

A TAVOLA CON IL PRINCIPE



Copyright © 1988
Gabriele Corbo & C. editori Srl
ISBN 88-85668-26-7
ISBN 88-85668-27-5

Amministrazione Provinciale di Ferrara

A tavola con il Principe
Materiali per una mostra su alimentazione
e cultura nella Ferrara degli Estensi

a cura di
Jadranka Bentini
Alessandra Chiappini
Giovanni Battista Panatta
Anna Maria Visser Travagli

Castello Estense, Ferrara
1 Ottobre 1988 - 27 Marzo 1989

Patrocinio Ministero per i Beni Culturali e Ambientali
Ministero del Turismo e dello Spettacolo
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Regione Emilia Romagna
Camera di Commercio di Ferrara

Comitato Scientifico Jadranka Bentini
Edgardo Canducci
Franco Cazzola
Alessandra Chiappini
Emilio Faccioli
Maria Serena Mazzi
Giuseppe Mantovano
Massimo Montanari
Giovanni Battista Panatta
Anna Maria Visser
Thomas Walker

Coordinatori Jadranka Bentini
Alessandra Chiappini
Giovanni Battista Panatta
Anna Maria Visser

Ricerche e schede Sara Ballis
Arianna Chendi
Patrizia Curti
Paola Di Pietro Lombardi
Silvana Gherardi Cucchi
Angela Ghinato Bruni
Chiara Guarnieri
Marcella Marighelli
Giuseppe Muscardini
Paola Ortolani
Enrico Peverada
Antonella Piagentini
Tiziana Plebani
Elena Russo
Adriano Tassi

Direzione Organizzativa Giorgio Vittoria

Comitato organizzatore Giancarla Ballboni
Março Borella
Giorgio Vittoria

<i>Presentazioni</i>	Carlo Perdomi	14
	Jadranka Bentini, Alessandra Chiappini Giovanni B. Panatta, Anna Maria Visser	
<i>Relazioni</i>	Franco Cazzola	21
	La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara tra medioevo ed età moderna	
	Giuseppe Mantovano	47
	Il banchetto rinascimentale: arte, magnificenza, potere	
	Giovanni Battista Panatta	69
	La mensa del Principe	
<i>Sezioni</i>	Piero Piccinini	121
	Paesaggio agrario e produzione agricola	
	Piero Piccinini	137
	Caratteri dell'alimentazione urbana e rurale	
	Maria Serena Mazzi	153
	La fame e la paura della fame	
	Anna Maria Visser Travagli	171
	Strutture e manufatti per l'alimentazione	
	Alessandra Chiappini	217
	Libri e "cose che se manzano"	
	Jadranka Bentini	269
	Per la ricostruzione del banchetto del Principe Documenti figurativi e fonti manoscritte e a stampa	
<i>Contributi</i>	Luciano Chiappini	311
	Lo scalco ideale: Cristoforo da Messisbugo	
	Anna Maria Fioravanti Baraldi	321
	Gli "appareamenti" del banchetto	
	Elena Corradini	345
	I servizi nell' "apparecchio della tavola" del Principe	
	Giovanna Degli Esposti	363
	Gli argenti del Principe	
	Gioia Meconcelli	375
	Il vetro nella tavola del Principe	
	Adriano Cavicchi	387
	Nel Parnaso dei sensi tra spettacolo, simbolo e storia	

La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara tra medioevo ed età moderna

Crisi e ripresa agricola tra XIV e XV secolo

Un susseguirsi impressionante di carestie e di pestilenze aveva segnato anche per il territorio ferrarese il passaggio dalla fase di espansione demografica e agraria dei secoli XII e XIII alla prolungata depressione dei secoli XIV e XV. La peste nera del 1348 fece dunque solo da spartiacque tra due periodi storici profondamente diversi tra loro. Nel primo era stata creata la fitta rete insediativa medievale, fatta di villaggi e di agglomerati minori sparsi nella campagna, di piccoli appezzamenti irregolari ricavati da un lavoro individuale e familiare di contenimento delle acque stagnanti, di drenaggio e canalizzazione, di costruzione del suolo agrario con il *ronco* di selve e canneti soprattutto là dove le condizioni di altimetria dei suoli rendevano possibile la coltivazione permanente di appezzamenti arativi, alternati a vaste aree a pascolo.

Nel secondo periodo, dopo il 1350, si era avuta invece la disarticolazione di una parte degli insediamenti, con l'abbandono di diversi villaggi e la sensibile contrazione dello spazio coltivato. Più grave era divenuto il pericolo delle alluvioni del Po, mentre procedeva l'espansione della palude e dell'incolto per effetto della carenza di manutenzione degli scoli e delle arginature e della riduzione della presenza umana in molte delle aree conquistate dalla bonifica medievale.

Questi aspetti di crisi demografica, agraria ed idraulica, erano del resto comuni a gran parte delle campagne dell'Italia centro-settentrionale e di altre regioni d'Europa. La mancanza di braccia per coltivare i campi aveva favorito forme di utilizzazione del suolo estensive come la pastorizia e l'allevamento brado, la concentrazione di alcune coltivazioni importanti come quella della vite nelle zone suburbane, dove orti, vigne, pometi si alternavano a piccoli appezzamenti a cereali.

Le eccedenze di grano erano essenzialmente riservate al consumo della città, anche considerando che la popolazione dei villaggi si limitava a poche decine di anime e che l'autoconsumo contadino faceva ancora largo ricorso, come nell'alto medioevo, ad una vasta gamma di cereali inferiori.

Il punto più critico della depressione demografica sembrò essere raggiunto nel Ferrarese attorno al terzo decennio del secolo XV. La rilevazione delle bocche e delle biade ordinata dal Maestrato dei Savi nel 1432, in occasione di una grave carestia seguita ad alluvioni del Po dell'anno precedente, rivelò che nei villaggi del contado ferrarese poche sparute schiere di uomini erano rimaste a coltivare la terra mentre la città rischiava di non trovare il pane quotidiano. Le visite pastorali del vescovo Giovanni Tavelli da Tossignano alle parrocchie della diocesi di Ferrara, compiute tra il 1434 e il 1437, ci confermano con dovizia di particolari le condizioni di abbandono e di degrado in cui versava il patrimonio ecclesiastico e l'intero mondo rurale: rettori e cappellani delle parrocchie di campagna sistemati alla meglio in abitazioni col tetto di canna e talora in semplici casoni di

canna e paviera; chiese prive di arredi sacri, col tetto cadente, spesso adibite ad usi impropri e trasformate in cantine o ricoveri per granaglie, mentre in altre entravano colombi; altre infine alluvionate o rase al suolo, o prive di anime o di pastore.

Decisi segni di miglioramento si notano nei decenni successivi sotto le signorie di Leonello d'Este (1441-1450) e di Borso (1450-1471). La splendida e dispendiosa vita di corte si sorreggeva su un crescente flusso di rendite, che gli Estensi e le più ricche famiglie cittadine ricavano dai vastissimi possedimenti terrieri, riorganizzati proprio in quegli anni in vista dell'aumento della produzione cerealicola e vinicola, con incremento del patrimonio zootecnico, della dotazione di case, stalle e fienili per i *lavoratori* che coltivavano la terra per il proprietario cittadino con un contratto associativo simile a quello di mezzadria.

Con la ripresa demografica si andava estendendo anche sulle terre del ferrarese quel sistema di agricoltura fondata sul *podere*, lavorato da un colono coltivatore e dalla sua famiglia per conto di un proprietario cittadino, col quale si dovevano ripartire i raccolti a metà o secondo altre proporzioni stabilite dalle consuetudini locali. Gli obblighi contrattuali imponevano al contadino di consegnare al padrone numerosi prodotti agricoli a titolo di *honoranze* (polli, capponi, agnelli, uova, oche, maialini, carne di maiale, scope ecc.). Una consistente quantità di generi alimentari affluiva in questo modo, periodicamente, alla città per il consumo delle famiglie nobili e borghesi, delle istituzioni ecclesiastiche e dei centri monastici, cioè di coloro che detenevano in larghissima misura la proprietà della terra. Potremo considerare il complesso delle onoranze come una sorta di "autoconsumo urbano", cioè di una massa di beni alimentari che non passava per il mercato annonario cittadino.

Anche il duca Borso d'Este, massimo proprietario ferrarese, aveva organizzato la conduzione dei suoi ben 125 poderi, sparsi in varie località del territorio, raggruppandoli in 12 *castalderie* amministrate da un castaldo e munite di una residenza estiva, di svago o di caccia. La vita economica delle *Delizie* estensi si sorreggeva infatti sulla parte padronale delle produzioni ottenute nelle possessioni che a ciascuna castalderia facevano capo, e sui servizi gratuiti che i contadini erano tenuti a prestare in occasione del passaggio del duca e del suo seguito o di altri personaggi di corte. Ogni castalderia inviava poi in città, ai granai e alle cantine ducali tutte le eccedenze. Dalle carte di amministrazione di queste grandi castalderie possiamo ricavare dettagliate notizie sulla struttura della produzione agricola, sulla sua composizione. Indirettamente, potremo ricavare indicazioni sulle caratteristiche del consumo alimentare contadino e urbano.

La campagna e i suoi prodotti: Filippo Vallarolo, contadino del duca

Cerchiamo ora, con uno sforzo di immaginazione, di viaggiare nel tempo indietro di cinque secoli e di arrestarci all'anno 1455 per poter seguire da vicino la vita di uno dei contadini del duca Borso, Filippo Vallarolo, insediato con la sua numerosa famiglia in una delle grandi possessioni della Castalderia di Casaglia. In questa grande tenuta di oltre 1000 ettari, fin dal 1450 sono in corso grandi investimenti per opere di canalizzazione e di prosciugamento delle terre impaludate, per la costruzione di case e stalle, tettoie, recinti, pozzi, forni per la cottura domestica del pane, per ristrutturare ed abbellire la residenza di caccia del duca e l'abitazione del castaldo Alberto Darvi, e infine per dotare di una chiesa il nuovo villaggio che sta crescendo attorno alla "delizia" estense.

Il nostro Filippo Vallarolo è tra i primi contadini che troviamo sulle terre del duca. La sua famiglia dispone di numerose braccia e di bestiame da lavoro. Molto probabilmente fanno parte del nucleo familiare alcuni *famigli*, giovani robusti venuti ad integrare il fabbisogno di mano d'opera del grande potere che il castaldo gli ha affidato con contratto di *laboratura*. Nell'autunno dell'anno appena passato Vallarolo ha arato una grande quantità di terra che dovrà ospitare la coltura principale, il frumento, e le coltivazioni primaverili. In tutto egli ha sparso sul terreno quasi 47 ettolitri di semente di grano, per metà conferita dal duca. La superficie a grano della possessione da lui lavorata si stende dunque su circa 24 ettari calcolando un impiego di semente pari a 2 ettolitri per ettaro, ovvero, come voleva la tradizione agronomica ferrarese, stimando che su ogni 21 stara di superficie si spargessero 14 stara (misura di capacità) di semente.

Tra le semine eseguite nella primavera 1455 troviamo una piccola quantità di frumento grosso (*triticum turgidum*), le biade da cavalli (orzo e avena), la melica o sorgo per l'alimentazione degli animali da cortile e dei colombi, molta varietà di legumi: fava, fagioli, ceci, cicerchie, lenti. Contrariamente agli altri contadini di Casaglia, Filippo non ha seminato il miglio, cereale ancora molto diffuso nelle campagne, da cui si possono ricavare polente o farina da misturare a quella di frumento. Un'altra produzione molto importante, a cui la famiglia di Filippo Vallarolo dedica molte cure, è quella del lino, pianta che sembra prediligere queste terre umide e argillose vicine al Po, da cui si potranno ricavare non solo pregiata fibra con cui tessere tele e vesti per la famiglia, ma anche *linosa*, cioè semi di lino da destinare alla produzione di olio per uso alimentare e per i lumi.

Filippo Vallarolo è anche uno dei due soli coloni del duca che dispongono di una discreta quantità di viti in filari e dunque di vino. La preziosa bevanda scarseggia in questa zona la cui bonifica è ancora in corso e in cui mancano i pozzi domestici, le alberature e le viti ad esse maritate secondo il modello di *piantata* padana che caratterizza nel Ferrarese le terre *abbragliate*.

Nei suoi quaderni il Castaldo tiene accurata nota di quanta semente di parte padronale Filippo Vallarolo e gli altri contadini hanno ricevuto, così come altrettanto precise sono le annotazioni delle quantità raccolte di ciascun genere, delle piante dispensate e messe a dimora dai contadini.

Alla fine di giugno inizia la stagione della mietitura e della trebbiatura. Un certo Antoniazio, cavallaro del duca Borso al palazzo di Belriguardo giunge a Casaglia il 30 giugno insieme a tre compagni di fatica con il compito di presiedere alla conduzione dei *balli* di cavalle che dovranno trebbiare il grano sulle grandi aie. L'operazione richiederà la presenza di Antoniazio per almeno due mesi. Sulla produzione di frumento sono del resto in molti a contare. Non appena mietuto e formati i covoni (*cappe*), sul campo giungono i decimatori del vescovo di Ferrara a prelevare la parte spettante alla Mensa vescovile. Delle 166 cappe mietute da Filippo Vallarolo se ne vanno con la decima 13, esattamente l'8 per cento. Dopo di che, quanto resta viene condotto all'aia e calpestato dalle cavalle per far uscire i semi dalle spighe. Ne usciranno 406 ettolitri di grano, di cui circa 4 costituiti da mondiglia e grano di scarto (*regezze*).

Su questo prodotto occorrerà fare ulteriori prelievi: il 5 per cento andrà ai cavalli trebbianti, cioè al duca che ne è proprietario; un altro 11 per cento, la nona parte del prodotto in seme, dovrà servire come retribuzione ai mietitori siano essi gli stessi coloni, siano altri lavoratori giornalieri assunti in rinforzo alla mano d'opera familiare. Un compenso fisso di due staia di grano e due di melica per ciascuna *possessione* spettano infine al *saltaro* del villaggio, la guardia campestre che ha vigilato sui raccolti ammassati nei campi e sulle aie durante la lunga e delicata fase della trebbiatura.

Quanto rimane sull'aia dopo questi prelievi costituisce il prodotto netto da ripartire fra Filippo Vallarolo ed il duca Borso in parti uguali. Da ricordare che il prodotto vendibile o consumabile risulta ancora inferiore. Occorre infatti detrarre da ciascuna delle due parti il quantitativo di frumento da accantonare per le semine dell'annata agraria successiva, pari a circa 24 ettolitri.

Diversa è la ripartizione che Filippo Vallarolo andrà a compiere col duca suo padrone-socio riguardo ad altre coltivazioni, di grande importanza nella vita e nell'alimentazione dei contadini: secondo le consuetudini agrarie del Ferrarese, spetteranno infatti al lavoratore due terzi del prodotto netto delle "biade da zappa", o "blada nigra", come recitano i documenti redatti davanti ai notai ferraresi. In primo luogo quella *melica* o sorgo, o saggina, che fornisce un grano abbondante per l'alimentazione del maiale, degli agnelli, dei colombi e degli altri volatili da cortile, principali fonti di proteine animali nell'alimentazione della famiglia contadina. Con la melica si può ottenere anche farina panificabile ma il pane che ne esce è di pessima qualità. In caso di penuria estrema di altre risorse alimentari sarà

preferibile consumare il sorgo sotto forma di polenta. Analogamente si farà con il miglio, cereale inferiore ancora molto diffuso nelle campagne ferraresi, da cui si ricava una farina buona per fabbricare pane di mistura o bianche polente da condire con burro e formaggio. La polenta di miglio è cibo prediletto, forse perché di semplice preparazione (un paiolo di rame, acqua e sale), da mandriani, pastori e taglialegna, come ci attestano tutte le testimonianze letterarie e agronomiche.

In secondo luogo, il nostro Filippo Vallarolo avrà diritto ai due terzi del raccolto dei legumi, colture che richiedono ripetutamente l'impiego della zappa per estirpare le male erbe, rincalzare la terra alle radici, frantumare la crosta superficiale che si forma in queste terre argillose. Fagioli, ceci, cicerchie, piselli, lenti e soprattutto fava forniscono alla tavola contadina una base alimentare integrativa e spesso fondamentale. Non si dimentichi la miseranda fine del contadino Bertoldo, il personaggio più famoso creato dalla fervida immaginazione del persicetano Giulio Cesare Croce, che rimane praticamente avvelenato dalle "vivande gentili e delicate" della corte regale e la cui pietra tombale così recita:

Fu grato al Re, morì con aspri duoli,
per non poter mangiar rape e fagioli.

La farina di fave entra per un terzo con quella di frumento per fare il pane di mistura ordinario. Ma anche orzo, spelta, panico, segale, melica e miglio vanno ordinariamente a comporre la miscela di farine destinate alla panificazione per il consumo popolare.

Il contadino Vallarolo ha infine diritto ai due terzi del raccolto di lino, coltura che richiede un forte dispendio di energie lavorative ma che, come si è detto, fornisce una materia prima fondamentale per la preparazione domestica di tele e tessuti e una discreta quantità di semi oleosi con cui supplire alla mancanza di una pianta fondamentale come l'olivo nei climi umidi e freddi della bassa valle padana.

Il paesaggio rurale ed agrario in cui si trova collocato il nostro Filippo Vallarolo è ancora disarticolato e per molti aspetti primitivo. Le abitazioni dei contadini che vengono ad insediarsi sulle terre ducali di Casaglia sono per lo più capanne di canna e paviera. In quegli anni molti artigiani, capimastri e ingegneri soggiornano nel nuovo villaggio per trasformare in insediamento agricolo quelli che sono fino ad ora grandi *braglie*, appezzamenti arativi di grandi dimensioni che si alternano a prati falciabili, a pascoli e bassure paludose, a boscaglie di salice e salicornia. Nell'organizzazione agricola del tempo, ciò che fa una buona possessione sono le dotazioni di alberi e soprattutto la presenza della vite. A sovrintendere alla delicata fase di impianto dei filari di salici, noci, aceri ed olmi destinati a

sorreggere la piantata di viti e a fornire foglia e legname da ardere e da opera, il duca Borso manda perciò una persona di fiducia: il giardiniere di Belriguardo Baldissera Galvani. In nove anni saranno oltre 50 mila gli alberi messi a dimora nei *broli* e nelle braglie di Casaglia “drio i fossi e i fossadi”.

La grande produzione di foraggio e la disponibilità di vasti spazi a pascolo favoriscono l'allevamento bovino ed ovino. Ogni stalla contadina ospita non solo i buoi da lavoro che secondo la consuetudine ferrarese devono appartenere al *lavoratore*, ma anche numerose vacche da latte e vitelli in allevamento che il duca concede a soccida al colono. Con questo patto il bestiame da latte viene stimato all'inizio e alla fine del periodo convenuto. Al termine della soccida avverrà la divisione dei nascenti e dei frutti a metà. Ogni quindici giorni il lavoratore consegnerà burro e ricotte o formaggio al padrone. La soccida bovina ha una consistenza media compresa tra i 10 e i 20 capi.

Accanto alla stalla ogni possessione ha anche un grande ovile con almeno un centinaio di pecore e una cinquantina di agnelli. Lana, formaggio pecorino, carne per uso alimentare (castrato e agnello) sono componenti di grande rilievo dell'economia rurale e urbana ferrarese del secolo XV. I grandi spazi ancora incolti, le golene del Po, gli argini di fiumi e canali, i dossi e le gronde dei terreni vallivi, le vaste distese torbose (*cuore*) presenti sul territorio favoriscono la presenza degli ovini e garantiscono risorse alimentari di primaria importanza.

La condizione alimentare, economica e contrattuale di contadini come Filippo Vallarolo, che a metà del XV secolo possiamo considerare tutto sommato discreta, è destinata a mutare in peggio man mano che ci si inoltra nel secolo XVI. La ripresa demografica che contraddistingue il '500 in tutta l'Europa porta con sé un ampliamento delle superfici arative a scapito dell'allevamento, della caccia e della pesca e un maggiore sfruttamento del suolo, incidendo sulla sua naturale fertilità. Lo sviluppo dei commerci e della produzione per il mercato spinge, da parte sua, ad una specializzazione delle produzioni agricole. Il territorio ferrarese, insieme alla Romagna e alle Marche, sviluppa le sue vocazioni cerealicole e colloca il frumento al centro della produzione agricola, in quanto coltura destinata sia all'alimentazione della città di Ferrara che cresce in abitanti, sia all'esportazione verso altre città e altri territori. Sul finire del secolo, a giudizio dell'ambasciatore fiorentino Orazio della Rena, le due massime ricchezze del ducato ferrarese sono il grano e il pesce di Comacchio. La coltura del frumento ha sottratto spazio ad altre forme di produzione di generi di sussistenza. Il popolo della città e i numerosi poveri che vi risiedono contano ormai solo sul pane in vendita sulla piazza per sfamarsi quotidianamente. Il pane diviene oggetto di massima cura da parte del potere

politico e la campagna deve piegarsi alle crescenti esigenze alimentari della città. I discendenti di Filippo Vallarolo avranno meno terra da coltivare, meno animali da allevare, meno risorse alimentari a disposizione. Pane di mistura e polenta sostituiranno sempre più spesso carne, pesce e formaggio sul desco quotidiano.

I consumi alimentari della città: qualche dato quantitativo

La costruzione di validi indicatori dei consumi di un determinato aggregato demografico o territoriale si presenta ancora oggi — in età statistica — di ardua realizzazione. Tanto più insidiosi sono i pericoli per chi tenta valutazioni numeriche e quantitative retrospettive riferite ad un centro urbano di alcuni secoli fa. Troppi sono gli elementi di incertezza, a partire da quelli che riguardano il comune denominatore di ogni indice dei consumi: la popolazione presente. Un secondo elemento di grave incertezza concerne i livelli di autoconsumo urbano. La popolazione urbana in condizione nobile e borghese, ma anche numerose famiglie di artigiani e di bottegai ricevevano dalla campagna circostante consistenti quantità di cereali e di generi alimentari di origine vegetale ed animale destinati all'autoconsumo. Il rapporto agrario di *laboratura* che legava il contadino ferrarese al proprietario cittadino prevedeva infatti che la parte padronale dei raccolti e le *honoranze* che a scadenze periodiche il contadino doveva prestare al suo padrone, dovessero essere condotte alla città e al domicilio del proprietario. Ci sfuggono dunque le dimensioni di una parte rilevante di derrate alimentari che entravano nella città e che spesso costituivano parte preponderante dei consumi alimentari delle famiglie possidenti.

Qualche possibilità di indagine ci viene tuttavia offerta dalle fonti di origine fiscale, e in particolare dalle registrazioni eseguite dagli incaricati di riscuotere le imposte indirette (dazi, gabelle) che colpivano determinati prodotti destinati al mercato cittadino dei generi alimentari. Pur tenendo conto di una certa area di evasione dovuta al contrabbando, potremo in ogni caso ricavare importanti indicazioni sulla composizione dei consumi che giungevano sul mercato alimentare cittadino, al quale si rivolgevano tutti coloro che non disponevano di beni terrieri nel contado.

L'Archivio della Camera ducale estense conserva numerosi registri e *vacchette* degli ufficiali delle gabelle, sui quali è stato possibile compiere qualche sondaggio.

La carne

Dai libri del Dazio della Beccaria per l'anno 1517 possiamo ricavare,

Tab. 1 - Animali bovini macellati a Ferrara nell'anno 1517

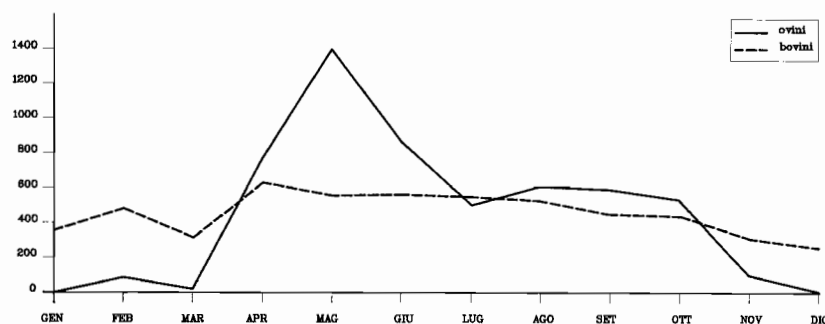
	manzi	soprani	vitelli	totale
Gennaio	213	7	142	362
Febbraio	142	13	314	469
Marzo	7	1	319	327
Aprile	134	20	469	623
Maggio	222	10	360	592
Giugno	231	19	308	558
Luglio	213	13	318	544
Agosto	216	2	320	538
Settembre	224	4	217	445
Ottobre	259	5	169	433
Novembre	218	10	79	307
Dicembre	184	11	47	242
Totali	2.263	115	3.062	5.440

(Fonte: A.S., Mo., Camera Ducale Estense, Amministrazione finanziaria dei pacsi, Ferrara e Ferrarese, busta 63, Dazio Beccaria)

mese per mese, il numero dei capi bovini ed ovini macellati nella Beccaria Nuova posta nella Via dei Sabbioni (attuali vie Mazzini e Saraceno). Le bestie bovine erano distinte nei libri contabili in manzi, soprani (cioè vitelli con più di un anno di età) e vitelli.

Come si vede, il consumo annuale di carne bovina risulta ipoteticamente abbastanza elevato, pari a circa 15 capi bovini al giorno macellati, per una popolazione urbana stimabile attorno ai 20-22 mila abitanti e tenuto conto del considerevole consumo di carni ovine e di pesce, come tra

Capi bovini e ovini macellati nell'anno 1517 nella città di Ferrara



poco si dirà. I massimi livelli di consumo si hanno nei mesi da aprile ad agosto mentre i minimi si registrano nel periodo invernale e, ovviamente, in corrispondenza della Quaresima.

Anche la macellazione di carni ovine presenta nello stesso anno 1517 una distribuzione mensile simile a quella della carne bovina: un minimo nei mesi invernali (novembre-marzo) e un massimo nei mesi di aprile, maggio e giugno, specie in corrispondenza delle festività pasquali.

Tab. 2 - Ovini macellati nella città di Ferrara nell'anno 1517

	castroni	agnelli grossi	agnelli piccoli	totale
Gennaio	—	—	—	—
Febbraio	—	—	71	71
Marzo	—	—	7	7
Aprile	17	8	749	774
Maggio	111	97	1.192	1.400
Giugno	240	201	412	853
Luglio	204	188	110	502
Agosto	184	386	50	620
Settembre	128	450	15	593
Ottobre	127	398	27	552
Novembre	43	86	3	132
Dicembre	3	4	1	8
Totale	1.057	1.818	2.637	5.512

(Fonte: A.S., Mo., Amm. finanziaria dei paesi, Ferrara e Ferrarese, Dazio Beccaria)

L'andamento mensile degli abbattimenti di bestiame destinato alle beccarie cittadine trova una qualche corrispondenza con le curiose e ridondanti annotazioni sul mestiere del Beccaro, o macellaio, che il poligrafo Tommaso Garzoni da Bagnacavallo ci ha lasciato per la seconda metà del XVI secolo:

Appartiensi ancora a quest'arte del beccaro il saper da quai tempi le bestie sieno migliori per ammazzare, come il verno per il freddo i porci, i buoi grassi da Natale, a Pasca i capretti, et i vitelli di latte, e gli agnelli, l'estate i manzi gioveni, l'autunno i castrati, et così discorrendo di tempo in tempo, perché questa intelligenza e cognitione non può apportare se non giovamento alla lor borsa, ovvero cassetta.

Sul consumo della carne di maiale, cibo comune nelle città e nelle

campagne padane, i documenti ci forniscono informazioni molto scarse, anche per il forte afflusso di carne di porco proveniente dalle campagne a titolo di onoranza contadina e per la pratica dell'uccisione domestica dell'animale nei mesi freddi. Inoltre, sempre secondo l'ambasciatore fiorentino Orazio della Rena, numerosissimi erano i maiali allevati nelle case di città, non escluse le sontuose dimore dei nobili ferraresi.

Tra i pochi dati quantitativi disponibili abbiamo un *Libro dei porci forestieri* relativo all'anno 1479. Da questo registro conosciamo l'origine e il numero dei maiali provenienti dall'esterno del distretto di Ferrara, probabilmente in quanto il consumo urbano era in larga misura superiore alla disponibilità di suini del contado. L'importazione di porci aveva il suo massimo, come facilmente intuibile, nei mesi di gennaio e dicembre; si arrestava da febbraio ad agosto e riprendeva in settembre. In tutto, nell'anno 1479 erano stati introdotti in città 1016 capi suini, dei quali 749 nei mesi di gennaio e dicembre. La provenienza dei porci forestieri era varia, ma con prevalenza del Modenese, del Bolognese e della Romagna.

Tab. 3 - "Porci forestieri" entrati a Ferrara nel 1479

Gennaio	349
Settembre	25
Ottobre	64
Novembre	178
Dicembre	400
Totali	1.016

(Fonte: A.S., Mo., Camera Ducale Estense, Amministrazione finanziaria dei paesi, Ferrara e Ferrarese, busta 63, Dazio Beccaria)

Un consistente afflusso di maiali forestieri per il consumo della città di Ferrara ci è attestato ancora alla fine del '500 da Orazio dalla Rena.

Il pesce

È noto che il consumo di pesce in età medievale era una componente di primo piano dei consumi alimentari globali della popolazione urbana e rurale. Le grandi risorse ittiche delle acque interne (laghi, fiumi, valli e stagni, lagune salmastre, ecc.) alimentavano attività economiche e commerciali di grande rilievo nelle quali il territorio ferrarese primeggiava. La vita di una intera città come Comacchio dipendeva dallo sfruttamento ittico delle immense valli che fornivano pregiato pesce di acqua salata (cefa-

li, orate, passere, rombi, pesce minuto) oltre all'anguilla, pesce sovrano ed economicamente più importante per la sua adattabilità a vivere in vivai di acqua dolce per lungo tempo dopo la cattura, e per la sua conservabilità mediante marinatura o affumicazione. Ma anche il Po, il Panaro e gli innumerevoli canali collettori delle acque di scolo erano intensamente sfruttati per ottenere validi apporti alimentari di tipo proteico. Pregiatissimi sulle mense più ricche delle corti italiane erano gli storioni di Ferrara, catturati nel Po con grandi reti da veri e propri specialisti. Altrettanto pregiati e ricercati erano i gamberi di acqua dolce, i lucci, le tinche e le *reine* (carpe) di cui abbondavano gli stagni e le bassure vallive sparsi in tutto il territorio ferrarese. Le Delizie estensi e le dimore di campagna della nobiltà cittadina erano munite di *peschiere* che ospitavano la riserva di pesce fresco per il consumo della famiglia in villa e per il diletto degli ospiti. Si ricordi, ad esempio, che secondo il preventivo, pubblicato da G. L. Basini, delle spese alimentari della famiglia del duca di Modena Cesare d'Este per il 1599, l'anno seguente all'abbandono di Ferrara, i giorni in cui era obbligatorio il *piato da magro* con consumo di pesce erano ben 141, mentre 224 erano i *giorni da grasso*. Nel piatto di magro della mensa ducale comparivano così, per ogni giorno di precetto, 202 libbre di pesce, oltre a "pescaria minuta, cape, anchive e pesce marinato". Non meraviglia che gli agronomi del XVI e XVII secolo riservino un posto centrale nella trattazione alle tecniche di pesca e all'allevamento del pesce nelle peschiere.

Sul mercato cittadino il compito di rifornire la piazza di pesce era affidato all'arte degli Sprocani o pescivendoli, categoria abbastanza numerosa che svolgeva il proprio mestiere sia in poste fisse, sia in forma ambulante. Le pescherie erano due, quella Vecchia situata fin dal XIII secolo presso la chiesa di Sant'Ambrogio e quella Nuova situata nella piazza antistante il Castello. Sui quantitativi di pesce introdotti in città abbiamo a disposizione i dati fiscali relativi agli anni 1498 e 1521, espressi in unità di peso e quindi tra loro confrontabili.

Risulta confermato dai dati riguardanti il consumo mensile di pesce della città di Ferrara, il forte incremento delle vendite di prodotti ittici in occasione della Quaresima che, per i due anni considerati, cadeva in epoche differenti dal momento che la Pasqua 1498 cadeva il 15 di aprile mentre la Pasqua 1521 era anticipata al 31 marzo. Si noti infatti per quest'anno il sensibile incremento dei consumi registrato nel mese di febbraio mentre per l'anno 1498 la Quaresima iniziava solo nel mese di marzo e dunque il consumo mensile si aggira su livelli ordinari per tutto il mese di febbraio. Sulla base delle quantità di pesce annualmente assoggettate a dazio e ipotizzando una popolazione urbana di circa 20-22 mila abitanti agli anni rispettivamente considerati, il consumo annuale pro-capite di pesce si doveva dunque aggirare attorno a 1,7-1,8 Kg. Resta natural-

Tab. 4 - Pesce venduto nella città di Ferrara negli anni 1498 e 1521 (kg)

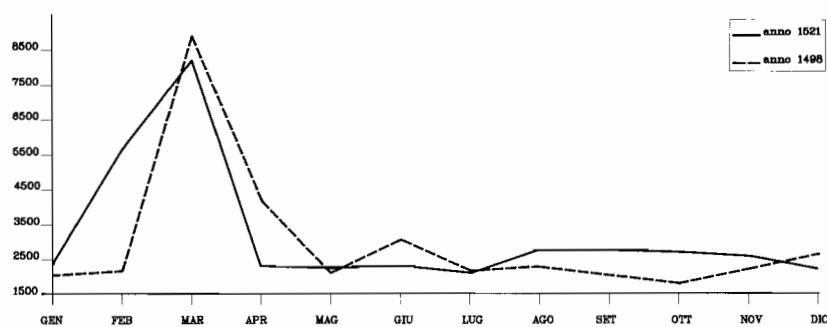
	1498	1521
Gennaio	1.945,53	2.395,59
Febbraio	2.060,46	5.718,57
Marzo	8.750,25	8.291,91
Aprile	4.244,49	2.401,80
Maggio	2.045,62	2.372,81
Giugno	3.076,55	2.399,39
Luglio	2.184,02	2.114,30
Agosto	2.381,10	2.734,17
Settembre	2.144,68	2.765,58
Ottobre	1.866,50	2.773,86
Novembre	2.170,91	2.688,27
Dicembre	2.652,03	2.249,94
Totali	35.522,19	38.906,25

(Fonte: A.S., Mo., Camera Ducale Estense, Amministrazione finanziaria dei paesi, Ferrara e Ferrarese bb. 84 - 85)

mente esclusa quella indefinibile quantità di pesce che sfuggiva al controllo fiscale in quanto pescato per consumo proprio dagli abitanti dei borghi o contrabbandato o esentato dal pagamento del dazio in quanto proveniente da valli da pesca di cortigiani del duca muniti di ampi privilegi fiscali.

Per assumere — con molta prudenza — qualche termine di paragone, si pensi che le quantità di pesce introdotto a Ferrara nell'anno 1961 e venduto nel soppresso mercato del pesce di Via Cortevicchia erano state pari a 204.900 Kg, che, ragguagliati ad una popolazione urbana (escluso il Fo-

Variazione dei Kg. di pesce venduto nell'anno 1498 e 1521 nella città di Ferrara



rese) censita in 85.767 abitanti, forniscono un consumo annuo pro-capite di pesce non molto superiore a quello di quattro secoli prima: 2,4 Kg. circa.

Pane e fornai

Si è già fatto cenno ai mutamenti del regime alimentare e delle condizioni di vita delle popolazioni urbane e rurali che accompagnano il passaggio dalla fase di lenta ripresa economica, agricola e demografica del secolo XV alla fase di forte crescita demografica della seconda metà del secolo XVI, allorché la penisola italiana riacquista una relativa tranquillità politico-militare dopo le guerre e i passaggi di truppe che l'avevano devastata per decenni. È "l'estate di S. Martino" dell'economia italiana. Crescono e si ampliano le città, si mettono nuove terre a coltura con bonifiche e dissodamenti, si sviluppano traffici e scambi, si diffondono nuovi prodotti, tra cui alcuni provenienti dal Nuovo Mondo. I prezzi dei beni alimentari e della terra sono in costante e sensibile ascesa contribuendo a formare grandi fortune speculative per mercanti ed intermediari finanziari, per affittuari ed imprenditori agricoli.

Mentre cresce lo sfarzo delle corti rinascimentali e il consumo della nobiltà, nuova classe dominante, diviene sperpero e ostentata dissipazione, i maggiori centri urbani italiani ospitano in questi anni un numero crescente di poveri, di vagabondi, di mendicanti a cui il potere politico deve in qualche modo provvedere. Nella seconda metà del XVI secolo con la crescita demografica e con un peggioramento climatico ormai largamente accertato, si fanno anche più frequenti gli anni di carestia, ritornano pestilenze ed epidemie, fino alla grande e generale carestia europea degli anni '90 del secolo XVI. Garantire il pane alla piazza diviene perciò preoccupazione quotidiana e primaria delle autorità municipali. La disciplina annonaria e le restrizioni del commercio di beni alimentari e soprattutto dei grani divengono la regola e vengono codificate, mentre in precedenza le magistrature dell'Abbondanza erano create solo nei casi di emergenza e di grave e prolungata penuria alimentare.

L'alimentazione di gran parte della popolazione cittadina viene fondandosi nel corso del XVI secolo sul consumo di pane e di pasta, di castagne e di polente di miglio e di sorgo, con un generale impoverimento della dieta sul piano proteico. La perdita da parte del popolo napoletano dello scherzoso appellativo di "mangiafoglia" e l'acquisizione, nel corso del '500, di quello di "mangiamaccheroni", sottolineata da Emilio Sereni in un saggio esemplare, trova precise corrispondenze, nell'area padana e alpina, in una trasformazione della popolazione rurale e urbana in una moltitudine di "mangiapolenta", trasformazione accelerata dal precoce impianto nel

Polesine, nel Veneto e nel Ferrarese di un nuovo cereale, il mais americano, mal panificabile ma dal quale si può ricavare buona ed economica polenta.

In questa mutata condizione alimentare della popolazione urbana alcune categorie di produttori e di artigiani come quella dei fornai, per la delicata funzione di fornitori del pane alla piazza, divengono oggetto dei furori popolari e interlocutori privilegiati, anche se scomodi, per il potere politico. Non manca chi, come gli Estensi a Ferrara dal 1570 al 1586, trova conveniente appaltare per 10.000 scudi il monopolio della fabbricazione del *pane venale* destinato al consumo della città e dei borghi. Le rimostranze popolari saranno così rivolte all'odiato appaltatore e ai fornai da quest'ultimo dipendenti e non al principe. E che le "rivolte del pane" comincino a farsi sempre più frequenti nella congiuntura di fine Cinquecento, ci è testimoniato ancora una volta dal nostro immaginifico e sanguigno Tommaso Garzoni da Bagnacavallo. Parlando delle frodi dei Fornari, aggravate dalle angherie dei gabellieri, pare quasi che Garzoni intenda anticiparci la descrizione di un assalto ai forni di manzoniana memoria:

Oltra che molti fornari furfanti non mancano del debito ancora loro, ponendo del loglio nel pane, ovvero della calcina viva, ovvero della terra minuzzata, ovvero facendol mal levato, acciò ritenga meglio il peso, ovvero empiendolo di semola, e di crusca, ovvero meschiandolo con mill'altre furfantarie, che meglio fia a tacerle, che per sorte insegnarle a chi non ha cognitione di quelle. Per la tal cosa tutto il popolo grida, la plebe con ragione tumultua, i poveretti stridono all'aria, i contadini di fuori esclamano a più potere, gli hospedali s'empiono, le porte dei ricchi sono intonate di miserabili voci, la piazza è ripiena di furori, il fondaco è attorniato da gente clamitosa et infelice, gridando la terra, sospirando l'aria, gemmendo il cielo per cagione di tanta penuria, e d'una carestia sì insopportabile. Onde avvengono tanti furti, tanti ladronecci, tanti rompimenti di granari, tanti homicidi di gente ricca, tanti strepiti d'armi; et onde i dacij son svaligiati, i fondachi vuotati, i banchi rotti, i fornari bastonati, o posti in berlina, o messi al pubblico spettacolo della corda, o impiccati per la gola, quando si portan da ghiottoni, e da ribaldi, perché il dover richiede, ch'essendo i buoni amati, e favoriti, i tristi, e manigoldi, restino puniti, e castigati.

Mette conto di notare che Tommaso Garzoni dedicava la edizione veneziana del 1586 della sua *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* al duca di Ferrara Alfonso II d'Este. Si potrebbe con ragione insinuare che non aveva rivolto lo sguardo molto al di là dei domini del Serenissimo duca di Ferrara nel descrivere e nel biasimare paesi nei quali

le gabelle son tanto in colmo, e le terre sì tiranneggiate, che al fondaco si mette il pane nero come un carbone, o berettino come la pelle d'un asino, e di tal mistura che i Struzzi nol padirebbono, e tanto picciolo, che par ballotte da

zarabottana, e così caro che s'augurano mille cancheri e chi ne è causa, e con tal ciera veduto, che par che venga dalla mano del boia, e sì spesso conteso, che ci vogliono i bastoni, i pugnali e le piche a poterlo havere, e in sì poca quantità portato fuori che muoiono le povere famiglie dal disagio, e dalla fame, bestemmiando i traditori de' gli usurari, e manigoldi de' ricchi, e gli assassini de' gabellieri, che mettono carestia tanto crudele, e tanto iniqua.

L'immagine dell'esasperazione popolare di fronte al rincarare del prezzo del pane (o meglio, secondo il costume del tempo, di fronte alla riduzione del peso venduto per ogni unità monetaria) non poteva essere più realistica, quasi premonitrice degli scenari di fame, di carestia e di turbolenza che qualche anno più tardi, a partire dal 1590, avrebbero lasciato vivissima impressione nei contemporanei, a cui toccava assistere, come ci narrano le cronache di Filippo Roddi, al "grandissimo dolore et estermínio della povertà, che per le strade andava gridando misericordia, misericordia et mangiava le radici delle herbe".

Non farà meraviglia, allora, che trovassero larga diffusione, pubblicati a Ferrara nel 1591, i *Discorsi sopra carestia e fame* del canonico Giovan Battista Segni, una sorta di manuale di sopravvivenza per le famiglie su cui incombeva l'incubo di una prolungata penuria di mezzi di sostentamento. Secondo il lodevole intento dell'autore, moltissimi erano i mezzi con cui supplire alla carenza di frumento e di cereali inferiori. Non può sfuggire, tuttavia, che l'obiettivo ultimo delle repellenti misture proposte dal Segni restava uno solo: ottenere pane. Quest'ultimo era dunque considerato l'alimento principe, ed ormai unico, delle popolazioni urbane. Ma il libretto di Giovan Battista Segni altro non era che la prefazione ai più spinosi e complessi problemiannonari che attendevano Ferrara nel Seicento.

Nota bibliografica

Sugli aspetti generali e sulle conseguenze sociali della crisi dei secoli XIV e XV rinvio ai saggi di R. Romano raccolti sotto il titolo *Tra due crisi: L'Italia del Rinascimento*, Torino, Einaudi, 1971. La storia dell'alimentazione nel periodo medievale dispone in Italia di numerosi studi, tra cui resta fondamentale M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli, Liguori, 1979. Un convegno di studi dedicato alla storia dell'alimentazione in età medievale si è svolto a Modena nel 1980 e i contributi presentati in quell'occasione sono pubblicati nella rivista "Archeologia medievale", 8 (1981). Molto utile è anche il catalogo della mostra *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, a cura di Marina Baruzzi e Massimo Montanari, Bologna, CLUEB, 1981.

Temi della cultura materiale e della storia dell'alimentazione sono stati affrontati già da lungo tempo dalla storiografia francese ed in particolare dalla rivista "Annales E.S.C.". Una raccolta di saggi sull'argomento è uscita col titolo *Pour une histoire de l'alimentation. Recueil de travaux présentés par J.-J. Hémardinquer*, Paris, Colin, 1970. Utili riferimenti di sintesi sull'utilizzazione delle piante nel-

le diverse epoche storiche in D. Bois, *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, culture*, Paris, Paul Lechevalier Editeur, 1927 e in A. Guillaumin, *Les plantes cultivées. Histoire, économie*, Paris, Payot, 1946.

Per l'età moderna e contemporanea ancora utilissime e in larga parte valide sono le ricerche di L. Messedaglia, *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria*, Piacenza, Federazione italiana dei Consorzi Agrari, 1927 e Id., *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione. Raccolta di saggi*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi agrari, 1932. Importante e stimolante, per quanto condotto su fonti prevalentemente letterarie il saggio di E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, già pubblicato in "Cronache meridionali" e ora in *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino, Einaudi, 1981. Molto importanti infine i contributi di P. Camporesi, *Alimentazione, folklore, società*, Parma, Pratiche editrice, 1980 e Id., *Il Paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1972.

Per uno sguardo alle condizioni delle campagne ferraresi e alla loro produzione nel periodo del Rinascimento, oltre alla sintesi di M. Zucchini, *L'agricoltura ferrarese attraverso i secoli. Lineamenti storici*, Roma, Volpe, 1968, rinvio ai miei lavori: F. Cazzola, *L'evoluzione contrattuale nelle campagne ferraresi del Cinquecento e le origini del patto di boaria*, in *Il Rinascimento nelle corti padane. Società e cultura*, Bari, De Donato, 1977, pp. 299-327; Id., *Produzioni agricole e rendimenti unitari dei cereali nel Ferrarese a metà Quattrocento: la Castalderia ducale di Casaglia (1451-1459)*, in *Studi in memoria di Luigi Dal Pane*, Bologna, CLUEB, 1982, pp. 239-300.

Tra le fonti utilizzate per ricostruire la produzione agricola, solo in parte richiamate nel testo, segnalo: Archivio Comunale di deposito di Ferrara, *Deliberazioni del Maestrato*, 1432; Archivio di Stato di Modena, Camera ducale estense, Amministrazione finanziaria dei paesi, Ferrara e Ferrarese, *Libri dei Castaldi, Casaglia*; nel fondo Amministrazione della Casa, *Rasone dei castaldi e Bestie*. Le visite pastorali del vescovo Giovanni Tavelli da Tossignano sono pubblicate in G. Ferraresi, *Il beato Giovanni Tavelli da Tossignano e la riforma di Ferrara nel Quattrocento*, vol. I, Brescia, Morcelliana, 1969, pp. 264 ss.

Per i dati sui consumi alimentari della città di Ferrara sono stati utilizzati i libri dei dazi e delle gabelle conservati presso l'Archivio di Stato di Modena, Amministrazione finanziaria dei paesi, Dazi e Gabelle. La rilevazione e l'elaborazione dei dati sono state effettuate dalla dott.ssa Antonella Piagentini, che qui desidero ringraziare.

Osservazioni di notevole interesse sulla vita ferrarese della seconda metà del XVI secolo sono contenute nella citata *Relazione dello stato di Ferrara di Orazio Dalla Rena (1589)*, pubblicata da G. Agnelli in "Atti della Deputazione Ferrarese di storia patria", vol. VIII, 1896, pp. 247-322. Altre curiose notizie e osservazioni sui mestieri legati alla produzione alimentare e alla nomenclatura ad essi attinente sono in T. Garzoni, *La Piazza Universale di tutte le professioni del mondo, e nobili, et ignobili, nuovamente formata, e posta in luce da Tomaso Garzoni da Bagnacavallo / Al Serenissimo et invittissimo Alfonso Secondo da Este duca di Ferrara*, In Venetia, Appresso Gio. Battista Somascho, MDLXXXVI.

Con riguardo ai consumi alimentari della corte estense si possono consultare L. Chiappini, *La Corte Estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messisbugo*, Ferrara, Belriguardo, 1984 e G. L. Basini, *Consumo e sperpero alla*

corte estense. Note in margine a un "preventivo" di spese del 1599, in *Studi in memoria di Luigi dal Pane*, Bologna, CLUEB, 1982, pp. 345-362. Dati sugli addetti alla produzione e al commercio di beni alimentari in Ferrara e sulla distribuzione topografica delle botteghe nel centro urbano in E. Guidoboni, *Mestieri urbani e contadini a Ferrara nel Cinquecento*, in "Storia della città", n. 24, 1983, pp. 45-66.

Ricca è la storiografia sui problemi alimentari delle città italiane tra Cinque e Seicento e sull'organizzazione di strutture annonarie. Richiamo qui solo alcuni studi che concernono realtà vicine o simili a quella ferrarese: D. Zanetti, *Problemi alimentari di un'economia preindustriale. Cereali a Pavia dal 1398 al 1700*, Torino, Boringhieri, 1964; G. L. Basini, *L'uomo e il pane. Risorse consumi e carenze alimentari della popolazione modenese nel Cinque e Seicento*, Milano, Giuffrè, 1970; M. Belfanti, *Una città e la carestia: Mantova 1590-1592*, in "Annali della Fondazione Luigi Einaudi", vol. XVI, pp. 99-140; M. A. Romani, *Nella spirale di una crisi. Popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento*, Milano, Giuffrè, 1975; A. Guenzi, *Pane e fornai a Bologna in età moderna*, Venezia, Marsilio, 1982; M. Cattini, *Produzione, autoconsumo e mercato dei grani a San Felice sul Panaro (1590-1637)*, in "Rivista storica italiana", LXXXV (1973), fasc. III.

Sull'organizzazione annonaria ferrarese rinvio al mio lavoro F. Cazzola, *Il problema annonario nella Ferrara pontificia: il legato Serra e la Congregazione dell'Abbondanza (1616-1622)*, in "Annali della Facoltà di lettere e filosofia dell'Università di Macerata", III-IV (1970-71), Roma, Bulzoni, 1971, pp. 541-578. Si veda inoltre l'operetta di G. B. Segni, *Discorso sopra la Carestia e fame*, in Ferrara, appresso Benedetto Mamarello, MDXCI. Numerose notizie sulla carestia del 1590-94 in F. Rodi, *Annali di Ferrara*, ms. Cl. I, 645 della Biblioteca Comunale Ariostea di Ferrara, tomo V-VI-VII.