

E Lodi divenne la città del *Parmigiano*

All'avvento dei Farnese, era Parma da secoli l'indiscussa città del Parmigiano

XVI secolo. Da *The History of Italy* di Thomas, il primo libro inglese sull'Italia: «Piacenza e Parma sono due città degne di nota (...) i loro pascoli sono così ricchi e fragranti da far ritenere che nessun luogo d'Europa si possa paragonare a questo per gli eccellenti formaggi che produce, meritatamente conosciuti dappertutto come Parmigiani» (1).

William Thomas, eminente uomo politico, che visse fra noi tra il 1545 e il 1548, fa precedere il nome di Parma da quello di Piacenza perché le due città proprio in quegli anni si separarono dai possedimenti della Chiesa dando origine a una nuova entità statale, che all'inizio prese il nome di Ducato di Piacenza e Parma. Trascorsi però appena due anni dalla bolla del 16 settembre 1545, con cui Paolo III aveva investito del nuovo ducato il figlio Pier Luigi, avvenne un fatto, che portò, a tamburo battente, al «Ducato di Parma e Piacenza» (cioè a Parma capitale). Sentiamo il Leti: «Fu Pietro Luigi brutto d'aspetto, d'animo inquieto, di spiriti torbidi e non poco severo (...). Non era Pietro Luigi amato in Piacenza (...) onde si praticò da' malcontenti congiura (...) a' quali riuscì d'ammazzarlo nella propria camera, trafitto di pugnate, il di cui cadavere, tutto imbrattato di sangue fu gettato nella fossa del Castello (...)» (2). È più che comprensibile che Ottavio Farnese, figlio di Pietro Luigi, si sia ritirato, a spron battuto, a Parma, e, anche dopo averla riconquistata, non abbia voluto saperne di tornare a Piacenza.

(1) W. THOMAS, *The History of Italy*, London, 1561 (Roma: Bibl. Nazionale Centrale).

(2) G. LETI, *L'Italia regnante*, Genova, appresso Guglielmo e Pietro de la Pietra, 1675, I, p. 417.

Il nuovo staterello era nato sotto una cattiva stella.

Nel 1567 le eccessive piogge autunnali rovinarono la vendemmia, inondarono molte località e portarono la prima di una serie di ricorrenti carestie. Nel 1592, poi, si raggiunse l'acme di un ciclo di eventi stagionali particolarmente perniciosi. La gravissima carestia del 1590-92 (con annessi cause, effetti, misure, contraddizioni) sembrò «brutalmente chiudere le lineari porte del Rinascimento». Da essa si può datare la caduta del Parmense nella spirale di una crisi, che si estenderà fino al XVIII secolo, e che gradualmente si andrà sempre più inasprendo e complicando (3).

All'inizio del Seicento, alla diminuzione delle acque irrigue (originata dagli ampi disboscamenti del '500) e ai vecchi flagelli delle carestie, si sommarono gli sprechi di Ottavio e le grandi, ma gravose per il bilancio, opere pubbliche e private di Ranuccio I.

Nonostante il progressivo aggravarsi della situazione, se consultiamo le testimonianze, lasciateci soprattutto, nei loro diari di viaggio, dagli stranieri (che ben in pochi, in tutte le epoche, hanno trascurato di accennare al *Parmigiano*), non cogliamo ancora, in genere, nel XVII secolo, alcun sentore di crisi economica; di quella crisi che, tra l'altro porterà, come vedremo, allo spostamento in Lombardia del *centro commerciale del Parmigiano**.

In questi scritti la natura viene sempre «fotografata» nella sua veste di madre amorevole. Scegliamo alcune delle numerosissime testimo-

(3) M.A. ROMANI, *Nella spirale di una crisi, popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento*, Milano, Giuffrè, 1975, pp. 258-259.

* Non abbiamo incluso nello spostamento il centro produttivo, perché si può ritenere (ma riprenderemo l'argomento) che nella vasta pianura a sinistra del Po la produzione di grana fosse già allora superiore a quella della riva destra. Infatti, anche in Lombardia, abbinato per giunta a migliori condizioni socio-economiche, «l'ambiente» era idoneo alla caseificazione a Parmigiano. Tra l'altro, le bonifiche rimontano anche qui a epoche molto remote; la «centuriazione», risalente all'anno 664 di Roma, si estese a gran parte delle terre che — come si vedrà — hanno avuto un ruolo di rilievo nella storia del grande formaggio italiano (R. TOMASELLI, *Interesse storico dei boschi del Ticino pavese*, Boll. Soc. Pavese di St. Patria, 67, 1967, p. 5). È da ritenere che in entrambe le zone l'esperienza irrigatoria si riallacci a epoche prebarbariche; risalgono comunque molto indietro nel tempo i dati certi riferenti a questa pratica agraria di estrema importanza per ottenere pingui pascoli (cfr.: F. RE, *Saggio sopra la Storia dell'agricoltura reggiana dai primi secoli dell'era volgare sino alla fine del XV*, Milano, Ann. dell'Agr., 1809; C. ROGNONI, *Per la storia del Formaggio di grana*, Parma, G. Ferrari e Figli, 1896; R. CANETTA, *L'irrigazione nella bassa pianura lombarda tra il Sette e l'Ottocento*, in *Le Campagne lombarde tra Sette e Ottocento*, a cura di M. ROMANI, Milano, Vita e Pensiero, 1976; R. TOMASELLI, *Contributo allo studio ecologico delle «marcite» lombarde*, Forlì, Valbonesi, 1960).

nianze. Alla *Descriptio orbis et omnium eius rerumpublicarum*, di Luca di Linda, edita nel 1655, si riconosce ancora — a differenza di gran parte delle numerose opere di geografia descrittiva del Seicento — un certo interesse di lettura e di curiosità (4).

Giunto a parlare di Parma, il nobile e colto polacco così dice, tra l'altro: «L'Accademia Parmense e Piacentina, che gode di molte attenzioni e privilegi, e perciò forma un grandissimo numero di studiosi, procura molti vantaggi agli abitanti; così pure le Fiere di Piacenza, il lino, il frumento e i legumi, e l'abbondanza del formaggio, che costituisce per lo squisito sapore la delizia di molti stranieri, specialmente dei Veneti, che sono soliti inviarlo a Costantinopoli, dono molto considerato, ai Pascià e ad altri autorevoli personaggi».

Anche Jannes Blaeu, nel *Theatrum*, edito dalla sua famosa «officina» di Amsterdam, probabilmente nel 1662, ci elargisce il suo elogio della città farnese senza alcun cenno al minimo dissesto: «Se vuoi osservare il piano che si estende intorno alla città tra i coltivati campi della Gallia Cisalpina, troverai che per la fertilità della gleba e salubrità dell'aria è regione a nessuna seconda. Attesta la sua fertilità la bellezza del frumento nel pane bianco e saporoso per chi tosto lo gusta; indicano l'abbondanza dei pascoli i formaggi, per il buon sapore e il volume desiderati ardentemente e lodati di là dal mare e dalle Alpi (...)» (5).

In François Deseine, che esercitò a lungo a Roma la professione di libraio ed effettuò accurati sopralluoghi nelle diverse città italiane, troviamo, tra l'altro, un'annotazione che ci appare una chiara conferma di uno stratagemma, cui da tempo ricorrevano i produttori lombardi: «(Nel Piacentino) si trovano degli eccellenti pascoli, su cui si nutrono molti bovini, dal cui latte si ottengono alla stessa guisa che a Parma dei buonissimi formaggi (...). Se ne vedono dei magazzini colmi, con le forme disposte su dei ripiani di legno come i libri di una biblioteca; se ne trasporta un gran numero a Genova e a Venezia, e di là in diverse parti dell'Europa, e persino in Inghilterra, da una parte, e a Costantinopoli, dall'altra» (6).

(4) L. DI LINDA, *Descriptio orbis et omnium eius rerumpublicarum*, Ludguni Bataavorum, apud Petrum Lessen, 1655 (Bologna: Bibl. Comunale).

(5) J. BLAEU (Janssonius), *Theatrum celebriarum urbium Italiae aliarumque in insulis Maris Mediterranei etc.*, Amstelodami, ex Officina Joannis Janssonii, s.a. (1662) (Modena: Bibl. Estense).

(6) F. DESEINE, *Nouveau Voyage d'Italye*, Lyon, chez Jean Thioly, 1699 (Milano: Bibl. Ambrosiana).

Il bravo libraio non poteva certo supporre quanto fossero numerosi, in quegli scaloni, che gli ricordavano le biblioteche, i « Volumi » d'Oltrepò. Infatti, nonostante la decadenza, indubbiamente notevole, iniziata con la salita del vessillo di Spagna sui torrioni del Castello, nemmeno nel Seicento (secolo peraltro difficile per l'Italia in genere) mancarono nel Milanese note positive in campo lattiero caseario, i cui prodotti, *more solito*, venivano portati nel Piacentino a « nobilitarsi » (per essere poi rifilati dai numerosi mercanti piacentini come *parmigiano* — da cui, del resto, non differivano)*.

Deseine ci ha descritto il lato fastoso di Parma (palazzo ducale, con mobilia raffinata, eleganti giardini, ricca biblioteca, gabinetti di medaglie pregiate, galleria con 400 quadri originali dei migliori pittori, ampie scuderie con 500 magnifici cavalli, sfarzose carrozze), ma pure lui non ne ha considerato l'aspetto miserando (a quei tempi anche gli osservatori più attenti non guardavano a sinistra). Limitiamoci, al momento, a gettare un'occhiata alle abitazioni dei contadini e ai ricoveri degli animali. Le case coloniche erano basse, con porte strette, scale ripide e stanze anguste, riservate alle donne e ai bambini (i celibi d'inverno dormivano nelle stalle, d'estate nei fienili). Le stalle erano oscure, male aerate e tanto basse da permettere con difficoltà la posizione eretta a un uomo di statura sopra la media (7).

Particolare importanza per la nostra storia riveste una delle lettere scritte nel 1688 da Maximilien Misson, un ugonotto francese, rifugiatosi, dopo la revoca dell'editto di Nantes, in Inghilterra, dove diventò educatore del Milord con il quale visitò il nostro Paese. Giustamente si osservò che Misson è il solo, fra Montaigne e Duclos, che si sia dedicato alle costumanze, ai particolari, alla vita e ce li abbia presentati con spirito libero e originale. A margine della lettera datata *Milano 7 giugno 1688*, è riferito: « Parma. Vescovato. Il formaggio tanto rinomato, che si chiama *Parmigiano*, non si produce al momento nello Stato di Parma, e particolarmente nei dintorni di Lodi » (8).

* V. a nota 11 *Carte Moreau de Saint-Méry*.

(7) C. ROGNONI, *Sull'antica agricoltura parmense*, Parma, G. Ferrari e Figli, 1897, pp. 53-54.

(8) M. MISSON, *Nouveau Voyage d'Italye*, Le Haye, chez Henry Van Balderen, 1731 (Reggio E.: Bibl. Municipale).

Misson è il primo viaggiatore a segnalarci che nel XVII secolo era già iniziata la gravissima crisi, da cui il caseificio emiliano (anche nel Reggiano si era in difficoltà sin dall'inizio del '600) doveva riprendersi decisamente solo alla fine dello scorso secolo. Prima di Misson, per tutto il Seicento, altri stranieri hanno ricordato Lodi per l'eccellenza del suo formaggio, ma senza alcun cenno di supremazia. È da escludersi, comunque, che la produzione del *Parmigiano* fosse del tutto cessata nello Stato parmense. Ritorneremo presto sull'argomento.

Insiemenza ed eventi calamitosi aggravarono nei ducati emiliani la crisi italiana del Seicento

Fra le ragioni del declino del caseificio parmense — oltre a quelle già esposte — vanno annoverate le guerre, le soldataglie straniere, che durante il governo degli ultimi Farnese concorsero crudamente a depauperare le campagne, le frequenti epizoozie, le permiciose disposizioni governative. Dato che si è messa pure nel conto la lunga stagione di smoderatezza e di sperperi, è doveroso rammentare che, tutto sommato, i Farnese non devono essere considerati peggiori degli altri Principi italiani, e che la storia economica e sociale di Parma riflette «le esperienze e le soluzioni degli altri staterelli, soprattutto di quelli distribuiti nella Pianura Padana». Anzi si può sostenere che, a parte «*gli insensati sussulti della politica generale ed economica degli ultimi Farnese*», i Signori di Parma — che solo all'inizio del Seicento riuscirono a ridurre definitivamente alla ragione la nobiltà (il clero mai) —, pur condizionati, si rivelarono per un dato periodo principeschi (basti pensare all'ottimo comportamento di Ranuccio e del padre Alessandro nella catastrofica crisi del 1590-92) (9).

Misson si dimostrò buon osservatore anche a questo proposito: «È una disgrazia nascere sotto questi piccoli Sovrani, che cercano sempre, a spese dei loro sudditi, di eguagliare in pompa e in grandiosità i Principi più potenti e di superare i loro eguali».

Per alcuni decenni dopo Misson, fra i viaggiatori stranieri troviamo chi continua ad associare il *Parmigiano* soltanto al nome di Parma (e di Piacenza) e chi continua ad accostarlo *apertis verbis* anche al nome di Lodi.

(9) M.A. ROMANI, *Nella spirale di una crisi...*, cit., passim.

Basti per tutti il benedettino Casimir Freschot, che dimostra una religiosa equanimità: «È nel territorio di Parma, così come in quello di Piacenza e di Lodi, che si produce quell'eccellente formaggio tanto rinomato ovunque» (10).

Ma procediamo con il nostro *excurcus* storico.

Mentre ricadevano sul povero Francesco Farnese (1694-1727) le conseguenze di tanti anni di sfarzo, di sperperi e di vano prestigio, si decidevano tra Francesi, Spagnoli e Impero le sorti dell'Europa moderna. La pace di Utrecht (11 aprile 1713) aveva dato all'Austria, con il Ducato di Milano e il Regno di Napoli, il predominio in Italia.

Il Duca Francesco poté riacquistare un po' di voce nel mondo politico europeo per merito del cardinale Alberoni, suo residente a Madrid, che combinò, nel 1714, il famoso matrimonio tra Elisabetta, nipote e figliastra del duca, e Filippo V. La principessa parmense, decantata dal cardinale alla Corte di Spagna come «una buona lombarda, impastata di butirro e di formaggio piacentino (era di Piacenza l'Alberoni), allevata alla casalinga», si rivelò anche — e questo il brillante e astuto uomo politico l'aveva sottaciuto — una di quelle ragazze molto colte, che sanno attendere la propria ora in silenzio. Essa, infatti, prese ben presto il predominio sul suo debole consorte. Nel 1732, Parma — dopo essersi trovata sul groppone per più di un anno 3.500 tedeschi, arrivati tre giorni dopo la morte del duca Antonio, ultimo dei Farnese — vide giungere Carlo, infante di Spagna, figlio di Elisabetta. Scoppiata la guerra di successione di Polonia, la vigile sovrana fece sbarcare a Livorno un esercito spagnolo, a capo del quale il figlio, neo duca di Parma, partì alla conquista del regno di Napoli. A Parma era passato come una meteora, ma ci lasciò il segno. Come se facesse lo sgombero di una casa privata, spogliò i palazzi ducali «fino ai chiodi».

Il 29 luglio 1734 i Gallo-Sardi attaccarono presso Parma gli Imperiali; si combatté per nove ore e la vittoria restò agli attaccanti. Si dovet-

(10) C. FRESCHOT, *État ancien et moderne des Duchés de Florence, Modene, Mantoue, et Parme*, Utrecht, chez Guillaume Broedelet, 1711 (Bologna: Bibl. Comunale). Per la verità, accostamenti di questo tipo li avevamo già notati, anche se espressi non in modo così dogmatico, un secolo prima (cfr., tra gli altri: J. HONDIUS, *Nova et accurata Italiae hodiernae descriptio*, Ludguni Batavorum, apud Bonaventuram et Abrahamum Elzevir Academiae Typographos, 1627 (Milano: Bibl. Ambrosiana).

tero seppellire migliaia di morti, sparsi per la campagna orrendamente devastata.

Dopo altre vicende guerresche e diplomatiche, e un breve dominio austriaco, alla fine della guerra di successione austriaca, terza e ultima, con la pace di Aquisgrana (1748), il ducato di Parma e Piacenza, accresciuto del ducato di Guastalla, toccò a Don Filippo, secondogenito della «buona lombarda impastata di butirro e di formaggio», che ottenne, così, per i suoi figli gran parte dei dominî perduti dalla Spagna in Italia.

Il nuovo duca seppe scegliersi come ministro Guglielmo du Tillot. A lungo (1754-1771) quest'uomo di valore indubbio lottò energicamente per tentar di riassetare il piccolo ducato, che si trovava — e cerchiamo di completare un quadro, di cui conosciamo già diversi particolari, e che via via è venuto assumendo tinte sempre più grigie — in condizioni lacrimevoli.

Le città erano completamente immiserite e le campagne, a parte il malgoverno, le passate vicende di guerra, le replicate mortalità del bestiame e le carestie, erano scorazzate, ormai quasi incolte, da ladri audacissimi e manomesse e straziate dalle soldatesche.

La nobiltà, che aveva ondeggiato tra l'uno e l'altro padrone, viveva per lo più oziosa e arrogante, sdegnando il lavoro, non apportando sollievo ai coloni, rovinando anche se stessa con le pompe, i giochi, le dissipazioni.

Il clero, non cattivo, si comportava secondo i pregiudizi del tempo, approfittando dei privilegi che la pubblica ignoranza gli concedeva; immune da carichi pubblici, possedeva e — occupato nel suo ministero, senza sollecitudini familiari — non curava adeguatamente ben oltre la metà delle terre dello Stato (oltre 100.000 ettari dei più fertili).

Gravi danni alle terre coltivate arrecava anche la numerosa e variata selvaggina riservata alle cacce signorili e protetta da leggi severissime. Già nel XVII secolo le cacce ducali si estendevano su cinquanta-due ville del contado. Don Filippo popolò le campagne di cervi, di daini e di caprioli e inasprì i bandi farnesiani. Il duca percorreva le terre migliori, tramutate in reale bandita, con gran seguito di cani e di cavalieri, incurante dei danni che provocava.

La plebe, imbestialita nella soggezione, s'accomodava alla doppia tirannia, civile e sacerdotale.

Esiziali interventi legislativi favorirono lo spostamento a Lodi anche del centro commerciale del Parmigiano

Numerose e unanimes sono le testimonianze sul declino del caseificio dello Stato parmense in questo disgraziato periodo (11).

Ci soffermiamo un momento sugli esiziali interventi legislativi, che sembrano esser stati emanati apposta per dargli il colpo di grazia. E qui ci sono preziose soprattutto le ricerche di Cipelli, che ci ha fornito utili informazioni anche per il quadro d'insieme (12).

Da secoli i Piacentini e i Parmigiani facevano un traffico grande del burro e del pregiato formaggio di Lodi, che veniva esportato anch'esso sotto il nome di *Parmigiano* (13). Soprattutto alcune disposizioni governative riguardanti quel traffico, emanate poco prima di

(11) Cfr., tra le altre, le opere seguenti: C. ROGNONI, *Per la storia del formaggio di grana*, cit.; *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, curatore P.L. SPAGGIARI, Parma, Silva, 1964. L'opera, tratta da un voluminoso manoscritto anonimo, conservato nell'Archivio di Stato di Parma, parla dell'agricoltura parmense del Settecento. Spaggiari attribuisce la mancanza del benché minimo cenno sulla lavorazione del grana al fatto che, nella seconda metà del XVIII secolo, Parma aveva perduto il primato del prestigioso formaggio; IDEM, *Nuove osservazioni sulla produzione del «Parmigiano» tra il XVII e il XIX secolo*, Parma Ec., n. 2, 1965, pp. 5-10; ARCH. S. PARMA, *Carte Moreau de Saint-Méry, De l'agriculture*. Riportiamo dal manoscritto del 1802: «Le fromage (parmesan) qui conserve encore ce nom qui le rendoit si celebre, n'est plus que en petite quantité dans les États de Parma où il n'y en a pas des veritable manufactures. Autrefois tous les fromages de la Lombardie reunissoient dans le parmesan pour y prendre leur titre de recommandation; peu a peu on l'y est negligé sur ce point. Le Lodisan au contraire à redoublé du soin et la perte de l'autrepò pour Parme jointe à l'indifferance du dernier duc à achevé le triomphe du Lodisan. Ils ont néanmoins le bon esprit de ne pas changer la denomination du lieu [...] Ce que il a de plus bizarre c'est que les Plaisantins conduisent leur fromages dans le Lodisan pour leur donner de la reputation» (cfr. C. ROGNONI, *Per la storia...*, cit., p. 17).

(12) B. CIPELLI, *Storia dell'Amministrazione di Guglielmo du Tillot*, Parma, Battei, 1895, p. 62 e sgg.

(13) Da un estimo della fine del '500, M.A. Romani ha rilevato che nel Piacentino, nel campo della produzione e del commercio del formaggio, i commercianti prevalevano nettamente sui produttori e ha attribuito questo fatto all'arretratezza dell'economia parmigiana rispetto a quella dei territori limitrofi. In altre parole, i produttori parmensi non avrebbero saputo valorizzare adeguatamente quello che era uno dei prodotti più tipici della loro contrada. Noi ci permettiamo di ritenere che la «documentata attività, a largo raggio e di ampio respiro, esercitata sul mercato caseario piacentino da ricchi operatori locali» sia soprattutto d'attribuire alle rilevanti quantità di grana d'Oltrepò, che, già da allora, veniva a «nobilitarsi» a Piacenza, utilizzandone nel contempo l'importante mercato, che, tra l'altro, usufruiva di un traffico fluviale molto fiorente. (M.A. ROMANI, *La gente, le occupazioni e i redditi del Piacentino - da un estimo della fine del secolo XVI*, Parma, Nuova STEP, 1969, pp. 46-47).

Du Tillot, fecero precipitare la situazione, considerate anche le più salde strutture — su cui ritorneremo più oltre — del settore agrario lombardo, pur esso colpito del resto da calamità, prime fra tutte le epizootie. Il 7 e il 23 febbraio 1750, i Governatori di Parma e Piacenza così disponevano: «Per la considerazione che il libero commercio de' vitelli e butirri accordato dallo Stato di Milano al nostro, è stabilito per ben provvederlo di que' generi, e non perché i negozianti nostri colla loro avidità nel fare considerevoli ammassi di butirri in barili possano poi, a scapito di una più abbondante provvigione per noi, estrarli a luoghi esteri, come si trova essere succeduto in addietro, e in ispecie per anni di scarsità come i presenti (...) si vieta che questi generi introdotti possano più estrarsi ad altri paesi se non ottenendo licenza dal Governatore, sotto pena della perdita della roba, bestie e carri, e di tre tratti di corda da essere dati ai conduttori.

Si proibisce inoltre di fare ammassi in Piacenza e suo Stato de' butirri sì nostrani che forestieri, per ridurli in barili e spedirli fuori di Stato; dovendo il butirro vendersi solamente ad uso e beneficio de' sudditi della prelibata S.A.R., sotto pena (...). Il 1° luglio 1751, poi, un decreto — ora documento preziosissimo — prescrisse il bollo doganale per i formaggi forestieri: «Essendo di qualche considerabile profitto alla nostra reale dogana di Piacenza il commercio de' formaggi forestieri, e specialmente di Lodi (...). Si continua a lasciare a' mercanti la libertà di condurlo ne' propri magazzini. Ma per cautelare il pagamento del dazio di transito a casa, e così assicurare i regii diritti da qualunque frode (...) e specialmente nell'estrazione de' formaggi piacentini, che possono essere maliziosamente surrogati in luogo de' lodigiani, sotto detto titolo introdotti (...) si ordina che qualunque faccia magazzino e traffico di formaggio debba permettere (...) il bollare tutti li formaggi forestieri, introdotti che sieno in città, per transito a casa (...). Da questo decreto, tra l'altro, si deduce agevolmente che il commercio del formaggio di Lodi, essendo di considerevole profitto alla dogana di Piacenza, doveva essere molto attivo.

All'inizio del 1754 si misero altri bastoni fra le ruote. Alla fine, per concludere con le parole di Cipelli, «i lodigiani stessi fatti accorti finalmente del traffico e degli utili che altri si procacciavano da quei prodotti, pigliarono a spedirne essi medesimi a proprio conto e a proprie diligenze; e quindi poscia ebbero a riceverne le commessioni direttamente (...). Tutte queste cose (...) furono narrate distesamente dai negozianti piacentini al ministro Du Tillot nel 1757 per indicare con

precisione a lui, che li aveva richiesti, le cagioni per le quali si andasse perdendo nello Stato que' traffichi già sì antichi e proficui (...)».

Ma ci volle ben altro che la buona volontà del solerte ministro d'Azienda (al quale, d'altra parte, venne rimproverata da più d'uno la politica mercantilistica — che non poteva, trattandosi di uno state-rello, non essere rinunciataria — e l'imposizione al Paese di un rigido orientamento annonario, pregiudizievole per l'agricoltura) per riportare di qua dal Po la fiaccola, che resterà a lungo in mano ai Lodigiani (i quali saggiamente lasciarono che il formaggio continuasse a correre all'estero con il magico nome di *Parmigiano*).

Dopo lo spostamento anche del centro di mercato, molti consumatori lombardi si resero conto che, lo chiamassero *parmigiano* o *lodigiano*, in sostanza mangiavano lo stesso formaggio. Un esempio significativo. Fino al 1760-65, nei Mastri di contabilità dell'Ospedale Maggiore di Milano gli acquisti di grana sono registrati sotto la voce «parmigiano»; dal 1765, sotto quella di «lodigiano» (14). Le cose cominceranno a mutare, prima lentamente, poi in modo sempre più netto, solo nell'ultimo scorcio del secolo scorso, alla ripresa del caseificio emiliano.

Du Tillot, nel suo diuturno tentativo di ricostruzione, si mosse in varie direzioni. Fece venire dalla Francia e dalla Svizzera artisti, abili operai ed esperti artigiani (seppe anche conservare allo Stato parmense uomini di vaglia, che avrebbero potuto esser tentati di lasciare i Ducati, dato che i Governi italiani di quel tempo facevano a gara a procacciarsi da ogni angolo della nazione i migliori intelletti); diede, con numerosi provvedimenti, grande impulso a vecchie e nuove industrie e attese del pari a cercare di risollevare l'agricoltura.

È degna di particolare menzione l'attività rivolta dal Ministro ad abbellire la città capitale (sebbene non siano certo mancate le provvidenze anche a favore di Piacenza, in cui venne istituita persino una Camera di Commercio), ad arricchirla d'istituti d'istruzione, a promuovere in essa un intenso fiorire delle lettere, delle scienze e delle arti. Dalla Francia venne il celebre architetto Petitot, che, tra l'altro, ideò i passeggi pubblici, fra i quali il bellissimo Stradone col Casino, a foggia di Caffè (1767), e mise a nuovo il Giardino Ducale (occorre considerare che la duchessa Luisa Elisabetta, graziosa e sdegnosa figlia di Luigi XV, era ambiziosissima e avrebbe voluto vivere come a Versailles). Nel

(14) P.L. SPAGGIARI, *Economia e finanza negli Stati parmensi (1814-1859)*, Milano-Varese, Ist. Ed.le Cisalpino, 1961, n. 35 di p. 25.

1752 venne aperta l'Accademia delle Belle Arti, che fu dotata in seguito di una Pinacoteca, ricca di opere dei migliori autori. Per la prima volta il governo bandì, nel 1759, concorsi nelle tre arti.

Furono incoraggiati gli studi. All'Università vennero chiamati maestri insigni e si stabilì un Regolamento sul modello dei più celebri Atenei d'Europa; furono dotati di larghi mezzi anche gli Istituti scientifici. Nel 1769 fu aperta al pubblico la Biblioteca parmense.

Alla morte di Don Filippo (1765), Du Tillot poté, sia pure per pochi anni, abolire anche le riserve e proclamare la piena libertà di caccia.

Nell'agosto del 1771, regnante Don Ferdinando, figlio di Don Carlo, cadde — in viso alla nuova duchessa, sotto valanghe di libelli e di satire, con violentissime dimostrazioni popolari — il ministro onesto e volenteroso, considerato anche da coloro che, tra l'altro, gli rimproverarono di aver condotto (ma bisognerebbe calcolare quanto pesarono sui suoi movimenti le forze che lo condizionavano) una politica farragginosa, di aver voluto far miracoli, senza preoccuparsi abbastanza di riordinare le imposte e di limitare le spese.

Scomparso Du Tillot le vele si afflosciarono. Mentre Don Ferdinando si dava alle sue devozioni in Colorno, Maria Amalia, sesta figlia dell'imperatrice Maria Teresa, si svagava con staffieri e guardie del corpo. Il ducato parve adagiarsi in una tranquillità sonnolenta, e il povero Don Ferdinando si svegliò, come vedremo, soltanto al tuono della Rivoluzione francese.

La migliore situazione socio-economica lombarda

Poco prima di essere allontanato, Du Tillot aveva in animo di creare un «*Podere e cascina a modello*» nella striscia di territorio — appena dotata di un acquedotto per l'irrigazione — posseduta allora dallo Stato parmense alla sinistra del Po; voleva, tra l'altro, che vi si costruisse una «fabbrica di latticini» alla maniera lodigiana (15).

Infatti già «nei primi decenni del XVII secolo si era verificato, nell'Oltrepò lombardo, il trasferimento della lavorazione del latte dalla fase di domesticità a quella industriale. E non a caso, ma proprio nel quadro di una più dinamica e moderna interpretazione della proprietà rurale. A differenza di quanto era avvenuto a Parma, in Lombardia

(15) B. CIPELLI, cit., p. 142.

la 'nuova' agricoltura era nata dall'industria; di questa aveva saputo vivificarsi; da questa erano stati trasferiti (...) criteri di gestione strettamente connessi al principio della minimizzazione dei costi e della massimizzazione dei profitti. Criteri e principi del tutto estranei alla stragrande maggioranza degli indifferenti possidenti degli Stati parmensi» (16).

Con il trattato di Rastadt, nel 1714, il ducato di Milano si era, poi, distaccato finalmente dal cadavere spagnolo — per usare l'espressione di Cattaneo — e si era ricongiunto all'Europa vivente.

Al famoso catasto di Maria Teresa (1740-1780) venne attribuito gran parte del notevolissimo incremento dell'agricoltura lombarda verificatosi nella seconda metà del Settecento. Certo preesistevano strutture agricole efficienti (estensione poderale, attrezzature ed edifici, costruzione della rete irrigatoria, rapporti contrattuali, insediamento umano, organizzazione della produzione e del commercio), favorite dallo spostamento, verificatosi alla metà del secolo precedente, dai settori manifatturiero e commerciale a quello agricolo.

A Milano si manifestò in modo particolarmente vivo quel singolare interessamento per l'agricoltura, che culminò nell'opera dei fisiocratici, ma che si diffuse in quell'epoca un po' in tutta l'alta società, non soltanto italiana.

Alcuni dati nel nostro settore specifico.

Considerevole la quantità dei capi di bestiame e lo sviluppo rilevabile nell'allevamento delle bergamine* e nella produzione del formaggio (17).

Anno	Vacche	Formaggio prodotto	Burro prodotto
1769	39.439	libbre 5.590.000**	libbre 1.863.000
1772	46.604	—	—
1780	54.000	libbre 6.671.657	libbre 2.541.000

(16) P.L. SPAGGIARI, *Nuove osservazioni sulla produzione...*, cit., p. 8. Cfr. M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859*, Milano, Vita e Pensiero, 1957, passim; A. DE MADDALENA, *L'immobilizzazione della ricchezza nella Milano spagnola: movenze, esperienze, interpretazioni*, Ann. dell'Ist. di Storia econ. dell'Univ. di Napoli, 1964, passim.

* «Col nome di Bergamina noi intendiamo quella quantità di vacche che vengono alimentate unitamente in un podere, il latte delle quali è specialmente destinato alla fabbricazione del formaggio, degli stracchini e del burro» (D. BERRA, *Dei prati del Basso Milanese detti a marcita*, Milano, I.R. Stamperia, 1822, n. (+ +) di p. 14).

(17) C.A. VIANELLO, *Il Settecento milanese*, Milano, Baldini e Castoldi, 1934, p. 217.

** Questo dato del Vianello trova conferma in M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia...*, cit., n. 40 di p. 43.

Anno	Esportazione di formaggio	
1765	libbre	2.122.461
1767	»	2.484.820
1769	»	3.093.500
1778	»	3.170.000

In realtà, calcolando anche quelle, esentate dalla denuncia, possedute dai piccoli proprietari e dagli affittuari, il numero complessivo delle vacche intorno al 1770 sale a circa 110.000 (18). È assai poco probabile che con il latte delle lattifere non soggette a denuncia non si producesse formaggio. Comunque i quantitativi di formaggio sopra riportati (anche se non riferibili al solo *grana*) sono rilevanti (tra l'altro, la popolazione di Milano si aggirava allora sulle 100.000 anime), considerando anche che qui alla libbra si attribuisce il valore della *libra grossa* milanese (kg. 0,763). Produzioni ed esportazioni praticamente corrispondenti furono raggiunte nella Provincia di Reggio Emilia — la prima del Comprensorio del grana tipico a riprendere rapidamente quota dopo l'Unificazione — soltanto intorno al 1900, nel pieno della ripresa del caseificio emiliano (19).

L'esportazione del burro e del formaggio costituiva una delle più cospicue voci attive della «bilancia dei pagamenti» di quell'epoca. Foraggio e vacche da latte (l'impiego dei bovini come animali da lavoro era del tutto secondario) costituivano, secondo un'incisiva espressione di Verri, la «coltura a caci» (20). L'inglese Gian Giorgio Keyser, che visitò la Lombardia nel 1727, osservò con interesse il singolare spettacolo del bestiame inoperoso sui campi (21).

(18) C.A. VIANELLO, cit., p. 257. Interessante e significativa la n. 38 di p. 43 di M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia...*, cit.: «Nel Saggio sulla legislazione de' grani nella Lombardia austriaca, scritto nel 1766, Luigi Lambertenghi afferma: 'I cascì sono negli ultimi anni cresciuti in quantità e moltissimo moltiplicati i prati' (...) E il Bellati nel suo rapporto: 'Non v'è dubbio che dall'epoca del censo milanese a questa parte la manifattura dei formaggi siasi notevolmente aumentata, concorrendo a comprovarlo tutti i documenti che si hanno su questo genere. Ma i primordii di tale ampliazione non sembra che debbano portarsi al di là della metà dell'ora scorso secolo, perché le epidemie avvenute nel bestiame dall'anno 1706 al 1709, dal 1712 al 1716, dal 1735 al 1737 e dal 1745 al 1747 ne furono altrettanti ostacoli (...)».

(19) V., tra gli altri: M. MAZZAPERLINI, *I giorni che contano*, in *Reggio Emilia - Vicende e protagonisti*, a cura di U. BELLOCCHI, Bologna, Edison, 1970.

(20) M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia...*, cit., p. 42.

(21) M. BIANCHI, *L'agricoltura di alcune pievi dell'irriguo milanese*, in *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento*, cit., p. 19.

Più di 600.000 delle 1.045.955 *pertiche* (1 pertica ~ 0,066 ha) del territorio di Lodi erano irrigabili. Tra il Sette e l'Ottocento, il prato costituiva la coltura predominante nel Lodigiano (occupava quasi la metà dell'intera superficie) (22).

La progressiva avanzata del *grana* d'Oltrepò non sfuggì, tra gli altri, ai viaggiatori stranieri.

Nella colossale *Descrizione della Terra* del grande studioso tedesco Friedrich Büsching, la cui stampa iniziò nel 1754, e continuò durante tutta la sua vita, troviamo affermazioni categoriche: «(...) il famoso formaggio parmigiano non viene più prodotto in questa zona (I Ducati di Parma e Piacenza), ma a Lodi nel Milanese (...) qui (Lodi) viene attualmente prodotto il famoso formaggio parmigiano, che deve pertanto chiamarsi Lodigiano» (23).

Le parole di Büsching potrebbero non essere considerate un modello di logica, se, subito, non avessimo quelle di Arthur Young, che, ministro dell'agricoltura e propugnatore fervente dei moderni sistemi di coltivazione, venne considerato «il profeta del rinnovamento agricolo inglese». L'insigne cultore di studi agrari, nel suo *Grand Tour*, si fermò nel 1789 anche a Parma, dove, invece di un'accademia d'agricoltura, trovò il Sant'Uffizio. Fu ospite del conte «Schaffianatti»: «Egli mi mostrò la sua fattoria e io esaminai il suo caseificio, i cui formaggi sono fabbricati quasi con la stessa tecnica e gli stessi attrezzi del Lodigiano; questi formaggi possono, pertanto, con uguale proprietà essere chiamati Parmigiani come quelli di Lodi». Anche se quindi (e avremo altre conferme) si continuava a produrre *Parmigiano* nel parmense, la fiaccola era davvero passata a Lodi: «Tutto l'orgoglio, tutto il lusso delle industrie e del commercio; il ferro, l'acciaio, la lana o la tela; la seta, gli specchi, i vasi o la porcellana di una città della grandezza di Lodi, non hanno mai uguagliato questa esposizione di burro e di formaggio. Acqua, trifoglio, vacche, danaro e musica.

Ecco gli elementi (...) che danno lezione di governo ai politici del nord» (24).

(22) R. CANETTA, *L'irrigazione nella bassa pianura lombarda tra il Sette e l'Ottocento*, cit., p. 73 e n. 32 *ivi*.

(23) A.F. BÜSCHING, *Grosse Erdbeschreibung*, Troppau, Trassler, 1785-90 (Bolzano: Bibl. Civica).

(24) A. YOUNG, *Travels in France and Italy during the Years 1787, 1788 and 1789*, London, Deut and Sons LTD, 1927 (Reggio E.: Bibl. Municipale).

Senza appesantirci con altre testimonianze, riprendiamo le vicende degli Stati parmensi.

La parentesi napoleonica

Nel 1796 Bonaparte, incurante della dichiarata neutralità di Don Ferdinando di Borbone — che abbiamo lasciato scosso dal suo torpore dal tuono della Rivoluzione francese —, depredò lo Stato parmense, imponendo enormi contribuzioni di guerra; a fatica il duca ottenne la pace di una guerra mai guerreggiata. I Francesi pur d'incorporare il ducato, d'importanza strategica, nominarono — viste le resistenze di Don Ferdinando — suo figlio re d'Etruria, e gli assegnarono la Toscana. Il 9 ottobre 1802, alla morte di Don Ferdinando, Moreau de Saint-Méry assunse in nome della Francia l'amministrazione degli ex ducati. Scomparve così quel decentramento e quell'autonomia, di cui fino allora Parma e Piacenza avevano fruito, benché unite per più di due secoli sotto un solo sovrano. Parma divenne — e rimase anche dopo la Restaurazione — il vero centro politico e amministrativo dello Stato. Ciò, fra l'altro, fece sì che mentre i suoi abitanti passarono, dal 1814 al 1859, da 29.841 a 45.673, quelli di Piacenza, nello stesso periodo, da 27.429 arrivarono soltanto a 30.172. Il Piacentino continuò, tuttavia, ad accentuare il distacco dall'agricoltura parmigiana, grazie ai contatti con le più moderne tecniche applicate nella bassa Lombardia; il che, però, doveva contribuire a portare all'esclusione di Piacenza dal futuro Comprensorio del formaggio Parmigiano-Reggiano, prodotto — non si sa bene oggi per quanto tempo ancora — artigianale.

«I pesanti tributi di carattere eccezionale imposti nell'ultimo quinquennio del XVIII secolo, la carestia, le malattie, lo scorbuto in primo luogo, e poi la epizoozia, che mieterono vite umane e impoverirono il patrimonio zootecnico del paese, avevano provocato una eccezionale depressione economica, tale da compromettere la solidità della stessa struttura agricola sulla quale poggiava, in grandissima parte, l'economia degli Stati parmensi» (25).

Moreau de Saint-Méry, intelligente e scrupoloso, dedicò cure e attenzioni particolari all'agricoltura — maggior fonte, lo ripetiamo, di ricchezza del paese — ma si scontrò con il disinteresse dei proprietari

(25) P.L. SPAGGIARI, *Economia e finanza...*, cit., p. 15.

e con l'ignoranza dei contadini. La *Società Economica Agraria*, da lui patrocinata, si sciolse quando nel 1806 il ministro venne destituito da Napoleone, e il *Giornale Economico Agrario* iniziò le pubblicazioni il 14 agosto 1803 e dovette sospenderle il 4 agosto dell'anno successivo.

Comunque, anche senza l'impegno dei diretti interessati, l'agricoltura finì col trarre vantaggio dal suo inserimento in un quadro più ampio. Così, ad esempio, vennero favorite le colture di lino e di canapa, la bachicoltura, la produzione della lana e introdotte le colture del tabacco, della patata, della barbabietola da zucchero.

I bovini, nei tre *arrondissements* di Parma, Piacenza e Borgo S. Donnino intorno al 1810 si aggirarono sui 120.000 capi, fra cui circa 37.000 vacche. Soprattutto i buoi, insieme ai suini, costituirono una delle principali voci attive della bilancia dei pagamenti. Negli stessi territori (occorre, infatti, tener conto delle variazioni territoriali subite dagli Stati parmensi) non si verificò, poi, lungo l'arco di un quarantennio alcun significativo miglioramento (26). Si era, tra l'altro, ancora lontani dall'equilibrio richiesto dal rapporto terra lavorativa - bestiame «grosso». Solo nella seconda metà del secolo si accentuò l'importazione di vacche forestiere, specialmente svizzere.

L'istituzione della frontiera doganale fra l'Impero (Parma e Piacenza erano diventate dipartimenti dell'Impero francese) e il Regno d'Italia fu soltanto l'occasione che consentì alle case commerciali lombarde, occupate esclusivamente nella vendita del formaggio grana, di sostituirsi del tutto a quelle di Piacenza e di Parma (27).

Tarle riferisce, che nel 1805, mentre non c'era più a Parma una sola casa di commercio che vendesse formaggio, nella sola Codogno, cittadina di sette od ottomila abitanti fra Lodi e Piacenza, ve ne erano quaranta (28). Lo storico russo arriva addirittura ad affermare che in quel periodo a Parma non veniva prodotta nessuna forma di formaggio duro (29). Gialdi, pur asserendo che il centro di produzione del Parmigiano si era spostato in altre località, non accenna, tuttavia, a una totale sospensione (30). Anche Lecomte sostiene soltanto che il formag-

(26) IDEM, *L'agricoltura negli Stati parmensi...*, cit., pag. 47 e tab. IV.

(27) IDEM, *Economia e finanza...*, cit., p. 25.

(28) E.V. TARLE, *La via economica dell'Italia nell'età napoleonica*, Torino, Einaudi, 1950, p. 126.

(29) *Ibidem*, n. 1 di p. 128.

(30) G. GIALDI, *Lezione proemiale d'agricoltura pratica ragionata*, Parma, Ducale, 1818, pp. 41-42.

Of the astate

princes are, and in his life he foloweth the court of loue,
to lose no time of pleasure.

He is frendly to faire women, and cherissheth change
By his fathers dales he maried madame Renea daugh-
ter vnto Lewis the .xii. frenche kinge, a very gracione
lady. By whom he hath two sonnes, Alfonso, and Lu-
gi. Wherto he hath mainteined his dominion in peace,
and is therfore thought (as I haue sayd) to be very ry-
che. He is well furnisshed of artilerie and munition:
and of deuocion is altogether frenche. So that if
there shuld happen any busynesse in Italy betwene the
emperour and french king, his part is like to be therein

Of the astate of Placentia and Parma.



Placentia and Parma are two
notable cities of Lombardy, lyng
betwene the Appennine hylles and
the riuer of Po: whose territozy and
pastures are so fatte and swete, that
it is thought no place of al Europe
habie to compare with it for the excellent cheeses it ma-
keth, whych by the name of Parmesanes are right wel
knowen ouer all.

These two cities of late appertained vnto the church
of Rome. But Paule the thyrd, nows byshop of
the same, a Romaine of nacion, of the house of Farness,
to en-

FIG. 2 — Da *The History of Italye* di William Thomas: pagina iniziale del Capitolo sullo Stato di Piacenza e Parma. Con il nome di *Parmesan* è sempre stato ed è conosciuto in tutto il mondo e in tutte le lingue il grande formaggio italiano.



FIG. 3 — Jollain: Pianta di Parma (~1667) con didascalie, in cui, tra l'altro, si elogia il Parmigiano (da: FELICE DA MARETO, *Parma e Piacenza nei secoli*, Parma, La Nazionale, 1975).

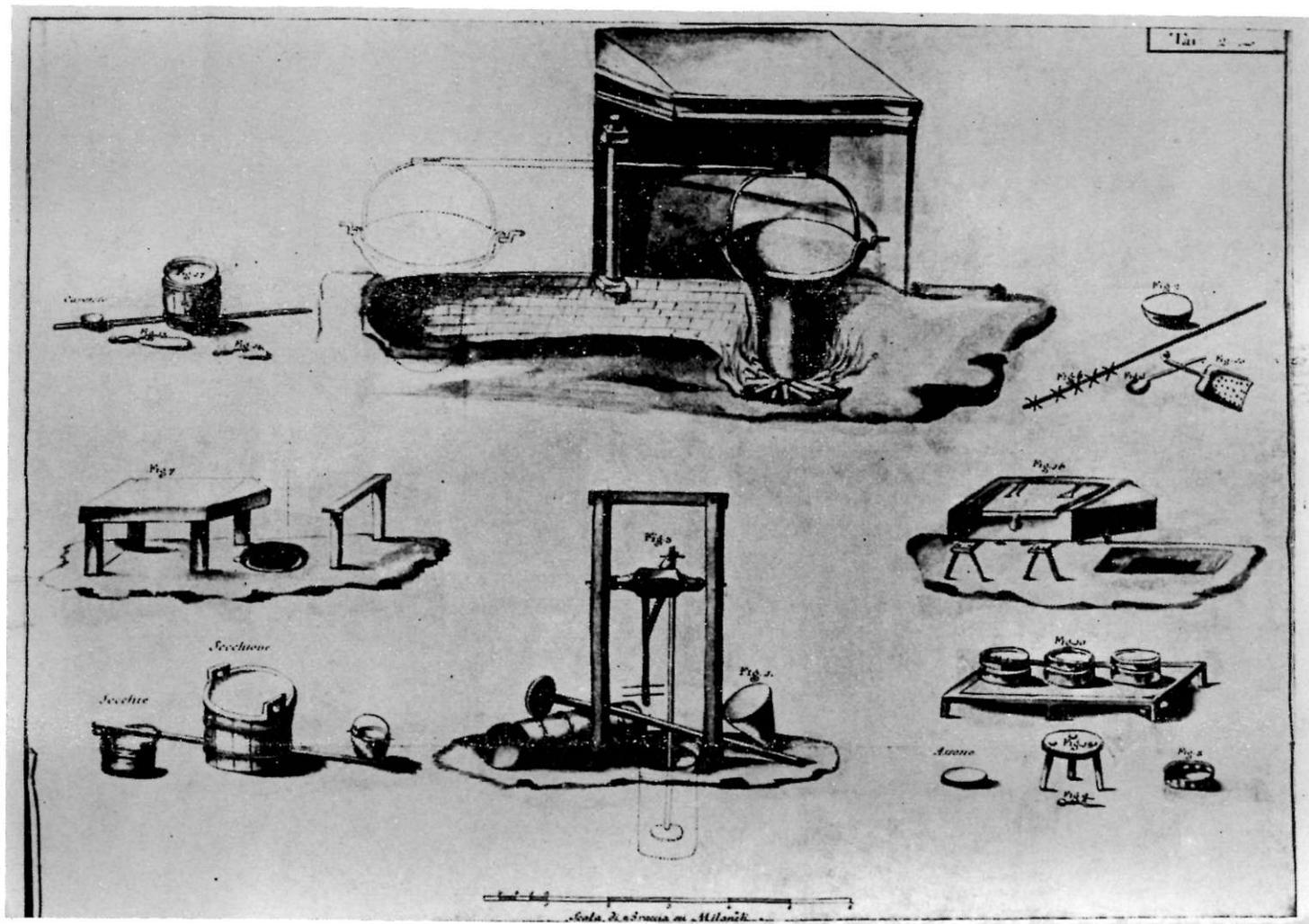


FIG. 4 — «Scala di Braccia sei milanesi». «Stromenti che servono alla fabbricazione di formaggi e de' Butiri». (Dal *Saggio dell'Agricoltura Lodigiana* del conte Giuseppe Pò, 1771).

524 VOYAGE EN ITALIE,
ses différentes, d'abord lorsqu'elles sortent
de la chaux, ensuite lorsqu'elles ont été en
confit, & lorsqu'elles ont été coudrées;
puis on les met en noir, à-peu-près comme
on le trouvera expliqué assez au long dans
l'art du Corroyeur qui a paru à Paris en
1767; dans la collection des arts de l'Académie.

CHAPITRE XXIII.

Des Fromages d'Italie.

Nous avons indiqué aux articles de Pavie, Lodi, Plaisance, Bresce & Bergame, les fromages qui s'y font; il nous a paru que cet objet méritoit de plus grands détails, mais nous les avons réservés pour la fin de notre ouvrage.

Les fromages si estimés, qui sont connus en France, sous le nom de fromages de Parmesan, se font dans toute l'étendue du pays qui est entre Parme & Milan. Les vaches se tirent pour la plupart du pays des Suisses & des Grisons: on les choisit à l'âge de trois ans, & elles servent pendant 12 à 15 ans. On les conduit sur les montagnes, pendant les mois de juin, juillet & août, on les nourrit avec du foin pendant l'hiver, & on leur donne du sel.

Les fromages faits en hiver sont les moins estimés, parce que les vaches nour-

FIG. 5 — Da J.J. LALANDE (DE), *Voyage en Italie*, Paris, chez la Veuve Desaint, 1786.
«Il formaggio (...) parmigiano è prodotto in tutta la zona che va da Parma a Milano» (Ben oltre quindi le campagne di Lodi). Anche in questo capitolo del Diario di viaggio, Lalande ha lasciato traccia del suo rigore scientifico.

gio «dit parmesan» veniva fabbricato quasi esclusivamente in quel di Lodi (31).

Lo stesso Spaggiari, pur affermando l'irrilevanza (confermata, fra l'altro, dalla mancanza di ogni menzione del famoso prodotto nei documenti dell'epoca) della produzione di formaggio *parmigiano* per tutta la prima metà del secolo scorso (32) accenna alla nascita, nel 1839, in Parma (nel frattempo con Maria Luigia si era ricostituito il Ducato) della ditta I. Pelagatti ved. Chiari (ditta di grande avvenire), «alla quale va il merito di aver ripreso a far conoscere al mondo il 'vero parmigiano di Parma'» (33).

Molti stranieri sono ora più che mai categorici.

Dal *Reise*, edito intorno al 1830, del noto psicologo, filosofo e naturalista tedesco G.H. Von Schubert: «Durante le ore più calde del giorno soggiornammo a Lodi, la patria [E chissà che non lo sia stata davvero *ab initio!*] del famoso formaggio parmigiano» (34).

E Baedeker — il cui nome ancor oggi è sinonimo di Guida tout-court, di vademecum — nell'*Italien - Handbuch für Reisende*, forniva queste informazioni ai suoi compatrioti, che, intorno alla metà del secolo scorso, si accingevano a visitare l'Italia: «Lodi. È famosa, tra l'altro, per la vittoria di Napoleone del 10 maggio 1796 al ponte dell'Adda e per essere il centro della fabbricazione del formaggio Parmigiano (...); «*Parma*. L'apprezzato formaggio Parmigiano, qui chiamato Grana, porta il suo nome ingiustamente, poiché viene prodotto in Lombardia, tra Ticino, Po e Adda (...)» (35).

L'allarme lanciato dai tecnici parmensi, che pensavano occorressero altri 120.000 capi di bestiame «grosso», tra l'altro per assicurare una sufficiente concimazione, portò all'incremento di bovini di razza pregiata, indispensabili per il miglioramento della razza indigena; nel 1850 vennero importati (soprattutto dal Reggiano) 33.547 capi (36).

Sebbene tra pregiudizi e difficoltà di vario genere, e con notevole

(31) J. LECOMTE, *Parme sous Marie Louise*, Paris, Souverain, 1845, p. 316.

(32) P.L. SPAGGIARI, *Economia e finanza...*, cit., p. 249.

(33) IDEM, *Nuove osservazioni sulla produzione del «Parmigiano» tra il XVII e il XIX secolo*, cit., p. 5 e sgg.

(34) G.H. SCHUBERT, *Reise durch das südliche Frankreich und durch Italien*, Erlangen bei Joh. Iac. Palm und Ernst Enke, 1827-1831 (Bologna: Bibl. Comunale).

(35) K. BAEDEKER, *Italien-Handbuch für Reisende*, Coblenz, Verlag von Karl Baedeker, 1870 (Milano: Bibl. Bertarelli).

(36) P.L. SPAGGIARI, *Economia e finanza...*, cit., p. 261.

ritardo rispetto ad altre zone dell'Italia settentrionale, nella prima metà del secolo aveva cominciato, infatti, a formarsi la grande e media proprietà borghese (il crollo napoleonico aveva favorito investimenti su beni immobiliari) e si era cominciata a sentire, sia pure non da molti, la necessità di adeguare le aziende agricole a una più razionale, moderna visione imprenditoriale. È in questo periodo che iniziano ad affermarsi produzioni altamente specializzate, che costituirono la base del futuro sviluppo economico della zona. Coloro che non se la sentirono di passare sotto padrone, intrapresero privatamente le stesse attività. Di qui, fra l'altro, la nascita di quelle piccole aziende artigianali per la produzione del burro e del formaggio grana, parecchie delle quali si conservano ancor oggi pressoché inalterate (37). Tuttavia sebbene l'attività casearia fosse comunque nettamente remunerativa, richiedeva, però, un impiego di mezzi tale da scoraggiare la maggior parte dei proprietari, che non disponevano neppure dei capitali necessari ad assicurare il rinnovo delle scorte e la manutenzione degli stabili. Purtroppo, a differenza di quanto era avvenuto in Lombardia, la Cassa di Risparmio a Parma venne fondata solo nel 1859 e a Piacenza nel 1860, vale a dire alla fine del Ducato. E, prima della fondazione di questi Istituti, negli Stati parmensi i banchieri privati — sempre a confronto della Lombardia — erano pochi e di vedute ristrette, e in numero ancora minore erano i benestanti disposti a offrire, a discrete condizioni, i loro capitali a sostegno dell'agricoltura. Ancora al momento dell'unificazione (7 settembre 1859), la maggioranza dei grandi proprietari terrieri, che continuavano a rappresentare la classe economicamente più forte dei Ducati, seguitarono a mostrare indifferenza verso una più razionale utilizzazione della terra.

Ben diverso il quadro nel Milanese (non bisogna, tra l'altro, dimenticare che Milano, come capitale del Regno Italico, fu l'unico fra i maggiori centri dell'economia italiana a trarre profitto — anche in svariati settori dell'industria — dal periodo napoleonico).

Sebbene anche i Lombardi fossero, sotto diversi aspetti, ancora legati in agricoltura a metodi e principi ormai superati nei Paesi europei più progrediti, non v'era chi non accordasse loro una ben decisa superiorità sopra tutte le nazioni agricole d'Europa nella tecnica d'irriga-

(37) IDEM, *L'agricoltura negli Stati parmensi...*, cit., p. 49. Cfr. anche A. MAGLIETTI, *Aspetti della proprietà fondiaria parmense nel Settecento*, Aurea Parma, 49, fasc. III, 1965, p. 175 e sgg.

zione degli erbai (già, s'è visto, lodata da Young). In un manoscritto del 1833, conservato nell'Archivio di Stato di Milano si legge: «I fieni che si raccolgono dalle fertili praterie (...) vengono consumati la massima parte per il mantenimento delle bestie da lavoro, e delle mandrie cornute da latte che sono in gran numero, e che somministrano molta copia di eccellente latte, che s'impiega per la fabbricazione del Butirro e del Formaggio, detto di Grana o Parmigiano tanto rinomato (...)» (38).

Tra il 1828 e il 1834 la produzione di formaggio grana venne triplicata e, intorno al 1844, si scriveva: «La produzione del formaggio di grana nelle tre Province di Lodi, Pavia e Milano ammonta a 14.000 tonnellate di cui una metà si dirama nel Regno e l'altra si esporta»*.

Dati riferentisi agli anni 1854 e 1857 danno per formaggi prodotti in tutta la Lombardia 43.000 e 50.000 tonnellate circa (39).

La ripresa del caseificio emiliano

Il vento girò dopo l'Unificazione. Da quel momento, la ripresa del caseificio emiliano — iniziatasi, come si è accennato, in sordina nella prima metà del secolo — fu, a parte l'ovvia battuta d'arresto dovuta alla prima guerra mondiale, rapida e netta. Reggio tirò la volata a Parma, che all'inizio dovette vincere una resistenza maggiore**.

Per il Lodigiano le cose andarono invece diversamente.

(38) S. BONA, *Cenni statistici agrari sulla provincia di Milano* (cit. da R. CANETTA, cit., p. 123).

* Per le tre province di Parma, Reggio e Modena (praticamente per l'attuale Comprensorio del formaggio Parmigiano-Reggiano) occorrerà arrivare alle soglie della prima guerra mondiale per raggiungere una produzione e un'esportazione paragonabili a queste. (O. PARISI, *Il formaggio grana*, Modena, Mucchi, 1971, pp. 72 e 75).

(39) M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia...*, cit., p. 43.

** A Reggio c'è chi ancor oggi sostiene che il formaggio grana è ed è stato sempre conosciuto all'estero con il nome di *Parmesan* soltanto perché, *temporibus illis*, Parma ne costituì il valido centro di raccolta e di mercato (cfr. G. MARIOTTI, *Il territorio di Parma dalle origini alla dominazione napoleonica*, Aurea Parma, 8, fasc. 1, p. 24, 1924: «Parma (...) non era più ormai (dopo la pace di Costanza, 1183, e, soprattutto, dopo la distruzione dell'esercito di Federico II, 1248) un modesto municipio (...) era ormai uno Stato a sé, che dichiarava guerre e firmava paci; (...) che poteva proteggere anche oltralpe i commerci dei suoi cittadini (...)). Fuori dubbio è che, ai tempi in cui probabilmente il *Parmesan* vide la luce, le località reggiane ancor oggi rinomate per il loro *grana* appartenevano alla giurisdizione civile di Parma e il corso dell'Enza giunse a separare nettamente il territorio parmense da quello reggiano soltanto nel 1844, quando il futuro Carlo II, concluse in segreto — Maria Luigia ancora vivente — un balordo scambio di territori «a babbo morto» con il Duca di Modena.

Rognoni nel 1896 affermava che «mentre il così detto parmigiano di Lombardia in questi ultimi anni 'si vende a un prezzo poco remuneratore, e la sua fabbricazione va di giorno in giorno restringendosi' il vero parmigiano invece pagasi a prezzi che si fanno sempre più elevati e la sua fabbricazione nelle due province di Parma e Reggio va ognor più diffondendosi» (40). E questo negli anni in cui in Lombardia andavano validamente affermandosi i Polenghi, i Galbani, i Locatelli. Quantità di latte lombardo vennero dirottate verso la fabbricazione dell'Emmenthal, che non dava le preoccupazioni del *grana*. Comunque, fino al 1914 il *grana* lombardo continuò a essere prodotto in quantità superiore (anche se le distanze andavano via via accorciandosi) al *grana* emiliano. Il quale superò il «rivale» fra le due guerre, per essere di nuovo raggiunto negli ultimi decenni.

L'aspirazione all'esclusiva della denominazione di *parmigiano* diede esca a vertenze giudiziarie, a infocate campagne di stampa, a un nutrito cannoneggiamento di deliberazioni e controdelerazioni tra le opposte sponde del Po e dell'Enza. Ad armi ancora imbracciate, si giunse infine al D.P.R. 30 ottobre 1955 n. 1269, con il quale si riconobbero la denominazione d'origine, il metodo di lavorazione, le caratteristiche merceologiche e la Zona di produzione per il *Grana Parmigiano-Reggiano* e per il *Grana Padano*.

Il cammino del Parmigiano prosegue tra nuove difficoltà

Ormai le vicende del Ducato di Parma e Piacenza sono soltanto un lontano ricordo, ma non sono pochi anche oggi gli ostacoli che il *Parmigiano* incontra nel suo secolare cammino. Non ci soffermeremo sull'argomento, anche perché non manca certo la possibilità di attingere a un'agevole e ricca documentazione. Diremo soltanto che, nell'Oltrepò (in cui rimase inclusa anche Piacenza), la struttura industriale e la mentalità più aperta alle innovazioni, che, con l'avvento dell'era tecnologica, velarono nel grande formaggio il «sapore artigianale»*, si rivelano ora preziose per meglio superare le attuali difficoltà.

ENZO DIECI

(40) C. ROGNONI, *Per la storia del formaggio di grana*, cit., p. 19.

* La caseificazione e l'atmosfera dei classici caselli lombardi sono state colte magistralmente dalla penna dei Goncourt (EDMOND et JULES DE GONCOURT, *L'Italie d'hier*, Paris, G. Charpentier et E. Fasquelle, 1894 (Reggio E.: Bibl. Municipale).