

4.2 - PRODUZIONE DI GRANO E CONSUMO DI PANE A VITERBO IN ETÀ MODERNA

Prof. Luciano Osbat (Direttore Cedido)

“La trinità: grano, farina, pane, riempie la storia d’Europa. E’ la più grande preoccupazione delle città, degli Stati, dei mercanti, degli uomini per i quali vivere è <mangiare pane>. Il pane è un personaggio invadente nelle corrispondenze del tempo, che ha sempre occupato il proscenio. Non appena vi sia un aumento del suo prezzo, tutto prende ad agitarsi, e i disordini incombono: dappertutto, a Londra come a Parigi o a Napoli”.

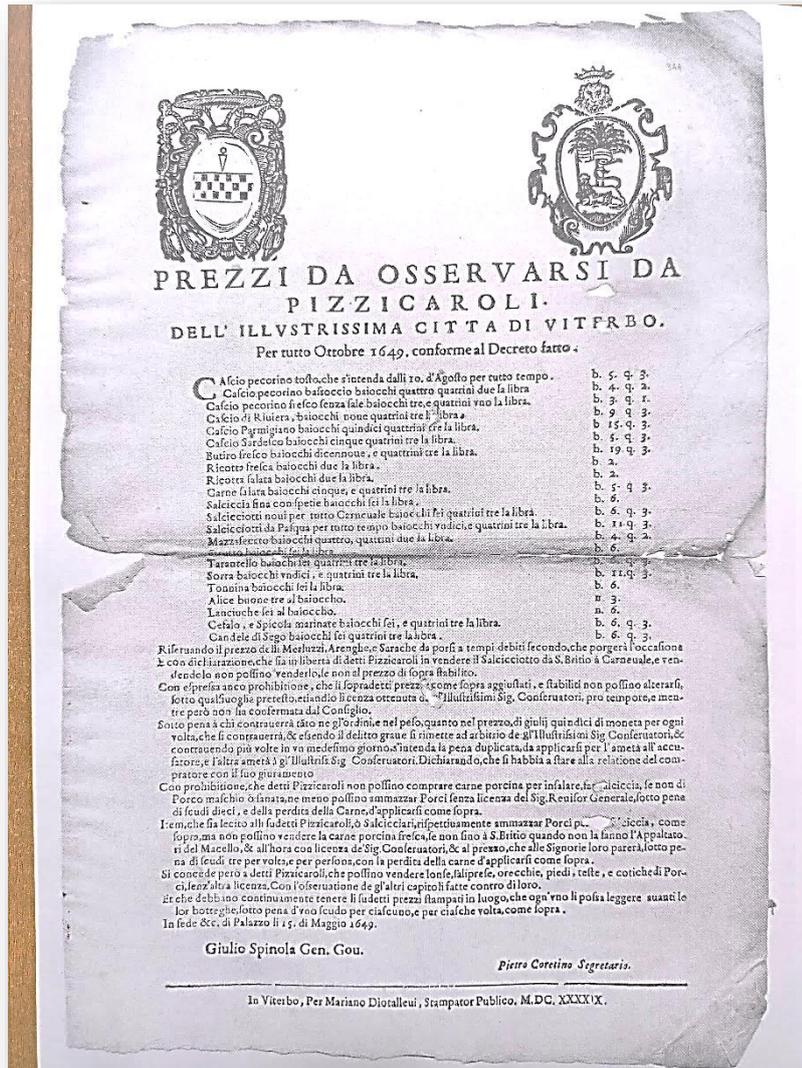
Questa citazione viene da un’opera fondamentale di uno dei massimi storici dell’età moderna in Europa, Fernand Braudel (*Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*). I. *Le strutture del quotidiano*, Torino, Einaudi, 1982, p. 117) e sta a significare quanto fosse essenziale per la vita di qualsiasi città italiana ed europea l’equilibrio tra la quantità di grano prodotto nel contado (controllato da quella città), il numero degli abitanti e la quantità di pane che poteva essere assicurata a ciascuno.

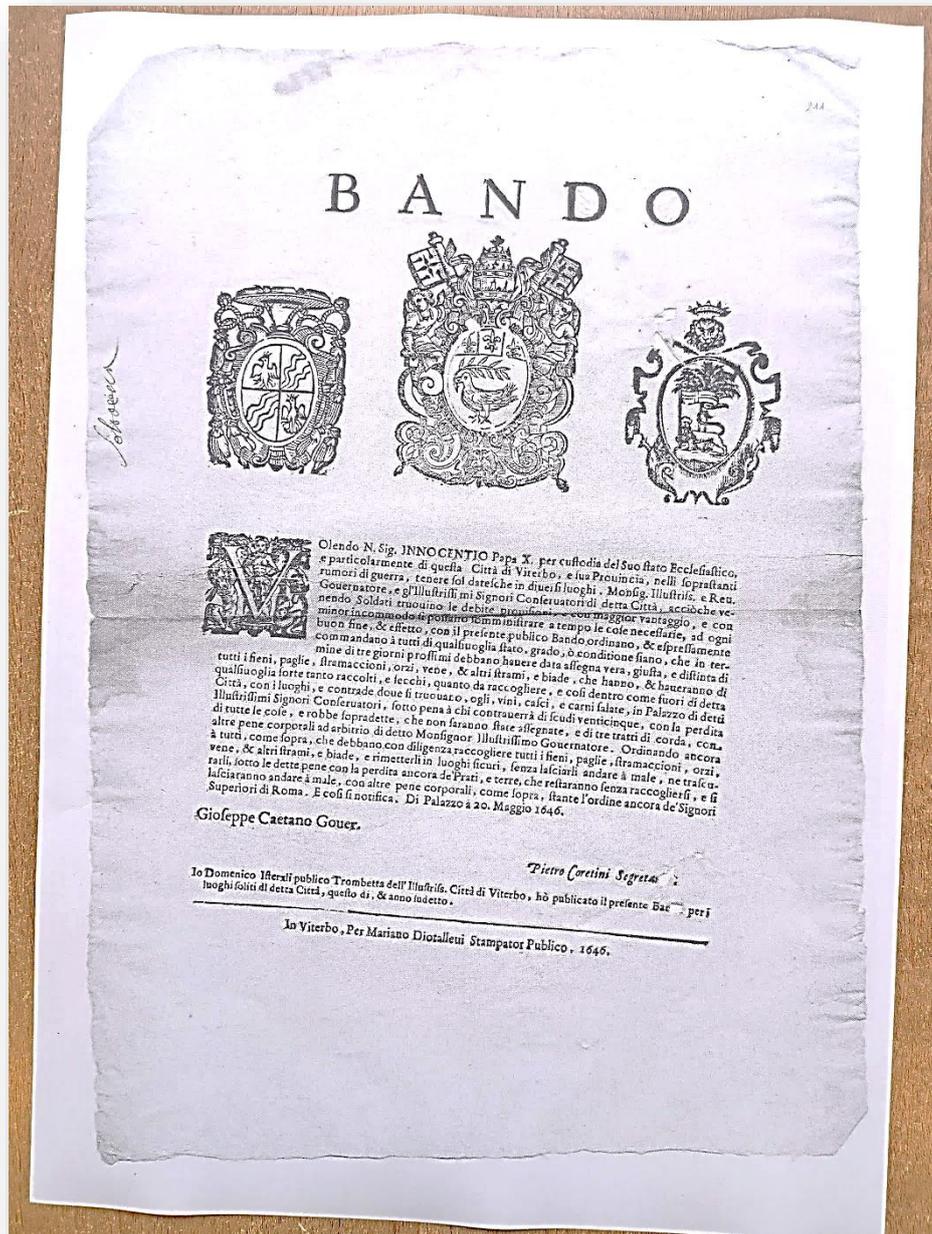
Questa ricerca si colloca proprio in questo quadro di riferimento e analizza quello che avveniva in un capoluogo di provincia dello Stato pontificio e nel suo territorio più vicino con riguardo alle condizioni della vita quotidiana per tutta quella fascia della popolazione che aveva come problema fondamentale quello della sopravvivenza, cioè quello di racimolare il denaro (o il lavoro) che era indispensabile per assicurare a se e alla famiglia il pane e il companatico per ogni giorno di ogni anno.

La città è Viterbo, capoluogo della Provincia del Patrimonio nello Stato pontificio. All’inizio del XVI secolo Viterbo conta circa 10.000 abitanti e partecipa del processo generale di crescita della popolazione che segna tutto quel secolo e buona parte di quelli successivi.

Per tutta l’età moderna il pane continua ad essere l’alimento fondamentale mentre la remunerazione del lavoro (per i lavoratori agricoli e per gli operai generici) non cambia in maniera sostanziale, almeno fino alla fine del XVIII secolo. Sono questi i termini entro i quali si muove la maggior parte di questa ricerca: la produzione del grano, l’approvvigionamento del pane, l’alimentazione quotidiana di una famiglia di lavoratori agricoli a Viterbo in età moderna.

Due le fonti documentarie utilizzate in via principale: il Fondo “Bandi ed editti” dell’Archivio storico comunale di Viterbo (che negli anni passati è stato oggetto di numerose tesi di laurea di studenti della Facoltà di conservazione dei beni culturali dell’Università della Tuscia) e le carte conservate nei Fondi “Visite pastorali” delle antiche diocesi dell’Alto Lazio ora conservati presso il Centro diocesano di documentazione per la storia e la cultura religiosa di Viterbo.







**PREZZI DELLE CARNI
ET INTERIORI.**

Da offeruarsi dalli Meccellari dell' Illustris. Città di VITERBO, per il presente Appalto 1646. con alcuni Capitoli.

PRIMA faranno obligati li Meccellari di comiogiare à macellare, e vendere le carni nelle tempie modi fotokritici, cioè Agello dal Sabbato Santo per tutto il mese di Giugno, e di Luglio in là non possono macellare Agnelli senza licenza de SS. Conseruatori, e per li due primi sobbati di Luglio doueranno macellare Agnelli veisaccio, e buoni Vitelli dalli 15. di Giugno per tutto Settembre.

Vacca dal principio di Luglio per tutto Ottobre. Calitrato per tutto il tempo talmente, che non manchi mai detta Carne, & anco per tutta la Quattresima in seruizio de gl' Infermi.

Capra, Pecora, e Callarbecco al principio di Settembre. Porco, dal primo Sabbato doppo i festini, per tutto Casertule; ordinando, che non s'ammazzino Porci per vendere il Sabbato se non il Venerdì, e quel liorno possono vendere solamente il badeiti, e fegue non ontorigli, ma li fegati non possono venderli se non dopo la Messa cantata di S. Angelo del Sabbato haueudo a suo tempo sempre membri interi, cioè lardo, ventriche, cofette, e badii, e costanti debbono venderli in quella quantità, e misura, che s'essi pratori vorranno. Similmente alli Meccellari del Mercato douerà tenersi, e vendere carne porcina tanto per sù, quanto per infalare.

Potranno ancora macellare Cammiononi etra parti grasi dal primo di Novembre, per tutto Carnevale, al prezzo, ma vendendole con licenza de SS. Conseruatori.

Saranno obligati di tenere fin li banchi di tutte le carni secondo le ragioni, talmente che ogni vno ne possa hauere che vorrà.

Non potranno vendere gl' H. N. S. che non allegando causate, né s'aueruarsi, né essi potranno comprare, o far comprare alcuna sorte di carne prima di 18. hore.

Gl' interiori de gli animali, che si amazzaranno il venerdì non si potranno vendere, se non à quell' hora, che si venderà il Sabbato. Non potranno dar giunta d' interiori di alcun animale, ne meno dare per giunta alle carni le pelle de gli animali conforme alli Capitoli.

Doueranno vendere gl' interiori delle Vaccine, Vitelle interi, e spizzati, à bene il conto del compratore, ma le covarelle di Giarato, Agnello, Capra, e Pecora non potranno vendere a peso, o ipexate, se non per l'artera.

Doueranno ancora amazzare tutti gli animali, che vorranno macellare à macelli aperti, e di giorno dalla lenata del Sole, fino al giorno delle 24. hore.

Saranno obligati di pesare le carni da libbre dieci in giù con la bilancia, e da dieci libbre in sù con la statera, purchè l'vna, e l'altra siano giuste. Dando à tutti il peso giusto alli prezzi fotokritici.

Agello per tutti li ad. d' Aprile quattrosi sedici la libra. Il resto del tempo quattrosi 15. la libra.

Vaccina tutto tempo quattrosi 15. la libra.

Porco tutto tempo quattrosi 15. la libra.

Callitrato per tutto Luglio quattrosi 16. la libra. Il resto del tempo quattrosi 18. la libra.

Vitella tutto tempo quattrosi 17. la libra.

Capra e Pecora tutto tempo, quattrosi 11. la libra.

Vitella Mosgiana, e Cammionone, al prezzo, che daranno gl' Illustris. SS. Conseruatori.

INTERIORI, E TESTE.

Coratella intera di Agnello baiocchi sette. b. 7

Coratella intera di Callitrato baiocchi noue. b. 9

Coratella intera di Capra baiocchi sette. b. 7

Coratella intera di Pecora baiocchi sei. b. 6

Il fegato di Vitella con polmone, milza, e cuore. b. 30

Il fegato di Vaccina con polmone, milza, e cuore. b. 40

La trippa di Vaccina con i baddelli baiocchi trenta. b. 30

Zampetta di Vitella quanto vna libra di carne. b. 6

Le animelle di Vitella baiocchi sei. b. 6

La trippa di Vitella con i baddelli baiocchi dieci. b. 10

L'animelle d' Agnello, quali s' intendono solamente, e le animelle della gola, e i testicoli, senza micoi, altri, quattrosi tre più la libra di que che si vende la carne.

La trippa di Callitrato mezo grotto. b. 10

La trippa di Agnello quattrosi sette. b. 7

Il fegato di porco con fatrata baiocchi dieci. b. 10

Il fegato di porco con i suoi ontorigli per i serachiani baiocchi dieci. b. 10

Il cuore, e polmone di Porco, quanto vna libra dell' istessa carne. b. 10

Il ventre di porco baiocchi due. b. 2

L'alfogno del porco dai quattrosi più per libra del prezzo della carne del porco con altra agnata, e dandoci falanta, quanto l'altra carne del porco. b. 10

Le lingue de Foti si doueranno vendere à chi ne vorrà al prezzo della carne con il baddello solo quanto tiene la lingua, & non più. b. 10

Le zampette di Callitrato, e d' Agnello, si doueranno dare senza premio al compratore del membro, e si douerà tagliare le zampette al nodo della giunta. b. 10

Con l'assenza d' altri festini, e di tutti gl' altri Capitoli, tanto del Mare, quanto del Danno dato, con l'aggiunta d' abitarioni fatte, affittate in Segreteria dell' Illustris. Cammarità sotto le penne contratte. In fede. Et. Di Palazzo, il 1. Aprile 1646.

Pietro Coretini Segretario.

In VITERBO Per Mariano Diotalleui, M. D. C. XXXVI.