹⁸.

Se confrontiamo le affermazioni di Sereni sull'importazione della pasta dalla Sardegna nel XVI-XVII secolo con i dati di alcuni registri contabili del XIV secolo, conservati presso l'Archivio della Corona d'Aragona di Barcellona, emerge un risultato interessante che consente una possibile rilettura del suo studio su questo argomento.

I registri, scritti in *letra bastarda catalana* e chiamati *Aduanas Sardas*, sono i libri dei dazi del porto cagliaritano. L'attività doganale in essi registrata copre un arco di tempo dal 1351 al 1397, più un unico volume del XV secolo relativo al biennio 1427-1429¹⁹.

Dall'analisi di questi documenti d'archivio risulta che nella seconda metà del Trecento la Sardegna catalano-aragonese era uno dei centri più importanti per la produzione artigianale di *obra de pasta* – ovvero di vari tipi di pasta – accanto alle regioni tradizionalmente considerate le principali produttrici nel Mediterraneo basso medievale: la Sicilia, la Liguria, e più recentemente la Puglia, come ricorda Massimo Montanari²⁰. E non solo. La piazza commerciale di *Castell de Càller* (attuale Cagliari), capitale del *Regnum Sardiniae et Corsicae* catalano-aragonese, lo fu altrettanto per la sua esportazione. In definitiva,

Folengo” - Comune di San Benedetto Po, San Benedetto Po 2005, pp. 31-50 e Id., *L'Accademia della Crusca e il frullone. “Alludere a cose appartenenti al grano”*, in *Accademia della Crusca, L'italiano tra scienza, arte e tecnologia*, Le Lettere, Firenze 2009, pp. 1-20.

¹⁷ *Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all'Età Moderna*, a cura di V. Franco, A. Lanconelli, M.A. Quesada, Catalogo della Mostra *Gli archivi per la storia dell'alimentazione* (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Roma 1991, pp. 56 e 185-186.

¹⁸ T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Herede di Gio. Battista Somasco, Venezia 1593, p. 544: «Di Sardegna si cavano vermicelli, biscotti, formaggio, lana e pelli, cavalli e vini».

¹⁹ Archivo de la Corona de Aragón (d'ora in poi Aca), *Real Patrimonio, Aduanas sardas*, regg. 2127-2143; reg. 2144.

²⁰ M. Montanari, *Note sulla storia della pasta*, in «Médiéales», 16-17, 1989, pp. 61-64, in particolare p. 63.

la città e l'isola vantavano una tradizione di produzione e commercio di pasta alimentare già imponente e consolidata ben duecento anni prima della data proposta da Sereni. La chiave di lettura dei libri doganali, quindi, non deve essere la ricerca della paternità della pasta, attribuendo la sua invenzione a una comunità o a una regione in particolare, quanto evidenziare che questo semplice impasto di acqua e farina è il risultato del naturale utilizzo di una materia prima molto diffusa e profondamente legata all'area del bacino del Mediterraneo, innata nella sua stessa cultura.

Non possiamo dimenticare, infatti, che i grandi granai del XIV secolo erano le regioni della Provenza, alcune zone della Penisola Iberica – soprattutto la Castiglia –, la Tunisia, l'Egitto, Creta, le terre della Puglia, la Sicilia – quest'ultima definita da Braudel l'isola frumentaria per antonomasia²¹ – ma anche la Sardegna, malgrado la sua produzione fosse sempre condizionata da lunghi periodi di guerra²². Tutto ciò era possibile grazie alla coltivazione nelle terre sarde di una qualità di grano molto pregiata, per la quale l'isola nel I secolo a.C. era stata definita da Valerio Massimo «il granaio della felicità di Roma»²³; nel XIII secolo era stata portata via ai genovesi dai pisani che la ritennero «*caput et sustentacio Pisae*» e nel 1323 era stata strappata per lo stesso motivo a Pisa da Giacomo II re d'Aragona il quale dalle testimonianze e dai resoconti di mercanti pisani e genovesi, che frequentavano assiduamente il porto cagliaritano, ne aveva intuito le potenzialità produttive con cui arginare la carenza cerealicola della confederazione catalano-aragonese²⁴.

²¹ F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Einaudi, Torino, 1976, I, pp. 152-153.

²² Molti storici del Medioevo studiosi del commercio mediterraneo e degli empori mercantili della Corona d'Aragona hanno più volte evidenziato l'importanza, seppure incostante, del grano prodotto ed esportato dalla piazza di Cagliari verso le città del Mediterraneo e gli empori della Corona d'Aragona. A tale proposito si veda M. Del Treppo, *Politica e commercio dei grani nei paesi della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Atti dell'Accademia di Scienze morali e politiche della Società nazionale di Scienze, Lettere e Arti di Napoli, Napoli, LXX, 1959, pp. 144-202; Id., *I mercanti catalani e l'espansione della corona aragonese nel secolo XV*, Libreria Scientifica Editrice, Napoli 1968; C. Manca, *Aspetti dell'espansione economica catalano-aragonese nel Mediterraneo occidentale. Il commercio internazionale del sale*, Giuffrè, Milano 1966; M. Tangheroni, *Aspetti del commercio dei cereali nei paesi della Corona d'Aragona. I. La Sardegna*, ETS, Pisa 1981; F. Melis, *L'area catalano-aragonese nel sistema economico del Mediterraneo occidentale*, in Id., *I mercanti italiani nell'Europa medievale e rinascimentale*, a cura di L. Frangioni, con introduzione di H. Kellenbenz, Le Monnier, Firenze 1990, pp. 215-231.

²³ Lo storico romano Valerio Massimo (I sec. a.C.-I sec. d.C.), della cui vita si sa ben poco, nell'opera erudita di carattere divulgativo *Factorum et dictorum memorabilium libri IX* ha raccolto fatti, aneddoti e citazioni relativi a grandi personaggi (Tito Livio, Varrone, Erodoto) tra i quali in particolare Cicerone. Di quest'ultimo ha ripreso varie fonti e la sua definizione sulla Sardegna «*prosperitatis Romae horrea*» (granaio della felicità di Roma) fu tratta dall'affermazione ciceroniana delle *Orationes. De Imperio Cn Pompei Pro Lege Manilia*, parag. 34: «*Sardinia frumentaria subsidia rei publicae*».

²⁴ Il giudizio positivo sulle ricchezze dell'isola è contenuto in un memoriale scritto da Leopardo di Morrona nel 1313 e da lui presentato all'imperatore Enrico VII (1275-1313). Si veda V. Salavert y Roca, *Cerdeña y la expansión mediterránea de la Corona de Aragón 1297-1314*, CSIC, Madrid 1956, II, doc. 335, pp. 416-420. La bibliografia della storia della Sardegna per il periodo catalano-aragonese

Dall'inventario giornaliero della dogana di *Castell de Càller*, tenuto conto delle fisiologiche lacune presenti nei registri – fogli in bianco o deteriorati, annotazioni nulle per operatori esentati dai diritti di dogana, solitamente mercanti catalani –, emerge che nel periodo dal 1351 al 1397 (46 anni) furono esportati dal mercato della capitale sarda 350 *quintars* de *obra de pasta* e 493 *quintars* nel biennio compreso tra il 1427 e il 1429²⁵. Dal momento che il *quintar* di Cagliari, equivalente a quello di Barcellona, corrispondeva a circa 41,5 kg., il risultato è che in quel periodo furono esportati dal porto di Cagliari circa 150 quintali di pasta, ovvero più di 3 quintali l'anno. Questo commercio ebbe poi un tale incremento da raggiungere circa 250 quintali de *obra de pasta* documentati per un solo biennio nei primi trent'anni del XV secolo, nonostante fosse aumentata considerevolmente la tassa doganale da 2 a 5 soldi il quintale²⁶.

Oltre alle quantità de *obra de pasta*, di cui i libri doganali registrano meticolosamente i differenti tipi esportati: (*vermicells*, *fideus*, i noti *macarrons* o *mecarons* e la *semola*), tale commercio era affiancato dall'esportazione dei *bescuytelles*, biscotti secchi conosciuti nel XV secolo come prodotto alimentare consumato dai giudei²⁷ e dell'*alatria* (o *itri*), termine catalano che ci rimanda all'etimologia araba del vocabolo *al-itrija*, indicante un tipo di spaghetti dalla forma grossa²⁸.

Molti di questi formati di pasta ricorrono spesso in numerose ricette dell'epoca. Il *Libre de Sent Soví*, ricettario medievale in lingua catalana scritto nel XIV secolo da un autore anonimo, parla dei *fideus* o *filindeus*. Questo tipo di pasta, il cui nome significa “capelli di Dio” – corrispondente quindi agli attuali capelli d'angelo – era utilizzato di norma per il brodo o le minestre di latte, accompagnato da formaggio fresco e una spruzzata di zucchero e cannella. Anche i *macarrons* o *macharrons* o *mecarons* sono accuratamente descritti come un tipo di tagliatelle corte che si lavoravano attorcigliando la

è molto vasta. Per brevità citiamo solo qualche titolo utile: J. Day. B. Anatra, L. Scaraffia, *La Sardegna medioevale e moderna*, in *Storia d'Italia*, vol. X, a cura di G. Galasso, Utet, Torino 1984; *Storia dei Sardi e della Sardegna. II. Il Medioevo. Dai giudicati agli aragonesi*, a cura di M. Guidetti, Jaca Book, Milano 1988; R. Conde y Delgado de Molina, *Castell de Càller. Cagliari catalano-aragonese*, CNR-IRII, Cagliari 1984.

²⁵ I dati sono desunti dall'unico registro superstite per quel periodo.

²⁶ L. Galoppini, L. Hordynsky-Caillat, O. Redon, *Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas*, in «Médiévales», 36, 1999, pp. 111-127.

²⁷ *Diccionari català, valencià, balear*, a cura di A.M. Alcover, F. Moll de Boria, 10 vols., Editorial Moll, Palma de Mallorca 1985, *ad vocem* “*obra de pasta ço es*”, vol. 8, pp. 307-308; *ad vocem* “*bescuitella*”, vol. 2, p. 455; C. Tasca, *Gli ebrei in Sardegna nel XIV secolo. Società, cultura, istituzioni*, Deputazione di Storia Patria per la Sardegna, Cagliari 1992, p. 615; Aca, *Real Patrimonio, Aduanas sardas*, reg. 2142, f. 112r.

²⁸ *Diccionari català, valencià, balear*, cit., *ad vocem* “*aletria*”, vol. 1, p. 482. Si veda anche J. Corominas, *Mots catalans d'origen àrabic*, in «Butlletí de Dialectologia Catalana», XXIV, 1936, pp. 19-54.

pasta attorno a un filo metallico. Dopo la cottura nel brodo di gallina o di agnello, in cui solitamente si aggiungeva un pezzo di zucchero, i *macarrons* si lasciavano riposare per due ore e si servivano conditi con formaggio, burro fresco e spezie²⁹. I *vermicells*, invece, sono descritti come spaghetti grossi di origine pisana, la cui produzione si era sviluppata in Sardegna durante il periodo della supremazia toscana. A Pisa, infatti, già nel corso del XIII secolo si producevano paste alimentari, tant'è che in un contratto del 1284, stipulato tra un fornaio e il suo nuovo garzone, si precisa che quest'ultimo era tenuto non solo a panificare ma a preparare e vendere anche i vermicelli³⁰. Infine la *sèmola*, menzionata come un'*obra de pasta* molto fine, era servita come accompagnamento della carne dopo essere stata precedentemente cotta nel brodo e condita con uva passa e olio.

Nel commercio dell'*obra de pasta*, un abile importatore doveva essere in grado di riconoscere la qualità e il valore di ciò che acquistava, basandosi sulla propria esperienza ma anche su parametri stabiliti nelle piazze e descritti in vere e proprie guide per mercanti di cui doveva essere a conoscenza. Esisteva, per esempio, il *Libre de conexenses de spieces e de drogues e de avissaments de pessos, canes e massures de diverses terres del 1455*, copiato o redatto proprio da un mercante, nel quale era riportata un'attenta descrizione della tipologia dei *fideus* migliori da acquistare. In primo luogo era necessario accertarsi che fossero ben lavorati e con farina bianca, la più pregiata, che non fossero attaccati da parassiti e che fossero larghi, ma soprattutto sottili. La sottigliezza doveva caratterizzarne la qualità a tal punto da dare origine al proverbiale detto catalano *prim com un fideu*, sottile come un *fideu*. Il mercante, infine, doveva perfezionare l'acquisto con il confezionamento del carico di pasta che, racchiuso a regola d'arte nelle botti, era imbarcato su cocche, galee, panfili e legni di vario genere alla volta dei fondachi del Mediterraneo³¹.

I registri delle *Aduanas* rivelano, inoltre, le rotte commerciali più seguite e suggeriscono i principali porti di destinazione della pasta alimentare prodotta nell'isola. Le mete più significative erano naturalmente i territori della Corona d'Aragona: la Catalogna, in particolare Barcellona e Valenza, seguite dall'isola di Maiorca. Le destinazioni successive più importanti per frequenza appaiono distribuite nella penisola italiana: Napoli al primo posto, seguita

²⁹ El "libre de Sent sovi". *Recetario de cocina catalana medieval*, a cura di L. Faraudo de Saint-Germain, in «Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Letres de Barcelona», 24, 1951-1952, pp. 5-81.

³⁰ D. Herlihy, *Vita economica e sociale di una città italiana nel Medioevo. Pisa nel Duecento*, (Cultura e Storia pisana, 3), Nistri-Lischi, Pisa 1973, p. 71, n. 15. Si veda anche *Il Catasto di Pisa del 1428-29*, a cura di B. Casini, Giardini, Pisa 1964.

³¹ M. Gual Camarena, *Un manual catalan de mercadería*, in «Anuario de Estudios medievales», 1, 1964, pp. 431-450.

da Gaeta, e poi Tropea, Amalfi e Pisa. Minori le esportazioni dirette verso la Sicilia e le isole di Malta e Cipro³².

La domanda di pasta prodotta nella Sardegna catalano-aragonese risultava, dunque, talmente rilevante e in crescita che negli anni in cui il frumento scarseggiava la sua esportazione dall'isola fu sottoposta a un controllo fiscale basato su rigide direttive. Durante il Parlamento convocato a Cagliari nell'aprile del 1520 dal viceré don Angelo de Villanova, una delle disposizioni relative alla regolamentazione dei traffici commerciali disposti da Carlo V riguardava proprio la vendita della pasta. Fu stabilito, infatti, che «colui che deteneva l'appalto del peso regio non potesse vendere o acquistare né *fideus* né formaggio che non fossero stati pesati da lui o da persona di sua fiducia»³³. La preoccupazione evidente era quella di evitare o perlomeno limitare le frodi su questi prodotti. Si intuisce che l'*obra de pasta*, in questo caso i *fideus*, doveva essere una merce molto pregiata nel mercato cagliaritano del XVI secolo, al pari del formaggio che da sempre era il prodotto più richiesto e più caratterizzante l'esportazione alimentare dell'isola³⁴. Successivamente, altre ordinanze furono emanate durante il Parlamento del viceré Fernandez de Heredia (1553-1554). Nel novembre del 1554 si dispose che né il governatore né il viceré potessero accordare permessi di esportazione di grano e di semola dal porto di Cagliari senza il benestare dei Consiglieri della città sui quali incombeva la responsabilità dell'approvvigionamento della popolazione cittadina. Queste misure riguardavano anche l'esportazione dei *fideus* e tale restrizione dipendeva dal fatto che la produzione di quest'ultimi esigeva l'utilizzo di una considerevole quantità di frumento mentre era necessario preservare quantitativi di grano sufficienti al fabbisogno dei cittadini di Cagliari e dei suoi dintorni. L'obiettivo era quello di scongiurare il pericolo di una carenza di cibo tale da provocare tumulti e insurrezioni contro il governo e i suoi rappresentanti, come già accaduto in passato³⁵.

Ma chi erano i consumatori della pasta prodotta nel XIV secolo?

All'epoca essa rappresentava sicuramente un alimento costoso e pregiato in quanto, pur essendo nata tra le mura domestiche e legata all'opera delle donne in cucina, per poter soddisfare il continuo aumento della richiesta si rese necessario incrementare nel tempo manodopera e utilizzo di strumenti

³² Aca, *Real Patrimonio, Aduanas sardas*, regg. 2127-2143 (1351-1397); reg. 2144 (1427-1429).

³³ «*Item que lo qui tindra lo pes real no puxa comprar ni vendre formaies ni fideus ni altres mercaderies que se aien a pesar per ell o per entreposada persona*». Si veda L. Galoppini, *I Parlamenti dei viceré Don Angelo de Villanova (1518-1523 e 1528) e don Martino Cabrero (1530)*, in *Acta Curiarum Regni Sardiniae*, 6, Consiglio regionale della Sardegna, Cagliari 2016, I, p. 618; p. 616, paragrafo 13.

³⁴ R. Di Tucci, *Il libro verde della città di Cagliari*, Società Editoriale Italiana, Cagliari 1925, doc. CCLV.

³⁵ G. Sorgia, *Il Parlamento del viceré Fernandez de Heredia (1553-1554)*, Deputazione di Storia Patria, Giuffrè, Milano 1963, pp. 111-112.

per la sua produzione. Va da sé che la pasta, che noi oggi consideriamo il cibo più popolare, nel Trecento fosse l'alimento più ricco che si potesse servire sulla mensa, ancor più per il fatto che, oltre al costo del lavoro e agli attrezzi necessari per prepararla, era indispensabile una grande quantità di farina e quindi di grano, considerato prezioso quanto l'oro perché spesso carente a causa di guerre e carestie.

Certamente, però, non rinunciavano alla pasta, nonostante il suo costo elevato, le ricche comunità mercantili che ne trattavano il commercio. Dai paesi del Mediterraneo al Mare del Nord, specialmente nelle Fiandre, sulle mense dei mercanti la pasta era sempre presente, soprattutto per le grandi occasioni. La Compagnia Datini di Prato nell'arco di un anno, dal 1404 al 1405, acquistò per ben dieci volte, in corrispondenza di altrettanti eventi importanti, i *fideus* prodotti in Sardegna, i quali costavano 21 denari al chilogrammo contro gli 11 denari della carne³⁶.

La pasta fu cibo di lusso nelle mense giudaiche, sia per i divieti alimentari dettati dalla loro religione sia perché anch'essi ne trattavano il commercio. A Valenza, infatti, se ne registrò un drastico calo proprio negli anni che seguirono l'espulsione degli ebrei del 1494³⁷.

La pasta fu una portata molto apprezzata anche alla mensa pontificia. Nei registri delle gabelle di Avignone dell'Archivio Datini si registra un picco di consumo della pasta alimentare durante il soggiorno della corte papale in esilio. Il tipo maggiormente consumato era sempre i *fideus* ma si trova menzione anche del *menudez*, una qualità di semola a sua volta adatta per la preparazione della pasta.

Infine, non si può dimenticare la tavola reale dei sovrani catalano-aragonesi. Nell'ottobre del 1397 a Saragozza, Martino I il Vecchio, ultimo sovrano della Corona d'Aragona (1397-1410), ordinò che fossero acquistati per la mensa della corte di Barcellona i *fideus* che arrivavano dall'*isla de Serdenya* con i quali intendeva celebrare durante il banchetto ufficiale la sua incoronazione.

Nel XIV secolo l'utilizzo della pasta era ritenuto importante non solo come alimento per la sua prelibatezza ma anche come rimedio per le sue proprietà nutrizionali e curative.

Se ne ha prova in due trattati di medicina dell'epoca. La prima è riferibile a Barnaba da Reggio che nel suo *Compendium de naturis et proprietatibus*

³⁶ L'archivio è costituito dai documenti prodotti nell'attività mercantile, bancaria e industriale di Francesco di Marco Datini, dei suoi soci e dei suoi collaboratori. Questi agirono direttamente su otto diversi mercati: Avignone, Pisa, Firenze, Prato, Genova, Barcellona, Valenza e Maiorca dal 1363 al 1410.

³⁷ Tasca, *Gli ebrei in Sardegna*, cit., pp. 333-334; Aca, *Real Patrimonio*, reg. 2078, f. 6v.

*alimentorum*³⁸ dedicava un intero capitolo alle proprietà terapeutiche della pasta alimentare, cibo adatto ai malati e da far mangiar loro anche nei periodi di carestia. Questo concetto permane peraltro stabilmente con il passare dei secoli. A Napoli, un bando del gennaio 1509 intimava che «se la farina per guerra o carestia, o per indispositione de stagione saglie de cinque carlini in su il tumulto (di grano) non si debiano fare taralli, susamelli, ceppule e Maccarune, ne altra cosa de pasta excepto in caso di necessità de malati»³⁹.

Il secondo esempio è quello di Arnaldo di Villanova, consigliere e medico di Giacomo II d'Aragona (1291-1327), il quale nel *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, opera dietetica composta per volere del re tra il 1305 e il 1308 a Barcellona – probabilmente nel 1307 –, raccomandava di consumare la pasta sempre ben cotta per una migliore digestione e per evitare i calcoli renali. Il *try* (o *itri*), invece, era opportuno che si cuocesse a lungo per renderlo molto digeribile ed era considerato utile in caso di male allo stomaco. Perché fosse efficace si doveva procedere alla cottura in acqua per quasi due ore, con “*oli e sal*” perché non si attaccasse, e condire con abbondante latte⁴⁰.

In conclusione, i libri delle dogane sarde del XIV e XV secolo si rivelano molto interessanti perché aprono una stimolante finestra sul panorama della storia della pasta. L'analisi dei dati in essi registrati mostra che, anche all'epoca, era un alimento richiestissimo e assai diffuso, proprio come lo è oggi; piatto per eccellenza della dieta mediterranea. E non solo. Dalla lettura dei registri si scopre che la pasta, tradizionalmente associata al Mezzogiorno d'Italia, in quegli anni aveva un importante centro di produzione e di esportazione in Sardegna. Un primato che relativamente al basso Medioevo nessuno avrebbe mai potuto immaginare e grazie al quale erano soddisfatte le esigenze di vaste aree del Mediterraneo, compresa la città di Napoli e i suoi dintorni.

Iniziava così quella lenta rivoluzione della cultura alimentare che, con il passare dei secoli e con il sempre più intenso scambio di informazioni e crescente mobilità, avrebbe portato all'affermazione della dieta mediterranea nel mondo occidentale fino ai nostri giorni.

Tuttavia la pasta è così tanto “universalmente” conosciuta quanto, al contrario, la sua storia, molto più complessa di quanto si creda comunemente, è ancora tutta da percorrere.

³⁸ Opera dietetica scritta a Venezia nel 1338 e complementare al *Libellus de conservatione sanitatis*, finito di scrivere a Mantova nel 1331.

³⁹ Sereni, *I Napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”*, cit., p. 321.

⁴⁰ J.A. Paniagua, L. García-Ballester, *El Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum*, in *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia*, X.1, C.S.I.C., Barcelona 1996, pp. 394-416.

Manuela Militi*

La pasta e i suoi uomini. I “vermicellari” nella Roma moderna (XVII-XIX secolo)

ABSTRACT. L'articolo ha come oggetto la pasta analizzata attraverso l'agire degli uomini che la producevano e la commerciavano. Nella Roma dell'età moderna, infatti, il suo sviluppo è attestato dalla nascita della corporazione dei vermicellai, a metà del XVII secolo, e del suo affermarsi nel corso del XVIII. Le fonti indagate hanno permesso di ricostruire le fasi della produzione, del commercio e del controllo di un mercato in costante espansione. Roma, per l'eterogeneità, sia geografica che sociale, della sua popolazione, si presenta come un importante punto di osservazione per esaminare il fenomeno di trasformazione della pasta da cibo elitario a popolare, già prima del XIX secolo.

PAROLE CHIAVE. Pasta, Vermicellai, Roma, Età moderna, Cibo.

ABSTRACT. The object of the article is the pasta, analyzed through the action of the men who produced and traded it. In early modern Rome, in fact, its development is attested by the birth of the guild of vermicellai, in the middle of the Seventeenth Century, and its establishment during the Eighteenth Century. The investigated sources allowed to reconstruct the phases of production, trade and control of a constantly expanding market. Rome, due to the heterogeneity of its population – both geographical and social – presents itself as an important observation point to examine the phenomenon of transformation of pasta from elitist to popular food, already before the Nineteenth Century.

KEYWORDS. Pasta, Vermicellai, Rome, Early Modern Age, Food.

1. «*Il grano è il re*». Questa famosa affermazione di Fernand Braudel costituisce ancora oggi il punto di partenza per gli studi riguardanti l'alimen-

* Corresponding author: Manuela Militi (Università degli Studi di Salerno). E-mail: manuela.militi@libero.it.

tazione dell'età moderna e nello specifico per quelli inerenti la pasta¹. Senza grano niente pane, niente torte, dolci e soprattutto niente pasta².

Il termine «grano» mostra subito dei problemi di definizione e di identificazione, in quanto non esisteva un solo «grano»: fin dal passato, il frumento propriamente inteso conosceva diverse qualità e, accanto ad esso, erano presenti coltivazioni come segale, farro, orzo, miglio, le cosiddette «granaglie» che facevano sì che per ogni tipologia di cereale vi fosse una specifica farina e quindi un pane: ce n'era per i ricchi, quello bianco con o senza sale, con farina di frumento e uno per i poveri, conosciuto come nero³. Nel corso dell'età moderna i cereali diventarono sempre più decisivi per la dieta popolare, tanto che nel XVIII secolo la scelta cerealicola «si era imposta come *la scelta* alimentare per eccellenza dei ceti popolari»⁴.

Per questi motivi il controllo del mercato del grano, il suo stoccaggio e la sua distribuzione nelle città finì per diventare uno dei maggiori ambiti di intervento statale: congregazioni annonarie, magazzini di raccolta e distribuzione, editti riguardanti il controllo, la qualità e la quantità, il prezzo e il peso del pane erano presenti ovunque.

Accogliendo l'invito di Renzo Corritore a far uscire dall'oblio le istituzioni che si occupavano dell'approvvigionamento cittadino, preda di «cliché storiografici abusati che assimilano ancora il tema delle istituzioni annonarie [...] alle leggi sulla religione»⁵, una recente storiografia ha indirizzato i suoi interessi verso quelle istituzioni con un approccio che ha valorizzato il senso politico e sociale di esse all'interno di una visione di ricerca globale⁶. Si sono quindi avviati una serie di studi, anche in prospettiva comparata, che hanno mostrato la grande varietà e poliedricità delle scelte dei governi in tema di annona⁷.

¹ F. Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII). Le strutture del quotidiano*, Einaudi, Torino 1982, p. 117.

² S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000, p. 3.

³ Così si esprime un editto del prefetto del Buon governo del 2 agosto 1766: «avvertendo sempre di gravare più tosto il Pane Bianco, che sarà il Pane de Ricchi, che il pane di tutta Farina, il quale sarà il Pane de Poveri, o non benestanti» (Archivio di Stato di Roma, d'ora in poi Asr), *Archivio della Sacra Congregazione del Buon Governo*, serie V, vol. 179).

⁴ M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993, p. 465; Braudel, *Civiltà materiale*, cit., p. 106.

⁵ R.P. Corritore, *Un problema negletto. Per un riesame della questione annonaria nelle città di antico regime*, «Storia Urbana», 134, 2012, pp. 5-9 e P. Calcagno, *Il dominio genovese e il grano in antico regime. Un sistema feudale sotto la sorveglianza dello Stato*, in *ivi*, 134, 2012, pp. 75-94.

⁶ I. Mattozzi et alii, *Il politico e il pane a Venezia (1570-1650): calmieri e governo della sussistenza*, in «Società e storia», 20, 1983, pp. 272-273.

⁷ Solo come esempio si citano gli studi di I. Fazio, *I mercati regolati e la crisi settecentesca dei sistemi annonari italiani*, in «Studi storici», XXXI, 1990, 3, pp. 655-692; S. d'Atri, «Le navi e il mar, invece di campi e d'oliveti, tengono la città abbondante d'ogni bene». *Il sistema annonario di Ragusa (Dubrovnik) in età moderna*, in «Storia Urbana», 134 2012, pp. 31-56; G. Macrì, *Il grano di*

Altro importante filone di studi è quello che ha messo in relazione le politiche e le istituzioni annonarie con quello che Cipolla ha definito come un «investimento sulla paura»⁸. Le grida ai forni di manzoniana memoria hanno a lungo turbato i sogni dei ceti dirigenti delle città di antico regime, tanto che nella Roma del Settecento un anonimo memoriale della congregazione dell'Annona così descrive una possibile carestia: «l'orribile sconcerto, e disordine estremo che sopraggiunge in un popolo qualora venisse ad un tratto a mancare l'alimento necessario; la disobbedienza, il tumulto, la disperazione, il pericolo prossimo della vita turbano subito l'ordine»⁹.

Nonostante questo rinnovato interesse storiografico, unito al favore che hanno incontrato gli studi di storia alimentare, sino a circa vent'anni fa la storia della pasta era ancora tutta da scrivere¹⁰. Nel 2000 il volume di Serventi e Sabban ha contribuito in maniera decisiva ad aprire la via e, da allora, diversi sono stati i lavori che si sono occupati di questo importante alimento, a partire da ricerche locali, mostrando la fecondità del tema. Nel 2017 la pubblicazione a cura del Cispai degli atti del «primo seminario di studi sulla storia delle paste alimentari» ha posto un punto importante sullo stato sia della storiografia che delle ricerche condotte fino a quel momento. Infine, nel 2019, è uscito il volume di De Bernardi dal titolo evocativo *Il paese dei maccheroni*¹¹. In questi studi, seppure con le normali differenti sensibilità che

Palermo tra Cinque e Seicento: prerogative e reti di interesse, in «Mediterranea. Ricerche storiche», 18, 2010, pp. 87-110; L. Palermo, *Il commercio del grano in un sistema annonario: l'Italia centrale nel Tardo Medioevo*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Convegno nazionale di storia del commercio in Italia (Reggio Emilia, 6-7 giugno 1984 - Modena, 8-9 giugno 1984), Analisi, Bologna 1986, pp. 79-95 e D. Strangio, *Crisi alimentari e politica annonaria a Roma nel Settecento*, Istituto Nazionale di studi romani, Roma 1999: sull'Annona pontificia si vedano i saggi in «Dimensioni e problemi della ricerca storica», III, 1990, 2: M.G. Pastura Ruggiero, *Lo stato e la «res frumentaria» a Roma nella prima metà del Cinquecento*, pp. 17-70; D. Sinisi, *La nuova abbondanza: da Bartolomeo Camerario ai chierici prefetti*, pp. 71-90; L. Falchi, *Sisto V e l'Annona: l'eredità di un secolo*, pp. 91-107; V. Reinhardt, *Il prezzo del pane a Roma e la finanza pontificia dal 1563 al 1762*, pp. 109-134; M. D'Amelia, *La peste del 1656-57 a Roma nel carteggio del Prefetto dell'Annona*, pp. 135-151; G. Rossi, *Tassa sul macinato, giurisdizione baronale e definizione del territorio romano nei secoli XVII e XVIII*, pp. 153-183; E. Da Gai, *I granari dell'Annona*, pp. 185-222; *Italian Victualling Systems in the Early Modern Age, 16th to 18th Century*, edited by L. Clerici, Palgrave Macmillan, Cham 2021.

⁸ C.M. Cipolla, *Storia economica dell'Europa preindustriale*, Il Mulino, Bologna 1974, p. 147; G. Alfani, M. Rizzo, *Politiche annonarie, provvedimenti demografici e capitale umano nelle città assediate dell'Europa Moderna*, in Id. (a cura di), *Nella morsa della guerra. Assedi, occupazioni militari e saccheggi in età preindustriale*, Franco Angeli, Milano 2013, pp. 15-45; R.P. Corritore, *Horrea. Un'istituzione che va e viene nella politica annonaria delle città di antico regime*, in «Storia Urbana», 134, 2012, pp. 11-29; C. Tilly, *Approvvigionamento alimentare e ordine pubblico nell'Europa moderna*, in *La formazione degli stati nazionali nell'Europa occidentale*, a cura di C. Tilly, Il Mulino, Bologna 1984, pp. 227-297.

⁹ ASR, *Presidenza dell'Annona*, b. 2297.

¹⁰ M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1997, p. 175.

¹¹ Serventi, Sabban, *La pasta*, cit.; G. Rebora, *Troppo salati questi maccheroni*, in Id., *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*, a cura di G. Assereto, N. Calleri, Slow Food Editore,

si riscontrano in ogni lavoro, la pasta è trattata in tutti i suoi aspetti con un approccio globale e comparativo.

La pasta è quindi entrata a pieno titolo nell'ambito degli studi storici, non solo inerenti il cibo. Si sono studiati e approfonditi gli aspetti legati alla storia dell'alimentazione; si è posto l'accento sulle nuove modalità tecnologiche di produzione con l'introduzione dei torchi; le questioni legate all'economia e al valore del prodotto hanno mostrato quanto questo fosse diventato conveniente e redditizio e quanto fossero comuni e consolidati gli scambi commerciali e le vendite, in tutta la penisola e non solo, attraverso lo studio della rete dei mercanti. Molto importanti e proficue si sono mostrate anche le ricerche di storia sociale focalizzate sulle organizzazioni dei fabbricanti e venditori e sui rapporti tra queste e le altre corporazioni di mestiere. Questi studi hanno teso a mettere in evidenza come, nel corso dell'età moderna, i fabbricanti di pasta si fossero emancipati dalle università cui erano aggregati per costituirne delle proprie, esercitando, così, il controllo sul mercato della pasta. E, sempre all'interno del filone della storia sociale, sono stati oggetto di attenzione gli uomini che si impegnarono a lavorare in questo settore, perché seguire il percorso che portò alla loro ascesa consente di comprendere meglio quello che fu lo sviluppo della produzione e del consumo della pasta. Ricostruire la realtà dei vermicellai si mostra un'operazione complessa: la ricerca presenta una difficoltà di reperimento di fonti dirette, in quanto quelle conservatesi negli archivi romani sono per la maggior parte istituzionali e notarili. Di conseguenza, l'uso fattone è stato soprattutto indiretto. Nonostante questa problematicità, la documentazione, opportunamente interrogata, ha restituito con vividezza il mondo della pasta¹².

2. *Lo sviluppo della pasta.* Tra la metà del Cinquecento e i primi decenni del Seicento si assistette, in molte città d'Italia, ad un fenomeno di modernizzazione sia della panificazione che della pastificazione. Si trattò di un cambiamento tecnologico che fece compiere un salto di qualità a tutto il comparto e, come spesso accade, comportò anche una nuova organizzazione del settore lavorativo. Questo salto di qualità può, a ragione, essere considerato l'avvio

Bra 2009, pp. 129-132; R.P. Corritore, *La storia dell'alimentazione tra Scilla e Cariddi. Il centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia*, in «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale», 37, 2014, pp. 139-143; P. Calcagno, *Produzione e commercializzazione delle paste alimentari nella Liguria preindustriale: il caso di Savona*, in «Società e storia», 147, 2015, pp. 1-28; *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia. In memoria di Renzo Paolo Corritore*, a cura di S. d'Atri, Cispai, Gechi Edizioni, Milano 2017; A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma 2019.

¹² A causa della pandemia di Covid-19 l'accesso degli utenti agli archivi è stato fortemente limitato: ciò non ha consentito di svolgere ulteriori ricerche che saranno riprese non appena l'emergenza sanitaria sarà rientrata.

di un cambiamento radicale nella fabbricazione e nel mercato del pane e della pasta. La novità era a monte del prodotto: dispositivi meccanici, azionati dalla forza dell'uomo, venivano impiegati nella fase della macinazione della farina e, in particolare, della setacciatura, operazione che prende il nome di abburattamento.

Questa innovazione, che cambiò la fase dell'abburattamento, spinse l'intero settore della pasta sulla strada di un miglioramento: accanto ad un innalzamento della qualità fu possibile diversificare l'offerta, aumentare la produzione e ridisegnare la rete distributiva. Nel giro di pochi anni la diffusione delle nuove macchine, almeno nell'Italia centro-settentrionale, fu tale da rivoluzionare il settore e tutto questo avvenne ben prima della macinazione a vapore e del mulino a cilindri, segno della vitalità di un mondo che ruotava attorno alla filiera grano, farina, derivati¹³.

La meccanizzazione della produzione, con l'introduzione dei torchi, rese la pasta competitiva a tal punto da permettere ai produttori di conquistare una loro autonomia e di essere riconosciuta come un'arte a sé stante, con l'approvazione di un suo statuto. Fu un processo che si svolse tra il Cinquecento e il Seicento e che consentì ai vermicellai di uscire dall'ombra di altre corporazioni, in particolare quella dell'Arte Bianca.

La prima presenza di un'arte dei vermicellai autonoma fu quella di Napoli (1546)¹⁴, seguita dai *fidelari* di Genova (1574), tre anni dopo furono i *fidelari* di Savona a regolare la loro arte (1577)¹⁵: il Seicento vide il costituirsi in arte dei fabbricanti di pasta di Palermo (1605) e di quelli di Roma (1642)¹⁶. All'interno di questa classifica furono i produttori di Genova e i maccaronari napoletani a rivestire una posizione dominante sino al XIX secolo tanto che nei documenti si trova spesso la dizione di paste genovesi o napoletane, senza altra specifica, segno che la provenienza geografica era sinonimo bastante per indicare la qualità del prodotto. Si trattava di una pasta sottoposta ad un processo di essiccazione al fine di poterla conservare più a lungo e commerciare meglio.

Oltre alle innovazioni tecnologiche l'aumento demografico che si verificò nel corso del «lungo Cinquecento», come lo definì Braudel, fece sì che la popolazione si indirizzò verso il consumo di cereali e, visto l'abbattimento dei costi e l'aumento della domanda, la pasta cominciò ad essere maggiormente presente nelle diete dei ceti popolari. Era di facile consumo, si poteva comprare lungo la strada e mangiare senza condimento o con un poco di formaggio.

¹³ Corritore, *Problemi e fonti sull'avvento della civiltà della pasta in Italia: il caso lombardo*, in *Fonti e risorse documentarie*, cit., pp. 17-37, qui pp. 17-21.

¹⁴ G. Rescigno, *Lo stato dell'arte. Le corporazioni nel Regno di Napoli dal XV al XVIII secolo*, Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, Roma 2016.

¹⁵ Calcagno, *Produzione e commercializzazione*, cit.

¹⁶ Serventi, Sabban, *La pasta*, cit., pp. 92-95.

Come per il pane, anche per la pasta è necessario operare una divisione sociale e di consumo. Perlopiù, la pasta fresca, prodotta artigianalmente, era destinata ad un mercato ricco, mentre, la pasta secca, di diversa qualità a seconda della farina impiegata, andava a coprire il fabbisogno alimentare di tutta la popolazione anche di quella meno abbiente. I vermicelli, infatti, venivano qualificati come «fini», «ordinari» e «neri»¹⁷.

Questo fenomeno fu reso possibile, oltre che dalle innovazioni tecnologiche e dall'aumento della domanda anche dall'espansione della produzione e del commercio del grano duro, che cresceva prevalentemente nelle aree del sud e la cui semola si conservava meglio nel tempo. Infine, le magistrature annonarie con i loro massicci acquisti di grano duro fecero sì che divenisse sempre più disponibile per una produzione usuale e continua di pasta. È il fenomeno studiato da Sereni che portò i napoletani a trasformarsi da «mangiatori di foglia» a «mangia maccheroni»¹⁸.

Un indicatore interessante di questo aumento di produzione, ma soprattutto della diminuzione dei costi della pasta è il fatto che divenne un usuale parte del vitto destinato ai marinai, insieme alla razione di biscotto¹⁹.

Nel corso dell'età moderna si avviò, quindi, quel fenomeno, tutto italiano, che portò la pasta ad imporsi come una «categoria alimentare» e a connotare l'alimentazione del nostro paese²⁰.

Lo sviluppo di autonome corporazioni di pastai a Napoli, Savona, Genova, Palermo e Roma rappresentò l'avvio di un processo di «istituzionalizzazione» dei fabbricatori della pasta, fino ad allora sottoposti ad altre corporazioni. Si trattò di un percorso che ebbe inizio nel Cinquecento per consolidarsi durante il Seicento e che si impose attraverso una lotta che i fabbricatori di pasta, con tenacia, determinazione e il fondamentale ricorso alle autorità, portarono avanti, da un lato, per regolare la loro professione e i rapporti interni e, dall'altro, per difendersi dall'opportunismo delle altre università: va ricordato che sino all'istituzione di autonome arti i pastai erano inglobati all'interno di altre corporazioni come quella dei fornai e panettieri che fabbricavano la pasta o a quelle di altri rivenditori di generi alimentari come a Roma, dove erano annessi alla corporazione degli ortolani²¹.

¹⁷ P. Calcagno, *Percorsi di ricerca sulle paste alimentari e sui pastai nella Liguria del Sei-Settecento. Una presentazione delle fonti*, in *Fonti e risorse documentarie*, cit., pp. 73-87, in particolare, p. 76 e Serventi, Sabban, *La pasta*, cit., p. 98.

¹⁸ E. Sereni, *Note di storia di alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangia foglia" a "mangia maccheroni"*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino 1981, p. 293.

¹⁹ Calcagno, *Percorsi di ricerca sulle paste*, cit., p. 75.

²⁰ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 175-180.

²¹ G. Portesi, *L'industria della pasta alimentare*, Editrice Molini d'Italia, Roma 1957, p. 26.

Una delle prime tracce dei vermicellai romani è il contrasto che li oppose all'università dei fornai nel 1558, molti dei quali erano anche fabbricanti di pasta²². I contrasti con i fornai continuarono nel corso del Seicento con scorrettezze da entrambe le parti tanto che nel 1608 una sentenza obbligava i fornai che fabbricavano paste ad aderire all'arte dei vermicellai e lo stesso obbligo era esteso ai vermicellai che intendessero vendere il pane nelle loro botteghe²³.

La forza della corporazione si deve sicuramente all'allargamento del mercato: un bando del 1592, firmato dai Conservatori del popolo romano, stabiliva i prezzi del pane e della pasta ed è una spia di quanto la produzione e il consumo fossero diventati importanti nella città, tanto da doverne fissare il prezzo²⁴. Era una prassi per lo Stato pontificio emanare bandi di tal genere che venivano reiterati annualmente; quello che qui interessa è che dalla data del 1592 anche la pasta divenne un cibo stabilmente sottoposto al calmiera, come il pane e altri generi alimentari. Inoltre, la domanda doveva essere diventata molto alta se i vermicellai tesero ad aumentare i prezzi ben oltre quelli imposti dalle autorità. Nel 1602 venne dato alle stampe un bando «Contra Vermicellai» che stabiliva il costo al dettaglio per la pasta che si vendeva in città, obbligava i vermicellai ad esporre i prezzi al pubblico e fissava in 25 scudi e tre tratti di corda la contravvenzione per i trasgressori²⁵.

Il bando, com'era uso per questa tipologia di decisioni, è dettagliato e consente quindi non solo di conoscere il prezzo ma anche la tipologia di paste che si vendevano. Le «lasagne a vento» e i «vermicelli gialli» venivano prezzati a 3 baiocchi e 4 quattrini la libbra: le prime erano probabilmente ottenute usando pasta fermentata come quelle la cui ricetta si ritrova nel *Liber de coquina*, mentre i secondi devono il loro nome allo zafferano che veniva mischiato all'impasto: quest'ultima era una pratica costosa, ma molto apprezzata, che si ritrova sino alla fine del XIX secolo²⁶. Un prezzo poco più basso, 3 baiocchi e 2 quattrini la libbra, venivano i «vermicelli e tagliolini bianchi», i «maccheroni bianchi e delli più belli» e le «lasagne ordinarie». A distanza di 65 anni, nel 1667 i prezzi risultarono essersi abbassati, una libbra di «vermicelli» sia «gialli» che «bianchi» veniva 2 baiocchi e 1 quattrino, mentre le lasagne erano scese a 2 baiocchi e 2 quattrini sempre la libbra²⁷. In mancanza di studi più approfonditi sulla realtà dei prezzi della pasta a Roma si può ipotizzare che questa diminuzione fosse frutto anch'essa di quel fenomeno che vide nel corso del XVII secolo la pasta diventare un genere di consumo popolare con

²² Serventi, Sabban, *La pasta*, cit., p. 95.

²³ G. Buitoni, *I pastai romani e la "corporazione dei vermicellari" in Roma*, in «Roma», 16, 1938, pp. 427-436, qui p. 430.

²⁴ Ivi, p. 427.

²⁵ Copia del bando in ivi, p. 428.

²⁶ Serventi, Sabban, *La pasta*, cit., p. 97.

²⁷ Buitoni, *I pastai romani*, cit., p. 432.

un consistente aumento della produzione che potrebbe aver comportato una diminuzione dei prezzi.

L'aumento di produzione e l'allargamento del mercato contribuirono a rendere la corporazione sempre più potente tanto che nel 1638 si staccò da quella degli ortolani e nel 1639 riportò una vittoria su quella dei fornai con i quali i contrasti non si erano mai sopiti: a questi ultimi infatti venne vietato di produrre la pasta e poco dopo Urbano VII firmò un breve che sancì questa vittoria. Nel 1642, come prima tappa di questo percorso di affermazione dell'arte dei vermicellai, venne promulgato lo statuto dei garzoni e nel 1728 si ebbe quello dei padroni che sancì la piena affermazione di quest'università all'interno del panorama corporativo romano.

3. *Lo statuto dei lavoratori e garzoni dei vermicellai (1642)...* L'autonomia della corporazione dei vermicellai fu sancita, il 17 gennaio 1642, con l'approvazione dello statuto, redatto tra il 1638 e il 1641, da parte del pontefice Urbano VIII²⁸. Successivamente, l'11 agosto 1646, ebbe anche quella dei conservatori del popolo di Roma, che avevano tra gli altri, il compito del controllo sulle arti²⁹. La confraternita che l'accorse fu quella di S. Maria dell'Orto, che si caratterizzava per raggruppare soprattutto corporazioni dedite al commercio dei generi alimentari, salvo poche eccezioni³⁰. Dunque, i vermicellai si affrancarono dalla corporazione degli ortolani, già presso la confraternita, ma continuarono a dividerne lo spazio. Uno spazio che si rivelò essere di grande importanza.

Il fulcro di questo primo statuto non è tanto la corporazione, quanto la confraternita, come si evince dall'intestazione del documento stesso che recita così: «Statuti della Venerabile Archiconfraternita della Madonna Santissima dell'Horto di Roma concernenti li lavoratori, e Garzoni de Vermicellari di Roma». Si compone di cinquantuno capitoli: il primo conferiva al signore la facoltà di allontanare i membri di cattiva fama; i capitoli dal secondo al quinto stabilivano la celebrazione della festa nel giorno di S. Francesco e le attività a essa legate, tra cui l'elezione del nuovo signore; i restanti avevano l'obiettivo di regolamentare la vita della corporazione, dai diritti e doveri degli ufficiali,

²⁸ Archivio Storico Capitolino (d'ora Asc), *Camera Capitolina* (d'ora in poi *Cam. Cap.*), credenzione 11, tomo 62, catena 879.

²⁹ I Conservatori avevano il compito di vigilare sull'osservanza dello statuto di Roma e si occupavano della gestione economica della città. Nel corso dell'età moderna perdettero progressivamente potere all'interno di quel fenomeno di assunzione delle funzioni cittadine da parte dei pontefici il cui punto di arrivo è stato individuato nel 1646, quando il pontefice, con un breve, nominò il Senatore di Roma. Da quel momento le istituzioni cittadine verranno controllate direttamente dal pontefice (M. Caravale, A. Caracciolo, *Lo Stato pontificio da Martino V a Pio IX*, Utet, Torino 1978, pp. 396-398).

³⁰ E. Canepari, *Stare in compagnia. Strategie di inurbamento e forme associative nella Roma del Seicento*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2007, pp. 83-90.

in special modo del depositario, che aveva la gestione della cassa, alle modalità della riscossione delle tasse; dall'erogazione delle pene, alla raccolta delle offerte in giro per la città.

Tutto lo statuto era mirato all'interesse dell'arciconfraternita e ai doveri verso di essa. Questi ultimi si dividevano in due categorie, una di omaggio alla Madonna dell'Orto, l'altra pecuniaria che garantiva il riconoscimento come membro della corporazione, accolta in seno alla confraternita. Qualora fosse venuto meno il rispetto delle regole statuite, in particolare quelle devozionali, erano previste sanzioni in denaro e, in un solo caso, per la mancata osservanza del silenzio durante le adunanze, la carcerazione: «Statutiamo et ordiniamo che nelle Congregazioni non si facci niun strepito, osservando ciascuno il silenzio [...] e non facendolo siano fatti carcerare e punire»³¹.

In esso non traspare l'economia della corporazione, se non per un tenue riferimento alle botteghe e ai padroni e ai loro lavoratori e garzoni, ma sempre in relazione ai doveri di questi verso l'istituzione religiosa. Nei capitoli sono visibili solo labili tracce del mondo della pasta, anche in questo caso, si tratta solo di un accenno ai rapporti di lavoro, segno evidente che la regolamentazione di questi non era lo scopo degli statuti, tuttavia qualche indizio emerge. Ad esempio, nel capitolo XXI, si può leggere la richiesta fatta ai padroni di dichiarare il numero dei lavoratori e garzoni; nel capitolo XXXVII si menziona la possibilità per un lavorante di chiamarne un altro al suo posto per un massimo di due giornate lavorative al mese. In entrambi i casi, le regole furono redatte per la riscossione di denaro da devolvere all'Ospedale e alla Chiesa, ma si rivelano utili per individuare aspetti e pratiche del lavoro nella bottega.

La pasta, pertanto, con la sua produzione e il suo commercio, non appare mai in questi statuti, eppure è proprio grazie ad essa che lavoratori e garzoni dei vermicellai acquisirono una visibilità sociale e conquistarono, come precedentemente accennato, il loro spazio nella confraternita. Spazio che, da una parte, garantiva un'assistenza mutualistica, tanto dell'anima, con la celebrazione del funerale e delle messe nella Chiesa di S. Maria dell'Orto; quanto del corpo, assicurandogli, in caso di malattia, le cure presso l'Ospedale³². I membri della corporazione dei vermicellai, ormai riconosciuti come "fratelli" della confraternita, poterono indossare la loro pianeta, in occasione della festa del patrono, e questuare per la città. Pratiche, queste, dal valore inequivocabilmente simbolico e rituale che gli assicurarono una visibilità per le strade della città³³.

L'enfiteusi, nel 1708, della Cappella di Santa Caterina, nella Chiesa di S. Maria dell'Orto, è un'ulteriore conferma della visibilità sempre crescente,

³¹ Asc, *Cam. Cap.*, c. 11, t. 62, Statuti, Cap. XXVII.

³² E. Grendi, *Confraternita e mestieri nella Genova settecentesca*, in «Miscellanea di Storia Ligure», 4, 1996, pp. 239-265.

³³ Canepari, *Stare in compagnia*, cit., p. 93.

cui si accompagnava un rafforzamento economico e sociale, dell'università. Vittoria Baglioni, proprietaria della cappella, in quanto erede dei Biscia che ne erano intestatari, la vendette ai vermicellai al prezzo di «diciotto scudi moneta romana di giulii 10 per scudo»³⁴. Fu l'arciconfraternita di S. Maria dell'Orto a patrocinare l'istituto giuridico, ma se ne riservò lo *ius patronato*, con un atto del 1709. L'impegno era di restaurarla, abbellirla e mantenerla nel tempo, dal momento che versava in cattive condizioni e che la nobildonna non aveva interesse a farvi alcun lavoro. Quella che oggi si definirebbe una sponsorizzazione da parte della Chiesa, sottintendeva la garanzia che il pagamento sarebbe stato soddisfatto e soprattutto la cappella avrebbe riacquisito la sua dignità dando più prestigio e valore alla Chiesa, ma anche alla corporazione. Infatti, se, da un lato, quest'acquisizione comportava un onere finanziario importante, la contropartita era altrettanto vantaggiosa, perché garantiva una presenza visibile all'interno della Chiesa e inseriva i vermicellai in quell'agone che impegnava le arti nell'abbellire le loro cappelle, specchio della loro potenza³⁵. Era questo, dunque, un segno tangibile della crescente solidità economica della corporazione.

4. ... e quello dei padroni (1728). Nel corso del XVIII secolo si assisté negli stati italiani ad un consumo sempre maggiore della pasta, che ne vide diventare protagonisti anche gli strati popolari. Nell'economia urbana questa produzione assunse un ruolo determinante. Roma non fu estranea a questo fenomeno. All'interno di questo processo si inserisce la causa tra S. Maria dell'Orto e la corporazione³⁶, che mostra, inoltre, come a distanza di quindici anni dall'acquisizione della cappella i rapporti di forza cominciassero a cambiare.

Nel 1723, l'arciconfraternita portò davanti al Tribunale dell'*Auditor Camerae* i vermicellai, perché non le era stata versata per intero la somma che gli spettava come offerta, corrispondente ad uno scudo per ogni bottega con torchio. Infatti, solo 50 scudi erano giunti nelle casse della querelante, rispetto ai 68 scudi dovuti. L'*Auditor Camerae* diede ragione alla corporazione, la confraternita, allora, impugnando la sentenza di questo tribunale, fece istanza a quello della Sacra Rota, che, richiamando gli articoli XII e XXIII dello statuto, deliberò in favore dell'istituto religioso. La controversia si concluse con una concordia, rogata il 13 marzo 1725 presso il notaio Ficedula, con la quale si stabiliva che la corporazione dei vermicellai avrebbe versato annualmente l'offerta di uno scudo per ogni bottega con torchio, a partire dal 1725; per i

³⁴ ASR, *Trenta Notai Capitolini*, Ufficio 14, vol. 351.

³⁵ Canepari, *Stare in compagnia*, cit., p. 85.

³⁶ ASR, *Trenta Notai Capitolini*, Ufficio 14, vol. 351, cc. 275r-301v.

due anni precedenti, la querelante accettò i cinquanta scudi e condonò il restante debito e le spese della causa.

L'atto notarile presenta una serie di errori sui quali vale la pena soffermarsi. Il più evidente è che l'estensore del documento confuse lo statuto del 1642 con un nuovo ordinamento, elaborato all'interno della corporazione. Anche nel citare i capitoli XII e XXIII, a sostegno delle ragioni di S. Maria dell'Orto, ne ingarbugliò i contenuti. La tassazione di uno scudo a bottega con torchio era, infatti, normata nel capitolo XXIII:

e finalmente si statuisce e ordina che ogni bottega di vermicellaro sia tenuta e obbligata pagare la solita tassa di uno scudo l'anno [...] delli potrà il signor Camerlengo pagare alla Madonna Santissime dell'Orto la somma corrispondente al numero delle botteghe che vi saranno pro tempore per oblazione, offerta ossia elemosina in segno di gratitudine per essere la nostra Università aggregata e per godere l'ospitalità ed altri privilegi che godono tutte le altre Università di detta Venerabile Arciconfraternita di S. Maria dell'Orto³⁷.

Mentre, nel XII si indicavano le regole da rispettare per poter diventare un vermicellaio e si imponeva l'obbligo di obbedienza in toto allo statuto.

È probabile che gli errori possano essere stati ingenerati dalla conoscenza di quella molto più recente normativa che, se anche non entrata in vigore ufficialmente, regolamentava nella quotidianità l'attività dei fabbricanti di pasta e che la confusione con il primo statuto abbia avuto origine dalla consuetudine di citare il documento che aveva ricevuto l'approvazione papale.

Gli errori inducono anche ad un'altra riflessione a riconferma dei rapporti di forza che andavano modificandosi: in questi due capitoli (XII e XXIII), come del resto in tutto il nuovo statuto, l'arciconfraternita è menzionata molto poco al contrario di quanto accade in quello del 1642 dove, seppure non esplicitamente, era sempre presente.

L'autonomia, riconosciuta con lo statuto del 1642, aveva giovato alla corporazione dei vermicellai. Purtroppo, la lacunosa documentazione sopravvissuta non consente di ricostruire un quadro esaustivo dello sviluppo di quest'arte. Per il periodo che va dalla metà del Seicento, al primo trentennio del Settecento, tuttavia, è ragionevole ritenere che il mercato di questo prodotto si fosse espanso, questo aveva comportato una crescita economica della corporazione dei vermicellai; di contro, ne era conseguita la necessità di imporre regole più indirizzate al disciplinamento e alla tutela della produzione e vendita della pasta.

Il nuovo statuto, conosciuto come dei "Padroni", fu approvato il 15 marzo del 1728, da papa Benedetto XIII: a distanza di ottantasei anni dal riconoscimento del primo, mostra come le esigenze dell'università fossero cambiate.

³⁷ Asc, *Cam. Cap.*, credenzine 11, tomo 59, catena 876.

Questo si compone di ventidue capitoli; i primi undici riguardano le cariche della corporazione, che venivano ricoperte esclusivamente da proprietari di bottega. La nomenclatura delle cariche fu modificata, non più signore e ufficiali, ma consoli e deputati. I primi erano due: console camerlengo e console assoluto, i secondi erano quattro. Si cambiò il periodo di nomina, adesso l'elezione avveniva dopo la Pasqua e non, come per il passato, nel giorno di San Francesco. Il Santo di Assisi non era neanche più il patrono dell'università, titolo ora spettante all'intestataria della cappella: Santa Caterina d'Alessandria di cui si celebrava la festa. Come per il precedente, in caso di malversazione o di mancata accettazione delle cariche, erano previste pene pecuniarie, che ora, si sarebbero devolute per i bisogni dell'università. Tra questi, d'interesse, è il capitolo X, il quale prevedeva un'esenzione parziale dalle tasse ordinarie, per quanti, ricoprendo una carica ed essendo impegnati altrove, non potevano curare gli interessi della loro bottega.

Il cuore dello statuto è costituito dai capitoli che vanno dal XII al XXI, con questi si regolamentava l'ingresso e la permanenza nell'arte, il commercio della pasta e la tassazione.

Per poter avviare l'attività di vermicellaio bisognava aver esercitato il mestiere per almeno tre anni, quindi ottenere l'approvazione dei consoli, infine, giurare osservanza allo statuto e pagare la patente annua pari al costo di 4 scudi. Se i padroni avessero voluto prendere a servizio uno o più lavoratori, avrebbero dovuto pagare la tassa annua anche per loro, patentarli e obbligarli al rispetto dello statuto. Soddisfare questi requisiti era necessario, ma non sufficiente. Una bottega «con torchio finito» non poteva distare meno di 60 canne da quella del vermicellaio più vicino. Questa regola valeva solo per le nuove aperture, perché in precedenza la distanza stabilita era di 40 canne, ed era importante a tal punto che, in caso di dismissione di una vecchia bottega, l'attività si sarebbe potuta riavviare solo a condizione del rispetto dell'intervallo di 60 canne.

I capitoli finora considerati riguardano le norme per poter entrare a far parte dell'università e aprire e gestire l'attività.

Un'altra parte importante dello statuto è quella concernente il commercio della pasta. I capitoli XIII e XIV regolamentavano l'acquisto e la vendita del prodotto. Il primo vietando ai vermicellai di commerciare con negozianti se nei pressi delle botteghe di questi ultimi vi fosse stata una fabbrica di pasta più vicina. Il secondo si rivolgeva ai compratori che erano sottoposti allo stesso divieto tanto per l'acquisto, quanto per la successiva vendita. Determinante era il rispetto delle 60 canne, valido per ambo le parti. Presente in entrambi i capitoli, era la *conditio sine qua non* per poter trattare la pasta. Infine, lo statuto vietava agli ambulanti romani la vendita di qualsiasi tipo di pasta sia prodotta in città che importata dagli altri stati.

Il capitolo XVIII merita di essere trattato a parte per la sua funzione di controllo sulle botteghe. Gli stimatori avevano l'obbligo di fornire un elenco

dei siti dove sorgevano le fabbriche con il nome e cognome del proprietario, entro otto giorni dall'assegnazione del compito. Qualora non avessero adempiuto a questo obbligo entro il termine stabilito, avrebbero dovuto sborsare 4 scudi per ogni stima mancata. Conoscere gli spazi che occupavano le botteghe a Roma era un mezzo dell'università per cercare di controllare il mercato della pasta e regolamentarlo al fine di non ledere i propri interessi.

Gli ultimi capitoli sono dedicati alla vita della corporazione. Essi imponevano la partecipazione alle adunanze, cui la mancata presenza, se non giustificata, avrebbe comportato una pena pecuniaria. Queste rappresentavano lo spirito corporativo, la cui partecipazione cospicua dei vermicellai ne avrebbe palesato la forza, inoltre era durante le adunanze che venivano eletti consoli e deputati e, soprattutto, si discutevano le questioni generali dell'università. Motivi evidenti per sanzionare i trasgressori.

Solo nell'ultimo capitolo, il XXIII, già precedentemente trattato, si norma il rapporto con l'arciconfraternita, pattuendo quanto donarle in cambio dell'ospitalità offerta (uno scudo annuo per ogni bottega), da questa cifra, si rammentava ai consoli di decurtare la somma di sei scudi a testa da impiegare per le visite agli infermi e le messe pro anima per ogni defunto della corporazione, anche se deceduto fuori Roma. È palese che in questo secondo statuto la confraternita non ha più un ruolo di primo piano, resta solo sullo sfondo; la maggior parte del denaro raccolto dalla tassazione e dalle eventuali violazioni delle norme, sarebbe andata a beneficio dell'università e per la festa di S. Caterina d'Alessandria, la cui cappella, all'interno della chiesa di S. Maria dell'Orto presa in carico dalla corporazione dei vermicellai ne era diventata il simbolo nella città di Roma.

Con questo statuto i vermicellai si dotarono di uno strumento ufficiale che consentiva loro, da un lato, di esercitare il controllo sulla gestione delle botteghe e regolamentare l'accesso all'arte; dall'altro, di avere un proprio potere contrattuale sia verso le istituzioni che verso le altre università. Il mondo del lavoro aveva preso il sopravvento su quello religioso.

Si può affermare che il secondo statuto costituì un riconoscimento ufficiale della dimensione che la corporazione aveva assunto a Roma e nel suo distretto: in un chirografo datato 28 gennaio 1729, si legge che lo statuto dell'università dei vermicellai del 1728 venne redatto sia per un «buon regolamento dell'arte» sia per risolvere una serie di abusi che erano sorti tra il 1721 e il 1722.

Il chirografo si trova tra le carte di una causa del 1744, tappa di quel "lunghissimo" scontro che vide protagonisti vermicellai e fornai. Da sottolineare che la necessità di appellarsi ad un documento quindici anni dopo la sua stesura, è dimostrazione di come la pasta continuasse ad essere un cibo di "contesa" per il suo valore alimentare e ancor più pecuniario.

Roma nel Sei e Settecento mostrava un mercato non dissimile da quello delle altre città di antico regime. Circa il 20% della popolazione maschile attiva era impiegata in attività artigianali: l'immagine di una città abitata in maggioranza da prelati e vagabondi non corrispondeva alla realtà.

Il commercio si fondava in prevalenza sulla domanda locale, con massicce importazioni di materie prime che, una volta trasformate, non venivano, tuttavia, reimmesse sui mercati stranieri³⁸. Questa realtà non era favorevole allo sviluppo di un tessuto industriale in senso moderno. Anche quando un artigiano arrivava a possedere più di un'officina difficilmente poteva ambire alla monopolizzazione del settore, a meno che non riuscisse a ottenere una privativa dal governo. La poco significativa competitività sul mercato internazionale non diede slancio allo sviluppo tecnologico.

Il mondo del lavoro romano era organizzato, come in altre città europee, in corporazioni, a Roma dette università³⁹. Ma, se nel resto d'Europa, nel corso del Settecento, i governi, in funzione di una politica economica più moderna, indebolirono sempre più le gilde, al contrario «il mondo delle corporazioni romane fu percorso da un rinnovato spirito di corpo che si esplicitò attraverso una diffusa esigenza di ridefinire i ranghi del mestiere»⁴⁰, in questo contesto rientra lo statuto dei vermicellai del 1728. Solo tra il 1801 e il 1807, Pio VII eliminò ufficialmente le corporazioni.

Nel contesto romano, i fabbricanti di pasta costituiscono un caso di interesse. Dinamici sul piano della produzione, con l'uso dei moderni macchinari e con una buona proiezione estera, la loro merce veniva, infatti, esportata anche in altri stati; si attestarono su posizioni di un forte conservatorismo riguardo alle relazioni con le altre corporazioni e per il controllo del mercato cittadino.

5. *Nel mondo della pasta.* Il simbolo della modernità era il torchio: quando in una bottega ne veniva installato uno, questa si poteva definire una fabbrica. Giuseppe Paris fece istanza di poter «fare il trasporto della sua Bottega

³⁸ R. Ago, *Economia Barocca. Mercato e istituzioni nella Roma del Seicento*, Donzelli editore, Roma 1998, pp. 6-7.

³⁹ Sulle corporazioni romane si veda E. Rodocanachi, *Les Corporations ouvrières à Rome depuis la chute de l'Empire romain*, voll. 2., Picard, Paris 1894; C. M. Travaglini, «Ognuno per non pagare si fa povero». Il sistema delle corporazioni romane agli inizi del Settecento, in *Corporazioni e gruppi professionali nell'Italia moderna*, a cura di A. Guenzi, P. Massa, A. Moioli, Franco Angeli, Milano 1999, pp. 277-305; infine si veda anche il numero monografico di «Roma Moderna e Contemporanea», 3, 1998 dedicato a *Corporazioni e gruppi professionali a Roma tra XVI e XIX secolo*.

⁴⁰ A. Groppi, *Fili notarili e tracce corporative: la ricomposizione di un mosaico (Roma secc. XVII-XVIII)*, in «Mélanges de l'Ecole française de Rome», 112, 2000, 1, p. 68; H. Gross, *Roma nel Settecento*, Laterza, Roma-Bari 1990, pp. 99-104.

alla Fabbrica nuova nella Piazza di S. Carlo al Corso»⁴¹, dove per «trasporto» si intende il «torchio». La proprietà di questo macchinario e di uno spazio dove utilizzarlo era la condizione necessaria da soddisfare per poter essere annoverati tra i padroni. Ma quanto produceva una fabbrica di paste? Nel fondo archivistico denominato “Camerale II”, presso l’Archivio di Stato di Roma, è conservato un documento che descrive un piano di “Spesa e Ricavo” di una fabbrica con quattro torchi⁴²:

Tab. 1a. Uscite (in scudi)

<i>Spese</i>	<i>giornaliere</i>	<i>mensili</i>	<i>annuali</i>
grano	36	828	9.936
manodopera	5	115	1.380
totale	41	1.380	11.316

In questa prima tabella ho riportato le uscite, divise in giornaliere, mensili ed annuali. La prima voce di spesa riguarda l’acquisto del grano, con un costo pari a 6 scudi a rubbio, mentre la seconda voce indica il costo della manodopera che prevedeva 20 lavoranti, la cui paga era stata stabilita in 2 paoli e mezzo al giorno, di questi 16 erano addetti alle paste e 4 impiegati come passatori e per la sorveglianza dei torchi.

Tab. 1b. Entrate

	<i>giornaliere</i>		<i>mensili</i>		<i>annuali</i>	
	<i>Libbre</i>	<i>Scudi</i>	<i>Libbre</i>	<i>Scudi</i>	<i>Libbre</i>	<i>Scudi</i>
pasta fina e ordinaria	3000	76	69.000	1.748	828.000	20.976
pasta fina	1.600	48	36.800	1.104	441.600	13.248
pasta ordinaria	1400	28	32.200	644	386.400	7728
semola nera e semolo-	840	8	19.320	184	231.840	2208
ne grosso						
ricavo	-	84	-	1.932	-	23.184

⁴¹ ASR, *Camerale II*, *Arti e Mestieri*, b. 20, fasc. 44.

⁴² *Ibidem*. Il documento, per maggiore chiarezza, è stato rielaborato in due tabelle.

Le voci delle entrate, invece, indicano il guadagno ottenuto dalla vendita della pasta fina ad un prezzo di 3 baiocchi la libbra per 1600 libbre di produzione prevista al giorno, di quella ordinaria a 2 baiocchi per 1400 libbre, e di quella di semola nera e semolone grosso, per le quali non è indicato il prezzo la libbra, ma solo il quantitativo prodotto (pari a 840 libbre). Ricapitolando, ecco il quadro degli utili della fabbrica romana:

Tab. 1c. Utili (in scudi)

	<i>giornaliero</i>	<i>mensile</i>	<i>annuale</i>
ricavo pasta	84	1.932	23.184
spese generali	41	943	11.316
guadagno netto	43	949	11.868

Una fabbrica di pasta poteva portare, dunque, un buon guadagno, ma anche attrezzarla comportava una spesa di un certo onere. Ecco, allora, l'elenco degli attrezzi necessari alla produzione e il loro costo:

Tab. 2. Spese stabili

<i>Quantità</i>	<i>Oggetti</i>	<i>Costo (scudi)</i>
4	torchi di bronzo con ferri e legni	800
60	forme di rame diverse	120
24	garbole per la semola	24
4	gramole per le paste	30
2	mastre per passare la semola	12
4	bugatti	24
	stuoie e vermegli	40
<i>totale</i>		<i>1.050</i>

Oltre agli oggetti elencati nella Tab. 2, per un sito di produzione erano indispensabili anche altri strumenti, come stadere, tinozze, mastelli, canne, stenditoi, secchi da rubbio e, naturalmente, un bancone⁴³.

Se nella Tab. 1a viene indicato il quantitativo di grano impiegato in un'officina grande, come questo grano venisse lavorato lo si apprende dalla stessa voce di un gruppo di garzoni, lavoratori e conciatori. Si tratta di un attestato

⁴³ Per la descrizione di un'officina di vermicellaio si veda P.J. Malouin, *Descriptions et détail des arts du meunier, du vermicelier*, Paris 1777.

di cui alcuni brani meritano essere riportati, poiché consentono di seguire la lavorazione delle farine nei suoi passaggi fondamentali e la qualità della pasta prodotta:

dopo essere tornato dalla mola il grano macinato in semolella ad effetto di fabbricare le paste ad uso di forestiere si setaccia da noi la medesima semolella con tutta la diligenza, ed attenzione, e ricavatesi la farina per la fabbricazione delle paste ordinarie si continua a setacciare per ricavare la semolella atta a fabbricare le paste fine e siccome tutta questa tal semolella non può passare negli crivelli, viene pertanto a rimanersi quella parte più grossa chiamata farro la quale torna di bel nuovo a macinarsi separatamente in farina la quale come che prodotta da rimasuglio di detta semolella, fa una farina più ordinaria nera e pesante che si vende noi vermicellari a scorsi o a decine come gli capita a particolari, che se ne servono di far pane, ad un prezzo vile, ed assai minore, di quello che si vende la farina cavata dalla semolella. In occasione poi che noi lavoratori e fabbricatori delle paste abbiamo ridotta la suddetta semolella in paste fine ad uso di forestiere [...] affermiamo [...] che mai e poi mai vi è stata mescolata sorte alcuna di farina. Egualmente affermiamo [...] che dalla concitura, o sia rimasuglio, che si ricava dal grano conciato se ne sono i vermicellari sempre serviti in venderla solamente per uso dei polli come praticano l'Artebianchi. Per quello poi sia la gramosa, che qualche volta da alcuni vermicellari si compra per rivenderla a scorsi nelle loro botteghe a prezzo assai basso⁴⁴.

Una fabbrica di pasta non si limitava alla sola vendita del suo prodotto primario, ma aveva licenza di poter smerciare ciò che rimaneva dallo scarto della setacciatura. Il farro per un pane di scarsa qualità, il rimasuglio della concitura come mangime per polli e la granosa che si vendeva ai vermicellari con bottega: ne consegue che anche i residui della lavorazione erano beni di mercato. Un commercio diversificato, dunque, ma che aveva nel grano il suo perno. Non è da trascurare la difesa della qualità del prodotto fatta dai lavoratori, a significare che le frodi alimentari fossero piuttosto diffuse anche nel loro campo.

Ad introdurre l'uso della semola a Roma, per imparare a produrre paste «ad uso di forastiere», sembra sia stato Gaetano Maria Persiani, stando a quanto riportato in diversi documenti conservati nel Camerale II⁴⁵. Questi, impegnandosi ad allestire una fabbrica per la produzione di paste qualitativamente superiori, come quelle importate soprattutto da Genova, Cagliari, Napoli e la Sicilia, ottenne, con un chirografo del 22 settembre 1735, la privativa della fabbricazione per 15 anni, oltre ad una serie di agevolazioni economiche per l'acquisto del grano⁴⁶. L'obiettivo era ridurre l'importazione di paste dall'estero. Allo scadere della concessione, non essendo stato raggiun-

⁴⁴ Asr, *Camerale II, Arti e Mestieri*, b. 20 fasc. 44.

⁴⁵ Asr, *Camerale II, Arti e Mestieri*, bb. 20-21, fasc. 44-45.

⁴⁶ Le agevolazioni consistevano nel poter incettare 1500 rubbia di grano, pagare una tassa di soli 65 baiocchi per rubbia alla Camera apostolica, nella dispensa dall'acquisto del grano esclusivamente dall'Annona, nell'esenzione dal pagamento delle tasse all'università dei vermicellari (Asr, *Camerale II, Arti e Mestieri*, b. 20, fasc. 44).

to lo scopo, la privativa venne rinnovata per altri 15 anni. In questo lasso di tempo, altri fabbricatori di paste si impegnarono per rendere qualitativamente migliore la loro produzione. E, dato il mercato vantaggioso, anche altri investirono i loro risparmi, nella creazione di fabbriche di pasta, tanto da arrivare a soddisfare il fabbisogno della città, senza avere più necessità di ricorrere a paste straniere. Da qui, l'editto di Clemente XIII, del 25 agosto 1764, che ne proibiva l'introduzione.

Le carte che raccontano dell'iniziativa di Persiani suggeriscono che a Roma il consumo della pasta, già nei primi trent'anni del XVIII secolo, fosse in espansione. Tuttavia, il livello qualitativo della produzione non soddisfaceva parte della domanda, se le importazioni di paste estere gravavano sulle uscite della Camera apostolica. Il mercato si mostrava sempre più recettivo verso questo genere alimentare, ma i fabbricatori si rivelarono lenti nel rispondere alla domanda di qualità, che avrebbe richiesto l'impiego della semola per realizzare un prodotto migliore. Un settore meccanizzato, come quello dei vermicellai, non emergeva a causa della poca dinamicità, che caratterizzava l'intero mercato romano. Pronti ad accogliere le innovazioni, ma poco capaci a svilupparle, dovettero trascorrere trent'anni prima che acquisissero la capacità di produrre paste «ad uso forestiero». Però, una volta fatta propria questa abilità, l'università dei vermicellai divenne sempre più competitiva sulla piazza di Roma e del suo distretto e riuscì ad affacciarsi anche sui mercati esteri. Questa espansione le permise di imporsi come protagonista nell'economia pontificia, condizione che gli procurò non pochi vantaggi.

Il camerlengo, cardinal Rezzonico, il 6 novembre 1772 emanò un editto estremamente favorevole all'arte⁴⁷. In esso si decretava che lo statuto del 1728 doveva essere osservato da chiunque esercitasse l'arte dei vermicellai; annullava tutte le sentenze contrarie alla corporazione e i privilegi di cui godevano i bombardieri di Castel Sant'Angelo e gli alabardieri pontifici. I due corpi militari potevano produrre la pasta senza l'obbligo del pagamento delle tasse. Sostanzialmente, la prima parte del bando garantiva il versamento delle imposte statuite, senza alcuna eccezione.

La parte centrale, nonché più importante, aveva per oggetto le botteghe: il numero, la vendita e la successione. Queste tre voci sono determinanti perché garantirono alla corporazione il pieno controllo del mercato della pasta nella città.

Al momento della pubblicazione dell'editto, Roma contava 102 botteghe, presenti in tutti i quattordici rioni in cui era stata suddivisa la città a seguito della riforma di Benedetto XIV. Il numero venne ridotto ad un massimo di 80. Dalle adunanze tenutesi in quegli anni, risulta che i padroni fossero 61,

⁴⁷ *Ibidem*.

un padrone poteva essere proprietario di più botteghe, ma la documentazione non fornisce indicazioni più precise⁴⁸. Tuttavia, si può affermare che si fosse sviluppato un ceto imprenditoriale.

Per quel che concerne le norme che regolavano la vendita, in prima istanza si dovevano rispettare i capitoli dello statuto XIII e XVI. Inoltre, il venditore doveva dichiarare di aver utilizzato 30 rubbia di grano nell'anno precedente e, al fine di non avere nuovi concorrenti, il vermicellaio più vicino aveva il diritto di prelazione sull'acquisto. Le disposizioni sulla vendita erano state elaborate in maniera piuttosto complessa e rigida, affinché il numero delle botteghe si mantenesse basso. Questa politica veniva perseguita anche in ambito successorio. Nel caso della presenza di eredi, questi potevano continuare ad esercitare l'arte solo a patto di soddisfare due condizioni: rispondere ai requisiti del capitolo XII e che la bottega avesse spianato 30 rubbia di grano l'anno antecedente la morte del proprietario. Qualora non vi fossero stati eredi sino al terzo grado, la bottega sarebbe stata smantellata, l'università ne avrebbe dovuto comprare gli stigli e gli altri strumenti e non vi si sarebbe più potuta effettuare la vendita della pasta.

La corporazione diede un'interpretazione ancora più restrittiva: nel caso di più eredi, ad uno solo sarebbe spettata l'intera fabbrica di paste con i suoi stigli, agli altri sarebbe stato corrisposto il dovuto in denaro o merci⁴⁹. Si trattava di una prassi, che è possibile ritenere fosse nata dalla necessità di evitare che si potessero avanzare richieste per nuovi commerci di pasta, abbassando i guadagni e rendendo, così, il mercato meno competitivo.

L'ultima parte dell'editto ribadiva la proibizione per i fornai, già sancita nel chirografo di Innocenzo X del 12 dicembre 1645, di fabbricare e vendere paste lavorate con la semolella, limitandone la vendita alle sole prodotte con la farina. A rafforzare il divieto si proibiva anche la macinazione della semolella. Con quest'ultima disposizione i vermicellai riportarono una vittoria decisiva sui fornai, a conclusione di una *querelle* che li aveva lungamente visti contrapposti.

L'editto del camerlengo segnò l'apogeo della corporazione dei vermicellai che, se si allineava con la tendenza, propria della città di Roma, dell'affermarsi di un forte corporativismo in quegli anni del Settecento, risultava essere in controtendenza con quanto accadeva negli altri stati, in cui i governi stavano attuando politiche volte alla riduzione dei poteri delle corporazioni.

Un episodio merita di essere riportato, per meglio comprendere la complessità della realtà romana. Nel 1792, la neofita Aloisa Fidorli, moglie di Giuseppe Lani vermicellaio, aprì una bottega di "orzarolo" a Strada del Pelle-

⁴⁸ Asr, *Trenta Notai capitolini*, Ufficio 14, voll. 461, 474, 515, 517.

⁴⁹ Asr, *Camerale II, Arti e Mestieri*, b. 20 fasc. 44.

grino⁵⁰. Nella stessa via era già presente una rivendita di pasta, ereditata dalla vedova Massa, alla morte del marito Michele. Ne seguì una causa tra le due donne, in quanto la neofita non aveva rispettato la distanza regolamentare di sessanta canne⁵¹. Benché gli ebrei convertiti godessero di una serie di privilegi, come l'esenzione dalle tasse, anche per loro vigeva l'obbligo del rispetto della distanza stabilita. L'università si schierò a favore della vedova, nonostante Giuseppe Leoni fosse un suo membro. Ma, in favore di Aloisa Fidorli, prese posizione il Cardinal Carafa, protettore della Casa dei catecumeni. In linea teorica, la causa non si sarebbe dovuta neanche discutere, ma, trattandosi di una neofita, l'alto prelato la sostenne con decisione.

Questo breve racconto dimostra come, nonostante l'importanza dell'università, sull'economia temporale, in una città come Roma, si imponeva l'economia spirituale: il guadagno di un'anima aveva più valore del guadagno in denaro.

Il mercato romano non fu protagonista delle innovazioni tecnologiche che caratterizzarono la produzione della pasta, al pari di Genova o Napoli. Tuttavia, fu pronto a recepirle e a servirsene per implementare il commercio di questo alimento. Capitale di un regno, caratterizzata da una massiccia presenza di stranieri e da un'importante mobilità interna ed esterna, polo di attrazione per nuovi investimenti di mercato, Roma si rivela un buon punto di osservazione per comprendere quello che fu lo sviluppo e la diffusione della pasta e della sua "industria" e il conseguente consumo. Sarebbe, quindi, opportuno rivalutare il ruolo di questo alimento nel regime alimentare dell'età moderna, proprio in considerazione del crescente sviluppo della produzione e del mercato tra il XVII e il XVIII secolo, per poi connotarsi come consumo di massa a partire dal XIX secolo.

La corporazione dei vermicellai fu soppressa nel 1806, ma non per questo, a Roma, la pasta smise di essere prodotta, tanto più mentre si stava affermando come consumo di massa⁵². Questo trend continuò nel XX secolo, al punto che durante l'occupazione nazista della capitale, fu un bene primario del mercato nero⁵³.

I due più importanti pastifici romani furono il pastificio Cerere, sorto nel 1905 a San Lorenzo, e l'ancor più antico pastificio Pantanella, che vide la

⁵⁰ Sui neofiti romani si veda M. Caffiero, *Battesimi forzati. Storie di ebrei, cristiani e convertiti nella Roma dei papi*, Viella, Roma 2004.

⁵¹ Asr, *Camerale II, Arti e Mestieri*, b. 4, fasc. 4.

⁵² De Bernardi, *Il paese dei maccheroni*, cit., pp. 101-146.

⁵³ Come ha dimostrato una recente ricerca che il Cispai ha portato a termine all'interno del progetto *Iniziativa per la costruzione di un archivio della memoria storica del Lazio* finanziato dalla Regione Lazio, i cui risultati sono stati pubblicati in *La pasta in nero. Alimentazione e consumi dell'Italia e del Lazio durante la Seconda Guerra mondiale*, a cura di S. d'Atri, M. Gianfrancesco, Francesco D'Amato, Sant'Egidio del Monte Albino 2020.

luce nel 1871, subito fuori Porta Maggiore. Il primo smise la produzione nel 1960, il secondo agli inizi degli anni Settanta. Da quel momento, quello della pasta non costituì più un settore di grande investimento, né per Roma, né per il Lazio dove, a tutt'oggi, manca una fabbrica che abbia una produzione a livello nazionale, nonostante la cucina romana continui ad annoverare tra i suoi piatti più rinomati i primi di pasta asciutta⁵⁴.

⁵⁴ Non a caso il Cispai, tra i suoi progetti, ha proprio quello finalizzato allo studio dell'industria pastaria nel Lazio, comprese le motivazioni che possano spiegare la mancanza di un significativo investimento – dagli anni Ottanta del Novecento – in questo settore alimentare.

Renato Covino*

Mulini in Italia. Una lenta e contraddittoria modernizzazione

ABSTRACT. L'articolo si occupa della modernizzazione degli impianti molitori in Italia nell'Ottocento e nel Novecento e della sua trasformazione da comparto al servizio dell'agricoltura a settore produttore di semilavorati essenziali per l'industria alimentare. Questo processo è lento e contraddittorio e vede coesistere per più di un secolo mulini rurali e artigianali e grandi impianti moderni che operano, spesso in posizione oligopolistica, sul mercato nazionale. Il percorso si realizzerà in modo compiuto solo negli ultimi decenni del secolo scorso quando l'Italia uscirà dall'equilibrio dei bassi consumi e si adegnerà agli standard alimentari degli altri paesi industrializzati.

PAROLE CHIAVE. Grano, Mulini, Farina, Consumi, Alimentazione.

ABSTRACT. The article deals with the modernization of milling plants in Italy in the 19th and 20th centuries and the transformation from being an underlaying section of agriculture to the producers of essential semi-finished products in the food industry.

This process was slow and contradictory: it saw coexist for more than a century both rural and artisan mills together with large plants who operate, often in an oligopolistic position, on the national market.

The path was only completed during the last decades of the 20th century when Italy broke out of its low consumption balance and adapted to the nutritional standards of other industrialized countries.

KEYWORDS. Wheat, Mills, Flour, Consumption, Nutrition.

Grano, molitura e utilizzazione delle farine rappresentano diversi aspetti di un unico problema che riguarda la questione dei consumi in Italia. È noto come il contesto nazionale sia contrassegnato, almeno fino al miracolo economico, da una dinamica di bassi consumi. L'approvvigionamento granario si presenta difficoltoso sia sul mercato interno che su quello internazionale,

* Corresponding author: Renato Covino (Università di Perugia). E-mail: renatocovino@gmail.com.

dato destinato a provocare manifestazioni di effervescenza sociale nelle diverse fasi della vicenda italiana. È altrettanto assodato che al grano e alla sua lavorazione si colleghino fenomeni di carattere speculativo che riguardano da una parte i commerci, dall'altra l'utilizzo delle tariffe protezioniste, generando percorsi oligopolistici destinati a stimolare tensioni sui prezzi che incidono sulle produzioni a valle. Ciò entra in diretto rapporto con le tecnologie utilizzate e provoca un lento, ma costante, processo di modernizzazione del settore che inizia a manifestarsi a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. In tale quadro si collocano l'uso di tecnologie sempre più perfezionate di macinazione del grano e più in generale dei cereali; l'unificazione dei mercati destinati a divenire sempre più ampi; la diffusione di prodotti industriali che hanno la necessità di sempre maggiori quantità di frumento e di una differenziazione crescente delle farine, di tecniche di macinazione più moderne, elementi questi che incidono sulla stessa dimensione delle imprese.

1. *Uno sguardo retrospettivo.* Per comprendere i processi di innovazione in Italia delle tecniche di molizione dei cereali non è inutile ricordare l'evoluzione delle tecnologie nel medioevo e nell'età moderna, destinate a proiettarsi nel nostro paese fino a tempi relativamente recenti.

La ruota idraulica, che tramite un complesso sistema d'ingranaggi consente di muovere macine di pietra, rappresenta la prima fonte di energia inanimata applicata ad un settore produttivo¹. Tralasciandone l'origine, che in occidente si fa risalire agli inizi dell'età imperiale, la sua scarsa diffusione nell'antichità, e, infine, la sua eclissi e conseguentemente quella dei mulini nell'alto medioevo, val la pena di sottolineare come la sua "riscoperta" avvenga a partire dall'VIII secolo per effetto di complessi meccanismi economico e sociali. In sintesi la scomparsa del mulino è dovuta al decremento demografico, allo svuotamento e alla decadenza delle città. Tali elementi portano alla crescita delle forme proprie delle economie di sussistenza, che incidono anche sulla macinazione dei cereali che avviene per piccole quantità e tramite pestelli e mortai. Deperiscono, peraltro, le tecniche agrarie e diminuiscono

¹ Ci si trova, come ha scritto Paolo Malanima, di fronte ad «[...] un convertitore di energia [che] trasforma l'energia dell'ambiente in modo da renderla utilizzabile dall'uomo. A differenza delle piante, degli animali e anche dell'uomo, che sono convertitori biologici, il mulino, come ogni tipo di macchina è un convertitore artificiale. Il mulino è inoltre un impianto non specifico può essere usato non solo per la macinazione dei cereali, ma anche per molti altri scopi» (P. Malanima, *Economia preindustriale. Mille anni dal IX al XVIII secolo*, Bruno Mondadori, Milano 1995, p. 65). Sui mulini idraulici si vedano anche B. Gille, *Le moulin à eau, une révolution technique médiévale*, in «Techniques et civilisations», 3, 1954, pp. 1-15; Id., *Storia delle tecniche*, Editori riuniti, Roma 1985; E. Wilson, *An Industrial Revolution of the Thirteenth Century*, in «Economic History Review», 11, 1941, pp. 39-60; C.M. Cipolla, *Uomini, tecniche, economie*, Feltrinelli, Milano 1977, pp. 46-47; V. Marchis, *Storia delle macchine. Tre millenni di cultura tecnologica*, Laterza, Roma-Bari 2005, *passim*.

le piante coltivate che verranno riscoperte solo nel basso medioevo con le loro proprietà nutrizionali². I mulini idraulici ricompaiono quando il quadro europeo ed italiano tende a stabilizzarsi. Ricomincia a crescere la popolazione, si diffondono le città, si incentivano gli scambi, cresce la colonizzazione dell'incolto, più in generale si incentiva la domanda. Questo avviene in un quadro in cui la popolazione attiva nel settore non agricolo è esigua. L'uso dell'energia inanimata serve a supplire la carenza di forza lavoro e l'utilizzazione della ruota idraulica si diffonde anche in settori diversi dalla molizione di cereali, grazie anche alla trasformazione del moto circolare in rettilineo con l'invenzione della gualca e la sua applicazione a settori come quelli della seta, della carta, della metallurgia, del tessile. Il mulino idraulico fa parte di quelle innovazioni che Paolo Malanima ha definito come "piccola rivoluzione industriale"³, ossia la diffusione di processi e di tecniche spesso provenienti da Oriente (la polvere pirica, l'aggiogamento al petto del cavallo) che in Europa saranno utilizzate a fini eminentemente produttivi.

La ricoperta del mulino e le sue molteplici applicazioni ne impongono adattamenti progressivi adeguati ai diversi contesto orografici ed idrografici. L'originaria tipologia del mulino antico greco o scandinavo prevede

un albero verticale o un assale [che] porta all'estremità inferiore una piccola "ruota" orizzontale composta da un certo numero di pale. L'albero passa attraverso la macina inferiore ed è fissato alla macina superiore mediante una barra trasversale attraverso l'apertura ad "occhio" della macina. Questo tipo è anche denominato mulino idraulico orizzontale. Per funzionar bene esso ha bisogno di una doccia, ma può far a meno di un bottaccio e di altri mezzi atti a regolare la fornitura d'acqua, come succede per i tipi posteriori⁴.

Questi molini, ampiamente diffusi in Europa, sono stati attivi fino a tempi recenti in alcune aree francesi e italiane. La loro potenza era pari a 1-1,5 cavalli dinamici. Essi erano particolarmente adatti alle zone montane dove la popolazione dispersa e la scarsa produzione di grano non imponevano ritmi rapidi di macinazione. Il consumo, infatti, era sostanzialmente quello domestico. Le innovazioni, in questo caso, si limitavano alle forme della ruota idraulica e ai meccanismi atti a captare quanta più acqua possibile⁵. In alter-

² M. Ambrosoli, *Scienziati, contadini e proprietari. Botanica e agricoltura nell'Europa occidentale, 1350-1850*, Einaudi, Torino 1992.

³ Malanima, *Economia preindustriale*, cit., pp. 51-59.

⁴ R.J. Forbes, *Energia*, in *Storia della tecnologia*, vol. 2, *Le civiltà mediterranee e il Medioevo*, a cura di C. Singer, E.J. Holmyard, A.R. Hall, T.I. Williams, Bollati Boringhieri, Torino 1994, tomo 2, p. 604.

⁵ P. Buonora, *La presenza e la diffusione delle ruote idrauliche nell'Appennino e nella storia della tecnologia*, in *Energia e macchine. L'uso delle acque nell'Appennino centrale in età moderna e contemporanea*, Atti del convegno (Colfiorito e Pievebovigliana, 11-13 ottobre 2007), a cura di F. Bettoni, A. Ciuffetti, Quaderni di "Patrimonio industriale" e di "Proposte e Ricerche", Aipai - Crace, Narni 2010, pp. 35-71.

nativa a esso si pone il mulino vitruviano o a ruota verticale. In questo caso «la ruota idraulica era sistemata in posizione verticale. Per muovere le macine, l'albero orizzontale era ingranato sull'albero verticale che faceva girare la macina superiore»⁶. La potenza, e quindi la capacità di macinazione, era circa il doppio del mulino a ruota orizzontale.

Le tipologie fondamentali di mulino verticale sono tre. La più antica e meno efficiente presenta una ruota a palette in cui lo schiaffo dell'acqua avviene "per sotto". Il suo funzionamento è assicurato da fiumi con volumi d'acqua costanti. La seconda tipologia è quella "a cassette colpite per di sopra". L'acqua cadendo dall'alto colpisce la sommità della ruota e la fa funzionare grazie al suo peso discendente. In questo caso occorre un'alimentazione idraulica diretta e regolata, che presuppone un bacino di raccolta da cui l'acqua normalmente viene indirizzata verso una chiusa da dove defluisce per colpire il punto voluto della ruota. La terza tipologia si basa su una ruota a cassetta colpita di fianco⁷.

L'evoluzione tecnica, insomma, si adatta alle diverse realtà idrografiche. La questione riguarda i modi d'utilizzazione del corso dei fiumi e lo sviluppo pratico della meccanica conosciuto nel corso del medioevo. Per l'Italia ciò risulta particolarmente importante. Nell'area mediterranea il corso dei fiumi varia nelle diverse stagioni, dato questo che limitava l'introduzione di mulini a ruota verticale alimentati per sotto. Ma i mulini con ruote ad alimentazione per sopra presupponevano tecniche di costruzione più raffinate e un rifornimento idraulico garantito tramite canali, gore e tramezzi e ingranaggi sempre più perfezionati.

2. *Dal mulino idraulico a quello a vapore a cilindri.* In Europa la situazione inizia ad evolversi nel primo cinquantennio dell'Ottocento per effetto della rivoluzione industriale e dell'evoluzione delle tecniche che investe tutti i settori produttivi. La macchina a vapore, peraltro, modifica i criteri di localizzazione delle industrie che non si concentrano più lungo i fiumi, ma nei bacini carboniferi o nelle città, che offrono mercati più ampi e maggiori servizi. Crescono i poli urbani e la loro necessità di rifornimenti alimentari. La conservabilità delle farine diviene un fattore sempre più importante.

È per rispondere a queste esigenze che nascono i mulini a cilindri, complice la maggior potenza che la macchina a vapore consente. Si tratta, tuttavia, di un percorso lento, durante il quale le vecchie tecnologie continuano ad affiancare i nuovi percorsi produttivi. Ancora nel 1850 in Inghilterra – patria della rivoluzione industriale – prevaleva il sistema di macinatura a mole. Molti,

⁶ Forbes, *Energia*, cit., p. 605.

⁷ Ivi, p. 608.

comunque, erano stati i perfezionamenti dei comandi e del bilanciamento e raffreddamento delle mole. Nella setacciatura la seta aveva sostituito i panni di lino e di lana, garantendo farine più fini.

Secondo il metodo inglese di molitura, conosciuto come “macinatura bassa”, le pietre da mulino erano in mutuo e stretto contatto fin dall’inizio dell’operazione e la macinatura costituiva un procedimento a carattere continuo. Ciò dava luogo ad una farina fine e abbastanza bianca quando utilizzava buon grano inglese, con un endosperma soffice (85% del grano) e un rivestimento di crusca che non si sbriciolava (13,5%)⁸.

Con la “macinatura alta”, ossia con pietre non perfettamente aderenti e con grani scadenti, si aveva una non perfetta separazione della crusca, mentre si verificava la rottura dei grani di amido. La farina dava pane scuro, pesante e appiccicoso. Con i grani duri ungheresi e americani, dove erano fragili sia l’endosperma che lo strato esterno, si ottenevano risultati analoghi anche con la “macinazione bassa”. In tutte le forme di macinazione a pietra, inoltre, entravano nella farina l’embrione e lo scutello (l’1,5%) del grano che contengono la parte oleosa e la vitamina B. Il risultato che ne deriva è che, qualora venga conservata troppo a lungo, la farina tende a divenire rancida per effetto dell’ossidazione degli olii.

Per ovviare a questi inconvenienti nell’Europa continentale, ma soprattutto in Ungheria, grande produttrice di grani duri, si era adottato un sistema di “macinazione bassa” in cui dapprima le macine venivano tenute ad una certa distanza per produrre solo la frantumazione del seme, poi venivano gradualmente avvicinate. Ad ogni passaggio quanto era stato macinato veniva setacciato. Si produceva così una farina bianca particolarmente fine. Intorno al 1840 si introdusse, sempre in Ungheria, la macinazione a rulli o a cilindri. Essa consisteva

nel far passare il grano tra coppie di rulli scanalati a spirale, disposti in serie seguite da altre coppie di rulli a superficie piatta. Come nella molitura alta anche in quella a rulli la macinatura avviene per stadi (“frantumazioni”) ed è possibile produrre cinque o sei differenti qualità di farina dallo stesso frumento⁹.

Il mulino a cilindri garantiva farina perfettamente pulita, dando la possibilità di separare la parte interna del chicco dall’involucro esterno (la crusca). Il chicco veniva rotto in più fasi (rottura vestimento, rimacina) con cilindri diversi¹⁰.

⁸ T.R. Morris, *Trattamento e conservazione degli alimenti*, in *Storia della tecnologia*, cit., vol. 5, *L’età dell’acciaio. Circa 1850-1900*, tomo 1, Bollati Boringhieri, Torino 1965, p. 33.

⁹ Ivi, pp. 33-34.

¹⁰ Il *Mulino Scoppetta. Un bene culturale da salvare*, a cura dell’Associazione culturale “La ‘Ngegna”, Associazione culturale “La ‘Ngegna” e Centro Servizi Volontariato di Taranto, Pulsano 2009, p. 10.

Il ciclo di lavorazione comincia con l'immagazzinamento del grano in depositi chiamati sili. Si effettua poi la prima pulitura. Successivamente i chicchi vengono fatti passare tra coppie di cilindri rotanti a velocità diverse e il risultato di questa prima spezzettatura viene introdotto dall'alto nei buratti ossia macchine formate da una serie di setacci oscillanti che separano la farina dalla crusca. Successivamente la farina (chiamata in questa fase miscela) passa in depuratori dove è investita da una corrente ascensionale di aria che separa le parti residue di crusca, infine i frammenti vengono nuovamente passati tra setacci rotanti e ulteriormente setacciati, fino ad ottenere farine sottili e finissime.

Il sistema a rulli o a cilindri si diffonderà rapidamente negli Stati Uniti e in Europa. La diffusione dei grani americani e dell'Europa orientale in una serie di produzioni alimentari – in Italia la pasta di semola di grano duro – lo renderà per molti aspetti insostituibile. Esso garantiva grandi volumi di produzione oltre che farine più facilmente conservabili. E, tuttavia, in Italia la sua espansione sarà particolarmente lenta. I mulini tradizionali a macina, fossero essi a trazione animale o a ruota idraulica, sopravviveranno a lungo a fianco dei mulini a cilindri.

3. *Il settore molitorio in Italia. I percorsi della modernizzazione ottocentesca.* Se si analizza il settore della macinazione dei cereali in Italia dopo l'Unità emergono alcuni elementi che determinano i ritmi della sua trasformazione/modernizzazione. In sintesi tali processi dipendono dalla tassa del macinato che comporta la diffusione di impianti più efficienti in grado di produrre grandi quantità di farine destinate al commercio; dal rapporto tra i grandi intermediari commerciali del grano e gli impianti molitori e, infine, dai dazi doganali che determinano l'introduzione di grandi molini a cilindri e gli sviluppi oligopolistici del settore. Emerge, inoltre, come l'ammodernamento del comparto proceda lentamente e la macinazione per conto terzi impegni molti più mulini di quella degli impianti che producono farine destinate al commercio. Si tratta di percorsi intrecciati e scaglionati nel tempo che subiscono accelerazioni a partire dagli anni Ottanta dell'Ottocento per affermarsi definitivamente nei decenni successivi. Non va, peraltro, dimenticato come lo sviluppo della macinazione a cilindri sia determinato da grandi impianti che puntano a verticalizzare la loro produzione allargandola al settore della pasta. Questo processo investe anche i molini di più modeste dimensioni che utilizzano a tal fine le eccedenze di farine. Fatto sta che la modernizzazione è tutt'altro che rettilinea, procede a strappi.

Nel 1865 nella relazione premessa all'introduzione della tassa sul macinato, Quintino Sella faceva riferimento per tutto il Regno a 44.588 mulini con 66.552 macine o palmenti. Nel 1872, dopo l'introduzione della tassa l'1

gennaio 1869, i mulini (erano entrati a far parte dello Stato italiano il Veneto e Roma e il Lazio) raggiungevano le 74.764 unità con 101.516 palmenti. In realtà i dati riportati provocano una sorta di distorsione ottica. L'affinamento delle tecniche di rilevazione a fini fiscali fa infatti presupporre che molti molini non fossero stati censiti in precedenza. Tuttavia gli impianti che producevano per il mercato erano solo 585 con 1.887 palmenti e con una capacità produttiva annua di 3.157.640 q¹¹. Come si è già accennato,

la tassa sul macinato, applicata tra il 1869 ed il 1884, viene ritenuta decisiva per il processo di ammodernamento tecnologico evidenziato dall'industria molitoria durante i quindici anni di esazione. In questo periodo diminuisce il numero dei molini censiti (nel 1869 erano 69.980, scesi nel 1882 a 58.536), cala nello specifico il numero dei molini idraulici e a forza animale, mentre aumenta considerevolmente quello dei molini a vapore. I molini di IV categoria (produzione annua inferiore a 5.000 quintali) passano dal 68,3% al 53% della produzione totale di farine, mentre le altre tre categorie (III, II, I) coprono quote di mercato sempre più vaste¹².

Il calo tende a realizzarsi dopo il 1878, negli anni finali di riscossione della tassa. È presumibile, tuttavia, che più che dall'imposta tale processo sia determinato da esigenze derivanti dalla domanda che favorisce l'uso di impianti molitori più efficienti. Questo dato sarebbe attestato tra l'altro dall'uso crescente del vapore per muovere le macine. I molini a vapore passano dai 579 del 1869 ai 3.070 del 1882. Per contro la diffusione degli impianti a cilindri si affermerà dopo il 1882. Se a quella data i molini a cilindri erano pari a 564, nel 1887 saliranno a circa 2.000 per superare i 3.000 nel 1889. Insomma tale crescita deriva non da un unico fattore, ma da elementi concomitanti che vanno dalla diffusione delle ferrovie, allo sviluppo dell'industria meccanica, al dazio sul grano e sulle farine del 1888, alla crescita del consumo urbano¹³. Sarà, comunque, solo negli anni Ottanta e Novanta dell'Ottocento che gli impianti di molitura moderni tenderanno a diffondersi soprattutto nel Nord del paese e nelle aree più popolate del Sud. La loro espansione ristagnerà, invece, nell'Italia centrale, dove continueranno a sopravvivere i mulini idraulici¹⁴. I motivi di questo ritardo sono spiegabili con la ristrettezza dei mercati cittadini

¹¹ D. Nadery, *L'industria cerealicola dall'Unità al 1911. Molini e pastifici in Umbria*, in *Uomini, economie, culture. Scritti in memoria di Giampaolo Gallo*, a cura di R. Covino, A. Grohmann, L. Tosi, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 1997, tomo II, pp. 191-192.

¹² Ivi, p. 195.

¹³ Ivi, p. 198.

¹⁴ Si veda, relativamente al comparto, G. Aliberti, *Fra tradizione e rinnovamento: l'industria molitoria dopo l'Unità*, in *L'industria in Italia 1861-1940*, a cura di G. Mori, Il Mulino, Bologna 1977; G. Marucco, *Dell'origine dei cilindri nella macinazione*, in «Tecnica molitoria», 6, 1982; Nadery, *L'industria cerealicola*, cit., pp. 191-216; R. Covino, *Molini a cilindri in Umbria*, in *Molini e pastifici*, a cura di R. Covino, M. Pacini, Giunti, Firenze 2010, pp. 11-31; F. Chiapparino, R. Covino, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità ad oggi. Lineamenti per una storia*, Giada, Perugia 2002, pp. 75-79.

e con le quote di produzione che rimanevano a disposizione dei mezzadri che preferivano macinare il grano in impianti vicini al podere.

La prima esperienza italiana di mulino a cilindri è quella della Società anonima dei mulini anglo americani di Collegno sorta nel 1850, di cui nel 1856 Camillo Benso di Cavour diverrà il principale azionista¹⁵. Successivamente nel 1870, dopo il fallimento, l'impianto passerà alla società in accomandita Francesco Grattoni e compagnia¹⁶. In precedenza, negli anni Venti del XIX secolo la famiglia Bougleux aveva costruito un mulino a vapore a Livorno. A questo se ne aggiungerà nel 1864 un altro a Pontedera e negli anni Settanta inizierà anche la produzione di paste alimentari¹⁷. Del 1867 è il mulino dei fratelli Zopfi, imprenditori svizzeri, a Bergamo¹⁸. Il vero sviluppo si avrà comunque a partire dagli anni Settanta del secolo. Altri grandi mulini sorgeranno tra fine anni Settanta e gli anni Ottanta dell'Ottocento. È a questo periodo che risalgono il mulino pastificio Pantanella a Roma¹⁹, il mulino Stucky a Venezia²⁰. Quest'ultimo diverrà un nodo importante dell'industria della macinazione del grano in Italia e spicca nel settore sia «per le dimensioni dell'impianto che per i processi di verticalizzazione delle produzioni e per l'insieme delle relazioni che instaura anche attraverso relazioni familiari con altri operatori del settore cerealicolo»²¹. I suoi rapporti parentali e d'affari con i Cosulich e i Geroli-

¹⁵ Si veda in proposito R. Romeo, *Cavour e il suo tempo*, vol. II, 1842-1854, Laterza, Roma-Bari 2012. Più in generale per quanto riguarda la diffusione dei mulini a cilindri e i fenomeni a essi connessi, si veda R. Covino, "Da qui... in tutto il mondo". *Dalla diffusione del marchio Buitoni alla prima industria alimentare più importante al mondo*, in *Il pastificio Buitoni. Sviluppo e declino di un'industria italiana (1827-2017)*, a cura di C. Cherubini, Nova Delphi Academia, Roma 2021, pp. 71-72.

¹⁶ Sul passaggio alla Francesco Grattoni e compagni si veda la sentenza del 30 giugno 1877 pronunciata dalla Corte di Cassazione di Roma sezioni unite, n° 658 riguardante una controversia tra la Grattoni e il Ministero delle finanze che ricostruisce la vicenda. Corte suprema di Roma, *Raccolta delle sentenze pronunciate dalla Corte di Cassazione di Roma nelle materie esclusivamente attribuite alla sua cognizione*, compilata dall'avv. Commendatore Cesare Baudana-Vaccolini, magistrato e libero docente di Diritto civile con effetti legali nella regia Università di Roma, a. II, 1877, Tipografia Fratelli Pallotta, Roma 1880.

¹⁷ Si veda il saggio di Matteo Aiani in questo stesso numero di «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale».

¹⁸ S. Honegger, *Gli svizzeri di Bergamo. Storia della comunità Svizzera di Bergamo dal Cinquecento all'inizio del Novecento*, Junior, Bergamo 1997.

¹⁹ P. Toscano, *Le origini del capitalismo industriale a Roma. Impresa e imprenditori a Roma dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, Edizioni dell'Università degli studi di Cassino, Cassino 2002, pp. 69 e seguenti; E. Serinaldi, *Molitura e pastificazione a Roma. La "Pantanella", 1865-1940*, in *Innovazione tecnologica e industria in Italia. Cinque realtà emblematiche (1865-1940)*, a cura di D. Brignone, Bulzoni, Roma 1993, pp. 127-171.

²⁰ Venezia, *città industriale. Gli insediamenti produttivi del XIX secolo*, Marsilio, Venezia 1980; G.L. Fontana, *L'economia*, in *Storia di Venezia. L'Ottocento e il Novecento*, Treccani, Roma 2002, pp. 1439-1484; R. Giuseppetti, *Un castello in laguna. Storia dei Molini Stucky*, Il Cardo, Venezia 1995; L. Cavalletti, *La dinastia Stucky, 1841-1941*, Editrice Studio LT2, Venezia 2011; Id., *La dinastia Stucky. Storia del mulino di Venezia e della famiglia. Da Manin a Mussolini 1841-1941*, Linea, Padova 2018.

²¹ Covino, "Da qui... in tutto il mondo", cit., p. 72.

mich, grandi imprenditori attivi in molteplici settori, presenti soprattutto nel settore armatoriale, bancario e assicurativo e con interessi nel commercio dei grani, sono emblematici e prefigurano una situazione destinata a generalizzarsi. I grandi gruppi operanti nel comparto cerealicolo nelle più diverse articolazioni entreranno rapidamente nei settori creditizio e finanziario. Non a caso nei periodi di crisi i loro pacchetti azionari saranno assorbiti dalle grandi banche miste presenti in Italia. A queste grandi imprese si affiancheranno altri mulini a cilindri, diffusi soprattutto nel Nord Italia, cui si aggiungeranno imprese produttrici di pasta che si doteranno di moderni impianti di macinazione, entrando anche nel mercato delle farine. L'esempio più rilevante è quello del mulino pastificio Buitoni. I Buitoni, che producevano paste alimentari dal 1828, costruiscono un «mulino a cilindri a sistema ungherese, realizzato su progetto di una ditta tedesca»²² nel 1882.

Soffermandosi sul comparto più avanzato localizzato nel Nord Italia e dando per scontato che proprio negli anni Novanta dell'Ottocento la tecnologia del mulino a cilindri decollò – dato questo che determina l'acquisizione da parte della Mulini Zopfi dell'azienda meccanica monzese Marky Heller ma, più in generale, l'affermazione dei primi produttori di macchine specializzati nella costruzione di mulini a cilindri – c'è da tener conto di altri due elementi per spiegare la relativa modernizzazione del settore e la sua localizzazione soprattutto nella parte settentrionale del paese. Il primo è che il frumento rappresenta una delle merci più mobili nel mercato internazionale e nazionale, che si sposta rapidamente dai luoghi di maggior produzione a quelli di più alto consumo. Ciò dipende dal già ricordato regime di bassi consumi²³ che caratterizzerà a lungo l'Italia. I cibi di riempimento (pane, pasta, pizza), tutti a base di cereali, rappresentano la base fondamentale della dieta italiana. Peraltro più moderni metodi di macinazione consentono di migliorare la qualità del prodotto, ma soprattutto di abbassarne il prezzo. Questo spiega l'affermarsi di grandi imprese nel settore, soprattutto in prossimità dei maggiori aggregati urbani e perché, negli anni Novanta, «una serie di nuovi impianti tecnicamente avanzati e di rilevanti dimensioni, si affianchi o si sostituisca alla prima generazione di grossi produttori del comparto»²⁴. Ai già ricordati mulini Grattoni, Stuky, Alfredo Topfi di Bergamo, mulino pastificio Pantanella di Roma si aggiungono le genovesi Società mulini alta Italia e la Semoleria italiana e i Molini liguri. Le grandi imprese italiane organizzano nel 1884 l'insieme del settore intorno all'Associazione nazionale dei mugnai italiani e la utilizzano per ottenere l'allargamento alle farine delle tariffe protezioniste sul

²² G. Gallo, *Dagli esordi alla seconda guerra mondiale*, in *“Sulla bocca di tutti”. Buitoni e Perugia una storia in breve*, a cura di G. Gallo, Electa, Milano 1990, p. 13.

²³ Sul tema si veda Chiapparino, Covino, *Consumi e industria alimentare*, cit.

²⁴ Ivi, p. 78.

grano. Se l'associazione si scioglierà nel 1896, avendo assolto il suo compito, pure i grandi gruppi stabiliscono tra loro accordi di cartello che consentono di controllare il mercato degli sfarinati²⁵. In secondo luogo la configurazione oligopolista del settore, il suo insistere su beni di prima necessità e le protezioni doganali di cui gode, gli consentono un rapporto privilegiato ed integrato con la grande banca, l'ingresso in altri settori economici e industriali. La posta in gioco è il controllo dei mercati, almeno di quelli di maggiori dimensioni, mentre quelli meno redditizi vengono lasciati all'attività delle forme tradizionali di macinazione disseminate nel paese. D'altro canto la maturità tecnica raggiunta dal mulino a cilindri a fine Ottocento non consente più l'introduzione di grandi innovazioni. L'attenzione, semmai, si indirizza verso processi atti a garantire lo sbiancamento delle farine, insomma più verso la manipolazione chimica del prodotto in cui l'uso di allume diviene centrale, che in direzione di processi di perfezionamento meccanico. Un ulteriore elemento che merita di essere sottolineato è l'intreccio tra la diffusione del mulino a cilindri e l'attività di produzione di paste secche. Nei decenni successivi i produttori di pasta si doteranno di mulini, come del resto in molti casi le aziende molitorie avevano iniziato a produrre paste alimentari. Si cerca, a volte con successo in altri casi con risultati incerti, di completare il ciclo, puntando su un settore meno contrassegnato da assetti artigianali come è invece quello della panificazione. C'è un dato strutturale che spiega questa spinta verso l'integrazione. I pastai cercano di abbattere i costi, contrastando l'oligopolio delle grandi imprese molitorie, soprattutto nei luoghi di maggior produzione del grano (ad esempio in Puglia, dove la produzione di pasta nasce già in concorrenza con le predominanti imprese campane). Per altro verso la capacità produttiva delle grandi imprese molitorie impone di avere una produzione succedanea in grado di garantire un utilizzo costante degli impianti. Insomma nel primo caso si tratta di uno sforzo di passare dal ruolo di produttori di semilavorati a protagonisti nel settore di destinazione finale, contrastando le posizioni consolidate presenti nei diversi mercati, nel secondo di ottimizzare l'uso di impianti che impongono investimenti sempre più rilevanti.

4. *Tra fine Ottocento e inizi Novecento.* Una conferma dei dati qualitativi prima esposti viene evidenziata dalla statistica del 1888 e dal censimento industriale del 1911²⁶. Nel 1888 su 152 mulini con una capacità produttiva

²⁵ Ivi, p. 79.

²⁶ Ministero di agricoltura, industria e commercio (Maic), Direzione generale della statistica, *Industria della macinazione dei cereali*, «Annali di statistica», statistica industriale, fasc. XIX, serie IV, vol. 34, Eredi Botta, Roma, 1889; Id., Direzione generale della statistica e del lavoro, Ufficio del censimento, *Censimento degli opifici e delle imprese industriali al 10 giugno 1911*, vol. III, *Dati analitici concernenti il numero, il personale e la forza motrice delle imprese censite che occupano più di dieci*

di oltre 100 quintali giornalieri 90 sono localizzati nel Nord con una produttività di 24 mila q, nel Centro i grandi mulini sono 25, nel Sud 37. Nel Centro la diffusione di impianti di rilevante dimensione è penalizzata dalla struttura agraria diffusa, complessivamente la capacità produttiva si aggira intorno ai 7-8 mila q, nel Sud essa raggiunge gli 11.500 q. Per il meridione c'è da rilevare come la macinazione sia fondamentalmente centrata sul frumento, mentre negli impianti settentrionali questo riguarda solo il 50% dei cereali macinati. C'è da rilevare che negli ultimi tre decenni dell'Ottocento mutano completamente le tecniche. Non si tratta solo dell'uso degli impianti a cilindri, ma anche di innovazioni che vanno dall'introduzione di turbine a quella di macchinari per la burattazione e per il trasporto di grani e farine, mentre aumentano le rese grano/farina²⁷. Ciò significa che progressivamente, al netto delle grandi imprese del settore, si va verso una riduzione del numero degli stabilimenti. Nel 1882 i mulini censiti erano pari a 58.326, di essi 26.536 erano a trazione animale. L'occupazione nel complesso del settore era pari a 89.256 unità. Nel 1903 gli impianti mossi da forza animale non vengono più rilevati e il numero dei mulini censiti risulta essere minore di quello di venti anni prima, ossia pari a 28.057 con 66.191 occupati. È da presupporre, comunque, che migliaia di mulini a trazione animale restino periodicamente aperti, che l'occupazione negli stessi, sia pure ridotta, continui a essere di una certa consistenza. E, tuttavia, accanto agli impianti di macinazione si collocano nel 1903 quelli destinati alla pastificazione che a volte incorporano strutture di macinazione del grano. Si tratta di 4.807 unità con 20.960 addetti. Ciò indica come il comparto in realtà veda sì un processo di concentrazione e di ammodernamento, ma non si contragga più di tanto²⁸. Analogamente nel censimento del 1911 prosegue il processo di scrematura degli impianti meno produttivi. I mulini censiti sono 13.514 con 44.981 occupati. Di questi 265 hanno più di 10 addetti. Si tratta di 113 mulini in più di quelli del 1888. Le imprese di paste alimentari diminuiscono anch'esse rispetto al 1903, passando a 2.707, ma aumentano gli addetti che salgono a 26.189. Il quadro complessivo del settore molitorio risulta evidente nella tabella che riportiamo di seguito.

persone, oltre il padrone o il direttore, tav. III, Regno; vol. V, *Relazione*, Prospetto V, Bertero, Roma 1914.

²⁷ Nadery, *L'industria cerealicola dall'Unità al 1911*, cit., p. 204.

²⁸ I dati relativi al 1903 sono rinvenibili in Maic, *Censimento degli opifici e delle imprese industriali al 10 giugno 1911*, vol. V, *Relazione*, cit.

Tab. 1. Mulini da cereali nel Regno d'Italia secondo il Censimento del 1911

<i>Categoria</i>	<i>valore</i>
imprese con più di dieci addetti	265
imprese con meno di 10 addetti	13.249
<i>numero totale dei mulini</i>	<i>13.514</i>
occupati in imprese con più di 10 addetti	8.840
occupati in imprese con meno di 10 addetti	36.026
occupati per impresa	3,32
occupati per impresa nelle aziende con più di 10 addetti	33,36
occupati per impresa nelle aziende con meno di 10 addetti	2,72
<i>numero totale degli occupati</i>	<i>44.866</i>
<i>n° motori</i>	<i>17.802</i>
<i>n° cavalli dinamici</i>	<i>176.416</i>

Fonte: Maic, Direzione generale della statistica e del lavoro, Ufficio del censimento, *Censimento degli opifici e delle imprese industriali al 10 giugno 1911*, vol. III, *Dati analitici*, cit., tav. III, Regno; vol. V, *Relazione*, Prospetto V, cit.; Nadery, *L'industria cerealicola dall'Unità al 1911*, cit., tab. 5, p. 211 e tab. 6, p. 212. Per la rielaborazione dei dati si veda anche ivi, tabb. 6 e 8.

5. *Le novità del periodo fascista.* I caratteri dell'industria molitoria, insomma, alla vigilia della grande guerra mostrano ancora una volta un settore a due velocità, con processi di concentrazione limitati, spesso di dimensione regionale e interregionale più che nazionale. Il quadro non muta in maniera rilevante durante la guerra e il dopoguerra. Il processo continua ad avere i caratteri già descritti, anche se si rileva un aumento moderato degli impianti più moderni. Il quadro muta a metà degli anni Venti del Novecento grazie alla svolta protezionista del regime nel 1925, alla "battaglia del grano" e alle conseguenti disposizioni legislative emanate dal regime. La reintroduzione del dazio sul grano si coniuga con l'introduzione delle qualità elette ottenute tramite le ibridazioni sperimentate da Nazzareno Strampelli²⁹. Le difese doganali per un verso favorivano i grandi proprietari, per l'altro incentivavano i grandi gruppi che producevano concimi chimici (in particolare la Montecatini), infine, per quanto riguarda il settore molitorio, rafforzavano gli impianti più moderni rispetto alla pletora dei mulini tradizionali ancora presenti in Italia.

Questa scelta, implicita nelle misure doganali che riproducono i meccanismi tipici del protezionismo di fine Ottocento, tende a rafforzare gli assetti oligopolistici del settore e la sua sezione più moderna, come emerge dalle

²⁹ Per quanto riguarda Strampelli e la sua attività si veda R. Lorenzetti, *Strampelli. La rivoluzione verde*, Ministero per i beni e le attività culturali, Archivio di Stato di Rieti, Rieti 2012.

misure legislative emanate dal regime. La più significativa è il decreto legge n. 1580 del 12 agosto 1927.

Con tale provvedimento che ha i suoi cardini nel divieto di apertura di nuovi molini, nel divieto di abburattamento delle farine ai molini rurali, nel divieto di passaggi di categoria (anche quando viene garantita la non aumentata potenzialità di sfarinazione) e nel divieto ai mulini rurali di vendere farina ai forni, il governo imponeva una disciplina della macinazione tendente a ridurre il numero degli impianti (molti dei cosiddetti “mulini rurali” dovettero chiudere) e a concentrare la produzione nei grandi molini a cilindri, che riescono così a controllare totalmente il mercato dei grani e delle farine³⁰.

L'obiettivo è quello di limitare quanto più possibile le importazioni e aumentare al massimo il rendimento degli impianti al fine di garantire il pieno utilizzo delle materie prime. I contraccolpi sono evidenti. L'accentramento, in presenza di un'eccessiva offerta estera, fa sì che il prezzo del grano venga determinato dalle grandi imprese di macinazione. Sulle farine, peraltro, incidono rilevanti costi di approvvigionamento e di trasporto. In tale situazione i mulini rurali potevano calmierare il prezzo delle farine e limitare la speculazione sui grani. Matura, così, una riconsiderazione della questione che porta alla legge n. 368 del 17 marzo del 1932. Essa distribuiva in quattro categorie le farine rispondenti a requisiti quali il contenuto di umidità, di ceneri, di glutine e di cellulosa e concede nuovamente la possibilità ai mulini artigiani di produrre e commercializzare tutti i tipi di farina, oltre alla possibilità di macinare per conto terzi, restituendo all'agricoltore sia farina a resa integrale che abburattata al tasso di estrazione voluto dal cliente. Il passaggio successivo sarà quello di vietare il commercio dei due tipi di farine di più bassa qualità. Il motivo di queste disposizioni va ricercato nella tendenza dei grandi produttori di spingere al massimo la produzione delle farine 0 e 00, lasciando per la produzione delle altre gli scarti di macinazione. La risposta dei grandi mulini sarà che i grani nazionali, che la reintroduzione del dazio spingeva ad usare, erano di qualità scadente. La proposta sarà quella di allargare i canali con l'estero per quello che concerneva l'approvvigionamento³¹.

Nonostante le obiezioni e gli interessi che mobilitavano i grandi produttori di farine, resta il fatto che, sia pur parzialmente, gli obbiettivi della battaglia del grano vennero raggiunti. Nel 1921 il frumento prodotto in Italia era pari a 51.350 q, nel 1925 raggiungerà i 63.398, nel 1932 72.864, negli anni centrali del decennio (1937, 1938, 1939) si attesterà intorno agli 80 mila³².

³⁰ D. Nadery, *La S.A. Mulino e Pastificio di Ponte San Giovanni. Storia di un'industria locale (1874-1970)*, Tesi di laurea, relatore R. Covino, Università degli studi di Perugia, Facoltà di Lettere e Filosofia, a.a. 1993/1994, p. 112.

³¹ Ivi, pp. 116-119.

³² Istituto centrale di statistica (Istat), *Sommario di statistiche storiche dell'Italia. 1861-1961*, Istituto poligrafico Iem, Roma 1968, tav. 47.

Per contro l'importazione di frumento pari nel 1921 a 27.998 scenderà nel 1931 a 14.850, per calare durante gli anni Trenta intorno ai 5-6.000 q con l'eccezione del 1937, quando le importazioni risaliranno a 16.584 q³³. In questo quadro i dati censuari del 1927 rappresentano più l'inizio di un percorso che la piena espressione delle politiche avviate nel 1925.

Tab. 2. Esercizi molitori in Italia. Unità locali e addetti per dimensioni (1927)

<i>Classi dimensionali</i>	<i>Numero unità locali</i>	<i>Numero degli addetti</i>
da 1 a 10 addetti	20.640	39.256
da 11 a 50 addetti	404	9.072
da 51 a 100 addetti	48	3.063
da 101 a 250 addetti	19	2.704
<i>totale</i>	<i>21.111</i>	<i>54.070</i>

Fonte: Istat, *Censimento industriale e commerciale al 15 ottobre 1927*, Provveditorato generale dello Stato. Libreria, Roma 1929, vol. VI, *Esercizi, addetti e forza motrice nelle singole classi e categorie nei compartimenti, nelle ripartizioni geografiche e nel Regno*, tavola, I Regno.

Rispetto al 1911 si assiste ad un aumento consistente del numero degli impianti, probabilmente frutto di una più accurata raccolta dei dati. Aumentano i mulini con meno di dieci addetti (da 13.249 a 20.640) e gli occupati in tali strutture (da 36.029 a 39.256). Gli impianti con più di dieci addetti passano da 265 a 871, gli occupati da 8.840 crescono a 14.814. Percentualmente il peso degli impianti più moderni sale dall'1,96 al 3,85%, gli occupati dal 19,70 al 27,40%. Si osserva, insomma, come il tasso di concentrazione tenda ad aumentare, ma senza scatti, quasi all'interno di un *trend* naturale.

6. *Nel secondo dopoguerra.* Per comprendere le trasformazioni intervenute tra le due guerre converrà, allora, fare riferimento alle rilevazioni censuarie del 1951. Le unità operative risultano pari a 20.896 con 59.885 addetti e 516.000 hp installati. Gli impianti che hanno fino a 10 addetti sono pari a 20.250 con 40.440 occupati. Le aziende artigianali (quelle con 1 o 2 addetti) sono 15.951 e impiegano 27.868 unità, la potenza in esse installata è di 228.459 hp.

³³ Ivi, tav. 78.

Tab. 3. Numero degli esercizi molitori in Italia. Unità locali con addetti* e addetti per dimensioni occupazionali (1927 e 1951)

Classi dimensionali	1927		1951	
	Numero unità locali	Numero degli addetti	Numero unità locali	Numero degli addetti
da 1 a 10 addetti	20.640	39.256	20.250	40.440
da 11 a 50 addetti	404	9.072	464	9.901
da 51 a 100 addetti	48	3.063	59	4040
da 101 a 250 addetti	19	2.704	34	5.414
<i>totale</i>	<i>21.111</i>	<i>54.070</i>	<i>20.807</i>	<i>59.885</i>

Fonte: per il 1927 vedi la tabella 2, per il 1951 si veda Istat, *III Censimento generale dell'industria e del commercio. 5 novembre 1951*, vol. IV, *Industrie alimentari e del tabacco*, Tipografia Failli, Roma 1956, tavola 3, *Unità locali operative secondo il numero degli addetti. Stato e regioni per classe, sottoclasse, categoria d'attività economica*.

Nota: *Il censimento del 1951 registra 89 unità locali senza addetti.

Le unità locali restano sostanzialmente immutate (-304), l'occupazione cresce di 5.815 unità e, tuttavia, continua ad aumentare sia il numero delle aziende di dimensioni maggiori che la percentuale degli occupati in queste ultime (il 33,5% contro il 27,40 del 1927). È il segno di una resistenza del comparto che neppure la battaglia del grano e la stretta oligopolistica degli anni Trenta riesce a mettere in crisi. Ciò è confermato anche dalla suddivisione della potenza utilizzabile tra le diverse unità locali (Tab. 4).

Tab. 4. Unità locali e hp utilizzati in Italia per classi dimensionali (1951)

Classi dimensionali	Numero unità locali		Hp utilizzati	
	Valori assoluti	Valori percentuali	Valori assoluti	Valori percentuali
fino a 10 hp	10.030	48,16	58.842	11,39
da 10 fino a 50 hp	9066	43,52	205.191	39,71
da 50 fino a 100 hp	1079	5,18	73.971	14,32
da 100 fino a 500	570	2,74	109.385	21,17
da 500 fino a 1000	65	0,3	44.594	8,63
oltre 1000 hp	16	0,1	24.686	4,78
<i>totale</i>	<i>20.826</i>	<i>100</i>	<i>516.669</i>	<i>100</i>

Fonte: Istat, *III Censimento generale dell'industria e del commercio. 5 novembre 1951*, vol. IV, *Industrie alimentari e del tabacco*, Tipografia Failli, Roma 1956, tavola 4, *Unità locali operative, secondo la potenza utilizzabile. Stato e Regioni, per classe, sottoclasse e categoria di attività economica: Italia*.

Inoltre 19.096 impianti utilizzano fino a 50 hp. In totale 263.665 hp, pari al 51,68% del totale. I restanti 1.730 ne utilizzano il 48,32%.

Se ne deriva che nel ventennio che va dai primi anni Trenta al dopoguerra l'andamento del comparto, pur con tutte le trasformazioni del caso, non vede mutare i suoi assetti qualitativi. Permangono due settori che si muovono a velocità diverse: uno di carattere pienamente industriale e l'altro costituito da una disseminazione d'impianti di carattere rurale, destinati a servire i piccoli produttori di grano. Tale caratterizzazione è determinata dall'imperante regime di bassi consumi, dalla presenza di una società rurale diffusa e che per alcuni aspetti si basa sull'autoconsumo, da città che non riescono ad esplicare pienamente la loro capacità di attrarre popolazione. I mulini restano un'attività ancora a cavallo tra agricoltura e industria alimentare.

L'abbandono delle campagne e l'emigrazione verso i centri urbani e le metropoli industriali mutano il quadro. In primo luogo si incrina il rapporto tra produzione locale e attività molitoria. I mulini artigianali e rurali conoscono una rapida eclisse, ma i fenomeni sociali ed economici della fine degli anni Cinquanta e dei primi anni Sessanta del Novecento pongono problemi anche alle unità produttive di maggiori dimensioni, più direttamente industriali. Queste ultime infatti non possono più contare sulle politiche doganali che ne avevano garantito l'esistenza. Il mercato delle farine e dei prodotti derivati diviene sempre più ampio, di carattere nazionale, grazie a una sempre più ramificata e al tempo stesso concentrata distribuzione commerciale. Al tempo stesso la riapertura dei mercati internazionali pone fine a una situazione di difficoltà per quello che riguarda gli approvvigionamenti e vede realizzarsi – sia pure a fasi alterne – una diminuzione del prezzo del grano. È quanto emerge se si esamina la quantità di grano prodotto nel paese e quello importato dall'estero, fermo restando il ruolo dell'Italia come importatrice netta di frumento.

In tale contesto è rilevante la crescita della produzione dei grani duri nazionali rispetto a quelli teneri, dovuta alle normative che regolavano l'uso degli sfarinati. La scelta, maturata negli anni Sessanta del XX secolo, di consentire la produzione di paste alimentari esclusivamente con semola di grano duro non significò solamente un aumento di quest'ultimo, ma costrinse i produttori – anche sulla spinta della crisi petrolifera del 1973 e del blocco del prezzo dei prodotti che utilizzavano farine – a modifiche radicali degli impianti e a ingenti investimenti, provocando una severa selezione delle imprese che avvenne progressivamente e in più fasi. L'attività di macinazione si leggerà ancor di più all'espansione dei prodotti industriali succedanei (non solo pane, pasta e prodotti da forno, ma anche mangimi per animali) legata ai nuovi standard di consumo che si affermeranno durante gli anni Settanta e Ottanta.

Tab. 5. Grano prodotto in Italia e importato dall'estero dal 1951 al 1984 in migliaia di q.li

Anno	Grano prodotto in Italia			Grano importato dall'estero	Quantità di grano disponibile in Italia
	grano tenero	grano duro	totale	totale	totale
1951	56.132	13.488	69.620	15.571	85.191
1958	81.766	16.378	98.145	1.905	100.050
1962	78.279	16.690	94.969	4.497	99.466
1968	75.253	21.301	96.554	13.597	98.151
1971	67.045	32.894	99.939	16.072	116.011
1973	62.117	25.997	88.114	20.320	108.434
1979	55.984	33.819	89.803	29.344	119.147
1981	54.132	34.171	88.303	30.164	118.467
1984	54.390	46.183	100.573	40.189	140.762

Fonte: Istat, *Sommario di statistiche storiche 1926-1985*, Istat, Roma, 1986, tavv. 9.7, *Produzione delle coltivazioni erbacee* (dati in migliaia di quintali) e 13.9, *Principali merci importate* (migliaia di quintali).

Tab. 6. Grano prodotto in Italia e importato dall'estero dal 1951 al 1984. Numeri indici 1968=100

Anno	Grano prodotto in Italia			Grano importato dall'estero	Quantità di grano disponibile in Italia
	grano tenero	grano duro	totale	totale	totale
1951	74,6	63,3	72,1	114,5	86,8
1958	108,7	76,9	101,6	14,0	101,9
1962	104,0	78,3	98,4	33,1	101,3
1968	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
1971	89,1	154,4	103,5	118,2	118,2
1973	82,5	122,0	91,3	149,4	110,5
1979	74,4	158,8	93,0	215,8	121,4
1981	71,9	160,4	91,5	221,8	120,7
1984	72,3	216,8	104,2	295,6	143,4

Fonte: si veda Tab. 5.

Se infatti inizialmente l'uscita dal regime dei bassi consumi avverrà lungo le linee tipiche della dieta mediterranea (più pane e pasta a cui si aggiungono carne, latticini ecc.), progressivamente i prodotti industriali entreranno massicciamente nelle scelte alimentari degli italiani, complice anche l'espansione della grande distribuzione. Si imporranno, così, processi di modernizzazione sia dal punto di vista dell'organizzazione aziendale e delle forme societarie che dell'aumento della dimensione e della capacità produttiva.

Questo itinerario, ancora agli albori nei primi anni Settanta, si esprime compiutamente nel ventennio successivo. Dal censimento industriale del 1971 emerge come il comparto della molizione e della pastificazione comprenda 23.283 unità locali e 87.979 addetti, al suo interno il settore della macinazione dei cereali ne conta rispettivamente 7.955 e 24.645. Dal punto di vista dell'organizzazione societaria predominano ancora le ditte individuali (6.223 unità locali con 12.117 addetti). Rispetto a venti anni prima si ha una riduzione delle unità locali di oltre due terzi e l'occupazione del comparto scende di più della metà. Nel 1991 il settore lavorazione delle granaglie e dei prodotti amidacei conta 2.911 unità locali e 14.765 addetti. Al suo interno il comparto della molitura dei cereali raggiunge 2.478 unità locali di cui 1.583 gestite da ditte artigianali con 3.925 addetti, mentre l'occupazione complessiva nel settore è pari a 10.812 unità. I mulini rurali e artigiani vengono fortemente ridimensionati, mentre cresce la capacità produttiva dei mulini moderni e il loro tasso di concentrazione. Aumentano anche le società di capitali rispetto a quelle di persone. Se le prime (tra società per azioni e società a responsabilità limitata) erano 172 nel 1971 con 4.529 occupati, nel 1991 sono 210 con 4.205 addetti, segno di aziende più efficienti che permettono di mantenere sostanzialmente invariato il peso della mano d'opera.

Un confronto tra la dimensione delle unità locali tra il 1971 ed il 1991 rende evidente i mutamenti del carattere delle aziende intervenuto nel periodo.

Tab. 7. Unità locali e addetti all'industria molitoria in Italia per classi dimensionali (1971 e 1991)

<i>classi dimensionali</i>	<i>unità locali</i>		<i>addetti</i>	
	<i>1971</i>	<i>1991</i>	<i>1971</i>	<i>1991</i>
da 1 a 9 addetti	7543	2091	15.125	5.226
da 10 a 19 addetti	215	123	2931	1.728
da 20 a 49 addetti	128	97	3751	2.771
da 50 a 99 addetti	14	12	873	858
da 100 a 199 addetti	3	2	434	246
da 200 a 499 addetti	3	-	791	-
senza addetti	9	-	-	-
<i>totale</i>	<i>7955</i>	<i>2.325</i>	<i>24.655</i>	<i>10.829</i>

Fonte: Istat, 5° censimento generale dell'industria e del commercio, 25 ottobre 1971, vol. VII, *Industria*, tomo 2, *Unità locali*, Istat, Roma 1976, tavola 11, *Unità locali per numero di addetti e per ramo, classe e categoria di attività economica*; Sistema statistico nazionale, Istituto nazionale di statistica, 7° censimento dell'industria e dei servizi, 21 ottobre 1991, *Fascicolo nazionale Italia*, Istat, Roma 1995, tavola 3.3, *Imprese per classe di addetti e sezione, sottosezione, divisione, gruppo, classe, categoria di attività economica e regione*, tavola 3.4, *Addetti alle imprese per classe di addetti e sezione, sottosezione, divisione, gruppo, classe, categoria di attività economica e regione*.

Diminuiscono tutte le classi dimensionali sia in termini di unità locali che di addetti, ma il calo più rilevante si registra in quella che va da 1 a 9 addetti, che si riduce in un ventennio a circa un terzo. È il segno che un processo di concentrazione e di modernizzazione, durato oltre mezzo secolo, si è definitivamente compiuto. Il trentennio successivo sembra consolidare tale tendenza. Il settore molitorio rappresenta una produzione destinata a rifornire le aziende che utilizzano farina, integrandosi con i comparti della pastificazione, della panificazione e dei prodotti da forno che gli delegano la fornitura di semilavorati. La presenza in tali comparti sia di imprese multinazionali e di grandi gruppi nazionali (Barilla, Ferrero) rafforza tale processo³⁴. E tuttavia sull'onda di mutamenti culturali che sempre più si sono andati affermando si registrano fenomeni che tendono a imporre trasformazioni che investono sia la produzione che la distribuzione. Il primo è quello del “mangiare bene e mangiare sano” che si identifica con la tracciabilità del prodotto, dato questo che porta a una preferenza nei confronti dei grani nazionali e di quelli così detti antichi. Non si tratta solo o tanto della riproposizione di grani usciti dal mercato da anni, ma della riscoperta di grani tutt'altro che tradizionali come lo strampelliano “senatore Cappelli”, da tempo assunto a nuova notorietà. Il secondo fenomeno è la crescente preferenza per farine biologiche e integrali che sempre più vengono utilizzate nelle produzioni a valle. A ciò si sono adeguati i grandi gruppi industriali che ormai hanno tutti linee di prodotti a base di farine biologiche e integrali e spesso si pregiano di utilizzare grani nazionali, ma ciò ha provocato anche una differenziazione nel settore. Impianti di tipo antico (mulini a pietra con motori idraulici) oggi rientrano in funzione, utilizzando spesso grani di produzione locale. Si ripropone così, sia pure in maniera ridotta e diversa rispetto al passato, il dualismo tra grandi impianti tecnologicamente avanzati e piccoli impianti di tipo tradizionale. È un processo che investe l'insieme della produzione alimentare. Il tempo dimostrerà se si consoliderà, divenendo permanente, oppure sia destinato ad esaurirsi, come spesso avviene per le mode culturali.

³⁴ Chiapparino, Covino, *Consumi e industria alimentare*, cit., *passim*.

Matteo Aiani*

La lunga rincorsa: mercanti di grano in Italia tra Otto e Novecento

ABSTRACT. L'articolo ha come oggetto le complesse dinamiche inerenti il commercio di grano in Italia tra '800 e '900. Con fonti inedite, è stato costruito un campione di indagine, in cui sono state analizzate le società che abbinavano commercio di grano e trasporti marittimi, per capire chi fossero i mercanti di grano, le strutture organizzative delle società, le strategie d'impresa, reti e capitali usati, i rapporti con politica e finanza. È emerso un ritardo rispetto alle principali concorrenti estere; le società del campione erano medio-piccole, inferiori per grandezza delle flotte, filiali, dipendenti, volume di capitali e di traffici, tecnologicamente arretrate, con strutture societarie e modalità di finanziamento tipiche delle imprese famigliari, inserite in circuiti di interessi con banche, assicurazioni e imprese.

PAROLE CHIAVE. Commercio di grano, Trasporti marittimi, Italia, '800 e '900, Imprese famigliari.

ABSTRACT. The article deals with the complex dynamics regarding wheat trade in Italy between '800 e '900. A survey sample has been created by unpublished sources, analyzing those trade companies used to combine wheat trading and shipping. The said analysis to realize who the wheat traders were, how the structures of the companies were organized, same as their business strategies, networks and invested capitals, their relations with politicians and finance. A delay towards main foreign competitors was shared; the sample's companies were medium-small, smaller in the size of fleets, branches, employees, capitals and traffics amount, technologically obsolete, with corporate structures and financing methods typical of the family enterprise, involved in interest circuits with banks, insurance and companies.

KEYWORDS. Wheat trade, shipping, Italy, '800 e '900, family firms.

1. *Le trasformazioni nella marineria internazionale.* Affrontare il tema dei mercanti di grano in Italia è un'operazione complessa dallo spiccato carattere multidisciplinare, perché deve considerare diversi piani di analisi e inter-

* Corresponding author: Matteo Aiani (Independent scholar). E-mail: matteo.aiani@virgilio.it.

pretativi tra loro interconnessi, oltre alle molteplici implicazioni che ciascuno di essi reca con sé. Significa infatti tenere insieme una pluralità di aspetti legati ai commerci marittimi in generale e di grano in particolare, ma anche alla storia delle imprese, alle loro tipologie, ai modelli organizzativi e alle strategie, alla storia dei trasporti, delle tecnologie, delle infrastrutture, alle evoluzioni sul piano legislativo, sino alle congiunture economiche e alle vicende nazionali e internazionali che fanno da necessaria cornice.

In generale, non è possibile approcciare le questioni relative al commercio di grano in Italia senza occuparsi delle modificazioni intervenute nel corso dell'Ottocento nelle principali marine mercantili e nelle tipologie di imprese impegnate nei traffici. Per ciò che attiene le trasformazioni nelle marine mercantili, la più avvertita storiografia internazionale suggerisce una pluralità di fattori che si sono intrecciati reciprocamente, di cui in questa sede possiamo fornire soltanto un breve richiamo funzionale alla nostra analisi, ma che ci permetterà di comprendere le peculiarità del caso italiano e le ragioni del complessivo ritardo rispetto ai principali paesi marinari. Si tratta di elementi che potremmo raggruppare in tecnologici, infrastrutturali, organizzativi, legislativi, che concorsero a realizzare la crescita del volume degli scambi, l'integrazione e l'espansione dei mercati, ma anche una concorrenza sempre più aspra, in virtù della riduzione dei costi di esercizio e di una maggiore efficienza, regolarità, velocità di trasporti¹.

Tra le innovazioni tecnologiche della prima metà dell'Ottocento spiccò il decisivo passaggio dalla vela al vapore, seguito da una serie di miglioramenti per i piroscafi come l'impiego dell'acciaio e di motori sempre più performanti. Grazie a queste modificazioni le principali flotte mercantili internazionali scavarono un solco rispetto a quelle più ritardatarie – tra cui l'Italia – perché riuscirono ad aumentare velocità, tonnellaggio, numero dei viaggi, e ad abbattere i costi di esercizio e dei noli, i consumi di carburante, le spese per il personale e per le assicurazioni in virtù di rischi decrescenti².

Oltre al vapore, la rivoluzione tecnologica fu legata anche al telegrafo per quanto concerne le comunicazioni, ma soprattutto alla ferrovia per i trasporti in connessione con i porti³. In proposito, per il commercio di grano in Usa,

¹ M.B. Miller, *Europe and the Maritime World. A Twentieth Century History*, Cambridge University Press, Cambridge 2012, pp. 23-210.

² G. Harlaftis, I. Theotokas, *Maritime Business During the Twentieth Century: Continuity and Change*, in *The Handbook of Maritime Economics and Business*, edited by C. Grammenos, Lloyd's List, London 2010, pp. 5-6.

³ M. Rothstein, *Centralizing Firms and Spreading Markets: The World of International Grain Traders, 1846-1914*, in «Business and Economic History», 70, 1988, 2, p. 103; D.R. Headrick, *I tentacoli del progresso. Il trasferimento tecnologico nell'età dell'imperialismo (1850-1940)*, Il Mulino, Bologna 1991, pp. 25-41; S.P. Ville, *Trasporti e comunicazioni*, in *L'economia europea 1750-1914. Un approccio tematico*, a cura di S.P. Ville, D.H. Aldcroft, Vita e pensiero, Milano 2003, pp. 171-200.

Argentina e Australia è stato notato come lo sviluppo ferroviario abbia seguito l'estensione delle superfici coltivate, risultando fondamentale per la riduzione dei costi e per l'integrazione di questi mercati in quello globale⁴.

Le innovazioni tecnologiche a loro volta hanno stimolato miglioramenti infrastrutturali e organizzativi, alcuni dei quali specifici per il comparto dei grani.

Tra le infrastrutture, oltre all'epocale apertura del canale di Suez nel 1869⁵, già dalla prima metà dell'Ottocento i principali porti europei e americani furono ingranditi e resi più profondi per accogliere i piroscafi, diventando centri nevralgici del commercio mondiale, dotati di collegamenti con reti ferroviarie sempre più estese⁶.

Per il commercio del grano, sul finire degli anni Quaranta, si affermarono negli Usa importanti innovazioni: la realizzazione di un numero crescente di canali d'acqua per collegare i porti con le zone di produzione⁷, e la decisiva introduzione dei *grain elevators* per lo stoccaggio e la movimentazione del grano, che permise di velocizzare le operazioni di carico e scarico e di ridurre la forza lavoro con ulteriori vantaggi sui costi⁸.

Tra gli elementi organizzativi, invece, tra gli anni Cinquanta e Ottanta del XIX secolo, si diffusero la standardizzazione delle tipologie di grano e dei contratti di vendita, sino ai *futures market*, che velocizzarono gli scambi, contribuendo all'aumento del consumo mondiale e dei traffici⁹.

Infine, sul piano legislativo risultò determinante il ruolo degli Stati per proteggere e incentivare i commerci delle proprie marine, sia attraverso le linee sovvenzionate di vapori, sia con la promozione di costruzioni navali nazionali e di tariffe cumulative con le ferrovie¹⁰.

2. *Il ritardo italiano e le imprese impegnate nei traffici.* La considerazione di questi fattori mostra il grave ritardo con cui l'Italia si affacciava sullo scacchiere del commercio internazionale, e di grano in particolare, proprio nel

⁴ K.H. O'Rourke, J.G. Williamson, *Globalizzazione e storia. L'evoluzione dell'economia atlantica nell'Ottocento*, Il Mulino, Bologna 2005, p. 63; W. Malenbaum, *The World Wheat Economy, 1885-1939*, Harvard University Press, Cambridge 1953, p. 141; A. Mazzamauro, *Going global: il mercato mondiale del grano nella seconda metà del diciannovesimo secolo*, in «Italia Contemporanea», 282, 2016, pp. 73-75.

⁵ Headrick, *I tentacoli*, cit., p. 35.

⁶ G. Haralftis, *Storia marittima e storia di porti*, in «Memoria e Ricerca», 11, 2002, pp. 14-15.

⁷ J.M. Santos, *Wheat and Other Cereals Grain*, in *History of World Trade since 1450*, edited by J.J. McCusker, Macmillan, Farmington Hills 2006, pp. 809-813.

⁸ W.J. Brown, *American Colossus: The Grain Elevator, 1843-1943*, Colossal Books, Cincinnati 2009, p. 354; Mazzamauro, *Going*, cit., pp. 78-81.

⁹ Ivi, pp. 78-89; K. Pomeranz, S. Topik, *The World that Trade Created: Society, Culture, and the World Economy, 1400 to the Present*, M.E. Sharpe, Armonk 2006, pp. 187-188.

¹⁰ M. Stopford, *Maritime Economics*, Routledge, London-New York 2009³, pp. 270-271, 276.

momento in cui il mercato stava diventando sempre più aperto, concorrenziale e con margini di profitto più esigui.

Le principali marinerie italiane non riuscirono ad agganciare le opportunità di sviluppo in epoca pre-unitaria, mentre dopo l'Unità si assistette a una fase depressiva determinata da diversi elementi¹¹. Il neonato Regno era infatti ancora debole finanziariamente, privo di materie prime e di colonie, carente sul piano industriale e delle infrastrutture, con una flotta mercantile obsoleta¹², e anche nella legislazione si incontrarono ritardi e contraddizioni, come emerse nell'Inchiesta sulla marina mercantile del 1881. Insomma, mancarono i presupposti che avrebbero potuto permettere di cavalcare l'onda del progresso tecnico, anziché subirne gli effetti. Salvo cercare di accelerare sul finire del secolo, quando le questioni marinare divennero improcrastinabili per via della crescente concorrenza internazionale.

Per ciò che attiene le tipologie di imprese impegnate nei traffici – soprattutto in relazione al nostro campione di riferimento di cui parleremo più avanti – è utile considerare sia il paradigma proposto da Gelina Harlaftis, sia le dinamiche inerenti le *family firms*.

Nel periodo storico di nostro interesse, Harlaftis distingue 3 fasi con altrettante caratteristiche: la prima, fino a circa il 1830, è caratterizzata da figure che erano a un tempo armatori e mercanti; la seconda dal 1830 al 1870 in cui si affermarono due tipi di società, le compagnie commerciali internazionali e quelle di vapori sovvenzionate; la terza dal 1870 al 1930 vide un'ulteriore specializzazione tra il trasporto di linea e quello con navi da carico¹³.

In tema di *family firms*, sebbene la più recente storiografia concordi nell'evitare un'eccessiva omogeneizzazione, sottolineando le differenze tra i settori di attività e i contesti nazionali¹⁴, in linea generale è possibile stabilire alcune caratteristiche delle imprese famigliari, come le dimensioni medio-piccole, la coincidenza tra proprietà e direzione, strutture organizzative semplici e verticistiche, basso livello tecnologico, ricorso all'autofinanziamento, a circuiti di credito locali o a *partnership* con altre famiglie imprenditoriali¹⁵.

¹¹ A. Cafarelli, *Il leone ferito. Venezia, l'Adriatico e la navigazione sussidiata per le Indie e l'Estremo Oriente (1866-1914)*, Viella, Roma 2014, pp. 26-44; G. Mellinato, *L'Adriatico conteso. Commerci, politica, affari tra Italia e Austria-Ungheria (1882-1914)*, Franco Angeli, Milano 2018, pp. 100-107; M.E. Tonizzi, *Il porto di Genova 1861-1970*, in «Memoria e Ricerca», 11, 2002, pp. 23-29; L. Bortolotti, *Livorno dal 1748 al 1958*, Olschki, Firenze 1970.

¹² R. Mitchell, *European Historical Statistics (1750-1950)*, Macmillan, London-Basingstoke 1980, pp. 346-347.

¹³ G. Harlaftis, *Creating global shipping, Aristotle Onassis, the Vagliano Brothers, and the Business of Shipping, 1820-1970*, Cambridge University Press, Cambridge 2019, pp. 22-29.

¹⁴ A. Colli, *Capitalismo famigliare*, Il Mulino, Bologna 2006, p. 40.

¹⁵ Y. Cassis, *Big Business. The European Experience in the Twentieth Century*, Oxford University Press, Oxford 1997, p. 131; M. Casson, *Enterprise and Leadership. Studies on Firms, Markets and Networks*, Elgar, Cheltenham-Northampton 2000, pp. 205-206; A. Colli, M.B. Rose, *Families and*

3. *Commercio di grano e questioni storiografiche*. La dipendenza italiana dalle importazioni di grano aumentò nel corso dell'Ottocento, quando il suo consumo crebbe a seguito dell'urbanizzazione, delle modificazioni delle abitudini alimentari, dei miglioramenti dei livelli di vita e degli incrementi demografici¹⁶. Questi grani servivano per soddisfare il crescente fabbisogno interno, e solo una parte ridotta era merce di sbarco, che ripartiva via terra verso Svizzera, Germania, Austria, Francia¹⁷.

Mutarono invece le aree di approvvigionamento: già dagli anni Settanta-Ottanta dell'Ottocento erano in atto alcune modificazioni – con la crescita dei mercati di Usa, Argentina, Canada, India, Australia¹⁸ –, ma la prima guerra mondiale segnò una cesura, perché determinò l'interruzione di buona parte delle tratte verso la Russia e il Mar Nero, da dove proveniva oltre la metà del grano che giungeva in Italia¹⁹.

Le importazioni russe furono sostituite da quelle dei mercati emergenti, soprattutto da Usa e Argentina, con l'intensificazione delle rotte con il Nord America e la zona de la Plata già attive nella seconda metà dell'Ottocento²⁰.

Alla luce di queste considerazioni, emerge una contraddizione sul piano storiografico italiano: sebbene il commercio del grano abbia assunto una crescente importanza, abbiamo una scarsa conoscenza dei traffici e soprattutto degli attori che li animavano²¹. Restano piuttosto oscure alcune modalità dei commerci di lunga distanza, chi fossero questi mercanti, quali *networks* e capitali utilizzassero, quali strutture organizzative avessero le loro società, quali strategie d'impresa attuassero, che ruolo avessero armatori, industriali e banchieri.

Le ricerche sul panorama italiano sono ancora circoscritte e frammentate, limitate ad alcuni casi²² e prive di un più ampio respiro, non solo geografico

firms: The culture and evolution of families firms in Britain and Italy in the nineteenth centuries, in «Scandinavian Economic History Review», 47, 1999, 1, pp. 24-34.

¹⁶ G. Federico, S. Natoli, G. Tattara, M. Vasta, *Il commercio estero italiano 1862-1950*, Laterza, Roma-Bari 2011, pp. 20-21.

¹⁷ Archivio di Stato di Genova (d'ora in poi Asge), Camera di commercio, *Transito cereali per la Svizzera*, b. 91; Federico, Natoli, Tattara, Vasta, *Il commercio*, cit., p. 24.

¹⁸ G.A. Kenwood, A.L. Lougheed, *The Growth of the International Economy 1820-2000: An Introductory Text*, Routledge, London-New York 1999, p. 49.

¹⁹ Asge, Ufficio di sanità, *Arrivi dall'estero*, b. 615; Archivio Centrale dello Stato (d'ora in poi Acs), Ministero di agricoltura industria e commercio (d'ora in poi Maic), Divisione Industria e commercio, *Alimentari e stimolanti. Riso, grani, cereali in genere*, b. 503.

²⁰ Harlaftis, *Storia*, cit., pp. 14-15.

²¹ Si veda C. Fumian, *L'Italia e la mondializzazione degli scambi di tardo Ottocento*, in «Italia contemporanea», 282, 2016, p. 22.

²² *Cosulich. Una dinastia adriatica*, a cura di G. Mellinato, Silvana, Cinisello Balsamo 2008; M. Sanacore, *La saga di un'illustre e "sconosciuta" famiglia greca a Livorno: l'arrivo, il successo e l'eclisse dei Maurogordato*, in «Nuovi Studi Livornesi», 12, 2005, pp. 81-105; E. Bollino, *La famiglia Mimbelli a Livorno*, in «Comune notizie: rivista del Comune di Livorno», 73, 2010, pp. 26-31; Federazione nazionale dei cavalieri del lavoro, *In memoria di Enrico Pozzani, presidente dal 1944 al 1965*, La nuova grafica, Roma 1968.

– che metta in connessione le diverse aree del paese per avere un quadro complessivo – ma anche per ciò che attiene l'esplorazione di alcuni nodi di fondo rimasti nell'ombra.

Abbiamo quindi cercato di approfondire questi temi attraverso una ricerca centrata sulle società impegnate nel commercio del grano, attive in tre importanti realtà portuali del Centro-Nord: Genova, Livorno e Venezia.

Ci siamo posti delle domande fondamentali: chi erano gli attori impegnati nel commercio dei grani? Che tipo di società avevano? Come erano strutturate? Quali erano le loro strategie d'impresa? Di quali reti si avvalevano? Come si finanziavano? Che rapporti avevano con le banche? Come investivano i capitali? Avevano altri settori d'interesse? Che relazioni avevano con la politica?

Per rispondere a questi interrogativi, è stata scelta una metodologia prosopografica e induttiva: partendo dai *case studies* delle società che abbinavano commerci e navigazione, abbiamo cercato di illuminare le vicende individuali dei mercanti di grano e di esplorare le dinamiche legate ai traffici di lunga distanza.

A tale scopo si è costruito un campione composto da 98 società operanti nel settore, distribuite nelle tre città. Dall'analisi del campione, è emersa una bipartizione tra le imprese attive nel commercio dei grani: da un lato, oltre il 70% di esso è composto da piccoli mercanti che erano agenti delle grandi società commerciali; dall'altro lato, un numero più esiguo di società che univano commercio e trasporti.

Sono state queste ultime il nostro oggetto di studio, perché ci hanno permesso di affrontare i nodi storiografici e rispondere ai quesiti della ricerca.

Senza avere pretese di esaustività né di rappresentare interamente il variegato panorama italiano – per il quale sarebbe auspicabile estendere lo studio alle principali realtà del Sud –, la ricerca ha l'obiettivo di offrire un contributo al dibattito storiografico e rispondere ai quesiti sollevati in precedenza.

Infine, è stato affrontato il tema delle fonti, perché questo studio – forse più di altri – ha intercettato il problema, per via della penuria di archivi personali o familiari pertinenti e della non piena fruibilità di alcuni archivi delle Camere di commercio. Infatti, se l'Archivio della Camera di commercio di Livorno è stato fruibile, quello di Genova si trovava in un precario stato di conservazione, mentre per Venezia una parte della documentazione era in fase di sistemazione.

A dispetto delle difficoltà, si è comunque riusciti ad attingere a un *corpus* ampio ed eterogeneo di fonti di notevole interesse, che hanno fornito preziose informazioni su società, azionisti e amministratori attraverso i registri ditte e i fondi dei tribunali. Inoltre, dagli Archivi di Stato delle tre città, è stato possibile ricavare utili notizie sul movimento merci e sulla situazione dei porti. Dal fondo del Maic (Ministero di agricoltura, industria e commercio), Divisione industria e commercio, presso l'Archivio centrale dello Stato, sono state tratte le relazioni sul commercio estero. Infine, ulteriori informazioni sono state reperite dalle fonti a stampa nella Biblioteca del Maic, come i bollettini di

notizie commerciali, le guide commerciali delle città, le relazioni sulla marina mercantile italiana, i bollettini delle spa (società per azioni).

Ci soffermeremo ora su alcuni tra i casi più significativi del nostro campione, che hanno permesso di affrontare i principali nodi storiografici posti in evidenza e di rispondere ai quesiti sollevati dalla ricerca.

4. *Una connection italo-argentina: i Lavarello e la Weil Hermanos.* Il caso della società Lavarello ha consentito di analizzare una pluralità di aspetti: il passaggio da armatori-mercanti a compagnia commerciale internazionale, fino a società sovvenzionata; la transizione al vapore; le strategie d'impresa e di finanziamento; i legami con una grande compagnia nel commercio del grano come la Weil Hermanos; la crescita del mercato granario argentino e le connessioni con l'Italia; i rapporti politici, le parentale e le *partnership* nelle *family firms*.

I Lavarello erano un'importante famiglia di armatori-mercanti genovesi, che realizzò ingenti profitti nella prima metà del XIX secolo, durante l'«epoca d'oro» delle vele, grazie ai traffici di grano di Giovanni Battista con l'Argentina, che stabilì una casa esportatrice a Buenos Aires²³.

Parallelamente, negli anni Cinquanta, avviò il redditizio *business* del trasporto degli emigranti, che segnò il passaggio dal modello di armatore-mercante a compagnia commerciale internazionale, con la costituzione nel 1868 della spa Giovanni Battista Lavarello, in *partnership* con importanti soci tra cui Matteo Bruzzo e i marchesi Durazzo Pallavicini.

L'ingresso dei nuovi soci diede impulso alla società, permettendo una transizione al vapore anticipata rispetto al *trend* italiano, di cui Lavarello era un sostenitore: «[il piroscafo] prevale al veliero per la maggiore celerità, sicurezza e per profitto»²⁴.

La società si dotò in breve di dieci vapori perlopiù di costruzione britannica per 15.814 t²⁵, grazie ai quali furono implementati i traffici e attutiti gli effetti della crisi della marineria italiana. Sempre in questi anni, Lavarello avviò un servizio di trasporto merci e passeggeri dal porto di Buenos Aires al Rio de la Plata con Nicholas Mihanovich (la cui compagnia sarà la più grande del Sudamerica con oltre 200 vapori)²⁶.

²³ Acs, Maic, Divisione industria e commercio, *Alimentari e stimolanti. Riso, grani, cereali in genere*, b. 503.

²⁴ *Inchiesta parlamentare sulla marina mercantile italiana (1881-1882)*, Erede Botta, Roma 1882, vol. I, p. 325.

²⁵ *Sulle condizioni della marina mercantile italiana al 31 dicembre 1888*, Fratelli Bencini, Roma 1889, p. 284.

²⁶ I. Sutalo, *Croatians in Australia. Pioneers, Settlers and Their Descendants*, Wakefield Press, Kent Town 2004, pp. 132-133.

Nel 1873, la società Lavarello mutò ancora divenendo, seppur per breve tempo, un'impresa di vapori sovvenzionata, grazie a una convenzione di cinque anni per il trasporto mensile di posta e passeggeri sulla linea Genova-Rio de Janeiro-Montevideo-Buenos Aires²⁷. Lavarello accettò tariffe non troppo vantaggiose sperando nel rinnovo della convenzione, ma restò deluso²⁸.

Fu il preludio della crisi; infatti, nel 1883, la società fu liquidata a causa di un *mix* fra impreparazione e fattori negativi, come la convenzione non rinnovata, la morte di Giovanni Battista nel 1881, il naufragio del piroscafo *Nord America*, la concorrenza internazionale e il calo dei noli.

Profetico fu Lavarello poco prima di morire nell'Inchiesta sulla marina mercantile: «questa società si regge da sé stessa. Se avesse avuto un tenue sostegno governativo e non fosse stata osteggiata, ora avrebbe tre altri potenti vapori [...] formando una linea quindicinale dall'Italia al Plata da non temer confronti con le linee estere»²⁹.

La flotta liquidata fu assorbita dalla neonata spa La veloce – da capitali italo-tedeschi, tra cui i figli di Lavarello, Bruzzo, i Durazzo Pallavicini – che ereditò anche le linee con il Sudamerica, ma sovvenzionata³⁰.

Dopo poco, tuttavia, nel 1886, i fratelli Lavarello guidati da Elia uscirono da La veloce per fondare la società F.lli Lavarello, che trasportava emigranti in Argentina e commerciava grano³¹. Era un tipico esempio di impresa famigliare di medie-piccole dimensioni, che nondimeno introdusse elementi di una certa modernità nel panorama italiano, sia per le forme di finanziamento e investimento che avevano un respiro internazionale e diversificato, sia sul piano tecnologico, con una flotta composta di soli piroscafi. La società con i suoi cinque vapori beneficiò dei premi di navigazione istituiti dal 1886, ma il loro ammontare era distante da quello delle grandi compagnie, ad esempio nel 1889 incassò 49.723 lire, mentre la Ngi (Navigazione generale italiana) 688.864 lire, e La veloce 189.047 lire³².

In tema di investimenti, Elia gestì un ventaglio di attività tra Argentina e Italia che seguiva i *trend* di sviluppo dei paesi, da lui monitorati grazie alla nomina a inizio Novecento a presidente della Camera di commercio italo-argentina³³. In generale, ricorreva la partecipazione in società di navigazione

²⁷ *Raccolta degli atti ufficiali del Governo pubblicati nel Regno d'Italia nell'anno 1873*, Luigi di Giacomo Pirola, Milano 1873, vol. XII, pp. 194-197.

²⁸ *Archivio economico-amministrativo. Monitore delle colonie*, Roma 1877, vol. I, p. 361.

²⁹ *Inchiesta parlamentare sulla marina mercantile italiana (1881-1882)*, cit., vol. I, p. 326.

³⁰ *Formulario degli atti commerciali e di procedura commerciale più importanti*, Unione tipografico-editrice torinese, Torino 1890, pp. 197-202.

³¹ *Rivista Marittima*, 23, 1890, p. 353.

³² *Sulle condizioni della marina mercantile italiana al 31 dicembre 1889*, Fratelli Bencini, Roma 1890, p. 557.

³³ «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 4 marzo 1913, p. 1300.

e in banche da cui otteneva finanziamenti. A fine Ottocento si concentrò in Argentina: nel 1889 fu socio gerente delle assicurazioni El ancla³⁴, del Banco de Italia y Río de la Plata e della Mensanjerías fluviales di N. Mihanovich, al quale era legato perché aveva sposato sua madre rimasta vedova³⁵.

Da inizio Novecento investì in Italia: fu socio gerente del Banco italico e di imprese di navigazione medio-grandi come il Lloyd sabaudo, la società Marittima italiana, La polare³⁶.

In maniera parallela, curò il commercio di grano, sia interessandosi alla colonizzazione di terre in Argentina per coltivare frumento e al trasporto dei grani sul Rio Negro³⁷, sia allacciando i rapporti con una delle maggiori compagnie internazionali del settore, la Weil H., che nel 1901 aprì la sua filiale genovese con una spa con capitale di un milione di lire, nel cui consiglio di amministrazione sedevano i fratelli ebrei-tedeschi Hermann e Samuel Weil, e il presidente era Elia³⁸.

Sebbene la Weil H. fosse una delle cosiddette *Big Four* – con 3.000 impiegati, 60 navi e varie filiali nel mondo³⁹ – il modello societario e del reclutamento ricalcava quello del «circolo esclusivo» tipico delle *family firms*, privilegiando la cerchia delle parentele o del settore. Una tendenza mostrata non soltanto dalla presidenza affidata a Elia – per la sua esperienza e i suoi rapporti politici –, ma anche nel cambio di denominazione e nel rinnovo forzato delle cariche del 1916, per aggirare i provvedimenti di guerra dell'Italia che inserì la Weil H. tra le ditte con cui era vietato il commercio per i legami di Hermann con la Germania⁴⁰.

Il nuovo nome della filiale fu Società Filippo Anselmo, con presidente Fortunato Schiaffino, sindaco di Camogli e membro di una famiglia di armatori e mercanti di grano, mentre l'amministratore delegato – Filippo Anselmo – era il genero di Elia Lavarello.

³⁴ «Bollettino ufficiale delle società per azioni», Roma 1889, pp. 28-38.

³⁵ H.G. Warren, *Rebirth of the Paraguayan Republic. The First Colorado Era, 1878-1904*, University of Pittsburg Press, Pittsburgh 1985, pp. 188-189; Caras y Caretas, 6 ottobre 1900.

³⁶ *L'Economia Nazionale. Rassegna ebdomadaria di politica, commercio, industria, finanza, marina e assicurazioni*, 1-15 giugno 1916, p. 131; *Giornale dei Lavori Pubblici e delle strade ferrate*, 10 maggio 1920, pp. 146-147; *Il Comune di Genova. Bollettino municipale*, 1923, p. 167.

³⁷ *L'esplorazione commerciale. Viaggi e geografia commerciale. Bollettino della società di esplorazioni geografiche e commerciali*, Bellini, Milano 1899, pp. 60-76.

³⁸ Archivio Storico della Camera di commercio di Genova (d'ora in poi Asccg), *Registro ditte*, fasc. 23336, 26567.

³⁹ R. Gravil, *The Anglo-argentine connection, 1900-1939*, Routledge, New York 2019, pp. 44-54; L.R. Feierstein, *In the land of Vitzliputzli: German speaking Jews in Latin America*, in *The new ethnic studies in Latin America*, edited by R. Rein, S. Rinke, N. Zysman, Brill, Leiden 2017, pp. 170-171.

⁴⁰ «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 17 settembre 1917, p. 3971; W. Killy, H. Vierhaus, *Dictionary of German Biography*, K.G. Saur, München 2006, vol. X, p. 409.

5. *Gli Accame: un esempio di armatori liberi*. La vicenda dei genovesi Accame ha permesso di intercettare alcuni temi come la crisi post-unitaria della marineria dopo anni di sviluppo, il ritardato passaggio al vapore, i modelli organizzativi legati alla *family firm*, le modalità di finanziamento, i legami con la finanza.

Gli Accame, originari di Pietra Ligure, sin dal Settecento erano impegnati con le navi dei fratelli Giuseppe e Luigi Giacomo nel commercio dei grani dal Mar Nero⁴¹, ricalcando il modello degli armatori-mercanti.

Il decollo dell'attività avvenne in concomitanza con la fase più florida delle vele italiane nella prima metà dell'800, quando Emanuele I e Salvatore I (di Luigi Giacomo) intensificarono i commerci di grano, innescando un circolo virtuoso che generò anche investimenti nella flotta tra il 1838 e il 1852, con l'acquisto di sette nuovi velieri per 1.530 t.⁴²

Ma con l'Unità, le crescenti difficoltà della marina mercantile italiana non risparmiarono gli Accame. A Genova, come in altre città portuali italiane, le carenze infrastrutturali, organizzative e legislative provocarono la perdita di competitività del settore che, a sua volta, determinò una progressiva fuga di investimenti dalla marineria fino ai primi anni Ottanta, con i capitali che furono indirizzati perlopiù verso attività finanziarie e manifatturiere⁴³.

Gli Accame, che privilegiavano le forme di autofinanziamento e di credito locale, seguirono solo in parte questa dinamica. Infatti la flotta velica fu rinnovata soltanto tra gli anni Settanta-Ottanta con otto nuovi velieri per 7.960 t.⁴⁴, mentre tra gli anni Sessanta-Settanta diversificarono i propri investimenti in attività finanziarie e assicurative. Nello specifico, Emanuele I, i suoi figli Antioco I e Luigi I, e poi Antioco II (di Luigi I) erano azionisti della Banca nazionale del Regno d'Italia⁴⁵; Emanuele I nel 1871 fu socio gerente dell'assicurazione La fiducia ligure⁴⁶ e del Banco italico insieme a Luigi I⁴⁷, nel 1874 delle Assicurazioni Italia, di cui Luigi I fu presidente all'inizio del XX secolo⁴⁸;

⁴¹ Asge, Ufficio di sanità, *Arrivi dall'estero*, b. 615.

⁴² M. Doria, *La marina mercantile a vela in Liguria*, in *A vela e a vapore. Economia, culture e istituzioni del mare nell'Italia dell'Ottocento*, a cura di P. Frascani, Donzelli, Roma 2001, p. 95.

⁴³ Ivi, p. 99.

⁴⁴ *Sulle condizioni della marina mercantile italiana al 31 dicembre 1888*, cit., p. 412.

⁴⁵ R. Scatamacchia, *Azioni e azionisti. Il lungo Ottocento della Banca d'Italia*, Laterza, Roma-Bari 2008, p. 172.

⁴⁶ *Guida generale delle due Province di Genova e Porto Maurizio 1873-74*, Ticozzi, Milano 1874, p. 91.

⁴⁷ Ivi, p. 102.

⁴⁸ O. Calamai, *Annuario della Marina Mercantile Italiana e delle Industrie Navali in Italia*, Genova 1912, p. 897.

Antioco I fu socio gerente della Banca cassa marittima⁴⁹ e delle Assicurazioni Italia⁵⁰.

Nella fase più delicata per la marina mercantile italiana, gli Accame operavano come armatori liberi svolgendo servizi *tramp* sulle tratte che offrivano maggiori possibilità di carico. Cercavano di sfruttare le opportunità offerte dall'espansione del mercato dei cereali delle Americhe, avviando negli ultimi due decenni dell'Ottocento i traffici di grano con la California e l'Argentina, dove dagli anni Novanta stabilirono una base commerciale nell'importante centro granario di Santa Rosa⁵¹. Inoltre, trasportavano carbone nel Nord Europa, riso dalla Birmania, guano, lino, cotone dal Perù con una base a Lima⁵².

Privilegiavano dunque lo sviluppo della dimensione orizzontale dell'impresa, confermando anche la refrattarietà al vapore degli armatori italiani. Luigi I, nell'Inchiesta sulla marina mercantile del 1881, sottolineava le difficoltà della transizione per gli alti costi, la carenza di cantieri nazionali, invocando sussidi governativi per costruire vapori italiani⁵³.

Fu proprio grazie ai contributi statali per i velieri che gli Accame riuscirono a fronteggiare la perdita di competitività della propria flotta – incassando nel 1885-1895 i più alti premi di navigazione per le vele per oltre un milione di lire – ma questo tipo di sostegno non incoraggiava il passaggio al vapore o la razionalizzazione dell'attività⁵⁴.

Infatti, anche sul piano organizzativo l'impresa non subì variazioni nemmeno nel cambio generazionale dopo la morte di Emanuele I nel 1890. La struttura societaria restò semplice, la proprietà continuò a coincidere con la direzione e il reclutamento era limitato alla cerchia familiare: la snc era guidata dai suoi figli Luigi I e Antioco I, affiancati da Salvatore II (di Antioco I), Erasmo Nicolò e Antioco II (di Luigi I)⁵⁵.

La transizione al vapore fu attuata con ritardo e gradualità dal 1899 al 1912, quando era divenuta ormai improcrastinabile per limitare la perdita di competitività nelle rotte verso il Mar Nero, il Nord Europa e La Plata⁵⁶. Acquistarono undici vapori⁵⁷, in larga parte di costruzione britannica e di secon-

⁴⁹ *Guida generale delle due Province di Genova e Porto Maurizio 1873-74*, cit., p. 102.

⁵⁰ «Bollettino ufficiale delle società per azioni», Roma 1889, pp. 239-243.

⁵¹ *Annuario d'Italia. Calendario generale del Regno d'Italia*, Bontempelli, Roma 1894, Parte II, p. 2616.

⁵² *Le Jacquard. Journal de L'industrie Lainière*, H. Saint-Denis, 1901, p. 104.

⁵³ *Inchiesta parlamentare sulla marina mercantile (1881-1882)*, cit., vol. I, p. 373.

⁵⁴ *Sulle condizioni della Marina Mercantile Italiana al 31 dicembre 1895*, Elzeviriana di Adelaide Ved. Pateras, Roma 1896, p. 667.

⁵⁵ Asceg, *Registro ditte*, fasc. 28254.

⁵⁶ M.S. Rollandi, *Lavorare sul mare. Economia e organizzazione del lavoro marittimo fra Otto e Novecento*, in «Atti della società ligure di storia patria», 42, 2002, 2, p. 371.

⁵⁷ *Lista delle navi italiane da guerra e mercantili con i segnali distintivi loro assegnati*, Officina Poligrafica italiana, Roma 1913, pp. 29-116; *Registro nazionale italiano per la visita e la classificazione*

da mano⁵⁸, confermando la scarsa propensione degli armatori liberi italiani a usufruire dei premi per le costruzioni nazionali.

Nel primo decennio del Novecento, gli Accame, anziché seguire la tendenza alla concentrazione⁵⁹, crearono altre cinque imprese di famiglia più piccole in cui erano reciprocamente cointeressati, e ognuna dotata di almeno un piroscalo⁶⁰. Questa parcellizzazione può essere inquadrata in una strategia tesa alla suddivisione dei rischi, che trovò una sua rispondenza durante la prima guerra mondiale, quando la flotta subì gravi danni e soltanto le ditte più piccole furono liquidate⁶¹.

La stessa strategia era anche alla base della diversificazione degli investimenti, che configurava un circuito di interessi tra società di navigazione, banche, assicurazioni, attività ausiliarie come la cantieristica, le riparazioni, le ferrovie, di cui gli Accame erano soci gerenti: Luigi I del Banco Italico, Assicurazioni Italia, La veloce (di cui nel 1890 fu presidente)⁶²; Antioco II delle Assicurazioni Italia⁶³, Banca cassa marittima e Società di navigazione neptunia⁶⁴; Salvatore II della Società officine elettriche genovesi⁶⁵, della Neptunia, e della Società di riparazioni navali thermos⁶⁶; Emanuele II (di Luigi I) del Banco cooperativo unione ligure⁶⁷ e della Società italiana per le strade ferrate del Mediterraneo⁶⁸.

6. *Dai mari alla pasta: i Bougleux*. Il caso della Società Bougleux di Livorno è particolare, perché ha permesso di ricostruire l'intera filiera del grano, dal commercio alla molitura, alle paste alimentari, ma anche le dinamiche di una *family firm* dallo sviluppo del primo Ottocento alla crisi post-unitaria, le modalità di finanziamento e le *partnership*.

I Bougleux giunsero in Italia dalla Francia durante l'occupazione napoleonica come armatori-mercanti attivi nel commercio dei grani con alcuni vapo-

delle navi e dei galleggianti, Pellas, Genova 1916, p. 691.

⁵⁸ Ivi, pp. 24, 28, 43, 89, 237; «Rivista Nautica Italia Navale», 21, 1912, 6-7, p. 104.

⁵⁹ G. Jones, *Merchants to Multinationals. British Trading Companies in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Oxford University Press, Oxford 2000, pp. 73-74; Mellinato, *L'Adriatico*, cit., p. 86.

⁶⁰ Asccg, *Registro ditte*, fasc. 11172, 24265, 24263, 24264, 24265, 26441, 27456, 28254.

⁶¹ Ivi, fasc. 27456, 26441, 24263.

⁶² Calamai, *Annuario*, cit., p. 50.

⁶³ *Società italiane per azioni. Notizie statistiche* Roma, 1940, p. 230.

⁶⁴ *Guida degli amministratori e dei sindaci delle società italiane per azioni*, I. Macciocchi e A. Orlandi, Roma 1929, p. 2.

⁶⁵ «Bollettino ufficiale delle società per azioni», Roma 1910, p. 218.

⁶⁶ Ivi, pp. 281-283; *Società italiane per azioni. Notizie statistiche*, cit., p. 396.

⁶⁷ «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», *Foglio delle inserzioni*, 2 febbraio 1912, p. 256.

⁶⁸ *Bilanci delle società italiane per azioni*, Roma 1913, p. 199.

ri⁶⁹. L'iniziativa pioneristica permise il passaggio a compagnia commerciale internazionale, quando nel 1834 Enrico Bougleux fondò la spa Bougleux «per la navigazione a vapore dai porti europei del Mediterraneo alle coste di Africa e Asia»⁷⁰, trasportando anche passeggeri e grani in Corsica e a Marsiglia⁷¹.

Con i profitti dei commerci e con i finanziamenti della Banca di Livorno di cui era azionista, nel 1841 costruì un mulino a vapore tra i più moderni d'Europa, e nei primi anni Cinquanta ne acquisì un altro⁷².

Dopo l'Unità, Livorno fu colpita dalla crisi generale della marineria italiana, aggravata dalla perdita del porto-franco e dall'obsolescenza delle infrastrutture. Nell'Inchiesta sulla marina mercantile italiana del 1881 si legge che «il porto si trova in pessime condizioni», mancava il coordinamento navi-ferrovia e le tariffe erano elevate⁷³.

Diversi armatori preferirono investire in altri settori più remunerativi, e i Bougleux non fecero eccezione, dedicandosi soprattutto all'attività molitoria e, dagli anni Settanta, alla produzione di paste alimentari grazie anche ai finanziamenti della Banca del popolo di cui Enrico era socio⁷⁴.

Il buon andamento dei mulini e del pastificio, oltre la lenta ripresa dei traffici grazie anche ad alcune migliorie infrastrutturali dai primi anni Ottanta, fecero maturare l'idea di rilanciare l'attività di commercio dei grani.

Così, nel 1886, i figli di Enrico, l'ing. Eugenio e Alberto costituirono la società in accomandita semplice F.lli Bougleux, per il commercio dei cereali con America, India e Russia⁷⁵, con capitale di 500.000 lire⁷⁶, e i finanziamenti dalla Banca tirrena di cui Alberto era azionista⁷⁷.

Negli anni a seguire, i Bougleux rafforzarono la società, mantenendone tuttavia la direzione, attraverso l'ingresso di soci accomandanti che innalzarono il capitale a 1.128.333 lire nel 1892. I soci erano scelti secondo le logiche tipiche delle *family firms*, da una cerchia di parenti o imprenditori di settori affini. Tra di essi, il marchese Luigi Gravina, deputato, senatore, prefetto a

⁶⁹ M. Poettinger, *Imprenditori in Toscana al tempo di Firenze Capitale*, <https://www.academia.edu/12545628/Imprenditori_in_Toscana_al_tempo_di_Firenze_Capitale>, aprile 2021, p. 9.

⁷⁰ *Supplemento alla Gazzetta di Firenze*, 20 maggio 1834; A. Volpi, *Banchieri e mercato finanziario in Toscana (1801-1860)*, Olschki, Firenze 1997, p. 155; *Sulle condizioni della marina mercantile italiana al 31 dicembre 1899*, Ludovico Cecchini, Roma 1890, p. 684.

⁷¹ Archivio storico della Camera di commercio Maremma e Tirreno (d'ora in poi Asccmt), *Registro ditte*, fasc. 505.

⁷² F. Bonaini, *Livorno considerato nelle sue presenti condizioni e nel suo avvenire*, Firenze 1856, p. 51.

⁷³ *Inchiesta parlamentare sulla marina mercantile italiana (1881-1882)*, cit., vol. I, pp. 173-176.

⁷⁴ *Banca del Popolo. Elenco generale degli azionisti al 31 dicembre 1867*, Firenze 1868, p. 60.

⁷⁵ *Sulle condizioni della Marina Mercantile Italiana al 31 dicembre 1886*, Bencini, Roma 1887, pp. 424-425.

⁷⁶ Asccmt, *Antiche ditte livornesi*, fasc. 111.

⁷⁷ L. Bortolotti, *La Maremma settentrionale, 1738-1970*, Franco Angeli, Milano 1976, p. 265.

Napoli, Roma, Milano⁷⁸, marito di Costanza Bougleux, sorella di Eugenio e Alberto; Maurizio Jung, un finanziere ebreo milanese, azionista di molte imprese, tra cui banche, società ferroviarie e la Saffat di Terni⁷⁹; e Sigismondo Mendel, ebreo di Galati, figlio di Luis, che era uno dei principali mercanti di grano di Anversa, Galati e Braila⁸⁰.

Nel 1900, le fortune della Bougleux furono tuttavia compromesse da un incendio che distrusse il mulino. La società fu liquidata, e la famiglia dovette alienare diversi beni, tra cui le rovine dell'impianto che fu acquisito dalla Semoleria italiana⁸¹.

L'impresa fu proseguita dai figli di Alberto, Enrico e Giorgio, con la società Alberto Bougleux, con capitale di 500.000 lire, attiva nel commercio dei cereali.

Ricalcando una tendenza diffusa, anche i Bougleux diversificarono i propri interessi per suddividere i rischi. Giorgio fondò un'altra società per il commercio di cereali e alimentari finanziata dalla Comit, insieme a Eugenio Pozzesi, un mercante di grano che era socio di varie compagnie assicurative⁸². Alberto era direttore della sede livornese della Società esercizio mulini⁸³, consigliere della Camera di commercio di Livorno⁸⁴; nel 1917 socio gerente della Società agricola-immobiliare sorano e della Manifattura toscana Dini⁸⁵.

7. *Gli Stucky e la «Veneziana»*. Le strette connessioni che si crearono dagli anni Ottanta a Venezia fra la famiglia Stucky e la Società veneziana di navigazione a vapore sono di grande interesse, perché permettono di indagare aspetti come i legami tra commercio di grano e molitura, le *partnership* tra imprenditori, le reti finanziarie, famigliari e i circuiti di interessi. Venezia dopo la perdita del porto-franco cadde in una grave crisi, che si aggravò con l'annessione all'Italia, quando i ritardi e le carenze dello Stato si sommarono

⁷⁸ P. Allegrezza, *L'élite incompiuta. La classe dirigente politico-amministrativa negli anni della Destra Storica (1860-1876)*, Giuffrè, Milano 2007, p. 42.

⁷⁹ A. Polsi, *Alle origini del capitalismo italiano: Stato, banche e banchieri dopo l'Unità*, Einaudi, Torino 1993, p. 363; «Bollettino ufficiale delle società per azioni», 1886, p. 118; «Bollettino ufficiale delle società per azioni», 1890, pp. 175-176.

⁸⁰ Acs, Maic, Divisione industria e commercio, *Alimentari e stimolanti. Riso, grani, cereali in genere*, b. 503.

⁸¹ R. Ciorli, *Dai Pons ai Bougleux nei sobborghi di Livorno*, in *I mulini del territorio livornese. L'evoluzione di una produzione dal secolo XIII al secolo XIX*, Comune di Livorno, Livorno 1998, p. 28.

⁸² Asccmt, *Tribunale*, fasc. 543; *Annuario Toscano. Guida Amministrativa, Commerciale e Professionale della regione*, Firenze 1916, pp. 16, 62, 66-67, 140, 142.

⁸³ *Annuario Toscano. Guida Amministrativa, Commerciale e Professionale della regione*, Firenze 1916, p. 155.

⁸⁴ Ivi, p. 16.

⁸⁵ «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 26 gennaio 1921, p. 155.

a quelli di una città che aveva una marina mercantile debole, infrastrutture inadeguate, e la forte concorrenza di Trieste nelle rotte con l'Oriente⁸⁶. L'imprenditoria locale mancava di slancio, capitali, e innovazione, tanto che le iniziative più interessanti da metà Ottocento erano riconducibili a imprenditori stranieri⁸⁷. Tra questi, spiccava la famiglia Stucky, di origini svizzere, e in particolare Giovanni, che in pochi anni sarebbe diventato l'uomo più ricco di Venezia.

Negli anni Sessanta, si avvicinò al commercio dei cereali proseguendo l'attività paterna, recandosi spesso a Odessa per trattare gli affari, e contestualmente aprendo un ufficio a Venezia per gestire i traffici.

L'impresa redditizia gli fece maturare l'idea che con i grani importati fosse possibile avviare anche l'attività di molitura. Così, nel 1865, affittò un mulino nel trevigiano, che era di proprietà dei Cosulich con cui sua moglie era imparentata⁸⁸.

Nel 1880, lasciò la gestione dell'impianto al fratello, e si trasferì a Venezia dove iniziò la costruzione del moderno mulino a cilindri alla Giudecca, per il quale ottenne finanziamenti da circuiti locali come la Banca di Alberto Treves, mentre in seguito dalla Comit⁸⁹.

Giovanni continuava a trattare personalmente l'afflusso di grano con i suoi referenti di Odessa, in particolare i Dreyfus, mentre per il trasporto si affidava soprattutto alla rete dalmata, sfruttando la parentela della moglie con i Cosulich e i Gerolimich.

La società di Stucky, che assunse dimensioni medio-grandi per volume d'affari e capitali, fu un *unicum* nel panorama nazionale della macinazione, perché era la sola tra le maggiori imprese del settore a essere una ditta individuale priva di una struttura societaria⁹⁰. La proprietà coincideva con la direzione, con Giovanni affiancato soltanto dal figlio Giancarlo.

La dinamiche delle *family firms* ci sono restituite anche dalla creazione di circuiti d'interessi in attività contigue, e di *partnership* con altre famiglie. In questo senso, fu rilevante l'iniziativa di alcuni imprenditori veneziani, che nel 1898 provarono a uscire dall'*impasse* della marineria locale fondando la Società veneziana di navigazione a vapore, per assicurare i collegamenti tra l'Adriatico e l'India⁹¹. La spa, con un capitale di 1.500.000 lire, mescolava

⁸⁶ Cafarelli, *Il leone*, cit., pp. 15-16; Mellinato, *L'Adriatico*, cit., pp. 100-136.

⁸⁷ M. Rieder, *Cosmopoliti sull'Adriatico. Mercanti ed industriali tedeschi a Venezia e Trieste*, in «Qualestoria», 38, 2010, 1, pp. 126-133; E. Franzina, *Venezia*, Laterza, Roma-Bari 1986, pp. 237-243.

⁸⁸ L. Cavaletti, *La dinastia Stucky 1841-1941*, Studio LT2, Venezia 2011, pp. 47-50.

⁸⁹ Ivi, pp. 105-106; A. Confalonieri, *Il credito all'industria prima del 1914*, in *La Formazione e lo sviluppo del sistema bancario in Europa e in Italia*, a cura di A.M. Galli, Vita e Pensiero, Milano 1992, p. 407.

⁹⁰ Archivio di Stato di Venezia, Camera di commercio, *Denunce relative a ditte*, b. 116.

⁹¹ Ivi, b. 123.

tratti più moderni come la presenza di rappresentanti delle banche nel Cda, ad altri tipici delle imprese famigliari, come l'assenza di un *management* esterno, e l'identità fra direzione e proprietà, essendo gestita da soci gerenti come Alberto Treves (presidente), Giovanni Stucky, gli armatori Eugenio Scarpa e i Vianello-Moro⁹².

Nei primi anni operava nei servizi *tramp*, con viaggi liberi verso il Nord America, l'Inghilterra e l'India, con due piroscafi di costruzione nazionale per avere le sovvenzioni, che diventarono sei nel 1903, quando ottenne la sovvenzione di 1 milione di lire annue per la linea mensile Venezia-Calcutta⁹³.

La «Veneziana» era la principale compagnia italiana a rifornire di grano il mulino Stucky, e dal 1910 avviò anche una linea settimanale verso la Dalmazia, dove trasportava grani e prodotti della macinazione⁹⁴.

Giovanni era inserito in un circuito di interessi che univa molitura, navigazione, banche, cantieristica, industrie meccaniche, ricalcando una tendenza diffusa da fine Ottocento nelle più grandi società internazionali. Tra le principali, era socio gerente della Ngi⁹⁵, della Società nazionale di servizi marittimi⁹⁶, della Anonima industrie navali e meccaniche⁹⁷, e della Banca veneta di depositi e conti correnti che finanziava la ditta Stucky.

Dopo la tragica morte di Giovanni, il controllo della società passò al figlio Giancarlo, che fino al *crack* del 1929 replicò le strategie d'impresa e i modelli organizzativi ereditati dal padre.

8. *In conclusione: uno sguardo d'insieme.* La ricerca ha permesso di individuare una serie di dinamiche e caratteristiche delle società che abbinavano commercio di grano e trasporti nelle tre città prese in esame.

In riferimento alla periodizzazione proposta da Harlaftis, è emerso un complessivo ritardo nei casi studiati salvo sporadiche eccezioni: la prima fase con le figure di armatori-mercanti si prolungò ben oltre il 1830 fino ai primi due decenni post-unitari. Conseguentemente, la seconda e terza fase furono posticipate: le compagnie commerciali internazionali e quelle di vapori sovvenzionati si svilupparono dagli anni Settanta-Ottanta, mentre la specializzazione tra *liner* e *tramp* si consolidò a cavallo tra i due secoli⁹⁸.

⁹² *Le Società Industriali Italiane per Azioni*, Hoepli, Milano 1902, p. 446; F. Ogliari, L. Radogna, *Storia dei trasporti italiani. Dall'Adriatico destinazione oriente e Americhe*, Cavallotti, Milano 1975, vol. II, p. 390.

⁹³ Ivi, pp. 393-394.

⁹⁴ Ivi, pp. 399-401; Cavaletti, *La dinastia*, cit., p. 100.

⁹⁵ «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», *Foglio delle Inserzioni*, 9 febbraio 1910, p. 352.

⁹⁶ «Bollettino ufficiale delle società per azioni», 1910, pp. 340-346.

⁹⁷ *Monitore delle strade ferrate e degli interessi materiali*, 1902, p. 699.

⁹⁸ Mellinato, *L'Adriatico*, cit., pp. 112-119.

Rispetto alle principali concorrenti estere, le società del campione sono medio-piccole, inferiori per grandezza delle flotte, numero di filiali e dipendenti, volume di capitali e di traffici; con strutture societarie semplici (ditte individuali o *partnership*), anche quando riguardavano importanti famiglie armatoriali, come i genovesi Accame e Dall'Orso, i veneziani Vianello e Scarpa, i livornesi Maurogordato e Rodocanacchi.

Le imprese studiate, dopo un periodo florido nei primi dell'Ottocento, faticarono a inserirsi nel mutato scenario internazionale della seconda metà del secolo, per via di un divario rispetto alle più grandi compagnie estere che tendeva a dilatarsi, sia sul piano tecnologico, esemplificato dalla lenta transizione al vapore, sia in altri importanti ambiti che abbiamo analizzato, come le modalità organizzative, le strategie d'impresa, e le forme di finanziamento.

In particolare, tra i modelli organizzativi, l'elemento più evidente era il diffuso mantenimento della caratteristica di *family firms*, in uno scenario internazionale in cui cominciavano a diffondersi le moderne *public companies*. Nelle imprese del campione, la proprietà si tramandava per generazioni ed era concentrata all'interno del medesimo gruppo familiare o di pochi nuclei famigliari. Ciò determinava la coincidenza fra proprietà e direzione, con il *management* che era sempre reclutato all'interno della cerchia parentale o delle famiglie associate. Un fenomeno che accomunava le ditte individuali e le snc, ma anche le spa come la «Lavarello», la «Bougleux», la «Veneziana».

Legata alla dimensione familiare era la componente matrimoniale, con molte unioni tra membri delle famiglie proprietarie delle compagnie. Le nozze favorivano le alleanze, come nel caso di Giovanni Stucky con i Cosulich e i Gerolimich, le varie unioni tra i Maurogordato e i Rodocanacchi, o Enrichetta Rodocanacchi-Francesco Mimbelli, Costanza Bougleux-Luigi Gravina, Maria Luisa Accame e Alberto Ravano (attivo nella navigazione, commercio di grano, molitura, zuccheri)⁹⁹, e i casi nella «Lavarello»-Weil H.

Per le strategie d'impresa, il tratto più significativo è quello già ricordato del diffuso ritardo nella transizione al vapore, che racchiude tutte le difficoltà della marina mercantile italiana, per la resistenza alle innovazioni, i *deficit* infrastrutturali, l'insufficiente sostegno statale, la carenza di capitali o la scelta di indirizzarli verso altri ambiti.

Con un naviglio complessivamente obsoleto, le società non potevano che operare soprattutto con i servizi *tramp*, privilegiando alcune tratte tra cui quelle legate ai traffici di grano, mentre soltanto poche compagnie dotate di piroscafi, come la «Lavarello» o la «Veneziana», potevano gestire servizi *liner* regolari e sovvenzionati per il traffico merci e passeggeri, ma non senza difficoltà.

⁹⁹ Asccg, *Registro ditte*, fasc. 20509, 1365, 2837.

La refrattarietà al vapore ci mostra anche la predilezione per la dimensione orizzontale dei commerci, cioè meramente quantitativa basata sulla moltiplicazione delle rotte per riempire le stive, mentre le marinerie più avanzate si erano già da tempo orientate verso quella verticale, centrata sull'aspetto qualitativo del commercio, cioè gli aspetti organizzativi, l'efficienza, l'economicità, le interconnessioni fra trasporti marini e terrestri.

Ma le imprese italiane, oltre a queste differenze sintomo di arretratezza, rispetto alle compagnie dei paesi più avanzati avevano anche un tratto comune: la tendenza a creare, specie dagli anni Ottanta, dei circuiti di interessi che coinvolgevano altre società di navigazione, banche, assicurazioni, ditte di attività ausiliarie come la cantieristica, le riparazioni, le ferrovie, o di settori protetti come la macinazione o gli zuccheri. Tutte le società che abbiamo analizzato si trovavano inserite in un *business* più articolato, un groviglio di intrecci societari i cui anelli di congiunzione erano i rispettivi proprietari-gestori, che erano contemporaneamente azionisti o soci gerenti di varie società.

Una tendenza che rivelava la volontà di incentivare la collaborazione con esponenti del mondo finanziario, assicurativo, imprenditoriale, ma anche di diversificare gli affari e suddividere i rischi. Una strategia che non sempre produceva buoni esiti, come nei casi delle ricche famiglie di mercanti di grano livornesi Maurogordato, Rodocanacchi e Mimbelli coinvolte nel 1891 nel *crack* della Società per la raffinazione degli zuccheri di Ancona¹⁰⁰ e, nel 1913, nella liquidazione della Società anonima livornese elettrica¹⁰¹. Tra questi circuiti, si rivelavano molto importanti le connessioni con le banche, che si legano al tema delle forme di finanziamento, considerato che le compagnie commerciali erano un'attività ad alta intensità di capitale, ancor più dopo la transizione al vapore.

L'arretratezza italiana ci viene restituita nel nostro campione dal permanente ricorso a modalità tipiche del capitalismo personale e delle *family firms*¹⁰², come l'autofinanziamento, le *partnership*, o i circuiti di credito locale e in parte nazionale, mentre nei paesi più avanzati si diffondevano le *public companies* con i finanziamenti dal mercato dei capitali. In questa ottica, risultavano importanti le frequenti cointeressenze dei proprietari con gli istituti di credito sia territoriali che nazionali, nel quadro di progressiva compenetrazione fra industria e finanza degli ultimi decenni del XIX secolo, che permetteva di ottenere finanziamenti per le imprese e di partecipare alla loro gestione.

¹⁰⁰ Sanacore, *La saga*, cit., pp. 95-97.

¹⁰¹ V. Marchi, *Le industrie elettriche livornesi*, in «Tribuna Economica», 32, 2003, 2, pp. 6-13.

¹⁰² Colli, *Capitalismo*, cit., p. 16.

Silvio De Majo*

L'industria italiana della pasta nella sua prima età aurea: 1885-1915

ABSTRACT. Nel trentennio 1885-1915 si verifica il grande boom della produzione italiana della pasta, accompagnato dallo straordinario slancio delle esportazioni. Dietro questa affermazione commerciale c'è un grande movimento produttivo nazionale, distribuito capillarmente su tutto il territorio italiano in centinaia di comuni e decine di province, con alcune aree che raggiungono livelli produttivi di gran lunga superiori al fabbisogno locale e utilizzano anche grano proveniente dall'estero. Il saggio, attraverso una sistematica rielaborazione delle statistiche, ricostruisce la distribuzione territoriale di tutti i pastifici negli anni Novanta, soffermandosi soprattutto sulle aree di maggiore produzione, in Sicilia, Liguria e Campania. Quindi viene esaminata l'espansione produttiva di inizio Novecento, con particolare riferimento all'area napoletana, fino alla crisi provocata dallo scoppio della grande guerra.

PAROLE CHIAVE. Grano, pastifici, produzione, commercio internazionale, distribuzione territoriale.

ABSTRACT. The thirty year period 1885-1915 saw the great boom in Italian pasta production, accompanied by an extraordinary surge in exports. Behind this commercial success lied a great national production movement, widely distributed throughout Italy in hundreds of municipalities and dozens of provinces, with some areas reaching production levels far exceeding local needs and also using foreign wheat. Through a systematic re-elaboration of statistics, this article reconstructs the territorial distribution of all the pasta factories during the 1900s, mainly focusing on the most productive areas, such as Sicily, Liguria and Campania. It then examines the productivity increase of the early twentieth century, with particular reference to the area of Naples, a phenomenon that lasted until the economic crisis caused by the outbreak of the Great War.

KEYWORDS. Wheat, Pasta factories, Production, International trade, Territorial Distribution.

* Corresponding author: Silvio De Majo (Università di Napoli Federico II). E-mail: sdemajo@libero.it.

1. *Il trionfo dell'esportazione italiana.* Nel periodo che va dagli ultimi quindici anni dell'Ottocento fino allo scoppio della prima guerra mondiale l'industria italiana della pasta conosce il suo primo periodo di grande affermazione internazionale, qualcosa di simile a quanto sarebbe avvenuto cent'anni dopo, a partire dagli ultimi decenni del Novecento, in quella che possiamo definire la sua seconda età aurea. Naturalmente con numeri molto diversi, in una realtà in cui l'industria italiana e il commercio mondiale sono enormemente cresciuti; laddove all'inizio del XX secolo si raggiungeva al massimo una produzione di alcune centinaia di migliaia di quintali, ora, nonostante la pasta venga prodotta in tutto il mondo, se ne registrano milioni (oltre 19 nel 2013 e nel 2014)¹. Ma è indubbio che il recente straordinario successo ha le sue origini nella prima grande espansione di cui ci si occupa nelle pagine che seguono.

Nel trentennio 1885-1915 si verifica quindi il grande boom della produzione italiana della pasta, accompagnato dallo straordinario slancio delle esportazioni, incoraggiate «dal governo italiano col sistema del rimborso proporzionale di tassa doganale sul corrispettivo di grano» importato². Il movimento delle esportazioni è riportato nelle tabelle 1 e 2; la prima contiene le medie annue per quinquenni dal 1871 al 1915; la seconda riporta i dati anno per anno. Le esportazioni nel primo quindicennio, quando ancora la lavorazione della pasta e la collegata macinazione del grano sono attività svolte quasi soltanto con torchi a mano e macine di pietra, sono di diverse decine di migliaia di quintali l'anno; poi tra il 1887 e il 1894 precipitano verso quantità minime, oscillanti tra un quinto e un quindicesimo dei valori medi degli anni Settanta, sebbene sia iniziata in alcune aziende più grandi una grande trasformazione produttiva con impastatrici, gramole meccaniche e presse idrauliche³, che utilizzano per lo più semola prodotta con mulini a cilindri; quindi – sollecitate dalla domanda degli emigranti – risorgono a partire dal 1895, raggiungendo quell'anno livelli mai toccati in precedenza: oltre 100 mila q, 25 volte l'esportazione del 1894. È l'inizio di una corsa inarrestabile: per circa un ventennio le esportazioni di pasta aumentano in modo progressivo, per raggiungere nel 1913 un picco pari quasi a sette volte quelle del 1895.

¹ Dati forniti dall'associazione di categoria Aidepi. Una ricognizione generale sul fenomeno, confrontato con la situazione di Gragnano è in S. De Majo, *Identità produttiva, cultura e creatività nella storia della pasta di Gragnano*, in *Reti delle industrie culturali e creative in Campania*, a cura di M. Marrelli, A. Del Monte, Franco Angeli, Milano 2017, pp. 105-254.

² M. Delli Atti, *Macinazione e fabbricazione delle paste alimentari nella provincia di Napoli. Note statistiche ed osservazioni*, in «Annali della Regia Scuola Superiore di Agricoltura in Portici», s. II, XVI, 1920, p. 5.

³ Sul sistema di lavorazione industriale della pasta e l'uso in sequenza di queste tre macchine, si veda R. Rovetta, *Industria del pastificio o dei maccheroni*, Hoepli, Milano 1908.

Tab. 1. Esportazione della pasta italiana. Medie annue per quinquenni (1871-1915)

<i>periodo</i>	<i>quintali</i>	<i>periodo</i>	<i>quintali</i>	<i>periodo</i>	<i>quintali</i>
1871-1875	78.221	1886-1890	11.211	1901-1905	251.869
1876-1880	54.041	1891-1895	24.318	1906-1910	541.941
1881-1885	62.901	1896-1900	125.789	1911-1915	621.540

Fonte: Ministero delle finanze, Direzione, Direzione generale delle gabelle, *Movimento commerciale del regno d'Italia*, 1871-1915. Elaborazione.

Tab. 2. Esportazione annua della pasta italiana. Dati annuali (1871-1915)

<i>anno</i>	<i>q.li</i>	<i>anno</i>	<i>q.li</i>	<i>anno</i>	<i>q.li</i>	<i>anno</i>	<i>q.li</i>	<i>anno</i>	<i>q.li</i>
1871	73.240	1880	-	1889	8.599	1898	110.444	1907	567.778
1872	77.337	1881	65.091	1890	6.720	1899	128.251	1908	489.480
1873	79.313	1882	-	1891	5.891	1900	149.643	1909	522.790
1874	68.170	1883	-	1892	4.786	1901	156.872	1910	635.367
1875	93.044	1884	63.826	1893	3.993	1902	181.280	1911	643.807
1876	47.912	1885	59.785	1894	4.123	1903	265.904	1912	664.219
1877	56.606	1886	-	1895	102.799	1904	302.988	1913	709.921
1878	54.684	1887	18.434	1896	106.654	1905	352.303	1914	644.398
1879	56.961	1888	11.092	1897	134.045	1906	494.292	1915	445.354

Fonte: si veda Tab. 1.

Le esportazioni, continuate con un buon ritmo nei primi due anni della grande guerra, che d'altra parte coinvolge l'Italia solo alla metà del 1915, crollano nei successivi anni di guerra e nell'immediato dopoguerra: 166.839 q.li nel 1916, solo 54.914 nel 1917, nessuna esportazione tra il 1918 e il 1921. La successiva ripresa è molto parziale, non superando mai i 200 mila q e spesso limitandosi a poco più di 100 mila fino allo scoppio della seconda guerra mondiale⁴.

⁴ I dati del 1916 e del 1917 sono in Camera dei deputati, *Relazione generale sul movimento delle esportazioni dall'inizio della guerra europea al 31 dicembre 1917, presentata dal ministro delle Finanze (MEDA) il 25 aprile 1918*, Tipografia della Camera dei deputati, Roma 1919, p. 825; quelli successivi in Ministero delle finanze, *Movimento commerciale*, cit.

Per quanto riguarda la destinazione dell'esportazione abbiamo notizie certe per il triennio 1911-13: i principali paesi importatori sono gli Stati Uniti e – molto di meno – la Gran Bretagna (irrisorie le importazioni degli altri paesi europei), poi nel biennio 1912-13 anche il Canada e le recenti colonie italiane Tripolitania e Cirenaica. L'esportazione nell'America settentrionale è di gran lunga prevalente, grazie alla forte richiesta degli emigranti meridionali: gli Stati Uniti assorbono il 78% delle esportazioni nel 1911 (quando il Canada importa ben poco), il 63% nel 1912 e nel 1913, ma insieme al Canada (diventato il secondo paese importatore) il 72-73%⁵.

Forte è la richiesta soprattutto della pasta della provincia di Napoli, in particolare di Gragnano, come dimostra una pubblicazione americana del 1898 sulle tariffe di navigazione applicate dal dipartimento del Tesoro di Washington, che menziona cinque ditte esportatrici della cittadina⁶. Il successo della pasta italiana è tale che alcuni industriali americani a inizio Novecento creano falsi marchi o etichette mistificanti che spacciano per pasta di Gragnano o di altre località italiane le proprie produzioni. Alcuni casi di questo tipo di *misbranding* vengono scoperti dal dipartimento di agricoltura, che opera in conformità del *Food and Drugs Act* del 30 giugno 1906 a tutela del consumatore. Il primo caso nel novembre 1909⁷: un'azienda americana, Atlantic Macaroni Co. di Long Island City, mette sul mercato alcune casse di pasta con l'etichetta «Macaroni Savoia Brand Gragnano», in cui compaiono lo stemma della Marina mercantile italiana, un vulcano, un castello, uno specchio d'acqua. Si tratta quindi di una raffigurazione di Napoli e del suo golfo (non colta dal giudice americano), quella stessa quasi sempre inserita nelle etichette dei pastifici di Gragnano o di altre località della provincia di Napoli. Inevitabile la condanna della Atlantic Macaroni «for the reason that said label conveys the impression that said macaroni is a foreign product, when in truth and in fact it was manufactured in Long Island City, N. Y.». Analogo caso di *misbranding of macaroni* sempre nel 1909 da parte dell'azienda F. (Francesco) Romeo & Company di Brooklyn, che spedisce dallo Stato di New York al Massachusetts 450 casse di maccheroni, ognuna delle quali porta su un'estremità le parole «Il Gladiator Fabbrica Di Paste sopraffine uso Gragnano» e sull'altra

⁵ Questi i dati assoluti (quintali, 1911, 1912, 1913): Stati Uniti 501.327, 419.565, 449.297; Gran Bretagna 38.752, 32.131, 30.570; Canada 1.055, 57.948, 75.315; Tripolitania e Cirenaica 15.115, 73.678, 56.507 (E. Vita, *L'industria della molitura e pastificazione nella Campania e l'istituendo «Consorzio italiano cereali»*, Napoli 1920, p. 145).

⁶ J.G. Carlisle, L.J. Gage, *Circular instructions of the Treasury Department relative to the tariff, navigation, and other laws for the year ending december 31, 1897*, Washington 1898. Le cinque ditte sono: Alfonso Garofalo, Vincenzo Nastro, Gabriele de Rosa, Fratelli Garofalo, Raffaele D'Apuzzo e figlio.

⁷ United States Department of Agriculture. Office of the secretary, N.J. 451-501, *Notice of judgment n° 167, food and drugs act*, February 23, 1910.

estremità le parole «Il Gladiatore Brand Naples Styles Macaroni» e sui lati le parole «Zitti» (sic!), «Preceatelli» (sic!), «Mezzani», «Ditali» e «Rigatoni»⁸. Diversi gli altri due casi in cui le etichette inducono il consumatore a credere di acquistare pasta di Gragnano di alta qualità mentre scritte in carattere molto piccolo rivelano che invece si tratta di maccheroni prodotti in America. Nel febbraio 1912 vengono sequestrate 90 scatole di pasta marcata «Macaroni, Gragnano Stile, Savoy Brand», prodotta dalla Savarese macaroni Co., Brooklyn⁹, in cui la grafica dell'etichetta imita quella originale di Gragnano nella immagine di fondo: campo di grano, mare e montagna (Vesuvio) sullo sfondo. Inoltre la scritta Gragnano è in caratteri molto grandi, mentre la scritta «Style» è molto piccola, come anche «artificially colored», per l'aggiunta di un colorante giallo alla farina per far credere che la pasta sia fatta con semola di grano duro. Lo stesso tipo di adulterazione riguarda nel dicembre 1914 60 casse di maccheroni prodotti dalla L. Fried & Sons di Philadelphia¹⁰, etichettati «San Martino Brand Macaroni Gragnano Style - Finest Italian Style Macaroni. L. V. Artificial Coloring», con il solito artificio delle parole «artificial coloring» in carattere minuscolo e difficilmente leggibile in una parte marginale dell'etichetta. Altri casi riguardano nel 1912 i noti «Macaroni Savoia Brand Gragnano» della Atlantic macaroni Co. di Long Island City e una serie di «Paste Alimentary Abruzzi» (con implicito riferimento alla De Cecco di Fara San Martino, di cui si parlerà più avanti), ad opera della stessa azienda tra il dicembre 1911 e il marzo 1912¹¹.

2. *I pastifici italiani negli anni Novanta.* Ma cosa c'è dietro questa affermazione commerciale? Quanta parte della produzione italiana viene esportata? In quale misura negli stessi decenni la pasta è un importante componente del pasto degli italiani? Dietro c'è un grande movimento produttivo nazionale, distribuito capillarmente su tutto il territorio italiano in centinaia di comuni e decine di province, con alcune che svolgono un decisivo ruolo trainante. È quanto emerge dall'analisi sistematica della statistica industriale pubblicata tra il 1885 e il 1903 dagli «Annali di statistica» in 60 monografie, relative a

⁸ Ivi, *Notice of judgment n° 491, under the food and drugs act*, August 30, 1910.

⁹ U.S. Department of Agriculture, Bureau of Chemistry, Service and Regulatory Announcements, Supplement N.J. 3851-3900, *Notice of judgment under n° 3879 the food and drug act*, May 26, 1915, pp. 463-468.

¹⁰ Ivi, 3801-3850, *Notice of judgment n° 3814 under the food and drug act*, May 8, 1915, p. 377.

¹¹ Ivi, 3901-3950, *Notice of judgment n° 3901, under the food and drug act*, June 8, 1915 p. 497.

tutte le 69 province del paese¹². L'ampio arco cronologico (diciannove anni) e il momento di grande espansione tecnologica e organizzativa delle produzioni industriali non ne rendono facile l'utilizzo, ma a ben vedere l'eccessiva ampiezza temporale viene superata dalla (relativa) brevità del nocciolo duro della statistica: il periodo 1889-1897 (nove anni), in cui sono pubblicate 45 monografie.

Come risulta dalla tabella 3, le «fabbriche di paste da minestra» sono quasi 5.400, dispongono di 7.650 torchi e producono 2,2 milioni di quintali di pasta con il lavoro di oltre 22 mila operai. In grande prevalenza sono piccolissimi pastifici, poco più di laboratori artigianali con 2-3 dipendenti; tuttavia pastifici più grandi non mancano; infatti 461, poco meno del 9%, dispongono di motori (a vapore, a gas o idraulici), per una potenza complessiva di oltre 4.500 cv, arrivano ad avere finanche alcune decine di addetti e delle macchine utensili (impastatrici e gramole meccaniche, presse idrauliche). Molto rara è la presenza dell'elettricità, impiegata quasi soltanto a Roma, perché la sua statistica è del 1903, quando ormai si è diffusa nelle fabbriche l'illuminazione elettrica autoprodotta.

La produzione è concentrata soprattutto nelle tre regioni (i compartimenti dell'epoca) che hanno alle spalle una tradizione plurisecolare nel settore, Liguria, Campania e Sicilia, oltre che nel Lazio. Nelle altre regioni, le centinaia di fabbriche assicurano produzioni molto basse, appena sufficienti a soddisfare un consumo pro capite che è assai inferiore a quello di oggi (23 kg) o ai consumi coevi delle regioni ad alta produzione (al massimo 14 kg). Queste quattro regioni costituiscono l'area A della tabella 3; le altre regioni (a bassa produzione e consumo) sono le aree B, C, D, relative rispettivamente al resto del Meridione, al resto dell'Italia centrale e alle tre grandi regioni del Nord.

¹² Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale della statistica, *Annali di Statistica. Statistica industriale, I. Notizie sulle condizioni industriali della (e) provincia (e) di: Arezzo e Vicenza, 1885; II, Venezia, 1886; III, Ancona, 1886; IV, Treviso, 1887; V, Bologna, 1887; VI, Lucca, 1887; VII, Mantova, 1887; VIII, Sondrio, 1887; IX, Catania, 1887; X, Livorno, 1887; XI, Cagliari e Sassari, 1887; XII, Salerno, 1888; XIII, Forlì e Ravenna, 1888; XIV, Cremona, 1888; XV, Novara, 1889; XVI, Caserta, 1889; XVII, Torino, 1889; XVIII, Avellino e Benevento, 1889; XX, Parma, 1889; XXI, Cuneo, 1890; XXII, Padova, 1890; XXIII, Ferrara e Rovigo, 1890; XXIV, Verona, 1890; XXV, Alessandria, 1890; XXVI, Porto Maurizio, 1890; XXVII, Udine, 1890; XXVIII, Campobasso, 1891; XXIX, Potenza, 1891; XXX, Foggia, 1891; XXXI, Bari, 1891; XXXII, Lecce, 1891; XXXIII, Belluno, 1891; XXXIV, Pesaro e Urbino, 1891; XXXV, Napoli, 1891; XXXVI, Siena, 1891; XXXVIII, Bergamo, 1891; XXXIX, Grosseto, 1892; XL, Genova, 1892; XLI, Ascoli Piceno, 1892; XLII, Macerata, 1892; XLIII, Brescia, 1892; XLIV, Milano, 1893; XLV, Pavia, 1893; XLVI, Perugia, 1893; XLVII, Massa e Carrara, 1893; XLVIII, Palermo, 1893; XLIX, Pisa, 1894; L, Reggio (Emilia), 1894; LI, Catanzaro, Cosenza e Reggio (Calabria), 1894; LII, Como, 1894; LIII, Piacenza, 1894; LIV, Aquila, Chieti e Teramo, 1895; LV, Firenze, 1895; LVI, Caltanissetta, 1895; LVII, Siracusa, 1895; LVIII, Modena, 1895; LX, Girgenti, 1896; LXI, Trapani, 1896; LXII, Messina, 1897; LXV, Roma, 1903.*

Tab. 3. «Fabbriche di paste da minestra» distribuite tra province, regioni e macroaree (1885-1903)

<i>province, regioni, aree</i>	<i>n° fabbriche</i>	<i>di cui con motori</i>	<i>forza motrice (cv): vapore (v), gas (g), idraulica (i), elettrica (el)</i>	<i>torchi</i>	<i>produzio- ne annua (q)</i>	<i>operai</i>
Napoli 1891	213	29	502v, 52g	264	388.568	3.201
Salerno 1888	164	3	48v, 5i	177	105.856	1.627
Caserta 1889	64	2	74v	92	39.890	325
Avellino 1889	103	2	6v, 30i	119	26.297	372
Benevento 1889	78	3	14v, 4i	90	10.054	259
<i>Campania</i>	622	39	644v, 52g, 39i	742	570.665	5.702
Catania 1887	273	4	60v	273	69.705	1.177
Palermo 1893	494	17	11g, 16i	698	160.279	2.234
Caltanissetta 1895	220	4		239	55.482	667
Siracusa 1895	161	5	180v, 4i	187	35.917	725
Girgenti 1896	290	7	344v, 6g	310	63.488	841
Trapani 1896	189	8	486v	235	70.000	673
Messina 1897	209	15	14v, 22g, 3i	242	100.000	870
<i>Sicilia</i>	1.836	60	1.211v, 39g, 23i	2.184	554.871	7.187
Porto Maurizio 1890	62	4	10i	82	19.495	151
Genova 1892	222	95	497v, 40g, 182i, 3el	426	159.590	1.244
<i>Liguria</i>	284	99	497v, 40g, 192i, 3el	508	179.085	1.395
<i>Lazio (Roma) 1903</i>	61	28	128v, 32g, 73i, 75 el	187	192.050	542
<i>area A (regioni ad alta produzione)</i>	2.803 (52,1%)	226 (49,1%)	2.480v, 163g, 327i, 78 el	3.621 (47%)	1.496.671	14.826 (66%)
Catanzaro 1894	7	1	18v	7	1.548	29
Cosenza 1894	14	1	20i	16	1.995	32
R. Calabria 1894	70	5	32v	91	21.900	241
<i>Calabria</i>	91	7	50v, 20i	114	25.443	302
Foggia 1891	51	1	16v	58	9.032	153
Bari 1891	120	16	303v	181	77.825	545
Lecce 1891	30	13	125v, 10i	45	12.280	151
<i>Puglia</i>	201	30	444v, 10i	284	99.137	849
Aquila 1895	58	2	32v	64	9.955	134
Chieti 1894	229	6	3v, 40i	247	31.265	569
Teramo 1894	85	0	24i	92	11.080	205
<i>Abruzzi</i>	372	8	35v, 64i	403	52.300	908
<i>Molise (Campobas- so) 1891</i>	125	2	24v	137	27.870	418
<i>Basilicata (Potenza) 1891</i>	75	2	28v	84	38.960	211
<i>Area B (resto del Me- ridione)</i>	864 (16,1%)	49 (10,6%)	581v, 94i	1.022 (13%)	243.710	2.688 (12%)

Parma 1890	64	7	9g, 5i	72	7.642	146
Bologna 1887	200	2	17v	200**	25.000*	465
Forlì 1888	19	1	15v, 2g	29	7.436	65
Ravenna 1888	43	1	n.i.	67	11.100	135
Ferrara 1890	19	8	34v	46	9.730	69
Reggio Emilia 1894	38	3	4i	48	4.223	81
Piacenza 1894	37	1	5v	48	9.065	91
Modena 1895	33	2	4v, 2g	46	5.390	70
<i>Emilia Romagna</i>	453	25	75v, 13g, 9i	556	79.586	1.122
Arezzo 1885	12	1	12v	12	5.000*	81
Lucca 1887	0	--		--	--	--
Livorno 1887	9	5	24v, 10i	27	25.000*	71
Siena 1891	20	2	2i	53	6.290	94
Grosseto 1892	5	3	63v, 7i	23	4.995	31
Massa e Carrara 1893	35	12	14v, 2g, 70i	81	11.690	104
Pisa 1894	57	9	22v, 9i	137	23.000	283
Firenze 1895	142	22	131v, 11g, 18i	876	51.141	601
<i>Toscana</i>	280	54	266v, 13g, 116i	1.209	127.116	1.265
<i>Umbria (Perugia)</i>						
1893	34	4	1v, 14i	66	11.527	114
Ancona 1886	0	0	--	--	--	--
Pesaro Urbino 1891	28	2	8v, 2g	35	1.304	83
Ascoli Piceno 1892	23	1	12i	31	4.083	68
Macerata 1895	43	3	10v, 50i	53	19.694	140
<i>Marche</i>	94	6	18v, 2g, 62i	119	25.081	291
Cagliari 1887	1	1	4g	2	5.900	5
Sassari 1887	15	1	2g	33	15.000	105
<i>Sardegna</i>	16	2	6g	35	20.900	85
<i>area C (resto dell'Italia centrale)</i>	877 (16,3%)	91 (19,7%)	360v, 34g, 201i	1.985 (26%)	264.210	2.902 (13%)
Torino 1889	9	6	17g, 10i	33	30.000*	61
Cuneo 1890	62	20	13v, 9g, 78i	98	14.500	163
Novara 1889	2	1	5v	4	1.500	7
Alessandria 1890	26	5	6v	45	11.848	94
<i>Piemonte</i>	99	32	24v, 26g, 88i	180	57.848	325
Padova 1890	27	4	10v, 5i	34	5.000	77
Vicenza 1885	1	0		1	450*	16
Venezia 1886	13	0		13	6.000	48
Treviso 1887	5	2	42v, 6i	8	23.000	54
Rovigo 1890	6	1	25v	10	1.590	22
Verona 1890	28	2	9v	40	2.230	70
Belluno 1891	3	0		4	1.000*	8
Udine 1890	11	2	10v	16	6.000*	40
<i>Veneto</i>	94	11	96v, 11i	126	45.270	335
Sondrio 1887	11	1	15i	12	2.765	30
Mantova 1887	3	2	34v	16	25.600	30
Cremona 1888	9	0	--	11	3.320	16

Bergamo 1891	166	10	1v, 26i	178	10.680	329
Pavia 1893	25	4	10v, 4g	28	2.138	58
Brescia 1892	227	11	8v, 40i	247	23.529	413
Milano 1893	36	12	8v, 22g	58	20.000*	124
Como 1894	161	12	3v, 29i	166	8.178	262
<i>Lombardia</i>	638	52	30v, 26g, 110i	716	96.210	1.262
<i>area D (grandi regioni settentrionali)</i>	831 (15,5%)	95 (20,6%)	150v, 52g, 209i	1.022 (13%)	199.328	1.922 (9%)
<i>totale Italia</i>	5.375	461	3.571v, 249g, 831i, 78el	7.650	2.203.920	22.338

Fonte: Statistica industriale citata nella nota 12. Accanto ad ogni provincia la data di pubblicazione della relazione statistica.

Nota: * Produzione approssimativa ricavata da cifre comunali riportate dalla statistica, dalla forza motrice impiegata (escludendo quella adibita al funzionamento di un mulino annesso), da altri parametri e da confronto con analoghe situazioni certe. ** Il numero dei torchi non è riportato; sono però presumibilmente 200, ovvero quanti i pastifici.

Molti pastifici che dispongono di forza motrice sono annessi a «molini per la macinazione dei cereali», che «assorbe la maggior parte» della forza motrice medesima. Tra parentesi nelle macroaree le percentuali sul totale di ogni categoria.

Cominciamo da quest'ultima area che raggruppa Piemonte, Lombardia e Veneto, dove abitano 10,7 milioni di abitanti, il 33% della popolazione italiana (tabella 4): la loro produzione di circa 200 mila q – il 9% di tutto il paese – equivale ad un consumo annuo pro capite di poco meno di 2 kg, che può aumentare leggermente se aggiungiamo un ipotetico limitato consumo di pasta importata dall'area A. Un dato così basso trova conferma nell'analisi condotta nel 1879 da Enrico Raseri¹³. Intervistando i medici di 173 comuni delle tre regioni, lo statistico scopre che i cibi che costituiscono l'alimentazione prevalente dei poveri sono la polenta (nel 100% dei comuni), poi il pane di granturco (29-64%), il pane di frumento (17-52%), il riso (11-30%), le patate (7-38%); mentre un uso importante della pasta è presente solo nel 2-10% dei comuni. È il caso di sottolineare che l'analisi di Raseri sull'alimentazione dei poveri trova conferma negli studi successivi sulle condizioni delle popolazioni delle campagne, in cui l'alimento principale è «la farina, prevalentemente di granturco o di cereali inferiori, perché quella di frumento era riservata al mercato cittadino e ai consumi di qualità, utilizzata sotto forma di pane, polenta, focacce e ogni sorta di farinate», con conseguente predisposizione all'endemia pellagrosa. Una condizione peggiore è quella dei «contadini poverissimi della montagna lombarda [che] consuma[...]no quotidianamente il pane inferigno,

¹³ E. Raseri, *Materiali per l'etnologia italiana raccolti per cura della Società italiana di antropologia ed etnologia*, estratto dagli «Annali di Statistica», s. II, 8, Roma 1879, pp. 38-44.

qualche legume, le castagne»¹⁴; una condizione a cui possiamo senz'altro assimilare tante popolazioni poverissime dell'intera area. Se l'osservazione di Raseri si sposta verso i ricchi, la situazione si modifica a vantaggio del pane di frumento (100% dei comuni), mentre l'uso del mais (pane o polenta) scende al 15-30%, il riso sale al 19-36%; sale anche la pasta, consumata in modo notevole però soltanto nel 10-13% dei comuni.

Tab. 4. Operai, produzione, forza motrice e torchi: media per fabbrica. Produzione per abitante (1885-1903)

<i>area o regione</i>	<i>operai</i>	<i>produzione annua (q)</i>	<i>forza motrice (cv)</i>	<i>torchi</i>	<i>popolazione</i>	<i>produzione annua per abitante (kg)</i>
Campania	9,2	917,5	1,2	1,2	3.160.448	18,1
Sicilia	3,9	302,2	0,7	1,2	3.529.799	15,7
Liguria	4,9	630,6	2,6	1,8	1.077.473	16,6
Lazio	8,9	3.148,4	3,8	3,1	1.196.909	16,0
<i>area A</i>	<i>5,3</i>	<i>534</i>	<i>1,1</i>	<i>1,3</i>	<i>8.964.629</i>	<i>16,7</i>
Calabria	3,3	279,6	0,8	1,3	1.370.298	1,9
Puglia	4,2	493,2	2,3	1,4	1.959.668	5,1
Abruzzi	2,4	140,6	0,3	1,1	-	-
Molise	3,3	223,0	0,2	1,1	-	-
Abruzzi e Mo- lise	-	-	-	-	1.441.551	5,6
Basilicata	2,8	519,5	0,4	1,1	490.705	7,9
<i>area B</i>	<i>3,1</i>	<i>282,1</i>	<i>0,8</i>	<i>1,2</i>	<i>5.262.222</i>	<i>4,6</i>
Emilia	2,5	175,7	0,2	1,2	2.445.035	3,3
Toscana	4,5	454,0	1,4	4,3	2.549.142	5,0
Umbria	3,4	339,0	0,4	1,9	667.210	1,7
Marche	3,1	266,8	0,9	1,3	1.060.755	2,4
Sardegna	6,9	1.306,3	0,4	2,2	791.754	2,6
<i>area C</i>	<i>3,3</i>	<i>301,3</i>	<i>0,7</i>	<i>2,3</i>	<i>7.513.896</i>	<i>3,5</i>
Piemonte	3,3	584,3	1,4	1,8	3.317.401	1,7
Veneto	3,6	481,6	1,1	1,3	3.134.467	1,4
Lombardia	2,0	150,8	0,3	1,1	4.282.728	2,2
<i>area D</i>	<i>2,3</i>	<i>239,9</i>	<i>0,5</i>	<i>1,2</i>	<i>10.734.596</i>	<i>1,8</i>
<i>Italia</i>	<i>4,2</i>	<i>410,0</i>	<i>0,9</i>	<i>1,4</i>	<i>32.475.253</i>	<i>6,8</i>

Fonti: Tabella 3 e Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale della statistica, *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 10 febbraio 1901*.

¹⁴ M.L. Betri, *L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento*, in *Storia d'Italia. Annali*, vol. 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, Einaudi, Torino 1998, p. 14. Nello stesso volume si vedano anche: V. Zamagni, *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, pp. 175-182, sui consumi cerealicoli nei primi cinquant'anni di vita unitaria; P. Sorcinelli, *Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers*, pp. 469-473, sul flagello pellagra.

La produzione della pasta rispetto agli abitanti aumenta in modo contenuto nelle aree C (7,5 milioni di abitanti, 23% della popolazione italiana) e B (5,2 milioni, 16%). La loro produzione, che nel complesso è di 508 mila q (23% di tutto il paese), assicura un consumo pro capite tra 3,5 e 4,6 Kg, fino ad oltre 5 se consideriamo la pasta acquistata nelle aree più produttive del paese o se consideriamo separatamente alcune regioni più “virtuose”, come la Puglia, gli Abruzzi e Molise o la Basilicata, nella quale si sfiorano addirittura gli 8 kg a testa (tab. 4)¹⁵. Sono aree dove, secondo l'indagine di Raseri, l'uso del mais, pur rimanendo diffuso, diminuisce man mano che si scende verso Sud, fino ad arrivare – e qui ci spostiamo all'area A – a una Sicilia, dove «scompare si può dire completamente». In compenso è molto alto – specie nelle popolazioni ricche – l'uso del pane di frumento e naturalmente della pasta: nelle quattro regioni ad alta produzione di pasta (area A), pur sottraendo la produzione esportata, che equivale a quasi tutta quella italiana (120 mila q in media annua a fine secolo) e una quota ipotetica del 10% venduto in altre aree della penisola, si perviene a una disponibilità annua pro capite per le popolazioni locali di 14 kg¹⁶, rispetto ai 16,7 calcolati nella tabella 4.

Nelle tre aree a basso consumo (B-D) la grande maggioranza delle fabbriche produce per un mercato del tutto locale, interno alla provincia (se non addirittura al proprio comune) o raramente e in modo molto limitato proteso verso qualche provincia limitrofa. La statistica lo dice chiaramente nella parte descrittiva in 14 casi (su 54)¹⁷, che sono tuttavia presumibilmente molti di più; infatti in una trentina di province manca qualsiasi notizia sullo smercio della poca pasta prodotta, che possiamo facilmente immaginare destinata al mero consumo locale o sublocale. In alcune province però, accanto allo smercio locale, si pratica una limitata vendita in aree non vicinissime. È questo il caso del pastificio Stucky di Treviso, che vende nel Veneto, nel Mantovano e nel Modenese; delle fabbriche di Siena (verso Toscana e Umbria), di Grosseto (province di Firenze e Livorno), di Pisa (alcune fabbriche maggiori verso molte province italiane in particolare nel Lazio), di Brescia (verso le province

¹⁵ S. Russo, *La produzione della pasta nelle province pugliesi dalla fine del Settecento alla statistica industriale del 1890*, in *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia*, a cura di S. d'Atri, Gechi, Milano 2017, p. 92, conferma che in alcuni bilanci di famiglia coevi «i consumi rilevati [...] non superano i 6 kg per persona per anno», mentre in altri «non è citato il consumo della pasta, forse non del tutto assente, ma sicuramente non rilevante».

¹⁶ A una produzione complessiva di 1.496.671 q.li possiamo sottrarre 120 mila q sui 125 mila esportati mediamente ogni anno dall'Italia nell'ultimo quinquennio del secolo, immaginando una piccolissima quota esportata da fabbriche delle altre aree, e 140 mila circa di un ipotetico smercio del 10% verso le altre regioni italiane; si perviene così ad una produzione netta di circa 1.235.000 q, per un consumo annuo pro capite di quasi 14 kg.

¹⁷ Catanzaro, Foggia, Chieti, Basilicata, Reggio Emilia, Ferrara, Cuneo, Perugia, Udine, Rovigo, Massa e Carrara, Firenze, Bergamo, Como.

di Verona, Mantova, Vicenza e nel Tirolo italiano)¹⁸. Infine vi sono alcuni pastifici che vendono una (limitata) parte della produzione all'estero. È il caso di quelli che producono le «rinomate paste di Faenza», in provincia di Ravenna, che «si esportano anche fuori della provincia, e talora perfino all'estero», del pastificio Tommasini a Treviso, che vende in Italia e «in piccolissima parte in Austria», del pastificio Gentili di Bagni di San Giuliano (Pisa), che vende sia in Italia sia all'estero, della fabbrica più grande della provincia di Sondrio, a Chiavenna, appartenente a tal C. Moro, con mulino annesso, che esporta una parte della produzione nella vicina Svizzera.

Se il commercio della pasta in queste tre aree è piuttosto limitato, lo è molto di meno quello rivolto all'approvvigionamento della materia prima, sia che si tratti di grano, sia che si tratti di farine o soprattutto semole di grano duro. Che quest'ultima sia da preferire lo afferma nettamente qualche relazione provinciale. Ad esempio quella su Cuneo: le farine locali «poco servono alla fabbricazione delle paste, per la quale occorrono grani duri»; oppure quella su Ascoli Piceno: «La farina e il grano sono in gran parte di produzione locale, però specialmente pei grani duri si ricorre alle provincie meridionali o si acquistano già macinati nelle provincie di Ancona, Macerata, Genova e Venezia».

Il grano prodotto nella provincia viene quindi integrato da quello proveniente da aree che o sono maggiori produttrici (Sicilia, Puglie) o grandi sbocchi portuali del grano proveniente dal Sud Italia o dall'estero. Frequente è pertanto l'uso di semola proveniente da Genova: province di Reggio Calabria, Catanzaro, Lecce, Aquila, Chieti, Reggio Emilia, Cuneo, Parma, Piacenza, Ascoli Piceno, Brescia, Bergamo, Firenze; per Massa e Carrara e Rovigo si parla dei «mulini di Nervi». I flussi del grano duro non sono logici e non sono unici, perché frequenti sono i casi in cui i pastifici si servono sia di materie prime provenienti da province non lontane, sia da zone (dotate di porti) distanti molte centinaia di chilometri. Ad esempio i pastifici di Reggio Calabria adoperano, accanto a quella locale, semola che «proviene da Messina, Palermo e Genova»; quelli dell'Aquila adoperano grano locale o di Puglia, ma anche «raramente da Genova, Bologna, ecc.». Spesso si parla di semola proveniente dalle regioni meridionali, dove è molto diffusa la coltivazione del grano duro o la sua macinazione: dalle Puglie (Teramo, Chieti, Aquila), dalla Sicilia (Reggio Calabria, Lecce), dalla Basilicata (Lecce), dai mulini di Napoli (Catanzaro), dal Mezzogiorno in genere (Perugia, Firenze). Altre piazze da cui ci si rifornisce sono quelle di Livorno (Rovigo, Udine, Reggio Emilia, Massa e Carrara), Bologna (Aquila, Reggio Emilia), Piemonte (Rovigo, Brescia, Parma).

¹⁸ Generica vendita verso aree non vicine è segnalata anche per le produzioni di Bari, Lecce, Aquila.

Poco frequente è l'acquisto di grano estero. Se ne accenna in modo generico per Bari, Ferrara e Bergamo; qualche notizia in più per il grano usato a Treviso dal pastificio di Domenico Tommasini (dai porti di Odessa e Taganrog) e da quello di Giovanni Stucky (che anni dopo costruirà a Venezia un grande mulino), dove si usano grani duri di Puglia, Odessa, Galatz; e ancora per il grano adoperato dalle fabbriche di Pisa (proveniente dal «Mare d'Azof e da Tunisi») e di Firenze (grano e semolini in parte «acquistati a Livorno, a Genova e nelle provincie meridionali, in parte provenienti dalla Russia, e specialmente da Taganrog»). Di contro, in tre relazioni si accenna all'insufficienza della produzione locale, per la seppur scarsa domanda, e all'approvvigionamento presso le provincie più produttive (generalmente quelle dell'area A). L'insufficienza della provincia di Venezia è colmata con l'importazione di 5 mila q «dalla Sicilia, dal Napoletano, dal litorale romano e dall'Austria-Ungheria»; a Como si producono solo «paste comuni, le migliori essendo fornite dalle fabbriche del Napolitano o del Genovesato»; analogamente, a Cuneo si importano paste «specialmente dalle fabbriche di Genova e Napoli».

Diverse fabbriche attive in queste tre aree adoperano per la produzione della pasta macchine moderne; cosa del resto collegata ai motori, per lo più a vapore, segnalati nella tabella 3. Anzi il numero dei motori, sebbene piuttosto contenuto, farebbe pensare a una presenza di macchine manifattrici molto più alta di quella segnalata occasionalmente in varie relazioni della statistica, di cui qui di seguito cerchiamo di dar conto.

Della presenza di macchine in modo generico, senza ulteriori precisazioni, si parla nella relazione sulla provincia di Bari: «Tutte le fabbriche sono fornite di uno o più torchi ciascuna, e dispongono più o meno di gramole, impastatrici e delle altre macchine occorrenti per la fabbricazione delle paste»¹⁹. Dal canto suo la relazione su Milano segnala che i 58 torchi censiti sono in realtà torchi e gramole; inoltre vi sono 2 impastatrici e 5 altre macchine. A Sassari, nelle 15 fabbriche (che hanno una media di operai per pastificio molto alta, 6,9) sono in attività 19 gramole. Naturalmente la disponibilità di macchine riguarda in genere le fabbriche più grosse, di cui qualcuna possiede, accanto a impastatrici, gramole, «torchi a macchina» (probabilmente presse idrauliche) e altre macchine. Nel 1887 a Treviso, nel pastificio Stucky, sono segnalate «diverse macchine destinate ad impastare la farina, a ricavare dalla farina impastata le paste da minestra, ad asciugare con un ventilatore le paste appena fatte, a trasportare con un elevatore meccanico le paste negli asciugatoi, a segare le tavole per le casse d'imballaggio, ecc.». Analogamente nello stesso

¹⁹ Di questi pastifici, 16 sono forniti di macchine a vapore: i sei più grandi sono a Molfetta, due a Bari, otto in altri comuni. È plausibile immaginare un ruolo importante ricoperto nella fornitura delle macchine dalla grande azienda meccanica di Francesco De Blasio (215 operai), produttrice tra l'altro di «caldaie a vapore di ogni sistema e forza, [...] impianti industriali, [...] torchi idraulici ed a vite».

anno nel pastificio di Battista Magri di Cittadella di Porto in provincia di Mantova, dove lavorano 16 operai, sono in funzione 5 torchi della Benallia di Castello sopra Lecco, 3 gramole «dei più recenti sistemi [...], una macchinetta per tagliare le paste e un ventilatore destinato ad asciugare le paste che escono dai torchi»²⁰, il tutto animato da un motore a vapore da 4 cv, sistema verticale Marshall Sons, Inghilterra. Ogni torchio produce 25 kg l'ora; annesso al pastificio è in attività un mulino servito da un motore a vapore da 30 cv.

Interessanti sono anche, per la dichiarata utilizzazione di macchine, i casi della fabbrica di Pietro Maestri e C. a Rovigo, che produce 90 mila kg l'anno con 13 operai e ha in funzione 4 torchi a macchina e 3 gramole; di tre pastifici di Grosseto: uno dispone di 7 torchi e 6 gramole, un altro di «5 torchi ed altre 3 macchine, delle quali 2 per tagliare la pasta ed una per raffinare il semolino», un terzo di «2 torchi, 3 gramole ed un cilindro»; della fabbrica di Ferdinando Gentili a Bagni San Giuliano in provincia di Pisa, che è anche mulino e con 30 operai «mette in movimento 6 torchi, 6 pulitrici di grano e semolino, 2 macine ed 1 cilindro [per il mulino] con un motore a vapore di 10 cv».

È presumibile che sia proprio la presenza di questo tipo di pastificio più moderno, e rivolto parzialmente anche a un mercato più ampio di quello locale, a determinare le variazioni regionali nella media produttiva per fabbrica presentate nella tabella 4: per cui, accanto a regioni che non superano o superano a stento i 2-300 q l'anno per fabbrica, ve ne sono altre che sfiorano o superano i 500 q, fino ad una insospettabile Sardegna che raggiunge i 1.300 q. Anche le medie della forza motrice impiegata in ogni fabbrica sono molto variabili tra le regioni di queste tre aree: si va da un minimo di 0,2-0,3 cv (Emilia, Molise, Abruzzi, Lombardia) a un massimo di 1,4 (Piemonte e Toscana), fino ai 2,3 cv della Puglia.

Nelle relazioni sulle province di Arezzo e Parma, rispettivamente del 1885 e del 1890, troviamo le prime notizie di due famiglie che saranno al centro del grande sviluppo del settore nella seconda metà del Novecento: Buitoni e Barilla. Dei Buitoni è ricordato il mulino, a Sansepolcro: è «animato da un motore idraulico, ma in previsione di deficienza d'acqua possiede pure un motore a vapore. [...] Vi] si macinano i grani duri da paste». Solo un accenno al pastificio, indicato in modo anonimo e senza notizie specifiche, salvo la generica informazione che – come quasi in tutte le altre fabbriche della provincia – vi «si lavora a mano». La famiglia Barilla è proprio ai primi passi: la fabbrica di

²⁰ È bene avvertire che i due ventilatori non si propongono di asciugare la pasta, ma solo di renderla più maneggevole. «Infatti la pasta al momento dell'uscita [dal torchio] è leggermente vischiosa e attaccaticcia, e sarebbe quindi malagevole distenderla su canne, se è lunga, o su telarini se tagliata» (Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., pp. 91-92). Per l'essiccazione artificiale («termo-meccanica») della pasta bisognerà attendere i metodi elaborati da V. Tommasini a Milano e da altri, a cui si accennerà più avanti.

Giuseppe Barilla dispone di un motore a gas da un cavallo con un solo operaio. Nessuna notizia specifica invece nella relazione sulla provincia di Chieti (che è del 1894) su De Cecco, salvo la generica presenza di due pastifici con motori idraulici a Fara San Martino.

Consideriamo ora l'area A (quasi 9 milioni di abitanti, 28% della popolazione italiana), quella della grande produzione di pasta: 1,5 milioni di quintali, equivalenti a quasi il 70% della produzione italiana. La macroarea si presenta molto articolata e complessa; perciò è opportuno uscire dallo schema adoperato per le altre aree e optare per una trattazione regionale, cominciando dall'estremo sud, la Sicilia, dove la produzione della pasta poggia su antiche tradizioni che si fanno risalire, se non addirittura al periodo arabo, almeno al XIV secolo²¹. Ora, a fine Ottocento, la grande produzione è assicurata, sia da alcuni pastifici di notevoli dimensioni, sia soprattutto da una miriade di piccole e piccolissime unità produttive (tab. 3), per cui il numero medio di addetti (tab. 4) è 3,9 ad opificio, leggermente più basso, di quello, pure assai esiguo, di tutto il paese, che è 4,2. La diffusione delle lavorazioni semiartigianali è tale da rendere piuttosto bassa la produzione annua per fabbrica, più bassa anche di quella di molte regioni delle aree meno produttive e dell'Italia in generale (tab. 4), ma i dati assoluti – produzione e numero di fabbriche – sono troppo alti per non inserire questa regione in questa fascia, sebbene nel punto più basso. L'isola è limitata anche nella meccanizzazione generale: sebbene le relazioni sulle sue province siano per lo più del 1895-97, quando l'uso di macchine per impastare, gramolare e trafilare è in incessante affermazione, solo il 3,2% delle fabbriche dispone di motori per animarle, contro il 9,2 della Campania e il 34,9 della Liguria, regioni dove le relazioni sono precedenti (1888-92).

Le fabbriche di maggiori proporzioni sono una ventina. Quattro in provincia di Catania: dispongono di macchine a vapore, ma di una manodopera che raramente supera le 20 unità. La statistica non menziona l'eventuale uso di altre macchine oltre ai «torchi a macchina»²². Quattro anche in provincia di Palermo: dei fratelli Garofalo, 30 operai, 4 torchi, 1.825 q l'anno; della ditta Battaglia e figlio, che ha anche un proprio mulino, 8 torchi, 50 operai, 3.500 q; di altre due ditte, fornite di due torchi e una impastatrice a macchina

²¹ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000, pp. 57-59.

²² «Lo Stabilimento a vapore Santa Lucia ha un motore a vapore di 40 cavalli dinamici con 2 torchi a macchina; produce annualmente 1500 quintali di pasta, impiegando 11 operai; [quello] dei *fratelli Valenza* ha un motore a vapore di 8 cavalli dinamici con 4 torchi a macchina, e produce annualmente 2500 quintali di paste; vi lavorano 13 operai». Il Santa Lucia probabilmente è anche mulino, data l'alta potenza vapore impiegata, ma la statistica non lo specifica. Vi sono poi quelli di Francesco Consoli e dei fratelli Ardizzone: con un motore a vapore da 6 cv ciascuno, rispettivamente 2 e 3 «torchi a macchina», 26 e 8 operai, per una produzione annua di 2.500 e 1.800 q. Il corsivo è nel testo.

ciascuna²³. Ancora quattro in provincia di Caltanissetta: Carmelo e fratelli Tortorici, Francesco Salvati, Salvatore Dall'Aira e figli, Tommaso Messineo; la relazione riporta solo la forza motrice, alta (164 cv complessivi), perché gli impianti sono dediti anche alla macinazione del grano. Due mulini e pastifici sono ad Avola in provincia di Siracusa: delle «ditte Greco e Di Stefano» (due motori a vapore, 36 cv). Anche qui nessuna notizia su macchine mosse dal vapore; è interessante la considerazione su una potenzialità produttiva non completamente sfruttata per la ristrettezza del mercato: «producono circa 3.300 quintali di pasta [...] però potrebbero produrre il doppio quando avessero le richieste». La presenza di macchine per la produzione della pasta è attestata nella relazione sulla provincia di Girgenti: la società anonima Piedigrotta (nel capoluogo), che è anche mulino e dispone di un motore a vapore da 60 cv, adopera «due torchi perfezionati, due gramole, un'accumulatrice, un'impastatrice e una pompa idraulica»; il mulino e pastificio Michele Verderame e C. (a Licata) ha un motore a vapore da 150 cv, «tre torchi perfezionati, due gramole, un'impastatrice e due presse idrauliche»²⁴. Questo è uno dei pochissimi casi nelle 69 relazioni consultate in cui si adopera questa dizione per indicare il torchio a pressione idraulica, sicuramente largamente diffuso nelle fabbriche maggiori; è presumibile che di questo si tratti quando si parla di «torchi a macchina», mentre probabilmente nei tanti piccolissimi pastifici si usa ancora il torchio a vite manuale. In provincia di Trapani le ditte che sono contemporaneamente mulini e pastifici sono otto, dispongono di notevole forza motrice a vapore (486 cv) che serve soprattutto ai mulini; anche in questo caso nella relazione non vi sono notizie sull'eventuale uso di macchine manifattrici. Infine in provincia di Messina è attiva soprattutto la G.S. Puleio, sorta nel 1884²⁵: ha un potente motore a vapore (120 cv complessivi, di cui 30 per il pastificio e 90 per il mulino annesso), «18 torchi perfezionati, 12 gramole, impastatrici ecc.», impiega 120 operai e «può produrre circa 60 quintali di paste al giorno»; vi sono inoltre molti altri pastifici a vapore, che «hanno parecchi torchi, gramole, impastatrici meccaniche e altri meccanismi perfezionati».

Per il resto ovunque tante piccole unità produttive, pastifici semiartigianali. In provincia di Palermo spesso «il fabbricante di paste è lo stesso spacciatore al minuto, il quale non attende regolarmente alla fabbricazione, ma, o da solo o con l'aiuto di qualche persona della famiglia, fabbrica, a seconda del bisogno, quel tanto che occorre al proprio spaccio»; in alcuni luoghi la

²³ Le ditte Giuseppe la Corte (12 operai e 18 mila q l'anno) e Giovanni Carocappa (12 operai e 15 mila q.li).

²⁴ Nella provincia vi sono anche diversi altri mulini e pastifici, di cui uno (Kitt e C. di Sciacca) produce anche il ghiaccio. La Piedigrotta, la Verderame (e la Picataggi di Racalmuto, solo pastificio di recente costituzione) hanno luce elettrica autoprodotta, di cui la statistica non riporta la potenza.

²⁵ La data di nascita è in O. Cancila, *Storia dell'industria in Sicilia*, Laterza, Roma-Bari 1995, p. 190.

produzione è solo femminile. In provincia di Siracusa vi «sono per la maggior parte fabbriche di poca importanza, in cui si lavora senza motori meccanici. Talune anche sono di un'importanza minima, esercitate dagli stessi rivenditori al minuto, i quali lavorano interpolatamente a seconda del bisogno; ciò che spiega la scarsa loro produzione».

In provincia di Girgenti sono attivi piccoli laboratori con «torchi primitivi» tenuti in modo occasionale da venditori di pane e pasta. In provincia di Trapani «le fabbriche sono per la massima parte a sistema antico, con motori a forza animale; talune sono di minima importanza, trattandosi semplicemente [...] di torchi annessi alle botteghe di spacciatori al minuto, che lavorano essi stessi con le loro famiglie, a seconda dei bisogni dello spaccio». Molti sono i piccoli pastifici manuali in provincia di Messina, il loro numero «si va però sempre più assottigliando, di fronte alla concorrenza dei pastifici meccanici».

Sebbene la Sicilia sia una grande produttrice di grano e di ottima qualità i pastifici principali usano anche grano estero. Questo utilizzo viene escluso in provincia di Palermo: «avendo fatto men buona prova», si preferisce il grano locale e soprattutto le varietà Giustalisa e Realforte; quest'ultima, «dopo la macinazione, si crivella molte volte prima di passare alla manipolazione». Lo stesso dicasi per i pastifici della provincia di Caltanissetta²⁶. Invece gli stabilimenti principali della provincia di Girgenti utilizzano anche grano importato dall'estero. Quelli della provincia di Trapani utilizzano grano locale, «perché è noto che i grani duri di Sicilia si prestano benissimo per la fabbricazione delle paste e sono forse i più ricchi che si conoscono di sostanze albuminoidi. [Tuttavia] si fa uso anche di grani di Taganrog e di altre provenienze del Mar Nero, specialmente per le paste destinate all'esportazione, in quanto che da tali grani si ottengono paste che si conservano più facilmente e sono meno soggette al tarlo». In provincia di Messina i grani provengono in gran parte dall'estero, specialmente dalla Russia, ma sono anche siciliani, «molto ricchi di glutine, [...] apprezzatissimi per la fabbricazione delle paste».

Lo smercio avviene generalmente anche verso l'Italia continentale e all'estero, con l'eccezione di quella di Messina venduta solo nell'isola e in Calabria. Il motivo del successo è spiegato nella relazione sulla provincia di Caltanissetta: la pasta è molto apprezzata perché da «impasto secco e omogeneo e per la durezza e resistenza alla cottura». Perciò la ditta Messineo produce ogni anno circa 6.800 q «di paste, che sono in buona parte esportate»; lo stesso dicasi per la produzione esportata dalla ditta Dall'Ara: «circa 267.000 chilogrammi all'anno». Al di là di questi esempi è presumibile – come afferma Cancila – che la pasta si spedisca «all'estero al seguito degli emigranti»²⁷.

²⁶ Nelle relazioni su Catania e Siracusa non è riportata la provenienza del grano.

²⁷ Cancila, *Storia dell'industria*, cit., p. 190.

Se il motivo principale del grande successo produttivo della pasta siciliana risiede nella enorme, crescente richiesta della sua popolazione (più di 3,5 milioni secondo il censimento del 1901), quello della pasta ligure è da ricercare nella plurisecolare tradizione pastaria²⁸ e nella natura commerciale della regione, grazie in modo particolare al porto di Genova. Qui, secondo la statistica industriale, nel 1890 vengono sbarcati 2.388.906 q.li di grano, destinato alla macinazione nei mulini della regione, nonché 519.849 q.li di grano destinato a «proseguire in transito». Si tratta di grano proveniente da Puglia e Sicilia e dai porti russi di Berdiansk, Odessa, Taganrog, Nicolajeff e Feodosia, nonché dalle coste africane sul Mediterraneo e dalle Americhe; quest'ultimo usato «specialmente per le paste destinate alla esportazione [... perché con essi] si ottiene una pasta che si conserva più facilmente ed è meno soggetta al tarlo». A ciò si aggiunga il grano arrivato in altri porti della Liguria, nonché quello proveniente dall'Italia settentrionale e trasportato via terra. Il grano viene macinato da 1.491 mulini (quasi tutti in provincia di Genova) per ottenere sfarinati destinati alle panetterie locali, ai molti pastifici dell'Italia settentrionale, come segnalato nelle monografie statistiche sopra considerate, e ai pastifici liguri, la cui produzione (tab. 3) equivarrebbe a oltre 16 kg e mezzo pro capite. Da qui la disponibilità di una buona quantità di pasta, che possiamo calcolare in circa 25 mila q, da vendere «in Italia e all'estero, massimi negli Stati Uniti d'America, nel Brasile ed altri stati dell'America meridionale, a Gibilterra e a Costantinopoli» (così il consumo pro capite scenderebbe a 14 kg). Nelle due relazioni sulla Liguria non vi sono indicazioni specifiche sulle singole maggiori fabbriche, nemmeno sul grande mulino e pastificio Agnesi, di cui si parlerà in seguito.

Come in Liguria e in Sicilia anche in Campania la produzione della pasta poggia su antiche tradizioni, che si accompagnano con la crescente forte richiesta di una grande città come Napoli, la più popolosa d'Italia, che dal XVII secolo ha fatto dei maccheroni il suo alimento principale²⁹, e con quella degli italiani all'estero, a cui si è accennato all'inizio. A fine Ottocento è senza dubbio la regione trainante del settore, sia per la notevole produzione annua per pastificio (Tab. 4), la più alta tra le regioni senza considerare quella del Lazio, troppo successiva per essere presa a paragone, sia per il numero di addetti per fabbrica, che è superiore anche al Lazio. Il ruolo trainante è svolto in realtà da una parte della regione: la provincia di Napoli, a cui è dedicata la

²⁸ Su questa tradizione che «risale ai tempi del Medioevo» si vedano i saggi di P. Calcagno, *Percorsi di ricerca sulle paste alimentari e sui pastai nella Liguria del Sei-Settecento. Una presentazione delle fonti*, in *Fonti e risorse*, cit., pp. 73-87 e Id., *Produzione e commercializzazione delle paste alimentari nella Liguria preindustriale: il caso di Savona*, in «Società e Storia», 147, 2015, pp. 1-28.

²⁹ Si veda il classico E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno. I napoletani da «mangia foglia» a «mangia maccheroni»*, in «Cronache meridionali», 4-6, 1958.

tabella 5. Qui la concentrazione operaia è molto più alta di quella regionale, la produzione per fabbrica è finanche il doppio (Torre Annunziata) o quasi il quadruplo (San Giovanni a Teduccio); sempre a San Giovanni (comune autonomo che di fatto è un quartiere di Napoli, e lo diventerà nel 1918) si raggiunge una forza motrice venti volte quella regionale, ma è probabile che ciò dipenda dal fatto che le sue fabbriche sono anche mulini (cosa che però la statistica non rivela). Lo stesso dicasi per tre fabbriche fornite di motori di altri due comuni dell'hinterland napoletano che intorno al 1925 entreranno a far parte della città, Secondigliano e Ponticelli; solo in quest'ultimo caso la statistica avverte che è anche mulino.

Tab. 5. Fabbriche di paste da minestra della provincia di Napoli (1891)

<i>località</i>	<i>n° fabbriche</i>	<i>di cui con motori</i>	<i>cv</i>	<i>produzione annua (q)</i>	<i>produzione per fabbrica</i>	<i>operai</i>	<i>operai per fabbrica</i>
Castellammare di Stabia	11	2	16	8.880	807,2	126	11,5
Torre Annunziata	102	11	141	195.758	1.919,2	1.678	16,5
Gragnano	66	3	48	94.000	1.424,2	853	12,9
San Giovanni a Teduccio	12	9	268	40.920	3.410,0	264	22,0
Ponticelli	1*	1	50	13.000	13.000,0	100	100,0
Secondigliano	8	2	28	27.200	3.400,0	109	13,6
Altre località	13	1	3	8.810	677,7	71	5,5
<i>Intera provincia</i>	<i>213</i>	<i>29</i>	<i>554</i>	<i>388.568</i>	<i>1.824,3</i>	<i>3.201</i>	<i>15,0</i>

Fonte: Notizie sulle condizioni industriali sulla provincia di Napoli, cit.

Nota: * Anche mulino.

Più di San Giovanni, sono Torre Annunziata e Gragnano a tirare la volata: dispongono rispettivamente di 102 e 66 pastifici e soprattutto insieme producono 290 mila q di pasta l'anno, di più, molto di più di tutte le regioni d'Italia, salvo la Sicilia e comprese la Liguria e il Lazio (di inizio Novecento!). È qui, come vedremo, che si concentrerà il grande successivo sviluppo del settore nel quarto di secolo che separa la statistica dallo scoppio della grande guerra. La relazione sulla provincia di Napoli non fornisce notizie specifiche sulle singole maggiori fabbriche, su cui però sarà possibile soffermarsi ampiamente più avanti. Per quanto riguarda la provenienza del grano la relazione si limita ad affermare che «la materia prima si ritira in parte dalle Puglie e in parte proviene dall'estero», comprimendo in poche parole un movimento incessante di carri (anche ferroviari) via terra e di navi destinate ai porti di Napoli, Torre

Annunziata e Castellammare³⁰. Da questi porti e da quello di Napoli parte la pasta, il cui smercio è amplissimo: «in tutto il Regno e all'estero in Francia, Olanda, Inghilterra, Austria, Grecia, Turchia, Egitto e negli Stati Uniti d'America».

Più che nella provincia di Napoli è in provincia di Salerno che l'affermazione dei pastifici è legata all'antica tradizione artigianale, in particolare quella di origine medievale della costiera amalfitana (56 pastifici che lavorano esclusivamente con torchi a mano)³¹ e quella, probabilmente più recente, dell'area nocerina (63 pastifici, per lo più manuali)³². Ma il pastificio maggiore della provincia è a Salerno, lo possiede Domenico Scaramella, un imprenditore che avrà in futuro un'importante crescita; dispone di un motore da 40 cv e 40 operai. Alcune fabbriche maggiori risultano vendere la pasta «nel Regno, [...] in Inghilterra, in Svizzera ed in Germania» o ancora con «largo smercio anche all'estero non solo in Europa, ma anche in America ed in Africa»³³. Lo stesso dicasi per la pasta fabbricata nella costiera amalfitana, «che trova smercio in Italia ed in altri Stati europei». Invece «le fabbriche minori smerciano per lo più i loro prodotti sul luogo di produzione o nei comuni limitrofi, in parte soltanto nelle provincie di Napoli, di Avellino e nella Basilicata». La materia prima proviene «generalmente dalle Puglie e dal Napoletano (Torre Annunziata)», ovvero quindi dai mulini di questa città³⁴.

Solo nel 1903, a quasi vent'anni dal suo inizio, la Statistica industriale ha termine con la relazione sulla provincia di Roma, che equivale a tutto il Lazio, salvo i territori meridionali, nelle attuali province di Latina e Frosinone, già appartenenti al Regno delle Due Sicilie e precisamente alla provincia di Caserta. Per comprendere bene i dati romani bisogna tener conto dei dieci-quindici anni che li separano da quelli di gran parte del resto d'Italia; un periodo in cui tutto il settore fa registrare una notevole crescita produttiva accompagnata da un'importante meccanizzazione. La principale azienda romana è la Società

³⁰ Sul ruolo dei porti di Torre Annunziata e Castellammare per il movimento commerciale dei pastifici dell'area, si veda S. De Majo, *I pastifici di Gragnano e Torre Annunziata*, in *Comunità di imprese. Sistemi locali in Italia tra Ottocento e Novecento*, a cura di F. Amatori, A. Colli, Il Mulino, Bologna 2001.

³¹ Sono 7 ad Amalfi, altrettanti a Maiori, 14 a Minori, 1 a Positano, 4 a Vietri e soprattutto 23 ad Atrani (di cui 16 hanno un torchio cd., 3 due e 4 non hanno macchine proprie e «lavorano coi torchi altrui pagando un corrispettivo», in complesso 291 operai, 22 cernitrici e 22 torchi, 300-350 mila kg venduti in Italia e Europa).

³² Per lo più, ben 34, sono a Nocera Inferiore (con 5 torchi a mano e 1 a macchina, 59 frulloni e un totale di 263 operai), 4 sono a Nocera Superiore, 18 a Pagani, 1 ad Angri, 5 a Sarno.

³³ Sono rispettivamente tre pastifici di Nocera Inferiore: di Paolo Giannelli, dei Fratelli Rossi, di Matteo Canale.

³⁴ Delle altre province della Campania basterà menzionare quella di Benevento, per il rapporto che la sua collocazione geografica consente di avere con le vicine province di Foggia e Campobasso: da esse proviene una parte del grano, per lo più però prodotto localmente. Prevalentemente locale è anche lo smercio della pasta, venduta anche in Molise.

molini e pastificio Pantanella, che trae le sue origini dall'attività di Michele (1823-1897) e del figlio Tommaso (1847-1900), ma è dal 1897 di proprietà di esponenti della borghesia degli affari romana (i Pacelli, la Banca romana e il Banco di Roma) e della ex concorrente Società molini e magazzini generali³⁵. La relazione la descrive minuziosamente: oltre a due mulini di secondaria importanza, possiede un grande stabilimento dove, accanto al mulino, opera quello che probabilmente è il più grande pastificio italiano, dotato di macchina a vapore e «3 impastatrici, 14 gramole, 20 torchi per pasta lunga, 16 torchi per pasta minuta e 3 tagliatrici». Vi lavorano la gran parte dei 341 operai impiegati nella fabbrica. La relazione riporta i dati anche sulle macchine manifattrici adoperate dalle altre 14 fabbriche di Roma dotate di motori, sulle 28 di tutta la regione, (tab. 3): in totale 13 impastatrici, 17 gramole e 2 tagliatrici meccaniche. Le ditte maggiori, di cui la più grande occupa 73 operai, dispongono in media di 3-5 torchi, spesso a doppia campana. Per la cospicua produzione laziale vengono adoperate sia farine prodotte localmente sia dei «principali molini delle altre regioni italiane, specialmente della Liguria, della Toscana, del Napoletano, ecc.». Lo smercio è per lo più locale, anche se le ditte più grandi «vendono i loro prodotti anche fuori della provincia»; comunque non pare che la Pantanella partecipi ai grandi commerci internazionali che costituiscono un elemento importante di molti grandi pastifici italiani. Tuttavia questa azienda, che presto assorbe anche due grandi mulini di San Giovanni a Teduccio, prima della grande guerra raggiunge in complesso 1.100 dipendenti, divenendo il più grande complesso industriale del settore pastario e molitorio (ma la componente molitoria sembra nettamente prevalere).

3. *L'espansione di inizio Novecento.* Nel 1903 la Direzione generale della statistica organizza anche un aggiornamento dei dati regionali, pubblicato qualche anno dopo³⁶; su questi numeri si basa la tabella 6, ma con opportune modifiche rese necessarie per correggere una vistosa pecca. Infatti la statistica non inserisce nella Campania i dati sulla provincia di Napoli, includendoli invece nel settore dedicato alla «Macinazione dei cereali», perché li preleva da una pubblicazione del 1903³⁷, che – si afferma – «non contiene notizie distinte

³⁵ D. Brignone, *Pantanella, Michele*, in *Dizionario biografico degli italiani*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma 2014, vol. 81, s.v. Si veda anche il contributo della stessa autrice in questo fascicolo di «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale».

³⁶ Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale della statistica. *Statistica industriale, Riassunto delle notizie sulle condizioni industriali del Regno*, 3 volumi, Roma 1905-1906. Le «fabbriche di paste da minestra» sono nel vol. 1, pp. 122-125.

³⁷ Reale commissione per l'incremento industriale di Napoli, *Cenni descrittivi e statistica delle industrie della città e provincia di Napoli*, Tip. Giannini, Napoli 1903.

per i mulini e per i pastifici, ma espone risultati d'indagini cumulativamente compiute intorno alle due specie di lavorazioni e ciò perché in quella provincia ad ogni mulino è generalmente connesso un pastificio». Si tratta di un vistoso errore, commesso perché sono stati presi in considerazione solo i prospetti numerici riassuntivi, mentre le descrizioni comune per comune individuano i pochi stabilimenti adibiti alla sola macinazione del grano (logicamente non inseriti nella tabella 6) e ben 135 fabbriche, che in 96 casi sono dedite alla sola produzione della pasta e in 39 casi sono «mulini e pastifici». I cavalli vapore e gli operai di questi ultimi, depurati da quelli che presumibilmente sono da attribuire all'attività di macinazione, ovvero il 70% della forza motrice e il 25% della manodopera, sono stati aggiunti ai dati sui pastifici per arrivare ai numeri inseriti nella tabella 6. Inoltre a tutte le fabbriche è stata attribuita una media di 2,5 torchi ciascuna, supponendo che ne abbiano 4-5 le imprese maggiori (le 39 dedite anche alla macinazione e una ventina di quelle che si limitano a produrre la pasta) e uno o al massimo due i piccoli pastifici.

Il confronto di questi dati con la situazione di fine Ottocento (tabelle 3 e 4) mostra interessanti segni di concentrazione della produzione e di maggiore utilizzazione di macchine motrici e quindi indirettamente di macchine utensili. Il fenomeno è generale, ma con alcune interessanti differenziazioni tra le varie aree e regioni del paese. Per esempio nell'area D (Piemonte, Lombardia e Veneto), accanto ai notevoli aumenti delle fabbriche meccanizzate (raddoppiate, da 95 a 200) e della forza motrice (quadruplicata: da 411 a 1.667), comuni a tutto il paese, si verifica un inconsueto aumento delle fabbriche manuali (da 736 a 945), altrove in netta diminuzione. Un aumento del 50% circa riguarda anche il numero dei torchi e della manodopera. Possiamo interpretare questi dati come un segnale di maggiore domanda interna di pasta e di conseguente iniziale cambiamento nella alimentazione settentrionale. In questa area spicca la grande fabbrica di V. Tommasini a Milano (forse collegata a quella omonima di Treviso), che tra il 1898 e il 1901 brevetta in tre riprese un originale metodo di asciugamento termo-meccanico della pasta. Nel 1908 è una delle più importanti aziende italiane del settore, con una produzione oscillante tra 200 e 300 q al giorno (60-90 mila l'anno), aumentabile con il lavoro notturno reso possibile proprio dall'asciugamento artificiale. Il suo «macchinario modernissimo [è] mosso da energia elettrica generata da un alternatore accoppiato alla motrice centrale a vapore». Nessuna notizia sulle macchine utensili³⁸.

³⁸ Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., p. 202. All'essiccazione artificiale Tommasini e ai metodi Simplex-Rovetta, Ercole Marelli, Ricciardi, Ludvig v. Susskind, e ad altri minori) Rovetta dedica le pp. 115-189.

Tab. 6. Fabbriche di paste da minestra distribuite tra macroaree e regioni. Dati assoluti (e media per fabbrica) nel 1903

<i>area o regione</i>	<i>«A forza animale»</i>	<i>«A forza meccanica»</i>	<i>fabbriche totali</i>	<i>potenza dei motori. Cv*</i>	<i>torchi</i>	<i>«Lavoranti»</i>
Campania	436	110	546	1.829 (3,3)	1.086 (2,0)	7.074 (13,0)
Sicilia	1.330	88	1.418	2.424 (1,7)	2.080 (1,5)	6.248 (4,4)
Liguria	92	103	195	814 (4,2)	444 (2,3)	1.241 (6,4)
Lazio	33	28	61	233 (3,8)	187 (3,1)	542 (8,9)
<i>area A</i>	<i>1891</i>	<i>329</i>	<i>2.220</i>	<i>5.300 (2,4)</i>	<i>3.799 (1,7)</i>	<i>15.105 (6,8)</i>
Calabria	85	12	97	116 (1,2)	123 (1,3)	330 (3,4)
Puglia	115	37	152	741 (4,8)	276 (1,8)	721 (4,7)
Abruzzi e Molise	306	52	358	364 (1,0)	316 (0,9)	968 (2,7)
Basilicata	73	2	75	28 (0,4)	84 (1,1)	211 (2,8)
<i>area B</i>	<i>579</i>	<i>103</i>	<i>682</i>	<i>1.249 (1,8)</i>	<i>799 (1,2)</i>	<i>2.230 (3,3)</i>
Emilia	363	44	407	182 (0,5)	578 (1,4)	1.252 (3,1)
Toscana	218	103	321	756 (2,4)	507 (1,6)	2.645 (8,2)
Umbria	31	11	42	63 (1,5)	66 (1,6)	163 (3,9)
Marche	82	16	98	405 (4,1)	214 (2,2)	403 (4,1)
Sardegna	17	10	27	87 (3,2)	96 (3,6)	157 (5,8)
<i>area C</i>	<i>711</i>	<i>184</i>	<i>895</i>	<i>1.493 (1,7)</i>	<i>1.461 (1,6)</i>	<i>4.620 (5,2)</i>
Piemonte	82	59	141	463 (3,3)	276 (2,0)	568 (4,0)
Veneto	95	47	142	513 (3,6)	266 (1,9)	734 (5,2)
Lombardia	768	94	862	691 (0,8)	1.016 (1,2)	1.938 (2,2)
<i>area D</i>	<i>945</i>	<i>200</i>	<i>1.145</i>	<i>1.667 (1,5)</i>	<i>1.558 (1,4)</i>	<i>3.240 (2,8)</i>
<i>Italia</i>	<i>4.126</i>	<i>816</i>	<i>4.942</i>	<i>9.709 (2,0)</i>	<i>7.617 (1,5)</i>	<i>25.195 (5,1)</i>

Fonte: Elaborazione dalle pubblicazioni citate nelle note 36 e 37.

Nota: * Esclusa elettricità.

Nell'area C (regioni dell'Italia centrale escluso il Lazio), l'aumento complessivo delle fabbriche è molto lieve (da 857 a 895), dovuto anche qui al raddoppio di quelle meccanizzate (da 91 a 184), accompagnato dalla diminuzione delle fabbriche «a forza animale». In cospicua diminuzione risultano anche i torchi (un quarto in meno), a differenza di quanto avviene nell'area precedente: non sappiamo però se ciò sia collegato con un loro miglioramento qualitativo, ovvero la sostituzione, almeno in parte, dei torchi manuali con moderne presse idrauliche. Notevole è la triplicazione della forza motrice (da 595 a 1.493), che si verifica principalmente nelle tre regioni minori (Umbria, Marche, Sardegna), partite da livelli molto bassi. Incrementi percentualmente minori, ma assai più consistenti in cifra assoluta, sono quelli di Emilia Ro-

magna e Toscana. In quest'ultima regione, dove non a caso la tabella segnala una buona concentrazione di operai in fabbrica (8,2), assai più alta di quasi tutte le altre regioni italiane, svolge presumibilmente un ruolo trainante la Buitoni di San Sepolcro, condotta da Giovanni (1822-1901) e poi dai suoi tre figli Giovan Battista, Silvio e Francesco (1859-1938)³⁹. Dopo aver messo in commercio nel 1884 un prodotto destinato a notevole successo come la «pastina glutinata» (arricchita di glutine e perciò altamente proteica), l'azienda nel 1893 inaugura un secondo pastificio, con cui passa da 4.500 a 12 mila q l'anno, arrivando a occupare 130-150 operai. In seguito si assicurerà un'ulteriore crescita con un nuovo stabilimento inaugurato nel 1906; nel 1914 sfiora una produzione di 30 mila q, occupa oltre 300 operai. In tutti questi anni partecipa al boom delle esportazioni sui mercati americani grazie alla pasta glutinata, prodotta contemporaneamente anche da altre aziende, mentre la pasta ordinaria è qualitativamente inferiore a quelle di Torre Annunziata o Gragnano. In Toscana va ricordato anche il pastificio della società anonima Dolfi a Firenze, che nel 1908 risulta produrre 30 mila q. In Emilia è ancora ai primi passi la Barilla, condotta da Pietro e dal figlio Riccardo (1880-1947); il passaggio a una dimensione più propriamente industriale avverrà solo attorno al 1910 in uno stabilimento preso in affitto dove arrivano a produrre 30.000 q.li⁴⁰.

Anche nell'area B (regioni del Sud senza Campania e Sicilia) la rilevante diminuzione dei pastifici semiartigianali e il conseguente raddoppio di quelli meccanizzati (da 49 a 103) e della forza motrice (da 675 a 1.249), si accompagna, ad una cospicua diminuzione del numero dei torchi: da 1.022 a 799. Tra le regioni che la compongono va segnalata la Puglia, dove la media dei cv e degli operai per fabbrica (in entrambi i casi non lontana da 5) è molto più alta di quasi tutte le altre regioni italiane. In Abruzzo ha fatto importanti passi avanti il pastificio di Filippo De Cecco (1854-1930), un mugnaio che dalla metà degli anni Ottanta produce anche la pasta per il solo consumo locale. Poichè il clima della Majella, alle cui porte si colloca Fara San Martino, non consente una buona asciugatura naturale, installa un reparto apposito con ventilazione ad aria calda e aspiratore. Nel 1894 consegue una notevole espansione produttiva con utilizzo di una macchina a vapore e macchine utensili, arrivando a 45 mila q. Per affermarsi sui mercati internazionali partecipa a molte esposizioni, spesso riscuotendo premi, tra cui quelle di Chicago e Filadelfia, dove ha un proprio corrispondente; tra il 1910 e il 1912 vi spedisce 680

³⁹ P. Scavizzi, *Buitoni, Francesco* e L. Segreto, *Buitoni, Giovanni*, in *Dizionario biografico degli italiani*, cit., vol. 15; F. Chiapparino, *Famiglia e impresa: il pastificio Buitoni di Sansepolcro tra Ottocento e primo Novecento*, in «Proposte e ricerche», 44, 2000, pp. 111-129.

⁴⁰ L. Segreto, *Barilla, Riccardo*, in *Dizionario biografico degli italiani*, cit., vol. 34.

q al mese. È presente anche sui mercati di New York e Seattle e in Argentina. Arriva a produrre 90 mila q l'anno, occupando 100 operai⁴¹.

L'area A (Campania, Sicilia, Liguria e Lazio), che rappresenta l'avanguardia del settore, mostra un notevole calo, il maggiore d'Italia, dei pastifici «a forza animale» (un quarto in meno), un contemporaneo buon incremento di quelli «a forza meccanica» (41%: da 233 a 329), collegato a quello ancora maggiore della forza motrice (74%: da 3.048 a 5.307), per cui la media per fabbrica sale da 1,1 a 2,4 cv. Molto modesto è invece l'aumento dei torchi, a conferma che in questo campo contano miglioramenti qualitativi, molto probabili, su cui le statistiche non forniscono notizie. Significativo, seppur lieve, è l'aumento del numero degli operai, nonostante la maggiore meccanizzazione; a causa della diminuzione delle aziende l'occupazione media per opificio sale da 5,3 a 6,8.

La statistica contiene solo numeri, nessuna notizia sulle grandi fabbriche che però attribuisce a questa macroarea: «non mancano, specialmente in Liguria, Lazio, Campania e Sicilia, grandi stabilimenti con ricco macchinario e con numero considerevole di operai». Fabbriche importanti sono prima di tutto in Sicilia, sebbene inserite nella già considerata miriade di piccoli produttori, peraltro ora piuttosto ridimensionata di numero. Nel 1908 quattro fabbriche sono tra le principali del paese: a Catania la F. Monaco ad asciugamento meccanico e la S. Lucia ad asciugamento naturale, che producono rispettivamente 45 mila e 30 mila q l'anno; a Palermo la D. Carella ad asciugamento meccanico, 36 mila; a Messina la G.S. Puleio, ad asciugamento naturale, produzione oscillante tra 150 e 300 q.li al giorno (45 mila - 90 mila l'anno). È la fabbrica più importante: in «due grandi corpi fabbricati» dispone di 20 saloni da 600 mq, dove sono in funzione «14 grandi presse idrauliche, per pasta lunga, verticali a campane ascendenti, [...] 8 presse idrauliche orizzontali da paste tagliate, e [...] 6 fra torchi a vite e presse idrauliche verticali, per paste lunghe e tagliate». Non pare che esporti, perché produce «un tipo proprio di paste, che hanno il loro principale consumo nella Calabria interna»⁴². La fabbrica sarà completamente distrutta dal terremoto di Messina del dicembre 1908⁴³.

⁴¹ P. Pierucci, *L'impresa familiare in Abruzzo. Il caso della De Cecco*, in *L'impresa familiare nel Mezzogiorno continentale fra passato e presente. Un approccio interdisciplinare*, a cura di E. De Simone, V. Ferrandino, Franco Angeli, Milano 2009, pp. 158-169.

⁴² Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., pp. 201-204.

⁴³ Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., ediz. 1921, p. 351, che menziona altri due pastifici siciliani ad asciugamento meccanico, già in funzione prima della guerra: F. Ili Pecoraino, Palermo, 60 mila q l'anno, Piedigrotta, Caltanissetta, 30 mila.

I progressi della Liguria, oltre a quelli numerici, in linea con quanto accade nell'intera area A, sono quelli del suo pastificio più grande, di Giacomo Agnesi (1859-1929), ingegnere appartenente a una famiglia di commercianti di grano; nel 1888-90 sposta l'attività a Oneglia in un mulino a vapore e inizia a produrre anche la pasta: inizialmente produce 12 q al giorno, poi 24 nel 1898, utilizzando altri due stabilimenti appositamente costruiti, nel 1910 arriva a 100 q al giorno (30 mila l'anno) e inizia a esportare oltre oceano. Per pervenire a questi risultati il fratello Paolo studia le tecniche napoletane «migliori soprattutto per la produzione della pasta nei formati lunghi»⁴⁴.

E infatti è qui che l'industria della pasta raggiunge il suo apice. Lo mostrano i dati della tabella 6, dedicati all'intera Campania, in particolare quelli relativi all'alta concentrazione media dei lavoratori in fabbrica, ma lo mostra soprattutto la tabella 7, dedicata alla provincia di Napoli, in cui sono stati inseriti con i criteri enunciati in precedenza i dati attribuibili ai «mulini e pastifici». Il confronto con la tabella 5 mostra come le fabbriche siano diminuite del 37% (da 213 a 135), mentre la forza motrice è triplicata (da 554 a 1.632) e la manodopera è aumentata del 40% (da 3.201 a 4.525). Particolarmente significativi sono i dati che riguardano i due comuni guida: Torre Annunziata e Gragnano. Nella prima la metà delle fabbriche ha cinque volte e mezzo la forza motrice di dodici anni prima e – nonostante la meccanizzazione – il 17% di operai in più. Quello che più conta è il dato sulla produzione che solo per questa località la rilevazione del 1903 riporta: 400 mila q⁴⁵, il doppio del 1891, con una produzione media di quasi 8 mila q a pastificio. In realtà nella cittadina vesuviana operano tante piccole unità produttive, accanto a fabbriche grandi e medie. Tre fra le più grandi le individua Rovetta nel 1908, quando la produzione è sicuramente ulteriormente aumentata: G. Fabbrocino, 75 mila q l'anno; G. Fabbrocino ed altri, 60 mila, F. Scafa e C., 45 mila. Sono tutte ad asciugamento naturale e della cosa Rovetta si lamenta: «La regione che, a mio parere, avrebbe dovuto essere la prima nell'applicazione del sistema rapido dell'asciugamento delle paste [...] perché è il centro più produttivo del genere, è il Napoletano, in generale, Torre Annunziata in specie»⁴⁶.

⁴⁴ A. Zanini, *Agnesi, Giacomo*, in *Dizionario degli imprenditori italiani, ad vocem*, in attesa di pubblicazione.

⁴⁵ A Torre Annunziata si producono anche (da parte dei «mulini e pastifici» e di 4 mulini) 1.200.000 q.li di sfarinati. Il valore complessivo di questa produzione e di quella dei pastifici è circa 40 milioni.

⁴⁶ Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., ediz. 1908, pp. 204 e 119.

A Torre Annunziata le fabbriche di un certo livello sono nove: «mulini e pastifici», che impiegano mediamente una forza motrice di 122 cv e 128 operai e quindi, seguendo il criterio finora adoperato, per la pastificazione 36 cv e 96 operai. La fabbrica più grande è la già citata Scafa e C. che impiega 500 cv e 250 operai (e quindi per il pastificio 150 cv e 188 operai)⁴⁷. Molte con una parte della forza motrice producono energia elettrica con cui illuminano le fabbriche. Vi sono poi: sette ditte che attendono alla sola «fabbricazione di pasta da minestra, [...] le quali hanno ciascuna un motore a vapore di 12 a 20 cavalli e da 24 a 50 operai»; due «con forza motrice elettrica» e 70 operai complessivi; 26 «con forza motrice a gas [...] la cui potenza varia da 6 a 20 cavalli e il numero degli operai occupati in ognuno oscilla da 18 a 38», per un totale di 266 cv e 669 operai. Solo sette, infine, sono le ditte «senza forza motrice meccanica».

La situazione di Gragnano è simile, ma con numeri più bassi: quattro sono i «mulini e pastifici», che impiegano mediamente 100 cv e 135 operai (quindi 30 cv e 100 operai per la pastificazione); il più grande, che è anche segheria per produrre le cassette in cui viene messa la pasta, soprattutto se destinata all'estero, di proprietà di Alfonso Garofalo raggiunge i 250 cv e i 300 operai e quindi per il pastificio 75 e 225, il più alto livello occupazionale nel settore di cui siamo a conoscenza. Vi sono i «mulini e pastifici» di Alfonso Di Nola (45 cv-120 operai), Ruocco e Cuomo (45-70), Successori di Michele Garofalo (65-50). Degli altri 36 pastifici, nessuno dei quali è anche mulino, solo 5 dispongono di piccoli motori a vapore o a gas⁴⁸. Fuori della provincia di Napoli nel resto della Campania rivestono una discreta importanza i pastifici di Nocera Inferiore e di Salerno. Qui è in evidenza la ditta di Domenico Scaramella, a cui Rovetta nel 1908 attribuisce «due grandi fabbricati», una produzione di circa 300 q al giorno (90 mila l'anno, ottenuta «ad asciugamento naturale, [con un] macchinario abbastanza buono». È una «pasta di tipo normale in uso nel napoletano e specialmente in uso nella Calabria settentrionale»⁴⁹.

⁴⁷ Ecco i nomi delle altre otto fabbriche, con l'indicazione dei cv totali (anche per la macinazione) e degli operai occupati: Michelina Fabbrocino e C. (150-155), Domenico Orsini (300-138), Fratelli Orsini (90-122), Manzo Iennaco e altri (150-125), Francesco Cirillo e altri (90-125), «Molino Centrale» (80-120), Fratelli Manzo (75-86), Francesco Izzo (35-33). Su Domenico Orsini si veda anche la voce, redatta da chi scrive, per il *Dizionario Biografico degli Italiani*, cit., vol. 79.

⁴⁸ Nelle altre località della provincia vanno segnalati soprattutto i due «mulini e pastifici» di Ponticelli, appartenenti a Giuseppe Anatra (100-89) e Alfonso Saluzzo (70-52), ed i due di Secondigliano, dei Fratelli Barbato (150-70) e di Vincenzo Improta (75-56). Mediamente più piccoli sono i tre di Napoli e gli undici di San Giovanni a Teduccio, dove operano anche due mulini, che, come già accennato, sono stati rilevati dalla Pantanella.

⁴⁹ Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., ediz. 1908, pp. 202-204.

Tab. 7. L'industria della pasta in provincia di Napoli nel 1903

<i>Località</i>	<i>Fabbriche</i>	<i>Cv</i>	<i>Operai</i>
<i>Castellammare</i>	7	186	123
pastifici	6	56	99
«Mulini e pastifici»	1	130	24
in questi attribuibili alla pastificazione*		39	18
totale pastificazione		95	117
<i>Gragnano</i>	40	500	1.203
pastifici	36	95	663
«Mulini e pastifici»	4	405	540
in questi attribuibili alla pastificazione*		122	405
totale pastificazione		217	1.068
<i>Ponticelli</i>	2	170	141
pastifici	0		
«Mulini e pastifici»	2	170	141
in questi attribuibili alla pastificazione*		51	106
totale pastificazione		51	106
<i>S. Giovanni a Teduccio</i>	11	491	765
pastifici	0		
«Mulini e pastifici»	11	491	765
in questi attribuibili alla pastificazione*		147	574
totale pastificazione		147	574
<i>Secondigliano</i>	6	225	166
pastifici	4		40
«Mulini e pastifici»	2	225	126
in questi attribuibili alla pastificazione*		67	95
totale pastificazione		67	135
<i>Torre Annunziata</i>	51	1.552	2.251
pastifici	42	422	1.097
«Mulini e pastifici»	9	1.130	1.154
in questi attribuibili alla pastificazione*		339	866
totale pastificazione		761	1.963
<i>Napoli</i>	9	340	346
pastifici	6	128	216
«Mulini e pastifici»	3	212	130
In questi attribuibili alla pastificazione*		64	97
totale pastificazione		192	313
<i>altre località</i>	9	294	322
pastifici	2	20	32
«Mulini e pastifici»	7	274	290
in questi attribuibili alla pastificazione*		82	217
totale pastificazione		102	249
<i>totale</i>	135	3.758	5.323
<i>pastifici</i>	96	721	2.147
<i>«Mulini e pastifici»</i>	39	3.037	3.170
<i>in questi attribuibili alla pastificazione*</i>		911	2.378
<i>totale pastificazione</i>		1.632	4.525

Fonte: Reale commissione, *Cenni descrittivi*.

Nota: * 30% dei cv e 75% della manodopera dei «mulini e pastifici».

Dietro la posizione dominante assunta nel settore da Gragnano e Torre Annunziata c'è un vasto mondo di produttori di pasta, che si alleano per sostenere mulini preposti a rifornire le proprie fabbriche, di istituti di credito locali, utili nei momenti di difficoltà, di finanzieri napoletani (su tutti Massimo Levi e Teodoro Cutolo), protesi verso investimenti redditizi prima in campo molitorio e poi pastaio, con un occhio particolare sia verso l'approvvigionamento della materia prima sia verso le esportazioni. Significativa in questo campo è la creazione a Torre Annunziata di società apposite, entrambe nel 1902: Società di esportazione agricola anonima e Società commissionaria agricola industriale. L'investimento di capitali spesso è cospicuo – per il settore – con diverse aziende che hanno alle spalle società da alcune centinaia di migliaia di lire⁵⁰.

Nell'età giolittiana le fabbriche delle due città sono protagoniste di una corsa inarrestabile, fatta di continue introduzioni di macchinari, di considerevoli incrementi produttivi, di crescenti esportazioni. Una ricerca d'archivio condotta da chi scrive anni fa ha consentito di individuare gli acquisti di 52 impastatrici, 93 gramole e 104 presse idrauliche a Torre Annunziata e di 41 impastatrici, 78 gramole e 70 presse a Gragnano⁵¹; e non sono sicuramente tutti, ma solo quelli, giunti fino a noi, per i quali le aziende venditrici, a tutela di un pagamento dilazionato, registrano gli atti presso il tribunale civile.

Intorno al 1914, secondo Michele Delli Atti, docente di industrie agrarie nella R. Scuola superiore di agricoltura di Portici, che prima dello scoppio della guerra effettua «frequenti ispezioni ed accertamenti presso tutti i mulini e pastifici della Provincia»⁵², Torre Annunziata e Gragnano sono il cuore di una provincia dove sono in attività 130 pastifici, che producono 1.658.880 q di pasta l'anno; di cui il 65% nelle due cittadine, dove opera il 72% delle fabbriche. La restante produzione di pasta viene praticata soprattutto nella zona industriale di Napoli e nel suo circondario, minima quella di Castellammare e di altre località della provincia. I dati analitici, molto interessanti, perché per la prima volta ci fanno conoscere il numero delle tre macchine manifattrici per ciascun pastificio, sono nella tabella 8⁵³. È possibile operare un confronto

⁵⁰ De Majo, *I pastifici di Gragnano e Torre Annunziata*, cit., pp. 195-209.

⁵¹ Ivi, p. 204 e (per Gragnano) De Majo, *Identità produttiva*, cit., p. 130.

⁵² Delli Atti, *Macinazione*, cit., p. 6; oltre alle personali ispezioni usufruisce di «elementi statistici di sicuro controllo», forniti dall'«Ispettorato Tecnico per la Macinazione» di Napoli. Altrove l'autore, che licenzia il saggio nel dicembre del 1919, dice esplicitamente: «le osservazioni esposte nella presente nota si riferiscono alle condizioni industriali dell'anti guerra» (p. 52).

⁵³ La produzione è ricavata da Delli Atti, moltiplicando la potenzialità oraria, fornita dalle aziende, per 10 ore per 300 giorni e detraendo dall'importo ottenuto il 10 per cento, in quanto «la produzione effettiva si aggira in media per tutti i pastifici della provincia ai 9/10 della potenzialità» (ivi, p. 13). Nella tabella sono stati presentati i dati netti, derivanti da questi calcoli.

con la produzione del 1903 solo per Torre Annunziata: ebbene questa in dieci anni segna quasi un raddoppio (+92%). Ancora più cospicuo, logicamente, è l'incremento dell'intera provincia rispetto al 1891 (tab. 5): oltre il 300% in più nel quarto di secolo intercorso. Il triplicamento è dovuto più che a Torre Annunziata (292%) o a Gragnano (230%), ai pastifici moderni installati a Napoli e nelle sue immediate vicinanze. Non a caso qui (due a Secondigliano-Capodichino e uno a San Giovanni) sono presenti tre degli otto pastifici della provincia, spesso dotati anche di un proprio mulino, che producono più di 30 mila q l'anno: Improta, 40.500 q, Barbato e Chioppetti, 35.100 ciascuno; sono dotati nel complesso di 7 impastatrici, 18 gramole, 13 presse per pasta lunga e 9 per pasta corta⁵⁴.

Le altre unità produttive a questo livello sono localizzate a Portici, Castellammare, Gragnano, con una fabbrica ciascuno, e a Torre Annunziata, con due. Queste ultime e quella di Gragnano sono le maggiori produttrici, tutte giù note: la Scafa e C. 54 mila q, la Fabbrocino e la Garofalo, 45.600 ciascuno. Nel complesso dispongono di 13 impastatrici, 21 gramole, 23 presse per pasta lunga e 12 per pasta corta⁵⁵. Tutte e tre hanno anche un proprio mulino. La limitata presenza di grandi pastifici è compensata in queste due città, che sono senza dubbio i maggiori centri di pastificazione del paese, dalla presenza di tante fabbriche di minori dimensioni. La tabella 8 ne riporta il numero dividendole in quattro categorie: le piccolissime con una produzione inferiore a 5 mila q l'anno, le piccole da 5-10 mila q, le medie da 10-20 mila e le medio-grandi da 20 a 30 mila. Netta è la differenza tra le due località, perché Torre Annunziata, oltre ad avere una produzione complessiva che è molto più del doppio di quella di Gragnano, ha una straordinaria presenza di pastifici medi e medio-grandi⁵⁶. A Gragnano invece predominano le unità produttive piccole e piccolissime; queste ultime del tutto assenti sotto al Vesuvio.

⁵⁴ In dettaglio la ditta Improta di Capodichino ha 2 impastatrici, 6 gramole, 4 presse per pasta lunga, 4 presse per pasta corta; la Barbato, rispettivamente, 2, 6, 5, 2; la Chioppetti di San Giovanni 3, 6, 4, 3. La Improta e la Chioppetti hanno anche il mulino.

⁵⁵ In dettaglio la Scafa e C. ha, secondo l'ordine della nota precedente, 5, 8, 11, 6, la Società Fabbrocino ne ha 3, 5, 6, 3; la Alfonso Garofalo 5, 8, 6, 3. Gli altri due pastifici con una produzione superiore a 30 mila q sono della ditta Rocco e La Capria a Castellammare: 2, 3, 2 – 35.100 q.li; e della Fienga (ex Carotenuto) a Portici: 2, 3, 3, 1 – 36.450 q. La Rocco e La Capria ha anche il mulino.

⁵⁶ Ecco i nomi delle fabbriche medio grandi di Torre Annunziata: Alfonso Balestrieri, Angelo Cirillo (nel comune limitrofo di Boscoreale), Pasquale Carotenuto, Ignazio Ciniglio*, Alfonso Lettieri, Gabriele Monaco, Vicinanza e Di Nola, Giovanni Voiello. A Gragnano: Fratelli V. e G. Vicinanza; a Castellammare: Gabriele De Rosa; a Napoli Salvatore Savino* e Giuseppe Tartarone*. L'asterisco segnala le ditte che hanno accanto al pastificio un mulino.

Tab. 8. L'industria della pasta in provincia di Napoli nel 1914

	<i>Napoli, Se- condigliano, San Gio- vanni</i>	<i>Torre An- nunziata</i>	<i>Castellam- mare</i>	<i>Gragna- no</i>	<i>altre lo- calità</i>	<i>totale pro- vincia</i>
pastifici	18	61	7	31	13	130
impastatrici	31	105	11	42	18	207
gramole	64	140	16	54	26	300
presse per pasta lunga	41	108	13	53	19	234
presse per pasta corta	28	61	6	13	13	121
prod. annua (q)	311.310	768.960	107.730	311.040	159.840	1.658.880
pas. con meno di 5.000 q l'anno	0	18	2	14	3	37
pas. da 5.001-10.000 q	7	13	1	6	4	31
pas. da 10.001-20.000 q	6	20	2	9	5	42
pas. da 20.001 a 30.000 q	2	8	1	1	0	12
pas. da oltre 30.000 q	3	2	1	1	1	8
mulini (a cilindri)	24	17	3	6	7	57
tra cui anche pastifici	10	7	2	5	3	27
forza motrice (cv)	3.879	1.950	340	550	848	7.567
prod. annua tenero (q)	1.250.400	285.600	127.200	48.000	313.200	2.024.400
prod. annua duro (q)	698.400	1.228.800	216.000	302.400	120.000	2.565.600
prod. annua misto (q)	604.800	-	-	-	96.000	700.800
<i>prod. annua totale (q)</i>	<i>2.553.600</i>	<i>1.514.400</i>	<i>343.200</i>	<i>350.400</i>	<i>529.200</i>	<i>5.290.800</i>

Fonte: Delli Atti, *Macinazione*, cit. Elaborazione.

Nota: pas. = pastifici. Forza motrice dei mulini: Napoli-Secondigliano-San Giovanni: 2 n.i., gli altri elettrica; Torre Annunziata: 3 idraulica, gli altri elettrica; Castellammare: 1 «olio pesante», gli altri elettrica; Gragnano: elettrica; altre località: 1 a gas, 1 «termica», gli altri elettrica.

Questa così ampia produzione di pasta è ancora in molti casi asciugata in modo tradizionale; «all'aria, spesso sulle pubbliche vie». Tuttavia nei pastifici dell'area orientale di Napoli e San Giovanni, «negli ultimi tempi [...] vi è stato un notevole progresso in merito ai sistemi di essiccazione, tanto che in [alcuni] stabilimenti si sono installati gli apparecchi appositi per la essiccazione artificiale»⁵⁷. In questi stessi pastifici, però, generalmente si destinano «alla pastificazione semole e semolini di grano non sempre duro, miscelati con fiore, cioè con la parte farinosa dei grani lavorati a duro, per la qual cosa le paste che ne risultano sono di qualità scadente»⁵⁸.

⁵⁷ Delli Atti, *Macinazione*, cit., p. 36.

⁵⁸ Ivi, p. 46. Infatti queste paste «inalbano l'acqua di cottura, per la eccedenza di particelle minute

Secondo la coeva analisi di Enrico Vita, il prosciugamento artificiale è stato adottato anche da alcuni grandi pastifici di Gragnano e Castellammare: Garofalo, P.G. Di Nola, Rocco e la Capria, D'Apuzzo⁵⁹. Quale che sia il sistema di essiccazione la zona Torre-Gragnano «è rinomata per produzione di paste ottime, e precisamente al nome di Gragnano è stato in ogni tempo legata la rinomanza delle paste di qualità superiore. Successivamente anche l'industria Torrese si è affermata sul mercato, sicché attualmente i due centri industriali, Gragnano e Torre Annunziata, godono di pari meritata fama». La qualità è dovuta soprattutto alla «perfetta abilità delle maestranze locali [...] particolarmente nella delicata operazione di essiccamento che esse conducono con notevole perizia»; importante è anche l'uso, in tutto o in parte, di grano duro di qualità, innanzitutto il «*Saragolla* di Foggia», nonché le «ottime varietà dure provenienti dall'estero [come] il Tangarog russo»⁶⁰.

Nel complesso nei porti della provincia arrivano ogni anno circa 5,5 milioni di quintali di grano, «quasi tutti di provenienza estera, rappresentanti a un di presso un terzo della totale importazione frumentaria italiana»⁶¹. Nonostante la grande pressione demografica della città di Napoli e degli altri centri medio grandi della provincia (oltre 1,3 milioni di abitanti nel 1911)⁶², la macinazione di grano tenero per il pane è nettamente inferiore a quella del grano duro per la pasta. Si veda in merito la seconda parte della tabella 8, da cui si evince anche che poco meno della metà dei 57 mulini appartengono a ditte che producono anche la pasta (e solo alcune sono quelle già segnalate di grandi o medie dimensioni). La produzione della semola per la pasta è opera anche di aziende che praticano solo questa attività e macinano in reparti separati i due tipi di grano. Tra queste vanno segnalate a San Giovanni la Società meridionale di macinazione, che in un grande complesso di recente costruzione, dotato di forza motrice da 600 cv, produce ogni giorno 960 q di farina e 640 di semola⁶³, e la nota società Pantanella, 490 cv, 880 q di farina

amilacee, e facilmente si spappolano prima ancora di raggiungere la cottura completa. Dette paste risultando di basso costo e provenendo da stabilimenti situati in prossimità di un grande centro di consumo, quale è Napoli, vengono facilmente smerciate appunto perché alla portata delle più modeste borse».

⁵⁹ Vita, *L'industria*, cit., p. 48.

⁶⁰ Delli Atti, *Macinazione*, cit., pp. 46-47.

⁶¹ Ivi, p. 44.

⁶² Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale della statistica e del lavoro. Ufficio del Censimento, *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 10 giugno 1911*, volume I, Roma 1914.

⁶³ La produzione è ricavata da Delli Atti, moltiplicando la potenzialità oraria, fornita dalle aziende, per 10 ore per 300 giorni e detraendo dall'importo ottenuto il 20 per cento, in quanto «a seguito di accertamenti all'uopo fatti per stabilire la lavorazione effettiva di ciascun molino in un lungo periodo normale (precedente all'inizio della nostra guerra) risultò [...] che in media tale lavorazione poteva calcolarsi equivalente ai 4 quinti di quella nominale» (Delli Atti, *Macinazione*, cit., p. 24). Nella tabella sono stati presentati i dati netti, derivanti da questi calcoli. I 57 mulini che vi sono riportati non sono

e 480 di semola⁶⁴. Importante è anche il mulino Feola e Jeandeau a Torre del Greco, che produce ogni giorno 400 q di farina e altrettanti di semola, ed «è provvisto anche di Sylos per l'immagazzinamento del grano ed ha istallazione propria per la scarica automatica del cereale dai vapori approdanti nel porto di Torre del Greco».

Massiccia è la presenza di mulini a Torre Annunziata, di cui sette sono anche pastifici. Qui Delli Atti, nella sua ispezione, incontra 71 edifici industriali applicati alla macinazione del grano o alla produzione di pasta o ad entrambe le attività, e un imprecisato numero di depositi. Torre Annunziata quindi – egli dice – «può considerarsi come un'unica grande azienda di macinazione e di pastificazione, non essendovi, si può dire, una sola via dove non vi sieno installati molini, o pastifici, o depositi di cereali»⁶⁵.

Nello stesso anno in cui Delli Atti pubblica il suo articolo, Enrico Vita, direttore di una «azienda statale di molini e pastifici», creata nel 1917 dal Commissariato generale per gli approvvigionamenti, per dare lavoro alle aziende in crisi durante la guerra, pubblica un libro sull'argomento in cui si occupa di tutta la Campania e inserisce dati analoghi a quelli di Delli Atti, limitandosi però alla sola potenzialità produttiva, che risulta molto più alta dell'altra e probabilmente sovrastimata. Per ottenere dati analoghi a quelli, più verosimili, calcolati da Delli Atti, bisogna detrarre invece del 10% il 30%. Applicando questo criterio possiamo estendere l'analisi alle altre province della Campania, considerate da Vita: Salerno e Caserta. Nella prima operano 24 pastifici, che raggiungono una produzione effettiva di 386 mila q, nella seconda 18 pastifici e 215 mila q. Tre delle fabbriche maggiori sono a Salerno: la F.lli Nobile, che produrrebbe 92 mila q di pasta (cifra su cui è lecito nutrire dei dubbi); la F.lli Natella e la nota Scaramella (42 mila ciascuno). Vi sono poi la Isaia Gabola (35.700) a Nocera Inferiore, la Pepe e la Amato a Caserta (25.200 q ciascuno)⁶⁶.

Le esportazioni dei pastifici della provincia di Napoli sono in grande incessante crescita, al punto che Vita gli attribuisce «tre quinti delle esportazioni di pasta all'Estero», oltre a «una quota apprezzabile» dei pastifici della provincia di Salerno. «Meno intensa [è] l'esportazione dalla zona di Castellammare di Stabia, quasi inesistente quella della zona di Napoli, diretta a provvedere al bisogno locale e delle provincie». Quasi tutta pertanto è opera delle «paste

gli unici della provincia, perché il docente di Portici esclude «le installazioni a carattere rurale», ovvero 40 «mulini a palmenti» (p. 8).

⁶⁴ «La Ditta Pantanella ha [...] due molini presso il forte Vigliena, distanti tra loro una cinquantina di metri e separati dalla via Reggia di Portici e precisamente dal Ponte dei Francesi. Il mulino verso terra, (chiamato *Pazzigno*) è per la produzione di farina da panificazione, l'altro sulla riva del mare (mulino *Marina*) è per la produzione di semola (ivi, p. 18, il corsivo è nel testo).

⁶⁵ Ivi, p. 7.

⁶⁶ Vita, *L'industria*, cit., pp. 40-41.

di Gragnano e Torre Annunziata [che hanno] mantenuto il primato nel commercio mondiale», rispetto alla «concorrenza di altre zone, specie di quelle di Genova e di Catania», essendo quest'ultima, «dopo un notevole slancio nelle esportazioni, [in] grave crisi di arresto e di depressione nel movimento»⁶⁷. Questa crisi non è confermata da Rovetta, che, riportando delle proprie «considerazioni del 1913», accomuna senza distinzioni le quattro provenienze: «Le paste alimentari italiane giungono sul mercato di Chicago in casse di circa netti kg. 10 (o 22 libbre inglesi). [...] Le provenienze preferite sono quelle di Gragnano, Torre Annunziata, Genova, Termini Imerese»⁶⁸.

I due autori sono concordi nell'individuare «gli sbocchi di maggiore importanza» nei mercati degli Stati Uniti. Particolarmente intensa è – secondo Vita – l'esportazione della pasta di Gragnano («tipo "Parlato" e tipo "Garofalo"»), che raggiunge «i tre milioni di cassette da dieci chilogrammi l'una»⁶⁹. Si ritorna così al fenomeno da cui siamo partiti in questa analisi, ovvero il grande successo della pasta di Gragnano negli Stati Uniti e il tentativo fraudolento di contrastarlo da parte di alcune ditte locali. La concorrenza americana riguarda tutta la pasta italiana. Afferma Rovetta: «Non passa giorno [...] senza che sorga negli Stati Uniti del Nord una nuova fabbrica di paste alimentari a "tipo italiano". – Ve ne sono attualmente [1913] più di 400, le quali hanno formato una associazione sotto il nome di "National Association of Macaroni and Noodle Manufactures" con sede a Clevelan, Ohio». Sono «in genere [...] piccole imprese dovute a qualche emigrato italiano», alcune però hanno capitali e organizzazione in grado di contrastare le importazioni dall'Italia. In particolare otto ditte «possono fare, e fanno fin da ora, al nostro prodotto, una concorrenza notevole». Rovetta ne riporta i nomi, che spesso sono di emigranti italiani: Viviano (due ditte distinte), Catalano, Canepa e Romeo (titolare della ditta di Brooklyn a noi già nota). I loro prezzi sono la metà di quelli italiani e le confezioni più adatte ai gusti americani, come quelle di una ditta che contrappone «il suo prodotto, chiuso in eleganti scatole a prova di aria [...] al prodotto italiano, posto in una cassetta di legno semiaperta, esposta alla polvere e al sudiciume»⁷⁰.

Non potremo mai sapere se la produzione italiana sarebbe riuscita a contrastare efficacemente la concorrenza americana, perché di lì a poco lo scoppio della prima guerra mondiale chiuderà del tutto per molti anni le esportazioni transoceaniche, segnando la fine della prima età aurea di questo settore industriale.

⁶⁷ Ivi, p. 143.

⁶⁸ Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., ediz. 1921, p. 332.

⁶⁹ Vita, *L'industria*, cit., pp. 143-144.

⁷⁰ Rovetta, *Industria del pastificio*, cit., ediz. 1921, pp. 333-335.

Daniela Brignone

La pasta di Roma: la Pantanella dalle sue origini a oggi

ABSTRACT. La storia dello stabilimento industriale Pantanella iniziò nell'area compresa tra via dei Cerchi, via della Greca e piazza Bocca della verità attorno al 1870, mentre nel 1926 circa tutte le attività risultavano in via di trasferimento nella sede produttiva di via Casilina e l'immobile storico fu acquistato dall'amministrazione comunale. Mentre la storia dei due stabilimenti produttivi in chiave architettonica e urbanistica è stata ampiamente studiata, le vicende relative alle strategie imprenditoriali – industriali e commerciali – appaiono di più difficile ricostruzione, in assenza di carte aziendali consultabili al pubblico. L'obiettivo che questo saggio si pone è pertanto quello di unire tutti i tasselli noti e indagare su quelli meno noti, inquinati da oscure manovre finanziarie, come la fase del secondo dopoguerra e la sua dolorosa conclusione.

PAROLE CHIAVE. Storia, Industria alimentare, Roma, Pantanella, Pasta.

ABSTRACT. The history of the Pantanella industrial plant began in the area between via dei Cerchi, via della Greca and piazza Bocca della verità around 1870, while in about 1926 all the activities were being transferred to the production site in via Casilina and the building historical was bought by the municipal administration. While the history of the two production plants from an architectural and urbanistic point of view has been extensively studied, the events relating to the entrepreneurial strategies – industrial and commercial – appear to be more difficult to reconstruct, in the absence of company archives open to the public and that can be studied. The objective of this essay is therefore to put together all the known pieces and investigate the lesser-known ones, corrupted by obscure financial maneuvers, such as in the postwar period until the previous conclusion.

KEYWORDS. History, Food industry, Rome, Pantanella, Pasta.

Allo stato attuale degli studi e delle ricerche non esiste una ricostruzione completa della storia della ditta Pantanella, società attiva nell'industria molitoria e pastaria a Roma dal 1865 ai primi anni Settanta del Novecento.

* Corresponding author: Daniela Brignone (*Independent scholar*). E-mail: danielabrignone@tin.it.

Manca infatti una ricostruzione dell'intera vicenda aziendale, dalle origini come ditta individuale fino al conseguimento di una dimensione nazionale, con due stabilimenti a Roma, due nelle Marche e uno a San Giovanni a Teduccio presso Napoli, già nei primi decenni degli anni Venti del Novecento¹.

La storia della società Pantanella, attiva anche nel settore dolciario nel secondo dopoguerra, è stata studiata da Enrica Serinaldi² per la fase delle origini del pastificio in via dei Cerchi, seguita dalla fusione con la Società dei molini e magazzini generali e fino al 1915, con focus particolare sulle tecnologie utilizzate e sull'applicazione di innovazioni che posero l'azienda all'avanguardia nel panorama dell'industria molitoria e pastaria europea.

Un lavoro a più mani è invece il volume *Mulino Pantanella. Il recupero di una archeologia industriale romana*, a cura di Francesco Amendolagine, che come suggerisce il titolo si incentra sulle vicende dello stabilimento industriale Pantanella in via Casilina, con saggi di storia urbanistica e architettonica, volti a fornire un contesto storico al progetto di restauro e riconversione in abitazioni attuato negli anni Novanta³. Sempre di storia urbanistica si occupa l'interessante saggio di Donatella Cialoni, storica dell'arte, relativo alle trasformazioni incorse nell'area di via dei Cerchi e all'ipotesi d'uso di una zona archeologica nei primi anni di Roma capitale⁴. Nel suo lavoro, principalmente basato sulla consultazione di fonti di archivi pubblici, sono riportate piante e prospetti della casa privata di Michele Pantanella, della fabbrica del pane e del pastificio, edifici insistenti sull'area compresa tra via dei Cerchi, via della Greca e piazza Bocca della verità⁵. La storia dello stabilimento industriale Pantanella iniziò infatti in quell'area attorno al 1870, mentre nel 1926 circa tutte le attività risultavano in via di trasferimento nella nuova sede produttiva di via Casilina. Nel 1928 l'immobile già adibito a stabilimento produttivo fu acquistato dall'amministrazione comunale, scartando l'ipotesi della demolizione totale del fabbricato – del quale però fu immediatamente abbattuta la ciminiera.

¹ *Dizionario Industriale Italiano*, a cura di G. Loriga, Roma 1927 (volume non esistente in OPAC), citato da E. Serinaldi, *Molitura e pastificazione a Roma: la Pantanella, 1865-1914*, in *Innovazione tecnologica ed industria in Italia. Cinque realtà emblematiche*, a cura di D. Brignone, Bulzoni, Roma 1993, pp. 127-171.

² Serinaldi, *Molitura e pastificazione a Roma*, cit.

³ *Mulino Pantanella. Il recupero di una archeologia industriale romana*, a cura di F. Amendolagine, Marsilio, Venezia 1996, che contiene un saggio sulla famiglia Pantanella, redatto da E. Serinaldi e A. Scalco, una storia della fabbrica di Alberto M. Racheli, allora docente di restauro all'Università Roma Tre, e altri interventi di storia urbanistica e architettonica. Manca nel volume una ricostruzione della storia aziendale.

⁴ G. Giovannoni, *La sistemazione del Foro Boario e del Velabro*, in «Capitolium», II, 1926, 5, pp. 516-530.

⁵ D. Cialoni, *Il mercato centrale ai Cerchi e la stazione al Circo Massimo. Ipotesi d'uso di una zona archeologica nei primi anni di Roma Capitale*, in «Bollettino della Unione Storia ed Arte», CIII, 2011, pp. 55-71.

La fabbrica Pantanella a via de' Cerchi si presentava agli occhi dei contemporanei come un edificio squilibrato ed ingombrante, mentre oggi sorprende la monumentalità della facciata su Piazza Bocca della verità, con balconata sovrastante l'ingresso principale e un'aquila posizionata sulla cornice semicircolare che sormonta una delle sue porte.

Mentre la storia dei due stabilimenti produttivi in chiave architettonica e urbanistica è stata ampiamente studiata, sia per la fase antica sia per la fase più moderna a via Casilina, le vicende relative alle strategie imprenditoriali – industriali e commerciali – appaiono di più difficile ricostruzione, in assenza di carte aziendali consultabili al pubblico⁶.

L'obiettivo che questo saggio si pone è pertanto quello di unire tutti i tasselli noti e indagare su quelli meno noti, come la fase romana del secondo dopoguerra e la sua dolorosa conclusione, con la cessione del marchio al Pastificio Favellato che lo detiene tuttora. Preme sottolineare, tuttavia, che la storia della gloriosa pasta Pantanella di Roma meriterebbe un approfondimento monografico teso a ricostruire nel dettaglio le vicende, intricate e non sempre specchiate, che portarono alla sua dismissione.

1. *Michele Pantanella*. Nato ad Arpino, piccolo comune del Lazio, nel 1823, Michele Pantanella partì con la moglie alla volta di Roma poco prima del 1848 e vi si stabilì. Le tracce più antiche della famiglia Pantanella si rinvencono nella zona della Campagna, corrispondente alle attuali province di Frosinone e di Latina, mentre troviamo alcuni membri della famiglia de Cinella-Pantanella in ruoli di prestigio nelle istituzioni locali in età moderna, oppure attivi nel commercio di granaglie e di altri generi alimentari.

Nella capitale dello Stato pontificio, i due coniugi avviarono una attività ambulante di vendita di pizzette di granturco, nei pressi dell'arco di Settimio Severo e poi presso piazza Montanara, in seguito cancellata dagli sbancamenti d'epoca fascista. I coniugi Pantanella scelsero quella piazza perché era uno dei cuori pulsanti della vita cittadina, luogo di sosta degli scrivani pubblici e punto di arrivo per i contadini provenienti dalla campagna⁷.

⁶ Per lo studio sulla famiglia Pantanella, contenuto nel citato volume *Mulino Pantanella*, Scalco e Serinaldi ebbero accesso alle carte e memorie orali allora custodite da Tommaso Pantanella e Massimo Coen, erede di Gino Coen, che fu direttore generale e poi membro del consiglio d'amministrazione presso la Società molini e pastificio Pantanella dal 1925 fino alla sua morte, negli anni Cinquanta. Sulla figura di Gino Coen torneremo in seguito.

⁷ A. Scalco, E. Serinaldi, *La famiglia Pantanella*, in *Mulino Pantanella*, cit., p. 3: la fonte principale per la ricostruzione della storia della famiglia è un racconto allegato all'albero genealogico conservato da eredi della famiglia Pantanella, con cui Scalco e Serinaldi hanno avuto modo di confrontarsi. Il racconto è pubblicato nel medesimo saggio, in nota, alle pp. 13-14.

Fu durante la fase ambulante della loro attività che i Pantanella incorsero nella prima di una lunga serie di difficoltà che caratterizzarono vita privata e attività economica: due furti fecero loro perdere i pochi risparmi accumulati.

L'occasione per dare una svolta al *business* familiare fu offerta dallo scarso raccolto di grano avutosi dopo il 1859: i profitti derivanti dalla vendita di sacchi di grano e di fagioli, che i coniugi Pantanella avevano immagazzinato in tempi più prosperi, consentirono loro di acquistare un locale, sempre in piazza Montanara, dove avviarono un forno per la produzione del pane.

La produzione e il commercio del grano nello Stato pontificio era oggetto di forti speculazioni da parte di mercanti e gruppi di potere, che nel nuovo contesto di Roma capitale mantennero saldo il proprio interesse finanziario nel settore della molitura e della pastificazione. Tale fattore influì fortemente sullo sviluppo di una industria sanamente competitiva e coerentemente capace di produrre innovazione e occupazione: come vedremo nel corso del presente lavoro, la parabola della Pantanella mostra con evidenza tutti i limiti di una realtà aziendale che dall'imprenditore privato passò a una proprietà composita e animata da interessi prevalentemente finanziari.

La capitale tuttavia aveva fame, soprattutto di pasta e pane, generi di prima necessità, e l'aumento della popolazione sostenne lo sviluppo dell'industria romana della molitura e della pastificazione, facendo emergere per dimensioni e capacità imprenditoriali alcune realtà produttive e dando luogo – già dagli ultimi decenni dell'Ottocento – a una precoce concentrazione industriale e al coinvolgimento finanziario dei principali istituti di credito locali.

A livello nazionale, a eccezione delle aree metropolitane, il comparto molitorio si trovava invece ad avere, nella maggior parte dei casi, una funzione meramente ausiliaria dell'agricoltura, in cui raramente trovavano spazio realtà manifatturiere e imprenditoriali autonome. Roma offriva a tale comparto produttivo le opportunità di un mercato di consumo in costante crescita, in cui la domanda di pane e pasta, beni di prima necessità, non era soggetta a flessioni di rilievo.

La concentrazione del settore molitorio e pastario romano di fine Ottocento aveva avuto come protagonista principale la Società molini e magazzini generali, che aveva assorbito una serie di società minori proprietarie di mulini. Nei primi quarant'anni del XX secolo, nonostante le condizioni altalenanti dell'economia e le congiunture negative che depressero fortemente i consumi alimentari, il settore molitorio e pastario romano ebbe un'ulteriore crescita, testimoniata dall'aumento del numero delle società attive nel settore e del loro capitale sociale: dalle 4 società attive nel 1916 con un capitale totale di L. 12.558.000 si passò infatti a 20 società, per un capitale totale di L. 24.580.000 nel 1935 ed infine a 14 società nel 1940, con un capitale di oltre 34 milioni di lire.

Ancor prima che Roma divenisse capitale, ed esattamente nel 1864, troviamo Michele Pantanella residente in via Bocca della verità n. 108 e poi proprietario di un terreno con fabbricato, giardino e fontana situati in via della Marrana e di un secondo fabbricato con ingresso su via della Greca: era il nucleo iniziale del complesso industriale Pantanella.

Con l'acquisto di altre porzioni di terreno e fabbricato negli anni successivi, Pantanella giunse a essere proprietario dell'intera area posta tra via Bocca della verità, via di Santa Sabina – oggi via dell'Ara Massima di Ercole – via della Greca e via dei Cerchi, dove nel 1878 intraprese la costruzione del nuovo stabilimento. L'anno successivo Pantanella ottenne dal Consiglio comunale il permesso per la costruzione del panificio con dieci forni a vapore, congiuntamente alle lodi del sindaco di Roma, Emanuele Ruspoli per le sue doti imprenditoriali.

La figura dell'imprenditore privato, in un contesto come quello romano, era una evidente eccezione, seppure vi furono realtà imprenditoriali di grande interesse, specialmente nel settore alimentare, coerentemente con la crescita dei consumi della capitale⁸. Come è noto, nel contesto economico romano era dominante la presenza di una imprenditoria finanziaria d'estrazione nobiliare e di provenienza pontificia, anche dotata di *know how* tecnico e capitali nazionali e stranieri, impiegati principalmente nell'investimento in società che fornivano servizi “di pubblica utilità” alla città in crescita: acqua, energia, luce⁹.

I bisogni alimentari della popolazione in crescita furono, come dicevamo, il motore dell'industria alimentare della capitale. Dal 1871 Roma acuì il suo ruolo naturale di polo d'attrazione, già evidente nel contesto papalino, di capitali, capacità imprenditoriali e manodopera.

Un vasto movimento migratorio dalla regione e dal paese fu attratto da sviluppo edilizio, crescita economica e diffusione dei servizi. Il saldo migratorio fra iscritti e cancellati all'anagrafe di Roma rimase sempre positivo dal 1871 agli anni della prima guerra mondiale, con percentuali molto alte: +38,8 per mille abitanti nel 1884, +47 nel 1885, +44,6 nel 1886, gli anni del picco di crescita.

La città conobbe, dagli anni Settanta dell'Ottocento alla seconda guerra mondiale, uno sviluppo demografico senza precedenti, sia per rapidità sia per

⁸ D. Brignone, *Il “food district” romano fuori Porta Pia tra la fine dell'Ottocento e il fascismo*, in *La modernità imperfetta. Lavoro, territorio e società a Roma e nel Lazio tra Ottocento e Novecento*, a cura di R. Carocci, D. D'Alterio, T. Menzani, Odradek, Roma 2021, pp. 229-241.

⁹ Si veda, al riguardo, G. Coppa, L. Pediconi, G. Bardi, *Acque e acquedotti a Roma (1870-1984)*, Quasar, Roma 1984; S. Battilossi, *Acea di Roma (1909-1996): energia e acqua per la capitale*, Franco Angeli, Milano 1998.

quantità. Da poco più di 200 mila abitanti nel 1871 Roma passerà ad averne circa 1,4 milioni nel 1941¹⁰.

Tornando al nostro Pantanella, gli anni di permanenza in via dei Cerchi furono costellati di episodi infausti, puntualmente ripercorsi negli studi esistenti: nel 1881, a stabilimento quasi ultimato, un incendio distrusse l'ala adibita alla pastificazione¹¹. Nel 1892 un nuovo incendio divampò nello stabilimento ai Cerchi, e nonostante l'intervento dei pompieri e la presenza dello stesso Michele con suo figlio Tommaso, i danni furono ingenti. Sul luogo accorsero cittadini e autorità, tra cui lo stesso re Umberto I, che donò tremila lire al Pantanella per supportare la ricostruzione degli edifici distrutti, in particolare nel fabbricato centrale¹². Ed ancora nel 1906 un incendio distrusse gli uffici della direzione e della amministrazione¹³.

Gli incendi segnarono metaforicamente la parabola discendente della famiglia Pantanella e della sua ditta, che fu finanziariamente danneggiata anche dallo scandalo della Banca romana, scoppiato nel 1892, in cui si narra che Michele Pantanella perse la cifra di 4 milioni di lire contanti¹⁴.

Il suo animo combattivo dovette uscire effettivamente fiaccato da tali congiunture negative. Una via d'uscita e una promessa di crescita venne dalla concentrazione in atto nel settore molitorio e pastario della capitale sul finire dell'Ottocento: la Società molini e magazzini generali, come dicevamo, nata nel 1882 su iniziativa del Banco di Roma, aveva assorbito società molitorie minori romane e napoletane – la Società dei molini del Tevere con stabilimento sulla via Flaminia e le napoletane ditta Bodmer & C. e ditta Pasquale Orsini – entrando presto in conflitto con la ditta Pantanella, sua principale concorrente¹⁵.

Coerentemente con la strategia portata avanti dal Banco di Roma, di acquisizione di partecipazioni industriali in settori cruciali del servizio pubblico e dell'approvvigionamento cittadino, la Società molini e magazzini generali, nel cui consiglio d'amministrazione sedevano rappresentanti del *gotha* della finanza latifondista, altoborghese e aristocratica romana, riuscì infine a siglare un accordo con la ditta Pantanella.

¹⁰ M. Colucci, *Il Lazio e le migrazioni tra Ottocento e Novecento: un laboratorio di mobilità*, in *La modernità imperfetta. Lavoro, territorio e società a Roma e nel Lazio tra Ottocento e Novecento*, cit., p. 84.

¹¹ *L'incendio di Roma*, in «Corriere della Sera», 22-23 novembre 1881.

¹² *Cronaca delle grandi città*, in «Corriere della Sera», 7-8 febbraio 1892.

¹³ *Incendio al Pastificio Pantanella a Roma*, in «Corriere della Sera», 9 dicembre 1906; anche negli impianti di San Giovanni a Teduccio e nella sede di Chiaravalle, anni più tardi, ci furono nuovi incendi, vedi *Oltre un milione di danni nell'incendio*, in «Corriere della Sera», 26 aprile 1929.

¹⁴ Per la biografia completa di Michele Pantanella si veda D. Brignone, *Pantanella, Michelangelo (detto Michele)*, disponibile al seguente indirizzo: <<https://www.treccani.it/enciclopedia/tag/Pantanella>>.

¹⁵ In merito si veda C.G. Severino, *La migrazione di una ragione sociale: come fu che la concorrenza divenne Pantanella*, in «Roma moderna e contemporanea», 3, 2004, pp. 399-411.

La neonata Società molini e pastificio Pantanella si riunì in assemblea generale straordinaria il 7 settembre 1896. L'elenco delle quote azionarie mostrava i Pacelli, la Banca romana in liquidazione e il Banco di Roma in posizione dominante, mentre Michele Pantanella era assente e suo figlio Tommaso aveva una partecipazione minoritaria, pur sedendo nel consiglio d'amministrazione.

L'intera operazione di fusione era finalizzata a sgravare il passivo che affliggeva la Società molini e magazzini generali, essendo il Banco di Roma suo principale creditore. Sottoscrivendo gran parte del capitale sociale compenso il suo credito nei confronti della società¹⁶.

Michele Pantanella fece in tempo ad assistere all'assorbimento della propria ditta nella nuova compagine societaria, che includeva il suo cognome per fregiarsi di un marchio diffuso e popolare. Morì nel dicembre 1897¹⁷.

2. *Da via de' Cerchi a via Casilina.* Il nuovo secolo si aprì, per la Società molini e pastificio Pantanella, con un assetto finanziario e manageriale capace di proiettarla nel quadro dell'industria molitoria e pastaria nazionale¹⁸. Nel patrimonio immobiliare della Società molini e pastificio Pantanella rientravano sia lo storico stabilimento Pantanella a via dei Cerchi sia la sede di via Casilina fuori Porta Maggiore, acquisita dalla Società molini e magazzini generali con l'assorbimento della ditta Ducco e Valle nel 1883¹⁹.

Se nel 1903 il personale impiegato ammontava a 350 unità, allo scoppio della prima guerra mondiale aveva raggiunto le 1.100 unità²⁰.

Attorno alla metà degli anni Venti del Novecento i vertici dell'azienda decisero di ampliare l'impianto industriale già esistente, anche in seguito alla dismissione forzata dello stabilimento di via dei Cerchi, destinato a diventare la nuova sede degli uffici del governatore.

¹⁶ L. De Rosa, *Storia del Banco di Roma*, Banco di Roma, Roma 1982, *passim*.

¹⁷ Il figlio di Michele, Tommaso, si tolse la vita nel 1900, mentre la storia familiare e industriale proseguì con il figlio di lui, Alfonso. In merito, si veda Scalco, Serinaldi, *La famiglia Pantanella*, cit., pp. 3-15.

¹⁸ Un quadro aggiornato della bibliografia sull'industria pastaria è contenuta nel volume di A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni*, Donzelli, Roma 2019, che ha un taglio di storia sociale, ma affronta anche la storia del settore industriale e dei consumi alimentari. Tra le fonti utili a comprendere l'evoluzione del settore tra secondo dopoguerra e primi anni Duemila si vedano il suddetto volume, alle pp. 199-224; Camera dei Deputati, *Atti della Commissione parlamentare di inchiesta sulla miseria in Italia e sui mezzi per combatterla*, 154 voll. (vari editori e luoghi), 1953-1958; F. Chiapparino, *L'industria alimentare nel mercato globale tra tipicità locali e multinazionali*, in *L'Italia e le sue Regioni*, Istituto dell'Enciclopedia Treccani, Roma 2015, pp. 467-486 anche online <https://www.treccani.it/enciclopedia/l-industria-alimentare-nel-mercato-globale-tra-tipicita-locali-e-multinazionali_%28L%27Italia-e-le-sue-Regioni%29/>.

¹⁹ Severino, *La migrazione di una ragione sociale*, cit., pp. 402-403.

²⁰ Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale della statistica, *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Roma*, G. Bertero e C., Roma 1903, pp. 191-192, 282-283.

Fu in vista del salto dimensionale da realizzare nello stabilimento in via Casilina che fu assunto l'ingegner Gino Coen nel ruolo di direttore generale. Legato da amicizia a Filippo Cremonesi, sindaco di Roma e presidente della Società molini e pastificio Pantanella, il Coen aveva maturato una solida esperienza direttiva in pastifici italiani di piccole e medie dimensioni.

Nel nuovo secolo la società Pantanella era cresciuta attraverso l'acquisizione di mulini a Roma e a Napoli e aveva raggiunto in breve tempo una posizione di rilievo nel panorama dell'industria molitoria e pastaria, ma il vero salto tecnologico e dimensionale fu compiuto a partire dalla fine degli anni Venti, sotto la direzione generale di Gino Coen.

Nel 1925, ossia al momento del suo ingresso in azienda, le dotazioni industriali della Pantanella consistevano in due mulini e un pastificio a Roma, due mulini a Napoli e un mulino a Chiaravalle, in provincia di Ancona. Su Roma un nuovo stabilimento avrebbe consentito un ampliamento della capacità produttiva e un aggiornamento tecnologico degli impianti produttivi. Nel 1928 la Società dismise definitivamente l'unità produttiva di via dei Cerchi e la superficie sulla quale insisteva lo stabilimento fu inclusa nell'area archeologica del Circo Massimo, posta sotto tutela dal governatorato di Roma.

Sullo stabilimento di via Casilina, presso Porta Maggiore, fu pertanto concentrato l'investimento industriale, che fu finalizzato all'installazione di un mulino a grani duri e alla costruzione di un nuovo impianto di pastificazione per la produzione di 600 quintali di pasta al giorno. L'obiettivo fu la successione delle fasi di lavorazione fino alla filatura della pasta, tramite l'eliminazione di tutti i trasporti orizzontali.

Dal 1928 Coen entrò a far parte del consiglio d'amministrazione e del comitato esecutivo della società, mantenendo l'incarico di direttore generale.

Alla fine degli anni Trenta giunse a compimento il progetto di ristrutturazione della società Pantanella, con l'ampliamento del pastificio, nel 1937, su progetto degli ingegneri Sbordonì e Cozzani e con l'avviamento di nuovi impianti per la produzione di pane, biscotti e pasticceria secca, per una capacità produttiva di 120 quintali giornalieri. Nel 1938 il capitale sociale della società Pantanella salì a 15 milioni di lire, mentre l'energia impiegata ammontava a 900 hp²¹.

Nei bombardamenti del 19 luglio 1943 si narra che 13 bombe delle 17 lanciate dagli Alleati su Roma colpirono lo stabilimento Pantanella di via Casilina, identificato come obiettivo strategico. Le bombe provocarono non solo danni ingenti a fabbricati e agli impianti industriali, ma ferirono membri del personale dipendente e della direzione.

²¹ Archivio storico Federazione dei cavalieri del lavoro, "Gino Coen".

Al termine della seconda guerra mondiale si procedette alla ricostruzione e all'ampliamento degli impianti produttivi, tramite la costruzione di un nuovo fabbricato di dodici piani e di magazzini interrati. Al 1946 risale la realizzazione della Torre dei mulini, progettata da Vittorio Morpurgo²². Con le migliorie apportate, il complesso molitorio raggiunse una potenzialità di macinazione di circa 2.500 quintali giornalieri, mentre il reparto della pastificazione fu totalmente innovato con macchinari all'avanguardia, in parte brevettati dallo stesso Coen e ceduti in uso all'azienda.

La società Pantanella si dotò di strutture e di attività assistenziali per il personale dipendente e per i loro figli, quali l'asilo nido aziendale con assistenza sanitaria fino ai 18 mesi di vita, l'ambulatorio, le colonie per le vacanze estive²³.

L'ultima ristrutturazione dello stabilimento fu condotto tra il 1958 e il 1961 sotto la direzione dell'architetto Silvano Ricci, che inserì il biscottificio al posto del mulino antico e nuovi uffici innestati nel contesto precedente²⁴.

Le fonti si diradano per gli anni Cinquanta e Sessanta, per i quali dobbiamo attingere prevalentemente a notizie a mezzo stampa. Le contestazioni sindacali, i licenziamenti, le manovre finanziarie non sempre cristalline che caratterizzarono la fase finale della storia aziendale furono oggetto di molti articoli sulla stampa quotidiana. Sia al periodo prebellico che a quello successivo risalgono, poi, fonti iconografiche che restituiscono la realtà della vita quotidiana di una azienda che ha segnato profondamente il tessuto economico e sociale della capitale.

Negli anni Sessanta la società Pantanella, la più grande industria pastaria della provincia di Roma, cominciò a registrare pesanti perdite in bilancio e licenziamenti massicci, a fronte del blocco degli investimenti industriali. Sempre alla fine degli anni Sessanta risale la dismissione degli investimenti del Vaticano nei pacchetti azionari di molte aziende italiane²⁵.

²² Severino, *La migrazione di una ragione sociale*, cit., p. 409.

²³ Intervista a Maria Luisa Coen, realizzata nel 2007, ai fini della redazione della voce "Gino Coen" per il *Dizionario biografico degli italiani*, voce a tutt'oggi rimasta inedita; Archivio storico Federazione dei cavalieri del lavoro, "Gino Coen"; P. Toscano, *Le origini del capitalismo industriale nel Lazio. Imprese e imprenditori a Roma dall'Unità alla Seconda guerra mondiale*, Edizioni dell'Università degli studi di Cassino, Cassino 2002, pp. 75-79, 116-117.

²⁴ A. Racheli, *Lo stabilimento della Pantanella a Roma: storia della fabbrica*, in *Mulino Pantanella*, cit., p. 60.

²⁵ S. Cingolani, *Un golfista al servizio di Tre Papi*, in «Corriere della Sera», 10 marzo 1989: l'articolo ripercorre la carriera di Paul Casimir Marcinkus, segretario dello IOR dal 1969 e poi presidente, che mise in atto una politica di cessione delle società più barcollanti, tra cui la Pantanella, a finanziari amici con cui rimanere in partnership. Per la Pantanella il partner fu Roberto Calvi con il suo Banco Ambrosiano.

Il decennio si chiuse con il bilancio 1969, che presentava circa un miliardo e mezzo di lire di perdita²⁶. Ad un primo licenziamento di 100 operai nel 1970 seguirono altri 70 licenziamenti. Le condizioni in cui era sprofondata la società erano, secondo la stampa portavoce dei lavoratori, frutto di manovre a tre, condotte dalla Equity, la società statunitense entrata nel pacchetto azionario proprio nel 1970, le Assicurazioni generali e il Vaticano. Tra i proprietari figurava ancora il presidente Pacelli, uno dei più eminenti rappresentanti dell'aristocrazia vaticana. Scopo della manovra sembrava la messa a frutto della vendita dell'area occupata dalla fabbrica sulla Casilina. Per la prosecuzione dell'attività produttiva era stato promesso – con impegni presi tra la dirigenza e il Ministero del lavoro – un trasferimento in nuovi impianti produttivi a Pomezia. Lo smantellamento della Pantanella, attraverso la vendita di macchinari e l'affidamento a ditte terze di fasi del ciclo produttivo, era stata intrapresa, tuttavia, prima dell'acquisto della nuova area²⁷.

Gli anni Settanta segnarono la parabola finale di una azienda, trasformata in finanziaria del gruppo Genghini e progressivamente smantellata²⁸, a cui migliaia di romani d'origine o di adozione avevano legato il proprio destino familiare e professionale. I circuiti affaristici e speculativi che in qualche modo avevano sempre tessuto nell'ombra dell'industria molitoria e pastaria romana portarono alla fine di un'avventura imprenditoriale che aveva scritto pagine importanti della storia industriale della capitale²⁹.

²⁶ *Pantanella*, in «Corriere della Sera», 30 maggio 1970.

²⁷ *Occupate la Pantanella e la Salivetto*, in «l'Unità», 10 marzo 1971.

²⁸ M. Suriano, *Il nodo della Pantanella*, in «Corriere della Sera», 19 febbraio 1976; sull'occupazione della fabbrica da parte degli operai, nel 1971, il suicidio del direttore di fabbrica Mario Di Cecco e le ragioni più oscure dell'affamamento della società Pantanella vedi le memorie di Tarcisio Tarquini, dipendente e sindacalista, in <<https://tarcisiotarquini.com/2019/06/03/la-lunga-lotta-della-pantanella/>>. La testimonianza di Tarquini fu anche pubblicata in Tarcisio Tarquini, *La Pantanella*, in «Nuovi Argomenti», 10, aprile/giugno 2000, pp. 179-187.

²⁹ Camera dei Deputati e Senato della Repubblica, *Commissione parlamentare d'inchiesta sulla loggia massonica P2*, Volume VIII, *Il mondo degli affari e dell'editoria*, Tomo X, Roma 1987. Si parla della società Pantanella alle pp. 53 e 391. Molte altre informazioni relative alla svalutazione pilotata delle azioni Pantanella sono in <<http://www.fontitaliarepubblicana.it/>>, dove si trovano tutti gli atti della Commissione Anselmi sulla P2, integralmente consultabili on line.

Saggi

Nicoletta Stradaoli*

Il lago come risorsa economica.

Il Consorzio di bonifica del Trasimeno e la centrale termoelettrica di Pietrafitta negli anni Venti del Novecento

ABSTRACT. Il saggio esamina la gestione delle acque del lago Trasimeno negli anni Venti del Novecento. In questo arco cronologico, il lago e l'area circostante si trovarono al centro di diversi progetti di sistemazione idraulica che si intrecciarono con progetti rivolti all'utilizzo delle acque del bacino lacustre a scopo energetico-industriale. Si sviluppò un intenso dibattito sull'uso della risorsa idrica del lago per diversi fini spesso in concorrenza tra loro. In tale contesto, l'articolo si concentra su una vicenda in particolare: la derivazione delle acque del Trasimeno per il funzionamento della centrale termoelettrica di Pietrafitta, in cui assume un ruolo rilevante l'estrazione della lignite. Si tratta di un episodio significativo, perché mostra il complesso gioco tra interessi di soggetti pubblici e privati legati al Trasimeno stesso, ovvero nello specifico lo scontro tra il Consorzio di bonifica del Trasimeno e la società proprietaria dell'impianto di Pietrafitta.

PAROLE CHIAVE. Lago Trasimeno, Pietrafitta, lignite, bonifica, Consorzio di bonifica del Trasimeno.

ABSTRACT. This article examines the management of the waters of Lake Trasimeno in the 1920s. In this chronological period, the lake and the surrounding area were at the center of various hydraulic arrangement projects that were intertwined with plans aimed at using the waters of the lake for energy-industrial purposes. An intense debate developed on the use of Trasimeno waters for different purposes often in competition with each other. In this context, the article focuses on one particular case study: the derivation of the Trasimeno waters for the working operation of the Pietrafitta thermoelectric plant, in which the extraction of lignite plays an important role. This is a significant episode because it shows the complex interplay between the interests of public and private institutions linked to Lake Trasimeno itself, namely the clash between the Lake Trasimeno Land Reclamation Consortium and the company which owns the Pietrafitta plant.

KEYWORDS. Lake Trasimeno, Pietrafitta, lignite, land reclamation, Lake Trasimeno Land Reclamation Consortium.

* Corresponding author: Nicoletta Stradaoli (Università di Perugia). E-mail: nicoletta.stradaoli@unipg.it

1. *Introduzione.* Il complesso rapporto tra uomo e ambiente, e in particolare tra uomo, terra e acqua, è un elemento determinante delle dinamiche sociali ed economiche di un territorio. Nel corso del tempo, infatti, ricorrente e necessaria è stata l'opera dell'uomo volta a guadagnare nuove terre e a difenderle da inondazioni e impaludamenti. Tale azione di conquista e difesa è stata lenta, difficile e faticosa, ma estremamente rilevante, tanto più quando, come nel caso della penisola italiana, le terre fertili di piano oltre a non essere così numerose sono state spesso devastate da rovinosi straripamenti. La bonifica è stata, perciò, senza dubbio una delle risposte storiche ricorrenti attraverso cui sono stati affrontati problemi di risanamento territoriale, di ripristino di equilibri idraulici e di estensione delle superfici coltivabili¹.

In relazione alle specificità regionali, l'opera di bonifica si è arricchita poi di motivazioni peculiari, che sono dipese non solo dalle condizioni del territorio, ma anche dagli interessi in gioco. Da questo punto di vista, l'area umbra, ricca di acque, sembra avere avuto nel quadro della penisola un posizione significativa per la pluralità di situazioni che si sono venute a creare sia per progetti di bonifica, che comportarono modificazioni profonde degli assetti territoriali, sia per l'utilizzo a fini economico-produttivi delle risorse idriche. In un simile contesto, il lago Trasimeno costituisce un caso emblematico. L'area si trovò, infatti, al centro di diversi progetti di bonifica e di prosciugamento, di derivazione e canalizzazione, ovvero di fronte a una serie di operazioni che incisero sull'assetto della zona lacustre².

Sin dal XVIII secolo si parlò della bonifica del Trasimeno per contenere e controllare le sue acque, per fruire delle stesse a scopo irriguo, oltre che per guadagnare nuove terre, ritornando d'attualità dopo l'Unità ed essere poi ancora protagonista del dibattito economico-sociale durante il fascismo. Non è questo il luogo per esaminare nel dettaglio il contenuto e la portata dei vari progetti; è però fondamentale notare che, secondo diversi indirizzi, le proposte avanzate perseguirono lo sfruttamento della "risorsa Trasimeno" attraverso lavori tesi, da un lato, alla difesa del lago e, dall'altro, allo svuotamento del bacino, così da sfruttare le terre emerse come terreno agricolo³. Tali

¹ Sulle bonifiche in Italia esiste una ricca tradizione storiografica a partire dallo studio *Le bonifiche in Italia dal '700 a oggi*, a cura di P. Bevilacqua, M. Rossi-Doria, Laterza, Roma-Bari 1984.

² La letteratura sul Trasimeno è particolarmente ricca. Per una recente rassegna bibliografica si veda: C. Cattuto, E. Gambini, C. Marinelli, *Il Trasimeno. La complessa gestione di un lago laminare*, Fabrizio Fabbri Editore, Perugia 2011. Si veda inoltre, *Ambiente e pubblica felicità tra idee e pratiche. Il caso del lago Trasimeno*, a cura di S. Alimenti, R. Lupi, Franco Angeli, Milano 2016. Per quanto concerne le acque della regione Umbria in generale si veda il volume *L'Umbria e le sue acque. Fiumi e torrenti di una regione italiana*, a cura di A. Grohmann, Electa Editori Umbri, Perugia 1990.

³ In riferimento ai progetti di prosciugamento-bonifica del Trasimeno si vedano T. Perelli, *Relazione del dott. Tommaso Perelli matematico e pubblico professore di astronomia dell'Alma Università Pisana sopra il Lago Trasimeno scritta pel nobile uomo sig. conte Francesco Baglioni*, Stamperia Allegrini, Pisoni e Comp., Firenze 1771; B. Bernardi, *Riflessioni economico-politiche sul disseccamento del*

sistemazioni idrauliche si intrecciarono, inoltre, con progetti rivolti all'utilizzo delle acque del bacino lacustre a scopo energetico-industriale, sviluppando, pertanto, un intenso dibattito sull'uso della risorsa idrica del lago per diversi fini spesso in concorrenza tra loro.

Entro queste coordinate si muove la ricerca che qui si presenta, mettendo a fuoco una vicenda in particolare: la derivazione delle acque del Trasimeno per il funzionamento della centrale termoelettrica di Pietrafitta. Si tratta di un episodio significativo, perché mostra il complesso gioco tra interessi di soggetti pubblici e privati, locali ed esterni legati al Trasimeno stesso. Nello specifico, le pagine che seguono ricostruiscono nelle sue linee generali la vicenda, concentrandosi in un arco cronologico compreso tra il primo dopoguerra e gli inizi degli anni Trenta, quando la 'gestione' del lago evidenzia un conflitto tra Consorzio di Bonifica del Trasimeno e le società che si avvicendarono nella proprietà dell'impianto di Pietrafitta. Le controversie tra gli "utilizzatori" della "risorsa idrica Trasimeno" riguardano il controllo stesso del "bene acqua" e si articolano in momenti importanti di scontro tra Consorzio, impresa privata e Stato.

Le dinamiche competitive che la vicenda in questione rivela non rimangono naturalmente confinate in quest'area; ne consegue che debbono essere lette tenendo presente esperienze simili a livello locale e nazionale. Ciò soprattutto in considerazione del fatto che dai primi anni Venti del Novecento l'attività bonificatrice e le ambizioni di sfruttamento delle risorse naturali trovarono nel regime fascista una spinta potente e diffusa che si ripercosse su tutto il

Lago Trasimeno oggi detto Lago di Perugia, Tip. Baduel, Perugia 1790; A. Mariotti, *Riflessioni fisico-mediche sul progetto di disseccamento del lago Trasimeno*, Tip. Baduel, Perugia 1790; C. Bonfigli, *Alle popolazioni dell'Umbria sul disseccamento del Trasimeno. Osservazioni e schiarimenti*, Stamperia dell'Unione Tipografico Editrice, Torino 1864; L. Luiggi, U. Ugolini, *Sul possibile miglioramento delle condizioni idrauliche, agricole e sanitarie del Lago Trasimeno*, in «Annali dei lavori pubblici», già «Giornale del Genio Civile», VII; 1928, pp. 3-36, tav. 5; E. Maccaferri, *Un lago da prosciugare: il Trasimeno*, Stab. tip. A. Del Maino, Piacenza 1930; U. Pasquali, *La bonifica integrale dei territori dell'Alto Tevere e quelli soggiacenti al lago Trasimeno costituito a bacino di raccolta*, Stabilimento Combi, Milano 1931. Si vedano inoltre C. Migliorati, *Acque e pianure nell'esperienza della società umbra*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. L'Umbria*, a cura di R. Covino, G. Gallo, Einaudi, Torino 1989, pp. 261-283, in particolare pp. 275-278; M. Chierico, *Un'élite all'opera. I cinquant'anni che segnarono il destino del Trasimeno*, Edizioni Nuova Era, Perugia 2003, pp. 21-41; lo studio bibliografico di L. Vecchi, *I tentativi di prosciugamento del Lago Trasimeno. Catalogo della Mostra documentaria*, a cura di M. Squadroni, Soprintendenza archivistica per l'Umbria, Perugia 2010, pp. 215-228; R. Lupi, *Il Trasimeno tra 'interesse privato' e 'pubblica salute', tra Antico Regime e Restaurazione*, in *Ambiente e pubblica felicità*, cit., pp. 69-81, in particolare pp. 71-78; M. Scola, *Riflessioni economico-politiche e riflessi sul lago Trasimeno*, in ivi, pp. 83-96; S. Alimenti, *Il dibattito sul prosciugamento del lago Trasimeno nella seconda metà dell'Ottocento*, in ivi, pp. 107-123; N. Stradaioi, *Il lago Trasimeno nel ventennio fascista: fatti, personaggi, idee nel dibattito culturale, politico ed economico*, in ivi, pp. 125-146, in particolare pp. 125-135; Ead., *Il lago Trasimeno nella prima metà del XX secolo: idee e pratiche nella tutela e valorizzazione del territorio*, in *I laghi. Politica, economia, storia*, a cura di M. Vaquero Piñero, Il Mulino, Bologna 2017, pp. 113-135.

territorio nazionale. Osservando la realtà umbra, non si può fare a meno di ricordare come la vicenda del Trasimeno non manchi di elementi di analogia con la bonifica dell'agro reatino, collegata alle opere idrauliche relative ai corsi dei fiumi Velino e Nera, per creare forze idroelettriche volte a soddisfare le esigenze della società Terni⁴; e ancora mostri elementi in comune con i disegni di bonifica e sfruttamento a scopo industriale delle acque dell'altopiano di Colfiorito⁵. Certamente, in questi casi le forze economiche e gli interessi in gioco sono assai maggiori rispetto a quelli mossi dal programma di sfruttamento delle acque del Trasimeno per il funzionamento della centrale di Pietrafitta. Tecniche e tecnologie, impianti e macchine impiegati, oltre che i soggetti protagonisti (prima fra tutti la società Terni) si innestano, infatti, in un contesto naturale e socio-economico diverso e che riguarda il potenziale della forza motrice delle acque fluenti dell'Appennino centrale per la produzione integrata di elettricità. Ciò nonostante, la vicenda del Trasimeno assume un suo valore specifico per due ragioni. In primo luogo, anch'essa si inserisce in un processo che vede la bonifica parte di una trasformazione più vasta che ingloba azioni sul territorio tra loro interdipendenti: un sistema complesso di cui fa parte non solo «il controllo tecnico sulla forza e il disordine delle acque»⁶, ma che comprende anche aspetti economici, sociali, e non da ultimo giuridici. In secondo luogo, il lago rispetto alle acque correnti è una risorsa idrica con caratteristiche peculiari: è una fonte di acqua dolce con dei confini definiti, fortemente influenzata da numerosi elementi esterni quali, per esempio, il clima, le caratteristiche chimiche del suolo che forma il suo bacino e gli organismi che lo abitano. Tutti elementi che influiscono sul suo equilibrio. In considerazione di ciò, il Trasimeno presenta, poi, delle peculiarità: è un lago

⁴ Dall'assetto del bacino Nera-Velino dipendeva a sua volta la sistemazione dell'Aniene. Esula dallo scopo di questo saggio un'analisi dettagliata dei progetti di bonifica della piana reatina che coinvolgono direttamente operazioni a vantaggio della Terni, quale grande industria che voleva qualificarsi oltre che come acciaieria anche come produttrice di energia elettrica. Sulla bonifica dell'agro reatino si veda R. Marinelli, *La bonifica reatina. Dal canale settecentesco di Pio VI alle Marmore agli impianti idroelettrici del bacino Nera-Velino*, Colacchi, L'Aquila 2010; sulla Terni e lo sfruttamento delle acque a scopi economico-energetici nel sito ternano si veda F. Bonelli, *Lo sviluppo di una grande impresa in Italia. La Terni dal 1884 al 1962*, Einaudi, Torino 1975; *Le Acciaierie di Terni*, a cura di R. Covino, G. Papuli, Electa Editori Umbri, Milano-Perugia 1998; G. Gallo, *Grande industria e società a Terni fra Otto e Novecento*, Terni Amministrazione provinciale, Editoriale Umbra, Foligno 1983; G. Bovini, R. Covino, G. Gallo, *Forze idrauliche e industria: l'atipicità del caso ternano*, in *L'Umbria e le sue acque*, cit., pp. 141-147; R. Covino, *Centrali elettriche nell'Umbria meridionale*, in *Energia e Macchine. L'uso delle acque nell'Appennino centrale in età moderna e contemporanea*, Atti del convegno (Colfiorito e Pievebovigliana, 11-13 ottobre 2007), a cura di F. Bettoni, A. Ciuffetti, Crace, Narni 2010, pp. 347-362.

⁵ Sull'invaso di Colfiorito quale spartiacque tra il sistema idrografico adriatico e quello tirrenico si vedano F. Bettoni, *Progetti idroelettrici della Società Terni nel bacino umbro-marchigiano di Colfiorito (1939-1960)*, in *Energia e Macchine*, cit., pp. 363-392; Id., *Bonifica integrale, "carbone bianco" e spazi montani: il caso del bacino di Colfiorito*, in «Umbria Contemporanea», 8, 2007, pp. 55-78.

⁶ P. Bevilacqua, M. Rossi-Doria, *Lineamenti per una storia delle bonifiche in Italia dal XVIII al XX secolo*, in *Le Bonifiche in Italia dal '700 a oggi*, cit., p. 5.

laminare, molto esteso ma poco profondo; è, inoltre, uno specchio d'acqua chiuso, non disponendo di emissari o immissari naturali, il cui livello dipende esclusivamente dalle variazioni climatiche, in particolare le precipitazioni atmosferiche. Queste condizioni fanno del Trasimeno un caso di studio d'interesse per approfondire in generale le modalità di utilizzo della "risorsa lago" e, in particolare, lo sfruttamento di questa a scopo energetico-industriale. Dato un simile contesto, l'utilizzo dell'acqua del bacino umbro mette a fuoco, nell'organizzazione produttiva dell'area, il conflitto tra interesse pubblico-nazionale e interessi privati di piccole società e dei ceti agrari dominanti.

2. *L'estrazione della lignite e la miniera di Pietrafitta.* Per introdurre il tema della costruzione e del funzionamento dell'impianto termoelettrico di Pietrafitta è necessario soffermarsi, in via preliminare, sulla questione della lignite in Umbria e sul suo sfruttamento. La regione vide, infatti, una presenza significativa di giacimenti di lignite, che rappresentarono una risorsa importante quale possibile fattore di sviluppo economico. Già alla fine dell'Ottocento l'industria lignitifera aveva conosciuto un momento di crescita, ma fu con lo scoppio della prima guerra mondiale e con il successivo ingresso dell'Italia nel conflitto che l'attività estrattiva conobbe un vero e proprio incremento. L'«aumento del prezzo del carbone» produsse il conseguente «aumento del valore della lignite italiana», condizionando la ripresa delle ricerche del combustibile fossile e dell'attività delle miniere umbre, alcune delle quali abbandonate da anni⁷. Si inaugurò, pertanto, con la grande guerra un andamento ciclico nella estrazione della lignite, caratterizzato da fasi di espansione nella produzione e nella occupazione durante i periodi bellici e un ridimensionamento del settore nelle fasi successive; andamento che coinvolse tutto il territorio nazionale, compresa l'Umbria. Su tale percorso incise poi la congiuntura economica nazionale e l'intervento statale. Da questo punto di vista, il conflitto esploso in Europa nel 1914 costrinse lo Stato italiano ad assumersi responsabilità importanti in economia, regolando approvvigionamenti di materie prime, andamento della produzione, disciplina del lavoro, committenze e crediti alle imprese. Insomma, un rilevante controllo dei meccanismi di mercato da parte del governo e degli enti pubblici in generale, che si contraddistinse anche per «la presenza massiccia di militari negli organi preposti alla Mobilitazione industriale»⁸.

⁷ M. Venanzi, *La questione dell'energia: lignite ed elettricità*, in *L'economia umbra e la Grande Guerra*, a cura di R. Covino, P. Raspadori, M. Venanzi, Il Formichiere, Foligno 2018, p. 79.

⁸ P. Raspadori, *L'organizzazione per la guerra. Normative e istituti per la mobilitazione*, in *L'economia umbra e la Grande Guerra*, cit., p. 21.

Guardando alla realtà mineraria e dei combustibili fossili, lo Stato assunse la gestione dell'acquisto e della vendita dei carboni; una gestione esercitata, dal 1917, tramite il Commissariato generale dei combustibili nazionali. Da questo nuovo ente, in base al decreto luogotenenziale n. 35 del 7 gennaio 1917 «dipesero fino a dopo la guerra il rilascio dei permessi di ricerca e delle concessioni, il commercio carbonifero per controllare i prezzi e pianificare la produzione e l'impiego di combustibile». L'ente poteva, inoltre, gestire direttamente anche le attività minerarie, obbligando «i proprietari dei terreni a coltivare i giacimenti e ad avviare attività di raffinazione e agglomerazione»⁹.

In questo contesto si inserisce la produzione della lignite in Umbria: nella regione già dagli anni Settanta dell'Ottocento erano state individuate e risultavano attive diverse aree di coltivazione, che con la fine del secolo e l'avvento del conflitto mondiale andarono crescendo. Sicuramente, la nascita nel 1884 della Società degli alti forni, fonderie ed acciaierie di Terni (Saffat) fu un incentivo nella ricerca e sfruttamento della lignite locale. Tra le miniere di carbon fossile della regione sono, appunto, da ricordare, in primo luogo, quelle del bacino di Spoleto (Morgnano, S. Croce, S. Angelo in Mercole, Uncinano e San Silvestro) che entrarono sotto il controllo della Saffat; i giacimenti di Gualdo Cattaneo, di Bastardo e di Dunarobba (collegati anch'essi all'attività dell'Acciaieria), i bacini estrattivi dell'Eugubino, del Ternano, del Narnese e della zona compresa tra i monti Martani e il Tevere nei comuni di Montecastelli, Todi, Cesi e Amelia¹⁰; e, non da ultimo, la miniera di Pietrafitta. A queste attività poi si aggiunsero numerose altre esplorazioni, molte delle quali, però, senza successo¹¹.

Non vi è dubbio che in molti casi si trattò di insediamenti estrattivi di dimensioni assai ridotte, facenti capo a singoli individui e con scarse dotazioni di capitale fisso e macchinari¹²; per questo l'estrazione fu sviluppata in modo poco razionale; fu «lenta, saltuaria e difficoltosa, [...] localizzata nelle zone degli affioramenti», ovvero «nelle parti di giacimento più facilmente sfruttabili»¹³. Eppure, accanto a realtà fragili ne presero forma alcune rilevanti,

⁹ Venanzi, *La questione dell'energia*, cit., p. 77.

¹⁰ Sull'attività estrattiva in Umbria e, in particolare, sulle miniere di lignite dell'area spoletina si veda: M. Venanzi, *Ceneri e carboni: le miniere di lignite della Terni dal 1886 al 1960*, in «Proposte e ricerche», 64, 2010, pp. 51-66; Id., *Appunti per una storia delle miniere di lignite di Spoleto*, in *Patrimonio e monumenti industriali in Umbria*, Atti del convegno (Narni, 26 novembre 2004), a cura di F. Ciarroni, Crace, Perugia 2006, pp. 56-70; A. Gasperini, *Le miniere di lignite di Spoleto 1860-1960. L'organizzazione del lavoro, i rapporti economico-sociali, la tecnologia*, Edizioni dell'Ente Rocca di Spoleto, Spoleto 1980.

¹¹ Per conoscere la consistenza delle miniere umbre si rimanda alla «Rivista del Servizio Minerario», pubblicata annualmente dal Corpo Reale delle Miniere dal 1890 e a R. Battistella, *L'Umbria e le sue ligniti*, Giuffrè, Milano 1960.

¹² P. Raspadori, *Le aziende ausiliarie*, in *L'economia umbra e la Grande Guerra*, cit., p. 51.

¹³ Venanzi, *La questione dell'energia*, cit., p. 80.

come le miniere di Spoleto, rilanciate dall'attività dell'acciaieria e con esse i giacimenti facilmente collegabili all'acciaieria stessa, per esempio, le miniere del Ternano, ma anche quelle site a Gualdo Cattaneo e Dunarobba.

Un caso interessante è quello del bacino lignifero di Pietrafitta, la cui coltivazione è indipendente dall'acciaieria di Terni. Situato nella alta valle del Nestore, a est di Città della Pieve e a metà strada tra Perugia e Chiusi, non lontano dal lago Trasimeno, presentava estesi banchi di lignite di lieve pendenza e ridotta profondità, caratteristiche che permettevano uno sfruttamento del bacino a cielo aperto. Questa peculiarità costituiva un sicuro vantaggio in termini economici; vantaggio che era tuttavia ridotto, se non annullato, dalla scarsa qualità calorifica del minerale, di tipo torboso o xiloide scistoso¹⁴.

Tra il 1917 e il 1918 erano due le concessioni minerarie che interessavano l'area di Pietrafitta: una del Commissariato generale per i combustibili nazionali, l'altra della Banca Conti & C. di Firenze. Quest'ultima aveva ottenuto la concessione dagli eredi di «Ferdinando Cesaroni, detentore del permesso di ricerca nei primi anni del Novecento»¹⁵. Nei dispositivi previsti dalla licenza concessa alla banca fiorentina i lavori di estrazione si concentravano «su un'area di 173 ettari, individuando un banco di lignite di spessore tra i 7 e gli 8,5 metri, ricoperto da argille di diversi spessori». L'escavazione era condotta più che altro manualmente e interessava il «cantiere denominato Nolfà, situato lungo il corso del fosso omonimo, affluente del Nestore, lungo una trincea di circa 300 metri»¹⁶.

Se poi ci si sofferma sulla concessione gestita dal Commissariato generale dei combustibili nazionali, le ricerche minerarie miravano a «stabilire con precisione l'entità del giacimento e la convenienza di un suo intensivo e meccanicizzato sfruttamento. [...] Il progetto statale prevede[va] [inoltre] la realizzazione di un tratto ferroviario a scartamento ordinario che collegasse Pietrafitta a Ellera [...] lungo circa 16 km». Tale segmento ferroviario si sarebbe dovuto inserire nella linea principale Terontola-Foligno ed essere così parte del collegamento Perugia-Chiusi, che da tempo le istituzioni politiche regionali desideravano realizzare. Tuttavia, tra il 1921 e il 1922, quando lo

¹⁴ R. Monicchia, *Le nuove realtà dell'industria della lignite in Umbria negli anni venti: gli impianti di trasformazione di Pietrafitta, Torgiano e Bastardo*, in «Annali della Facoltà di scienze politiche. Materiali di storia», Università di Perugia, 13, 1993, p. 10. Inoltre, su Pietrafitta si veda anche R. Covino, G. Gallo, R. Monicchia, *La miniera di lignite e le centrali termoelettriche di Pietrafitta. Note storiche ed ipotesi museali*, in *Storia, energia, ambiente. Un modello di centrale a Pietrafitta*, a cura di P. Ambrosetti, R. Capurso, R. Covino, G. Gallo, R. Monicchia, B. Salvatici, Protagon, Perugia 1992, pp. 36-71.

¹⁵ Venanzi, *La questione dell'energia*, cit., p. 87.

¹⁶ Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., pp. 59-60.

Stato abbandonò la gestione delle miniere acquisite durante il primo conflitto mondiale, era stato terminato solo il tratto a uso minerario¹⁷.

Nei primi anni Venti la Banca Conti & C. di Firenze era l'unica società che gestiva il bacino lignitifero di Pietrafitta e beneficiava del programma di sovvenzioni statali per la costruzione di centrali termoelettriche alimentate a lignite, regolato dal decreto legge luogotenenziale n. 454, del 28 marzo 1919. Dopo il primo conflitto mondiale, infatti, l'industria dei combustibili fossili si era orientata verso l'utilizzo della lignite gassificandola in impianti termoelettrici con recupero dei sottoprodotti e Pietrafitta rientrava in tale disegno. Il progetto della banca, approvato dal governo il 9 settembre 1920, prevedeva la realizzazione di una centrale termoelettrica della potenza di 12 mila Kwh, in grado di produrre annualmente 24 milioni di Kwh mediante gassificazione di 168 mila tonnellate di lignite, provenienti dal giacimento. La convenzione con il governo includeva il recupero dei sottoprodotti, ovvero l'utilizzazione degli scarti della gassificazione: 2.850 tonnellate annue di solfato di ammonio (impiegabile in agricoltura) e 3.000 di catrame¹⁸. Il finanziamento statale annuo «[veniva accordato] per un periodo di anni Venti nella misura massima di lire sessantasei (L. 66) per Kw installato, ed [era] ripartit[o] in due quote; di cui una fissa per l'impianto di lire quarantasei (L. 46) per Kw installato ed una per l'esercizio di centesimi uno (cent. 1) per ciascun Kw prodotto nell'anno, fino ad una produzione massima sovvenzionata di ventiquattro milioni di Kwh annui, oltre la quale non [sarebbe stato corrisposto] ulteriore compenso». Ne risultava che il finanziamento concesso dal governo era complessivamente pari a L. 792 mila annue. In base agli accordi, i lavori per la costruzione della centrale dovevano iniziare entro il 1920 e completarsi non oltre il 1923¹⁹.

La convenzione con lo Stato venne poi modificata due volte, con i regi decreti legge n. 690 e n. 269, rispettivamente del 5 maggio 1921 e del 9 febbraio 1922, che prevedevano una maggiore potenza della centrale (15 mila Kwh) e «un aumento delle sovvenzioni fino a L. 150 per Kw installato (il massimo

¹⁷ Monicchia, *Le nuove realtà*, cit., p. 10. Si veda anche Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., pp. 60-62; G. De Santis, *La ferrovia Ellera-Tavernelle*, in A. Cioci, *Le strade ferrate in Umbria. Dalle origini ai giorni nostri*, Volumnia, Perugia 2001, pp. 199-214, in particolare le pp. 210-214. Sulle linee ferroviarie in Umbria si veda, inoltre, C. De Cenzo, *Le vie di comunicazione*, in *Storia dell'Umbria dall'Unità a oggi. Uomini e risorse*, a cura di M. Tosti, Istituto per la Storia dell'Umbria Contemporanea, Marsilio, Venezia 2014, pp. 293-330, in particolare pp. 294-306.

¹⁸ «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 246, 18 ottobre 1920, pp. 3291-3292.

¹⁹ La centrale di Pietrafitta fu approvata e sussidiata dallo Stato con i regi decreti: n. 1274, Gazzetta Ufficiale n. 426, 18 ottobre 1920; n. 269, Gazzetta Ufficiale n. 83, 8 aprile 1922 e n. 690, Gazzetta Ufficiale n. 135 del 9 giugno 1922. Per le citazioni si veda Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia, n. 246, 18 ottobre 1920, pp. 3291-3295; 3291. Si veda, inoltre, Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., p. 62; Monicchia, *Le nuove realtà*, cit., p. 20.

previsto dal decreto del 1919) e L. 0,012 per Kwh erogato, entro i 30 Mw annui (cioè fino ad un tetto massimo di L. 360.000)»²⁰.

Per rendere operativo il progetto ed assicurarsi così il finanziamento statale, la banca costituì nel 1922 la Società imprese elettriche e minerarie Pietrafitta (Siem, con un capitale sociale di 1 milione di lire, portato a 15 nel novembre dello stesso anno) ed effettuò «molti rilievi e studi sulle disponibilità idriche della Regione, [programmando] di utilizzare l'acqua del lago Trasimeno per i consumi occorrenti al funzionamento della [...] Centrale Elettrica»²¹.

La costruzione e la messa in esercizio dell'impianto termoelettrico di Pietrafitta si colloca in un frangente in cui la valorizzazione del combustibile fossile continuò fino ai primi anni Venti del Novecento²², pur subendo una contrazione naturale alla fine del conflitto, con «la normalizzazione dei prezzi del carbone» e «il crollo del valore delle lignite»²³. La lignite fu dunque una fonte di energia non trascurabile nei processi industriali, collegandosi allo sfruttamento delle forze idriche quale risorsa naturale per il funzionamento di impianti industriali e per la produzione di energia elettrica²⁴. È infatti il settore idroelettrico che negli anni Venti ricevette maggiore impulso dal nuovo governo fascista, segnalando l'utilizzo congiunto di lignite e acqua nella produzione dell'energia elettrica stessa.

Indiscutibilmente, nel caso Pietrafitta-Trasimeno si è di fronte a un “mini sistema integrato” rispetto ai più imponenti progetti idroelettrici della Saffat prima e della società Terni poi; una piccola realtà, dunque, che però come

²⁰ Monicchia, *Le nuove realtà*, cit., p. 20.

²¹ Archivio di Stato di Perugia, Consorzio di bonifica del Trasimeno, b. 197, fasc. 1, carteggio amministrativo. D'ora in avanti le fonti archivistiche relative al Consorzio di bonifica del Trasimeno verranno indicate con la seguente sigla: Acbt.

²² Nel 1922 Carlo Farina afferma che: «L'industria delle ligniti è di gran lunga la più importante delle nostre industrie estrattive; indagini e studi fatti negli ultimi trenta anni permettono di asserire che l'Umbria è ricchissima di questo combustibile; durante la guerra furono fatte innumerevoli, febbrili ricerche nei più svariati punti della provincia ed in molte località furono trovati nuovi giacimenti [...]. Nuove miniere di lignite vennero quindi sfruttate, [...] diremo che al 1-1-1921 esistevano nella regione 28 cave di lignite, di cui solo 3 erano esercitate fin da prima della guerra. Ciò dice chiaramente lo sviluppo complessivo raggiunto da questa industria durante e dopo il conflitto europeo» (C. Faina, *L'Umbria ed il suo sviluppo industriale. Studio economico-statistico*, Il Solco, Città di Castello 1922, p. 109).

²³ Venanzi, *Ceneri e carboni*, cit., p. 60.

²⁴ Le questioni rilevanti dell'industria elettrica in Italia non possono essere affrontate in questo articolo. Per una comprensione storiografica dei processi di sviluppo di questo settore si rimanda a G. Mori, *Le guerre parallele: l'industria elettrica in Italia nel periodo della grande guerra (1914-1919)*, in «Studi Storici», XIV, 1973, 2, pp. 292-372; R. Giannetti, *La conquista della forza. Risorse, tecnologia ed economia nell'industria elettrica italiana (1883-1940)*, Franco Angeli, Milano 1985. Inoltre, relativamente all'arco cronologico preso in considerazione nella ricerca, si vedano i primi tre volumi di *Storia dell'Industria elettrica in Italia*: vol. 1, *Le origini 1882-1914*, a cura di G. Mori, Laterza, Roma-Bari 1992; vol. 2, *Il potenziamento tecnico e finanziario 1914-1925*, a cura di L. De Rosa, Laterza, Roma-Bari 1993; vol. 3, *Espansione e oligopolio 1926-1945*, a cura di G. Galasso, Laterza, Roma-Bari 1993. Di questo volume in particolare il saggio di A.M. Falchero, *La Terni elettrica*, pp. 781-813.

nel caso del grande polo industriale polisettoriale ternano è rivelatrice di un importante confronto tra bisogni e interessi confliggenti²⁵. Nella derivazione di acqua dal bacino del Trasimeno per il funzionamento della centrale di Pietrafitta si fronteggiarono due soggetti: da un lato, appunto, la Società imprese elettriche e minerarie Pietrafitta e, dall'altro, il Consorzio di bonifica del Trasimeno. L'utilizzo della risorsa idrica del lago coinvolse, pertanto, diversi gruppi economici e sociali, dando luogo a conflitti che investirono la pubblica utilità, l'interesse nazionale e l'interesse privato, intendendo quest'ultimo anche come l'interesse delle comunità organizzate attorno al bacino lacustre. Negli anni Venti, nell'area del Trasimeno, siamo perciò di fronte a una concorrenzialità di intenti e di esigenze che rappresentarono specifici progetti intesi a cambiare, in un modo o nell'altro, il rapporto tra le comunità locali e l'ambiente lacuale, ovvero la relazione tra uomo, terra e acqua.

3. *Conflitti d'interesse in gioco: agricoltura, energia, salute pubblica.* Negli anni Venti del Novecento i provvedimenti adottati dal Consorzio di bonifica del Trasimeno furono orientati a integrare la bonifica idraulica già effettuata con nuove opere che migliorassero ulteriormente la disciplina delle acque del lago, difendendo i terreni da possibili piene²⁶. La politica dell'ente

²⁵ La questione della concorrenzialità in merito al controllo economico e politico-sociale delle risorse naturali riguarda anche altre aree. Non si può non ricordare come l'utilizzo intensivo della forza idraulica, congiunto all'impiego della lignite, dette luogo a molteplici conflitti di appropriazione/concessione anche nell'area ternana e reatina. In questo caso gli attori protagonisti furono il Consorzio di bonifica reatina, il Consorzio Nera-Velino e la Terni, società per l'industria e l'elettricità. Non è qui possibile affrontare la vicenda del dettaglio, ci si può limitare a richiamare che la costituzione della società Terni nel 1922 (società nata dalla fusione tra la Società alti forni, fonderie e acciaierie, Vickers Terni e la Società italiana per il carburo di calcio, acetilene e altri gas) aprì la strada al totale controllo del sistema idraulico Nera-Velino da parte della Terni stessa. Sul tema si rimanda a Marinelli, *La bonifica reatina*, cit., pp. 137-400; Bonelli, *Lo sviluppo di una grande impresa in Italia*, cit.; *Le Acciaierie di Terni*, cit.; Gallo, *Grande industria e società a Terni fra Otto e Novecento*, cit.; Bovini, Covino, Gallo, *Forze idrauliche e industria*, cit., pp. 144-146; Covino, *Centrali elettriche nell'Umbria meridionale*, cit., pp. 356-357; R. Covino, *La riconversione post bellica*, in *L'economia umbra e la Grande Guerra*, cit., pp. 155-176, in particolare pp. 156-159, 161-164, 167-168; A.M. Falchero, *La Terni polisettoriale*, in «Proposte e ricerche», 76, 2016, pp. 141-161.

²⁶ Il «Consorzio per la sistemazione del Trasimeno» fu costituito formalmente con decreto prefettizio il 9 novembre del 1877. Nel 1888, dopo diverse battaglie tra l'Ente e il Demanio dello Stato, si arrivò alla costituzione legale del «Consorzio degli interessati per la bonifica delle sponde del lago Trasimeno». Si veda *Statuto del Consorzio del Trasimeno discusso ed approvato dall'assemblea generale degli interessati all'adunanza del 7 luglio 1888*, Tipografia G. Carpacci e c., Castiglione del Lago 1889, in Acbt, b. 1, fasc. 1, Statuti e regolamenti. Sul Consorzio di bonifica del Trasimeno si veda Terraquea, *La bonifica del lago Trasimeno attraverso l'opera del Consorzio (1875-1982)*, Mostra documentaria, a cura di M. Squadroni, Alfagrafica, Città di Castello 1993; *L'archivio e la biblioteca del Consorzio Bonifica del Trasimeno. Inventario e catalogo*, a cura di M. Squadroni, Quattroemme, Perugia 1996; *Progettiamo e realizziamo il passato. Il lago, Guido Pompilj e il Consorzio di Bonifica*, Atti dell'incontro di studio (Panicali, 27 settembre 1997), a cura di F. Trevisan, Sovrintendenza Archivistica per l'Umbria, Perugia 1998; Chierico, *Un'élite all'opera*, cit.

aveva un chiaro obiettivo: tutelare il Trasimeno per attingere alle sue acque nella prospettiva di incrementare la vocazione agricola del territorio. Nel perseguire questo obiettivo, tra il maggio e l'ottobre 1922, i deputati del Consorzio si riunirono numerose volte per discutere diverse proposte sulla «sistemazione del Lago»²⁷. Tra queste prevalse quella del consigliere Carlo Bisanti²⁸, la quale prevedeva di sfruttare le acque del lago a scopo irriguo, allacciando al Trasimeno il torrente Tresa e Rio Maggiore.

Il progetto idraulico che il Consorzio desiderava realizzare si precisò nei mesi successivi, quando gli ingegneri Luigi Luiggi e Giovanni Ugolini vennero incaricati di studiare nel dettaglio la sistemazione idraulica, il risanamento igienico e la trasformazione agraria dell'area, sperando di procurarsi il finanziamento dello Stato. Infatti, nella seduta del marzo 1923, lo stesso Bisanti sottolineava come il nuovo progetto per la bonifica e l'irrigazione delle terre intorno al lago dovesse sfruttare il «momento di rinascita» in cui «lo Stato favori[va] e contribuì[va] con i mezzi per le opere che rivest[ivano], come questa, un carattere di pubblica utilità, generale e nazionale»²⁹. Per le personalità del Consorzio, il nuovo progetto di bonifica, che si concretizzò nello studio idraulico Luiggi-Ugolini del 1928³⁰, si doveva inserire nel piano di bonifica integrale del governo fascista. Bonifica integrale che iniziò nel 1923, con il regio decreto n. 3256 del 30 dicembre 1923, e che, nell'area del Trasimeno, doveva accelerare uno sviluppo agricolo che faticava a decollare³¹.

Eppure, proprio tra il 1922 e il 1923 emerse un aspro conflitto sull'uso a fini produttivi della risorsa idrica del lago. Il 24 giugno 1922 la Società imprese elettriche e minerarie Pietrafitta per il tramite della proprietaria Banca Conti & C. informò il Consorzio del progetto di convogliare presso la centrale l'acqua del Trasimeno, attraverso l'installazione di pompe di attingimento che avrebbero sottratto continuativamente al bacino 70-100 litri al secondo. Secondo i calcoli dell'impresa, tale volume d'acqua avrebbe corrisposto a un abbassamento del livello del lago di circa 4 millimetri, una quantità

²⁷ Acbt, b. 197, fasc. 1, carteggio amministrativo.

²⁸ Carlo Bisanti fu a lungo consigliere del Consorzio di bonifica. Fu anche personalità di rilievo del Consorzio pesca ed acquicoltura.

²⁹ Acbt, b. 198, fasc. 1, carteggio amministrativo.

³⁰ Luiggi, Ugolini, *Sul possibile miglioramento*, cit. Sul dibattito interno al Consorzio di bonifica a partire dal progetto proposto da Carlo Bisanti si rimanda a N. Stradaoli, *Il lago Trasimeno nel ventennio fascista*, cit., pp. 126-135; Ead., *Il lago Trasimeno nella prima metà del XX secolo*, cit., pp. 125-135.

³¹ Non è possibile in questa sede esaminare l'evoluzione e gli obiettivi della bonifica integrale del governo fascista. Sul tema delle bonifiche in Italia e sulla bonifica durante il fascismo si rimanda, tra la ricca letteratura, per esempio a: *Le bonifiche in Italia dal '700 al ad oggi*, cit.; M. Stampacchia, *Ruralizzare l'Italia! Agricoltura e bonifiche tra Mussolini e Serpieri (1928-1943)*, Franco Angeli, Milano 2000; E. Novello, *La bonifica in Italia. Legislazione, credito e lotta alla malaria dall'Unità al fascismo*, Franco Angeli, Milano 2003.

considerata dall'istituto creditizio fiorentino «più che trascurabile [...] per il regime idraulico del Trasimeno» e che era, quindi, influente per il bacino e per gli interessi che il Consorzio stesso difendeva. La ditta propose all'ente un accordo preliminare per conciliare le varie esigenze (igieniche, agricole ed industriali) e sembrava disposta ad accollarsi eventuali spese «per eseguire studi necessari per una migliore regolazione delle acque del Trasimeno»³². Ma il Consorzio, nonostante la Banca Conti potesse contare sull'«interesse nazionale» dell'impianto termoelettrico di Pietrafitta e sul fatto che l'opera fosse stata dichiarata di «pubblica utilità» (in base all'art. 5 del regio decreto n. 1274 dell'ottobre 1920), si oppose a concedere l'acqua.

In numerose sedute, dal 1922 al 1923, l'ente consortile ribadì di escludere qualsiasi accordo amichevole per la derivazione, perché «le ragioni igieniche per le quali fu eseguita la bonifica» non potevano essere messe in pericolo. Inoltre, affermò energicamente che «il regime delle acque [era] di competenza del Consorzio»: lo Stato, secondo i delegati, non poteva disporre in materia a causa del contratto di transazione tra il Consorzio stesso e il demanio dello Stato, stipulato il 31 dicembre 1893³³. In base a tale atto, il demanio si obbligava «in perpetuo a non utilizzare l'acqua defluente dall'emissario né direttamente né per interposte persone» e risultava, perciò, che l'arbitro esclusivo del governo delle acque del Trasimeno fosse il Consorzio stesso. L'ente consortile si faceva forte del fatto che un tale regime vincolistico fosse stato ribadito in due occasioni: alla fine dell'Ottocento, quando la Società ligure lombarda chiese acqua dal lago per la fabbricazione di uno zuccherificio a Terontola e nel maggio 1903 nel contratto stipulato con la Società per le ferrovie meridionali. Un contratto in cui veniva chiesta una derivazione d'acqua per il rifornimento delle macchine ferroviarie di Passignano³⁴. Entrambi i casi confermavano che la concessione d'acqua non poteva avere luogo se non «dopo il previo consenso del Consorzio del Trasimeno, il quale [aveva] la suprema potestà e responsabilità per tutto ciò che direttamente ed indirettamente [poteva] riguardare il regime idraulico del livello del lago»³⁵.

In merito al progetto presentato dalla Banca Conti & C., e quindi relativo alla richiesta di concessione d'acqua, il Consorzio insisteva che «la presa diretta dal Lago, mediante pompa di attingimento, distrugge[va] ed ostacola[va]

³² Acbt, b. 197, fasc. 1, carteggio amministrativo.

³³ Acbt, b. 198, fasc. 1, carteggio amministrativo. Sul tema delle acque pubbliche si veda U. Perrucci, *Le acque pubbliche nella legislazione italiana*, Zanichelli, Bologna 1981.

³⁴ Nel caso dello zuccherificio di Terontola, la derivazione d'acqua fu negata. Relativamente al «contratto del 16 maggio 1903, con cui il Demanio dello Stato concedeva alla Società per le Ferrovie Meridionali la facoltà di derivare mediante una pompa litri 400 al minuto primo a servizio del rifornitore della Stazione di Passignano», questo ribadiva che la concessione d'acqua non poteva concretizzarsi senza l'autorizzazione dell'Ente consortile (Acbt, b. 198, fasc. 1, carteggio amministrativo).

³⁵ Acbt, b. 199, fasc. 1, carteggio amministrativo.

la funzione, demandata per legge e per contratto al Consorzio, di regolare il regime ed il livello del [...] Trasimeno». Inoltre, faceva notare come «il costosissimo acquedotto progettato (lungo circa 10 Km) per la presa del Lago» era del tutto inutile, potendo la ditta fiorentina prelevare l'acqua del lago direttamente, attraverso le prese già esistenti presso il torrente Caina e il fiume Nestore. Anche in questo caso, però, era necessario il parere del Consorzio, in quanto entrambi i corsi d'acqua ricevevano «le acque defluenti dell'emissario del Trasimeno» e utilizzavano, quindi, le acque del lago.

L'Ente di bonifica rilevava, poi, che ai 70 litri al secondo chiesti dalla Banca Conti se ne dovevano sommare altri 50, i quali venivano fatti perennemente defluire «per gli utenti inferiori». In questo modo, nei periodi di siccità si sarebbe potuto verificare un notevole abbassamento del livello del lago, «con grave danno della pubblica igiene». Non solo, il Consorzio nutriva seri dubbi e timori sulla possibilità di misurare correttamente la reale quantità d'acqua che sarebbe stata sottratta al lago, a causa del simultaneo esercizio della pompa di attingimento dell'istituto creditizio e dello «stramazzo» sul Nestore, creando così incertezza e continui conflitti tra le due istituzioni³⁶.

Il Consorzio era fiducioso che la presa d'acqua dal lago per la centrale di Pietrafitta non potesse concretizzarsi, tenuto conto del contratto del 1893 stipulato con il demanio, dei precedenti relativi all'utilizzo delle acque del lago e delle numerose ragioni igieniche e tecnico-progettuali sulla rischiosità di attingere direttamente acqua dal Trasimeno. In realtà, gli interessi economici legati all'impiego a fini industriali della risorsa idrica del bacino umbro ebbero la meglio. Iniziò, così, una lunga e complessa controversia giuridico-amministrativa (dal 1922 al 1925) in cui l'ente di bonifica, attraverso atti di diffida e pressioni presso il Ministero dei lavori pubblici e quello delle finanze, tentò di far prevalere i suoi diritti. Tuttavia, l'esecuzione dei lavori di derivazione cominciò e, tra il 24 e il 25 marzo 1925, la presa d'acqua dal lago divenne attiva. Si trattò di un vero e proprio passaggio chiave, poiché la centrale termoelettrica entrò in produzione di lì a qualche mese tra il settembre e il dicembre 1925.

La vicenda ebbe questo esito visto che dai colloqui con i ministeri era emerso che la posizione giuridica del Consorzio era cambiata: in base a nuove disposizioni normative tutte le acque, comprese quelle del patrimonio demaniale, così come quelle del Trasimeno, erano ora considerate pubbliche e libere perciò da qualsiasi servitù. I contratti antecedenti stipulati con lo Stato, da consorzi e privati, decadevano, perché limitavano la libera disponibilità delle acque stesse. L'Ente, a questo punto, non ebbe più alcun appiglio legale a cui attaccarsi e perse di fatto i diritti da tempo acquisiti. Stando così le cose, al Consorzio rimanevano tre possibilità: appellarsi al magistrato delle

³⁶ *Ibidem*.

acque, sulla base della transazione convenuta con il demanio dello Stato, perché venisse dichiarata inapplicabile al Trasimeno la nuova legge sulle acque pubbliche; ricorrere contro lo Stato; oppure rivolgersi al Ministero dei lavori pubblici facendogli presente che, tenuto conto della disciplina delle acque in vigore, non era più in grado di rispondere del buon governo del Trasimeno³⁷. In riferimento a quest'ultima circostanza, l'Ente sottolineava come proprio per «[l']ingente prelevamento di acqua che [...] [faceva] la Società di Pietrafitta» fossero emerse vaste zone paludose e malariche. Era quindi indispensabile che la «Ditta prov[vedesse], d'accordo con il Consorzio, alla esecuzione di opere atte ad evitare il peggioramento delle lamentate condizioni igieniche»³⁸.

4. *Opportunità di sviluppo mancate.* Alla luce della vicenda descritta, si possono trarre alcune prime considerazioni nella gestione della risorsa idrica del bacino umbro. Sul piano economico si manifesta un conflitto tra agricoltura e industria. L'iniziativa del Consorzio a difesa dell'integrità del regime delle acque del Trasimeno (integrità minacciata dall'utilizzo del lago come bacino idroelettrico) è, infatti, strettamente legata agli interessi dei soggetti coinvolti nell'istituto: l'ente non fa che difendere i “diritti di sfruttamento” dei proprietari terrieri raccolti attorno al lago. Desidera, dunque, salvaguardare l'acqua del Trasimeno per garantirne un suo utilizzo a scopo irriguo con l'obiettivo di non danneggiare la produzione agricola, ovvero beni, rendite e redditi della classe dei possidenti. Questa esigenza include poi la necessità di rispondere anche ai bisogni igienico-sanitari della collettività, messi in pericolo dalla derivazione d'acqua, dal conseguente eccessivo abbassamento del livello del lago e, perciò, da possibili impaludamenti fonte di malaria.

Se l'uso delle acque del lago per la centrale di Pietrafitta rende incerto il mantenimento dell'“ordine economico” che gravita attorno alla classe degli agrari, allora la difesa di tale ordine da parte del Consorzio rivela la fragilità politico-amministrativa dell'ente stesso. Il contrasto con la Siem-Pietrafitta mette, infatti, in risalto la debolezza del potere politico dell'ente consortile che è all'oscuro circa le normative vigenti in materia di acque pubbliche e, inoltre, rivela come questo non disponga dei mezzi e delle conoscenze in grado di dialogare con le cariche dello Stato centrale, sia post-unitario sia fascista. L'*élite* consortile non riesce a stabilire un qualche canale privilegiato di mediazione con le autorità statali, rimanendo isolata a livello locale e non riuscendo così a entrare in sintonia con i nuovi equilibri politico-economici nazionali. Il Consorzio manca, pertanto, d'incisività nell'organizzare un'azione unitaria tra i soggetti coinvolti

³⁷ Acbt, b. 200, fasc. 1, carteggio amministrativo.

³⁸ *Ibidem*.

nella vita del lago, nonostante l'istituto sia pensato anche come mezzo per favorire la collaborazione tra Stato e singoli proprietari/imprenditori.

I limiti politici ed economici del Consorzio, in cui spesso prevalgono individualismi e particolarismi, si rivelano in tutta la loro ampiezza nel momento in cui questo coglie troppo tardi l'opportunità di arrivare a un accordo con la Banca Conti & C. per disciplinare la presa d'acqua dal lago. Invece di impegnarsi in una collaborazione attivata nel nome di "interessi generali di carattere nazionale" per conciliare le varie esigenze (agricole, industriali e igieniche) e «per eseguire studi necessari per una migliore regolazione delle acque del Trasimeno»³⁹, i responsabili del Consorzio respingono la proposta dell'istituto creditizio che proponeva di provvedere a sue spese a una nuova sistemazione del lago a compimento di tutti i lavori di derivazione. Da questo punto di vista, tra i consorziati vi furono idee divergenti sulla gestione del conflitto economico e giuridico apertosi con la Siem-Pietrafitta. Ludovico Fantacchiotti, per esempio, riteneva che il Consorzio dovesse pretendere garanzie dalla società termoelettrica; Carlo Bisanti era convinto che fosse opportuno accogliere «le avances» dell'impresa, che sin dall'inizio aveva proposto di contribuire alle spese per eventuali nuove opere idrauliche. Era, inoltre, «sicuro che il Governo [avrebbe imposto] alla ditta obblighi verso il consorzio e [...] [avrebbe valutato] in quali limiti la concessione [potesse] essere data e se [occorreva] negata». Anselmo Cesaroni si rivelò particolarmente critico sulla mancata collaborazione tra il Consorzio e l'istituto creditizio fiorentino. Cesaroni desiderava, infatti, che fosse accertata la responsabilità di chi aveva perseguito una politica dannosa per l'ente e per tutto il Trasimeno, una politica che, al contrario, avrebbe potuto portare a «una migliore regolazione delle acque del lago»⁴⁰.

In ogni caso, pur tenendo conto di questa dialettica, il conflitto d'interessi tra Consorzio e Siem continuò nel corso degli anni. Nell'estate 1926, l'ente di bonifica segnalò al genio civile di Perugia:

Io sperpero che delle acque del Trasimeno [aveva] la Società Industrie Elettriche Minerarie di Pietrafitta. Oltre a non essere stati mai applicati agli apparecchi aspiratori i prescritti strumenti di misura (sicché la società assorb[iva] dal lago l'acqua a suo piacimento), si [era] constatato che si preleva[va] una quantità d'acqua superiore alla capacità dei due serbatoi collocati nelle vicinanze di Montebuono. Mentre questi [erano] già pieni, si seguita[va] a pompare l'acqua che trabocca[va] dai recipienti, dando origine ad un piccolo corso [...] che si sperpera[va] per i campi sul versante opposto⁴¹.

³⁹ Acbt, b. 197, fasc. 1, carteggio amministrativo.

⁴⁰ *Ibidem*. Costituitosi il Consorzio, Ludovico Fantacchiotti fu a lungo segretario amministrativo e uomo di fiducia del presidente Guido Pompili. In seguito, il ruolo da questi svolto all'interno del Consorzio sarà sempre più indispensabile, sostituendo, nel 1927, per molti mesi il Presidente Ferdinando Paglicci Reattelli. Anselmo Cesaroni, figlio di Ferdinando Cesaroni, fu il fondatore delle prime attività aeronautiche del Trasimeno. La famiglia possedeva gran parte della costa orientale del lago.

⁴¹ Acbt, b. 201, fasc. 1, carteggio amministrativo.

Il richiamo del Consorzio venne accolto dal genio civile che diffidò l'impresa termoelettrica «a meglio regolare il prelevamento dell'acqua dal Trasimeno»⁴², ma nulla cambiò sensibilmente; anzi, visto il periodo di prolungata siccità che interessò il lago, riemersero ampie zone paludose, con conseguente riapparizione di fenomeni malarici⁴³. La situazione piuttosto preoccupante si prolungò nel tempo e arrivò alla ribalta della cronaca: «L'Assalto», giornale ufficiale del Pnf in Umbria, pubblicò nell'autunno-inverno del 1927 numerosi articoli sul Trasimeno. Articoli nei quali si denunciava lo stato dell'«igiene» e della «conservazione del lago», e si richiamava l'attenzione sulla necessità di «garantire la stabilità del livello delle acque che da qualche tempo tende[va] ad abbassarsi»⁴⁴. Secondo i vari autori, il bacino era in pericolo per differenti cause: l'eccezionale siccità del periodo, l'evaporazione estiva, le deviazioni per i mulini e, in particolare, il prelevamento d'acqua per opera della società di Pietrafitta. Quest'ultima avrebbe dovuto sottrarre al Trasimeno «70 litri al secondo», ma in realtà la quantità era molto superiore, dato che, si legge testualmente:

potenti pompe agiscono continuamente (per ora senza controllo), sicché una buona quantità d'acqua viene spesso, oltre che consumata, sperduta come rifiuto dei serbatoi ricolmi. Questo prelevamento aumenterà grandemente in seguito se sarà accettata la domanda fatta dalla stessa Società per avere una seconda concessione di portata molto maggiore⁴⁵.

Tra il 1926 e il 1927 si ripropose, perciò, ancora una volta la conflittualità nell'uso delle acque del lago e la necessità di un razionale governo di tale risorsa.

A questo punto del discorso, appare quanto meno opportuno fare alcune osservazioni sul fascismo umbro e in particolare sul fascismo perugino, in quanto inevitabilmente questo incise sulla complessa vicenda. Senza pretendere di ricostruire una mappa puntuale e articolata dei rapporti di potere e degli equilibri politici che il fascismo produsse in Umbria, e in particolare nella provincia di Perugia una volta arrivato al potere, mi limiterò a segnalare

⁴² *Ibidem*.

⁴³ Dal 1919, il territorio del Trasimeno è interessato da una piovosità piuttosto scarsa. Gli anni critici per l'equilibrio idrico e per l'ecosistema del lago sono proprio quelli compresi tra il 1923-1928.

⁴⁴ *Una lettera delle autorità di Passignano al nostro giornale*, in «L'Assalto», 21 ottobre 1927. Vedi anche: *Combattere a difesa del Lago Trasimeno*, in *ivi*, 26 ottobre 1927; P. Marro, *Problemi ed interessi regionali. Qual è la vera ragione dell'abbassamento del Trasimeno? Poveri "vecchi e decrepiti mulini"! – I prelevamenti d'acqua della Società industriale Pietrafitta – Alcuni precisi dati di calcolo sull'abbassamento delle acque – La causa è dell'evaporazione – Una complessa questione da studiare attentamente*, in *ivi*, 5 novembre 1927; A. Cesaroni, *L'abbassamento delle acque del lago Trasimeno e una risposta all'articolo del generale Marro*, in *ivi*, 10-11 novembre 1927.

⁴⁵ Marro, *Problemi ed interessi regionali. Qual è la vera ragione dell'abbassamento del Trasimeno? Poveri "vecchi e decrepiti mulini"! – I prelevamenti d'acqua della Società industriale Pietrafitta – Alcuni precisi dati di calcolo sull'abbassamento delle acque – La causa è dell'evaporazione – Una complessa questione da studiare attentamente*, *cit.*

alcune questioni che possono contribuire a fare luce sulle azioni intraprese o meno dal Consorzio nell'area del Trasimeno⁴⁶. Per tutti gli anni Venti il fascismo perugino fu contraddistinto da una forte conflittualità che ebbe come protagonisti giovani fascisti, vicini alla piccola borghesia urbana, in cerca di una base autonoma di consenso, di «un'occasione di affermazione personale», oltre che di «un'opportunità per inserire l'Umbria in un processo di carattere nazionale in grado di "sprovvincializzarla"»⁴⁷. I diversi conflitti misero in evidenza un contrasto di base tra giovani dirigenti, rappresentanti di una piccola borghesia in ascesa, e vecchia classe conservatrice, appartenente al blocco degli aristocratici e dei possidenti⁴⁸.

Il proliferare di lotte e polemiche iniziò già a partire dal 1921, quando ancora il fascismo non era al potere, per assumere dimensioni significative tra il 1924 e il 1926, non senza lasciare strascichi anche negli anni successivi⁴⁹. Con la fine degli anni Venti gli scontri fra i gruppi e i gerarchi del fascismo perugino scemarono, ristabilendosi un certo ordine nell'irrequieta situazione. Il risultato di questa aspra lotta politica fu una nuova articolazione del potere: un amalgama tra vecchio e nuovo, una sorta di convergenza tra vecchie e nuove élites di potere, che a Perugia produsse una «direzione del fascismo» dalle tinte oligarchico-familiistiche. L'«incontro tra notabilato locale [...] e i volti nuovi [...] [dette] vita ad un connubio che [assicurò] al fascismo un con-

⁴⁶ Sul fascismo umbro si veda tra la bibliografia più recente: A. Bitti, *Il fascismo nella provincia operosa. Stato e società a Terni (1921-1940)*, Franco Angeli, Milano 2018; L. Varasano, *L'Umbria in camicia nera (1922-1943)*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2011. Si veda inoltre, G. Gubitosi, *Forze e vicende politiche tra il 1922 e il 1970*, in *Storia delle città italiane. Perugia*, a cura di A. Grohmann, Laterza, Roma-Bari 1990, pp. 213-238; F. Bracco, *Il primo dopoguerra in Umbria e l'origine del fascismo*, in *Il modello umbro tra realtà nazionale e specificità regionale*, a cura di S. Magliani, R. Ugolini, Endas, Perugia 1991, pp. 251-264; R. Covino, *Dall'Umbria verde all'Umbria rossa*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. L'Umbria*, cit., pp. 562-589. Inoltre, si veda L. Di Nucci, *Fascismo e spazio urbano*, Il Mulino, Bologna 1992, in particolare per quanto riguarda il tema di questo saggio si vedano le pp. 196-206; Id., *Nel cantiere dello Stato fascista*, Carocci, Roma 2008, in particolare pp. 21-53, 69-64; Id., *Lo Stato-partito del fascismo. Genesi, evoluzione e crisi 1919-1943*, Il Mulino, Bologna 2009, pp. 122-123, 201-204, 214-215.

⁴⁷ Varasano, *L'Umbria in camicia nera*, cit., p. 105.

⁴⁸ I contrasti tra gli esponenti fascisti contrapposero, tra il 1921 e il 1922 Alfredo Misuri a Guido Pighetti e successivamente sempre Misuri a Giuseppe Bastianini. Tra il 1924 e il 1925 altri conflitti videro protagonisti Felice Felicioni, da un lato, e Augusto Agostini dall'altro. In questa circostanza emerse anche l'ostilità tra Felicioni e Oscar Uccelli. Nella primavera del 1925, inoltre, il fascismo umbro e quello perugino in particolare dovettero fronteggiare anche la crisi, apertasi alla fine del 1924, con Verecondo Paoletti (capo dei combattenti umbri), in merito alle «pretese fasciste di un controllo egemonico sull'organizzazione dei reduci» (ivi, p. 253). Tra gli episodi di riottosità non si può non menzionare – in considerazione anche del tema del saggio – il contrasto profondo, avvenuto nel 1926, tra Elia Rossi Passavanti (membro di spicco del fascismo ternano) e il gruppo dirigente regionale del fascismo umbro, nello specifico Felicioni. Lo scontro riguardava la cessione alla società Terni dei diritti degli enti locali sui bacini del Nera e del Velino. Una controversia che travalicò lo stretto ambito locale e riguardò la politica di Mussolini e del governo verso il grande gruppo industriale.

⁴⁹ Ivi, pp. 103-124, 221-254; in particolare per il caso perugino pp. 251-254.

senso duraturo»⁵⁰, che poi, negli anni Trenta, con la “normalizzazione” della riottosità perugina, portò la borghesia professionale cittadina e i proprietari terrieri a gestire gran parte della vita politico-amministrativa.

La debolezza politica del Consorzio, alla quale si è accennato nella pagine precedenti, risentì certamente del contesto conflittuale degli anni Venti: la serie di antagonismi e contese riguardò del resto sentimenti di rivalsa della piccola borghesia sulla proprietà terriera, mettendo così in discussione il rapporto con gli agrari, ovvero con il notabilato locale, legato in buona parte alla proprietà terriera stessa. Questo sembra essere, perciò, un dato importante nel valutare i caratteri della vicenda e nello specifico la posizione del Consorzio nel gestire la presa d'acqua dal Trasimeno.

Riprendendo l'argomento della derivazione delle acque del bacino umbro e quindi del conflitto d'interessi tra industria, agricoltura e tutela igienico-sanitaria, non si può, in più, tralasciare una precisazione importante circa la centrale termoelettrica. Negli anni il funzionamento a pieno regime dell'impianto di Pietrafitta andò incontro a numerosi problemi tecnici. In un primo momento, i lavori di costruzione e produzione di energia avanzarono piuttosto speditamente: fu ristrutturata l'attività mineraria, per mezzo di escavatrici meccaniche e «benne» trasportatrici; fu completata la centrale e stipulato un contratto «con la Società Elettrica Ligure Toscana (Selt) [...] per la fornitura di un minimo di 30 Mw all'anno, al prezzo unitario di L. 120.000»⁵¹. L'accordo non venne però rispettato, perché l'impianto entrò in esercizio solo nel settembre-dicembre 1925, con una produzione di 2.150.000 Kwh⁵². Inoltre, numerose difficoltà tecnico-organizzative bloccarono la piena efficienza dei macchinari: la scarsa qualità della lignite di tipo xiloide scistoso produceva una potenza calorifica piuttosto bassa; oltre a ciò, i turbo-alternatori forniti dall'Ansaldo presentavano difetti di costruzione e causavano un consumo eccessivo di combustibile (12 chilogrammi per chilowattora); i sottoprodotti ottenuti dal processo di gassificazione (solfato di ammonio e ammoniaca) erano, poi, di quantità inferiore rispetto a quelli previsti; e, non da ultimo, l'acqua attinta dal Trasimeno aveva una temperatura troppo elevata per essere utilizzata per i diversi servizi di raffreddamento⁵³.

A tutto questo si sommarono problematiche gestionali e finanziarie. L'investimento economico di Pietrafitta apparve, infatti, da subito sproporzionato rispetto alle possibilità finanziarie della Banca Conti & C. Questa, fondata nel

⁵⁰ Ivi, p. 288.

⁵¹ Monicchia, *Le nuove realtà*, cit., p. 21.

⁵² Nel secondo semestre del 1926, la produzione è di 5.700.000 Kwh e così pure nel primo semestre del 1927. Si veda Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., p. 63.

⁵³ Si veda Monicchia, *Le nuove realtà*, cit., pp. 21-23; Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., p. 63.

1912, era una società in accomandita semplice, con un capitale sociale iniziale di L. 600 mila⁵⁴. Scopo principale della società era l'esercizio delle normali funzioni bancarie che mutarono, perciò, d'indirizzo con l'acquisizione della concessione mineraria e la successiva decisione di inserirsi nel programma di sovvenzioni statali per la costruzione di impianti termoelettrici⁵⁵. Con il passare del tempo, fu sempre più evidente come la realizzazione della centrale fosse un'operazione prevalentemente speculativa: l'istituto creditizio fiorentino puntò inizialmente all'acquisizione dei diritti minerari, forse pensando di commerciare sul permesso, sfruttando congiunture favorevoli dei prezzi dei combustibili fossili; successivamente attinse non senza interesse alle risorse pubbliche messe a disposizione per la costruzione della centrale. In concreto, però, le spese di esercizio crebbero a dismisura e i proventi delle sovvenzioni statali (che dovevano servire per costituire un fondo di ammortamento degli impianti stessi) vennero utilizzati per coprire debiti, che continuavano ad accumularsi⁵⁶.

Alla fine dell'ottobre 1927, a causa dei fallimenti gestionali e delle difficoltà tecniche era inattiva sia la centrale termoelettrica sia la miniera. Nello stesso anno, però, la Società imprese elettriche e minerarie riuscì a ottenere un mutuo di 8 milioni da un consorzio di banche, garantito dalla Banca d'Italia ed erogato dall'Istituto nazionale delle assicurazioni. Nonostante tale intervento, però, le sorti della centrale termoelettrica erano segnate⁵⁷. La Banca Conti & C. fallì, infatti, nel 1928, determinando la crisi della Siem-Pietrafitta; crisi che si trascinò, tra dispute giudiziarie e inchieste governative, fino al 1931-32. Come è stato osservato, infatti, «anche i timidi tentativi statali di riaprire l'attività della centrale falli[rono] [...]. Del giacimento [...] si [tornò] a parlare soltanto nel periodo autarchico»⁵⁸.

5. *Conclusioni.* A chiusura di questo studio, credo sia opportuno trarre alcune riflessioni conclusive e cioè indicare alcune questioni che la ricerca ha portato alla luce. Nei primi anni Venti, la vicenda dell'impianto termoelettrico di Pietrafitta, con le sue vicissitudini, e la derivazione d'acqua dal Trasimeno, dimostra come il lago sia inteso quale risorsa economica da cui ricavare il maggior utile possibile. Se ne dispone, dunque, attraverso scelte finalizzate unicamente a soddisfare gli interessi dei vari soggetti economici

⁵⁴ *Le miniere di Pietrafitta (Umbria). Concessione Banca Conti e C. – Firenze. Alla esposizione del "dopo guerra" in Genova*, Soc. Tip. G. Spinelli e C., Firenze 1918, pp. 2-17.

⁵⁵ Monicchia, *Le nuove realtà*, cit., pp. 19-20.

⁵⁶ Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., p. 62.

⁵⁷ Ivi, pp. 63-64.

⁵⁸ Ivi, p. 64. Le vicissitudini della miniera di lignite e della centrale continuano anche negli anni a venire. Si veda in merito Covino, Gallo, Monicchia, *La miniera di lignite*, cit., pp. 64-66.

coinvolti nel controllo e nell'accaparramento di tale risorsa idrica. Il conflitto tra il Consorzio di bonifica e la Siem-Pietrafitta mette in risalto un contrasto tra due diversi e confliggenti interessi: produzione agricola, da un lato, e sviluppo energetico-industriale dall'altro. In questa cornice, ogni misura d'intervento sull'area del Trasimeno rivela un unico intento: proteggere i "diritti di sfruttamento" delle *élites* economiche di turno, mettendo in secondo piano le criticità che possono sorgere dall'utilizzo indiscriminato dell'acqua del bacino ed esponendo così il Trasimeno a «gravissimi e forse irrimediabili danni»⁵⁹. In relazione a ciò, si configurano ragioni economiche che non seguono un percorso predefinito, ma che sembrano procedere caso per caso.

Non va poi dimenticato che quanto sin qui detto si inserisce nella politica bonificatrice del fascismo, che di fatto riaccende l'interesse per questa distesa d'acqua dell'Italia centrale. Nel periodo che va dal 1922 ai primi anni Trenta si moltiplicarono, infatti, le proposte di opere idrauliche che integravano sistemazione idraulica, risanamento igienico, trasformazione agraria e utilizzo industriale dell'acqua; proposte che, naturalmente, si sovrapposero alla vicenda qui descritta. Parallelamente alla derivazione d'acqua, tre erano infatti i progetti di bonifica che vennero messi a punto: oltre all'opera di risanamento e miglioramento idraulico, agricolo e sanitario elaborata dagli ingegneri Luigi e Ugolini (1928), indicata nelle pagine precedenti, si discusse anche del disegno di Eugenio Maccaferri (1930), che riproponeva il prosciugamento della distesa d'acqua e, infine, del progetto idraulico di Umberto Pasquali (1931), mirante a trasformare il Trasimeno in un serbatoio volto a soddisfare bisogni agricoli ed energetici⁶⁰. Non è qui possibile entrare nel merito dei progetti, argomento esterno all'oggetto di questo articolo, ma si deve segnalare, come è già stato ricordato, che all'interno del Consorzio di bonifica venne accolto il disegno Luigi-Ugolini, il quale in estrema sintesi prevedeva provvedimenti per contenere l'escursione delle acque del lago, bonificare le gronde, così da difendere i terreni coltivati dal possibile ritorno delle acque stesse. Una bonifica perciò, quella dell'area del Trasimeno, dove prevalse l'idea di difesa: difesa dalla pericolosità dell'acqua del lago e, quindi, difesa delle superfici coltivate. Questo modo di operare del Consorzio interpreta un modello economico incentrato sull'attività agricola in cui, nel rapporto tra uomo, terra e acqua, prevale una gestione degli equilibri idraulici del territorio già consolidati, ovvero la volontà di difendere la situazione esistente pur nella continua ricomposizione di interessi e parti in gioco.

In questa prospettiva, l'uso integrale e plurimo della bonifica, così come pensata da Arrigo Serpieri, che doveva coniugare settori economici e attività

⁵⁹ Acbt, b. 198, fasc. 1, carteggio amministrativo.

⁶⁰ Luigi, Ugolini, *Sul possibile miglioramento*, cit.; Maccaferri, *Un lago da prosciugare*, cit.; Pasquali, *La bonifica integrale*, cit.

pubblica e privata, tarda ad affermarsi nell'area del Trasimeno. L'analisi della vicenda di Pietrafitta fa emergere chiaramente il timore da parte del Consorzio che qualsiasi alterazione degli equilibri territoriali-idraulici possa danneggiare condizioni e interessi consolidati da tempo. Nell'arco cronologico compreso tra il primo dopoguerra e i primi anni Trenta, pur in una parziale nuova articolazione del potere dell'area e della regione, si perpetua il potere delle vecchie classi dominanti, così da mantenere più o meno inalterati i rapporti tra risorse, bisogni, interessi e produzioni, rimandando al futuro, eventuali riconsiderazioni e possibili futuri indirizzi.

Stefania Ecchia

Meccanismi istituzionali di costruzione del *trust* nelle reti mercantili sefardite di età moderna

ABSTRACT. L'articolo prende in considerazione lo stato attuale delle ricerche sui meccanismi istituzionali di costruzione della fiducia all'interno delle reti mercantili ebraiche in età moderna. Questo tema è al centro di una recente storiografia che studia i casi locali di storia ebraica in una prospettiva transregionale e transnazionale, l'unica coerente con la natura diasporica delle relazioni economiche ebraiche, in particolare quelle proprie del mondo sefardita. Alla luce di questa storiografia, l'articolo evidenzia le domande ancora aperte e gli ulteriori sviluppi di ricerca che potrebbero essere intrapresi in questo campo d'indagine storica.

PAROLE CHIAVE. Fiducia, Reti mercantili, Diaspora ebraica.

ABSTRACT. The article considers the current state of research on the institutional mechanisms of trust-building within Jewish mercantile networks in the early-modern age. This theme is at the center of recent historiography that studies local cases of Jewish history in a transregional and transnational perspective, the only one consistent with the diasporic nature of Jewish economic relations, particularly those of the Sephardi world. In the light of this historiography, the article highlights the still open questions and further research developments that could be undertaken in this field of historical investigation.

KEYWORDS. Trust, Commercial Networks, Jewish Diaspora.

1. *Introduzione.* L'articolo prende in considerazione lo stato attuale delle ricerche sui meccanismi istituzionali di costruzione della fiducia all'interno delle reti mercantili ebraiche in età moderna¹. Questo tema è al centro di una

* Corresponding author: Stefania Ecchia (Università di Salerno). E-mail: stecchia@unisa.it.

¹ Quando si fa riferimento alle istituzioni, si intende un sistema di fattori sociali – regole, norme, credenze, e organizzazioni – che insieme generano delle regolarità nel comportamento. Le istituzioni “formali” sono quelle legate all'*enforcement* dello stato e regolano i rapporti impersonali tra i partecipanti a un'economia di mercato; quelle “informali” si pongono al di fuori dell'ambito giuridico pubblico e regolano i rapporti ripetuti e personali all'interno di una comunità. Secondo Avner Greif,

recente storiografia che studia i casi locali di storia ebraica in una prospettiva transregionale e transnazionale, l'unica coerente con la natura diasporica delle relazioni economiche ebraiche, in particolare quelle proprie del mondo sefardita². Alla luce di questa storiografia, l'articolo evidenzia le domande ancora aperte e gli ulteriori sviluppi di ricerca che potrebbero essere intrapresi in questo campo d'indagine storica.

Tra i primi fu David Hume, nel *Trattato sulla natura umana*, a considerare la fiducia quale elemento essenziale per ogni processo di cooperazione e sviluppo economico della società, la quale non può funzionare adeguatamente in un clima di diffidenza reciproca diffusa³.

L'analisi economica ha dimostrato che quanto maggiore è la dotazione di fiducia tanto più elevati saranno i tassi di crescita economica – legati, ad esempio, alla divisione del lavoro, all'abbassamento dei costi di transazione (derivanti dall'acquisizione di informazioni o dal monitoraggio e coordinamento di una molteplicità di agenti) – e, al tempo stesso, più alti saranno la coesione e il benessere sociali.

Come ha scritto Fukuyama, la fiducia è il principale indicatore del livello di capitale sociale, essa è: «l'aspettativa, che nasce all'interno di una comunità, di un comportamento prevedibile, corretto e cooperativo, basato su norme comunemente condivise da parte dei suoi membri»⁴. Nell'analisi di Coleman⁵, per capitale sociale si intende un tipo di interazione sociale che genera strutture relazionali durature, sfruttabili come una risorsa produttiva dai singoli individui; una risorsa produttiva, quindi, che non è incorporata in beni fisici

comunità e mercati, scambi personali e scambi impersonali rappresentano modi complementari e non alternativi di governare le transazioni in età medievale e moderna, per quanto i secondi abbiano finito col soppiantare i primi con l'evolversi dell'economia di mercato, essendosi dimostrati più efficienti nell'abbassare i costi di transazione, si veda A. Greif, *Institutions and the Path to the Modern Economy: Lessons from Medieval Trade*, Cambridge University Press, Cambridge 2006, pp. 382-383; Id., *Impersonal Exchange and the Origin of Markets: from the Community Responsibility System to Individual Legal Responsibility in Pre-Modern Europe*, in M. Aoki, Y. Hayami, *Communities and Markets in Economic Development*, Oxford University Press, Oxford 2000, pp. 3-41.

² Mi riferisco ai seguenti lavori recenti: F. Trivellato, *The Familiarity of Strangers: The Sephardic Diaspora, Livorno, and Cross-Cultural Trade in the Early Modern Period*, Yale University Press, New Haven-London, 2009; Id., *Jews and the Early Modern Economy*, in J. Karp, A. Sutcliffe, *The Cambridge History of Judaism* (vol. 7), Cambridge University Press, Cambridge 2018; *Italian Jewish networks, from Seventeenth to Twentieth Century. Bridging Europe and the Mediterranean*, edited by F. Bregoli, C. Ferrara degli Uberti, G. Schwarz, Palgrave Macmillan, London-New York 2018; *Transregional and Transnational Families in Europe and Beyond*, edited by C.H. Johnson, D.W. Sabeen, S. Teuscher, F. Trivellato, Berghahn Books, New York-Oxford 2011; *Religion and Trade. Cross-cultural exchanges in World History, 1000-1900*, edited by F. Trivellato, L. Halevi, C. Antunes, Oxford University Press, Oxford 2014.

³ D. Hume, *A treatise of Human Nature*, John Noon, London, first edition 1739.

⁴ F. Fukuyama, *Trust: The Social Virtues and the creation of prosperity*, Free Press, New York 1995, p. 26.

⁵ J. Coleman, *Social Capital in the Creation of Human Capital*, in «American Journal of Sociology», 94S, 1988, pp. 95-120.

o in singoli individui, come il capitale fisico o il capitale umano, ma all'interno di una struttura sociale. Tale capitale si misura, secondo Putnam⁶, in termini di densità delle reti associative orizzontali create sulla base di norme di cooperazione. A seconda che le relazioni siano intra-gruppo o inter-gruppo si parla di capitale sociale di tipo *bonding* o di tipo *bridging*. Paldam e Svendsen⁷, definiscono il capitale sociale appunto in termini di densità della fiducia all'interno di un gruppo mentre Guiso, Sapienza e Zingales⁸ nei termini di una "buona cultura" intesa come un insieme di credenze (*beliefs*) e valori condivisi da una determinata comunità che favoriscono la cooperazione, e che sono persistenti nel tempo.

In base a queste definizioni, si può affermare che la comunità ebraica è stata sicuramente una fucina di capitale sociale e rappresenta un microcosmo perfetto in cui analizzare i meccanismi di costruzione della fiducia⁹.

L'idea che la solidarietà etnico-religiosa sia alla base della costruzione della fiducia nell'ambito delle relazioni mercantili in età moderna, è stata avanzata per la prima volta da Cohen e Curtin che hanno equiparato le *trading diasporas*, i cui membri appartengono a uno stesso gruppo etnico-religioso, a delle "comunità morali", veri e propri *trust networks*¹⁰. Successivamente, i meccanismi alla base della costruzione della fiducia sono stati esaminati più a fondo per ciò che riguarda i rapporti commerciali sia all'interno dello stesso gruppo etnico-religioso sia tra membri appartenenti a comunità differenti. È stata quindi messa in discussione l'ipotesi secondo cui l'appartenenza a un medesimo gruppo etnico-religioso possa bastare, di per sé, a garantire la fiducia tra i suoi membri. A tal proposito, Francesca Trivellato ha osservato che, anche nel caso delle relazioni commerciali tra ebrei, la fiducia basata sulla solidarietà etnico-religiosa benché favorita non è scontata. Più della solidarietà etnico-religiosa contano i «networks of mercantile trust» in base ai quali la

⁶ R. Putnam, *Bowling Alone: The Collapse and Revival of American Community*, Simon and Schuster, New York 2000; R. Putnam, P. Leonardi, R. Nanetti, *Making Democracy Work: Civic Traditions in Modern Italy*, Princeton University Press, Princeton 1993.

⁷ M. Paldam, G.T. Svendsen, *An Essay on social capital: looking for the fire behind the smoke*, in «European Journal of Political Economy», 16, 2000, 2, pp. 339-366.

⁸ L. Guiso, P. Sapienza, L. Zingales, *Does Culture Affect Economic Outcomes?*, in «Journal of Economic Perspectives», 20, 2006, 2, pp. 23-48.

⁹ Quest'analisi, tuttavia, si può applicare in chiave comparativa anche ad altri gruppi etnici, vedi D. Aslanian, *From the Indian Ocean to the Mediterranean: The Global Trade Networks of Armenian Merchants from New Julfa*, University of California Press, Berkeley 2011; F. Trivellato, *Sephardic Merchants in the Early Modern Atlantic and beyond: Toward a Comparative Historical Approach to Business*, in R.L. Kagan, P.D. Morgan, *Atlantic Diasporas. Jews, Conversos and Crypto-Jews in the Age of Mercantilism*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore 2009, pp. 99-122.

¹⁰ A. Cohen, *Cultural Strategies in the Organization of Trading Diasporas*, in C. Meillassoux, *The Development of Indigenous Trade and Markets in West Africa*, Oxford University Press, Oxford 1971, pp. 266-281; P.D. Curtin, *Cross-Cultural Trade in World History*, Cambridge University Press, Cambridge 1984.

fiducia si costruisce attraverso la convinzione del buon esito futuro degli affari condotti in modo costante e regolare con specifici *partners* commerciali¹¹. Questi networks funzionano anche quando non c'è omogeneità dal punto di vista etnico o religioso dato che le interazioni ripetute non solo creano familiarità tra mercanti ebrei e stranieri ma anche le possibili condizioni, per colui che dovesse adottare un comportamento scorretto negli affari, di subire un grave danno alla reputazione e l'emarginazione dal network commerciale¹². Sono dunque i giochi ripetuti a supportare la fiducia e la reputazione all'interno delle reti mercantili sia quelle intra-comunitarie sia quelle che coinvolgono comunità culturalmente ed etnicamente differenti.

Ci si può però domandare se esistano dei meccanismi di costruzione della fiducia che presentino una specificità ebraica e se esistano delle regolarità osservabili che aiutino a comprendere perché in certi contesti la solidarietà etnico-religiosa basta a generare fiducia e perché in altri contesti ciò non avviene. Vi è una molteplicità di aspetti e di livelli di analisi che vanno presi in considerazione per spiegare le strategie differenziate di costruzione della fiducia: 1) l'atteggiamento dei governi verso la minoranza ebraica; 2) il grado di autonomia giurisdizionale della comunità ebraica locale; 3) la possibilità di far ricorso a istituzioni formali di garanzia e tutela dei diritti di proprietà negli scambi commerciali.

2. *Mercantilismo filosemita*. La diaspora commerciale sefardita origina dall'espulsione delle comunità ebraiche dalla Spagna e dal Portogallo, a partire dal 1492, e alla loro conseguente disseminazione dapprima in area mediterranea e, successivamente, anche verso gli emergenti poli di sviluppo economico costituiti da Londra e Amsterdam¹³.

L'epurazione condotta dai sovrani spagnoli ebbe l'effetto di sottrarre al più grande impero dell'epoca la componente imprenditoriale più dinamica della sua economia e di proiettarla nell'area mediterranea allargando a macchia d'olio la sua rete commerciale. La forza centrifuga sprigionata dall'espulsione della comunità sefardita è ciò che rese tale comunità, all'interno del mondo

¹¹ Francesca Trivellato si discosta da Avner Greif, quando afferma che i meccanismi informali di costruzione della fiducia non sono limitati ai rapporti commerciali tra i membri appartenenti alla stessa comunità, vedi Trivellato, *The Familiarity*, cit., p. 14.

¹² C. Aust, *Daily Business or an Affair of Consequence? Credit, Reputation, and Bankruptcy Among Jewish Merchants in Eighteenth-Century Central Europe*, in A. Teller, R. Kobrin *Purchasing power. The Economics of Modern Jewish History*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 2015, pp. 71-90. In particolare, la Aust sollecita ricerche comparative per stabilire se ci furono differenze nel modo in cui i networks commerciali ebraici e cristiani affrontarono e superarono le crisi causate da episodi di bancarotta.

¹³ Y. Kaplan, *An Alternative Path to Modernity: The Sephardi Diaspora in Western Europe*, Brill, Leiden, 2000.

ebraico, quella meglio inserita in una fitta rete mercantile a carattere transnazionale.

L'epoca d'oro del Mediterraneo sefardita va dal Cinquecento al 1650, il secolo dei grandi mercanti ebrei, a cui faceva riferimento Braudel nella *Méditerranée*¹⁴, dopo il quale gli ebrei sefarditi si spinsero a Nord, attratti dalle aree europee che stavano sperimentando la “piccola divergenza”: Inghilterra¹⁵ e Olanda¹⁶. Questi paesi, infatti, allo scopo di attrarre minoranze ebraiche altrove perseguitate, portatrici di saperi tecnici e abilità mercantili che avrebbero giovato all'economia nazionale, adottarono una politica di “mercantilismo filosemita”¹⁷. Tale politica fu accompagnata da un clima di tolleranza religiosa radicata, però, in ragioni tutte pragmatiche, aliene da ogni spinta ideale verso un diritto universale. Si trattava di una tolleranza esercitata all'interno di una società corporativa, e quindi basata non sulla *rule of law*, l'uguaglianza di tutti i sudditi di fronte alla legge, ma sulle *identity rules*, ossia leggi diverse a seconda dell'identità etnico-religiosa dei sudditi appartenenti alle diverse comunità¹⁸. Una volta attratte tali minoranze, i governanti, in misura maggiore o minore, concedevano loro un'autonomia giurisdizionale intracomunitaria (e non-territoriale) per abbassare i costi di transazione legati alla loro amministrazione. Nel caso della minoranza ebraica, dunque, i governanti delegarono spesso alle singole comunità etnico-religiose funzioni di autogoverno in campo religioso, educativo e giudiziario, come pure nella suddivisione e nella riscossione delle tasse.

Nell'attuare questa politica di mercantilismo filosemita, Inghilterra e Olanda, in realtà, non fecero che imitare una prassi che nell'Impero ottomano durava già da due secoli e che i sultani avevano inaugurato accogliendo fin dall'inizio gli ebrei esiliati dalla Spagna.

I flussi migratori ebraici, dal canto loro, hanno sempre seguito, se non addirittura anticipato, i cambiamenti in divenire della mappa geo-economica europea e ne hanno seguito la traccia. All'indomani della diaspora dai paesi iberici, fu quindi la penisola italiana ad attrarre i primi flussi migratori (Ve-

¹⁴ F. Braudel, *Civiltà e Imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II* (2.voll.), Einaudi, Torino 2002 (prima edizione 1949).

¹⁵ Nel 1656, Oliver Cromwell consentì la riammissione degli ebrei in Inghilterra da dove erano stati banditi a partire dal 1290.

¹⁶ Con “piccola divergenza” si intende il processo che portò, nel corso del Seicento, all'affermazione economica dell'Europa nord-occidentale sull'Europa meridionale.

¹⁷ Espressione utilizzata per la prima volta in J. Israel, *Gli ebrei d'Europa nell'età moderna (1550-1750)*, Il Mulino, Bologna 1991.

¹⁸ I due economisti Johnson e Koyama, che studiano i fondamenti istituzionali della libertà religiosa, hanno criticato questa politica perché dava luogo all'instaurarsi di discriminazioni e/o privilegi, collimando con la libertà di mercato e generando inefficienze economiche, vedi N.D. Johnson, M. Koyama, *Persecution and Toleration. The Long Road to Religious Freedom*, Cambridge University Press, Cambridge 2019.

nezia, le città estensi, Pisa e Livorno, nel Gran Ducato di Toscana, Ancona) e a fare poi da testa di ponte dell'emigrazione sefardita verso il tollerante e multietnico Impero ottomano, allora all'apice della sua espansione, e in ragione di ciò si assiste a un intensificarsi dei rapporti tra ebrei italiani e levantini. Successivamente, a metà Seicento, con lo spostamento dell'asse del commercio mondiale dal Mediterraneo all'Atlantico, in direzione dei nuovi imperi coloniali, gli ebrei sefarditi iniziano a gravitare non solo in area mediterranea ma anche intorno alle reti dei mercati d'oltremare, legandosi alle nazioni europee maggiormente integrate in queste reti.

Si delineano in questo periodo le *trading diasporas*, in cui la dimensione ormai globale delle reti mercantili si intreccia con quella particolare, intima, dei legami familiari che si intessono tra i membri delle diverse comunità sefardite diasporiche.

Nel corso del Settecento, le attività economiche ebraiche nel Mediterraneo ripresero a fiorire, stavolta, però, non in virtù della potenza dell'Impero ottomano bensì della sua decadenza. Società inglesi, olandesi e francesi facevano affari nel Mediterraneo utilizzando l'Impero ottomano come mercato di riferimento delle loro economie mentre gli ebrei italiani e levantini fungevano da intermediari¹⁹. Gli Stati europei competevano fra loro per far ottenere ai mercanti ebrei la protezione consolare e i privilegi extraterritoriali offerti dalle capitolazioni. Molti ebrei italiani condussero così affari con l'Impero sotto la protezione francese, inglese, olandese, toscana, asburgica.

I legami, spesso su base familiare, tra i membri delle diverse comunità sefardite europee presenti nell'Europa nord-occidentale e i nuclei ebraici presenti nei porti franchi (in primis, quello di Livorno), contribuirono a mantenere una centralità del Mediterraneo, nonostante lo spostamento dell'asse dei mercati verso l'Atlantico.

Anche se i porti franchi nacquero come espressione delle rivalità politiche ed economiche tra gli stati in un'ottica ancora mercantilista, ebbero però un effetto tipico delle politiche liberiste: quello di promuovere, grazie appunto anche all'attività dei mercanti ebrei, una *competitive trading zone* in grado di annullare ogni progetto monopolistico sui commerci nel Mediterraneo²⁰.

¹⁹ J.P. Filippini, *La nazione ebraica di Livorno*, in *Storia d'Italia, Annali 11, Gli Ebrei in Italia*, vol. 2, Einaudi, Torino 1997, pp. 1047-1061; Id., *Il porto di Livorno e la Toscana* (3 voll.), Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 1988; R. Ghezzi, *Livorno e il mondo islamico nel XVII secolo. Naviglio e commercio di importazione*, Cacucci, Bari 2007; Id., *Livorno e l'Atlantico. I commerci olandesi nel Mediterraneo del Seicento*, Cacucci Bari 2011.

²⁰ Per un'analisi del porto franco di Livorno, C. Tazzara, *The Free Port of Livorno and the Transformation of the Mediterranean World*, Oxford University Press, Oxford 2017; per quello di Ancona, L. Andreoni, *Una nazione in commercio. Ebrei di Ancona, traffici adriatici e pratiche mercantili in età moderna*, Franco Angeli, Milano 2019.

Tuttavia, il mercantilismo filosemita non fu accompagnato solo da politiche di tolleranza a sostegno dell'espansione dei commerci per mezzo dei mercanti ebrei, ma anche dall'emergere, in contrapposizione, di nuovi stereotipi antisemiti. Così, nuove restrizioni alle attività economiche ebraiche furono introdotte dai governi su pressione di quei gruppi borghesi cristiani che si sentivano minacciati dalla concorrenza ebraica, e presero la forma di una pluralità di divieti: dal divieto di appartenere a una corporazione, a quello di possedere beni immobili, di occupare posizioni di vertice nelle compagnie commerciali d'oltreoceano, di commerciare determinate tipologie di merci o di risiedere temporaneamente in alcune città e Stati. Queste restrizioni comportarono, di conseguenza, l'affermazione di nuove nicchie di specializzazione economica per i mercanti ebrei.

Un'analisi comparativa di come la discriminazione sul piano giuridico e sociale contribuì a rimodellare le strategie economiche delle imprese mercantili ebraiche in età moderna è un terreno di studio da approfondire.

Poco studiato è anche il tema che lega identità religiosa, costruzione della fiducia e strategie commerciali all'interno dell'impresa mercantile ebraica in termini, appunto, di risposta alle sfide delle politiche mercantiliste degli Stati europei e agli input contrastanti e contraddittori di tolleranza e discriminazione che le accompagnavano. Basti pensare alla pratica diffusa dell'intercambiabilità delle affiliazioni religiose, sullo sfondo del fenomeno del cripto-giudaismo. Il contesto politico, il rischio di persecuzione religiosa legato all'attivismo dell'Inquisizione, o la convenienza economica, spingevano ad adottare, a seconda delle circostanze, un'identità cristiana o, viceversa, un'identità ebraica. Membri di una stessa famiglia potevano persino abbracciare differenti confessioni religiose²¹.

I meccanismi di costruzione della fiducia da parte degli ebrei vanno interpretati anche in relazione al loro essere una minoranza storicamente perseguitata. Quando, in una relazione commerciale, i mercanti ebrei si fidano

²¹ A questo proposito, si può ricordare la triste vicenda degli ebrei di Ancona. Famiglie di cripto giudei portoghesi, per sfuggire all'Inquisizione, si stabilirono nella città portuale pontificia attratti dal mercantilismo filosemita di papa Paolo III che, per rilanciare l'economia urbana e i traffici commerciali con il Levante, oltre a istituire la franchigia del porto, con la Bolla del 1547, concesse immunità e privilegi ai mercanti marrani nonché la protezione dall'Inquisizione qualora avessero scelto di ritornare a praticare la loro religione. Tuttavia, la salita al soglio pontificio di Paolo IV Carafa, a capo dell'ala reazionaria della Chiesa controriformistica e della Congregazione del Sant'Uffizio, ribaltò le sorti degli ebrei anconetani. Con la bolla *Cum nimis absurdum* del 1555, il Papa revocò tutti i privilegi concessi agli ebrei residenti nello Stato pontificio, ordinò l'istituzione dei ghetti. Inoltre, per volere del pontefice gli ebrei portoghesi vennero sottoposti a processo da parte del tribunale dell'Inquisizione e venticinque tra essi furono condannati al rogo nel 1556 (A. Prosperi, *Tribunali della coscienza. Inquisitori, confessori, missionari*, Einaudi, Torino 1996; A. Foa, *Gli ebrei in Europa. Dalla peste nera all'Emancipazione*, Laterza, Roma-Bari 2013).

dei mercanti cristiani, inducono in questi ultimi una “risposta fiduciaria”²² in base alla quale è la stessa fiducia ricevuta a costituire una delle ragioni che motiva una risposta affidabile, che ha così l’effetto di ridurre il rischio di atteggiamenti antisemiti e la disgregazione delle reti d’affari. Il nesso causale tradizionale secondo cui l’affidabilità giustifica la fiducia, è in questo caso invertito perché è la fiducia a promuovere l’affidabilità. Il meccanismo della risposta fiduciaria permette di completare il tradizionale modello di agente economico con nuove dimensioni legate alla struttura motivazionale che regola la cooperazione, portando a un incremento del capitale sociale.

3. Trust, networks *familiari transnazionali* e cross-cultural trade. Nei mercati “a termine”, che prevedevano consegna futura della merce e pagamento differito, come avveniva nel commercio su lunghe distanze durante l’età moderna, i mercanti erano costretti a ricorrere ai servizi di agenti dislocati in aree geografiche distanti. Ciò comportava l’emergere del cosiddetto problema *principal-agent*: gli agenti, essendo a conoscenza di informazioni che il principale (il mercante) ignorava e che difficilmente sarebbe stato in grado di verificare – data la lontananza e i ritardi nei mezzi di comunicazione – potevano sfruttare queste asimmetrie informative a proprio vantaggio e a discapito del principale.

Considerata dunque la difficoltà dei mercanti nel controllare che gli agenti si comportassero correttamente, un contratto ideale doveva essere in qualche modo auto-vincolante: in altri termini il mantenimento di un comportamento onesto doveva essere nell’interesse dello stesso agente e i vantaggi di lungo termine dell’onestà dovevano essere maggiori dei vantaggi di breve termine della disonestà.

Per far sì che questo accadesse, la reputazione rappresentava uno strumento importante e soprattutto meno costoso rispetto al ricorso a un sistema giudiziario formale, all’epoca ancora poco sviluppato nonché caratterizzato da un debole *enforcement* giuridico. Un agente era infatti consapevole che eventuali frodi, se scoperte, avrebbero comportato la sua espulsione dalla rete mercantile. In virtù dell’importanza della reputazione per il proprio futuro professionale, gli agenti avevano quindi interesse a comportarsi secondo gli accordi.

Se queste osservazioni valgono in generale, sono ancor più pertinenti in riferimento alle reti mercantili diasporiche alle quali viene generalmente at-

²² A introdurre tale concetto è stato V. Pelligra, *I paradossi della fiducia. Scelte razionali e dinamiche interpersonali*, Il Mulino, Bologna 2007; Id., *Governare la fiducia: Reputazione, Informazione e Relazioni interpersonali*, in *Fiducia e Sicurezza. Un confronto pluridisciplinare*, a cura di L. Scillitani, P. Becchi, Soveria Mannelli, Rubbettino, Catanzaro 2012, pp. 197-222.

tribuita una maggiore efficienza nel mettere in atto meccanismi informali di costruzione della fiducia. Tali reti offrono infatti maggiore velocità e facilità nella comunicazione e diffusione di informazioni circa la condotta dei membri della comunità, funzionando come un efficace strumento di controllo della reputazione. In questo senso, l'abilità dei sefarditi ad agire come una *trading diaspora* unificata, li rese una minoranza ben attrezzata ad affrontare relazioni commerciali prolungate e rischiose con partner collocati in aree geografiche distanti. La rete diasporica consentiva maggiore fiducia tra gli operatori economici, una strategia di espansione su mercati multipli, e quindi una più ampia diversificazione del rischio, tutti fattori che incrementarono l'efficiente funzionamento del commercio ebraico in età moderna.

D'altra parte, non bastava la condivisione di una generica identità etnico-religiosa a forgiare legami di fiducia che dessero alle *trading diasporas* ebraiche un significativo vantaggio competitivo. Non a caso le reti mercantili diasporiche in ambito ebraico sono state generalmente a carattere familiare. Occorreva, infatti che la cooperazione tra i sefarditi si basasse su specifiche strategie di business: da qui la scelta di forgiare alleanze matrimoniali di tipo endogamico. Queste alleanze erano intessute tra famiglie residenti in città distanti geograficamente, e che rappresentavano snodi nevralgici dei flussi commerciali, al fine di aprire nuove opportunità d'affari. L'endogamia facilitò la circolazione e l'accumulazione di ricchezza così come il monitoraggio sulla condotta degli affari all'interno della famiglia allargata²³.

Il ricorso al *kith and kin* (amicizie e parentele) non si tradusse tuttavia in insularità da un punto di vista economico in quanto non esisteva un'unica diaspora commerciale ebraica bensì una molteplicità di diaspore dentro la diaspora, come conseguenza della dispersione geografica, stavolta volontaria, e non imposta dal mondo esterno, perché dettata da strategie commerciali. Questa diaspora volontaria, attraverso la riallocazione dei diversi membri della famiglia imprenditoriale in diversi e distanti *hub* commerciali, favorì l'emergere di un modello di *cross-cultural trade* in cui cooperavano tra loro mercanti non solo ebrei ma anche mercanti appartenenti a comunità distinte e separate da un punto di vista etnico e culturale.

²³ Trivellato, *Familiarity*, cit. pp. 132-152; C. Aust, *Jewish Mobility in the Eighteenth century: Familial Networks of Ashkenazic Merchants across Europe*, in «European History Yearbook», 16, 2015, pp. 15-31; Id., *Between Amsterdam and Warsaw: Commercial networks of the Ashkenazic Mercantile Elite in Central Europe*, in «Jewish History», 27, 2013, pp. 41-71. Strategie matrimoniali e tradizioni giuridiche ebraiche riguardanti il sistema delle doti consentirono alle famiglie sefardite la formazione di consistenti capitali a disposizione dell'impresa familiare, in grado di fornire un sostegno nei momenti di difficoltà. Le donne rimanevano in pieno possesso delle loro doti e, in caso di bancarotta dell'impresa familiare, queste, in base alla legge ebraica, venivano preservate e non rientravano nel patrimonio personale a cui attingere per far fronte ai creditori.

Il *cross-cultural trade* veniva facilitato da un comune linguaggio d'affari, utilizzato nella corrispondenza commerciale che rappresentò il principale canale di comunicazione attivato all'interno delle reti diasporiche allo scopo di sopperire alla mancanza o limitatezza di informazioni. Infatti, era anzitutto attraverso lettere di raccomandazione e di presentazione, a sostegno della reputazione degli operatori commerciali, che i mercanti ebrei stabilivano nuovi contatti ed espandevano la loro rete mercantile oltre i confini della propria comunità. Una volta che questa corrispondenza arrivava a destinazione, i mercanti ebrei usavano poi l'organizzazione comunitaria per la circolazione delle informazioni sulla reputazione dei mercanti, correligionari e non, con cui essi facevano affari, e ciò al fine di imporre la buona condotta. La disseminazione di informazioni sulla eventuale condotta disonesta dei mercanti opportunisti ne avrebbe comportato l'espulsione dalla rete mercantile, funzionando come una sorta di punizione collettiva atta a scoraggiare comportamenti di *moral hazard*.

L'importanza delle istituzioni comunitarie non derivava però solo dal fatto che permettevano la rapida circolazione delle informazioni sugli operatori commerciali. Esse costituivano anche un luogo ideale di monitoraggio e rafforzamento delle norme non codificate di cooperazione, attraverso la pratica e la condivisione di valori culturali, etici e religiosi. Queste norme sono soggette a un meccanismo di «complementarità strategica», nel senso che la loro efficacia dipende dalla sensibilità dei singoli soggetti alla valutazione sociale del loro comportamento espressa dagli altri membri della comunità di appartenenza. L'agire di ogni soggetto troverà nel desiderio di approvazione e nel timore di disapprovazione da parte del gruppo, un movente psicologico-morale sufficientemente forte da contrapporsi all'incentivo materiale di adottare comportamenti opportunistici. Emerge quindi uno schema di *community governance*, che ben si adatta al caso della comunità ebraica, nel quale il valore dell'approvazione comunitaria e quello del rispetto delle norme sociali condivise vengono incoraggiati, così da promuovere comportamenti cooperativi²⁴.

Si è spesso attribuito al coinvolgimento dei mercanti sefarditi nei circuiti del *cross-cultural trade*, nel corso del Settecento, un effetto di acculturazione e di allontanamento dall'osservanza religiosa, in quanto si sarebbero lasciati attrarre dalle tendenze secolarizzanti della società commerciale europea. In realtà, l'osservanza religiosa continuò a essere un elemento fondante dell'identità e dello stesso successo nel settore commerciale²⁵. Anche da un punto di

²⁴ E. Fehr, A. Falk, *Psychological foundations of incentives*, in «European Economic Review», 46, 2002, pp. 687-724.

²⁵ Trivellato, *Images and Self-Images of Sephardic Merchants in Early Modern Europe and the Mediterranean*, in *The Self-Perception of Early Modern Capitalists*, edited by M. Jacob, C. Secretan,

vista prettamente utilitaristico, infatti, l'osservanza religiosa era conveniente perché offriva all'interno della comunità mercantile un segnale di buona reputazione²⁶. In sostanza, i mercanti ebrei erano consapevoli dello stretto legame tra successo economico e osservanza religiosa, considerando quest'ultima uno strumento di *trust-building*.

Il *cross-cultural trade*, quindi, pur alimentando opportunità di scambi intellettuali e culturali tra ebrei e cristiani, e facilitando l'emergere di un cosmopolitismo nella società urbana di età moderna, non ebbe un effetto di erosione dell'identità ebraica. Per superare l'apparente contraddizione tra la chiusura corporativa del gruppo e la sua apertura cosmopolita, Francesca Trivellato preferisce parlare di un cosmopolitismo comunitario. Il *cross-cultural trade* ampliò le possibilità che una comunità separata dalle altre costruisse ponti di fiducia e credibilità con mercanti non-ebrei, ma non dissolse i legami corporativi né tantomeno le barriere giuridiche e sociali tra ebrei e non ebrei, pur rendendole maggiormente porose.

Nonostante l'importanza attribuita dagli storici ai legami familiari diasporici, scarsa considerazione è stata attribuita a quanto la separazione fisica tra i membri di un'impresa mercantile ebraica a carattere familiare potesse intaccare quegli stessi legami all'interno della rete diasporica e, di conseguenza, influenzare l'andamento degli affari.

Francesca Bregoli analizza questo tema nel suo studio su un'impresa mercantile ebraica a carattere familiare con membri collocati in diverse realtà portuali ottomane, utilizzando come fonte primaria la corrispondenza intrattenuta dal patriarca con uno dei figli posti alla guida dell'impresa familiare in un importante *hub* commerciale²⁷.

Attraverso un'assidua corrispondenza, il capo famiglia si sforzava di inculcare nel figlio valori di onestà nella condotta degli affari, lealtà verso la famiglia, fedeltà all'identità ebraica e all'osservanza religiosa. Le lettere venivano dunque finalizzate a un duplice scopo: 1) quale mezzo di formazione didascalica, al fine di forgiare al tempo stesso un buon ebreo e un buon commerciante; 2) e quale strategia di monitoraggio a distanza degli affari di famiglia. Dalla corrispondenza emerge una sovrapposizione tra le responsabilità

Palgrave Macmillan, New York 2008, pp. 49-74; Kaplan, *An Alternative Path*, cit.; Trivellato, *Familiarity*, cit., pp. 84-92.

²⁶ In ciò i mercanti ebrei non si distinguevano da quelli cristiani i quali anch'essi raccomandavano negli scritti che avevano per argomento l'*ars mercatoria*, di mostrare pubblicamente una condotta da cristiani osservanti al fine di mantenere una buona reputazione. Ciò attesta l'esistenza di codici condivisi di comunicazione e di un comune linguaggio nella sfera del business alla base dell'affermazione del *cross-cultural trade*, capace di attraversare confini etnici e religiosi, vedi Trivellato, *Familiarity*, cit., pp. 177-193.

²⁷ F. Bregoli, *Your Father's Interests": The Business of Kinship in a Trans-Mediterranean Jewish Merchant Family, 1776-1790*, in «Jewish Quarterly Review», 108, 2018, 2, pp. 194-224.

familiari e quelle professionali, così come tra i valori ebraici e quelli propri di un'etica mercantile, allo scopo di preservare tanto la reputazione quanto il capitale della famiglia stessa. Le lettere tra il patriarca e il figlio fanno riferimento anche alla rete rappresentata dalla comunità ebraica locale a cui quest'ultimo poteva appoggiarsi in terra ottomana. Tale rete, come una sorta di estensione della cerchia familiare, aveva anch'essa la funzione di educare, proteggere e controllare il giovane nell'adempimento dei suoi doveri professionali ed ebraici.

In conclusione, sebbene la più recente storiografia non sottoscriva più la tesi di Cohen e Curtis di una scontata solidarietà etnico-religiosa alla base della costruzione della fiducia nelle relazioni mercantili ebraiche di età moderna²⁸, rimane pur sempre vero che la solidarietà familiare tendeva ad andare in direzione di una maggiore solidità del business. Ma sembra altresì corretto affermare che il successo commerciale dell'impresa mercantile ebraica andava, a sua volta, in direzione di un rafforzamento dei legami familiari altrimenti soggetti a un certo rischio di frammentarietà e allentamento in un contesto transnazionale. In sostanza, la solidità della rete commerciale aiutava a preservare l'unità familiare mettendola al riparo dal rischio di acculturazione insito nell'affermazione delle pratiche del *cross-cultural trading*.

4. *La costruzione della fiducia tra autonomia giurisdizionale ebraica e pluralismo legale.* Le considerazioni finora svolte pertengono alla formazione di network commerciali fondati su meccanismi istituzionali informali di costruzione della fiducia piuttosto che sulla garanzia di esecuzione dei contratti forniti da istituzioni formali come i tribunali e la normativa giuridica.

A tal proposito, gli economisti neo-istituzionalisti intravedono un percorso progressivo che, dalle relazioni economiche basate sui meccanismi istituzionali informali nella costruzione della fiducia tipici delle *trading diasporas* in età moderna, ha condotto all'applicazione di una normativa giuridica pubblica che ha garantito una maggiore sicurezza nell'esecuzione dei contratti con beneficio dell'efficienza complessiva dei mercati. In ragione di ciò, i mercati sono diventati via via sempre più impersonali, soppiantando i legami corporativi e comunitari²⁹.

Gli storici che studiano le *trading diasporas* hanno un approccio differente. Essi riconoscono che l'espansione del commercio internazionale fu effettiva-

²⁸ A. Cohen, *Cultural strategies in the organization of Trading Diasporas*, in *The Development of Indigenous Trade and Markets in West Africa*, edited by C. Meillassoux, Oxford University Press, London 1971, pp. 266-284; Ph.D. Curtin, *Cross-cultural Trade in World History*, Cambridge University Press, Cambridge 1984, pp. 266-281.

²⁹ Greif, *Institutions*, cit., pp. 382-383.

mente accompagnata da una crescente standardizzazione delle forme contrattuali e dallo sforzo da parte delle autorità pubbliche di facilitare il ricorso ai tribunali commerciali. Al tempo stesso, però, mettono in evidenza che il funzionamento della cooperazione all'interno delle *trading diasporas* ha continuato ad avvalersi tanto di legami sociali e norme culturali condivise quanto di vincoli giuridici formali e regole codificate.

Il *cross-cultural trade*, per esempio, non richiedeva necessariamente la mediazione di un sistema giuridico formale; dati i limiti e i costi di tale sistema in età moderna, si preferiva ricorrere ai meccanismi informali di costruzione della fiducia – attraverso la salvaguardia della reputazione, la corrispondenza e l'intermediazione delle istituzioni comunitarie – ai quali era riconosciuto un potere di *enforcement* degli accordi contrattuali.

Tuttavia, se si esaminano le forme contrattuali legate al *cross-cultural trade*, si nota che le società a responsabilità illimitata erano preferibilmente costituite da membri appartenenti alla stessa rete familiare e non erano registrate presso un notaio: le obbligazioni che scaturivano da legami matrimoniali o testamentari si sostituivano alle clausole, spesso incomplete, di un atto notarile. I contratti societari che legavano ebrei e cristiani, invece, riguardavano prevalentemente assicurazioni marittime, prestiti a cambio marittimo, contratti di trasporto, cambiali (nel caso di Amsterdam e Londra, spesso legate all'acquisto di azioni delle compagnie commerciali privilegiate o di titoli di Stato). Si trattava quindi di contratti standardizzati, legati a una specifica attività e limitati nel tempo, più facilmente soggetti a procedure di esecuzione da parte di istituzioni giuridiche formali³⁰.

La coesistenza della dimensione istituzionale di tipo formale con quella di tipo informale dipendeva poi dal fatto che la solidarietà tra i membri della comunità ebraica poteva anche venir meno di fronte alla rivalità commerciale. I meccanismi informali di costruzione della fiducia che ruotavano intorno alla salvaguardia della reputazione, a volte non erano sufficienti a scongiurare dispute commerciali. Da qui i non rari casi che attestano la scelta da parte di mercanti ebrei di affidarsi a tribunali laici per fronteggiare una cattiva condotta commerciale tanto nei confronti di correligionari (e ciò in aperta trasgressione delle regole *halakhiche*, che prevedevano il ricorso ai soli tribunali rabbinici³¹) quanto di mercanti stranieri.

³⁰ F. Trivellato, *Marriage, Commercial Capital, and Business Agency: Transregional Sephardic (and Armenian) Families in the Seventeenth- and Eighteenth-Century Mediterranean*, in *Transregional and Transnational Families in Europe and Beyond*, cit., pp. 107-130. Attraverso lo studio degli atti notarili conservati nell'archivio municipale di Amsterdam tra il 1580 e il 1776, Cátia Antunes ha dimostrato che differenti tipologie di contratto riflettono differenti tipologie cooperative nell'ambito del *cross-cultural trade* (*Cross-Cultural Business Cooperation in the Dutch Trading World, 1580-1776: A view from Amsterdam's Notarial Contracts*, in *Religion and Trade*, cit., pp. 150-168).

³¹ Si tratta delle regole su cui si basa la legge ebraica, di derivazione talmudica.

Per ciò che riguarda le dispute intracomunitarie, l'eventualità di un ricorso a tribunali laici può essere messa in correlazione con la presenza o meno di una forte e autonoma comunità ebraica locale. Storicamente si va da un grado di autonomia molto debole, come quello sperimentato dalla comunità di Amsterdam³², a cui gli ebrei sceglievano di appartenere solo su base volontaristica, a uno molto avanzato come nel caso della comunità di Livorno in cui gli ebrei godevano di diritti, libertà (ma anche privilegi) non già in quanto individui ma in quanto appartenenti a una comunità.

Decisamente poco esplorato è il campo di studi riguardante gli effetti che ha avuto sui meccanismi informali o, viceversa, formali che regolano la costruzione della fiducia, il differente grado di sviluppo dell'autonomia giurisdizionale delle istituzioni comunitarie. Si possono però fare delle ipotesi.

Una comunità con ampi poteri di autogoverno, rendendo ancora più radicate le *identity rules*, avrebbe scoraggiato il ricorso a istituzioni giuridiche formali, nell'ambito della società corporativa di antico regime. Per contro, una comunità limitata nella sua autonomia dalla politica governativa dello Stato che l'accoglieva, o soggetta a un processo interno di secolarizzazione, sarebbe riuscita difficilmente a impedire, in caso di dispute all'interno della sua classe mercantile, il ricorso a tribunali civili e commerciali, in luogo dei tribunali rabbinici.

In altre parole, se si ipotizza che, nelle relazioni tra ebrei, la perdita di fiducia, il dubbio sulla reputazione, la mancanza di solidarietà fosse direttamente proporzionale all'allontanamento dalle leggi ebraiche, viene naturale concludere che un basso grado di autonomia della comunità, che tanto influenzava l'attaccamento a una comune identità religiosa, avrebbe ridotto la coesione tra i membri della comunità e spinto i propri membri verso il ricorso a istituzioni giuridiche secolari nella risoluzione di dispute legali.

Viceversa, una forte autonomia comunitaria avrebbe promosso una più radicata etica commerciale tra i mercanti ebrei, che, a sua volta, avrebbe aiutato a preservare e consolidare l'autonomia comunitaria, rafforzando l'autorità delle sue istituzioni. Dall'autonomia giurisdizionale della comunità ebraica dipendevano infatti le norme (*haskamot*) preposte a monitorare la condotta negli affari da parte dei membri della comunità, comprese eventuali punizioni

³² Secondo Kaplan, la dimensione economica degli ebrei sefarditi ad Amsterdam non era soggetta ad alcuna forma di regolamentazione religiosa e controllo da parte della leadership comunitaria. La precoce affermazione ad Amsterdam di alcune istituzioni tipiche di un mercato impersonale del credito e il libero accesso ad esse a prescindere dallo status giuridico degli operatori economici, sia locali che stranieri – basti citare, tra queste istituzioni, un mercato obbligazionario in cui anche agli ebrei era permesso acquistare titoli di Stato, o la stessa Wisselbank (la Bank of Exchange), dove chiunque desiderasse effettuare transazioni in cambiali poteva aprire un conto a partire da un ammontare minimo di capitale – avrebbe spinto gli ebrei verso un cammino alternativo e graduale verso l'emancipazione (Kaplan, *An alternative path*, cit., pp. 20-21).

per chi non si fosse mantenuto integro e avesse pertanto fatto correre all'intera comunità il rischio di attirare ritorsioni da parte del circostante mondo cristiano. In presenza di un radicato auto-governo ebraico, in caso di controversie commerciali tra ebrei, sarebbero dunque stati i tribunali rabbinici a intervenire per giungere a una soluzione interna della disputa.

Ma è possibile anche supporre il contrario: un alto grado di autonomia, che rendeva le regole religiose troppo stringenti nel campo del settore mercantile, avrebbe potuto indurre gli operatori economici ebraici ad allontanarsi dalla comunità per godere di una maggiore libertà, discrezionalità e magari anche spregiudicatezza morale nella gestione dei loro affari, riportando così nuovamente alla ribalta l'importanza di istituzioni giuridiche formali, come i tribunali laici e commerciali a garanzia del corretto funzionamento delle relazioni tra mercanti e dell'adempimento dei contratti.

In linea generale, tuttavia, ai singoli mercanti ebrei non conveniva allentare eccessivamente i legami con la comunità di appartenenza o essere espulsi da questa, per gravi reati di trasgressione delle leggi ebraiche; troppo alto sarebbe stato il rischio di uscire fuori dai network commerciali etnico-familiari e di rimanere individualmente esposti a una società cristiana ancora permeata di pregiudizi antisemiti, senza il baluardo difensivo dell'autonomia corporativa e l'appoggio della comunità di appartenenza. D'altra parte, però, neanche alla comunità ebraica conveniva perdere il sostegno finanziario dei suoi ricchi mercanti in grado di mantenere, attraverso il sistema di tassazione interno alle comunità, i principali servizi comunitari.

Il rapporto che legava i grandi mercanti ebrei e la comunità era dunque di sostegno reciproco. Trovare un accomodamento tra interessi contrastanti è stata la prassi più seguita nelle comunità ebraiche, tanto che le autorità rabbiniche hanno sempre cercato di reinterpretare le norme ebraiche, quando troppo limitative per le iniziative mercantili, così da adattarle alle esigenze in divenire del mondo degli affari.

In questo senso veniva in aiuto anche la nuova politica di pragmatica tolleranza dei paesi ospitanti nei riguardi degli ebrei, che sollecitò un loro maggiore coinvolgimento nelle relazioni commerciali con il mondo gentile. Tale ampliamento delle relazioni commerciali spinse dunque le autorità rabbiniche ad adottare provvedimenti più flessibili in materia di norme *halakhiche* applicate al settore economico: dal prestito ad interesse tra ebrei (*heter iska*), al commercio di prodotti alimentari non-*kosher*, all'uso di cambiali pagabili al portatore (*mamran*)³³.

³³ B. Arbel, *Jews, the Rise of Capitalism and Cambio: Commercial Credit and Maritime Insurance in the Early Modern Mediterranean World*, in «Zion», 69, 2, 2004, pp. 157-202; E. Fram, *Ideals Face Reality: Jewish Law and Life in Poland, 1550-1659*, Hebrew Union College Press, Cincinnati 1997.

Altra cosa era la linea di condotta verso comportamenti opportunistici. Le autorità rabbiniche hanno sempre mostrato una sostanziale inflessibilità nell'adozione di tutte quelle norme che servivano a monitorare l'integrità professionale dei propri membri e a punire una condotta immorale, e ciò proprio al fine di preservare la reputazione dei mercanti ebrei anche e soprattutto nelle loro interazioni con il mondo mercantile non ebraico. In alcuni casi, i rappresentanti della comunità erano considerati responsabili per il rimborso dei creditori di membri insolventi della comunità, il che promuoveva una stretta sorveglianza, da parte delle autorità comunitarie, sulle transazioni commerciali tra ebrei e gentili, con pene severe nei confronti di quei membri della comunità che avessero dichiarato bancarotta fraudolenta. Per di più, la leadership laica delle comunità ebraiche era spesso costituita dai più importanti mercanti e banchieri, che avevano dunque un interesse personale a preservare la reputazione collettiva dei membri della comunità. La più efficace minaccia di punizione, per prevenire deviazioni da comportamenti cooperativi, era rappresentata dal *herem* ossia la scomunica e quindi l'espulsione dalla comunità ebraica³⁴.

Nel caso delle comunità ebraiche dell'Impero ottomano, dotate di un ampio grado di autogoverno, la situazione appare ancora più complessa. Alcuni studi attribuiscono alle minoranze presenti nell'Impero ottomano, e tra queste, quella ebraica, un vantaggio competitivo sui musulmani in campo commerciale grazie alla possibilità, accordata dal regime ottomano alle minoranze, di scegliersi il sistema legale sotto cui condurre i propri affari. In tal modo, in caso di disputa in cui non fosse coinvolto un musulmano, un suddito appartenente a una minoranza etnico-religiosa poteva, a sua scelta, ricorrere a un tribunale islamico (*sharia*), a un tribunale della propria comunità religiosa di appartenenza (tribunale confessionale) o a un tribunale consolare. Si parla, al riguardo, di un vero e proprio *forum shopping*. La possibilità di essere giudicati presso i tribunali consolari sulla base di codici occidentali, dopo aver ottenuto lo status di protetti di una delle potenze europee, consentì alle minoranze non musulmane l'adozione di quelle stesse pratiche commerciali, metodi finanziari e organizzazioni di impresa che avevano determinato il successo delle economie occidentali. L'accesso dei mercanti musulmani a un'infrastruttura legale di tipo occidentale era invece proibito dalla *sharia* e questo determinò il loro ruolo subalterno rispetto all'ascesa delle minoranze

³⁴ Kaplan, *An Alternative Path*, cit., pp. 109-110. Kaplan osserva che persino nella liberale Amsterdam, la pratica dello *herem* era utilizzata dalla leadership comunitaria per proiettare verso il mondo cristiano un'immagine collettiva positiva della comunità ebraica che ne preservasse la reputazione e, di conseguenza, l'affidabilità creditizia. Si veda anche, A.H. Huussen, *The Legal Position of the Jews in the Dutch Republic c. 1590-1796*, in J. Israel, R. Salverda, *Dutch Jewry: History and Secular Culture, 1500-2000*, Brill, Leiden 2002, pp. 25-41.

mercantili ottomane³⁵. In questo senso, il pluralismo legale presente nell'Impero ottomano, conseguenza di una politica basata sulle *identity rules*, poteva trasformarsi in fonte non solo di discriminazioni ma anche di privilegi per le minoranze (nella fattispecie quella ebraica).

Tuttavia, la possibilità concessa dal governo ottomano di fare riferimento a una molteplicità di sistemi giuridici *ex-post*, ossia in via successiva alla stipulazione dei contratti, introduceva un elemento di incertezza nella contrattazione *ex-ante*. Secondo tale pratica, il mercante poteva infatti optare, in maniera strategica e opportunistica, per quel determinato tribunale presso il quale la sua posizione, in un eventuale contenzioso, sarebbe risultata più vantaggiosa e difendibile. L'incertezza prodotta da questa forma di arbitraggio giuridico abbassava l'efficienza degli scambi esponendo le minoranze mercantili a un *trade-off* tra i guadagni a breve termine che derivavano dalla pratica del *forum shopping* e gli effetti negativi a lungo termine collegati a una perdita di reputazione³⁶.

Sono ancora limitati gli studi comparativi che mettano a confronto i differenti effetti, in termini di efficienza, sulle tipologie organizzative delle imprese ebraiche connessi, da un lato, all'intervento delle istituzioni comunitarie, e dall'altro, alla frequenza e alle modalità con cui tali imprese fecero ricorso ai tribunali civili o commerciali, per garantire e tutelare forme di cooperazione tra i correligionari e tra questi e i gentili.

Identificare le specifiche combinazioni di incentivi e sanzioni, tanto formali quanto informali, messe in atto dalle reti mercantili diasporiche ebraiche per costruire la fiducia, minimizzando al contempo i costi di transazione, aiuterebbe sia a comprendere meglio le complementarità tra istituzioni informali (fondate su un sistema di responsabilità comunitario) e istituzioni formali (fondate su un sistema di responsabilità giuridica individuale) sia, più in generale, a fare maggiore chiarezza sul ruolo delle diaspore commerciali e del capitale sociale maturato attraverso di esse, nello sviluppo dell'economia capitalistica³⁷.

³⁵ T. Kuran, *The Economic Ascent of the Middle East's Religious Minorities: The Role of Islamic Legal Pluralism*, in «The Journal of Legal Studies», 2, 2004, pp. 475-515.

³⁶ C. Artunç, *The price of Legal Institutions: The Beratli Merchants in the Eighteenth-Century Ottoman Empire*, in «The Journal of Economic History», 3, 2015, pp. 720-748.

³⁷ Greif parla di un *community responsibility system* adottato dai mercanti ebrei di area maghrebina nel basso medioevo, contrapponendolo all'*individual legal responsibility system* messo in atto dai mercanti genovesi e giudicato più efficiente perché garantiva il rispetto dei contratti anche in relazioni commerciali allargate a membri non appartenenti al gruppo comunitario (Greif, *Impersonal Exchange*, cit.).

Note

Stefano d'Atri

Il Cispai e il futuro degli studi della storia delle paste alimentari

Nel 2014, proprio su questa rivista, Renzo Paolo Corritore scriveva un articolo intitolato *La storia dell'alimentazione tra Scilla e Cariddi. Il Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia*¹.

Nel presentare il neonato Cispai, Corritore sottolineava due cose importanti: la prima riguardava la storia dell'alimentazione che, «nella storia dello sviluppo economico italiano – come fatto economico, non come fatto sociale o culturale –, gioca la parte del convitato di pietra»², l'altra sottolineava la necessità di rispondere alle sollecitazioni poste da Emilio Sereni che – ormai nel lontano 1958 – aveva affermato la necessità di affrontare «il più ampio tema delle origini e della storia delle paste alimentari in Italia, sul quale pure manca, sinora, una trattazione d'insieme»³.

Ecco allora che il Cispai è nato anche per colmare – è sempre Corritore a parlare – «il ritardo scientifico e culturale in questo campo e, nello specifico, a mettere in cantiere un progetto di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari di respiro nazionale»⁴. Per i fondatori del Cispai – tra i quali ricordo, oltre a Stefano d'Atri, autore di questa nota, Marcello Verga, Saverio Russo e Annalisa Di Nuzzo – l'ambizione era quella di ripensare la storia di questo importantissimo settore dell'economia (e non solo) italiana attraverso un approccio il più multidisciplinare possibile, «in stretto collegamento con le forze vive scientifiche, accademiche e imprenditoriali, implicate tanto nella ricerca storica su scala locale e nazionale, quanto, oggi, nel vivo della produzione e

¹ «Proposte e ricerche», 72, 2014, pp. 139-143.

² Ivi, p. 139.

³ E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino 1981, pp. 359-360, p. 293.

⁴ Corritore, *La storia dell'alimentazione*, cit., p. 142.

della commercializzazione della pasta, eredi – oltre che di grandi storie imprenditoriali, familiari e collettive – di una illustre storia nazionale»⁵.

Cosa ne è di quel progetto oggi? Come il Cispai ha saputo rispondere a quelle sollecitazioni?

La consapevolezza di un “ritardo” negli studi sulla storia della pasta non poteva che spingere verso quello che ogni storico e centro di ricerca dovrebbe fare, ovvero partire dalle fonti. Ecco allora il primo progetto messo in campo dal Cispai: una ricognizione delle fonti sulla storia delle paste alimentari nelle diverse aree italiane, che ha visto studiose e studiosi di varie discipline e università italiane confrontarsi nel 2014 in un seminario di studi intitolato *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia* (Gagnano e Castellammare di Stabia, 17 e 18 ottobre). La scelta della sede era stata, in un certo senso, obbligata: dati l'alto valore scientifico, la rilevanza nazionale e internazionale del progetto, era sembrato opportuno scegliere il distretto storico della pasta nel Mezzogiorno, luogo ideale per fare il punto sulle fonti e le risorse documentarie necessarie alla costruzione di una storia che è parte integrante della nostra cultura⁶.

Quel seminario, che con la tavola rotonda conclusiva – “Un futuro di collaborazione tra storia, cultura e industria”, a cui avevano partecipato storici, amministratori, forze produttive locali – voleva dare il segno dell'importanza della ricerca storica anche come occasione di sviluppo e di rilancio del territorio, era stato pensato come la prima parte di un progetto più ampio.

Purtroppo la prematura e improvvisa scomparsa, nel luglio 2015, di Renzo Paolo Corritore, ha lasciato il Cispai senza la sua guida. E per un po' tutto si è fermato.

Poi, nel 2017, abbiamo deciso che era arrivato il momento di ripartire. E la cosa più giusta da fare ci è sembrato pubblicare un volume che lo celebrasse, come ricercatore ma anche come promotore e organizzatore scientifico. Per questo motivo *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia*⁷ non è la raccolta delle relazioni presentate al seminario del 2015, ma qualcosa di più, dal momento che come curatore ho pensato di pubblicare solo i testi degli amici con cui avevamo dato vita al progetto confluito nel Cispai e «di ricostruire il percorso – scientifico e personale – che

⁵ *Ibidem*.

⁶ Il seminario, però, cercava anche di provare a evidenziare i molteplici aspetti inerenti al progetto nel suo insieme, con l'ambizione – dichiarata – di rendere possibile una innovativa forma di “marketing territoriale” che voleva unire l'attenzione per la storia, l'economia e il turismo. Il tutto con un interesse particolare verso un approccio che non tralasciasse uno sguardo allo sviluppo ecosostenibile e ad una valorizzazione del territorio in una proficua sintesi tra valorizzazione del passato e fruizione nel presente.

⁷ *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia*, a cura di Stefano d'Atri, Gechi, Mediglia 2017.

ci ha permesso di creare quello che io e Renzo amavamo definire “il Centro Studi che all’Italia mancava”»⁸.

Presentare il volume a Pavia, nel febbraio 2018, è stata una scelta obbligata, non solo per ricordare Renzo nell’Università dove insegnava, ma anche per iniziare una nuova fase del Cispai. In quella sede, infatti, è stata annunciata la decisione di continuare il progetto seguendo due linee guida: da una parte continuare con le ricerche – anche per aree regionali – finalizzate alla ricostruzione della storia delle paste alimentari in Italia e, dall’altra, cercare di andare nella direzione di utilizzare questa storia come strumento didattico-divulgativo finalizzato alla condivisione di un patrimonio culturale comune. Con la massima attenzione alla dimensione interdisciplinare a tutto campo, assolutamente consapevoli «dell’importanza di un approccio plurimo ad una questione così importante per l’economia, la società e la cultura – materiale e non – italiana»⁹.

Ecco allora che nel 2019 il Cispai ha partecipato all’avviso pubblico della Regione Lazio *Iniziative per la costruzione di un archivio della memoria storica del Lazio* con un progetto – risultato poi tra quelli finanziati – dal titolo *La pasta in nero. Alimentazione e consumi dell’Italia e del Lazio durante la Seconda guerra mondiale*. La decisione di partecipare al bando della Regione Lazio se, da una parte è stata dettata dal «desiderio di confrontarci con la novità – per un Centro di ricerca “giovane” come il nostro – di una iniziativa pubblica», dall’altra rifletteva «la consapevolezza di quanto l’approccio metodologico-scientifico del Cispai fosse particolarmente stimolante (e con assoluti elementi di novità) per affrontare il tema della memoria»¹⁰.

Il gruppo di ricercatori che ha lavorato al progetto¹¹ ha affrontato il tema della memoria prima di tutto con l’elaborazione di un *database* in cui sono confluiti tutti i dati riguardanti la pasta (distribuzione, vendita, contrabbando etc.) nel periodo del mercato nero¹², primo passo per uno più ampio che il Cispai intende implementare, con l’ambizione di arrivare alla creazione di un archivio che raccolga fonti e documenti sulla storia delle paste alimentari in Italia.

⁸ S. d’Atri, *Introduzione*, in *Fonti e risorse documentarie*, cit., pp. V-VI, p. V: non a caso *Renzo Paolo Corritore e il Progetto Pasta. Ovvero come costruire un Centro Studi che all’Italia mancava* si chiama il saggio a chiusura del volume che ricostruisce quel percorso (ivi, pp. 129-131).

⁹ d’Atri, *Renzo Paolo Corritore e il Progetto Pasta*, cit., p. 130.

¹⁰ S. d’Atri, *Introduzione*, in *La pasta in nero. Alimentazione e consumi dell’Italia e del Lazio durante la Seconda guerra mondiale*, a cura di S. d’Atri, M. Mili, M. Gianfrancesco, Francesco D’Amato, Sant’Egidio del Monte Albino 2020, pp. 9-12, p. 10.

¹¹ Manuela Mili, Manuele Gianfrancesco, coordinati da Stefano d’Atri con il supporto scientifico di Lidia Piccioni e con il supporto tecnico-informatico di Dario Matta.

¹² Il *database* è ora disponibile sul sito del Cispai, all’indirizzo <<https://www.progettopasta.com/documentazione/ricerca>>.

Il passo successivo è stato quello di pensare «a una narrazione degli eventi oggetti del progetto che non fosse solo una rappresentazione “asettica”, ma che potesse riportare, in qualche modo, anche il vissuto dell'epoca»: una «narrazione – da subito – pensata e organizzata in previsione della parte più importante del progetto, ovvero gli incontri con le studentesse e gli studenti delle scuole del Lazio»¹³.

Con la consapevolezza che la divulgazione storica, la diffusione di una memoria collettiva – che non necessariamente deve essere condivisa, ma perlomeno esercitata – non può essere qualcosa di accademico, ma deve coinvolgere tutte e tutti, attraverso strumenti comunicativi che devono essere innovati e aggiornati (e anche divertenti).

Questo è quello che abbiamo cercato di fare, anche quando l'epidemia di Covid-19 e il conseguente *lockdown* non ha permesso di portare a termine gli incontri programmati nelle scuole del Lazio. La situazione venutasi a creare è stata, infatti, «una occasione per ripensare anche i modelli di comunicazione dei nostri progetti: questo ha significato un maggiore uso dei social, con progetti dedicati nella forma e nel linguaggio al web»¹⁴.

Il percorso si è concluso nel settembre del 2020 con un convegno che ha visto Francesco Chiapparino, Lidia Piccioni, Luigi Cajani e Rossano Pazzagli aggiungere i loro contributi storiografici al progetto e dialogare con il gruppo di ricerca. Il convegno, i cui atti sono stati pubblicati in volume¹⁵, ha dimostrato che «attraverso la storia della pasta – veicolo storico-antropologico di analisi del vivere del quotidiano con il suo carattere di cibo identitario per molti italiani e sicuramente per la cultura alimentare degli abitanti del Lazio – siamo riusciti a valorizzare un pezzo di memoria storica del Lazio (ma anche, in generale, dell'Italia)»¹⁶: un'esperienza gratificante e importante, che speriamo di riuscire a continuare con i prossimi bandi che la Regione Lazio proporrà su questo argomento.

Senza dimenticare, però, che alla base del progetto del Cispai c'è l'ambizione di ricostruire una storia generale della pasta in Italia. Proprio per aggiungere un ulteriore tassello a questo che sicuramente è programma ambizioso (ma coscientemente perseguito), il Cispai ha deciso di chiamare a raccolta studiosi italiani e internazionali per provare a ricostruire un grande affresco di storia economico-sociale, che spieghi il ruolo della pasta nel trainare la crescita del nostro paese tra epoca preindustriale ed età contemporanea, oltre che nel pla-

¹³ d'Atri, *Introduzione*, cit., pp. 10-11.

¹⁴ Ivi, p. 11. Per una disamina degli interventi scientifici-divulgativi, portati avanti in questi mesi, si rimanda ai profili social del Cispai: Facebook <<https://www.facebook.com/progettopasta>> (soprattutto con l'album #scattidipasta), Twitter <<https://twitter.com/progettopasta>> e Instagram <<https://www.instagram.com/cispai>>.

¹⁵ *La pasta in nero*, cit.

¹⁶ d'Atri, *Introduzione*, cit., p. 12.

smare la sua identità e il profilo culturale: l'arco cronologico è volutamente molto ampio, con una preferenza per la lunga età moderna (XV-XIX secolo), per provare il più possibile a delineare un "atlante" della produzione a livello nazionale che tenga conto delle trasformazioni e dello sviluppo diacronico dei distretti produttivi.

La strada scelta è stata quella di predisporre una *call for paper* per raccogliere tutte le proposte che poi confluiranno in un convegno nazionale dal titolo *L'Italia della pasta. Produzione, consumo e culture in età medievale e moderna* (da tenersi a fine settembre 2021)¹⁷, con la speranza di riuscire a "catturare" ricerche e progetti che sicuramente ci sono ma che non hanno visto la luce in assenza di un più ampio contesto storico-metodologico.

Sarà l'occasione per dimostrare la maturità scientifica e organizzativa di un centro di ricerca giovane, forse piccolo, ma dalle grandi idee. Idee che considerano e pensano la pasta come prodotto centrale dell'economia, della società e della cultura in Italia.

¹⁷ Per i contenuti della *call for paper*, scaduta il 15 giugno 2021, si veda il sito del Cispai, all'indirizzo <<https://www.progettopasta.com/eventi/>>.

Enrico Fuselli

Il contrabbando di pesce nelle valli di Comacchio (XIX secolo)

Il contrabbando consumato nelle valli di Comacchio¹, nelle quali pare che si sia cominciato a pescare regolarmente sin dal 1373, fu un fenomeno assai preoccupante per le autorità statali. Nel XVII e XVIII secolo esso assunse dimensioni considerevoli, tanto che ogni editto e bando ne sottolineava il dilagare; si ritiene che a metà Settecento la quantità di pesce sottratta illegalmente fosse pari al 25% del pescato².

All'inizio del XIX sec. le valli di Comacchio costituivano un enorme complesso economico, dell'estensione di 40.000 ettari e con un perimetro di 170 km. Questa la loro definizione:

alla pesca marittima va congiunta l'industria dell'allevamento dei pesci, che si esercita in considerevoli proporzioni nelle così dette [sic] valli da pesca del Veneto, in quelle di Comacchio, in altre minori della provincia di Ferrara e in parecchi stagni e peschiere della Sardegna e del Napoletano.

Questa industria trae specialmente profitto dalla tendenza che ha il pesce neonato a cercare le acque più prossime alla terra e quelle che in essa s'internano, sia pel più copioso alimento, sia per la maggior calma e sicurezza che vi trova. Esso entra in quelle valli, in quelli stagni e in quelle peschiere per vie naturalmente od artificialmente preparate, e per lo più nei mesi di febbraio, marzo ed aprile, e quando nella stagione estiva, cresciuto di mole e di forza, vorrebbe tornare all'aperto, trova chiusa l'uscita e rimane prigioniero là dove sarà più tardi agevolmente pescato. È enorme la quantità di pesce che viene in tal guisa sottratta alle incerte vicende del mare libero ed è acquistata alla produzione nazionale³.

¹ In G. Obici, *Contributo allo studio dei delitti politici*, in «Archivio di psichiatria, scienze penali ed antropologia criminale», 18, 1897, p. 87, si legge, a proposito degli abitanti di Comacchio: «È un popolo, nelle abitudini della vita e perfino nello stesso dialetto, differentissimo da quelli limitrofi; e gli uomini fieri, aspri, forti, sono rotti ad ogni astuzia del contrabbando e della pesca abusiva». Accenna al fiorente contrabbando di pesce e sale anche F. Cazzola, *L'acqua come ambiente e come problema. Le Valli di Comacchio e il delta del Po nell'età moderna*, in G. Benevolo et alii, *Storia di Comacchio nell'età moderna*, Comune di Comacchio, Comacchio 1995, vol. II, p. 165.

² G. Arveda, *Pesca e società a Comacchio*, in *Sorella anguilla. Pesca e manifattura nelle valli di Comacchio*, a cura di F. Cecchini, Nuova alfa editoriale, Bologna 1990, p. 33.

³ A. Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia*, vol. II, parte II, Tip. del R. istituto sordo-muti, Genova 1874, pp. 653-654.

Esse erano costituite da quattro zone:

- a) le valli camerali, appartenenti alla Camera apostolica (in precedenza di proprietà degli Estensi);
- b) le valli incorporate nello Stato pontificio (45 valli per un totale di 7.000 ettari, che tra Seicento e Settecento erano state sottratte ai proprietari privati e ai comuni);
- c) le valli comunali (dal 1598 del Comune di Comacchio, per concessione di papa Clemente VII);
- d) le valli di diritto pubblico (ciò che era rimasto dell'originaria proprietà comunitaria, di soli 480 ettari)⁴.

Dopo la fine dell'età napoleonica, avendo il governo rivoluzionario venduto nel luglio 1797 le valli camerali al Comune di Comacchio⁵, quest'ultimo provvide agli appalti, lasciando alla Reverenda camera apostolica una "speciale sorveglianza" sul complesso, esercitata mediante un commissario e l'approvazione preventiva degli appalti.

Nel convulso periodo rivoluzionario le condizioni delle valli peggiorarono decisamente; dà conferma di ciò un editto del 1799 della Cesarea regia provvisoria reggenza, che, informata del fatto che «le valli di Comacchio vengono danneggiate sì di giorno che di notte nelle loro arginature, lavorieri, caccie, pesche e montate, anche con derubamenti de' materiali inservienti alle valli e dei pesci stessi, che non di rado succedono», dettò precise norme per riportare l'ordine (accompagnate da pesanti sanzioni di carattere amministrativo)⁶.

Dal 1814 al 1818 l'azienda delle valli fu condotta dall'amministrazione comunale di Comacchio, in condizioni assai difficili sotto l'aspetto finanziario (che non mancarono di ripercuotersi negativamente sulla quantità del pescato). Il Comune di Comacchio concesse in appalto la gestione delle valli, con risultati assai modesti, fino al 1826 – con due appalti, uno di tre anni e un altro di dodici (che fu nei fatti di un lustro)⁷.

Nel 1825 la siccità imperversò nella zona, mettendo in ginocchio le attività dello stabilimento; nei campi vallivi, ridotti a desolate distese di sale, i pesci morirono in grandi quantità, tanto che i comacchiesi dovettero scavare enor-

⁴ A. De Vanna, *Le classi sociali come risultato degli interventi giuridico-economici sul territorio ferrarese*, ENEA, s.l. s.a., p. 51.

⁵ Il documento è riprodotto in C. Fea, *Il diritto sovrano della Santa Sede sopra le Valli di Comacchio e sopra la Repubblica di S. Marino*, Stamperia della Reverenda Camera Apostolica, Roma 1834, pp. 40-43.

⁶ Editto per le valli di Comacchio della Cesarea regia provvisoria reggenza del 2 settembre 1799, in *Collezione dei proclami, avvisi, editti, ordini ecc. sì civili che criminali pubblicati dal giorno 23 maggio 1799, epoca memorabile del fausto ingresso fatto in Ferrara dalla vittoriosa armata di s.m. l'imperatore Francesco II*, vol. II, Eredi di Giuseppe Rinaldi stampatori del governo, Ferrara 1799, pp. 161-169 (per la citazione Ivi, p. 161).

⁷ Tab. n. 1, in *Sorella anguilla. Pesca*, cit., p. 57.

mi fosse per gettarvi gli animali in decomposizione, da bruciare con la calce viva. La situazione si fece talmente grave che il Comune di Comacchio chiese l'intervento del governo pontificio, che il 13 febbraio 1827 assicurò l'amministrazione provvisoria delle valli; la situazione restò tuttavia difficile per il susseguirsi di una serie di eventi meteorologici straordinari (nel 1832 un'ondata di freddo decimò le anguille, nel 1834 la siccità provocò una moria di pesce, nel 1842 le acque del Reno in piena si riversarono nelle valli e, per finire, nel 1859 sempre il Reno ruppe gli argini al Froldo Passerini)⁸.

Il governo pontificio assunse l'amministrazione provvisoria delle valli, tramite un delegato speciale, con un atto del 13 febbraio 1827, accordando un sussidio annuale al Comune di 30 mila scudi (nel corso degli anni ridotto prima a 27 mila, poi a 25 mila scudi e infine a 135.600 lire). Nello stesso anno, però, venne dichiarata nulla la vendita delle valli di Comacchio avvenuta nel periodo rivoluzionario e il complesso fu considerato come appartenente all'amministrazione pontificia, sciogliendo ogni rapporto con il Comune. Tale gestione riguardò, diversamente rispetto al passato, anche le valli comunali (da tempo immemorabile di proprietà del Comune), con le quali erano state unite quelle acquistate nel 1797. Dal 1827 al 1859 le valli furono gestite dalle autorità pontificie, ma la gestione fu passiva, con una perdita annua di 45.059 scudi (per un totale di 1.486.965 scudi)⁹.

Dal 1842 le valli furono affittate al principe romano Alessandro Torlonia (al quale le autorità romane concessero anche l'appalto e l'amministrazione cointeressata di sali e tabacchi nello Stato pontificio); terminato nel 1853 l'affitto, il governo di Roma riassunse l'amministrazione delle valli, fino al crollo del potere pontificio nella zona (giugno 1859)¹⁰.

Al momento dell'Unità, questo era l'aspetto delle valli:

Comacchio (Valli di). - Chiamasi con questo nome quella vasta laguna o stagno che giace nella provincia di Ferrara. È circonscritta a ponente dai territori delle comunità di Argenta e Portomaggiore, ad oriente dal mare Adriatico, a borea dal Po di Volano, a mezzodì dal Po di Primaro.

Il perimetro di questa laguna calcolasi di 140,000 metri. Dal mare viene essa separata da una lingua di terra che si estende dall'uno all'altro dei due rami del Po anzidetti: nel mezzo si apre il canale *Palotta* o *porto di Magnavacca*, che dà adito al mare nella laguna, che è posta perciò in movimento dal flusso e riflusso, e viene violentemente agitata quando il mare stesso è in burrasca.

⁸ De Vanna, *Le classi sociali*, cit., pp. 53-54.

⁹ Camera dei deputati. N. 76-A. Relazione della Commissione sul progetto di legge presentato dal ministro delle finanze (tornata del 24 maggio 1867) - "Approvazione della convenzione tra le finanze dello Stato e il municipio di Comacchio pel ritorno al Comune del possesso e dell'amministrazione di queste valli", tornata del 18 gennaio 1868 (disponibile nella pagina web <<https://books.google.it/books?id=wlpXIsQKJI8C>>, consultata il 6 marzo 2021).

¹⁰ Tab. n. 1, in *Sorella anguilla. Pesca*, cit., p. 59. Secondo A. Martinelli, *La legislazione sulla pesca in Italia*, Unione tipografico-editrice, Torino 1883, p. 57, si ebbe la gestione Torlonia dal 1843 al 1851.

L'importanza delle valli di Comacchio deriva dalla pesca delle anguille. Questa pesca, che costituisce la principale fonte di reddito di quegli abitanti, si eseguisce in varie guise: la più usitata è quella conosciuta col nome di *lavoriero*, per la quale le anguille rimangono come racchiuse in un labirinto donde non possono più trovare uscita. Il Tasso così la descrive nel canto VII della *Gerusalemme liberata*, parlando del laberinto di Armida:

*Come il pesce, colà dove impaluda
ne' seni di Comacchio il nostro mare,
fugge dall'onda impetuosa e cruda,
cercando in placide acque ove ripare;
e vien che da se stesso ei si rinchiuda
in palustre prigion, né può tornare,
che quel serraglio è con mirabile uso
sempre all'entrar aperto, all'uscir chiuso.*

La pesca si opera nell'autunno e nelle notti di maggior oscurità della luna e quando il mare burrascoso caccia nella laguna le sue acque torbide e precipitose; questo imperversare delle onde marine e sconvolgimento della laguna chiamasi *ordine*, pei benefici effetti che ne derivano.

Una pesca regolare nelle valli di Comacchio non cominciò che nel 1373. Attivo era anche a questi tempi il commercio del pesce fresco ed ammarinato, ed il guadagno che se ne faceva indusse i duchi di Ferrara alla costruzione dell'argine del Mandello in sostituzione di uno più antico, che chiamavasi di S. Longino, e che partendosi da Paviero terminava a Longostrino, ingrandendo un poco il perimetro dello stabilimento della pesca. Allora (1540) si formò di tutte le valli un solo stabilimento che fu affittato per la somma rilevante di scudi romani 62,704.20. Ma 15 anni dopo, a cagione dei deterioramenti avvenuti nell'argine del Mandello, la rendita diminuì a scudi 20,000. Nel 1749 però, essendo state appaltate ad un Lepri milanese per scudi 10,724, questi in breve le ebbe migliorate grandemente, cosicché nel 1772 il governo poté affittarle per scudi 55,000, nel 1781 per scudi 60,000 e nel 1791 per scudi 61,261. Nel 1808 le valli tutte furono da Napoleone I cedute a Comacchio [sic]. Col ritorno del governo pontificio la rendita di queste valli tornò a diminuire, cosicché dal 1827 in poi non ebbe luogo che una sola trattativa per la loro affittanza e fu quella del Torlonia, che pagava scudi romani 13,000; egli non fu poi sollecito di rinnovare il contratto, onde le offerte dopo di lui non ascesero che a scudi 8,000.

Così questo stabilimento che fu già un tempo sì celebre e lucroso, ora è di passività al governo, mentre rende infelici e miserande le più belle e le più fertili terre del Polesine di San Giorgio, le migliori d'Italia. Il che proviene dalla mancanza di scolo e dall'aversi voluto dai cessati governi sostituire allo scolo il sistema della pesca. Ora però la svegliezza dei proprietari, l'accrescersi delle loro cognizioni, l'agricoltura in progresso e dall'altra parte l'interesse del governo e dei privati a migliorare la produzione agricola per avere una miglior fonte di rendita, debbono costringere il sistema di pesca a cedere il posto al bisogno dello scolo. [...] ¹¹.

Dopo l'Unità, la proprietà delle valli passò al governo italiano, che nel 1868 la trasferì al Comune di Comacchio con la legge n. 4478, che approvò

¹¹ A. Amati, *Dizionario corografico dell'Italia*, Vallardi, Milano s.a., vol. III, pp. 100-101.

la convenzione sottoscritta il 12 gennaio 1867 dalle finanze dello Stato e dal municipio¹². All'epoca le valli erano "assai decadute dall'antica floridezza", anche per la cattiva amministrazione; fornivano pur sempre 1,2 milioni di kg di pesce (la maggior parte dei quali – circa 825 mila kg – di anguille, che erano marinate o lavorate in altro modo negli stabilimenti esistenti a Comacchio), una frazione del quale veniva venduto in Italia e all'estero (soprattutto in Germania e Austria). Il Comune di Comacchio otteneva un prodotto lordo di 480 mila lire, che non bastavano a coprire le spese di gestione¹³.

La parte più importante dello stabilimento camerale era costituito dalla "imponente" Valle di Mezzano; oltre alle celebri anguille, le varietà di pesce maggiormente importanti erano i cefali (o "muggini"), le meghe, le bosaghe, gli oradi, i branzini (od ombrici) e le acquadelle¹⁴.

Il bando generale delle valli di Comacchio, promulgato il 9 aprile 1790 dal Tesoriere generale *pro-tempore*, card. Fabrizio Ruffo (al quale si deve l'istituzione degli uffici doganali ai confini dello Stato pontificio nel 1786), regolò la pesca in quelle camerali (di proprietà statale) e la loro gestione; in particolare l'art. 6 del bando stabilì che:

se alcuno avrà ardire in qualunque tempo dell'anno ed in qualsivoglia sito spettante alla Rev. Camera di pescare il pesce con qualsivoglia ordigno, o prenderlo in qualunque modo, sarà giudicato reo di furto e si procederà contro il medesimo con tutta la maggior gravità delle pene prescritte dai bandi contro i foscinatori.

L'articolo successivo sancì dei divieti:

proibiamo a tutti li fabbri ed artefici di ferrareccie dello Stato Ecclesiastico il fabricare e vendere le foscine, sotto pena di tre tratti di corda ed altre a nostro arbitrio; e soltanto permettiamo, a quelli fabri dimoranti nella città di Comacchio e che saranno destinati all'appalto, di poter fare le foscine contrassegnate nei modi che loro verranno prescritti, da non poterle però vendere se non se agli uomini di Comacchio e Lago Santo, che avranno il permesso di foscinare ne' luoghi, e tempi fin'ora tollerati, purché però si diano in nota alla Cancellaria delle Valli di Comacchio, e ciò finché da noi si prescriveranno altri ordini precisi da osservarsi.

La pesca nelle valli era permessa ai soli abitanti di Comacchio e Lagosanto, sotto l'osservanza di alcune regole:

¹² Legge n. 4478 del 7 luglio 1868 che approva la convenzione tra le Finanze ed il municipio di Comacchio, per la cessione a quel Comune del possesso e dell'amministrazione delle valli di Comacchio, in «Gazzetta ufficiale del Regno d'Italia», 200, 24/7/1868.

¹³ A. Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia*, vol. I, parte II («Annali del Ministero di agricoltura, industria e commercio»), Tip. del R. Istituto sordo-muti, Genova 1872, pp. 654-655.

¹⁴ G. Nigrisoli, *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio*, Tip. governativa Taddei, Ferrara 1857, pp. 289-291.

sarà tollerato di andare a foscinare nelli luoghi e tempi permessi, purché eschino dopo l'Ave Maria del giorno e tornino prima dell'Ave Maria della sera, né prendino altra quantità di pesce, se non se quella che giornalmente gli bisogna per il proprio vitto, senza che possino venderla, né donarla, né in qualunque modo contrattarla, altrimenti contravenendo, o nel tempo, o nel luogo, o nella quantità, o nell'uso, incorrono le pene comminate nel precedente cap. 9. e contenute nel bando dei 30 dicembre 1748.

I contravventori sarebbero stati, superfluo dirlo, sanzionati:

11. Le stesse pene incorreranno tanto quelli che foscineranno il pesce, quanto li compratori del pesce foscinato, quale non vogliamo che possa andare in commercio; e perciò se qualche bottegaro, rivenditore, o pescivendolo trovasse nelle zangole, ceste, barili e panieri, pesce o anguille foscinate, sarà tenuto subito denunciarlo al giudice del luogo ove ritiene la sua bottega, con indicarle la persona, che glielo ha venduto, altrimenti sarà punito come compratore di roba rubbata [sic].

12. Non sarà lecito ad alcuna persona di qualsivoglia grado, sesso e condizione come sopra, il prendere ed appropriarsi il pesce che, per l'eccessività del caldo nell'estate e del freddo nell'inverno, o per qualunque altra anche non pensata cagione, si trovasse morto nelle valli camerali; dichiarando noi che il detto pesce appartiene all'appaltatore, come frutto delli fondi per li quali esso paga annualmente il censo alla Rev. Camera, e perciò chiunque trafugasse e si appropriasse il detto pesce, sarà tenuto reo di furto e rimarrà soggetto a tutte le pene che alli furti convengono. [...]

16. Ma se li furti del pesce si commettessero dalli vallanti, ministri, operaj, guardiani ed altri inservienti del signor appaltatore, con trafugare quello che hanno in consegna, o con pesarne al compratore maggior quantità del giusto, o con tenerlo nascosto fuori delli soliti vivari, o borgazzi, ancorché fosse nel comprensorio del casone pescareccio, il reo incorra in cadauna delle suddette contravvenzioni la pena della galera per anni cinque, qualora la valuta del pesce non ecceda la valuta di uno scudo; se poi passa la detta somma, o li furti sieno reiterati, sarà punito colla galera di sette o dieci anni ed anche in vita, secondo le circostanze dei casi e nella maniera e forma, che viene ordinato nel bando dei 11 giugno 1749, quale doverà eseguirsi anche relativamente alla perdita di quegli'utili, alli quali fosse piaciuti all'appaltatore di ammetterlo. Alle stesse pene assoggettiamo pure tutti quelli che tenessero mano e prestassero ajuto a detti furti o altre operazioni dannose all'appalto; e molto più se fossero sbirri, guardiani, ministri o altre persone addette all'appalto.

Assai significativo il dettato dell'articolo riguardante le perquisizioni ai fini della scoperta dei reati di contrabbando:

21. Anzi di più vogliamo che le dette perquisizioni e ricerche, dalli detti ministri, guardiani e birri, possano farsi tanto nelle legazioni che in qualunque altro luogo dello Stato Pontificio, anche ne' luoghi privilegiati ed immuni e nelle stesse chiese e case degli ecclesiastici secolari e regolari, di qualsivoglia congregazione ed ordine anche militare, non eccettuato neppure il Gerosolimitano, qualora in detti luoghi immuni fosse stato nascosto il pesce rubbato o foscinato, o gli ordegni vietati, o altre robbe trafugate all'appalto, o vi si fossero rifugiati li contravventori delinquenti, e per tale effetto diamo alli detti ministri, birri e guardiani facoltà non solamente di fare in detti luoghi immuni tutti gli atti necessari, senza licenza degli ordinari, titolari e protettori, o loro giudici privativi, coll'intervento però ed assistenza di una persona ecclesiastica, ma ancora di poter estrarre da detti luoghi immuni, non meno il detto pesce, ordegni e robbe defraudate e rubate, anche ad oggetto di servirsene

per corpo di delitto nel giudizio criminale, quanto che le persone delli stessi delinquenti, che ivi ritenessero li furti, o che in altra guisa, dopo aver danneggiato l'appalto, si abbusassero [sic] de' luoghi sagri, l'immunità de' quali non dovrà nelli suddetti casi, ad essi loro suffragare in alcun modo¹⁵.

Il controllo delle attività era affidato alle «guardie delle valli», che dovevano sorvegliare i «vallanti»¹⁶, coloro che lavoravano per l'amministrazione, e reprimere il contrabbando di pesce. Il loro numero, nel corso degli anni, passò da 100 a 200 (finendo, nella seconda metà dell'Ottocento, con l'eguagliare quello dei lavoratori)¹⁷. Inutile sottolineare che tale aumento era direttamente proporzionale alla crescita del contrabbando¹⁸.

Le loro funzioni furono definite, per l'ultima volta nel periodo pontificio, dal Ministero delle finanze nel giugno 1854. Erano poste sotto la direzione di un ispettore e operavano in sei circondari (in ognuno di essi vi era un capo, coadiuvato da due sottocapi, a esclusione di quello di Comacchio, che aveva due capi – uno per la casa dell'amministrazione e un altro per la “lanterna”); in ogni circondario esistevano degli “appostamenti”:

Circondario di Comacchio	
Casa dell'amministrazione	Lanterna
Porte di città	Fattibello
Cogollo di S. Cassiano	Emporio Torre Rossa
Magnavacca	Confina
Valsecca, Pegoraro, Coccalino	Donnabona
Casoni provinciali	Scorridoja della vacca
Passi di pubblica navigazione	

Le guardie di tale circoscrizione dovevano impedire l'ingresso in città di pesce derubato o di contrabbando, controllare, nei tempi debiti, le operazioni dei vallanti e far rispettare le discipline e le norme vigenti. Soprattutto di notte dovevano esercitare un'attenta vigilanza nella laguna, specialmente nelle case e nei casoni; competeva loro anche la sorveglianza e l'ispezione della città di Comacchio, del canale del porto, del porto di Magnavacca, del taglio di Gobino e dei passi interni di pubblica navigazione, nonché la pesca nei canali e l'attività dei poveri di Comacchio.

¹⁵ *Bando generale delle valli di Comacchio*, Stamperia della Reverenda Camera Apostolica, Roma 1790 (testo con pagine non numerate).

¹⁶ Era chiamati così perché vivevano per la maggior parte dell'anno nella case costruite nelle valli (De Vanna, *Le classi sociali*, cit., p. 34).

¹⁷ Ivi, p. 38.

¹⁸ Arveda, *Pesca e società a Comacchio*, cit., p. 29.

Circondario di Ostellato	
Ostellato	S. Giovanni
Cavallara	Sacca del Capitello
Vallona	
Circondario di Longastrino	
Longastrino	Testa
Filo	Fossadaporto
Bassa della Madonna	Umana
Madonna dei Boschi	
Circondario di S. Alberto	
Sant'Alberto	Chiavica Lepri
Furlane	Passopedone
Leonarda	Punta
Circondario di Malpasso	
Malpasso	Casoncino
Taglio nuovo	Basse di S. Giuseppe
Rottazambusi	Volano
Circondario di Lagosanto	
Lagosanto	Val Bosco
Chiavica Sacchi	Marozzo
Sabbionchi	Tombalunga
Gallare	

Le guardie vallive degli altri circondari avevano sostanzialmente funzioni analoghe di sorveglianza (che doveva essere particolarmente scrupolosa a Lagosanto, per l'attività dei cosiddetti «fiocinini»). In caso di necessità era previsto che gli agenti di un circondario potessero prestare aiuto a quelli di un altro («per inseguir ladri e contrabbandieri o per qualsiasi altro emergente»).

Le guardie delle case di valle dove erano custoditi effetti e utensili dovevano dormire senza spogliarsi e non potevano dedicarsi a «mestieri o caccia»; erano tenuti invece ad andare in ronda nella propria circoscrizione, al fine di prevenire «disordine ed arbitro».

Gli agenti di servizio presso le stazioni speciali per traghetti, ai passi e alle porte della navigazione pubblica dovevano trovarsi costantemente al proprio posto, onde espletare le funzioni di aprire e chiudere i transiti, dall'alba al tramonto; le guardie destinate ai posti lungo i canali avevano anche l'incombenza di perlustrare gli argini, più volte al giorno.

Tutti, dall'ispettore alle semplici guardie, avevano l'obbligo di indossare l'uniforme e di portare le armi (in accordo con la licenza di porto d'armi); altro incarico comune era la visita a barche, battelli, battane, sporte e «qualsiasi altro recipiente» incontrato nelle valli, nei canali o sopra gli argini, oppure che si fosse presentato a traghetti, passi e porte, per verificare che il pesce in essi trasportato fosse accompagnato dalle bollette prescritte dalla legge.

Salvo che nei casi di flagranza di reato (e in quelli assimilabili di «quasi» flagranza), gli agenti non potevano procedere a perquisizioni nelle case private se non accompagnate da un ufficiale di giustizia e dopo la denuncia del sospetto della presenza di pesce nell'abitazione da controllare.

Numerose le disposizioni che regolavano il contegno delle guardie; negli appostamenti il capo era responsabile del loro comportamento. Gli agenti venivano alimentati, neanche a dirlo, con una dieta a base di pesce; non potevano «tradurre» a Comacchio nessuno, né del paese né forestiero, e men che meno avevano la possibilità di ricoverare degli individui nei loro appostamenti senza un ordine scritto dell'amministrazione. Erano severamente puniti i comportamenti vietati (furti, condiscendenza e connivenza con i contrabbandieri, contrabbando) e le mancanze commesse in servizio; nei casi più gravi erano previste la dimissione dal servizio e l'espulsione. Ovviamente erano invece remunerati «le lodi, i premj e le distinzioni» ottenuti dalle guardie¹⁹.

Norme molto chiare regolavano l'attività dei «vallanti», i lavoratori delle valli camerali, ai quali si chiedeva di tutelare gli interessi dell'amministrazione e di impegnarsi per evitare contrabbandi e abusi nella vendita del pescato. In particolare

ai fattori e sottofattori appartiene di soprintendere al buon regolamento delle valli, ciascuno nel quartiere ad esso affidato. Sono incaricati della coltura delle valli e specialmente degli escavi, delle arginature, delle tresse e lavorieri pescarecci, affinché tutto sia eseguito colla debita perfezione ed a suo tempo: come ancora di curare l'apertura e buon andamento delle montate e la economia di tutti i materiali nelle rispettive valli.

Anche per costoro erano previste dure sanzioni in caso di furto, contrabbando e di altri comportamenti scorretti; essi non potevano assolutamente abbandonare i propri posti durante i mesi di pesca – le assenze ingiustificate erano infatti sanzionate con estrema decisione. Non era possibile neanche vendere pesce prima del sorgere del sole e dopo le ventitre e mezzo²⁰.

¹⁹ Discipline per le guardie delle valli camerali di Comacchio del Ministero delle finanze del 6 giugno 1854, in *Raccolta delle leggi e disposizioni di pubblica amministrazione emanate nel pontificato della santità di nostro Signore papa Pio IX felicemente regnante*, vol. VIII, Stamperia della Reverenda Camera Apostolica, Roma 1855, pp. 170-184.

²⁰ Discipline per i vallanti delle valli di Comacchio del Ministero delle Finanze del 6 giugno 1854, in *ivi*, pp. 185-202 (per la citazione p. 185).

La circolazione del pesce e la sua custodia nei depositi erano rigidamente regolamentate, sempre ai fini di evitare furti, abusi e contrabbando. Doveva essere registrato con precisione il numero di anguille e altri pesci; il pescato – anche quello “estero” in transito nelle valli – poteva circolare solo se accompagnato da regolari bollette. Per l’uscita del pesce dallo stabilimento camerale era previsto il pagamento di un dazio; era sottoposta a normativa anche la sua lavorazione (salatura o marinatura)²¹.

Nel 1834, «nell’intenzione di promuovere l’industria nella pescagione e nella manifattura dei pesci conditi, specialmente delle valli di Comacchio», fu imposto un dazio sulle anguille vive e morte importate nello stato, consistente in 75 baiocchi ogni 100 libbre di merce, e uno di 2 scudi e 25 baiocchi per una quantità analoga di anguille salate o marinate²². Due anni dopo l’introduzione di pesce d’acqua dolce dall’estero fu sottoposta a dazio, senza alcuna innovazione per le anguille (di qualsiasi genere)²³.

Un provvedimento importante, per tutelare gli interessi dell’amministrazione delle valli camerali di Comacchio, fu assunto dal Tesoriere generale il 9 febbraio 1836, che vietò la pesca del pesce «novello» (o «argentino») durante il periodo della «montata» (cioè dal 1° febbraio al 31 maggio) dalla Bocca del Po di Goro fino a Porto Corsini (estremi inclusi). I contravventori, oltre alla perdita di pescato e attrezzi utilizzati, sarebbero incorsi nella multa di 10 scudi (in caso di recidiva sarebbero diventati 20). Il pesce sequestrato sarebbe stato gettato, a seconda dei casi, nelle valli di Mesola o Comacchio; incaricati di far rispettare quanto ordinato erano i governatori locali e i commissari di sanità, ai quale avrebbe prestato aiuto la forza pubblica²⁴. Con una notificazione del 1850, il divieto di pesca del pesce novello fu esteso dalla Bocca del Po di Goro al confine con il Regno delle Due Sicilie, sempre dal 1° febbraio al 31 maggio (con le medesime sanzioni della norma del 9 febbraio 1836)²⁵.

²¹ Istruzioni sui depositi e sulle circolazioni del pesce delle valli camerali di Comacchio del Ministero delle finanze del 6 giugno 1854, in *ivi*, pp. 202-217.

²² Notificazione del Tesoriere generale del 9 agosto 1834 - “Determinazione del dazio a cui saranno d’ora in avanti sottoposte le diverse anguille provenienti dall’estero”, in *Raccolta delle leggi e disposizioni di pubblica amministrazione nello Stato Pontificio dal 1 gennaio al 31 dicembre 1834*, vol. I, Stamperia della Reverenda Camera Apostolica, Roma 1835, pp. 308-309.

²³ Notificazione del Tesoriere generale del 20 gennaio 1836 - “Disposizioni concernenti l’introduzione dall’estero del pesce di acqua dolce”, in *Raccolta delle leggi e disposizioni di pubblica amministrazione nello Stato Pontificio emanate nell’anno 1836*, vol. I, Stamperia della Reverenda Camera Apostolica, Roma 1837, pp. 9-10 (l’importo del dazio è riportato nella tabella allegata alla notificazione, *ivi*, p. 11).

²⁴ Notificazione del Tesoriere generale del 9 febbraio 1836 - “Disposizioni concernenti la pesca del pesce così detto *novello* ne’ tempi della montata, che suol farsi nella spiaggia pontificia dell’Adriatico”, in *ivi*, pp. 22-24.

²⁵ Notificazione del Ministero del commercio, belle arti, industria ed agricoltura del 27 maggio 1850 - “Tempo in cui è vietata la pesca del pesce novello”, in *Raccolta delle leggi e disposizioni di pubblica amministrazione nello Stato Pontificio emanate nel pontificato della santità di nostro Signore*

La notificazione del 13 settembre 1854, a cura del ministro Galli, dettò nuove disposizioni per reprimere il contrabbando di pesce nelle valli comacchiesi; esso fu definito come «la sola e semplice violazione delle discipline stabilite dalla legge per la tutela dello Stabilimento camerale vallivo di Comacchio, suoi diritti e prodotti».

La norma, all'art. 2, stabilì che «tutte le volte che siavi sola e semplice mancanza alle discipline vallive vigenti, l'Amministrazione delle valli avrà l'azione di contrabbando in via criminale o civile a piacer suo in qualsivoglia evenienza, ancorché questa non involva per natura sua un delitto comune».

Le guardie dell'amministrazione camerale delle valli di Comacchio addette alla sorveglianza contro i furti e il contrabbando erano considerate come forza pubblica dello Stato. La circolazione del pesce all'interno e all'esterno di Comacchio e dello stabilimento delle valli camerali poteva avvenire solo con l'appoggio della debita documentazione, che aveva denominazioni diverse a seconda dei casi. La violazione delle disposizioni costituiva, *ipso facto*, contrabbando; i mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto della merce sarebbero stati confiscati e venduti all'asta. La «fiocinazione» era permessa solamente per il «giornaliero sfamo» degli abitanti di Comacchio e Lagosanto, nelle ore dall'alba al tramonto. L'uso e la detenzione della fiocina era severamente vietata, assieme a quella delle reti e di ogni altro «ordigno» utilizzabile per la pesca; ai fabbri era vietata la produzione e la vendita di fiocine e agli abitanti delle località prossime allo Stabilimento camerale era proibito di detenere le «battane», piccole imbarcazioni impiegate per la pesca.

Fu confermato il divieto della pesca del «pesce novello», lungo tutta la costa dell'Adriatico; era sanzionata ogni azione mirante a impedire la montata nelle valli camerali, nonché l'apertura di nuove chiaviche e la modifica di lavorieri, chiaviche e montate. Nelle valli era proibita anche la caccia, qualora non si fosse ottenuta l'autorizzazione dall'amministrazione camerale delle valli. Era inoltre vietato vagare nelle valli camerali, essendo permesso solo passare nei luoghi consentiti per la pubblica navigazione; non era permesso di recarsi su argini, rive e motte per motivi di pascolo o per raccogliere erba²⁶.

Una descrizione delle modalità con cui si praticava la pesca di contrabbando si ha in una pubblicazione dell'Enea; essa di svolgeva, quasi superfluo ricordarlo, di notte, quando la vigilanza era assai problematica²⁷.

papa Pio IX felicemente regnante, vol. IV, t. I, Stamperia della Reverenda Camera Apostolica, Roma 1851, pp. 348-349.

²⁶ Notificazione del Ministero delle finanze del 13 settembre 1854 - «Disposizioni per la repressione del contrabbando di pesce nelle valli camerali di Comacchio», in *Raccolta delle leggi e disposizioni di pubblica amministrazione nello Stato Pontificio emanate nel pontificato della santità di nostro Signore papa Pio IX felicemente regnante*, vol. VIII, cit., pp. 253-272.

²⁷ Si può osservare come le ore notturne abbiano costituito, da sempre, il momento ideale per la consumazione del contrabbando, soprattutto se accompagnate dal maltempo; si veda la *Memoria del*

Una tecnica consisteva nell'utilizzo della fiocina da parte dei cosiddetti «fiocinini»²⁸. Essi si recavano a pescare con barche strette, manovrate con un lungo remo piatto, chiamato «paradello»; i più intrepidi, vicino alle baracche dei guardiani, si tuffavano in acqua e nuotavano – camuffati con un cesto di vimini in testa – fino a casoni di valle. Qui afferravano una delle ceste in cui era stato messo il pesce e con un coltello (stretto fino ad allora tra i denti) tagliavano la corda che lo teneva legato agli altri e lo conducevano, senza far rumore, fino alla propria barca. Era indubbiamente la tecnica più rischiosa, ma garantiva un buon risultato; altri, invece, utilizzavano la fiocina e, dopo aver individuato grazie alla luce di una piccola lanterna un'anguilla, lanciavano lo strumento e recuperavano l'animale trafitto. Un ulteriore metodo consisteva nell'afferrare a mani nude un'anguilla.

Forma alternativa consisteva nell'impiego della rete a strascino²⁹, che garantiva un buon bottino ma era decisamente devastante³⁰. A tale attività illegale si dedicavano non solo gli abitanti di Comacchio, ma anche quelli delle campagne vicine; tutti costoro, per resistere agli attacchi delle guardie, non esitavano a ricorrere all'uso delle armi, tanto che a volte si verificavano scon-

direttore generale delle gabelle, Bennati, alla commissione istituita per studiare e proporre le riforme da introdursi nel Corpo delle guardie doganali, in *Atti parlamentari della Camera dei Deputati, sessione 1878-1879*, Tip. Eredi Botta, Roma 1879, vol. VI, seduta del 20 marzo 1879, "Riordinamento del Corpo delle guardie doganali", allegato B, p. 30: «La provincia di Novara e segnatamente i circondari di Domodossola e Pallanza, sebbene in proporzioni minori assai d'una volta, è infestata anch'essa dal contrabbando di generi di privativa: la scala della frode nell'ultimo dei due suddetti circondari è in modo speciale il Lago Maggiore; i contrabbandieri aspettano il tempo burrascoso e compiono le loro operazioni quando suppongono che le guardie doganali non si arrischino di affrontare il lago con le loro piccole barche».

²⁸ Si veda Obici, *Contributo allo studio*, cit., p. 87: «La pesca abusiva è veramente elevata a mestiere, anche ereditario, ed è poi ritenuto morale né più né meno di qualunque altro onesto modo di guadagnarsi la vita. I *fiocinini*, così sono chiamati questi pescatori per l'arma (la fiocina), che usano nel colpire il pesce, hanno abitudini, ergo e modo speciali, e, cosa importantissima, non si rendono quasi mai colpevoli di altre specie di furti».

²⁹ Per la descrizione di tale rete, si veda *Delle reti e ordigni per la pesca nelle valli di Comacchio. Relazione del Sorvegliante generale delle valli di Comacchio (1870)*, in Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia*, vol. I, parte II, cit., pp. 191-192, e F. Foresti, *Parlando pescando fra casoni e lavorieri*, in *Sorella anguilla. Pesca*, cit., p. 155.

³⁰ Si veda la *Relazione della Sottoprefettura di Comacchio al R. Ministero di agricoltura, industria e commercio del 1870*, in Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia*, cit., vol. I, parte II, pp. 182-183: «I depredatori delle lagune, coloro i quali, rifuggendo da una vita onesta e laboriosa, si danno al ladronccio del paese, usano in ispecial modo delle reti a strascino e d'imbrocco, come quelle che più agevolmente si prestano alla raccolta del pesce sieno anguille o cefali, in qualunque punto della laguna. Il loro uso, o, più veramente abuso, nelle mani di costoro è micidiale, poiché non solamente agevola, come si disse, un modo di vita riprovevole, ma essendo questa sorta di reti atta a raccogliere i pesci i più minuti, ne succede che per un piccolo guadagno si distrugge una infinità d'individui che, lasciati crescere e legittimamente raccogliere acquisterebbero un valore ben dieci volte maggiore. Contro di tale sorta di reti, come contro la pesca del *pescce novello* che si esercitasse da febbraio a tutto maggio, innanzi le bocche dei fiumi e dei porti che con questa laguna comunicano, tutti i governi precedenti sancirono pene severissime».

tri e perfino uccisioni³¹. Erano soprattutto gli abitanti dei centri esistenti in riva alle valli a valersi delle armi; riuscivano a impadronirsi di un quantitativo di pesce superiore a quello dei fiocinini.

Non appena un guardiano avvertiva la presenza dei «fiocinini», iniziava la caccia ai pescatori di frodo, resa complicata dall'estrema manovrabilità e leggerezza delle imbarcazioni di questi ultimi, che consentivano ogni sorta di manovra e che permettevano, in caso di necessità, ai contrabbandieri di sollevarle per superare gli argini. Se, nonostante tutto, i guardiani riuscivano a circondare i pescatori di frodo, essi, che operavano in coppia, tentavano un'ultima manovra: uno di loro si tuffava in acqua col pesce, mentre l'altro, per permetterne la fuga, cambiava bruscamente direzione, rallentava, si lasciava raggiungere e condurre in carcere. Tale comportamento si spiegava col fatto che la pesca di frodo, sottratta ai guardiani, veniva ripartita tra tutta la «compagnia» di pescatori illegali; la famiglia dell'uomo arrestato, per il periodo della permanenza in carcere, era mantenuta da tutte le altre.

L'appartenenza a una compagnia comportava l'accettazione di una precisa gerarchia e l'osservazione di rigide norme di comportamento; il mancato rispetto degli obblighi comportava molto spesso l'allontanamento dall'organizzazione stessa di colui che aveva assunto atteggiamenti inadeguati. In modo speculare, esistevano analoghi sodalizi per il personale assunto dall'amministrazione delle valli camerale³².

Diverse fonti sottolineano l'esistenza di un complesso sistema di contrabbando, che implicava la corruzione di ampi settori dell'economia di Comacchio e che, in ultima analisi, derivava sovente dal desiderio, da parte degli appaltatori, di massimizzare i guadagni; pratica che spingeva le famiglie più povere al contrabbando³³. Nel Settecento, in particolare, la pratica del furto del pesce si estese al personale delle valli, che, sottoposto a sfruttamento da parte degli affittuari, si arrangiava, dando vita a un commercio abusivo con i mercanti e intrattenendo rapporti con i fiocinini, il tutto in base a una radicata convinzione che le valli rappresentassero un patrimonio della comunità locale³⁴.

³¹ Ivi, p. 184.

³² Sulla presenza delle «compagnie» di fiocinini si veda Arveda, *Pesca e società a Comacchio*, cit., pp. 32-33.

³³ De Vanna, *Le classi sociali*, cit., p. 40.

³⁴ Arveda, *Pesca e società a Comacchio*, cit., p. 33.

Paolo Gissi e Pasquale Frascione

Dalla vela al motore: i vaporini da pesca di Ancona

1. *Introduzione.* L'articolo illustra i risultati della ricerca sul passaggio dalla vela al motore delle imbarcazioni da pesca anconetane, fatta dai soci dell'associazione culturale "Uomini delle navi" di Ancona, presso l'Archivio della sezione naviglio in Capitaneria di porto e all'Archivio di Stato della medesima città. La ricerca ha fatto riemergere i nominativi e le caratteristiche di navi a vapore che i pescatori e gli armatori anconetani hanno utilizzato a partire dal 1912, ancor prima delle imbarcazioni con motori a scoppio. I documenti reperiti, i racconti dei pronipoti di quei pescatori e armatori attivi nella prima metà del XX secolo, le fotografie del Fondo Corsini, conservato alla Biblioteca Benincasa¹, e altre messe a disposizione da privati, hanno permesso di ricostruire le vicende salienti del passaggio dalla pesca a vela a quella meccanica ad Ancona. Sono riemerse anche notizie documentali riguardanti il Fazio, primo piropeschereccio del mare Adriatico, entrato in servizio nel 1891, conosciuto nel capoluogo marchigiano per un breve racconto di Sanzio Blasi nel suo libro *Tempi sereni*².

2. *Il piropeschereccio Fazio.* Nell'articolo dal titolo *La pesca marittima nelle Marche*, apparso nel 1921 sulla «Rivista Marittima», l'autore Augusto Vittorio Vecchi, meglio conosciuto come Jack La Bolina, lamenta l'assoluta mancanza della pesca meccanica nelle marinerie marchigiane, facendo riferimento a dati statistici del 1891 indicanti che nel mare del Nord in quell'anno erano già operativi ben 459 piropescherecci inglesi³. Ebbene, nel 1891 ad Ancona scende in mare il piropeschereccio Fazio, primo tentativo di applica-

¹ Biblioteca Comunale di Ancona "L. Benincasa", Fondo Corsini (in seguito Fco), <<https://urbankonet.jimdofree.com/materiale-fotografico-e-documentale/>>.

² S. Blasi, *Tempi sereni*, Draga Editore, Ancona 1953.

³ A.V. Vecchi (Jack la Bolina), *La pesca marittima nelle Marche*, in «Rivista Marittima», Dicembre 1921, pp. 871-890.

zione di un mezzo meccanico alla pesca in Adriatico. Sanzio Blasi racconta che la sua costruzione è promossa dal conte Alfredo Fazioli, uomo amante del mare, fondatore della sezione anconitana della Lega navale, evidentemente a conoscenza della situazione nel mare del Nord. Dai registri della Capitaneria di porto, il Fazio risulta essere anche la prima nave in ferro costruita nel rinato cantiere navale della città dorica, in quel periodo gestito dall'imprenditore genovese Domenico Cattro⁴, e il primo piroscafo iscritto ad Ancona. Nel registro matricola navi a vapore, con bella scrittura, si riporta il nome dell'ingegnere navale Riccardo Rivano, quale progettista e direttore tecnico del cantiere, così come le caratteristiche della nave: piroscafo ad elica, scafo in ferro, 24 metri di lunghezza, 61 tonnellate di stazza lorda, dotato di una macchina a vapore a triplice espansione della potenza di 100 hp e un'elica a tre pale⁵. La nave ha anche due alberi con velatura tipo goletta. Gli armatori e proprietari sono i fratelli anconetani Enrico e Romolo Pullini. L'esercizio del Fazio purtroppo non ha gli esiti sperati e sarà messo in disarmo fino al 1894, anno in cui è acquisito dal Ministero della guerra e trasferito a Venezia. Enrico Pullini, dopo questa esperienza armatoriale non proprio riuscita, proseguirà la sua attività di «spedizionario e raccomandatario di vapori e bastimenti esteri e nazionali»⁶. Il Fazio tornerà al servizio di pesca, per il quale era stato costruito, a metà anni Venti nelle acque del Tirreno, con il nominativo Generale Biancardi, matricola n. 48 di Torre del Greco, per l'armatore Pasquale Speranza⁷.

L'episodio del Fazio, seppur negativo, è comunque indicativo dei primi segnali di una nuova visione ad Ancona dell'attività di pesca, quale possibile campo di iniziative industriali, similmente a quanto già avveniva nel mare del Nord. Per svilupparsi, tali iniziative avrebbero avuto bisogno di un'azione di indirizzo specifico e sostegno da parte del governo nazionale, specialmente per quel che riguarda le linee di credito agevolato. Nel 1904 lo Stato si farà promotore dell'industria peschereccia nazionale con la legge 378, la quale, innestandosi sull'esistente sistema mutualistico e cooperativo, che nel frattempo si è sviluppato nel mondo della pesca, concede esenzioni fiscali e sussidi per la modernizzazione dei battelli. La legge prevede anche indagini e studi sulle condizioni fisico-biologiche delle acque e sugli effetti dei diversi strumenti di pesca. Il relativo regolamento attuativo sarà però emanato nel gennaio 1910 e, nelle Marche, i primi effetti della nuova legislazione si vedranno due anni più tardi.

⁴ Archivio di Stato Ancona (d'ora in poi Asan), Società cessate (d'ora in poi sc), b. 9, fasc. 1, e b. 94, fasc. 7.

⁵ Archivio della Capitaneria di Porto di Ancona (Acpa), Registro *Matricola delle navi a vapore* (Rnvap), matr. n. 1.

⁶ Asan, sc, b. 139, fasc. 11.

⁷ Registro italiano navale e aeronautico, *Libro Registro 1932-X*, n. 2431, p. 678.

3. *1912-1915: prima motorizzazione a S. Benedetto del Tronto e piroscafi per la pesca ad Ancona.* Nel maggio 1912 a San Benedetto del Tronto viene varata la S. Marco, barca porta-pesce, su cui è stato installato un motore a combustione interna, installazione di cui è promotore don Francesco Sciocchetti, parroco del quartiere porto⁸. L'intento di don Sciocchetti è di velocizzare il trasporto a terra del pesce prelevato dalle barche in mare.

Sempre nel 1912, nelle acque antistanti Ancona e il Monte Conero, dal 4 luglio al 12 settembre, ha luogo il *Primo esperimento governativo di pesca con battello a vapore*, esperimento che si svolge per verificare la redditività della pesca con propulsione meccanica. Il battello utilizzato è il Conero dell'anconetano Emilio Malucci, che lo ha acquistato nel 1911⁹. Il Malucci conosce bene la propulsione a vapore in quanto motorista navale e armatore di piroscafi da carico. Per i servizi del porto, sulla spiaggia dello stabilimento Marotti, nel 1904 aveva fatto costruire tre rimorchiatori con scafo in legno di circa 14 metri di lunghezza, dotati di motori a vapore costruiti dall'officina e fonderia Belisario Giacchetti e dall'officina meccanica e fonderia Andrea Salvatori, entrambe attive ad Ancona.

L'equipaggio del Conero è costituito da soci della Società cooperativa pescatori di Ancona, costituita nel 1908¹⁰. Durante tutto l'esperimento è presente a bordo il naturalista Carlo Paolucci, il quale redige una relazione dettagliata dell'«esperimento»¹¹, premettendo una descrizione del Conero. Il battello da pesca proviene dal mare del Nord, costruito in Inghilterra nel 1886, ha scafo in ferro, 25 metri di lunghezza, motore di 40 cv, verricello meccanico per i cavi di acciaio di traino della rete, e bigo di carico per il sollevamento della saccata. Il Paolucci lo giudica «ottimo sotto ogni rapporto per la navigazione capace di far fronte a mari assai cattivi, come spesso fu fatta la prova negli ultimi mesi di pesca». La *Relazione* descrive i fondali antistanti il monte Conero e le specie ittiche che vi dimorano. Segue la descrizione dei problemi incontrati nell'utilizzo delle reti da pesca adriatiche, in particolare della difficoltà a mantenere aperta la bocca della rete a tartana, normalmente trainata da due imbarcazioni a vela distanziate tra loro, e dei vari tentativi di dimensionare e posizionare delle «tavole divergenti» alle estremità della bocca della rete, applicandole all'uso dei battelli operanti nel mare del Nord, seguendo anche suggerimenti di un marinaio inglese in quel momento presente ad Ancona. Se la pesca con la tartana ha esiti non soddisfacenti, quella con i «carpasfogie»

⁸ Per un approfondimento della vita e opere di Don Francesco Sciocchetti (1863-1946), si veda G. Chiaretti, *Il movimento cattolico a San Benedetto del Tronto, Ripatransone e Moltalto Marche tra Ottocento e Novecento: appunti per una ricerca*, Ed. Il Segno, Negrar 1988, pp. 396-399.

⁹ Acpa, Rnvap, matr. n. 17.

¹⁰ Asan, sc, b. 395, fasc. 19.

¹¹ C. Paolucci, *Il primo esperimento governativo di pesca con battello a vapore nell'Adriatico*, Stab. tipografico della società editrice laziale, Roma 1913.

è invece molto promettente, potendo il Conero trainare fino a quattro attrezzi contemporaneamente. La relazione descrive quantità e tipi di pesce pescato, fa un bilancio dei costi-ricavi, bilancio positivo anche se in misura minore di quanto ipotizzato da Malucci. Tra i costi compaiono il consumo del carbone, le paghe del motorista e del fuochista, mestieri nuovi per il mondo della pesca. A fine relazione Paolucci riporta le dichiarazioni dell'armatore che si dice fiducioso di migliorare il sistema di pesca, tanto da avere già avviato la trattativa per un secondo piropeschereccio. L'anno successivo infatti arriva ad Ancona l'Iris, lunghezza 25 metri, scafo in legno, costruito a Londra nel 1883, il cui motore a vapore sviluppa 47,5 cv¹².

Sempre nel 1913, Antonio e Andrea Biagini acquistano dalla Società navigazione lagunare di Venezia il piroscafo Fusina, lunghezza 24 metri, costruito a Chioggia nel 1887, motore a vapore da 75 cv¹³, e lo armano per la pesca. I fratelli Antonio e Andrea Biagini, classe rispettivamente 1880 e 1877, appartengono a una numerosa famiglia di pescatori-armatori anconetani. Nel 1909 Andrea aveva fatto costruire dal maestro d'ascia Magrelli di Bari due trabaccoli a vela della lunghezza di 13,75 metri sulla spiaggia dello stabilimento balneare Marotti¹⁴. Denominati Antonio Fratti e Andrea Doria verranno utilizzati sia per la pesca che per il traffico, a seconda della stagione e delle opportunità di guadagno.

Un quarto piropeschereccio giunge ad Ancona nel 1914, è il Mario¹⁵, lungo circa 14 metri, acquistato dall'anconetano Mariano Bordoni. Costruito in Inghilterra nel 1876, sembra provenire anch'esso da Marsiglia, dove nel 1907 ha sostituito il motore a vapore con un nuovo duplice espansione da 38 CV.

Con l'arrivo del Mario, Ancona si avvia a diventare il porto base di pesca a vapore in Adriatico, come confermano le statistiche allegate alla *Relazione sulla marina mercantile* datata 31 dicembre 1914, dalle quali risulta che i battelli da pesca meccanica, presumibilmente tutti a vapore, esistenti nei porti italiani sono nove, di cui quattro con base ad Ancona¹⁶.

4. *Il porto rifugio di Torrette di Ancona.* Ad ovest di Ancona, risalendo la costa per un paio di miglia, si trova un approdo-rifugio, ancora oggi visibile, in cui tra Otto e Novecento ormeggiano trabaccoli e burchielle. Si tratta delle Torrette, toponimo derivante dalla presenza nel medioevo di un gruppo di tre torri situate in riva al mare al traverso dell'attuale via Esino,

¹² Acpa, Rnvap, matr. n. 27.

¹³ Ivi, matr. n. 25.

¹⁴ Acpa, Registro nuove costruzioni n. 1 (1866-1943), d'ora in poi rnc1, dichiarazioni n. 8 e 9 del 1909.

¹⁵ Acpa, Rnvap, matr. n. 28.

¹⁶ O. Ciocca, *La pesca in Italia*, in «Annali di economia», 4, 1928, 2, pp. 461-578.

erette per vigilare e difendere la costa subito fuori Ancona. Le torri andarono poi man mano in rovina per opera del mare. All'inizio dell'Ottocento viene aperta la strada litoranea per un più agevole accesso alla città, e, per proteggerla dall'erosione del mare, si pone in opera una scogliera discosta dalla riva. Nello specchio d'acqua tra scogliera e costa sabbiosa verranno a ormeggiare burchielle e trabaccoli, in quanto le manovre di entrata e uscita da questo ormeggio sono favorite dai venti che al mattino spirano da terra e nel pomeriggio dal mare, regime prevalente dovuto alle colline retrostanti e alla valle del Bompiano. Con le imbarcazioni arrivano anche le famiglie dei marinai, dando vita ad un borgo. Una di queste famiglie è quella di Filippo Rossini di Pesaro, classe 1806, arrivato alle Torrette intorno al 1840 con le sue burchielle. Coadiuvato dai figli Raimondo, Augusto e Giovanni trasporta la ghiaia del fiume Esino e la pietra dalle cave a mare del monte Conero, materiali destinati ai vari ampliamenti del porto, alla costruzione dei forti di difesa e all'espansione edilizia di Ancona. Quando non c'è richiesta di materiali da costruzione i Rossini esercitano la pesca o il traffico con l'altra sponda dell'Adriatico¹⁷. Sono queste infatti le principali attività degli abitanti del borgo, come scrive Canzio Secchi nel libro *Le Torrette di una volta*. Dei pescatori, Secchi racconta la durezza del mestiere, la dipendenza dal mare e dai capricci del vento, i modi di pensare e vivere, della loro fierezza, pur nell'indigenza e poca o nulla istruzione, sentimento tratto dal particolare rapporto che hanno con il mare¹⁸. I marinai e pescatori di Torrette manterranno queste caratteristiche comuni alle marinerie adriatiche fino agli anni Venti, quando si formeranno cooperative e si comincerà a parlare di motorizzazione.

5. *La cesura della grande guerra*. L'entrata in servizio dei piropescherecci non porta nell'immediato un miglioramento delle condizioni dei pescatori imbarcati. Infatti nel verbale di assemblea della Società cooperativa fra pescatori di Ancona, datato 4 aprile 1915, si riporta come gli esperimenti fatti col Conero e con il Fusina a coppia abbiano dato risultati poco soddisfacenti, perché dal ricavato della pesca occorre detrarre l'affitto delle due navi, riducendo drasticamente l'utile con il quale costituire capitali propri. Siamo anche alla vigilia dell'entrata in guerra dell'Italia nel primo conflitto mondiale, nello stesso verbale si lamenta la riduzione delle zone di pesca a causa della posa in mare di campi minati. Alla successiva assemblea del luglio 1916, sono presenti solo dieci dei 39 soci originari, causa il richiamo alle armi. La guerra ormai in corso ha sospeso la pesca in Adriatico, molti dei pescatori marchigiani sono

¹⁷ Notizie ricevute dai fratelli Antonio e Mario Rossini, pronipoti di Filippo Rossini, in un'intervista concessa agli autori nel maggio 2019.

¹⁸ C. Secchi, *Le Torrette di una volta*, edito dall'autore, agosto 2015, pp. 45-56.

stati richiamati negli equipaggi della regia marina. Altri, non richiamati, si sono trasferiti sul Tirreno. Le imbarcazioni sia a vela che a vapore sono largamente sottoutilizzate o trasferite nel Tirreno, come l'Iris e il Conero, venduti a un armatore genovese; altre vengono requisite dalla regia marina, come la sanbenedettese San Marco.

La grande guerra, se da una parte ferma la pesca in Adriatico, dall'altra permette ai pescatori imbarcati nella regia marina di acquisire dimestichezza con macchine a vapore e motori a combustione interna. Con la fine della guerra, si torna a pescare in un mare Adriatico particolarmente generoso di catture per il prolungato fermo. Esercito e marina iniziano la dismissione di materiali e mezzi non più necessari, tra cui motori e navi ausiliarie. Ad Ancona le prime applicazioni di motori a benzina, di probabile provenienza da dismissioni dell'esercito, vengono fatte dalla Società per azioni Dorica per la pesca. La società, costituita il 2 settembre 1918, ha come azionisti il Comune di Ancona, l'Ente autonomo per i consumi, la ditta F.lli Montevicchi, e notabili anconetani¹⁹. Lo scopo principale è la vendita in città di pesce a prezzi calmierati. La Dorica acquista quattro barche a vela sulle quali fa installare motori a benzina Fiat e Isotta Fraschini. Due di questi battelli sono l'Ermenegildo e l'Antonio Fratti, entrambi appartenuti a componenti della famiglia Biagini. La gestione della società incontra subito notevoli difficoltà. La relazione del consiglio di amministrazione al bilancio 1918 riferisce del cattivo funzionamento dei motori per errori di installazione, di motoristi non idonei, della scarsità di benzina, ancora contingentata per motivi bellici. Anche il rapporto con gli equipaggi risulta difficile, si riferisce del contenzioso con un capitano, di marinai poco fiduciosi della pesca a motore e addirittura timorosi dei pericoli della navigazione. La successiva relazione del consiglio di amministrazione al bilancio 1919, di nuovo lamenta risultati della pesca non soddisfacenti e un debito di 19.000 lire verso i Cantieri navali riuniti per la riparazione dei motori. Alcuni degli azionisti chiedono la liquidazione della società, liquidazione infine attuata nel luglio 1920. Le due barche Ermenegildo e Antonio Fratti vengono vendute a un armatore di San Benedetto del Tronto.

Con la smobilitazione di esercito e marina, per gli ex-combattenti la cooperazione torna a essere uno strumento per reinserirsi nella vita civile. Tra le prime cooperative che si costituiscono ad Ancona troviamo la Società tra ex combattenti Risorgimento²⁰, nata nel dicembre 1919. Scopo dichiarato è «l'esercizio della pesca nel mare Adriatico sia con galleggianti a vela che a vapore o motore a scoppio, e il miglioramento morale ed economico dei pescatori». Nel marzo 1920 la cooperativa acquista dalla regia marina, tramite l'Opera

¹⁹ Asan, sc, b. 682, fasc. 29.

²⁰ Ivi, b. 782, fasc. 31.

nazionale combattenti, due rimorchiatori a vapore denominati Tifone e Ciclone²¹, scafo in ferro lungo 25 metri, 85 tonnellate di stazza, costruiti entrambi a Christiania, l'attuale Oslo, nel 1883, dotati di motore a vapore da 157 cv. Il prezzo delle due navi ammonta a 200.000 lire, pagabili in dieci annualità senza interessi. Contrariamente alla Dorica, i risultati del primo bilancio 1920 sono molto lusinghieri segnando un utile di 3.151,95 lire; il presidente Antonio Biagini nella relazione così si esprime:

i nostri vaporini iniziavano il lavoro di produzione ottenendo, ad onta delle gravi difficoltà che abbiamo incontrato lungo il nostro cammino, i più lusinghieri risultati che vengono pienamente a confermare la tesi sempre sostenuta dai tecnici che la pesca esercitata con mezzi a trazione meccanica e più particolarmente a vapore, è sempre redditizia, pur valutando l'alto costo delle materie prime e quelle difficoltà che le industrie del genere possono trovare nell'esplicazione del programma di lavoro che si propongono.

I buoni risultati di gestione ottenuti dalla Risorgimento fanno pensare che i problemi incontrati nell'uso degli attrezzi di pesca adriatici dagli esecutori dell'esperimento con il Conero nel 1912, siano stati risolti, o, più probabilmente, che si sia continuato a pescare in coppia. Lo studioso Umberto D'Ancona²² attribuisce a Umberto Lupi di Viareggio la messa a punto di una rete a strascico trainabile da un solo piropeschereccio, utilizzando la comune paranza delle barche a vela collegata ai divergenti tramite due cavi di canapa lunghi 200 metri, e poi dai divergenti i cavi di rimorchio in acciaio. Questo armamento si diffonderà nei mari italiani, ma la pesca in coppia non sarà comunque abbandonata specialmente per la cattura del pesce turchino.

Alla termine della guerra, anche il personale civile della marina rimane senza impiego, così il direttore tecnico Enrico Pianetti e i 30 operai dell'officina mista dell'ufficio tecnico del genio navale di Ancona costituiscono nell'ottobre 1919 la Società anonima cooperativa metallurgici marittimi anconitana, con sede e officina alla banchina Nazario Sauro²³. Dopo un periodo iniziale promettente, sarà attiva con alti e bassi fino al 1942, svolgendo lavori anche per le Ferrovie dello Stato, alle quali fornisce travate metalliche per la stazione di San Benedetto del Tronto e per ponti della linea adriatica. Nel maggio 1921, altri ex combattenti fondano la Cooperativa meccanica X, con scopo l'esecuzione di lavori meccanici e carpenteria navale²⁴. Ha sede in via XXIX settembre; alcuni dei macchinari necessari vengono acquistati dall'Arsenale militare ex austriaco di Pola. Ha anch'essa un avvio molto promettente, tanto da costruire una nuova officina in via Nazionale, officina inaugurata nel

²¹ Acpa, rnvap, matr. n. 32 e 33.

²² U. D'Ancona, *L'impiego delle reti a strascico con divergenti nei nostri mari*, in «Rivista marittima», aprile-maggio 1923, pp. 236-242.

²³ Asan, sc, b. 841, fasc. 32.

²⁴ Ivi, b. 987, fasc. 36.

1925. La grave crisi dei traffici e la conseguente drastica riduzione di arrivi di navi, che affliggerà il porto a fine anni Venti, costringerà la cooperativa allo scioglimento e alla liquidazione. Il nome X non verrà dimenticato, perché Romolo Paniconi, uno dei soci fondatori, continuerà con alcuni operai l'attività di carpentiere in ferro al molo Sud.

6. *Vita da vaporino*. A inizio Novecento il molo Sud è ancora una scogliera. Le imbarcazioni a vela da pesca attraccano al molo Rizzo, alla cui radice si trova lo scalo di alaggio per le manutenzioni, gestito dal maestro d'ascia Vincenzo Castracani²⁵. Tale area del porto rimarrà ormeggio delle imbarcazioni da pesca fino al 1928-29. Anche il piropeschereccio Conero, al suo arrivo ad Ancona, ormeggerà sotto l'arco di Traiano, come testimonia una fotografia di Ettore Gaddoni, fotografo amatoriale anconetano appassionato di navi sia mercantili che militari²⁶. Per distinguere il Conero e i piroscafi di minori dimensioni rispetto ai grandi vapori mercantili, che scalano ad Ancona, la gente del porto e i pescatori li chiamano vaporini, appellativo, si potrebbe dire affettuoso, oggi praticamente dimenticato dalla città, ma riemerso dai documenti dell'epoca. Nel 1923 i vaporini da pesca di Ancona sono diventati dieci e li vediamo ritratti in alcune fotografie Corsini riprese da bordo del rimorchiatore Filippo, su cui si imbarca il principe Umberto di Savoia per la visita al porto di Ancona, in occasione della sua venuta nella città dorica per la cerimonia di posa della prima pietra del monumento ai caduti in piazza IV Novembre. Otto vaporini e numerose imbarcazioni a vela da pesca, con gran pavese ed equipaggi schierati, sono ormeggiati alle banchine del molo Rizzo²⁷. In un'altra fotografia sono riconoscibili il Ciclone e il Tifone. Sono i più grandi tra i vaporini e con le loro 85 tonnellate di stazza, fanno ala al passaggio del rimorchiatore Filippo²⁸. Degli otto vaporini all'ormeggio possiamo elencare i nomi: Giulietta, Romeo, Mario, Margherita, Valeria, Speranza, Maria Elena e Maria Gabriella, ricavati dai registri matricola della Capitaneria di Porto.

Come pescano e quale è il raggio d'azione dei vaporini? Il motore a vapore li svincola dai capricci del vento e possono facilmente pescare lungo la sponda opposta dell'Adriatico e il golfo del Quarnaro, avendo in Zara e Fiume porti di approdo sicuro e buoni mercati nei quali vendere il prodotto della pesca, alternativamente ad Ancona. L'equipaggio dei vaporini in generale è costituito da 8 uomini d'estate e 10 uomini d'inverno, quando si imbarcano, a paga

²⁵ Fotografia: *Ancona. Panorama del porto*, in L. Borsini, *I palombari dorici*, a cura di P. Fattorini, Litografia Bottega Grafica, Torrette di Ancona 2004, p. 231.

²⁶ Fotografia: *Il Conero*, in *Cronache del porto. Ancona 1860-1940*, a cura di G. Lucchetti, SAGRAF, p. 31.

²⁷ FCo, fotografie n. 426, 431, 432.

²⁸ FCo, fotografia n. 1333.

ridotta, pescatori di barche a vela ferme per la stagione avversa. Sei uomini sono destinati alla coperta e due alla macchina con l'obbligo di reciproca collaborazione, un obbligo per risolvere il contrasto tra mestieri che aveva afflitto i primi equipaggi dei battelli da pesca motorizzati.

I vaporini sono registrati in Capitaneria come «rimorchiatori da pesca», e come rimorchiatori sono chiamati a operare, per esempio, per disincaglio di navi. Una fotografia con marchio Corsini, reperita presso la famiglia Biagini, mostra il Ciclone ripreso dalla poppa del Tifone mentre in coppia sono impegnati nel disincaglio di una nave passeggeri della Saim, compagnia di navigazione di Ancona, finita sullo scoglio del trave.

Per le loro capacità di tenuta al mare e il coraggio di chi li comanda, l'autorità marittima li coinvolge in azioni di salvamento su entrambe le sponde dell'Adriatico. «La vedetta d'Italia» del 4 settembre 1929, nella cronaca di Fiume, riferisce del salvataggio di due pescatori, sorpresi dalla tempesta sulla loro barca a remi, da parte di Pietro Biagini al comando del piropeschereccio Ardente. Nello stesso articolo si legge: «questo è ormai l'undicesimo salvataggio fatto dall'ottimo cap. Biagini che per il suo spirito di abnegazione è stato più volte encomiato per i suoi atti di valore e altruismo»²⁹. I vaporini sono presenti e protagonisti delle occasioni di festa in città, come la visita del principe Umberto, sopra ricordata, o il varo della Stamura, nave passeggeri costruita dai Cnr per la Saim. Una fotografia ritrae la nave, appena varata, a rimorchio di un vaporino impavesato, circondati dagli armi della canottieri Stamura e altri pescherecci a vapore e a vela³⁰.

Durante il lavoro di tutti i giorni non mancano pericoli e tragedie, che si possono immaginare leggendo le note apposte nei registri della capitaneria, come per il vaporino Mario: «Cancellato perché affondato il 17 gennaio 1925 nelle acque fra Bevilacqua e Puntadura a nord di Zara»; per lo Speranza: «Cancellato perché l'8 giugno 1925 affondato nelle acque di Ancona per incendio». Nella lotta col mare in tempesta anche i vaporini, a volte, soccombono, e il «vento nella stiva» può diventare fuoco incontrollabile.

7. *Cooperative e Società di pesca a vapore ad Ancona.* Circa la cooperativa Risorgimento abbiamo riferito del primo bilancio positivo datato 1920. Nell'agosto 1923 da cooperativa si trasforma in S.n.c. Enrico Giacobini. Tra i firmatari dell'atto di trasformazione troviamo Dante Castracani, il titolare del cantiere omonimo, ereditato dal padre Vincenzo. Probabilmente il cambio

²⁹ Le notizie riportate sul capitano Pietro Biagini e sulla famiglia Biagini, pescatori armatori, sono state fornite agli autori da Pietro, Anita, Renato e Cesare Biagini, nipoti e pronipoti del capitano.

³⁰ Fotografia nel volume *L'Arsenale dorico. Le navi di Ancona*, Edizioni Fratelli Anniballi, Ancona 1986.

della natura societaria e l'ingresso di Castracani è dovuto alla ricerca di nuovo capitale per l'acquisto di due ulteriori piroscafi, lo Zeffiro³¹ e l'Ardente³², perfezionato nel 1924. La società Giacobini sarà attiva fino all'agosto 1931, quando si completa il passaggio di proprietà dei quattro vaporini a Raffaele Biagini, altro esponente della famiglia protagonista della pesca a vapore anconitana. Raffaele, figlio di Augusto Biagini, è accomandatario della s.a.s. Francesco Morosini, da lui costituita nel maggio del 1931, proprietaria di una avviata pescheria in centro città. Le numerose ipoteche iscritte sui battelli fanno immaginare una gestione problematica della Morosini, che si esaurirà nel 1935 con la vendita dell'Ardente a un armatore di Livorno, e la demolizione degli altri tre vaporini.

Un altro protagonista della pesca a vapore anconitana è Emilio Magistrelli, commerciante di pesce. Nel 1920 acquista il vaporino Mario, già attivo ad Ancona dal 1914, al quale affiancherà i due piroscafi Romeo e Giulietta³³, acquistati in società con Cesare Antonelli e Augusto Bolli nel 1921. I tre piropescherecci riforniscono il mercato di Ancona e gli altri mercati della costa adriatica tramite un autocarro acquistato allo scopo. Visto l'andamento positivo della pesca e del commercio, Magistrelli nel 1930 acquista a Trieste il piroscavo Dori³⁴, e a La Spezia il Cicogna³⁵, nave a vapore da pesca d'altura lunga 40 metri, 198 tonnellate di stazza, con motore a vapore da 407 cv, costruita nel 1894 in Inghilterra. Dori e Cicogna vengono inviati a pescare nel mare di Sicilia, operando da Porto Empedocle. L'impegno della gestione di due navi lontane da Ancona forse si rivela troppo gravoso, perché nel dicembre 1931 il Cicogna viene ceduto alla ditta Nicotra di Trapani, il Dori è ceduto ad Antonelli e Bolli, che lo riportano a pescare in Adriatico. L'attività armatoriale del Magistrelli si esaurisce nel 1935, quando è ormai palese l'obsolescenza delle navi a vapore in confronto ai battelli motorizzati diesel. Il Giulietta comunque continuerà a navigare per armatori di Camogli, Dori e Romeo sono demoliti ad Ancona.

Anche a Senigallia nel 1922 si era costituita una cooperativa tra ex combattenti denominata "Nazario Sauro"³⁶. Come l'anconitana Risorgimento, aveva acquistato i due piroscafi Ernesto e Corrado³⁷. La cooperativa non riesce a decollare e nel dicembre 1924 Emilio Lucianetti, liquidatore della Cooperativa, iscrive su entrambi pegno navale di 80 mila lire a favore di Pie-

³¹ Acpa, Registro galleggianti e navi minori (d'ora in poi rgnm), matr. n. 795.

³² Acpa, rnvap, matr. n. 44.

³³ Acpa, rgnm, matr. n. 566 e 567.

³⁴ Acpa, rnvap, matr. n. 52.

³⁵ Ivi, matr. n. 54.

³⁶ Asan, sc, b. 1013, fasc. 37.

³⁷ Acpa, rgnm, matr. n. 790 e 791.

tro Gardano³⁸, genovese trapiantato ad Ancona. Emilio Lucianetti e Pietro Gardano li ritroviamo tra i soci della società cooperativa Andrea Bafile³⁹, costituita ad Ancona nel febbraio 1925. La Bafile diventerà proprietaria del Corrado e dell'Ernesto, risolvendo il pegno navale gravante sulle due navi. La società ha breve durata perché i due vaporini risultano venduti tra 1926 e 1927 a un armatore di San Benedetto del Tronto.

Ulteriori esponenti della numerosa famiglia Biagini sono protagonisti delle società Franca⁴⁰ e Augusto Elia⁴¹. La Franca si costituisce nel 1925, Raffaele, Vincenzo, Aldo e Augusto Biagini, questi due ultimi figli di Raffaele, sono tra i soci. È proprietaria del vaporino Franco⁴², ma non ha molta fortuna, perché nel 1927 si scioglie e il vaporino è venduto alla ditta di lavori marittimi Pietro Cacciari. La Augusto Elia viene costituita nel 1927 da Ugo e Alfiero-Antonio Biagini insieme a Natale Marzoli e Agesilao Gemini, per gestire i piroscafi Maria Elena e Maria Gabriella⁴³, di proprietà di Marzoli e Gemini dal 1923. I Biagini rimarranno nella società fino al 1932, anno in cui la Maria Elena viene venduta a un armatore di Camogli; Gemini e Marzoli continueranno a gestire la Maria Gabriella fino al 1940. Questo vaporino è quello che ha operato per più tempo dal porto di Ancona, ben 17 anni, essendo arrivato nel 1923, superando di un anno il Ciclone e il Tifone, attivi nel porto dorico dal 1920 al 1936. Ciclone e Tifone sono però i più longevi: essendo stati costruiti nel 1883, possono vantare una vita operativa di ben 53 anni, contro i 25 della Maria Gabriella, che risulta demolita a Fiume nel 1942.

8. *L'applicazione di motori a combustione interna.* Indubbiamente la pesca negli anni successivi alla grande guerra registra un buon incremento di redditività dovuta al forzato fermo biologico, specialmente in Adriatico. Ad Ancona questo si traduce nell'incremento dei vaporini da pesca. Nelle altre marinerie marchigiane si riprende invece a pescare con i vecchi mezzi e scarsa è la richiesta di nuovo naviglio.

Contrariamente a quanto si potrebbe supporre, gli anni Venti sono un periodo di poco o nullo lavoro per i cantieri dei maestri d'ascia marchigiani. Ad Ancona un'unica imbarcazione da pesca dotata di motore a benzina da 20 hp viene fatta costruire nel 1922 da Guido Turchetti e Vincenzo Bellomo, padrone marittimo. Denominato Audace, sarà attivo nel capoluogo marchigiano fi-

³⁸ Pietro Gardano è il padre di Agostino, futuro fondatore del *Cantiere Navale Gardano & Giampieri* di Porto Recanati.

³⁹ Asan, sc, b. 1151, fasc. 40.

⁴⁰ Ivi, b. 1163, fasc. 40.

⁴¹ Ivi, b. 1260, fasc. 42.

⁴² Acpa, rgnm, matr. 792.

⁴³ Ivi, matr. 646 e 647.

no al maggio 1925. La situazione comincerà a migliorare a seguito dei decreti del nuovo governo che a partire dal 1925-26 incentivano la motorizzazione e la formazione professionale dei pescatori con premi in denaro a chi tra loro consegua la qualifica di motorista navale. Nel marzo 1926 Gaetano Biagini sul suo trabaccolo da pesca Zeffiro, 19 tonnellate di stazza costruito nel 1921, fa installare un motore diesel Benz 4 cilindri 40 hp. Nel settembre dello stesso anno è la volta del trabaccolo da pesca Stamura, 10 tonnellate di stazza, costruito nel 1910, su cui Augusto Biagini fa installare un motore Deutsche Werke 2 cilindri da 28 hp. Anche nel porto rifugio di Torrette, che non ospita battelli a vapore, il passaggio dalla vela al motore inizia nel 1926. Motori a testa calda della Satima di Trieste da 20 e 24 hp vengono fatti installare rispettivamente da Marco Cori sul suo trabaccolo Marco, e da Giovanni Costantini sul Leone di Caprera. Nel 1927 tredici sono le barche da pesca motorizzate ad Ancona, e due a Torrette. Una di queste è la Tre fratelli, trabaccolo costruito a Porto Civitanova nel 1901, 3 tonnellate di stazza, sul quale i proprietari Raimondo, Filippo e Silvio Rossini fanno installare un motore Deutz, della potenza di 14 cavalli.

Circa le facilitazioni al credito, la svolta si avrà con la legge 1816 del 1928, istitutrice l'ipoteca navale. Questo nuovo strumento di garanzia incrementa significativamente la motorizzazione e favorisce nel decennio successivo la costruzione di nuovi moto-pescherecci.

Contemporaneo alla meccanizzazione della pesca è l'ampliamento del molo Sud, struttura nata nel XVIII secolo come scogliera a protezione della mole vanvitelliana. Nel 1907 il primo piano regolatore organico del porto ne prevede la sistemazione a banchina e l'interramento di parte dello specchio acqueo esterno alla radice del molo, al fine di realizzare un piazzale e uno scalo di alaggio. Piazzale e scalo d'alaggio saranno completati dall'impresa Pietro Cacciari di Ancona rispettivamente nel 1911 e nel 1928⁴⁴. Il cantiere Dante Castracani vi si trasferisce nel 1929 circa, condividendo lo scalo con la ditta Mario Morini, dell'omonimo maestro d'ascia. Nasce così il primo nucleo del polo cantieristico, cosiddetto minore, del molo Sud di Ancona⁴⁵.

Le installazioni di motori sulle imbarcazioni delle Torrette sono curate da Fernando Pennacchioni, classe 1906. Il padre Alfredo, a inizio secolo, aveva aperto un'officina meccanica all'entrata del borgo, ove ripara e costruisce biciclette sulle quali applica il proprio marchio con tre torri stilizzate. Fernando apprende il mestiere nell'officina paterna, ed è fortemente incuriosito dai mo-

⁴⁴ L. Zoppi, P. Zoppi, *Il porto di Ancona dalle origini ad oggi. Progetti e opere*, Tipografia Coopergraf, Ancona 2011, pp. 16-17.

⁴⁵ In merito allo sviluppo del polo cantieristico al molo Sud di Ancona si veda P. Gissi, *Spiagge, porti e scali nelle Marche. Il cantiere navale Morini di Ancona (1931-2004)*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», n. 40, Eum, Macerata 2015.

tori di auto e camion che cominciano a percorrere la strada statale litoranea. Autodidatta, è dotato di grande intuito e genialità nel diagnosticare e risolvere i problemi che affliggono i primi motori montati sulle barche da pesca; memorabile è la sua modifica ai meccanismi della distribuzione dei Deutz, fatta propria dalla casa tedesca. Nel 1941 l'aeronautica lo arruola come motorista d'aereo e svolge tale compito nella campagna di Libia. Sarà attivo nella sua officina di Torrette fino al 1980⁴⁶.

Ad Ancona è Guido Pignocchi ad aprire un'officina meccanica motoristica. Classe 1898, è un macchinista delle ferrovie di convinzioni repubblicane. Non volendo aderire al partito fascista, è costretto a lasciare le locomotive e nel 1929 inizia la sua nuova attività in via don Bosco. Pignocchi sarà il riferimento della tedesca Deutsche Werke, per la quale il porto di Ancona e le marine rie marchigiane diventano così importanti da stabilire un proprio ufficio di rappresentanza situato in via De Pinedo, l'attuale via Giordano Bruno, vicino all'officina Pignocchi⁴⁷.

Con la motorizzazione si diffonde anche l'uso del verricello meccanico, macchinario di cui sono già dotati i piropescherecci. Sulle imbarcazioni a vela motorizzate, l'applicazione del verricello sarà più laboriosa, perché necessita di una frizione sul motore che distacchi l'albero dell'elica per fermarne la rotazione, e di una presa di forza sulla parte anteriore del motore, alla quale collegare il verricello. La Cecchetti di Porto Civitanova⁴⁸ è la prima a costruire verricelli e accessori di collegamento. Per la realizzazione di alcuni manufatti grezzi, quali le fusioni in ghisa per le campane di tonnellaggio e le scatole degli ingranaggi, si affida all'officina Romagnoli, e come spesso accade, il terzista si attrezza per svolgere tutta la lavorazione atta a produrre il macchinario finale. La Romagnoli ha origine da un fabbro ferraio itinerante di nome Remigio. Classe 1815, forgia attrezzi per l'agricoltura e le ferramenta per l'allestimento di tartane e trabaccoli. I suoi nipoti, Antonio e Remigio, cresciuti anche loro praticamente alla forgia, aprono negli anni Trenta una nuova officina e fonderia in prossimità dei cantieri dei maestri d'ascia civitanovesi. Passare dalla realizzazione delle fusioni alla realizzazione di un verricello completo, è un passo non da poco ma fattibile⁴⁹. Dalle primissime esperienze della Cecchetti e della Romagnoli per la produzione di verricelli, a Porto Civitanova si svilup-

⁴⁶ Notizie ricevute da Alfredo Pennachioni, figlio di Fernando, in un'intervista concessa agli autori nell'aprile 2019.

⁴⁷ Notizie ricevute da Carlo Vitali, allievo di Roberto Pignocchi, figlio di Guido, in un'intervista concessa agli autori nell'aprile 2019.

⁴⁸ Per la storia delle officine Cecchetti si veda A. Perini, *Le officine Cecchetti, un secolo di storia 1892-1994*, in *Al tempo di Adriano. Correva l'anno 1908 alla "Cecchetti"*, a cura di M. Pipponzi, C. Mascaretti, A. Manni, in «Civitanova. Immagini e storie», 13, 2009, p. 34.

⁴⁹ Notizie ricevute da Nicola e Giuseppe Romagnoli, pronipoti di Remigio Romagnoli, in un'intervista rilasciata agli autori nel novembre 2018.

però un centro di costruttori di macchinari per la pesca con altre ditte, quali la Marinelli e la Gaglioppa, che insieme ai Romagnoli forniranno praticamente tutte le marinerie italiane.

9. *1928-1941: la definitiva affermazione della pesca motorizzata ad Ancona.* Le nuove positive applicazioni di motori a combustione interna attivano velocemente il cambiamento nelle marinerie marchigiane e, nel 1928, ha inizio il trasferimento di barche da pesca di Porto Recanati e Porto Civitanova al porto di Ancona, sia per effettuare la motorizzazione, che per l'ormeggio stabile al molo Sud. Al seguito delle imbarcazioni, arrivano in città le famiglie dei pescatori. Micucci, Bigoni, Burini, Perugini, Recchi, sono alcuni dei cognomi delle famiglie che trovano alloggio principalmente nel quartiere degli Archi, formando una comunità con proprie consuetudini di vita, che assegnano alla donna la cura degli interessi economici della famiglia, essendo il marito e i figli per lungo tempo in mare. La proprietà delle barche da pesca è condivisa tra familiari in parti definite carati, oggetto di passaggi ereditari e di dote matrimoniale⁵⁰.

Oltre l'ormeggio più sicuro, ad Ancona i nuovi arrivati trovano il combustibile e l'olio lubrificante necessari al funzionamento del motore, le officine per la manutenzione, il ghiaccio per la conservazione del pescato, servizi che si struttureranno man mano sulle banchine del molo Sud, specificamente per i motopescherecci. Per il rifornimento della nafta, i due imprenditori Antonelli e Belligoni, impiantano depositi interrati lungo la banchina, serviti da pompe a mano. Il primo è rivenditore della Shell e il secondo della Esso.

Con l'intento di provvedere agli acquisti collettivi di combustibili e dotazioni, nel 1928 si costituisce il Consorzio adriatico - Società cooperativa per l'incremento dell'industria della pesca e per lo smercio dei prodotti di questa⁵¹. Vi partecipano armatori privati e società armatrici di vaporini e moto-pescherecci, presidente è nominato Primo Gemini, proprietario col fratello Agesilao del vaporino Stella Maris⁵², vicepresidente è Dante Castracani, il quale partecipa in qualità di presidente della Giacobini. Il Consorzio svolge funzioni di rappresentanza presso gli organi dello Stato, fornisce assistenza legale e per il credito peschereccio. Sarà attivo fino al secondo conflitto mondiale, associando man mano i nuovi armatori che arrivano in città.

⁵⁰ Sugli aspetti sociologici di questo periodo si veda: F. Bugarini, *Struttura della famiglia e ruolo della donna presso la comunità dei pescatori di Ancona*, Tesi di laurea, Università di Urbino, Facoltà di Economia e Commercio di Ancona, anno accademico 1970-71; M.G. Salonna, *I pescatori di Ancona. Dal fascismo agli anni Settanta*, Affinità elettive, Ancona 2019.

⁵¹ Asan, sc, b. 1269, fasc. 42.

⁵² Acpa, rgnm, matr. 993.

Visto lo sviluppo che la pesca sta assumendo in città, anche l'amministrazione comunale si attiva per costruire, all'ingresso del mandracchio, il mercato del pesce con annessa fabbrica del ghiaccio. Ancona è tra le prime città a introdurre l'asta pubblica per la vendita del pesce, che consente una più equa retribuzione dei pescatori. Con un'area del porto destinata ai pescherecci, dotata di scalo di alaggio e cantieri navali, di mercato del pesce e servizi collegati, Ancona nei primi anni Trenta assume una discreta rilevanza, come esempio di razionale base di pesca. Nasce così l'idea di una fiera dedicata, fortemente caldeggiata dai soci del Consorzio e sostenuta dall'amministrazione comunale⁵³. Alla prima edizione, intitolata Fiera adriatica della pesca, inaugurata il 23 settembre 1933, viene dato grande risalto alla campagna di sensibilizzazione per il consumo di pesce nell'alimentazione. Vengono esposti materiali e attrezzature con un'ottica di commercializzazione a livello nazionale. Molto interesse suscita l'esposizione di motori marini. All'edizione del 1935 partecipano 230 espositori e si conteranno 250 mila visitatori. Nell'anno successivo 1936, il regio decreto 2497 istituisce l'ente autonomo Fiera di Ancona – Mostra nazionale mercato della pesca, confermando l'attenzione del governo centrale che, sulla continuità dei rapporti della città con le dirimpettaie Zara, Fiume e Ragusa, ne fa strumento per una rinnovata politica di penetrazione nei paesi della sponda orientale adriatica.

La prima edizione della fiera della pesca sembra essere un punto di svolta anche per i cantieri navali minori. Dal 1934 al 1941 sono circa 190 le dichiarazioni di nuove costruzioni con motore ausiliario registrate presso la Capitaneria di porto di Ancona, ordinate dalle marinerie marchigiane e adriatiche in generale. Non vengono più denominate trabaccoli, ma golette con motore ausiliario e poi semplicemente motopescherecci, a testimonianza delle mutate forme di scafo con prora slanciata e poppa a sbalzo. Alla Capitaneria di Ancona fanno capo i cantieri da Senigallia a San Benedetto del Tronto, dove operano i maestri d'ascia Canaletti, Santini, Anconetani; ma anche nei porti di Fano e Pesaro i maestri d'ascia locali Bugari, Rondolini, Donati, solo per citarne i più noti, sono impegnati a rinnovare la flotta da pesca. Castracani sullo scalo al molo Sud nel 1938 imposta due golette con motore ausiliario: la Tiravanti stella del mare e la Maris Stella⁵⁴, per armatori di San Benedetto del Tronto. L'Ansaldo di Genova, che da poco è entrata nel mercato dei motori marini, fornisce i suoi motori a 4 cilindri, 100 cv di potenza, completi di riduttore di giri con frizione, albero motore ed elica. Su entrambe le navi vengono iscritte ipoteche a favore dell'Ansaldo, come garanzia del pagamento rateale dei motori.

⁵³ R. Giulianelli, *La fiera della pesca di Ancona*, in «Storia economica», XII, 2009, 3, pp. 359-392.

⁵⁴ Acpa, rnc1, dich. n. 11 e 12 del 18/03/1938.

Con il crescere dell'affidabilità dei motori diesel, i piropescherecci escono di scena. Nel 1935 solo il vaporino Maria Gabriella è ancora in servizio. La vela comunque non sarà completamente abbandonata; ancora per una decina d'anni saranno attive le "lancette", barche a vela di circa 8-12 metri di lunghezza, sia ad Ancona e Torrette, che nelle restanti marinerie marchigiane. Una fotografia Corsini, datata anni Trenta, riprende il rientro al mandracchio di pescherecci⁵⁵, tutti motorizzati, nessuna vela: il tempo del vento e del vapore è finito.

10. *Conclusioni.* Il porto di Ancona, frequentato da piroscafi, ha favorito l'inizio alla pesca a vapore in Adriatico. I pescatori anconetani e italiani arrivano della pesca meccanica con notevole ritardo rispetto ai colleghi del Nord Europa, ma ai pescatori anconetani va riconosciuta la capacità di comprendere e sperimentare nuove modalità di pesca in anticipo rispetto alle altre marinerie, e il ruolo trainante nello sviluppo della motorizzazione nelle Marche.

Dal 1891 al 1935 sono 33 i piropescherecci o vaporini iscritti nei registri della Capitaneria di porto di Ancona, numero certamente rilevante. Durante il loro esercizio hanno contribuito alla modifica e messa a punto degli strumenti di pesca adriatici, per adattarli al nuovo mezzo, all'introduzione del verricello meccanico e del bigo centrale poppiere per la movimentazione delle reti, alleviando le fatiche del mestiere.

Infine, guardando all'esperienza dei vaporini, andrebbe anticipato al 1920 l'anno in cui la pesca e le sue ricadute cominciano ad assumere rilevanza per il tessuto economico e produttivo della città di Ancona, grazie alla volontà di innovazione dei pescatori e armatori anconetani.

⁵⁵ FCo fotografia n. 444.

Appendice. I vaporini da pesca di Ancona

<i>Nominativo Piroeschereccio</i>	<i>Matr. Piroscafi*</i>	<i>Matr. GeNM**</i>	<i>Anno di costruzione</i>	<i>Anno d'arrivo ad Ancona</i>	<i>Operativo ad Ancona fino al</i>
Fazio	1		1891	1891	1894
Conero	17		1886	1911	1915
Fusina	25		1887	1913	1920
Iris	27		1883	1913	1915
Mario	28		1876	1913	1925
Tifone	32		1883	1920	1936
Ciclone	33		1883	1920	1936
Speranza		543	1921	1921	1925
Dante		544	1921	1921	1921
Giulietta		566	1886	1921	1935
Romeo		567	1886	1921	1936
Margherita		630	1916	1921	1923
Valeria		631	1916	1921	1923
Mija		643	1905	1923	1925
Maria Elena		646	1917	1923	1933
Maria Gabriella		647	1917	1923	1942
Pietro I		665	1916	1923	1923
Otello		690	1916	1923	1936
SAIP I		724	1923	1923	1924
SAIP II		725	1923	1923	1924
Augusta		768	1924	1924	1924
Franco		792	1917	1924	1929
Zeffiro		794	1888	1924	1935
Ardente		795	1888	1924	1935
Ernesto		790 (poi 921)	1895	1926	1928
Corrado		791 (poi 922)	1895	1924	1928
Brenno (poi Michelina)		838	1901	1924	1925
Lora	12	poi 852	1906	1924	1932
Stella Maris		993	1872	1928	1937
Dori	52		1879	1930	1936
Cicogna	54		1894	1930	1932
Zelina	55		1899	1930	1935
Sardina	59		1924	1933	1934

Note: * Numero di matricola come risulta dal Libro registro dei piroscafi della Capitaneria di porto di Ancona. ** Numero di matricola come risulta dal Libro registro dei galleggianti e navi minori della Capitaneria di porto di Ancona.

Giovanni Brancaccio

L'Adriatico e la sua storia. A proposito di un recente saggio di Egidio Ivetic

Sulla scia di Fernand Braudel, che nel suo volume *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II* definì l'Adriatico come il Mediterraneo del Mediterraneo, l'esempio più vistoso di tutti i piccoli Mediterranei, la riduzione più riuscita del mare interno e, forse, per la sua storia singolare, la regione marittima più coerente, Egidio Ivetic con la sua *Storia dell'Adriatico. Un mare e la sua civiltà* (Il Mulino, Bologna 2019) ha voluto dedicare al mare Adriatico, concepito appunto come un «crocevia mediterraneo» e uno dei «volti più caratteristici» dell'Europa mediterranea, uno studio ponderoso, che, pur configurandosi come una sorta di sintesi originale, propone una lettura molto approfondita dei sedimenti storici e culturali rinvenibili nell'Adriatico reale di oggi e soprattutto nella civiltà adriatica del passato, segnata da sue peculiarità. L'Autore infatti individua e propone, in modo particolarmente convincente, un canone storico, che, scandito da vicende, momenti, segmenti, aspetti e problemi, è descritto come una specifica storia mediterranea. L'opera di Ivetic, volta a ricostruire le coordinate della storia di lunga durata dell'Adriatico, pensato non solo come un mare, ma piuttosto come un *mare regione*, come un personaggio storico con i suoi differenti tempi economici, sociali e politici, insomma come una *regione storica* a sé del Mediterraneo e dell'Europa, dotata cioè di una propria fisionomia e personalità, nel porsi come un modello alternativo alle canonizzate storie d'Italia e dell'Europa sudorientale, colma un vuoto storiografico e, per molti versi, funge da sollecito invito alla realizzazione molto avvertita di una grande storia dell'Adriatico in più volumi, frutto del lavoro di una *équipe* di studiosi.

Ivetic ricorda come la denominazione mare Adriatico si diffuse a partire dal IV secolo a.C. Nel mondo romano l'Adriatico prese il nome di *Mare Superum* per distinguerlo dal *Mare Inferum*, cioè dall'opposto mar Tirreno. A partire dal XIII secolo le fonti documentarie affiancarono al termine Adriatico

l'espressione *Golfo di Vinegia*, che, per il preminente dominio politico detenuto dalla Serenissima, fu adottata anche dalla raffigurazione cartografica moderna, che così definì l'insenatura adriatica, conservando tale denominazione fino alla scomparsa della Repubblica avvenuta con il trattato di Campoformido del 1797. Dopo aver indugiato sul territorio marittimo, sulla sua estensione, sulla sua collocazione nel bacino del Mediterraneo orientale, sulla scarsa profondità del suo mare, sul clima mediterraneo attestato dalla presenza dell'olivo e di altre piante tipiche del paesaggio mediterraneo, sulla differente distribuzione demografica, che ebbe sin dall'antichità nel litorale pugliese una delle aree più densamente urbanizzate, ma che in seguito trovò in Venezia la più grande città dell'Adriatico, in grado di dominare per un millennio un potente sistema marittimo del quale era stata essa stessa l'artefice, Ivetic si sofferma sulle profonde differenze economiche intercorrenti tra le due sponde, sul loro sviluppo asimmetrico, sul complesso rapporto storico tra entroterra e litorali, sulla diversa geografia linguistica, religiosa e confessionale, sulla varietà e sul cospicuo volume degli scambi mercantili, sull'esistenza di un piccolo, ma dinamico cabotaggio giornaliero, che si affiancava e corroborava l'articolato sistema dei grandi convogli della navigazione di altura, e sull'intenso commercio internazionale. L'Autore individua così uno spazio marittimo ben definito, che, a suo avviso, era già netto nel mappamondo di fra Mauro, risalente al 1450 circa, ma che sarebbe poi diventato ancora più chiaro nelle mappe dei cartografi dei secoli XVI-XVIII (Abramo Ortelio, Gerardo Mercatore e soprattutto Vincenzo Coronelli). Testimone silente dello scorrere di civiltà, il *Mare Superiore* ebbe origini antichissime. Nell'area adriatica, sottolinea Ivetic, la presenza umana fu però addirittura più remota dell'Adriatico stesso. Le piccole comunità di *Homo sapiens sapiens* si distribuirono ai bordi di quella pianura subpolare che, oltrepassata dal paleo Po e dai suoi affluenti, era l'alto Adriatico. Tra il 10 mila e l'8 mila a.C. il ritiro dei ghiacciai e l'innalzamento delle acque determinarono la formazione del bacino adriatico così come lo vediamo oggi, con la penisola istriana, le isole dalmate e il cordone lagunare. Nei secoli seguenti, alle soglie del neolitico, le popolazioni adriatiche da nomadi divennero sedentarie. Si assistette allora al radicamento sul territorio di piccole comunità, perlopiù dedite alla coltivazione dei cereali e all'allevamento di animali di taglia minuta. Con il diffondersi di popolazioni provenienti dall'area dell'Egeo, dalla mezzaluna fertile e dal vicino Oriente si formarono poi società più organizzate. Si trattò di un fenomeno che implicò un profondo cambiamento del rapporto territorio/mare e generò un più strutturato commercio di beni, in particolare vasellame, ma anche una trasformazione delle strutture abitative ed un marcato cambiamento dei riti e dei culti funerari. L'uso dei metalli, a partire dal rame, si propagò lungo una traiettoria litoranea che dal basso Adriatico, dalla più evoluta Puglia, si spinse fino ai

lidi settentrionali. Ivetic individua nel castelliere, il nuovo tipo di insediamento fortificato, che, collocato su alture e protetto da due o tre cinte di mura a secco, si affermò in Istria e in Dalmazia, il tratto distintivo del secondo millennio a.C. È significativo che anche in Puglia, l'area adriatica più ricca – come si è detto – insieme con l'Istria di luoghi abitati, si assistesse nello stesso periodo alla costruzione di imponenti fortificazioni lungo la fascia costiera, che da Taranto arrivava fino al Gargano. La penetrazione dei cretesi e dei micenei, che, tra il 1500 e il 1200 a.C., fondarono numerosi insediamenti sulle coste adriatiche alla ricerca di metalli e dell'ambra, che dal Baltico, compiendo un lungo percorso, aveva il suo apice meridionale nella penisola istriana, fu un fattore propulsivo per le popolazioni della dorsale appenninica. È significativo che reperti di origine micenea siano stati rinvenuti ad Ancona, a conferma della circolazione adriatica di beni materiali di varia tipologia. Sulla sponda nordorientale dell'Adriatico invece si stanziarono popolazioni che, giunte dall'area danubiana, introdussero una nuova cultura, ma furono anche causa di un drammatico impatto con le popolazioni indigene dell'interno. Per Ivetic, è lecito parlare di una classicità adriatica anteriore all'età classica greco-romana. Nel versante orientale del bacino adriatico si ebbe infatti un'età illirica durante la quale i popoli stanziati in quella area furono accomunati dal solo fatto di trovarsi insieme in un vasto territorio compreso tra l'Adriatico e la pianura panonica. Né gli Illiri, divisi in tribù strutturate per clan, furono in grado di dar vita a un regno unitario come quello macedone. Ma ciò che va maggiormente sottolineato è che queste popolazioni vissero per secoli in uno stato di pacifica convivenza con le colonie greche di Traù, Lesina, Curzola e Durazzo. A differenza dell'area orientale dell'Adriatico quella occidentale fu invece abitata dai *Venethoi*, dagli etruschi, il cui principale emporio commerciale Spina cadde sotto il dominio dei Galli nel III secolo a. C., dagli Umbri e da un gruppo di popoli minori (pretuzi, vestini, peligni, marrucini, frentani, dauni, peuceti, messapi, apuli) distribuiti nel territorio che dalle attuali Marche si estendeva fino alla punta della Puglia. «Un luogo affollato di differenze», un «arcipelago di popoli» nel quale i greci ebbero il merito di accrescere il volume dei traffici mercantili e di diffondere nell'Adriatico la loro cultura materiale e spirituale. I greci inoltre furono i primi a tentare di dar vita con il tiranno di Siracusa, Dionisio il Vecchio a una egemonia estesa a tutto il bacino adriatico. In questa ottica, nel quadro cioè di un disegno volto a instaurare un impero adriatico di stampo politico-militare, il tiranno siracusano aveva infatti fondato nel *Mare Superiore* numerose colonie tra cui Ancona. Spettò però a Roma, che solo dopo la conclusione delle guerre sannitiche si affacciò nell'Adriatico, assumersi il compito di avviare un graduale processo di estensione e di consolidamento della dimensione marittima adriatico-romana. Un processo di romanizzazione del contesto adriatico, di unificazione politico-istituzio-

nale, ma anche economico-sociale, oltre che linguistico-culturale, che ebbe una forte accelerazione durante la fase imperiale, senza tuttavia mai pervenire a una «piena identificazione collettiva» né italico-romana sul versante occidentale, né illirico-romana su quello orientale. Si trattò di un processo di romanizzazione che, maturato sull'onda di una lunga e prospera congiuntura economica fu in parte un frutto indotto e in parte un risultato spontaneo. A quel processo diedero una spinta determinante i numerosi centri urbani rivieraschi, che riuscirono a realizzare un'estesa trama economica, avvalendosi sia dell'articolata rete viaria, che aveva – come è noto – in Roma il suo centro di irradiazione, sia dell'efficiente sistema marittimo, che consentiva un veloce e sicuro collegamento tra le due sponde dell'Adriatico. Porti, scali, itinerari, arterie consolari e vie delle intricate reti stradali regionali e locali che ci permettono di cogliere appieno l'esistenza di un moderno sistema infrastrutturale, soprattutto marittimo, che era superiore a quello del Tirreno, che pure era il mare di Roma. Un sistema che trovò nella *Tabula Peutingeriana*, risalente al II secolo d.C., la sua migliore sintesi figurativa. Nella tavola l'Adriatico, infatti, descritto in senso orizzontale, sovrasta la penisola italiana. Un ruolo centrale, quindi, quello ricoperto nel contesto romano dall'Adriatico, dal cui mondo non casualmente, secondo Ivetic, provenne Diocleziano, che, nativo di Dioclea e perciò uomo pienamente adriatico, fu uno dei grandi imperatori romani. A lui si dovette – come è noto – una profonda riforma dell'assetto costituzionale e amministrativo dell'Impero e la costruzione del palazzo-fortezza di Spalato, che, destinato a suo ritiro, fu per secoli un importante connotato dell'Adriatico. Né va omissso di ricordare che nell'Adriatico furono incardinate due delle quattro prefetture (l'Italia e l'Illirico) in cui fu diviso l'Impero. La decadenza dell'economia imperiale, che, avutasi nel corso del III e IV secolo d. C., determinò, con il ritorno a una massiccia ruralizzazione, una gravissima crisi dell'artigianato e del commercio, colpì in notevole misura l'Adriatico, la cui economia tese a ripiegarsi sull'autoconsumo. Intanto, la coeva diffusione del cristianesimo dava origine alla strutturazione diocesana su entrambe le sponde. Un fenomeno, questo, destinato ad accentuarsi in seguito alla disgregazione dell'Impero d'Occidente. La bipartizione dell'Impero in Occidente e Oriente non solo fu alla base della separazione in due dell'Illirico (la Dalmazia fu assegnata alla parte occidentale, l'Epiro invece toccò alla parte orientale), quanto segnò la penetrazione nell'Adriatico dell'Impero d'Oriente, che esercitò una forte influenza anche sul bilinguismo, sulla differenza linguistica tra terre latine e terre greche.

Convinto che l'impronta impressa da Roma nell'Adriatico fu la più profonda di tutti i lidi del Mediterraneo romano, Ivetic dedica pagine suggestive a spiegare che cosa rimane oggi dell'Adriatico rifondato dai romani. Come una guida turistica, l'Autore ci conduce per mano in un lunghissimo itinerario, che

parte da Ancona, luogo simbolo della *pax romana* nell'Adriatico. A testimoniare ciò che fu l'Adriatico in età romana, per Ivetic, sono i numerosi musei archeologici nazionali delle città italiane e di quelle della sponda orientale, l'instimabile patrimonio archeologico-monumentale, fatto di templi, teatri, anfiteatri, porte e terme, e le numerose aree archeologiche site quasi una accanto all'altra. Per Ivetic, alcune città come Aquileia, Pola, Salona e Rimini ancora oggi sono un modello rievocativo dell'Adriatico romano, sebbene si tratti più di idee di città che di città reali. Ciò che colpisce l'Autore in questa analisi è la scarsa romanità conservata da Brindisi, che per il suo grande porto, dopo la *caput mundi*, fu la città più menzionata del mondo romano.

Nella storia di Giustiniano (482-565), il grande imperatore di origine illirica, Ivetic individua l'avvio di una "terza antichità" dell'Adriatico compresa tra il 550 e il Mille. Un periodo di circa cinque secoli durante i quali la storia dell'Adriatico maturò un ulteriore sedimento, nel cui interno si definirono nuovi aspetti dell'area. Ciò che emerge nella nuova e diversa fase storica del *Mare Superum* è che a differenza del periodo romano segnato da una sostanziale unità, la "terza antichità" fu invece contraddistinta da profonde divisioni, da una marcata dicotomia politico-sociale tra la costa e l'interno, comune a entrambi i litorali, da un dualismo che contrappose bizantini e longobardi a ponente e bizantini e slavi a levante. È noto come nel quadro della politica perseguita da Bisanzio l'Adriatico ricoprì un ruolo strategico di primaria importanza, tanto da tornare a essere un "lago romano", ma ciò che più conta, come opportunamente sottolinea Ivetic, è che il *limes maritimus* bizantino nell'Adriatico, profilandosi come una marca di frontiera, diede origine alla militarizzazione del territorio e con essa alla nascita di una nobiltà di spada, che affiancò il ceto dei proprietari fondiari nei ranghi dirigenti. Per Ivetic, sia i longobardi che i franchi ebbero nei confronti del mare una certa diffidenza, per cui la storia dell'Adriatico registrò una profonda svolta solo dopo l'812, quando Venezia, grazie alla protezione di Bisanzio, riuscì ad assicurarsi un'ampia autonomia, che fu alla base della sua nascente potenza marittima. Qualche anno dopo, nell'820, anche la Dalmazia, che dipendeva da Costantinopoli, rafforzò la sua posizione strategica nell'Adriatico. Nel porre in rilievo che le fonti bizantine del tempo parlano dei dalmati come *romanoi* e che i bizantini rispettarono la latinità della loro confessione e cultura, l'Autore rigetta la tesi sostenuta da alcuni storici per i quali invece la sezione costiera della Dalmazia era già allora sotto il controllo degli slavi. A modificare profondamente l'assetto geopolitico dell'Adriatico furono i saraceni, che dopo aver saccheggiato Brindisi, occuparono Taranto e distrussero Bari e Ancona. Accanto alla pirateria saracena si aggiunse anche quella slava e ungara. La formazione del ducato di Puglia e Calabria, assegnato, nel 1059, da papa Nicolò II a Roberto il Guiscardo, proiettò i normanni in una posizione di primo

piano nell'Adriatico. Nello stesso lasso di tempo la traslazione da Mira a Bari delle spoglie di san Nicola e l'inizio della costruzione della basilica furono, secondo Ivetic, non solo l'atto di rifondazione ideologica della città pugliese, ma un evento profondamente adriatico-mediterraneo. La fase della cosiddetta "terza antichità" vide gli slavi meridionali distaccarsi da quelli occidentali e ricoprire un posto di primo piano nei Balcani e nell'Adriatico orientale. Il loro rapido espandersi li spinse fino al Peloponneso; ciò nondimeno per il fatto che non si disponga di una cospicua messe documentaria e di una robusta testimonianza archeologica, non è possibile assegnare con certezza il primato a una delle numerose componenti slave. Tutto ciò contribuisce a spiegare il motivo dell'acceso dibattito tra le storiografie slovena, croata, serba, montenegrina e albanese sul tema della etnogenesi slava, dal quale non sono disgiunti motivi di carattere nazionale. Il quadro geopolitico dell'Adriatico uscì modificato dai forti cambiamenti registratisi a Venezia, che con la scelta di Orso a capo del ducato e la traslazione delle reliquie dell'evangelista Marco da Alessandria a Rialto, oltre ad assicurarsi una maggiore autonomia politica e militare, vide accresciuto il suo ruolo ecclesiale in tutto l'Adriatico. Sin da allora apparve evidente che per Venezia l'Adriatico rappresentasse la principale fonte della sua ricchezza e del suo dominio politico-commerciale. Non si trattò di un percorso facile e veloce, ma fu il risultato di un processo laborioso, che, scandito da tappe alterne, richiese un forte legame politico, strategico, marittimo e culturale soprattutto con la Dalmazia, e la formazione di un potente esercito e di una grande flotta. Venezia consolidò allora il suo sistema mercantile e finanziario, che si avvale soprattutto della produzione e della vendita del sale e della fiorente attività della sua zecca. Il predominio sul mare, la crescente «sovranità sull'acqua» assicurarono infatti a Venezia un indiscusso primato nel golfo. E, non v'è dubbio che Venezia trovasse nell'Adriatico un "mare sistema" funzionale al suo sviluppo. L'ascesa di Venezia stimolò la ripresa della dimensione urbana nel golfo. Numerose furono le città che si affermarono in Istria, nella Pentapoli, in Dalmazia e in Puglia. È un merito di Egidio Ivetic aver ricostruito come l'Adriatico dopo il Mille e fino alla definitiva penetrazione ottomana nei Balcani registrasse un notevole incremento dei traffici mercantili e svolgesse una notevole funzione di connessione tra le varie aree geografiche che lo componevano. Non meno rilevante è il fatto che egli abbia messo in evidenza la proiezione dell'Adriatico verso il Levante, resa possibile grazie al consolidamento della potenza veneziana sul mare. A partire dal XII secolo l'Adriatico assistette al consolidamento delle istituzioni comunali, dell'autonomia cittadina e delle strutture amministrative municipali. Si trattò di un fenomeno che interessò tutto il mondo adriatico, ma che riguardò in particolare l'arco territoriale che dalle Marche giungeva alla laguna veneta e la fascia costiera compresa tra l'Istria e la Dalmazia.

Analogamente, tra il Duecento e il Quattrocento, l'intero sistema adriatico fu interessato dall'affermazione delle signorie, delle quali alcune furono molto potenti sia sul versante italiano che su quello balcanico, senza tuttavia scalfire il predominio veneziano, che continuò a reggersi sull'indissolubile intreccio tra commercio e politica. La potenza navale veneziana, nata sulla base dell'accordo tra capitale pubblico e privato, continuò con il suo grande arsenale, con le sue grandi navi (galea, galeazza, fusta) a vela e a remi, con i navigli minori e di piccolo cabotaggio (tarida), con i suoi traffici mercantili, con le sue merci di alto e basso valore commerciale, con la sua efficiente struttura finanziaria, con la circolazione della sua moneta in tutto il mare Adriatico, a rappresentare il connotato distintivo della Serenissima. L'Adriatico si strutturò in quel periodo come un efficiente e ben definito sistema, formato da un insieme di sottosistemi fra loro integrati, ma tutti imperniati sulla grandezza marittima, economica e politica di Venezia. E, del resto, Venezia con i suoi circa 200 mila abitanti, quanti ne contava nel 1571, era la più grande città dell'Adriatico. La sua popolazione superava di oltre dieci volte la media delle città adriatiche più grandi (Bari e Ancona), mentre la popolazione di Zara e Ragusa sfiorava appena i 6 mila abitanti. Venezia era, inoltre, la città più all'avanguardia nell'Adriatico, senza dire che poteva contare su una comunanza linguistica fondata sul veneto *da mar*, che divenne una vera e propria lingua franca in tutto il bacino adriatico. Non bisogna però credere che il sistema adriatico-veneziano fosse conseguenza di un patto unilaterale fra Venezia e i soggetti da essa dominati, ma fu piuttosto il frutto di un processo bidirezionale, che rispose alle mutue esigenze dei contraenti. Fu un patto che scaturì dalla convergenza degli interessi non solo economici, ma anche politici e militari maturata tra le parti.

La conquista di Costantinopoli e l'espansionismo ottomano nei Balcani, sebbene non significassero per Venezia la fine del suo predominio nel golfo – e del resto, tra Venezia e gli ottomani fu possibile trovare un'intesa che stabiliva una linea di continuità nello scorrere dei commerci e delle genti – segnarono nei secoli dell'età moderna la trasformazione dell'Adriatico nell'antemurale della cristianità. Ma Venezia – si chiede opportunamente Ivetic – era ancora l'Adriatico? Se nel XVII secolo il dominio della Serenissima rimase sostanzialmente immutato, tanto che Sarpi sostenne che l'Adriatico e Venezia erano un binomio indissolubile; nel corso del Settecento con l'affermarsi dei porti franchi di Trieste, Ancona e Fiume, con la maggiore presenza nel golfo di navi olandesi e inglesi e con l'incursione della flotta francese e poi di quella russa il dominio di Venezia sembrò affievolirsi, anche se la spedizione condotta nel 1784-87 dall'ammiraglio Angelo Emo contro gli stati barbareschi mostrò una Venezia ancora piena di vitalità. La civiltà veneziana del mare infatti non venne meno neanche allora; anzi, continuò a essere particolarmente viva

soprattutto nelle sue zone periferiche (Istria e Dalmazia). Il litorale adriatico orientale per Venezia, che continuò a svolgere una coerente politica provinciale e adriatica, rimase una *frontiera e un confine*. Con alcune aree, per esempio l'Istria, Venezia diede nuova linfa a uno stretto policentrismo integrato, che riguardò non solo la sfera economica, ma anche quella linguistico-culturale. Né va sottovalutato il fatto che la flotta militare di Venezia, rimanendo nel Mediterraneo una forza di tutto rispetto, riuscì a tenere l'Adriatico fuori dalle ambizioni ottomane. A modificare il quadro geopolitico dell'Adriatico intervennero poi gli Asburgo, che estesero il loro dominio sul litorale croato a sud di Fiume e avviarono una politica marittima tesa a ledere il primato della Serenissima nell'Adriatico. Il forte balzo in avanti degli Asburgo si ebbe con la fondazione del porto franco di Trieste (1719) e di Fiume voluta da Carlo VI e con la formazione della provincia commerciale austriaca che, proclamata da Maria Teresa, fu segnata dalla costruzione della importante via Trieste-Lubiana-Vienna, il cui tragitto era percorribile appena in una settimana. Anche l'Adriatico pontificio con l'aggregazione a Roma dei territori compresi tra il Tronto e il Po, delle terre marchigiane, romagnole e del ducato di Urbino, registrò una trasformazione molto profonda, che ebbe un momento di svolta nella proclamazione del porto franco di Ancona nel 1732. Sul versante adriatico del Regno di Napoli le terre di Puglia continuarono a essere durante tutta l'età moderna quelle più sviluppate. Ma indipendentemente da questi cambiamenti l'Adriatico conservò la sua marcata dimensione marittima e continuò a essere un importante luogo d'incontro tra molteplici diversità. Ragusa con la sua poderosa flotta e l'effervescente movimento dei suoi traffici mercantili rimase uno dei principali centri dell'Adriatico fino al 1667, quando fu distrutta da un terribile terremoto. Nel secondo Settecento, la repubblica ragusea visse però un secondo apogeo. La sua flotta infatti giunse a contare oltre 200 navigli. La controparte di Ragusa fu Ancona; le due città fondarono un asse alternativo all'Adriatico di Venezia, senza tuttavia mettere seriamente in discussione il primato veneziano.

La pace di Campoformio, nel porre fine nel 1797 alla repubblica della Serenissima, diede origine al lungo Ottocento. Il ciclo storico ottocentesco si chiuse in effetti solo nel 1918 con la fine della prima guerra mondiale. Fu un periodo durante il quale l'Adriatico da *luogo* si trasformò in *geografia*. Si ebbe allora una ridefinizione del territorio e del sistema urbano costiero, che andò oltre la tradizionale politica della *convivenza* con il mare. Il litorale, che divenne oggetto di studio da parte degli scienziati e tema narrativo, assunse sempre più l'aspetto di frontiera che doveva essere difesa dai nuovi stati. Le regioni marittime trovarono nell'Austria l'erede di Venezia, che comunque conservò le funzioni di primo porto dell'Impero asburgico. Il controllo dell'Eptaneso, inizialmente detenuto dalla Francia, passò successivamente sotto il controllo

della Gran Bretagna, determinando nuovi equilibri strategici nel mare Adriatico. All'indomani della restaurazione nello spazio adriatico maturò così una nuova fase storica nella quale sembrò che Vienna potesse assumere un indiscusso primato, ma la pesante crisi economica, che attanagliò soprattutto la fascia costiera, colpendo la piccola proprietà terriera, causò nel sistema marittimo-adriatico un radicale cambiamento, che si esprime nella definitiva perdita da parte di Venezia del ruolo di vecchia capitale dell'Adriatico. La popolazione veneziana scese sotto i 130 mila abitanti. L'editoria, comparto rilevante dell'economia e della cultura veneziana, perse mercato e competenze, anche a causa della rigida censura austriaca. Ciò nonostante, i ceti dirigenti veneziani incominciarono a individuare nello spazio territoriale veneto le premesse per la costruzione di una moderna compagine regionale. Alla nuova concezione del territorio veneziano contribuì il glottologo Graziadio Isaia Ascoli, che nelle *Venezie* scoprì un'area culturale e linguistica unitaria. L'Italia adriatica rimase fino al Novecento quasi tutta rurale, sebbene la costruzione della ferrovia ponesse le condizioni preliminari per la trasformazione economica di tutto il versante adriatico, fondata sull'incremento degli scambi commerciali tra le regioni meridionali e quelle settentrionali. L'area balcanica invece continuò a configurarsi come Oriente. Al di là della Dalmazia iniziava infatti un mondo orientale, che, scandito da tempi storici differenti, faceva perno sulla Bosnia e sul Montenegro. Con il possesso dell'Albania e dell'Epiro, che si protrasse fino al 1912, l'Impero ottomano conservò del resto il suo dominio nella parte meridionale dell'Adriatico. Tuttavia – osserva a ragione Ivetic – anche nell'Adriatico orientale si ebbero i primi segnali di un nuovo slancio economico favorito dalla moderna rete ferroviaria, dallo sviluppo delle grandi compagnie marittime a vapore e dalla fondazione di importanti società assicurative. Solo dopo un lungo periodo di stagnazione, la marineria italiana, nel quadro della politica navale avviata dal Regno d'Italia, tese a modernizzarsi, basandosi su un modello portuale policentrico, che si differenziò da quello asburgico, che invece concentrò tutti i suoi traffici sul porto di Trieste.

È noto come la questione nazionale trovasse nello spazio adriatico, dove da secoli convivevano popoli diversi, un suo ambito territoriale "naturale". Tre furono i principali contesti adriatici nei quali la questione nazionale si pose con maggiore forza. Nell'Adriatico occidentale il processo di identità nazionale italiana ricoprì il ruolo principale; nell'Adriatico orientale invece furono il Montenegro, l'Albania e l'Epiro i paesi nei quali l'identità nazionale ebbe una più forte accelerazione. Il terzo contesto fu quello dell'Adriatico orientale che si estendeva dall'Isonzo fino alle Bocche di Cattaro. L'emergere della questione nazionale finì per alterare la politica di pacifica convivenza che per secoli aveva caratterizzato le relazioni tra Italia e Slavia nell'Adriatico. Una politica che aveva permesso alle comunità slave, slovene, croate e serbe di

convivere con le comunità di lingua e cultura venete italiane, favorendo – come si è fatto cenno – anche una plurisecolare convivenza linguistico-culturale.

La fine della terza guerra d'indipendenza e l'aggregazione del Veneto al Regno d'Italia, maturata nell'ambito del processo risorgimentale, segnando il distacco di Venezia dall'Istria e dalla Dalmazia, accentuò una rapida polarizzazione attorno alle identità nazionali, destinata a diventare ancora più accesa agli albori del Novecento, quando la "questione adriatica" assunse toni così infuocati da coinvolgere tutti i paesi dell'area. È significativo che il motivo del pieno dominio dell'Adriatico diventasse uno dei temi principali della propaganda politica dell'espansionismo italiano nel Mediterraneo sostenuta soprattutto dai nazionalisti e dagli irredentisti. Un disegno politico, questo, opposto a quello teorizzato da Giuseppe Mazzini sul finire degli anni Cinquanta nelle *Lettere slave*, al quale invero Ivetic non fa cenno. Eppure Mazzini aveva organicamente affrontato nei suoi scritti "la questione" dell'unità e della indipendenza dei popoli slavi, in particolare degli Slavi del Sud, del risorgere del loro spirito nazionale, che aveva trovato nel valore profetico-religioso della loro poesia epica un motivo di forte incidenza. Nel professare la solidarietà etico-politica della nuova Italia nei confronti dei popoli slavi, che avrebbe dovuto inserirsi nella missione civilizzatrice affidata da Dio all'Italia, e nel sostenere in funzione antiasburgica e antiturca l'aiuto dell'Italia alla loro causa nazionale, Mazzini si fece interprete di una politica di fratellanza con le nazioni slave sorelle, che avrebbe garantito all'Adriatico un lungo periodo di pace. Ma, disattendendo l'invito di Mazzini a intraprendere una politica estera di pace e di equilibrio, l'Italia postunitaria si lasciò travolgere dal «vortice dei contrasti tra gli Stati europei per la spartizione del mondo».

Si è detto come la "questione adriatica" assumesse agli inizi del Novecento toni molto accesi. Il controllo dell'Adriatico, incrociandosi con forti aspettative nazionali, divenne allora oggetto di un'aspra contesa tra Italia, Austria-Ungheria e nascente Jugoslavia, che furono coinvolte nel conflitto mondiale, al quale fece seguito un difficile periodo di pace sofferta culminato nell'impresa di Fiume, risolta solo con il trattato bilaterale italo-jugoslavo di Rapallo. Nonostante la scomparsa dell'Impero asburgico, l'Adriatico continuò ad essere al centro dello scontro nazionale e assunse durante il fascismo una funzione centrale nella strategia marittimo-imperialistica del regime. Con la fine della seconda guerra mondiale l'Adriatico divenne, a causa della guerra fredda, una linea di demarcazione fra i due blocchi contrapposti, un confine d'Europa. La spinosa questione del confine tra Italia e Jugoslavia, a conferma del lungo dopoguerra, si risolse soltanto nel 1975, con gli accordi di Osimo, sottoscritti dai due Stati sulla base del *memorandum* di Londra del 1954.

Sul piano economico la seconda metà del Novecento fu segnata da un notevole sviluppo della dorsale adriatica italiana, che generò una diffusa

industrializzazione e la “litoralizzazione” dei centri insediativi. Accanto al modello jugoslavo che nella storia d'Europa rimase singolare, essendosi la Jugoslavia distaccata dalla costellazione sovietica, sebbene Tito mettesse in moto una fase di industrializzazione secondo schemi da economia socialista, il mondo adriatico fu contraddistinto dal caso Albania, che, assoggettata al chiuso totalitarismo di Hoxha, rimase un paese rurale isolato dal mondo. L'implosione jugoslava, la dissoluzione drammatica dello spazio jugoslavo, il riconoscimento internazionale dei nuovi Stati e la fine del regime comunista in Albania rafforzarono il predominio militare e marittimo dell'Italia nell'Adriatico. Nello stesso torno di tempo l'Unione Europea, definitasi con il trattato di Maastricht e con quello di Lisbona, trovò nell'Adriatico la sua frontiera esterna. L'ingresso della Slovenia, della Romania, della Bulgaria e della Croazia nell'Unione Europea e la politica da essa messa in atto trasformarono l'Adriatico in un luogo d'integrazione, che trovò nella costituzione dell'euroregione Adriatico-Jonio un importante punto di riferimento. Tuttavia, l'esclusione dall'Unione Europea della Bosnia ed Erzegovina, del Montenegro, della Serbia, della Macedonia, dell'Albania e del Kosovo, tutti paesi gravitanti sull'Adriatico, ha lasciato sulla carta geografica non solo del mare Adriatico ma d'Europa un grande vuoto. La sponda orientale dell'Adriatico infatti rimane una fra le più frammentate aree politiche del mondo, segnata da persistenti, profonde differenze economico-sociali, che si sono accentuate in questi ultimi quattro o cinque lustri.

A conclusione del suo denso libro Ivetic si pone alcune importanti domande. È possibile una cultura adriatica? È possibile trovare nell'Adriatico uno spazio culturale condiviso? Può l'Adriatico essere uno spazio del dialogo delle culture dei paesi che si affacciano su quel mare? Può l'Adriatico configurarsi come un'entità a sé, transnazionale o sovranazionale? Avvalendosi anche dei risultati della ricerca condotta da alcuni studiosi (Graciotti, Anselmi, Matvejević, solo per fare qualche nome), Ivetic fornisce risposte sostanzialmente positive e convincenti. A suo avviso, l'Adriatico è per le regioni che lo compongono geograficamente una “patria comune”, un luogo di sintesi e di pluralità delle molteplici tradizioni e usi locali e nazionali, che costituiscono la sua variegata e originale cultura, nella quale si coglie l'eco di tanti richiami a civiltà e momenti storici diversi, talvolta contrastanti, ma al tempo stesso connotativi della realtà adriatica. È una riflessione che spinge Ivetic a concludere il suo lavoro, sostenendo che l'Adriatico, come il Mediterraneo, è soprattutto storia, una storia di lunga durata che dall'antichità è arrivata fino a oggi e che, a nostro avviso, è stata da lui ricostruita con notevole capacità analitica e con idee davvero stimolanti.

Lecture

Lettere

Francesco Pirani, *Con il senno e con la spada. Il cardinale Albornoz e l'Italia del Trecento*, Salerno editrice, Roma 2019, pp. 234

Si parta dalla fine. Il libro che Francesco Pirani dedica all'interpretazione dell'agire politico del cardinale Gil Albornoz (Cuenca, 1302? - Viterbo, 1367) nell'Italia del Trecento fa emergere una figura significativamente diversa da quella depositata da una lunga tradizione storiografica. Il confronto con le letture successive che dell'operato del cardinale castigiano sono state date nelle epoche passate costituisce un elemento saliente dell'opera. Non si tratta di un esercizio accademico, tutto sommato convenzionale, che si configura talvolta come rassegna degli scritti di chi si è occupato precedentemente di un certo argomento, quanto di una tematizzazione esplicita, da cui ricavare dati di significato sul contesto storiografico che ha prodotto quelle interpretazioni, influenzandole. Non casualmente è proprio il quinto e ultimo capitolo (*Post mortem: quale eredità?*, pp. 170-201) che viene consacrato a questo approccio; non casualmente questo genere di riflessione non è inedito per l'Autore, che si è già confrontato con le riutilizzazioni o riscritture più o meno storiografiche di eventi del passato in epoche successive come oggetto di studio¹.

Il libro, serrato e puntuale, è informato da una limpidezza di giudizio che consente un riassetto complessivo del percorso di Albornoz ed è supportato da un approccio analitico, che dosa sensibilità filologica, attenzione alla cronachistica dell'epoca, (ri)lettura delle fonti sulla base di postulati diversi e innovativi rispetto agli storici che si sono esercitati sul tema, da Juan Ginés de Sepúlveda a Hermann-Joseph Wurm, da Francesco Filippini a Juan Beneyto Pérez, per giungere agli studi più recenti di Eugenio Dupré Theseider, Paolo Colliva e Adalbert Erler. Limpidezza di giudizio (ed eleganza di scrittura) non sono certo sineddoche di riduzione della complessità nel prendere in conto

¹ Tra gli altri, F. Pirani, *Le repubbliche marinare: archeologia di un'idea*, in T. Di Carpegna Falconieri, R. Facchini (a cura di), *Medievalismi italiani (secoli XIX-XXI)*, Gangemi, Roma 2018; pp. 131-148; Id., *Identità civica e metamorfosi di un mito: Jesi "città regia" e l'obliqua memoria di Federico II di Svevia*, in «Marca/Marche. Rivista di storia regionale», 14, 2020, pp. 382-408.

l'intrecciarsi degli eventi; al contrario l'Autore ravvisa la necessità di temperare le valutazioni sulla presunta modernità del cardinale con sfumature che rendono intelligibile il ruolo dell'alto prelato nel contesto dell'Italia trecentesca. Il «chiaroscuro» è assunto come «tinta di fondo» (p. 194).

L'interrogativo storiografico che muove l'indagine di Pirani è tentare di comprendere quali furono gli apporti specifici di Albornoz in alcuni settori chiave dell'organizzazione politica, istituzionale (ed economica) del suo tempo. In sintesi estrema, questi campi di indagine sono: organizzazione, rappresentazione e riconoscimento del potere papale, sia nell'ancora costituendo Stato ecclesiastico, sia nel più ampio scacchiere italiano; relazione fra autonomie locali e potere centrale; utilizzo dell'approccio militare e rapporto con le compagnie di ventura scorrazzanti nella Penisola; ricerca di un equilibrio fra i poteri universali o che aspiravano a divenire tali, seppure su scala e qualifica differenti: la Chiesa di Avignone, l'Impero, ma anche i signori locali che ambivano a svolgere un ruolo sovraregionale, primi su tutti i Visconti di Milano. L'Autore diffida delle ricostruzioni dicotomiche della figura del cardinale che sono state effettuate nel passato («successo/fallimento», p. 194) e prova a collocare l'azione nella complessa trama di relazioni allora esistenti. In questa ottica, prende forma l'immagine di un protagonista indiscusso dell'epoca, che utilizza, portandoli a massima maturazione, tutti gli strumenti politici a disposizione (il potere legatizio, che esercitò in due successivi mandati; l'accorta trama diplomatica, anche attraverso leghe ammantate di lotta contro le compagnie mercenarie; la riscrittura urbanistica di diversi centri dell'Italia centrale, il ponderato utilizzo delle sanzioni spirituali, preparate però da una rete di oculate alleanze) per perseguire gli obiettivi politici di più ampia portata: fronteggiare il dilagante potere dei Visconti, riaffermare l'autorità papale in Italia, in un'ottica di legittimazione a radicamento della Chiesa monarchica, la cui capitale era allora fisicamente lontano dalla Penisola. Alcune scelte portano più di altre il marchio del cardinale: l'allontanamento dal tradizionale alleato fiorentino e l'ostinata battaglia antiviscontea portata avanti con molti mezzi su tutti; ma gli esiti, se furono lusinghieri nel breve periodo, non furono tali a media distanza, come dimostrò la sollevazione delle città dell'Italia centrale (Firenze in testa) nella cosiddetta guerra degli otto santi (1375-1378).

Per quanto concerne il secondo degli incarichi che Albornoz riunì nelle sue mani per volere di Innocenzo VI nel 1353, quello di vicario papale nello Stato della Chiesa, il bilancio appare ancora più controverso. Pirani sottolinea in più punti il carattere pattizio, lontano da ogni tentazione anacronisticamente «assolutistica» dell'azione albornoziana, nel tentativo di recuperare il controllo dei territori locali sfuggiti alla sottomissione papale (tra gli altri, p. 61 per il caso di Orvieto; p. 66 per quello ancora più intricato di Perugia). In questa oculata miscela politica composta da strategie di alleanza, operazioni militari

mirate (quella di Paterno di Ancona contro la coalizione malatestiana, risolutiva per il recupero della Marca, ne è il paradigma, p. 71), accordo con tiranni o comuni, il faro fu la riaffermazione del potere papale, pur all'interno di una gerarchia istituzionale composita e articolata.

Un mosaico giurisdizionale che Albornoz cercò di ordinare, riuscendoci, più che di scardinare e di cui il monumento amministrativo più noto prodotto sotto la sua egida (le *Constitutiones* fatte approvare nel parlamento generale di Fano del 1357) è l'emblema del tentativo di «rendere più efficiente e uniforme la prassi di governo». Nessun passaggio – suggerisce ancora Pirani – verso forme di ordinamento legislativo moderne, che contemplavano una dichiarata gerarchia delle fonti (pp. 152-153), proprie di uno Stato moderno, che sarebbe anacronistico cercare nel pieno Trecento². Ciò non toglie che la pratica dell'amministrazione (e dell'archivio) come esercizio del potere fu, comunque, un'indubbia intuizione innovativa nel controllo di una realtà così diversificata come quella dello Stato della Chiesa e della Marca anconetana in particolare.

Se, come ricorda l'Autore sulla scia delle ricerche di Dante Cecchi e Giuseppe Ermini, le costituzioni albornoziane non furono così effettivamente longeve come vuole il protocollo (vennero abolite formalmente nel 1816 da papa Gregorio XVI, ma già prima furono nei fatti in parte accantonate, p. 144), esse impressero, tuttavia, un segno duraturo sull'organizzazione e sulla rappresentazione del potere dei papi nello Stato, più duraturo dell'equilibrio politico costruito dal cardinale castigliano. La vicenda della grande fortezza di San Cataldo di Ancona, «la più grandiosa cittadella del potere costruita nel Trecento in Italia» (p. 127), ne è forse la metafora più emblematica: edificata, secondo il notaio anconetano Oddo di Biagio, in soli cinque anni e ultimata nel 1360, pensata come residenza principale del legato e simbolo imponente e incombente sulla città che dava il nome alla provincia più articolata dell'architettura istituzionale dello Stato dei papi, venne demolita dagli stessi anconetani nel 1383 nell'ambito degli scontri del grande scisma, poco dopo la morte di Don Gil.

Luca Andreoni

² Semmai occorrerebbe collocare nel Quattrocento i primi passi del percorso di costruzione dello Stato moderno, secondo la classica interpretazione di P. Prodi, *Il sovrano pontefice. Un corpo e due anime: la monarchia papale nella prima età moderna*, Il Mulino, Bologna 1982.

Michaël Gasperoni, Vincent Gourdon, Cyril Grange (sous la direction de), *Les mariages mixtes dans les sociétés contemporaines. Diversité religieuse, différences nationales*, Viella, Roma 2019, pp. 381

Un motivo di interesse, tra gli altri specifici, costituisce il filo rosso di questo progetto editoriale corposo e ambizioso, che riunisce dodici contributi originali, cui si aggiungono l'introduzione dei curatori e la postfazione di Cecilia Cristellon (*I matrimoni misti: una prospettiva di lunga durata*, pp. 345-364). Attiene alle prospettive di ricerca che vengono aperte. L'intenzione di calarsi in un tema di rilevante importanza nelle società contemporanee, in alcuni casi di ravvicinata attualità (Laura Odasso, *I figli delle coppie miste in Francia e in Italia. Progetti genitoriali e processi di definizione di sé (1990-2014)*, pp. 273-295; Dani Kranz, Yotam Hotam, Avihu Shoshana, *Big baggage on small shoulders? Children of Israeli/German interparentage in Germany*, pp. 297-325), con addentellati in molti aspetti della vita contemporanea (dinamiche demografiche, movimenti migratori, gestione della cittadinanza), porta con sé degli elementi che strutturano e qualificano il libro. La molteplicità dei significati che è possibile attribuire al concetto di matrimoni misti, ovvero di unioni in grado di attraversare frontiere differenti, talvolta compresenti (politiche, religiose, confessionali, culturali, etniche, socioeconomiche), spinge sia ad approfondire le radici storiche di questo sostrato di significati, al fine di comprendere i percorsi che hanno condotto alle realtà contemporanee; sia a prendere in considerazione le peculiarità, i contesti territoriali e culturali che hanno influenzato tali percorsi, che ne hanno forgiato i termini specifici, le categorie di definizione.

Proprio alle categorie di analisi attiene il primo aspetto che si intende sottolineare, da due prospettive differenti. Innanzitutto, emerge con chiarezza come gli attori statali delle società contemporanee forgino strumenti conoscitivi tutt'altro che neutri e che i dati raccolti attraverso di essi e confluiti nelle serie statistiche devono essere decryptati dallo studioso con acribia. Vicende storiche proprie dei singoli stati, paradigmi valoriali e politici di riferimento, modelli di integrazione operanti (*melting pot*, acculturazione, assimilazione, discriminazione) determinano in profondità termini e scopi della conoscenza delle unioni miste (Beate Collet, *Couples mixtes et catégories statistiques en sociologie. Traditions nationales et présupposés théoriques*, pp. 25-48; Constantin Bărbulescu, *Les mariages mixtes ou les avatars d'un objet de recherche scientifique en Roumanie (1918-2011)*, pp. 49-65; Frédéric Roustan, *Aux frontières de la "race" et de la nation: évolution des couples mixtes et des individus métis dans la société japonaise depuis l'ère Meiji*, pp. 67-86; Laura Graziani Secchieri, *Matrimoni misti ebraico cristiani a Ferrara dalle carte di Questura e Prefettura del ventennio fascista*, pp. 87-122; Anne Unterreiner, *Le droit d'appartenir à la communauté nationale. Évolution de la nationalité*

des enfants de couples mixtes en Europe, pp. 327-344). Muovendo dai criteri di rilevazione e di organizzazione forgiati dagli enti giurisdizionali a quelli degli studiosi che si sono confrontati con questi temi, lo scenario inevitabilmente cambia. Tuttavia i primi studi effettuati su questo soggetto non nascevano nel *vacuum*, ma partecipavano di una temperie culturale. Così, per esempio, la categoria di *mixité* è stata considerata sotto una luce speciale, a partire in particolare dai lavori della scuola di Chicago e, in seguito, di Milton M. Gordon, come un elemento di rilievo nel percorso di integrazione di una minoranza. Più ci si avvicina all'oggi, più si ravvisa una definizione maggiormente sfaccettata e senz'altro con connotazioni interpretative più complesse di quelle attribuite in origine. Ecco allora che, soprattutto nella riflessione storiografica, la categoria di matrimonio misto è discussa e rivalutata, sia nelle sue implicazioni nei percorsi personali (la connessione fra matrimoni misti, maggiore integrazione nella società maggioritaria, ascesa economica e sociale procede in maniera meno rettilinea di quello che si è creduto in passato, come mostra il saggio di Enrica Asquer, *Migranti in una terra nuova. Gli ebrei milanesi e i loro matrimoni nell'ultimo trentennio del XIX secolo*, pp. 125-154), sia nella definizione stessa delle categorie da prendere in considerazione per analizzare il fenomeno di attraversamento delle frontiere operanti in un dato territorio in un certo tempo. Interrogarsi su che cosa fossero realmente e come sia possibile studiare e quantificare, a partire dalle fonti disponibili, i matrimoni misti interconfessionali nella Parigi della fine del Secondo Impero o nelle città italiane del neonato Regno d'Italia comporta interrogarsi sulle condizioni di appartenenza a un universo religioso nell'epoca dell'emancipazione delle minoranze religiose, in particolare quella ebraica, così come sulle tracce documentarie che si possono mobilitare per ricostruire queste informazioni (Michaël Gasperoni, *L'émergence des unions mixtes entre juifs et catholiques : le cas de Mantoue dans la seconde moitié du XIX^e siècle*, pp. 155-192; Vincent Gourdon, Cyril Grange, *Célébrer un mariage mixte interconfessionnel à Paris à la fin du Second Empire*, pp. 211-247). Mentre avanzano sul terreno conoscitivo di singole realtà locali, queste ricerche propongono al contempo degli elementi di definizione di strumenti in chiave euristica, in grado di fornire una base di partenza, con gli opportuni adattamenti, per studi futuri su altre realtà locali, che si portano dietro le loro specificità di fonti e di archivi.

Il secondo aspetto che attiene alle prospettive aperte dal libro concerne l'impianto marcatamente multidisciplinare. Senza chiudere i singoli saggi entro etichette preconfezionate, è opportuno menzionare come diversi approcci si affianchino: sociologia, storia quantitativa della famiglia, storia culturale, storia politico religiosa, storia del diritto vengono proposti come altrettante vie d'ingresso al mondo delle unioni miste. In questa ottica trovano spazio anche gli approfondimenti sulla lingua dei figli di coppie franco-britanniche

alla fine del Settecento (David Richardson, *L'éducation linguistique des enfants nés de mariages franco-britanniques en France à la fin du XVIII^e siècle*, pp. 251-272) o le negoziazioni con le autorità cattoliche tra Roma e Parigi per i tre matrimoni interconfessionali dei figli di Luigi Filippo d'Orléans, negli anni Trenta dell'Ottocento (Grégoire Franconie, *Négociations, résistances et hybridations. Les enjeux des mariages mixtes à la cour de Louis-Philippe*, pp. 195-209).

Molte traiettorie imboccate dagli autori suggeriscono piste di ricerca innovative. In chiave storiografica, appare promettente l'approccio quantitativo allo studio dei matrimoni misti. La ricchezza delle fonti disponibili per i secoli XIX e XX potrebbe consentire la messa in cantiere di analisi comparative su larga scala; registri di stato civile, censimenti, scritture delle autorità religiose sono solo alcune tipologie documentarie che si possono convocare a questo fine.

Luca Andreoni

Augusto Ciuffetti, *Appennino. Economie, culture e spazi sociali dal medioevo all'età contemporanea*, Carocci, Roma 2019, pp. 299

Lo schema. Premetto uno schema assai sintetico del libro, il quale consta di undici capitoli, una premessa, un'introduzione, una conclusione. Augusto Ciuffetti scrive dell'Appennino, precisandone il contorno geo-storico nella dorsale appenninica dell'Italia centrale. Vi focalizza sei regioni storiche: Colfiorito e Castelluccio di Norcia in Umbria, Casentino in Toscana, Montefeltro tra Marche e Umbria, Sibillini e Laga in una sorta di *regione nullius* (avrebbe detto Sergio Anselmi) tra Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo. In questo vastissimo areale, il monte Vettore costituisce la punta massima del rilievo (m. 2.476); il passo di Sasso Borghese, il valico più elevato (m. 2.057). L'Autore sceglie di segnalare tre assi stradali connotanti che passano: per la Valnerina, da Terni verso il Maceratese e l'Ascolano; per la Valle Umbra, da Foligno verso l'Adriatico centrale, lungo la strada Lauretana; e per la Valtopina, sempre da Foligno e sempre verso il mare andando alla polarità fanese e alto-adriatica. La carta proposta (fig. 3) evidenzia in modo plastico la dicotomia territoriale presente nell'areale: sul versante tirrenico un insediamento assai limitato, ivi regnando Maremme ed Agri; sul fianco adriatico una trama fittissima di città, terre, castelli. Le direttrici della transumanza e delle migrazioni stagionali verso (e da) Maremme ed Agri indicano un primario anello di congiunzione tra i due lati. Scrive, dicevo, di *Appennino*, non di *Appennini*. Per quanti sono

nati in questi luoghi (come l'Autore: si vedano in *Premessa* le foto di Augusto il nonno bottaio e di Gigetto il prozio fabbroferraio), o in essi radicano origini e passioni ancestrali (come nel mio caso: il piano di Ricciano, a ridosso del valico di Colfiorito, prende nome dai miei antenati, i Ricci di Cupigliolo), gli *Appennini* sono l'*Appennino*, il *mio* Appennino. Il singolare, però, si trasforma in plurale là dove, come fa Ciuffetti, si prendano in esame le connotazioni economiche, culturali, e degli spazi sociali: talché il nostro *Appennino* diventa subito un insieme di Appennini. In merito, non mi spendo in tante parole. Quanto ai tempi nel corso dei quali la storia appenninica, di questo Appennino pluriappenninico, si dispiega, l'Autore ne indaga tre: il tempo delle condizioni di base, dal basso medioevo; quello delle resistenze e degli adattamenti, nei secoli "moderni"; infine l'età della marginalizzazione. Sull'approdo alla marginalità, hanno inciso la formazione del mercato nazionale, il decollo industriale (e gli sviluppi dell'industrializzazione), la maturazione dell'assetto economico-sociale capitalistico. Nel margine, dialetticamente, si sono accese luci di modernità e d'innovazione (nell'assetto sistemico detto, ovviamente).

Il libro nasce a seguito del ciclo sismico che ha squassato la porzione meridionale della dorsale negli anni 2016-17, portando con sé morte, distruzione, catastrofe economica e sociale. Intorno allo studio di Ciuffetti, il 4 gennaio 2020 iniziò una mobilitazione delle coscienze, delle intelligenze, dei saperi locali (e non) all'insegna del motto: *È tempo di Appennino/È ora*. Si attivarono i Cantieri mobili di storia (Cms), l'Istituto storico di Macerata (Ism), il Centro studi Acli Marche, la Rete di storici per i paesaggi della produzione (Respro), Cosa accade se abitiamo (Casa), il Dipartimento di studi umanistici dell'Università degli studi di Macerata, il Fai delegazione di Macerata, nonché la nostra rivista «Proposte e ricerche». L'esplosione pandemica stroncò quasi sul nascere questa che prometteva di rivelarsi una notevole esperienza collettiva. La pandemia, dunque. Ciuffetti conclude il suo studio con la previsione, molto ottimistica ma anche assai argomentata, di «un grande avvenire dietro le spalle»; alla base, un convincimento che definirei *strategico*: si può risorgere dalla catastrofe tellurica (ma anche dal *trend* ininterrotto della marginalità periferica) attingendo alla propria storia, rileggendo la centralità economica e sociale che questi luoghi distinse nel corso dell'età preindustriale. In passato s'intrecciarono tra di loro alcuni fenomeni di fondo: *pluriattività*, *mobilità*, *adattabilità* alle congiunture, *inventiva*; ora si potrebbe-dovrebbe rivisitarli con lungimiranza, tenendo conto del fatto che ormai il mondo s'è fatto larghissimo e non si può prescindere da *integrazione* e *accoglienza* nei confronti degli "altri" che vengono a "noi" per restare da noi. Tutte le conclusioni sono sempre provvisorie; quando la conclusione di un trattato assume il carattere di una previsione e questa antecede di appena qualche passo il dilagare di una

pandemia come quella che stiamo subendo, la conclusione diventa ancor più provvisoria.

L'approccio storiografico di base. Nelle sue ricerche, Ciuffetti pratica un approccio storiografico per modelli dinamici a dimensione sistemico-territoriale. In questo caso, la critica rivolta a grandi storici, sempre rispettosa, forma l'inevitabile punto di partenza; ritiene non siano soddisfacenti le visioni dell'Appennino come barriera (Febvre), come luogo senza storia (Braudel), come spazio debole (Lopez). Da qui l'impiego del sintagma "territorio locale" alla Wallerstein, procedendo secondo la logica euristico-ricostruttiva seguente; macro-contesti territoriali e loro differenziazione; antichità e capillarità dell'insediamento umano; gestione organica di risorse ambientali come agricoltura, silvicoltura, piccolo allevamento; integrazione del dato individuale con il collettivo; progressiva occupazione di spazi via via più elevati; sovrapposizione dei contesti organizzativo-territoriali di natura ecclesiastica (pievi, chiese semplici) ai contesti giurisdizionali demico-insediativi. Il ruolo del clima, con temperature primaverili molto elevate tra il 1000 e il 1300 (*l'optimum climaticum*), s'è rivelato determinante per l'andamento positivo dei contesti appenninici: dissodamenti, nuovi insediamenti, recupero di antiche sedi, incrementi demografici. Ne sono derivati tre profili dominanti: di una economia di altura; di una rete manifatturiera fondata sull'impiego dell'acqua e configurante un assetto protoindustriale ma anche una "civiltà dell'acqua", con processi innovativi sul piano tecnico-tecnologico, sui quali hanno influito certamente gli istituti monastici di matrice benedettina (Vallombrosa, Camaldoli, Fonte Avellana, Sassovivo di Foligno, Sant'Eutizio e San Pietro in Valle in Valnerina, Montecassino); il profilo di una infrastrutturazione intraterritoriale dotata di una certa capillarità, collegata a mercati anche sulle lunghe distanze. In breve: Ciuffetti propone la *summa* di una civiltà, della civiltà appenninica. A dire dei tratti complessivi della civiltà appenninica (cap. 2) valgono i seguenti lemmi e sintagmi: acqua, monachesimo-eremitismo, spazi e beni collettivi, magia-stregoneria-negromanzia, ottava rima, ribellismo-brigantaggio, mobilità-pellegrinaggio, pluriattività-artigianato-protoindustria-ambulato, attitudini e medicina popolare cerretano-precine, cartai, stampatori.

Dentro il modello. Provo a schematizzare il modello delineato nel libro (capitoli 3 e 6) su tre assi: a) territorialista "policentrico" concettualizzato come "spazio economico", fondato su "mini-sistemi" circoscritti a uno spazio-tempo determinato e in divenire; in ciò: storico, e definibile nelle sue modalità interne ed esterne, ovvero definibile in specifiche linee di confine. Dunque: modello territorialista a mini-sistemi aperti; caratterizzato da una propria divisione (produttiva e sociale) del lavoro ovvero economia sociale; declinabile secondo le seguenti categorie: capitale-lavoro (giusta, rilevo io, la definizione marxiana secondo la quale il «capitale non è una cosa ma un rap-

porto sociale fra persone mediato da cose»); proprietà-possesso del capitale/proprietà della forza lavoro; impiego autonomo della forza lavoro/impiego dipendente; libertà (dagli antichi vincoli di natura giuridica) nel rapporto sociale capitale-lavoro; collegato alla formazione-appropriazione-redistribuzione di *surplus*: ovvero alle dinamiche dell'accumulazione di capitale e lavoro salariato. Quanto all'attivazione del *surplus* essa dipende: dalla stratificazione sociale: proprietà/non proprietà dei beni-capitale; e dalla collocazione nel sistema di produzione: artigiano indipendente proprietario dei mezzi di produzione; capitalista (perceptore di redditi immobiliari, mercante imprenditore, perceptore di redditi mobiliari)/produttore diretto: artigiano lavorante partecipante, lavoratore salariato. Va altresì rilevato che l'attivazione di *surplus* può interagire con relazioni di scambio orientate alla progressiva mercificazione (dalla dominanza della produzione di valori d'uso si passa alla dominanza della produzione di valori di scambio). b) Tale modello territorialista mini-sistemico si sviluppa storicamente nella permanente dipendenza/tensione/contraddizione tra il sistema urbano e quello territoriale; a conflittualità sociale-interna o molto relativa (danni dati; furti campestri; brigantaggio; contrabbando), o inesistente. c) Nel modello interagiscono fattualità storica e prospettiva socio-politica.

Immanuel Wallerstein e non solo alla base del modello. Nel 1981, lo studioso statunitense pubblicò *Il concetto di 'spazio economico'*, *Enciclopedia Einaudi*, vol. XIII, pp. 304-313; dal 1974, stava pubblicando *Il sistema mondiale dell'economia moderna*. Braudel pubblicò le *Conferenze* all'Università Johns Hopkins nel 1977 e stava pubblicando *Civiltà materiale, economia, capitalismo*, dal 1979. Stimoli fecondi venivano da Amin e il grande libro su *Lo sviluppo ineguale. Saggio sulle trasformazioni sociali del capitalismo contemporaneo*, del 1973; da *Il capitale monopolistico*, di Baran e Sweezy, del 1966; da *La teoria dello sviluppo capitalistico* di un lontano, sempre vitale e magistrale Sweezy, 1942 (in Italia: 1951); da Pietranera e il suo *Capitalismo ed economia*, 1966: un testo illuminante. Echi diretti e indiretti provenienti da questi autori non mancano. Il caposaldo, tuttavia è Wallerstein. Questi utilizza la básica categoria storiografica di "sistema mondo". A costo di sembrare didascalico, vi entrerò in modo sintetico onde consentire al lettore di questa noterella recensiva di cogliere il nesso di detta proposta storiografica con il lavoro di Ciuffetti. Il "sistema mondo" sarebbe storicamente articolato in tre modi coesistenti di produrre, *ovvero* di organizzare lo spazio-tempo economico: a) per "minisistemi": con scambi di reciprocità, lignaggio, produzione minima di eccedenze; b) per "sistemi mondo" all'interno di un unico sistema politico "impero-mondo": con meccanismo redistributivo-tributario, forma politica imperiale, elevata produzione di eccedenze, controllata-centralizzata dall'alto, limitata socialmente; c) per "economie mondo": policentrismo,

meccanismo capitalistico-accumulativo, produzione di eccedenze tendenzialmente illimitata, che trova il proprio limite unicamente nella lotta di classe.

Per collegare il nostro Appennino alla complessa macchina mondialista di Wallerstein, Ciuffetti utilizza due “strumenti di lavoro” (si vada a p. 78 del capitolo 3). Il *sistema dei luoghi centrali*, metodologia applicata da Walter Christaller, e resa pubblica nel 1933, con riferimento alla Germania meridionale, in traduzione da noi a partire dal 1980; strumento analitico ben noto (per esempio) al geografo francese Henri Desplanques: in un contesto di luoghi centrali, dunque policentrico, un centro, che si configura come il più rilevante, si colloca al vertice del contesto, a capo di una gerarchia di luoghi centrali, dotato di funzioni economiche quanto a mercato e servizi, e di funzioni politiche quanto al sistema istituzionale-amministrativo vigente in un determinato ambito territoriale. I centri di 2° livello riproducono a cascata le medesime modalità di funzionamento. Il secondo strumento essendo il *sistema reticolare*, definito da James Vance negli anni 1970; e questo strumento Ciuffetti lo adotta benché fosse stato concepito in contrapposizione a Christaller; l'assunto guarda alla città come tessuto di raccordo di una rete commerciale tridimensionale: locale, di *hinterland*, e a vasto raggio. Ricorrendo alla sintesi operata con *La città europea dal medioevo a oggi* dagli statunitensi Lynn Holle Lees e Paul M. Hohenberg, 1987 (ed. or. 1985), Ciuffetti dà corso all'integrato compendio dei due modelli analitici.

Fabio Bettoni

Marco Cassani, *La fiera di Senigallia (1458-1869) tra storiografia e apocche comunali*, Ancona, Quaderni del Consiglio regionale delle Marche, n. 307 (2020), pp. 314

Il libro di Cassani non si limita a fare un bilancio storiografico, ma offre nuovi contributi per una migliore conoscenza dell'appuntamento fieristico di Senigallia. Introdotto da un denso testo di Carlo Vernelli, il libro si divide sostanzialmente in due parti. Nella prima parte, dopo aver richiamato i caratteri peculiari delle fiere medievali e fornito il quadro normativo al quale esse fanno riferimento, Cassani fa il punto sullo stato degli studi relativi alla fiera della Maddalena, dai pionieristici lavori di Roberto Marcucci (1914) e Giovanni Pagani (1929), fino ai fondamentali saggi di Renzo Paci e Sergio Anselmi apparsi in varie riviste negli anni Sessanta e Settanta del Novecento e in parte raccolti nel volume *Una città adriatica* pubblicato nel 1978 a cura di Sergio Anselmi dalla Cassa di risparmio di Jesi. Nella seconda parte, invece,

rifacendosi alle indicazioni di Michele Cassandro, Cassani affronta due nodi che risultano fondamentali per misurare l'importanza di un appuntamento fieristico: l'entità e la geografia, cioè il volume degli scambi e, in secondo luogo, il numero e la provenienza dei mercanti.

Sull'entità degli scambi prima del Settecento è possibile dire ben poco; non si hanno dati sulle barche entrate in porto in tempo di fiera e anche i dati sul dazio dei colli che dalla metà del Seicento colpiva tutte le merci giunte via mare attestano soltanto il positivo andamento degli scambi, ma certo non consentono di quantificare la crescita dei traffici. Questo andamento è confermato dall'ampliarsi della durata della fiera che passa da tre giorni di metà Quattrocento agli otto giorni del secolo successivo e a tredici giorni di fine Seicento, per toccare i 18 giorni di metà Settecento; saranno quaranta giorni (cioè la durata media delle fiere di Fermo, Recanati e Foligno nel Cinquecento) soltanto nel 1787. Altrettanto significativo è l'andamento dei proventi comunali per l'affitto delle botteghe in tempo di fiera, che passano in media dai circa 150 scudi di metà Seicento ai 200-250 scudi di fine secolo e ai 400 scudi degli anni Trenta del Settecento fino a superare i mille scudi a partire dalla metà del secolo. Si tratta, come si vede, di dati troppo frammentari e parziali, che offrono indicazioni sui luoghi di provenienza dei mercanti e sulle merci scambiate, ma certo non permettono di ricostruire il giro complessivo degli affari trattati in fiera prima della metà del Settecento.

Le informazioni più consistenti sono tratte dai registri delle apoche, cioè dei contratti di affitto delle botteghe comunali in tempo di fiera; a partire dalla metà del Settecento questi registri permettono di conoscere il numero delle botteghe affittate e l'entità degli affitti riscossi dal Comune. Cassani ha raccolto in una database relativo al quarantennio 1757-1799 i dati ricavati dai registri delle apoche comunali; nel libro viene riportato in appendice l'elenco degli affittuari con i nomi, la provenienza e la qualifica professionale di quasi 900 mercanti. Anche da questa rapida sintesi si comprende che il libro di Cassani contiene una ricca messe di informazioni e indubbi elementi di novità.

La lettura della nuova documentazione utilizzata e rielaborata in alcune dettagliate tabelle conferma le risultanze degli studi condotti ormai mezzo secolo fa da Renzo Paci e Sergio Anselmi, ma permette anche di giungere ad alcune conclusioni, suggerite dal libro di Cassani ma che penso debbano essere espresse in modo più esplicito. Non ha senso affermare, come a lungo è stato fatto, che le origini della fiera della Maddalena risalgono al Quattrocento; le franchigie di cui si ha notizia per il 1448 vengono concesse per una fiera di appena tre giorni, cioè il giorno precedente e il giorno successivo al 22 luglio, festa di Santa Maria Maddalena. Allo stesso modo ha poco senso affermare che la fiera cresce nella prima metà del Cinquecento, visto che nel 1513 le entrate per l'affitto delle botteghe procurano una entrata di 34 fiorini, che sono

ancora appena 105 alla fine del secolo. Fiere di questo tipo si hanno in tutta la Marca, nel Montefeltro, nella Romagna e nel resto dello Stato della Chiesa; per fare soltanto alcuni esempi, le franchigie in occasione di una festa religiosa sono attestate non solo nei principali centri fieristici (da Fermo a Recanati, da Foligno a Rimini, da Pesaro a Fano, da Farfa a Viterbo), ma anche a Osimo, a Jesi, a San Severino, a Corridonia, a Offida, a Castelfidardo, a San Marino, a Morciano, a Santarcangelo e in innumerevoli altre località.

Quello che per tutto il Cinquecento è ancora un modesto mercato locale (e così lo aveva definito anche a Roberto Marcucci) incomincia a crescere nella seconda metà del Seicento. La lenta crescita della fiera della Maddalena nel corso del XVII secolo, in chiara controtendenza rispetto al trend economico non solo della Marca ma dell'intera regione adriatica, è attestata dai dati raccolti negli studi del passato ed è confermata dalle nuove ricerche di Cassani. A incidere sono soprattutto due fenomeni: il passaggio di Senigallia sotto il diretto controllo di Roma, dopo la devoluzione del ducato di Urbino nel 1631, e la presenza di un'attiva comunità ebraica nella fase in cui matura la crisi del sistema fieristico del medio Adriatico che si era costituito nel basso Medioevo e che aveva vissuto il suo periodo migliore nel XV e nel XVI secolo.

A partire dai primi decenni del Settecento incide anche il nuovo rapporto che si stabilisce con Ancona. La rivalità che era emersa nel 1694, quando Senigallia aveva protestato contro la concessione di una nuova fiera ad Ancona, cede il passo a una crescente complementarità, che si manifesta con evidenza dopo l'istituzione del porto franco di Ancona, nel 1732. Infine incidono i rapporti stabiliti con i nuovi protagonisti dei commerci adriatici: oltre ai triestini, anche i "ponentini", cioè i francesi, gli olandesi e gli inglesi. È un tema già indagato da Paci e da Anselmi, ma che andrebbe meglio precisato per i decenni centrali del Settecento.

Il periodo d'oro della fiera è il Settecento; nella seconda metà del secolo, come è emerso dagli studi di Renzo Paci, la fiera della Maddalena è ormai in Adriatico uno dei principali centri di scambio tra "i generi di Ponente e i generi di Levante", il maggiore mercato adriatico di sete e lane; per lo Stato pontificio, se si esaminano le merci importate, è soprattutto un mercato di rifornimento "industriale": prevalgono infatti i tessuti, i pellami, le fibre grezze e le sostanze concianti e tintorie, mentre modesta è l'importazione di prodotti agricoli. Questo ruolo si mantiene anche nel primo Ottocento, quando Trieste, come ha dimostrato Sergio Anselmi, sostituisce Venezia nella funzione di polo ordinatore del commercio adriatico. Ma ormai il tempo delle fiere è tramontato. La fiera, il cui declino è già evidente negli anni della restaurazione, prosegue stancamente fino alla caduta dello Stato pontificio e il nuovo Regno d'Italia ne decreta la definitiva soppressione nel 1869.

Marco Moroni

Fabio Bettoni e Bruno Marinelli, *Maccaroni Vermicelli Tagliolini. Paste alimentari a Foligno tra Seicento e Novecento*, Il Formichiere, Foligno 2019, pp. 167

Stefano d'Atri, curatore di *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia. In memoria di Renzo Paolo Corritore* (2017), così si esprimeva nel tracciare una premessa storica alla vicenda del Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia (Cispai): «Il rilievo espresso nel lontano 1958 da Emilio Sereni [*I napoletani. Da mangiafoglia a mangiamaccheroni. Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Roma, Argo edizioni] che non esiste una trattazione d'insieme sulle origini e la storia delle paste alimentari in Italia, a tutt'oggi valido (se si esclude benemeriti tentativi di isolati studiosi), rappresenta la migliore sollecitazione a colmare questa insufficienza scientifica e culturale e a mettere in cantiere un progetto di studi e ricerche sulla storia del settore di respiro nazionale, in stretto collegamento con le forze vive scientifiche, accademiche e imprenditoriali, implicate tanto nella ricerca storica su scala locale e nazionale, quanto, oggi, nel vivo della produzione e della commercializzazione della pasta, essendo eredi – oltre che di grandi storie imprenditoriali, familiari e collettive – di una illustre storia nazionale» (p. 141).

Ebbene, Bettoni e Marinelli partecipano per Foligno di questa sollecitazione. Come già sanno i lettori di questa rivista, la collaborazione tra i due Autori è collaudata. E qui, ancora una volta, essi riescono a unire la solida ricerca storica (con opportuni riferimenti alla geografia, all'agronomia, all'economia), alla puntuale indagine documentaria e bibliografica. Dimostrazione se ne ha a partire dalle pagine introduttive dedicate *Alle Lettrici, ai Lettori*, dove ben si evidenzia il senso del libro: soprannomi (*Maccarone*) e utensili (la *cocchiara da maccaroni* e la *ratta cascio*), affioranti dagli inventari notarili e dalle stime peritali contenuti nella sezione di Archivio di Stato di Foligno, provano l'esistenza già dal Cinquecento di una tradizione pastaria in città e nei dintorni; «tracce documentarie sporadiche ma significative», scrivono gli Autori (p. 11), confermate poi nella metà del secolo successivo dalla presenza di maccheroni, lasagne e tagliolini nel tariffario dei generi da vendersi nelle botteghe (1644) e soprattutto dalla prima certa attestazione (1648) di una *fabbrica* folignate in cui la pasta veniva prodotta meccanicamente e venduta: «una casa con forno nel rione Croce *cum stringitoro et stampe di rame da fare vermicelli*» (p. 67).

Da questa e altre *fabriche* prende avvio l'analisi; *fabriche*, avvertono però gli Autori, che «nulla avevano a che vedere, neppure lontanamente, con l'esemplare “piccola manifattura degli spilli”, di cui scrive Adam Smith aprendo *La ricchezza delle nazioni*» (p. 13). Nel Seicento e nel Settecento, infatti, esse denotano piuttosto una fase pionieristica, fatta di botteghe e patrocinata

dapprima da pizzicagnoli del ceto artigiano e negozianti della borghesia, poi dal patriziato cittadino. Né successivamente il termine “fabbrica” può darsi senza essere, come sempre fanno gli Autori, virgolettato. Nell'Ottocento, i documenti sulla determinazione della base imponibile da sottoporre a tassazione cominciano a sostituire al generico termine di negoziante quello di *maccaronaro*: è il segno, per alcuni artigiani folignati, di una specializzazione nella produzione della pasta non priva di rilievo, seppure talvolta la bottega venga ancora definita *fabbrica meschina* negli stessi documenti (pp. 91-96). L'analisi giunge infine al 1938, anno in cui viene a piena maturità industriale la tradizione pastaria folignate, avendo appunto in quel tempo adeguato i propri macchinari alle più recenti tecniche produttive la fabbrica (stavolta sì, senza virgolette) della ditta Fratelli Pambuffetti: la sua mole, dominante su porta Romana, si sarebbe stagliata fino alla fine del secolo scorso come icona del paesaggio urbano.

Questi duecentonovanta anni di storia, tra il 1648 e il 1938, sono «filtrati dai profili biografici di una quarantina di pastai, delineati nei contesti familiari loro, e relativi contorni sociali» (p. 13). E, aggiungiamo noi, relativi contorni politici, geografici, economici, sì da rendere evidente quella fitta trama che compone l'artigianalità locale, paradigma infine della sinergia possibile tra lo specialismo della piccola patria e la grande storia generale. Nella sezione *Terre, grani, lavorazioni*, la prima delle due che compongono il testo, gli Autori dimostrano infatti come, perdurando l'assetto artigianale della produzione pastaria (fase comune, in fondo, a tante altre realtà italiane, ma qui magistralmente portata alla luce), Foligno fosse nel periodo a cavallo tra evo moderno e contemporaneo «scalo e pubblico mercato di tutti i grani», una piazza centrale nella determinazione dei prezzi cerealicoli, tra Umbria, Marche, Toscana e Lazio, quasi una «chiave del mercato pontificio», per riprendere l'espressione braudeliana usata dagli Autori (pp. 19 e ss.). L'analisi poi si addentra nella reale portata della produzione cerealicola umbra e folignate nel contesto mezzadrile e policulturale del Sei-Ottocento, incapace forse di sostenere (a detta anche dell'Inchiesta Jacini, implorante l'innovazione di mezzi e pratiche) non solo l'esportazione, ma talvolta persino il fabbisogno interno.

Certo è comunque che nell'Ottocento a Foligno si coltivavano «grani duri adatti alla fabbricazione delle paste; grani di buona qualità e ritenuti al medesimo livello di quelli prodotti nelle altre province del Regno» (p. 39). Il riferimento è in particolare al *grano di Foligno detto di Manfredonia* (cui si dedica un intero capitolo di estremo interesse agronomico e storiografico): sparito già alla fine del XIX secolo, se ne auspicava agli albori del Novecento una nuova messa a coltura, essendo i molini a palmenti e a cilindri aumentati di numero nel Folignate e abbisognando quindi di grano duro non proveniente più solo – come era ormai in uso – dall'Ucraina, ma anche dalla produzione

locale, dacché «i grani duri di Foligno e Manfredonia non sono inferiori agli esteri» (la dichiarazione riportata dagli Autori è tratta dall'Inchiesta industriale su cereali e paste del 1873). E tale auspicio, destinato a cadere nel vuoto, si faceva pressante con l'avvento della grande guerra, data l'impossibilità di importare grano russo. Il *Foligno* era una varietà di grano *Manfredonio* (di Manfredonia, appunto), originale rispetto al comune grano duro (un preannuncio di tipicità, come lo definiscono gli Autori), che cresceva bene anche in Umbria, mantenendo perennemente le sue caratteristiche. Bettoni e Marinelli ne attestano la presenza nella prima metà dell'Ottocento (con probabilità di spostarla di almeno mezzo secolo indietro), essendo allora la piana folignate finalmente ben irrigata, ben coltivata, punteggiata di notevoli possessioni fondiarie ben organizzate (fatto che avrebbe poi favorevolmente colpito gli stessi compilatori della già citata Inchiesta Jacini). Quasi tutta policoltura, a scapito dei seminativi semplici, si dirà. Ma «nella policoltura con il sistema *alla fulignata*, ovvero con l'organizzazione delle viti alberate *a quinconce*, il cosiddetto *prato aereo* (secondo la felice espressione del geografo francese Desplanques) risultava meno invasivo, e rendeva più agevole il soleggiamento delle piante erbacee» (pp. 47-48). Eppure il grano tenero della varietà *Rieti* avrebbe infine prevalso.

Nella *seconda Sezione*, gli Autori raccontano il lungo, tortuoso processo che porta le piccole manifatture locali dentro alla rivoluzione industriale della molitura dei grani e della pastificazione: in quattro capitoli, da *Gli albori di una lunga stagione artigianale* fino ai progressi raggiunti *Nell'età dell'industria*, il lettore è condotto con puntualità diacronica verso il passaggio dalla macchino-fattura alla fabbrica in senso proprio. Diversi documenti riportati in coda a ciascun capitolo inframezzano la lettura, arricchita pure da un curato apparato bibliografico in nota, capace infine di ridare il quadro generale di quella che può definirsi una civiltà della pasta.

Il volume si conclude con un'*Appendice fotografica* che segue l'ordine di trattazione nel testo; una carta topografica di Foligno consente poi l'ubicazione delle storiche fabbriche di pasta in città.

Per i legami che il Folignate ha intessuto e intesse con le aree finitime e in ispecie con le Marche, questo saggio presenta numerosi motivi di interesse; di più, essendo le stesse Marche mercato e origine di grani e paste, il lavoro di Bettoni e Marinelli si presta a fornire un modello di indagine per analoghe ricerche; in particolare, ci pare esemplarmente condotta l'analisi della delicata fase di passaggio, nel tempo lungo dei secoli centrali dell'età moderna, dalla stagione artigianale alla macchino-fattura; e da questa all'industria di fabbrica vera e propria.

Maurizio Coccia

Umberto Gentiloni Silveri, *Storia dell'Italia contemporanea, 1943-2019*, Il Mulino, Bologna 2019, pp. 405

Leggere il libro di Umberto Gentiloni Silveri, in questo periodo segnato dall'emergenza Covid-19 è un esercizio utile. In quanto permette di riconnetterci con la storia del nostro paese, dalla seconda guerra mondiale ai giorni nostri. E di immaginare, in prospettiva, con i dovuti distinguo e contestualizzazioni, cosa diverrà dopo la fine dell'epidemia. E quali continuità, fratture e discontinuità coltiverà e proporrà al momento della ripartenza (non meno di quelle che sta mettendo in campo nel pieno dell'emergenza stessa).

Gentiloni Silveri descrive, con intelligenza, e una scrittura vivace, l'Italia come uno Stato che cerca una nazione e una nazione che domanda uno Stato. Un rapporto vicendevole, controverso, difficile. Fatto di opportunità, drammi, occasioni e mancanze.

E la complessità rappresenta la cifra di lettura del volume. La difficoltà di un paese sostanzialmente di frontiera. Dove il *limes* è, per certi versi, limite, appunto, ma, allo stesso tempo possibilità. Di una Repubblica dei partiti (secondo la felice definizione di Pietro Scoppola) che è stata, almeno fino al biennio 1992-1994, Repubblica della guerra fredda. Come scrive l'autore: «anni dopo ci si è chiesti con ragionevolezza e rigore se la *Repubblica dei partiti*, questa felice espressione per descrivere e giudicare un tratto di strada della storia italiana, non fosse anche la *Repubblica della guerra fredda* giunta al tramonto quando il mondo sorto dopo la seconda guerra mondiale imboccava repentinamente una direzione inedita» (p. 250)

Cesure, svolte, occasioni, tragedie si sono poste nella continuità, lunga, di un progresso che è gradualmente, ironia del destino, rallentato con la crisi economica e con l'apertura del campo internazionale, tramite la fine della guerra fredda che ha mutato equilibri e vecchi assetti. Ciò ha fatto scoprire, definitivamente, alle culture politiche fino ad allora dominanti, quella della sinistra marxista e quella del cattolicesimo democratico, una società secolarizzata, individualizzata, soprattutto frammentata. Ma, allo stesso tempo, capace di ricercare un sentimento nazionale comune (come nelle celebrazioni dell'unità d'Italia del 2011).

Particolarmente efficace la descrizione che Gentiloni fa dell'avvento dei media nella costruzione della società dei consumi, nella sua diffusione di massa, nei rapporti fra delegati e deleganti. Il professore romano conduce un'analisi lucida e senza inutili orpelli moralistici in cui individua la crescente influenza dei mezzi di comunicazione, come conseguenza, e non semplice causa, dell'atomizzazione della società e della sua individualizzazione: «Nella parabola che porta la Repubblica verso una trasformazione profonda, nel nuovo mondo che si profila dopo il 1989 i mezzi di comunicazione cambiano

funzione e ruolo [...] La società cerca nuovi canali per esprimersi e diffondere orientamenti e culture» (p. 278).

E i mezzi di comunicazione, che si sviluppano, in una sorta di “consociativismo” mediatico, secondo un’anomia normativa che rende possibile ogni uso, rappresentano ciò che era già presente nella stessa società: «Ma è la qualità stessa della democrazia che si modifica, attraversata da tensioni e circuiti inediti. L’assenza di regole contribuisce a dilaniare un tessuto connettivo tradizionalmente refrattario a ogni istanza di cambiamento» (p. 284).

I percorsi sostanziali, e non solo quantitativi, della democrazia sono fra le riflessioni principali di Gentiloni. Un particolare interesse è concentrato sulle pratiche di allargamento delle basi democratiche del paese (fra cui il centro sinistra degli anni Sessanta), sulla cifra, fra limiti e possibilità, dell’ottimismo espansivo economico e sociale (che viene esemplificato nel cosiddetto boom).

In tale quadro di fondo, fra altri, si colloca la figura di Aldo Moro come politico che comprendeva, pur nel pieno della stagione Dc come forza principale e salda di governo nonchè espressione della maggioranza relativa del paese, i limiti e le possibilità della costruzione della democrazia, dei suoi aspetti strutturali e sociali di fondo, dal lato istituzionale, della governabilità e rappresentanza. E che aveva la curiosità di comprendere ciò che accadeva nella società. Ragione per cui lo statista pugliese immaginò con coraggio, assieme ad altri, la nuova stagione, per uscire dal centrismo degasperiano, della collaborazione con la sinistra socialista: «Ecco il discrimine rispetto al passato, il nuovo equilibrio politico si pone l’ambizione di contribuire a risolvere un limite strutturale, un deficit democratico che già si era manifestato durante il tramonto annunciato del centrismo degasperiano» (p. 74). La tragica vicenda morotea rappresenta una cesura quasi insormontabile nella storia del paese e in quella della Dc: «Molti studiosi hanno sostenuto e scritto che da quel momento tutto diventa più difficile, un tornante cruciale: eredità incerta di una stagione ben più lontana di quanto non ci dicano gli anni che ci separano dalla conclusione del decennio e dall’impatto di quella Renault rossa parcheggiata nel centro di Roma» (p. 177).

Seppur Gentiloni riesca a individuare, anche dopo quegli eventi così drammatici, lo sforzo democristiano e del paese di riformarsi, sollecitato anche dall’avvento della figura di Craxi che investe tutto il sistema con energia inconsueta e che spinge la Dc a tentare di avviare un processo di rinnovamento.

È nel biennio 1992-1994 che però l’autore individua un passaggio decisivo di rivoluzione degli assetti conosciuti del loro rimescolamento con la comparsa di nuovi attori politici, fra cui la Lega. Un periodo in cui il paese, in qualche misura “svincolato” dagli equilibri internazionali, riteneva che fosse giunto un periodo, quasi escatologico, di apertura di una nuova fase. Si pensava che fosse possibile: «Aprire [...] le porte per far entrare il vento del cambiamen-

to con la convinzione (per molti sincera e persino ingenua, per molti altri strumentale) che tutto possa cambiare in tempi rapidi e che tutti i mali di un sistema imperfetto e discutibile possano trovare ricette e risposte nel nuovo clima rigenerante» (p. 259).

Una transizione che si apre, con i caratteri di aspettative quasi palingenetiche, ma che, come nota lo stesso Gentiloni alla fine: «verrà definita come una transizione; un cammino dagli approdi incerti, una ricerca di risposte e soluzioni che, a distanza di alcuni decenni, non trova conferme rassicuranti, pur cominciando a interessare studiosi di diverse discipline» (p. 267).

Lo studio di Gentiloni è senza dubbio un testo interessante, in esso si mescolano la capacità di proporre la storia degli avvenimenti (con date, nomi e quant'altro) con la loro interpretazione processuale, quasi *in fieri*, durante lo stesso saggio. Quasi che l'autore suggerisca che per conoscere la storia nazionale occorra scriverne, e quindi studiarne, le vicende. Farne in sostanza storia.

Luigi Giorgi

Aurelio Manzi, *I progenitori delle piante coltivate in Italia. I parenti selvatici dei vegetali in coltura per uso alimentare, il processo di domesticazione e la salvaguardia*, Meta Edizioni, Treglio 2020, pp. 280

Che la storia possa servire a qualcosa non lo sostiene ormai più nessuno. Ma credere che ciò possa valere *tout court* anche per la storia dell'agricoltura potrebbe essere un errore fatale. È quanto avverte Sara Magrini, presidente della rete italiana banche del germoplasma (Ribes), nella presentazione di questo interessantissimo volume di Aurelio Manzi, naturalista e botanico autore di decine di opere sulla vegetazione, ecologia, etnobotanica e conservazione della natura soprattutto in ambito appenninico. Ciò che rende unica e preziosa l'opera di Manzi è la sua costante attenzione al collegamento che c'è tra la storia naturale e la storia degli uomini e dei territori. Collegamento che generalmente viene risolto nella storia dell'agricoltura che vede l'uomo protagonista, dalla rivoluzione del neolitico in qua, nell'opera di assoggettamento, controllo e riproduzione delle specie vegetali e animali commestibili per soddisfare al suo desiderio di essere sedentario, con quel che ne consegue in termini di organizzazione sociale, economica, culturale.

Anche la storia dell'agricoltura a ben poco servirebbe, comunque, se gli si chiedesse conto, per esempio, delle sue responsabilità nel processo di deforestazione e desertificazione di vaste aree del pianeta, delle modificazioni climatiche in atto oppure delle conseguenze per la salute umana di un certo modo di

produrre cibo. Se invece, rovesciando i punti di vista come fa Aurelio Manzi, si prende in esame non quanto l'agricoltura ha fatto all'uomo, nel bene e nel male, ma quanto l'uomo, nel corso dei secoli, ha fatto all'agricoltura per metterla in condizione di sfamare le popolazioni, si scopre che la storia serve, eccome. Infatti fin dalle origini l'uomo è intervenuto sui vegetali spontanei e sugli animali selvatici con selezioni, innesti, incroci e domesticazioni che ne hanno modificato caratteristiche e comportamenti al fine di trasformarli in cibo o in produttori di cibo. Essendo pertanto quasi tutte le piante coltivate frutto di manipolazione fino alle modificazioni genetiche dei nostri giorni è di fondamentale importanza conoscere e conservare il ceppo originario o genotipo di ciascuna perché solo da esso e non dalle piante già modificate sarà possibile ottenere nuove varietà e geni per sistemi agricoli che siano sostenibili e adattabili alle mutazioni climatiche e ambientali. Per questo in varie regioni italiane sono nate le banche del germoplasma che conservano i semi delle specie più importanti a rischio di estinzione.

Allo studio delle cosiddette Cwr (*Crop Wild Relatives*) ossia i progenitori o parenti selvatici delle piante coltivate, di cui l'Italia è particolarmente ricca, è dedicato questo volume. Che si apre con una documentata panoramica delle risorse biologiche originarie che hanno consentito ai popoli del vicino oriente e quindi agli abitanti della nostra penisola di diventare agricoltori e quindi avviare le diverse civiltà. Infatti è nella cosiddetta mezzaluna fertile (o Mesopotamia) e nell'Italia meridionale (soprattutto nel Tavoliere delle Puglie), dove abbondavano graminacee granifere e leguminose oltre che ovini e caprini selvatici, che si sono sviluppate le prime forme di società sedentarie e i primi villaggi che risalgono a circa 10.000 anni fa. Non solo ma le risorse vegetali naturali di un territorio hanno spesso condizionato la vita e la storia degli uomini che vi abitano. Se, ad esempio, i fenici non avessero avuto a disposizione le foreste di cedro del Libano, albero particolarmente adatto per la costruzione di navi, forse non sarebbero stati quei navigatori e commercianti che sappiamo. Così come la nostra penisola non sarebbe stata l'Enotria o terra dei vini senza la presenza diffusa di quella liana rampicante che è la vite selvatica o il "giardino d'Europa" senza la straordinaria varietà delle forme di vita vegetale qui presenti.

Dopo una parte introduttiva dedicata ai centri di origine delle piante coltivate, al processo di domesticazione e selezione avviato nella Mezzaluna fertile e quindi diffuso con l'agricoltura in Europa, l'autore focalizza l'attenzione sul territorio italiano che, grazie alla sua complessità ambientale ed ecosistemica, presenta una diversità floristica che non ha eguali in Europa con oltre ottomila *taxa* o famiglie di vegetali. Col supporto dei dati forniti dall'archeobotanica ma anche dall'archeologia, dalle fonti storiche, statutarie e letterarie disponibili egli ricostruisce la storia dell'evoluzione di ogni singola pianta oggi colti-

vata a partire dalle varietà dei cereali, dei legumi, degli ortaggi, delle erbacee da olio, delle piante legnose da frutto e aromatiche.

Nella terza parte egli affronta il problema della tutela e salvaguardia dei progenitori delle piante coltivate che è una necessità non solo di carattere etico-ideologico per impedire l'estinzione di forme di vita sulla terra, ma soprattutto pratico per consentire lo sviluppo e l'evoluzione dell'agricoltura chiamata a far fronte a una crescita demografica esponenziale e a trasformazioni climatiche e ambientali preoccupanti. La perdita dei progenitori selvatici, infatti, impedirebbe il flusso genico, ossia la possibilità di incrocio tra specie parentali che è il fattore evolutivo più importante per il miglioramento dei caratteri adattativi delle piante coltivate.

Il volume si conclude con una rassegna bibliografica di una quindicina di pagine dove è possibile trovare tutte le indicazioni sugli studi condotti dall'antichità a oggi sulle specie vegetali originarie e le loro modificazioni nei vari contesti temporali e territoriali.

Benché si tratti di un lavoro estremamente documentato e scientificamente accurato è di gradevole lettura sia per il corredo fotografico che per le informazioni che fornisce circa la varietà, l'aspetto e il gusto dei cibi vegetali del passato, dal vino prodotto dalle viti "lambrusche" dei romani a quelle descritte da Pier Crescenzi e Bacci, dai finocchi e gli aneti dell'Ariosto alle insalate di Costanzo Felici, dai fichi e i meloni dell'Angelita fino alle rappresentazioni dei vegetali nell'arte, da Crivelli all'Arcimboldo, da Caravaggio alla Garzoni fino alle "nature morte" del XVII secolo e successivi.

Purtroppo però, come spesso accade soprattutto negli ultimi tempi, l'uomo tende a dimenticare anzi a rimuovere come ingombranti i protagonisti della sua storia. La perdita della memoria storica oltre a pregiudicare i valori culturali e identitari dei territori, che per altro sono anche economici (si pensi solo al turismo e ai prodotti tipici), mette a rischio, come in questo caso, la stessa possibilità di sopravvivenza dei popoli.

Luigi Rossi

Gabriele Ivo Moscaritolo, *Memorie dal cratere. Storia sociale del terremoto in Irpinia*, Editpress, Firenze 2020, pp. 296

È un libro molto importante quello che Gabriele Ivo Moscaritolo ha pubblicato nel 2020 a quarant'anni dal terremoto che nel novembre del 1980 ha colpito una vasta area del Mezzogiorno e in particolare l'Irpinia, sicuramente tra i più disastrosi nella storia recente del nostro paese. Come sottolinea lo

stesso Autore, il libro è incentrato sulla memoria della popolazione investita dalla catastrofe e sulle modalità attraverso le quali l'esperienza traumatica viene ricordata, rielaborata, raccontata e poi trasmessa alle successive generazioni, attingendo a dei riferimenti culturali comuni e condivisi. Nonostante le catastrofi appartengano alla storia millenaria della nostra civiltà, quando si verificano si pone sempre il problema di come riportare all'interno della dimensione quotidiana un evento che assume un carattere straordinario, destinato ad alterare un ordine considerato normale.

L'importanza di questo libro e la sua centralità nell'ambito del dibattito sui tempi e sulle modalità dei processi di ricostruzione fisica e sociale di territori sconvolti da catastrofi naturali, tenendo conto del peso e del ruolo della memoria, si devono ad almeno tre dati. Il primo riguarda il momento stesso della sua pubblicazione. Esso, infatti, esce nel pieno della fase di ricostruzione e di rilancio di un'altra area, anch'essa colpita da un evento sismico, quello che nel 2016-2017 ha interessato buona parte dell'Italia centrale. Situazione che lo stesso autore conosce molto bene e che ha studiato con grande attenzione, avendo partecipato al gruppo di ricerca "Emidio di Treviri"³. Del resto, il caso irpino è sempre destinato a tornare sulle prime pagine dei giornali quando si scatenano nuove catastrofi, come esempio negativo di corruzione e inefficienza dal quale distinguersi immediatamente.

Il secondo dato riguarda l'approccio utilizzato in questo lavoro. L'indagine, infatti, ricostruisce le diverse fasi del terremoto dell'Irpinia, dalle scosse che provocano migliaia di vittime, sfollati e vaste distruzioni ai primi provvedimenti d'emergenza, dalla realizzazione dei prefabbricati alla ricostruzione, attingendo direttamente all'esperienza degli abitanti, testimoni di un trauma difficile da riassorbire. Il volume si presenta come il felice esito di un'accurata indagine di storia orale, un ambito di ricerca relativamente nuovo per la storiografia italiana, ma sempre capace di produrre ricerche interdisciplinari di grande valore. Moscaritolo, che in questa direzione può vantare anche la significativa collaborazione con l'Archivio multimediale delle memorie⁴, di cui sono responsabili scientifici la storica Gabriella Gribaudo e la sociologa Anna Maria Zaccaria, nel suo libro intreccia costantemente i racconti e le interpretazioni dei protagonisti con la documentazione ufficiale conservata negli archivi.

³ Emidio di Treviri, *Sul fronte del sisma. Un'inchiesta militante sul post-terremoto dell'Appennino centrale (2016-2017)*, DeriveApprodi, Roma 2018.

⁴ Si veda <www.memoriadelterritorio.it>. Il portale si propone di «raccolgere e diffondere le memorie individuali e collettive di eventi cruciali per la vita delle comunità e dei territori. Il progetto si concentra per ora su tre percorsi tematici: la guerra, i terremoti e le catastrofi, il bradisismo». In riferimento al terremoto, il portale propone le testimonianze delle popolazioni di Campania e Basilicata colpite dal sisma del 1980, insieme a quelle dei sindaci in carica al momento dell'evento.

Le fonti orali non sono mai neutrali. Esse mettono sempre in gioco il rapporto tra colui che guida l'intervista e il narratore, il quale, nel momento in cui interviene tende sempre a sovrapporre il suo vissuto a quello del fatto che intende raccontare. Ciò che egli può offrire sono visioni, letture, interpretazioni, spesso mediate da culture, mentalità e ruoli sociali ricoperti all'interno di determinate comunità, non prive di contraddizioni o contrasti, che lo studioso è poi chiamato a decodificare. In tal senso, solo il confronto tra questo materiale eterogeneo e le più tradizionali fonti d'archivio può indicare dei validi percorsi d'analisi. Non a caso, il libro è inserito in una collana di storia orale che si propone di riflettere sul passato attraverso racconti e memorie, ma sempre tenendo in debita considerazione i linguaggi e le diverse modalità di trasmissione dei ricordi. In tal senso, è interessante notare come gli stessi esiti della ricerca siano stati anticipati da Gabriele Ivo Moscaritolo dalle pagine di «Proposte e ricerche», in un numero monografico dedicato alla storia orale dell'ambiente, nel quale si sottolinea come il racconto orale, nonostante le sue inevitabili contraddizioni legate ai meccanismi propri della memoria, sia uno strumento prezioso per le indagini di storia in generale e per quelle a carattere ambientale in modo particolare⁵.

Il terzo dato che rende prezioso e importante questo volume ha un carattere più politico. Esso, infatti, offre una preziosa analisi sui differenti percorsi scelti per la ricostruzione, presentando i casi di Sant'Angelo dei Lombardi e di Conza, due centri del cratere irpino entrambi totalmente distrutti dal sisma, che hanno seguito percorsi opposti sul fronte della riedificazione: recupero nel medesimo sito e con le stesse caratteristiche del vecchio centro da un lato, completa rifondazione dall'altro, con la delocalizzazione delle case. Si tratta, ancora una volta, di un nodo di fondamentale rilevanza, non ancora del tutto sciolto in riferimento alla serie sismica del 2016-2017. Se all'indomani delle prime scosse che distruggono Amatrice, Accumoli e Pescara del Tronto i politici e gli amministratori locali si dichiarano pronti a ricostruire in base al criterio "com'era, dov'era", puntualmente riproposto anche dopo i successivi eventi del mese di ottobre, a tutt'oggi non sono ancora del tutto chiare le linee della ricostruzione, in un quadro di forte disaggregazione.

Nel suo lavoro, Gabriele Ivo Moscaritolo mette bene in evidenza anche un altro aspetto e cioè la necessità di intrecciare, per una corretta interpretazione di eventi e situazioni, la storia del territorio in oggetto, anche in una prospettiva di lunga durata, con il suo profilo ambientale, con i tessuti sociali, le mentalità individuali e collettive, fino a comprendere tutte le implicazioni politiche che si celano dietro un complesso e contraddittorio rapporto tra

⁵ G.I. Moscaritolo, *Raccontare la catastrofe. Memorie, ambiente ed esperienze nel dopo-sisma irpino*, in «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale», 78, 2017, pp. 17-36.

centro e periferia. Un insieme di fattori sul quale agisce l'evento catastrofico, ma che nello stesso tempo detta anche i tempi, le modalità e soprattutto gli esiti degli interventi. Si pensi soltanto al ruolo svolto dai sindaci e dalla protezione civile, oppure alle conseguenze dell'ampliamento delle aree oggetto dei provvedimenti straordinari, che arrivano a comprendere anche gli spazi fortemente urbanizzati della costa.

Nella sua struttura il libro segue un percorso ben preciso: partendo da una sorta di quadro generale, esso tende progressivamente a restringere la sua visuale d'analisi, sia sul piano temporale, sia dal punto di vista spaziale. Il primo capitolo è dedicato alla storia sismica dell'Irpinia dall'antichità a oggi. Esso mette bene in evidenza come le popolazioni locali siano da sempre abituate a convivere con il terremoto e come sia impossibile collocarlo, dunque, in una dimensione di eccezionalità. Quello successivo entra nella contemporaneità, per focalizzarsi sulle trasformazioni economiche e sociali che quest'area interna, compresa tra Campania e Basilicata, conosce nei trent'anni che precedono il sisma, rispetto alle quali esso agisce come amplificatore di fenomeni già in atto, oppure come una cesura netta rispetto a un passato che scompare improvvisamente. Il terzo capitolo è dedicato al momento specifico del terremoto e a quanto accade nei tre giorni immediatamente successivi. Da questo passaggio in poi, la visuale del libro torna nuovamente ad ampliarsi: il quarto capitolo è dedicato a ciò che avviene nel primo anno dopo il sisma, mentre in quello successivo si affronta il tema della ricostruzione in generale. Se nel sesto capitolo si raccontano le due esperienze già citate di Sant'Angelo dei Lombardi e di Conza, nell'ultimo si recupera una trama narrativa di più ampio respiro, nella quale trovano posto le riflessioni dell'autore sull'esperienza vissuta e sulle modalità di trasmissione nel tempo del trauma e dei ricordi.

Come sottolinea Gabriella Gribaudo nella prefazione, questo libro affronta anche un altro tema, centrale e di assoluto interesse, quello del rapporto fra generazioni diverse: «Che cosa significa crescere dopo il terremoto in un paese che vive nel lutto e nella memoria? Che cosa significa ereditare quel lutto e quella memoria: la memoria di un paese perduto, come nel caso di Conza, la memoria di modi di vita, di culture simboliche e materiali che aleggiavano nelle descrizioni mitizzate della vita prima del terremoto». Nel complesso, si tratta di una memoria forte e resistente, destinata a trasmettersi di generazione in generazione, in grado di produrre consapevolezza, sensi di appartenenza e una salda e inaspettata cultura del rischio.

Augusto Ciuffetti

Rassegna bibliografica

- Alternative Agriculture in Europe (sixteenth-twentieth centuries)*, edited by Gérard Béaur, Brepols, Turnhout 2020 (Rural History in Europe 16).
- Daniele Andreozzi, *Intrecci di vite. Pratiche, mercantilismi e razionalità economiche nella Trieste del Settecento*, New Digital Press, Palermo 2020.
- «Chioggia. Rivista di studi e ricerche», 2020 ,56, pp. 166.
- «Chioggia. Rivista di studi e ricerche», 2020 ,57, pp. 207.
- Cultura, economia, territorio. La storia come mestiere. Studi in onore di Fabio Bettoni*, a cura di Augusto Ciuffetti e Roberto Tavazzi, Accademia Fulginia, Foligno 2021, pp. 908.
- Giovanni Farese, *Mediobanca e le relazioni economiche internazionali dell'Italia. Atlantismo, integrazione europea e sviluppo dell'Africa, 1944-1971*, Mediobanca, Milano 2020, pp. 318.
- «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili», serie VIII, vol. 17, 2020, pp. 399.
- Italian Victualling Systems in the Early Modern Age, 16th to 18th century*, edited by Luca Clerici, Palgrave Macmillan, Cham 2021.
- I registri della giustizia penale nell'Italia dei secoli XII-XV*, a cura di Didier Lett, École française de Rome, Roma 2020, pp. 492.
- L'accademia per il post Covid-19. Supplemento agli Atti dei Georgofili 2020*, Edizioni Polistampa, Firenze 2021.
- «Lares. Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici», LXXXVI, 1 ,2020, pp. 178.
- «Lares. Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici», LXXXVI, 2 ,2020, pp. 403-181.
- Pluriattività rurale e lavoro agricolo in età contemporanea (secoli XIX-XX)*, a cura di Niccolò Mignemi, Claudio Lorenzini, Luca Mocarelli, New Digital Frontiers, Palermo 2020.
- «Quaderni della Bassa Modenese», 78, 2020, pp. 112.
- «Quaderni della Bassa Modenese», 79, 2021, pp. 112.
- «Rivista di storia dell'agricoltura. Semestrale dell'Accademia dei Georgofili», LX, 2020, 1, pp. 148.
- «Rivista di storia dell'agricoltura. Semestrale dell'Accademia dei Georgofili», LX, 2020, 2, pp. 192.

n. 82, settembre-dicembre 2019

Sommario

SOMMARIO

Viaggio di evasione o viaggio di servizio?
Una distinzione fluida, indefinita e mutabile, di Patrizia Gabrielli

SAGGI

Ester Lombardo. I diari di viaggio, di Caterina Breda
Delegate in viaggio. L'Udi oltre i confini, di Giulia Cioci
Cercando spazi di vita. Le lesbiche (in movimento) in viaggio negli anni settanta e ottanta, di Elena Biagini
Il fantastico viaggio verso l'India. Immagini e memorie di giovani hippie, di Erika Savini

RICERCHE

«A feminine vote». Le stampa americana sul "no" di Jeannette Rankin alla guerra, di Riccardo Paradisi
Si vis pacem para bellum. Il Psi di Bettino Craxi alla prova degli euromissili, di Sara Testaferri

RECENSIONI

Una élite femminile nell'Italia repubblicana: la pace e i diritti civili, di Eleonora Belloni
Esistenze itineranti. Le protagoniste del Grand Tour in Italia, di Giulia Cioci
La Turchia di Erdoğan e le sfide del Medio Oriente, di Emanuela Locci
Dire «della donna tutto il male possibile», scrivendone con la propria figlia e con la futura moglie, di Barbara Montes

SCHEDE

A cura di Monica Fioravanzo, Andrea Giuntini, Michela Minesso

Storia e problemi contemporanei

 **FrancoAngeli**
La passione per le conoscenze

€ 25,00 (R138.2019 82)

ISSN 1120-4206
ISBN 978-88-491-3861-0

FrancoAngeli - Via Monza 106 - 20127 Milano Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCG Milano III quadrimestre 2019

LA RES

QUADRIMESTRALE DI STUDI DEMOETNOANTROPOLOGICI

Rivista fondata nel 1912

diretta da L. Loria (1912), F. Novati (1913-15), P. Toschi (1930-43; 1949-74),
G.B. Bronzini (1975-2001), Vera Di Natale (2002), Pietro Clemente (2003-2017) e ora da

Fabio Dei

REDAZIONE:

Caterina Di Pasquale (*coordinamento redazionale*),
Francesco Aliberti, Elena Bachiddu, Fulvio
Cozza, Paolo De Simonis, Cecilia Draicchio,
Fabiana Dimpflmeier (*coordinamento editoriale*),



Marco Fabbrini, Antonio Fanelli, Maria Federico,
Mariano Fresta, Costanza Lanzara, Francesco Lattanzi,
Federico Melosi, Dario Nardini, Luigigiovanni
Quarta, Lorenzo Sabetta, Lorenzo Urbano

Dipartimento di Civiltà e Forme del Sapere, Università degli Studi di Pisa

ANNO LXXXVI N. 2 ~ MAGGIO-AGOSTO 2020

Economie umane, economie intime. Né per Dio né per denaro

a cura di M. ARIA

MATTEO ARIA – CECILIA DRAICCHIO – MARTA GENTILUCCI – ANGELANTONIO GROSSI,

Per un'antropologia delle convivenze: spiritualità dell'economia e materialità della religione

KEITH HART, *Human Economy as a Religious Project*

PETER GESCHIERE, *Capitalism and 'Witchcraft'*.

Everyday Convergences in Africa – and Elsewhere

SERGE TCHERKÉZOFF, *Il Saggio sul dono di Mauss: un saggio su «la seconda fase del denaro»*

MARTA GENTILUCCI, *Dalla montagna alla miniera.*

La 'sacralizzazione' del nichel nel nord della Nuova Caledonia

JOE TRAPIDO, *Amore e denaro nella popular music congolese*

CECILIA DRAICCHIO, «C'est l'argent qui parle!».

Economie della salute mentale tra assistenza psichiatrica e prayer camp in area nzema (Ghana)

ANGELANTONIO GROSSI, *Soldi e spiriti: alcune note dal Ghana*

sulle semiotiche del denaro e del dominio spirituale

SAMUEL NTEWUSU, *Co-existence in Turbulent Times:*

Migrants and the Making of Ghana's Madina

BIRGIT MEYER, *Le zone di frontiera e lo studio della religione*

Gli autori

2020: ABBONAMENTO ANNUALE – ANNUAL SUBSCRIPTION

PRIVATI

Italia € 110,00 (carta) € 99,00 (on-line only)

ISTITUZIONI – INSTITUTIONS

Il listino prezzi e i servizi per le **Istituzioni** sono disponibili sul sito
www.olschki.it alla pagina <https://www.olschki.it/acquisti/abbonamenti>

INDIVIDUALS

Foreign € 153,00 (print) • € 99,00 (on-line only)

Subscription rates and services for institutions are available on

<https://www.olschki.it> at following page:

<https://en.olschki.it/acquisti/abbonamenti>

CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze
periodici@olschki.it • pressoffice@olschki.it



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy
orders@olschki.it • www.olschki.it

Tel. (+39) 055.65.30.684

Fax (+39) 055.65.30.214

STUDI STORICI SAMMARINESI

collana fondata da Sergio Anselmi e diretta da Ercole Sori

1. Sergio Anselmi (a cura di), *Il territorio e la gente della Repubblica di San Marino. Secoli XIV-XIX*, 1993, pp. 282, € 15,49.
2. S. Anselmi, G. Di Méo, V. Fumagalli, L. Gambi, R. Kottje, L. Mallart i Casamajor, Ch. V. Phythian-Adams, R. Zangheri, *Alle origini dei territori locali*, 1993, pp. 88, € 7,75.
3. B. Andreolli, P. Bonacini, V. Fumagalli, M. Montanari, *Territori pubblici rurali nell'Italia del medioevo*, 1993, pp. 50, € 6,20.
4. Pierpaolo Bonacini e Gianluca Bottazzi, *Il territorio sammarinese tra età romana e primo medioevo. Ricerche di topografia e storia*, 1994, pp. 156, € 12,91.
5. Marco Moroni, *L'economia di un "luogo di mezzo". San Marino dal basso Medioevo all'Ottocento*, 1994, pp. 188, € 13,94.
6. Paola Magnarelli, *Nella rete repubblicana. Aspetti dell'Ottocento nella Repubblica di San Marino*, 1994, pp. 198, € 15,49.
7. Donatella Fioretti, *Dalla "democrazia" alla "aristocrazia elettiva". Il ceto dirigente a San Marino nei secoli XVII e XVIII*, 1994, pp. 222, € 15,49.
8. Luigi Rossi, *Dinamiche patrimoniali e stratificazione sociale nei catasti sammarinesi: secoli XVII-XVIII*, 1994, pp. 192, € 15,49.
9. Carlo Verducci, *Popolazione ed emergenze economico-sanitarie a San Marino tra Medioevo e Ottocento*, 1995, pp. 170, € 15,49.
10. Girolamo Allegretti e Augusta Palombarini, *Possidenza oltre confine: ricchezza, carità, devianza a San Marino in età moderna*, 1995, pp. 118, € 12,91.
- 1-10. Ada Antonietti (a cura di), *Antroponimi e toponimi nei Quaderni 1-10 del Centro Studi Storici Sammarinesi. Indice dei nomi*, 1995, pp. 113, € 7,75.
11. Ivo Biagianti, *La terra e gli uomini a San Marino. Agricoltura e rapporti di produzione dal medioevo al Novecento*, 1995, pp. 242, € 15,49.
12. Francesco Casadei, Marco Pelliconi, Laura Rossi, Patrizia Sabbatucci Severini, *Sindacato, politica, economia a San Marino in età contemporanea*, 1995, pp. 243, € 15,49.
13. Ivo Biagianti, Gennaro Carotenuto, Francesco Vittorio Lombardi, Marco Moroni, Augusta Palombarini, *Momenti e temi di storia sammarinese*, 1996, pp. 174, € 15,49.
14. Alberto Grohmann (a cura di), *Le fonti censuarie e catastali tra tarda romanità e basso medioevo: Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, San Marino*, 1996, pp. 312, € 17,56.

15. Augusta Palombarini, *Marginalità e devianza femminile nelle fonti criminali sammarinesi, secoli XVIII-XIX*, 1997, pp. 158, € 12,91.
16. Marco Moroni, *Tra Romagna e Marche. Le campagne feretrano-romagnole in età moderna*, 1997, pp. 198, € 15,49.
17. Leandro Maiani, *L'istruzione popolare nella Repubblica di San Marino*, 1998, pp. 96, € 10,33.
18. Tiziana Bernardi, Cristina Biancone, Luigi Rossi, Carlo Verducci, *Quattro studi sulla storia della Repubblica di San Marino e di Rimini, secoli XVIII-XIX*, 1998, pp. 168, € 12,91.
19. Olimpia Gobbi, *Risorse e governo dell'ambiente a San Marino fra XV e XIX secolo*, 1999, pp. 184, € 15,49.
20. Emanuela Di Stefano, *Commerci, prestito e manifatture a San Marino nel Quattrocento*, 1999, pp. 120, € 12,91.
21. Alberto Grohmann, Giacomina Nenci, Mario Sbriccoli, Ercole Sori, *Uno Stato e la sua storia nei volumi 1-20 (1993-1999) del Centro Sammarinese di Studi Storici*, 2000, pp. 120, € 10,33.
22. Francesco Pirani, Marco Moroni, Luigi Rossi, Tiziana Bernardi, *Tra San Marino e Rimini, secoli XIII-XX*, 2001, pp. 184, € 15,49.
23. Laura Rossi, *Il movimento sindacale a San Marino (1900-1960)*, 2003, pp. 192, € 15,50.
24. Carlo Verducci, *Clima e meteorologia nel Settecento. Dagli scritti di Giano Planco (Giovanni Bianchi, Rimini, 1693-1775)*, 2005, pp. 176, € 16,00.
25. Marco Moroni (a cura di), *Papa Clemente XIV e la terminazione dei confini sammarinesi nella seconda metà del Settecento: istituzioni, territorio e paesaggio*, 2006, pp. 212, € 16,00.
26. Paolo C. Pissavino, *Le ragioni della Repubblica. La "Città felice" di Lodovico Zuccollo*, 2007, pp. 336, € 20,00.
27. Maurizio Ridolfi e Stefano Pivato (a cura di), *I colori della politica. Passioni, emozioni e rappresentazioni nell'età contemporanea*, 2008, pp. 254, € 35,00.
28. Michaël Gasperoni, *Popolazione, famiglie e parentela nella Repubblica di San Marino in epoca moderna*, 2009, pp. 240, € 35,00.
29. Davide Bagnaresi, *Miti e stereotipi: l'immagine di San Marino nelle guide turistiche dall'Ottocento a oggi*, 2009, pp. 264, € 18,00.
30. Maria Ciotti e Andrea Trubbiani, *Istituzioni economiche e sociali a San Marino in età moderna*, 2010, pp. 296, € 20,00.
31. Patrizia Battilani e Stefano Pivato (a cura di), *Il turismo nei piccoli borghi fra cultura e ri-definizione dell'identità urbana: il caso di San Marino*, 2010, pp. 204, € 20,00.

32. Sante Cruciani, *Passioni politiche in tempo di guerra fredda. La Repubblica di San Marino e l'Italia repubblicana tra storia nazionale e relazioni internazionali (1945-1957)*, 2010, pp. 336, € 30,00.
33. Matteo Troilo, *Il turismo a San Marino. Un contributo essenziale all'economia della Repubblica*, 2011, pp. 248, € 25,00.
34. Luca Andreoni, *I conti del camerlengo. Finanza ed economia a San Marino fra Sette e Ottocento*, 2012, pp. 276 + Appendice in cd-rom, € 35,00.
- 1-34. Maria Chiara Monaldi (a cura di), *Indice dei quaderni 1-34*, 2013, pp. 256, € 25,00.
35. Maurizio Ridolfi (a cura di), *Il Risorgimento. Mito e storiografia tra Italia e San Marino. A 150 anni dall'unificazione italiana*, 2013, pp. 232, € 25,00.
36. Gilda Nicolai, *Il tesoro della Repubblica. Archivi e fonti per la storia del credito sammarinese (secc. XIX-XX)*, 2014, pp. 200, € 25,00.
37. Augusto Ciuffetti, *L'assistenza come sistema. Dal controllo sociale agli apparati previdenziali: San Marino tra età moderna e contemporanea*, 2014, pp. 216, € 25,00.
38. Gregorio Sorgonà, *Ezio Balducci e il fascismo sammarinese (1922-1944)*, 2014, pp. 330, € 30,00.
39. Augusto Ciuffetti, *La concordia fra i cittadini. La Società Unione e Mutuo soccorso di San Marino tra Otto e Novecento*, 2014, pp. 204, € 25,00.
40. Girolamo Allegretti, Ivo Biagianti, Michele Conti (a cura), *Il Cinquecento Sammarinese*, 2015, pp. 183, € 25,00.
41. Francesco Chiapparino, *La nascita del sistema bancario a San Marino. Monti di pietà, Cassa di Risparmio, Banca mutua popolare e istituti cattolici, 1850-1940*, 2016, pp. 208, € 25,00.
42. Luca Morganti (a cura), *Gino Zani: l'ingegnere, l'architetto, lo storico*, 2018, pp. 314, € 25,00.
43. Alessio Fornasin, Michaël Gasperoni (a cura), *Dalla fonte al database: per una storia economica e sociale delle popolazioni del passato*, 2019, pp. 224, € 25,00.
44. Giuseppe Mecca, *La giustizia dei Capitani Reggenti. Istituzioni, diritto penale e crimini dall'affare Blasi al ripristino dell'Arengo Generale (1786-1906)*, 2020, pp. 164, € 20,00.

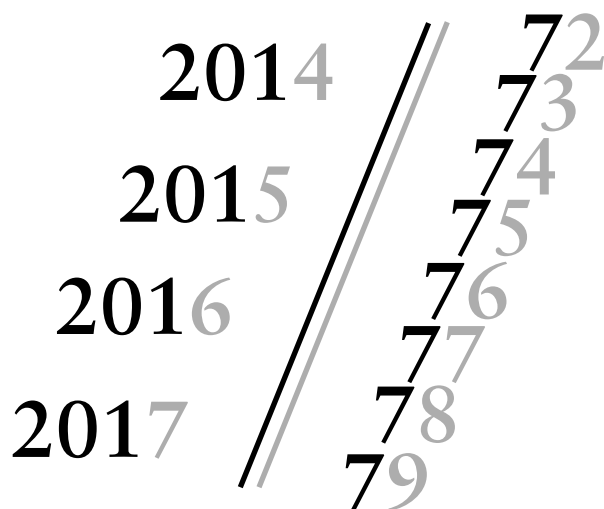
Per informazioni rivolgersi alla Segreteria del

CENTRO SAMMARINESE DI STUDI STORICI – DIPARTIMENTO DI STUDI STORICI
 Antico Monastero di Santa Chiara – contrada Omerelli, 20
 47890 Repubblica di San Marino RSM
 tel. 0549.882513 – fax 0549.885445
 e-mail: csss@unirms.sm - web: www.unirms.sm/dss



Proposte e ricerche

Economia e società nella storia dell'Italia centrale



Open Access

Nel sito **eum** (<http://eum.unimc.it/it/41-proposte-e-ricerche>), alla sezione download di ciascun numero, è possibile scaricare gratuitamente i fascicoli completi della rivista dal 2014 al 2017.

<https://proposteericerche.univpm.it/>



eum edizioni università di macerata

ISSN 0392 - 1794

ISBN 978-88-6056-739-0



9 788860 567390

€ 20,00