

STORIA ECONOMICA

ANNO VIII (2005) - n. 2



Edizioni Scientifiche Italiane

SOMMARIO

ANNO VIII (2005) - n. 2

ARTICOLI E RICERCHE

- S. BARTOLETTO, *I combustibili fossili in Italia dal 1870 ad oggi* p. 281
- D. CICCOLELLA, *Il setificio meridionale tra età rivoluzionaria, Decennio francese e Restaurazione. Dinamiche di mercato e nuovi assetti produttivi* » 329
- S. MARTINELLI, *Le spese per l'edilizia militare nei Presidi spagnoli di Toscana (1557-1606)* » 375

STORIOGRAFIA

- F. BOF, *Per la storia dell'alimentazione in Friuli: fonti, studi, temi di ricerca. (secolo XIX)* » 427

RECENSIONI

- GIULIO SAPELLI, *Modernizzazione senza sviluppo. Il capitalismo secondo Pasolini*, Mondadori, Milano, 2005 (F. Dandolo) » 461
- ALDO MONTAUDO, *L'olio nel Regno di Napoli nel XVIII secolo*, Edizioni scientifiche italiane, Napoli, 2005 (F. Dandolo) » 466
- LUIGI ALLEGRI, *L'arte e il mestiere. L'attore teatrale dall'antichità ad oggi*, Carocci Editore, Roma 2005 (G. Langella) » 472
- GREGORIO E. RUBINO, *Le Fabbriche del Sud*, Giannini Editore, Napoli 2004 (E. Capriati) » 476

PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE IN FRIULI: FONTI, STUDI, TEMI DI RICERCA (SECOLO XIX)*

1. Tra le fasi storiche più ampiamente documentate in relazione ai regimi alimentari della società preindustriale, ciò vale anche per il Friuli, figurano quelle connesse alle crisi produttive e alle carestie, che fortunatamente, in non rari casi, diedero impulso a innovazioni di tipo colturale o più semplicemente gastronomico. Certo il rinvenimento preminente, se non esclusivo, di fonti qualitative riferite a eventi catastrofici rischia di dare un'immagine distorta o comunque 'riduttiva' delle condizioni alimentari delle classi più povere. Nel secondo '700 si registrarono nelle campagne venete sintomi inequivocabili di un accentuarsi delle crisi alimentari, imputabile, a fronte di una non irrilevante crescita demografica, anche alle rese decrescenti di una cerealicoltura depauperante, praticata con tecniche arcaiche, scarsa concimazione e inadeguati avvicendamenti, mentre il maggese tendeva a scomparire e sempre più pesantemente incidevano le servitù di pascolo¹.

Una devastante siccità – di cui tratta la cronaca settecentesca di un nobiluomo pordenonese, Giovan Battista Pomo – è segnalata nel 1763: essa aveva inaridito il sorgoturco, dato in pascolo al bestiame, e provocato un incessante incremento del prezzo dei cereali, sicché nel 1764

vi era una ristrettezza tale di biada, che in qualche territorio, massime il Friuli alto [...] la gente morivano [sic] di fame [...] Li poveri contadini vivevano i mesi di semplice erba e massime nelli suddetti due mesi di maggio e giugno le biade

* La prima parte del presente saggio, dedicata ai secoli XVII-XVIII, è apparsa nel precedente numero di «Storia economica»: F. BOF, *Per la storia dell'alimentazione in Friuli: fonti, studi, temi di ricerca (secoli XVII-XVIII)*, «Storia economica», 8 (2005), pp. 181-214.

¹ Cfr., ad esempio, F. BIANCO, *Le terre del Friuli. La formazione dei paesaggi agrari in Friuli tra il XV e il XIX secolo*, Mantova-Verona 1994, pp. 151-181.

erano carissime, il formento a lire trentatré il staro², il sorgoturco a lire trenta il più e sorgo a lire diciotto e con fatica grande ancora il ritrovarne.

Per fronteggiare tale calamità, si dispose di prelevare tutto il miglio depositato presso la fortezza di Palmanova, distribuendolo ai paesi della Stradalta, restituibile in tre anni. Per fortuna a Pordenone furono consegnati al Monte di pietà dal «pubblico fontico» 1.000 ducati per poter concedere piccoli prestiti su pegno; e il comune riuscì ad acquistare una partita di 800 staia di sorgoturco, rivendendolo poi «alla minuta», con grande sollievo per i poveri³.

Respingendo nel 1782, altro anno di crisi agraria, una richiesta di frumento pervenuta dal provveditore alle biade di Venezia, il luogotenente del Friuli – ha riferito Luciana Morassi alla luce della documentazione conservata all'Archivio di Stato di Venezia – lamentava anzitutto l'esiguità del frumento, ma pure di segale, orzo e spelta, ancor più allarmante se rapportata alla scarsità del sorgoturco e degli altri «minuti»: l'intera Patria non aveva prodotto quell'anno che 198.230 staia di «grossami», di cui l'80,3 per cento costituito dal frumento. Sulle circa 350.000 «anime» censite in provincia, anche delimitando al 15 per cento la quota della popolazione che faceva uso di pane di frumento (52.500), il fabbisogno sarebbe stato, in ragione di 4 staia *pro capite*, di 210.000 staia. Ma la produzione di «minuti» nel 1782 risultava proporzionalmente ancora più scarsa (il sorgoturco, in particolare, sarebbe bastato solo pochi mesi), tant'è che i villici erano costretti paradossalmente a sostituire per la propria sussistenza «il pane di frumento all'ordinario e consueto loro cibo di sorgoturco». Se comunque in città si poteva postulare il ricorso al fontico, nelle campagne i contadini avrebbero dovuto indebitarsi o sperare nelle sovvenzioni padronali, che sarebbero andate ad aumentare il debito colonico. La criticità della situazione alimentare del 1782 è confermata da una lettera di Giulio Asquini al padre Fabio (conservata presso l'Archivio Asquini di Fagagna): tutte le famiglie di Fagagna, eccettuate tre o quattro, «non [avevano] nulla affatto affatto, vivendo di sole erbe». Quell'anno le mercuriali di Udine segnarono rincari notevoli: il frumento aumentò del 42,6 per cento, il miglio del 40,4 per cento e il granoturco di quasi l'85 per cento⁴. Da

² Lo staio di Pordenone era pari a circa 97 litri, mentre quello di Udine equivaleva a circa 73 litri.

³ G.B. POMO, *Comentari Urbani (1728-1791)*, Pordenone 1990, pp. 279, 283-284.

⁴ L. MORASSI, *1420/1797. Economia e società in Friuli*, Udine 1997, pp. 110-111, 179-180.

siffatta lievitazione dei prezzi si può inferire come nelle crisi di sussistenza dell'*ancien régime* il normale divario di prezzo tra frumento e mais, mantenutosi nel secondo '700 nella proporzione di circa 2 a 1, tendesse a ridursi fin quasi ad azzerarsi. Addirittura nel 1817, e ancora nel 1828, il prezzo del mais superò quello del frumento, per la propensione dei contadini a pagarlo di più⁵.

Racconta ancora il Pomo, a proposito della lunga siccità e della carestia-record del 1782 «che da qualche secolo non fu sentita dire la simile», come quell'anno si fosse raccolto solo «pochissimo sorgoturco, meno assai sorgo e niente di minestre». Da S. Martino, quindi, la «biada» cominciò ad apprezzarsi ininterrottamente fino al giugno successivo, allorché il grano si vendeva a 48 lire lo staio, il mais a 46, i fagioli a 50, il sorgo a 22. I contadini della Bassa, che i proprietari non erano in grado di soccorrere, «non avendo essi né roba da vendere, né da impegnare, vivevano li mesi intieri a pura erba come le bestie». Pronosticava l'autore che, se la carestia avesse infuriato ancora due o tre mesi, si sarebbe veduta morire di fame la povera gente per le strade⁶.

Ancor più copiose e di varia provenienza sono le informazioni reperibili sulla carestia del 1816-17, sulla quale non mancano agghiacciati testimonianze, come quella che a Faedis «la gente veniva trovata stecchita nei campi con in bocca erba o radici in un estremo tentativo di sopravvivenza»⁸. Tra le fonti menzionate vi è un manoscritto di don Angelo Bernardino di Fanna, località del Pordenonese, conservato in un archivio privato di Feletto Umberto, che già preannuncia la crisi nell'immaturo raccolto di cinquantino e nella scarsezza di vino del 1813. Il «meschinissimo» raccolto di sorgoturco e altri «minuti» del 1815 fu seguito nel '16 da un'annata pessima, caratterizzata da un'estate così piena di tempeste, piogge e freddo, che in autunno le biade erano ancora in erba. Ci si ridusse a nutrirsi di mais immaturo macinato con i tutoli delle pannocchie; e si riteneva fortunato

⁵ M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano 1963, pp. 245-246.

⁶ POMO, *Comentari Urbani*, pp. 623-624.

⁷ Cfr. anzitutto G. MONTELEONE, *La carestia del 1816-17 nelle province venete*, «Archivio veneto», s. V, 100 (1969), pp. 23-86; v. inoltre L. MORASSI, *Il Friuli, una provincia ai margini (1814-1914)*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. Il Friuli-Venezia Giulia*, a cura di R. Finzi-C. Magris-G. Miccoli, Torino 2002, pp. 87-90.

⁸ L. FABI, *Salute e malattia*, in *Sanità e società. Friuli-Venezia Giulia: secoli XVI-XX*, Udine 1986, p. 177.

chi avesse potuto disporre di un tale cibo, benché proibito dalle autorità. Nell'inverno 1816-17 e più ancora nella primavera seguente la situazione precipitò: i prezzi dei cereali salirono alle stelle e ci si alimentava con radici ed erbe selvatiche; l'accattonaggio assunse i caratteri di una vera piaga sociale; molti cercarono di emigrare verso le province d'oltralpe, da cui però venivano espulsi; infuriò pure un'epidemia di tifo. Solo tra l'agosto e il settembre 1817, dopo i nuovi raccolti, la carestia parve scongiurata: il granoturco, da un prezzo di ben 88 lire venete, scese in settembre a 16 lire⁹. Un falegname, Fulgenzio Schneider, «intellettuale popolare» di Sauris, ha riferito nella sua *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti*, redatta tra il 1920 e il '33, che negli anni di carestia (1814-17) ci si nutriva di minestra con verdure e, specie d'inverno, di pane confezionato addirittura con fieno ridotto in polvere. Il notaio Lucchini di Latteis portò a far vedere quel pane ai suoi amici e signori di Tolmezzo, «i quali non ardivano nemmeno di toccar[lo] colle loro mani [...] e restarono meravigliati che i [sic] stomaci di Sauris potevano tollerare un simile cibo». Infine, a seguito degli abbondanti raccolti del 1817, diversi montanari sopravvissuti alla fame sarebbero morti per indigestione, come dire che gli estremi si toccano: non si sapeva che fare di tanto ben di Dio e il sacco valeva più del grano in esso contenuto¹⁰.

Secondo alcune testimonianze rinvenute perlopiù in inedite fonti d'archivio e riportate in un pregevole volume curato dal Coordinamento dei circoli culturali della Carnia, i valligiani furono sfamati in tali critiche circostanze con il denaro di prestatori privati: nell'alta val Tagliamento, ad esempio, nel febbraio 1815 ogni capofamiglia ricevette 27 lire con l'obbligo d'impegnarsi nel taglio di legname dei boschi della comunità per rifondere il debito ad Antonio De Pauli, detto Conte, grande accumulatore di capitali, e ad altri ricchi prestatori. E a Forni di Sopra, nel 1817, vi fu chi anticipò oltre 13.000 lire per acquistare 437 staia di sorgoturco, consegnato alla Deputazione comunale e dalla stessa distribuito a tutte le famiglie. I due prestatori ottennero in garanzia la firma di diversi paesani, apposta alla presenza delle autorità religiose e civili: sulla somma prestata, finché essa fosse stata affrancata, correva un interesse annuo del 6 per cento¹¹. Toccante

⁹ W. CESCHIA, *Da Napoleone alla grande fame (Feletto 1797-1817)*, Udine 1972, pp. 19-23, 92-95.

¹⁰ F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti fino ai giorni nostri di Sauris*, Sauris 1992 (copia fotostatica), pp. 196-198.

¹¹ G.L. MARTINA-E. VARUTTI, *Für i bez (Fuori i soldi). Storia e sociologia dei pre-*

è il racconto di Caterina Percoto¹², nel quale la nota scrittrice friulana ha indugiato su precisi dettagli riguardo all'alimentazione di un bracciante di Manzinello e della sua famiglia:

Nudrivansi di radici di erbe selvatiche raccolte nei prati, e, se veniva lor fatto di trovare in qualche recesso una covata di piantaggine [petacciola] ancor verde, lo avevano per fortuna, e se la mangiavano allessata così senza sale e senza condimento di sorta. Macinavano i torsi del cinquantino, e quella sterile e scheggiosa farina mescevano a poche prese di buona e ne facevano un arido pane insalubre, senza sapore e piuttosto inganno alla fame che verace nutrimento. I semenzai delle rape e dei cavoli venivano disertati; e facevasi festa se potevano dar le mani in quelle piante già tallite, che mangiavansi fino alle radici¹³.

In un saggio pubblicato negli atti del quarto convegno sulle «cucine della memoria»¹⁴ nell'età della Restaurazione, tenutosi in Friuli nel 1998, Paolo Foramitti, dopo aver ricostruito sulla base di memorie e testimonianze coeve la carestia del 1816-17 che afflisse soprattutto l'area montana e pedemontana, ha preso in esame l'istituzione delle «officine di zuppe economiche», introdotte allo scopo di fronteggiare la gravissima emergenza alimentare. Alla commissione centrale di beneficenza insediata a Udine fu affidato il compito di coordinare l'opera delle commissioni distrettuali; peraltro le questue organizzate per raccogliere un po' di denaro non bastarono. L'espedito più interessante fu la preparazione e la distribuzione della cosiddetta «zuppa alla Rumford», che prese il nome da Benjamin Thompson, divenuto conte di Rumford, un americano vissuto in Inghilterra, Baviera e Francia, al quale è attribuita per l'appunto la ricetta di una particolare minestra economica, composta dai seguenti ingredienti-base da utilizzare in una determinata proporzione: orzo, piselli, patate, fette di pane, aceto, sale ed acqua; essa poteva essere perfezionata con l'aggiunta di carne salata, bollita e tagliata a piccoli pezzi. Della sua zuppa,

stiti in Carnia. L'usura e la nascita delle casse rurali e della cooperazione confessionale, Tolmezzo 1996, pp. 80-84.

¹² C. PERCOTO, *Un episodio dell'anno della fame*, in EAD., *L'anno della fame ed altri racconti*, a cura di A. Spaini, Torino 1945, pp. 83-102.

¹³ *Ibid.*, pp. 92-93. Sulla «Grande fame» del 1816-17 e gli inadeguati interventi pubblici, quasi esclusivamente di tipo assistenziale, v. M. FLORES, *Il Friuli. Storia e società. Dalla caduta della Repubblica di Venezia all'Unità d'Italia*, Udine 1998, pp. 56-62.

¹⁴ Qualche precisazione sui precedenti e successivi convegni friulani, accomunati dal tema «Le cucine della memoria», è in BOF, *Per la storia dell'alimentazione in Friuli*, pp. 188-190.

elaborata circa vent'anni prima per sfamare i bavaresi, il Rumford fornì dettagliate ricette – parte dei suoi scritti fu tradotta e pubblicata in Italia nel 1819 – sulla base di alcuni principi: 1) la qualità della minestra dipendeva, più che dalla quantità, da un'oculata scelta degli ingredienti e da una cottura lenta e regolata; 2) era sufficiente poca quantità di cibo solido, se ben preparato, per appagare la fame; 3) ciò che piace, nutre: occorre perciò offrire un cibo gustoso e piccante al palato¹⁵.

Una zuppa che si ispirava a quella del Rumford, del peso di 1 libbra e 2 once (circa 570 grammi), cominciò a essere distribuita a Udine, in piazza Contarena, dal 2 aprile 1815 a 6 centesimi la porzione (e a 3 per mezza porzione). Si calcolava che il costo effettivo fosse di 7 centesimi la porzione, comprese le spese per generi, di cucina e di servizio: la commissione interveniva dunque con la differenza di 1 centesimo, ma a chi fosse stato totalmente privo di mezzi di sostentamento si sarebbe somministrata la zuppa gratuitamente. Alle cucine pubbliche attivate furono impartite precise norme sulla preparazione e gli ingredienti da usare. Nel regolamento inviato alle commissioni di beneficenza locali per l'attivazione delle cucine economiche, si comunicava che avrebbe provveduto la commissione centrale ad acquistare all'ingrosso, onde permettere un maggiore risparmio, orzo, lardo, frumento, granoturco pillato, mentre per gli altri generi avrebbero provveduto le commissioni locali¹⁶. I giudizi sulla zuppa di Rumford furono tutt'altro che concordi: ad Attimis essa fu ammannota come miscela di lenticchie, frumento brillato o paste, il tutto condito con sale e ossa di suino, raramente con lardo, rappresentando un piccolo sollievo per un crescente numero di affamati¹⁷. Al contrario, il medico Gio. Batta Lupieri, in un suo studio sulla Carnia, espresse un giudizio assai critico, denunciando un'applicazione estemporanea e spesso errata dei principi alimentari elaborati dal Rumford:

Si facevano bollire degli sgrassi di maiale, mezzi guasti, ed in quel brodo rancido e ributtante si cuocevano indi pochi fagioli o poche fave, corrose anche dagli insetti; in fine aggiungevasi poco sale, bagnavasi con questo brodo in una pic-

¹⁵ P. FORAMITTI, *Una soluzione austriaca alla «Grande Fame» nel Friuli: la zuppa alla Rumford*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. Recupero e valorizzazione delle tradizioni alimentari con la Restaurazione, 1815-1848*, Udine 1999, pp. 75-80, 91-99.

¹⁶ *Ibid.*, pp. 80-90.

¹⁷ *Attimis nella fame del 1817*, «Pagine friulane», 3 (1890), pp. 105-107.

cola scodella della tenuta d'una boccia¹⁸ circa, un po' di pane, e se ne offriva ogni due o tre giorni una scodellina ai bisognosi¹⁹.

In tale zuppa erano spesso ben pochi gli ingredienti nutritivi: distribuita a Cervignano sotto il ponte detto non a caso «della boba», essa consisteva semplicemente «in una mistura di fave lesse ed acqua»²⁰. Osvaldo Gasparin, pettinaiolo di Marsure presso Aviano, ha attestato che durante la carestia del 1817 «si faceva una mezza orna²¹ di minestra ogni giorno conzata con il grasso e si dava una cazza a testa a tutti i poveri che erano notati»²². Si può supporre in ogni caso che le pur insufficienti quantità e qualità del cibo contenuto nelle razioni dispensate rappresentassero uno *standard* alimentare plausibile, ancorché poco dignitoso, per la gran parte della popolazione friulana dell'epoca.

2. Una fonte d'inizio '800, da cui si ricava tutto sommato meno di quanto ci si potrebbe aspettare, sono le inchieste napoleoniche, non poche delle quali invero andarono perdute o sono conservate soltanto parzialmente. Il questionario più significativo ai nostri fini è probabilmente quello inviato alle amministrazioni municipali dal prefetto del dipartimento di Passariano con circolare del 14 settembre 1807, comprendente un centinaio di quesiti, le cui risultanze furono faticosamente raccolte entro il 1808. Purtroppo solo alcune copie delle risposte a tale questionario, essendo il relativo fondo d'archivio andato distrutto, sono conservate presso archivi comunali o privati, come si desume da qualche trascrizione pubblicata per i comuni di Arta, Sauris, Venzone. Presso quest'ultimo comune, che contava 1.970 «anime», il vitto più diffuso della «bassa popolazione» era costituito da legumi di produzione locale, anzitutto «i fagioli, le rape garbe e l'orzo concì con carne suina», cui era «indivisibile compagno il cibo volgarmente detto *Polenta*», e d'estate talvolta «il Pane di Sigalla». Si beveva ordi-

¹⁸ Una boccia, pari a mezzo boccale, corrispondeva a 0,62 litri.

¹⁹ La citazione del manoscritto di G.B. LUPIERI, *Storia della Carnia in continuazione a quella di F.Q. Ermacora*, è riportata in FLORES, *Il Friuli. Storia e società*, p. 80: detto manoscritto si trova nell'Archivio Magrini a Luint di Ovaro.

²⁰ FABI, *Salute e malattia*, pp. 177-178.

²¹ Ci si riferisce probabilmente all'orna di Maniago, pari a litri 160,4679, oppure all'orna di Sacile, pari a litri 212,1675.

²² A. FADELLI, *Mangiare e bere nella pedemontana dell'Alto Livenza. Qualche cenno storico*, in *La cucina nella pedemontana dal Livenza al Cavallo*, Polcenigo 1999², p. 6.

nariamente acqua, eccettuati alcuni mesi susseguenti all'autunno, nei quali una parte degli abitanti consumava «il meschino prodotto delle sue viti, e anche questo alterato da una mettà [*sic*] di acqua»²³. Nel piccolo comune di mezza montagna di Arta ci si nutriva soprattutto con «polenta di formentone e di saraceno e minestre di erbaggi e legumi», condite con latte, burro o lardo, nelle quali si versava della farina; formaggi magri e latte costituivano l'«ordinario companatico», associato alla polenta; come bevanda, infine, si usava «poco vino e molta acqua». Di qualche interesse è la statistica, condotta nel medesimo comune, del consumo annuale di cereali, calcolato in complessive 3.320 staia, ossia 2.248 quintali, cui andavano aggiunte 95 staia di fagioli. Essendo gli abitanti del comune 536, si può calcolare un consumo annuale *pro capite* di cereali pari a circa 4,5 quintali, sui quali l'apporto del mais si spingeva fino al 78,5 per cento²⁴.

Un inedito manoscritto che ho potuto visionare presso la Biblioteca comunale «Joppi» di Udine (BCU) riporta, nell'ambito di un'articolata relazione sull'agricoltura friulana di Francesco Rota, «pubblico perito e agrimensore di Udine»²⁵, compilata nel 1810 per conto della Commissione del censo del dipartimento di Passariano in esecuzione del decreto 4 febbraio 1808, una stima sia della produzione che dei consumi dell'intero dipartimento, con dati disaggregati per ciascuna delle 16 sezioni in cui figurava suddiviso il territorio (10 nella sinistra Tagliamento e 6 nella destra) e con particolare riferimento al sorgoturco, al frumento e al vino. Ebbene, stimando che l'80,55 per cento della popolazione, calcolata in circa 355.000 «anime», si cibasse di granoturco e assegnando un consumo medio annuo *pro capite* di 4,5 staia (329 litri), il fabbisogno era complessivamente valutato in 1.194.017 staia, cui ne andavano aggiunte altre 98.005 per la semina, per un totale di 1.292.022. Poiché la produzione di mais ammontava a 1.033.051 staia, se ne registrava una deficienza di 258.971, pari al 25 per cento. Per contro la produzione di frumento, quantificata in 314.734 staia,

²³ *La Municipalità di Venzone sul principio del secolo*, «Pagine friulane», 2 (1889), p. 7.

²⁴ I. ZENAROLA PASTORE, *Una inchiesta amministrativa sul comune di Piano nel periodo napoleonico*, in SOCIETÀ FIOLOGICHE FURLANE, *Darte e la Cjargne*, Udine 1981, pp. 128-131: il sorgorosso per intero e il mais, il frumento e la segale per tre quarti dovevano essere importati dalla pianura, stentando essi a maturare perché «quasi ogni anno prevenuti dalla brina».

²⁵ Sul quale v. F. BIANCO, *Riforme fiscali e sviluppo agricolo nel Friuli napoleonico. Francesco Rota pubblico perito e agrimensore «con il coraggio della verità e nell'interesse della Nazione»*, Udine 2003.

benché inferiore di 3,28 volte, faceva segnare un esubero del 17,5 per cento, poiché si calcolava che solo il 19,45 della popolazione se ne nutriva e il consumo medio annuo *pro capite* era computato in 2,5 staia (pari a 183 litri), e dunque il fabbisogno alimentare complessivo di tale cereale nel dipartimento era di 172.204 staia (cui occorreva aggiungerne per la semina 89.204, per un totale di 261.408)²⁶. Da notare, *en passant*, la bassissima resa del frumento rispetto alla quantità seminata, pari a 3,52, mentre quella del sorgoturco risultava di 10,54.

Un altro aspetto può prestarsi a qualche riflessione: mentre da un lato il Rota assegnava 2,5 staia *pro capite* quale quantitativo medio annuo per tutti i consumatori di frumento (il 33 per cento dei quali – si badi – era concentrato nella sezione VIII, quella di pianura comprendente la città di Udine), dall'altro attribuiva a quanti si nutrivano di mais una quantità media non uniforme, e precisamente alle 5 sezioni di montagna solo 3,5 staia (forse perché in tali zone il mais, dovendo in larga misura essere importato, veniva parzialmente sostituito da legumi e altro), mentre a 3 sezioni di pianura ad elevata produzione maidicola ne assegnava ben 5 staia *pro capite*²⁷. Il valore nutritivo del mais era correttamente considerato inferiore a quello del frumento²⁸, ma le proporzioni non risultavano sempre valutate in modo univoco: generalmente si riteneva che un'unità di frumento dovesse equivalere a un'unità e mezza di mais: quindi al consumo medio annuo *pro capite* di 4,5 staia di granoturco²⁹ si facevano corrispondere 3 staia di frumento. In età moderna si converge, nella maggior parte delle stime, a determinare che in annate di normale raccolto il con-

²⁶ Il manoscritto del 1810 di F. ROTA, *Relazione dell'opera della Commissione dipartimentale del censo di Passariano fatta in ordine al decreto 4 febbraio 1808*, si trova in BCU, fd. *Principale*, ms. 959: v. in particolare le pp. 243 e 261.

²⁷ *Ibid.*, pp. 262-270 (prospetti delle singole sezioni territoriali del dipartimento).

²⁸ In realtà sul piano calorico la farina integrale di mais supera quella di grano, ma quest'ultimo fornisce, a parità di quantità assunta, il 35,5 per cento di proteine in più e un maggiore contenuto vitaminico (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, p. 65; D. GASPARINI, *Polenta e formenton nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*, Verona 2002, p. 57).

²⁹ In un'indagine napoleonica del 1807, su cui ci si soffermerà più avanti, il compilatore del questionario di Gemona, onde dimostrare che le 7.000 staia di mais prodotte *in loco* erano insufficienti a sfamare i 4.556 abitanti di quel comune per il «difetto» di 11.224 staia, fissava il consumo medio annuo «per individuo» a 4 staia (292 litri) (*Il Friuli nel 1807: dipartimento di Passariano. Popolazione, risorse, lavoro in una statistica napoleonica*, analizzata e trascritta da R. Corbellini-L. Cerno-C. Sava, Udine 1992, p. 274).

sumo di frumento necessario al fabbisogno nutritivo dovesse aggirarsi sui 500-700 grammi giornalieri. Per quanto riguarda il Friuli, il «magistrato alle biave», Iseppo Longo, calcolava nel 1764 un fabbisogno, in rapporto a una popolazione di 294.547 abitanti e sulla base delle attitudini alimentari della medesima, di 308.436 staia di grano e 862.807 di mais, considerando il valore nutritivo del frumento pari a una volta e mezza quello di una stessa quantità di mais³⁰. Qualche decennio dopo – come si è visto – il consumo era ancor più sbilanciato verso il granoturco, mentre si era ulteriormente ridotto quello di frumento. Ciò non stupisce, ove si consideri la superiorità di *performance* del mais sul piano della produttività; la polenta fresca, d'altronde, era senza dubbio più gradevole del pane stantio di segale e grano. Alle radici della fortuna del mais nel '700 e del suo incontrastato trionfo nell'alimentazione contadina dell'800 vi fu l'utilizzo integrale di tale pianta, non solo della farina e della crusca: i tutoli costituivano infatti un buon combustibile e il fogliame era convertibile di volta in volta in foraggio o in sovesci; inoltre con le brattee avvolgenti le pannocchie si faceva il pagliericcio, mentre con le canne si apprestava la lettiera al bestiame, da cui poi si ricavava la «grassa», il letame sparso sui campi³¹.

Scendendo più in dettaglio sulle produzioni e i consumi delle 16 sezioni territoriali del dipartimento, alla luce dell'inchiesta napoleonica di cui si sta discorrendo, quelle di montagna evidenziavano un «difetto» di frumento ma soprattutto di sorgoturco, benché la produzione di quest'ultimo fosse dalle 4 alle 8 volte superiore. Nei territori di pianura non dappertutto era segnalato un esubero di frumento o di sorgoturco: il maggior «eccesso» di frumento (il 61 per cento del totale) risultava prodotto nella Bassa di San Vito³², mentre la sezione di Udine, la maggiore consumatrice di pane di frumento,

³⁰ 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. 32, 35-36.

³¹ BERENGO, *L'agricoltura veneta*, in particolare pp. 245-246; *Dai cereali poveri al regno del mais. Nutrizione e società*, in E. DENTESANO-R. TIRELLI, *Economia e società nella media e bassa pianura friulana. L'uomo, la storia, le attività*, Castions di Strada-Flambro 1988, pp. 171-183; R. TIRELLI, *Nus disin blave de Morteian*, in *Morteian Lavarian e Cjasielis*, a cura di G. Bergamini-G. Ellero, Udine 1993, pp. 315-318; G. CHIARADIA, *Sgarbar panoce. Per una storia della polenta nel Canevese*, in *Caneva*, a cura di G.P. Gri, Udine 1997, pp. 103-122.

³² Comprendente all'epoca anche la zona di Portogruaro, oggi appartenente alla provincia di Venezia.

faceva registrare un notevole esubero di sorgoturco, pari al 47 per cento della quantità prodotta³³.

Va tenuta in considerazione anche una precedente statistica napoleonica del 1807, rinvenuta tra gli atti del governo napoleonico conservati all'Archivio di Stato di Milano: all'epoca il dipartimento non comprendeva tutto il Friuli storico, ma solo la parte situata fra Tagliamento e Isonzo, suddivisa nei 4 distretti di Udine, Cividale, Tolmezzo e Gradisca. Sebbene in detta statistica, analizzata e pubblicata da Roberta Corbellini, Laura Cerno e Carla Sava³⁴, non vi siano quesiti specifici sull'alimentazione tra i 43 sottoposti all'attenzione dei 188 comuni del dipartimento, si chiedevano tuttavia informazioni sui cereali e altri prodotti coltivati, nonché sulla loro eccedenza o insufficienza rispetto alle esigenze di consumo della popolazione.

Ebbene, nel comune di Udine, che all'epoca contava oltre 16.000 abitanti, si rilevava l'insufficienza di frumento e segale, imputabile anche al consumo «dei forestieri che vi concurr[evano] e delle truppe di guarnigione»; «il solo genere che qualche volta sopravanza[va]» era il «formentone», ma non in grandi quantità, perché fuori città, nel «circuito territoriale», vale a dire nelle frazioni, v'era una «numerosa classe che ciba[va]si del granturco»³⁵. A tal proposito va ricordato che alcuni studiosi, Alberto Guenzi *in primis* (e Luciana Morassi per il Friuli), hanno proposto il modello interpretativo della distinzione, empiricamente verificabile, di due regimi vittuari, quello urbano e quello rurale, superando la tradizionale contrapposizione tra abitudini dietetiche dei ceti più abbienti e quelle degli strati sociali più poveri: mentre nelle società di *ancien régime* persistevano tra i contadini abitudini autoconsuntive e una dieta sostanzialmente monotona e povera di proteine e grassi, dovendo essi accantonare le scorte e programmare i consumi fino al raccolto successivo, i consumatori cittadini potevano scegliere, generalmente a buon mercato, tra una gamma relativamente ampia di generi di origine animale e vegetale. Nello scarto tra consuetudini urbane e rurali, che addirittura si accentuava nel corso delle carestie, giocò un ruolo non sottovalutabile la spiccata propensione dei ceti cittadini alla panificazione, non tanto fondata – si è sottolineato – su presupposti economici, quanto su schemi culturali e simbolici³⁶.

³³ Elaborazioni da ROTA, *Relazione dell'opera della Commissione dipartimentale del censo*, pp. 261-270.

³⁴ V. *infra* alla nota 29.

³⁵ *Il Friuli nel 1807*, p. 70.

³⁶ A. GUENZI, *I consumi alimentari: un problema da esplorare*, «Cheiron», 2 (1984),

Tornando alla statistica napoleonica del 1807 e con riferimento all'area carnica, il cereale prevalentemente coltivato era il granoturco (affiancato generalmente dalla segale e da piccole quantità di orzo, grano saraceno, fagioli, rape, fave), che tuttavia copriva il fabbisogno della popolazione solo per 2-4 mesi, a causa delle difficoltà di maturazione ascrivibili alle sfavorevoli condizioni climatiche. L'esportazione di foraggio, latticini e bestiame consentiva ai montanari di acquistare i cereali e altri generi di consumo mancanti³⁷. Per contro, nei cantoni della pianura si ravvisava, data la scarsità di foraggi, l'insufficienza di animali sia per la lavorazione dei campi che per la produzione di carne. A Udine si lamentava l'assoluta mancanza di animali «ad uso di macello»: le quantità di carne acquistate variavano anche a seconda «del militare che vi staziona[va]»³⁸; si osservava a Reana – ma espressioni di simile tenore venivano anche da altri comuni – come la carne da macello fosse sufficiente semplicemente perché «non si ammette[va] carne bovina nell'ordinario vitto dei villici»; analogamente a Turrida non ci si poteva fornire di carne «per problemi di povertà». Nei comuni di montagna, poi, gli animali erano spesso reputati insufficienti per i lavori agricoli, i trasporti e anche per la produzione di latticini, non però per la carne, consumandone la popolazione – così si riferiva da Pontebba – in quantità modesta e soltanto quelle poche famiglie che potevano permettersela; si affermava perentoriamente, da parte del comune di Enemonzo, che non se ne poteva provvedere di più «per mancanza di numerario»³⁹.

Alla luce delle memorie scritte dai contemporanei e prese in esame da Paolo Foramitti⁴⁰, risultano documentate in età napoleonica le abitudini alimentari dei soldati francesi, messe a confronto con il regime vittuario della popolazione indigena. Le cronache dell'epoca ricordano, oltre alle requisizioni imposte dagli eserciti del Bonaparte, il «flagello» delle ruberie e dei saccheggi di «pollame» e di quant'altro i francesi riuscivano a trovare per sfamarsi. È rimarcata la sostanziale differenza

III, pp. 61-75; v. inoltre ID., *Pane e fornai a Bologna in età moderna*, Venezia 1982, pp. 141-146.

³⁷ Cfr. pure, in proposito, F. ROTA, *Statistica agraria della Cargna*, in BCU, fd. *Principale*, ms. 954: si vedano in particolare le osservazioni su Forni di Sotto, Mione, Sauris, Venzone.

³⁸ *Il Friuli nel 1807*, p. 71.

³⁹ *Ibid.*, pp. 156 (Reana), 220 (Turrida), 378 (Enemonzo), 402 (Pontebba).

⁴⁰ P. FORAMITTI, *Aspetti dell'alimentazione dei soldati francesi in Friuli*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. La svolta napoleonica*, Udine 1998, pp. 53-69.

tra il vitto degli alti ufficiali, non dissimile da quello confezionato nelle abitazioni dei nobili da un personale specializzato, e il cibo povero e scarsamente elaborato destinato al consumo quotidiano dei soldati.

Non fu facile accontentare le richieste di ingenti derrate, soprattutto di carne e pane, da parte dei francesi, anche perché essi, abituati al pane bianco, avevano in dispregio quello scuro e grezzo o, peggio ancora, la polenta. Pare comunque che il pane bianco sia gradualmente entrato nell'ordinaria produzione dei panettieri friulani, come si desume da un «calmiere» dell'epoca comprendente, in un elenco di pani commercializzati nella regione, anche la «pagnotta di Pane Francese». Ai soldati d'oltralpe veniva servita due volte al giorno la *soupe*, sostanzioso companatico consistente in una zuppa di carne bollita con legumi e pane sbriciolato aggiunto nell'ultima fase della cottura. Spesso però le truppe napoleoniche dovettero rinunciare al loro rancio abituale per adattarsi alle più semplici minestre friulane, come quella di fagioli. Nelle sue memorie, il soldato francese Jacques Chevillet, dopo aver manifestato il disagio del suo reggimento acquartierato nel 1806 presso Venzone, dove «[eravamo] mal nutriti presso i paesani ai quali disput[avamo] un po' di polenta», rievocò piacevolmente il periodo trascorso presso San Vito al Tagliamento, quando nel tempo libero da impegni militari si praticava «la pesca ai gamberi⁴¹ dei quali vi [era] grande abbondanza, poi la caccia». Da parte sua, il futuro capitano Pierre Robineaux osservò che nei dintorni di Monfalcone

il popolino vi vive[va] miseramente; mangia[va]no del pane tutto puro di grano di mais [...], fa[cevano] anche della polenta; [...] mai la zuppa di bollito, fa[cevano] cucinare dei fagioli in una grande pentola, con un po' di riso e talvolta dei vermicelli [di farina], ed [era] questo che serv[iva] da zuppa; la chiama[va]no minestra [in italiano nel testo].

La farina di frumento e il vino erano interamente riservati al «signore», sicché non rimaneva loro per bevanda che «il piccolo», ossia il vinello ottenuto annacquando le vinacce⁴².

Tra le fonti di storia alimentare non utilizzate nel saggio di Foramitti, ma evidentemente significative non solo per l'età napoleonica, vanno tenute presenti quelle emerse a seguito di un'indagine sulle fonti archivistiche del Friuli-Venezia Giulia, condotta nei secondi anni Ot-

⁴¹ Su questi apprezzati crostacei d'acqua dolce v. L. BURELLO, *Gustate la nostra storia: alle origini dei sapori friulani*, Udine 1999, pp. 38-40.

⁴² FORAMITTI, *Aspetti dell'alimentazione dei soldati francesi*, pp. 57-69.

tanta del '900 da un'*équipe* di archivisti, studiosi e cultori di storia locale che censirono nell'occasione circa l'80 per cento degli archivi pubblici e privati della regione⁴³. Della *Miscellanea sull'alimentazione*, frutto di tale indagine, converrà prendere in esame soprattutto gli *Elenchi dei comuni delle province della regione Friuli-Venezia Giulia* (e le più dettagliate schede relative a singoli fondi municipali), che riportano dati «desunti dagli inventari corrisposti dai comuni, [...] fatti eseguire a cura della Soprintendenza archivistica con i fondi per il ripristino degli archivi terremotati e dalle schede ispettive». Va segnalata anzitutto una scheda dattiloscritta, redatta da Anna Gonnella, concernente l'archivio storico del comune di San Daniele, nella quale, nell'ambito della serie «Leva e truppe», una busta riguarda le «sommministrazioni di viveri alle truppe francesi» (1805, 1813-14). Sull'argomento sono da consultate inoltre, sempre a San Daniele presso la Biblioteca civica Guarneriana, 5 buste della serie «Amministrazione comunale», alla voce «Militari: requisizioni per vettovagliamento truppe» (1799-1817).

3. Per quanto riguarda la produzione vinicola, sempre con riferimento alla relazione del Rota (1810) citata in precedenza, essa era calcolata nel dipartimento di Passariano in conzi⁴⁴ 347.134, dei quali 214.215 destinati al consumo, con un esubero quindi di 132.916. In effetti, tale genere in Friuli era uno dei pochi che davano luogo a una corrente di esportazione. Essendo la popolazione consumatrice di vino stimata pari al 60 per cento di quella totale, la media annua *pro capite* era quindi di 1 conzo: dunque le affermazioni pessimistiche di Antonio Zanon, secondo il quale «quasi tutte le donne e moltissimi uomini invecchia[va]no senza appena aver assaggiato un sorso di vino o un frutto»⁴⁵, sembrano qui smentite. Quantunque generalmente di qualità piuttosto scadente, il vino forniva un apporto calorico sostitutivo in molti casi di altri essenziali cibi che risultavano carenti. Peraltro le zone montuose ne denotavano un'insufficienza più o meno

⁴³ Tale documentazione, raccolta da Maria Laura Iona, è conservata a Trieste presso la Soprintendenza archivistica del Friuli-Venezia Giulia (d'ora in poi sarà indicata come *Miscellanea sull'alimentazione*): rinvio in proposito, per ulteriori delucidazioni sugli sbocchi di tale ricerca archivistica, a BOF, *Per la storia dell'alimentazione in Friuli*, pp. 182-187.

⁴⁴ Il conzo di Udine corrisponde a 79,3045 litri: perciò 347.134 conzi equivalgono a circa 275.000 ettolitri.

⁴⁵ A. ZANON, *Edizione completa degli scritti di agricoltura, arti e commercio*, I, Udine 1828, p. 258.

marcata, mentre le aree collinari di Tarcento e del Collio, ma anche la plaga di Cividale e più vistosamente le zone di Sacile, di Pordeone, la Bassa di Palma e soprattutto quella di San Vito ne facevano registrare una produzione sovrabbondante rispetto al fabbisogno⁴⁶.

Sul consumo di vino in Friuli non posso che richiamare le indicazioni di Giovanni Panjek nel suo studio sulla vitivinicoltura friulana tra il '600 e l'800⁴⁷. Con riferimento al *Prospetto* redatto dall'Accademia agraria di Udine nel 1789, che presenta un quadro complessivo della realtà economica provinciale, la produzione di vino era valutata in circa 300.000 conzi (pari a 238.000 ettolitri), 225.000 dei quali consumati dai friulani⁴⁸. Considerando che nel 1790 la popolazione della provincia era di 342.867 abitanti, spettavano mediamente a ciascuno 52 litri l'anno, senza però calcolare il vino importato (del quale i gestori del dazio spesso facilitavano l'ingresso). La popolazione di Udine negli anni 1774-94, sulla base delle registrazioni del dazio del vino venduto alla spina, consumò mediamente 182 litri annui *pro capite*: in altri termini, circa mezzo litro al giorno. Calcolando, tuttavia, il consumo dei soli adulti (sopra i 14 anni), ne viene un consumo annuo individuale nel 1789-90 di 291 litri (ma di 215 globale *pro capite*), che è il massimo di quel periodo, mentre nel 1788-89 il consumo globale *pro capite* era stato di 179 litri e quello della sola popolazione adulta di 243, corrispondenti a 0,67 litri giornalieri: una razione giudicata dal Panjek attendibile e persino contenuta se rapportata a una stima del 1730, effettuata sulla base di dati fiscali, dei consumi di vino a Venezia. Fuori città, sottraendo il consumo (e la popolazione) di Udine, risulta che il vino mediamente consumato *pro capite* nel 1789-90 fu di 46 litri, alquanto inferiore rispetto ai maggiori consumi registrati in città, dove abbondavano bettole e osterie in ogni via⁴⁹, e dove il tenore di vita era relativamente più elevato.

⁴⁶ ROTA, *Relazione dell'opera della Commissione dipartimentale del censo*, pp. 261-270.

⁴⁷ G. PANJEK, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato (secoli XVII-XIX)*, Torino 1992.

⁴⁸ Conservato in forma manoscritta presso l'Archivio della BCU, il *Prospetto del Friuli veneto nella sua situazione, strade, popolazione, agricoltura, arti, commercio e transiti coi principali difetti e rimedi* fu pubblicato in *Per le cospicue nozze Billia-Rubini*, Udine 1876: v. in particolare p. 23.

⁴⁹ Nel 1812 è documentata a Udine l'esistenza di 150 locali pubblici, di cui 132 osterie, 9 bettole, 3 locande e 9 alberghi, rispetto ai 43 locali del 1569 (L. BURELLO, *Osterie dentro le mura di Udine tra il Quattrocento e i giorni nostri*, Monfalcone 1998, p. 22). E nel 1737 un proclama destinato a osti e bettolieri era stato recapitato

Tuttavia i consumi del Friuli, Udine esclusa, sono indubbiamente sottostimati, non considerando essi le quote di vino prodotte in proprio e destinate all'autoconsumo, le quali sfuggivano a ogni rilevazione, quantunque anche in città l'incognita dell'evasione daziaria non fosse da sottovalutare. Il Panjek ha riscontrato inoltre, con riferimento alla vendita di vino al minuto, forti oscillazioni dei consumi in rapporto alle variazioni di prezzo degli anni 1774-93, la qual cosa pare contraddire l'assunto di una rigidità dei consumi cui farebbe pensare la supposta importanza del vino nell'alimentazione popolare⁵⁰.

In una sua scheda contenuta nella menzionata *Miscellanea sull'alimentazione*, Roberta Corbellini segnala che nella parte antica dell'Archivio comunale di Udine, conservato presso l'Archivio di Stato del capoluogo friulano, sono rinvenibili, nella serie «Vino», documenti che vanno dal 1540 al 1807, contenenti disposizioni sulla vendita e i controlli dei prezzi, sulla qualità e la provenienza del vino.

In epoca napoleonica gli eserciti francese acquartierati in Friuli, pur non apprezzando il regime alimentare dei friulani, individuarono i prodotti migliori disponibili nella regione, *in primis* proprio il vino, provvedendosene abbondantemente. Si racconta che il generale Bernadotte, rientrando in missione a Parigi, fece procurare «sei para presciutti, molte pezze di formaglio fresco ed una quantità di Bottiglie di Vin Picolit e Refosco del più stupendo, ed altri molti generi»⁵¹.

Dalle informazioni pervenute a Emilio Morpurgo, coordinatore dell'Inchiesta agraria Jacini per il Veneto, si evince che la popolazione rurale ebbe a subire sul piano alimentare un deterioramento qualitativo rispetto a qualche decennio prima, segnatamente perché, a causa dell'oidio e della crittogama che avevano colpito i vigneti, si era verificata fin dagli anni Cinquanta una drastica contrazione produttiva di vino. Per giunta il prezzo della bevanda, quasi scomparsa dalla mensa contadina, avrebbe subito negli anni Ottanta un marcato

a 102 rivenditori, pari a un luogo di spaccio ogni 132 abitanti (PANJEK, *La vite e il vino*, p. 87).

⁵⁰ *Ibid.*, pp. 155-164; cfr. pure G. PERUSINI, *Bacco in Friuli*, in G. PERUSINI ANTONINI, *Mangiare e ber friulano*, Milano 1970, pp. 274-281.

⁵¹ FORAMITTI, *Aspetti dell'alimentazione dei soldati francesi*, p. 55; sul Picolit e il Refosco, antichi vini friulani che hanno connotato la storia enologica della regione, cfr. L. DORIGO-VIANI, *L'anima di un mondo e di un vino. Attestazioni in campo viticolo, note di vita rurale e costumanze di un tempo*, Reana del Rojale 2002; v. inoltre L. BERTOLI, *Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli*, Bologna 1978 (ristampa anastatica dell'edizione originaria: Venezia 1747); L. PERESSINI, *Il tesoro di Aurora: una storia per il tocai friulano*, Udine 2002².

ribasso, costringendo parecchi piccoli produttori a destinare alla vendita o al pagamento del canone colonico anche le quote precedentemente accantonate per l'autoconsumo, con conseguente forzata rinuncia a un notevole apporto calorico. Onde ovviare almeno parzialmente alla carenza di vino – riferiva Vincenzo Andervolti nella sua monografia sul distretto di Spilimbergo – «gli uomini, e spesso anche le femine, lo bev[evano] nei giorni di festa e di mercato, nelle osterie del Capoluogo e dei villaggi, dove le vendite di vino [...] si [erano] aumentate a dismisura dopo la scomparsa del vino nostrale»⁵². Altri informatori friulani del Morpurgo sottolineavano che i contadini «bev[evano] sempre acqua»; da Casarsa si puntualizzava che lo scarso vino disponibile era riservato alle giornate di più faticoso lavoro, mentre con le vinacce (con le «poche» lasciate dal padrone, si precisava da Latisana) veniva preparato «un vinello» che, guastandosi all'arrivo del caldo, era sostituito dall'aceto, con cui «si tempera[va] l'acqua per estinguere la sete»⁵³.

Quanto alle bevande, l'indagine del Consiglio sanitario provinciale confermava le risultanze dell'Inchiesta Jacini: agricoltori e operai «accompagna[vano] abitualmente i pasti con l'acqua», laddove il vino veniva assunto in prevalenza «fuori pasto nelle osterie, specialmente nei giorni festivi» e più frequentemente dagli operai di città, che talvolta «trasmoda[vano]». Si rilevava che «nelle abitudini della popolazione agiata, o quasi, dei maggiori centri» era ormai entrata la birra, non consumata però «come bibita da pasto»; gli spacci di «liquori e spiriti», inoltre, abbondavano «assai»: nei 179 comuni della provincia di Udine ne erano censiti ben 2.125, pari mediamente a uno ogni 209 abitanti. Qualche preoccupazione di ordine sociale era suscitata dal crescente consumo di superalcolici, attribuito peraltro alla «mancanza del vino»⁵⁴.

4. Di una qualche maggiore varietà vittuaria, ancorché non di una

⁵² V. ANDERVOLTI, *Nel cuore del Friuli: «squallore» e «miseria» per le crisi del baco e del vino*, in A. LAZZARINI, *Contadini e agricoltura. L'inchiesta Jacini nel Veneto*, Milano 1983, p. 348.

⁵³ *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, IV, *Relazione del Commissario Comm. Emilio Morpurgo sulla XI Circostrizione (provincie di Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Venezia, Treviso, Belluno e Udine)*, parte I, Roma 1882, pp. 151-152.

⁵⁴ *Relazione del Consiglio sanitario provinciale al R. Ministero dell'Interno sull'inchiesta intorno alle condizioni igienico-sanitarie dei comuni della provincia di Udine*, Udine 1885, pp. 53-54.

migliore qualità rispetto all'alimentazione contadina, sembravano fruire «i lavoratori del popolo» di Udine nell'età della Restaurazione: operai e artigiani, come emerge dai *Ricordi* di un contemporaneo,

consumavano poca carne di manzo, molti legumi conditi con carne di maiale, formaggi, vistello ed interiora di bovini; i fanciulli poi si usava pascerli di latticini e frutta: tutto ciò costava poco, compreso il vino che era buono e si vendeva a prezzi vilissimi, per cui gli operai ne facevano molto uso; si beveva pochissima birra ed il caffè era riguardato come un lusso⁵⁵.

Un maggiore assortimento di piatti compare in una «lista cibaria delle famiglie borghesi friulane» attorno a metà '800, rinvenuta in un «ricettario di cucina» dello speziale-poeta d'Aquileia Vincenzo Zandonati, che riporta i seguenti titoletti, seguiti ciascuno da un variegato elenco di vivande: «Minestre comuni di grasso», «Salse comuni», «Minestre di forchetta», «Magro», «Minestre di magro», «Cene», «Paste comuni»⁵⁶.

L'estensione della coltura maidicola nel corso del primo '800 nelle campagne veneto-friulane, cui fece riscontro un'ulteriore reale 'perdita di terreno' sia dei «grossami» che degli altri «minuti», fu affiancata da una sempre più dilatata propagazione della pellagra, patologia già diagnosticata nel secondo '700 e che infuriò per oltre un secolo. Essa era legata alla carenza della vitamina PP (niacina), per giunta presente nel mais in forma non biodisponibile. Pertanto, ancorché la polenta desse la sensazione della sazietà e consentisse probabilmente di elevare gli apporti calorici del vitto quotidiano, di fatto venivano a ridursi non poco i contenuti proteici e vitaminici⁵⁷.

Limitandoci a fornire qualche dato statistico sui cereali prodotti in Friuli dopo l'età napoleonica, il sorgoturco oscillò tra il 1817 e il '42 tra il 63 e il 72 per cento, attestandosi negli anni Cinquanta su quote pari o superiori al 75 per cento. Al contrario, il frumento, segnalato su valori del 16-18 per cento negli anni 1817-42, dopo la metà del se-

⁵⁵ A. PICCO, *Ricordi popolari dall'anno 1820 al 1866 intorno agli operai di Udine e provincia e ad altri distinti cittadini friulani*, Udine 1884, p. 17.

⁵⁶ R.M. COSSAR, *Vecchie cibarie friulane*, «Ce fastu?», 7 (1929), p. 121.

⁵⁷ Ciò accadeva soprattutto allorché, a fine estate, si contraevano i salari e i redditi contadini con conseguente depauperamento delle sostanze nutritive assunte e riduzione pressoché esclusiva del cibo a qualche fetta di polenta abbrustolita, tanto da far parlare, con riferimento alle popolazioni rurali lombardo-venete, di «dualismo alimentare» (A. DE BERNARDI, *Il mal della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane fra '800 e '900*, Milano 1984, pp. 42-49).

colo vide diminuire il proprio peso relativo attestandosi tra il 12 e il 15 per cento; analogamente la segale, da percentuali dapprima tra il 4 e il 9 (con una punta massima del 13 nel 1825), regredì fino a 2-3 punti percentuali negli anni Cinquanta; non diversamente il sorgo-rosso, dal 7-8 per cento, scese attorno al 2 per cento⁵⁸.

Non è questa la sede per ripercorrere, sia pure circoscrivendolo all'ambito friulano, il dibattito scientifico e le fasi della ricerca medica in ordine all'eziologia e alla terapia della pellagra, né le inchieste condotte su tale endemia (che forniscono in ogni caso puntuali indicazioni sulle carenze alimentari dei contadini), né per esaminarne i pesantissimi effetti socio-sanitari, e neppure le 'istruzioni' fornite sul piano alimentare per contrastarla, peraltro sovente inattuabili, dati lo 'strutturale' pauperismo contadino, gli statici rapporti di produzione e i vincoli di utilizzo dei terreni⁵⁹. Se la carta geografica di tale malattia sociale non è perfettamente sovrapponibile a quella del mais, nondimeno la prima – ha notato il Messedaglia – non oltrepassò mai i limiti della seconda⁶⁰; capillare fu la propagazione del morbo proprio là dove la maiscoltura era più largamente praticata, in un contesto socio-economico di miseria e di monofagismo⁶¹. Un'interessante discussione sulla pellagra e sulle connesse condizioni alimentari della popolazione rurale friulana si svolse nelle pagine del «Buletto del'Associazione agraria friulana» tra la fine degli anni Cinquanta e i primi anni Sessanta. Il pellagrologo Giacomo Zambelli constatava che in Friuli i cibi preparati con farina di mais, «concorrendo per nove decimi alla massa vittuaria dei villici, forma[va]no quindi il capitale massimo della loro alimentazione»⁶². A ribadire la sua tesi 'monofa-

⁵⁸ Elaborazione da G.D. FABRIS, *Statistica comparativa dell'agricoltura della provincia di Udine. Memoria letta nell'Accademia di Udine il 19 febbraio 1843*, «L'amico del contadino», 2 (1843), p. 186; *Rapporto della Camera di commercio e d'industria della provincia di Udine all'eccelso imp. reg. Ministero dell'industria e delle pubbliche costruzioni sullo stato dell'industria e del commercio negli anni 1853, 1854, 1855 e 1856*, Udine 1857, p. 21.

⁵⁹ Sulla pellagra in Friuli mi limito a citare G. MANZINI, *La pellagra: sue cause, suoi effetti, suoi rimedi*, Udine 1881, pp. 5-27; O. LUZZATTI, *Studi friulani sulla pellagra*, «Atti dell'Accademia di scienze lettere e arti di Udine», s. VII, 1 (1957-60), pp. 401-443; M. ROBIONY, *L'inchiesta sulla pellagra in Friuli a metà Ottocento*, «Storia economica», 6 (2003), pp. 287-314.

⁶⁰ A. MESSADAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza 1927, p. 405.

⁶¹ Cfr. A. CAFARELLI, *La terra avara. Assetti fondiari e forme di conduzione agraria nella Bassa friulana (1866-1914)*, Venezia 1999, pp. 186-196.

⁶² G. ZAMBELLI, *Studi sull'umana alimentazione e specialmente su quella degli*

gista' quale causa precipua della pellagra, il dottor Zambelli aggiungeva come il mais utilizzato dai contadini fosse spesso immaturo, imperfettamente stagionato e conservato, malamente macinato, e la polenta non risultasse sufficientemente cotta⁶³.

Nondimeno qualche altro studioso, come il dottor Gio. Batta Lupieri, reputava «gratuita l'incolpazione [della pellagra] fatta al grano-turco», obiettando che in Carnia essa era pressoché sconosciuta, non tanto perché la polenta fosse accompagnata da latticini e da un vitto sostanzioso, dal momento che le famiglie più povere anche nelle zone di montagna erano prive «non solo di latte ma d'ogni sostanza glutinosa e nutritizia», quanto per la molteplicità di cause «predisponenti ed occasionali» del «funesto malore»⁶⁴: senonché tali cause addotte dal Lupieri, che avrebbero colpito prevalentemente i contadini di pianura, appaiono alquanto discutibili, non molto fondate sul piano scientifico e persino fatalisticamente ritenute non rimuovibili. A sua volta, Gabriele Luigi Pecile, agiato possidente di Fagagna e futuro parlamentare della Destra storica nonché sindaco di Udine⁶⁵, puntualizzava che paradossalmente i contadini più esposti alla pellagra, a prescindere dai casi davvero conclamati di miserabilità, non erano i «sottani», nullatenenti e indebitati, i quali, non avendo speranza di acquisire una qualche proprietà, non si sentivano spinti a risparmiare, tant'è che d'estate potevano permettersi come vitto «due once di cacio la mattina, minestra condita a pranzo, erba con qualche briciolo di salume la sera, polenta a discrezione», mentre le filandiere portavano da casa una razione che valeva più del salario giornaliero, con polenta «quasi sempre accoppiata a qualche vivanda azotata»: più a rischio erano quei contadini che, accumulata una piccola sostanza e mossi dal desiderio

agricoltori dell'Italia superiore, «Bullettino dell'Associazione agraria friulana», s. I, 7 (1862), p. 209.

⁶³ *Ibid.*, pp. 201-203, 209-212, 217-220. L'illustre pellagrologo e consultore d'igiene presso l'Associazione agraria friulana aveva precedentemente pubblicato un apprezzato studio sull'argomento: G. ZAMBELLI, *Sulla pellagra e sui mezzi di prevenirla. Osservazioni morali, igieniche, agrarie*, Udine 1856.

⁶⁴ G.B. LUPIERI, *Giustificazione del grano turco relativamente alla pellagra*, «Bullettino dell'Associazione agraria friulana», s. I, 4 (1859), pp. 11-13: è la risposta polemica a una precedente memoria di G. ZAMBELLI, *Una rivoluzione agraria produsse la degradazione fisica dei nostri villici, una nuova rivoluzione agraria produrrà la loro fisica ristorazione*, «Bullettino dell'Associazione agraria friulana», s. I, 3 (1858), pp. 121-122.

⁶⁵ Cfr. P. FERRARIS, *Gabriele Luigi Pecile. Agricoltura e sviluppo socio-economico nel Friuli dell'Ottocento*, Udine s. d. [ma 1994].

di possesso, «si strappa[va]no il boccone di bocca, e si ciba[va]no persino di pane di saggina»⁶⁶.

Gli atti della ricordata Inchiesta Jacini rappresentano, anche per il Friuli, una fonte documentaria ineludibile sulle condizioni alimentari dei contadini alla fine degli anni Settanta, alla vigilia della crisi agraria che avrebbe dato il via nelle province venete a un drammatico esodo transoceanico senza ritorno. Un informatore del Morpurgo, Marzio De Portis, scriveva da Cividale:

L'ordinaria alimentazione dei coloni si fa[ceva] in tre pasti: la mattina, il più spesso, polenta sola, al mezzodì polenta e una minestra, generalmente leguminosa, e talvolta una piccola porzione di carne di suino, la sera polenta con verdura cotta o cruda, discretamente condita. I sottani alla mattina polenta *sola*, a mezzodì polenta e non sempre minestra, ma talvolta con qualche erbaggio cotto e male condito, od un pezzetto di carne di suino o latte, se ne [avevano], o formaggio ordinario e simili, e la sera polenta con erbaggi mal conditi o latte e spesso *sola* polenta⁶⁷.

Corale era anche da Aviano, Codroipo, Pordenone, Sacile, San Vito al Tagliamento la sottolineatura dell'utilizzo diffusissimo, se non esclusivo, della polenta di mais, «quasi mai accompagnata da carni e non sempre da legumi o pesce salato», mentre con il pollame allevato si provvedeva all'acquisto di sale, pepe e di un po' di «lingeria»⁶⁸. Prima di esporre con dovizia di dettagli le informazioni pervenutegli dai collaboratori di tutto il Veneto, lo stesso Morpurgo rilevava un fenomeno paradossale, precisamente riconducibile al monofagismo maidico: «il contadino insacca[va] la polenta, più o meno buona, nel suo stomaco, e raramente alterna[va] o mescola[va] questo cibo con altri. Tanto ci [era] ormai avvezzo che, nei primi tempi del servizio militare, benché meglio nutrito senza paragone, pati[va] la fame»⁶⁹.

Quanto all'allevamento domestico del maiale, reputato un'essenziale fonte di proteine e grassi da consumare lungo tutto l'arco dell'anno opportunamente dosati, non consta che esso abbia avuto una diffusione così capillare come molti, troppo frettolosamente, hanno

⁶⁶ G.L. PECILE, *Qualche parola sulla condizione dei nostri villici*, «Buletino dell'Associazione agraria friulana», s. I, 7 (1862), pp. 220-223.

⁶⁷ *Atti della Giunta*, IV, p. 150 (il corsivo è nella fonte citata).

⁶⁸ *Ibid.*, pp. 150-151.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 147; cfr. inoltre 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.

asserito⁷⁰. L'informatore da Casarsa, Giunio Paolo Zuccheri, osservando che «occorre[va] un maiale del peso di chilogrammi 150 circa per una famiglia composta di 12 individui»⁷¹, postulava – ha notato Paolo Foramitti – la possibilità di disporre di circa un chilogrammo di carne suina al mese *pro capite*, conteggiando tra l'altro in tale esigua quantità anche «ossa e scarti»: una disponibilità, dunque, davvero «insignificante»⁷², *a fortiori* considerando che non tutte le famiglie potevano permettersi 'il lusso' di allevare un maiale.

Di poco posteriore agli atti dell'Inchiesta Jacini è una relazione (1885) redatta per il ministero dell'Interno dal Consiglio sanitario provinciale di Udine⁷³, in cui tra l'altro, in risposta alla «questione XIII-Alimentazione», si ribadiva il preponderante utilizzo di granoturco da parte dei contadini e degli operai, pur dovendosi registrare, nel consumo percentuale medio *pro capite* di cereali, farinacei e legumi, qualche differenza tra le varie aree pedologiche ed economico-produttive della provincia: dal 59 per cento rilevato nella zona alpestre, il consumo di granoturco passava al 67 per cento nell'alta pianura, comprendente i centri più popolosi nei quali risiedeva «il maggior contingente di popolazione civile ed agiata» (con un consumo di frumento che qui toccava la punta massima del 14,70 per cento), per salire al 71,63 per cento nella pedemontana, fino a raggiungere l'84,34 per cento nella bassa pianura, dove per contro l'uso del frumento risultava contenuto in un modestissimo 6,73 per cento. Nella zona montana, dove si è già avuto occasione di rilevare un discreto consumo di latte e derivati, benché questi ultimi sovente tra i più poveri⁷⁴, si riscontrava altresì un maggiore ricorso a farinacei e legumi: si calcolava infatti un consumo medio di fagioli, piselli, fave del 9,46 per cento, di patate e grano saraceno del 15,47 per cento, di segale, orzo e riso dell'8,41 per cento. In definitiva, la quota media annua del consumo individuale di cereali, farinacei e legumi nell'intera provincia era stimata in 3,27 quintali, di cui 2,27, pari al 69,41 per cento, costituiti da granturco, non di rado di scadente qualità, mentre la frutta, fatta

⁷⁰ FADELLI, *Mangiare e bere nella pedemontana dell'Alto Livenza*, pp. 10-12.

⁷¹ *Atti della Giunta*, IV, p. 151.

⁷² P. FORAMITTI, «Sotto la forma della cosiddetta Polenta». *Aspetti dell'alimentazione in Friuli nell'Inchiesta Jacini*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. Sviluppo tecnologico e tradizioni alimentari all'alba del XX secolo*, Udine 2000, p. 100.

⁷³ *Relazione del Consiglio sanitario provinciale*, pp. 49-54.

⁷⁴ BOF, *Per la storia dell'alimentazione in Friuli*, pp. 208-214.

eccezione per qualche plaga collinare dove si faceva «qualche uso di castagne», non poteva ritenersi alimento significativo.

Circa il consumo di carni fresche, il Consiglio sanitario provinciale riconosceva la pratica impossibilità di fornire dati attendibili, sia pure «in via approssimativa». Soltanto da Udine, dove tutto il bestiame transitava per il macello pubblico, si potevano acquisire informazioni puntuali: sulla base di una media annua decennale, si calcolava per ciascuno dei 24.000 abitanti del capoluogo una quota media annua di carni, comprendente anche pollame e pesce fresco, pari a 56 chilogrammi, quota che sarebbe aumentata «di molto» se al numero complessivo dei residenti in città si fosse sottratto quello degli operai, che in buona parte «congiung[evano]» ai farinacei «un consumo sufficientemente rilevante di carni porcine salate e di latticini»⁷⁵.

5. Se risulta più proficuo, in generale, concentrare gli studi di storia dell'alimentazioni su comunità più o meno ristrette, istituti religiosi, educativi e caritativi, singole località e comunque microcosmi, alla prova dei fatti ciò non trova sempre puntuale conferma, come nel caso dell'ospedale di S. Maria della Misericordia di Udine, il cui archivio storico, inventariato da Liliana Cargnelutti⁷⁶, conserva una ricca documentazione prodotta in età patriarchina e veneta, mentre lacunosa appare quella relativa all'800. Esso è depositato, ma non interamente, nell'Archivio del Seminario arcivescovile di Udine (ASAU). Tuttavia – ha rilevato Luciana Morassi nell'introduzione a un volume miscelaneo sull'ospedale udinese – «le notizie estrapolabili dai quaderni delle spese non consentono [...] di distinguere l'alimentazione "normale" da quella "sanitaria"»: non sono rinvenibili infatti né diete, né puntuali razioni distribuite ai ricoverati⁷⁷. Nei *Capitoli riguardanti l'infermeria del pio ospitale maggiore di Udine*, pubblicati nel 1752, nei quali si determinavano i compiti del personale medico e di assistenza nonché i doveri dei malati stessi, si attribuiva all'infermiere, che accompagnava il medico nella visita ai degenti, la responsabilità di scrivere sulle apposite tabelle «la quotidiana regola del vitto di cadauno degl'infermi», oltre ai medicinali da somministrare. Alla sera l'infermiere doveva compilare tre liste contenenti il vitto del giorno suc-

⁷⁵ *Relazione del Consiglio sanitario provinciale*, p. 52.

⁷⁶ Cfr. *Archivio dell'ospedale di S. Maria della Misericordia di Udine. Inventario*, a cura di L. Cargnelutti, dattiloscritto non datato.

⁷⁷ 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.

cessivo: una per i governatori, una per il cuoco, una infine per il dispensiere, «colla nota de' brodi occorrenti per la mattina susseguente». Era previsto insomma – ha puntualizzato Flavio Ferrando nel suo contributo incluso nel menzionato studio sull'ospedale maggiore di Udine – un controllo capillare sulla distribuzione del cibo e, più in generale, sulle risorse economiche disponibili, e inoltre un'accurata sorveglianza, tale da evitare che cibi e vino fossero dispensati da non addetti, oppure venduti o permutati nelle infermerie. Il rigore imposto al cuoco e al dispensiere nell'osservanza delle prescrizioni dietetiche fa sospettare che gli abusi non fossero rari. Al cuoco spettava, tra l'altro, di «preservare i brodi colla debita economia per l'uso da farsi de' medesimi in tutto il giorno e la notte ancora occorrendo; onde rest[assero] a beneficio veramente di quelli che ne [avevano] bisogno». Il dispensiere, dal canto suo, era obbligato a tenere «sempre provvista la dispensa di cibi buoni e della qualità migliore, cioè di polli, galline, manzo, castrato, vitello, pane, ecc., secondo le stagioni e le esigenze»⁷⁸.

Anche il Ferrando ha ribadito la mancanza d'informazioni sulle razioni giornaliere dei ricoverati. L'esame delle vacchette delle spese può dare solo un'idea qualitativa del regime dietetico vigente, che si presenta sufficientemente ricco ed equilibrato, specie se messo a confronto con quello, spesso monotono e scompensato, seguito dalla maggior parte della popolazione, connotato da eccesso di carboidrati da un lato, da scarsità di proteine e grassi dall'altro. È plausibile che all'origine stessa di non poche patologie vi fossero forme di malnutrizione, gravi carenze vittuarie e disvitaminosi, particolarmente accentuate negli anni delle carestie, di cui ben 18 colpiscono il Friuli da metà '600 a fine '700, 'corredate' spesso da devastanti epidemie. Di qui la funzione non solo strettamente sanitaria dell'ospedale ma anche assistenziale, come traspare da certe diagnosi di ricoverati, definiti «atrofici», «malnutriti», «cachettici», oppure «deboli di mente», «pazzi», «malinconici». Le cifre destinate a spese di alimentazione, che naturalmente andrebbero rapportate al numero di persone che consumavano i pasti, sono ritenute tra metà '600 e fine '700 «di tutto rispetto», pari mediamente a lire venete 14.400 l'anno, a fronte di circa 1.200 lire destinate a pagare il personale. In un primo gruppo di spese figurano i cereali (e quindi i carboidrati): frumento, riso, miglio, orzo,

⁷⁸ F. FERRANDO, *L'assistenza sanitaria, in Ospitalità sanitaria in Udine*, pp. 188-193.

mais, segale, avena; in un secondo gruppo i legumi (e quindi le proteine vegetali): fagioli, fave, piselli, ceci, lenticchie; in un terzo gruppo le carni (pollo, vitello, manzo, castrato, agnello, capretto, maiale), cui si possono aggiungere formaggio, pesce e uova, mentre voce autonoma costituiscono le minestre, oltre al vino e a condimenti e spezie. Le spese per cereali sono relativamente modeste, pari solo all'11 per cento delle complessive spese alimentari, ma occorre considerare che il frumento, e non esso soltanto, era ricavato dalle esazioni degli affitti in generi dei fondi di proprietà dell'ospedale. Dal 1738 è registrato un sensibile aumento delle spese per orzo e riso, il quale ultimo giunse a toccare il 62 per cento delle spese totali per cereali. Una delibera del consiglio segreto (7 giugno 1739), di cui però andrebbe verificata l'applicazione, imponeva la sospensione ai malati di vino, legumi o altri cibi somministrati indifferente fino ad allora ai sani e agli infermi: a questi ultimi si sarebbe dispensata «quella sola porzione di pane e di carne bastevole per l'occorrenza giusta la prescrizione del medico». Nel corso del '700 la spesa di carne lievitò sensibilmente, come pure quella di altri alimenti proteici (latticini e pesce), sia per l'incremento del numero dei ricoverati, sia per l'aumento dei prezzi. Qualche indicazione sulla dieta ospedaliera si è trovata in un foglio senza data, ma probabilmente risalente al 1662:

Alle persone di famiglie [i vari reparti: uomini, donne, soldati] si dà 14 pani per ciascuno ogni settimana di once 32; 3 onze di carne fresca al giorno per tre giorni alla settimana, negli altri due giorni minestra con carne porcina ed un ovo ai vecchi, vecchie e indisposti. Un boccale di bevanda al giorno [litri 1,24] più o meno temperato conforme alla qualità delle persone⁷⁹.

In un sondaggio che ho effettuato sul registro del dispensiere⁸⁰ dell'ospedale relativamente al decennio 1791-92/1800-01 (i conti di esercizio risultano datati al 27 giugno di ogni anno), sono elencate le seguenti voci di generi annualmente dispensati: farina, per un totale di 54-56.000 libbre (ma 65.000 nel 1801), di cui 45-46.000 di frumento (ma 54.000 nel 1801) per pane bianco, 8-9.000 per pane bruno; circa 1.200 per «fugazze di Pasqua», oltre 2.000 «per far bigoli»; quanto al pane, se ne dispensavano annualmente circa 30.000 «bine» (ma 35.000 nel 1801) e da 7 a 9.000 «bine» di pane bruno (ottenuto con farina

⁷⁹ *Ibid.*, pp. 194-196, 212, 218.

⁸⁰ ASAU, fd. *Ospedale S. Maria della Misericordia di Udine*, b. 494, reg. *Conti del dispensiere principiano l'anno 1791-92 sin l'anno 1809*: in quel periodo il dispensiere fu Antonio del Negro.

di segale, sorgoturco e «semolei»); orzo e «pirra» da 3.500 a 5.000 libbre; «bigoli» da 2.500 a 4.000; risi 7-10.000 libbre; fave 2-4.000; «fagioli» 7-12.000; in quantità inferiori, e non tutti gli anni, si utilizzavano pure miglio e «lenti», probabilmente per minestre; la carne distribuita, di manzo, vitello e castrato, era pari a circa 16.000 libbre annue (con una punta di 20.000 nel 1801); il «pollame» variava da 80 a 130 capi l'anno; le uova oscillavano tra le 8 e le 12.000 (con un massimo di 17.000 nel 1795); il lardo da 250 a 400 libbre; il burro si attestava sulle 2-300; inoltre sono riportati nel registro sale, olio, «pevere».

In un prospetto analitico del conto economico del 1797 (elaborato sulla media decennale delle mediocrità: trattasi quindi di spese e consumi rapportati ai valori medi dell'ultimo decennio), riprodotto dal Panjek⁸¹ nel suo contributo relativo ai rendiconti dei camerari dell'ospedale di Udine in età veneta, risulta che le spese alimentari medie annue per il mantenimento di 260 persone tra malati e personale di servizio ammontavano al 41 per cento del totale, ossia a lire venete 54.000 su 132.000 di uscite complessive contabilizzate: di esse il 33 per cento per carne, uova, burro, minestre; il 14 per cento per vino; il 32 per cento per frumento⁸²; stupisce che non figurino spese per il riso, mentre alquanto modeste sono quelle per sorgoturco, orzo, fave e fagioli⁸³.

Di notevole importanza fu per l'ospedale di Udine in età moderna la cura degli esposti, la quale richiedeva ingenti risorse umane ed economiche assorbendo una quota ragguardevole della spesa complessiva di gestione, sia per l'alimentazione all'interno del nosocomio dei bimbi e delle «nene», aumentate fino a una ventina nel secondo '700 e la cui permanenza media era di 3-4 mesi, sia per pagare il baliatico alle nutrici che si occupavano dei piccoli all'esterno della struttura. Quando non era possibile l'allattamento al seno, si ricorreva al latte di capra. Con lo svezzamento si somministrava una «panadella liquida di pane di formento, condita con butirro e poco olio di oliva», escludendo il latte che, unito alla pappa, provocava disturbi gastrici. Dal 1791, mu-

⁸¹ G. PANJEK, *I rendiconti dei camerari in età veneta*, in *Ospitalità sanitaria in Udine*, pp. 269-287.

⁸² In realtà alle spese per frumento, come pure a quelle per segale, avena, miglio e sorgoturco, facevano riscontro altrettante entrate, poiché tali cereali provenivano dalla riscossione degli affitti semplici e perpetui dell'ospedale: anzi, la quota maggiore di tali generi veniva venduta, andando a formare un'elevata percentuale dell'attivo del conto economico dell'ente.

⁸³ PANJEK, *I rendiconti dei camerari*, pp. 282-283, 287.

tuando modelli inglesi e francesi che anticipavano lo svezzamento anche per sopperire alla scarsità di balie, si applicò con la massima cura una ricetta con i seguenti ingredienti:

pane onces due, latte di armenta perfetto e fresco libbre due e mezza, con zucchero onces una, serve di giornaliero alimento a num. 8 fanciulli. Per esser questo latte assai ricco di sostanza, pingue e cacciato, ha bisogno di qualche correttivo, e questo consiste nell'unire alla suddetta dose di latte libbre una e onces tre di acqua [...] Per dare un maggior gusto e nutrimento a questa pappa, vi si aggiungano poche mandorle dolci, e queste infrante.

La dieta era diversificata per i piccoli più cagionevoli di salute e il ricorso precoce alla pappa diventava obbligatorio per i bimbi affetti da qualche malattia⁸⁴. Rimanendo in tema di alimentazione infantile sia pure in ambito extraospedaliero, il medico Francesco Pelizzo stigmatizzava verso metà '800 come molti fanciulli fossero nutriti «con certa pappolata composta di pane ed acqua conditi col burro o con olio d'oliva, il tutto si cuoce[va] finché si riduce[va] ad una pasta». Tale «greve poltiglia» risultava indigesta al «diligato stomaco di que' piccini, da eccitar loro il vomito». Altro «riprovevole abuso» di madri o nutrici che nel corso dell'allattamento scarseggiavano di latte proprio era quello di sostituirlo con legumi, carne di bue e vino «in misura financo eccedente», provocando naturalmente gastroenteriti⁸⁵.

Sempre a proposito di alimentazione ospedaliera, qualche più puntuale indicazione dietetica è stata reperita da Andrea Cafarelli per l'ospedale della fortezza di Palma⁸⁶, il cui archivio storico è «in buono stato di conservazione e discretamente ordinato». Nell'inedita documentazione archivistica non mancano tabelle di diete, perlopiù ottocentesche, da cui si evincono, oltre alla quantità e qualità delle pietanze, i diversi regimi alimentari prescritti ai degenti. Invero solo dalla fine del '700 l'aumento dei ricoverati indusse l'amministrazione ospedaliera a indire, con cadenza triennale, gare d'appalto per la fornitura

⁸⁴ L. CODARIN, *L'assistenza agli esposti*, in *Ospitalità sanitaria in Udine*, pp. 143-147.

⁸⁵ F. PELIZZO, *Notizie statistiche della provincia del Friuli*, 1846, in BCU, fd. *Principale*, ms. 952, p. 233.

⁸⁶ A. CAFARELLI, *Aspetti e problemi dell'alimentazione nella Bassa friulana attraverso le carte dell'ospedale della fortezza di Palma (1647-1914)*, paper per il seminario «L'alimentazione urbana e rurale tra medioevo ed età moderna: esplorazione delle fonti e prime indagini», organizzato dal Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale «Anna Maria Nada Patrone» e svoltosi l'8-9 ottobre 2004 a Guarene (Cuneo).

e la cottura dei pasti, fissando rigorosamente le razioni giornaliere da somministrare ai malati secondo le prescrizioni mediche:

La «pietanza intera», distribuita nei casi evidenti di iponutrizione e negli stati convalescenziari, risultava così articolata: la mattina una tazza di brodo con un'oncia di pane in fettine; a pranzo 3 once di riso, 6 once di carne, 3 once di pane e un quarto di boccale di vino [circa 300 ml]; la sera un'oncia di zuppa di verdure o carne con pane. La «mezza pietanza», che veniva corrisposta più frequentemente, includeva: la mattina 2 once di pane con brodo; il mezzodì un uovo con un ottavo di vino; la sera «panata» con uovo. La «dieta» consisteva invece in una tazza di brodo mattutino, panata con uovo a pranzo, «brodettino» o «panata con ovo» la sera.

Se la composizione della «regola del vitto» non pare distinguersi per varietà e modesti risultano parimenti gli apporti calorico, vitaminico e proteico, spicca – come già segnalato per l'ospedale di Udine – la presenza di uova e di carne, solitamente bovina. Non sottovalutabili erano, inoltre, i costi relativi alle 'addizionali' per la preparazione delle vivande, anzitutto sale e condimenti, fra i quali olio, burro e lardo. Quanto all'incidenza di frutta e ortaggi, provenendo essi dalle terre di proprietà del nosocomio, sfuggivano sovente alla contabilizzazione, ancorché in alcuni inventari non manchino cenni sulle giacenze della dispensa, nei cui scaffali si trovavano fagioli, cipolle, rape, fave, broccoli, oltre che frutti di varie specie. Sembra però che il consumo di questi ultimi fosse appannaggio del solo personale sanitario. Tratto distintivo del vitto dei degenti era il pane bianco, del tutto inusuale presso la popolazione della Bassa friulana, dove dominava incontrastata la polenta di mais. Proprio la presenza di questo alimento, assieme alla carne e alla minestra, costituì forse – ha rilevato Paolo Frascani⁸⁷ con riferimento a un più ampio contesto sanitario – «l'intervento più concreto che la medicina ospedaliera ottocentesca [fu] in grado di apprestare contro alcune delle più diffuse endemie», la pellagra *in primis* almeno nell'area lombardo-veneta. Certo, bisognerebbe poi verificare in quale misura il vitto prescritto nei regolamenti ospedalieri abbia trovato puntuale applicazione. Di non trascurabile importanza sulla mensa del nosocomio di Palmanova, non diversamente da quello di Udine, fu il riso, che non ebbe davvero fortuna tra gli agricoltori della Bassa friulana, i quali, mossi da pregiudizi e ignoranza, giunsero persino a vietarne la coltivazione adducendo «l'insalubrità delle risaie», tanto che all'inizio del '900 se ne coltivavano in

⁸⁷ P. FRASCANI, *Ospedale e società in età liberale*, Bologna 1986, pp. 101-102.

quella plaga appena 300 ettari: purtroppo scarseggiavano le risorse tecniche, finanziarie e umane atte a promuovere la risicoltura e a intaccare la rigidità dei tradizionali assetti colturali⁸⁸.

Di fatto il regime alimentare prevalente tra la popolazione del Friuli meridionale – ha attestato verso metà '800 Francesco Pelizzo in un suo studio conservato manoscritto presso la BCU – era monocorde e alquanto povero: «Il vitto loro [era] quasi solo di polenta, di pesce, di qualche legume e frutta della peggior qualità, di cocomeri ingialliti e di zucche. Le donne [erano] più sobrie ancora degli uomini e quasi tutte si asten[evano] dal vino»⁸⁹.

Nel rigore della dieta ospedaliera di Palmanova influirono soprattutto «pragmatiche ragioni economiche»: si consideri, del resto, che, sul totale delle spese di gestione, il vitto incise per il 39 per cento nel 1822, per il 47 per cento nel 1848, per il 56 per cento nel 1878. Fu presumibilmente per contenere tale lievitazione che nel 1837 (all'epoca la spesa di carne copriva da sola quasi la metà dell'intera spesa vituaria) si richiese al medico di predisporre cinque nuovi piani dietetici, assegnando un limite massimo di spesa *pro capite* variante dai 28 centesimi della dieta più povera ai 61 di quella più ricca.

La prima, quella più povera, era così strutturata: la mattina, 8 once di brodo e 6 once di carne da brodo; a pranzo e a cena un'oncia di pane. La dieta più 'generosa' prevedeva: la mattina, 2 once di pane asciutto e 6 di carne da brodo; a pranzo, 4 once di pane, 2,5 once di riso e 12 centesimi di boccale di vino [circa 144 ml]; la sera 4 once di pane, 1,5 once di formaggio e 12 centesimi di boccale di vino.

Sempre nel 1837, i nuovi contratti di appalto per la fornitura della mensa, oltre a perseguire economie di spesa, stabilirono una cura maggiore dei cibi, che non solo dovevano essere «di ottima qualità e di giusto peso», ma andavano assaggiati preventivamente dal medico: il pane, in particolare, doveva essere perfettamente bianco e ben cotto, le uova fresche e la carne acquistata giornalmente dalla prima beccheria del paese; il vino nuovo non poteva essere ricevuto né somministrato prima del mese di gennaio⁹⁰.

Un'utile documentazione per ricerche di storia alimentare è rinvenibile anche presso altri ospedali del Friuli, come nel caso del noso-

⁸⁸ CAFARELLI, *La terra avara*, pp. 302-303.

⁸⁹ PELIZZO, *Notizie statistiche*, p. 316.

⁹⁰ CAFARELLI, *Aspetti e problemi dell'alimentazione nella Bassa friulana*.

comio pordenonese di S. Maria degli angeli, nel cui fondo archivistico depositato presso l'Archivio di Stato di Pordenone sono conservati, ma solo a partire dal 1882, contratti per la fornitura di generi alimentari e tabelle dietetiche⁹¹.

6. Un alimento che stentò a prendere piede in Friuli, dove cominciò a diffondersi soltanto dopo la carestia del 1816-17, fu la patata, la cui ascesa appare tutt'altro che irresistibile. Non mancarono le eccezioni dei soliti sperimentatori e proprietari illuminati, ma a poco valse la propaganda svolta nelle province venete sia dalle accademie agrarie sorte nel secondo '700, sia dalla pubblicitica a carattere agronomico. Giovanni Panjek ha ricostruito il vivace dibattito degli anni Sessanta del '700⁹², cui diede esca soprattutto uno studio di Antonio Zanon, che si era procurato patate da semina di provenienza inglese e scozzese, consegnandole al conte Fabio Asquini e a Giovanni Socrate, rispettivamente segretario e cancelliere della Società di agricoltura pratica di Udine, i quali ne avevano sperimentato la coltivazione nelle loro terre con discreti risultati. L'economista udinese perorò la causa della patata come alimento integratore della dieta contadina e valido succedaneo dei cereali, segnatamente nel caso di insufficiente o mancato raccolto del granturco. Essa, comunque, andava preferita alla rapa sotto tutti i riguardi: per la sua panificabilità (mescolata con farina di frumento), la sua maggiore produttività, il prezzo più elevato, l'ottimo foraggio per il bestiame; avrebbe potuto inoltre consentire la vendita di parte del raccolto di sorgoturco. Zanon illustrò altresì le modalità di coltivazione e gli svariati utilizzi alimentari della patata. Egli, del resto, non si stupiva della diffidenza dei contadini, «mentre patì una lunga persecuzione il Sorgoturco, che la Divina Provvidenza ci mandò dalla stessa parte di mondo da cui ci sono venute le patate»⁹³. Onde persuadere i villici a introdurre nel loro regime alimentare il prezioso tubero, Zanon argomentava che, se essi avessero visto nutrirsi di patate «i gentiluomini, e le persone

⁹¹ V. in proposito, nella citata *Miscellanea sull'alimentazione*, la scheda redatta da Tullio Perfetti.

⁹² G. PANJEK, *In margine alla storia dell'alimentazione. Un dibattito settecentesco sull'introduzione della patata nel Veneto*, in *Raccolta di scritti per il cinquantesimo anniversario* [Facoltà di Economia e commercio, Università degli studi di Trieste], Udine 1974, pp. 573-587.

⁹³ A. ZANON, *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, Venezia 1767, in particolare pp. 30-36, 48-50, 69-70.

civili e benestanti», ne sarebbero ben presto diventati «ghiotti» quanto gli Irlandesi⁹⁴.

Non concorsero a diffondere la coltivazione delle patate né l'esempio delle guarnigioni austriache, che negli anni di occupazione del Veneto tra fine '700 e inizio '800 ne consumarono forti quantitativi, né i contatti dei *cramârs*, gli emigranti stagionali della Carnia (dai quali esse erano chiamate *cartufule* o *tartufole*, termine di evidente derivazione germanica), con le popolazioni d'oltralpe. I detrattori di tale tubero 'cavalcarono' le parzialmente giustificate perplessità dei contadini, cui non erano estranee ragioni di natura psicologica: la patata, infatti, era stata inizialmente presentata come cibo per gli animali e di sapore piuttosto sgradevole, il che non è difficile a credersi se si considera che la patata attuale è frutto di un'opera plurisecolare di selezione e ibridazione; per non aggiungere che la famiglia delle solanacee, cui essa appartiene, include anche specie velenose, inducendo un ulteriore motivo di sospetto⁹⁵. Un libro ricco d'informazioni e di gradevole lettura, che nei suoi agili capitoli affronta le difficoltà di diffusione di tale coltura in Friuli, occupandosi altresì di mais e di altri temi 'alimentari', è quello di Tito Maniaco, *La patata non è un fiore. Vivere e morire da contadini*⁹⁶.

Le mercuriali delle patate comparvero a Udine nel 1815, a indicare che solo da allora esse cominciarono a essere negoziate in quantitativi non trascurabili⁹⁷. Dal 1816 fu avviata la distribuzione su vasta scala, per iniziativa del governo, di patate inglesi da seme. Il già citato Fulgenzio Schneider, raccogliendo le tenaci memorie orali della propria comunità, riferisce che nel 1817 l'imperatore d'Austria Francesco I si provvide di tale tubero, facendolo distribuire ai sudditi delle province più povere e guadagnandosi così il soprannome di «Patata».

⁹⁴ Id., *Edizione completa degli scritti di agricoltura*, VII, Udine 1830, p. 313.

⁹⁵ Sulle iniziali giustificate resistenze dei contadini verso la patata, che comunque già nel primo '800 suscitò l'attenzione della cucina 'alta' per le numerose e raffinate elaborazioni economiche e gastronomiche da essa consentite, occupando, a differenza del mais, «uno spazio culturale socialmente eterogeneo», v. M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1999², pp. 170-175, 231.

⁹⁶ Editto a Pordenone nel 1997; cfr. inoltre, su un piano più generale, R.N. SALAMAN, *Storia sociale della patata*, Milano 1989 (*The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge 1985, ediz. riveduta a cura di J.G. HAWKES sull'originale del 1948); M. SENTIERI-G.N. ZAZZU, *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari 1992, pp. 232-243.

⁹⁷ PANJEK, *In margine alla storia dell'alimentazione*, pp. 578-579.

A Barcis, località della montagna carnica occidentale, nel 1817 ne furono distribuite ai 50 piccoli proprietari più poveri del comune, con istruzioni sul modo di coltivarle, 600 libbre grosse venete (chilogrammi 286), prelevate dal magazzino governativo di Maniago: il debito di 66 lire si sarebbe saldato in autunno, dopo il raccolto. Solo pochi anni prima, nel già menzionato questionario napoleonico del 1807 inviato a tutti i comuni dai funzionari governativi, uno dei 100 quesiti chiedeva perché, soprattutto nei comuni di montagna, non risultasse generalizzata la coltivazione della patata, la cui utilità era già stata altrove sperimentata. Presso l'archivio di qualche singolo comune è stata rinvenuta copia delle risposte fornite. Ecco quella, un po' sibillina per la verità, del notaio Lucchini di Sauris: patate «in parte ne coltivano in parte no, non avendo tempo d'avantaggio». L'interpretazione probabile – osserva Gian Paolo Gri –, ancorché forse troppo sbrigativa, è che non avevano tempo da perdere in esperimenti colturali coloro che dovevano arrabattarsi ogni anno per sopravvivere all'inverno⁹⁸. Ad Arta si rispose che le patate «non si coltiva[va]no perché si [era] provato che non vi ri[uscivano]»⁹⁹, mentre a Venzone si addusse che

il Montagnolo, inscio della copiosa produzione e salutare effetto delle stesse, non sa[peva] mai azzardarsi a coltivarle, temendo quasi per quell'anno d'aver perduto le fatiche e il terreno. A questa irresoluta e condannabile condotta p[oteva] forse aver dato forza l'asserzione di qualche mal istruito, che dopo aver sperimentato per qualche accidente un mal esito della coltivazione dei pomi di terra, spande[va] fra il volgo l'impossibilità di realizzarne con fortuna il metodo¹⁰⁰.

Nella pubblicata inchiesta napoleonica del 1807¹⁰¹ il ruolo delle patate appare – rileva ancora il Gri – «marginalissimo»: solo 9 infatti dei 188 comuni dichiararono che sui propri terreni venivano coltivate «tartufole». Di essi 4 (Cercivento, Paularo, Prato Carnico, Sutrio) si trovano nella Carnia della «cramarìa», la parte della montagna rivolta verso i Paesi alemanni, dove si era conosciuta la carestia del 1763-64 che sembra sia stata il decisivo propulsore dell'introduzione della pa-

⁹⁸ G.P. GRI, *La patata in montagna. Coltivazione, alimentazione, etnologia alpina*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. Recupero e valorizzazione delle tradizioni alimentari*, pp. 64-65.

⁹⁹ ZENAROLA PASTORE, *Una inchiesta amministrativa*, p. 132.

¹⁰⁰ *La Municipalità di Venzone sul principio del secolo*, pp. 10-11.

¹⁰¹ *Il Friuli nel 1807*.

tata in quei Paesi, mentre gli altri 5 comuni sono localizzati nell'area slovenofona del Friuli. In ogni caso si tratta di comuni di montagna, come se la patata manifestasse una vocazione colturale di alte quote e di campi in pendio. La situazione però sarebbe mutata nel volgere di pochi anni: nelle *Notizie statistiche del Friuli dell'anno 1823* la produzione complessiva risultava di oltre 103.000 quintali, corrispondenti a una quota annua *pro capite* di 31 chilogrammi e mezzo. Nel 1834, nella sola Carnia, la produzione media annua per testa di «pomi di terra» ammontava a 78 chilogrammi, ma con una distribuzione produttiva disomogenea: a Sappada, ad esempio, ne erano registrati 390, ma in quel comune erano censiti anche 230 maiali, la qual cosa ne fa supporre un cospicuo impiego nell'alimentazione animale¹⁰². Come si può spiegare tale crescente importanza della patata nell'età della Restaurazione? Nel quadro dell'ecosistema alpino, essa probabilmente tendeva a far conseguire alla comunità di villaggio alpina l'autosufficienza alimentare; presentava inoltre i vantaggi di essere coltivabile sopra i limiti altimetrici dei cereali, di adattarsi a tutti i terreni, di non essere esposta alle grandinate né ai crolli della temperatura estiva, di favorire l'allevamento domestico del maiale, nonché di essere ben conservabile nei mesi invernali.

La produzione dell'utile tubero, nondimeno, ebbe a subire una lunga battuta d'arresto: il dottor Lupieri lamentò nel 1857 che, «per arcane combinazioni cosmo-telluriche, manca[va] da 11 anni quasi per intero il prodotto delle patate». In effetti, su tale raccolto «importantissimo» si faceva affidamento per l'alimentazione della popolazione carnica per una quarta parte dell'anno¹⁰³. Ancora al tempo dell'Inchiesta Jacini la patata, quantomeno nelle zone di pianura, non doveva essere diffusamente coltivata, se è vero che di essa veniva fatta menzione solo dall'informatore di Aviano, località del pedemonte occidentale¹⁰⁴.

All'«ipotesi della patata», secondo cui proprio alla coltivazione del tubero di provenienza americana sarebbe riconducibile la «rivoluzione demografica» della montagna nell'800¹⁰⁵, si è tuttavia obiettato che essa, fornendo un minore apporto calorico per unità di peso, non avrebbe adeguatamente compensato – ha asserito Massimo Livi Bacci – il ri-

¹⁰² GRI, *La patata in montagna*, pp. 66-69.

¹⁰³ G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrari, boschivi, industriali, commerciali ed economici relativi alla Carnia e necessarie provvidenze*, «Annuario dell'Associazione agraria friulana», 2 (1858), p. 235.

¹⁰⁴ *Atti della Giunta*, IV, p. 150.

¹⁰⁵ GRI, *La patata in montagna*, pp. 69-73.

dotto consumo cerealicolo¹⁰⁶. In definitiva, nella misura in cui la patata si è sostituita ai grani, ai legumi e fors'anche, almeno parzialmente, ai latticini, pur compensando il declino delle disponibilità cerealicole e concorrendo alla crescita demografica, avrebbe rappresentato un deterioramento qualitativo, se non anche quantitativo, sul piano alimentare. Ma questa, come altre, è tesi controversa su cui rimane aperta la discussione.

FREDIANO BOF
Università di Udine

¹⁰⁶ M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna 1989², pp. 131-134.