

# STORIA ECONOMICA

*ANNO VIII (2005) - n. 1*



**Edizioni Scientifiche Italiane**



# SOMMARIO

ANNO VIII (2005) - n. 1

## ARTICOLI E RICERCHE

- C. BARGELLI, *L'economia al servizio della guerra. Il contributo alla causa bellica di due province emiliane: Parma e Reggio Emilia* pag. 5
- L. DE MATTEO, *Il Banco di Santo Spirito (Regionale del Lazio) dalla crisi del '29 all'intervento dell'IRI* » 43
- F. D'ESPOSITO-A.P. JACOBS, *I movimenti migratori tra la Spagna e il Nuovo Mondo e le Leyes Nuevas. 1543-1544* » 75
- C. MARSILIO, *Nel XVII secolo dei genovesi. La corrispondenza commerciale di Paolo Gerolamo Pallavicini nel triennio 1636-1638* » 101

## NOTE E INTERVENTI

- L. DE MATTEO, *La banca e la città. Le origini e l'attività dei banche pubblici napoletani* » 121
- A. GIUNTINI, *Treni pubblici e privati. Il centenario della nazionalizzazione delle ferrovie* » 143
- N. OSTUNI, *Storia della finanza pubblica. Alcune questioni di metodo* » 163

## STORIOGRAFIA

- F. BOF, *Per la storia dell'alimentazione in Friuli: fonti, studi, temi di ricerca (secoli XVII-XVIII)* » 181
- A. CLEMENTE, *La ricchezza del mare. In margine alla XXXVII Settimana di Studi dell'Istituto Datini* » 215
- S. FARI, *Uno sguardo sulla storia postale in Italia e una recente iniziativa editoriale di Poste Italiane* » 237
- A. NESTI, *L'archeologia industriale in Italia tra storia dell'architettura e storia economica* » 247

## RECENSIONI E SCHEDE

- MASSIMILIANO PAVAN, *Economia e finanza municipale a Udine (1866-1904)*, Udine, Forum, 2004 (F. Bof) » 259
- A servizio dello sviluppo. L'azione economico-sociale delle congregazioni religiose in Italia tra Otto e Novecento*, a cura di M. Taccolini, Vita e Pensiero, 2004, pp. 255 (G. Farese) » 267
- L'Archivio Storico di Banca Intesa. Per una storia al plurale*, a cura di Francesca Pino, Milano, Banca Intesa, 2004, pp. 63 (D. Manetti) » 270
- STEFANO VITALI, *Passato digitale. Le fonti dello storico nell'era del computer*, Milano, Bruno Mondadori, 2004, pp. 228 (D. Manetti) » 271
- GIUSEPPE BERTA, *L'imprenditore. Un enigma tra economia e storia*, Venezia, Marsilio, 2004, pp. 125 (D. Manetti) » 271
- ROBERTO MAIOCCHI, *Scienza e fascismo*, Roma, Carocci, 2004, pp. 207 (D. Manetti) » 272
- Il declino economico dell'Italia. Cause e rimedi*, a cura di Gianni Toniolo e Vincenzo Visco, Milano, Bruno Mondadori, 2004, pp. 208 (D. Manetti) » 273
- L'aeronautica italiana. Una storia del Novecento*, a cura di Paolo Ferrari, Milano, Angeli, 2004, pp. 472 (D. Manetti) » 274

## PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE IN FRIULI: FONTI, STUDI, TEMI DI RICERCA (SECOLI XVII-XVIII)

1. Nella presente rassegna si darà conto, oltre che degli studi finora prodotti sull'alimentazione in Friuli, delle fonti d'archivio utilizzabili e in parte già utilizzate per sviluppare tale filone di ricerca. Occorre premettere che risulta più agevole reperire documentazione su aspetti e momenti delle scelte alimentari di famiglie della nobiltà e della classe borghese, oppure di enti conventuali, istituti educativi e di carità, anziché dei ceti contadini<sup>1</sup>, che pure costituivano nel periodo considerato la stragrande maggioranza della popolazione. Ne consegue che tali fonti rischiano di falsare il quadro storico, rinviando piuttosto «ad un ideale di cucina medio-alto, poco rappresentativo delle costumanze popolari»<sup>2</sup>. Di fatto in età moderna, pur prescindendo dalla povertà e monotonia alimentare che contraddistinsero il mondo contadino, mancano quasi del tutto fonti dirette (spese di cucina, liste di pietanze, ricette, porzioni), per l'ovvia ragione dell'allora diffuso analfabetismo, come pure per il fatto che la maggior parte dei generi di consumo corrente, in un'economia di sussistenza qual era ancora quella del periodo considerato, veniva prodotta in proprio e non acquistata sul mercato. La cucina contadina e popolare, legata a un modello alimentare che muoveva inevitabilmente dalle costrizioni ambientali e strutturali proprie della società preindustriale, ha il suo

<sup>1</sup> Un'interessante indagine condotta in territorio francese e volta a quantificare i consumi alimentari di classi sociali, popolazioni cittadine e rurali, collettività varie è in B. BENASSAR-J. GOY, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> siècle au XIX<sup>e</sup> siècle*, «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 30 (1975), pp. 402-430; v. pure M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, ivi, pp. 431-444.

<sup>2</sup> P. RIZZOLATTI, *Alimentazione e cucina nella lingua e nella letteratura friulana dal secolo XIV al secolo XVII*, in *Il Friuli e le cucine della memoria fra Quattro e Cinquecento: per un contributo alla cultura dell'alimentazione*, Udine 1997, pp. 73-74 (l'intero saggio è alle pp. 65-82); cfr. pure *Come mangiavamo. Cibi e sapori del passato nel Friuli-Venezia Giulia*, a cura di G.L. Giannattasio, Monfalcone 1996, p. 17.

fondamento nella tradizione orale, affidata, nel passaggio di madre in figlia, da una generazione all'altra e naturalmente sottoposta, in siffatta catena di trasmissione, a variazioni e interpolazioni. Soltanto all'800, quando cominciarono a manifestarsi l'interesse e la curiosità per il mondo popolare, risalgono le prime raccolte scritte, peraltro non sistematiche, di testimonianze offerte dalla memoria degli informatori più anziani.

Presentando il volume miscelaneo sull'ospedale di S. Maria della Misericordia di Udine, edito nel 1989, Luciana Morassi asserì che la storia dell'alimentazione in Friuli era «capitolo praticamente tutto da scrivere»<sup>3</sup>. Da allora qualche passo avanti è stato compiuto. Ci si riferisce, in particolare, alla pubblicazione nel 1995, curata dal Ministero per i beni culturali e ambientali, degli atti del convegno tenutosi nel settembre 1988 in Basilicata sul tema «Archivi per la storia dell'alimentazione». Per quell'appuntamento si mobilitò nel Friuli-Venezia Giulia un'équipe di 18 persone tra archivisti, studiosi e cultori di storia locale, che condusse un'indagine su circa l'80 per cento degli archivi del territorio regionale, consentendo di compilare «un ponderoso tabulato contenente dati anche particolareggiati, con l'indicazione del livello della fonte d'informazione»<sup>4</sup>. Si tratta in realtà di un insieme di schede e prospetti dattiloscritti, nei quali sono censiti archivi pubblici e privati dell'intera regione: in tale materiale, consultabile a Trieste presso la sede della Soprintendenza archivistica del Friuli-Venezia Giulia, si precisa se le informazioni raccolte dai collaboratori «interni» ed «esterni» siano frutto di sondaggi diretti o di inventari, ancorché parziali, e se i fondi archivistici siano o meno forniti, e in quale misura, di mezzi di corredo<sup>5</sup>.

Negli atti in tre tomi del ricordato convegno nazionale sono pubblicati, oltre all'introduttivo saggio di Maria Laura Iona<sup>6</sup> sulla tipolo-

<sup>3</sup> L. MORASSI, *Premessa*, in *Ospitalità sanitaria in Udine. Dalle origini all'ospedale della città: secoli XIV-XVIII*, a cura di Ead., Udine 1989, p. 8.

<sup>4</sup> M.L. IONA, *Friuli-Venezia Giulia: aree, tipologia, stato delle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione: atti del Convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988*, a cura del Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni archivistici, Roma 1995, t. 1, p. 160.

<sup>5</sup> D'ora in poi citerò tale documentazione, raccolta da Maria Laura Iona, come *Miscellanea sull'alimentazione*.

<sup>6</sup> Già pubblicato, col titolo *Fonti per la storia dell'alimentazione in Friuli e nella Venezia Giulia*, nei «Quaderni giuliani di storia», 13 (1992), I-II, pp. 7-23. Una bibliografia tutt'altro che esaustiva di storia dell'alimentazione, suddivisa per province, è reperibile in una pubblicazione ministeriale: *Pane e potere. Istituzioni e società in*

gia, lo stato e la localizzazione delle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione regionale, alcuni contributi conoscitivi sulla base di singoli fondi d'archivio: la stessa Iona si è occupata degli istituti finalizzati a provvedere e vigilare su quanto atteneva al nutrimento della popolazione, e degli statuti cittadini vigenti nell'area friulano-giuliana a partire dal '300, nei quali si leggono disposizioni di politica annonaria (pagamento dazi, norme igieniche, prezzi relativi alle merci soggette a calmiere, controllo pesi e misure, regolamentazione delle vendite), mentre dopo la metà del '400 si disciplinò a Udine il fontico finalizzato al magazzinaggio di riserva, onde garantire generi di prima necessità nei periodi di più difficoltoso approvvigionamento<sup>7</sup>.

Liliana Cargnelutti ha esaminato le fonti del vitto somministrato nel XVII e XVIII secolo dalla mensa degli educandati femminili udinesi delle Zitelle e delle Dimesse, fondati rispettivamente nel 1595 e 1656 da nobildonne della città per l'istruzione di ragazze, sia di estrazione popolare che nobile nel primo caso, solo nobili nel secondo. I due istituti, che beneficiavano di entrate in denaro e in generi connessi con gli affitti di proprietà acquisite a seguito di donazioni, conservano nel loro archivio storico registri di spese giornaliere, di entrate e uscite, di pagamenti a negozi di Udine, come pure registri della dispensiera (incaricata anche per la cantina) e della granarista, note di acquisti presso fornitori vari, a volte riepiloghi mensili delle spese effettuate. Nota l'autrice che certi generi, evidentemente di produzione propria, non compaiono nelle note di spesa (il frumento addirittura figurava tra i generi venduti). Tra le educande e il personale si contavano in entrambi i collegi poche decine di persone, ancorché in non trascurabile aumento nel corso del '700 e all'inizio dell'800. È attestata, tra l'altro, l'incidenza notevole, pari a circa 2/3 delle uscite totali del vitto, delle spese per le carni imbandite quotidianamente, salvo nei giorni di magro allorché subentrava il pesce; regolari risultano pure gli acquisti di verdure, legumi, riso, ingredienti delle minestre, queste

*Italia dal medioevo all'età moderna*, catalogo a cura di V. Franco-A. Lanconelli-M.A. Quesada, Roma 1991: sulla provincia di Udine v. le pp. 263-264.

<sup>7</sup> M.L. IONA, *Istituti e alimenti dagli statuti dell'area friulano-giuliana*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, t. 1, pp. 608-636 (già pubblicato nei «Quaderni giuliani di storia», 13, 1992, I-II, pp. 25-49); su un piano più generale, riguardo alle problematiche e alle fonti sulla politica annonaria e i flussi di approvvigionamento dei centri urbani, sull'amministrazione dei prezzi e i mercati locali, sulle strutture dell'alimentazione, v. A. GUENZI, *Le magistrature e le istituzioni alimentari*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, t. 1, pp. 285-301; L. DE ROSA, *Organizzazione e gestione delle strutture alimentari: l'evoluzione nel tempo*, ivi, t. 2, pp. 733-748.

ultime piatto giornaliero, e inoltre di uova, latte e latticini, consumati non solo come vitto ordinario, ma anche nella pasticceria; si acquistavano altresì vini di pregio (pur producendone in proprio), sale e prodotti di spezieria e, dagli anni Venti-Trenta del '700, persino caffè e cioccolata, sia pure in quantità modesta: un'alimentazione, in definitiva, tutt'altro che frugale, anzi variegata e sostanziosa, che rispecchiava le consuetudini signorili delle fondatrici<sup>8</sup>. È il caso di aggiungere, *en passant*, che un ricettario risalente ai primi anni del '900 di Maria Teresa Zanutto, superiora proprio del convento delle Dimesse, è stato pubblicato qualche anno fa a cura di Roberta Peressini<sup>9</sup>.

Sempre nell'ambito dei contributi pubblicati negli atti del convegno nazionale del 1988, Tullio Perfetti si è soffermato sui consumi alimentari nel Pordenonese, mettendo a confronto le dispense dei conti di Spilimbergo e il vitto giornaliero di una carcerata dei medesimi. L'autore si è avvalso di carte notarili conservate all'Archivio di Stato di Pordenone: si tratta del saldo di un debito dei conti spilimberghesi verso un bottegaio per acquisti effettuati negli anni 1741-50 e del pagamento, da farsi al custode, del vitto giornaliero da parte di una donna scarcerata: una reclusa, invero, singolare, che godeva di un trattamento privilegiato, più simile a quello di un albergo che di una prigione, avendo essa consumato diversi pasti giornalieri con notevole varietà di cibarie<sup>10</sup>.

Sono utilizzati inediti dell'archivio di famiglia di Ioannis, presso Palmanova, nel saggio di Doimo Frangipane, che 'sfrutta' soprattutto «rotoli» e «urbani» compilati annualmente, ossia carte di amministrazione, note di spese per la casa, libri di contratti d'affitto, pagamenti in generi da parte di coloni, utili indubbiamente a far conoscere l'alimentazione diffusa in un vasto territorio del Friuli centro-orientale. Certi cibi – puntualizza l'autore – erano disponibili sia in ambito signorile che contadino: la differenza sostanziale, tuttavia, era non solo quantitativa ma anche qualitativa, nel senso delle modalità di preparazione; la sola selvaggina, essendo il diritto di caccia riservato, era

<sup>8</sup> L. CARGNELUTTI, *Il vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secoli XVII-XVIII)*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, t. 2, pp. 1330-1342.

<sup>9</sup> «*Farina quanto basta*»: *il quaderno delle ricette del nobile collegio delle Suore Dimesse di Udine (1902-1905)*, a cura di R. Peressini, Udine 1998.

<sup>10</sup> T. PERFETTI, *Il vitto nel Pordenonese alla metà del '700 e agli inizi dell'800. Un confronto a tavola: le carceri e le dispense dei conti di Spilimbergo*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, t. 3, pp. 1815-1823.



prerogativa esclusiva della mensa signorile<sup>11</sup>. È stato osservato che tali fonti, appartenenti ai libri o registri di rendite fondiarie, a censuari e catastici, si possono rinvenire principalmente presso i grandi enti ecclesiastici (monasteri, abbazie, capitoli, seminari), ma dal XIV secolo pure nei fondi archivistici di famiglie feudali e di quanti gestivano un qualche patrimonio terriero. Dette scritture riportano i censi che ogni massaro era tenuto a corrispondere al locatore, evidenziando le diverse tipologie colturali locali, variabili ovviamente anche in rapporto alla qualità dei terreni, e quindi le differenziate possibilità alimentari. Nondimeno è difficile desumere, anche là dove sia stato registrato il movimento del macinato, il consumo familiare di farina, non conoscendosi il numero delle bocche da sfamare<sup>12</sup>.

Infine, ancora nell'ambito dei contributi friulani preparati per il ricordato convegno nazionale sugli archivi per la storia dell'alimentazione, Renata Da Nova Erne ha studiato la diffusione del caffè da genere esotico e di lusso a bevanda diffusa nel territorio triestino e nel Friuli orientale dal XVIII secolo alla prima guerra mondiale, utilizzando, tra le altre fonti, libri di spese di cucina dell'archivio Strassoldo di Villanova, depositato presso la biblioteca del Seminario di Gorizia, nel quale è attestato come a fine '700 si fosse iniziato ad acquistare caffè anche della più pregiata qualità di Alessandria. La stessa goriziana contessa Silvia Rabatta – come emerge dalle sue fatture e note di spesa depositate all'Archivio di Stato di Udine (ASU)<sup>13</sup> – ordinava nel '700 con inconsueta frequenza caffè ai propri fornitori di Venezia. Nelle mercuriali di Udine, per contro, il caffè comparve solo verso la fine dell'800: era più radicata la cultura del *taj* o *tajut*, ossia del bicchiere di vino sorseggiato presso le innumerevoli osterie che lo mescevano in città ma anche nelle località minori. Tuttavia presso le Terziarie francescane del monastero di Latisana – come documenta il

<sup>11</sup> D. FRANGIPANE, *Dalle colline alle basse: cenni sull'alimentazione in Friuli da inediti dell'archivio Frangipane*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, t. 3, pp. 1543-1552; ID., *Mensa signorile e mensa contadina: affinità e discordanze*, in *Il Friuli e le cucine della memoria fra Quattro e Cinquecento*, pp. 61-64.

<sup>12</sup> IONA, *Friuli-Venezia Giulia: aree, tipologia*, pp. 161-166; cenni su acquisti di generi alimentari, ricette, «desinari» attestati fra il '300 e il '500 nell'ambito di confraternite e comunità monastiche friulane, come pure su disposizioni di igiene pubblica e di commercio presenti negli statuti comunali si leggono in V. ZUCCHIATTI, *Cibo e memoria. Sguardi sull'antica cucina del Friuli*, Fagagna (Udine) 1991, pp. 14-20.

<sup>13</sup> Precisamente nel fd. Gaetano Perusini, *Carte Colloredo*.

registro *Mensuale di spese cibarie* (1765-1810) – il caffè comparve per la prima volta nel 1799 e da allora fu regolarmente acquistato<sup>14</sup>.

Nella menzionata *Miscellanea sull'alimentazione* sono censiti, tra gli altri, diversi archivi privati di Udine e provincia, peraltro non sempre o solo parzialmente ordinati, e di più difficile accesso ove non depositati presso l'ASU. Da essi si potrebbero attingere interessanti informazioni: l'archivio udinese della famiglia di Prampero, ad esempio, contiene, oltre a monti vino, frumento, prodotti vari e a registri contabili, ricette e conti di cucina datati tra fine '700 e anni Trenta dell'800; così pure l'archivio del conte Asquini di Fagagna conserva registri spese, vittuaria e derrate alimentari tra XVII e XVIII secolo.

Fonti non sottovalutabili sono quelle notarili, miniera di variegate informazioni anche su consuetudini alimentari attraverso i contratti agrari, le compravendite di prodotti, gli inventari di derrate, le disposizioni testamentarie. Nel memoriale di un Casali (1837), esponente di una famiglia di agricoltori abbienti di Martignacco, v'è una nota che elenca le cibarie portate dalla sua sposa a titolo di dote, vale a dire formaggio, strutto, frumento, orzo, ricotta, carne secca di vitello e di maiale<sup>15</sup>: ai fini della storia dell'alimentazione si può dunque prospettare l'utilità anche di uno studio dei contratti matrimoniali. Peraltro le fonti notarili, che presentano materiale documentario in larga parte inedito, richiedono – ha sottolineato Tullio Perfetti<sup>16</sup> – un lungo e paziente lavoro di consultazione.

Da tenere in debita considerazione sono altresì gli archivi comunali, in particolare quello di Udine (conservato in ASU), segnatamente alla voce «Annona» (in cui si rinvengono, tra gli altri, provvedimenti

<sup>14</sup> R. DA NOVA ERNE, *La diffusione del caffè da genere esotico e di lusso ad elemento dell'alimentazione nel territorio triestino e nel Friuli orientale dal secolo XVIII al 1918*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, t. 2, pp. 1343-1355. Sul caffè, destinato a diventare la bevanda per eccellenza della moderna borghesia, cfr. F. CARDINI, *Per una storia a tavola*, Firenze 1994, pp. 107-133; W. SCHIVELBUSCH, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato. Tabacco, alcol e altre droghe*, Milano 1999 (orig.: *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, München-Wien 1980), pp. 17-24, 39-87.

<sup>15</sup> G. PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, prefazione di G. Comisso, Venezia 1963, pp. 18-23 (l'autrice non riporta però il fondo archivistico relativo alla fonte esaminata).

<sup>16</sup> T. PERFETTI, *Archivio di Stato di Pordenone. Archivio notarile*, in *Miscellanea sull'alimentazione*: l'autore fornisce nella sua scheda numerose esemplificazioni relative a carte notarili di area pordenonese tra XV e XIX secolo (acquisti e vendite, conti spese, prezzi medi, produzione di pane e altri generi, trasporti di formaggio, inventari di spezierie, proteste su importazioni o dazi relativi a vari prodotti).

sui generi di prima necessità e di controllo dei prezzi) o con riferimento ai fondi che documentano l'attività assistenziale di opere pie e congregazioni di carità (dove compaiono, ad esempio, erogazioni di elemosine e distribuzioni di minestre ai poveri sulla base di tabelle dietetiche). Per la parte antica del medesimo archivio comunale la serie «Commercio», comprendente documentazione che va dal 1717 al 1810, fornisce ragguagli sui generi più diffusi ma anche sulla loro penuria in determinati periodi. Analogamente la serie «Dazi» (1291-1810) informa, benché indirettamente (né vanno escluse le carte che testimoniano forme di evasione), sui prodotti costituenti la base alimentare della popolazione cittadina<sup>17</sup>. Persino in materia carceraria non mancano riferimenti vittuari: 2 buste, con atti dal 1736 al 1807, contengono elenchi di spese per l'alimentazione dei detenuti<sup>18</sup>; e una nota informa che a Udine l'alimentazione dei carcerati fu fissata nel 1798 in 16 once<sup>19</sup> giornaliera di pane, composto di quattro parti di segala e una di frumento, con un'integrazione di 12 soldi per gli infermi<sup>20</sup>. Su questo stesso tema di ricerca ho consultato uno dei non pochi manoscritti conservati presso la Biblioteca comunale «Joppi» di Udine (BCU) – altri se ne segnaleranno più avanti per le loro implicazioni di tipo alimentare<sup>21</sup> – che contiene inedite relazioni compilate negli anni Quaranta dell'800 dal medico delle carceri del Castello di Udine, Gian Domenico Ciconi. Il noto scrittore di cose friulane puntualizzava come fossero stati efficacemente curati non pochi detenuti, sia

<sup>17</sup> V. in proposito le schede redatte sui fondi dell'ASU da Roberta Corbellini, in *Miscellanea sull'alimentazione*. Purtroppo dai dati raccolti sugli archivi storici dei comuni friulani, desunti da inventari trasmessi dai comuni stessi (non sempre però attendibili) o fatti eseguire dalla Soprintendenza archivistica regionale con i fondi per il ripristino degli archivi terremotati, nonché da schede ispettive, risulta che ben pochi di essi conservano una qualche documentazione antecedente il XIX secolo: *Elenchi dei comuni delle province della regione Friuli-Venezia Giulia*, in *Miscellanea sull'alimentazione*.

<sup>18</sup> Cfr. la scheda in materia compilata dalla Corbellini, in *Miscellanea sull'alimentazione*.

<sup>19</sup> Un'oncia, pari a un dodicesimo di libbra grossa (476,69 grammi), corrispondeva a 39,72 grammi.

<sup>20</sup> I. ZENAROLA PASTORE, *Aspetti e problematiche per una storia della solidarietà in Friuli attraverso le fonti d'archivio*, in *Storia della solidarietà in Friuli*, Milano 1987, pp. 11-22.

<sup>21</sup> Nella citata *Miscellanea sull'alimentazione* sono brevemente illustrati, in una scheda redatta da Maria Angela Fantini, 51 manoscritti, appartenenti ai fondi *Principale*, *Joppi* e *Manin* della BCU, che rivestono una qualche importanza in ordine alle produzioni agricole e ai generi alimentari soprattutto tra '600 e '800, ma talora anche con riferimento a secoli precedenti.

della sezione politica che criminale, affetti da scorbutico, la cui «causa principale» era imputabile alla «qualità del vitto». Ebbene, il numero di quanti erano afflitti da tale grave avitaminosi, dai 49 del 1844, si era progressivamente contratto fino ai soli 3 casi del 1847, pur essendo aumentato il numero dei carcerati (1.833 ne erano transitati complessivamente l'ultimo anno per le carceri udinesi). Il Ciconi attribuiva tale drastica diminuzione dell'«afezione scorbutica in addietro endemica» al regolare consumo alimentare di «vegetabili freschi o subaridi»:

Le pietanze che secondo la stagione somministraronsi, variando ogni giorno, frammiste ai fagiuoli, all'ovo ed al riso, [furono] rape, verze, patate, e le rape inacidite sotto le vinacce, usitate in Friuli col nome di bruade, cibo oltremodo antiscorbutico, perché vegetale, subarido e diuretico, e perché p[oteva] aversi nell'inverno, quando scarseggia[va]no o manca[va]no vegetabili freschi<sup>22</sup>.

2. Un'iniziativa culturale che va segnalata anche per l'apporto fornito alla storia dell'alimentazione friulana degli ultimi secoli è quella relativa ai convegni di studio a carattere interdisciplinare e internazionale tenutisi a Udine a partire dal 1995 sotto il comune denominatore tematico «Le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione», i cui atti sono stati via via pubblicati. L'incontro del '95 ha inteso prendere le mosse dal primo libro di *ars coquinaria*, edito in Friuli alla fine del XV secolo. L'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina<sup>23</sup>, che ne fu l'autore, si ispirò a un manoscritto del maestro Martino da Como<sup>24</sup>, cuoco personale del patriarca di Aquileia, aggiungendo alle ricette in esso contenute, nel clima culturale del tempo un filone del quale era teso a conciliare la filoso-

<sup>22</sup> BCU, fd. *Principale*, ms. 513, G.D. CICONI, *Memorie sanitario-statistiche sulle Carceri nel Castello di Udine*, 1841-48, relazioni al Tribunale provinciale del Friuli, Udine 8 gennaio 1848, e alla Delegazione provinciale del Friuli, Udine 10 gennaio 1848, cc. 315-322.

<sup>23</sup> B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute. De onesta voluptate et valetudine*, Udine 1994 (copia anastatica dell'incunabolo stampato a Cividale dal tipografo-libraio Gerardo di Fiandra nel 1480 e conservato al Museo archeologico nazionale di Cividale del Friuli); sul libro del Platina v. G. NIGRO, *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII. Atti della «Ventottesima Settimana di Studi» 22-27 aprile 1996*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 22-23.

<sup>24</sup> MARTINO DA COMO, *Libro de arte coquinaria*, premessa e commenti di P. Micoli, Udine 1994; cfr. inoltre G. MODOTTI, *La cucina friulana della memoria attraverso alcune fonti letterarie*, in ITALIA NOSTRA. SEZIONE DI UDINE, *Il cibo della memoria in Friuli*, Udine 2001, pp. 13-19.

fia epicurea con la fede cristiana, indicazioni e suggerimenti atti a conseguire il benessere e l'equilibrio non solo fisico ma anche spirituale. Tali convegni, che hanno visto coinvolti, più che storici, tecnologi alimentari e studiosi di conservazione dei beni culturali, hanno sviluppato aspetti socioeconomici ma soprattutto letterari, artistici, scientifici (connessi, ad esempio, all'affermarsi della microbiologia); e inoltre aspetti medici, salutistici, dietologici, gastronomici, nonché riguardanti la conservazione e il confezionamento dei cibi, come pure legati ai comportamenti alimentari, alle mode, ai rituali, ai simbolismi dello stare a tavola. Del resto, se *l'histoire a part entière* – ha sottolineato Franco Cardini – è forse un'utopia, vale la pena nondimeno tentare una storia «totale» del cibo nel suo rapporto con l'uomo, indagandone «caratteri, qualità, strutture organiche e strutture sociali, istituzioni e miti». A tal fine occorre mobilitare tutte le scienze umane (storia, sociologia, antropologia culturale, medicina, psicanalisi, etologia, fisiologia), poiché «il grande dramma cosmico» della ricerca del cibo e della lotta per esso riguarda tutti, nulla essendovi di più naturale e universale della fame e del bisogno di nutrirsi<sup>25</sup>. Se quindi vanno individuate, raccolte e interpretate tutte le fonti disponibili, documentarie ma anche materiali e archeologiche, onde ricostruire le strutture sociali, niente di ciò che ruota attorno all'alimentazione può venire escluso dalla ricerca. Ha osservato Piero Camporesi che la storia dell'alimentazione, attraverso «la lettura dell'alfabeto simbolico degli alimenti», è un efficace strumento per esplorare anche le «funzioni non visibili della vera natura umana», poiché – ha sottolineato mutuando un'affermazione dell'etnologo Lévi-Strauss – «la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure»<sup>26</sup>.

Al convegno di studio sul '4-500 è seguito quello del 1996 sul '700: alla cucina del «secolo dei lumi» è riconducibile l'origine delle tecnologie alimentari e quindi un più adeguato utilizzo nutrizionale e sensoriale degli alimenti, come pure il primo consapevole impiego dei processi microbici, tra cui le fermentazioni<sup>27</sup>. Il terzo convegno, tenutosi nel 1997, ha esplorato sul piano scientifico e tecnologico i riflessi dell'alimentazione legati ai mutamenti sociali e agli eventi bellici

<sup>25</sup> F. CARDINI, *Introduzione* a ID., *Per una storia a tavola*, pp. 9-11.

<sup>26</sup> P. CAMPORESI, *Introduzione* a P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino 1974<sup>2</sup>, p. LXX.

<sup>27</sup> *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. Dal tempo del Tiepolo all'età teresiana*, Udine 1999.

della travagliata età napoleonica, documentando, tra l'altro, le abitudini alimentari dei soldati francesi nella loro prolungata permanenza in Friuli<sup>28</sup>. Il quarto convegno (1998), riguardante l'età della Restaurazione, ha preso in esame il tentativo di ripristinare abitudini e tradizioni alimentari dopo il ritorno dell'*ancien régime*, soffermandosi segnatamente sulla «Grande fame» del 1816-17 e gli espedienti messi in atto per fronteggiare tale drammatica emergenza, nonché sulla diffusione di nuove colture in Friuli, la patata *in primis*<sup>29</sup>: tematiche sulle quali ci si soffermerà in un prossimo saggio.

Volgendo l'attenzione più specificamente all'alimentazione contadina<sup>30</sup>, è ormai acquisito che essa, quantomeno sotto il profilo qualitativo se non quantitativo, s'impoverì ulteriormente tra '600 e '700, nella misura in cui si andò accentuando, nel segno della crescente pressione demografica, il monofagismo maidico, il quale, se da un lato attenuò l'impatto delle carestie, dall'altro contrasse fortemente l'apporto di grassi e proteine, senza riuscire nel contempo a eliminare definitivamente lo spettro della fame. Se il luogotenente del Friuli Nicolò

<sup>28</sup> P. FORAMITTI, *Aspetti dell'alimentazione dei soldati francesi in Friuli*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. La svolta napoleonica*, Udine 1998, pp. 53-69.

<sup>29</sup> *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. Recupero e valorizzazione delle tradizioni alimentari con la Restaurazione, 1815-1848*, Udine 1999. Per completezza d'informazione vanno menzionati, infine, gli ultimi convegni: quello del 1999 (*Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. Sviluppo tecnologico e tradizioni alimentari all'alba del XX secolo*, Udine 2000) si è occupato, sempre in ottica multidisciplinare, degli sviluppi innovativi di ordine chimico, microbiologico e tecnologico tra '800 e '900, di carenze alimentari dei contadini friulani alla luce dell'Inchiesta agraria Jacini, di cucina della *belle époque*; quello del 2001 (*Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. La cultura gastronomica, tra Fast e Slow*, Udine 2002) ha analizzato comportamenti e tecnologie alimentari nel contesto culturale di oggi, studiando l'evoluzione delle abitudini alimentari fino ai nostri giorni e l'attualità dei prodotti agroalimentari della tradizione; quello infine del 2003 (*Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. La conservazione della memoria nelle tecnologie alimentari innovative*, Udine 2004) ha esaminato il non facile rapporto tra le antiche esperienze gastronomiche e le innovazioni oggi imposte sul piano delle certificazioni di qualità, delle selezioni genetiche di piante e animali, dei nuovi servizi richiesti nella ristorazione.

<sup>30</sup> Sulla cultura gastronomica contadina, strettamente dipendente dalle disponibilità stagionali, incapaci peraltro di garantire un sufficiente margine di autonomia vituaria, v. M. SENTIERI, *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Bari 1993, in particolare pp. 5-28; sui «nutrimenti base», gli «alimenti complementari» e le «cucine contadine» v. *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin-M. Montanari, Roma-Bari 1997, pp. 469-489.

Mocenigo, nella sua relazione del 1643, aveva annotato che «il Contadino furlano tutto l'anno si nodri[va] di pane di minuti e quasi sempre beve[va] aqua [sic] per la sua compassionevole povertà»<sup>31</sup>, oltre un secolo più tardi le cose non sembravano affatto migliorate, se si dà credito a quanto scriveva l'economista, agronomo e industriale udinese Antonio Zanon (ma probabilmente egli tendeva a enfatizzare la miseria delle condizioni dei rurali), secondo cui

quasi tutte le donne e moltissimi uomini invecchia[va]no senza appena aver assaggiato un sorso di vino o un frutto [...] non [avevano] altra maniera di riscaldarsi nel verno, o di cuocere, talvolta, ciò che lor occorre pel proprio vitto, fuorché pochi spini, o fusti di saggina, e alcuni si serv[ivano] perfino dello sterco de' buoi inaridito prima al sole<sup>32</sup>.

Peraltro Gaetano Perusini manifestò a suo tempo la sensazione che i contadini friulani «vivessero meglio», sotto molti profili, che in altre regioni italiane, sia perché potevano contare su un'«efficace tutela dei propri diritti» attraverso la Contadinanza, «esempio veramente unico» di magistratura precorritrice di più moderne istituzioni, sia perché, dopo la «stasi» culturale ed economica del '600, si verificò nel corso del '700 un «risveglio agricolo», accompagnato da tentativi d'introdurre innovazioni tecniche da parte di un gruppo di proprietari 'illuminati', fondatori di una delle prime accademie agrarie d'Italia. Al miglioramento produttivo, e quindi alimentare, si opponevano però i caratteri fisico-morfologici della regione: laddove la zona bassa e più fertile era in larga parte paludosa e infestata dalla malaria, quella superiore era ricoperta di ghiaie alluvionali e priva di irrigazione, e i suoi prodotti spesso soggetti a devastanti siccità estive. A ostacolare il progresso tecnico-produttivo si frapponivano inoltre «l'eccessiva dispersione e frammentazione dei fondi» e la troppo estesa diffusione del diritto di pascolo sui terreni coltivati<sup>33</sup>.

<sup>31</sup> La relazione del Mocenigo è pubblicata in *Nelle illustrissime nozze della nobil donna Contessa Amalia Mocenigo col Conte Giuseppe De Wallis*, Portogruaro 1895, citazione a p. 24; v. inoltre *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma*, I, *La Patria del Friuli (luogotenenza di Udine)*, Milano 1973, p. 264. Le relazioni dei luogotenenti veneziani del Friuli sono di qualche utilità per conoscere le generali condizioni socioeconomiche dei contadini della vasta provincia, più che le specifiche condizioni vittuarie: cfr. in proposito *Atti del Convegno «Venezia e la terraferma attraverso le relazioni dei rettori»*. Trieste, 23-24 ottobre 1980, a cura di A. Tagliaferri, Milano 1981.

<sup>32</sup> A. ZANON, *Edizione completa degli scritti di agricoltura, arti e commercio*, I, Udine 1828, p. 258.

<sup>33</sup> G. PERUSINI, *Vita di popolo in Friuli. Patti agrari e consuetudini tradizionali*,

3. Sulle tappe della progressiva affermazione del mais nell'alimentazione della popolazione rurale friulana e delle altre province venete tra la seconda metà del '600 (ma già nel secondo '500 esso era coltivato, sia pure limitatamente ai giardini e agli orti botanici) e i primi decenni del '700, giova ancora tener presenti i classici studi di Luigi Messedaglia. Mutuando la definizione data nel 1864 dall'agronomo francese Gustave Heuzé, ribadì che il Nord Italia poteva a buon diritto ritenersi *région du maïs*<sup>34</sup>. In effetti, già dai primi decenni del XVII secolo il granoturco ebbe nelle province venete una consistenza agronomicamente non trascurabile e fece la sua comparsa nei mercati, nel fontico delle biade, cominciando altresì a figurare tra le rendite percepite dai molitori in pagamento dei grani macinati e affermandosi come fonte di sussistenza a buon mercato, ancorché non esclusiva, dei ceti più poveri. Per i veneti, dunque, il mais rappresenta «un primato e una benemerenda, o, se piace meglio, una gloria»: dalle terre venete, dove iniziò a essere coltivato nel secondo '500, esso si irradiò progressivamente alle regioni contermini<sup>35</sup>.

In una stima del 1693, riportata in un saggio di Michele Fassina, effettuata nelle province della Repubblica di Venezia a scopi fiscali, nella previsione cioè di un'eventuale introduzione del dazio macina, sui consumi di «biade» povere (che non figurano disaggregate, ma non è infondato supporre che «la parte del leone» fosse costituita dal mais), l'intero Friuli risultava consumatore di 300.000 staia<sup>36</sup>, pari a circa 220.000 quintali, ammontare ancora nettamente inferiore al Polesine e al territorio padovano, dove il cereale americano ebbe la più precoce e rapida diffusione, ma superiore a quello delle altre province della terraferma<sup>37</sup>. Il citato Zanon ebbe a intonare negli anni Sessanta del '700 «un vero inno di riconoscenza e di ammirazione al mais» come «nemico delle carestie» e risolutore dei problemi di sussistenza per

Firenze 1961, pp. XXIII-XXXI; sul «pensionatico», la servitù di pascolo e i connessi abusi, v. F. BIANCO, *Le terre del Friuli. La formazione dei paesaggi agrari in Friuli tra il XV e il XIX secolo*, Mantova-Verona 1994, pp. 155-157.

<sup>34</sup> L. MESSE DAGLIA, *Notizie storiche sul mais. Una gloria veneta. Saggio di storia agraria*, «Quaderno mensile dell'Istituto federale di credito per il risorgimento delle Venezia», 3 (1924), VII, pp. 10-11.

<sup>35</sup> Id., *Per la storia delle nostre piante alimentari. Il mais o granoturco*, «Rivista di storia delle scienze mediche e naturali», 26 (1935), III-IV, p. 73.

<sup>36</sup> Lo staio di Udine equivaleva a litri 73,1591, mentre quello comune veneto era pari a litri 83,3172.

<sup>37</sup> M. FASSINA, *L'introduzione della coltura del mais nelle campagne venete*, «Società e storia», 15 (1982), pp. 54-55, 58-59.



migliaia di poveri contadini friulani<sup>38</sup>, preservando esso pure «da quelle pestilenze che così frequentemente ne' secoli antecedenti spopolarono il Friuli». Tuttavia il sorgoturco subì, prima di trionfare, «una lunga persecuzione», cosicché la sua affermazione non fu né rapida né generalizzata. Esso venne non poco avversato per buona parte del '600, anche perché i contadini, da più parti accusati di ingiustificate diffidenze e di misoneismo, erano attaccatissimi ai tradizionali cereali minori, che ancora, letteralmente, tenevano il campo in maniera egregia, come orzo, grano saraceno, sorgorosso, miglio, segala, spelta, panico. Ad avviso dello Zanon, il «lungo impedimento frapposto alla coltivazione del sorgoturco» era imputabile al «mal fondato sospetto» che la sua introduzione «potesse diminuire il consumo ed avvilitare il prezzo del frumento». Con ogni probabilità nell'avversione dei contadini influì pure l'aggravarsi del loro carico di lavoro rispetto ai sistemi agrari tradizionali. Per contro, alle elevate rese del granoturco concorse il fatto di essere in buona parte coltivato nelle terre comunali messe in vendita, particolarmente fertili essendo state a riposo tanti secoli<sup>39</sup>.

Qualche anno prima, nel 1760, Valentino Antivari aveva presentato all'Accademia di scienze, lettere ed arti di Udine una dissertazione sul mais<sup>40</sup>, recentemente pubblicata nella rivista di studi regionali del Friuli-Venezia Giulia, «Metodi e ricerche», a cura di Rienzo Pellegrini<sup>41</sup>. Anche l'Antivari decanta l'utilità del mais sotto molteplici aspetti, meravigliandosi che i villici avessero potuto vivere nei secoli passati «colla sagina e col miglio». Dopo aver esposto in dettaglio e con estrema concretezza, alla luce della personale esperienza agronomica, il suo metodo colturale e le svariate e necessarie operazioni di aratura, semina, zappatura, rincalzatura delle piantine, raccolta ed essiccazione delle pannocchie, l'Antivari propone qualche calcolo previsionale: dati 100.000 campi coltivati a mais in Friuli, anche supposta una sola pannocchia per pianta, pari a 0,198 chilogrammi, consi-

<sup>38</sup> Così ne parla il MESSEADAGLIA, *Per la storia delle nostre piante alimentari*, p. 81.

<sup>39</sup> ZANON, *Edizione completa degli scritti di agricoltura*, VII, Udine 1830, pp. 313-315; sulla «contrastata ascesa del mais» cfr. pure M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1999<sup>2</sup>, pp. 166-170; sulle ragioni e condizioni del successo del nuovo cereale nel regime alimentare dei ceti popolari europei v. M. SENTIERI-G.N. ZAZZU, *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari 1992, pp. 69-98, 225-232.

<sup>40</sup> Il manoscritto, *Della coltivazione del sorgoturco*, è conservato in ASU, fd. *Fiorio*, b. 121, cc. 77-85.

<sup>41</sup> R. PELLEGRINI, *Una dissertazione accademica di Valentino Antivari*, «Metodi e ricerche», n. s., 22 (2003), I, pp. 97-114.

derando che in un campo friulano di 3.505 metri quadrati v'erano 5.184 piante e dunque altrettante pannocchie (stupisce – osserva Danilo Gasparini – che per ogni metro quadrato vi fossero solo 1,47 piante, laddove oggi la media è di 7-8 piante: ne viene l'immagine di una «coltivazione orticola, quasi da frutteto, dove ogni pianta era oggetto di particolari e intense cure»), egli inferisce che si possono raccogliere per campo 18 staia di sorgoturco (pari a quintali 10,8, cioè quasi 30 per ettaro), pur dovendo poi dedurre circa il 25 per cento per il successivo calo del cereale: cifre ritenute dal Gasparini «teoricamente plausibili anche se ottimistiche»<sup>42</sup>.

Sembra sia stata la crisi alimentare del 1629 ad accelerare nelle campagne friulane la propagazione del mais, sempre più considerato come cereale di riserva nei casi di carestia; ma già in precedenza, almeno in certe plaghe, esso aveva superato i limiti dell'autoconsumo, cominciando a fare la sua comparsa sui mercati cittadini. Non ultimo tra i suoi vantaggi era quello di garantire alte rese unitarie, adattandosi anche a terreni semiaridi e maturando fino a medie altitudini. Parallelamente all'affermarsi del *sorturc* si verificò una diminuzione, sia pure con molta gradualità, dei «minuti»<sup>43</sup>, che nel corso del '700 non avevano ormai più mercato, non essendo più considerati remunerativi.

I tempi dell'ingresso in Friuli del mais hanno innescato una discussione, non approdata – così pare – a interventi dirimenti. Zanon colloca nel 1620, sulla base dei prezzi medi rilevati nei libri della Cancelleria del capoluogo friulano, la comparsa del cereale americano «vendibile sulla piazza di Udine»<sup>44</sup>, sicché – desume il Messedaglia – esso probabilmente aveva cominciato «a far capolino» nelle campagne udinesi qualche anno prima. Antonio Battistella indurrebbe a retrodatare l'introduzione del mais in terra friulana, scrivendo che già nel '500 figurava, tra i cibi quotidiani del popolo, «la polenta di granturco»<sup>45</sup>,

<sup>42</sup> D. GASPARINI, *Polenta e formenton nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*, Verona 2002, pp. 75-76; sulla maiscoltura cfr. pure lo studio esauriente di G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda*, Bologna 1979.

<sup>43</sup> Erano detti «minuti» (i *menus grains* dei francesi) i cereali, quali sorgo o saggina, miglio, grano saraceno, mais, seminati in primavera-estate dopo la raccolta dei «grossami», ossia i cereali principali seminati in autunno (frumento, orzo, segale, avena, farro, pira, spelta).

<sup>44</sup> ZANON, *Edizione completa degli scritti di agricoltura*, VII, Udine 1830, p. 315; l'economista udinese riporta i «prezzi mediocri» del sorgoturco a Udine dal 1620 al 1764 (ID., *Dell'agricoltura, dell'arti e del commercio. Lettere*, t. V, Venezia 1765, pp. 289-293).

<sup>45</sup> A. BATTISTELLA, *Udine nel secolo XVI. Condizioni e provvisioni annonarie*, «Memorie storiche forogiuliesi», 17 (1921), p. 86.

ma lo studioso veronese contesta tale affermazione: se è vero che veniva consumata polenta anche nel XVI secolo, è altrettanto innegabile che si trattava della polenta bigia fatta con grano saraceno (*sarasin*), refrattario alla panificazione, il quale in Friuli e altrove era chiamato anche «grano *turco*» prima dell'avvento del mais<sup>46</sup>.

Un'importanza notevole nell'alimentazione popolare ebbe in particolare, prima della diffusione della maiscoltura, il miglio, che a Udine, nell'ambito delle normali scorte di cereali, detenne nel corso del '500 il primato tra i «minuti»: con esso si preparava la polenta, ma la sua farina, commista talora con quella di altri cereali, poteva essere utilizzata anche per la panificazione<sup>47</sup>. Sempre con riferimento al XVI secolo, il Battistella, avvalendosi di svariate fonti, tra cui gli *Annales civitatis Utini*, gli *Acta publica*, i manoscritti *Notariorum* di Vincenzo Joppi, asserisce che nella maggiore città del Friuli il vitto «semplice e frugale» della «povera gente e suppergiù anche quello della piccola borghesia» era costituito da

minestra di miglio, fava lessata, erbaggi, latte, ova, formaggio, carni salate, teste e piedi di castrato, trippa o *bugiele* e *minutamina* di bestie grosse [...] e più di rado carne di bue, d'agnello e di maiale; quanto al pane, oltre quello di grano, s'usava anche quello di *tramesta* fatto con poca farina di frumento mescolata con farina di segale o di siligine: aggiungasi [...] qualche boccia<sup>48</sup> di vino nostrale o di mezzo vino per coloro a cui la domestica economia imponeva la sobrietà<sup>49</sup>.

Nel 1941, nel bollettino della Società filologica friulana «Ce fastu?», Giovanni Battista Corgnali, sulla base delle «autentiche “mediocrità”», il prezzo medio cioè rilevato dai pubblici misuratori sulla piazza di Udine, attestava che la prima quotazione settimanale del

<sup>46</sup> MESSEDAGLIA, *Notizie storiche sul mais*, p. 111; ID., *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza 1927, p. 273. Sull'uso frequentissimo e antichissimo delle polente tra le classi rurali, preparate con miglio, fave, ma anche con farro, segale, orzo, veccia, piselli, grano saraceno, castagne, v. ID., *Agricoltura e alimentazione dei contadini. Storie vecchie e fatti nuovi*, «Atti del reale Istituto veneto di scienze, lettere ed arti», a. a. 1925-26, t. 85, pt. I, pp. 169-170; dello studioso veronese cfr. pure *A proposito di grano saraceno e di polenta. Note manzoniane*, in ID., *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza 1932, pp. 291-342.

<sup>47</sup> L. MORASSI, *1420/1797. Economia e società in Friuli*, Udine 1997, pp. 180-182; sulle polente e pappe anche preesistenti all'avvento del mais e sulla panificabilità e le qualità nutrizionali dei vari cereali nell'ambito degli usi culinari in età moderna v. SENTIERI-ZAZZU, *I semi dell'Eldorado*, pp. 147-166.

<sup>48</sup> La boccia o bozza di Udine equivaleva a litri 0,6195, ossia a metà del boccale.

<sup>49</sup> BATTISTELLA, *Udine nel secolo XVI*, pp. 83, 85-86.

mais era datata 17 settembre 1922 (a 7 lire nette lo staio contro le 17 lire e soldi 10 del frumento), segnalando altresì che – secondo il notaio Pietro Antonio Rupil di Avausa – la sua comparsa sul mercato sarebbe risalita all'anno 1600, al prezzo di 5 lire e 15 soldi lo staio, come comprovato da un manoscritto della BCU<sup>50</sup>. Nel Cividalese, poi, il sorgoturco è attestato nel 1919<sup>51</sup>. E Lodovico Quarina<sup>52</sup>, sempre nel 1941, pur riconoscendo che già nei primi decenni del '600 si effettuavano transazioni di mais a Udine, ma probabilmente su piccola scala, riteneva però che esso dovesse essere importato: la sua effettiva coltivazione nelle campagne friulane, non facendone cenno le carte del primo '600 né una cronistoria di Palladio degli Olivi (1660), avrebbe preso piede non prima della seconda metà del XVII secolo, analogamente a quanto avvenne nel Friuli austriaco, come documenta in un suo studio pubblicato nel 1777 Michele Tuzzi. L'economista isontino puntualizzava, tuttavia, che nelle contee di Gradisca e Gorizia permaneva, sia pure in misura ridotta, la coltivazione della saggina (o sorgorosso), «biada» da secoli presente nelle terre friulane, com'era dato di riscontrare negli antichi registri delle affittanze coloniche, dalla cui farina «i villani» ottenevano un pane «assai zotico e ruvido»<sup>53</sup>. La tesi del Quarina è condivisa da Mario Castagnaviz, il quale, osservando che nel *Libro delle mediocrità del prezzo delle biade* di Udine (1570-1629) il sorgoturco «per la commercializzazione» compare negli anni Venti del '600 solo poche volte, desume che si trattasse «di merce proveniente da province limitrofe e quasi certamente venete»<sup>54</sup>. Luciana Morassi, al contrario, giudica «ardua» l'ipotesi dell'importazione in Friuli di granoturco, cereale ancora poco noto e che quindi non avrebbe trovato facili sbocchi di mercato, anche a prescindere dai notevoli costi di trasporto. Su questa linea interpretativa, del resto, si era già po-

<sup>50</sup> [G.B.] C[ORGNALI], *Per la storia del granoturco in Friuli*, «Ce fastu?», 17 (1941), p. 38.

<sup>51</sup> C. MATTALONI, *Grupignano. Storia, cronaca e tradizioni di un borgo rurale friulano*, Udine 1989, p. 98.

<sup>52</sup> L. QUARINA, *Ancora per la storia del granoturco in Friuli*, «Ce fastu?», 17 (1941), pp. 77-80.

<sup>53</sup> L. TUZZI, *Dissertazioni di agricoltura per accrescere i prodotti del Friuli austriaco*, Gorizia 1777, pp. 85-93: l'autore incoraggiava pure ad avvalersi della varietà di mais detta «cinquantino» per la sua rapidità vegetativa; seminato dopo il frumento, il cinquantino garantiva a molti coloni l'intero fabbisogno per la sussistenza familiare, potendo essi così utilizzare il primo raccolto come netto «capitale di vendita e di denaro».

<sup>54</sup> M. CASTAGNAVIZ, *Il mais nel Friuli-Venezia Giulia*, Udine 1984, p. 13.

sto Tommaso Fanfani, ricostruendo l'introduzione e l'affermazione del mais in terra friulana nel contesto delle colture cerealicole preesistenti<sup>55</sup>.

Non esistono purtroppo per la prima metà del '600 quelle *descriptions bladorum* attestanti le scorte cittadine registrate in un dato mese e anno nel quadro della politica annonaria, tre delle quali sono conservate per Udine nel '500. Solo i lacerti di un censimento del novembre 1656 mostrano come i «minuti», di cui era stato da poco completato il raccolto, erano pari complessivamente al 90,7 per cento di tutti i cereali (ma era già stata effettuata la semina dei «grossami»): tra essi il sorgoturco (30,8 per cento), secondo solo al grano saraceno (38,9 per cento) e di poco superiore in quantità al sorgorosso (29,9 per cento), predominava nella zona collinare del Friuli centrale, non giocando dunque all'epoca un ruolo ancora di primo piano: ci si trovava in una fase di transizione, in cui il processo di sostituzione del mais procedeva con gradualità. Strumenti atti a tentar di valutare, sul piano qualitativo se non quantitativo, i consumi della popolazione cittadina sono il calmiere del pane e il fondaco dei grani. Quest'ultimo, approvvigionando il quale nobili, mercanti, enti religiosi monetizzavano parte della rendita, entrò in piena funzione a Udine dai primi decenni del '500: finalizzato in un primo tempo al sostegno alimentare dei bisognosi, interveniva nei periodi di carestia praticando prezzi politici, mentre dal 1725 aprì quotidianamente le sue porte ai fornai e rilasciò ai comuni che ne facevano richiesta prestiti annuali in grano, il cui interesse era calcolato in qualche pesinale<sup>56</sup> aggiuntivo per staio: il fondaco, dunque, uscì in un secondo tempo dall'orizzonte urbano, pur limitandosi a provvedere al fabbisogno alimentare del solo frumento<sup>57</sup>.

Ha gettato luce sui livelli di diffusione del mais, e quindi presumibilmente sui mutamenti alimentari in atto nelle campagne friulane attorno alla metà del '600, uno studio di Alessio Fornasin<sup>58</sup>. Tra le 95 località del Friuli, di cui è inventariata, per ciascuna, la quantità di cereali primaverili disponibili presso le famiglie, le situazioni erano le

<sup>55</sup> T. FANFANI, *Qualità e dimensione delle colture*, in *Contributi per la storia del paesaggio rurale nel Friuli-Venezia Giulia*, Pordenone 1980, pp. 299-332 (ma in particolare p. 310).

<sup>56</sup> Esso corrispondeva alla sesta parte dello staio: quello di Udine perciò equivaleva a litri 12,19.

<sup>57</sup> MORASSI, *1420/1797*, pp. 184, 197-201.

<sup>58</sup> Che si è avvalso dell'inchiesta Grimani del 1656, utilizzando non solo gli incartamenti custoditi nel fd. *Principale* della BCU (ff. 2045-2072), bensì anche la b. 128 (ff. 1-99) della *Confraternita Calzolari*, conservata in ASU.

più disparate: in 43 di esse la quantità di mais era pari almeno al 40 per cento del totale dei cereali censiti (sorgorosso, grano saraceno, miglio) fino a una punta massima del 73 per cento. Diversamente, altre località registravano ancora un'assoluta mancanza di mais e 24 ne disponevano in quantità inferiore al 15 per cento del totale dei grani «minuti». In breve, nel 1656 in Friuli una buona parte della bassa pianura era ancora povera di coltura maidicola (smentendo forse la tesi del Fassina, secondo cui il sorgoturco si sarebbe inizialmente propagato in terre umide, paludose, addirittura esposte a inondazioni, poco idonee al frumento)<sup>59</sup>. Il granoturco, almeno attorno alla metà del '600, appare predominante tra i «minuti» della pedemontana centrale sopra Udine<sup>60</sup>. Da un censimento della popolazione e della produzione agricola effettuato a Tricesimo, borgo a nord del capoluogo friulano, e datato anch'esso 1656 risulta che le 107 famiglie residenti produttrici di «biave» avevano complessivamente raccolto 863 staia di mais, che perciò costituiva già allora la principale coltura locale, 734 di grano saraceno, 259 di frumento, 124 di fave, 91 di segale, 81 di sorgorosso, 27 di miglio<sup>61</sup>. Si può supporre, in effetti, che dopo l'iniziale coltivazione effettuata su terre marginali, di precario equilibrio idraulico e difficili da sfruttare in modo diverso, il mais si sia rapidamente integrato nelle rotazioni agrarie, passando da coltivazione intermittente a coltura ricorrente, *in primis* per la sua resa notevolmente superiore a quella dei «grossami» e quindi perché «liberava» frumento da destinare al mercato<sup>62</sup>. Quest'ultimo cereale – a giudizio di Marino Berengo – non superava mai nel Veneto tra '700 e '800 l'8 per 1 (ma più spesso il rendimento si aggirava tra il 4 e il 6 per 1), consentendo di ottenere in un ettaro di terra ben coltivata 7-8 quintali dopo averne seminato circa uno e mezzo, mentre il raccolto di mais ammontava a 15-20 quintali per ettaro seminandone mezzo, con una resa oscillante dunque tra il 30 e il 40 per 1, ovviamente nelle stagioni connotate da andamento positivo. In altri ter-

<sup>59</sup> FASSINA, *L'introduzione della coltura del mais*, pp. 43-45, 55-56.

<sup>60</sup> A. FORNASIN, *Diffusione del mais e alimentazione nelle campagne friulane del Seicento*, in *Vivere in Friuli. Saggi di demografia storica (secc. XVI-XIX)*, a cura di M. BRESCHI, Udine 1999, pp. 21-26, 40-42.

<sup>61</sup> P. PERSELLO, *Vicende dell'economia*, in SOCIETÀT FILOLOGICHE FURLANE, *Tre-sésin*, a cura di A. Ciceri-F. Miotti, Udine 1982, p. 243.

<sup>62</sup> Su questo e altri aspetti della coltura maidicola v. R. FINZI, *La diffusione del mais nell'Italia settentrionale fra il sec. XVI e l'inizio del XIX*, «Metodi e ricerche», n. s., 16 (1997), II, pp. 57-67.

mini, il rapporto tra il più elevato rendimento del mais e quello del frumento sarebbe stato di 6 a 1<sup>63</sup>.

I contratti di locazione<sup>64</sup>, se possono essere di qualche utilità per individuare la presenza di mais tra le colture praticate, rappresentano una fonte poco attendibile per coglierne l'incidenza in rapporto agli altri cereali coltivati, come pure l'effettiva consistenza e qualità dei prodotti utilizzati dai contadini per la loro alimentazione, riflettendo essi non tanto la realtà produttiva quanto le attese della proprietà: è noto infatti che nel pagamento dei canoni in natura i proprietari accordavano la loro preferenza al vino e al frumento o, in generale, ai «grossami», più facilmente commerciabili. Più 'sensibili' nel registrare la diffusione del mais, tramite anticipi di granaglie indotti da esigenze di consumo o da necessità di semina, sono i contratti di credito, in particolare le dichiarazioni di debito o *convizioni*, rinvenibili negli atti notarili. Il Fornasin ha reperito in una *convizione* del 1630 la prima confessione di debito in cui viene trattato anche del granoturco, precisamente nel rogito di un notaio di Fagagna. Emerge da varie testimonianze che esso si consumava prevalentemente nelle campagne, ossia nei luoghi di produzione. Certo, né le *convizioni*, né tantomeno, per le ragioni addotte, i contratti di affitto in generi consentono di accertare le proporzioni e le quantità con cui il mais iniziò a essere impiegato nell'alimentazione umana. Una fonte notarile più attendibile a tal proposito, ancorché relativamente rara, è quella connessa a divisioni di beni tra i membri di una famiglia, in concomitanza, ad esempio, con la scomparsa del padre: i figli erano tenuti, spartendosi il patrimonio familiare, a provvedere al sostentamento della madre vedova, potendo optare, tra le varie possibilità di liquidazione, per l'erogazione di una determinata quantità annua di alimenti. L'analisi di un sufficiente numero di tali rogiti notarili – asserisce il Fornasin – offre preziose indicazioni sui regimi dietetici sia urbani che rurali, e ovviamente la presenza del mais in tali 'liquidazioni' costituisce prova del suo impiego alimentare. La prima divisione di beni in cui viene menzionato il mais è stata individuata in Friuli nell'anno 1631. In un documento del 1644 redatto ad Artegna, sempre ascrivibile a tale tipologia, risulta che una donna ottenne – si può supporre come soglia minima per il suo mantenimento in un anno, essendo ancora attiva e

<sup>63</sup> M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano 1963, pp. 259-260.

<sup>64</sup> Cfr., ad esempio, le clausole dei numerosi contratti agrari pubblicati dal PERUSINI, *Vita di popolo in Friuli*, pp. 30-94.

autonoma – 4 staia di cereali, di cui 1 e 4 pesinali di sorgoturco, oltre a vino, carne e condimenti. Nel corso del '600 si andò ampliando la quota di popolazione che si nutriva di polenta di mais, la cui razione, nei conferimenti di cereali, tendeva a prevalere sugli altri «minuti». Tuttavia – precisa il Fornasin – la coltura maidicola seguì percorsi non lineari e in gran parte ancora da ricostruire nei dettagli. Rimane incontestabile il rapporto di proporzionalità inversa tra il volume di produzione dei grani primaverili e del sorgoturco<sup>65</sup>.

Il catastico del 1740, relativo a tutte le zone agrarie del Friuli eccetto la montagna, pur riferendosi ai pagamenti dei canoni d'affitto e quindi facendo emergere lo scontato predominio del frumento imposto dalle strategie padronali, evidenzia come tra i «minuti» (pari al 36,6 per cento a fronte dei «grossami», che ammontavano al 63,4 per cento) il 'peso' del sorgoturco fosse preponderante (86,5 per cento), mentre scarso risulta l'apporto dei legumi, limitati perlopiù alla fava<sup>66</sup>. Un successivo censimento delle disponibilità cerealicole del 1763, sia pure circoscritto alle parrocchie di Udine, mostra l'effettiva preminenza spettante ormai ai «minuti» (72,9 per cento), nell'ambito dei quali il 76,4 per cento era costituito dal sorgoturco<sup>67</sup>.

4. È stato osservato che una cucina friulana *stricto sensu* non esiste<sup>68</sup>, non potendo essa contare su un ricettario proprio: molto è stato mutuato dalla vicina cucina veneta. Si è tentato comunque di appurare, sia pure coi molti limiti delle fonti disponibili, di che cosa e come in passato si nutrissero i friulani. Di fatto quasi soltanto dal XIX secolo si conservano raccolte di ricette e rare sono pure le liste di cibi relative ai pasti della giornata. Per i secoli precedenti restano, in via pressoché esclusiva, note di spese alimentari di istituzioni religiose che informano sull'uso di determinate pietanze. Tale documen-

<sup>65</sup> FORNASIN, *Diffusione del mais e alimentazione*, pp. 27-39.

<sup>66</sup> Non molto netto era, in effetti, il confine tra «minuti» e legumi, e non di rado questi ultimi comparivano nei contratti agrari.

<sup>67</sup> MORASSI, *1420/1797*, pp. 185-186.

<sup>68</sup> Enumerando piatti esclusivamente regionali, ci si dovrebbe limitare alla *brovade*, di cui si tratterà più avanti, al *frico* (formaggio fritto), a qualche minestra e ad alcune confezioni di carne porcina. Un antico piatto, forse il più caratteristico di tutta la Carnia, sono i *cjalzòns*, costituiti da una sorta di ravioli o agnolotti con ripieno di ricotta e vari altri ingredienti, esclusa la carne, di diverse dimensioni e di vari sapori a seconda della qualità del ripieno (*pistium*), cotti in brodo o fritti nello strutto (P. ADAMI, *La cucina carnica*, Padova 1985, pp. 69-70; ZUCCHIATTI, *Cibo e memoria*, pp. 33-50).



tazione, nondimeno, attiene quasi soltanto alle abitudini alimentari e alle consuetudini gastronomiche delle classi signorili e comunque delle più benestanti.

Uno studio sulla gastronomia storica friulana che merita una particolare segnalazione è quello pubblicato da Giuseppina Perusini Antonini<sup>69</sup> nel 1963<sup>70</sup>, preceduto da saggi che, tutti confluiti nel periodico «Ce fastu?», già dagli anni Quaranta ne hanno anticipato qualche capitolo<sup>71</sup>; il lavoro ha poi avuto edizioni successive, fino all'ottava del 1988<sup>72</sup>. L'autrice si è avvalsa di alcuni ricettari di famiglie nobili friulane, risalenti perlopiù ai primi decenni dell'800. La documentazione probabilmente più interessante, che intercorre tra i primi decenni del Settecento e il 1801, è costituita dalle note di spesa<sup>73</sup> della contessa Silvia Rabatta, proveniente da una illustre famiglia goriziana legata alla corte imperiale austriaca e andata in sposa a un Colloredo: si tratta di registri dove sono annotate spese ordinarie e straordinarie effettuate a scopo di approvvigionamento alimentare, nonché di fatture e ricevute di fornitori, riguardanti provviste fatte non di rado a Venezia, Gorizia, Udine, le quali attestano l'abbondanza e la varietà della cucina, e quindi l'opulento tenore di vita e i gusti raffinati, di una delle più prestigiose famiglie friulane. Su tutto ciò, tuttavia, la Perusini non fornisce alcun puntuale riscontro archivistico, sicché sono stato indotto a effettuare qualche sondaggio diretto su alcune buste del fondo *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, conservate presso l'ASU.

<sup>69</sup> Un profilo della Perusini, morta centenaria (1874-1974), si trova in P. CABRINI, *Donne, terre e cucine nella tradizione del Friuli*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. Sviluppo tecnologico e tradizioni alimentari*, pp. 85-88.

<sup>70</sup> V. *infra* la nota 15.

<sup>71</sup> G. PERUSINI ANTONINI, *Vecchie pietanze friulane di origine romana*, «Ce fastu?», 17 (1941), pp. 214-217; EAD., *Polenta condita*, «Ce fastu?», 18 (1942), pp. 51-59; EAD., *Gastronomia friulana*, «Ce fastu?», 20 (1944), pp. 122-127; EAD., *Gastronomia friulana: minestre*, «Ce fastu?», 24 (1948), pp. 138-148; EAD., *Dolci friulani di Pasqua*, «Ce fastu?», 26 (1950), pp. 132-139; EAD., *Gastronomia friulana: dolci di carnevale*, «Ce fastu?», 33-35 (1957-1959), pp. 214-217; EAD., *Pasticceria friulana tradizionale*, «Ce fastu?», 37 (1961), pp. 147-160.

<sup>72</sup> Le edizioni successive, a partire da quella uscita a Milano nel 1970, portano il titolo *Mangiare e ber friulano*.

<sup>73</sup> Sull'utilità dei *Quaderni delle spese di casa* per la ricostruzione, fin dal Basso Medioevo, dei consumi alimentari dei ceti più elevati v. M. GIAGNACOVO, *Due «alimentazioni» del Basso Medioevo: la tavola dei mercanti e la tavola dei ceti subalterni*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, pp. 821-829; EAD., *Mercanti a tavola: prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, prefazione di L. Frangioni, Firenze 2002.

Della contessa Rabatta la Perusini ha pubblicato pure una lista di piatti che si preparavano in vari giorni della settimana: erano previsti giornalmente 6 piatti a pranzo. Nel menù, accanto a vivande tipiche della cucina friulana, come la *brovade*, ricorrono in tutti i pasti minestre di legumi (con fave, in particolare la rinomata «fava di Sauris», e fagioli), di cereali (orzo, pira, «taiadeli», risi, miglio), di vegetali (verze, rape), brodi, zuppe, «panada», carne lessata o arrostita, in umido o in polpette, nonché «roba porcina», e poi ancora insalate e «roba di orto». A ben vedere, sia a pranzo che a cena venivano ammanniti ai commensali piatti di carne e generalmente più d'uno nello stesso pasto<sup>74</sup>, la qual cosa fa supporre una dieta squilibrata per eccesso di grassi e proteine animali. Non stupisce perciò che in una lettera del gennaio 1792 la contessa, invitando un fornitore a prepararle la «roba» che avrebbe mandato poi a ritirare (si trattava di articoli di spezieria), comunicava di essere «stata a guardar il letto 16 giorni con la gota» [*sic*]<sup>75</sup>, malattia – com'è noto – tipica dei ricchi e imputabile a eccesso di purine.

Le minestre ebbero tradizionalmente grande importanza nell'alimentazione friulana, soprattutto nelle aree di montagna e non solo presso i nuclei familiari più agiati. Tuttavia il noto giornalista Pacifico Valussi, segretario dell'Associazione agraria friulana, attribuiva la diffusione della pellagra alla quasi totale scomparsa dalla mensa contadina, attorno alla metà dell'800, delle minestre di legumi (fagioli, piselli, fave), oltre che di orzo e farro, soppiantate dalla polenta di mais<sup>76</sup>. Nelle note di spesa di Casa Colloredo fin dall'inizio del '700 l'acquisto di riso risulta abbastanza frequente. Nondimeno la minestra di riso era considerata piuttosto ricercata e non certo vivanda di uso popolare: tale cereale figura, ad esempio, tra le spese per un pranzo di nozze del 1837 di una famiglia di contadini abbienti di Martignacco<sup>77</sup>. Frequenti erano pure gli acquisti di *cesara* (piselli secchi) e *gries*, provenienti da Gorizia, avena, orzo, miglio e pira. Anche la pasta per la minestra, benché generalmente assai rara nel '700, non era ignota sulla mensa dei Colloredo. La contessa Rabatta mandava spesso a Udine farina per far confezionare «bigoli», ma non disdegnava di acquistare

<sup>74</sup> G. PERUSINI ANTONINI, *Introduzione* a EAD., *Mangiar friulano*, pp. 16-21.

<sup>75</sup> ASU, fd. *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, b. 390, fasc. *Note varie Rabatta (carne, ortolani)*.

<sup>76</sup> P. VALUSSI, *L'uso eccessivo della polenta quale alimento dell'uomo*, «Bullettino dell'Associazione agraria friulana», s. I, 2 (1857), p. 136.

<sup>77</sup> PERUSINI ANTONINI, *Introduzione*, pp. 18, 23-24.

«maccaroni de Napoli», lasagne e «lasagnette»<sup>78</sup>. In una distinta di spese del novembre 1790 figurano ordinate varie stiaia di «bigolini, tripette, ochi pernise, stellette, semette fine, fedellini gialli»: non si può da ciò inferire l'uso corrente della pasta, che però sulla mensa dei Colloredo compariva non di rado, a differenza dei ricettari Asquini, Caiselli, de Brandis. Piatto pregiato presso le famiglie signorili era anche la zuppa di trippe (*sguazet*), tant'è che nella lista settimanale della contessa Rabatta tale vivanda figurava «sempre» la domenica e solo sulla tavola padronale, non su quella della servitù<sup>79</sup>.

A sottolineare le differenze, almeno parziali, con la ricca e variegata alimentazione dei Colloredo è una nota di cibarie compilata in Carnia nel 1792 da persona cui erano stati affidati due pupilli, per spese effettuate in un'osteria di Tolmezzo: non si trattava evidentemente di gente povera, poiché venivano consumati abitualmente vino e pane di frumento, quest'ultimo un 'lusso' nelle campagne e soprattutto in montagna, dove lo si riservava agli ammalati e talora ai vecchi, oppure ci si limitava a consumarlo nelle maggiori festività. Il vitto, tuttavia, era nell'insieme un po' monotono e di qualità relativamente modesta: prevedeva sovente il consumo di polenta, talvolta *conza* (condita)<sup>80</sup>, burro, *poina* (ricotta), formaggio, fagioli, *erbete* (probabilmente erbe di prato), frittata, *loganega* (salsiccia), *persuto* (prosciutto), e altra carne non meglio precisata e a volte affumicata<sup>81</sup>.

Tornando alle note di spesa di Casa Colloredo, frequentissimi ri-

<sup>78</sup> Cfr., ad esempio, ASU, fd. Gaetano Perusini, *Carte Colloredo*, b. 391, *Libro di spese, cibarie et altre straordinarie cominciate di 26 dicembre 1771 in Udine e finite l'anno 1772*; b. 390, fasc. *Note varie Rabatta (carne, ortolani)*, dichiarazione di Barbara Hizeberger, 13 settembre 1795, di aver spedito alla contessa di Colloredo vari sacchetti di cereali e ortaggi.

<sup>79</sup> PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, pp. 52-53.

<sup>80</sup> La polenta *conza* o *cuinçada*, largamente diffusa in Friuli, compare già nel *De re coquinaria* di Apicio: si trattava di una polenta «assai molle», disposta in una terrina a strati alternati con cacio grattato e cannella, il tutto infuso di burro bollente. Parecchie erano le ricette di polenta *conza* o *pastizzata*. Si consumava pure la *mesta cuinçada*, una farinata di granoturco, ma più densa del normale, posta a strati in una zuppiera alternata a ricotta affumicata e grattugiata, sul cumulo della quale si versava burro cotto. Il 'zuf' (o 'suf) era la comune farinata, miscuglio assai tenero di farina di mais e acqua (o latte), bolliti insieme, che si mangiava in larghe scodelle versandovi del latte (G.A. PIRONA-E. CARLETTI-G.B. CORGNALI, *Il nuovo Pirona. Vocabolario friulano*, Udine 1992<sup>2</sup>, pp. 790-791 *sub voce* Polènte, 594-595 *sub voce* Mèsta, mèste, 1323 *sub voce* 'Zuf; PERUSINI ANTONINI, *Polenta condita*, pp. 51-59; C. DAL CER, *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale*, Udine 1972, p. 29).

<sup>81</sup> PERUSINI ANTONINI, *Introduzione*, pp. 18, 22-23.

sultano gli acquisti di pane, uova, formaggi (a volte pecorino o asino), boccali di latte (precisando in certi casi «per li putelli» o «per li contini»), farina, sale, pepe, «butirro», olio, aceto<sup>82</sup>. Notevoli erano anche gli acquisti di pesce: già nel '700 esisteva a Udine una pescheria, sembra ben fornita se, negli ordini eseguiti per la menzionata famiglia nobile, soprattutto durante la quaresima, ricorrono gamberi<sup>83</sup>, «sardele», «renghe», «cospetoni», «asiado», «baccalà», «granzeole», «bisati» (anguille), «cevoli», «sfogi», «bòseghe», «salamon», «volpine», «gò», «cape longhe», «caparozoli» (molluschi), «orade», «branzini», «rombo»; a volte si legge di «sardele salate» e di «bisato marinado», oppure, in termini più generici, di «pesce minuto» e «pesce per frittura» [sic]<sup>84</sup>. In generale, numerose erano le varietà ittiche e i crostacei presenti nei fiumi e torrenti friulani, benché la pesca, come la caccia, fosse riservata ai nobili locali, i quali peraltro potevano darne licenza ai sudditi. Nella zona pedemontana di Polcenigo è documentata, fin dal '500, l'abbondanza di pesce d'acqua dolce, come gamberi e trote, queste ultime pure allevate in apposite peschiere; il pesce entrava altresì nelle clausole dei contratti d'affitto dei mulini<sup>85</sup>.

Per quanto riguarda gli acquisti di carni della contessa Rabatta, è conservato, tra l'altro, un registrino in cui sono annotate unicamente le carni, e le relative spese, ricevute dal «mistro» Giuseppe Marangone nel 1782: vi figurano vitello, castrato, capretto, manzo; abbon-

<sup>82</sup> V., ad esempio, ASU, fd. *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, b. 390, fasc. *Note Colloredo varie pesci*, polizza di Francesco Farra del 6 luglio 1767; fasc. *Note per minestre (Colloredo)*, nota di spese per casa del 1797 della contessa Claudia per conto della contessa Silvia; meno articolato è l'elenco delle «spese cibarie cotidiane» contenute nel *Libretto di spese cibarie principia li 27 Aprile 1716 et altro* (fino al 1720).

<sup>83</sup> Su questi apprezzati crostacei d'acqua dolce v. L. BURELLO, *Gustate la nostra storia: alle origini dei sapori friulani*, Udine 1999, pp. 38-40.

<sup>84</sup> PERUSINI ANTONINI, *Mangiare friulano*, pp. 69, 80-81, 88-89; ASU, fd. *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, b. 390, fasc. *Note Colloredo varie pesci*, lettera da Udine di un agente dei Colloredo del 13 febbraio 1762; fasc. *Robe cucina Colloredo*, elenco spese 1752; polizza Fantoni 1752; b. 501, reg. *Spese di cucina per Udine 1751 fino 1754 fate [sic] da Antonio Durisoto e da Iseppo Cianci*; b. 697, reg. 1775 – *Registro delle spese da farsi per uso di Cucina da me Pietro Cragni in figura di mistro di Casa*. Sul mercato del pesce nel capoluogo friulano in età veneziana, ricostruito attraverso la documentazione dell'Archivio comunale antico di Udine, v. L. SERENI, *Il pesce di Marano sulle mense degli udinesi*, in *Maran*, a cura di A. Ciceri-G. Ellero, Udine 1990, pp. 101-108.

<sup>85</sup> A. FADELLI, *Mangiare e bere nella pedemontana dell'Alto Livenza. Qualche cenno storico*, in *La cucina nella pedemontana dal Livenza al Cavallo*, Polcenigo 1999<sup>2</sup>, pp. 12-14.

dante era anche il pollame (capponi, galline, anatre, oche, dindi)<sup>86</sup>. Scorrendo i conti dei macellai che rifornivano la nobildonna friulana, si ha l'idea di una grande varietà e quantità di consumi di carne, di cui spesso sono specificate le parti: fegato, coradella, lingua, testa, cervella, animelle. Nell'indice di un *Libro di vari generi, cibarie 1797* appaiono i seguenti tioletti che rinviano alle pagine interne del registro stesso: «carne di manzo, carne di vitello, dindii, galline, caponi, polastri, botiro, ovi e latte, fromagio, struto, persiutto e salame, olgio, sale, zuccaro e caffè, pepe e canella, muscada e garofani»<sup>87</sup>. Usitatissima era la carne di maiale utilizzata soprattutto attraverso i molteplici insaccati che si ricavavano dalla sua macellazione. Si può leggere un lungo elenco di tipi e numero di salumi di «roba porcina» relativo ai capi macellati nel 1774 e '75, alcuni «di casa» e altri acquistati: salami («de aglio», «de lingua», ecc.), musetti, «sopresa» (ad esempio «di sotto gola»), «presiutti», «luganeghe» («de fegato, de polmone, de figà»); vengono precisati i salumi «per la servitù», evidentemente di minor pregio<sup>88</sup>. In alcune distinte di droghe e spezie, acquistate talora per la confezione di carni suine, si trovano elencati «pevarò», «canella» («ordinaria e fina»), «noce moscate», «garofoli», «mandole comuni», «cedro candito», «pignoli», «zucaro rosso Spagna» o «zucaro verzin per il caffè», «naranceti in miele», «gomma arabica»<sup>89</sup>. Abbondavano inoltre le salse, soprattutto per accompagnare i lessi: *cren*<sup>90</sup>, senape, mostarda, olive, capperi. Nelle opportune stagioni erano ricorrenti le spese per «oseleti» (se ne ordinavano in genere parecchie decine alla volta), di cui si facevano evidentemente grandi schidionate anche per ban-

<sup>86</sup> ASU, fd. Gaetano Perusini, Carte Colloredo, b. 390, fasc. *Robe varie Colloredo*, reg. *Libretto in cui si nota la carne che si riceve da m.ro Giuseppe Marangone ut intus, 1782*.

<sup>87</sup> ASU, fd. Gaetano Perusini, Carte Colloredo, b. 391, reg. *Libro di vari generi, cibarie 1797*.

<sup>88</sup> ASU, fd. Gaetano Perusini, Carte Colloredo, b. 390, fasc. *Note roba porcina (Colloredo), Nota de animali suini amazati [sic] l'anno 1774* (per un totale di libbre 922); *Nota de animali suini amazati [sic] l'anno 1775* (per un totale di libbre 783); cfr. inoltre G. CHIARADIA, *I giorni delle luganeghe. Il maiale nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli pordenonese*, Pordenone 1990.

<sup>89</sup> ASU, fd. Gaetano Perusini, Carte Colloredo, b. 390, fasc. *Note varie Rabatta (carne, ortolani)*, ordine di acquisto a Giorgio Pico, Colloredo 22 gennaio 1792; nota di spese di Domenico Semenzato alla contessa Silvia di Colloredo, 7 marzo 1798; PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, p. 132.

<sup>90</sup> Ossia salsa di rafano o barbaforte, coltivato negli orti e a volte inselvatichito, la cui radice carnosa grattugiata e posta sotto aceto si usa come salsa piccante (PIRONA-CARLETTI-CORGNALI, *Il nuovo Pirona*, p. 195 *sub voce Crèn*).

chetti, di rane (in certi mesi se ne acquistavano ogni 3-4 giorni), «bovoli» (chioccioline), probabilmente procurati dai contadini locali, quaglie (o «quagliotti»), allevate dai Colloredo stessi e a volte anche vendute, e «colombini»<sup>91</sup>.

Tra le verdure sono spesso ricordate le erbe primaverili di campo, come l'*ardielut*, gli «sparisi» di *ruscli* e di *urtizzon* (germogli di puntigopo e di luppolo), i «bruscandoli»; inoltre funghi, ortaggi, tra i quali radicchio, «sallatta», cipolla, aglio, «fasoletti», verze (di cui alcune varietà friulane erano particolarmente rinomate, come le «verze alte» di Fanna, menzionate anche dallo Zanon)<sup>92</sup>, «asparesi», «ravi» (rape)<sup>93</sup>. Non mancano infine i dolci: tra i più popolari e i più anticamente ricordati vi sono le ciambelle o *bussolai*, che nelle note di spesa della contessa Rabatta si trovano abbastanza frequentemente (specie i *bussolai de sopa*)<sup>94</sup>. In un'annotazione del febbraio 1792 si legge: pagate «a buona mano al comesso [*sic*] che portò la cioccolata mandata dal Padre Predicatore»<sup>95</sup>; non infrequenti sono espressioni del tipo «ova per budini, latte e budin, mandorle da biscotin», come pure «pasta de mandole», «uva passa», «marzapane», mentre in un elenco di acquisti del 1773 si legge di «buzolai per torta di spinaci» e di «buzolai, torta e ravioli»<sup>96</sup>. Presentando il suo studio – ma si tratta invero di un giudizio conclusivo – Giuseppina Perusini asserisce che

la cucina friulana, anche quella delle classi abbienti, si mantenne paesana, semplice nella preparazione, misurata nei condimenti e nell'uso delle droghe, delle salse, di quegli intingoli che danno altro sapore a carni e verdure; mirò a far apprezzare il cibo nel suo originario sapore [...] e portò a noi, attraverso i secoli,

<sup>91</sup> V., ad esempio, ASU, fd. *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, b. 390, fasc. *Note minestre (Colloredo)*, memoria di spese per la contessa Rabatta Colloredo; PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, pp. 119, 290.

<sup>92</sup> A. ZANON, *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, Venezia 1767, pp. 64-67.

<sup>93</sup> Ad esempio, cfr. ASU, fd. *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, b. 390, fasc. *Note varie Rabatta (carne, ortolani)*, distinta di generi venduti da Maria Dominiussa, ortolana di Udine, nel marzo-aprile 1766.

<sup>94</sup> PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, p. 248.

<sup>95</sup> ASU, fd. *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, b. 391, *Libro di spese, cibarie et altre cit.*, febbraio 1772. Dolci alquanto semplici, per i quali si utilizzavano perlopiù ingredienti disponibili *in loco*, o piatti tradizionali diffusi anche tra le classi del popolo e legati a ricorrenze religiose o a tradizioni contadine sono evocati in G. COSTANTINI, *Pietanze e cibarie popolari in certe ricorrenze annuali*, «Ce fastu?», 18 (1942), pp. 206-208.

<sup>96</sup> PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, pp. 187, 199, 248.

quel gusto locale fatto di semplicità e forse di rustichezza che ricerca il buono più dell'appariscente, del fastoso<sup>97</sup>.

5. Gli studi di storia locale che si soffermano sull'alimentazione quotidiana non sono numerosi e i cenni che sporadicamente si leggono, per la difficoltà – si può supporre – di trovare fonti significative, appaiono sovente generici e privi di precisi riferimenti cronologici. È più facile reperire pubblicazioni a carattere storico-gastronomico, in cui si distinguono a volte le ricette in «tipiche» e «popolari». Meritevoli di attenzione paiono gli specifici studi sulle abitudini alimentari e la loro evoluzione attinenti a un microcosmo della montagna carnica, Sauris/Zahre, piccolo comune a circa 1.400 metri di altitudine e isola alloglotta con idioma tedesco, rimasta pressoché isolata fino agli anni Trenta del '900.

Gli studi cui ci si riferisce, di Domenico Isabella e Donatella Cozzi<sup>98</sup>, considerano l'alimentazione locale in rapporto all'ambiente economico-produttivo, a sua volta fortemente condizionato dal clima e dalle condizioni fisico-morfologiche del suolo, dai difficili ma indispensabili scambi (l'economia prevalentemente pastorale imponeva rapporti di commercio e di baratto, peraltro ostacolati dalla precarietà delle vie di comunicazione), ma anche in connessione con la sfera culturale (religiosità, realtà di ferialità e festività, ricorrenze, ritualismi). Utilizzando documentazione d'archivio, ma anche fonti letterarie e orali, gli autori hanno ricostruito le tradizioni locali, le tecniche colturali, di raccolta e conservazione dei prodotti, gli usi culinari, le forme di convivialità, il tutto in relazione con l'universo simbolico e identitario della comunità saurana<sup>99</sup>. Alcuni alimenti-base si producevano localmente, come fave, orzo, «mistura di segala», secondo quanto si legge presso l'Archivio comunale nelle risposte a un questionario napoleonico del settembre 1807. Gli abitanti di Sauris potevano disporre di legumi (non però di fagioli, per l'eccessiva altitudine del paese) e di cereali minori, incluso il grano saraceno che maturava nel breve ciclo vegetativo di un centinaio di giorni, ma anche di alcuni ortaggi, come cap-

<sup>97</sup> EAD., *Introduzione*, pp. 14-15.

<sup>98</sup> D. ISABELLA, *L'alimentazione saurana*, «Metodi e ricerche», n. s., 12 (1993), II, pp. 111-173; D. COZZI-D. ISABELLA, «*Pilàn palàn, gambo di fava*». *Sistema alimentare e repertorio simbolico a Zahre/Sauris*, «Ce fastu?», 73 (1997), pp. 253-270.

<sup>99</sup> Sulla triade cibo-cultura-paesaggio e, in particolare, la pregnanza simbolico-rituale del cibo come elemento di coesione e integrazione sociale v. anche F. BATTIGELLI, *Cibo, cultura, paesaggio*, in ITALIA NOSTRA. SEZIONE DI UDINE, *Il cibo della memoria in Friuli*, pp. 7-11.

pucci e verze, nonché di latticini, benché quelli pregiati fossero venduti a valle; analogamente la carne di manzo e di vitello era destinata al mercato. Si è osservato come le popolazioni di montagna cedessero proteine «complete» dal punto di vista nutrizionale, quelle per l'appunto del latte, del burro, della carne, del formaggio, in cambio di una proteina, la zeina del mais, «incompleta», priva di amminoacidi, triptofano e lisina, essenziali per il mantenimento e la crescita.

A tal proposito uno studio di Alessio Fornasin, che prende in esame prezzi e consumi di cereali in due villaggi carnici, Somplago e Invillino, sulla base di contabilità private degli anni Sessanta e Settanta del '700, osserva che i costi di trasporto dei cereali da Udine, piuttosto elevati a causa dei lunghi tempi di percorrenza, andavano a incrementare i prezzi di vendita di 2 lire o poco più per staio, ossia tra il 10 e il 20 per cento. Quanto agli acquisti di mais, essi erano rilevanti e superiori alla media nei primi sei mesi dell'anno, evidentemente dopo che era stata consumata la limitata quantità prodotta *in loco*. Già a luglio, tuttavia, quando calava il prezzo del frumento dopo il nuovo raccolto (ma quello del granoturco rimaneva sostenuto), diminuiva la richiesta di mais. Si può forse ipotizzare che anche gli abituali consumatori di polenta gialla si nutrissero nei mesi estivi di pane di frumento? Pare confermata, in ogni caso, una più spiccata diversificazione alimentare presso la popolazione di montagna rispetto a quella di pianura in virtù della maggiore varietà di cibi disponibili, tra cui i legumi: è documentato infatti che un buon numero di vendite di un mercante carnico riguardava i fagioli, i quali precedevano nelle contrattazioni i cereali stessi con la sola eccezione del mais<sup>100</sup>.

Negli atti preparatori del catasto austriaco (1820), importante fonte che ragguaglia sulle produzioni e sui consumi, sono indicati i generi che occorreva importare a Sauris: pane di frumento per i malati, riso per le feste solenni, olio, aceto, vino, sale. Quest'ultimo costituiva la spesa principale, più che doppia rispetto al vino, secondo genere d'importazione: esso era molto utilizzato per la conservazione dei cibi, oltre che nella dieta umana e animale. Nella medesima fonte è indicato un menù settimanale tipico con pranzo, merenda e cena: vi compaiono

<sup>100</sup> A. FORNASIN, *Lontano dal mercato. Prezzi, costi di trasporto e consumi dei cereali nella montagna friulana (secolo XVIII)*, in *Montagna e pianura. Scambi e interazioni nell'area padana in età moderna*, a cura di A. Gardi-M. Knapton-F. Rurale, Udine 2001, pp. 49-68; sul rapporto tra prezzi e consumi di frumento e mais nelle province venete v. pure L. MAGLIARETTA, *Alimentazione, casa, salute*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. Il Veneto*, a cura di S. Lanaro, Torino 1984, pp. 637-698.



spesso polenta<sup>101</sup>, *krant* o erbe, «butirro», formaggio, ricotta, solo un paio di volte patate; frequentemente consumati erano anche il pane di segala e le minestre (di orzo, opportunamente perlato, o di fave). La farina di grano saraceno era usata, mescolandola talora con piccole quantità di farina di frumento o di mais, per preparare la *preisuppe*, il *mues* (formato da crema di latte, farina appunto, strutto, il tutto cosperso di ricotta, detto anche *zuf*) o le «lesagne» (*nudln*). La farina di mais serviva perlopiù ad addensare la minestra, quando mancavano le fave. Con la segala, oltre che confezionare il pane, si preparava la *peta*, un'arcaica, rustica focaccia cotta sotto la cenere: era in sostanza una schiacciata non lievitata. Il burro, come del resto tutti i latticini di maggior pregio, era prevalentemente riservato al mercato: nell'abituale alimentazione domestica si utilizzava, come condimento, una mistura di grassi animali (*mochade*) e ci si doveva accontentare dei sottoprodotti del latte, quali siero, latticello e soprattutto ricotta. Nelle fonti ufficiali, come il catasto austriaco e le inchieste napoleoniche, non figura l'allevamento di suini, probabilmente perché tali indagini avevano scopi fiscali o per evitare comunque il rischio di requisizioni. Di fatto quasi tutte le famiglie saurane allevavano, coi residui della lavorazione del latte, con legumi, rape e poi anche patate, almeno un maiale, la cui redditività era misurata, anzitutto, dai vasi di strutto raccolti<sup>102</sup>. Con esso (*sain*) o, in alternativa, con un surrogato di grassi animali si condividevano minestre e farinate. Gli insaccati, spesso affumicati, accompagnavano la polenta o si mettevano nelle minestre, come pure le ossa di maiale. Sauris, invero, vanta un'antica tradizione di metodi di conservazione della carne suina. Nondimeno Alessandro Fadelli respinge il luogo comune secondo cui ««una volta ogni famiglia ave[ss]e] un maiale»»: ad Aviano, ad esempio, all'inizio dell'800 v'erano appena 160 maiali «di fronte a più di 5.000 persone affamate».

<sup>101</sup> Svariate erano, soprattutto in Carnia, le modalità di preparazione della polenta, associata con alimenti integrativi: ADAMI, *La cucina carnica*, pp. 17-34; cfr. pure, in un più generale ambito gastronomico, G. COSETTI, *Vecchia e nuova cucina di Carnia*, Udine 1996.

<sup>102</sup> Sulla fondamentale importanza del maiale nell'economia domestica delle genti carniche v. ADAMI, *La cucina carnica*, pp. 102-124; N. DEL FABBRO, *Coghenarios di uno volto*, in *In Quart. Anime e contrade della Pieve di Gorto*, a cura di M. Michelutti, Udine 1994, p. 418. Sulle carte geografiche dei grassi alimentari, in cui entrano a pieno titolo la cultura del maiale e del lardo, e sulla loro evoluzione nel tempo e nello spazio, legata anche ovviamente all'incidenza della variabile sociale, cfr. M. MONTANARI, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, pp. 27-51.

Il suino costituiva certo la fonte primaria di grassi (lardo, strutto e sugna) in tempi nei quali il burro e soprattutto l'olio erano una rarità. Tuttavia la parte pregiata dell'animale, in passato considerata la «spalla», andava consegnata al padrone, come imponevano fin dal '500 i contratti d'affitto<sup>103</sup>.

Nella più volte ricordata inchiesta napoleonica del 1807 non risultano dichiarati a Sauris (reticenza?) prodotti e consumi di grano saraceno e avena, ma si è informati da altre fonti, comprese quelle toponomastiche, che tali prodotti non mancavano. Si riteneva forse che il saraceno, come cereale inferiore (in realtà non è neppure un cereale, ma una poligonacea), non dovesse essere dichiarato: esso forniva una farina scura, utile per confezionare pane, polenta, *mues*. Grande importanza ebbe in territorio carnico fino ai primi decenni dell'800 la fava, assai resistente al freddo. Tale leguminosa ha il vantaggio di crescere in zolle magre perché già di per sé ricca di azoto, prestandosi così oltretutto all'avvicendamento con orzo, segale, patate; contiene amminoacidi che ben si combinano con gli elementi dei cereali per produrre proteine nobili. Usata come addensante nelle minestre, al posto della farina, veniva anche lessata e condita con burro; macinata per farne farina, unitamente a quella di altri cereali era pure panificabile; inoltre, tostata e macinata con orzo, permetteva di ricavare un succedaneo del caffè, utilizzabile come bevanda per la prima colazione. Nei secoli del Medioevo la fava era largamente utilizzata anche in pianura, per essere poi sempre più sostituita dai fagioli<sup>104</sup>. Si tramanda, in proposito, che fu chiamata *Ciampane de fave* la campana che a mezzogiorno, fino al 1848, suonava a Udine a un lato della guglia di Mercato nuovo, all'ora cioè in cui il popolo, che si nutriva soprattutto di fave, prendeva il pasto. Con tale campana si dava il segnale ai rivenditori di poter cominciare le loro incette, dopo che erano stati serviti i privati per le necessità domestiche<sup>105</sup>.

6. Sulla base di documenti inediti, tra cui carte notarili (notaio Pavoni di Forni di Sopra) custodite in ASU, Elio Varutti ha ricostruito compravendite e consumi di «pan, vin e cibarie» avvenuti presso antiche osterie carniche da parte di diversi avventori. I Chiap, agiata famiglia fornese dedita al commercio di burro con Venezia, ottenevano parte della materia prima dei loro traffici attraverso l'attività fenerati-

<sup>103</sup> FADELLI, *Mangiare e bere nella pedemontana*, pp. 10-12.

<sup>104</sup> COZZI-ISABELLA, «*Pilàn palàn, gambo di fava*», pp. 259-270.

<sup>105</sup> PIRONA-CARLETTI-CORGNALI, *Il nuovo Pirona*, p. 300 (*sub voce Fave*).

zia svolta, che prevedeva appunto, come pagamento in natura dell'interesse, «botiro di montagna». Nel novembre 1706 sono attestate le consumazioni e relative spese di un drappello di soldati fermatisi alcune sere a «disinar» in una locanda di Forni. Oltre a un pane a testa, i 4 militari cenarono con «sopa», fegato, carne «in stufado», 2 boccali di vino (circa due litri e mezzo); una sera vi fu la variante della «fritaia», un'altra della «menestra» e di broccoli in umido e alla griglia, una successiva di «salata», «sopa nel late», «capucij», «carne da lesò» e uova. In un testamento del 1695 un ricco possidente fornese disponeva la distribuzione in elemosina di un pane di segale «per fuoco» in tutte le tre frazioni del Comune e di una «boza» di vino<sup>106</sup>.

Sui lineamenti storici della cucina carnica non si possono tralasciare gli studi di Pietro Adami, Carlo Dal Cer, Valter Zucchiatti. Nelle guide stesse della Carnia pubblicate tra '700 e '800 non manca qualche cenno relativo all'alimentazione, a partire dai prodotti coltivati o più facilmente reperibili *in loco*. Il parroco di Cercivento, Niccolò Grassi, fa riferimento, nelle sue *Notizie storiche*, alla produzione di vino nella zona di Tolmezzo, peraltro giudicato «di dura digestione in tempo d'inverno», mentre d'estate «estingue[va] a meraviglia la sete»; tuttavia buona parte del vino e dei grani doveva essere importata dalla pianura friulana, bastando le «biade» mediamente per soli tre mesi. Si legge pure di carni di ogni genere (ma si vorrebbe sapere su quali tavole andavano a finire!) e di ottimi latticini, in particolare il formaggio asino (originario dei monti della Pieve d'Asio), e inoltre di abbondante selvaggina, soprattutto lepri, caprioli, capre selvatiche, la cui caccia però, condotta attraverso pendii scoscesi, era assai rischiosa<sup>107</sup>. In tema di cacciagione, numerose ricette legate alla diffusa attività venatoria del passato sono state pubblicate da Lella Au Fiore, che le ha tratte da ricettari e fondi archivistici anche ottocenteschi, premettendo peraltro che molti archivi di famiglia sono andati perduti con le due guerre mondiali e che certi piatti di selvaggina erano frutto di ricette memorizzate e tramandate oralmente<sup>108</sup>.

Confermano e integrano quanto sopra riportato sul vitto delle po-

<sup>106</sup> E. VARUTTI, *Pane e cibarie nelle osterie fornesi*, in *Pan e gaban. Pane e panifici in Carnia*, Tolmezzo 1996, pp. 79-90; ID., «Per tanti imprestati et spesa dostaria». *Saggio introduttivo alla storia dei giochi e dei cibi di Forni di Sopra*, in A. ANZIUTTI, *Giochi e cibi a Forni di Sopra*, Forni di Sopra 1999, pp. 5-18.

<sup>107</sup> N. GRASSI, *Notizie storiche della provincia della Carnia*, Udine 1782, pp. 26-28, 38-39.

<sup>108</sup> L. AU FIORE, *La caccia nella cucina del Friuli-Venezia Giulia*, Gorizia 1973.

polazioni carniche le annotazioni riportate nell'ampio manoscritto di Francesco Pelizzo, socio dell'Accademia di Udine, secondo il quale «l'ordinario alimento» degli alpigiani era

quasi del tutto vegetale. Usa[va]no delle minestre composte, secondo le stagioni, di orzo, legumi, rape, zucche, erbaggi commisti a poca farina di grano turco, di saraceno e di segala, in cui vi [sic] pongono talvolta delle patate. Infine comunissima è fra loro la polenta: con questa e col pane uniscono ora del formaggio, ora latte, quando verze fritte, quando dei crauti e rare volte qualche poca di carne bovina, o di porco, seccata al fumo come s'usa onde conservarla. Le rape e le patate cotte nell'acqua e nel fuoco si usano molte fiate invece di pane e di polenta.

Osservava però il medico di Spilimbergo una variazione di cibi «in ragione delle stagioni e delle fatiche», sicché nel corso dei più gravosi lavori campestri e forestali si consumava un vitto «più sostanzioso e corroborante»; d'inverno, al contrario, diminuiva l'apporto calorico e qualitativo del cibo assunto, specie dalla «povera gente», mentre meglio si nutrivano gli artigiani e ancor più le classi «agiate»<sup>109</sup>.

Luigi Gortani menziona, tra le «specialità alimentari» non solo della Carnia ma dell'intero Friuli, la *brovade*<sup>110</sup>, uno dei più antichi e tipici piatti regionali, cibo popolare comunissimo, una cui ricetta è rinvenibile già nel *De re coquinaria* di Apicio, vissuto ai tempi dell'imperatore Tiberio: si tratterebbe quindi di una pietanza di origine romana. Era fatta di rape che, pulite levando radici e foglie, venivano riposte e conservate in un tino con vinacce già esposte per qualche giorno all'aria per avviarne la fermentazione; si versava dell'acqua, sommergendo rape e vinacce in tale liquido acetoso. Dopo essere rimaste almeno un paio di mesi a fermentare assumendo un colore rosa carico, esse venivano tolte e tagliuzzate, così da ottenerne filamenti utilizzati poi nella minestra. In un fascicolo degli «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia» (1810) compilati dal noto agronomo Filippo Re, è illustrata la tipica maniera friulana di conservare le rape d'inverno per «prepararne un cibo di ottimo gusto»: le rape – si precisava – abbondavano se l'agosto correva umido ma non troppo; il secco, invece, ne comprometteva il raccolto. Quand'erano piccole e ancora con le foglie verdi (*vis'cie* o *rauzzis*), esse si tritavano assieme alle foglie e si

<sup>109</sup> F. PELIZZO, *Notizie statistiche della provincia del Friuli*, 1846, in BCU, fd. *Principale*, ms. 952, pp. 160-162.

<sup>110</sup> L. GORTANI, *Usi, costumi, leggende e tradizioni*, in G. MARINELLI, *Guida della Carnia (Bacino superiore del Tagliamento)*, Udine 1898, p. 132.

mangiavano in minestra; cresciute al massimo grado, se ne utilizzavano i soli tuberi, raccolti verso fine ottobre<sup>111</sup>. In Carnia erano chiamate *broàde* le foglie di rape tagliuzzate e fatte fermentare. Nelle zone di montagna, dove mancavano le vinacce, si faceva il *brovadin*: in ottobre le piccole rape, cui si lasciavano attaccate le foglie radicali, venivano pulite; scottate poi in acqua bollente, una volta raffreddate, si mettevano nel *brovadâr*, ossia in un cassone di assi dove rimanevano compresse da tavole a fermentare tutto l'inverno<sup>112</sup>. La rapa era diventata persino l'emblema della Carnia ed era pure raffigurata nello stemma di qualche comune, come Ovaro. Essa garantiva la sopravvivenza nella stagione più critica, anche quando altri prodotti di montagna, come orzo, segale, fave, scarseggiavano<sup>113</sup>.

La *brovade* veniva utilizzata, tra l'altro, per fare la *jote* o *jota*, cui comunicava un gradevole sapore acidulo. Tipica preparazione carnica invernale, la *jote* era alimento molto povero e spregiato, tant'è che si diceva: «S'â jâ di vanzâ, ch'a vanzi la jota!». Fu largamente diffusa fino all'800, ma alla fine di quel secolo la sua pratica si era ristretta quasi esclusivamente al Canale del Gorto e alla Val Pesarina<sup>114</sup>. Senza pasta né riso, la *jota* era una vivanda che stava tra la minestra e la farinata: si preparava con la *brovade*, rammollita nell'acqua, pestata, cotta con fagioli, molta acqua e poco latte, farina di mais, e condita con burro o lardo, o con *pestât*, ossia lardo tritato, cipolla, salvia, aglio, prezzemolo; spesso vi si aggiungevano verdure tritate, finché essa prendeva la consistenza della farinata o *zuf*. Chi non aveva *brovade*, faceva la *jota* soltanto con fagioli e numerose verdure ed erbe selvatiche, ottenendone una sorta di minestra più o meno densa. In ogni caso la sua composizione variava da luogo a luogo e le ricette raccolte divergono sovente fra loro, pur partendo da una base comune<sup>115</sup>.

<sup>111</sup> *Della maniera di conservare le Rape nell'inverno, e prepararne un cibo di ottimo gusto, usata nel Friuli*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. V, 1810, pp. 197-199.

<sup>112</sup> PIRONA-CARLETTI-CORGNALI, *Il nuovo Pirona*, p. 75 (*sub vocibus Broade, brovâde, bruâde; Broadin, brovadin*).

<sup>113</sup> DEL FABBRO, *Coghenarios di uno volto*, pp. 411-412.

<sup>114</sup> GORTANI, *Usi, costumi*, pp. 132-133.

<sup>115</sup> PIRONA-CARLETTI-CORGNALI, *Il nuovo Pirona*, pp. 488-489 (*sub voce Jota, jota*); V. ZUCCHIATTI, *Ancora sulla cucina povera: le «Minestre dei morti» ovvero della jota*, «Sot la Nape», 42 (1990), IV, pp. 55-62. A fine '800 V. OSTERMANN (*La vita in Friuli. Usi, costumi, credenze, pregiudizi e superstizioni popolari*, Udine 1894, p. 158) la descrisse come «un amalgama di farina, zucche grandi da seme, erbaggi tritirati, granelli freschi di maiz, fagioli ecc. posti a bollire in molta acqua e poco latte».

Non solo tra la popolazione di montagna, ma anche in pianura le donne, in primavera, si premuravano di raccogliere nei prati, lungo le prode stradali e ai margini dei campi erbe selvatiche di varie specie, consumate crude, in insalata, o bollite e utilizzate nelle minestre o in aggiunta ai contorni, oppure rosolate in tegame con un po' di condimento, solitamente burro cotto (*ont*). Il *litùn* è per l'appunto un miscuglio di germogli di svariate erbe campestri (*jerbuzzis*), un «antico tipo di cibo rustico». La sua rilevanza, strettamente connessa con la cronica fame dei contadini e montanari, era quella di integrare la magra dieta quotidiana rappresentata in via quasi esclusiva da cereali e derivati poveri del latte<sup>116</sup>.

Tra le fonti d'archivio utili ai fini delle ricerche di storia dell'alimentazione vanno annoverati i cosiddetti «catapani», manoscritti che raccolgono informazioni, a volte le più disparate, spaziando dalla cronaca locale all'andamento delle stagioni, dall'entità dei raccolti ai prezzi di cereali e di altri prodotti sui mercati locali. In un suo contributo sull'antica Pieve d'Asio, territorio delle Prealpi carniche, Sergio Zannier si è avvalso precisamente di 3 catapani (Ciconi, Pasqualis, Fabrici) conservati presso l'Archivio della Curia vescovile di Pordenone. Ne ha desunto, in sintesi, che «il cibo della quotidianità» di quella popolazione, dedita perlopiù alla pastorizia, era quasi esclusivamente vegetariano (mais e fagioli i cibi-base), integrato con latte e suoi derivati, uova e qualche pezzetto di carne suina, frutta (soprattutto castagne d'inverno). Le fonti così attestano: «Parcissimi sono nel vitto: fanno gran uso di cibi di latte, di erbaggi, legumi: gran parte hanno fornita la piccola dispensa delle carni di maiale: ma tutto distribuiscono con grande parsimonia onde sopperire ai bisogni di tutto l'anno». In verità la non trascurabile produzione di formaggi era destinata non al consumo locale, ma ad alimentare un notevole flusso di esportazione, da cui si ricavavano i mezzi per importare grani e altri generi mancanti<sup>117</sup>.

FREDIANO BOF  
*Università di Udine*

<sup>116</sup> Un elenco di tali erbe commestibili è riportato in G. COSTANTINI, *Litùn o lidùn: erbuccie primaverili mangerecce nella tradizione popolare friulana*, «Lares», 19 (1941), pp. 210-215; DAL CER, *Tradizioni alimentari*, pp. 85-89; ZUCCHIATTI, *Cibo e memoria*, pp. 53-55, 60-65; OSTERMANN, *La vita in Friuli*, pp. 175-242 (contiene un ampio lessico di piante note fra il popolo anche per virtù medicinali, per credenze superstiziose o pregiudizi).

<sup>117</sup> S. ZANNIER, *Il cibo della quotidianità*, in *ÂS Int e Cjere. Il territorio dell'antica Pieve d'Asio*, a cura di M. Michelutti, Udine 1992, pp. 595-612.