

ALFIO CORTONESI

I CEREALI NELL'ITALIA DEL TARDO MEDIOEVO.  
NOTE SUGLI ASPETTI QUALITATIVI DEL CONSUMO\*

Diversi decenni or sono Adam Maurizio richiamava motivatamente l'attenzione sull'importanza assunta nella storia umana dalle modalità di preparazione e di consumo dei prodotti destinati all'alimentazione e dalla varia combinazione delle componenti della nutrizione<sup>1</sup>. Una particolare rilevanza veniva dallo stesso attribuita alle molteplici forme che hanno interessato, nel tempo, il consumo dei cereali, tanto che poteva scaturirne l'individuazione da parte dell'autore, in un arco di tempo plurimillenario, di un'impegnativa successione «*âge des soupes, âge des bouillies, âge des galettes, âge du pain*»<sup>2</sup>. Lo studioso polacco non mancava, peraltro, di osservare come «*la question de savoir comment la bouillie, les galettes, le pain, se succèdent dans la civilisation d'un même peuple restera dans presque tous les cas d'une difficulté inextricable, car ces trois formes de l'alimentation existent côte à côte ensemble*»<sup>3</sup>.

Accingendoci a trattare dell'Italia del tardo Medioevo, su quest'ultima considerazione, in special modo, converrà porre l'accento, rilevando fin d'ora – ma meglio lo vedremo in seguito – come tale coesistenza si registri con chiarezza in un contesto che pure non si prospet-

\* Ringrazio l'Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini" per avermi consentito di pubblicare in questa sede – con aggiunta dell'apparato di note – il testo della comunicazione svolta in occasione della XXVIII Settimana di Studi: *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII* (Prato, 22-27.IV.1996).

<sup>1</sup> A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, 1932 (trad. fr. di F. Gidon; ed. orig. 1927).

<sup>2</sup> *Ivi*, p. 508; ma nel riferimento a tale successione insistono molte pagine del libro.

<sup>3</sup> *Ivi*, p. 485.

ta di certo come caratterizzato da uno statico equilibrio fra le diverse forme del consumo cerealicolo. A muovere almeno dal XII secolo si evidenzia in ambito italiano un deciso incremento dell'incidenza del pane nel regime alimentare delle popolazioni urbane e rurali. Tale fenomeno, chiaramente connesso con vicende d'ordine più generale, interessa soprattutto le regioni centro-settentrionali. Se nel sud della penisola, infatti, ragioni di carattere culturale poterono convergere con altre di natura economica e ambientale nel garantire dall'Antichità all'età media la sostanziale continuità dell'opzione "pane", altrove quest'ultima sembra riconquistare proprio nei secoli di cui qui ci occupiamo le molte posizioni perdute in conseguenza dei profondi mutamenti che società, economia e paesaggi subirono nell'alto Medioevo.

La crescita demica testimoniata fin dal IX secolo e che più vistosamente ebbe a dispiegarsi fra XI e XIII produsse – com'è noto – in area padana e, in misura più contenuta, nell'Italia centrale un considerevole ampliamento degli spazi coltivati e, con esso, il venir meno di un quadro sussistenziale in gran parte legato allo sfruttamento delle superfici boschive e degli incolti. Diboscamenti, bonifiche e dissodamenti, destinati a modificare in profondità i tratti del paesaggio, si tradussero perlopiù nella conquista di nuovi seminativi. I terreni cerealicoli, dunque, si moltiplicarono e, in parallelo, un altro fenomeno si propose con crescente evidenza: la progressiva affermazione del frumento su quei cereali (soprattutto segale, spelta, orzo) che, pure, prima del Mille gli avevano conteso, in taluni ambiti con successo, il predominio nell'ordinamento delle colture<sup>4</sup>. La posizione centrale che il pane ebbe ad assumere nel sistema alimentare delle popolazioni tardomedievali è documentata solidamente<sup>5</sup>. Tanto le fonti relative ai consumi individuali e familiari, quanto quelle – più diffuse – attinenti ai consumi collettivi<sup>6</sup> dispensano riguardo a ciò testimonianze numerose e inequivocabili. Espressioni reperibili nelle pieghe del lessico

<sup>4</sup> Sulla cerealicoltura altomedievale d'obbligo il rinvio alle considerazioni svolte da M. MONTANARI in *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, pp. 109-150, 166-218.

<sup>5</sup> Di recente, con riferimento alla Francia, la centralità dell'alimento "pane" è stata richiamata anche per i secoli del pieno Medioevo: A.M. BAUTIER, *Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux latins antérieurs au XIIIe siècle* in *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice* (15-17.X.1982), 2 voll., Paris, 1984, I, pp. 33-65, in particolare a p. 33.

<sup>6</sup> Per un'ampia rassegna sulle fonti per la storia dell'alimentazione: G. PINTO, *Le fonti documentarie bassomedievali*, «Archeologia Medievale», VIII (1981), pp. 39-58 [la sezione "saggi"]

documentario attestano, peraltro, forse più nitidamente di ogni *dossier* archivistico, la centralità dell'apporto cerealicolo e, particolarmente, del pane. Se di «terre da pane» si parla nella contrattualistica agraria toscana<sup>7</sup>, può accadere che in area padana si trovi definita la corrisposta dovuta al *dominus terrae* come quota *de pane* o che si abbia riferimento alla produzione agricola come a *recoltu panis*<sup>8</sup>. Si aggiunga che è nei secoli dopo il Mille che si assiste alla diffusione del termine *companaticum*, con il quale viene sottolineata, quanto più efficacemente, l'essenzialità dell'alimento "pane"<sup>9</sup>. Proprio la possibilità di accompagnare quest'ultimo ai cibi più vari, il suo differenziarsi nelle componenti – e, dunque, nel prezzo – dovettero largamente contribuire a caratterizzare il consumo del pane per la più ampia trasversalità sociale. Senza considerare che, risultandone agevole la confezione e il commercio, ben presto poté approdare al mercato, diversamente quanto a ciò dai prodotti alimentari necessitanti una certa lavorazione, destinati per solito a non uscire dai percorsi dell'autoconsumo domestico.

La piena affermazione di una «cultura del pane» – secondo l'espressione di Massimo Montanari – determinò per i secoli centrali e tardi del Medioevo l'imprescindibile ancoraggio di ogni dieta alimentare al consumo di tal cibo, sì che, laddove intervenisse l'indisponibilità del frumento, si riteneva in ogni caso preferibile alla privazione il panificare con cereali minori, come pure con legu-

---

di quest'annata della rivista contiene gli atti del convegno *Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale* (Modena, 28-30.XI.1980)].

<sup>7</sup> G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze, 1982, pp. 93 e 129, nota 158.

<sup>8</sup> M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Italia tardomedievale* in ID., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, 1984, pp. 201-217, a p. 201.

<sup>9</sup> Ha potuto motivatamente rilevare Massimo Montanari quale profondo mutamento di prospettiva sottenda il passaggio dalla etimologia proposta da Isidoro di Siviglia (VII secolo) per *panis*, così detto "perché si aggiunge agli altri cibi", *quod cum omni cibo adponatur*, all'affermazione del termine *companaticum* (*La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, 1993, pp. 62-63).

<sup>10</sup> In buona parte d'Italia, dalla fascia prealpina all'Amiata, dai monti della Liguria all'Appennino calabro, la farina di castagne consentì con regolarità di supplire all'insufficienza dei raccolti cerealicoli: quello che è stato chiamato, con suggestiva espressione, il "pane d'albero" sostituì il pane di frumento; in merito a ciò, almeno: G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, «Archeologia Medievale», VIII (1981), pp. 247-280, alle pp. 260-263.

<sup>11</sup> Sull'utilizzazione delle ghiande, riscontrabile anche in età moderna, può vedersi A. MAU-

mi e castagne<sup>10</sup> e finanche con ghiande<sup>11</sup>. Fu così che poterono vedersi sulle tavole italiane del tempo pani molto diversi per qualità e colore: bianchi, talora, e leggeri, non di rado neri o brunastri e di qualità più che modesta.

### *Il pane dei cittadini*

Per l'Italia di fine Duecento-inizio Trecento le fonti indicano ormai con chiarezza come il consumo delle popolazioni cittadine sia orientato in netta prevalenza, talora pressoché esclusivamente, verso il pane di frumento. Il caso di Firenze e di Siena è, a tal riguardo, emblematico. Secondo la testimonianza recata per gli anni 1320-1335 dal *Libro del Biadaio*, orzo, spelta e piccole quantità di fave contribuiscono alla panificazione dei fiorentini soltanto nei momenti di più grave carestia, mai del resto entrando nella mistura per quote superiori a un terzo<sup>12</sup>. Non diversamente, a Siena, an-

RIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, cit., pp. 90-93 (suscettibili di essere panificate con risultato più accettabile erano le ghiande della *Quercus Ilex*, varietà *Ballota*: *ivi*, pp. 91, 93). Sappiamo, del resto, che nei casi di più disperata penuria le popolazioni dell'Italia tardo-medievale perseguitarono "l'illusione del pane" macinando anche bacche di biancospino, gusci di noci e mandorle e magari giungendo a mescolare con la farina gesso, rena e segatura (M.S. MAZZI, *Consumi alimentari e malattie nel Basso Medioevo* in «Archeologia Medievale», VIII (1981), pp. 321-336, a p. 328).

<sup>12</sup> G. PINTO, *Il Libro del Biadaio. Carestie e annona a Firenze dalla metà del 1200 al 1348*, Firenze, 1978, pp. 44-45; E. FIUMI, *Economia e vita privata dei fiorentini nelle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani*, «Archivio Storico Italiano», CXI (1953), pp. 207-241, a p. 214, nota 19. Può rilevarsi come, fra le «dieci specie di biade (orzo, segale, spelta, miglio, panico, saggina, fave, vecce, cicerchie, mochi), ovvero dodici, considerando le due qualità di orzo e di spelta» che risultano comparire «quasi regolarmente» sul mercato fiorentino di Orsanmichele, non figurino l'avena e il farro, che pure sappiamo coltivati (ancorché in misura molto limitata) nelle campagne italiane del tardo Medioevo. Venendo il farro (*Triticum dicoccum*) non di rado confuso con la spelta (*Triticum spelta*) – si tratta di grani vestiti dalle caratteristiche molto simili – G. Pinto ipotizza che «tra le due qualità di spelta presenti regolarmente sul mercato sia compreso talvolta anche il farro» (G. PINTO, *Il Libro del Biadaio*, cit., p. 40), tanto più che di questo cereale si hanno menzioni nella documentazione fiorentina coeva al *Libro del Biadaio* (*ibidem*). Per altre attestazioni della coltivazione del farro nell'Italia tardo-medievale: J.M. MARTIN, *Le travail agricole: rythmes, corvées, outillage*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*. Atti delle settimane giornate normanno-sveve (Bari, 15-17.X.1985), a cura di G. Musca, Bari, 1987, pp. 113-157, a p. 117 (con riferimento alla Campania); A. CORTONESI, *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIII-XIV*, Napoli, 1988, pp. 31-32; cfr. anche nota 100. Sulle vicende storiche del farro si vedano anche le recenti osservazioni di G. COMET, *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Rome, 1992, alle pp. 240-244.

che in anni difficili il mercato cerealicolo è dominato dal grano<sup>13</sup>. Dal 1340 fin oltre la soglia del XV secolo gli "Ufficiali del Biado", incaricati di provvedere all'approvvigionamento cittadino, non acquistano altro cereale<sup>14</sup>.

La situazione non cambia di segno quando si entri nello Stato della Chiesa. Da Corneto (odierna Tarquinia), i cui seminativi costituiscono supporto prezioso e irrinunciabile dell'annona capitolina, viene inviato a Roma quasi solo frumento<sup>15</sup>, né altro oggetto hanno i traffici di quei *mercatores* che i protocolli notarili trecenteschi mostrano partecipare attivamente alle operazioni dell'approvvigionamento romano<sup>16</sup>. Degli orvietani sappiamo che neppure nei momenti di più stringente penuria erano disposti a rinunciare al pane di frumento<sup>17</sup>; analogamente, a Perugia, si panificava con assoluta prevalenza il cereale pregiato<sup>18</sup>.

Ciò che in questo contesto occorre evidenziare è la trasversalità sociale della scelta sopra richiamata. Se i più abbienti considerano il pane bianco il solo compatibile con il loro *status*, si vede una precisa e consolidata "gerarchia del gradimento" operare anche presso i ceti disagiati, rendendo, pure in questo caso, non poco problematica ogni

<sup>13</sup> W.M. BOWSKY, *Le finanze del Comune di Siena, 1287-1355*, trad. it., Firenze, 1976, pp. 50-55. Secondo la testimonianza di Agnolo di Tura del Grasso, nel 1329 il comune fece tuttavia confezionare due tipi di pane, uno di solo grano, l'altro fatto con una mistura di grano, orzo e saggina (*Cronaca senese*, in *Cronache senesi*, a cura di A. Lisini e F. Iacometti, *Rerum Italicarum Scriptores*, II ed., XV, parte VI, Bologna, 1931-1939, p. 484; cfr. G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 130, nota 164).

<sup>14</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 130-131.

<sup>15</sup> La "Margarita Cornetana". *Regesto dei documenti*, a cura di P. Supino, Roma 1969 (Miscellanea della Società Romana di Storia Patria, 21), regg. 19, p. 68; 82, p. 109; 96 e 97, p. 116; 100, p. 118; 125, p. 131 e ss.

<sup>16</sup> C. GENNARO, *Mercanti e bovattieri nella Roma della seconda metà del Trecento (Da una ricerca sui registri notarili)*, «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano», 78 (1967), pp. 155-203, a p. 174. Ma sulla caratterizzazione nettamente frumenticola delle importazioni romane di cereali, relativamente al XIII e al XIV secolo: L. PALERMO, *Mercati del grano a Roma tra Medioevo e Rinascimento. I, Il mercato distrettuale del grano in età comunale*, Roma, 1990.

<sup>17</sup> Stanno ad indicarlo le vicende dell'approvvigionamento granario relative agli anni 1346-1347 (cfr. E. CARPENTIER, *Une ville devant la peste. Orvieto et la Peste Noire de 1348*, Paris, 1962, pp. 76-95).

<sup>18</sup> G. MIRA, *Il fabbisogno di cereali in Perugia e nel suo contado nei secoli XIII-XIV*, in *Studi in onore di Armando Saporì*, 2 voll., Milano, 1957, I, pp. 505-517, a p. 515. Raro il caso che venga impiegata la mistura grano-orzo.

rinuncia al frumento. Si tratta di una situazione che, ancora una volta, trova chiaro riscontro in ambito centro-italiano. In Toscana, ricevono abitualmente pane di grano le maestranze al lavoro nei cantieri edili senesi e fiorentini, mentre il prestito padronale ai mezzadri non interessa altro cereale che il frumento<sup>19</sup>. Del pari significativo il fatto che le distribuzioni di viveri di cui in varie circostanze beneficiano i più indigenti prevedano nei centri urbani – è il caso, oltre che di Siena e Firenze, di Roma, Viterbo, Arezzo ecc. – anche il frumento<sup>20</sup>.

Di quest'ultimo sono presenti sul mercato qualità di diverso pregio, cui di rado i documenti fanno specifico riferimento; nella Firenze del Trecento, ad esempio, si commerciavano il calvello – il più ambito fra i grani teneri<sup>21</sup> – il siciliano – grano duro particolarmente indicato per la confezione di maccheroni e altre paste<sup>22</sup> –, il grosso – grano tenero di qualità più modesta – il comunale, cui si ricorreva usualmente<sup>23</sup>. Le varietà sopradette, con l'eccezione del grano siciliano, risultano coltivate anche in altre campagne della To-

<sup>19</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 131-132. Sul consumo cerealicolo dei mezzadri in area senese, orientato in netta prevalenza sul frumento, cfr. anche G. PICCINNI, "Seminare, fruttare, raccogliere". Mezzadri e salariati sulle terre di Monte Oliveto Maggiore (1375-1430). Milano, 1982, pp. 144-149. Nel Trecento risulta pagato parzialmente in grano il salario dei *laboratores terrarum* viterbesi (A. LANCONELLI, *La terra buona. Produzione, tecniche e rapporti di lavoro nell'agro viterbese fra Due e Trecento*, Bologna, 1994, p. 58).

<sup>20</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 131; A. MORIANI, *Assistenza e beneficenza ad Arezzo nel XIV secolo: la Fraternita di Santa Maria della Misericordia*, in *La società del bisogno. Povertà e assistenza nella Toscana medievale*, a cura di G. Pinto, Firenze, 1989, pp. 19-35, a p. 34; A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., pp. 57-58; L. PALERMO, *Mercati del grano*, cit., pp. 222-227; A. CORTONESI, *Le spese in victualibus della Domus Helemosine Sancti Petri di Roma. Contributo alla storia del consumo alimentare in area romano-laziale fra XIII e XIV secolo*, «Archeologia Medievale», VIII (1981), pp. 193-225, a p. 223.

<sup>21</sup> Il suo nome deriva dall'essere «privo di reste (ossia "calvo")» ed è «da identificarsi probabilmente con la "calbigia" dell'età granducale» (G. PINTO, *Il Libro del Biadaiole*, cit., p. 32); per altre interpretazioni della denominazione "calvello", *ivi*, nota 13.

<sup>22</sup> Si tratta del grano duro proveniente dalla Sicilia ma coltivato anche in Toscana; attestazioni della sua semina nelle campagne fiorentine e lucchesi si hanno soprattutto per i primi decenni del XIV secolo; alla sua diffusione nella regione dovette essere di ostacolo il fatto che «modificava in parte le proprie caratteristiche nell'adattarsi a terreni e climi diversi» (ID., *La Toscana*, cit., pp. 95-96; citazione da p. 96).

<sup>23</sup> ID., *Il Libro del Biadaiole*, cit., p. 30; C.M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires à Florence au XIV<sup>e</sup> siècle, 1280-1380*, Rome, 1982, p. 73. La documentazione fiorentina del XV secolo introduce nel quadro della produzione cerealicola anche «quel grano gentile che poi resterà fino ai tempi nostri per indicare uno dei più diffusi grani teneri toscani» (G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 98).

scana<sup>24</sup>. Da ciascuna si ricavava una buona farina, preferita a quella dei cereali inferiori anche quando la scarsa disponibilità ne consigliasse un uso integrale (con tutta la crusca).

Per la Sicilia tardo-medievale e moderna è stato possibile accertare, invece, la coltivazione di tre varietà principali di frumento: di riscontro nettamente più ampio, il grano detto *forte*, un grano duro che, oltre ad essere largamente consumato nell'isola, rappresentava «la qualità internazionale del frumento siciliano»<sup>25</sup>; minoritarie le varietà *tumminia*, grano duro di primavera, e *roccella* o *maiorca*, grano tenero dal quale si ricavava un pane eccellente ma che, deteriorandosi nel viaggio, non poteva essere esportato<sup>26</sup>. Venendo ad altri contesti, potrà ancora rilevarsi che per l'alto Lazio e per la montagna toscana si hanno attestazioni di grani teneri di semina primaverile<sup>27</sup>.

Beninteso: non si ha alcuna intenzione di tratteggiare un quadro che prospetti in termini di assoluta omogeneità un'incontrastata preponderanza frumenticola. La situazione delle città lombarde, ad esempio, risulta nei secoli XIII e XIV ancora fortemente segnata dal consumo di cereali minori. Segale e miglio, destinati sovente alla confezione di pani di mistura, dominano nel Duecento il panora-

<sup>24</sup> Riferimenti al Pisano e al Senese, dove tuttavia non si ha menzione del "grosso", *ivi*, pp. 97-98. Il grano "carvello" o "carvellino" è ricordato sovente nelle carte pisane (p. 97).

<sup>25</sup> I grani siciliani erano, come noto, molto apprezzati; nella Roma del tardo Duecento li si considerava, ad esempio, superiori al *frumentum romanum* (grano prodotto nella Campagna romana), come pure alla produzione delle terre del *districtus Urbis* (L. PALERMO, *Mercati del grano*, cit., p. 176).

<sup>26</sup> M. AYMARD, H. BRESCH, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, «Mélanges de l'Ecole Française de Rome. Moyen Age-Temps Modernes», LXXXVII (1975), pp. 535-581, alle pp. 540-541 (citazione da p. 541; traduzione di chi scrive). Per la *tumminia*, anche: H. BRESCH, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile, 1300-1450*, 2 voll., L. Palermo-Roma, 1986, I, p. 118.

<sup>27</sup> A. CORTONESI, *Il lavoro del contadino. Uomini, tecniche, colture nella Tuscia tardo-medievale*, Bologna, 1988, p. 23, nota 95; G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 98 (si fa riferimento alla tesi di laurea di L. DE ANGELIS, *Tradizione classica e pratica agraria nel De Agricultura di Michelangelo Tanaglia*, discussa presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Firenze, a.a. 1974-1975, relatore E. Conti). È verosimilmente frumento di semina primaverile quella *marzurina* di cui si ha traccia per il Bresciano del XIII secolo, non identificata da F. MENANT (*Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du X<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle*, Rome, 1993, p. 238, nota 33). Sui *froments de printemps*, che occupano nella rotazione lo stesso posto del grano di semina autunnale, necessitano delle stesse attenzioni colturali ed hanno una resa più modesta, cfr. G. COMET, *Le paysan*, cit., pp. 228-231.

ma della produzione cerealicola nelle campagne milanesi, dove modesta è la diffusione del frumento<sup>28</sup>. Fino al 1355 sembra sia esistito a Milano un solo forno autorizzato a confezionare pane bianco<sup>29</sup>. A Brescia, gli statuti fissano, in rapporto al prezzo dei due cereali, quale debba essere il peso del pane di frumento e di quello di miglio<sup>30</sup>; si preoccupano, altresì, di stabilire – per gli anni 1266-1275 – il prezzo del frumento, della segale, del miglio, della spelta e del sorgo (o saggina)<sup>31</sup>. Miglio e frumento s'impongono come protagonisti anche sul mercato di Bergamo<sup>32</sup>.

Può aggiungersi che per il Piemonte tardomedievale è stato di recente mostrato come trovasse ampio gradimento e diffusione anche presso le popolazioni urbane il pane di segale, nonché quello confezionato con la mistura frumento-segale (detta *barbariatum*)<sup>33</sup>. Fuori della Padania, il miglio segnava una presenza di un certo peso nella panificazione dei lucchesi e, più generalmente, delle popolazioni

<sup>28</sup> L. CHIAPPA MAURI, *I mulini ad acqua nel milanese (secoli X-XV)*, Roma, 1984 (Biblioteca della «Nuova Rivista Storica», 36), pp. 60-65; EAD., *Paesaggi rurali di Lombardia*, Roma-Bari, 1990, p. 19; E. OCCHIPINTI, *Il contado milanese nel secolo XIII. L'amministrazione della proprietà fondiaria del Monastero Maggiore*, Bologna, 1982, p. 193; R. ROMEO, *Il comune rurale di Origio nel secolo XIII*, II ed., Assisi, 1970, pp. 76-77, e p. 83. Sulla propensione dei milanesi al consumo del pane di segale e di miglio può vedersi quanto scrive BONVESIN DE LA RIVA, *De magnalibus urbis Mediolani*, IV, 1 e 4; cfr. L. CHIAPPA MAURI, *I mulini*, cit., p. 64, nota 266.

<sup>29</sup> A. COLOMBO, *La topografia di Milano medievale*, «Archivio Storico Lombardo», LXXXVII (1960), pp. 294-335, a p. 317; cfr. L. CHIAPPA MAURI, *I mulini*, cit., p. 64, nota 266.

<sup>30</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 238, nota 32.

<sup>31</sup> L. CHIAPPA MAURI, *I mulini*, cit., p. 62, nota 259. Ancora in età moderna la segale mantiene un ruolo importante nell'alimentazione dei pavesi: D. ZANETTI, *Problemi alimentari di una economia preindustriale. Cereali a Pavia dal 1398 al 1700*, Torino, 1964, pp. 63-70, pp. 117-126 (è attestato anche un non trascurabile consumo di miglio).

<sup>32</sup> P. MAINONI, *Crisi di sussistenza, mortalità e produzione dei panni in area bergamasca (1276-1278)*, in *Demografia e società nell'Italia medievale*, a cura di R. Comba e I. Naso, Cuneo, 1994, pp. 79-86, alle pp. 79-80, e p. 83.

<sup>33</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981, pp. 64-65, pp. 69-71, p. 115; C. ROTELLI, *Una campagna Medievale. Storia agraria del Piemonte fra il 1250 e il 1450*, Torino, 1973, pp. 48-58; V. CHIARLONE, *Dalle rendite dei mulini alle realtà demografiche: alcuni esempi del Savigliese*, in *Demografia e società*, cit., pp. 13-25, alle pp. 18-20. Le opere sopra citate di A.M. Nada Patrone e C. Rotelli illustrano, altresì, la forte incidenza della segale e degli altri cereali minori nella produzione del Piemonte tardomedievale (particolarmente nelle valli alpine); sull'argomento cfr. anche F. PANERO, *Terre in concessione e mobilità contadina. Le campagne fra Po, Sesia e Dora Baltea (secoli XII e XIII)*, Bologna, 1984, pp. 142-152.



della Toscana nord-occidentale<sup>34</sup>. Casi come quelli richiamati non mutano, tuttavia, i tratti di fondo di una situazione che autorizza ad assegnare al pane di grano il ruolo di dominatore delle tavole cittadine. Certo, non è in breve volgere di anni che il frumento prende il sopravvento sugli altri cereali; al contrario, siamo di fronte ad un processo dai tempi lunghi, che non conosce nelle diverse aree della penisola uno svolgimento sincronico (né sempre si connota per linearità di tendenza). Attingendo ancora una volta dalla documentazione toscana, è dato di cogliere, con preciso riferimento cronologico e territoriale, alcune fasi di tale processo. I registri dei censimenti annonari effettuati in Prato negli anni 1298 e 1339 forniscono dati preziosi sulla produzione e il consumo dei cereali nel territorio di questo comune (città, borghi e distretto)<sup>35</sup>: vi si trovano indicati i quantitativi di farina e di cereali di cui ciascun nucleo familiare ed ogni comunità dispone al momento dell'operazione.

Sulla base delle cifre fornite è possibile registrare per i primi decenni del XIV secolo un significativo consolidamento della presenza del frumento: dal 53% (a. 1298) a oltre il 66% delle scorte (a. 1339), e un calo corrispondente della disponibilità di cereali minori: dal 45% al 30%.

È, d'altra parte, certo che il dato pratese riflette una tendenza più generale, non solo toscana, operante nel medio e lungo periodo. Significativa in tal senso la testimonianza degli statuti di Parma, le cui redazioni datate 1255, 1266-1304, 1316-1325, 1347 indicano, con puntuale scansione cronologica, il progressivo ridursi nella pratica panificatoria dell'uso del miglio e della spelta e la parallela, sempre più netta, affermazione del frumento<sup>36</sup>.

<sup>34</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 102-104, pp. 111-112 (in particolare la nota 88 a p. 111), pp. 133-134; l'A. attribuisce al miglio «un posto non trascurabile» nella panificazione dei cittadini meno abbienti (p. 133) e ricorda come, al tempo di Castruccio, si confezionasse a Lucca «oltre a quello di frumento, un secondo pane fatto di miglio e di altre granaglie» (p. 134). Sull'importanza assunta dal miglio nel quadro delle colture cerealicole della Lucchesia, si veda anche A.M. ONORI, *L'Abbazia di San Salvatore a Sesto e il Lago di Bientina. Una signoria ecclesiastica, 1250/1300*, Firenze, 1984, p. 49.

<sup>35</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 109-111; per un'illustrazione dei registri relativi al censimento: E. FIUMI, *Sulle condizioni alimentari di Prato nell'età comunale*, «Archivio Storico Pratese», XLII (1972), pp. 1-27, alle pp. 16-17.

<sup>36</sup> G. PINTO, *Le fonti documentarie*, cit., p. 45, nota 25. Sull'argomento, può essere utile richiamare come, ricostruendo la vicenda cerealicola della Linguadoca tardomedievale e moder-

Di quest'ultimo si tratterà di ricordare l'uso che pure se ne faceva per la confezione di paste di vario tipo: fresche, soprattutto per il consumo domestico, e secche, per la lunga conservazione<sup>37</sup>.

Secondo il geografo Edrisi, nel XII secolo una vera e propria fabbrica di pasta secca ubicata a Trabia, nei pressi di Palermo, esportava i suoi prodotti «nella Calabria e in altri paesi musulmani e cristiani»<sup>38</sup>; in quello stesso secolo, peraltro, i genovesi – prima di divenire essi stessi, come pure i toscani dei territori prossimi alla Liguria, produttori di pasta essiccata – avrebbero fatto da tramite per la commercializzazione al nord del prodotto siciliano<sup>39</sup>.

Un documento del 1371 attesta che a Palermo erano in commercio «maccaroni» e «lasagne», di semola e di farina, a prezzo quasi triplo di quello del pane<sup>40</sup>. Nella Cagliari del '400 si producevano ed esportavano in buona quantità i *fideus*, pasta lunga, di farina, molto apprezzata fra l'altro alla corte aragonese<sup>41</sup>.

Delle paste fresche, «di farina di frumento, ordinariamente all'uovo, destinate alla cottura in acqua o in brodo»<sup>42</sup>, la documentazione tardomedievale offre numerose attestazioni. Salimbene de Adam testimonia come nel XIII secolo, in area padana, fossero d'uso comune: si tratta di paste lunghe (*lagane*), ma anche di paste ripiene: ravioli

---

na, LE ROY LADURIE abbia potuto mettere in luce che la «rivoluzione del grano (vi) si compie in tre generazioni, dal 1397 al 1480», rovesciando «l'antico regime alimentare» fondato sull'orzo (*I contadini di Linguadoca*, trad. it., Bari, 1970, p. 62); interessante osservare sia come in questa regione mediterranea la «rivoluzione» frumenticola arrivi in netto ritardo rispetto a quella realizzata in tante regioni italiane (e non solo italiane), sia che, lungi dal risultare irreversibili, i suoi approdi vengono messi in discussione a partire già dal XVI secolo a beneficio dalla segale (*ivi*, pp. 62-63).

<sup>37</sup> Secondo il Maurizio, le paste sono da studiare «avec la partie de l'histoire des céréales qui est antérieure au pain», collocandosi «en un temps qui correspond encore à l'ignorance du levain et de la boulangerie fermentée»; le paste secche, in particolare, hanno costituito, secondo l'autore, la risposta data in ogni tempo al bisogno «d'un aliment pauvre en eau, fait de grains de céréales, comme provision de voyage ou comme précaution contre la faim» (*Histoire de l'alimentation végétale*, cit., pp. 482-483).

<sup>38</sup> Si veda in merito M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 176.

<sup>39</sup> *Ibidem*.

<sup>40</sup> M. AYMARD, H. BRES, *Nourritures*, cit., p. 541.

<sup>41</sup> G. OLLA REPETTO, C. FERRANTE, *L'alimentazione a Cagliari nel '400*, «Medioevo. Saggi e Rassegne», 14, pp. 9-77, alle pp. 31-32.

<sup>42</sup> L. MESSEDAGLIA, *Leggendo la "Cronica" di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, «Atti del R. Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti», CIII (1943-1944), pp. 351-426, a p. 384.

e tortelli<sup>43</sup>. Maccheroni, ravioli, più raramente lasagne, figurano alla metà del Trecento sulla tavola dei priori fiorentini<sup>44</sup>. Accade anche che compaiano sul desco timballi e sformati variamente farciti<sup>45</sup>.

Fresche o asciutte che siano, le paste restano comunque ben lontane dall'ottenere un posto di rilievo nell'alimentazione dei secoli in esame; ancora nel XVI secolo l'alto prezzo ne fa cibo per i soli abbienti, segnalazione infallibile di una cucina ricca<sup>46</sup>. Bisognerà attendere il Seicento perché prenda le mosse da Napoli «la "seconda" introduzione della pasta nella cultura alimentare italiana», protagonisti, questa volta, i ceti poveri del Mezzogiorno urbano e rurale<sup>47</sup>.

### *Nelle campagne*

Testimonianze di varia natura stanno, comunque, ad indicare per le campagne un ben più ampio ed usuale ricorso ai cereali minori che, non di rado, dovevano registrare un'incidenza nel bilancio alimentare più marcata di quella del frumento. Meno esigenti quanto al suolo (del quale potevano consentire, in presenza di condizioni medio-crici, lo sfruttamento più appropriato) e alle tecniche colturali, nonché di resa maggiore e più costante, garantivano al coltivatore una risposta meno aleatoria alle esigenze di base dell'approvvigionamento domestico. Dai cereali primaverili – miglio, sorgo e panico – poteva, inoltre, venire, in situazioni d'emergenza, stante la rapidità del loro ciclo vegetativo, un aiuto tutt'altro che disprezzabile. Va, inoltre, considerato che il miglio e, soprattutto, la segale consentivano una panificazione tale da non indurre, per la qualità, ad eccessiva riluttanza.

<sup>43</sup> *Ibidem*.

<sup>44</sup> E. FIUMI, *Economia e vita privata*, cit., p. 215. Testimonianze sulla confezione di lasagne e "vermicelli" anche in G. PINTO, *Il Libro del Biadaio*, cit., p. 33.

<sup>45</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 117-120; G. OLLA REPETTO, C. FERANTE, *L'alimentazione a Cagliari*, cit., p. 31.

<sup>46</sup> M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 178; M. AYMARD, H. BRESCH, *Nourritures*, cit., pp. 541-543.

<sup>47</sup> M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 178-180 (citazione da p. 179). Sull'affermazione della pasta nel regime alimentare dei ceti popolari partenopei, di essenziale riferimento il saggio di E. SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in ID., *Terra nuova e buoi rossi, e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino, 1981, pp. 292-371.

Nel Friuli tardomedievale, mentre risulta fuori discussione il primato del frumento nell'alimentazione signorile e cittadina<sup>48</sup>, il miglio costituisce «una delle componenti fondamentali della *mistura*» e, in quanto tale, si propone come il riferimento primario per la panificazione dei coltivatori<sup>49</sup>; si fa ricorso per quest'ultima anche ad una specie di avena diversa da quella coltivata per il bestiame<sup>50</sup>, come pure al sorgo e alla segale<sup>51</sup>. Situazione in tutto analoga prospetta per gl'inizi del XV secolo una delibera veronese che vieta la vendita del pane di frumento *hominibus rusticanis* e dispone che costoro debbano accontentarsi di un pane confezionato con tre parti di miglio e una parte di grano<sup>52</sup>.

In area lombarda, i cereali minori (tanto la segale<sup>53</sup> quanto i grani minuti di semina primaverile) sembrano aver avuto un'inci-

<sup>48</sup> *Le campagne friulane nel tardo medioevo. Un'analisi dei registri di censi dei grandi proprietari fondiari*, a cura di P. Cammarosano, Udine, 1985, pp. 56-61.

<sup>49</sup> *Ivi*, p. 61.

<sup>50</sup> *Ibidem*. Dopo il frumento, avena e miglio erano i cereali di più diffusa coltivazione nella regione; viene, peraltro, osservato che in Friuli «tutti i grani minori si prestavano sia alla semina invernale con ciclo di maturazione protratto che alla semina invernale o primaverile con ciclo breve» (*ivi*, p. 60). Si ha riferimento ad una specie di avena suscettibile di una panificazione meno scoraggiante («vena panaia») anche nelle fonti toscane: G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 100.

<sup>51</sup> *Ivi*, pp. 61-62, 88 (nota 51).

<sup>52</sup> G. DE SANDRE GASPARINI, *Contadini, chiesa, confraternita in un paese veneto di bonifica: Villa del Bosco nel Quattrocento*, Verona, 1987, p. 59, nota 49. Sull'ampia diffusione del miglio nelle campagne veronesi, cfr. G.M. VARANINI, *Un esempio di ristrutturazione agraria quattrocentesca nella "bassa" veronese: il monastero di S. Maria in Organo e le terre di Roncanova*, estratto (con numerazione delle pagine propria) da «Studi storici veronesi Luigi Simeoni», XXX-XXXI (1980-1981), pp. 77 e 103 (tab. 5): Varanini osserva che la coltivazione del miglio «era stata coattivamente incrementata – come misura preventiva per le annate difficili – da una ducale del 1481», che riconoscendo l'importanza «della "munition de megli soprattutto per i poveri"», ordina la semina a miglio di un campo ogni 30, da effettuarsi in primavera» (p. 77, nota 286). Rilevante la presenza di questo cereale anche nel Vicentino: ID., *Organizzazione aziendale e società rurale nella pianura veneta: le terre della famiglia Proti a Bolzano vicentino nella seconda metà del Trecento*, in *Bolzano Vicentino: Dimensioni del sociale e vita economica in un villaggio della pianura vicentina (secoli XIV-XIX)*, Bolzano Vicentino, 1985, pp. 95-140, a p. 115.

<sup>53</sup> Anteriormente al XIII secolo la coltivazione della segale assume un ruolo di particolare rilievo nelle terre della «bassa» cremonese, dove successivamente perderà posizioni soprattutto per l'offensiva del frumento (F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., pp. 239-240); a proposito di quest'ultimo fenomeno – e tenendo conto del diverso rapporto che hanno con il mercato il frumento e i cereali minori – si vedano le serie dei prezzi proposte da G. CHITTOLINI, *I beni terrieri del Capitolo della Cattedrale di Cremona fra il XIII e il XIV secolo*, «Nuova Rivista Storica», XLIX (1965), pp. 213-274, alle pp. 269-274, serie dominate dalla presenza del frumento.

denza ancora maggiore nell'alimentazione dei rustici. Ricerche recenti hanno mostrato come essi dominassero l'ordinamento della produzione cerealicola nelle montagne del Bresciano e del Bergamasco ed anche in pianura rappresentassero la risorsa principale per la mensa dei contadini<sup>54</sup>. Con riferimento a quest'ultimo ambito si è potuto parlare di una cerealicoltura "parallela" a quella destinata alla rendita fondiaria e al mercato urbano, caratterizzata – la prima – soprattutto dalla coltivazione del miglio, a dominante frumenticola la seconda<sup>55</sup>. A tal riguardo appare significativo anche il fatto che nel 1484 i senesi, nel far fronte all'ennesima carestia, indirizzino elogi al saggio comportamento delle autorità lombarde per il quale «li subditi loro solo quattro mesi dell'anno mangiano pane di grano et non più, et tutto el resto del tempo vivono con pane di miglio et altre misture d'altri biadi estivali» dei quali è meno problematico disporre<sup>56</sup>.

Tutto ciò non significa – è bene sottolinearlo – che in numerose e vaste regioni della penisola italiana il frumento non registri anche in ambito rurale una prevalenza indiscutibile nel consumo alimentare.

Così è in quasi tutto il Mezzogiorno, dove con inesorabile progressione due-quattrocentesca il frumento estromette l'orzo dalla panificazione<sup>57</sup>: nella Sicilia del XV secolo quest'ultimo non costituisce più che l'*annona animalium*<sup>58</sup>, né molto diversa è la situa-

<sup>54</sup> *Ivi*, pp. 232-249. Nelle vallate alpine e prealpine, alla coltivazione del frumento, della segale e del miglio si affianca in misura significativa – e talora, globalmente, maggioritaria – quella del sorgo, del panico, della spelta, dell'orzo e di una varietà particolare di quest'ultimo, la *scandella*, che sembra diffusa specialmente nel Bergamasco (si vedano le pp. 242-243).

<sup>55</sup> *Ivi*, p. 248.

<sup>56</sup> Cfr. G. PINTO, *L'alimentazione contadina nell'Italia bassomedievale*, Pistoia, 1986, pp. 5-6. Secondo ogni verosimiglianza, i governanti senesi esagerano nel valutare l'incidenza del consumo del miglio e dei cereali minori; nondimeno, ciò non toglie interesse alla testimonianza.

<sup>57</sup> M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988, pp. 132-135. Sulla coltivazione dell'orzo nel Regno angioino di fine Duecento: M. DE BOUARD, *Problèmes de subsistance dans un état médiéval: le marché et les prix des céréales au Royaume Angevin de Sicile (1266-1282)*, «Annales d'histoire économique et sociale», 10 (1938), pp. 483-501, a p. 484; viene rilevato come l'orzo fosse prodotto soprattutto in Sicilia. E proprio dall'isola giungono nel 1278 notevoli quantità d'orzo sul mercato romano (L. PALERMO, *Mercati del grano*, cit., p. 176).

<sup>58</sup> H. BRESCH, *Un monde méditerranéen*, cit., I, p. 129.

zione illustrata dalla documentazione pugliese<sup>59</sup> o da quella sarda<sup>60</sup>. Può aggiungersi che in contesto mezzadrile i coltivatori non sembrano tardare molto a fare propria l'irreversibile predilezione dominica per il pane di frumento<sup>61</sup>; solo in presenza di congiunture difficili i "mezzaioli" del Senese e del Fiorentino si adattano a sostituirlo con pani di mistura, alla cui confezione concorre, in ogni caso, in misura nettamente prevalente il più pregiato dei cereali<sup>62</sup>.

In area laziale, infine, la vocazione all'autosufficienza di quanti erano direttamente impegnati nella produzione ben difficilmente doveva spingersi a determinare un ripiegamento sui cereali minori tale da insidiare la supremazia del frumento<sup>63</sup>. I prestiti effettuati dalla Camera Apostolica ai coltivatori delle terre demaniali del Patrimonio erano, significativamente, prestiti in grano; lo stesso cereale la Camera acquistava come cibo per i pecorai che recavano gli animali al pascolo nei territori di Montalto e della Badia al Ponte<sup>64</sup>.

Panificare con lo stesso cereale non significa necessariamente avere sul desco pani della stessa qualità e dello stesso colore. Che la panificazione frumenticola dei ceti rurali fosse non di rado indirizzata alla confezione di pane integrale, semi-integrale o, co-

<sup>59</sup> R. LICINIO, *Uomini e terre*, cit., p. 52. L'A. rileva, fra l'altro, come le testimonianze quattrocentesche del *Libro Rosso* di Bitonto non distinguano «qualità diverse di pane pur in presenza di una precisa differenziazione tra il pane prodotto per l'autoconsumo e quello da vendere in città, e tra il pane per i "forastieri", quello portato «da fora lo tenimento de Bitonto» a cuocere nei forni della città, e quello prodotto per i lavoratori dei campi ("laboratori, gualani, pastori, tarpitari o altri fatigatori") come quota del salario loro dovuto».

<sup>60</sup> B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione in Sardegna: prodotti alimentari e prezzi nel XIV secolo*, «Archivio Storico Sardo», XXXIV (1983), pp. 81-110, a p. 84; G. OLLA REPETTO, C. FERRANTE, *L'alimentazione a Cagliari*, cit., pp. 32-33: «Il pane era ottenuto dalla farina di frumento, puro o con minime aggiunte d'orzo»; si osserva, però, che «questa proporzione subiva notevoli modifiche in caso di carestia, quando nel *mesclat*, base dell'alimentazione del *poble menut*, veniva a predominare l'orzo».

<sup>61</sup> In ordine a questo fenomeno – come pure a proposito della panificazione frumenticola dei ceti subalterni delle città – Mazzi richiama, tuttavia, l'attenzione sulla struttura del mercato, massicciamente presidiato dalla presenza del grano (M.S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, in *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, Firenze, 1980, pp. 57-102, alle pp. 81-82).

<sup>62</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 130-3; G. PICCINNI, «Seminare, fruttare, raccogliere», cit., pp. 144-145. Nel caso dei mezzadri del monastero di Monte Oliveto Maggiore, esaminato dalla Piccinni, non è trascurabile, tuttavia, l'apporto dei legumi alla panificazione.

<sup>63</sup> A. CORTONESI, *Terre e signori*, cit., pp. 31-37; ID., *Le spese in victualibus*, cit., p. 224.

<sup>64</sup> ID., *Il lavoro del contadino*, cit., p. 111, nota 37.

munque, risultante da farine abburattate leggermente, appare più che probabile; diversamente, è sul "pane bianco" che doveva orientarsi il consumo delle popolazioni cittadine, attente – valga in questo senso la testimonianza trecentesca dello statuto di Vercelli – a che si utilizzasse *farina bene aburatata*<sup>65</sup>. Più che in città, tuttavia, la mappa del consumo cerealicolo presentava nelle campagne differenziazioni rispondenti all'articolazione sociale. Se un più diffuso ancoraggio all'autoconsumo poteva indurre le più deboli economie familiari a scelte colturali meno rischiose di quella del frumento, diverso doveva essere l'orientamento di quei coltivatori che potevano permettersi, sia pure solo in circostanze particolari, di ricorrere al mercato. Saldamente frumenticola restava, poi, anche in tale contesto, la scelta non solo, com'è ovvio, del ceto signorile, ma anche di quanti, più generalmente, fossero in grado di attestarsi con stabilità sopra i livelli della sussistenza.

Proprio per quanto concerne la produzione legata alle terre di proprietà signorile andrà, comunque, rilevato come l'esigenza da parte del *dominus* di provvedere, oltre che al fabbisogno della mensa domestica, all'alimentazione del bestiame di proprietà potesse orientare la scelta colturale su cereali quali l'orzo<sup>66</sup>, la spelta, più raramente il sorgo, particolarmente indicati come cibo per equini e bovini. Non ci stupiremo, dunque, di vedere tali specie – insieme al grano – diffusamente coltivate entro i seminativi gestiti in economia o richieste come corrisposta per le terre in concessione. Tenendo ciò ben presente, possono essere correttamente interpretati, ad esempio, i dati relativi al vasto *terroir* cerealicolo di Selva Pagana – a lungo conteso fra i signori di Perzano e il comune di Viterbo – che risulta alla metà del Duecento votato in parte cospicua alla

<sup>65</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., p. 115. Una differenziazione del consumo quale quella richiamata è stata messa in luce per la Provenza tardomedievale: L. STOUFF *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris-La Haye, 1970, particolarmente a p. 50.

<sup>66</sup> Si coltivava in Italia tanto l'orzo invernale (orzo esastico) – prevalente – che quello primaverile (orzo distico): *Trattato della Agricoltura di Piero De' Crescenzi traslatato nella favella fiorentina, rivisto dallo Nferigno, accademico della Crusca*, 2 voll., Bologna, 1784 (rist. anast. 1987), I, pp. 176-178; libro III, cap. XVI. Sulle caratteristiche dei due tipi d'orzo: G. COMET, *Le paysan*, cit., pp. 259-263. Testimonianze sulla coltivazione dell'orzo primaverile, denominato *scandella* in M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 127, nota 35 (per l'alto Medioevo); F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., pp. 233 (nota 9), 242, pp. 244.



produzione della spelta<sup>67</sup>, o le numerose testimonianze pervenute circa la coltivazione nei latifondi regi e signorili del Mezzogiorno di un cereale come l'orzo, il cui contributo alla panificazione diviene in progresso di tempo sempre più modesto<sup>68</sup>.

### *Panificazione e altri usi alimentari dei cereali minori*

Dei cereali minori quello che può essere panificato con miglior esito è, come noto, la segale<sup>69</sup>; secondo quanto ne scrive il De' Crescenzi sembra, tuttavia, che essa fosse gradita soprattutto come componente di mistura<sup>70</sup>. Con il frumento era il solo cereale che venisse destinato esclusivamente all'alimentazione umana. In Italia segnava una presenza di rilievo soprattutto nelle regioni del nord<sup>71</sup>, più vicine – com'è stato rilevato – al modello continentale frumento-segale che non al modello mediterraneo di antica tradizione, incardinato sul binomio frumento-orzo<sup>72</sup>.

<sup>67</sup> A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., pp. 60-61.

<sup>68</sup> M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, cit., pp. 132-135; F. PORSIA, *I cavalli del Re*, Fasano (Brindisi), 1986, pp. 36-41. Rileva M. Montanari con riferimento alle terre del Regno che, per l'importanza assunta nell'allevamento dei cavalli, «paradossalmente, l'orzo si configurava come coltivazione "signorile", come e più del frumento» (M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, cit., p. 133).

<sup>69</sup> «Le proteine della segale costituiscono un glutine discretamente elastico, con un contenuto in prolamina prossimo al 50%, qualitativamente abbastanza simile alla gliadina del frumento. Da ciò deriva la sua attitudine a fornire un pane che, se non è soffice come quello ricavato dalle farine di frumento, diviene però raffermo in un tempo maggiore» (A. FOSCHINI, *Conoscere i nostri cibi*, Torino, 1967, p. 28).

<sup>70</sup> *Trattato della Agricoltura*, cit., I, pp. 185-186: libro III, cap. XXII; vi si legge fra l'altro: «La sua sostanza è tenace, e viscosa molto, ed imperò convenientemente si mischia con la saggina, e col miglio, e con la fava, e con simili, a pane fare per li lavoratori, e per la famiglia: imperocché congiugne, e fa tener le paste di quei pani, che cotti non hanno tenezza, ma spezzansi, e tritansi. La segale sola non s'usa, se non rade volte. Il nutrimento suo è minore, che 'l nutrimento del grano».

<sup>71</sup> In questo senso, alcuni riferimenti nelle pagine che precedono. In area centro-italiana la segale rappresentava generalmente una coltura di ben modesta rilevanza: G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 93-117 e p. 135; A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., pp. 53-61; A. CORTONESI, *Terre e signori*, cit., pp. 31-40, in particolare le pp. 32-33; ID., *Il lavoro del contadino*, cit., pp. 105-113. Sulla coltivazione della segale nell'Italia medievale anche: L. MESSEDAGLIA, *Per la storia delle nostre piante alimentari. La segale*, «Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino», XCV (1952-1953), pp. 25-42.

<sup>72</sup> M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 115; per i due "modelli", cfr.: E. LE ROY LADURIE, *I contadini di Linguadoca*, trad. it., Bari, 1970, p. 63 (dove il modello continentale è qua-



Per lo scarso contenuto di glutine e la modesta elasticità dello stesso, l'orzo non si presta molto alla panificazione. Anche nel medioevo lo si usava a tal fine piuttosto raramente<sup>73</sup>. Quando non lo si mescolasse, con discreti risultati, al frumento, se ne poteva ricavare al più un pane mal lievitato e indigesto, talora vere e proprie gallette<sup>74</sup>, il cui consumo era quasi sempre connesso a circostanze difficili. Motivatamente si è potuto osservare di recente come il ricorso a tale prodotto configurasse «una sorta [...] di "umiliazione alimentare" di cui il consumatore era perfettamente consapevole»<sup>75</sup>. Negli anni di Federico II gli schiavi al servizio del re erano fra i non molti abitanti del Regno per cui si panificasse l'orzo<sup>76</sup>. Per quanto non goda dell'apprezzamento di Piero – per il quale «meno nutrisce, che tutti altri granelli, dei quali si fa pane»<sup>77</sup> – il pane di miglio doveva conoscere nell'Italia tardomedievale una non trascurabile diffusione. Come si è visto, rappresentava non di rado per le tavole contadine di vaste zone del centro-nord una presenza familiare e, in qualche misura, ben accetta, vista la gradevolezza che poteva caratterizzare il prodotto soprattutto quando il consumo intervenisse subito dopo la cottura<sup>78</sup>. Essendo un cereale di lunga conservazione (in condizioni idonee arriva a mantenersi anche per una ventina d'anni), il miglio si segnalava anche per stoccaggi di garanzia, cui ri-

---

lificato per l'accostamento frumento-segale-avena). M. Montanari mostra come la coltivazione della segale registrasse una posizione di «preminenza» nel quadro della produzione cerealicola delle campagne padane altomedievali (M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., pp. 114-121).

<sup>73</sup> Nondimeno assumeva in talune regioni un ruolo non secondario; così nella Linguadoca dei secoli XIII-XIV (cfr. E. LE ROY LADURIE, *I contadini di Linguadoca*, cit., pp. 60-63), come pure in Provenza (L. STOUFF, *Ravitaillement*, cit., pp. 41, 46); qui, però, il suo declino, cominciato già nel XIII secolo, è nel Trecento ormai evidente (*ivi*, p. 47).

<sup>74</sup> Con riferimento alle gallette: A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, cit., p. 468, e pp. 503-504.

<sup>75</sup> M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, cit., p. 134.

<sup>76</sup> M. AYMARD, H. BRESC, *Nourritures*, cit., p. 539.

<sup>77</sup> *Trattato della Agricoltura*, cit., I, pp. 180-182: l. III, cap. XVIII (citazione da p. 181).

<sup>78</sup> Cfr. L. MESSADAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria con 30 figure*, Piacenza, 1927, p. 231; G. PINTO, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 6. «[...] gli impasti a base di miglio, però, si prestano poco alla lievitazione [...]. Il prodotto che si ottiene non ha perciò quelle doti di sofficietà che hanno fatto apprezzare il pane di frumento, e anche di segale» (P.G. GAUDE, *I cereali minori dall'orzo al panico*, Torino, 1976, p. 117). Nella testimonianza di Corniolo della Cornia il pane di miglio «è restrictivo et molto dolce, è migliore cocto col buturro et con lacte de le mandorle» (L. BONELLI CONENNA, *La Divina Villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, Siena, 1982, p. 96).

correre nei momenti di maggiore difficoltà<sup>79</sup>. Non par dubbio, in ogni caso, che i cereali minori contribuissero alla panificazione soprattutto fornendo le farine per la confezione di pani di mistura. A mescolare i diversi cereali poteva procedersi al momento della semina (semine miste)<sup>80</sup>, in fase di trattamento del prodotto (trebbiatura o molitura)<sup>81</sup> o a molitura avvenuta. Sul diffuso ricorso alla panificazione di miscele – pratica che sembra intensificarsi nei mesi invernali<sup>82</sup> – si è già avuto modo di spendere qualche parola; può aggiungersi qui che se il frumento si propone come componente di base nei contesti che vedono la sua più larga affermazione<sup>83</sup>, altrove

<sup>79</sup> Cfr. F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale*, trad. it., Torino, 1977, p. 74. Vi si ricorda che «se Venezia, assediata dai genovesi, si salva nel 1378, è grazie al miglio conservato nei suoi magazzini» e che ancora nel XVI secolo la Signoria sovente riempie di miglio i granai della Terraferma e lo stesso cereale invia «verso i presidi dalmati o le isole del Levante, quando c'è penuria di viveri». Sui magazzini veneziani del miglio, anche: L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., p. 230. Di lunga ed agevole conservazione è anche la spelta, quando le cariossidi non siano state ancora private del loro tegumento (G. COMET, *Le paysan*, cit., p. 233).

<sup>80</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 64-65 (frumento e segale, in Piemonte); A. CORTONESI, *Terre e signori*, cit., p. 32 (spelta e farro, in area laziale). Semine di «granata» («mescolanza di frumento e segala») sono attestate anche per il Veronese: L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., p. 212; per l'età moderna e contemporanea, pp. 215-216 (con rinvio a G. DA RE, *Che cosa era la "granata" dei documenti veronesi*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona», ser. IV, XXIV (1922), pp. 227-234); G.M. VARANINI, *Un esempio di ristrutturazione*, cit., pp. 77-78. Testimonianze altomedievali della semina di *mesturia granata* in area romagnola richiama M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 150. Scrive il De' Crescenzi che «alcuni seminano la saggina mescolata col miglio, o col panico, o con l'uno, e l'altro insieme» (*Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 179; libro III, cap. XVII). Riferimenti a semine miste di frumento e segale, orzo e avena, e di frumento, orzo e avena vernina in R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, trad. it., Milano, 1968, pp. 306, 311. Alcune considerazioni su vantaggi e inconvenienti della semina di misture (in particolare, del mescolo frumento-segale) in G. COMET, *Le paysan*, cit., pp. 254-255; le ragioni che possono incoraggiare tale pratica sono individuate dal Maurizio nelle seguenti: «S'il arrive qu'une espèce ne réussisse pas, une autre réussit à sa place. De plus les exigences du mélange quant au sol ne portent pas sur un unique point. La paille est plus forte que dans le cas d'une seule espèce céréale, La plante est moins sensible à la "verse" et à la rouille» (*Histoire de l'alimentation végétale*, cit., p. 487).

<sup>81</sup> M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 150, nota 103; L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., pp. 211-214.

<sup>82</sup> G. PICCINNI, «Seminare, fruttare, raccogliere», cit., p. 144; A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., p. 58, nota 21.

<sup>83</sup> G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 131-133; G. PICCINNI, «Seminare, fruttare, raccogliere», cit., pp. 144-145. Nella Toscana tardomedievale era, del resto, modesta la diffusione dei «mescoli», cui si ricorreva perlopiù in stato di necessità (G. PINTO, *La Toscana*, cit.; G. CHERUBINI, *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in *Storia d'Italia*, IV, *Comuni e signorie: istituzioni, società e lotte per l'egemonia*, Torino, UTET, 1981, p. 371).

– ad es. in talune regioni padane e dell'arco alpino – è il miglio a costituire il riferimento primario della mistura<sup>84</sup>, potendosi questa realizzare talora anche senza il concorso del grano<sup>85</sup>.

Dei cereali invernenghi e primaverili non ve n'è alcuno che la documentazione mostri regolarmente escluso dal quadro delle componenti del "mescolo"; lo stesso De' Crescenzi rileva come pure la spelta e la saggina, fra i meno apprezzati per la panificazione, potessero all'occasione tornare utili<sup>86</sup>. Anche i legumi, del resto, dovevano non di rado entrare a far parte della mistura; allo scopo potevano essere ridotte in farina, oltre le fave, le vecce<sup>87</sup>, le cicerchie e i mochi<sup>88</sup>. A riflettere il maggiore gradimento da parte delle popolazioni sta il fatto

<sup>84</sup> *Le campagne friulane*, cit., p. 61; E. OCCHIPINTI, *Il contado milanese*, cit., p. 193. Attestazioni di un largo impiego di misture a base di miglio si hanno anche per quella parte di Toscana dove la coltura di questo cereale era maggiormente diffusa: nella Lucca di Castruccio, accanto al pane di frumento, era posto in vendita «un secondo pane fatto di miglio e di altre granaglie» (G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 134); nel tardo Duecento, risulta che venisse confezionato in Prato un pane "migliato" (E. FIUMI, *Sulle condizioni alimentari*, cit., p. 14).

<sup>85</sup> *Ibidem.* e *Le campagne friulane*, cit., p. 58.

<sup>86</sup> «Il seme della saggina è buono a' porci, e a' buoi: e a' cavalli si può dare, e ancora agli huomini nel tempo della necessità, e per se sola, e con altri granelli mischiata, e fattone pani: e massimamente è buona a' foresi, che di continue fatiche s'esercitano» (*Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 180: libro III, cap. XVII); A proposito della spelta: «Di temperata qualità è, e a' cavalli, e a' buoi, e a simili presta ottimo nutrimento: e ancora gli huomini la possono utilmente usare, imperocché il suo pane temperato è, e molto lieve: ed imperò se tre parti di spelda, con la quarta parte di fave si mischi, della soperchievole gravezza delle fave, e della molta leggerezza della spelda si fa pane assai bello, e buono, e alla famiglia conveniente [...]» (*ivi*, I, p. 184: libro III, cap. XXI, «Della spelda»). Si può osservare come sia la saggina che la spelta vengano considerati buoni solo per il consumo dei più umili e dei contadini. Sulla riluttanza con cui ci si piegava alla necessità di ricorrere alla saggina, cfr. G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 138; pane di mistura contenente saggina fu, nondimeno, confezionato a Firenze nel 1311 (ID., *Il Libro del Biadaio*, cit., p. 38); nella stessa città, durante la carestia del 1329-1330, si fece ricorso a pane di grano e spelta (ID., *La Toscana*, cit., p. 130).

<sup>87</sup> Sul gradimento accordato alle vecce come componente del mescolo anche in tempi a noi più vicini: C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze, 1973, pp. 135-136.

<sup>88</sup> Nei poderi di Rofeno appartenenti al monastero di Monte Oliveto Maggiore i mezzadri confezionavano spesso pani di mistura; con le 1207 staia di cereali e legumi prelevati negli anni 1395-1400 dal magazzino centrale del monastero fu fatto, per il 46,7%, pane di solo frumento; «nel 53,3% dei casi si mise nel pane la farina di due cereali e solo raramente un miscuglio di due o tre prodotti. Nei miscugli si usarono, unite al grano, vecce, fave, cicerchie, segale, fave e cicerchie, fave e vecce: il 64,9% dei miscugli era composto da grano e vecce, il 21,6% da grano e fave mentre gli altri miscugli non vennero usati che un numero limitato di volte nella panificazione» (G. PICCINNI, «*Seminare, fruttare, raccogliere*», cit., p. 144). Testimonianze sul ricorso ai legumi per la panificazione si hanno anche per altri ambiti territoriali: G. PINTO, *Il*

che alcuni tipi di mistura risultano più diffusamente testimoniati. Per l'area pedemontana è il caso della miscela frumento-segale, attestata anche in altri territori padani<sup>89</sup>; sempre al nord, sono di largo riscontro le misture a base di segale e/o miglio<sup>90</sup>; proprio le farine di questi due cereali compongono un mescolo talora denominato *misiligo*<sup>91</sup>.

L'importanza assunta dai semplici decotti, dalle zuppe, dalle farinate nella storia dell'alimentazione è stata posta in piena evidenza dall'opera già ricordata del Maurizio, che vede tali cibi caratterizzare la fase iniziale di un processo destinato ad approdare, in epoche successive, all'alimento "pane"<sup>92</sup>.

Nell'Italia tardomedievale l'uso dei cereali minori per la panificazione si affiancava di certo al loro impiego per la confezione di cibi diversi; zuppe, polente, focacce dovevano rientrare con una certa assiduità nella dieta alimentare dei contadini, sovente in sostituzione del pane, ed apparire anche – ben lontane in questo caso dall'assumere la stessa importanza – su tavole di rango meno modesto<sup>93</sup>. Si poteva con-

---

*Libro del Biadaio*, cit., p. 37 (attestazioni relative all'uso di «grano vecciato, mocato, favato»); ID., *Le fonti documentarie*, cit., p. 45, nota 25 (riferimento a pane di fave nello statuto di Parma del 1347); M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 157, nota 140 (molitura di fave e altri legumi a Bologna e Bassano, rispettivamente alla fine del XIII secolo e all'inizio del successivo); A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., p. 58 (Viterbo: pane di grano e fave); A. CORTONESI, *Culture, pratiche agrarie e allevamento nel Lazio bassomedievale. Testimonianze dalla legislazione statutaria*, «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 101 (1978), pp. 97-219, a p. 110 (molitura di fave e altri legumi nel Tiburtino). Fave, cicerchie e vecce erano, ovviamente, consumate anche lesse, con condimento di olio d'oliva o di grasso animale; le fave fresche erano gradite anche crude (G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 136). Quanto ai ceci, il prezzo elevato ne rendeva improponibile l'uso come «cereale di complemento» (cfr. C.M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, cit., pp. 120-121).

<sup>89</sup> Rinvii bibliografici alla nota 80. Tale mistura conobbe anche una larga diffusione nella Francia medievale (*consegale*, «météil»): R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 306; L. STOUFF, *Ravitaillement*, cit., pp. 41, 46, 50; G. COMET, *Le paysan*, cit., p. 253 (con riferimenti anche all'Inghilterra del XIII secolo, per la quale è segnalato il ricorso alle misture frumento-segale e orzo-avena).

<sup>90</sup> E. OCCHIPINTI, *Il contado milanese*, cit., p. 193; *Le campagne friulane*, cit., p. 58.

<sup>91</sup> Testimonianze veronesi relative ai secoli XIII e XIV sono richiamate in L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., pp. 231-232.

<sup>92</sup> A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, cit.: in particolare, le pp. 272-276.

<sup>93</sup> Sull'argomento un contributo ancor oggi fondamentale viene dai numerosi studi di Luigi Messedaglia; si ricordino almeno: *Il mais*, cit., particolarmente i capp. XV, «Cereali e legumi nell'agricoltura italiana prima della comparsa del mais» (pp. 199-224); XVI, «Notizie ed osservazioni sull'alimentazione dei contadini italiani attraverso i tempi» (pp. 225-259); *Note folenghia-*

seguire con ciò il duplice risultato di variare nel vitto e di impiegare al meglio cereali (e legumi) la cui panificazione dava risultati modesti. Sappiamo che dal farro, dall'orzo e dal panico potevano ricavarsi, oltre che zuppe appetitose, farinate cui erano generalmente riconosciute virtù terapeutiche<sup>94</sup>. Pappe e minestre di panico brillato, le "paniccie" (o "panizze"), risultano largamente diffuse in area padana<sup>95</sup>. Nei territori toscani della bassa valle dell'Arno e nelle vicine zone costiere «il miglio (e in misura minore il panico) erano usati, oltre che nella panificazione, per fare pappe e minestre da condirsi con olio e con lardo»<sup>96</sup>.

Rilevato come la polenta rappresenti «di fronte al pane, uno stadio ben più antico e assai meno evoluto di civiltà alimentare»<sup>97</sup>, il Messedaglia sottolinea, peraltro, come fino alla piena età moderna essa abbia recato all'alimentazione dei contadini e dei montanari del nord un contributo talora essenziale<sup>98</sup>. La si confezionava soprattutto con il miglio, non di rado anche con il panico e il sorgo; allo scopo potevano essere usati, comunque, tutti i cereali e i legumi,

---

ne. Osservazioni e ricerche di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione in ID., *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione. Raccolta di saggi con 15 incisioni fuori testo*, Piacenza, 1932, pp. 25-72; *Leggendo le "Maccheronee" Spunti ed appunti di storia dell'alimentazione e del costume in ID., Vita e costume della Rinascenza*, in Merlin Cocai, 2 voll., Padova, 1974, I, pp. 109-145; *Aspetti della realtà storica in Merlin Cocai*, ivi, I, pp. 146-351. Utili osservazioni anche in studi recenti: M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Italia tardomedievale*, cit., pp. 204-205; G. PINTO, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 6; G. CHERUBINI, *Le campagne italiane*, cit., pp. 371-372, 424-425; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 120-121.

<sup>94</sup> *Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 177: III, 16; L. BONELLI CONENNA, *La Divina Villa*, cit., p. 98; anche: G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 136, 137 (nota 202): frequenti acquisti di panico brillato da parte dell'ospedale di S. Maria Nuova di Firenze, verosimilmente per farne zuppe o minestre per gl'infermi; A. CORTONESI, *Le spese in victualibus*, cit., p. 200: testimonianze sull'uso del farro anche per la confezione di dolci; e, appunto, dolci a base di farro sembrano essere le "farrate de carnovale" menzionate in un sonetto di Simone Prudenzi, nato ad Orvieto alla metà del trecento (cfr. L. MESSEDAGLIA, *Aspetti*, cit., p. 153); sull'impiego dell'orzo per decotti e tisane: A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 121-122.

<sup>95</sup> L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., p. 235; ID., *Aspetti*, cit., p. 157.

<sup>96</sup> G. PINTO, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 6. A. Maurizio sottolinea l'importanza dell'avena come cereale *à bouillies*, ma i suoi riferimenti non chiamano, ovviamente, in causa l'Italia (*Histoire de l'alimentation végétale*, cit., pp. 334-339); quanto all'affermazione dello stesso autore secondo cui l'avena sarebbe stata «la presque unique céréale de l'alimentation rurale au moyen âge» (ivi, p. 334), è del tutto evidente che non può essere accettata (tanto più alla luce delle ricerche più recenti).

<sup>97</sup> L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., p. 241.

<sup>98</sup> *Ivi*, pp. 241-244.

nessuno escluso<sup>99</sup> (tornava utile, anzi, anche una poligonacea: quel «grano saraceno», ultimo arrivato, che non sembra coltivato nelle campagne italiane anteriormente al XV secolo)<sup>100</sup>.

È appena il caso di ricordare qui che il vario impiego dei cereali minori ebbe a connotare il regime alimentare delle popolazioni rurali fino all'avvento del mais<sup>101</sup>, in seguito alla cui diffusione – lenta, invero, e contrastata<sup>102</sup> – sarebbe intervenuta una riduzione drastica dello spazio occupato dai primi nell'ordinamento delle colture. Un capitolo a parte rappresenta, infine, la vicenda del riso, che a partire dalla fine del Quattrocento guadagna posizioni nelle campagne padane<sup>103</sup>, dando avvio ad una «marcia» che risulterà alla fine «non meno trionfale di quella del mais»<sup>104</sup>. L'affermazione della coltura, se andrà – come ovvio – di pari passo con l'incremento del consumo, non cambierà di quest'ultimo le caratteristiche di fondo, continuando il riso ad essere impiegato per minestre, torte e con finalità terapeutiche<sup>105</sup>,

<sup>99</sup> *Ivi*, p. 243; L. MESSEDAGLIA, *Note folenghiane*, cit.; G. PINTO, *L'alimentazione contadina*, cit., p. 6.

<sup>100</sup> L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit., pp. 207, 212, 241; ID., *A proposito di grano saraceno e di polenta. Note manzoniane*, in ID., *Per la storia dell'agricoltura*, cit., pp. 291-342; ID., *Aspetti*, cit., p. 162; M.S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione*, cit., p. 83. R. Grand e R. Delatouche, dopo aver rilevato che la provenienza della pianta resta «abbastanza misteriosa», informano che «coltivata nei Paesi Bassi fin dal secolo XIV, appare in Germania nel 1436» e si ritrova ad ovest solo «nel corso del XV secolo» (*Storia agraria*, cit., p. 314). Secondo A. Maurizio la pianta è originaria dell'«Asie tempérée» (*Histoire de l'alimentation végétale*, cit., p. 300); lo stesso autore osserva che «sa décadence dans le cours de quatre siècles, sa disparition même en ce laps de temps, ne sont pas bien expliquées», considerati i risultati incoraggianti del suo uso per la *bouillie* e, possiamo aggiungere, per la polenta (*ivi*, p. 302).

<sup>101</sup> Su tale fenomeno e le sue conseguenze: L. MESSEDAGLIA, *Il mais*, cit.; M. SENTIERI, G.N. ZAZZU, *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, 1992, pp. 69-98, 159-166, 225-232; per una vicenda regionale: G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda*, Bologna, 1979.

<sup>102</sup> M. SENTIERI, G.N. ZAZZU, *I semi dell'Eldorado*, cit., pp. 78-79. Un precoce successo la coltivazione del mais fece, tuttavia, registrare nel Veneto (*ivi*, p. 78).

<sup>103</sup> La risicoltura prende piede in Lombardia per il favore degli Sforza; alla fine del Quattrocento è sicuramente attestata nel Ferrarese e nel Veronese (G. CHERUBINI, *Le campagne italiane*, cit., p. 380). Anche su tale coltivazione, numerosi e puntuali i contributi del L. MESSEDAGLIA, *Per la storia delle nostre piante alimentari. Il riso*, «Rivista delle scienze mediche e naturali», XXIX (1938), pp. 1-15, 49-64; *Il mais*, cit., pp. 207-208, 218; *Leggendo le "Maccheronee"*, cit., pp. 143-145; *Aspetti*, cit., pp. 160-162.

<sup>104</sup> E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1972, pp. 239-240 (citazione da p. 240).

<sup>105</sup> Oltre gli articoli del Messedaglia citati alla nota 103, si veda A.M. NADA PATRONE,

secondo quanto già accadeva nei secoli precedenti allorché lo stesso era conosciuto esclusivamente come merce d'importazione e ancor più nettamente si segnalava come ingrediente della cucina "alta".

Economie quali quelle di riferimento, generalmente segnate dalla scarsa presenza delle colture foraggere e dalle conseguenti difficoltà per l'allevamento stabulare, non potevano non ricercare nella cerealicoltura anche la risposta alle più elementari esigenze della pratica allevatizia<sup>106</sup>. L'orzo e la spelta recavano, di fatto, nell'Italia tardomedievale, un contributo decisivo al mantenimento del bestiame grosso. Al primo si ricorreva normalmente per l'alimentazione degli equini, capaci di ingerirne quantità davvero ragguardevoli<sup>107</sup>. Nelle *aratie* del Mezzogiorno svevo e angioino a ciascun cavallo erano assegnati per la notte, secondo le stime più contenute, fra i 6,6 e i 10 litri d'orzo<sup>108</sup>, cui si trattava di aggiungere «una quantità da pari a doppia di fieno e di paglia»<sup>109</sup>; di razioni senz'altro più modeste dovevano accontentarsi asini e muli, il cui vitto – come è stato mostrato per le proprietà regie di Malta in età sveva – poteva ar-

---

*Il cibo del ricco*, cit., p. 73 (sottolineatura ed esemplificazioni degli «usi terapeutici»). Sulla confezione di dolci di riso presso la corte estense di Ferrara: L. MESSEDAGLIA, *Aspetti*, cit., p. 161.

<sup>106</sup> Riguardo a ciò, un utile quadro d'informazione in M. MONTANARI, *Allevamento e cura degli animali nei trattati di agronomia del basso Medioevo*, in *La pratica della veterinaria nella cultura dell'Emilia Romagna e l'insegnamento nell'Università di Bologna*, Bologna, 1984, pp. 33-63, alle pp. 39-42.

<sup>107</sup> Anche in erba l'orzo invernale costituiva buon cibo per i cavalli (G. COMET, *Le paysan*, cit., p. 259).

<sup>108</sup> F. PORSIA, *I cavalli del Re*, cit., pp. 37-38, in particolare alla nota 52. Sono, del resto, quantitativi piuttosto vicini a quelli, in avena, cui si ha riferimento per gli animali delle fattorie inglesi o dell'Artois (in quest'ultimo caso, avena e vecce) (B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, trad. it., Torino, 1972, p. 256; cfr. F. PORSIA, *I cavalli del Re*, cit., p. 38, nota 52).

<sup>109</sup> *Ibidem*. A Roma, nel periodo giugno 1285 - maggio 1286, gli uomini della *Domus Helmosine* acquistano, per nutrire l'unico cavallo allevato, 30 rubbie di orzo, 33 *manchosii* di fieno e 30 soldi di *ferrago*; per una spesa di 30 soldi comprano anche paglia per la lettiera, mentre un soldo e 2 denari viene a costare la mondataura del cereale (A. CORTONESI, *Le spese in victualibus*, cit., pp. 200-201 e nota 53). Tali scelte si accordano con l'insegnamento dei trattati tardomedievali di mascalcia che sconsigliano «l'alimentazione esclusiva ad orzo» ritenuta «non adatta alla buona crescita del cavallo e causa di dolori interni dovuti ad indigestioni» e prescrivono che il cereale debba essere «accuratamente setacciato» perché la polvere non provochi tosse all'animale e non danneggi «le interiora» (F. PORSIA, *I cavalli del Re*, cit., p. 37).



rivare pur sempre a costare quasi il doppio di quello di un servo<sup>110</sup>.

Della spelta si faceva largo uso, nelle regioni del centro-nord, per l'allevamento di buoi, cavalli e porci<sup>111</sup>. Nel Bolognese, sulle terre del *Colegio de España*, la si produceva – nella seconda metà del Quattrocento – con una certa abbondanza, utilizzandola come cibo per i pochi animali posseduti e riversandone importanti quantitativi sul mercato, dove veniva venduta come foraggio<sup>112</sup>. Assai modesto era, invece, il contributo derivabile dall'avena, che costituiva una presenza del tutto marginale nel quadro della cerealicoltura italiana; «grano e avena» – è stato scritto – «equivale a dire uomini e cavalli»<sup>113</sup>: non c'è dubbio che per l'Italia, come per gran parte delle campagne mediterranee, s'imponga la sostituzione di *avena* con *orzo*. Anche per il sorgo, il panico e il miglio la semina era motivata, in buona parte almeno, dal costituire il primo ottimo cibo per buoi e porci<sup>114</sup>, gli altri per i volatili da cortile<sup>115</sup>.

<sup>110</sup> *Ivi*, p. 39.

<sup>111</sup> Per alcuni riferimenti documentari: A. LANCONELLI *La terra buona*, cit. pp. 60-61; G. PINTO, *La Toscana*, cit., pp. 135-6; E. FIUMI, *Economia e vita privata*, cit., pp. 215-216; F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 240; G.M. VARANINI, *La "Curia" di Nogarole nella pianura veronese fra Tre e Quattrocento. Paesaggio, amministrazione, economia e società*, «Studi di storia medioevale e di diplomatica», 4 (1979), pp. 45-263, a p. 107; A. CORTONESI, *Terre e signori*, cit., p. 38. Alla spelta si ricorreva talora anche per gli ovini: G. PICCINNI, «Seminare, fruttare, raccogliere», cit., p. 60. Sul particolare apprezzamento di cui questo cereale era oggetto come cibo per cavalli anche oltralpe: G. COMET, *Le paysan*, cit., p. 239.

<sup>112</sup> P. IRADIEL, *Progreso agrario, desequilibrio social y agricultura de transición. La propiedad del Colegio de España en Bolonia (Siglos XIV y XV)*, Bolonia, 1978 (Studia Albornotiana, XXXIV), p. 165 e nota 20. È rilevata, negli stessi decenni, anche la presenza del farro, che si avvia, comunque, a scomparire; pur esso è impiegato come foraggio (*ivi*, p. 169 e nota 25).

<sup>113</sup> F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale*, cit., p. 76. L'avena, «contenente avenina, alcaloide ad azione stimolante», è «cibo particolarmente indicato per i cavalli» (F. PORSIA, *I cavalli del Re*, cit., p. 35).

<sup>114</sup> «Il seme della saggina è buono a' porci, e a' buoi; e a' cavalli si può dare, e ancora agli uomini nel tempo della necessità» (*Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 180: libro III, cap. XVII). Per testimonianze di vario contesto: G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 136; G.M. VARANINI, *Organizzazione aziendale*, cit., pp. 117 e 130; A. CORTONESI, *Terre e signori*, cit., p. 38.

<sup>115</sup> A panico «bello scielto pe' polli» fa riferimento il «Libro del Biadaiole» segnalando come raggiunga nel mese successivo al 20 giugno 1329 il prezzo ragguardevole di 40 soldi lo staio (G. PINTO, *Il Libro del Biadaiole*, cit., p. 57). Tutt'altro che raro doveva essere, comunque, il ricorso al panico per l'alimentazione di bovini ed equini (ad es.: G. PICCINNI, *Fruttare, seminare, raccogliere*, cit., pp. 60 e 107, nota 57). C.M. De La Roncière ha mostrato come questo cereale conosca nel corso del Trecento un ruolo d'importanza decrescente nell'alimentazione dei fiorentini, risultando sempre più evidenziato il suo impiego per l'alimentazione animale (*Prix et salaires*, cit., pp. 119-120 e 122).



Schematizzando un po' – ma senza forzature eccessive – credo possa individuarsi nell'orzo il cereale cui più diffusamente ci si rivolgeva nella penisola per soddisfare le esigenze della pratica allevatizia. Se ciò appare con evidenza per le terre del Mezzogiorno, dove la coltivazione dei grani primaverili poteva incontrare, soprattutto per ragioni climatiche, serie difficoltà, più variegata è la situazione che si presenta risalendo verso il centro-nord: soprattutto nelle regioni centrali la spelta si affiancava all'orzo, rivestendo sovente un ruolo di non minore incidenza; in area padana, poi, si aggiungevano ai cereali indicati quelli di semina primaverile, il cui apporto – e particolarmente quello del sorgo – poteva risultare, in certi contesti, di rilevanza primaria.

### *Lo specchio dei prezzi*

Il vario impiego di cui i cereali erano oggetto risultava determinante per la definizione della gerarchia dei prezzi. La netta preferenza accordata dai consumatori al pane di frumento si rifletteva in via diretta nella posizione di vertice che il cereale immancabilmente veniva a ricoprire. Comune ai diversi contesti era, unitamente al primato del grano, il secondo posto occupato dalla segale (ma con scarto di prezzo dal frumento variabile a seconda delle aree e delle congiunture). Miglio, orzo e fave seguivano, per solito, non troppo distanziate dalla segale; un gradino più in basso il panico e, alla base della piramide, la spelta e il sorgo.

Tale graduatoria si riflette, non priva di specifiche connotazioni ma senza alterazioni sostanziali, negli esempi che si propongono qui appresso per ambiti cronologici e territoriali diversi. Per il Bresciano e il Cremonese è stato rilevato, con riferimento al XIII secolo, che «i prezzi di segale e miglio sono equivalenti, e di poco inferiori a quello del frumento»<sup>116</sup>, mentre spelta, panico e sorgo hanno quotazioni che si aggirano fra la metà e un terzo di quelle del grano<sup>117</sup>. In area pedemontana, fra XIII e XIV secolo, scarti di varia entità dividono il prezzo del frumento da quello della segale, mentre le quo-

<sup>116</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 247, nota 76 (nostra traduzione).

<sup>117</sup> *Ibidem*.

tazioni dell'avena scivolano talora anche sotto la metà di quelle della segale<sup>118</sup>. Scendendo fino alle terre pontificie, potrà osservarsi come nel 1327, a Montefiascone, si paghi il frumento 17 soldi lo staio, la segale 11 soldi, l'orzo 9, la spelta 6; due anni dopo, sempre nell'alto Lazio, 2 fiorini è valutata una salma di grano, un fiorino e mezzo una di segale, un fiorino soltanto l'identica quantità d'orzo<sup>119</sup>. Evitando di moltiplicare gli esempi, ci limiteremo a rilevare come in questo contesto il prezzo della segale risulti del 25/35% inferiore a quello del grano, attestandosi il prezzo dell'orzo intorno alla metà di quest'ultimo<sup>120</sup>.

L'eccezionale osservatorio messo a disposizione per Firenze dal *Libro del Biadaiolo* consente di conoscere con precisione, per gli anni compresi fra il 1320 e il 1335, le quotazioni sul mercato di cereali e legumi<sup>121</sup>; la situazione che si presenta è la seguente. Nel caso di annate agricole di buon esito i prezzi delle quattro varietà di frumento presenti sul mercato di Orsanmichele sovrastano nettamente quelli dei più quotati fra i cereali minori (segale, miglio, orzo, panico), sovente più che raddoppiando i valori relativi alle granaglie meno care (spelta e saggina). Le differenze di prezzo tra i cereali appartenenti a uno stesso gruppo risultano, al contempo, di modesto rilievo (ma l'orzo e il panico si collocano leggermente più in basso che la segale e il miglio)<sup>122</sup>, così come contenuto è lo scarto fra i livelli di quotazione dei gruppi medesimi. Opportunamente si è rilevato come ciò trovi spiegazione nel fatto che nelle annate buone «il basso prezzo del grano consente di evitare del tutto l'uso dei cereali inferiori nell'alimentazione umana, anche in quella delle classi popolari», determinando la tendenza al livellamento dei prezzi<sup>123</sup>.

<sup>118</sup>C. ROTELLI, *Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte fra il 1250 e il 1450*, Torino, 1973, pp. 66-71, 271-285.

<sup>119</sup>A. CORTONESI, *Il lavoro del contadino*, cit., p. 111.

<sup>120</sup>Buona messe di dati relativi ai prezzi dei cereali nella provincia pontificia del Patrimonio di S. Pietro in Tuscia viene proposta in L. PALERMO, *Mercati del grano*, cit., pp. 359-368.

<sup>121</sup>G. PINTO, *Il Libro del Biadaiolo*, cit.; C.M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires*, cit., pp. 103-125.

<sup>122</sup>In presenza di prezzi medi, il valore della segale supera quello del miglio del 14,5%; miglio e fave, dal canto loro, fanno registrare un prezzo che supera del 10% quello dell'orzo (*ivi*, p. 106).

<sup>123</sup>G. PINTO, *La Toscana*, cit., p. 137.

Caratteristiche ben diverse assume la dinamica dei prezzi in circostanze difficili o di vera e propria carestia. Cereali come la segale e il miglio, che possono concorrere alla panificazione con esiti accettabili, vedono lievitare le quotazioni al di là di quanto non accada per lo stesso frumento<sup>124</sup>. La segale, in particolare, potendo più validamente di ogni altra granaglia supplire alla carenza di frumento, subisce rincari notevolissimi che ne spingono il prezzo a livelli prossimi a quelli del grano. Diversamente, quei cereali come l'orzo, la saggina e la spelta al cui impiego, anche nei momenti più critici, ci si riduce malvolentieri, conoscono aumenti percentualmente inferiori a quelli delle altre produzioni. È quella indicata una linea di demarcazione dovuta sia a propensioni del gusto che ad atteggiamenti indotti dallo *status* sociale, tali – quest'ultimi – da non consentire l'inclusione nell'“orizzonte alimentare” di cereali riconducibili a condizioni di povertà e di disagio e solitamente destinati all'allevamento stabulare.

#### ABSTRACT

This study focuses on the qualitative features of cereal consumption in late medieval Italy, paying special attention to breadmaking. Significant differences among the various regions come out. Specific paragraphs deal with the food habits of urban and rural populations. Constant is the reference to the picture of the cereal production.

<sup>124</sup> Secondo l'elaborazione proposta dal C.M. De La Roncière, con i prezzi al minimo il valore della segale risulta inferiore a quello del frumento del 32%, in fase ordinaria del 25%, in presenza di carestie del 20% (con ulteriore flessione al 19% nei momenti più gravi); in rapporto alle stesse congiunture i prezzi del miglio risultano inferiori a quelli del grano rispettivamente del 33%, 34%, 31%, 29% (*ivi*, pp. 106-107). Interessante anche la testimonianza degli statuti di Brescia del 1313 che, informando dei prezzi del frumento, della segale, del miglio e della spelta per gli anni 1266-1276, evidenziano per i cereali poveri oscillazioni più marcate che per il frumento (cfr. P. TOUBERT, *Les statuts communaux et l'histoire des campagnes lombardes au XI-V<sup>e</sup> siècle*, «Mélanges d'Archéologie et d'Histoire», LXII (1960), pp. 397-508, a p. 471, nota 3).