

STORIA ECONOMICA

ANNO XXIII (2020) - n. 1



Edizioni Scientifiche Italiane

Direttore responsabile: LUIGI DE MATTEO

Comitato di Direzione: ANDREA CAFARELLI, GIOVANNI CECCARELLI, DANIELA CICCOLELLA, ALIDA CLEMENTE, FRANCESCO DANDOLO, LUIGI DE MATTEO, GIOVANNI FARESE, ANDREA GIUNTINI, ALBERTO GUENZI, AMEDEO LEPORE, STEFANO MAGAGNOLI, GIUSEPPE MORICOLA, ANGELA ORLANDI, PAOLO PECORARI, GIAN LUCA PODESTÀ, MARIO RIZZO, GAETANO SABATINI

La Rivista, fondata da Luigi De Rosa nel 1998, si propone di favorire la diffusione e la crescita della Storia economica e di valorizzarne, rendendolo più visibile, l'apporto al più generale campo degli studi storici ed economici. Di qui, pur nella varietà di approcci e di orientamenti culturali di chi l'ha costituita e vi contribuisce, la sua aspirazione a collocarsi nel solco della più solida tradizione storiografica della disciplina senza rinunciare ad allargarne gli orizzonti metodologici e tematici.

Comitato scientifico: Frediano Bof (Università di Udine), Giorgio Borelli (Università di Verona), Aldo Carera (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano), Francesco D'Esposito (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Marco Doria (Università di Genova), Giulio Fenicia (Università di Bari Aldo Moro), Luciana Frangioni (Università di Campobasso), Paolo Frascani (Università di Napoli "L'Orientale"), Maurizio Gangemi (Università di Bari Aldo Moro), Germano Maifreda (Università di Milano), Daniela Manetti (Università di Pisa), Paola Massa (Università di Genova), Giampiero Nigro (Università di Firenze), Nicola Ostuni (Università Magna Graecia di Catanzaro), Paola Pierucci (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Giovanni Vigo (Università di Pavia), Giovanni Zalin (Università di Verona)

Storia economica effettua il referaggio anonimo e indipendente.

Direzione: Luigi De Matteo, *e-mail:* ldematteo@alice.it.

Redazione: Storia economica c/o Daniela Ciccolella, CNR-ISMed, Via Cardinale Guglielmo Sanfelice 8, 80134 Napoli; *e-mail:* ciccolella@ismed.cnr.it.

Gli articoli, le ricerche, le rassegne, le recensioni, e tutti gli altri scritti, se firmati, esprimono esclusivamente l'opinione degli autori.

Amministrazione: Edizioni Scientifiche Italiane, via Chiatamone 7, 80121 Napoli – tel. 081/7645443 pbx e fax 081/7646477 – Internet: www.edizioniesi.it; *e-mail:* periodici@edizioniesi.it

Registrazione presso il Tribunale di Napoli al n. 4970 del 23 giugno 1998.

Responsabile: Luigi De Matteo.

Copyright by Edizioni Scientifiche Italiane – Napoli.

Periodico esonerato da B.A.M. art. 4, 1° comma, n. 6, d.P.R. 627 del 6 ottobre 1978

SOMMARIO

ANNO XXIII (2020) - n. 1

ARTICOLI E RICERCHE

- GIULIO FENICIA, *Una soluzione atipica al disavanzo pubblico napoletano del 1575: il «donativo della numerazione»* p. 5
- FRANCESCA FERRANDO, «*Acciò la gente stii occupata*». *Le manifatture dell'Albergo dei poveri di Genova* » 41
- ALIDA CLEMENTE, *Ai margini della capitale? Spazi urbani, conflitti distributivi e dinamiche politico-istituzionali nella pesca napoletana del secondo Settecento. Il caso di Santa Lucia a mare* » 73
- ALESSANDRA TESSARI, *Quality control in the British food system from the Victorian Age to the self-service revolution* » 107
- ANDREA LEONARDI, *Tra squilibri finanziari e strategie nazionali: le banche di Trieste e dei territori ex asburgici dopo la prima guerra mondiale* » 135
- GERARDO CRINGOLI, *Una relazione parallela nel sistema bancario italiano: Toeplitz e Agnelli (1915-1933)* » 165
- ÁNGEL CALVO, *Domestic market and internationalisation in the telecommunications equipment industry: Telettra Española at the end of the 20th century* » 203

NOTE E INTERVENTI

- IDA FAZIO, RITA FOTI, *The establishment of the free port of Messina between the XVII and XVIII centuries. An ongoing research agenda* » 229

RECENSIONI E SCHEDE

- Armando Sapori*, a cura di S. Moscadelli e M.A. Romani, Università Bocconi Editore, Milano 2018 (M.P. Zanoboni) » 247

- A History of Wine in Europe, 19th to 20th Centuries*, I, *Winegrowing and Regional Features*; II, *Markets, Trade and Regulation of Quality*, a cura di S.A. Conca Messina, S. Le Bras, P. Tedeschi e M. Vaquero Piñeiro, Palgrave Macmillan, 2019 (M. Robiony) » 249
- ROSARIO LENTINI, *Sicilie del vino nell'800. I Woodhouse, gli Ingham-Whitaker, il duca d'Aumale e i duchi di Salaparuta*, Palermo University Press, Palermo 2019 (P.-S. Canale) » 254
- MARIA PAOLA ZANOBONI, *La vita al tempo della peste. Misure restrittive, quarantena, crisi economica*, Jouvence, Milano 2020 (R. Salvemini) » 256

RECENSIONI E SCHEDE

Armando Saporì, a cura di S. Moscadelli e M.A. Romani, Università Bocconi Editore, Milano 2018, pp. 263.

A coronamento del convegno celebrativo tenutosi a Siena nel novembre del 2016, a 40 anni dalla scomparsa del celebre storico dell'economia, questo volume rappresenta un contributo di primaria importanza per la conoscenza della vicenda umana e scientifica di Armando Saporì (1892-1976), sul quale gli studi sono ancora ben pochi. Ad aumentare l'importanza del volume è il fatto che i saggi in esso contenuti sono basati per la maggior parte sul carteggio inedito dello Storico, conservato a Siena, presso la Biblioteca comunale degli Intronati. Molte di queste lettere, di capitale importanza per i rapporti tra Saporì e i protagonisti del panorama culturale internazionale (da Benedetto Croce e Giovanni Gentile agli esponenti della "Scuola delle Annales", a Gino Luzzatto, Aldo De Maddalena, Roberto S. Lopez, Carlo Cipolla, Luigi Einaudi), sono pubblicate in appendice insieme al celebre saggio di Saporì *Esame di coscienza di uno storico*, e alle pagine autobiografiche sulla sua esperienza come rettore della Bocconi (1952-1967).

Fondamentale il suo saggio *Esame di coscienza di uno storico*, nel quale, oltre a riconoscersi allievo diretto di Salvemini, Luzzatto, Sombart, Pirenne e Lucien Febvre, esponeva il nucleo fondamentale del suo pensiero: «Il lavoro dello storico è un lavoro di intelligenza. E all'intelligenza nulla ripugna più del dogma e di qualsiasi altra costrizione». Un modo di lavorare «in continuo divenire» in cui a ciascuno si aprono vie e intuizioni personalissime e diverse, e che non deve perciò essere imbrigliato da nessuna scuola. Una concezione della storia al cui centro è l'uomo, «essere vivo», che la anima del «respiro totale della vita».

Personaggio dal multiforme ingegno, dedito anche alla scultura, al disegno e alla musica (suonava il violino), giornalista e uomo politico (fu senatore del fronte popolare nel 1948), Saporì si era laureato in giurisprudenza nel 1919, per poi ricoprire per molti anni (1921-1932) il ruolo di archivista all'Archivio di Stato di Firenze. Fu proprio grazie a questo lavoro, intrapreso quasi per caso e non amato, che maturò il suo interesse per la storia: in contrapposizione con gli "archivisti puri", che vedevano nel documento un mero oggetto da catalogare, privo di contenuto e di vita, Saporì elaborò

il concetto di “archivista scienziato” per il quale il documento è «una cosa viva», da interrogare «con intelligenza e con cuore» perché «riveli l’esperienza di secoli [...] e soprattutto gli stati d’animo degli individui e delle masse che hanno determinato i singoli accadimenti». In questi anni appunto cominciò le sue pubblicazioni con gli studi sulle compagnie Bardi e Peruzzi. E come “archivista scienziato” Sapori ebbe non pochi problemi con la direzione dell’istituto dove lavorava, in anni in cui, per di più, si andava nettamente accentuando l’importanza data alla produttività del funzionario pubblico, a scapito di occupazioni intellettuali più elevate. Nel 1932, ottenendo una cattedra a Ferrara, riuscì a sfuggire al mondo degli archivisti per dedicarsi alla carriera universitaria, iniziando al tempo stesso la sua collaborazione con la Bocconi, che lo avrebbe portato 20 anni dopo al rettorato (non senza l’indignazione della borghesia milanese e della stampa a causa delle sue idee di sinistra).

Il volume analizza la biografia dello studioso senese (S. Moscadelli), affrontando temi come il difficile rapporto con la direzione dell’Archivio di Stato di Firenze (L. Fabbri); il periodo di rettorato alla Bocconi (1952-1967) (M.A. Romani); i contatti con la storiografia internazionale, e in particolare con la scuola delle “Annales” (F. Franceschi), nonché le reti accademiche e storiografiche (M. Moretti); e infine la capacità del grande storico di comunicare attraverso la divulgazione radiofonica (D. Balestracci).

Tra i motivi salienti messi in evidenza dal volume, bisogna senz’altro ricordare i rapporti con i maggiori intellettuali e storici del XX secolo. Con Giovanni Gentile, ad esempio, nonostante la differenza di idee politiche, Sapori ebbe un rapporto di affetto e di amicizia, e ne pianse amaramente la morte quando – anziano e malato – venne trucidato dai partigiani a Firenze il 15 aprile 1944 (come è stato chiarito solo in anni recenti). I suoi contatti col filosofo – a volte conflittuali, ma sempre improntati al reciproco rispetto e stima – sono raccontati dettagliatamente nello scritto finora inedito *La mia esperienza alla Bocconi*, in cui Sapori ricorda anche i giorni dell’assassinio di Gentile e le epurazioni di rappresaglia tra i docenti universitari (pp. 164-168 del volume).

Sapori guadagnò fama internazionale a partire dalla pubblicazione del volume *La crisi delle compagnie mercantili dei Bardi e dei Peruzzi* (1926), recensito positivamente da molti importanti storici dell’epoca (tra i quali Gino Luzzatto). La fama del libro venne accresciuta anche da una sorta di incidente diplomatico (tra il governo fascista italiano e quello inglese) che si risolse a favore di Sapori, facendogli ottenere una segnalazione del volume sul «Times» e aumentandone ulteriormente la visibilità: Angelo Sraffa, rettore della Bocconi, si procurò subito una copia del libro per farlo recensire, mentre Luigi Einaudi, e poi Florence Edler e Raymond De Roover durante il loro primo viaggio in Italia (1936), lo vollero incontrare.

Significativa nella diffusione delle opere di Sapori anche la rete di relazioni che lo studioso seppe tessere con le maggiori riviste e istituzioni scien-

tifiche del settore (prime fra tutte l'«Archivio Storico Italiano» e la Deputazione Toscana di Storia Patria).

Grande ammirazione per lui ebbero gli esponenti della scuola delle “Annales”, a partire da Bloch che, esprimendogli il suo apprezzamento, lo invitò più volte a scrivere sulle “Annales”; Lucien Febvre e Fernand Braudel lo consideravano «il primo medievista d'Italia, anzi del mondo», paragonabile soltanto a Henri Pirenne e a Marc Bloch. Braudel lo riteneva «uno studioso di levatura eccezionale in grado di conciliare l'inconciliabile: i problemi generali e la minuziosa erudizione». Lo storico senese ebbe contatti diretti anche con Pirenne, che conobbe di persona e che lo apprezzò. E con gli annalisti Sapori aveva in effetti in comune qualcosa di fondamentale: il rifiuto della storia fatta solo di grandi avvenimenti e grandi personaggi, per privilegiare invece la storia vista dal basso, dato che «sono le folle che isano sulle spalle l'eroe». Una storia che avesse al suo centro l'uomo – completamente inserito nel contesto sociale, materiale, politico, culturale e religioso che gli apparteneva –, e che fosse la ricostruzione della vita, anziché una legge elaborata a priori in base alle statistiche; una storia «totale», fatta di vita e di sensibilità, piuttosto che di astrazione, di dati quantitativi e di un susseguirsi di sistemi economici; una «scienza della vita, che per essere sostanziata di mente e di cuore non può prescindere da pensieri e sentimenti». Tutto questo faceva sì – per Sapori come per gli annalisti – che non si potesse considerare fonte soltanto il documento d'archivio, ma che qualsiasi altra testimonianza, di qualunque altra natura, potesse essere di ausilio nella ricostruzione del passato, delle sue istituzioni, delle sue idee, dei suoi sentimenti.

Grazie allo scavo attento nella corrispondenza inedita di Sapori, combinata con l'autobiografia *Mondo finito*, il volume riesce insomma a dare per la prima volta un quadro a tutto tondo del grande storico, ricostruendone le tappe scientifiche e l'affermazione a livello nazionale e internazionale. Completa l'opera un buon numero di fotografie inedite di Sapori in compagnia dei principali storici europei.

MARIA PAOLA ZANOBONI

A History of Wine in Europe, 19th to 20th Centuries, I, *Winegrowing and Regional Features*; II, *Markets, Trade and Regulation of Quality*, a cura di S.A. Conca Messina, S. Le Bras, P. Tedeschi e M. Vaquero Piñeiro, Palgrave Macmillan, s.l. 2019, pp. 305, 277.

I due volumi dedicati alla storia del vino in Europa dal XIX al XX secolo, curati da Silvia A. Conca Messina, Stéphanie Le Bras, Paolo Tedeschi e Manuel Vaquero Piñeiro e accolti nella serie Palgrave Studies in Economic History, sono il risultato di un progetto che ha visto la partecipazione di

numerosi storici economici provenienti da diversi Paesi europei. Si tratta di un tema che, seppur collocato nel più ampio campo di studi della storia dell'alimentazione e dell'agricoltura, ha assunto negli ultimi decenni grande e autonoma rilevanza, testimoniata dal crescente numero di pubblicazioni. Complessivamente l'opera accoglie ben 20 contributi, dai quali emerge un panorama ricco e variegato della storia del vino in Europa. Non deve meravigliare il fatto che gran parte dei saggi siano dedicati alla Francia e all'Italia, se si considera l'importanza mondiale, sia quantitativa che qualitativa, assunta dalle produzioni vinicole di questi due Paesi negli ultimi due secoli. Tuttavia, non sono pochi i contributi relativi ad altre significative zone vitivinicole europee, come la Mosella e la Catalogna, o a Paesi quali la Slovenia, il Lussemburgo e il Portogallo, che non solo giustificano il titolo dell'opera, ma soprattutto fanno emergere un mondo la cui complessità non può essere ricondotta alla sola varietà dei vitigni. Al riguardo è d'obbligo sottolineare l'opportuna scelta metodologica di muovere dal particolare, da un'analisi che mette in risalto il ruolo e le scelte dei viticoltori e dei produttori di vino a livello locale, per andare a comporre un quadro più generale, in cui emerge il contributo dello Stato e delle altre istituzioni locali ed europee. Da ciò deriva un altro apprezzabile indirizzo metodologico che pone in evidenza l'insostituibilità delle fonti d'archivio e delle informazioni qualitative, soprattutto quando quelle quantitative sono – come rimarca Paolo Tedeschi nel suo saggio – poco attendibili (i dati sulla produzione lombarda fino a metà del XX secolo) o di scarsa utilità (i dati sui prezzi, che variano in base alla qualità del vino).

In generale i due volumi offrono una ricostruzione delle principali vicende della viticoltura europea tra Ottocento e Novecento, fino a evidenziare le tendenze del nuovo millennio, dando l'opportunità di svolgere utili comparazioni tra le diverse regioni vinicole. Nel loro insieme i saggi consentono di delineare la trasformazione della produzione, della distribuzione e dei mercati, ponendo in luce i progressi scientifici e tecnologici, il ruolo delle istituzioni agricole ed educative, come pure l'influenza delle politiche economiche.

Sono molti gli eventi che hanno caratterizzato la viticoltura del vecchio continente negli ultimi due secoli: la riduzione della terra riservata ai vigneti, un'attenta selezione dei vitigni, la crescita degli investimenti per il miglioramento delle tecniche produttive e della qualità delle cantine, una progressiva differenziazione dei vini secondo l'origine geografica delle viti e una crescente attenzione alle vendite e alle esigenze dei consumatori.

Sul fronte dei problemi che storicamente hanno afflitto la viticoltura i temi più ricorrenti sono quelli relativi alle malattie della vite, tra cui l'oidio, la peronospora e la fillossera, e alle crisi di sovrapproduzione. Le soluzioni a questi problemi rappresentano punti di svolta nell'evoluzione della viticoltura europea, ma è anche vero che non tutti i Paesi e non tutte le regioni vinicole adottarono misure analoghe, confermando ancora una volta l'im-

portanza delle scelte fatte a livello locale, plasmate dunque sulle specificità dei territori. Con riferimento alla lotta contro le malattie della vite emerge in modo chiaro che in alcuni Paesi queste rappresentarono un'occasione per innovare e migliorare la qualità del prodotto: fu così con l'oidio a metà dell'Ottocento per il Portogallo, come documentato soprattutto sul piano quantitativo dal saggio di C. Andrade Martins e A. Cardoso de Matos. Il caso dell'Italia, ricostruito per il periodo che va dall'inizio dell'Ottocento alla Grande Guerra da Silvia A. Conca Messina, dimostra come la diffusione delle malattie della vite portò a una crescente collaborazione tra viticoltori e scienziati in chimica e microbiologia contribuendo in modo determinante al rinnovamento del comparto vitivinicolo, stimolato dall'aumento della domanda internazionale, francese *in primis*.

Gli aspetti relativi al trasferimento delle conoscenze scientifiche e delle iniziative messe in atto per «infondere l'idea del miglioramento» formano oggetto del contributo di Andrea Cafarelli: sulla base di una corposa documentazione archivistica e di un sistematico spoglio della pubblicistica specializzata, egli ricostruisce per il Friuli le azioni poste in essere a partire dalla seconda metà dell'Ottocento dalla locale Associazione agraria e da altre istituzioni per promuovere attraverso conferenze, bollettini e riviste la diffusione delle notizie utili al miglioramento non solo della produzione vitivinicola ma, più in generale, delle condizioni sociali dei viticoltori.

Seppur di impianto diverso, il saggio di Luciano Maffi sullo sviluppo della viticoltura e dell'enologia nel sud del Piemonte e nell'Oltrepò Pavese offre un'ulteriore dimostrazione dell'importanza della formazione del capitale umano. Dall'analisi dei fattori posti alla base dei cambiamenti e delle modalità con cui vennero affrontate le relative problematiche emerge un quadro in cui i veri protagonisti furono i viticoltori: grazie al supporto di agricoltori illuminati dimostrarono fin dalla fine dell'Ottocento di sapersi continuamente adattare alle richieste del mercato, coniugando cultura e sperimentazione.

Ovunque in Europa le istituzioni hanno svolto un ruolo decisivo nella diffusione delle conoscenze relative all'ampelografia e alle pratiche enologiche attraverso scuole, centri sperimentali o l'organizzazione di esibizioni, concorsi a premi e altri eventi. Paradigmatico è senz'altro il caso francese, con la creazione di istituzioni a supporto dei produttori, che si sono dimostrate decisive anche in storiche e prestigiose aree vinicole, quali ad esempio quella del Bordeaux: nel suo saggio Hubert Bonin individua nella coesione tra tutti i produttori e viticoltori, dai piccoli ai più rinomati, l'elemento chiave per consentire ai vini della regione di uscire da ogni crisi, preservando reputazione e capacità competitiva.

Gli sforzi fatti per migliorare il prodotto sul piano qualitativo sono al centro di numerosi contributi. Pur considerando i casi dei vini più pregiati, si pensi allo Champagne, la ricerca della qualità ha richiesto lungo tempo per vincere le resistenze dei produttori, del resto abituati a confrontarsi con mercati ristretti. Su questo aspetto appare significativa l'esperienza della Si-

cilia, ricostruita nel saggio di Francesco Dandolo: se è vero che già alla fine dell'Ottocento la viticoltura era un elemento fondamentale dell'economia agricola isolana, la Sicilia, fatta eccezione per il Marsala, ha a lungo esportato solo vini sfusi che poi venivano trasformati dall'acquirente estero. I primi cambiamenti si sono avuti con l'introduzione delle regole comunitarie, ma determinando prima un incremento della quantità e solo più tardi un miglioramento qualitativo. Ciò anche a causa della mancanza di investimenti e delle difficoltà nella creazione di capitale umano.

Il quadro che emerge, come è già stato scritto, è variegato, presentando in ogni caso alcuni tratti comuni. Tra questi senz'altro il passaggio da una viticoltura orientata alle quantità a una dedicata alla qualità e alla creazione di valore, attraverso la ricerca della sicurezza del prodotto e la cura di aspetti legati all'immagine e alla reputazione di territori e di cantine. Su quest'ultimo aspetto è degno di rilievo il saggio di Stephane Le Bras, che si concentra sui fattori che hanno portato al deterioramento della reputazione dei vini della Linguadoca, nonché sulle conseguenze che un'immagine povera e sgradevole ha avuto sul posizionamento del prodotto in un mercato altamente competitivo. Per rimanere sul tema, Thomas Schuetz descrive l'evoluzione della qualità dei vini della Mosella in connessione con i cambiamenti nei gusti dei consumatori, approfondendo il ruolo delle strategie di marketing che hanno modificato la storica immagine di un vino dolce ed economico in un vino di alta qualità e prodotto secondo la tradizione. Non dissimile è la ricostruzione che Žarko Lazarević fa dello Cviček, un vino locale sloveno che, a lungo percepito come di bassa qualità e adatto agli agricoltori, ha subito un processo di rivalutazione culturale, tecnologica e qualitativa solo negli Ottanta del XX secolo, dopo il ripristino dell'agricoltura privata.

Un altro fenomeno affrontato in numerosi contributi è rappresentato dalle cantine cooperative, la cui funzione si è rivelata molto importante prima per superare gli effetti negativi legati alle malattie delle viti, poi per migliorare il rapporto qualità-prezzo e in ultimo per apportare significativi cambiamenti nel campo della distribuzione. Ciò si è rivelato determinante soprattutto in quei territori caratterizzati dall'elevata frammentazione degli appezzamenti. Ne troviamo ampia e documentata testimonianza nel saggio di Claudio Besana e Andrea Maria Locatelli sui vini della Valtellina e di Trento, come pure nel contributo di Dario Dell'Osa sull'Abruzzo, dai quali, in particolare, emerge come il passaggio del vino da fattore residuale e bene per l'autoconsumo a coltura primaria e di qualità si sia verificato a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso proprio grazie al lavoro delle cooperative. Il ruolo della cooperazione per tenere in vita la viticoltura in corrispondenza di grandi flessioni di prezzo emerge anche dal saggio sulla Catalogna di Llorenç Ferrer-Alòs, il quale tuttavia sostiene che per la sopravvivenza dei vigneti altrettanto determinante fu l'attività di grossisti e commercianti di vino su larga scala.

Un importante tema considerato nel volume è l'impatto della legislazione europea. Il contributo di Stefanella Stranieri e Paolo Tedeschi mostra come la qualità media dei vini europei sia progressivamente migliorata dopo la nascita della Politica agricola comune (1962), con cui sono stati disciplinati i metodi di vinificazione e le caratteristiche dei vini europei, con particolare riferimento al ricorso alle nuove tecnologie, alle norme sull'origine dei prodotti e alla relativa etichettatura. Basti pensare alle sempre più severe regole da rispettare per le etichette dei vini Doc, Docg, Dop, Igp o biologici per comprendere gli sforzi fatti, ma anche i positivi risultati raggiunti, dai produttori europei per il miglioramento della qualità e il mantenimento o ampliamento del proprio mercato. In Italia, le regole della Pac hanno contribuito significativamente al perfezionamento e alla diversificazione qualitativa del vino. Le norme europee hanno influenzato le decisioni dei produttori di vino, dei rivenditori e dei consumatori. Ciò emerge, per esempio, dal saggio di Ezio Ritrovato sul vino pugliese. In Puglia le nuove misure fissate dalla Pac nel 1987, miranti a ridurre il potenziale produttivo e a convertire parte dei vigneti, consentirono a produttori, enologi e istituzioni locali di trasformare il vino pugliese da prodotto destinato alla vendita all'ingrosso a prodotto di qualità riconosciuto da un marchio regionale. Anche in Francia le norme comunitarie hanno dato una spinta all'incremento del livello generale del comparto vitivinicolo, ma in particolare a quello dei vini ordinari. Sull'impatto della Pac nel mercato francese si addentra Romain Blancaneaux, il quale propone un'analisi comparativa degli effetti della legislazione comunitaria in due regioni vinicole, la Gironda e la Linguadoca-Rossiglione.

Un concetto che trova ampia trattazione nei due volumi è quello di *terroir*, la cui rilevanza storica ha assunto particolare importanza dalla fine del XX secolo. La stretta relazione tra il vino e il suo *terroir*, ossia la terra, la zona e il microclima in cui è situato il vigneto, forma oggetto dello studio di Olivier Jacquet, il quale, tracciando lo sviluppo delle norme di un *terroir* in Borgogna all'inizio del XX secolo, offre un contributo alla storia della definizione stessa di *terroir*: da quello guidato dal marchio al *micro-terroir* delimitato geograficamente. Al riguardo pare quanto mai interessante lo studio sul vino in Lussemburgo di Rachel Reckinger, la quale si sofferma sulla capacità polisemica del termine 'origini' di far convergere gli obiettivi della legislazione statale, degli enologi e dei produttori verso un'ampia e condivisa definizione di *terroir*.

Si tratta in fondo di un concetto molto dibattuto, ma pratico al punto da divenire il pilastro fondamentale per la creazione delle Doc. Il saggio di Serge Wolikow sulla zona vinicola dello Champagne, un'area geografica nella quale i vigneti hanno sperimentato significativi cambiamenti nel corso degli ultimi due secoli, ricostruisce gli eventi che nel 1927 portarono alla creazione della prima denominazione d'origine controllata, con la quale venivano identificati precisi criteri per viticoltori e produttori, evidenziando il ruolo svolto dalle potenti associazioni regionali.

Infine, il rapporto tra il vino e il territorio offre un ulteriore spunto di riflessione sulla fruttuosa interazione tra agricoltura, ambiente e turismo. Se è vero che il vino ha modellato il paesaggio agricolo europeo, i cambiamenti non sono stati omogenei né hanno prodotto gli stessi effetti. Ciò è il risultato di un processo storico dipendente da molti fattori, non ultimo quello dei contratti agrari. Al riguardo il saggio di Luca Mocarrelli e Manuel Vaquero Piñeiro sulla viticoltura delle regioni dell'Italia centrale evidenzia come la mezzadria, un tempo elemento di arretratezza perché orientata più alla quantità, abbia contribuito alla conservazione di un paesaggio agrario tipico e tale da trasformarsi in un punto di forza per il turismo.

Per concludere, i due volumi dedicati alla storia del vino in Europa meritano l'attenzione della comunità scientifica nazionale e internazionale in quanto gettano luce su cruciali aspetti di un importante comparto agroindustriale in forte crescita a livello mondiale. Al riguardo non è superfluo notare che la qualità dei singoli contributi è avvalorata dalla ricca messe di fonti e dall'ampia bibliografia su cui poggiano e che ne fanno un utile strumento per gli studiosi che intendono avvicinarsi al profumato mondo del vino.

MARIO ROBIONY

ROSARIO LENTINI, *Sicilie del vino nell'800. I Woodhouse, gli Ingham-Whitaker, il duca d'Aumale e i duchi di Salaparuta*, Palermo University Press, Palermo 2019, pp. 267.

La storia enologica siciliana del diciannovesimo secolo sembra avere una natura favolosa e per alcuni versi appare strabiliante, se si pensa alla rapidità con cui alcuni celebri vini si imposero sul mercato internazionale e agli apprezzamenti che i prodotti della nascente industria vinicola ricevette. Tuttavia, dietro al successo del vino Zucco, per citare uno dei prestigiosi nomi presenti in questo libro, o del *marsala*, si nascondono la passione, l'intuizione, la capacità di guardare oltre, le scelte imprenditoriali e il contributo della scienza. Tutto ciò è raccontato magistralmente nel delizioso libro di Rosario Lentini, *Le Sicilie del vino nell'800*, edito nel dicembre del 2019 per i tipi della Palermo University Press nella collana «Frammenti». L'autore, studioso di storia economica della Sicilia dal '700 al '900, ha scritto numerosi saggi sulla famiglia Florio, sui mercanti-banchieri inglesi e sulla secrezia di Palermo, sulla vitivinicoltura siciliana – tra i quali un'importante storia dell'invasione «silenziosa» della fillossera – e sull'economia delle tonnare.

Come si evince dal sottotitolo, *I Woodhouse, gli Ingham-Whitaker, il duca d'Aumale e i duchi di Salaparuta*, l'opera analizza le vicende storiche e familiari di alcune emblematiche imprese sorte nelle province di Trapani e Palermo tra la fine del Settecento e la prima metà del ventesimo secolo. Attraverso lo studio di fonti documentarie, *in primis* quelle dell'Archivio di

Stato di Palermo e degli archivi marsalesi, e di quelle a stampa dell'epoca, l'opera ha il merito di mettere da parte alcune delle ricostruzioni fantasiose ed aneddotiche fatte dagli stessi soggetti studiati per questioni che oggi definiremmo di marketing.

A essere narrate nella prima metà del libro, con dovizia di particolari e perizia di storico, sono la produzione e la commercializzazione del vino *marsala* da parte degli inglesi Woodhouse ed Ingham-Whitaker. Approfittando della congiuntura internazionale delle guerre napoleoniche e dell'occupazione britannica dell'isola, le due imprese commerciali riuscirono a imporre sul mercato inglese, inizialmente come prodotto per rifornire le truppe stanziate nel Mediterraneo, il vino *marsala*. Il successo di questo prodotto, nato come sostitutivo di alcuni vini liquorosi spagnoli e portoghesi come il *porto* o il *madeira*, portò alla creazione di una vera e propria industria vinicola indipendente dall'agricoltura. Tutto ciò segnava una "trasformazione", analogamente a quanto avveniva nell'Europa della rivoluzione industriale. L'epopea dei due marchi inglesi è oggi tramontata, sebbene essa rappresenti tuttora una delle principali esperienze di investimenti esteri in Sicilia, che hanno contribuito a fare dell'isola una delle maggiori produttrici di vino e a rendere il *marsala* uno dei prodotti siciliani più noti ancora oggi.

Nella seconda parte del libro l'autore esamina invece l'esperienza "francese" della Sicilia del vino, raccontando le "gesta" del duca d'Aumale, figlio del sovrano Luigi Filippo, e del vino Zucco, e quelle dei duchi di Salaparuta e del Corvo di Casteldaccia, con le quali la sapienza enologica transalpina venne trapiantata nell'isola. Estreme punte di raffinatezza furono raggiunte dal vino Zucco e numerosi encomi, apprezzamenti e premi furono ottenuti in tutto il mondo dai vini di Edoardo Alliata e del figlio Enrico. Interessante è poi lo spazio dedicato a quest'ultima famiglia, paradigma di una nobiltà agraria che coglie il cambiamento in corso e capisce l'importanza dell'innovazione all'interno di un mondo, quello siciliano, ancora rigidamente legato alla dimensione feudale.

Ciò che fa dell'opera un importante contributo di storia d'impresa, e non solo di quella vitivinicola, è l'individuazione di alcuni fattori significativi, quali l'introduzione di moderni criteri di vinificazione, la proliferazione di pubblicazioni e periodici specializzati, lo sviluppo degli studi ampelografici, la separazione delle competenze viticole da quelle enologiche, le forme di commercializzazione, la selezione dei vitigni e la valorizzazione di quelli autoctoni, la risposta alla fillossera e alla crisi del settore. Inoltre, in tutte e quattro le storie prese in esame nel libro appaiono evidenti alcuni passaggi fondamentali, come la modernizzazione, la divisione del lavoro, il problema della qualità del prodotto.

Lo studio condotto da Rosario Lentini, oltre a essere ricco di informazioni e dati storici, fornisce delle chiavi di lettura sulla «grande trasformazione» e sull'economia siciliana. Inoltre, invita a porsi domande sul perché tre delle quattro aziende narrate nel libro non siano più in attività e la quarta,

la Vini Corvo, dopo l'acquisizione dell'Ente Siciliano per la Promozione Industriale finanziato dalla Regione siciliana, sia finita parte di un gruppo internazionale. Le risposte a queste domande vanno oltre il libro di Rosario Lentini, ma è possibile ravvisarvi alcune caratteristiche dell'imprenditoria italiana, quali la ristrettezza finanziaria negli investimenti e il problema di trasferibilità dell'azienda dall'ambito familiare a quello manageriale. Per questo motivo, le *considerazioni conclusive* dell'autore invitano a collocare le vicende ricostruite nel libro all'interno del più complesso quadro dell'economia e della finanza siciliane. Tuttavia, esse restituiscono un lieve retrogusto amaro, nonostante il profumo fiorito dell'enologia siciliana ottocentesca.

PIETRO SIMONE CANALE

MARIA PAOLA ZANOBONI, *La vita al tempo della peste. Misure restrittive, quarantena, crisi economica*, Jouvence, Milano 2020, pp. 214.

La vita al tempo del coronavirus è veramente dura soprattutto per noi figli della globalizzazione. L'epidemia ha cambiato radicalmente le nostre abitudini, imposto ritmi di vita e spostamenti contrassegnati dalla paura del contagio. Ma quali erano le misure e i piani d'interventi quando non c'era il *welfare state*? A queste domande risponde Maria Paola Zanoboni nel suo libro *La vita al tempo della peste. Misure restrittive, quarantena, crisi economica*, nel quale, a partire dall'antichità, si sofferma sulle politiche e sugli strumenti di lotta e prevenzione contro la peste. Il libro si articola in quattro capitoli. Nel primo siamo dentro l'emergenza: la lotta al terribile nemico ci accompagna dagli interventi al tempo di Tucidide e Lucrezio nel 429 a.C. ad Atene fino alla grande catastrofe di Marsiglia del 1720. Negli altri tre capitoli siamo per così dire fuori dall'emergenza, e per il solo Medioevo la Zanoboni affronta il tema della sanità «pubblica» in rapporto ai luoghi della cura, cioè gli ospedali (cap. 2); all'organizzazione del sistema sanitario con i medici e altri specialisti (cap. 3); alla produzione dei farmaci da parte degli speciali (cap. 4).

Sebbene non si tratti di un *instant book* occasionato dal coronavirus ma del contributo di una studiosa che ha negli anni affrontato la tematica dell'epidemia, soprattutto per il Medioevo, inevitabili e interessanti sono i raffronti con la tragica condizione che accomuna oggi la popolazione dell'intero globo. E così, in un'analisi di lungo periodo, la Zanoboni sottolinea le numerose analogie negli interventi e nelle misure contro la peste, a cominciare da un generale senso d'incertezza e provvisorietà. Ricorda come, aldilà del tempo e dello spazio, alla diffusione dell'epidemia si associa l'insorgere di una psicosi collettiva, un sospetto diffuso, una paura verso l'altro e finanche verso gli stessi legami di sangue. Nella famiglia può nascondersi il nemico invisibile e per la propria sopravvivenza si interrompono bruscamente

i rapporti tra genitori e figli. Per decreto si decideva il destino dei contagiati. Si smembravano i nuclei famigliari con il trasferimento coatto degli infetti oppure li si rinchiodava all'interno delle loro case. Si serravano le strade, i porti, le città. Nel vademecum sulla gestione degli stati si affermò una dittatura sanitaria, con i soldati impiegati nel controllo del rispetto dei limiti alla circolazione di uomini e merci. Per dissuadere la popolazione da atti delittuosi la Deputazione di sanità siciliana, nel 1575, con il protomedico Giovanni Ingrassia, ricordava la necessità di ricorrere a oro, fuoco e forca.

Ciononostante la peste circolava e non riconosceva le frontiere. La peste nera del 1347-1348 descritta da Boccaccio arrivò dall'Oriente in Europa e negli stati italiani attraverso la Sicilia su navi genovesi. Le conseguenze della peste furono in molti casi amplificate da preesistenti condizioni di debolezza e incertezza socio-economica, con effetti ancor più devastanti su una popolazione già sotto pressione. In Toscana, dove la popolazione era già provata da una profonda crisi del sistema economico-bancario e politico, la peste si accompagnò a una diffusa disoccupazione, a un aumento dei prezzi delle materie prime oltre che a una concentrazione della popolazione nei centri urbani. Dall'emergenza scaturì una forte speculazione sul mercato del lavoro e sul sistema produttivo e alla riduzione dell'offerta di manodopera seguì un aumento dei salari. In Inghilterra, in Francia, e così a Firenze ma anche a Bologna, fu necessario rivedere i salari e introdurre un tariffario. Beneficiarono degli aumenti salariali anche le donne.

Ma cosa si sapeva sulle origini della pestilenza, sul paziente zero o sullo *spillover* (termine tecnico ormai noto ai più, grazie al libro di successo del 2012 di David Quammen)? In effetti sul salto di un patogeno da una specie ospite a un'altra, un animale o un uomo, c'erano solo delle supposizioni; per provarle bisognerà aspettare il 1894, quando Yersin scoprirà in laboratorio il bacillo della peste e ne ricostruirà il trasferimento topi-pulci-uomo. Fino ad allora esistevano due teorie. La prima, d'ispirazione ippocratica, metteva sotto accusa l'aria e i miasmi, ovvero la puzza, combattuta con il ricorso all'isolamento e alla profumazione all'aceto o all'acqua di rose. C'era poi la teoria contagionista del medico di Verona Girolamo Fracastoro e dei suoi discepoli, secondo la quale il veicolo di trasmissione era il contatto tra uomini, animali e merci. Le autorità sanitarie compilarono elenchi di merci più o meno pericolose. A quanto scrive Zanoboni si può aggiungere che nel Cinquecento anche nel Regno di Napoli si distingueva tra merci *suscettibili* e *insuscettibili* di trasmissione della malattia, e si prescrivevano la spurga, lo «sciorino» o ventilazione delle merci che, provenendo da luoghi infetti, dovevano essere sottoposte a quarantena. L'elenco delle merci *suscettibili* era piuttosto lungo, accanto a lana, lino, canapa, cotone, seterie, pelo di cammello, di capra, cappelli, telerie, feltri, tappeti, cappotti, ritroviamo anche montoni, pellami, cuoi, spugne, cordovane, tabacchi. Per libri, carte e lettere la spurga veniva fatta con l'aceto e poi si procedeva alla fumigazione. In assenza di precise indicazioni sui vettori molti governi adottarono misure di

scriminatorie verso i presunti untori e tra questi furono individuati gli ebrei, i poveri e i vagabondi, i barbieri, i chirurghi e i monatti.

Ma fondamentali erano anche misure di prevenzione come l'isolamento e la quarantena, con la disinfezione e la spurga nei lazzaretti e nelle case. Fu Venezia nel 1423 ad inaugurare la stagione del ricovero temporaneo per la cura in strutture specializzate. Come riferisce l'Autrice, i lazzaretti si diffusero, sebbene con profonde differenze sul piano dell'architettura e dell'intervento, in molte città della penisola accogliendo in prevalenza esponenti dei ceti più umili. Per la disinfezione si utilizzavano calce o zolfo mentre per la carta e la corrispondenza era prevista la fumigazione. E per ottemperare a queste operazioni e pratiche nacquero nuove categorie di lavoratori 'a rischio', come i purgatori o gli zolfatori.

Per tracciare i contagi e per ricostruirne la circolazione fondamentali erano i controlli alle frontiere di terra e di mare e l'esame dei passaporti sanitari emessi dai responsabili della sanità presenti in tutte le città della penisola italiana. Nel caso dei porti ancora oggi, al tempo del coronavirus, da quelle bollette sanitarie dipende la possibilità per una nave di approdare ricevendo la libera pratica. Si tratta di un documento di grande importanza per ricostruire il viaggio, l'identità e lo stato di salute degli uomini dell'equipaggio. Sulle autorità sanitarie pubbliche l'Autrice richiama quanto scritto da Cipolla su magistrature permanenti e uffici di sanità che sin dal Quattrocento si affermarono soprattutto nelle regioni del centro-nord. In effetti anche nel Regno di Napoli sussisteva un servizio di tutela della salute pubblica. Al tempo di Ferdinando I d'Aragona, a Napoli, i deputati della salute, in rappresentanza degli Eletti dei seggi napoletani nobili e del popolo, unitamente a un magistrato regio, si riunivano presso il Tribunale di San Lorenzo occupandosi della sanità pubblica e del rilascio di fedeli e patenti di sanità. Sappiamo ancora poco sull'organizzazione di questa deputazione di sanità nei secoli del Medioevo e del vicereame. Fu probabilmente una struttura temporanea fino all'arrivo di Carlo di Borbone (1734), anche se con il susseguirsi delle emergenze sanitarie, nel Regno come altrove, è davvero difficile pensare a periodi in cui non fosse operativa.

Erano dunque gli uffici di sanità, o le deputazioni di salute per il Regno di Napoli, a decretare le quarantene e la chiusura delle città, decisioni che avevano un costo. E se il pagamento della spurga delle merci toccava ai mercanti o ai padroni delle navi, per il soccorso e gli aiuti alla popolazione affamata e rimasta senza lavoro toccava allo stato, che ricorreva a prestiti, imposizioni fiscali ed emissione di titoli sul debito pubblico. Ma il soccorso non bastava a rassicurare la popolazione e diffuse erano l'ostilità e la resistenza verso ogni regola. Gli editti, come l'Autrice racconta per Prato o anche per Firenze, non venivano rispettati. Molti tentavano la fuga e a poco valeva la minaccia della condanna a morte, come nella Sicilia del 1575.

A conclusione della prima parte Zanoboni si concentra su alcune pestilenze che dalla fine del '500 colpirono le città italiane ed europee. Descrive

la peste di San Carlo che colpì Milano (1576-78) e che annoverò tra i suoi protagonisti il vescovo Carlo Borromeo, durante la quale si ricorse alle preghiere con altari agli angoli delle strade e a tante messe cui partecipava la popolazione dalle finestre e dai balconi. L'epidemia, dopo aver decimato la popolazione, nel 1579 arrivò a Genova. Se la capitale partenopea registrò l'ultimo episodio di peste negli anni 1526-28, accuratamente ricostruito da Lopez nel suo *Napoli e la peste (1464-1530)*, non fu così per Palermo, dove gli interventi e i principi di separazione e isolamento quarantenario introdotti dal medico Ingrassia nel 1575 ebbero una tale portata da costituire un modello per le successive epidemie. Nel Seicento sono ancora il nord e Milano a soffrire per la peste nel 1630, preceduta da una carestia nel 1627-29. Le autorità cittadine, unitamente alla chiesa e alla popolazione che dalle province si era concentrata nella città, ritenevano che la peste non potesse giungere a Milano. Ma così non fu e nell'estate del 1630 si registrarono fino a 600 morti al giorno. Devastate dal morbo furono anche Firenze, Bologna e Venezia, che temporeggiò nell'adozione di misure restrittive per non penalizzare il commercio. A Napoli la peste giunse oltre vent'anni più tardi, nel gennaio del 1656, ma il contagio fu riconosciuto ufficialmente solo nel mese di maggio. Il tempo ancora una volta fu una variabile decisiva che condizionò drammaticamente l'evolversi dell'epidemia. Per il ricovero dei contagiati, oltre il lazzeretto di terra di San Gennaro extra-moenia, ne furono utilizzati altri costruiti *ad hoc*, unitamente al *purgatorio* sull'isola di Chiuppino di fronte l'isola di Nisida. Ma Napoli contava 400.000 abitanti e tutti questi luoghi, cui si unirono anche gli ospedali, non bastarono, e la gente infetta fu costretta alla quarantena e poi alla morte rinchiusa in casa. La peste, com'era già accaduto nel Medioevo, mise in serio pericolo l'ordine pubblico. I soldati pattugliavano le strade per controllare la rimozione dei cadaveri trasferiti dai monatti nelle fosse comuni scavate dai galeotti. La peste del 1656 fu una vera catastrofe per Napoli e si concluse nell'autunno con la morte di circa la metà della sua popolazione. Il secolo si chiude con la peste di Londra del 1664. Le misure per contrastare l'epidemia non mutarono e così furono chiusi molti esercizi commerciali, dilagò una crisi occupazionale, elevata fu la mortalità. Testimone della peste fu Defoe. Il ciclo delle città colpite si chiude con la peste di Marsiglia del 1720.

Nella seconda parte del libro, lontani dall'emergenza epidemica e dalla peste, si valuta per l'età medievale l'operato degli ospedali, dei medici e degli speciali. Mentre negli ospedali per tutto il Medioevo si rinchiusero i poveri e i soggetti «pericolosi», si isolavano in apposite strutture i lebbrosi e gli appestati (cap. 2). Nel lebbrosario c'erano gli irrecuperabili, mentre nel lazzeretto quei contagiati in attesa di guarigione. Il lebbrosario era un cronario, il lazzeretto «un'isola di temporanea permanenza». L'Autrice si sofferma su alcuni modelli ospedalieri del centro-nord, come quello fiorentino di Santa Maria Nuova, di Santa Maria della Scala a Siena, e di Monna Agnese pure a Siena, tutto femminile. Anche nel resto della penisola gli ospedali si

affermarono sia come ammortizzatori sociali sia come operatori economici impegnati nella produzione, nel credito e nel finanziamento allo stato e ai privati. Per l'evoluzione nel campo bancario rilevante fu l'esperienza di grandi istituzioni del Mezzogiorno come gli ospedali medievali napoletani di Sant'Euligio e dell'Annunziata. Queste istituzioni accettavano depositi di monete d'oro e d'argento, attività che alla fine del Cinquecento permise loro di aprire dei banchi pubblici.

Per le professioni mediche (cap. 3) notevole fu il contributo della Scuola Medica Salernitana. Unitamente a chirurghi, fisici, cerusici incontriamo le donne medico che in gran parte esercitavano la professione senza autorizzazione, un riconoscimento istituzionale o l'iscrizione alla corporazione di riferimento. Unica eccezione riguardava il Regno di Napoli e Firenze, dove molte erano iscritte alle arti dei medici e degli speziali. In linea generale le donne erano ben rappresentate e sebbene mancasse una formalizzazione erano ben inserite nei circuiti della cura e della produzione di farmaci. Nell'ultimo capitolo è proposto un approfondimento proprio sulla preparazione dei farmaci e la professione degli speziali e farmacisti in un tempo per così dire ordinario. Si trattò di figure naturalmente coinvolte in tempo di emergenza di peste nelle forniture ad ospedali e lazzaretti, e quindi pienamente inserite nel piano sanitario, ma oltre a ciò con le loro botteghe furono promotori di un vivace e importante circuito economico-commerciale che dal Medioevo giungerà fino all'età contemporanea. Basti pensare all'epopea dei Florio in Sicilia che nell'Ottocento da speziali diventarono armatori (cap. 4).

In conclusione, il volume offre un'ampia panoramica sul rapporto tra le popolazioni e gli effetti della peste in Europa e in Italia fino al 1720, e sarebbe un buon testo di sintesi per un corso di storia della sanità pubblica tra Medioevo ed età moderna.

RAFFAELLA SALVEMINI