

## INTERPRETAZIONI E RASSEGNE

### IL LUOGO DEL PANE NELLA CIVILTÀ (ANCHE) MEDIOEVALE

Sembra vi siano momenti, anche nella riflessione storiografica, in cui taluni temi, si direbbe casualmente e autonomamente, cioè preliminarmente e a prescindere dal passaggio delle informazioni attraverso il filtro dei canali di reciproca influenza solitamente frequentati dalla critica, emergano prepotentemente all'attenzione. Si potrebbe parlare, parafrasando o meglio concettualmente allargando il valore significativa di una nota e fortunata formula, di una sorta di *accélération de l'historiographie*; ciò che più tardi, dopo la stanca e poco originale ripresa da parte di epigoni di quei medesimi temi, diventerà ciò che si suole definire una moda storiografica. E sta alla deontologia professionale di una rivista che aspiri a essere contemporanea *quam qui maxime potest*, e perciò attenta, acuta, lungimirante e dunque, in una parola, degna del significato più profondo, anche etimologico, della propria natura e funzione, cogliere e segnalare tali momenti.

Si pensi per esempio, limitatamente alla storiografia medievistica italiana del secondo dopoguerra, all'irrompere del concetto di società e ancor più a quello del binomio economico-sociale nel dibattito degli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso. Un ingresso a vele spiegate, che ha dato luogo a lavori di straordinaria rilevanza interpretativa, come quello di Cinzio Violante su Milano precomunale, di Mario Del Treppo sull'abbazia molisana di San Vincenzo al Volturno, di Giorgio Cracco su Venezia, di Giuseppe Galasso sulla Calabria quattro-cinquecentesca; oppure alla ventata di novità storiografica portata, uno o due decenni più tardi, da tematiche quali il lavoro salariato, le rivolte urbane e contadine, il mondo dell'artigianato urbano: tutti argomenti che hanno trovato (e *pour cause*) la loro terra di elezione in Toscana, a partire dal magistero di Giovanni Cherubini, proseguito poi da Giuliano Pinto, Gabriella Piccini, Duccio Balestracci, fino a Franco Franceschi.

Si tratta di temi, in entrambi gli esempi citati (e ovviamente altri si sarebbero potuti tirare in ballo, come l'interesse, quasi epidemicamente diffusosi nel nostro Paese tra gli anni Settanta e i primi anni Novanta del secolo scorso per la storia dell'agricoltura o delle strutture e delle istituzioni di comando e di potere), il cui

stretto legame con la contemporaneità e le sue urgenze è evidente; così come piuttosto trasparente e immediata appare la relazione dell'argomento in oggetto – il pane – con alcune delle più pressanti priorità della politica globale odierna, quali il problema di nutrire il pianeta e, di conseguenza, quello di valutare attraverso quali concrete, efficaci e corrette modalità farlo: tutti temi, superfluo ricordarlo, che non a caso hanno animato la bella rassegna dell'EXPO milanese dell'anno passato e ne hanno decretato il successo.

Indipendentemente da quell'evento, giacché sorta e cresciuta ovviamente ben prima nella coscienza critica dei loro autori, ma certo non lontana da quella temperie e da quella matura coscienza, nasceva e si sviluppava la riflessione storiografica e l'analisi storica che è sfociata nei libri di cui qui si tratta. Libri di diverso peso e di diverso taglio interpretativo, geografico e cronologico ma tutti pregevoli, giacché in grado di cogliere assai per tempo e più o meno nello stesso momento, l'importanza, più, la centralità del tema, declinandolo poi con una sorprendente omogeneità di fondo; omogeneità che l'estensore di queste brevi note ha il semplice compito d'indicare e sottolineare soltanto, traendola, anzi distillandola, anche dalle singole e autonome recensioni a tali lavori che sono state commissionate e qui raccolte proprio per poter valutare e proporre visioni critiche e letture diverse di essi.

Ciò che balza agli occhi e costituisce il solido filo che unisce tutti i contributi qui presentati, è il superamento della visione del pane unicamente quale cibo base dell'uomo. Certo, la ricca e bella storiografia sull'alimentazione (da Massimo Montanari ad Anna Maria Nada Patrone e Irma Naso in Italia a Bruno Laurioux e altri in Francia) è a tutti gli autori qui discussi ben presente; ma si configura sempre, nella loro ottica, o come un punto di partenza o come un nodo problematico tra gli altri. Se infatti la monumentale edizione degli atti del grande convegno bresciano organizzato dal benemerito Gabriele Archetti si presenta come una vera e propria enciclopedia sul pane, visto in tutti i risvolti nella sua concretezza di oggetto – ma anche come elemento spesso motore della politica, dell'economia, della vita sociale, e ancora riguardato nelle sue proiezioni immaginarie, simboliche o iconografiche – gli altri tre contributi si sono in specie focalizzati sul tema, certo non nuovo ma altrettanto certamente rinnovato, dell'approvvigionamento granario (un tema ovviamente ben presente anche negli atti del convegno appena citato: basti pensare al lungo contributo ivi dedicato da chi scrive e da Antonella Giuliani alla soluzione data al problema a Pisa e in Valdarno a cavallo tra Tre e Quattrocento) e dunque sulle strutture economiche e commerciali del mercato urbano di grandi città quali Barcellona, Bologna e Venezia.

Il lavoro sulla città catalana presenta a sua volta un paio di particolarità: si estende lungo tutta l'età preindustriale ed è opera di più mani, anche se sembra

dipendere, per l'età medioevale almeno, soprattutto da una testa, per di più sapiente ed esperta, qual è quella di Antoni Riera Melis, che ne è l'animatore. Gli altri due sono limitati all'età medioevale e soprattutto, ovviamente, risultano più approfonditi sugli ultimi due o tre secoli di quel periodo, quando cioè le fonti e la consapevolezza politica degli organi di governo cittadini rendono chiaro e documentato il problema. Al di là della differenza di mole, i due contributi appaiono significativamente vicini quanto all'impostazione, giacché l'interesse di entrambi è focalizzato sulla merce grano, riguardata e seguita dalla produzione alla distribuzione e alla commercializzazione, sempre rilevandone le connessioni con la vita politica e sociale e con la pratica legislativa della città di destinazione, attraverso una documentazione inedita e spesso sconosciuta sempre assai abbondante e non di rado suggestivamente eloquente. Certo, sarebbe piaciuto che l'analisi documentaria fosse stata estesa alla struttura economica anche delle aree produttrici: un desiderio, del cui per ora mancato esaudimento non si vuole certo, beninteso, far carico ai benemeriti autori, che paradossalmente si avverte più acutamente leggendo il grande libro su Venezia, città scarsamente dotata di entroterra e perciò obbligata a una politica annonaria più attenta e serrata, che ne allargasse l'influenza politica ed economica quanto meno sino ai distretti cerealicoli produttivi romagnoli, a loro volta assai ricchi (in specie Rimini e Ravenna) di documentazione utile proprio a meglio chiarire i rapporti economici e commerciali tra la realtà basso-padana e quella lagunare, evidenziando la completa dipendenza della produzione agraria della prima nei confronti della committenza di enti pubblici, di privati e di istituzioni ecclesiastiche della seconda.

BRUNO FIGLIUOLO  
Università degli Studi di Udine

\* \* \*

*La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, a cura di Gabriele Archetti, Atti del convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014), Milano, Centro di studi longobardi, Spoleto, Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 2015, 3 voll., pp. 2075.

Tutto nasce con un progetto di ricerca interdisciplinare la cui durata era stata programmata fra il 2013 e il 2016. L'idea era stata di Gabriele Archetti che aveva elaborato il progetto e lo aveva diretto scientificamente, avvalendosi della collaborazione operativa di Francesca Stroppa. Così, intorno al tema centrale e unificante (il pane) si sono diramate molteplici ricerche che, privilegiando la diacronia, hanno affrontato aspetti di storia economica, dell'agricoltura, della

tecnica, dell'alimentazione, ma anche della società, delle istituzioni, delle strutture mentali, delle manifestazioni artistiche e letterarie.

Questi filoni si sono confrontati nel corso di un convegno, tenutosi nel 2014 e durato una intera settimana, i cui risultati confluiscono adesso nei tre ponderosi e poderosi volumi (poco meno di 2.100 pagine a stampa) di atti delle giornate, e dai quali la storia del pane si configura, senza amore per l'enfasi, come una struttura di strutture.

Di che cosa si parla, quando si parla di pane? Dalle pagine di questi lavori emerge con chiarezza la necessità di fare piazza pulita di una serie di pesanti stereotipi che hanno contribuito non poco – ripetuti sempre nello stesso modo – a creare non poche distorsioni quando si è cercato di ancorare la tipologia e la qualità del pane al suo consumo presso determinate classi sociali. La definizione «pane del ricco, pane del povero» mantiene, ovviamente, una sua validità di base, ma, una volta accettata questa, è bene renderci conto che tale accostamento è stato, non di rado, frutto di simbolismi religiosi, prima di tutto, e, poi, antropologici che hanno agito dogmaticamente. Appartenere a classi subalterne non impediva l'uso (se non quotidiano, comunque meno sporadico di quanto ci siamo sempre immaginati) di pane “bianco”, quello fatto con farina di frumento. Così come, appartenere a ceti meno disagiati, non significava ignorare il consumo di pane di “mescolo”, nel quale, cioè, la farina di frumento si unisce, in proporzione maggiore o minore, con farine di altri cereali panificabili. I saggi che hanno affrontato, in questi volumi, tale tematica hanno evidenziato, per le campionature prese in esame, l'uso percentualmente rilevante dell'avena, dell'orzo (decisamente meno utilizzato di quest'ultima), del miglio, della segale e del farro (altri grani intervengono in proporzioni minori).

Il farro, per parte sua, si porta dietro una fama di ottimo panificante ereditata dall'antichità e codificata, per così dire, dallo stesso Columella che magnifica il cereale di Chiusi, da lui considerato quello di miglior qualità. Peraltro, come è noto, ma come opportunamente viene ribadito in questa sede, il farro, alternato al lupino, alla veccia e alla fava, è un protagonista della rotazione delle colture. E proprio su quest'ultimo punto relativo alle rotazioni (se è lecito aprire una veloce parentesi) vale la pena sottolineare l'importanza di quanto emerge per l'Estremadura, regione nella quale i terreni a coltura specializzata sono sottoposti a rotazioni variabili, talvolta triennali ma anche quadriennali. A riprova – se ce ne fosse stato bisogno – della giustezza delle intuizioni di Pierre Toubert quando metteva in guardia dalle tentazioni categorizzanti su rotazione biennale e rotazione triennale, e ricordava che, nella maggior parte dei casi, interviene uno spontaneismo agrario frutto dell'esperienza diretta dei contadini i quali sanno benissimo da soli, senza bisogno di teoria alcuna, quando lasciare a riposo certe parti e quali, volta per volta, privilegiare.

La conclusione alla quale si giunge, dopo la lettura di questi saggi è quella di una necessaria riapertura di un cantiere di lavoro che consenta, in base a campionature non occasionali, ma mirate, nel tempo e nello spazio, di capire l'andamento delle percentuali di mescolo che intervengono nella panificazione, avendo peraltro ben chiara la condivisibile conclusione di chi afferma, in questi volumi, che il frumento diventa il principale protagonista del commercio delle eccedenze granarie non prima del tardo Medioevo. E il corollario a questa conclusione, peraltro, è l'inevitabile constatazione che la storia dell'agricoltura è ormai un territorio di lavoro di nicchia, praticato da un numero modesto di studiosi. Quasi che la medievistica si fosse dimenticata che il Medioevo ha una storia che galleggia sulla storia delle sue campagne.

Non meno ricco di spunti è poi il percorso che riguarda la storia della molitura, una vicenda che si può seguire attraverso numerosi saggi presenti nei tre volumi e che consente di ripercorrere l'elaborazione delle tecniche molitorie, dalle varie forme del macinello a mano all'elaborazione della tramoggia di Olinto in Oriente fra 600 e 400 a.C., alla comparsa del mulino rotatorio in Occidente fra VI e III secolo a. C., a quella del mulino cosiddetto Pompeiano (a proposito del quale estremamente interessante risulta l'analisi della privilegiata provenienza orvietana delle pietre da macina, normalmente di materiale vulcanico). Si segue la comparsa in Oriente dei mulini idraulici nel IV secolo e dei primi mulini natanti testimoniati nelle fonti del VI secolo. Si annota la comparsa del mulino a vento in Oriente con un ritardo stimato di poco meno di due secoli rispetto all'Occidente (fine XIII secolo contro un inizio di XII). Si ribadisce con chiarezza l'infondatezza della supposta arretratezza delle ruote orizzontali (tipicamente mediterranee, come a lungo si è sostenuto) rispetto alle più funzionali ruote verticali (tipiche delle zone continentali e settentrionali) per seguire, invece, una più articolata applicazione delle une e delle altre non solo sulla base della (sia ben chiaro: inevitabile) situazione idrica contingente.

Ciò che appare come particolarmente rimarchevole è inoltre la possibilità data a chi legge di seguire le permanenze delle varie tecniche molitorie e, abbandonata ogni improvvida tentazione evolucionistica, di constatare la lunga durata della molitura a mano e del mulino a energia animale (il mulino "asinario"). Altrettanto, abbandonata ormai da tempo, come è noto, la lettura blochiana del mulino come catalizzatore della conflittualità fra signoria e comunità, si apprezza la più articolata analisi della gestione delle attività di macinazione del cereale, seguite, con un interessante approfondimento, anche negli aspetti della commerciabilità delle private e dei diritti sui mulini nella prima età moderna. Sono proprio questi fili rossi che legano molti dei saggi a costruire una intelaiatura di suggestioni che riaprono, anch'esse, possibili cantieri di riflessione

complessivi e comparativi sulle permanenze di lunga durata e, di conseguenza, sul modellarsi, anche in base a esse, dei rapporti di potere entro la comunità. Quell'analogo percorso, bilanciato fra elementi tecnici ed elementi sociali, che varrebbe la pena di approfondire e che già viene accennato in maniera stimolante per chi si addentri in questi volumi, attraverso i saggi che si occupano della conservazione delle scorte.

Le tecniche d'immagazzinaggio, la dimensione dei granai, la loro ubicazione e la loro gestione, infatti, sono altrettanti indicatori dei rapporti sociali e, di conseguenza, del livello di maggiore o minore complessità del tessuto di una comunità. Dietro la storia – tutta tecnica – e funzionalistica delle fosse di conservazione anaerobiche e di piccole dimensioni o di quelle più grandi e areate; dietro l'analisi delle tipologie foderate o di quelle più semplici, infatti, è possibile seguire i rapporti sociali fra ceti eminenti e ceti più modesti di una comunità, come emerge con chiarezza a chi analizzi gli scavi archeologici di alcuni siti, opportunamente ricordato in questa sede. E, anche in questi casi, la riflessione si dimostra indocile a ogni tipo di semplificazione, perché strutture di conservazione ampie e di buon livello rispondono, sì, a criteri censuali, ma sfuggono a troppo rigide catalogazioni di classe, connotando tanto i signori di una comunità, quanto una fascia non trascurabile di contadini liberi e che possono godere di una qualche forma di agiatezza.

E, per l'ennesima volta, anche in questo caso le riflessioni sulle tecniche convocano domande sulla lunga durata di certe pratiche. Le fosse foderate arrivano fino al XX secolo, per esempio: quante e quali altre tecniche sopravvivono? E dove, e per quanto? Le fosse ipogee, riscontrabili dal X secolo e che dall'XI-XII fanno ingresso in città con l'aumento della popolazione e dei consumi, quanto a lungo si mantengono, certo, non in ambiente urbano, ma in contesti meno complessi di quelli che connotano gli insediamenti demici di consistenza importante?

E le tentazioni di approcci diacronici seguono a cascata e quasi consequenziali. Alcuni di questi saggi toccano il delicato punto del "governo" del pane; del modo in cui una comunità e le sue istituzioni elaborano strumenti per disciplinare l'approvvigionamento e garantirsi da frodi e speculazioni. L'oculato controllo affinché chi commercia granaglie o il prodotto finito non crei cartelli è pratica corrente di tutte le città, così come lo è il ricorso a calmieri dei prezzi nei momenti critici. Ma, come si evince anche in questa occasione, non sempre le norme statutarie sono sufficienti a sortire gli effetti desiderati e si impone, allora, la necessità di capire momento per momento, in base agli equilibri istituzionali presenti, chi controlla il mercato e come lo controlla. La questione è diventata quasi un "classico" della storiografia medievistica, almeno dalla lezione di Salvemini in poi, ma non perde la sua validità (né le domande

hanno più definitive risposte) quando ci si addentra nei secoli dell'età moderna o in quelli più vicini ai nostri giorni.

Se i tre volumi di studi lasciano in chi legge qualche desiderio di maggiore approfondimento per lo sviluppo della questione nei secoli della piena età moderna, prospettano tuttavia interessanti direzioni d'indagine per l'epoca postunitaria. L'attenta analisi del fenomeno dei forni sociali nel secondo Ottocento (e, all'interno di questa, la preziosa ricostruzione della complessa figura di un sacerdote mazziniano come don Rinaldo Anelli e della sua drammatica morte) si propone come una convincente mappa di lavoro per capire le risposte che furono elaborate nei confronti di una miseria "nazionale" da parte di settori della società che si muovevano con finalità sussidiarie delle istituzioni ufficiali.

Non poteva mancare, intorno al soggetto di questi lavori, l'analisi degli aspetti immateriali e mentali che il pane catalizza. Un'intera sezione, infatti, è dedicata all'analisi del suo simbolismo religioso, ma, nell'impossibilità di ripercorrere tutti i punti trattati, in questa chiave, dai saggi presenti nei volumi, preferiamo soffermarci su un aspetto particolare che ci è apparso d'interessante innovatività. Il pane (insieme al vino) è ovviamente un elemento iconografico essenziale nelle raffigurazioni dell'Ultima Cena, ma, detto questo, un percorso attraverso i modi in cui questa centralità viene resa in momenti più o meno caratterizzati da tensione religiosa contribuisce non poco a trasformare una semplice immagine icastica in un indicatore (vorremmo perfino definirlo un "eccipiente") capace di renderci il tumulto delle idee. Chi sia disposto a rimettere in discussione l'immaginario legato a questo momento chiave della storia del Cristianesimo dalla malinconica serenità e dalla compostezza dell'Ultima Cena leonardiana, dovrà fare i conti con raffigurazioni dell'episodio di tutt'altro tenore, elaborate in momenti di forti tensioni religiose, fra Riforma e Controriforma. Nelle congestionate scene del Tiziano, del Veronese o di Jacopo Palma il Giovane o del Tintoretto, per dire, l'Ultima Cena è una rappresentazione animata, con gestualità talvolta scomposte e drammaticamente esasperate, e al centro delle gestualità degli attori il pane (e il vino), nel modo in cui viene indicato, evidenziato, enfatizzato si fa metafora visiva del dibattito delle idee su temi eucaristicologici che lacerano le coscienze a cavallo del concilio di Trento.

Un giusto spazio è, poi, dedicato alla propaganda politica che, intorno al tema del pane, è destinata a costruire il consenso. Gli affreschi bentivoglieschi del Castello di Ponte Poledrano (costruito fra il 1465 e il 1481) sono un manifesto della ostentata cura del popolo da parte del signore che garantisce l'operosità nei campi, il buon raccolto e il sereno godimento di esso da parte di tutti i suoi sudditi; non diversamente da quanto ostentatamente recita (e ancora una volta assumendo le tematiche del pane come metafora della serenità dello Stato) il cartiglio lorenzettiano dei senesi *Effetti del Buongoverno* nel quale la semina,

effettuata in tranquillità, si fa immagine icastica della pace garantita dai governanti ai cittadini. E non diversamente da quello che fa l'Istituto Luce, negli anni del Fascismo, con le immagini di un aitante Mussolini mentre miete e trebbia con vigore, *testimonial* autorevole del successo della cosiddetta "battaglia del grano", peraltro frutto, quest'ultima, di una felice elaborazione di un competente conoscitore delle campagne e dei loro problemi quale fu Arrigo Serpieri.

L'analisi della storia del pane, quale si segue in questi lavori, non si limita peraltro alla sola visione occidentale, perché tutta una serie di contributi apre spunti di riflessione sul pane nelle varie civiltà e culture: da quella ebraica a quella araba, dal pane consumato nel Medioevo in Asia centrale, a quello usato, invece, dalle civiltà precolombiane. Ma è la sezione conclusiva dell'ultimo volume a dare un senso particolare a tutte le pagine precedenti, là dove si analizza il ruolo del pane nelle civiltà globale odierna. Quale pane si consuma oggi? Quanto se ne consuma? Che cosa significa il calo costante di consumo di questo alimento nell'ultimo secolo? Di quale bilanciamento fa parte, nella elaborazione di una corretta alimentazione? Quale valenza ha il fatto che gli immigrati in un nuovo Paese sentano come primaria necessità alimentare quella del "proprio" pane, quasi che in esso si compendiasse tutto il bagaglio di memoria che si portano dietro? Il pane è stato e continua a essere qualcosa di più di un semplice alimento. È stato e continua a essere, prima di tutto, cultura e componente essenziale delle civiltà. Che si siano elaborati i musei del pane (esattamente come si cerchi, a vari livelli, di valorizzare le "eccellenze" e le specificità di questo alimento) è la più chiara riprova di tutto questo.

DUCCIO BALESTRACCI  
Università degli Studi di Siena

\* \* \*

*Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, a cura di Mercè Renom, Barcelona, Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 2016, pp. 432.

El libro *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930* constituye uno de los principales resultados del proyecto de colaboración establecido entre el Museo de Historia de Barcelona, el Archivo Histórico de la Ciudad de Barcelona y el Instituto de Mercados de Barcelona con el objeto de profundizar en el conocimiento sobre las formas de aprovisionamiento de la ciudad a lo largo de la historia. Con tal objetivo se organizaron en los años 2013 y 2014 dos encuentros científicos en los que se invitó a los principales especialistas

en la materia. Dichas jornadas permitieron editar una primera publicación de carácter divulgativo con el resumen de las ponencias (1), y más recientemente, un volumen de casi 450 páginas que bajo el título anteriormente citado constituye la publicación completa de todas las contribuciones (2).

Desde un punto de vista formal, la edición del libro es impecable. Más allá de la presentación inicial, firmada por la coordinadora de la publicación, Mercè Renom, en la que manifiesta los objetivos, metodología y contenido de la obra, el libro cuenta con un total de treinta y un capítulos, elaborados por treinta y seis investigadores especializados en el estudio de un amplio abanico de aspectos relacionados con la historia del abastecimiento alimentario de la ciudad de Barcelona. Dichos capítulos se organizan en base a tres grandes bloques temáticos a partir de los cuales se analizan las características de los sistemas de aprovisionamiento desarrollados por el gobierno municipal desde tiempos medievales hasta principios del siglo XX. Los títulos de dichos bloques constituyen una verdadera declaración de intenciones y un buen resumen del recorrido histórico del libro: Primer bloque: «Del control real y señorial a la protección municipal, siglos XIII-XVII», con catorce capítulos; Segundo bloque: «La administración real se impone sobre la municipal, siglo XVIII», con dos capítulos; y Tercer bloque: «De la protección municipal a la liberalización comercial a partir del siglo XIX», con quince capítulos. Cada uno de estos capítulos tiene una extensión similar y unos mismos criterios formales de introducción, desarrollo científico y conclusiones.

Desde el punto de vista del contenido, podemos afirmar que se trata, sin duda, de un libro novedoso. No tanto por la temática – trabajada de manera sectorial por cada uno de los autores en sus respectivas parcelas de conocimiento – como por la metodología utilizada. Sin duda alguna, la apuesta por una aproximación de largo recorrido, capaz de superar la habitual parcelación cronológica de la práctica investigadora, nos ofrece la oportunidad de adentrarnos en la comprensión de los procesos diacrónicos que intervienen en las políticas de aprovisionamiento de la ciudad de Barcelona desde la Edad Media (con anterioridad incluso a la fecha de 1329 que aparece en el título), hasta los años treinta del siglo XX. El discurso de largo recorrido permite al lector varias aproximaciones: desde el análisis sincrónico de los factores que participan en

---

(1) El resumen de las aportaciones de la mayor parte de los ponentes a las jornadas fue publicado en *Alimentar la ciutat: el proveïment de Barcelona del segle XIII al segle XX*, a cura di M. Renom, Barcelona, Museu d'Història de Barcelona, 2013 (Llibrets de sala, 12), pp. 65.

(2) *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, a cura di M. Renom, Barcelona, Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, 2016.

la construcción de un determinado modelo de aprovisionamiento alimentario, a la comparación de las estrategias desarrolladas en distintos períodos, así como la comprensión de las dinámicas a largo plazo que articulan los procesos históricos estudiados.

Es en este último aspecto donde las aportaciones del libro resultan más interesantes. La amplitud de su recorrido diacrónico nos permite analizar los sucesivos cambios de modelo de abastecimiento que ha vivido la ciudad a lo largo de los últimos seis siglos. Desde el sistema de mercado protegido de época medieval y moderna, que otorgaba gran capacidad de intervención al gobierno municipal en los mercados alimentarios para afrontar con mayores garantías los sucesivos episodios de crisis frumentarias y carestías (Bloques primero y segundo); hasta el sistema de mercado libre que acabó imponiéndose en la Europa contemporánea. En el caso de Barcelona, este proceso coincide con la pérdida de la autoridad municipal como consecuencia de la derrota en la Guerra de Sucesión (Bloque segundo), y, posteriormente, con los cambios desarrollados por la Revolución liberal (Bloque tercero).

Por su papel de alimento de primera necesidad, el cereal y por ende el pan, juegan un papel destacado a lo largo de todos los períodos estudiados. Desde la Edad Media y hasta el siglo XX, el cereal – y más concretamente el trigo – fue el beneficiario principal de las políticas de abastecimiento urbano. La preocupación de las autoridades locales por disponer de pan suficiente para alimentar la población se detecta en todas las épocas, especialmente si tenemos en cuenta los déficits de este producto que siempre sufrió la ciudad. Si bien es cierto que su estratégica ubicación le daba acceso a los circuitos marítimos y terrestres de distribución internacional del grano, y que la incorporación de Sicilia a la Corona catalanoaragonesa mejoró su capacidad para importarlo, Barcelona fue víctima de numerosas carestías a lo largo de los períodos medieval y moderno. A partir del siglo XIX, sin embargo, con el abaratamiento de los costes del transporte gracias a la implantación del ferrocarril, el grano peninsular afluyó con mayor facilidad a la ciudad, aunque continuó importándose también cereal extranjero.

La importancia del cereal en el marco de las políticas municipales de abastecimiento lo convierte en protagonista indiscutible de una parte importante de los capítulos de la obra. Para la época medieval cabe destacar, en primer lugar, el trabajo de Antoni Riera, quien describe las características del pan consumido por los habitantes de la ciudad, tanto si era de confección doméstica como si se elaboraba en las panaderías urbanas. Su análisis nos permite conocer con detalle los procesos por los que pasaba la producción de pan de tahona, desde el amasado y cocción en el horno hasta su posterior comercialización. La calidad del pan dependía tanto de la composición de la masa como del color

final de la costra. Los panes de alta calidad se elaboraban con la flor de harina de los mejores trigos, mientras que los integrales consumidos por los sectores urbanos menos favorecidos utilizaban trigo de baja calidad. La elaboración y comercialización de pan estaba sujeta a fuertes controles, relacionados con la verificación del peso y la calidad del producto, y prevenían fuertes sanciones a los defraudadores.

Siendo el pan de trigo un alimento imprescindible, las autoridades se vieron obligadas a crear un mercado protegido de aprovisionamiento de cereal. Juanjo Cáceres analiza las iniciativas de control público desarrolladas por el municipio para garantizar el abastecimiento y pone de relieve sus principales objetivos: estabilizar la oferta, facilitar la importación, controlar los precios y atajar la especulación. El consistorio barcelonés no sólo adoptó un papel regulador en el comercio del cereal, sino que también implementó mecanismos destinados a asumir un papel influyente ante los agentes económicos implicados, dotándose de capacidad para intervenir sobre la oferta frumentaria a través de la adquisición y comercialización directa de grano.

Las sucesivas crisis frumentarias sufridas por la ciudad a lo largo de la Edad Media, a las que Pere Benito dedica su análisis, consolidaron la vocación proteccionista del consistorio en relación al mercado de cereal. En caso de necesidad, el municipio tenía a su alcance varios mecanismos: incentivar las importaciones, vetar la salida de granos, confiscar cargas de cereal (de acuerdo con el privilegio de requisa otorgado en 1329), luchar contra el acaparamiento especulativo y crear stoks reguladores, además de establecer una intensa actividad negociadora con las áreas productoras. El carácter recurrente de las crisis determinó que el intervencionismo municipal dejara de ser preventivo y pasara a convertirse en el eje fundamental de la actuación política municipal.

El abastecimiento de cereal no sólo preocupaba al municipio, sino que también era necesario para la actividad de otras instituciones, como la Catedral de Barcelona, que a través de la Casa de Caridad y la Pía Almoïna requería disponer de grandes cantidades de grano. Tal necesidad era especialmente significativa en el segundo caso, dado que el pan constituía el alimento fundamental de la asistencia ofrecida por la Pía Almoïna a los pobres de la ciudad. El estudio realizado por Pol Serrahima sobre las cuentas de ambas instituciones aporta información sobre las formas de obtención del cereal que necesitaban, convirtiéndolas en un observatorio excepcional para el conocimiento de la fluctuación de los precios del trigo en la Barcelona del siglo XV.

Más allá del cereal y el pan, el libro analiza también las políticas de aprovisionamiento relacionadas con otros productos alimentarios básicos para el período medieval. Así lo hace Manuel Sánchez en relación al vino, que fue objeto de una estricta regulación sobre los mecanismos de entrada, distribución

y comercialización del producto, así como sobre cuestiones relacionadas con la calidad y la lucha contra el fraude. Por su parte, Ramon A. Banegas analiza el control municipal sobre la comercialización de la carne, vendida tanto fresca como salada por parte de los carniceros de la ciudad. Sobre el origen de la carne y las dificultades de gestión de las tierras de pastoreo ante la competencia ejercida por las carnicerías de las parroquias rurales nos habla Josep M. Bringué en un interesante estudio referido a los siglos XVI a XVIII.

Además del cereal, el vino y la carne el libro analiza también el abastecimiento de pescado, un producto de obtención cercana y consumo indispensable a causa de las múltiples restricciones impuestas por el calendario litúrgico. Su comercialización estaba sujeta a una estricta regulación por parte de las autoridades urbanas. El pescado fresco sólo podía comercializarse en la pescadería de la ciudad, aunque a mediados del siglo XV se vendía también en el mercado de la Boquería. Sobre el régimen normativo que afectaba al pescado trata el capítulo elaborado por Mireia Comas y Teresa Vinyoles, quienes, a su vez, estudian el mercado de productos de la huerta (hortalizas, legumbres y frutas) y la comercialización de las aves, asociada a la venta de huevos y queso. Este segundo trabajo constituye, además, una interesante topografía urbana sobre las plazas de mercado de la Barcelona medieval.

Todavía sin abandonar el pescado, cabe destacar también el estudio de Mikel Soberón en relación a la presión ejercida por el municipio sobre la cofradía de pescadores de la ciudad. Más allá del análisis documental sobre conflicto, dicho autor nos da a conocer los resultados de las excavaciones arqueológicas realizadas en las barracas de pescadores de Barcelona, las cuales fueron largamente denostadas por parte de los sucesivos gobiernos de la ciudad. Finalmente, encontramos el trabajo de Francesc Valls-Junyent sobre la importación de una especie de origen atlántico: el bacalao, que adquirió una gran importancia en el consumo de la ciudad a partir del siglo XVII, convirtiéndose en uno de los principales productos de importación.

Desde un punto de vista general, podemos afirmar que las políticas del Consell de Cent sobre el abastecimiento de todos estos alimentos, incluido el cereal, velaban por mantener la oferta, evitar las conductas fraudulentas y asegurar los ingresos fiscales vinculados a su comercialización. He aquí una de las claves para entender el sistema de mercado protegido: la obtención de recursos para la hacienda municipal. Y es que la existencia de políticas de control del abastecimiento urbano estaba estrechamente vinculada a la existencia de una sólida estrategia fiscal, que en la Barcelona bajomedieval se articuló en base a las imposiciones indirectas. El estudio de Pere Verdés-Pijuan analiza este tipo de fiscalidad, basada en la imposición de gravámenes sobre el comercio y el consumo de productos básicos con tarifas moderadas en un primer momento,

aunque mucho más elevadas después. El progresivo aumento de la presión fiscal trajo consigo un incremento del malestar social, que obligó al gobierno municipal a buscar soluciones alternativas a las crecientes necesidades financieras de la ciudad. Dichas medidas, basadas en una mejora de la gestión recaudatoria y una mayor eficacia contra el fraude, condujeron a un control todavía más estricto del mercado de alimentos.

Las políticas municipales de aprovisionamiento de cereal y pan articularon a su alrededor una serie de criterios morales y políticos que iban más allá de las motivaciones económicas y que se vinculaban directamente con la idea del bien común. En algunas ocasiones, tales criterios entran en conflicto con los intereses de algunas familias de la alta oligarquía urbana. Joan J. Busqueta pone de relieve los beneficios obtenidos por algunas de estas familias, que a menudo monopolizaban los cargos del gobierno municipal, y que invertían los beneficios de sus negocios en la compra de tierras situadas en espacios estratégicos. Con ello incrementaban su prestigio social. Pero no solamente eso. También aprovechaban su posición dominante para controlar zonas productivas y vías de comunicación importantes para el aprovisionamiento ciudadano. Este conflicto de intereses queda reflejado también en el trabajo de Luís R. Corteguera para los siglos XVI-XVIII. La economía moral – la del bien común y la del precio justo – entraba en conflicto a menudo con los intereses particulares o corporativos de algunos sectores, poniendo en evidencia las contradicciones morales de la sociedad.

En la segunda parte del libro, se estudian las consecuencias de la derrota de la Guerra de Sucesión, momento en que la autonomía del municipio para garantizar el aprovisionamiento alimentario quedó sujeta a las nuevas instituciones borbónicas. Tal y como explica Marina López, la represión posterior a la guerra supuso no solo la disolución del Consell de Cent sino también la confiscación de los bienes municipales, entre los que se encontraba el almacén municipal de cereales. A partir de aquel momento, las decisiones sobre el abastecimiento de trigo quedarían supeditadas, no sin contradicciones, a un nuevo marco político e institucional. Por su lado, Gaspar Feliu, ofrece un análisis de conjunto sobre las bases del sistema de mercado protegido del pan, que a lo largo del siglo XVIII empezó a desquebrajarse. Analiza los elementos fundamentales del sistema de mercado regulado y proteccionista – intervención sobre el mercado de cereal y monopolio de venta de pan al público –, los cuales eran necesarios tanto para garantizar el abastecimiento, como por razones financieras y motivos de paz social. Este sistema fue puesto en discusión a mitad del siglo XVIII por quienes defendían la liberalización del comercio. La derogación de los privilegios municipales en materia de abastecimientos se impuso a partir de 1797, y trajo consigo la libertad de elaboración y venta del pan en la ciudad. A partir

de aquel momento, el pan público compitió con el de los productores privados y subió de precio, provocando numerosos disturbios que desembocaron en los conocidos *Rebombris del pa*, los cuales supusieron un cierto parón de las iniciativas liberalizadoras.

Tomando estas iniciativas como precedente más cercano, en la tercera parte del libro se analiza el proceso de transición del mercado alimentario barcelonés de época medieval y moderna – regulado y proteccionista –, al mercado libre desregulado, en conexión con los cambios introducidos por la Revolución liberal y la progresiva construcción del Estado español. Con el objetivo de conocer el marco teórico sobre el que se sustentan todos estos cambios, Joan Tafalla nos da a conocer el intenso debate ideológico desarrollado en la Francia de finales del siglo XVIII entre partidarios y detractores de la desregularización del mercado de cereales. Acercarnos a tales debates nos permite comprender la complejidad de factores que intervinieron en el tránsito del mercado regulado a la liberalización del comercio.

De acuerdo con los ideales del liberalismo económico, el abastecimiento de las ciudades tenía que ser el resultado de la libre competencia en el marco de un mercado sin interferencias públicas. En el caso español, sin embargo, las nuevas ideas liberalizadoras llegaron acompañadas de no pocas singularidades. En primer lugar, la apuesta por un sistema proteccionista, que prohibía las importaciones, con el objetivo de garantizar la construcción de un mercado nacional. Y en segundo lugar, las reticencias de los municipios a desregularizar los mercados locales, dado que eran una de sus principales fuentes de ingreso.

Ramon Arnabat y Marició Janué, analizan el proceso de implementación de las ideas liberales en el aprovisionamiento de la ciudad de Barcelona. El primero se centra en los años del Trienio Liberal (1820-1823), mientras que la segunda lo hace sobre la época del Sexenio democrático (1868-1874). Sus trabajos ponen de manifiesto no sólo las dificultades del proceso sino el hecho de que el Ayuntamiento de Barcelona continuó ejerciendo prácticas tradicionales que cuestionaban el ejercicio de la libertad de mercado. No lo hacía sólo por filantropía, sino sobretodo por interés económico y voluntad de garantizar la paz social. Sobre este último objetivo, no siempre conseguido, dedica su trabajo Joan Fuster-Sobrepere, poniendo de relieve el incremento del malestar social provocado por la liberalización del mercado alimentario. Tal transformación económica trajo consigo períodos de carestía y un incremento de la presión impositiva sobre los consumos que se sumó a las desigualdades inherentes al proceso de industrialización.

En el marco de la Barcelona de la segunda mitad del siglo XIX son varios los autores que se interesan por la iniciativa del Ayuntamiento de Barcelona de llevar a cabo un ambicioso proyecto de transformación de los antiguos mercados

al aire libre sustituyéndolos por edificios cubiertos más confortables y modernos. Es la época en la que algunos mercados se dotaron de una innovadora estructura de hierro, como el emblemático mercado de la Boqueria. Se trataba de un iniciativa ciertamente ambiciosa, que en opinión de Mercè Renom pretendía disponer de espacios permanentes más adecuados para la venta de alimentos, pero que además ofrecía posibilidades de inversión a los sectores acomodados y una respuesta a la crisis laboral y a la falta de empleo. La apuesta municipal por la obra pública no tuvo en cuenta solo la mejora de los mercados municipales, sino que permitió también la construcción de un nuevo matadero, inaugurado en 1891. Joanquin M. Puigvert analiza esta nueva infraestructura desde la perspectiva del creciente interés de la ciudad por mejorar el control sanitario de los alimentos.

La renovación de los mercados solo fue posible – como afirman Montserrat Bajet y Elena Roselló – gracias a la puesta en práctica de nuevas fórmulas jurídicas a partir de las cuales la ciudad pudo obtener la titularidad de los solares donde se construyeron las nuevas infraestructuras. Además, se dotó de un reglamento estandarizado sobre la gestión de dichas plazas, tanto de las que funcionaban bajo el control del Ayuntamiento de Barcelona, como de las que se agregaron en 1897 con la incorporación al municipio de las parroquias circundantes. De acuerdo con las consideraciones de Montserrat Miller, todo ello creó un nuevo marco de relación del Ayuntamiento de Barcelona con el espacio comercial. Un nuevo juego de equilibrios en el que el municipio aprendió a conjugar los intereses de los consumidores con las expectativas de los vendedores; la voluntad de los mercados municipales con la actividad de las tiendas tradicionales; las pretensiones de los agricultores rurales con la producción urbana. Todo ello – según Mercè Renom – permitió al Ayuntamiento de Barcelona recuperar capacidad de control sobre el aprovisionamiento alimentario y volver a disponer de una importante fuente de ingresos.

A partir de aquí, y de manera similar a como se desarrolla en el primer bloque del libro, se suceden una serie de capítulos monográficos sobre las políticas de aprovisionamiento y comercialización de determinados productos alimentarios durante los siglos XIX y XX. Pere Pascual analiza el aprovisionamiento de cereales, que continuaba siendo deficitario, en conexión con la implantación del ferrocarril, que redujo el coste del transporte y permitió una mejor integración con el mercado de granos del interior del país, aunque no supuso una reducción del precio del pan; Manuel Guàrdia, José Luis Oyón y Nadia Fava estudian el efecto de las medidas liberalizadoras sobre el aprovisionamiento y consumo de la carne, poniéndolo en relación con la nueva estructura de mercados y la construcción del nuevo matadero; mientras que Ismael Hernández y Josep Pujol analizan la creciente producción y consumo de leche, alimento dotado de una

nueva significación social. A su vez, Ivan Miró desarrolla una vívida imagen sobre la creación, funcionamiento y evolución de las cooperativas de consumo de Barcelona y su papel en la subsistencia de los sectores obreros de la ciudad.

Finalmente, diversos autores analizan las transformaciones alimentarias detectadas en la alimentación de la población de Barcelona entre los siglos XIX y XX. Xavier Cussó lo hace a partir del estudio de los cambios nutricionales y sus consecuencias en el ámbito de la salud y los niveles de vida; Cristina Borderías, a través del discurso sobre los condicionantes de género en la alimentación diferenciada de hombres y mujeres; y Francesc Muñoz y Roser Nicolau, en relación a las mejoras experimentadas por la alimentación de los niños y recién nacidos, que condujeron a una significativa reducción de la mortalidad infantil.

El recorrido que acabamos de hacer sobre el conjunto de trabajos que constituyen la obra *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930* nos permite constatar que nos encontramos ante un libro de excepcional interés histórico. Sin duda alguna, constituye un magnífico ejemplo de estudio evolutivo de larga duración, pero no sólo eso. Contribuye también a mejorar nuestro conocimiento sobre las políticas de aprovisionamiento de la ciudad de Barcelona a lo largo de la historia, con aportaciones novedosas y de elevado rigor científico por parte de un prestigioso elenco de investigadores vinculados a las principales instituciones y grupos de investigación científica sobre la materia.

Desde nuestro punto de vista, la principal aportación del libro consiste en haber tenido la capacidad de convertir las estrategias de abastecimiento alimentario de la ciudad en el hilo conductor de un análisis multinivel y diacrónico que abarca más de seis siglos de historia. Una aportación inédita que nos permite estudiar la complejidad de factores que intervienen en el sistema de aprovisionamiento de cada período, pero que sobretodo facilita la comprensión de los procesos históricos de largo recorrido, obteniendo una visión de conjunto capaz de superar la especificidad cronológica a la que a menudo se somete la práctica investigadora.

Todos estos factores convierten el libro que estamos reseñando en una verdadera obra de referencia sobre la historia de la ciudad de Barcelona. No solo para el lector interesado en la evolución de los sistemas de aprovisionamiento urbano, sino también para los investigadores especializados en la historia económica, social, política, alimentaria y cultural de las ciudades europeas, los cuales encontrarán en este libro una magnífica oportunidad para el desarrollo de futuros estudios comparativos.

MARIA SOLER SALA  
Universidad de Barcelona

\* \* \*

FRANCESCA PUCCI DONATI, *Il mercato del pane: politiche alimentari e consumi cerealicoli a Bologna fra Due e Trecento*, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 259.

La storia dell'uomo è in ampia misura coincidente con la storia del suo sostentamento alimentare: se nell'antichità l'assicurarsi un sufficiente rifornimento agricolo (appropriandosi di terreni coltivabili di adeguata estensione), l'elaborare modalità efficaci per renderli fertili e ottenere rendimenti abbondanti, il conservare, trasformare e distribuire le derrate alimentari, l'organizzare il rapporto tra aree coltivabili e altre utilizzate per l'allevamento rappresentarono enormi sfide, di fatto tali attività restano drammaticamente attuali. Nonostante le tante rivoluzioni scientifiche prodotte dalle società occidentali negli ultimi secoli, che – tra molteplici declinazioni – misero a punto l'attuale agricoltura industriale, lo spettro della sovrappopolazione è oggi più incombente che mai. Di quando in quando da parte di esponenti della comunità scientifica viene messa in dubbio la capacità, del sistema attuale, di soddisfare le esigenze alimentari della popolazione mondiale. Altrettanto spaventosa (e strettamente connessa a questa tematica) è oggi l'incognita delle ripercussioni derivanti dai cambiamenti climatici: scenari catastrofici, forse inevitabili, dei quali non possiamo che temere il realizzarsi nei prossimi decenni. La società contemporanea è adusa a convivere con minacce apocalittiche: soltanto avant'ieri queste derivavano dal timore di un conflitto nucleare, oggi invece, in un contesto dove si ipotizza la desertificazione di una porzione del globo o comunque una consistente riduzione degli spazi abitabili, prendono la forma delle sotterranee competizioni per assicurarsi risorse alimentari e soprattutto energetiche (senza le quali l'industria agroalimentare, e il sistema di vita occidentale *tout court*, non potrebbe reggersi).

Non è un caso che il termine *land grabbing* sia stato ufficializzato appena nel 2011. Come è noto, definisce la nuova veste che ha assunto la colonizzazione: l'accaparramento di enormi estensioni di terreno, a scapito di popolazioni appartenenti al cosiddetto "sud del mondo", da parte di enti privati (istituti bancari nazionali e sovranazionali, organismi multinazionali) e da governi nazionali. Rientrano in pieno entro questo scenario, al fianco del *land grabbing*, emergenze economico-finanziarie derivanti da accaparramento, aggio, speculazione e altri fenomeni che sappiamo ricorrenti in momenti di crisi, ma che il terrorismo contemporaneo – complice la globalizzazione finanziaria – ha portato a livelli inediti.

L'affermazione potrà forse destare perplessità, ma tutte le problematiche sopra accennate compaiono, naturalmente applicate al medioevo bolognese, nel

volume di Francesca Pucci Donati. Il volume di Pucci Donati è organizzato in un percorso che, dopo una doverosa premessa che fa il punto dello stato dell'arte storiografico, prende avvio dall'ambiente urbano e da lì procede su nette coordinate: i capitoli titolano difatti *Il mercato*, *L'approvvigionamento*, *I fornai*, *Il pane*. La complessità del tema, e forse in misura maggiore la struttura espositiva, porta Pucci Donati a incappare in peccati veniali, quali uno stile espositivo alieno da qualsivoglia guizzo e una perdonabile tendenza alla ripetitività. Si parte, si è detto, dal mercato: un mercato inteso come spazio fisico, con specifiche caratteristiche di capienza e accessibilità. Un mercato che è un luogo reale, che presenta problemi igienici e logistici, e possiede pure una dimensione simbolica. La recente riflessione storiografica si è interrogata su questioni strutturali, a partire dall'autentico significato di termini quali caristia e fames; in che differissero, e secondo quali meccanismi (o fattori riconoscibili) venissero a verificarsi. Ma, di fatto, l'ampiezza degli elementi da considerare per affrontare l'argomento è rimasta ampiamente disattesa, sia in termini di aree geografiche indagate (troppo limitate per tenere conto dell'effettiva circolazione dei cereali, quindi delle dinamiche sottese alla loro circolazione), sia di aspetti presi in considerazione (solitamente la demografia storica e la storia dei prezzi, ma non troppi altri).

Massimo Montanari, tra i maestri di Pucci Donati, ci ha da tempo familiarizzato con la storia culturale dell'alimentazione. Ma per condurre la sua ricerca sul mercato del pane tra Due e Trecento a Bologna Pucci Donati compie un'operazione diversa, e proietta i suoi oggetti d'indagine sulla lunga durata: proponendosi di affrontare un periodo specifico, di circa un secolo, sceglie di partire ab ovo, dalle caratteristiche idro-geologiche della regione e dalle prime attestazioni di insediamenti umani, risalenti all'età neolitica (che, va chiarito per non terrorizzare il lettore, si limita a richiamare molto sommariamente, raggiungendo a passo di marcia il periodo indagato). La scelta metodologica si sposa in pieno con le peculiari caratteristiche del tema, consentendo una chiave di lettura che supera il particolarismo spaziale e temporale del Due-Trecento bolognese proponendosi, di fatto ma senza proclami, come nuovo paradigma; non è un caso che la veloce introduzione di Massimo Montanari titoli perlappunto: Alla ricerca del sistema.

La validità della ricostruzione di Pucci Donati risiede nella sua marcata vocazione comparativa e nel concepire l'oggetto dello studio tanto nella sua accezione materiale quanto nelle sue implicazioni istituzionali e, a ricaduta, politiche e sociali. Per condurre la sua indagine si serve difatti di tipologie di fonti ad ampio raggio: giuridiche come letterarie, iconografiche come archeologiche e, naturalmente, archivistiche. In un serrato dialogo tra fonti e

studi Pucci Donati riassume le condizioni pratiche del trasporto di cereali e i bacini di approvvigionamento sul territorio con lo sguardo sempre rivolto alle esigenze della popolazione bolognese, la sua composizione sociale, le temperie politiche che attraversa e (non ultima) la sua parabola demografica. Tra le righe emerge da subito la profonda connessione tra il cibo, e in special modo i cereali, e il potere. Le attività del mercato bolognese nascevano, in età alto-medievale, sotto l'egemonia dell'autorità vescovile, raggiungendo il maggiore volume degli scambi in occasione delle due fiere annuali, del Reno e di San Procolo (rispettivamente ad agosto e a maggio). Entrambe vennero spostate nell'area esterna alla seconda cerchia delle mura nel 1219, ma un nuovo nucleo di scambi stava prendendo forma presso porta Ravegnana. Uno spazio che ben presto divenne troppo angusto per garantire igiene e livelli accettabili di viabilità; le attività commerciali esondarono di conseguenza nei paraggi di porta Ravegnana, nelle vie e nei vicoli adiacenti al mercato (il tratto di via Emilia detto strada del Mercato di Mezzo). L'urbanistica bolognese si modellava sulle molteplici esigenze dei suoi abitanti; esigenze tra le quali quelle alimentari non possiedono un ruolo marginale.

Non è un caso che il Palazzo del Biado, eretto tra il 1293 e 1295, fu destinato a un utilizzo misto: insieme magazzino e spaccio di cereali, era allo stesso tempo sede del governo cittadino. Tale commistione ebbe vita breve, giacché già nel 1336 magazzino e negozi vennero collocati altrove e l'edificio divenne esclusivamente sede della principale magistratura comunale, all'epoca costituita da Anziani e Consoli. Ma quanto il binomio tra cereali e politica resti costante nel tempo risulta evidente – ancor più che dalla voce di Pucci Donati, che si impone una posizione di oggettività limitando al minimo interpretazioni o ipotesi – dai nudi fatti esposti. Ripercorrere le vicende del mercato del pane obbliga a ripercorrere quelle delle istituzioni che tale mercato controllavano: la vendita del pane, e (ancor prima che diventasse pane) la vendita dei cereali, era regolamentata dal Comune. Il commercio del grano richiedeva stabilità politica. Di più: chi garantiva regolari e adeguati rifornimenti alimentari legittimava il proprio diritto a governare. Ma per poter garantire che il mercato fosse gestito con principi di equità sociale e tutela dei ceti più deboli era necessario che l'autorità pubblica non solo si ingerisse in tali attività, ma esercitasse nei loro confronti un autentico monopolio. Con un paradosso di fondo: già dalla metà del Duecento il Comune di Bologna doveva ricorrere, per effettuare tale politica, all'aiuto della finanza privata.

Per limitare iniziative personalistiche di carattere speculativo in un contesto di evidente interesse pubblico, il Comune già dal tardo XII secolo espropriava i mulini nell'area occidentale del *ramus Reni* e sul canale Savena, prima nelle

mani di un consorzio composto da ben 40 comproprietari, e sottoponeva la produzione e la commercializzazione di cereali e pane a controlli e vincoli rigidissimi. Il cittadino poteva acquistare soltanto un quantitativo fisso di biado (4 staia), soltanto ogni due settimane, soltanto a un dato prezzo e soltanto in un dato luogo, ossia presso i granai del Comune, nella pubblica piazza: le transazioni commerciali erano interdette altrove, in spazi privati, ed è indicativo che fossero considerati spazi privati pure il mulino e il magazzino. Impossessarsi di quantitativi superiori di cereali e conservarli a scopo commerciale erano considerati crimini e sanzionati pesantemente (facevano eccezione alcune tipologie di cereali, come spelta e orzo, acquistabili in dosi superiori perché destinate a nutrire il bestiame).

L'analisi degli Statuti cittadini, a partire dalla metà del Duecento, consente di riconoscere le strategie che il governo cittadino mise in atto al fine di garantire un approvvigionamento adeguato ai suoi abitanti: strategie diverse nel tempo e negli obiettivi. Verso la metà del secolo l'importazione di cereali (e altri beni alimentari) era incoraggiata a tal punto da esentare dal pagamento del dazio in entrata chi li conduceva a Bologna (secondo gli statuti del 1238, «nessun mercante di cibo era obbligato a pagare alcun pedaggio entrando in città»: p. 70). Nel 1259, quindi appena dieci anni dopo gli statuti del 1249, che ribadivano il quantitativo di 4 staia a famiglia, un *ordinamentum* emanato dalla neonata magistratura dei *domini bladi* sanciva che le razioni di biado da assegnarsi ogni due settimane ai privati fosse di due staia soltanto. Inoltre, all'atto di acquistare i cereali, il cittadino doveva dichiarare, nell'ambito di un formale giuramento, che non li avrebbe commercializzati. Quale spia più eloquente della congiuntura di carestia che stava attraversando l'Italia? Pochi anni dopo, si verificò un tentativo curioso: a fianco della prassi, diffusa in tutta l'Italia dei Comuni, di podestà stranieri, Bologna non mancò di sperimentare la nomina di fornai forestieri: nel 1262 ben 12 fornai, provenienti da altre città emiliane, romagnole e venete (Reggio Emilia, Ferrara, Imola, Padova, Este...) giurarono di ottemperare alle normative del comune e panificare al suo servizio per due anni. L'esperimento pare si esaurì con lo scadere dei termini, e non sembra venne più rinnovato. Ma testimonia l'estrema creatività dei legislatori, in cerca di soluzioni per le endemiche irregolarità.

La storia del pane è una storia concreta, di spazi urbani, ma pure di riorganizzazione del territorio extraurbano: come la costruzione del Naviglio, intrapresa nel 1208 e avente l'obiettivo – vitale per Bologna – di facilitare il trasporto di merci dall'Adriatico (e dal ferrarese). Per analoghi motivi Venezia erigeva, nel 1251, il castello di Marcamò: la fortezza, ubicata nei pressi di Ravenna tra due rami del Po, fungeva da filtro rispetto alla merce che transitava

dal mare lungo il Po di Primaro. Ma la storia del pane è parimenti una storia politica, di guerre e trattati. Il controllo delle vie commerciali e le esigenze di approvvigionamento costituivano il cuore della politica demografica di Bologna: per assicurare la produttività agricola del territorio vennero incoraggiati trasferimenti nel contado, concedendo forti facilitazioni fiscali a chi vi si insediava (in special modo artigiani forestieri e coltivatori) e deviandovi i comitatini affacciatisi in città; vennero inoltre fondate *ex novo* colonie agricole, come quella di Baratino (1221). Le comunità rurali, tuttavia, non potevano gestire in autonomia quanto da loro coltivato: non potevano tenere mercati, o parteciparvi. Nel caso in cui il contado avesse prodotto cereali in eccedenza rispetto al proprio fabbisogno, aveva l'obbligo di condurli in città. Anche la politica estera di Bologna era profondamente condizionata dalle necessità alimentari dei cittadini: fu con un trasporto di cereali e altri alimenti che l'esercito bolognese nel 1250 riuscì nell'impresa di portare sollievo all'alleata Parma, presa d'assalto dalle truppe imperiali. Fu per garantirsi quantitativi sufficienti di cereali che Bologna, forte della sconfitta imperiale avvenuta verso la metà del secolo, intraprese una campagna di annessione di territori nella Romagna (Imola non militarmente, ma tramite una *concordia* stipulata nel 1248, che di fatto ne stabiliva la subordinazione rispetto alla città felsinea; Ravenna nel 1253, Cervia nel 1254, acquistata da Tomaso da Fogliano; Bagnacavallo e Faenza nel 1256...). Ai territori di recente acquisizione Bologna impose vincoli tipicamente coloniali: come sarebbe avvenuto (con altre varietà di merci, ovvio) per le colonie americane rispetto alla Gran Bretagna, le "colonie bolognesi" di Bagnacavallo e Faenza erano obbligate a vendere, a un prezzo fissato anticipatamente e unilateralmente da Bologna, quantitativi di cereali stabiliti da Bologna. Con l'assoggettamento di Ravenna da parte di Venezia (1260) Bologna, che perdeva autorità sulla Romagna sempre più attratta nell'orbita pontificia, entrava in una nuova fase di endemico ricatto. Non appena si prospettava una diminuzione del quantitativo di cereali prodotto nell'Italia settentrionale orientale, Venezia praticava lungo il percorso dalla Romagna a Bologna un blocco nella loro circolazione: un brutale diritto di prelazione sancito fattivamente dalla supremazia militare, e attuato tramite il controllo delle vie d'acqua.

Bologna non era autosufficiente, e doveva comprare cereali ovunque poteva: dalla Romagna, dalla Puglia, dal Ferrarese. Se dalla metà del secolo, fino a circa il 1280, a rifornire Bologna era stata essenzialmente la Romagna, dopo la sua perdita fu Ferrara a divenire il suo principale granaio. Come ha da tempo evidenziato Guido Guerzoni gli Este, al governo della città, ancor prima che marchesi erano proprietari terrieri e imprenditori accorti. Durante gli anni di accesi contrasti tra Venezia e il papato per il controllo su Ferrara Bologna pagò

la sua scelta filo-pontificia in termini di mancati rifornimenti: l'assenza di importazioni cerealicole da Ferrara negli anni 1295, 1299 e 1301 è significativa (Pucci Donati definisce il blocco delle esportazioni da parte di Ferrara «l'arma più efficace» di Azzo VIII d'Este). Fu pertanto a Venezia che, in ultima istanza, Bologna dovette rivolgersi per approvvigionarsi: una ulteriore dimostrazione che il mercato del pane rappresenta un punto di osservazione privilegiato degli equilibri politici italiani del tempo.

Pucci Donati ci ricorda come l'accaparramento ai fini speculativi non sia un'invenzione recente, e soprattutto ribadisce come il rincorrersi di domanda e offerta, nonostante l'elaborazione di norme statali dettagliate e severissime, producano infallibilmente abusi e illeciti. Ci ricorda pure quanto nel mercato le frodi alimentari e il contrabbando siano una costante, e come le contromosse studiate dai governi per tutelare da tali infrazioni i soggetti più deboli siano, in ultima istanza, limitate e già tentate da secoli, se non da millenni: per evitare la creazione di un "cartello" monopolistico Bologna vietò a lungo la facoltà, agli operatori dell'ospitalità e a quelli dell'elaborazione e vendita di cereali e farine (fornai, mugnai, abburattatori, osti, facchini), di associarsi in corporazione: i primi statuti di fornai attestati a Bologna risalgono ai primi anni del Quattrocento. Anche l'organizzazione interna al mestiere veniva fortemente normata dalle istituzioni: gli statuti del 1262 vietavano ai *pistores* di avere lavoranti, e per ovviare a possibili infrazioni ai regolamenti le autorità moltiplicarono il numero degli operatori coinvolti nei processi produttivi e logistici, limitandone il mansionario e il periodo di attività. Anche gli strumenti di misurazione e in generale le procedure poste in atto per assicurare che il pane fosse venduto al giusto prezzo ed evitare la formazione di un mercato nero appartengono a un repertorio che si sarebbe rivisto ben oltre la Bologna del Duecento: sorveglianza dei magazzini, elezione (a rotazione) di esponenti della categoria incaricati di ispezionare financo le abitazioni dei colleghi, delazione e investimento del cittadino di funzioni pubbliche, laddove al privato era concesso intervenire in prima persona, con un sequestro immediato, se avesse riconosciuto un carico di grano trasportato illegalmente (p. 113).

Nella storia del mercato del pane non può mancare chi il pane lo produce e consuma. Pucci Donati si domanda quali tipologie di pane siano prodotte, con quali misture di cereali, in quale quantità e persino in quale formato. E in relazione a tali interrogativi indaga il ruolo sociale dei mestieri connessi alla panificazione, partendo dalla terminologia: che significa *pistor*? In che differisce dal *fornarius*, o dal *molendinarius*? Dove e quando sono utilizzati, e in che accezione? Pucci Donati dichiara apertamente i limiti che impone alla sua ricerca, avvenuta tramite la disamina di fonti «normative, fiscali, giudiziarie,

economiche esaminate per il Duecento e i primi del Trecento» (p. 132n): non si avventura in una «indagine comparativa con norme statutarie coeve di altre città italiane, per verificare la frequenza dell'impiego di questi termini, nonché i differenti esiti linguistici a seconda dell'area geografica di pertinenza delle singole realtà urbane», ma si limita ad auspicare che qualcuno la conduca in futuro (p. 131n). Ciò non le impedisce di contestualizzare fruttuosamente, con le dovute cautele interpretative, l'evoluzione della figura del fornaio a Bologna tra Due e – sia pure a grandi linee – Seicento. Si domanda quanti siano i fornai, come e dove svolgano la loro professione, di quale benessere economico godano, quale sia l'evoluzione sociale, economica e politica della loro professione attraverso i secoli.

Ma il pregio del volume di Pucci Donati non risiede unicamente nell'aver ampliato una prospettiva di ricerca ahimè oggi ancora troppo poco frequentata a un orizzonte di inedita ampiezza, verificando di continuo tendenze e fenomeni accaduti nel bolognese in ambiti regionali, italiani ed europei. Se, tra gli oggetti *status symbol* con i quali oggi abbiamo una – se non personale, perlomeno indiretta – familiarità, possiamo annoverare orologi d'oro e penne stilografiche di alcune ditte, anche la società bolognese di metà Duecento conosceva l'uso (e, probabilmente, l'abuso) di doni di rappresentanza: pepe e zafferano, che le corporazioni delle arti impiegavano come compenso ai propri soci ma anche con funzione simbolica. La Bologna del Duecento conobbe pure una sorta di immunità fiscale, nella misura in cui il picco demografico cittadino, che per un tempo limitato aveva portato Bologna a divenire snodo di traffici internazionale, convinse il Comune a sorvolare su certi conti in sospeso, se ciò poteva aumentare il quantitativo di viveri introdotti in città («il movimento delle importazioni poteva annullare persino i crediti e i prestiti; la normativa in merito disponeva il divieto di sequestro dei beni a chiunque portasse viveri, cavalli o armi sul mercato cittadino, anche qualora si trattasse di merci frutto della riscossione di un debito o di rappresaglie»: p. 72). Al pubblico del XXI secolo il libro ha, insomma, moltissimo da trasmettere. Al titolo, *Il mercato del pane*, non stonerebbe un ulteriore sottotitolo, come monito per il lettore: *De te fabula narratur!* Truffe, ingerenze di *lobby* private su servizi e funzioni pubbliche, accaparramento, aggio, sfruttamento coloniale appartengono alla storia medievale quanto alla storia contemporanea: il mercato del pane costituisce un ottimo esempio di quanto la ricerca storica possa e debba dialogare con il presente.

\* \* \*

FABIEN FAUGERON, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École française de Rome, 2014 (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, fascicule trois cent soixante-deuxième), Préface d'Élisabeth Crouzet-Pavan, pp. XXV-885.

Il volume di Fabien Faugeron è la rielaborazione di una grande *thèse* all'antica, come neppure in Francia ormai se ne fanno, da qualche tempo – salvo eccezioni (e una almeno di queste eccezioni, il lavoro di Pascal Vuillemin sulle parrocchie della città lagunare, riguarda ancora Venezia ed esce, come questa monografia, dalla scuola di Élisabeth Crouzet-Pavan, che detta la *Préface*).

Uno dei pregi del lavoro è per certo l'esaustività e la completezza, che si sostanzia in una struttura bipartita. L'autore non trascura né i problemi connessi all'approvvigionamento, ai quali sono dedicati i primi cinque capitoli (la "politica" annonaria e le sue ricadute finanziarie e fiscali, la provenienza delle risorse, il rapporto fra pubblico e privato) (3), né quelli relativi all'organizzazione commerciale della città e ai consumi (i mercati, gli operatori, la distribuzione, le scelte e le abitudini alimentari dei Veneziani) (4). Privilegiare solo la prima parte – quella più aperta alla comparazione con altre metropoli mediterranee e altre città capitali di Stato –, come farò in queste annotazioni, si configura dunque come un torto all'autore e all'opera, anche perché nonostante la netta separazione tematica i rinvii tra le due sezioni certo non mancano. Ma la scelta risulta indispensabile nel contesto di questa rassegna di studi.

La cronologia adottata già indica una linea interpretativa "forte", che sorregge il volume di Faugeron. Nel titolo figura giustamente il Duecento, perché è allora che la documentazione veneziana prende sostanza e consente all'autore di procedere in modo sistematico, ma il vero punto di partenza della ricerca è

(3) *Première partie, L'approvisionnement d'une très grand ville médiévale*: cap. 1, *Mise en place et évolution des administrations annonaires (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, pp. 17-80; cap. 2, *Ravitaillement alimentaire et finances publiques (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, pp. 91-170; cap. 3, *L'approvisionnement vénitien entre public et privé (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, pp. 171-291; cap. 4, *Une «économie-monde»: provenances et itinéraires de l'approvisionnement vénitien*, pp. 293-401; cap. 5, *Quelques aspects du commerce d'importation alimentaire*, pp. 433-468.

(4) *Deuxième partie, La distribution et la consommation urbaines*: cap. 6, *Les espaces urbaines du ravitaillement: déchargement, stockage et commercialisation*, pp. 469-536; cap. 7, *Les métiers de bouche dans la société vénitienne*, pp. 537-630; cap. 8, *Un marché fragmenté? Les circuits urbains de la distribution alimentaire*, pp. 631-718; cap. 9, *La consommation urbaine: manger et boire à Venise à la fin du moyen âge*, pp. 719-766. Segue la *Conclusion* (pp. 767-772).

la seconda metà del secolo XII. È allora infatti, col «bouleversement» dell'età comunale, che inizia la «mise en place précoce» della politica annonaria veneziana, con un celebre provvedimento legislativo «de edulis vendendis» del doge Sebastiano Ziani (1173) e con la creazione subito dopo della magistratura dei «Giustizieri» (senza dimenticare peraltro che qualche patto commerciale, con città – non a caso – romagnole come Imola o marchigiane come Fano, era stato stipulato già sull'estremo scorcio del secolo XI e nella prima metà del successivo). Gli eventi degli anni Settanta del secolo XII significano che Venezia è eccezionale e non è eccezionale nello stesso tempo. La sua consistenza demografica, già da allora cospicua, e la sua collocazione geografica («non arant, non seminant...»), già ricordavano alcuni secoli prima le *Honorantie civitatis Papie* imposero alla dirigenza politica una particolarissima attenzione alle politiche annonarie, e le assicura un primato nella regolamentazione del commercio del vino e dell'olio che non ha riscontri altrove (mentre per il grano – Peyer *docet* – ovunque si provvede abbastanza presto, anche se non prima del Duecento). Ma Venezia rientra, per così dire, nelle regole dell'Italia comunale (del resto, la tradizione storiografica recente ne ha attutito parecchio le peculiarità in tema di dinamiche politiche e di strutture familiari e parentali): ad esempio, Faugeron apprezzabilmente riassume all'inizio del suo saggio (p. 23 nota 26 e p. 31 e nota 62) un importante, bellissimo e poco conosciuto documento di un altro grande comune padano che proprio nel 1174 si occupa di problemi analoghi a quelli trattati dal doge Ziani, come è il *breve recti mercati Veronae et portarum*. E del resto, non è certo un caso, sul piano sempre significativo dei rituali, che a Venezia *macellatores e pistores* dipendano direttamente dal doge, così come altrove, nei secoli centrali e “precomunali” del Medioevo, dal conte.

Da qui comincia un filo conduttore importantissimo del libro di Faugeron, appunto quello della “politica” annonaria. Il primo capitolo, in particolare, è in effetti imperniato sull'esame della formidabile documentazione pubblica (sia degli organismi collegiali del comune, sia delle magistrature specifiche, sia anche – in misura minore – delle corporazioni): documentazione formidabile ma anche ingannevole, perché ricca di norme ma povera di concretezza (l'Archivio dei Frari non conserva fonti fiscali antecedenti alla *Decima* del 1514, e neppure fonti contabili, come ricorda giustamente già Crouzet-Pavan nella *Préface*, p. XII). Come è noto, l'impianto degli uffici (*Giustizia Vecchia*, *Giustizia Nuova*, *Ufficiali al Formento* [più tardi, *Provveditori alle Biave*], *Ternaria Vecchia* e *Ternaria Nuova* [*Provveditori sopra olii*], *Provveditori alle Beccarie*) è già quasi completo nella seconda metà del secolo XIII, e resterà in buona sostanza immutato nei secoli successivi: aspetto questo da non dimenticare mai, perché rispecchia la natura inesorabilmente municipale dell'approccio veneziano a questi problemi (anche

nel Quattrocento – e dopo –, quando la città sarà la capitale della formazione territoriale più estesa dell'Italia centro-settentrionale).

Quella del comune veneziano è una politica annonaria di successo, nel senso che lo Stato cittadino riesce a creare le condizioni perché ai 100.000 abitanti (tanti sono i Veneziani all'apice dello sviluppo demografico) arrivino con regolarità le risorse alimentari necessarie, anche in tempo di carestia. Almeno in parte tuttavia la macchina burocratica (che a fine Quattrocento aveva in ogni caso, come documenta Faugeron, organici insufficienti rispetto al compito proteiforme e gigantesco cui era chiamata) si complica nel tempo, e raggiunge la maturità nel Quattrocento e ai primi del Cinquecento, ove la ricerca dello studioso francese si arresta. Come è noto, a far data da allora il contesto complessivo si orienta verso una lenta ma inesorabile agrarizzazione dell'economia veneziana (che la storiografia cinque-seicentesca recente ha, con molti e significativi distinguo rispetto agli schematismi del passato, messo a fuoco <sup>(5)</sup>); si può parlare (sia pure con prudenza) di uno spazio economico regionale, e dunque la prospettiva mediterranea e “mondiale” del *ravitaillement* veneziano si contrae e si atrofizza.

Concentrando dunque l'attenzione sui tre lunghissimi capitoli centrali della prima parte del volume (6), va innanzitutto sottolineato quanto sia caduca e fallace la categoria stessa di “storia annonaria”. Quella di Faugeron è in effetti una storia di Venezia tardomedievale *à part entière*, che mette a frutto – su un tema strategico, ma mai trattato organicamente dagli storici veneziani (7) – il

(5) Basti qui rinviare a due sintesi recenti: A. ZANNINI, *Sempre più agricola, sempre più regionale. L'economia della Repubblica di Venezia da Agnadello al Lombardo-Veneto (1509-1817), in 1509-2009. L'ombra di Agnadello: Venezia e la Terraferma*, a cura di G. Del Torre - A. Viggiano, Atti del convegno internazionale di studi (14-16 maggio 2009), Venezia, 2011 (= «Ateneo veneto. Rivista di scienze lettere ed arti. Atti e memorie dell'Ateneo veneto», CXCVII, 2010, terza serie, 9/I), pp. 137-171; L. PEZZOLO, *La storia agraria veneta: risultati, problemi e prospettive*, in «Archivio veneto», CXLII, 2011, pp. 79-108.

(6) Il capitolo 5 è infatti strutturato su due “studi di caso” o affondo monografici, peraltro di grande interesse, dedicati rispettivamente alle fonti fiscali e annonarie trevigiane (sulle quali si ritorna anche qui avanti, testo corrispondente a nota 13) e a un raro esempio di carteggio commerciale quattrocentesco sopravvissuto (lettere del mercante Matteo Valier, che ha traffici soprattutto in Sicilia).

(7) Per trovare bibliografia specifica concernente l'annona di Venezia tardomedievale bisogna risalire (e non a caso; poi prevalsero a lungo altre tematiche) agli interessi sociali e affettuosamente sociologici del positivismo storiografico di fine Ottocento e in particolare ai lavori di Bartolomeo Cecchetti su *Il vitto dei veneziani*. È da osservare che la produzione e la redistribuzione del sale e delle spezie – oggetto del semi-monopolio da Venezia, e di una tradizione esaustiva e ben nota di studi recenti e recentissimi (in primo luogo Hocquet, ovviamente) – non sono (a buona ragione) considerati da Faugeron, se non in quanto voce in uscita di una bilancia commerciale che ha in entrata derrate alimentari di vario genere, e come possibile arma di ricatto politico (la «strictura salis»).

profondo rinnovamento storiografico degli ultimi trent'anni. Riprendendo e sviluppando alcune considerazioni svolte da Élisabeth Crouzet-Pavan nella *Préface* alla monografia faugeroniana, si può dire infatti che Reinhold C. Mueller con le sue ricerche e con il suo lungo magistero a Ca' Foscari ha coronato la grande parabola della storia marittima e commerciale di Venezia tardomedievale del suo maestro Lane (8), e l'ha complicata e arricchita. Certo, Mueller ha studiato prima di tutto la storia finanziaria e monetaria e creditizia. Ma ha anche intrecciato queste vicende con la storia dello Stato e della finanza pubblica appunto con le vicende annonarie (si pensi alla grande importanza nel Trecento della *Camera del frumento* e dei suoi prestiti, che sarà definita *unum corpus* con la Camera del Comune); e ha inoltre proposto nuovi temi di ricerca di storia della manifattura (la seta, la lana) inevitabilmente legati anche alle vicende agrarie e territoriali. Nel contempo, le storiografie "mediterranee" (israeliana, greca continentale, cretese, cipriota, russa, croata, ungherese e in generale balcanica, spagnola e mediterraneo-occidentale, ecc.), e in misura minore se non proprio inadeguata la storiografia italiana (solo di recente c'è stato, mi sembra, un vero *revival* di interesse rispetto alla prospettiva adriatica (9), al di là di tradizionali interessi per la storia cittadina ad es. di Ragusa o Spalato) (10) hanno ampiamente anche se disugualmente sviluppato i rapporti bilaterali tra Venezia e le singole realtà territoriali e politiche, talvolta con ricerche monografiche, talaltra con contributi più episodici e mirati. Consapevole del fatto che scrivere la storia di Venezia tardomedievale significa in realtà scrivere la storia dell'intero Mediterraneo (orientale soprattutto), per scrivere i capitoli su *L'approvisionnement vénitien entre public et privé (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)* e su *Une «économie-monde»: provenances et itinéraires de l'approvisionnement vénitien* Faugeron si è seduto su questa montagna di libri e di articoli e ha dato forma a una trattazione sistematica.

Le mie considerazioni più analitiche partono dal capitolo 5. È scontato che per una città come Venezia, provvista di un "contado invisibile" (11), come

---

(8) Alludo naturalmente ai due volumi F. C. LANE - R. C. MUELLER, *Money and Banking in Medieval and Renaissance Venice. I. Coins and Money of Account*, Baltimore-London, 1985, e R. C. MUELLER, *Money and Banking in Medieval and Renaissance Venice. II. Banks, Panics and the Public Debt, 1200-1500*, Baltimore-London, 1997.

(9) Anche se non vanno dimenticati gli antichi contributi del giovane Gino Luzzatto, qualche ricerca risalente a 30-40 anni fa dedicata a Ravenna (di Ivo Mattozzi), ecc.

(10) Mentre gli studi dedicati al rapporto fra la Puglia e Venezia, del quale la scuola economico-giuridica oltre cent'anni aveva colto benissimo il rilievo (Carabellese, e anche Luzzatto), sembrano oggi largamente insufficienti.

(11) La suggestiva definizione, che è dovuta alla grande inventiva linguistica di Sante Bortolami, è ripetutamente usata da Faugeron (pp. 261, 355 [nel titolo del sotto-paragrafo]).

è stato scritto, non valgono (come del resto non valgono in termini rigidi per nessuna città: anche se gli schemi formalizzati sono sempre utili) i modelli che legano concentricamente produzione delle risorse alimentari e assetto territoriale. Faugeron conosce questi schemi (a partire da quelli ottocenteschi di von Thünen, per passare a quelli più recenti di Christaller, applicati alle città tedesche) e ne prende le distanze, ma in effetti procede poi per cerchi concentrici via via più ampi (cfr. il titolo del §1 del cap. 4, «Le premier cercle: la ville et la lagune», e si procede poi con la Terraferma, l'Adriatico, il Mediterraneo occidentale e il Mediterraneo orientale). Per ognuno di questi ambiti, Faugeron procede a una accurata revisione e correzione di ciò che è conosciuto, a partire proprio dalla presenza non occasionale e non irrilevante (anche in termini di autocoscienza e di "immagine") di realtà agrarie e allevatorie ai margini dell'abitato, almeno nella cronologia più antica, oltre alla caccia e alla pesca in laguna. Ad esempio la diffusione dell'orticoltura negli interstizi dell'abitato veneziano configura una situazione non troppo diversa da quella di tante città italiane nel tardo medioevo, laddove le pratiche agrarie sono diffuse negli spazi protetti da cerchie di mura sovente assai ampie.

Questo approccio di equilibrata valutazione "di sistema", efficacemente proposto da Faugeron grazie anche a una scrittura piuttosto scorrevole (considerata la complessità della materia e la ricchezza dei dati), lo si apprezza particolarmente a proposito del problema rilevante del rapporto con la Terraferma quattrocentesca, e dell'impatto del suo costituirsi su un sistema annonario già ben strutturato e rodato. La Venezia del Due e Trecento certo non ignorava l'importanza del bacino produttivo padano per i rifornimenti di grano e di vino: a Verona, Padova, Mantova i signori avevano già trasformato a proprio vantaggio (da una funzione sociale a una commerciale) i *fondaci bladorum* comunali (p. 352), e avevano in questo campo intensi rapporti con Venezia (attestati per l'appunto dalla documentazione concernente la Camera del Frumento). Sicché l'assoggettamento dei territori di Treviso (1339) e di Vicenza, Verona, Padova e Friuli (1404-1420) non modificò nel profondo e nell'immediato il "sistema" della "bilancia annonaria"; e del resto tutte le città venete e lombarde conservarono dopo l'assoggettamento a Venezia il proprio sistema annonario e sostanzialmente anche il proprio sistema di fiscalità indiretta. Quindi l'impatto della conquista della Terraferma sulla struttura dell'annona veneziana non fu immediatamente rilevante o decisivo. Ciò si armonizza bene con le valutazioni recenti della storiografia sullo Stato di Terraferma, incline a procrastinare alquanto – salvo le "fughe in avanti" del Consiglio dei Dieci, che anche in materia annonaria è nella seconda metà del Quattrocento piuttosto "decisionista" – il superamento della bilateralità dei rapporti fra la Dominante e le città soggette (Venezia-Treviso,

Venezia-Padova, Venezia-Ravenna, ecc.). In un certo senso, si riconosce nelle dedizioni una reincarnazione del regime dei *pacta* che aveva regolato dal XII al XIV-XV secolo i rapporti (anche annonari oltre che commerciali) e si colloca solo nel Cinquecento – e non subito dopo la crisi di Agnadello (1509) ma addirittura nel pieno Cinquecento, la modifica del rapporto centro-periferia in una direzione di maggior centralizzazione (12). Fermo restando questo aspetto, che ha una dimensione prevalentemente istituzionale, Faugeron sostiene inoltre che l'ipotesi interpretativa delle “due Terraferme” – vale a dire dell'esistenza di due cerchi concentrici, uno dei quali circum-lagunare (il basso Friuli, il Trevigiano, il Padovano, l'area del Polesine e di Ravenna) e fortemente dipendente dalla metropoli proprio sotto il profilo delle relazioni economiche e dell'attrazione delle derrate sul mercato lagunare; l'altro invece (il Vicentino, il Veronese, ovviamente la Lombardia veneta dopo il 1427) meno condizionato dalla Dominante dal punto di vista dell'autosufficienza annonaria e della destinazione degli eventuali *surplus* – deve essere «nuancée» (p. 354) rispetto alle valutazioni correnti. Egli propone anzi di parlare di tre distinte Terraferme, aggiungendo alle due sopra indicate una terza fascia politicamente indipendente, ma a fine Quattrocento via via più rilevante nel «ravitaillement céréalier» di Venezia, costituita da Mantova, da Ferrara e anche da Cremona. Su quest'ultimo punto, si potrebbe eccepire che la formulazione delle “due Terraferme”, da me proposta parecchi anni fa, partiva dal dato basilare dell'assoggettamento politico e non da rapporti meramente economici; ma lo studioso francese ha senz'altro ragione. Del resto, egli stesso sfrutta benissimo la documentazione archivistica di Treviso – la più ricca e significativa di tutto lo Stato *da Terra* sotto il profilo annonario, agrario e catastale per il Quattrocento – evidenziando i legami particolarmente stretti fra il “sistema” agrario della città del Sile e la vicina metropoli lagunare (13); e

---

(12) Mi permetto di rinviare su questo punto a G. M. VARANINI, *La Terraferma veneta nel Quattrocento e le tendenze recenti della storiografia, in 1509-2009. L'ombra di Agnadello: Venezia e la Terraferma*, a cura di G. Del Torre - A. Viggiano, cit., pp. 13-63. Inoltre a ID., *I nuovi orizzonti della Terraferma, in Il Commonwealth veneziano tra 1204 e la fine della repubblica. Identità e peculiarità*, a cura di G. Ortalli - O. J. Schmitt - E. Orlando, Atti del convegno (Venezia 6-9 marzo 2013), Venezia, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 2015, pp. 3-55 (uscito dopo la pubblicazione della monografia di Faugeron). Inutile richiamare qui una bibliografia ben nota sulla nuova *Weltanschauung*, propensa alla bonifica, all'investimento agrario e al soggiorno in villa che si fa via via strada nel corso del Cinquecento veneziano; atteggiamento che ha un riscontro anche nell'ordinamento dello Stato, visto che è attorno al 1550-1560 che si strutturano magistrature come i Provveditori sopra beni inculti o sopra feudi o sopra beni comunali.

(13) E sarebbe stato utile anche un qualche sondaggio negli archivi padovani; ma non si può ovviamente pretendere tutto.

si potrebbe anzi aggiungere che Faugeron non spara tutte le cartucce possibili a proposito di una contrapposizione meno netta tra le diverse aree della Terraferma. Infatti, fra le pochissime carenze bibliografiche che si possono imputare al suo spoglio accanito ed esaustivo c'è proprio la mancata considerazione di qualche monografia di qualità, relativa a aziende agrarie di proprietà veneziana nel Veronese (14), o il mancato apprezzamento della importante presenza fondiaria veneziana quattrocentesca nel territorio delle autonome podesterie di Cologna Veneta (tra Vicenza e Verona; appartenente peraltro amministrativamente al Dogado) e in quello di Bassano del Grappa: dunque, anche località geograficamente eccentriche possono contribuire, per la loro piccolissima parte, al benessere annuario della lontana capitale. Forse, come del resto altrove Faugeron lascia intendere, più ancora che sfumata tale ipotesi va frazionata, sminuzzata in quelle tante e diverse "politiche" che il governo veneziano adotta per questo o quel prodotto, talvolta direttamente sollecitando o promuovendo la coltivazione "specializzata" (si pensi, fuori dall'annona ma entro il sistema agrario, alla canapa; ma il discorso potrebbe essere in generale ampliato a tutte le produzioni agrarie che hanno a che fare con le frequenti guerre che Venezia sostiene nel corso del Quattrocento). E a questa articolazione e arricchimento del quadro egli dà un contributo analitico di impressionante efficacia.

La trattazione che completa questo capitolo, occupandosi dei mercati "esteri", è in effetti "compilativa" nel senso più alto e laudativo del termine e non trascura – procedendo geograficamente – nessun angolo del Mediterraneo (dal mar Nero alla Spagna, dalle due sponde del "golfo" adriatico alla costa settentrionale dell'Africa, da Creta alla Sicilia) né alcun genere merceologico (formaggio, zafferano, miele..., oltre agli alimenti principali). Su questo traliccio, robustamente costruito a partire dagli spogli delle fonti pubbliche veneziane e dall'accurata esegesi degli studi esistenti, si potrà costruire molto in futuro in particolare grazie a una tipologia documentaria che Faugeron inevitabilmente ha trascurato, come il notarile (ad esempio, per ciò che concerne le città della sponda italiana dell'Adriatico, che saranno sicuramente produttive sotto questo profilo (penso in particolare alle Marche).

L'intreccio fra pubblico e privato nelle scelte di "politica" annonaria (cap. 3, *L'approvisionnement vénitien entre public et privé [XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles]*) è dif-

---

(14) P. MOMETTO, *L'azienda agricola Barbarigo a Carpi. Gestione economica ed evoluzione sociale sulle terre di un villaggio della bassa pianura veronese (1443-1539)*, Venezia, Il Cardo, 1992, basata sulla rarissima documentazione contabile privata della famiglia di un celebre mercante, oggetto di una ricerca monografica di Lane.

facilmente scindibile da quel versante del discorso sulla finanza pubblica che non concerne gli investitori esteri, bensì i patrizi che debbono contribuire – soprattutto dalla seconda metà del secolo XIV in poi – mediante l'imposizione forzata di prestiti *ad bladum*, oppure che vogliono intervenire (e si tratta allora dell'azione dei banchi privati, che soprattutto nel corso del Quattrocento contribuiscono in modo crescente al soddisfacimento dei bisogni e delle urgenze annonarie). L'intervento pubblico, che alla prova dell'analisi faugeroniana è tutto sommato meno efficace, sistematico e lungimirante di quanto la vulgata storiografica non racconti, riguarda comunque in modo strutturale i prestiti ai macellai, i prestiti per la costruzione e riparazione dei mulini, e più in generale l'importazione di cereali (che gode di un «cadre juridique nettement incitatif», p. 225). È importante a questo riguardo la corsia preferenziale assegnata dalle tariffe doganali all'importazione di cereali, vino e carni (e l'abbattimento assoluto per i proprietari fondiari di Padova e Treviso che portano in laguna la propria rendita); sono importanti le politiche navali («aptare navigia pro mittendo blado nomine nostri comunis», p. 226) e il controllo dell'informazione; non mancano le *descriptions* di scorte e le perquisizioni ai mercanti sospettati di incettare, specialmente nella seconda metà del Quattrocento quando il Consiglio dei Dieci allarga le proprie competenze in materia annonaria, dopo la grave crisi di carestia e di alti prezzi del 1453-56 (minutissimamente raccontata da Faugeron in pagine molto efficaci, pp. 269-277 (15)). Ma nonostante i draconiani proclami di quegli anni, l'adozione di provvedimenti coercitivi in Terraferma ha limiti precisi, anche nella seconda metà del secolo. Sicché anche in generale in sede di sintesi conclusiva Faugeron arriva a riconoscere – anche per il periodo precedente – il *gap* tra «des normes contraignantes» e «une pratique beaucoup plus souple» (pp. 282 e 285), nel segno del «caractère profondément empirique» (così Crouzet-Pavan nella *Préface*, p. XV) della politica annonaria veneziana, volta a volta dirigista oppure ispirata al *laissez-faire*. E nel complesso gli interventi pubblici sulla produzione (anticipo delle sementi, la già citata incentivazione della canapa) sono piuttosto rari.

È possibile, infine, tirare le fila del quadro comparativo che Faugeron porta avanti, più spesso con discreti accenni in nota che non con considerazioni esplicite? A Pisa, forse, l'autore avrebbe potuto dedicare un'attenzione un po' maggiore (beninteso, alla Pisa del secolo XIII (16), non alla Pisa depressa, spo-

---

(15) Un'altra congiuntura alla quale Faugeron presta particolare attenzione è quella della "crisi" precedente al tracollo demografico del 1348, in coincidenza o subito dopo la crisi generale del 1338-39 (cfr., ad es., pp. 65-67).

(16) Cfr. comunque p. 65 e p. 137 nota 202 a proposito del debito pubblico.

polata e in crisi del Quattrocento); Firenze è giustamente, e spesso, citata “per contrasto” (in nota a piè di pagina), per sottolineare la sostanziale diversità delle scelte compiute, così come Milano. Non resta dunque che Genova, a proposito della quale alla fin fine l’autore mostra di convergere con le sbrigative e perentorie (come spesso accadde a quel valente studioso) e general-generiche considerazioni fatte da Jacques Heers (citato a pp. 3-4 e note) a proposito ovviamente delle similarità della costrizione geografica (pur così differente dal punto di vista fisico, montagne versus paludi e pianure). Non manca la menzione di qualche ulteriore elemento (ovviamente la parallela presenza del debito pubblico; il diverso atteggiamento nella gestione dei dazi) (17), ma nel complesso forse il paragone con la grande città ligure avrebbe potuto esser spinto più avanti (circa la rete degli approvvigionamenti “mediterranei”, per esempio). Si tratta comunque di un modesto limite, che non inficia lo straordinario valore di una ricerca che resterà a lungo un punto di riferimento della storiografia su Venezia bassomedievale.

GIAN MARIA VARANINI  
Università degli Studi di Verona

---

(17) I rinvii sono a pp. 98, 296 nota 12, 330.