

# STORIA ECONOMICA

*ANNO IV - FASCICOLO I*



**Edizioni Scientifiche Italiane**



# SOMMARIO

ANNO IV (2001) - N. 1

## *Articoli*

- L. DE ROSA, *Alle radici dell'interventismo statale nelle Casse di risparmio* pag. 5  
G. FELLONI, *Nei domini italiani di Carlo V: economia, finanze e monete* » 27  
I. ZILLI, *Energia e sviluppo nella storia del Mezzogiorno: il caso del Molise* » 53

## *Ricerche*

- C. BARGELLI, *Alle origini di una vocazione alimentare: beccai e lardaroli nel mercato delle carni a Parma in età moderna* » 77  
M.P. ZANOBONI, *"Noctis tempore rapuit et exportavit rotam". Disavventure dell'unico mulino da seta ad energia idraulica di Milano (seconda metà del secolo XV)* » 149

## *Interventi*

- L. DE ROSA, *L'economia napoletana nell'età di Calderón de la Barca* » 187

## *Gli storici*

- A. PASI, *Dante Zanetti (1925-2001)* » 207



## ALLE ORIGINI DI UNA VOCAZIONE ALIMENTARE: BECCAI E LARDAROLI NEL MERCATO DELLE CARNI A PARMA IN ETÀ MODERNA

### *Alcune considerazioni preliminari*

Lo scopo del presente lavoro è quello di delineare le vicende che, durante l'età moderna, conducono alla progressiva differenziazione di due importanti corporazioni operanti nel settore alimentare parmense: da un lato, i beccai, penalizzati dal crescente vincolismo ducale; dall'altro, i lardaroli che, avvantaggiati da una maggiore libertà operativa, creano le premesse per una brillante affermazione futura.

Per comprendere meglio il significato e i risvolti economici della tendenziale articolazione del mercato delle carni, è opportuno inserire il caso in oggetto in una più ampia prospettiva storiografica, vivificata dal rinnovato interesse sorto negli ultimi anni intorno alle corporazioni di arti e mestieri, approccio che ha consentito di rivisitarne sotto una nuova luce, scevra di pregiudizi, la secolare evoluzione<sup>1</sup>. In particolare, è emerso come, almeno in alcune realtà<sup>2</sup>, i paratici si mantengano attivi e vitali nel corso del Settecento, catalizzando interessi e mobilitando una fitta rete di rapporti politici, aggiornando, ridefi-

<sup>1</sup> Si veda, per tutti, A. GUENZI-P. MASSA-A. MOIOLI (a cura di), *Corporazioni e gruppi professionali nell'Italia moderna*, Milano, F. Angeli, 1999 e, per un aspetto più specifico, A. GUENZI, *Lavoro e corporazioni nei recenti contributi della storiografia economica italiana*, contributo presentato al convegno di studi su "Il lavoro come fattore produttivo e come risorsa nella storia economica italiana", Roma, 24 novembre 2000, in corso di stampa. Interessanti considerazioni si trovano anche in C.R. HICKSON-E.A. THOMPSON, *A new theory of guilds and european economic development*, in "Explorations in Economic History", n. 28, 1991, pp. 127-168.

<sup>2</sup> Con riferimento allo specifico contesto milanese, cfr. E. MERLO, *Le corporazioni: conflitti e soppressioni*, Milano, F. Angeli, 1996. Per Bologna, cfr. A. GUENZI, *La corporazione dei cappellai a Bologna in età moderna*, in A. GUENZI-P. MASSA-A. MOIOLI (a cura di), *Corporazioni*, cit., pp. 421-436. Nella medesima linea interpretativa, relativamente al settore conciario bolognese, si colloca A. GRANDI, *La pelle contesa*, Torino, Giappichelli, 2000, in particolare pp. 167-177.

nendo o, meglio, rinegoziando i sistemi normativi allo scopo di salvaguardare o migliorare i privilegi acquisiti. In altri termini, in una società in cui le relazioni e i bisogni sono in continua trasformazione, i gruppi professionali – intesi come corpi sociali e istituzionali<sup>3</sup>, il cui operato trascende decisamente l'ambito strettamente produttivo – appaiono in grado, come sottolinea Alberto Guenzi, di “condizionare e di orientare la politica economica [rappresentando] una risorsa non trascurabile per l'intero sistema economico”<sup>4</sup>, anche in un periodo in cui gli strali dei riformatori illuminati avrebbero dovuto colpire mortalmente molte delle ripudiate impalcature del passato. Nel recente ampliarsi dell'orizzonte storiografico sarebbe, pertanto, semplicistico o addirittura fuorviante individuare nelle arti stesse le principali se non uniche responsabili del declino delle manifatture italiane del Sei-Settecento, in realtà ben più complesso ed attribuibile ad una pluralità di fattori interagenti<sup>5</sup>.

Sotto questo profilo, come vedremo, la corporazione dei lardaroli rappresenta, anche nel contesto parmense, un significativo esempio della persistente vitalità del sistema corporativo durante l'età dei Lumi. Nella fattispecie, lo studio di questo importante gruppo professionale consente inoltre di riscoprire le lontane radici storiche di una specifica “cultura alimentare”<sup>6</sup> fondata su una tradizione plurisecolare largamente recepita dalla stessa psicologia collettiva che, pur nell'alternarsi delle mode culinarie, vi scorge una sorta di opulento paese di Cuccagna<sup>7</sup>. Non è azzardato intravedere in tale retaggio culturale i

<sup>3</sup> Sull'importanza della variabile istituzionale – intesa come “chiave interpretativa delle interrelazioni tra politica ed economia” – nella storia, si diffonde D.C. NORTH, *Istituzioni, cambiamento istituzionale, evoluzione dell'economia*, Bologna, Il Mulino, 1994, p. 169.

<sup>4</sup> Cfr. A. GUENZI, *La corporazione dei cappellai*, cit., p. 436.

<sup>5</sup> Una approfondita disamina della controversa questione è contenuta in T. FANFANI, *Le arti nello sviluppo economico italiano in età moderna: colpevoli o innocenti?*, in A. GUENZI-P. MASSA-A. MOIOLI (a cura di), *Corporazioni*, cit., pp. 560-572.

<sup>6</sup> Come è stato giustamente osservato, lo studio delle arti operanti all'interno del settore alimentare fornisce un “osservatorio importante [...] per offrire elementi di conoscenza della cultura alimentare”. Cfr. P. MASSA, *Annona e corporazioni del settore alimentare a Genova: organizzazione e conflittualità (XVI-XVIII secolo)*, in A. GUENZI-P. MASSA-A. MOIOLI (a cura di), *Corporazioni*, cit., p. 390.

<sup>7</sup> Non a caso, un antico “gioco della Cuccagna”, largamente in voga nel Cinquecento, tra le “principali prerogative di molte città d'Italia circa le robbe mangiate” annovera – nella sua significativa rassegna gastronomica nazionale pittorescamente rappresentata in una espressiva tavola a colori – la mortadella di Bologna, la salsiccia di Modena, il formaggio di Piacenza e le “investiture” di Parma, ovvero sia “qualcosa di assai simile ad una coppa o ad una spalla, [...] una parte suina *investita*,

primi, seppure ancora incerti e indefiniti, tratti di quella indiscussa vocazione economica che approderà, molto più tardi, alla piena affermazione del fiorente comparto agro-alimentare emiliano. In questo scenario evolutivo, viene spontaneo chiedersi se sia del tutto casuale che, nel mutevole panorama corporativo parmense settecentesco, assuma crescente rilievo economico la corporazione dei lardaroli<sup>8</sup> e, per converso, un'arte maggiore, di più antiche tradizioni ed operante nella medesima filiera produttiva, quella dei beccai, veda assottigliarsi gradualmente – almeno a partire dalla metà del XVIII secolo – i propri profitti. Per fornire una cauta risposta, ho ritenuto utile soffermarmi sulle regole che sovrintendono all'organizzazione del mercato urbano delle carni a Parma, con particolare riferimento alla realtà settecentesca<sup>9</sup>.

Occorre innanzitutto precisare che l'arte di lardaria deve la sua specificità alla natura dei generi commerciati – in gran parte nati proprio nell'area emiliana<sup>10</sup> – derivanti dalla lavorazione delle carni suine e dalla trasformazione del latte. Le crescenti immatricolazioni settecentesche, il consistente importo delle collette annualmente versate alla Comunità e la moltitudine di provvedimenti normativi che, direttamente o indirettamente, interessano il collegio rappresentano soltanto

ossia protetta da una sottile membrana ricavata dalle budelle del maiale”. Cfr. E. DAL-L'OLIO, *Il prosciutto di Parma*, Parma, Step, 1989, p. 33. Da secoli, nel variegato panorama culinario italiano, “l'Emilia e la Romagna si presentavano come la regione dove predominavano i grassi di maiale (lardo, pancetta, prosciutto, guancia, spalla, strutto)”. Cfr. P. CAMPORESI, *Alimentazione e cucina*, in A. BERSELLI (a cura di), *Storia dell'Emilia-Romagna*, Bologna, University Press, 1977, vol. II, p. 512.

<sup>8</sup> In proposito, si veda la tab. 5 in cui emerge come, ancora all'inizio dell'Ottocento, l'arte dei lardaroli raccolga un numero di iscritti di gran lunga superiore rispetto alle altre corporazioni, a testimonianza del lento cammino verso la specializzazione dell'economia parmense. Archivio di Stato di Parma (d'ora in poi, A.S.P.), Comune, Arti, b. 1856.

<sup>9</sup> Fin dalla metà degli anni Ottanta, Alberto Guenzi auspicava un approfondimento degli aspetti connessi all'organizzazione dei mercati urbani, alla rete distributiva, nonché ai comportamenti degli operatori economici. Cfr. A. GUENZI, *La carne suina: lavorazione, consumo e prezzi nella città di Bologna (sec. XVI-XVIII)*, in AA.VV., *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna, Analisi by Analisi Trend, 1986, p. 691.

<sup>10</sup> Gli storici greci Polibio e Strabone attestano, fin dal II secolo a.C., la diffusione nella Pianura Padana di un fiorente allevamento suinicolo. Per altre testimonianze risalenti all'antichità rimando, tra gli altri, a G. GODI (a cura di), *Arti e mestieri a Parma dal medioevo al XX secolo*, Parma, Step, 1987, pp. 159-164; E. DAL-L'OLIO, *Il prosciutto*, cit., *passim*; M. IOTTI, *Storia del formaggio di grana "Parmigiano-Reggiano" (1200-1995)*, Reggio Emilia, Futurgraf, 1996, *passim*.

alcuni dei principali indici rivelatori dell'importante ruolo e delle rilevanti potenzialità economiche. D'altra parte, le abituali esportazioni, fin dall'età di mezzo<sup>11</sup>, di prodotti caseari anche in lontane contrade costituiscono un'ulteriore e probante riprova della competitività dell'università di lardaria emiliana. La nitida divisione del lavoro realizzata in seno alle corporazioni alimentari parmensi, nell'assicurare una ben delimitata nicchia di mercato, pone il collegio in questione al riparo dalle rischiose sovrapposizioni produttive, frequente fonte dell'inaspriarsi della conflittualità corporativa nella tarda età moderna. Dal rilievo acquisito nel corso del tempo consegue una generosa messe di fonti archivistiche – ivi comprese alcune serie di prezzi<sup>12</sup> (cfr. tabb. 8-12) – che, qualora interpretate congiuntamente, consentono di mettere a fuoco alcune interessanti peculiarità che contraddistinguono le derrate in questione.

### *L'Ars Bechariorum e la regolamentazione del mercato delle carni bovine*

Fin dal medioevo l'*Ars Bechariorum*, in quanto arte maggiore partecipava, a pieno titolo, alla vita politica cittadina. Essa costituiva, inoltre, una fonte non trascurabile di ricchezza per le finanze ducali poiché, oltre al versamento dei consueti tributi, corrispondeva la pigione per i locali adibiti al proprio commercio – le cosiddette “Beccherie” – tutti di proprietà comunale<sup>13</sup>. Il rilievo economico dell'influente pa-

<sup>11</sup> È attestato come già nel Duecento esistesse un regolare flusso commerciale di esportazione di carne salata, olio e formaggio verso Barletta e S. Giovanni d'Acri. A.S.P., Fondo Diplomatico, b. 2453, rogito notarile del 3 aprile 1268. Secondo alcune autorevoli testimonianze, già dal Cinquecento il formaggio parmigiano aveva conquistato l'importante piazza commerciale di Venezia, da dove veniva successivamente smistato verso i Paesi dell'Europa centro-settentrionale (tra cui l'Inghilterra) e del Medio-Oriente. Per maggiori ragguagli, rimando a M. IOTTI, *Storia del formaggio*, cit., pp. 83-84.

<sup>12</sup> Sulla valenza esplicativa della storia dei prezzi rimando, per tutti, a F. BRAUDEL-F. SPOONER, *I prezzi in Europa dal 1450 al 1750*, in “Storia economica Cambridge”, Einaudi, Torino, vol. IV, 1973, pp. 436-563. Riguardo alla scelta tra prezzi reali o nominali, si fa presente che “di fronte a qualsiasi problema è sempre preferibile, al principio, ritornare alle originali e non corrette serie di prezzi, che sono in pratica le meno inesatte di tutte”. *Ibidem*, p. 458.

<sup>13</sup> Quando si rendeva vacante qualche banco della beccheria, un'apposita grida invitava gli aspiranti macellai a presentarsi alla Cancelleria Civica entro otto giorni dall'affissione, fatto salvo il possesso di alcune condizioni per l'ammissione al paratico.

ratico<sup>14</sup> è testimoniato dalle numerose disposizioni contenute negli statuti municipali duecenteschi che ne regolamentavano scrupolosamente l'attività produttiva, a tutela dell'igiene pubblica e del corretto smercio di questo importante genere alimentare<sup>15</sup>. Non stupisce pertanto che la riforma statutaria del 1707, nel ribadire i principi contenuti negli antichi *Statuta Bechariorum* del 1309, rinsaldi una pluralità di vincoli e di limitazioni che condizionano di fatto il collegio, il cui operato, in quanto rientrante nel settore alimentare, non può prescindere dal pieno rispetto dei dettami in materia annonaria. In tale ottica, preso atto che la "molteplicità delle macellerie fuori del Vaso Grande"<sup>16</sup> reca

È quanto accade, ad esempio, il 29 aprile 1782, in seguito alla cessazione dell'attività da parte dei macellai Giuseppe Olivieri, Pietro Ferrari, Giambattista Polini, Giacomo Battei e Antonio Dalla Via. A.S.P., Comune, Gridario, b. 2151, avviso del 29 aprile 1782.

<sup>14</sup> Come osserva giustamente Fanti, con riferimento al contesto bolognese, in età comunale "i numerosi vincoli e limitazioni imposti all'attività dei soci sono finalizzati a fare dell'Arte [dei beccai] un formidabile strumento di controllo dell'intero settore economico legato al commercio della carne ed un potente mezzo di pressione sociale e politica. Rispetto ad altre Arti, i cui soci svolgevano attività più autonome e meno controllabili, l'Arte dei Beccai, come quelle più legate al grande commercio dei generi di prima necessità, aveva in sé le condizioni suscettibili di suggerire forme di organizzazione tecnica e commerciale che prefigurano quelle delle moderne catene produttive e distributive". Cfr. M. FANTI, *I macellai bolognesi. Mestiere, politica e vita civile nella storia di una categoria attraverso e secoli*, Bologna, Sindacato Esercenti Macellerie, 1980, p. 49.

<sup>15</sup> Lo statuto del 1248 precisa che "quod quilibet beccarius et quilibet alius civitatis Parmae, teneantur per sacramentum non vendere in grossum neque ad minutum carnes infirmas nec morbosas nec viciosas nec malatas nec involtas, nec eciam porcos de malatis de sancto Lazaro in beccaria nec subtus beccariam nec etiam in civitate nec in burgis". Si legge anche che "quod quolibet beccarius teneatur non vendere carnes feminas pro masculo, nec carnes de pecora seu de montone pro castrone, nec carnes de bestia infirma". Qualche decennio più tardi si stabilisce, inoltre, che "quod Potestas teneatur sacramento infra mensem, cogere becharios civitatis stare ad vendendum carnes in illis portis in quibus habitant et non alibi, aliquo modo vel ingenio, et hoc pro majori utilitate emencium carnes [...]. Item quod nullus becharius, nec aliqua alia persona vendens carnes vel excorians eas, praesumat carnes inflare cum sprochis vel cum alio instrumento, qualitercomque dici vel excogitari possit [...]. Item teneatur [...] tenere carnes pecudum separatas a carnibus castracinis et a carnibus de montone". Il terzo statuto, a sua volta, consente "cuilibet bechariorum tenere pellas circa bestias, et vendere carnes licitas et modo licito ubicomque voluerint, dummodo bechariae civitatis manuteneantur more solito; et possint ire ad festum beatae Virginis de agosto per se, ut facere consueverunt [...]". Tali disposizioni vengono via via ribadite nelle fonti normative successive. Cfr. G. MICHELI, *Le corporazioni parmensi d'arti e mestieri*, Parma, Battei, 1899, pp. 41-42.

<sup>16</sup> A.S.P., Comune, Arti, b. 1859, *Statuti, regole e provvisioni per l'arte dei macellai*, 1707. Il "Vaso Grande della Beccaria" era ubicato nell'odierno spiazzo della

danno all'arte nel dispaccio della carne", viene confermato il divieto di esercitare l'attività all'esterno dell'area assegnata<sup>17</sup>. Soltanto in casi particolari, dietro esplicita autorizzazione governativa e nel rispetto di precisi limiti, è possibile aprire botteghe – denominate "soriane" – in un luogo differente. Il proliferare di questi esercizi e la conseguente dispersione territoriale dei punti vendita avrebbe infatti arrecato, oltre ad una eccessiva concorrenza, un grave pregiudizio ai macellai operanti all'interno del "Vaso Grande" che, in quanto racchiusi in un ben delimitato spazio operativo, sono sottoposti alla scrupolosa vigilanza ducale, sorveglianza facilmente elusa dalle "soriane" con pericolose ripercussioni sulla salute pubblica<sup>18</sup>. Si scoraggia quindi l'apertura di queste botteghe – peraltro fortemente avversate dall'arte stessa – non solo tramite stringenti vincoli produttivi tesi a salvaguardare la di-

Ghiaia, non lontano da Piazza Grande dove avvenivano le contrattazioni dei principali generi alimentari.

<sup>17</sup> Ricordiamo che, originariamente, le beccherie erano concentrate nella Piazza Grande ma che, per evidenti motivi connessi all'igiene cittadina, fin dal 1347 erano state trasferite da Luchino Visconti presso la chiesa di S. Giorgio all'inizio di strada S. Lucia – che, da allora in poi, fu detta anche via S. Giorgio o via dei Beccai – in prossimità della piazza ma, in qualche modo, al di fuori della stessa. Sappiamo, inoltre, che nel 1478 operavano a Parma quindici beccherie, tutte di proprietà comunale, di cui dodici ubicate nelle adiacenze della piazza Grande e tre in Codiponte, vicino al Ponte di Pietra. "Ciascuna beccheria vicina alla Piazza era contrassegnata da una lettera dell'alfabeto: la prima dalla lettera O, la seconda da una N, la terza da una M, la quarta da una L e un'altra dalla B, quest'ultima contigua alla Bottega del Dazio, ed una dalla lettera D; delle rimanenti non è dichiarata la lettera, comunque il Comune possedeva nella stessa piazza altre botteghe ugualmente contrassegnate". Cfr. E. DALL'OLIO, *Il prosciutto*, cit., p. 36.

<sup>18</sup> A.S.P., Comune, Arti, b. 1859, *Statuti*, cit., cap. X. Numerose sono, nel corso del tempo, le violazioni di cui vengono accusati i "sorianari", i quali, "senza alcun rispetto per l'Arte da cui dipendono, aprono e chiudono, a loro piacere, le rispettive Botteghe e smettono, spesso, di fabbricare carne persino per due o tre anni o affidano, con patti occulti, le loro Botteghe a persone desiderose d'esercitare il detto mestiere". I ricorrenti fanno altresì rilevare che "il restare per sei mesi senza fabbricare carne li priva del loro Ius" e richiedono la sospensione dall'esercizio anche in caso di interruzioni più brevi. L'istanza viene sostanzialmente accolta, ribadendo che "nessuno, e così nemmeno quelli che avessero tenuta aperta Soriana ma poi avessero desistito dall'esercizio di essa per sei mesi continui, possa aprire nuovamente Soriana e molto meno dar la possibilità ad altri di aprirla prestando loro il proprio nome, senza aver prima ottenuto l'apposita licenza, con l'impegno di rimaner subordinato all'Arte dei macellai e di riconoscerla". Inoltre, coloro che avranno "smesso di far carne per sei mesi continui, dovrà considerarsi come se non avesse mai tenuta aperta Soriana, sotto pena di scudi 100 d'oro, in caso di contravvenzione". A.S.P., Comune, Arti, b. 1874, memoriale del primo ottobre 1749.

sponibilità di carne nel luogo appositamente adibito allo smercio, ma pure mediante l'innalzamento di barriere finanziarie all'entrata<sup>19</sup>.

Non è del pari trascurato l'aspetto organizzativo, nella convinzione che soltanto una razionale organizzazione sia in grado di garantire una perfetta efficienza. Una serie di minuziose norme intende assicurare l'ordine e il disciplinato esercizio delle contrattazioni, nel pieno rispetto dei prezzi di calmiera – fissati sulla base della valutazione corrente del bestiame da macello – riducendo al minimo gli elementi di destabilizzazione, ovverossia pregiudizievoli alle transazioni stesse. Al riguardo, viene predisposta un'attenta sorveglianza su quei soggetti – “tagliatori, pesatori, garzoni e altri inservienti dei macellai” – che, frapponendosi tra venditore e acquirente, si sottraggono non di rado al rispetto delle regole rendendosi responsabili di veri e propri furti<sup>20</sup>. Analogamente, agli stessi “Triparoli”, deputati allo smercio delle interiora, è fatto espresso divieto di esitare la carne o trattenersi in becceria se non per il tempo strettamente necessario ad acquisire il genere di loro competenza<sup>21</sup>. Un'ulteriore fonte di condizionamento proviene dalle onnipresenti prescrizioni religiose che si sostanziano nella sospensione dell'attività durante la quaresima, con la sola eccezione dell'artigiano che, grazie alla miglior offerta nel pubblico incanto, riesca ad aggiudicarsi l'unica bottega autorizzata alla vendita durante questo periodo<sup>22</sup>.

<sup>19</sup> Una volta ottenuta la relativa autorizzazione, l'apertura di una “soriana” è subordinata al versamento di 400 lire all'arte dei beccai, “sotto la pena al contraffacciente di scudi 20 d'oro da applicarsi per 2/3 all'Ill.ma Comunità e per 1/3 all'Arte”. A.S.P., Comune, Arti, b. 1859, *Statuti*, cit., cap. XI.

<sup>20</sup> “Quel Tagliatore, o Pesatore, garzone o altro inserviente, che ruberà carne, denaro, arnesi atti alla becceria, o qualsivoglia altra cosa al suo padrone o a qualche altro macellaio, potrà essere subito licenziato [...] e s'intenderà per sempre incapace d'entrare in becceria, di servire alcun macellaio, né potrà mai più esercitare l'Arte del Macellaio”. *Ibidem*, cap. XXI.

<sup>21</sup> La norma in oggetto trova giustificazione nei “perniciosi e insopportabili susurri e discordie sollevate tra i macellai e loro garzoni dai Triparoli”, i quali possono trattenersi soltanto per il tempo necessario a “ricevere dai macellai gli intestini degli animali e separarli dalle immondizie, sotto pena dell'esilio perpetuo dalla Becceria”. *Ibidem*, cap. XIV.

<sup>22</sup> La somma ricavata dall'offerta all'incanto – che, in precedenza, veniva equamente distribuita tra i macellai esclusi dall'attività – deve ora essere devoluta alle casse dell'arte e in parte destinata a fini assistenziali, “a titolo di ventura da darsi alla più povera ragazza nubile, che sia figlia dell'Arte [...] a condizione che sia del luogo, onesta, nubile e delle più povere di questa Città”. *Ibidem*, cap. XII. Sempre in tema di vincoli religiosi, ricordiamo che le stesse domande di ammissione all'arte possono essere accolte soltanto in un preciso periodo, compreso tra il primo giorno di quare-

Ancora nel XVIII secolo, una specifica indagine promossa dal Du Tillot, nel constatare il persistere di una situazione insoddisfacente, individua le possibili soluzioni per colmare le lacune di un sistema suscettibile di miglioramento. In tale sede, viene nuovamente ribadita la necessità – già emersa, peraltro, fin dalla prima metà del Cinquecento – dell’accentramento delle pubbliche beccherie all’interno della Piazza Grande, unico luogo legalmente autorizzato ad accogliere il bestiame bovino proveniente dal ducato<sup>23</sup>. In particolare, l’autore del resoconto così giustifica i reiterati divieti di esportazione alla base del coattivo afflusso al mattatoio centrale<sup>24</sup>.

Le bestie destinate all’uso della Beccaria, anziché venire ingrassate coi prodotti dei terreni dello Stato, in gran parte escono dal Ducato, rendendolo così sprovvisto del bisognevole e obbligando il suddito a ricomprare il venduto, ma a un prezzo doppio e a tutto vantaggio degli stranieri; inoltre, il pubblico deve pagare di più la carne, perché si rende necessario indennizzare i beccai delle spese, in lunghi viaggi e in diversi gravosi dazi, sostenute per comprar fuori stato le

sima e il lunedì santo. *Ibidem*, cap. XIII. Occorre precisare che l’iscrizione presuppone un capitale “in tante bestie bovine del valore complessivo di 400 scudi da lire sette e soldi sei, e altri 100 scudi simili in contanti, per comprare vitelli, castrati, i quali capitali debbono essere di sua proprietà, non sottoposti ad alcuna restituzione, ma bensì destinati all’uso e avviamento della sua bottega”. *Ibidem*, cap. VIII. Sempre nell’intento di realizzare la massima trasparenza delle contrattazioni, è fatto obbligo di esporre al pubblico tutta la carne in vendita con il conseguente divieto di occultarne una benché minima quantità, nonché di “introdurre nel Vaso della Beccaria [...] bestie di sorte alcuna, per macellarle, senza la preventiva visita e approvazione dei Sigg. Calmeranti” e, in ogni caso, di “vendere una sorte di carne per un’altra”. *Ibidem*, “Capitoli aggiunti dagli Ill.mi Sigg. Anziani della Comunità al presente statuto”, capp. I-III.

<sup>23</sup> Il documento in questione è costituito da una memoriale da cui emerge, ancora una volta, il “disordine causato dalla molteplicità delle Beccarie che ciascuno apriva e chiudeva a sua discrezione” e la conseguente necessità di “abolire e sopprimere, sin dalla prima metà del secolo XVI dette Beccarie e di ridurle tutte nella piazza della Giarà”, provvedimento che suscitò, già all’epoca, vibranti proteste e violazioni. A.S.P., Fondo Du Tillot, P 124-135, doc. 127, *Progetto sopra le Beccarie, alle quali vi è annesso un ristretto di tutte le disposizioni, date pel buon mantenimento, e Regolamento delle dette Beccarie dalli 2 Luglio 1570, fino al 20 Settembre 1743*.

<sup>24</sup> Le ordinazioni promulgate tra il 1570 e il 1743 sono concordi nel divieto di esportazione del bestiame destinato alla macellazione – con l’unica eccezione delle “bestie da lavoro” – ma pure dei generi “necessari all’ingrasso”, vale a dire all’alimentazione bovina. Ricordiamo che la semplice “vicinanza delle suddette bestie ai confini dello Stato”, in un raggio di due miglia, fa presumere, salvo prova contraria, l’intenzione di esportarle, tanto che gli stessi comarchi – esattori dei dazi operanti nei luoghi di confine – non possono rilasciare le relative bollette di esportazione. *Ibidem*.

bestie da macellare, e lo Stato viene privato di quella stessa abbondanza di raccolto che godrebbe se l'ingrasso avvenisse al suo interno per la più elevata fertilità del terreno, prodotta dalla maggior copia di letame sparso<sup>25</sup>.

Alla luce delle precedenti considerazioni, assume fondamentale importanza il preventivo censimento del patrimonio bovino<sup>26</sup> destinato al soddisfacimento del fabbisogno alimentare cittadino e la relativa notificazione, nel rispetto delle scadenze prefissate<sup>27</sup>.

Un'oculata gestione del mattatoio pubblico non può, ovviamente, prescindere dal rispetto di alcune formalità burocratiche miranti alla regolarità e trasparenza delle contrattazioni nel luogo deputato allo smercio delle carni. In accordo con una concezione economica che, considerando "naturale" soltanto lo scambio diretto tra produttore e consumatore<sup>28</sup>, presuppone la sete di guadagno e la scarsa professio-

<sup>25</sup> *Ibidem*.

<sup>26</sup> In una prospettiva più generale, sulla fondamentale importanza del patrimonio zootecnico nell'economia pre-industriale si diffonde, tra gli altri, il Cipolla. "È innegabile [...] che il bestiame rappresentò sempre una quota molto elevata del capitale fisso esistente. [...] Equini, bovini e ovini rappresentavano un capitale essenziale nell'Europa pre-industriale, e non solo per l'agricoltura. Gli ovini fornivano la materia prima per l'industria laniera. Gli equini e i bovini erano indispensabili per i trasporti. Anche il settore militare dipendeva largamente da questa forma di capitale. [...]. Quando il bestiame moriva le conseguenze per l'economia del tempo erano quelle che avrebbero in un'economia moderna vasti incendi che distruggero i nostri macchinari e le nostre centrali elettriche". Cfr. C.M. CIPOLLA, *Storia economica dell'Europa pre-industriale*, Bologna, Il Mulino, 1975, pp. 138-141.

<sup>27</sup> Entro il mese di gennaio di ogni anno occorre notificare "le vacche tutte piene e vuote col numero dei vitelli nati, nome e cognome, Luogo o Villa del proprietario, e padrone delle medesime"; i buoi "da grassa appastati, e da appastarsi" devono essere denunziati entro i "dieci giorni successivi al 28 marzo di ogni anno"; infine, il numero di castrati, pecore, agnelli, montoni, capre e capretti va reso noto entro gli "otto giorni successivi al primo di gennaio". A.S.P., Fondo Du Tillot, P. 124-135, doc. 127, *Progetto*, cit. Gli stessi flussi in entrata del bestiame sono sottoposti a stretta sorveglianza. Sia l'introduzione di castrati dall'estero, sia la fuoriuscita di bestiame a svernare fuori dal ducato devono essere parimenti notificati alle autorità competenti. Nel primo caso, si teme soprattutto il depauperamento dei pascoli ducali, tanto che la "permanenza nello Stato di simili bestie per più di un mese dal loro ingresso, ne proibisce l'estrazione essendo considerate come terriere e dello Stato". Nel secondo caso, oltre alla consueta notifica del bestiame condotto a svernare all'estero, occorre "dare idonea garanzia di ricondurle tutte coi loro feti, o parti". In sostanza, dal tenore dei provvedimenti emanati nell'arco di quasi due secoli, "ci si convince che non si voleva alcuna estrazione dallo Stato di bestia che fosse buona per l'uso della Beccaria". *Ibidem*.

<sup>28</sup> È interessante osservare come l'intervento dei mediatori fosse fermamente vietato in tutti i principali mercati alimentari, tra cui quelli del grano, dell'uva e del pe-

nalità dei mediatori, viene negato agli stessi – i cosiddetti “malossini e messetti” – l’accesso al mercato e, *a fortiori*, l’intervento nelle transazioni, intromissione che comporta un inevitabile rincaro dei costi di produzione<sup>29</sup>. Il persistere e, in alcuni casi, il rafforzarsi di questa rigida normativa dimostra come, nel giudizio dei contemporanei, il ferreo vincolismo ducale fosse pienamente giustificato, tanto che la politica accentratrice persiste e, talora, si accentua durante la seconda metà del Settecento, quando si intensificano i provvedimenti finalizzati al completo controllo del mercato delle carni bovine<sup>30</sup>.

Su un piano più strettamente finanziario è accertato come un’aveduta gestione consentirebbe all’erario di accrescere sensibilmente le proprie entrate<sup>31</sup>. Il conseguimento di tale obiettivo dipende “non tanto dalla presenza, a capo delle Beccherie, di un provveditore economico e dalla sua buona fede, abilità, intelligenza e retta amministrazione” – doti indispensabili per una funzionale organizzazione del mattatoio – quanto dall’osservanza della normativa vigente che, imponendo l’afflusso e la relativa macellazione di tutto il bestiame alle beccherie cit-

sce, oltre, come visto, in quello del bestiame. A.S.P., Gridario dello Stato, b. 93, *passim*; A.S.P., Comune, Ordinazioni, reg. 275. Anche nella più evoluta economia inglese, in ossequio al tradizionale modello paternalistico, “la vendita doveva essere il più possibile diretta, dal produttore al consumatore”. Cfr. E.P. THOMPSON, *L’economia morale delle classi popolari inglesi nel XVIII secolo*, in Id., *Società patrizia, cultura plebea. Otto saggi di antropologia storica sull’Inghilterra del Settecento*, Torino, Einaudi, 1981, p. 64.

<sup>29</sup> Lo stesso Polanyi sottolinea come la regolamentazione dei mercati alimentari implichi di per sé “l’applicazione di metodi come la pubblicità obbligatoria delle transazioni e l’esclusione di mediatori per controllare il commercio ed evitare prezzi troppo alti”. Cfr. K. POLANYI, *La grande trasformazione*, Torino, Einaudi, 1974, p. 83.

<sup>30</sup> Tra gli altri, si veda un editto del 1766 teso ad accertare se esista “nello Stato, oltre al necessario per la coltura dei terreni, la sufficiente quantità di bestiame per il comune sostentamento e concedere una regolata estrazione per quel quantitativo giudicato superfluo”. A.S.P., Comune, Gridario, b. 2149, “Editto per le denunce del bestiame”, 25 ottobre 1766.

<sup>31</sup> Si dimostra come, in aggiunta ai dazi e alle imposte, si potrebbe incamerare l’ingente somma di 574.500 lire. Più precisamente, 236.500 lire sarebbero introitate dallo “annuo macello di 5500 capi di bestiame, sopra ognuno dei quali si potrebbe percepire, oltre al solito, l’utile di uno zecchino che complessivamente ascenderebbe a 5500 zecchini”; 144.000 lire deriverebbero dalla macellazione annua di 12000 vitelli, “sopra ognuno dei quali si potrebbe avere l’utile di lire dodici”. Un uguale provento sarebbe, inoltre, traibile dalla macellazione di 24.000 capi “tra Castrati, Pecore e Montoni a lire sei di utile per cadauno”, senza contare l’introito di 50.000 lire “per le libbre 50.000 di lana, derivante dalle suddette bestie, a soldi 20 la libbra”. A.S.P., Fondo Du Tillot, P 124-135, *Progetto*, cit.

tadine, consentirebbe la realizzazione di ulteriori proventi derivanti dall'alienazione di generi accessori (come, ad esempio, la lana ottenuta da pecore e montoni<sup>32</sup>). Solo garantendo, infatti, un regolare flusso di approvvigionamenti, l'utile annuo disponibile per le finanze ducali potrebbe essere notevolmente incrementato, pur nel rispetto di un contenuto prezzo di calmiera<sup>33</sup>. Ugualmente determinante a tal fine è il migliore utilizzo delle risorse umane, nella fattispecie la definizione di una struttura accentrata e gerarchica avente il vertice nella persona del direttore – coadiuvato da collaboratori di assoluta fiducia – cui compete la responsabilità di assicurare la disponibilità e la buona qualità delle carni ivi commerciate<sup>34</sup>. Riacciacciandosi alla situazione deficitaria più volte lamentata dai beccai, l'autore dell'indagine attribuisce gli scarsi profitti principalmente al fatto che questi ultimi “non curano di provvedersi per tempo di opportune scorte di bestie o trascurano di portarsi a comprarle di prima mano, senza dimenticare i rovinosi raggiri di tanti Malossini e Messetti presenti sul mercato di Giara”<sup>35</sup>. In proposito, appurato che il calmiera settecentesco delle carni bovine è a Parma solitamente inferiore rispetto a quello di città limitrofe come Reggio, Modena, Mantova, Cremona e Crema e, in termini reali, addirittura più basso rispetto a quelli seicenteschi, sarebbe opportuno ritoccarlo in modo da indennizzare i macellai almeno delle spese daziarie e di viaggio<sup>36</sup>. Per suffragare le considerazioni di cui sopra, alcune tabelle, riportando con precisione i costi e i ricavi, attestano come, nella realtà oggetto di indagine, gli introiti siano insufficienti a far fronte all'incremento delle spese<sup>37</sup> (cfr. tab. 1).

Scendendo nel dettaglio e scomponendo la tab. 1 nei tre prospetti analitici riportati nella tab. 2, si evince come la perdita denunciata tenda ad aggravarsi all'aumentare del prezzo d'acquisto dei bovini e

<sup>32</sup> Occorre, inoltre, considerare gli ulteriori ragguardevoli proventi derivanti dal “maggior prodotto delle Fritture, Testa, Corna, Crini, Cuoi, Pellami e Sevo di detti animali, ed un risparmio notevole alla Cassa della Regia Amministrazione”. *Ibidem*.

<sup>33</sup> *Ibidem*.

<sup>34</sup> Il direttore delle beccherie “sarà indipendente da tutti i Tribunali, fuorché dal Supremo Governo, e dal Giudice che sarà destinato sopra le Beccarie, il quale, in tutti i casi che si presenteranno, dovrà amministrare la più pronta e spedita giustizia senza ammettere eccezioni cavillose e dilazioni superflue”. Egli dovrà, peraltro, concorrere al finanziamento delle “provviste di bestiame sino alla somma di lire 150000 di questa Moneta, le quali resteranno nelle Casse della Direzione sino alla scadenza dell'incarico”. *Ibidem*.

<sup>35</sup> *Ibidem*.

<sup>36</sup> *Ibidem*.

<sup>37</sup> A.S.P., Comune, Arti, b. 1860, *Ordini, capitoli e cause dell'arte dei beccai*.

Tab. 1 – *Costi e ricavi concernenti la macellazione di tre paia di buoi acquistati ai tre prezzi correnti, con riferimento alla seconda metà del Settecento (in lire, soldi e denari di Parma)*

Buoi	Costo	Ricavo	Perdita
n. 2	1755.00	1713.10	41.10
n. 2	2072.00	1971.10	100.10
n. 2	2465.00	2277.02	187.18

Fonte: A.S.P., Comune, Arti, b. 1860, *Ordini, capitoli e cause dell'arte dei beccai, Speso e ricavato di tre paia di buoi comperati ai tre più comuni prezzi correnti.*

ciò per effetto della scarsa flessibilità dei meccanismi di calmiera, il che impedisce di trasferire interamente i maggiori costi sui prezzi di vendita.

Purtuttavia, come osserva Alberto Guenzi con riferimento alla realtà bolognese, non bisogna dimenticare gli introiti che i beccai traggono dalla vendita dei prodotti secondari della macellazione che, in quanto tali, possono essere esitati liberamente, sfuggendo al condizionamento esercitato dalle tariffe di calmiera.

L'aumento del costo del bestiame, la diminuzione della resa in carne poteva ridurre l'utile del macellaio o addirittura costringerlo a lavorare in perdita. Lo *scandaglio* non riproduceva quindi la realtà dell'attività produttiva che concretamente svolgevano i macellai; proprio per questo lo stesso scandaglio non controllava alcune 'voci' di entrata e spesa sulle quali i macellai potevano rifarsi della perdita che dovevano sopportare su altri capi. Per esempio fino al 1770 le carni di bue e quelle di vacca erano vendute allo stesso prezzo nonostante che il costo d'acquisto dei buoi fosse superiore a quello delle vacche; i macellai inoltre potevano recuperare eventuali perdite vendendo 'cascami' (pelle, grasso, fegato), che costituivano circa il 15% del ricavato complessivo secondo gli *scandagli*, al prezzo che desideravano. Talora tuttavia la congiuntura economica produceva delle tensioni che i meccanismi di compensazione non riuscivano a risolvere [...]³⁸.

Ritornando al contesto parmense, il disavanzo lamentato dai macellai trova, comunque, ulteriore conferma nel particolareggiato reso-

³⁸ Cfr. A. Guenzi, *La carne bovina: consumi, prezzi e controllo sociale nella città di Bologna (secc. XVII e XVIII)*, in AA.Vv., *Popolazione ed economia nei territori bolognesi durante il Settecento*, Bologna, Istituto per la Storia di Bologna, 1985, pp. 547-548.

Tab. 2 – *Costi e ricavi connessi all'attività di macellazione bovina con riferimento a differenti prezzi correnti dei bovini (in lire, soldi e denari di Parma; pesi e libbre di Parma\*)*

<u>Prospetto A - Prima coppia di buoi, a lire 27 il peso</u>							
N.	Peso	Costo			Ricavato		
		Prezzo	Importo	Generi	Peso	Prezzo	Importo
2	65	27	1755	2	65.00	22.10	1462.10
				Sevo	3.15	22.00	79.04
				Pelli	8.00	12.00	96.00
				Giunte	–	24.00	48.00
				Lingue	0.18	0.18	16.04
				Lombi	0.04	0.18	3.12
				Cervello	–	4.00	8.00
							<u>1713.10</u>
<u>Prospetto B - Seconda coppia di buoi, a lire 28 il peso</u>							
N.	Peso	Costo			Ricavato		
		Prezzo	Importo	Generi	Peso	Prezzo	Importo
2	74	28.00	2072.00	2	74.00	22.10	1665.00
				Sevo	6.00	22.00	132.00
				Pelli	8.00	12.00	96.00
				Giunte	–	24.00	48.00
				Lombi	0.05	0.18	4.10
				Cervelle	–	4.00	8.00
							<u>1971.10</u>
<u>Prospetto C - Terza coppia di buoi, a lire 29 il peso</u>							
N.	Peso	Costo			Ricavato		
		Prezzo	Importo	Generi	Peso	Prezzo	Importo
2	85	29.00	2465.00	2	85.00	22.10	1912.10
				Sevo	8.00	22.00	176.00
				Pelli	8.20	12.00	105.12
				Giunte	–	24.00	48.00
				Lombi	0.06	18.00	5.08
				Lingue	0.24	0.18	21.12
				Cervelle	–	4.00	8.00
							<u>2277.02</u>

\* Un peso di Parma (circa 8,2 kg) equivale a 25 libbre di 12 onces ciascuna. Cfr. M.A. Romani, *Nella spirale di una crisi. Popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento*, Milano, Giuffrè, 1975, nota metrologica.

Fonte: A.S.P., Comune, Arti, b. 1860, *Ordini, capitoli e cause dell'arte dei beccai*.

Tab. 3 – *Costi e ricavi della macellazione mensile di 4414 vitelli nel pubblico macello di Parma con riferimento alla seconda metà del Settecento (in lire, soldi e denari di Parma)*

<u>Costo</u>	£... s...d...
– Vitelli N. 368 di pesi 5 cadauno: Pesi 1840, a £ 19 il peso	34960.00.00
– Dazio di soldi 50 per peso	4600.00.00
– Al tagliatore per ogni mese	140.00.00
Costo e spese di un mese	39700.00.00
 <u>Ricavo</u>	
– Dai pesi 1840, dibattendo il terzo per le entraglie, restano pesi 1226, libbre 16, oncie 8 a soldi 21 la libbra	32200.00.00
– Pesi 147, libbre 5: ricavo di pelli n. 368 a £ 12 il peso	1766.08.00
– libbre 1104: fegati a soldi 36 la libbra	1987.04.00
– cervelle n. 368 a lire 2 cadauna	736.00.00
– latti n. 368 a lire 2 cadauno	736.00.00
Ricavo di un mese	37425.12.00
Perdita di un mese	2274.08.00
	39700.00.00

“Dividendo la perdita ogni 368 Capi, risulta lo sbilancio per ogni vitello di £ 6.03.07 368/112:-”.

Fonte: *Ibidem*, *Conto di un mese regolato sopra un intiero anno, nel quale macellandosi in questo pubblico macello circa 4414 vitelli, considerati di pesi 5 cadauno, e ragguagliati nel prezzo, giusta la corrente stagione, [...] in lire 19 il peso.*

conto esposto nella tab. 3, in cui sono evidenziati i costi e i ricavi connessi alla macellazione nel mattatoio pubblico con riferimento ad un arco temporale mensile.

Analogamente, le stesse registrazioni contabili redatte dallo “scrittore del banco pubblico” – riferite sia ai buoi che ai vitelli macellati nel febbraio 1783 – evidenziano nuovamente la passività della gestione (tab. 4), passività che, a dire il vero, accomuna altre realtà, come ad esempio la vicina Reggio Emilia (si veda la tab. I in appendice), laddove il costo d’acquisto del bestiame risulta decisamente rigonfiato dall’entità degli oneri daziari e, in misura minore, dalle diverse spese connesse alla remunerazione del personale impiegato nelle operazioni di macellazione e di commercializzazione del prodotto finito. Ma, come detto, si tratta soltanto della versione ufficiale che, più riduttiva, non considera le tacite compensazioni derivanti dalla libera com-

Tab. 4 – *Costi e ricavi connessi alla macellazione bovina (buoi e vitelli) riferiti al febbraio 1783 secondo le registrazioni contabili del Banco di Beccheria (in lire, soldi e denari di Parma; pesi, libbre ed onces di Parma)*

<u>Costo e spese</u>		£....	s....	d....
–	Importo di n. 30 buoi	14617.	15.	00
–	Rimanenza di gennaio compresa nei suddetti	3257.	05.	00
	Sono	17875.	00.	00
–	Si dibatte per tre Buoi dei suddetti esistenti in stalla	1451.	05.	00
	Restano	16423.	15.	00
–	Agli Inservienti per sue terzi del mese	510.	00.	00
–	Per fieno consumato nei due terzi del mese	290.	00.	00
–	Per spese accidentali	67.	11.	00
–	Alla Pellatrice	9.	12.	00
–	Per i Contratti	55.	01.	00
–	Agli Inservienti per la carne: Pesi 5, libbre 21 per 2/3 del mese	116.	16.	00
	Costo	17472.	15.	00
<u>Ricavato</u>		Pesi	Libbre	Oncie
–	Carne dei detti Buoi	801	–	–
–	Giunte che si vendono	9	16	–
	Sono	810	16	–
–	Si dibatte il sevo dei rognoni pesato come carne, ma che si deduce non vendendosi come carne	16	3	–
	Restano	794	13	–
–	Calo dei pesi 794.13 in ragione del 3%	23	21	–
	Restano	770	17	–
		£....	s....	d....
–	Detti pesi, in ragione di £ 17.10. cadauno, ammontano a	13486.	18.	00
–	In cervelle	112.	00.	00
–	In giunte, lingue e frittagnie: n. 28 a £ 22	616.	00.	00
–	In corna	13.	00.	00
–	In pesi 61, libbre 2 di Sevo, a £ 22 il peso	1343.	14.	00
–	In pesi 105, libbre 10 di Pelli, a £ 12 il peso	1264.	16.	00
	Ricavo	16836.	08.	00
	Perdita	636.	07.	00
		17472.	15.	00

*Segue*

Segue: Tab. 4 – *Costi e ricavi connessi alla macellazione bovina (buoi e vitelli) riferiti al febbraio 1783 secondo le registrazioni contabili del Banco di Beccheria (in lire, soldi e denari di Parma; pesi, libbre ed onces di Parma)*

<u>Costo e spese</u>	£.... s.... d....
– Vitelli n. 4, rimanenza di gennaio	378.00.00
– Vitelli n. 10, di febbraio	1219.11.00
– Per i contratti	15.00.00
Costo	1612.11.00
<u>Ricavato</u>	£.... s.... d....
– Da pesi 61, libbre 5 di carne di vitello, a £ 17.10 il peso	1071.00.00
– Dalle frittaglie	83.00.00
– Da pesi 10, libbre 7 di Pelli, in ragione di £ 12 il peso	123.03.00
Ricavo	1277.03.00
Perdita	335.08.00
	1612.11.00

Fonte: *Ibidem*, *Conto dei buoi macellati al Banco dell'Ill.ma Comunità di Parma dal principio di Febbraio a tutto il 17 del mese; ed anche dei vitelli dal primo di detto mese a tutto il 14 dell'anno 1783, ricavato dal libro dello scrittore di esso Banco.*

mercializzazione dei generi secondari che scaturiscono dal processo di macellazione (grasso, ossa, zampe, unghie, testa, corna e così via) ma anche “dalla probabile sottostima dei guadagni derivanti dalla vendita delle pelli”<sup>39</sup>.

<sup>39</sup> Cfr. A. GRANDI, *La pelle*, cit., p. 25. In proposito, è superfluo ricordare il rilievo economico dei pellami grezzi che costituiscono la materia prima di un lungo e articolato processo produttivo che, partendo dalla macellazione bovina, approda al confezionamento di importanti capi di abbigliamento, calzature, selle, finimenti per animali ed altro ancora, coinvolgendo le numerose corporazioni operanti all'interno della medesima filiera (macellai, callegari, pellicciai, calzolari, ciabattini, ma anche guantai, sellai, ecc.) ed innescando una “endemica” conflittualità che, anche a Parma, si presenta particolarmente accesa, soprattutto nel Settecento. Per un infruttuoso tentativo di disciplinare l'intero comparto conciario, si veda A.S.P., Comune, Gridario, b. 2148, *Editto sopra i Corami per la Città e Stato di Parma*, 6 maggio 1758. In realtà, ancora in età napoleonica persistono le aspre contese corporative nel settore della pelle: A.S.P., Carte Moreau de Saint-Méry, bb. 18-19; *Ibidem*, Statuti, b. 288, *Documenti concernenti tutta la condotta della causa agitatasi dall'Arte de' Calzolari con-*

Dal punto di vista dei macellai, appare evidente come sarebbe sufficiente un ritocco sul prezzo di calmiera per riportare la gestione in attivo<sup>40</sup>.

Alla luce dei dati riportati – inerenti gli aspetti contabili “attestati” che, nella seconda metà del Settecento, caratterizzano la macellazione bovina in due limitrofe città padane<sup>41</sup> – emerge una fitta rete di vincoli commerciali che ostacola, di fatto, l’attività dell’*Ars Bechariorum*. In varie occasioni emerge l’insofferenza degli operatori commerciali imprigionati dall’oppressivo vincolismo ducale, ciò che alimenta la diffusione di comportamenti *contra legem*. Durante la seconda metà del XVIII secolo, ad esempio, il Vicariato della Grascia e gli stessi “Calmieranti” sollecitano più volte l’Anzianato della Comunità ad intervenire per porre fine ai comportamenti illeciti dei macellai e sorianari, i quali “vendono irregolarmente carni di manzo e castrato, e rispettivamente di vacca e pecora, con giunte proibite, e vietate dalle Leggi”<sup>42</sup>. Lo stesso appiattimento derivante dai meccanismi di calmiera consente

tro l’*Arte de’ Confettori*. Analoga situazione caratterizza anche Bologna (A. GRANDI, *La pelle*, cit.) e Milano (E. MERLO, *Le corporazioni*, cit., pp. 42-54).

<sup>40</sup> In particolare, “l’aumento di un soldo di più per Libbra sui Pesi 831.22. -, fra manzo e vitello, avrebbe prodotto £ 1039.17. -, e così, invece, della perdita soprastegnata, il Banco avrebbe avuto, alla metà circa del mese, l’utile di £ 68.2”. A.S.P., Comune, Arti, b. 1860, *Ordini*, cit.

<sup>41</sup> Anche con riferimento alla città di Modena è stato, del resto, constatato come, durante tutta l’età moderna, i “prezzi di vendita delle carni [siano] di solito scarsamente remunerativi per i macellai nonostante che i calmieri si adeguino, abbastanza sollecitamente, ai prezzi di acquisto del bestiame”. Cfr. G.L. BASINI, *Sul mercato di Modena tra Cinque e Seicento. Prezzi e salari*, Milano, Giuffrè, 1974, p. 42.

<sup>42</sup> A.S.P., Comune, Arti, b. 1874. Riconosciuto il grave pregiudizio arrecato agli acquirenti (e, in particolare, ai ceti meno abbienti) dal proliferare di tali abusi, l’Anzianato, nella convocazione del 21 settembre 1793, ordina che “si eseguiscono, secondo la più rigorosa, e stretta interpretazione tutte le Leggi, ed Ordini che dispongono il divieto e proibizione ai macellai di vender carni di manzo, e castrato con giunte, ed ai sorianari di vender pure carni di vacca, e pecora con giunte, sotto le pene in quelle inflitte, avvertendo che chiunque non obbedirà a questa espressa inibizione incorrerà anche nella pena della chiusura del Banco nel Macello o della Bottega da Soriana, e della privazione perpetua dall’esercizio di tal professione, ad arbitrio dell’Anzianato, secondo la maggiore, o minore gravezza delle contravvenzioni”. Viene, inoltre, intimato ai “sorianari” di “tener esposte al pubblico nella Giara, e nel luogo preciso che verrà loro indicato dai Sigg. Calmieranti, una o più Zocche per ivi vendere separatamente tutte le giunte ritratte dalle bestie da essi macellate, e tutti gli altri generi contemplati sotto il titolo di Giunta”. Altri diffusi comportamenti illeciti, espressamente sanzionati, derivano dal mancato rispetto della norma che impone ai macellai di condurre il bestiame al macello subito dopo le operazioni di marchiatura. *Ibidem*.

la sopravvivenza, seppure temporanea, di operatori marginali, la cui attività è caratterizzata da scarsa professionalità. In un memoriale dell'aprile 1763, ad esempio, l'arte dei beccai esprime preoccupazione "per i continui scandalosi fallimenti che succedono al suo interno, dovuti al fatto che vengono iscritte persone di nessun fondamento, le quali fanno comparire in apparenza quella tenue somma di capitali iscritta negli Statuti, mentre in sostanza non hanno niente di proprio, arrecando così pregiudizio ai poveri Rustici che, con buona fede, somministrano i loro bestiami all'Arte, e danno all'onorifico della medesima"<sup>43</sup>. Ancora all'inizio dell'Ottocento emergono le difficoltà economiche connesse alla macellazione bovina. Dal resoconto di un'indagine curata da un'apposita commissione incaricata di illustrare "i risultati che, alla fine dell'anno 1803, hanno servito a fissare il giusto prezzo, ossia Calmiere per la vendita delle carni al minuto" emergono i seguenti dati:

1. il costo dei buoi macellati fu di £ 28.14 per peso; 2. le spese in affitti, salari, e tutt'altro, e le convenienze, tanto per capitale, che per opera d'un macellaio padrone, possono ascendere a £ 72 per ogni bue; 3. il sevo, tanto escluso dal peso quanto compresi, fu di Pesi 3, libbra 1 per bue, e ne riuscì la vendita a £ 40 per peso; 4. il ricavo della pelle, della cosiddetta giunta, e di altre parti interiori escluse dal peso di compera all'ingrosso, compensarono il venditore e di dette spese e convenienze [punto 2]; del verosimile calo nel pesare al

<sup>43</sup> A.S.P., Comune, Arti, b. 1874, memoriale presentato dall'arte dei beccai in data 27 aprile 1763. In risposta a tale malcostume e per arginare il proliferare degli operatori inefficienti, circa tre anni dopo (agosto 1766) viene emanata un'ordinazione che stabilisce che l'ingresso nell'arte, anche per i figli di corporati, presuppone la disponibilità di un capitale "di almeno 8000 lire in bestiame e altre 2000 lire in contanti per altro provvedimento, mentre ogni soriano deve avere un capitale di 4000 lire in bestiame e altre 1000 lire in contanti per ulteriore provvedimento". Si aggiunge che "in mancanza dei suddetti Capitali e contanti propri, si deve prestare un'idonea garanzia [...] la quale deve ascendere ad un valore di almeno 10000 e 5000 lire rispettivamente per i macellai nel Vaso Grande e per i sorianari". Si precisa, infine, che "l'ammissione nell'Arte fatta senza rispettare le predette condizioni, se scoperta, obbliga l'Anziano e i Sindaci, responsabili, nei confronti dell'Anzianato, della sufficienza dei Capitali e dell'idoneità delle garanzie, di supplire col proprio, sino al Compimento di detti rispettivi Capitali, a favore di qualunque creditore di quel macellaio o soriano illegalmente ammesso". *Ibidem*, ordinazione degli Anziani della Comunità in data 2 agosto 1766. Per converso, una disposizione di fine secolo, nell'intento di assicurare una offerta costante di generi alimentari, sancisce che "nessun fornai o macellaio attualmente matricolato [...] possa abbandonare il rispettivo esercizio dell'Arte propria, se non ne viene premessa l'opportuna dichiarazione all'Anzianato, dopo la quale ciascuno di essi sarà, tuttavia, obbligato a continuare la propria professione per tre mesi continui". *Ibidem*, grida del 23 gennaio 1798.

minuto, e del dovuto per il dazio, non solo, ma benanche d'un soldo per libbra, che fu poi fissato al di sotto del prezzo di compera all'ingrosso<sup>44</sup>.

Sulla base delle precedenti valutazioni si evince come non di rado, almeno ufficialmente, i macellai non riuscissero nemmeno a pareggiare i propri conti. Quantunque la realtà effettiva sia più complessa, è parimenti innegabile il limitato spazio operativo di cui dispone il paratico, la cui forza economica e istituzionale appare, senza dubbio, in fase declinante. Ciononostante, ancora per buona parte del secolo seguente, e soprattutto nel clima di stagnazione e di diffidente attesa della Restaurazione, viene accentuata l'organizzazione vincolistica, atteggiamento che persevera nell'accentramento delle beccherie nel luogo precedentemente stabilito allo scopo dichiarato di limitarne il numero e di reprimere sul nascere ogni manifestazione concorrenziale. In tal modo, il mercato tende ad irrigidirsi in una struttura oligopolistica chiusa ma pubblicamente "regolata" che peraltro si delinea, nello stesso periodo, anche in altri contesti<sup>45</sup>. Non a caso, durante il governo di Maria Luigia viene ulteriormente appesantita la regolamentazione del commercio delle carni bovine e, per converso, accordata una maggior libertà allo smercio delle carni suine. Al riguardo, una ordinanza podestarile del febbraio 1838, oltre a vietarne il commercio ambulante, ribadisce significativamente che "la vendita delle carni macellate, tranne le porcine, non potrà farsi in altro luogo della Città, fuorché nelle nuove botteghe ad uso di beccherie nella Piazza della Ghiaia", appositamente affittate dal Comune<sup>46</sup>.

<sup>44</sup> Tenuto conto delle precedenti valutazioni, si reputa "giusto il prezzo di soldi 22 per libbra e si concluse che, in parità di circostanze, saputo il costo di compera all'ingrosso, ed in ragione di peso, il prezzo al minuto può fissarsi a un soldo, per libbra, meno di detto prezzo di costo". Risulta comunque opinabile che il prezzo così determinato sia sufficientemente remunerativo per l'esercente, non consultato dalla Commissione per la determinazione dei costi e ricavi. A.S.P., Comune, Gridario, b. 2153, grida del 26 marzo 1804.

<sup>45</sup> Per la realtà bolognese, si veda M. FANTI, *I macellai bolognesi*, cit., pp. 170-172 e *passim*; A. GUENZI, *La carne suina*, cit., p. 693; L. GHEZA FABBRI, *L'organizzazione del lavoro in una economia urbana. Le società d'Arti di Bologna nei secoli XVI e XVII*, Bologna, 1988, p. 50.

<sup>46</sup> L'ingerenza governativa si spinge persino ad imporre l'arredo e la struttura della bottega. "Per la maggiore ventilazione e sanità delle beccherie, queste non potranno essere occupate da mobili inutili o non necessari all'esercizio della vendita. Le tavole e i banchi saranno aperti ai lati e sgombri al di sotto, e non potranno avere che piccoli cassetti per riporvi il denaro, e i libri occorrenti. Il desco (zocca) non potrà essere alto da terra più di un metro e 35 cm". Il macellaio che non abbia intenzione di aprire bottega potrà anche scegliere di tenere un banco mobile e contrassegnato

Evidentemente, i tempi non sono ancora maturi per un deciso mutamento. Bisognerà attendere, infatti, alcuni decenni per giungere alla piena liberalizzazione del commercio, consacrata dal “Nuovo Regolamento sulla vendita del pane e delle carni” elaborato dalle autorità comunali nel 1874, quando, in nome della libera concorrenza, verrà sancita la definitiva abrogazione della disciplina regolatrice del mercato dei generi alimentari, pur nel rispetto delle norme essenziali attinenti all’igiene e all’ordine pubblico<sup>47</sup>.

### *Da una costola dell’Ars Bechariorum: l’arte di lardaria*

L’origine dell’arte dei lardaroli va ricondotta ad un processo di filiazione da una delle più antiche arti maggiori<sup>48</sup>, quella dei beccai, che, fino alla metà del Quattrocento, era l’unica statutariamente autorizzata alla vendita della carne all’interno delle mura cittadine. Già gli statuti municipali duecenteschi facevano esplicito divieto ai macellai di esitare *porcos gramignosos* – vale a dire carne suina avariata – divieto recepito dagli statuti trecenteschi dell’*Ars Bechariorum* e via via ribadito nelle successive addizioni quattrocentesche, a palese dimostrazione che, a quel tempo, non esisteva ancora un’arte specificamente deputata alla vendita dei generi di lardaria e che il commercio delle carni porcine era di pertinenza degli stessi beccai. In sostanza, in età

da un numero ordinale sempre, ovviamente, nel luogo e negli orari di mercato, ma i “beccai con banco potranno vendere solo le carni del bestiame minuto, cioè le pecorine, e caprine; quelle di vitello, e le giunte del grosso bestiame bovino, cioè teste, piedi e visceri”. A.S.P., Gridario dello Stato, b. 171, ordinanza del 5 febbraio 1838 a firma del podestà di Parma G. Zileri.

<sup>47</sup> Le nuove disposizioni sono il frutto di un lavoro preparatorio – organizzato, tra il 1866 e il 1874, da una commissione formata da alcuni consiglieri comunali (Torrighiani, Bianchi e Redenti) e dalla stessa giunta municipale – finalizzato allo studio delle misure atte a contemperare la libertà di commercio con l’ordinato svolgimento dell’attività nell’importante settore alimentare. In proposito, A.S.P., Comune, Arti, b. 1864, “Relazione intorno alla convenienza di abolire il calmere del pane e della carne, presentata dalla Commissione composta dai Consiglieri Torrighiani, Bianchi e Redenti relatore (4 agosto 1866)” e *Ibidem*, “Relazione della Giunta Municipale sulle disposizioni regolamentari relative alla vendita del pane e delle carni all’oggetto di coordinarle colla abolizione del Calmiere (3 novembre 1874)”.

<sup>48</sup> La *Determinatio compositionis mercadancie*, contenuta negli statuti municipali del 1215, annovera, tra le arti maggiori, quelle dei beccai, dei fabbri ferrai, dei calzolari e dei pellicciai, corporazioni che beneficiavano di una “supremazia incontestata sulle altre e che in molte occasioni le rappresentavano”. Cfr. G. MICHELI, *Le corporazioni parmensi*, cit., p. 8.

comunale ci si limitava a menzionare non meglio precisati “venditori di carne e pesce” nei quali è possibile, per certi versi, individuare i lontani progenitori della futura corporazione dei lardaroli<sup>49</sup>. Nel corso del XV secolo, nell'introdurre alcune restrizioni inerenti l'accesso al paratico<sup>50</sup>, i macellai riaffermano la loro competenza relativamente alle carni bovine e, limitando di fatto la propria sfera di attività, lasciano scoperto un segmento di mercato che ben si presta ad essere soddisfatto da nuovi operatori economici, da una nuova corporazione, quella dei salsamentari (definiti più comunemente lardaroli) che – sia per l'incremento degli iscritti sia per l'accresciuta importanza della merce trattata – già alla metà del Quattrocento si costituisce in arte autonoma con un distinto statuto<sup>51</sup>. Appare, peraltro, verosimile che, fino ad allora, i due collegi si fossero tacitamente ripartito, sotto il profilo merceologico, il mercato delle carni. Nel 1459, infine, – in un periodo di rivolgimenti politici e ricco di fermenti innovativi, caratterizzato, tra l'altro, dalla revisione degli statuti di alcune importanti corporazioni

<sup>49</sup> L'inesistenza di una corporazione specifica è confermata, tra l'altro, da una disposizione duecentesca (1248) che riserva ai beccai la commercializzazione di qualunque tipo di carne, disposizione confermata dagli statuti dell'arte dei beccai del 1309 e dalle successive addizioni della prima metà del Quattrocento. Cfr. G. MICHELI, *Gli statuti delle corporazioni parmensi*, Parma, Deputazione di Storia Patria, 1913, pp. 235-269.

<sup>50</sup> Tra le principali restrizioni di nuova introduzione – miranti ad elevare le barriere all'entrata – ricordiamo l'inasprimento della tassa d'iscrizione nonché il divieto, per un decennio, di accesso all'arte. Tali norme, finalizzate a rimediare all'eccessivo affollamento del paratico, contribuirono, verosimilmente, alla formazione di “un gruppo di rivenditori autonomi di carne di maiale, ancora non organizzati e pertanto fuori, per l'eterogeneità della merce venduta (alle carni sopra descritte si aggiungevano mano a mano formaggi e olio), dalle norme proibenti l'esercizio della beccheria. Sembra quindi che le Arti (una *de jure*, l'altra *de facto*), abbiano convissuto per un certo periodo di tempo, con questo punto di contatto”. Cfr. S. DI NOTO, *Lo statuto dell'arte dei lardaroli*, in “Aurea Parma”, n. 52, 1968, pp. 3-31, p. 5. Per ulteriori punti di derivazione tra le due arti, anche sotto il profilo sintattico, cfr. *Ibidem*, p. 6.

<sup>51</sup> L'orgoglioso senso di appartenenza al paratico si riflette, tra l'altro, nella profonda devozione verso il santo protettore – s. Lucio – la cui effigie compare su tutti i documenti (licenze, bollette di pagamento e così via) rilasciati dall'Anziano dell'arte. Cfr. G. MICHELI, *Le corporazioni*, cit., p. 89. Sugli aspetti più strettamente giuridici dello statuto quattrocentesco, articolato in 23 capitoli, si sofferma S. DI NOTO, *Lo statuto*, cit. Nel dettato statutario viene vietata la vendita ambulante di formaggeria e larderia, accordando ai privati la libera macellazione dei suini nei mesi invernali, da ottobre a febbraio. Essendo invalsa l'abitudine di aprire provvisoriamente numerose botteghe durante il periodo di macellazione con grave pregiudizio dei corporati regolarmente iscritti, in occasione della revisione statutaria del 1589, viene imposta l'apertura continuativa delle botteghe per tutto l'anno.

di arti e mestieri<sup>52</sup> – l'attività di lardaria viene formalmente riconosciuta *de jure*. Nella nuova configurazione corporativa lo smercio delle carni bovine rimane, come detto, di pertinenza dei beccai<sup>53</sup>, mentre ai salsamentari viene attribuita la commercializzazione della carne suina fresca, dell'olio di semi e d'oliva<sup>54</sup>, del pesce fresco “da foglie”<sup>55</sup> e conservato<sup>56</sup>, nonché delle candele di “sevo” utilizzate nell'illuminazione domestica. Quest'ultimo manufatto rappresenta, almeno a Parma, il residuo cordone ombelicale fra le due corporazioni, in quanto ottenuto dal grasso animale estratto dai beccai al momento della macellazione e successivamente acquistato dai lardaroli ad un prezzo concordato annualmente<sup>57</sup>. Nella composita attività di lardaria rientra pure

<sup>52</sup> Ricordiamo che, dopo la morte di Filippo Maria Visconti nel 1447, Parma vive una parentesi di relativo benessere anche sotto il profilo economico, inserendosi nel potente sistema politico milanese. Proprio in questo periodo si assiste alla riforma di alcuni statuti, tra cui quelli dei muratori e dei beccai. Cfr. R. GRECI, *Parma medievale. Economia e società nel Parmense dal Tre al Quattrocento*, Parma, Battei, pp. 197-226, in particolare p. 213.

<sup>53</sup> È pure di loro competenza lo smercio del fegato di vitello e delle frattaglie in genere. Si vedano, tra gli altri, i patti stabiliti nel primo trimestre del 1676, valevoli per tutto il Carnevale dell'anno successivo, che precisano dettagliatamente le caratteristiche richieste alla carne in vendita. In tale occasione viene regolamentata la commercializzazione dei seguenti tipi di carne: vitello, “boscareggio” (vitello “dal primo al secondo anno, con dente da latte”), manzo, manza, capretto e agnello, fegato di vitello e così via. A.S.P., Comune, Arti, b. 1860, *Ordini, capitoli e cause dell'arte dei beccai*.

<sup>54</sup> L'olio d'oliva – importato prevalentemente dalla Liguria e dalla Toscana – trova un duplice impiego: quello di qualità superiore offre il condimento alle classi più abbienti mentre la qualità più scadente è impiegata come combustibile per le lucerne.

<sup>55</sup> Il pesce viene avvolto in foglie per conservarne più a lungo la freschezza.

<sup>56</sup> Si tratta, per lo più, di piccoli pesci – in particolare acciughe, sardelle, ma anche alborelle e lasche – che la tradizione emiliana conserva sotto sale, sott'olio o marinati. Per questi generi, di minor importanza commerciale, non è accordato il monopolio “stretto” ai lardaroli, in quanto, almeno nei giorni di mercato, la vendita è aperta a tutti.

<sup>57</sup> Nel corso del Seicento si dispone che il lardarolo, per acquisire il diritto di fabbricare le candele, oltre a superare una specifica prova di idoneità, ha l'obbligo di “concorrere a levare il sevo”, acquistandolo al prezzo di calmieri dai macellai. La “Fabbrica” è il luogo in cui il sego viene lavorato dai cosiddetti “fatturieri”, i quali devono agire con estrema accortezza e fabbricare candele soltanto per coloro che hanno concorso all'estrazione del grasso animale. A dimostrazione dell'importanza del genere in questione, le candele non fabbricate a Parma sono soggette all'obbligo dell'ispezione da parte dell'Anziano in carica e possono essere vendute soltanto se ne è preventivamente accertata la buona qualità. Coloro che non hanno concorso all'estrazione del sego né fabbricato candele hanno invece l'obbligo di acquistarle da altri lardaroli per poi rivenderle. *Ibidem*, aggiunte allo statuto. Per approfondimenti sul tema, rimando ad un successivo § del presente saggio.

lo smercio di salumi e lardo, ma anche di burro, ricotta e formaggio, a dimostrazione di come il paniere dei prodotti commerciati sia ampio e articolato, includendo anche generi non alimentari<sup>58</sup> – nella fattispecie, le candele di sego – e configurando una differenziazione di offerta che non trova riscontro nelle altre corporazioni alimentari parmensi<sup>59</sup>. Purtuttavia, nel rivendicare il diritto di privativa soltanto sui generi più remunerativi – nella fattispecie, salumi e latticini – lasciando invece libera la commercializzazione delle produzioni minori, quali “pesci da foglie, angiove, sardelle, e altra sorta di pesci salati”, l’arte opera una deliberata discriminazione di prodotto<sup>60</sup>.

Non è certamente questa la sede per soffermarsi sul riconosciuto pregio delle derrate rientranti nello *ius privativo* dei lardaroli, ma non si può comunque fare a meno di rilevare come i latticini assumano, fin dall’età moderna, un considerevole rilievo economico e siano perciò assoggettati ad una scrupolosa legislazione corrente, finalizzata sia ad assicurarne e disciplinarne la disponibilità nelle botteghe cittadine sia a salvaguardarne la qualità. A tale scopo, all’inizio del Settecento viene istituita una nuova figura non prevista dallo statuto corporativo, ma di fatto imposta dal Vicariato della Grascia, il “postiere”, cui è at-

<sup>58</sup> Sotto il profilo merceologico, vale la pena di ricordare che i lardaroli piacentini, a differenza di quelli parmigiani, vendono anche l’olio di linosa, il riso e il sapone. La commercializzazione del riso è verosimilmente riconducibile alla vicinanza con i tradizionali centri di produzione del Pavese mentre lo smercio del sapone vanta una tradizione antichissima che affonda le radici nell’età longobarda. Si ha notizia, infatti, di diplomi concessi dai re longobardi Ildebrando e Rachis a “Saponarii” piacentini. Per ulteriori ragguagli, si veda P. Racine, *Les Associations de metiers en Italie durant le haut moyen age*, in “Nuova Rivista Storica”, LXIV (1980), pp. 505-523. In proposito, occorre osservare che l’arte dei formaggiai di Piacenza vanta un’origine più antica – le prime tracce del paratico risalgono al XII secolo – e nobile rispetto a quella di Parma, essendo considerata *ab origine* arte maggiore e, come tale, dotata di una rappresentanza nell’Università o Collegio della Mercanzia, organo rappresentativo comprendente tutte le arti maggiori. Cfr. V. PANCOTTI, *I paratici piacentini ed i loro statuti*, Piacenza, Del Maino, 1925, pp. 17 e ss.

<sup>59</sup> Al contrario, una spiccata divisione del lavoro contraddistingue, tra le altre, le numerose e merceologicamente differenziate corporazioni alimentari genovesi. Per tutti, si veda P. MASSA, *Annona e corporazioni*, cit., tab. 1 p. 403.

<sup>60</sup> In particolare, si vieta la commercializzazione da parte dei non iscritti di lardo, salumi e formaggi, prodotti di cui l’arte può controllare più agevolmente la produzione. Coloro che intendono vendere anche burro e ricotta dovranno richiedere l’iscrizione in un apposito registro conservato presso l’Ufficio della Grascia – dipendente dal Vicariato della Grascia – denunciando le quantità e la provenienza dei due prodotti. In proposito, si veda, tra gli altri, A.S.P., Comune, Gridario, b. 2151, “Avviso per la notificazione delle carni suine salate e contrattazione all’ingrosso delle medesime”, 19 aprile 1783.

tribuita una mansione di tipo inventariale, finalizzata a censire tutte le partite di burro e ricotta commerciate a Parma<sup>61</sup>, onde accertare con esattezza le quantità disponibili *intra muros* e i relativi detentori<sup>62</sup>. Altri provvedimenti normativi vengono emanati, invece, per necessità contingenti – soprattutto in occasione dell’oneroso finanziamento delle spese connesse all’acquartieramento di truppe sul territorio parmense – che impongono l’inasprimento dei gravami daziari sui generi in questione<sup>63</sup>. Notevole importanza assume pure il formaggio grana che – consumato prevalentemente dai ceti più abbienti<sup>64</sup> – ha già acquisito

<sup>61</sup> Il provvedimento in questione prevede che “qualsivoglia persona [...] che debbano in avvenire portare o far portare in questa città di Parma tutto il Buttiro o ricotte fresche, che avranno, e faranno [...] di tempo in tempo con le vacche o vaccherie proprie, o d’altri, [...] e immediatamente che l’avranno fatto, o fatto fare, ed il tutto consegnare al postiere, che l’avranno eletto, o eleggeranno quelli dell’Arte dei Lardaroli, e così portarlo, o farlo portare, di giorno in giorno, o almeno il seguente che l’avranno fabbricato [...], sotto la perdita di detto Buttiro, e ricotta, e di dieci Scudi d’oro [...]”. *Ibidem*, b. 2142, “Grida sul Buttiro e sulle ricotte”, 31 maggio 1704.

<sup>62</sup> In sostanza, si stabilisce che tutti coloro che “introdurranno Buttiro e ricotte, per minima parte che siano [...] debbano andare in dirittura a consegnarsi a detto Dazio, senza fermarsi in alcun luogo [...] & ad esso pagare il dovuto Dazio, cioè per il Buttiro soldi 25 per peso e le ricotte soldi 12 e mezzo”, denunciando altresì al “Gabellino della Porta della Città dove entreranno il giusto e preciso peso di esso Buttiro e Ricotte, e con il nome e cognome sì del portatore come del padrone di detta roba”. A costoro verrà rilasciata una ricevuta – detta “Pollizino” – da esibirsi nei successivi passaggi commerciali dei prodotti, a dimostrazione dell’avvenuto pagamento del dazio. Alla medesima regolamentazione sono sottoposti pure gli offellari, i pasticceri e chiunque acquisti burro e ricotta anche in minima quantità. *Ibidem*, b. 2147, avviso del 12 luglio 1752.

<sup>63</sup> È quanto accade, ad esempio, nel marzo 1708 quando, in seguito allo stanziamento di un presidio militare nei pressi della città, viene stabilito un dazio aggiuntivo pari a due lire per “il Buttiro, che li Lardaroli et altri, che la tengono per rivendere, nelle proprie case e Botteghe”. *Ibidem*, b. 2143, “Grida sui Dazj”, 3 marzo 1708. L’anno successivo il dazio suppletivo viene elevato a due lire e due soldi. *Ibidem*, “Grida sui Dazj”, 27 marzo 1709.

<sup>64</sup> Sul valore simbolico del cibo nella società pre-industriale, rimando, per tutti, a C.M. CIPOLLA, *Storia economica*, cit., p. 48. Anche a Parma, da secoli era consuetudine regalare intere forme di formaggio a personaggi influenti per ottenerne i favori. Già nel Quattrocento, ad esempio, era antica usanza del Comune offrire ogni anno ai duchi di Milano una “soma de’ melone che se appellano – Schocie – con del formazo parmesano da usare cum quelle”. Cit. in M. IOTTI, *Storia del formaggio*, cit., p. 46. La qualità del grana era riconosciuta anche nei chiostri, come emerge da un’annotazione seicentesca della antica spezieria benedettina di S.Giovanni Evangelista di Parma, in cui si riporta l’offerta – non si sa se volta a fini di pura liberalità o finalizzata a spuntare migliori condizioni commerciali – di alcune forme di parmigiano ad un abituale fornitore, il mercante veneziano Gio. Pietro Marchesi, operante “al-

nel Settecento una secolare rinomanza<sup>65</sup>. Non a caso, una delle più prestigiose conquiste è il riconoscimento, fin dal 1616, di una sorta di denominazione di origine controllata del formaggio parmigiano, proveniente dalle cascine prospicienti la città – non di rado gestite da enti ecclesiastici detentori di estese proprietà terriere<sup>66</sup> – in particolare quelle di Cornocchio, Fontevivo, Madregolo e Noceto<sup>67</sup>.

L'elevato livello qualitativo contraddistingue pure i salumi grazie soprattutto al fattore climatico e all'abilità degli artigiani che lavorano le carni suine<sup>68</sup>. Per quanto concerne lo smercio, al di là del consueto censimento delle quantità disponibili – riconoscendo tali generi come

l'insegna della Colombina". A.S.P., Conventi e Confraternite, Convento di S. Giovanni Evangelista, registro n. 314, spese della spezieria riferite all'anno 1603.

<sup>65</sup> Tra le svariate testimonianze letterarie, l'umanista Francesco Maria Grapaldo così sintetizzava il pregio del formaggio parmigiano: "Prima nobilitas in Italia caseo datur Parmensi his temporibus". F.M. GRAPALDO, *De partibus aedium*, Basilea, Valderiana, 1541, p. 29 (prima edizione: Parma, Ugoletto, 1494). Accenti di orgoglioso compiacimento riecheggiano anche in una curiosa dissertazione del medico piemontese Pantaleone da Confluentia, la *Summa Lactinorum*, stampata a Torino nel 1477. E il secolo successivo lo storico Bonaventura Angeli ribadisce che: "il territorio Parmigiano poscia è maravigliosamente fertile, poiché di tutte le cose bisognose, et necessarie al vivere humano, come frutta, biade, vini, legna, polli, armenti, greggie, et cascio di quella bontà, che sa il mondo, produce in grandissima copia". Cfr. B. ANGELI, *La historia della città di Parma et la descrizione del fiume Parma*, Parma, Erasmo Viotti, 1591, p. 25.

<sup>66</sup> È ormai accertato il rilievo produttivo conseguito, fin dal tardo medioevo, dalle organizzate vaccherie benedettine concentrate soprattutto nei territori di confine tra le province di Parma e Reggio Emilia, cui si devono importanti progressi nelle tecniche di produzione casearia. Cfr. M. IOTTI, *Storia del formaggio*, cit., in particolare pp. 2-6 e C. BARGELLI, *L'amministrazione del patrimonio terriero del monastero di S. Giovanni Evangelista di Parma tra il medioevo e l'era moderna: una economia morale dell'autoconsumo?*, in "Storia Economica", anno III (2000), n. 2, pp. 303-374. Per il territorio reggiano, si veda G.L. BASINI, *Le terre di un monastero. Un'azienda agraria emiliana dal 1650 al 1750*, Bologna, Patron, 1979, pp. 46-52.

<sup>67</sup> In proposito, cfr. G. Godi (a cura di), *Arti e mestieri*, cit., p. 160. Si veda anche M. DALL'ACQUA, *Nasce nel 1616 (sic) il controllo di origine per il Parmigiano*, in "Gazzetta di Parma" del 10 ottobre 1977, p. 3. Nel 1616, infatti, Sante Bernarduzzi, Anziano dei lardaroli di Parma, presenza all'atto rogato dal notaio camerale Giacomo Muratori, il quale sancisce la denominazione di origine controllata del formaggio parmigiano. La solennità dell'evento e l'interesse commerciale del prodotto è testimoniata anche dalla presenza alla stipulazione dell'atto di un mercante genovese, Giovan Battista Caffarena. Anche per effetto di tale autorevole attestazione, il grana piacentino non potendo più essere confuso con quello di Parma, perde gradualmente importanza.

<sup>68</sup> Da un avviso settecentesco apprendiamo le principali specialità commerciate, fin d'allora, dai lardaroli parmensi: "salame grasso, salame magro, bondiole, spallette, culatelli investiti, presciuto con l'osso, cosseto o culatello senz'osso, lardo vecchio,

“commestibili necessariamente occorrenti a costituire l’abbondanza nel Paese”<sup>69</sup> – ci si sofferma soprattutto sulla regolamentazione dei flussi in entrata e in uscita ma la riluttanza nella concessione delle licenze di esportazione non agevola certo gli scambi commerciali con gli Stati limitrofi.

Gli stessi ingredienti utilizzati nella fabbricazione dei salumi – *in primis*, il sale – sono anch’essi oggetto di un capillare controllo mirante all’accertamento delle quantità a disposizione dell’arte<sup>70</sup>. Al riguardo, un provvedimento emanato poco dopo la metà del XVIII secolo impone ai lardaroli, nonché agli osti e ai fornai “da pan venale”, di richiedere e conservare le “Bullette giustificanti la Leva del Sale” al fine di certificarne con esattezza il rispettivo consumo e la relativa provenienza<sup>71</sup>. Viene, infatti, imposto l’utilizzo di sale estratto dalle saline di Salsomaggiore, di miglior qualità e particolarmente adatto alla preparazione di ogni specie di salume: l’impiego di qualsiasi altro tipo non avrebbe garantito lo stesso livello qualitativo della carne suina salata<sup>72</sup>.

lardo nuovo, panzette, gole, gambetti, distrutto, o sia dolego, songia”. A.S.P., Comune, Gridario, b. 2149, “Avviso per la notificazione delle Carni Suine Salate, e Contrattazione all’ingrosso delle medesime”, 21 aprile 1764. I più importanti trattati di cucina cinquecenteschi si limitavano, invece, a ricordare le cosiddette “investiture” (cfr. nota 7), specie di mortadella o sopsassata prodotta nel Parmense. Cfr. G. GODI (a cura di), *Arti e mestieri*, cit., p. 164.

<sup>69</sup> In proposito, il citato “avviso” dell’aprile 1764 giustifica la necessità di censirne la disponibilità allo scopo di “pensare al riparo di quelli inconvenienti facili pur troppo a cagionarsi dall’avidità de’ Venditori”. Si ordina, pertanto, a “tutti li Lardaruoli, Bottegaj, Aggregati, o Dipendenti dall’Arte dei Lardaruoli” di denunciare all’Ufficio della Grascia le quantità di salumi possedute. Anche i successivi provvedimenti regolano la materia sulla stessa falsariga. Un avviso del 1783, nel disciplinarne la vendita al dettaglio, stabilisce inoltre il divieto di “contrattare, vendere, o permutare all’ingrosso, cioè oltre il mezzo peso con qualsiasi persona, tanto della città, che del contado, suddita, o forastiera verun capo de’ generi sopra menzionati senza espressa licenza de’ Signori Calmieranti”. A.S.P., Comune, Gridario, b. 2151, “Avviso per la notificazione delle carni suine salate [...]”, 12 aprile 1783.

<sup>70</sup> L’usanza di salare le carni porcine è nel Parmense piuttosto antica e se ne trova testimonianza già in alcuni libri contabili quattrocenteschi. Tra gli altri, il *Liber massariorum* del Consorzio dei Vivi e dei Morti, con riferimento alla spesa mensile del febbraio 1488, annota una spesa di 10 soldi per l’acquisto del sale occorrente per la salagione di un maiale: “eodem die pro libris decem salis pro porchina una salanda £ 0.10”. Cfr. E. DALL’OLIO, *Il prosciutto*, cit., p. 47.

<sup>71</sup> A.S.P., Comune, Gridario, b. 2148, “Grada generale del sale”, 30 ottobre 1754. Nel caso in cui venga accertato un utilizzo di sale superiore alla quantità censita, il lardarolo inadempiente sarà soggetto ad un’ammenda di dieci scudi d’oro.

<sup>72</sup> Il trasgressore incorre in una pena pecuniaria oltre che nel sequestro del prodotto, in quanto difforme dalla qualità richiesta. *Ibidem*.

Alla luce delle precedenti considerazioni, ben si comprende come il nuovo paratico – che appare, come detto, in piena sintonia con una vocazione alimentare che nell'area emiliana ha radici molto antiche<sup>73</sup> – nell'offrire varie opportunità, attiri competenze differenziate, suscitando anche l'interesse di soggetti che, pur sprovvisti di regolare iscrizione – sottraendosi in tal modo agli stringenti controlli qualitativi, ai carichi fiscali, e soprattutto all'obbligo dell'esercizio continuativo dell'attività – intendono esercitare episodicamente, per lo più durante i mesi invernali, il commercio dei latticini e delle carni suine. La crescente diffusione di questi “falsi lardaroli” richiede l'innalzamento delle barriere finanziarie all'entrata, nonché idonee forme di “sigurtà” atte ad assicurarne la solvibilità<sup>74</sup>. Più in generale, la stessa ricorrente espressione “esercitare rettamente come uomo dabbene” sottintende il rispetto di un codice deontologico che, nel vietare azioni illecite tese ad alterare il peso o a vendere prodotti di bassa qualità<sup>75</sup>, imponga altresì la scrupolosa osservanza dei prezzi di calmiera stabiliti dal Vicariato della Grascia ed esposti nelle botteghe. Le medesime misure cautelari vengono estese agli ambulanti – i cosiddetti “lardaroli da ricognizione” – la cui infiltrazione è spesso fonte di comportamenti frau-

<sup>73</sup> Sull'argomento la bibliografia è ormai cospicua ma influenzata, non di rado, da intenti celebrativi o campanilistici. Per una trattazione più critica rimando, tra gli altri, a E. DALL'OLIO, *Il prosciutto*, cit., pp. 18-22 e M.Iotti, *Storia del formaggio*, cit., pp. 1-6.

<sup>74</sup> In tale ottica, un aggiornamento statutario seicentesco si riallaccia ad un diffuso malcostume: “molte persone [che] si sono intromesse nell'arte di lardaria per l'adietro hanno avuto cinquine salvatorij moratorie [moratorie di cinque giorni] et altre simili provisioni che impediscono l'essecutioni contra di loro et de suoi beni et sotto questo scudo compran animali, formaggi grassi et altre cose concernenti all'Arte predetta che questo è quello compromessa di pagarle né mai fanno poi tali pagamenti in grave danno delli loro creditori”. Per reprimere i comportamenti fraudolenti e nell'intento di impedire l'ingresso di soggetti insolventi e recidivi, si dispone che, in futuro, tutti coloro che abbiano già beneficiato di moratorie non possano entrare nel paratico, a meno di idonee forme di “sigurtà”; nella fattispecie, si stabilisce che gli aspiranti “siano tenuti et obligati personalmente et principalmente et in solidum con tali che haverano simili impedimenti delle quali si habbiano a fare rogiti pubblici per servizio di quelle persone che venderanno animali et altre robbe di larderia a quei tali acciò non siano da loro inganate”. A.S.P., Comune, Arti, b. 1874, aggiunta statutaria del 20 marzo 1602.

<sup>75</sup> La semplice detenzione di carni “gramignose” – sotto il profilo etimologico quelle degli animali nutriti con erba gramigna con un conseguente scadimento qualitativo ma, nell'accezione più generale, semplicemente avariate – comporta l'esproprio del prodotto e una sanzione pecuniaria. *Ibidem*, b. 1863, *Statuti dell'arte dei lardaroli*, cap. XVIII.

dolenti<sup>76</sup>. Il dilagante fenomeno dei venditori abusivi e *pro tempore* trova una spiegazione strettamente economica essendo riconducibile – soprattutto nel periodo invernale, in cui si addensano le macellazioni suine – alla sovrabbondanza di offerta sul mercato e alla conseguente necessità, da parte dei produttori, di limitare l'accumulo di antieconomiche giacenze di prodotto. Per tali motivi, nel corso del Settecento si assiste ad un progressivo inasprimento delle formalità burocratiche inerenti la concessione delle licenze all'esercizio dell'arte<sup>77</sup>.

Come accennato in precedenza, la chiara definizione dell'ambito merceologico di competenza preserva il più delle volte il paratiko dalle snervanti contese che coinvolgono, soprattutto nel XVIII secolo, i corpi operanti entro la medesima filiera produttiva<sup>78</sup>. Ciò non esclude, tuttavia, la frequente intromissione nella catena distributiva di soggetti appartenenti ad altre arti – nella fattispecie, facchini, “cassonieri”<sup>79</sup> e

<sup>76</sup> Tra le altre, si vedano le aggiunte del 3 febbraio 1694 e del 20 gennaio 1729 che prescrivono specifiche garanzie per disciplinare l'attività dei lardaroli ambulanti. *Ibidem*, b.1874, aggiunta statutaria del 20 marzo 1602.

<sup>77</sup> Al riguardo, si assiste ad una progressiva analiticità e solennità dello stesso formulario rituale delle licenze. Mentre originariamente queste consistevano in semplici ricevute manoscritte, recanti nella parte superiore l'immagine di s. Lucio, abilitanti alla professione di lardaria – secondo l'usuale formula “Io sottoscritto [...], Anziano dell'Arte dei Lardaroli, ho ricevuto da [...] la recognitione solita a pagarsi alla Nostra Arte per poter amazare animali l'anno corrente a tutto Carnevale” – nel corso del Settecento si giunge ad una dichiarazione prestampata, rogata e autenticata da un notaio, avente un ben diverso crisma di ufficialità. *Ibidem*, b. 1863.

<sup>78</sup> Nelle più recenti interpretazioni i conflitti corporativi rappresentano “il frangente e l'ambito entro il quale si attivano e si svolgono i processi negoziali, i patteggiamenti, le contrattazioni e il loro interesse consiste nel consentirci di decifrare i sistemi normativi di cui una o più delle parti in causa vuole provocare l'aggiornamento o la ridefinizione”. Cfr. E. MERLO, *Le corporazioni*, cit., p. 16. È opportuno ricordare che nel settore alimentare, intorno alla metà del Settecento, si accendono anche a Parma varie controversie: in seno alla sdoppiata arte bianca, tra fornai da “pan venale” e fornai da “pan casalengo” (cfr. C. BARGELLI, *L'arte dei fornai a Parma nel secolo dei Lumi: da oligarchia di potere a corporazione in declino?*, in “Nuova rivista storica”, II, 1997, pp. 251-308, in particolare pp. 262-263); tra osti e brentori, (A.S.P., Comune, Arti, b. 2150, “Grida per li brentori”, 14 agosto 1779); tra “venditori di acque rinfrescative” e speciali (cfr. C. BARGELLI, *Arcani segreti, mirabolanti virtù. L'arte degli speciali a Parma nel secolo dei Lumi*, in “Storia economica”, n. 2, 1999, pp. 349-383, in particolare pp. 364-369) e così via.

<sup>79</sup> “Cassoniere” è la denominazione assunta a Parma dal carrettiere a causa della particolare conformazione del carro utilizzato – munito di ruote alte di assale, adatte per attraversare corsi d'acqua, con quattro pareti stagne di cui la posteriore mobile e con cassa ribaltabile – per il trasporto di ghiaia e sabbia raccolti nei greti dei torrenti. L'arte dei cassonieri ha origini molto antiche e assume nel corso del tempo varie denominazioni, tra cui “Universitas Somariorum seu Asinariorum Civitatij Parme”,

bettolieri – responsabili di comportamenti *contra legem* o, comunque, non rispettosi del diritto di privativa. Per ridurre al minimo tali inconvenienti vengono predisposte, intorno alla metà del Settecento, alcune misure cautelari, come l'esplicito divieto per i facchini di esercitare clandestinamente il commercio delle carni suine<sup>80</sup> o, analogamente – con evidente richiamo ad un diffuso malcostume – la proibizione ai bettolieri di macellare illegalmente<sup>81</sup>. Un ulteriore ma circoscritto focolaio di discordia coinvolge infine i carrettieri che, preposti al trasporto dalle dogane alle botteghe, non disdegnano talora di sottrarre parte della merce per rivenderla direttamente, con ovvio pregiudizio dei lardaroli ai quali viene consegnata soltanto una parte del dovuto<sup>82</sup>.

*Il rilievo economico della corporazione dei lardaroli: immatricolazioni e contributo fiscale*

Per valutare l'importanza progressivamente acquisita dall'arte dei lardaroli nel panorama corporativo parmense, è interessante soffermarsi innanzitutto sull'evoluzione quantitativa delle iscrizioni al paratico. Parallelamente, utilizzando alcune dettagliate informazioni desumibili dalle fonti archivistiche in oggetto, è possibile individuare distintamente la vicinia<sup>83</sup> dell'aspirante corporato e delineare così una tendenziale concentrazione geografica delle botteghe. Le licenze di abilitazione all'esercizio della professione indicano, infatti, oltre al nome del richiedente e al giorno di iscrizione, anche il relativo luogo di re-

“Arte delli Sommari et Cassonieri” e talora “Ars Asinorum”. Cfr. G. GODI (a cura di), *Arti e mestieri*, cit., p. 35.

<sup>80</sup> Nella fattispecie, viene loro vietato il “contrattare, o far contrattare nella pubblica dogana ogni genere di Lardaria, e specialmente il comprare per vendere, o frammezzare le Baghe d'Olio da mezzo peso in giù, e ciò per ovviare ai pregiudizj del pubblico, poiché alle volte per colpa de' Facchini sollecitano gli Oliari di sostenere li prezzi con adulterare anche la qualità degli Olj”. A.S.P., Comune, Gridario, b. 2147, “Grida per l'arte de' Lardaroli”, 18 novembre 1750.

<sup>81</sup> I trasgressori sono condannati a regolarizzare, tramite la corresponsione dei consueti diritti, la propria situazione, sotto pena del pagamento di due scudi d'oro e della confisca degli animali abbattuti. Nell'eventualità in cui i comportamenti fraudolenti fossero incoraggiati da qualche lardarolo che ne traesse un indebito beneficio, è pure prevista, a carico di costui, l'espulsione dall'arte e la chiusura della bottega. *Ibidem*.

<sup>82</sup> *Ibidem*.

<sup>83</sup> Per vicinia o “vicinanza” si intende una comunità urbana agglomerata attorno ad una parrocchia di riferimento che, appunto, dà il nome alla “vicinanza”.

Fig. 1 - *Pianta prospettica della città di Parma nel Settecento*Oltretorrente  
(Codiponte)

Le parrocchie di Parma nel 1765: A: S. Michele - B: S. Sepolero - C: S. Benedetto - D: S. Nicolò - E: SS. Trinità - F: S. Barnaba - G: S. Paolo - H: S. Bartolomeo - I: S. Andrea - L: S. Marcellino - M: S. Ulderico - N: S. Quintino - O: S. Maria Maddalena - P: S. Stefano - Q: S. Giovanni Ev. - R: Cattedrale - S: S. Alessandro - T: S. Pietro - U: S. Apollinare - V: S. Tommaso - X: S. Silvestro - Y: S. Cristina - AB: Tutti li Santi - CD: S. Caterina - EF: S. Cecilia - GH: SS. Gervasio e Protasio - IK: S. Spirito - LM: S. Maria di borgo Taschieri - NO: S. Basilde - PQ: S. Giacomo.

(L'originale è conservato in I.S.P., mostra).

sidenza (in termini di “vicinanza”), residenza che, assai spesso, coincide con l’ubicazione della bottega<sup>84</sup>. In proposito, occorre tenere presente la particolare conformazione topografica della città, idealmente suddivisibile in due zone di differente ampiezza – una orientale e una occidentale – utilizzando come linea divisoria il torrente Parma che, scendendo dagli Appennini, taglia in due l’agglomerato urbano (si veda la pianta prospettica della città, rappresentata nella figura 1).

Malgrado la minore estensione territoriale della fascia occidentale – l’antico “codiponte” corrispondente, fatte le debite proporzioni, all’attuale “oltretorrente”<sup>85</sup> – dalla tab. II in appendice si constata come in tale area le richieste di iscrizione all’arte siano, per tutto il periodo esaminato, particolarmente numerose<sup>86</sup>.

Per cogliere meglio, in un’ottica diacronica, l’andamento del fenomeno in questione, ho ripartito l’arco temporale di riferimento (1692-1800) in cinque sottoperiodi opportunamente prescelti<sup>87</sup>. Il grafico 1 evidenzia chiaramente l’evoluzione quantitativa delle domande di iscrizione all’arte durante il periodo esaminato.

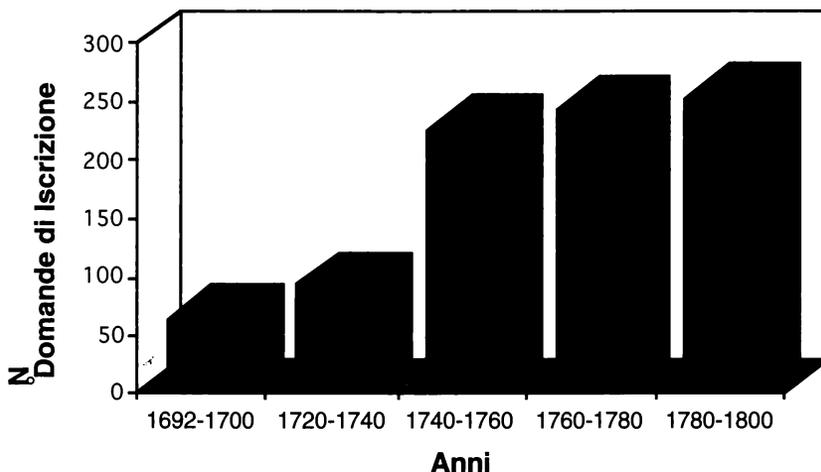
Scendendo nel dettaglio, emerge come le vicinie che raccolgono il maggior numero di aspiranti lardaroli – principalmente, Ognissanti,

<sup>84</sup> L’ipotesi è suffragata dall’elevato numero di licenze in cui è specificata la coincidenza tra parrocchia di residenza e luogo di esercizio della professione. A.S.P., Comune, Arti, bb. 1866-1873. La stessa conformazione degli edifici che ospitano attività commerciali pare rafforzare tale nesso: spesso la bottega di lardaria – generalmente sottostante l’abitazione – è dotata di un’ampia e fresca cantina per la conservazione degli alimenti più deperibili (*in primis*, il burro) e per la stagionatura dei salumi. Essa si distingue per la presenza, all’esterno, del banco su cui sono esposte le merci vendute e per l’immancabile composizione di ferro battuto sovrastante la porta d’ingresso. Cfr. C. GALLENGA, *Di alcune caratteristiche delle vecchie botteghe di Parma*, in “Aurea Parma”, n. 15, 1931, pp. 150-152.

<sup>85</sup> Soprattutto dopo la grande piena del 1179 – che “spostò verso occidente il corso del Parma, lasciando in secca l’antico letto, chiamato ancor oggi Ghiaia, e l’antico ponte” – la città iniziò ad espandersi verso occidente, in “Cò di Ponte (Caput Pontis)”. Tra la fine del XII e l’inizio del XIII secolo sorsero, anche nella parte occidentale, diverse chiese, tra cui s.Cecilia, s.Maria del Tempio, santi Gervaso e Protaso, s.Giacomo e s.Croce. Pur non sprovvisto di palazzi signorili, nel corso dei secoli l’oltretorrente fu “per gran parte abitato da gente del popolo”. Cfr. F. BERNINI, *Storia di Parma*, Parma, Battei, 1979, pp. 49-50.

<sup>86</sup> Occorre precisare che la tab. II in appendice e il grafico fanno riferimento alle richieste di iscrizione all’arte che, parrocchia per parrocchia, vengono inoltrate all’Anzianato durante il periodo esaminato. Presumendo, verosimilmente, il mancato accoglimento di tutte le istanze presentate, i dati suesposti vanno pertanto considerati approssimati per eccesso. Ciononostante, essi riflettono ad evidenza il crescente interesse e l’elevato ricambio che contraddistinguono sempre più il paratico.

Graf. 1 – *Evoluzione delle domande di iscrizione all'arte dei lardaroli di Parma nel periodo 1692-1800*



Fonte: A.S.P., Comune, Arti, bb. 1867-1868-1869-1870-1871-1872-1873.

s. Giacomo, s. Basilide, s. Maria Borgo Taschieri e santi Gervaso e Protaso – appartengano alla zona occidentale della città, caratterizzata dalla presenza, almeno nel Settecento, di un numero nettamente inferiore di parrocchie (otto contro ventitre), squilibrio che è solo in parte bilanciato dalla maggiore popolosità (fanno eccezione s. Spirito e s. Caterina). In effetti, sui 32833 abitanti censiti a fini annonari nel 1788 – statistica che rappresenta il più attendibile punto di riferimento per la valutazione della consistenza numerica delle varie “vicinanze”<sup>88</sup> – soltanto 11347 vivono nella parte occidentale (cfr. tab. III in appendice).

Ne deriva che, se è vero che il semplice raffronto delle percentuali complessive delle richieste sulla base della somma dei contributi delle singole vicinie evidenzia, non di rado, la prevalenza della zona orien-

<sup>87</sup> Per non tralasciare le informazioni relative all'ultimo scorcio del Seicento (soltanto dal 1692 sono disponibili informazioni più complete e attendibili circa il rilascio delle licenze) ho ritenuto di fissare il primo periodo di riferimento ad una durata superiore al ventennio (1692-1720), scelta che non influenza certo le risultanze complessive.

<sup>88</sup> I dati sono desunti dalle rilevazioni dell'Ufficio dell'Annona con riferimento all'anno 1788, quando, secondo il censimento annonario, la popolazione cittadina contava 32833 abitanti. Cfr. R. LASAGNI, *Storia demografica della città di Parma dalle origini al 1860*, vol. I, Parma, Tipo-Lito Tecnografica, 1983, p. 204.

tale, è altrettanto innegabile che un più attendibile indice, come la media per parrocchia, pone chiaramente in risalto la maggior propensione dell'oltretorrente<sup>89</sup>, attitudine che trova un'ulteriore conferma nel censimento promosso, nel 1765, dal ministro Du Tillot. Articolata nelle trenta vicinie cittadine, la rilevazione in oggetto attesta chiaramente come, tra i 105 lardaroli censiti complessivamente, ben 49 operino nelle sole otto vicinie dell'oltretorrente, laddove si addensano, tra l'altro, le prime quattro parrocchie a più alta concentrazione – s.Maria Borgo Taschieri (11 lardaroli), s.Giacomo (9), Ognissanti (7) e santi Gervaso e Protaso (7) – nelle quali risiede circa un terzo (32,4%) del totale dei lardaroli della città<sup>90</sup>. Anche sulla base del censimento di cui sopra emerge, dunque, come le vicinie a più elevata densità di botteghe di lardaria siano ubicate sulla via Emilia o, come nel caso di Ognissanti, nella parte sud-occidentale in cui è maggiormente diffuso l'allevamento casalingo del maiale<sup>91</sup>.

Quali sono, dunque, i fattori che presiedono a questa peculiare distribuzione<sup>92</sup>? Al riguardo, è possibile avanzare con cautela alcune ipo-

<sup>89</sup> Relativamente al primo periodo oggetto di riferimento (1692-1720), la media è di 4 richieste d'iscrizione per "vicinia" nell'oltretorrente e di 1,39 per la zona orientale. Nei periodi successivi il valor medio ammonta rispettivamente a 5,38 contro 2,17 nel ventennio 1720-1740, a 12,38 contro 5,57 nel 1740-1760, a 13,57 contro 5,78 nel 1760-1780 e, infine, a 16,25 contro 5,35 nell'ultimo ventennio del Settecento. A riprova della tesi di cui sopra, nell'ultimo ventennio del Settecento la parte occidentale presenta, anche in termini assoluti, un numero superiore di domande (51,38%).

<sup>90</sup> Cfr. P.L. SPAGGIARI, *Famiglia, casa e lavoro nella Parma del Du Tillot. Un censimento del 1765*, Parma, La Nazionale, 1966, appendice C. Una incidenza inferiore presentano gli stessi fornai, deputati alla vendita di un genere di prima necessità: quasi il 30% esercita l'attività nella zona occidentale. Per contro, dei 54 "caffettieri e cioccolatieri", venditori di generi emergenti quanto voluttuari, soltanto otto (meno del 15%) risiedono nel più povero oltretorrente.

<sup>91</sup> Ancora nella seconda metà del Settecento pulsa una vitale "economia agricola all'interno della città, che in ampi spazi verdi, ai margini meridionali delle mura e specialmente nell'Oltretorrente vede una vera e propria attività rurale", ivi incluso un diffuso allevamento suinicolo *intra muros*. Al riguardo, rimando a B. BRICOLI-M. DALL'ACQUA, *I non pochi disordini: inquinamenti nella Parma del XVIII secolo*, Parma, Artegrafica Silva, 1994, pp. 89-93, ove si riportano le ricorrenti lamentele innescate dall'allevamento e dalla macellazione del maiale.

<sup>92</sup> Una diversa concentrazione urbana delle botteghe di lardaria caratterizza, ad esempio, ancora all'inizio dell'Ottocento, la vicina Piacenza. Qui la maggior parte dei bottegai si addensa nella zona centrale della città, nelle vicinanze delle parrocchie di s.Alessandro, s. Savino, s. Maria Galliverta, s.Protaso, s. Nazaro e Duomo, disponendosi a raggiera intorno alla parrocchia di S. Protaso – ubicata nei pressi della piazza Grande, al centro della città – mentre le rimanenti botteghe si trovano generalmente lungo le vie di accesso al centro cittadino allo scopo di usufruire del con-

tesi. In primo luogo, la concentrazione lungo la principale arteria cittadina va verosimilmente ricondotta al presumibile incremento di vendite legato al maggior transito di potenziali avventori. Del pari, l'addensamento nella parte sud-occidentale – più prossima ai centri di produzione e stagionatura (*in primis*, Collecchio e Langhirano) – agevola i flussi di approvvigionamento. Per converso, la progressiva dislocazione anche in vicinie originariamente sprovviste o poco servite – ad esempio, s. Sepolcro, s. Ulderico o ss. Trinità – si ricollega presumibilmente al tentativo di sottrarsi ad una concorrenza che va inasprendosi sempre più<sup>93</sup>.

A prescindere dalla localizzazione territoriale, per valutare con più precisione, soprattutto in termini comparativi, l'evoluzione numerica degli iscritti all'arte tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, utili indicazioni si possono desumere dalla tab. 5<sup>94</sup>.

Dal prospetto di cui sopra emerge il considerevole peso esercitato, nell'ultimo scorcio del secolo, dall'arte dei lardaroli, sicuramente la più "affollata" tra le diverse corporazioni alimentari e superata, nella fattispecie, soltanto da paratici operanti in settori totalmente differenti, come i falegnami e i barbieri. Tale rilievo persiste e, anzi, si accentua durante l'età napoleonica (periodo in cui è già in atto lo smantellamento di diverse arti) quando il collegio in oggetto raccoglie – almeno tra quelli censiti – il più elevato numero di corporati, dimostrando come esso continui ad attirare adesioni e consensi ancora all'inizio dell'età contemporanea. Al contrario, emerge la progressiva contrazione, in termini numerici, del corpo dei macellai, ormai ridotto a soli sei iscritti.

Un ulteriore e significativo indice che ne rispecchia, seppure indi-

tinuo afflusso di persone e, quindi, di potenziali acquirenti. Archivio di Stato di Piacenza, Paratico dei Mercanti, b. 1, elenco dei bottegai di Piacenza nel 1804.

<sup>93</sup> In proposito, ferma restando l'impossibilità di attuare una deliberata politica dei prezzi – preclusa dai rigidi meccanismi di calmiera – è emblematica la strategia commerciale del lardarolo Felice Aimi il quale, negli anni '70 del Settecento, trasferisce per ben tre volte la propria bottega – dalla parrocchia di s. Ulderico (in cui il numero dei lardaroli è in crescita) a s. Apollinare a s. Bartolomeo – nel tentativo di assicurarsi una nicchia protetta dall'eccessiva concorrenza.

<sup>94</sup> A.S.P., Comune, Arti, b. 1852, *Rubrica delle Arti*. La fonte settecentesca è costituita da un registro manoscritto in cui, per ogni corporazione, è riportato l'elenco degli iscritti e la relativa data di immatricolazione. Occorre precisare che la fonte ottocentesca, pur tralasciando i dati relativi ad alcune arti (verosimilmente già soppresse o in via di soppressione), comprende comunque – ad esclusione degli osti – tutte le corporazioni del settore alimentare, per cui è da ritenersi sicuramente indicativa ai fini del presente studio.

Tab. 5 – *Consistenza numerica degli iscritti in alcune arti parmensi nel 1795 e nel 1805*

Arti	Numero degli artigiani operanti nel 1795	Numero degli artigiani operanti nel 1805
Barbieri	80	(*)
Boccalari	6	(*)
Brentori	46	(*)
Callegari	9	8
Calzolari	44	34
Cappellari	10	11
Cassonieri	19	14
Facchini	22	22
Falegnami	101	(*)
Ferrari	32	33
Fornari da pan casalengo	25	22
Fornari da pan venale	16	18
<b>Lardaroli</b>	<b>72</b>	<b>86</b>
Librari	17	14
Macellari	7	6
Marescalchi	4	(*)
Università dei mercanti	(*)	(*)
Mulinari	26	26
Muratori	(*)	(*)
Offellari	7	9
Orefici	19	14
Osti	42	(*)
Pellicciari	5	(*)
Ramari	16	11
Sartori da donna	12	(*)
Sartori da uomo	37	(*)
Sellari	11	(*)
Sogari	9	8
Speziali	(*)	(*)
Tessadri da filo	13	(*)
Tintori	7	(*)

(\*) Mancano dati attendibili sulla consistenza numerica degli iscritti.

Fonti: per il 1795: A.S.P., Comune, Arti, b. 1852, *Rubrica delle arti*; per il 1805: *Ibidem*, b. 1856.

rettamente, le potenzialità economiche è costituito dall'entità dei versamenti alle casse civiche in quanto, come è risaputo, i prelievi a carico dei vari paratici riflettono, sotto un certo profilo, la distribuzione della ricchezza cittadina<sup>95</sup>. In effetti, le pressanti esigenze finanziarie ducali impongono un regime fiscale pesante e talora vessatorio, articolato in numerose imposizioni, sia di carattere ordinario che straordinario<sup>96</sup>. Rientrano tra queste ultime le cosiddette collette, gravanti su qualsiasi "persona, Corpo od Università" e che, ovviamente, colpiscono pure le corporazioni di arti e mestieri. È opportuno ricordare che la colletta, nata come tributo straordinario ed occasionale, si trasforma in imposta fissa nel corso del Settecento, quando il crescente fabbisogno finanziario impone la periodica fissazione della cosiddetta "colletta ordinaria", da ripartirsi in base ai rapporti di forza tra i diversi corpi di mestiere secondo proporzioni che permangono pressoché invariate per lunghi periodi di tempo.

Al riguardo, le fonti disponibili consentono di evidenziare, con sostanziale continuità, la ripartizione di questa particolare imposta diretta relativamente alla seconda metà del XVIII secolo. Una volta appurata l'entità complessiva dei tributi destinati a coprire le necessità pubbliche<sup>97</sup> (si veda tab. IV in appendice), è significativo, ai nostri fini,

<sup>95</sup> Cfr. S. DI NOTO, *Per l'edizione degli statuti corporativi parmensi*, in "Archivio Storico per le Province Parmensi", vol. XXVIII, 1976, p. 272.

<sup>96</sup> Sull'articolazione territoriale della finanza pubblica pre-industriale, si sofferma G.L. BASINI, *Finanza pubblica ed aspetti economici negli stati italiani del Cinque e Seicento*, Parma, Studium Parmense, 1966. Più in generale, si vedano, tra gli altri, G. BORELLI, *Temi e problemi di storia economica europea*, Verona, Libreria universitaria editrice, 1994, pp. 245-252; G. FELLONI, *Profilo di storia economica dell'Europa dal medioevo all'età contemporanea*, Torino, Giappichelli, 1997, pp. 94-97; P. MALANIMA, *Economia pre-industriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo*, Milano, B. Mondadori, 1997, pp. 574-580.

<sup>97</sup> Per meglio comprendere la tab. VI riportata in appendice è opportuno ricapitolare i principali provvedimenti normativi che, periodicamente, aggiornano l'importo complessivo dei tributi. Alla metà del Settecento viene imposta, per la durata di un lustro, una colletta pari a "lire trentasettemilla cinquecento all'anno, da ripartirsi e distribuirsi proporzionalmente da Capi Anziani, e Sindaci delle medesime [arti] secondo il solito", nonché "sopra li Follatori, e Librari non compresi tra le Arti suddette, lire tre mille, giusta la Convenzione fatta dalli medesimi". Biblioteca Palatina di Parma (d'ora in poi, B.P.P.), Gridario generale, vol. XV, grida del 28 luglio 1750. Tali disposizioni vengono rinnovate con successivi "proclami", il 16 luglio 1755, il 7 luglio 1760 e ancora il 20 febbraio 1765. *Ibidem*, voll. XIX, XXIV e XXVII. Qualche anno dopo, nel febbraio del 1770, un "avviso", rinnovato nel gennaio del 1772, stabilisce, per un biennio, l'importo della "solita Colletta ordinaria". *Ibidem*, voll. XXXII e XXXIV. Il nuovo "Proclama per le Collette" – nell'argomentare che "può farsi luogo

scendere nel dettaglio delle singole quote a carico dei vari gruppi professionali (cfr. tab. V in appendice).

Nella stessa linea interpretativa, la tab. 6 espone, in percentuale, il contributo fiscale di ciascun paratico con riferimento al quinquennio 1776-1780, risultanze che possono essere estese anche agli altri periodi presi in esame in quanto, come accennato, le proporzioni di ripartizione persistono pressoché invariate nel corso del tempo.

In particolare, il grafico 2 a p. 115 consente di cogliere con immediatezza visiva il riparto fiscale che esprime, come detto, i rispettivi rapporti di forza all'interno della costellazione corporativa.

Come si vede, la quota a carico dei lardaroli è indubbiamente cospicua essendo seconda soltanto a quella della composita e potente Università dei mercanti, costituita nel 1736 dall'unione dei negozianti

a qualche diminuzione del Carico delle Collette spirato il 31 dicembre 1774, ma non già almeno per ora alla sperata totale sua cessazione, senza mancare con lesione della pubblica fede agl'impegni contratti colli Montisti, che vanno purtroppo creditori di questo Pubblico; motivo per cui dal principio del corrente Secolo, ed anche nei tempi di piena pace, si è stato nella dura ma inevitabile necessità di sempre rinnovarle" – ristabilisce, per un triennio, il gravame in questione, seppure diminuito a trentamila lire annue e dimezzando il contributo dei follatori e librai. A.S.P., Gridario, vol. 99, "Proclama" del 24 aprile 1776. I tributi vengono dapprima, nel 1779, ripristinati per un biennio e, in seguito, con il "proclama" del 7 gennaio 1782, nuovamente imposti per un quinquennio. B.P.P., Gridario generale, voll. XL e XLII. Successivamente, dal 1787 al 1795, la "colletta ordinaria" viene aggiornata annualmente, rimanendo invariate le quote stabilite nel 1776. *Ibidem*, voll. XLIV-XLV-XLVI-XLVII-XLVIII-XLIX. Verso la fine del secolo, il travagliato periodo delle guerre napoleoniche comporta l'inasprimento delle imposizioni governative: il 27 gennaio 1798 un editto stabilisce una "Tassa di sussidio al Civico Erario", senza precisare gli obblighi fiscali delle arti. *Ibidem*, vol. LII. Ma già con la "Nuova Tassa di Sussidio al Civico Erario" – pubblicata nell'agosto del 1799, allo scopo di "provvedere ai bisogni dell'Armata, con pericolo di sempre più pregiudicare alla sussistenza della popolazione" – viene imposto ai paratici un accresciuto tributo, da pagarsi in due rate, pari a quarantacinquemila lire mentre ai follatori e librai viene addossata una colletta di 3600 lire. *Ibidem*, vol. LII. Il "Proclama per la Colletta Ordinaria" del 24 luglio 1800 – "avendo portato questi Illustrissimi Signori Anziani a riconoscere la necessità di ripristinare la Colletta da diversi anni per varie infauste vicende interotta" – prevede, a carico delle corporazioni, un onere complessivo pari a 33750 lire e di tremila lire per i follatori e librai. *Ibidem*, voll. LIII e LIV. Dopo soli quattro mesi viene imposta una "aggiunta alla Colletta Straordinaria", successivamente rinnovata nell'aprile del 1801. Occorre precisare che, in entrambi i provvedimenti, le corporazioni sono dispensate dal gravame fiscale, mentre il "Corpo de' Mercanti, Speciali, e Droghieri" viene sottoposto al "pronto Pagamento di una somma eguale ad un'annata intiera di Colletta Straordinaria". *Ibidem*, voll. LIII e LIV.

Tab. 6 – *Tributi annuali, espressi in percentuale, versati dalla arti parmensi per la “colletta ordinaria” del 1776-80*

Arti	Contributo %	Arti	Contributo %	Arti	Contributo %
Univer. mercanti	45,37	Sartori	1,33	Barbieri	0,42
<b>Lardaroli</b>	<b>15,87</b>	Macellari	1,33	Ortolani (4)	0,38
Speziali	6,61	Boccalari (2)	1,06	Facchini	0,31
Osti	4,43	Mulinari	1,06	Brentatori	0,27
Orefici	4,25	Ferrari	0,96	Sellari	0,33
Pellicciari (1)	2,34	Falegnami	0,80	Tessadri da filo	0,13
Callegari	2,31	Muratori	0,80	Marescalchi	0,13
Tintori	1,95	Offellari	0,80	Cassonieri	0,12
Calzolari	1,86	Ramari	0,78	Sogari	0,10
Forn. pan venale	1,52	Forn. massaro	0,62		
Cappellari	1,42	Vend. acq. rinf. (3)	0,44	Totale	100,00

(1) Nel 1799 verseranno una quota pari allo 0,59% del totale di quell'anno, quota che permane pressoché invariata fino al 1802.

(2) Nel 1784 pagheranno una quota pari allo 0,65% del totale e così all'incirca fino al 1802.

(3) Nel 1802 la quota di contribuzione raggiungerà lo 0,89% del totale.

(4) Nel 1794, in considerazione degli arretrati, la loro quota verrà raddoppiata (0,76%).

Fonte: A.S.P., Comune, Arti, b. 1857.

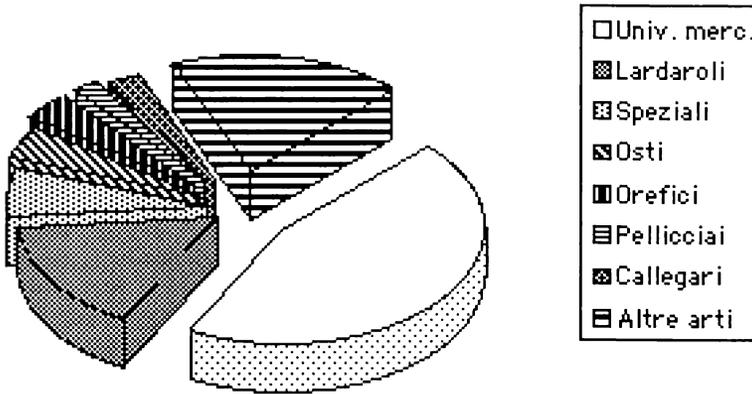
di lana, seta e merceria<sup>98</sup>. Ben inferiore appare la colletta pagata dalle altre corporazioni, ivi comprese quelle alimentari. Basti pensare che i fornai “da pan venale”, deputati allo smercio del genere primario, concorrono per l'1,52%, mentre i macellai – arte maggiore da cui, come sappiamo, i salsamentari si staccarono formalmente alla metà del Quattrocento – contribuiscono soltanto per l'1,33%. L'entità del contributo versato costituisce, ad evidenza, un'ulteriore dimostrazione della capacità di creare ricchezza da parte dell'arte di lardaria.

### *Un anello di congiunzione tra beccai e lardaroli: le candele di sevo*

La produzione delle candele di sego – il solo genere non alimen-

<sup>98</sup> Il rilievo economico del paratico trova ulteriore conferma in una fonte seicentesca – il “Riparto sopra l'Arti della Città di Parma per occasione del donativo fatto a S.A.S. dalla Città stessa l'anno 1660” – laddove si evince il cospicuo contributo dei lardaroli, pari a 2960 lire parmigiane, secondo soltanto a quello dei “Mercanti da panno lana, Mercanti da Seta e Marzari”. A fini comparativi ricordiamo che, in tale occasione, le arti degli osti e dei fornai versano 888 lire ciascuna e quella dei beccai soltanto 295 lire. Cfr. G. MICHELI, *Le corporazioni*, cit., pp. 123-124.

Graf. 2 – Riparto percentuale, tra le diverse arti, della “colletta ordinaria” del 1776-1780



Fonte: A.S.P., Comune, Arti, b. 1857.

tare commercializzato dai lardaroli – costituisce, come detto, l’anello di congiunzione tra le due arti che, a partire dalla metà del Quattrocento, si suddividono il mercato della carne. Nella società pre-industriale la candela in grasso animale svolge un ruolo insostituibile non solo nell’illuminazione domestica ma anche nelle attività produttive che si protraggono nelle ore notturne (si pensi, ad esempio, alla trattura della seta): di varia foggia e qualità ha il compito di rischiarare le lunghe notti d’*ancien régime*<sup>99</sup>, mentre a più solenni fini di devozione vengono generalmente impiegate le più costose candele in cera pura<sup>100</sup>. Ben si comprende, dunque, l’attenzione riservata dalle autorità governative – che, non a caso, inseriscono la candela di sego nel ristretto paniere dei generi di prima necessità – al complesso processo

<sup>99</sup> Le parole di Schivelbusch esprimono con efficacia la differente percezione della notte nella psicologia collettiva pre-industriale, prima dell’avvento dell’illuminazione pubblica artificiale. “Una volta calata l’oscurità regnano altre forze che durante il giorno. Nella simbologia e nei miti della maggior parte dei popoli la notte è il caos, il teatro dei sogni, essa pullula di spettri e di demoni come il mare di pesci e mostri marini. [...]. Quanto più giovane è una cultura, tanto più grande è il suo timore dinanzi al calar della notte. Le comunità medievali vi si preparavano ogni sera come l’equipaggio di una nave si prepara alla tempesta che si sta alzando. Al tramonto aveva inizio il ritiro verso le case, tutto un chiudere e sprangare. Dapprima venivano chiuse le porte della città, che erano state aperte all’alba”. Cfr. W. SCHIVELBUSCH, *Luce. Storia dell’illuminazione artificiale nel secolo XIX*, Parma, Pratiche Editrice, 1994, p. 87.

di fabbricazione finalizzato all'ottenimento di un prodotto capace di abbinare l'efficacia alla durata, limitando le fetide esalazioni – ritenute venefiche e, quindi, letali per la salute pubblica<sup>101</sup> – derivanti dalla combustione del grasso animale<sup>102</sup>. La materia prima è infatti costi-

<sup>100</sup> Sul piano strettamente economico, occorre ricordare che, negli ultimi anni del Seicento, il prezzo della cera oscillava, a Parma, intorno agli 80 soldi alla libbra (cfr. M.A. ROMANI, *Nella spirale di una crisi*, cit., appendici, p. 313) mentre quello di calmiera delle candele in grasso animale era fissato ad un livello molto più accessibile, pari a 16-17 soldi la libbra (cfr. tab. IX in appendice quarta). D'altra parte, fin dai primi decenni dell'era cristiana, per gli usi liturgici, venivano utilizzate candele di cera pura mentre le più inquinanti candele in grasso animale, introdotte nel medioevo, furono in genere confinate all'ambito domestico. Il differente uso è ribadito dall'umanista parmigiano Francesco Maria Grapaldo. "Candelae ipsae et ex caera fiunt, quae in primis ad rem divinam flaminibus, potentioribusque in aedibus serviunt, et ex sepo vulgares, quae Sepatie dici possunt unde Apuleius, Tota domus completur tedis, lucernis, caereis, sepatijs, et caeteris nocturni luminis instrumentis. Ubi sepatium à sepo deduxit, quod etiam sebum dicitur animalium utrinque dentatorum et cornigerorum. Candelae quoque laminis corneis ita compositis, ut ventus flammam extinguere non possit, includuntur, laternas appellant Martialis [...]". Cfr. F.M. GRAPALDO, *De partibus aedium*, cit., p. 143. Tale tendenziale divisione di compiti permane almeno fino al primo scorcio dell'Ottocento quando i progressi della chimica consentono la fabbricazione delle più funzionali candele ottenute dalla lavorazione degli olii minerali (in particolare la stearina). In alcuni contesti, ad esempio a Genova, la fabbricazione delle candele di cera è devoluta ad una specifica corporazione, quella dei "Candelieri". Cfr. P. MASSA, *Annona e corporazioni*, cit., in A. GUENZI-P. MASSA-A. MOIOLI (a cura di), *Corporazioni*, cit., p. 393.

<sup>101</sup> In una società pesantemente dominata dal senso dell'olfatto (cfr. A. CORBIN, *Storia sociale degli odori. XVIII e XIX secolo*, Milano, Mondadori, 1983) e terrorizzata dal conclamato nesso tra il fetido putridume e i miasmi venefici – "il contagio [...] per via aerea, con gli 'acidi volatili', passava attraverso i pori e s'infiltrava nelle ghiandole cutanee" (cfr. P. CAMPORESI, *Introduzione* a A. CORBIN, *Storia sociale*, cit., p. L) – vengono esiliate *extra muros* tutte quelle attività produttive generatrici di residui tossici, fumo o cattivo odore: la concia dei pellami, la lavorazione della carta di stracci, l'allevamento dei bachi da seta, la macerazione del lino, la tintura delle stoffe, la fabbricazione delle candele di sego ed altro ancora, le cui nocive esalazioni sono incluse da Cipolla nella fattispecie concettuale di "produzione negativa". Cfr. C.M. CIPOLLA, *Storia economica*, cit., pp. 178-187. Si veda anche Id., *Miasmi ed umori. Ecologia e condizioni sanitarie in Toscana nel Seicento*, Bologna, Il Mulino, 1989, pp. 14-16.

<sup>102</sup> Una interessante rassegna delle fonti di inquinamento acustico e olfattivo della Parma preindustriale è contenuta in B. BRICOLI-M. DALL'ACQUA, *I non pochi disordini*, cit., in particolare p. 105, relativamente ai disagi arrecati dalla fabbrica delle candele di sego, il cui intollerabile puzzo "poteva perfino provocare fra le donne che abitavano nei pressi di quegli antri maleodoranti (Ramazzini ne fu testimone oculare) vere e proprie crisi isteriche [...]". Cfr. P. CAMPORESI, *Introduzione*, cit., p. XXXIII. In proposito, a Parma, ancora in età napoleonica, si lamenta il disagio connesso alla "mancanza di siti rimoti per la fabbricazione, troppo necessari onde non infettare

tuita dal sevo estratto dai bovini macellati<sup>103</sup> e successivamente ceduto dai beccai ai fabbricanti di candele<sup>104</sup>, secondo una valutazione periodicamente aggiornata da un apposito calmier. È palese come tale stima costituisca il punto di partenza, il principale elemento alla base del prezzo di vendita che – trattandosi di un genere primario e di largo consumo – deve essere comunque stabilito ad un livello equo, tale da soddisfare le esigenze del consumatore finale riducendo al minimo le critiche inerenti alla qualità e al prezzo, obiettivi non facili da contemperare, come dimostra un memoriale risalente alla seconda metà del Settecento in cui si denuncia la diffusa insoddisfazione verso un prodotto che disattende le comuni aspettative.

È da molto tempo, che le Candele di Sevo sono sempre state, come lo sono tutt'ora, un oggetto che ha portato i clamori del Pubblico non tanto al Superiore quanto al Civico Governo o per la cattiva qualità del genere o per la scarsità del medesimo [...] [tanto che] si ha in esperienza, che per lo passato il pubblico ben volentieri pagava le Candele estere a caro prezzo ad esclusione di quelle fabbricate in Città, riconosciute di pessima qualità<sup>105</sup>.

l'Abitato". A.S.P., Carte Moreau de Saint-Méry, bb. 18-19. Il vasto programma di riorganizzazione del commercio delle carni realizzato sotto il governo di Maria Luigia stabilisce che, durante il trasporto dal macello alla fabbrica, "la grascia delle bestie macellate [...] dovrà essere coperta in modo da toglierne la vista spiacevole, e la nausea a chi passa". Il graduale mutamento della sensibilità collettiva emerge anche dall'analogo provvedimento che impone di trasportare fuori dal macello le pelli delle bestie macellate ben coperte e non più, come avveniva in precedenza, "portate scoperte a spalla dai garzoni dei beccai, per le vie". A.S.P., Gridario dello Stato, b. 171, Ordinanza del Podestà di Parma, G.Zileri, in data 5 febbraio 1838, art. 15. Analogamente, a Bologna, fin dall'età napoleonica, si stabilisce l'obbligo di "trasportare la carne dai macelli alle botteghe servendosi unicamente di birocce coperte in guisa che non rimanga visibile alcuna parte benché piccola delle bestie medesime, e costrutte in modo che dal fondo non possa trapellare sangue". Cit. in M. FANTI, *I macellai*, cit., pp. 223-224.

<sup>103</sup> L'insieme delle parti grasse del maiale viene denominato "grascia" per distinguerlo, appunto, dal sevo, vale a dire il grasso solido ricavato dalle regioni sottocutanee addominali e da alcuni organi interni – intestino, stomaco, reni, e così via – del bue, del cavallo e degli altri ruminanti. La qualità migliore è quella proveniente dall'intestino e dai reni; decisamente più scadente è il sevo ricavato dalle regioni sottocutanee e dallo stomaco.

<sup>104</sup> Occorre ricordare che, tradizionalmente, i beccai cedevano il grasso animale, oltre che ai lardaroli, pure "alli Callegaj oppure agl'Osti più vicini alla Città, i quali fabbricano Candele, come sarebbe quello dell'Osteria detta de' Cavalli, e quello de' Baccanelli". A.S.P., Carte Moreau de Saint Méry, bb. 18-19, fasc. 19.

<sup>105</sup> *Ibidem*, promemoria senza data ma riferibile alla seconda metà del XVIII secolo, accluso nella missiva indirizzata dal consigliere Pier Luigi Politi al Moreau de Saint-Méry.

In proposito, appare di indubbio interesse – in quanto ricco di informazioni circa le varie fasi del processo produttivo – un dettagliato progetto, volto al perfezionamento della manifattura in questione. Muovendo, appunto, da un motivo contingente quale il generalizzato malcontento e gli immancabili conflitti alimentati dal contestato prezzo di calmiera, si propone – in cambio dell’ottenimento di una privativa novennale – di impiantare un opificio specializzato, accentrato<sup>106</sup>, indipendente dall’arte dei lardaroli e in grado di realizzare un prodotto di miglior qualità e durata ad un prezzo vantaggioso<sup>107</sup>. La distribuzione all’ingrosso e al minuto si avvarrà di più magazzini in modo da soddisfare tempestivamente le richieste – soprattutto nelle zone più frequentate del centro<sup>108</sup> – mentre la produzione eccedente le necessità cittadine potrà essere liberamente esportata<sup>109</sup>.

Allo scopo di attestare la realizzabilità degli obiettivi perseguiti, viene accluso al progetto il circostanziato resoconto di un esperimento finalizzato a soppesare i vari elementi di costo – materie prime, combustibile, manodopera, dazio, e così via – che intervengono nella fabbricazione delle candele (cfr. tab. 7). La prova sperimentale, condotta alla presenza dei calmieranti e dei deputati della grascia, intende tra

<sup>106</sup> In proposito, si osserva che la “riunione della fabbrica delle Candele in un sol luogo è necessaria per comodo di chi deve operare, per la persona che sarà deputata d’invigilare alla fabbricazione e puntuale osservanza delle condizioni del presente progetto” ma è altresì indispensabile per eliminare gli inconvenienti “che cagionano le diverse fabbriche sparse per la Città in Luoghi civili e frequentati con incomodo degli abitanti”. A.S.P., Fondo Commercio, b. 4, *Relazione a S.A.R. sullo sperimento tenutosi nella città di Parma per la fabbricazione delle Candele di Sevo*, 15 febbraio 1760.

<sup>107</sup> Nella parte introduttiva i promotori, “Pietro Garsi e Compagni”, in risposta alle sollecitazioni ducali volte allo “ampliamento del commercio e introduzione di nuove manifatture”, propongono di impiantare a Parma una “Fabbrica di Candele non solo alla gocciola di molto migliore qualità di quelle, che in oggi si pratica fabbricare da questi lardaroli, ma anche allo stampo raffinate, servibili all’uso nobile, e civili adunanze”. *Ibidem*, introduzione al progetto. Più precisamente, essi si impegnano a “fabbricare, e vendere le Candele alla gocciola belle, e buone, e durabili sette ore, tanto l’inverno, che l’estate” al prezzo di ventitre soldi la libbra nonché quelle “fatte allo stampo raffinate di qualità più perfetta pure a soldi venticinque la libbra, che dureranno un’ora più delle altre, cioè ore otto”. *Ibidem*, cap. 3. La corte e gli uffici pubblici saranno riforniti ad un prezzo unitario ribassato di due soldi. *Ibidem*, cap. 5.

<sup>108</sup> *Ibidem*, cap. 6. La disponibilità di adeguate giacenze di magazzino consentirebbe, inoltre, di congelare per un trimestre l’eventuale incremento della tariffa di calmiera del sego. *Ibidem*, cap. 4.

<sup>109</sup> *Ibidem*, cap. 9. Occorre, tuttavia, vigilare costantemente – anche con l’ausilio delle forze militari – per prevenire i possibili contrabbandi. *Ibidem*, cap. 12.

Tab. 7 – *Costi di produzione delle candele di sego a Parma in base ad un esperimento condotto nel 1760 (in lire, soldi e denari di Parma; pesi, libbre e once di Parma)*

Generi posti in opera		Prodotto delli controscritti Generi	
- Sevo colato	libbre 62.6	Candele lavorate	libbre 98.6
- Distrutto	libbre 62.6	Capitale sopravanzato, metà sevo, e metà Distrutto	libbre 26.0
- Filato, o sia Bombace	libbre 0.9	Calo nella Fabbricatura	libbre 1.3
	libbre 125.9		libbre 125.9

Costo delli suddetti Generi, Spese della Fabbricatura, e Dazio di soldi 52 per ogni Peso di Candela

libbre 62.6 Sevo a £ 23 al peso	£ 57.10
libbre 62.6 Distrutto a £ 17 al peso	£ 42.10
libbre 0.9 Bombace a £ 3.4 la libbra	<u>£ 2.8</u>
Somma	£ 102.8

Si dibatte il prezzo del Capitale sopravanzato in peso di libbre 26, metà Sevo, e metà Distrutto, che avuto riflesso alli due enunziati prezzi di £ 23 e £ 17 al peso, si calcola a ragione di £ 20 pure al peso, e così

Resta il Costo de' Generi impiegati	<u>£ 20.16</u>
Spese per Cibaria al Fabbricatore per un solo pasto, avendo travagliato per lo spazio di circa sette ore	£ 81.12.00
Spese per mercede allo stesso a ragione di soldi 10 per peso sopra libbre 98.6 Candele lavorate considerate come 4 Pesi compiti	£ 2.00.00
Spese per n. 7 Fasci consunti	£ 0.10.06
Dazio sopra dette libbre 98.6 Candele a ragione di soldi 52 per peso	<u>£ 10.04.10</u>
Somma del costo, e spese compreso il Dazio	£ 96.07.04

Le quali £ 96.07.04 ripartite sopra le già dette libbre 98.6 Candele vengono per ogni Libra £ 0.19.06.158/197

Accordandosi alli Venditori delle Candele soldi due per Libra oltre il costo suddetto di soldi 19.6.158/197, quand'anco si considerasse soldi 20, avrebbero di profitto il dieci per Cento

Parma, 7 Febbrajo 1760      Lucio Bonardi dep.to      Giuseppe Biondi calm.te  
 Giovanni Andrea Rossi dep.to      Cristoforo Cornacchia calm.te  
 Giuseppe Ceresini calm.te

Fonte: A.S.P., Commercio, b. 4, *Esperimento sopra il Costo delle Candele fatto da noi Deputati sottoscritti per mezzo di Francesco Fochi Fabbricatore coll'intervento de' Sig.ri Calmeranti.*

l'altro dimostrare la riduzione della spesa complessiva nel caso di una produzione superiore a quella ipotizzata<sup>110</sup>.

La stessa relazione è corredata di una serie di "Osservazioni sopra l'Arte di fabbricare Candele di Sevo" – interessante spaccato delle tecniche produttive del tempo<sup>111</sup> – che consente di seguire, passo dopo passo, le varie fasi di lavorazione svelando a poco a poco i segreti del mestiere. Il primo aspetto su cui occorre soffermarsi è la qualità della materia prima – il grasso animale – che, mediante un processo di fusione, viene trasformato in sego. Malgrado sia consuetudine consolidata utilizzare il grasso di montone o di bue, è opportuno tener presente che il primo è "troppo secco, frangibile, e farinoso" mentre il secondo risulta "molto untuoso, e colante"<sup>112</sup>. Si rende, pertanto, ne-

<sup>110</sup> Tra le "Avvertenze relative all'unito Esperimento" – tese a rafforzare ulteriormente le risultanze della prova pratica – si fa presente, tra l'altro, che il "Sevo delle Soriane è di prezzo minore, e vale solo £ 15.10 per ogni peso, e sebbene nel purgarlo sia maggiore il calo, viene però equilibrato dalla maggiore quantità di Distrutto che abbraccia, essendo nella sua natura magro, e più forte dell'altro; sicché riesce più vantaggioso che quello di Bue, o per il minor prezzo o per la maggior qualità". Si precisa altresì che l'eventuale utilizzo di "Sevo forense" avrebbe consentito un ribasso nel prezzo, mentre "in passato il Distrutto è stato pagato £ 16 al peso dalli stessi Lardaroli, cosicché avendo li medesimi venduto a tal prezzo, non è presumibile, che lo abbia concesso al puro costo; anzi poichè li Fabbricatori da Candele sono Lardaroli, costa loro conseguentemente il Distrutto meno di £ 16, che nell'Esperimento è calcolato £ 17". D'altronde, è evidente che, accordando ai produttori un margine di guadagno di due soldi la libbra, "vengono essi Fabbricatori a moltiplicare in un Anno più volte il Capitale, mentre questo viene girato continuamente, avendosi riflesso allì Sevi, che settimanalmente sono tenuti a levare da Macellari, et al continuo smaltimento delle Candele stesse". Infine, considerato che nell'esperimento "si è impiegato metà Sevo, e metà Distrutto, e pure sono riuscite di molto buona qualità, e migliori di quelle che sono fatte dai Fabbricatori, onde ne risulta evidentemente che dai medesimi fabbricatori venendo fatte con più della metà di Distrutto, ne proviene sempre maggiore il loro guadagno". Alla luce delle precedenti considerazioni, si conclude che il calmere di 24 soldi, per il periodo in cui è stato vigente, è da considerarsi eccessivo. *Ibidem*, "Avvertenze relative all'unito esperimento", a firma dei deputati della grascia Lucio Bonardi e Giovanni Andrea Rossi e dei calmieranti Giuseppe Biondi, Cristoforo Cornacchia e Giuseppe Ceresini.

<sup>111</sup> Una suggestiva illustrazione grafica degli strumenti impiegati nelle varie fasi di lavorazione è contenuta in F. GRISELINI-M. FASSODONI, *Dizionario delle Arti e de' mestieri*, Venezia, tomo IV, 1773, p. 64, tav. I, rappresentante l'"Arte del Candelajo", vale a dire dell'artigiano preposto alla fabbricazione delle candele di sevo.

<sup>112</sup> A.S.P., Fondo Commercio, b. 4, *Osservazioni sopra l'Arte di fabbricare Candele di Sevo*. Per migliorare la qualità della materia prima, si specifica che "tanto il grasso di Bue, di Vacca, di Toro, come di Becco, di Castrato, di Capra prendersi devono dalla parte interiore dell'animale, dalli reni, dall'Apipleon, o sia Mesenterio, e dagli intestini, ma quello dei reni è più consistente e proporzionato a fabbricar le

cessaria un'accurata operazione di fusione secondo modalità chiaramente specificate che vale la pena di riportare integralmente.

L'azione di convertire il grasso in Sevo, consiste primariamente in separare la parte veramente crassa delle membrane, e dal tessuto cellulare, ov'ella sta rinchiusa, come pure dal Sangue di cui è mischiata quando si cava dall'animale. [...] la fusione dissipando un poco della di lui [grasso] umidità gli reca sodezza, ed impedisce la corruzione perché il grasso in pezzi dopo qualche tempo addivene fetidissimo, e vi si formano vermini, il che non accade al Sevo. Imperchiocché è noto come anche il Butiro perda considerabilmente di peso, quando lo si pone alla fusione per conservarlo. Dopo di ciò conviene distendere le fette di grasso sulle pertiche per farle disseccare; indi, quando sono ben asciutte, si tagliano in pezzetti della grossezza di una noce, e ciò per maggiormente facilitare la liquefazione. A misura che il grasso resta tagliato e ben purgato dalla parti estranee, si getta lo stesso in una caldaia di rame quale tiene il fondo di forma ovale, affinché le impurità giungano ad ammassarsi nella parte più bassa. Il grasso, mediante l'azione del fuoco, si fonde poco a poco nella caldaia ed un operaio ha la cura di rimuoverlo spesso, sì per impedire che detto grasso non arda, com'anche per farlo escire dalle membrane cellulose, dove prima stava rinchiuso. Quando poi il Sevo è fuso si cava dalla caldaia mediante alcune mestole di rame, per gettarlo in un tinozzo od altro recipiente; ma nel far questa operazione si fa passar detto Sevo per uno straccio fatto di vimini ben approssimati nella guisa di un panier, acciocché il Sevo abbia l'aggio di passare prontamente, e le parti membranose, e grasse restino al di sopra dello Straccio. Il Sevo perde in questo recipiente una parte del suo calore, e si precipita nel fondo alcune impurità non potute trattenersi dallo Straccio suriferito. Dalle fin qui dette cose si conchiude che il grasso fuso prende il nome di Sevo<sup>113</sup>.

I risultati migliori richiederebbero tuttavia l'utilizzo, in parti uguali, di sego di becco e di bue<sup>114</sup>. Altrettanto importante è la buona riuscita dello stoppino che, costituendo "l'anima della Candela", deve essere conformato in modo da diffondere una luce chiara e uniforme<sup>115</sup>. Al riguardo, appurata l'inadeguatezza delle materie prime di origine animale, quali la lana e la seta<sup>116</sup>, si sottolinea la perfetta idoneità di

Candele; quando all'incontro il Grasso preso dal contorno dei Muscoli che vendesi colle carni è troppo molle e, per conseguenza, mal atto alla formazione del Sevo".  
*Ibidem.*

<sup>113</sup> *Ibidem.*

<sup>114</sup> Il "buon Sevo di Becco si conosce dall'esser egli molto bianco, Secco, fragile, e trasparente. Il Sevo di bue, che resta più grasso di quello di Becco, dev'essere nuovo, e senza odore, e d'un bianco che tiene un poco del giallastro". *Ibidem.*

<sup>115</sup> Dipende, infatti, "tanto dallo Stopino, che dal Sevo la bontà della Candela".  
*Ibidem.*

<sup>116</sup> "Le sostanze animali s'abbrugiano al fuoco e formano un Carbone, ma la lor

una fibra vegetale come il cotone che deve comunque presentare precise caratteristiche: “bianco, ben secco, senza impurità, filato eguale, e senza bioccoli”<sup>117</sup>. Per quanto concerne l’aspetto qualitativo, si distinguono due tipi di candele: il primo, giudicato più conveniente, “a goccia”, ossia ottenuto mediante immersione nel sego ben caldo ma non bollente<sup>118</sup>; l’altro, “a forma”, vale a dire realizzato con l’utilizzo di uno stampo. A lavorazione ultimata non resta che sottoporre il prodotto finito al banco di prova della sperimentazione: mediante ripetute controlli e comparazioni<sup>119</sup> è possibile accertare la qualità dell’illuminazione, la sua durata e, per converso, il livello di inquinamento.

fiamma non è che passeggera, ed esse non conservano punto il fuoco. Perciò il crine della Lana, e la Seta non sono materia atta a formare lo stopino”. *Ibidem*.

<sup>117</sup> Viceversa, se il cotone non è ben filato, i piccoli “grumetti trovati nella torcitura delle fila formano alcuni Carboncelli, i quali cadendo nel picciolo bacino del Sevo s’ammassano intorno allo stopino, e fanno sì che la Candela coli, e mandi un qualche crepito. Convien in oltre disaminare che tali Cotoni non siano stati bagnati nell’acqua marina. I filati più fini, e con eguaglianza sono i più convenienti per formarsi li stopini delle Candele, la quantità delle medesime fila dipende dalla grossezza della candela, e dalla cognizione dell’artefice che deve fabbricarla. V’è l’opinione che, per formarsi Candele di maggior finezza, oltre la scelta d’un Sevo ben purgato, sarebbe molto giovevole a rendere un lume chiaro, eguale e continuato senza l’incomodo di smoccolare sì spesso lo stopino, il bagnare preventivamente lo stopino medesimo nello spirito di Vino; ma un tale dispendio non converrebbe troppo all’interesse de’ Fabricatori”. *Ibidem*.

<sup>118</sup> Al riguardo, dopo “l’aver infilati li Stopini tutti d’una data lunghezza ad uguale distanza sopra diverse bacchette, l’operaio prende una quantità bastante delle bacchette medesime e fa che tutti gli Stopini ad un tratto s’immergano nel Sevo ben caldo ma non bollente, affinché egli abbia luogo di penetrare nelle fila del cotone. Le altre immersioni poi farsi devono quando il Sevo comincia a rapprendersi, e si va di mano in mano immergendo col formar diversi stratti di Sevo finché la Candela giunga alla grossezza desiderata. Bisogna però riflettere che queste immersioni si fanno in varie riprese, talmente che il Sevo deve avere quelli gradi di condensazione conosciuta dal discreto operaio, per fare che la Candela diventi eguale. Qui non ci estendiamo sopra la Sminuzzata regola di tal operazione, per essere questa bastevolmente conosciuta dalli nostri artefici. Si avverte, però, formate che siano le Candele coll’immersione per dar loro il bianchino opportuno giova molto il distenderle all’aria aperta in qualche giardino, ove dette Candele lontane dalla polvere e dalla pioggia possano godere il beneficio della rugiada e del sole. Se queste però restassero troppo lungamente esposte ingiallirebbero e mancherebbersi al bramato intento”. *Ibidem*.

<sup>119</sup> Il documento si diffonde sulle varie fasi del processo di sperimentazione, a partire dalla preventiva verifica della qualità del sego e dello stoppino, nel quale le “fila del cotone” devono essere “nette dalle impurità, sottili, e filate eguali”. Il sego migliore è bianco, “rilucente, e secco” e deve spandere un “odor leggiere e di Sevo”. Al contrario, i “sevi [...] quali sono grassi al tatto, tramandanti un odore di corruzione di abbrustolito, come anche quelli che sono bruni, o giallastri, nulla vagliono per questa fabbricazione”. *Ibidem*.

mento olfattivo, in quanto, come è risaputo, “vi sono Candele che, fumando spargono un odore cattivissimo, in luogo che l’odore delle buone Candele riesce poco disgustoso a chi lo sente”<sup>120</sup>. La verifica della buona riuscita del prodotto finito appare particolarmente accurata.

La superficie delle Candele fatte a forma esser deve rilucente e non farinosa e quella delle Candele all’immersione non è mai tanto lucente come l’anzidetta, ma però elleno vanno ad essere quasi Cilindriche. Vengono considerate come un difetto, quando vengono trovate candele più grosse nel fondo, che nella Cima. Siccome poi la maggior parte delle Candele fatte mediante l’immersione sono in prima fabbricate cogli Stratti di Sevo cattivo, e dopo con una sola mano superficiale di buon Sevo, così bisogna rompere una di queste Candele con un Coltello, ed esaminare per la grossezza di tre o quattro linee, se il Sevo sia tutto d’una qualità seguente, o se il Sevo interiore sia più biggio, e più grasso dell’esterno. Per giudicar bene intorno tutte codeste cose gioverà molto il comperar candele, e paragonarle con quelle, che di già si saranno conosciute di perfetta qualità. Ma per sicurezza maggiore converrà farne il paragone con accendere insieme le Candele da compararsi. Affinché il paragone venga esatto sarà d’uopo prendere Candele del medesimo peso, e grossezza, e bisognerà far il possibile che li Stopini siano eguali. Si faranno ardere in un luogo medesimo, ove l’aria non sia tanto agitata. Per comparare la vivacità del loro lume, si farà passare la luce dell’una, e dell’altra Candela per una fessura d’un mezzo pollice di larghezza, che si farà sul piano d’una tavoletta posta verticalmente, qual luce riceverassi in un bianco Cartone posto a qualche distanza. La bianchezza della parte illuminata farà giudicare intorno alla vivacità della Luce. In progresso di divideranno per pollici alcune Candele, e quella fra esse che arderà più lentamente sarà giudicata la migliore. Si esaminerà pure quale di queste due Candele in comparazione avrà bisogno d’essere smoccolata più spesso dell’altra. Poscia non le avendo smoccolate di troppo si trasporteranno da un luogo all’altro senza troppo agitarle per conoscere quale tra esse più coli<sup>121</sup>.

Da ultimo, l’accensione delle candele in stanze separate consentirà di accertare il differente livello di inquinamento olfattivo.

Alla luce delle precedenti valutazioni emerge palesemente la cura riservata alla produzione di un genere di prima necessità la cui collocazione merceologica e produttiva si situa tradizionalmente al confine tra l’ambito di competenza di due importanti paratici alimentari – i beccai a monte e i lardaroli a valle – il che, peraltro, non impedisce, come visto, l’intervento di operatori specializzati e indipendenti dalle due corporazioni.

<sup>120</sup> *Ibidem.*

<sup>121</sup> *Ibidem.*

Già poco oltre la metà del Settecento, del resto, si era ipotizzato di accordarne la privativa soltanto ad alcuni esponenti dell'arte dei beccai<sup>122</sup>, proposta che non aveva peraltro sopito le annose controversie che si protraggono, ad evidenza, nei decenni seguenti<sup>123</sup>. Ancora in età napoleonica, allorquando l'amministratore francese Moreau de Saint-Méry – idealmente animato da intenti liberistici – tenta di rivitalizzare le languenti manifatture parmensi, si constata nuovamente l'impossibilità di liberalizzare la produzione e la vendita delle candele, la cui costante disponibilità deve essere assicurata ad un prezzo "giusto e ragionevole", sottraendolo in tal modo alle spontanee e imprevedibili fluttuazioni della domanda e dell'offerta<sup>124</sup>. Un'importante

<sup>122</sup> Allo scopo di agevolare i controlli qualitativi si era deciso, appunto, di riservarne la fabbricazione agli otto "Banchi mastri di Beccheria, compresi quelli del Macello del Venerando Consorzio, e quello detto del Duca" mentre i tredici macellai cosiddetti "sorianisti" dovevano cedere il loro sego agli otto operatori di cui sopra. A.S.P., Carte Moreau de Saint-Méry, bb. 18-19, memoriale settecentesco accluso alla lettera del Politi, governatore di Parma, al Moreau de Saint-Méry in data 10 maggio 1803. L'attribuzione all'intero corpo dei beccai non avrebbe, infatti, riscosso unanimi consensi in quanto da tempo si lamentava la loro condotta disonesta. "Sono senza numero le querele mosse contro costoro [beccai] per le frodi commesse nella grascia, che è un elemento principale delle candele, ora per l'alterazione dei prezzi, ora per adulterarne la qualità sostituendovi il muco degli intestini, ora spingendo il genere sano fuori dello Stato col ritenere la putredine". *Ibidem*, lettera cit. del 22 gennaio 1803. Con riferimento, infine, all'aspetto logistico si propone di concentrare l'attività nella già esistente "Fabbrica delle candele, già da molti anni verso i Rampari di S. Francesco a tal uopo costrutta", onde preservare il centro abitato dalle disgustose esalazioni prodotte dalla fusione del grasso animale. Vale la pena di ricordare che, anche a Bologna, un apposito edificio – denominato la "Casella" – ubicato nella periferia cittadina, era stato adibito alla cottura del sevo prodotto nel territorio.

<sup>123</sup> Nel 1759 lo *ius privativo* era stato concesso, per un novennio, ad Alessandro Orlandi ma con risultati del tutto insoddisfacenti, il che aveva richiesto il diretto intervento del Du Tillot. Dopo alterne vicende, i contrasti paiono momentaneamente placarsi durante i sei anni – dal 1788 al 1794 – in cui la privativa viene attribuita a Francesco Garsi, allorquando "resta espressamente proibito a qualunque Individuo dell'Arte de' Lardaroli, e di qualsiasi altra Arte, ed a qualunque altra Persona il fabbricare Candele di Sevo in questa Città, o introdurre dalle Terre, e Ville dello Stato o da Paesi esteri, per farne pubblico, o privato mercimonio, e venderne all'ingrosso od al minuto in pregiudizio dell'anzidetto Fabbricatore e contro la natura dell'accordatagli Privativa [...]". A.S.P., Comune, Gridario, b. 2151, "Avviso penale" del 17 maggio 1788. Pochi mesi prima della scadenza della privativa di cui sopra viene emesso un "Avviso pubblico ossia cedola deliberatoria per l'appalto del diritto privativo della fabbricazione delle candele di sevo per la città e territorio di Parma", con cui si annuncia l'apertura dell'"Asta pubblica, ossia Incanto per tal nuovo Appalto". *Ibidem*, "Avviso pubblico [...]" del 10 ottobre 1793.

<sup>124</sup> A.S.P., Carte Moreau de Saint-Méry, bb. 18-19, lettera del "Presidente, e Su-

svolta tecnologica nel settore si avrà soltanto con l'avvento, salutato con entusiasmo, delle più funzionali e meno inquinanti candele steariche che iniziano a diffondersi lentamente, anche nel Parmense, a partire dagli anni Trenta dell'Ottocento ma che troveranno la più completa affermazione in epoca postunitaria<sup>125</sup>.

*I prezzi di alcuni generi commerciati dai lardaroli e dai beccai*

Come è stato autorevolmente affermato, la storia dei prezzi ha lo scopo di "semplificare le complesse realtà dell'attività umana nel passato. È una parziale valutazione di questa realtà storica, ma ha il van-

premo Magistrato delle Finanze di Parma, Piacenza e Guastalla" al Moreau de Saint-Méry in data 22 gennaio 1803. In tale sede – pur partendo dalla premessa che la "libertà di commercio, ed esclusione per conseguenza delle Privative è massima adottata dai Conoscitori delle materie di Economia Politica" e che, di conseguenza, "il miglior partito in proposito della Fabbricazione e Vendita delle Candele, sarebbe quello di accordare su tali oggetti una piena libertà, tolta per l'avvenire ogni Privativa" – si sottolinea la necessità di accertare preventivamente "se l'interno dello Stato somministri annualmente tanti Sevi, e Distrutti quanti possono occorrere parimenti in ogni anno a questa popolazione". Al riguardo, il produttore dovrebbe costantemente disporre di una scorta di almeno 400 "pezzi di candele per superare il bisogno delle vendite giornalieri". In particolare, si teme sia l'insufficiente disponibilità del genere soprattutto nelle ricorrenze "in cui devesi manifestare la comune esaltazione" sia la riduzione del gettito fiscale assicurato dal bollo che sarebbe stato imposto nell'eventualità della libera fabbricazione, gettito inferiore al dazio complessivamente incamerato in regime di monopolio governativo, con un conseguente disavanzo per l'erario. Ricordiamo che, all'inizio dell'Ottocento, il dazio annuale sulle candele ammontava a circa 23000 lire. *Ibidem*.

<sup>125</sup> Sull'argomento si diffonde il periodico parmense "Il facchino" del 16 novembre 1839, pp. 367-368, *Industria patria. Delle candele steariche* e del 4 gennaio 1840, p. 7, *Scoperte. Acido stearico per la fabbricazione delle candele*. Tre decenni dopo, la "Relazione sull'Esposizione Provinciale d'industria e d'agricoltura in Parma nell'anno 1870" constaterà come: "alle candele di sevo (oggi condannate dalla civiltà e dal progresso) [tenda a] sostituirsi la fabbricazione delle candele steariche, le sole ormai accettate nell'uso comune, e delle quali ne vediamo fabbriche distinte sorgere e prosperare alle porte può dirsi della nostra Provincia". All'irreversibile declino delle candele di sego (lavorazione ormai affidata alla sola fabbrica di Ciriaco Barbacini) si contrappone la persistente vitalità della manifattura della cera, ove spicca la ditta dei fratelli Serventi Sante che "in altre Mostre ottenne già onorifiche distinzioni, [e che] seppe colle sue cere presentate in grinzolo e foggiate a candele di diverse dimensioni, di belle forme e di ottima qualità, mantenersi in quel credito che meritatamente seppe acquistarsi". Cfr. "Esposizione Provinciale d'industria e d'agricoltura tenuta in Parma dal 17 settembre al 20 ottobre 1870. Relazione e catalogo ufficiale dell'esposizione pubblicati per cura della commissione dirigente", Parma, Grazioli, 1871, pp. 21-23.

taggio di impiegare le impersonali e articolate prove documentarie della statistica”<sup>126</sup>.

Ancora nel Settecento la carne compare raramente sul desco dei più larghi strati della popolazione, la cui alimentazione è, almeno nell'area mediterranea, principalmente affidata al tradizionale binomio pane-vino<sup>127</sup>. Come è noto, tra i fattori congiunturali “classici” che, in età pre-industriale, influenzano il prezzo dei generi alimentari occupano un rilievo primario le guerre, le carestie, le epidemie e le calamità naturali ma, nella fattispecie, assume parimenti importanza il precetto religioso dell'astinenza dal consumo di carne durante la quaresima<sup>128</sup>.

La tab. 8 riporta, per ogni prodotto, un unico prezzo annuo, desunto dalla media aritmetica semplice dei diversi calmieri effettivamente riscontrati nel corso dell'anno<sup>129</sup>.

A causa del prezzo più contenuto, la carne suina fresca – nelle due tipologie con o senza osso – si rivela, lungo tutto l'arco temporale considerato, la più accessibile alle tasche dei non benestanti. A parte

<sup>126</sup> Cfr. F. BRAUDEL-F. SPOONER, *I prezzi in Europa*, cit., p. 437.

<sup>127</sup> “Il consumo del pane rese sempre più marginale quello della carne fino alla metà del XIX secolo”. *Ibidem*, p. 483. Come ribadisce Malanima, dopo gli elevati consumi di carne dell'età alto-medievale e del periodo compreso tra metà Trecento e metà Quattrocento, soltanto “in alcune zone molto circoscritte dell'Europa si ebbe nel Settecento un nuovo aumento dei consumi di carne”. Cfr. P. MALANIMA, *Economia preindustriale*, cit., p. 496, al quale rimando per alcune interessanti considerazioni sull'evoluzione dei consumi alimentari in Europa tra medioevo ed età moderna. *Ibidem*, pp. 484-521. Più in generale, sulla storia dell'alimentazione, si veda, per tutti, M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993. Per la specifica realtà parmense, cfr. M.A. ROMANI, *Nella spirale*, cit., pp. 161-189. Con riferimento alla vicina capitale estense, cfr. G.L. BASINI, *L'uomo e il pane. Risorse, consumi e carenze alimentari della popolazione modenese nel Cinque e Seicento*, Giuffrè, Milano, 1970 e ID., *Sul mercato di Modena*, cit., pp. 34-42. Sulla peculiare alimentazione di una corte, ID., *Consumo e sperpero alla corte estense. Note in margine ad un preventivo di spese del 1599*, in “Studi in memoria di Luigi Dal Pane”, Clueb, Bologna, 1982, pp. 345-362.

<sup>128</sup> Come ha sottolineato Romani, i “valori di mercato delle carni denunciano modificazioni stagionali che sembrano legate più al disvolgersi della liturgia cattolica che a motivi di altra specie”. Cfr. M.A. ROMANI, *Nella spirale*, cit., p. 187. Ne deriva che i prezzi in questione “non sono soggetti a quella dinamica di breve periodo che caratterizzava quelli dei prodotti agricoli e non paino risentire che in minima parte delle tensioni esercitate sui prezzi dal rarefarsi dell'offerta di cereali e leguminose”. *Ibidem*.

<sup>129</sup> In effetti, gli stessi calmieri settecenteschi prevedono almeno due prezzi distinti: uno per il tempo di “provvisione” e uno per la “Pasqua di Resurrezione”. A.S.P., Comune, Vicariato della Grascia, b. 707.

Tab. 8 – *Prezzi medi annui di calmiera dei prodotti derivati dal suino nel periodo 1698-1764 (in soldi e centesimi di soldo parmigiani)*

Anni	Carne con osso	Carne senza osso	Fegato	Carbonate con osso	Carbonate senza osso	Salsiccia	Lardo	Salame fresco	Salame cotto
1698	6,00	7,00	9,00	8,00	9,00	9,00	–	–	–
1699	7,00	8,00	10,00	9,00	10,00	10,30	–	–	–
1700	5,50	6,50	7,50	6,50	7,50	7,50	15,00	–	–
1701	6,00	7,00	9,00	8,00	9,00	9,00	–	–	–
1702	7,00	8,00	10,00	9,00	10,00	10,00	–	–	–
1703	7,00	8,00	10,00	9,00	10,00	12,00	–	–	–
1704	7,00	8,00	10,00	9,00	10,00	12,00	–	–	–
1705	6,50	7,50	9,50	8,50	9,50	9,50	–	–	–
1706	6,00	7,00	9,00	8,00	9,00	9,00	–	–	–
1707	7,00	8,00	9,00	–	9,00	10,00	–	–	–
1708	7,67	8,67	12,00	8,00	12,00	12,00	–	–	–
1709	7,00	8,00	10,00	–	10,00	10,00	–	–	–
1710	7,00	8,00	10,00	–	10,00	10,00	–	–	–
1711	7,00	8,00	10,00	–	10,00	10,00	–	–	–
1712	6,00	7,00	9,00	7,00	9,00	9,00	–	–	–
–									
1713	5,34	6,34	8,30	–	8,30	8,70	–	–	–
1714	7,50	8,50	10,00	–	10,00	12,00	–	–	–
1715	6,60	7,60	8,80	–	8,80	9,80	–	–	–
1716	8,00	9,00	10,50	–	10,50	11,00	–	–	–
1717	7,00	8,00	9,00	–	9,00	10,00	–	–	–
1718	7,00	8,00	9,00	–	9,00	10,00	–	–	–
1719	6,00	7,00	8,00	–	8,00	9,00	–	–	–
1720	6,50	7,50	9,00	–	8,50	9,50	–	–	–
1721	5,00	6,00	7,00	–	7,00	8,00	–	–	–
1722	5,67	6,67	7,67	–	7,70	8,70	–	–	–
1723	5,00	5,67	7,00	–	7,00	7,70	–	–	–
1724	5,00	6,00	7,00	–	7,00	8,00	–	–	–
1725	5,67	6,67	7,67	–	7,70	8,70	–	–	–
1726	6,00	7,00	8,00	–	8,00	9,00	–	–	–
1727	5,34	6,34	7,33	–	7,30	8,30	–	–	–
1728	5,50	6,50	7,50	–	7,50	8,50	–	–	–
1729	6,00	7,00	8,00	–	8,00	9,00	–	–	–
1730	6,25	7,25	8,25	–	8,30	9,30	–	–	–

*Segue*

Segue: Tab. 8 – *Prezzi medi annui di calmiera dei prodotti derivati dal suino nel periodo 1698-1764 (in soldi e centesimi di soldo parmigiani)*

Anni	Carne con osso	Carne senza osso	Fegato	Carbonate con osso	Carbonate senza osso	Salsiccia	Lardo	Salame fresco	Salame cotto
1731	6,00	7,00	8,00	–	8,00	9,00	–	–	–
1732	6,13	7,13	8,13	–	8,10	9,10	–	–	–
1733	8,00	9,00	10,00	–	10,00	11,00	–	–	–
1734	7,00	8,00	9,50	–	9,00	10,00	14,00	18,00	–
1735	7,50	8,50	9,50	–	9,50	10,50	–	–	–
1736	8,50	9,50	10,50	–	10,50	11,50	–	15,00	–
1737	7,00	8,00	9,00	–	9,00	10,00	–	16,00	–
1738	6,50	7,50	8,50	–	8,50	9,50	–	16,00	–
1739	6,50	7,50	8,50	–	8,50	9,50	–	–	–
1740	8,00	9,00	10,00	–	10,00	11,00	–	–	–
1741	8,00	9,00	10,00	–	10,00	11,00	–	–	–
1742	8,00	9,00	10,00	–	10,00	11,00	–	–	–
1743	7,50	8,50	9,50	–	9,50	10,50	–	–	–
1744	7,50	8,50	9,50	–	9,50	10,50	–	–	–
1745	7,50	8,50	9,50	–	9,50	10,50	–	–	–
1746	9,67	11,34	12,33	–	12,30	13,30	14,00	–	–
1747	10,00	11,00	12,00	–	12,00	13,00	–	–	–
1748	11,00	12,00	13,00	–	13,00	14,00	20,00	19,00	24,00
1749	9,00	10,00	11,00	–	11,00	12,50	–	16,00	18,00
1750	9,00	10,00	11,00	–	11,00	12,00	16,00	16,00	20,00
1751	8,00	9,00	–	–	10,00	11,00	18,00	16,00	–
1752	10,67	11,67	–	–	12,70	13,70	20,00	20,00	–
1753	10,00	11,00	–	–	12,00	13,00	20,00	18,00	–
1754	8,30	9,30	–	–	10,30	11,30	18,00	16,70	24,00
1755	8,00	9,00	–	–	10,00	11,00	–	16,00	–
1756	7,00	8,00	–	–	9,00	10,50	–	14,50	20,00
1757	8,50	9,50	–	–	10,50	11,80	15,30	16,75	–
1758	8,50	9,50	–	–	10,50	11,80	15,30	17,25	–
1759	8,00	9,00	–	–	10,00	12,00	18,00	17,00	22,00
1760	7,00	8,00	–	–	9,00	10,00	24,00	26,00	–
1761	8,00	9,00	–	–	10,00	11,00	16,00	16,00	22,00
1762	8,00	9,00	–	–	10,00	11,00	16,00	16,00	22,00
1763	7,75	8,75	–	–	10,50	11,00	14,50	16,00	20,00
1764	10,00	11,00	–	–	12,00	14,00	18,00	18,00	20,00

Fonte: A.S.P., Comune, Vicariato della Grascia, bb. 707-708.

la prevedibile concordanza dei prezzi dei vari tipi di carne suina, si può inoltre osservare come i prezzi più bassi si concentrino, per tutti i generi considerati, nella prima metà degli anni '20, una parentesi di relativa tranquillità e benessere economico, che segue un periodo alquanto difficile, caratterizzato, nell'ordine, dall'occupazione delle truppe francesi e tedesche, da una grave epizoozia di bestiame e, infine, da una prolungata siccità. Già a partire dal 1730, tuttavia, si assiste ad una forte impennata riconducibile al rovinoso saccheggio perpetrato dapprima durante la battaglia di Parma (1734) e, più tardi, in conseguenza degli eventi bellici legati alla successione austriaca. Non a caso, poco dopo la metà del secolo i prezzi raggiungono il livello massimo, registrando un deciso incremento delle tariffe di calmiera, con un rincaro annuo di circa il 33%, il più elevato dell'arco temporale esaminato.

Le precedenti considerazioni valgono anche per l'unico genere non alimentare commerciato dai lardaroli parmensi – le candele di sego – la cui tariffa di calmiera evidenzia una “sostanziale coincidenza con l'andamento della curva dei prezzi delle carni bovine”<sup>130</sup> (cfr. tab. 9).

Essendo il principale ingrediente costituito dal grasso animale, non stupisce come il prezzo delle candele risenta fortemente della gravissima epizoozia del 1737<sup>131</sup> e dell'acquartieramento delle truppe spagnole nei pressi della città nel corso della guerra di successione austriaca, eventi che provocano un progressivo rialzo dei prezzi.

A conferma delle considerazioni di cui sopra, ritengo interessante mettere a confronto i calmieri della carne bovina e suina, con riferimento a due tra i principali generi smerciati rispettivamente dai beccai e dai lardaroli (tab. 10).

Dalla tab. 10 si desume, come prevedibile, un andamento sostanzialmente analogo dei prezzi del maiale e del vitello, persistendo uno scarto, seppure di entità variabile di anno in anno, a favore di quest'ultimo.

Pur in presenza dei medesimi fattori di fondo, alcuni caratteri spe-

<sup>130</sup> Cfr. G.L. BASINI, *Sul mercato di Modena*, cit., pp. 72-73.

<sup>131</sup> A sottolineare la gravità dell'evento calamitoso, Ludovico Antonio Muratori, negli “Annali”, con riferimento all'anno 1737, annota che “sul Piacentino e Lodigiano seguì l'epidemia de' buoi con terrore di tutti i vicini”. Cfr. L.A. MURATORI, *Annali d'Italia dal principio dell'era volgare sino all'anno 1750*, Napoli, Gravier, 1773, vol. XII, p. 215. Più in generale, per le drammatiche conseguenze delle epizoozie, si veda A. GUENZI, *Gli esiti dell'epizoozia della metà del secolo XVIII nella pianura bolognese*, in “Annali della sanità pubblica”, nuova serie, n. 2, 1997, pp. 76-98.

Tab. 9 – *Prezzo medio annuo di calmiera alla libbra delle candele di sevo a Parma nel periodo 1698-1754 (in soldi e centesimi di soldo parmigiani)*

Anni	Prezzo	Anni	Prezzo	Anni	Prezzo
1698	16,00	1717	17,00	1736	18,00
1699	17,50	1718	17,00	1737	16,00
1700	17,00	1719	16,00	1738	19,00
1701	16,00	1720	17,00	1739	19,33
1702	18,00	1721	16,00	1740	22,00
1703	16,00	1722	16,00	1741	20,00
1704	–	1723	14,00	1742	22,00
1705	–	1724	14,00	1743	21,00
1706	16,00	1725	14,00	1744	–
1707	–	1726	14,00	1745	19,30
1708	17,50	1727	14,00	1746	23,50
1709	–	1728	14,50	1747	26,00
1710	16,00	1729	16,00	1748	–
1711	18,00	1730	–	1749	22,33
1712	18,00	1731	–	1750	23,00
1713	–	1732	–	1751	22,00
1714	19,00	1733	–	1752	24,00
1715	18,00	1734	18,00	1753	22,00
1716	19,33	1735	18,00	1754	22,00

Fonte: A.S.P., Comune, Vicariato della Grascia, b. 708.

cifici contraddistinguono, invece, i calmieri dei latticini, e in particolare del burro (cfr. tab. 11).

Tra le principali cause del rincaro degli anni '40 dobbiamo, ancora una volta, annoverare l'epizoozia del 1737 e le perturbazioni di mercato conseguenti ai successivi eventi bellici il che, unitamente al consueto obbligo imposto ai lardaroli di mantenere rifornita la città, provoca un inevitabile e sensibile inasprimento del prezzo del burro: basti pensare che, nel biennio 1745-1747, si registra un rincaro pari a circa il 67%, ben superiore rispetto a quella degli altri generi di lardaria. Ma la peculiarità della derrata in questione, cui si accennava in precedenza, risiede nell'accentuata stagionalità del prezzo, influenzato da ricorrenti variazioni di breve periodo che si susseguono regolarmente nel corso dell'anno. Il fenomeno emerge chiaramente dall'analisi dei frequenti aggiustamenti di calmiera con riferimento ad un più ristretto arco temporale (cfr. tab. 12).

Tab. 10 – *Confronto tra i prezzi medi annui di calmiere alla libbra della carne e del fegato di maiale e di vitello (in soldi e centesimi di soldo parmigiani)*

Anni	Carne di maiale	Carne di vitello	Fegato di maiale	Fegato di vitello
1698	7,00	9,55	9,00	12,00
1699	8,00	10,67	10,00	12,00
1700	6,50	10,50	7,50	12,00
1701	7,00	11,00	9,00	12,00
1702	8,00	10,75	10,00	12,00
1703	8,00	12,50	10,00	13,00
1704	8,00	12,50	10,00	13,00
1705	7,50	12,25	9,50	13,00
1706	7,00	12,50	9,00	14,00
1707	8,00	12,50	9,00	14,00
1708	8,67	13,00	12,00	14,00
1709	8,00	12,33	10,00	15,00
1710	8,00	11,75	10,00	12,00
1711	8,00	11,00	10,00	12,00
1712	7,00	11,50	9,00	12,00
1713	6,33	12,33	8,30	13,00
1714	8,50	12,17	10,00	14,00
1715	7,60	12,38	8,80	14,00
1716	9,00	12,33	10,50	13,00
1717	8,00	12,00	9,00	13,50
1718	8,00	10,67	9,00	13,00
1719	7,00	11,67	8,00	13,50
1720	7,50	11,50	9,00	13,00
1721	6,00	10,25	7,00	12,00
1722	6,67	10,38	7,67	12,00
1723	5,67	10,00	7,00	12,00
1724	6,00	10,00	7,00	12,00
1725	6,67	9,38	7,67	11,25
1726	7,00	9,38	8,00	11,50
1727	6,33	9,83	7,33	11,50
1728	6,50	9,50	7,50	11,50
1729	7,00	9,25	8,00	11,00
1730	7,25	9,83	8,25	11,00
1731	7,00	9,75	8,00	11,50
1732	7,13	11,00	8,13	13,00
1733	9,00	11,67	10,00	12,67
1734	8,00	11,36	9,50	13,21
1735	8,50	13,38	9,50	15,64

*Segue*

*Segue: Tab. 10 – Confronto tra i prezzi medi annui di calmiere alla libbra della carne e del fegato di maiale e di vitello (in soldi e centesimi di soldo parmigiani)*

Anni	Carne di maiale	Carne di vitello	Fegato di maiale	Fegato di vitello
1736	9,50	14,00	10,50	16,00
1737	8,00	12,67	9,00	15,20
1738	7,50	13,40	8,50	15,50
1739	7,50	11,17	8,50	13,20
1740	9,00	11,88	10,00	13,86
1741	9,00	12,00	10,00	14,00
1742	9,00	11,71	10,00	13,86
1743	8,50	12,83	9,50	14,80
1744	8,50	11,33	9,50	13,50
1745	8,50	12,40	9,50	14,50
1746	11,33	14,88	12,33	17,00
1747	11,00	19,60	12,00	21,60
1748	12,00	20,00	13,00	22,00
1749	10,00	17,75	11,00	20,30
1750	10,00	15,00	11,00	17,00
1751	9,00	–	–	–
1752	11,67	–	–	–
1753	11,00	–	–	–
1754	9,33	–	–	–
1755	9,00	–	–	–
1756	8,00	–	–	–
1757	9,50	–	–	–
1758	9,50	–	–	–
1759	9,00	–	–	–
1760	8,00	–	–	–
1761	9,00	–	–	–
1762	9,00	–	–	–
1763	8,75	–	–	–
1764	11,00	–	–	–

Fonte: A.S.P., Comune, Vicariato della Grascia, bb. 707-708.

Dalla tab. 12 a p. 134 si desume la tendenza al rincaro nei mesi invernali e, per contro, l'immane ribasso nel periodo estivo, allorquando l'abbondanza di pascoli e di foraggi consente una maggior produzione di latte e, quindi, di latticini in genere.

Tab. 11 – *Prezzo medio annuo di calmiere alla libbra del burro a Parma nel periodo 1698-1764 (in soldi e centesimi di soldo parmigiani)*

Anni	Prezzo	Anni	Prezzo	Anni	Prezzo
1698	16,00	1720	16,50	1742	19,71
1699	16,00	1721	16,50	1743	19,71
1700	18,00	1722	15,33	1744	21,00
1701	18,00	1723	17,00	1745	27,75
1702	–	1724	17,67	1746	35,20
1703	22,00	1725	16,00	1747	28,40
1704	21,00	1726	16,50	1748	28,00
1705	17,00	1727	16,80	1749	27,60
1706	–	1728	16,50	1750	28,00
1707	20,00	1729	17,71	1751	27,30
1708	20,67	1730	16,67	1752	26,00
1709	19,00	1731	17,60	1753	25,70
1710	19,60	1732	18,00	1754	24,90
1711	–	1733	19,43	1755	24,60
1712	–	1734	21,30	1756	25,20
1713	19,50	1735	19,60	1757	23,33
1714	18,86	1736	21,00	1758	26,00
1715	22,40	1737	18,86	1759	27,33
1716	19,60	1738	19,71	1760	26,00
1717	18,00	1739	20,50	1761	25,72
1718	18,67	1740	21,25	1762	25,25
1719	18,40	1741	21,00	1763	25,25

Fonte: A.S.P., Comune, Vicariato della Grascia, b. 709.

### *Qualche rilievo conclusivo*

Anticamente attributo esclusivo della potente *Ars Bechariorum*, a partire dalla metà del XV secolo il commercio delle carni a Parma viene *de iure* esercitato da due distinti gruppi professionali: beccai e lardaroli. Appare, peraltro, verosimile che questi ultimi, a causa dell'accresciuto numero e, soprattutto, dell'importanza commerciale acquisita dai generi trattati, costituissero un gruppo distinto e organizzato già prima del formale riconoscimento in arte autonoma. Da una realtà sfumata e sostanzialmente unitaria si giunge quindi ad una nitida scissione merceologica: da un lato, la più costosa carne bovina, smerciata dai beccai; dall'altro, la più accessibile carne suina che – sia fresca che lavorata – diviene di pertinenza dell'“università di lardaria”.

Tab. 12 – *Prezzo di calmiera alla libbra del burro a Parma con riferimento al breve periodo (1739-1745), in soldi parmigiani*

Data	Prezzo calmiera	Data	Prezzo calmiera	Data	Prezzo calmiera
23 gennaio 1739	26	12 maggio 1741	20	24 ottobre 1743	20
27 febbraio	22	28 maggio	18	14 novembre	24
17 marzo	20	12 giugno	16	29 marzo 1744	22
8 aprile	18	25 giugno	18	5 aprile	20
29 maggio	16	22 settembre	20	7 maggio	18
20 agosto	18	3 dicembre	22	12 giugno	16
24 settembre	20	13 dicembre	24	10 luglio	18
20 ottobre	24	30 marzo 1742	22	20 ottobre	20
20 gennaio 1740	26	6 aprile	20	24 novembre	24
4 marzo	24	9 maggio	18	7 dicembre	30
10 aprile	20	31 maggio	16	29 gennaio 1745	26
17 maggio	16	12 settembre	18	29 febbraio	30
24 luglio	18	16 ottobre	20	7 maggio	24
16 settembre	20	20 novembre	24	20 maggio	22
21 ottobre	22	14 marzo 1743	22	3 giugno	20
25 novembre	24	1 aprile	20	23 giugno	24
29 gennaio 1741	26	1 maggio	18	17 settembre	40
1 maggio	24	28 maggio	16	2 dicembre	36
5 maggio	22	5 settembre	18		

Fonte: A.S.P., Comune, Vicariato della Grascia, b. 709.

La dicotomia statutaria – particolarmente evidente sotto il profilo della localizzazione territoriale dei punti vendita – trova piena corrispondenza in altrettanti modelli produttivi e organizzativi. Da un lato, allo scopo di realizzare la massima trasparenza nelle transazioni<sup>132</sup>, lo smercio delle carni bovine viene coattivamente racchiuso nelle pubbliche beccherie<sup>133</sup> – più precisamente, nell’area denominata “Vaso

<sup>132</sup> È questo un chiaro esempio di mercato istituzionalmente regolamentato (“public market”) nell’accezione braudeliana. Cfr. F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII). I giochi dello scambio*, vol. II, Torino, Einaudi, 1981, p. 18 e *passim*.

<sup>133</sup> Durante l’età di Maria Luigia, tale delimitazione trova piena consacrazione anche sul piano architettonico con la costruzione dell’imponente edificio delle Beccherie (del costo di 155.000 lire), ubicato in Piazza della Ghiaia, realizzato su disegno di Nicola Bettoli e donato dalla stessa duchessa al Comune di Parma il 12 gennaio 1838. Al piano terreno erano collocate le ventuno botteghe dei beccai mentre l’estremità settentrionale ospitava una vasta ghiacciaia per la conservazione delle carni durante la sta-

Grande” – e regolato da un fitto reticolo di minute disposizioni dirette a fossilizzare in schemi immutabili le operazioni di compravendita. Per converso, la commercializzazione delle carni suine, seppure attentamente sorvegliata dalle autorità ducali, non viene rigidamente confinata in uno spazio ben delimitato ma, al contrario, è decentrata e disseminata in una pluralità di botteghe artigiane, la cui polverizzazione territoriale sfugge all’impero governativo per seguire i sentieri della convenienza economica che, condizionati dall’imposizione delle tariffe di calmiera<sup>134</sup>, individuano nella scelta della localizzazione un efficace strumento atto ad incrementare potenzialmente le vendite<sup>135</sup>. Nella fattispecie, le fonti disponibili hanno consentito di appurare come la dislocazione delle botteghe non sia affatto casuale ma si addensano laddove è più diffuso l’allevamento casalingo del maiale oppure nelle zone di approvvigionamento o di più proficua commercializzazione. Il mercato delle carni porcine pare dunque affrancarsi, almeno sotto il profilo della distribuzione territoriale, dal tradizionale modello accentrato che sovrintende alle contrattazioni dei principali generi alimentari di prima necessità<sup>136</sup>. Più in generale, è opportuno ricordare che, proprio durante gli anni Ottanta del Settecento, ormai affievolito lo spirito riformista che aveva pervaso l’età del Du Tillot, si assiste

gione calda. Al piano superiore, sopra le botteghe, vi erano ampi locali ad uso di magazzino, locali che, qualche anno più tardi, con decreto del 27 gennaio 1841, furono adibiti ad asili infantili. L’intero edificio venne demolito quasi un secolo dopo in occasione dell’edificazione dell’attuale Lungoparma.

<sup>134</sup> “Una delle principali questioni con la quale i beccai si trovarono [...] a dover fare i conti, fu quella del calmiera. Trattandosi di un genere di prima necessità e di largo consumo è naturale che le autorità si ineteressassero dell’approvvigionamento e del prezzo della carne, anche per i riflessi che ciò poteva avere sugli umori del popolo”. Cfr. M. FANTI, *I macellai*, cit., p. 136.

<sup>135</sup> Appare emblematica, al riguardo, la strategia del lardarolo Felice Aimi che, nel giro di pochi anni, muta per ben tre volte l’ubicazione della sua bottega (in proposito, cfr. nota 93).

<sup>136</sup> Un significativo esempio è rappresentato dal mercato del grano, confinato, con valenze quasi sacrali, nella “piazza di mercato”. Sull’argomento rimangono esemplari le considerazioni di S.L. KAPLAN, *Principio di mercato e piazza di mercato nella Francia del XVIII secolo*, in “Quaderni storici”, n. 58, aprile 1985, soprattutto le pp. 229-230. Per la realtà parmense, cfr. C. BARGELLI, *Fra “utopia annonaria” e interesse privato. I movimenti dei grani a Parma durante il secolo dei Lumi*, in “Nuova rivista storica”, a. LXXXII, fasc. I, 1998, in particolare pp. 41-48. Un caso peculiare è rappresentato da Bologna, in cui, “fatto rarissimo per un grosso centro in epoca preindustriale, non [esisteva] un mercato (inteso come luogo d’incontro e scambio fra venditori e acquirenti) dei grani”. Cfr. A. GUENZI, *Pane e fornai a Bologna in età moderna*, Venezia, Marsilio, 1982, p. 31.

all'inasprimento del vincolismo annonario che, sorretto dal rigore formale della statistica, si sostanzia nell'emanazione del "Nuovo Regolamento della Tariffa del Pan Venale" del 1782 e del successivo "Nuovo Regolamento in materia d'annona" del 1783<sup>137</sup>. In tale clima di diffidente accentramento che, del resto, connota l'intera politica del duca Ferdinando, ben si inseriscono le alterne vicende dell'antica *Ars Bechariorum*. Se è vero che il commercio delle carni bovine meno pregiate può essere esercitato, sebbene entro precisi limiti e dietro autorizzazione governativa, anche da alcune botteghe operanti al di fuori del "Vaso Grande" – le osteggiate "soriane" – è altrettanto evidente il loro scarso rilievo economico che ne fa un semplice sussidiario – sia qualitativamente che quantitativamente – dei più importanti flussi commerciali cittadini<sup>138</sup>. In effetti, le macellerie decentrate, potenziali elementi destabilizzanti, non sfuggono all'onnipresente controllo ducale – che, nell'ottica paternalistica che sovrintende al rapporto tra governanti e governati, è finalizzato all'ininterrotta composizione di interessi contrastanti<sup>139</sup> – e, quindi, non sono certo in grado di scardinare l'inflessibilità del sistema. Viceversa, almeno a partire dal Settecento, la crescente diffusione del commercio ambulante di lardaria – esercitato dai cosiddetti "lardaroli da ricognizione" – configura un indubbio fattore di disturbo o, comunque, di incertezza per il vincolismo annonario. Non sono rari, infatti, gli ambulanti forestieri che si aggirano nelle strade cittadine, vendendo "minutamente a retaglio [...] con la cavagna nella città olio e formaggio ed altre cose appartenenti alla lardaria, ossia formaggiaria con pregiudizio di essa arte"<sup>140</sup>.

<sup>137</sup> Sulle vibranti proteste degli operatori dell'arte bianca e sui successivi aggiustamenti del meccanismo di calmiera rimando a C. BARGELLI, *L'arte dei formai*, cit., pp. 278-289.

<sup>138</sup> In proposito, si esprime chiaramente il dettato statutario del 1707 che, nel sottolineare l'obbligo della concentrazione delle macellerie nel "Vaso Grande", vieta ai "sorianari" di commercializzare la carne di vitello: "Qualunque bottega di macelleria che, in avvenire, si aprirà fuori del Vaso Grande della Beccaria dovrà essere considerata in qualità di Soriana, e chiunque vorrà far carne fuori del suddetto luogo non potrà comprare né contrattare in conto alcuno vitelli, anche col pretesto di venderli ai macellai del Vaso Grande, né vendere le loro carni, affinché non resti pregiudicata a causa delle Soriane, quella sufficienza di carne che i macellai del Vaso Grande si obbligano a mantenere annualmente con l'Ill.ma Comunità". A.S.P., Comune, Arti, b. 1859, *Statuti, regole e provvisoni per l'arte dei macellai*, cap. XI.

<sup>139</sup> Più in generale, cfr. A. GUENZI, *La tutela del consumatore nell'antico regime. I "vittuali di prima necessità" a Bologna*, in P. PRODI (a cura di), *Disciplina dell'anima, disciplina del corpo e disciplina della società tra medioevo ed età moderna*, Bologna, Il Mulino, 1994, pp. 733-756.

<sup>140</sup> Cit. in E. DALL'OLIO, *Il prosciutto*, cit., p. 43.

In sostanza, pur partendo entrambi dall'indeterminata realtà della commercializzazione delle carni in età medievale, beccai e lardaroli percorrono, a partire dal XV secolo, sentieri sempre più distanti e divergenti, cui corrispondono segmenti di mercato progressivamente distinti. La tendenziale separazione si riflette, ad evidenza, nelle diverse vicende e nelle differenti potenzialità economiche che caratterizzano i due paratici nel corso del tempo. L'attività dei macellai, maggiormente condizionata dal dirigismo borbonico – che proprio in ambito annuario individua una fonte di preziosi consensi<sup>141</sup> – tende a trasformarsi gradualmente in una struttura chiusa<sup>142</sup> e di tipo oligopolistico seppure istituzionalmente regolata da apposite magistrature preposte alla fissazione dei costi e dei ricavi, in ultima analisi delle condizioni di mercato. Tale ingerenza va spesso a scapito della redditività dell'*Ars Bechariorum* che, non a caso, lamenta, almeno nel tardo Settecento, il drastico assottigliarsi dei margini di guadagno fino a denunciare vere e proprie perdite<sup>143</sup> (cfr. tabb. 1-4). I beccai, stretti tra l'inflessibilità dei prezzi di vendita e la necessità di acquisire comunque i capi di bestiame – data la presenza di eventuali macellatori di frodo disposti

<sup>141</sup> Come annota Guenzi, “tra i numerosi tipi di carne consumati in quantità anche rilevanti, quella bovina si distinse per l'attenzione speciale che ad essa riservò il potere politico”. Tale atteggiamento non è certo casuale ma finalizzato a rendere “l'immagine credibile di un'azione di governo mirata alla tutela del consumatore. [...] In questo quadro la popolazione non è certamente l'oggetto passivo della manovra politica; al contrario il potere politico ne ricerca costantemente il consenso dimostrando di conoscerne a fondo non solo i bisogni ma anche la mentalità”. Cfr. A. GUENZI, *La carne bovina*, cit., pp. 539 e 551. In altri termini, la politica annonaria “a ragione considerata strumento di controllo sociale, era nello stesso tempo oggetto di controllo sociale. Il sistema annuario rappresentò un terreno di continuo confronto tra governo cittadino e consumatori [...]”. Cfr. ID., *Pane e fornai*, cit., p. 138. Sull'argomento si veda anche E.P. THOMPSON, *L'economia morale*, cit., pp. 57-136.

<sup>142</sup> Con riferimento alla realtà genovese, Paola Massa sottolinea la progressiva chiusura del paratico dei macellai – un mestiere che, soprattutto nel Settecento, diviene “a sviluppo quasi bloccato” – che affida alla cooptazione il proprio modesto ricambio sociale. Cfr. P. MASSA, *Annona e corporazioni*, cit., p. 395. Analoga situazione si presenta anche a Bologna. Cfr. M. FANTI, *I macellai bolognesi*, cit., pp. 222-224.

<sup>143</sup> Appaiono eloquenti, al riguardo, le frequenti tensioni e le periodiche vertenze che coinvolgono, in vari ambienti, i beccai – tesi a rivendicare la scarsa redditività delle tariffe di calmiera – e le magistrature annonarie, più sensibili alla tutela degli interessi dei consumatori. Per quanto concerne, ad esempio, la capitale estense, rimando a G.L. BASINI, *Sul mercato di Modena*, cit., p. 42. Per la realtà bolognese, è significativo l'elenco settecentesco dei “Diversi padroni decaduti o morti con stato cattivo da dieci anni”, in cui emergono i fallimenti che coinvolgono numerosi macellai, ridotti in miseria. Archivio di Stato di Bologna, Arti, Miscellanea, b. XIII, filza n. 6.

ad acquistare a qualsiasi prezzo –, si vedono non di rado preclusa la copertura delle spese o il conseguimento di un ragionevole margine di guadagno. I presunti disavanzi vanno tuttavia accolti con cautela in quanto non bisogna dimenticare la possibilità di arrotondare i proventi tramite opportuni sistemi di compensazione – tacitamente tollerati dalle autorità annonarie – basati sulla sottostima dei guadagni provenienti dalla vendita delle pelli e sul libero smercio dei sottoprodotti – in quanto tali, non sottoposti ai rigidi meccanismi di calmiera – derivanti dalla macellazione<sup>144</sup>.

Piuttosto differente appare, invece, la situazione nella poliedrica e più versatile arte di lardaria in cui convivono piccoli operatori marginali che rivendono direttamente i prodotti derivanti dalla macellazione del maiale, spesso allevato nella propria abitazione, a fianco di operatori più agguerriti che si specializzano nell'attività di intermediazione, configurando una realtà contraddistinta dal cospicuo numero di corporati, dall'elevato ricambio e dalla flessibilità organizzativa (caratteri, questi, nitidamente riscontrati anche in altri contesti<sup>145</sup>) e conservando, tutto sommato, una maggior capacità di produrre ricchezza, come si evince indirettamente dalla stessa entità del prelievo fiscale e dal consistente flusso di immatricolazioni che caratterizza tutto il periodo analizzato. Sono le prime isolate avanguardie di una competitività che, pur frenata dall'ambiente economico scarsamente stimolante del periodo francese<sup>146</sup> e della succes-

<sup>144</sup> In proposito, cfr. A. GUENZI, *Realtà e finzione nell'analisi di un processo produttivo*, in "Annali della fondazione L. Einaudi", XII, 1978, pp. 41-115.

<sup>145</sup> Anche con riferimento al contesto bolognese è stata riscontrata la prevalenza delle piccole dimensioni, le agevoli possibilità di accesso e il conseguente elevato ricambio che caratterizza il gruppo professionale dei "salaroli". Cfr. A. GUENZI, *La carne suina*, cit., p. 693.

<sup>146</sup> "La crisi del formaggio grana, negli Stati parmensi, toccò il fondo [...] nel periodo napoleonico. Il lodigiano era diventato il maggior centro di produzione e commercializzazione del grana". Cfr. M. IOTTI, *Storia del formaggio*, cit., p. 96. Ancora nel 1817, Giuseppe Gialdi, docente di Agricoltura pratica ragionata all'università di Parma, nella sua dotta prolusione al corso, così lamentava lo scadimento qualitativo della produzione casearia locale: "L'altro oggetto che al sommo grado interessar dee il nostro nazional orgoglio si è il modo di far perfetti formaggi di grossa mole compatti e durevoli, di gusto piccante e soave, che grattugiati formano il miglior condimento delle squisite tavole di Europa tutta, ed anche di più lontane contrade e la di cui invenzione essendo dovuta precisamente ai nostri antichi padri abitanti in questo stesso Ducato di Parma, portano per tutto il Mondo l'epiteto, anzi il sinonimo di Parmigiano; benché, con nostra vera vergogna, dei vicini sieno ora più di noi perfezionati in quell'arte, e che meglio di noi esercitandola sono anche i padroni del com-

siva Restaurazione<sup>147</sup>, saprà alcuni decenni più tardi riproporsi con successo, assumendo le vesti della piccola ma vitale azienda familiare – basti pensare ai “ben centotrenta caselli”, disseminati nella pianura o lungo il colle che, circa un decennio dopo l’Unità, “lavorano annualmente oltre settemila ettolitri di latte”<sup>148</sup>, producendo, con metodi ancora tradizionali, 750.000 kg tra formaggio, burro e ricotta<sup>149</sup>, esportati anche all’estero – che, in conformità ad una secolare vocazione produttiva, approderà in futuro ai suggestivi scenari della “food valley”. Nell’odierna realtà del fiorente comparto agro-alimentare emiliano non sono certo scomparse, seppur chiaramente adattate al mutare dei tempi, le antiche tracce – ravvisabili soprattutto nell’impronta umana e organizzativa – del peculiare carattere che ha contraddistinto nei secoli l’arte dei lardaroli. Nelle modeste dimensioni, nella prevalente conduzione familiare ed ereditaria, nei processi di integrazione verticale – i caseifici sono spesso produttori di latte – e nella stessa capillare rete di pizzicagnoli che operano nei più decentrati borghi di provincia riecheggia il circoscritto spazio dell’operosa bottega di lardaria pre-industriale, in cui il mestiere si trasmetteva di generazione in generazione secondo collaudati sistemi di alfabetizzazione tramandati di padre in figlio. A distanza di secoli è possibile scorgere, almeno per certi aspetti, la lontana derivazione dal sistema corporativo, a dimostrazione della capacità di sopravvivenza di alcuni germi di vitalità che resistono allo smantellamento iscrivendosi, per così dire, nel “codice genetico” dell’imprenditoria locale. Non si può, quindi, disconoscere ai lardaroli parmensi – ma lo stesso vale, ad evidenza, per i salaroli bolognesi, per i formaggiai piacentini e per i “lardaroli e sal-

mercio estero di questa produzione”. Cfr. G. GIALDI, *Lezione proemiale d’Agricoltura pratica ragionata*, Parma, Stamperia ducale, 1818, pp. 41-42.

<sup>147</sup> Lo scenario economico che caratterizza i decenni della Restaurazione è improntato al “ribasso generale dei prezzi [ciò che] creava le condizioni per un ristagno di lungo periodo e favoriva l’applicazione di politiche protezionistiche”. Cfr. G.L. BASINI, *Storia economica dell’Europa contemporanea. Aspetti e problemi*, Torino, Giapichelli, 1999, p. 115.

<sup>148</sup> Cfr. “Esposizione provinciale d’industria e agricoltura”, cit., p. 58.

<sup>149</sup> Cfr. “L’amico dell’operaio”, anno 1866, n. 43, *Il caseificio nella provincia parmense*. A conferma del persistere delle piccole dimensioni aziendali, un ventennio dopo, nella provincia, si contano già “centosettanta latterie, sparse in trenta comuni, le quali sono tutte private, [ed] occupano complessivamente 376 operai”, con una produzione media annua pari a 199.874 kg di burro, 683.628 kg di formaggio e 995.185 kg di prodotti secondari (ricotta e siero). Cfr. “Le condizioni industriali di Parma (1890)”, Riedizione promossa dalla CC.I.A.A. di Parma, Bologna, Edizioni Analisi, 1991, pp. 43-44.

sizzari” modenesi – il merito di aver creato le premesse per la nascita di un mercato specializzato, in grado di selezionare generi di alta qualità e capace di soddisfare le aspettative di una domanda fedele al prodotto. La stessa filiera commerciale, avvalendosi di numerosi piccoli venditori al dettaglio, perpetua, in un certo senso, l’originario modello organizzativo articolato nella densa rete delle botteghe di lardaria che animavano il tessuto urbano, ancora nel secolo dei Lumi vitali cellule di un sistema corporativo che mostra indubbi segni di logorò ma che, per converso, racchiude in sé preziose energie e insospettate capacità di adattamento.

CLAUDIO BARGELLI  
Università di Parma

## APPENDICE

Tab. I – *Costi e ricavi connessi alla macellazione bovina a Reggio Emilia con riferimento alla seconda metà del Settecento (in lire, soldi e denari reggiani)*

“Dettaglio sopra le carni di manzo al prezzo di £ 27 e 28”

<u>Costo di un solo Banco di un mese</u>	£.... s.... d....
– Manzi n. 6 a pesi 30 cadauno: Pesi 180 a £ 27.10	4950.00.00
– Dazio del macello a £ 4.5.6 il peso	769.10.00
– Pel luogo ove si vende, detto la banca, che annue pagano 400 in 500 £	37.10.00
– Per taglie, cordami, ed altri istrumenti che annue importano £ 200 in 250	18.15.00
– Al Tagliatore che serve di Pesatore, e Scritturale, compresa la carne	120.00.00
– Ad altro uomo, compresa la carne	80.00.00
Costo	5975.15.00
<u>Ricavo</u>	
– Pesi 180: carne in ragione di s. 21 la libbra, secondo il Calmiere	4725.00.00
– Libbre 228: teste e zampe a s. 7 la libbra	79.16.00
– Libbre 126: fegati e cuori a s. 10 la libbra	63.00.00
– Pesi 7: Segò a £. 24 il peso	168.00.00
– Pesi 22: Pelli a £. 9.7.6 il peso	206.05.00
– Cervelle n. 6 a £. 4 cadauna	24.00.00
– Libbre 44: lingue a s. 20 la libbra	44.00.00
– Libbre 16: Code a s. 20 la libbra	16.00.00
– Libbre 11: Lombi a s. 20 la libbra	11.00.00
Ricavo	5337.01.00
Perdita	638.14.00
	5975.15.00

*Segue*

*Segue: Tab. I – Costi e ricavi connessi alla macellazione bovina a Reggio Emilia con riferimento alla seconda metà del Settecento (in lire, soldi e denari reggiani)*

“Dividendo la perdita sopra 6 Capi, risulta lo sbilancio per ogni manzo di £. 106.9.”

“Manzi che si macellano nella città di Reggio nel corso di un anno sono 456 circa, considerati a Pesì 30 cadauno, ragguagliati giusta la corrente stagione al prezzo di £ 27 e 28 il Peso, di cui risulta il prezzo in £ 27.10 il Peso; ed il conto presente viene regolato sopra un mese”

<u>Costo</u>	£.... s.... d....
– Manzi n. 38 a Pesì 30 cadauno: Pesì 1140 a £ 27.10	31350.00.00
– Dazio del macello a £ 4.5.6 il Peso	4873.10.00
– Per il luogo ove si vende, detto la banca, che annualmente pagano £ 400 in £ 500	37.10.00
– Per taglie, cordami, ed altri instrumenti che annualmente importano £ 200 in £ 250	18.15.00
– Al tagliatore che serve di Pesatore e Scritturale, compresa la carne	120.00.00
– Ad altro uomo, compresa la carne	80.00.00
Costo, e spese di un mese	36479.15.00
<u>Ricavo</u>	£.... s.... d....
– Pesì 1140: carne in ragione di s. 21 la libbra, secondo il Calmiere	29925.00.00
– Libbre 1368: per le teste e zampe a s. 7 la libbra	478.16.00
– Libbre 760: per i fegati e cuori a s. 10 la libbra	380.00.00
– Pesì 45, libbre 12: sego a £ 24 il peso	1090.11.02
– Pesì 133, libbre –: Pelli 9.7.6 il peso	1246.17.06
– Cervelle n. 38 a £ 4 cadauna	152.00.00
– Libbre 266: lingue n. 38 a s. 19 la libbra	252.14.00
– Libbre 95: code, a s. 19 la libbra	90.05.00
– Libbre 66 e mezzo: lombi a s. 19 la libbra	63.03.06
Ricavo di un mese	33679.07.02
Perdita	2800.07.10
	36479.15.00

“Dividendo la perdita sopra 38 Capi, risulta lo sbilancio, per cadaun manzo, di £ 73.13.10 26/38, che in moneta di Parma risulta £. 75.4. –, 18/47”.

Fonte: A.S.P., Comune, Arti, b. 1860, *Ordini, capitoli e cause dell'arte dei beccai*.

Tab. II – *Numero e percentuale delle domande di iscrizione all'arte dei lardaroli di Parma nel periodo 1692-1800, distinte per vicinanza di provenienza*

Vicinanza	Domande di iscrizioni 1692-1720	Domande di iscrizioni 1720-1740	Domande di iscrizioni 1740-1760	Domande di iscrizioni 1760-1780	Domande di iscrizioni 1780-1800
s. Alessandro	2 (3,13%)	1 (1,08%)	1 (0,44%)	2 (0,82%)	1 (0,40%)
s. Andrea	1 (1,56%)	1 (1,08%)	–	2 (0,82%)	4 (1,58%)
s. Apollinare	1 (1,56%)	2 (2,15%)	8 (3,52%)	8 (3,29%)	3 (1,18%)
s. Barnaba	3 (4,69%)	5 (5,38%)	3 (1,32%)	10 (4,12%)	10 (3,95%)
s. Bartolomeo	1 (1,56%)	1 (1,08%)	3 (1,32%)	7 (2,88%)	8 (3,16%)
s. Basilide (*)	4 (6,25%)	4 (4,30%)	13 (5,74%)	23 (9,47%)	19 (7,51%)
s. Benedetto	–	5 (5,38%)	12 (5,29%)	5 (2,06%)	6 (2,37%)
s. Caterina (*)	3 (4,69%)	6 (6,45%)	17 (7,49%)	12 (4,94%)	9 (3,56%)
Cattedrale	–	2 (2,15%)	4 (1,76%)	8 (3,29%)	6 (2,37%)
s. Cecilia (*)	10 (15,62%)	9 (9,67%)	14 (6,17%)	16 (6,58%)	7 (2,76%)
s. Cristina	–	1 (1,08%)	1 (0,44%)	4 (1,65%)	3 (1,18%)
s. Francesco	–	–	–	–	–
santi Gervaso e Protaso (*)	6 (9,37%)	5 (5,37%)	5 (2,20%)	3 (1,23%)	5 (1,98%)
s. Giacomo (*)	3 (4,69%)	6 (6,45%)	10 (4,41%)	18 (7,41%)	29 (11,46%)
s. Giovanni	2 (3,13%)	2 (2,15%)	4 (1,76%)	3 (1,23%)	2 (0,79%)
s. Marcellino	1 (1,56%)	–	2 (0,88%)	2 (0,82%)	1 (0,40%)
s. Maria Borgo Taschieri (*)	4 (6,25%)	5 (5,37%)	11 (4,85%)	15 (6,17%)	25 (9,88%)
s. Maria Maddalena	–	1 (1,08%)	5 (2,20%)	5 (2,06%)	5 (1,98%)
s. Michele	2 (3,13%)	5 (5,37%)	8 (3,52%)	7 (2,88%)	5 (1,98%)
s. Nicolò	1 (1,56%)	2 (2,15%)	1 (0,44%)	1 (0,41%)	1 (0,40%)
Ognissanti (*)	2 (3,13%)	8 (8,60%)	21 (9,25%)	19 (7,82%)	32 (12,65%)
s. Paolo	7 (10,92%)	3 (3,22%)	20 (8,81%)	7 (2,88%)	7 (2,76%)
s. Pietro	3 (4,69%)	6 (6,46%)	14 (6,17%)	2 (0,82%)	14 (5,53%)
s. Quintino	2 (3,13%)	2 (2,15%)	10 (4,41%)	10 (4,12%)	5 (1,98%)
s. Sepolcro	–	1 (1,08%)	11 (4,85%)	11 (4,53%)	6 (2,37%)
s. Silvestro	3 (4,69%)	3 (3,22%)	7 (3,08%)	13 (5,35%)	12 (4,74%)
s. Spirito (*)	–	–	8 (3,52%)	4 (1,65%)	4 (1,58%)
s. Stefano	2 (3,13%)	–	1 (0,44%)	1 (0,41%)	1 (0,40%)
s. Tommaso	–	1 (1,08%)	1 (0,44%)	1 (0,41%)	1 (0,40%)
ss. Trinità	1 (1,56%)	6 (6,46%)	7 (3,08%)	12 (4,94%)	11 (4,35%)
s. Ulderico	–	–	5 (2,20%)	12 (4,94%)	11 (4,35%)
Totale	64 (100,00%)	93 (100,00%)	227 (100,00%)	243 (100,00%)	253 (100,00%)

(\*) Le "vicinie" contrassegnate da asterisco sono ubicate nella parte occidentale della città, ovvero in oltretorrente.

Fonte: A.S.P., Comune, Arti, bb. 1867-1868-1869-1870-1871-1872-1873.

Tab. III – *Stato della popolazione situata nella città, e Ducato di Parma formato dalla ragioneria d'Annona l'anno 1788*

Vicinanze	Popolazione	Vicinanze	Popolazione	Vicinanze	Popolazione
s. Alessandro	619 (1,88%)	s. Cristina	497 (1,51%)	s. Paolo	1297 (3,95%)
s. Andrea	961 (2,93%)	santi Gervaso e Protaso	1129 (3,44%)	s. Pietro	1081 (3,29%)
s. Apollinare	791 (2,41%)	s. Giacomo	1247 (3,80%)	s. Quintino	1149 (3,50%)
s. Barnaba	1000 (3,05%)	s. Giovanni	1250 (3,81%)	s. Sepolcro	877 (2,67%)
s. Bartolomeo	1340 (4,08%)	s. Marcellino	743 (2,26%)	s. Silvestro	1147 (3,49%)
s. Basilide	2402 (7,32%)	s. Maria Borgo Taschieri	1940 (5,91%)	s. Spirito	486 (1,48%)
s. Benedetto	1125 (3,43%)	s. Maria Maddalena	674 (2,05%)	s. Stefano	340 (1,04%)
s. Caterina	706 (2,15%)	s. Michele	892 (2,72%)	s. Tommaso	425 (1,29%)
Cattedrale	1224 (3,73%)	s. Nicolò	486 (1,48%)	ss. Trinità	2552 (7,77%)
s. Cecilia	1300 (3,96%)	Ognissanti	2137 (6,51%)	s. Ulderico	1016 (3,09%)
				Totale	32833 (100,00%)

Fonte: R.Lasagni, *Storia demografica della città di Parma dalle origini al 1860*, Parma, Tecnografica, 1983, p. 204.

Tab. IV – *Entità dei tributi annualmente imposti alle arti parmensi per la "Colletta ordinaria" dal 1750 al 1802 (in lire, soldi e denari di Parma)*

	1750-74	1775	1776-80	1781	1782-95	1796-98	1799 (*)	1800-02
Arti di Parma	37500	–	30000	–	30000	–	45000	33750
Follatori e Librai	3000	–	1500	–	1500	–	3600	3000

(\*) La quota è stata stabilita in base alla "Nuova Tassa di Sussidio al Civico erario", Proclama del 26 agosto 1799.

Fonte: B.P.P., *Gridario generale*, voll. XV-XIX-XXIV-XVII-XXXII-XXXIV-XL-XLII-XLIV-XVL- XLVI-XLVII-XLVIII-XLIX-LII-LIII; A.S.P., *Gridario*, vol. 99.

Tab. V – *Riparto della “colletta ordinaria” versata annualmente dalle arti parmensi tra il 1752 e il 1802 (in lire, soldi e denari di Parma)*

Arti	1752-66 (a)	1767-69	1770-74	1776-80	1782-83
Barbieri	153.10.00	153.10.00	153.10.00	122.16.00	122.16.00
Boccalari	384.10.08	384.10.08	384.10.08	307.12.07	307.12.07
Brentori	97.13.02	97.13.02	97.13.02	78.02.07	78.02.07
Callegari	836.10.00	836.10.00	836.10.00	669.04.00	669.04.00
Calzolari	672.00.08	672.00.08	672.00.08	537.12.07	537.12.07
Cappellari	–	(b) 515.00.00	–	412.00.00	412.00.00
Cassonieri	43.15.00	43.15.00	43.15.00	35.00.00	35.00.00
Facchini	112.19.05	112.19.05	112.19.05	90.07.07	90.07.07
Falegnami	290.00.00	290.00.00	290.00.00	232.00.00	232.00.00
Ferrari	626.17.06	626.17.06	627.17.06	277.10.00	277.10.00
Fornai massaro	223.17.06	223.17.06	223.17.06	179.02.00	179.02.00
Forn. pan venale	579.04.05	579.04.05	579.04.05	439.07.07	439.07.07
<b>Lardaroli</b>	<b>5746.17.06</b>	<b>5746.17.06</b>	<b>5746.17.06</b>	<b>4597.10.00</b>	<b>4597.10.00</b>
Macellari	482.16.03	482.16.03	482.16.03	386.05.00	386.05.00
Marescalchi	45.00.00	45.00.00	45.00.00	36.00.00	36.00.00
Univ. mercanti	16943.15.00	(b) 16428.15.00	16428.15.00	13143.00.00	13143.00.00
Mulinari	387.10.08	387.10.08	387.10.08	307.12.07	307.12.07
Muratori	289.16.11	289.16.11	289.16.11	231.17.07	231.17.07
Offellari	289.17.00	289.17.00	289.17.00	231.17.08	231.17.08
Orefici	1539.16.11	1539.16.11	1539.16.11	1231.17.07	1231.17.07
Ortolani	138.08.09	138.08.09	138.08.09	110.15.00	110.15.00
Osti	1604.07.06	1604.07.06	1604.07.06	1283.10.00	1283.10.00
Pellicciari	846.17.06	846.17.06	846.17.06	677.10.00	677.10.00
Ramari	–	–	–	224.00.00	224.00.00
Sartori	482.10.00	482.10.00	482.10.00	386.00.00	386.00.00
Sellari	81.15.00	81.15.00	81.15.00	65.08.00	65.08.00
Sogari	37.13.02	37.13.02	37.13.02	30.02.07	30.02.07
Speziali	2395.06.03	2395.06.03	2395.06.03	1916.05.00	1916.05.00
Tessadri da filo	47.03.09	47.03.09	47.03.09	37.15.00	37.15.00
Tintori	707.06.11	707.06.11	707.06.11	565.17.07	565.17.07
Vend. acq. rinfr.	160.00.00	160.00.00	160.00.00	128.00.00	128.00.00
<b>Totale</b>	<b>36247.17.05</b>	<b>36247.17.05</b>	<b>36247.17.05</b>	<b>28971.18.06</b>	<b>28971.18.06</b>
Follatori	3000.00.00	3000.00.00	1000.00.00	1000.00.00	1000.00.00
Lbrari e cartari	–	–	1000.00.00	1000.00.00	1000.00.00

*Segue*

*Segue: Tab. V – Riparto della “colletta ordinaria” versata annualmente dalle arti parmensi tra il 1752 e il 1802 (in lire, soldi e denari di Parma)*

Arti	1752-66 (a)	1767-69	1770-74	1776-80	1782-83
Barbieri	122.16.00	122.16.00	122.16.00	184.04.00	184.04.00
Boccalari	(c) 183.03.03	188.03.03	188.03.03	282.04.10	211.13.07
Brentori	78.02.07	78.02.07	78.02.07	117.03.10	87.17.10
Callegari	669.04.00	669.04.00	669.04.00	1003.16.00	902.17.00
Calzolari	537.12.07	537.12.07	537.12.07	806.08.10	654.16.07
Cappellari	412.00.00	412.00.00	412.00.00	618.00.00	463.10.00
Cassonieri	35.00.00	35.00.00	35.00.00	52.10.00	39.07.06
Facchini	90.07.07	90.07.07	90.07.07	135.11.04	101.13.06
Falegnami	232.00.00	232.00.00	232.00.00	348.00.00	261.00.00
Ferrari	277.10.00	277.10.00	277.10.00	416.05.00	312.03.09
Fornai massaro	179.02.00	179.02.00	179.02.00	268.13.00	201.09.09
Forn. pan venale	439.07.07	439.07.07	439.07.07	659.01.04	494.06.00
<b>Lardaroli</b>	<b>4597.10.00</b>	<b>4597.10.00</b>	<b>4597.10.00</b>	<b>6896.05.00</b>	<b>5272.12.09</b>
Macellari	386.05.00	386.05.00	386.05.00	579.07.06	534.10.07
Marescalchi	36.00.00	36.00.00	36.00.00	54.00.00	90.10.00
Univ. mercanti	13143.00.00	13143.00.00	13143.00.00	19714.10.00	14885.17.06
Mulinari	307.12.07	307.12.07	307.12.07	461.08.10	346.01.01
Muratori	231.17.07	231.17.07	231.17.07	347.16.04	260.17.03
Offellari	231.17.08	231.17.08	231.17.08	347.16.06	329.17.04
Orefici	1231.17.07	1231.17.07	1231.17.07	1847.16.04	1585.17.06
Ortolani	110.15.00	– (d)	221.10.00	332.05.00	249.03.09
Osti	1283.10.00	1283.10.00	1283.10.00	1925.05.00	1543.18.09
Pellicciari	677.10.00	677.10.00	677.10.00	254.13.00	190.10.11
Ramari	224.00.00	224.00.00	224.00.00	336.00.00	252.00.00
Sartori	386.00.00	386.00.00	386.00.00	579.00.00	434.05.00
Sellari	65.08.00	65.08.00	65.08.00	98.02.00	73.11.06
Sogari	30.02.07	30.02.07	30.02.07	45.03.10	33.17.10
Speziali	1916.05.00	1916.05.00	1916.05.00	2874.07.06	2255.15.04
Tessadri da filo	37.15.00	37.15.00	37.15.00	56.12.06	42.09.04
Tintori	565.17.07	565.17.07	565.17.07	848.16.04	636.12.03
Vend. acq. rinfr.	<u>128.00.00</u>	<u>128.00.00</u>	<u>128.00.00</u>	<u>192.00.00</u>	<u>294.00.00</u>
<b>Totale</b>	<b>28852.09.02</b>	<b>28741.14.02</b>	<b>28963.04.02</b>	<b>42682.12.01</b>	<b>33181.07.02</b>
Follatori	1000.00.00	1000.00.00	1000.00.00	1500.00.00	1000.00.00
Librari e cartari	1000.00.00	1000.00.00	1000.00.00	1500.00.00	1000.00.00

*Segue*

*Segue: Tab. V – Riparto della “colletta ordinaria” versata annualmente dalle arti parmensi tra il 1752 e il 1802 (in lire, soldi e denari di Parma)*

---

(a) La busta 1900 di A.S.P., Comune, Arti contiene, tra l'altro, due pagine (dare-avere) anche per i seguenti corpi:

Festari: l'ultimo pagamento, pari a lire 47.3.9, è stato effettuato nel 1749

Ogliari: l'ultimo pagamento, pari a lire 97.13.2, è stato effettuato nel 1751

Piccapietra: l'ultimo pagamento, pari a lire 47.3.9, è stato effettuato nel 1751

Droghieri da pellami: l'ultimo pagamento, pari a lire 1092.19.5, è stato effettuato nel 1751.

(b) L'Università dei Mercanti, dal 1767 in poi, avrebbe versato ogni anno 515 lire in meno, quota successivamente addossata al paratico dei cappellai, ormai costituitosi in arte autonoma.

(c) A partire dal 1784, la quota dei boccalari subisce una riduzione pari a lire 119.9.4, passando da 307.12.7 a 188.3.3 lire. Un registro, contenuto nella busta 1857, contiene due pagine (dare-avere) intestate all'arte della maiolica fina, in cui risultano due pagamenti relativi al biennio 1784-85 e ammontanti proprio a lire 119.9.4. Dopo questa data, tuttavia, non vi è traccia di alcun versamento da parte dell'arte suddetta e, ciononostante, i boccalari continuarono a pagare la loro nuova quota (188.3.3 lire), pressoché dimezzata rispetto alla precedente.

(d) Gli ortolani non pagano la colletta dal 1789 al 1793 mentre, relativamente all'anno 1794, a fianco della nuova quota si legge: “per lettera della R.Segreteria 4 febbraio 1794 ha S.A.R. condonato tutto il debito arretrato al 1793 agli Ortolani, aggravandoli per il 1794 in avanti a pagare il doppio”.

Fonte: A.S.P., Comune, Arti, bb. 1857 e 1900.